



Marzo 2011

ANNO XXVIII, n. 3, Marzo 2011 - 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

Lascia i tuoi commenti!
www.inpiazza.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

8 marzo 2011
di Claudia Gatta

E' già trascorso un altro anno ed è interessante vedere come, guardandosi indietro, la nostra organizzazione abbia tracciato, forse senza accorgersene, un filo di genere: un filo femminile e maschile.

Sì, ci sono cooperative che si sono prese del tempo per riflettere e cercare soluzioni per aiutare le proprie lavoratrici in affanno tra il lavoro e la famiglia; altre hanno allargato lo sguardo vedendo e prendendo coscienza che sia donne sia uomini hanno entrambi le stesse necessità di conciliare e avvicinare vita lavorativa e vita familiare: insomma è vita!

E poi qualche lettore si ricorda l'iniziativa di luglio? "Spunti di riflessione e dialogo tra femminile e maschile", era una giornata molto calda ma soprattutto era la giornata internazionale delle cooperative dedicata alla valorizzazione lavorativa delle donne. E poi ancora... siamo stati e state attraversate dai Confronti d'autunno sul tema "Donna Donne" spaziando dalle donne per la costruzione della pace alle donne nel lavoro, nella politica, le donne nel cristianesimo e nell'islam fino al tema delle donne fra consumo e violenza. Tanti impegni sia culturali che informativi, sia organizzativi che politici.

La cooperazione ha avviato un bel dibattito sul genere ed è un dibattito di donne e uomini, operatori e operatrici per non dimenticare che se ci sono problemi al femminile significa che c'è un problema al maschile.

Inaugurata il 16 febbraio: i nuovi uffici in via Galilei 2, presso il Centro Commerciale 'Le Cicogne' a Faenza

Una nuova sede per Irecoop

Si è svolta lo scorso 16 febbraio l'inaugurazione dei nuovi locali di Irecoop Emilia Romagna, sede provinciale di Ravenna.

I nuovi uffici, siti in via Galilei 2, sono stati concepiti per dare maggiore raggiungibilità, capienza e funzionalità all'ente di consulenza e formazione e fungeranno da polo multiservizi per le cooperative aderenti a Concooperative Ravenna.

(Segue a pag. 3)

Faenza, 16 febbraio: Cristina Frega, Andrea Pazzi e Marco Venturelli presentano la nuova sede di Irecoop E.R.



Le chiede Gianni Amidei, direttore di Agrintesa

Nuove regole con la GDO!

Da sempre l'ortofrutta costituisce un settore molto particolare e delicato all'interno del panorama agroalimentare, sia per l'estrema deperibilità dei prodotti, sia per la forte dipendenza da fattori esterni, quali il clima, l'andamento del mercato e le scelte commerciali della grande distribuzione, che tra l'altro variano a seconda del Paese europeo in cui operano.

Per avere una certa garanzia del collocamento dei prodotti sul mercato, si rende quindi necessaria la programmazione anticipata della campagna di commercializzazione nei diversi canali distributivi, che però presenta diverse criticità.

«La moderna distribuzione - spiega Gianni Amidei, direttore di Agrintesa - rappresenta oggi il canale di vendita più importante.

Negli ultimi anni essa è cresciuta enormemente concentrandosi in pochi grandi gruppi che in molti Paesi europei rappresentano più dell'80% dell'intera distribuzione. La produzione ortofrutticola, anche quella più organizzata, dipende quindi quasi totalmente dai prodotti forniti alla grande distribuzione e non può fare a meno di essa.»

(Segue a pag. 2)

Un Convegno con Luigi Marino il 25 marzo

I 30 anni di Co.Abi

Per festeggiare i suoi "primi" 30 anni la cooperativa faentina di abitazione Co.Abi ha deciso di organizzare una giornata dedicata ai soci, alle famiglie e a tutta la cittadinanza. L'evento si svolgerà il prossimo 25 marzo presso la prestigiosa sede del Mic (Museo Internazionale delle Ceramiche) di Faenza.

Abbiamo incontrato **Emiliano Dolcini**, presidente di Co.Abi (nel riquadro), per conoscere il programma della giornata, per farci raccontare in sintesi la storia della cooperativa e per ottenere un'analisi delle prospettive future.

(Segue a pag. 8)



BCC Informa

pag. 19

Feste & Sagre

Cotignola e Traversara

.....pag. 27

Due nemici da combattere

pag 4

Una polizza antigrandine innovativa

pag 4

Caviro leader anche all'estero

pag 5

Fare comunità: integrazione e...

pag 7

Cofra: è partita Unica 2011

pag 10

Cooperativa Albertoto: dal 1947...

pag 23

Legalità sempre e comunque

pag 24

Cotras: servizi ad alto valore aggiunto

pag 25

Il mondo agricolo a Faenza

pag 26

MENGOZZI MAZZONI

PROMOZIONE 2011

TENDE DA SOLE PER ESTERNI

scenari **20%** di sconto

installazione GRATUITA

Promozione valida fino al 15/04/2011
Installazione fino al 30/04/2011

Mengozzi&Mazzoni s.r.l.
C.so Molletti 60
FAENZA
Tel. 0546 26559

www.mengozzi-mazzoni.it

NEW AGE

SEDE RINNOVATA

GIULIANINI

Corso Mazzini n. 21 • 48018 Faenza (RA)
Tel. e fax 0546 22072

Ortofrutta: servono nuove regole con la Grande Distribuzione

(Segue dalla prima)

Per far fronte a queste problematiche, la produzione italiana si è organizzata, concentrandosi soprattutto nel Nord Italia, «ma nonostante ciò - continua Amidei - esiste comunque un forte disequilibrio di forze tra la domanda, sempre più in mano a pochi grandi gruppi distributivi, e l'offerta. Questo disequilibrio vede la sua espressione massima nelle condizioni contrattuali imposte dalla moderna distribuzione ai produttori dell'ortofrutta, condizioni che spesso vengono redatte senza nessuna possibilità di discussione o dialogo.»

Con il sopraggiungere e il protrarsi della crisi, inoltre, le disparità fra domanda ed offerta si sono maggiormente accentuate portando ad un aggravio sempre crescente delle condizioni contrattuali e a richieste sempre più penalizzanti per la produzione.

«Il risultato - sottolinea Amidei - è che la produzione, anche quella più organizzata e strutturata, risulta oggi totalmente impotente nei confronti della controparte ed è costretta ad accettare qualsiasi richiesta per non incorrere nella sospensione o cessazione dei rapporti.»

Le richieste che la grande distribuzione con i suoi contratti rivolge ai produttori riguardano diversi fattori come ad esempio i pagamenti, i contributi, le promozioni, le norme di qualità, i capitolati di fornitura, gli imballaggi e la logistica.

«Per quanto riguarda le forniture di prodotti ortofruticoli freschi, i pagamenti vengono effettuati a 75 giorni, con punte in alcuni casi di oltre 150 giorni. Spesso però si assiste al mancato rispetto dei termini fissati nei contratti di fornitura senza che ci sia possibilità di applicare penali o interessi dovuti per legge. In altri

organizzate, infatti, assicurano oggi i propri crediti e lo slittamento dei termini di pagamento li costringe ad effettuare parte delle forniture senza copertura assicurativa.»

Tutte le realtà distributive, inoltre, prevedono nei loro contratti il versamento da parte del venditore di contributi incondizionati in

mozione sia in termini di percentuali di sconto richieste:

«A causa di questa pressione promozionale - chiarisce Amidei - in una campagna di commercializzazione stagionale le forniture dei prodotti vengono effettuate non a prezzo pieno, ma per oltre il 30% della fornitura in promozio-

qualità e quantità sia di immagine del settore.»

Altro grave problema è rappresentato dai capitolati di fornitura, in particolare per quanto riguarda i residui antiparassitari:

«Molte catene distributive - segnala il direttore - stanno utilizzando sempre più le differenze sui residui presenti come una vera e

subire gli ingenti costi, determina gravi problemi dal punto di vista organizzativo e logistico costringendola a gestire tipologie di imballaggi diversi nei propri centri di confezionamento.»

Per quel che concerne la logistica, invece, «la grande distribuzione impone ai fornitori di pagare i costi di facchinaggio e smistamento dei prodotti nei centri di distribuzione, oltre ai costi di analisi sui campioni dei prodotti forniti, che in alcuni casi sono calcolati in percentuale sul fatturato. La diminuzione dei tempi necessari tra ordine e consegna per agevolare la gestione dei prodotti nei centri di confezionamento, rappresenta un ulteriore problema per la produzione, costretta a evadere gli ordini in tempi sempre più ristretti con aggravio dei costi di produzione e senza tenere conto delle nuove disposizioni in materia di trasporti e logistica, che impongono ai trasportatori tempi ben precisi di guida e di sosta facendo lievitare i costi di trasporto.»

«Vi sono inoltre altre problematiche in questo rapporto tra produttori e distributori - conclude Amidei - come ad esempio la scorrettezza commerciale che è alla base del comportamento di alcune realtà distributive, poche per fortuna, che pretendono di scaricare sul fornitore tutte le disfunzioni proprie del loro sistema distributivo, fino all'obbligo dell'accettazione di contestazioni inesistenti e rese di prodotto a distanza di molto tempo rispetto alle consegne. Tutte queste imposizioni e pretese vanno oltre le regole del libero mercato e concorrono a dare una cattiva informazione al consumatore sulla reale costo del prodotto a completo svantaggio del produttore. Servono quindi regole che solo la politica Italiana e Comunitaria può dare per far sì che questo malcostume cessi.»

Ilaria Florio



casi viene invece richiesto uno sconto per il rispetto dei termini fissati in contratto, con pagamento effettuato attraverso società controllate dal gruppo distributivo. L'allungamento dei termini di pagamento, oltre a causare un danno diretto ai produttori, crea un ulteriore problema relativamente agli affidamenti dei vari clienti; tutte le realtà produttive

percentuale sul fatturato, da riconoscersi in forme diverse a seconda dei contratti.

«Questi contributi - evidenzia il direttore - vengono aumentati di anno in anno e spesso si assiste alla ulteriore richiesta di sconti e contributi non previsti legati alle più disparate condizioni, come l'andamento delle vendite e dei ricavi della catena distributiva, le forniture effettuate in determinati periodi e particolari eventi quali anniversari e feste.»

Per quel che concerne le promozioni, esse sono in continuo aumento, sia in termini di durata della pro-

ne. Vengono inoltre richiesti ai fornitori ulteriori contributi per l'inserimento dei prodotti in promozione in maniera anonima nei volantini per le campagne pubblicitarie della catena distributiva, pari a diverse migliaia di euro per ogni volantino.»

Altro aspetto sono le norme di qualità relative alla provenienza, alla categoria e al calibro dei prodotti.

«In molti casi si assiste al mancato rispetto di queste norme nei punti vendita, nei volantini e nelle comunicazioni pubblicitarie dirette al consumatore, dove spesso viene indicato solo il prezzo del prodotto e non le sue caratteristiche qualitative. La vendita a libero servizio, tipica della moderna distribuzione, crea problemi qualitativi soprattutto per i prodotti più deperibili e delicati, apportando danni alla produzione sia in termini di

propria discriminante tra concorrenti, imponendo ai fornitori specifiche particolari più restrittive rispetto alle normative vigenti. Questo costringe la produzione a gestire, con notevoli aggravii di costi e senza alcuna compensazione a livello economico, disciplinari di produzione differenti a seconda dei clienti e delle destinazioni.»

Infine ci sono le direttive riguardanti gli imballaggi e la logistica. Per quanto riguarda i primi vi sono 6 tipologie a livello europeo «che, nate con l'intento di diminuire i costi della filiera, sono diventate un vero e proprio business per le catene distributive che le impongono ai fornitori, ricevendone in cambio contributi da parte delle ditte fornitrici. Tutto ciò, oltre a danneggiare economicamente la produzione che ne deve

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. Titolare del trattamento è:

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

Confcooperative

Sede di Ravenna, Via di Roma 108 - tel. 0544/37171
Sede di Faenza, Via Castellani 25 - tel. 0546/26084

E-mail: redazione@inpiazza.it - Sito web: www.inpiazza.it

Di questo numero sono state spedite: 30.140 copie

Stampato su carta ecologica riciclata naturale prodotta con il 100% di carta da macero

'Unione Notizie'

Nei supplementi al numero di marzo 2011 di 'In Piazza', Unione Notizie affronterà argomenti di carattere fiscale, economico, previdenziale e del credito.

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

BAGNACAVALLÒ (RA)

Via Boncellino, 3
T. 0545 92630

CASTEL BOLOGNESE (RA)

Via della Resistenza, 78
T. 0546 619111

CASTELFRANCO E. (MO)

Via Loda, 114
T. 059 952511

CESENA

Via Santa Rita alla Cascina, 119
T. 0547 362547

COTIGNOLA (RA)

Via Curcio, 7
T. 0545 40153

FAENZA (RA)

Via S. Galli, 3
T. 0546 623788

FORLÌ

Via Carracchio, 17 C
T. 0543 774333

GAMBETTOLA (FC)

Via della Rotola, 2
T. 0547 436316

LUGO (RA)

Via Quarantotti, 31/1
T. 0545 27591

MEDICINA (BO)

Via Canale, 32
T. 051 852934

MEZZANO (RA)

Viale S. Maria, 4
T. 0544 521612

MODIGLIANA (FC)

Via Poivole Faentina, 46
T. 0546 941195

MOLINELLA (BO)

Via Nobile, 31
T. 051 861707

RUSLI (RA)

Via Faentina Nord, 54
T. 0544 580116

S. AGATA SUL SANT. (RA)

Via Argillina, 17
T. 0547 636130

RAVENNA

Via Lago di Classe, 31
T. 0544 684141

CERVIA (RA)

Via U. Gervasi, 4
T. 0544 972114

TUTTI I GIORNI
OFFERTE STREPITOSE

agrintesa

Insieme più grandi

www.agrintesa.com

Le congratulazioni e gli auguri delle istituzioni per la nuova sede dell'ente formativo ravennate

Irecoop: 'Qualità, affiatamento e preparazione'

(Segue dalla I)

Al taglio del nastro erano presenti importanti figure politiche: Francesco Giangrandi, presidente della provincia di Ravenna, Giovanni Malpezzi, sindaco di Faenza, Paolo Valenti, assessore provinciale alla formazione professionale, e Libero Asioli, assessore provinciale alle politiche agro-alimentari. Per Irecoop e Confcooperative sono invece intervenuti: Cristina Frega, responsabile Irecoop Ravenna, Marco Venturelli, presidente Irecoop ER e Andrea Pazzi, direttore Confcooperative Ravenna.

«Il lavoro svolto dagli enti di formazione come Irecoop - ha sottolineato Giangrandi -, che lavorano con serietà e continuità anche dove la pubblica amministrazione non riesce ad arrivare, è di vitale importanza. Lo è ancora di più in un momento come questo in cui la necessità di cambiare, aggiornarsi e riformarsi si fa ogni giorno più urgente.»

Anche il sindaco Malpezzi ha voluto marcare l'importanza assunta dalla formazione e dalla cultura per un territorio:

«Accanto alla formazione tecnica - ha aggiunto Malpezzi - è però altrettanto

importante poter contare su di un ente in grado di insegnare i valori insiti nella cooperazione, come la mutualità e la sussidiarietà che assumono oggi un significato ancora maggiore.»

Irecoop, infatti, è l'Istituto Regionale per l'Educazione Cooperativa che opera fin dal 1979 nel campo della formazione professionale. Emanazione di Confcooperative, l'Ente si occupa della promozione e dello sviluppo delle risorse umane nelle imprese cooperative attraverso la progettazione e la realizzazione di corsi ed iniziative formative, come i corsi di formazione professionale per giovani e disoccupati, i corsi di qualifica, aggiornamento, specializzazione e riqualificazione per occupati, realizzati grazie all'accreditamento con la regione E.R., al fondo interprofessionale Foncoop e alla collaborazione con il sistema scolastico superiore ed universitario.

«Questo nuovo polo multiservizi - ha spiegato Cristina Frega - è situato in un'area a noi strategica, poiché vicina a grandi cooperative come Agrintesa, Caviro e Cofra con le quali lavoriamo con continuità.»

Nuovi locali funzionali ed efficaci che, come ha dichiarato Marco Venturelli, «ben si addicono alla squadra che compone questa sede provinciale, fra le migliori nella nostra regione in termini di qualità dei servizi proposti, affiatamento e preparazione del personale e collaborazione con Confcooperative Ravenna.»

L'inaugurazione dei nuovi locali è stata anche occasione per presentare il progetto Fedagrirete ideato in collaborazione con Confcooperative.

«Fedagrirete - ha specificato Andrea Pazzi - è nato allo scopo di sviluppare un'offerta di servizi e consulenze specifiche dedicate al mondo agricolo. Le offerte formative sono rivolte sia alle cooperative che a tutti i loro soci e sono inserite nel Catalogo Verde della Regione ER che co-finanzia i corsi e le consulenze. Attraverso questo catalogo è possibile scegliere e acquistare i servizi desiderati che verranno successivamente rimborsati.»

La cerimonia inaugurale si è conclusa con la benedizione della nuova sede ad opera di Mons. Roberto Brunato, vicario della Diocesi di Faenza e Modigliana.

Ilaria Florio



Faenza, 11 febbraio: il sindaco di Faenza, Giovanni Malpezzi, al taglio del nastro della nuova sede Irecoop. Sono con lui, da sinistra, il presidente della provincia, Francesco Giangrandi, il direttore di Confcooperative Ravenna, Andrea Pazzi, l'assessore provinciale alla formazione, Paolo Valenti e l'assessore provinciale all'agricoltura, Libero Asioli.

L'attività dei Giovani Cooperatori

Una fede e un pensiero creativi cambiano il mondo

Esiste uno spazio in cui la dimensione valoriale e la concretezza della vita coincidono? Da questo interrogativo ha preso il via il percorso di riflessione che l'Associazione Giovani Cooperatori propone anche quest'anno ai suoi iscritti; quattro incontri che, nell'arco di alcuni mesi, aiuteranno i giovani a capire meglio i valori che hanno fatto nascere il movimento cooperativo, e non solo.

Grazie alla presenza di don Davide Vicentini (Fondazione Toniolo, Verona) è stato possibile entrare nel cuore della dottrina sociale della Chiesa.

«Il problema oggi - ha esordito don Davide - non è tanto quello di raccontare cosa facciamo, quanto quello di spiegare il perché lo facciamo.»

Il messaggio evangelico deve necessariamente confrontarsi con la storia e solo questo confronto e attualizzazione potranno far sì che la dimensione valoriale e la quotidianità della vita possano coincidere. Il mondo cattolico negli ultimi decenni ha perso di vista questa necessità e ha finito per ridurre Dio a una mera questione moralistica, privilegiando la contingenza alla progettualità.

Si è arrivati così a produrre una sorta di schizofrenia per la quale deleghiamo il fare del bene al tempo libero, ai fine settimana, all'uscita dal lavoro, poiché non ci chiediamo più come costruiamo il nostro utile, che

cosa genera effettivamente il nostro operare.

Questo è il vero problema di fondo. È possibile uscire da una logica così consolidata? Quali sono i criteri per valutare un sistema economico, politico e sociale?

La dottrina sociale della Chiesa ci aiuta a trovare

la dignità della persona (fondamento del nostro agire).

L'importate è che questi principi stiano indissolubilmente insieme e che nessuno prevalga sull'altro. Dobbiamo aver chiara l'idea di uomo che abbiamo e avere il coraggio di cambiare non solamente gli atteggiamenti ma, trovando il



Bagnacavallo, Ostello di S. Francesco, 11 febbraio: il presidente dell'Associazione Giovani Cooperatori, Gianluca Bandini, introduce il primo dei quattro percorsi di riflessione programmati sui valori del movimento cooperativo.

risposte a queste domande, ha spiegato don Davide.

Affinché dimensione valoriale e attualità storica stiano insieme, quattro sono i principi che non devono essere persi di vista: la solidarietà (in una dimensione relazionale ogni azione che compio incide sulla vita degli altri), la sussidiarietà (quando il diritto all'intrapresa è legato alla responsabilità), il bene comune (tendere alla creazione di una situazione favorevole al bene di tutti) e

tempo per ripensare la nostra vita, anche i fondamenti del nostro agire quotidiano:

«Siamo beati non perché facciamo le cose giuste, ma per il motivo per cui le facciamo.»

Diventa quindi fondamentale una riflessione seria che tiene conto della realtà, per meglio comprenderla. L'uomo, questa la conclusione dell'incontro, può cambiare, se si accetta la sfida creativa del pensiero.

Chiara Laghi

Società di M.S. 'I Fiori': iniziative a Faenza dal 19 al 28 marzo

150° Anniversario di Fondazione

In occasione del 150° dalla sua Fondazione, la Società di Mutuo Soccorso 'I Fiori' ha allestito un nutrito programma di festeggiamenti dal 19 al 28 marzo. Si va dalla presentazione di un libro commemorativo (il 16 marzo) a mostre, eventi culturali, sportivi e gastronomici (in collaborazione con l'Istituto Alberghiero 'Artusi' di Riolo Terme). Chiuderà le manifestazioni una serata danzante domenica 27 marzo.

La sede della Società è a Faenza, in via Di Sopra 34. Tel. 0546/30313.

Confort Security MONTINI

Montini ha brevettato la stabilità.

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

AC, corrente alternata

- Assenza di manutenzione.
- Maggior affidabilità.

MONTINI

Tecnologia senza problemi



I - 48010 Cotignola RA - Via C. Bentini, 7/9 / Tel. +39 0545 981051 - Fax +39 0545 42127
www.montini-carrellielevatori.it / info@montini-carrellielevatori.it

Ergonomia MONTINI

- Riduzione degli sforzi.
- Massima produttività



Super Sterzo MONTINI

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



Due nemici da combattere

Sono in agguato nel nostro territorio due subdoli nemici di alcune piante fruttifere e gli imprenditori agricoli si stanno organizzando per combatterli efficacemente. Presso l'Ufficio Tecnico del Consorzio Agrario di Ravenna si stanno prendendo tutte le misure, per fornire ai propri associati e clienti tutta l'assistenza tecnica necessaria per non ritrovarsi il frutteto distrutto; Fabio Pelliconi, responsabile dell'Area Ricerca e Sviluppo del C.A.P., ci spiega di che cosa si tratta:

«Il primo nemico che prendiamo in considerazione è il cancro batterico dell'actinidia. Questa pianta ha avuto dei serissimi problemi, nel corso dell'annata 2010, per fortuna non nel nostro territorio, ma in particolare in alcune zone del Piemonte e del Lazio, dove sono state col-

piti parecchi frutteti. Per prevenire questo pericolo ci stiamo attivando per assistere le aziende.»

Si tratta quindi di un problema molto serio. Come è possibile combatterlo?

«Questa patologia, se non è adeguatamente prevenuta, perché contro la batteriosi si fa solo prevenzione, non si cura, porta alla morte della pianta. La prevenzione consiste in una serie di interventi di carattere agronomico che sono legati al codice della buona pratica agricola e che fanno parte della filiera dell'actinidia; inoltre occorre mettere in campo una serie di misure di profilassi che comprende i trattamenti con prodotti a base di rame, dalla caduta della foglia fino alla gemma cotnosa. Poi ci vogliono altri interventi con vari prodotti disinfettanti che hanno lo

scopo di prevenire l'instaurarsi di questo batterio (si tratta di batteriosi di tipo vascolare) che entra dentro le piante dalle aperture dovute a fenomeni traumatici di vario tipo: tagli di potatura e fenomeni meteorici come grandine, temporali, vento.»

Che cosa proponete alle aziende agricole?

«Intendiamo fare in modo che esse seguano queste norme, proponendo una apposita guida e promuovendo ed incentivando la nostra proposta tecnica e commerciale. Una volta concordata la linea tecnica, le aziende fanno la programmazione dei prodotti che servono; da parte nostra per incentivare la profilassi dell'actinidia e per diffondere i principi di difesa responsabile contro il cancro batterico, per i ritiri di prodotti indicati dalla guida proponiamo ulteriori facilitazioni economiche.»

Pelliconi, c'è un problema anche per quanto riguarda le pesche...

«Nei confronti delle pesche e delle drupacee in generale, ci sono stati fortissimi attacchi di marciumi, sia in pre-raccolta che in post-raccolta: vari tipi di monilia attaccano pesche, susine, albicocche con seri danni, ne consegue una perdita di valore per tutta la filiera. Ci sono state anche delle contestazioni sulla frutta esportata all'estero, perché durante la fase di post-raccolta c'erano stati attacchi di monilia, dovuti all'andamento stagionale anomalo del 2010. Ma il vero problema è rappresentato dalla presenza di un fungo, la monilia frutticola che è un fungo non sensibile agli stessi prodotti utilizzati per le altre monilie.»

Come si combatte?

«In primo luogo occorre fare un monitoraggio in fioritura, che noi forniamo gratuitamente, quindi bisogna operare dei prelievi ed inviarli al servizio fito sanitario ed a varie strutture universitarie per le relative

analisi. Infine prevediamo un'adeguata linea di difesa che comprenda anche la monilia frutticola ed anche in questo caso prevediamo incentivi per chi segue tecnicamente la nostra linea.»

«A proposito di questo problema fitosanitario – conclude Pelliconi – abbiamo organizzato, nell'ambito del Mo.Me.Vi., (vedi serv. a pag. 26 - n.d.r.) un incontro tecnico per venerdì 11 marzo alle ore 20,15 presso

la Sala Zanelli del Centro Fieristico Provinciale di Faenza, per aggiornamenti ed innovazioni nella strategia di contenimento e difesa dai marciumi di pesco, susino ed albicocco.»

Giovanni Raggi

Fedagrirete: una nuova opportunità offerta tramite Assicofra e Saf

Una polizza antigrandine innovativa

Nel quadro dei servizi Fedagrirete, Confcooperative Ravenna ha stipulato una convenzione con la Compagnia Assicuratrice VH ITALIA, sede secondaria della tedesca Vereinigte Hagelversicherung VvaG, primaria compagnia sul mercato delle Assicurazioni agricole contro le calamità naturali, a favore delle aziende agricole socie delle Cooperative Agricole di conferimento (Centrali Ortofrutticole e Cantine Sociali) aderenti a Confcooperative Ravenna.

Nel quadro di tale convenzione viene proposta, attraverso le Agenzie di Assicofra (Faenza) e Saf (Ravenna), oltre alle normali coperture grandine e pluririschi che godono di una scontistica particolare, una nuova linea assicurativa denominata "secufarm" che risulta molto interessante perché presenta caratteristiche innovative ad un costo relativamente contenuto.

In particolare si tratta di una linea che può coprire il solo rischio grandine con franchigia 20% o 30% a scelta del contraente, franchigia che decresce a partire da un danno del 30% o del 20% fino ad azzerarsi se il danno raggiunge il 60%.

Tale linea ha un costo inferiore rispetto alle tariffe standard che varia a seconda delle combinazioni da un 15% fino ad un 30%, costo al quale va applicata poi la percentuale di riduzione



In virtù di una speciale convenzione stipulata fra Confcooperative Ravenna e la primaria Compagnia Assicuratrice tedesca VH ITALIA, i soci delle cooperative aderenti all'Associazione possono usufruire quest'anno di una polizza antigrandine molto interessante, sia per le caratteristiche innovative, sia per i costi relativamente contenuti.

prevista dalla convenzione Confcooperative per cui un tasso standard di tariffa del 15% può ridursi in alcuni casi fino a poco oltre il 9%.

La linea "secufarm" è applicabile anche, con modalità diverse, alle coperture pluririschio per quanto riguarda gli eventi grandine, gelo-brina e vento forte. La linea è applicabile alla copertura di tutti i prodotti ortofrutticoli, l'uva da vino e l'uva da tavola, le olive da olio e da tavola ed i pomodori da industria.

Le Agenzie Assicofra e Saf sono a disposizione per fornire dettagliate informazioni sull'iniziativa.

SAF:
via Negri 20, Ravenna
tel. 0544/33860
info@safassicurazioni.it

ASSICOFRA:
Via Volta 11, Faenza
tel. 0546/621641
info@assicofra.it



Due esempi di marciumi del pesco e del susino. Se ne parla anche in un incontro tecnico nell'ambito dell'edizione 2011 della Mostra dell'Agricoltura presso il Centro Fieristico Provinciale di Faenza.

COOPERATIVA SOCIALE
ASSCOR

Assistenza di Base • Servizi Territoriali
Gestione Case di Riposo

Sede Legale: Via F. Negri, 22 - 48100 Ravenna
Sede Amm. - Via S. Maria, 3 - 48100 Ravenna
Tel. 0544/37060 - Fax 0544/35595
Sede Ingeg. - Via Poverani, 27 - Tel. 0544/23807 - Fax 0544/35595

AREE DI INTERVENTO

- Settore anziani** Assistenza domiciliare, case protette, centri diurni residenziali, centri per disabili, degenza ospedaliera, animazione, assistenti sociali, psicologi.
- Settore minori** Appoggio domiciliare a famiglie con disagio sociale.
- Settore psichiatrico** Assistenza domiciliare, comunità, alloggio.
- Settore handicap** Attività socio-riabilitative, ricettivo-terapeutico assistenziali in centri diurni, residenziali, domiciliari.

Servizio di fornitura e consegna pasti a domicilio nel comune di Ravenna

Ogni pasto è composto da:

- primo
- secondo
- contorno di verdure
- pane
- frutta

- Dalla data di presentazione della domanda, il servizio sarà attivo al massimo entro 2 giorni.
- Per far fronte a momenti di emergenza delle famiglie, il servizio può essere attivato anche solo per un breve periodo, ma comunque un minimo di 6 pasti settimanali.



La crescita nel mondo del Leader del Sangiovese DOC, che si pone l'obiettivo nel 2011 di crescere del 20%

Caviro leader anche all'estero

Prosegue la crescita a due cifre di CAVIRO sui mercati Esteri. Parliamo della situazione nei singoli Paesi e delle prospettive per il 2011 con il direttore Export di CAVIRO, Pier Luigi Calcagnile.

Innanzitutto, quali sono i Vs. principali mercati di esportazione e la vostra posizione competitiva?

«Il nostro primo mercato di esportazione è la Gran Bretagna grazie alla forte cre-

scita che abbiamo registrato negli ultimi 3 anni servendo direttamente le principali catene della Grande Distribuzione ed i canali della ristorazione e delle vendite via internet tramite le aziende leader in questi canali. Segue la Germania, dove Tavernello è il primo marchio italiano, la Francia la Russia, la Spagna, il Giappone e la Cina. In tutti i paesi siamo fra le prime tre aziende esportatrici di vino italiano.»

Quali sono i prodotti cardine della Vostra strategia?

«Al primo posto abbiamo il Sangiovese (DOC & IGT) di cui siamo i primi esportatori. Abbiamo anche posizioni significative nel Montepulciano d'Abruzzo e nei vini Siciliani grazie alle nostre cantine socie in queste regioni. Per tutti i prodotti il nostro obiettivo è di avere un ottimo rapporto qualità/prezzo e gli oltre 70 riconoscimenti internazionali che abbiamo ricevuto negli ultimi 5 anni testimoniano la qualità raggiunta dal Gruppo.»

La crisi economica mondiale ed in particolare dell'Europa, sta condizionando i vostri piani di crescita?

«Per il 2011 abbiamo un obiettivo di crescita del 20%, che ci porterebbe a superare i 33 milioni di Euro, triplicando così il fatturato estero in 5 anni. In Europa alcuni Paesi hanno risentito pesantemente della crisi economica. Se nel 2009 il

Paese più "rallentato" era stata la Russia, nel 2010 la Spagna ha sofferto moltissimo, oltre che per la crisi economica di per se stessa, anche per il crollo dei consumi di alcool e di vino in particolare. Nel 2010 non ci sono stati altri esempi paragonabili alla Spagna per gravità; per il 2011 riteniamo che in Gran Bretagna l'aumento dell'IVA e delle tasse sui prodotti alcolici farà sentire i suoi effetti. Che sia per la crisi economica o per l'elevata competitività dei produttori cileni, australiani e spagnoli, in tutti i Paesi del mondo assistiamo ad una elevatissima pressione sui prezzi di vendita e sulle promozioni: basti dire che nonostante l'aumento delle materie prime, all'estero è impossibile proporre aumenti dei listini.»

Quali sono i mercati più dinamici e più favorevoli al vino italiano?

«Il vino italiano gode ancora di una buona immagine su molti mercati ma sullo scaffale non ha certo il peso che spetterebbe al primo paese produttore di vino. Basta andare in Inghilterra, paese non produttore, e quindi "super partes", per accorgersi che il peso che viene dato ai vini italiani rispetto a California, Cile, Spagna e così via, non è certo proporzionato. D'altronde parliamo di Paesi che sanno garantire un ottimo rapporto qualità/prezzo ed incontrano i gusti di larghe fasce di consumatori. Da parte di CAVIRO, avere raggiunto questi risultati proprio in Inghilterra, ci conforta perché dimostra che CAVIRO e la propria base sociale hanno i prodotti giusti per confrontarsi con la miglior concorrenza internazionale.»

E la Cina?

«E' un mercato molto interessante ma anche molto complesso dove non esiste ancora un sistema distributivo affidabile. I consumi procapite in alcune province stanno crescendo, e questo spinge alcuni distributori locali, che mirano a guadagnare di più, a saltare l'importatore magari giocando sulle traduzioni in cinese dei marchi occidentali.»

«Ad esempio - continua Calcagnile - l'interesse suscitato da Tavernello in Cina ha spinto un distributo-

re locale a produrre una copia di Tavernello stesso facendosi fare da un'importante azienda italiana che evidentemente non ha saputo proporre i suoi marchi e si è prestata a fare da spalla ad un piccolo e spregiudicato operatore.»

Quali prospettive allora per il settore vinicolo italiano all'estero?

«Purtroppo il nostro sistema soffre di alcune debolezze che alla lunga non possono che indebolire la nostra immagine e competitività:

- concorrenza sleale da

parte di aziende che non rispettano i disciplinari enologici o che non si preoccupano della qualità del prodotto, danneggiando così l'immagine complessiva del vino italiano come del resto già più volte riportato dai giornali negli ultimi anni;

- eccessiva dispersione delle risorse per lo sviluppo estero e mancanza di una strategia nazionale almeno nei 5 Paesi esteri più alto consumatori vino;

- nanismo delle aziende italiane.»

Un corso di pittura pensato per i bimbi delle scuole primarie

Comunicare con l'arte

La comunicazione attraverso il colore è il titolo del corso di pittura per le scuole primarie del territorio distrettuale presentato lo scorso 21 febbraio presso la sede centrale della BCC ravennate e imolese di Faenza

Alla conferenza stampa erano presenti Roberto Alberelli, BCC ravennate e imolese, Massimo Isola vicesindaco, Emanuela Cantagalli in rappresentanza della città gemellata di Gmunden, Luciano Dal Borgo e Giuseppe Emiliani, dirigenti del Rione Verde, Rosanna Pasi e Valeria Cavina vicepresidente e segretaria distretto scolastico 41, il pittore Silvano Drei e una rappresentanza di docenti.

Il progetto La comunicazione attraverso il colore, alla sua seconda edizione, è un viaggio fantastico dentro il magico mondo dell'acquerello, sotto la guida di Silvano Drei.

All'interno del progetto, i giovani studenti verranno introdotti a un vero e proprio corso di pittura, intitolato "Teoria e pratica dei colori". Dopo due lezioni preliminari in materia di disegno, il progetto si concretizzerà attraverso la realizzazione di sette laboratori di pittura

assegnati alle classi 4ª e 5ª delle scuole primarie del territorio distrettuale.

Le scolaresche faranno visita al Rione Verde, alla Ceramiche artistiche Liverani Antonio, al Laboratorio Pier Paolo Garavini, al laboratorio di sartoria "Taglia e Cucì" e riceveranno una completa documentazione dal Sindaco di Gmunden per realizzare dipinti raffiguranti il paesaggio, la storia e i mestieri della città austriaca gemellata con Faenza.

Al termine, come momento socializzante e di scambio culturale, è stato proposto l'allestimento di una mostra presso il Palaz-

zo delle Esposizioni, nel mese di Giugno, con i lavori prodotti dai 150 partecipanti.

Il progetto, che rientra nel percorso coordinato dal Distretto Scolastico n.41 di Faenza, è stato reso possibile anche grazie al contributo, tra gli altri, della Banca di Credito Cooperativo ravennate e imolese.

Il dirigente della BCC ha tenuto a sottolineare la disponibilità dell'istituto di credito nel proseguire a "sostenere iniziative rivolte ai giovani, all'arte e in particolare al mondo della scuola".



Faenza, Credito Cooperativo ravennate e imolese, 21 febbraio: la conferenza stampa di presentazione del progetto "La comunicazione attraverso il colore". (Foto: Marco Bondi - NewFotoVideo-Faenza).



La confezione di Tavernello per la Germania.

Paese	Canali	Posizione CAVIRO
Gran Bretagna	Grande Distribuzione/ Ristorazione	2ª azienda italiana
Germania	Grande Distribuzione	1ª marchio italiano
Francia	Grande Distribuzione/Ristorazione	1ª azienda italiana
Russia	Grande Distribuzione/Ristorazione	1ª azienda italiana
Spagna	Grande Distribuzione/Ristorazione	N.D.
Giappone	Grande Distribuzione/Ristorazione	2ª azienda italiana

Posizione CAVIRO in alcuni mercati esteri fra le aziende vinicole italiane.

COOMI TRASPORTI
Soc. Coop. Cons.

- Trasporti intercontinentali e coordinati
- Trasporti italiani e bilaterali
- Trasporti in aerea e in ADP
- Trasporti marittimi e in auto
- Trasporti e servizi inerti
- Trasporti in ambito portuale

CON.COOP. TRASPORTI Soc. Coop. Cons.
Via V. Scandi, 44 - 48100 FAENZA - tel. 0544.271282 - fax 0544.271273
www.concooptrasporti.it - www.concooptrasporti.it

COOMI **ZANI**

IMPIANTI INDUSTRIALI MECCANICI

IMPIANTI ALIMENTARI
IMPIANTI ANTINCENDIO
GENERATORI VAPORI CENTRALI TERMICHE

IMPIANTI DEPURAZIONE
MANUTENZIONE MECCANICA
CARPENTERIA - METALLICHE

Sede: Via Castellani 26 - 48018 FAENZA RA - Tel. 0546 25203 Fax 0546 23730
Officina: Via Malpighi 18 - 48018 FAENZA RA - Tel. e Fax 0546 520360
Sito Internet: www.coomi.it E-mail: coomi@coomi.it - zani@coomi.it

CHIUSO IL LUNEDÌ

ARREDAMENTI **AC** CAMURANI



Via Mattei, 16 - 48025 Riolo Terme - Tel. 0546/71575 - Fax. 0546/77294



APERTO ANCHE
DOMENICA POMERIGGIO

www.paginegialle.it/camuraniarredamenti
arredamenti@camurani191.it silvia.camurani@alice.it

IL PENNELLO

**PREVENTIVI
GRATUITI**

Integgiatura
e verniciatura



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

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



dal 1946

BENATI IMPIANTI S.R.L.

60 ANNI DI TECNOLOGIE PER IL COMFORT DELL'AMBIENTE E PER IL RISPARMIO ENERGETICO
PROGETTAZIONE - CONSULENZA - REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI

RISCALDAMENTO - CLIMATIZZAZIONE - IDRAULICA
ENERGIA SOLARE - GEOTERMICA - CALDAIE A CONDENSAZIONE
TELEGESTIONE / DOMOTICA A SERVIZIO DELL'EDIFICIO / IMPIANTO

DIAGNOSI E RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA DELL'EDIFICIO / IMPIANTO ESISTENTE
ATTESTATO DI CERTIFICAZIONE ENERGETICA PER OTTENIMENTO DELLO SGRAVIO FISCALE
PARI AL 36% SUI COSTI SOSTENUTI PER GLI INTERVENTI

VIA DELL'ARTIGIANATO, 8 - 48018 FAENZA (RA) - TEL. 0546/620059 - FAX 0546/620170
info@benatimpianti.it - www.benatimpianti.it

Are verdi

- Progettazione
- Realizzazione
- Manutenzioni



Cell. 336 8130681 - Via selva Fantina, 10 - 48018 Reda Faenza (RA)

RESINOVISUALS



LA TUA
AUTO
SEMPRE AL
SICURO NELLE
NOSTRE MANI



Una Carrozzeria all'avanguardia, efficiente ed ecologica,
pronta a curare la tua auto con i servizi di:

- > Trattamento "Extreme Plus" (nano tecnologia).
Lucidatura tramite vernice protettiva
trasparente con ottime proprietà di
idrorepellenza e anti-salsedine
- > Sistema "Small Repair" per riparazione
di piccoli danni, graffi o ammaccature.
Rimedio immediato ed economico
- > Raddrizzatura veicoli grandinati
- > Trattamento della carrozzeria con Tella
- > Specializzazione veicoli in alluminio
- > Pellicola oscurante vetri
(protezione raggi UVA e UVB)
- > Trattamento igienizzante interno
veicolo "Ozono"
- > Lavaggio completo esterno
e interno vellura a mano
- > Accurato lavaggio e igienizzazione
interni in tessuto e in pelle



**CARNEVALI
+ STERN**

Via dell'Alba, 21
48124, Faenza (RA)

0544.67837
0544.67149

info@carnevalistern.it
www.carnevalistern.it

Aperto: 09:30 - 12:30
14:30 - 18:30

Chiuso: Sabato e Domenica

Il direttore del Consorzio unitario fa un bilancio del primo anno di attività

Fare Comunità: integrazione e inclusione sociale

Da circa un anno il Consorzio Fare Comunità, nato dall'unione tra il movimento cooperativo provinciale e diversi enti di formazione, opera nella nostra provincia al fine di sviluppare e potenziare le attività di sostegno e supporto all'inclusione sociale e lavorativa della nostra provincia.

Il direttore del Consorzio, Massimo Caroli, spiega la novità di questa unione eterogenea e descrive i risultati raggiunti del primo anno di attività.

Direttore Caroli qual è la peculiarità del consorzio Fare Comunità?

«La particolarità e l'obiettivo cardine di Fare Comunità è stato l'aver riunito sotto un'unica struttura il movimento cooperativo, rappresentato dalle principali cooperative sociali provinciali aderenti

mento lavorativo, che opera sul territorio dal 1998 in integrazione con i Centri per l'impiego e i Servizi sociali. Obiettivo del SILL è il collocamento delle persone svantaggiate e disabili, prioritariamente con deficit psichici ed intellettivi, attraverso percorsi di inserimento mediato e attività di sostegno e accompagnamento nel mondo del lavoro.»

Quali sono i risultati di questo primo anno di gestione e quali gli obiettivi a medio termine?

«Abbiamo mantenuto la media annuale del SILL con 300 progetti presentati e 80 assunzioni effettuate. Per quel che concerne i nostri obiettivi, stiamo lavorando all'ampliamento dei servizi di inclusione sociale, prendendo in esame diverse opportunità: il 17 novembre

chiamo di progettare servizi alla persona più innovativi possibile. Fare Comunità è un elaboratore di pensiero, il nostro è un ruolo di ricerca e sviluppo, i contenuti devono provenire dai soci che incentiviamo a proporre idee innovative ed efficaci per sviluppare nuovi servizi di welfare e migliorare l'inclusione sociale e lavorativa delle fasce più deboli.»

Qual è il valore aggiunto e sociale dell'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate?

«Per ogni disabile che viene inserito nel mondo del lavoro, la pubblica amministrazione risparmia 7mila euro l'anno, questo solo per quantificare il valore aggiunto. In termini qualitativi e sociali, invece, le persone svantaggiate o con handicap, che hanno un

importante. Essere riusciti a coinvolgere diversi soggetti del mondo politico a confrontarsi con questa parola ha fatto sì che il tema del sociale sia stato

considerato in termini di sviluppo di un territorio e non, come spesso accade, come settore debole e bisognoso di finanziamenti. Dobbiamo continuare a

lavorare in questa direzione, favorendo una vera e propria rivoluzione culturale e di pensiero nei confronti del sociale.»

I.F.

Sono Certe, Controllate, Certificate, Curate e Convenienti

Le carni a "5C" di Conad

Il marchio "Conad Percorso Qualità" individua tutti quei prodotti sui quali Conad effettua accurati controlli per garantire ai propri clienti la massima qualità.

"Conad Percorso Qualità" identifica un cammino fatto di scrupolosi esami che si svolgono nel corso dell'intera filiera produttiva e, come nel caso della carne bovina certificata Conad, ci consentono di conoscere esattamente cosa scegliamo, acquistiamo e, infine, serviamo: ossia le carni a "5C", convenienti ma anche certe, controllate, certificate e curate.

Di tutte le carni bovine "Conad Percorso Qualità" il consumatore è in grado di conoscere con assoluta certezza l'origine, la storia e la qualità di ciò che acquista grazie ad un codice identificativo impresso nell'etichetta.

Questo codice indica che gli esperti Conad hanno

Controllato scrupolosamente che gli animali vengano nutriti e cresciuti nel modo migliore, che i fornitori seguano le più rigide norme igieniche e i giusti metodi di lavorazione, che le carni soddisfino i parametri di razza, età, conformazione, copertura di grasso, tenerezza e freschezza: se un prodotto non rispetta anche solo uno di questi requisiti viene immediatamente restituito al fornitore.

Questo fa sì che le carni bovine Conad, Curate e preparate ogni giorno con la massima attenzione da macellai specializzati, divengano carni Certificate delle quali è possibile conoscere, non soltanto le informazioni obbligatorie per legge, ma anche la razza, l'età e l'esatta categoria merceologica cui appartengono (se si tratta di scottona, vitellone, manzo, vacca o toro). Per una maggiore

tranquillità dei consumatori il controllo di tutte queste informazioni è affidato ad un autorevole organismo di certificazione indipendente.

Il tutto alla massima Convenienza, ottenuta rimuovendo gli intermediari commerciali non necessari, scegliendo i fornitori più efficienti e riducendo tutti gli sprechi di confezionamento. Infatti, grazie ai suoi macellai esperti, Conad lavora e confeziona le carni direttamente nei punti vendita.

Anche a Bagnacavallo è possibile trovare le carni bovine a marchio "Conad Percorso Qualità" nei supermercati Cobar Conad del Centro Commerciale La Pieve (aperto tutti i giorni con orario continuato, chiuso il mercoledì pomeriggio) e Il Conad di via Toscanini (chiuso il martedì pomeriggio, orario continuato il mercoledì e il sabato).



Lo staff di 'Fare Comunità': da sinistra Emiliano Galanti, Cosetta Cavillino, Laura Zambrini e Massimo Caroli.

sia a Confcooperative che a Legacoop, con gli Enti di Formazione che si occupano di percorsi formativi a favore delle fasce deboli, per favorire l'inclusione sociale e lavorativa delle persone con disabilità e delle fasce deboli. Questa unione rappresenta una novità per la nostra provincia e ci ha permesso di gestire in maniera unitaria il SILL, il servizio di sostegno integrato all'inseri-

scorso, ad esempio, abbiamo firmato un accordo sul Microcredito insieme alla BCC ravennate e imolese e la Fondazione Dalle Fabbri che. Vogliamo raggiungere un'integrazione ottimale tra i nostri servizi e le attività del consorzio Agape, con cui dividiamo anche gli uffici: da questa integrazione speriamo scaturiscano filiere strutturate di servizi di politica attiva del lavoro per le fasce deboli. Infine cer-

lavoro e una certa autonomia economica, vengono viste come persone attive della società e non come emarginati. Il nostro ruolo, e quello del SILL, è proprio di mediatori tra i disabili e le istituzioni o le aziende.»

La nostra provincia fa parte dei territori socialmente responsabili (TSR), cosa ha comportato questo per il sociale?

«TSR è uno slogan ed un riferimento concettuale



Bagnacavallo: il banco carni del Supermercato Cobar - Conad del Centro Commerciale 'La Pieve'.

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 al 16 marzo
Tanti prodotti
di SAPORI & DINTORNI in offerta

• Dal 3 al 9 marzo
COMPRI 2 PAGHI 1

• Dal 10 al 16 marzo
Ancora tanti prodotti in offerta
CON SCONTI fino al 50%

• Dal 17 al 26 marzo
Tanti prodotti SOTTOCOSTO

• Dal 24 al 30 marzo
Grande occasione d'acquisto
100 PRODOTTI
al prezzo di 1,00 euro

Ancora "CARRELLO FELICE"
CONTRO LA CRISI
CON RIBASSI PREZZI DEL 25% o 30%
SU 100 PRODOTTI A MARCHIO CONAD

Il Mercoledì occasione d'acquisto
"RE PER UN GIORNO"

9 marzo	UOVA MEDIE conf. da 10
16 marzo	ARANCE SANGUINELLO
23 marzo	SALAME FELINO Sapori & Dintorni
30 marzo	SALSICCIA GROSSA

Buon compleanno Co.Abi!

(Segue dalla 1 pag.)

Presidente, quali sono i motivi che vi hanno spinto ad organizzare una così importante manifestazione per il vostro trentennale?

«L'evento previsto per il nostro trentennale ha due aspetti significativi, uno rivolto a tutte le persone interessate ed in particolar modo ai nostri soci, ad oggi più di 1000, e l'altro più tecnico, con un convegno organizzato per riflettere sugli scenari futuri dell'abitare. La scelta di organizzare la nostra festa all'interno del MIC non è casuale, abbiamo voluto utilizzare la sede prestigiosa della più importante struttura artistica della città per proporre una discussione innovativa e alternativa sulle tematiche abitative convinti che la cultura aiuti a migliorare ogni manifestazione umana.»

Quali argomenti verranno approfonditi durante il convegno?

«Il titolo scelto per il convegno è "Quale futuro per l'abitare", quindi insieme a personalità tecniche e amministratori si discuterà degli scenari e delle prospettive che attendono in futuro l'edilizia, approfondendo in particolare modo il tema dell'housing sociale, i concetti di qualità, sostenibilità, accessibilità e il ruolo della cooperazione nel settore dell'abitazione.»

«Dalle ore 15,30 - continua Dolcini - approfondiremo questi argomenti con il presidente nazionale di Confcooperative Luigi Marino, il presidente Regionale Maurizio Gardini, il sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi, l'architetto Ennio Nonni, mentre il padrone di casa Pier Antonio

Rivola, presidente del Mic, farà da moderatore al dibattito, parteciperanno anche il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio ed esponenti della economia e finanza locale.»

Oltre al convegno quali sono gli appuntamenti previsti per il 25 marzo?

«Di contorno al convegno ci saranno la premiazione del concorso "La mia idea di casa" rivolto alle scuole elementari faentine, che Co.Abi ha voluto indire per coinvolgere le famiglie con i bambini alla festa del trentennale, e la visita guidata alla mostra dedicata a Mauro Andrea, grande artista faentino a noi vicino e purtroppo scomparso recentemente. Annunceremo infine assieme a ConfCooperative e con la collaborazione della Fondazione GDF il bando per una borsa di studio a ricordo del nostro Presidente Emerito Elio Assirelli.»

Quando nasce Co.Abi e perché?

«Co.Abi nasce a cavallo fra il 1979 e il 1980 da un'idea ispirata ai principi della solidarietà, quella di offrire la possibilità di acquisire in proprietà e ultimamente anche in affitto abitazioni di qualità a costi e canoni più vantaggiosi rispetto al libero mercato. Il principio che ci ha guidato al momento della costituzione della cooperativa e che ci guida tuttora è il mantenimento dell'equilibrio fra costi e ricavi, operando con grande prudenza come abbiamo sempre fatto e continuiamo ad operare. Questi criteri operativi insieme alla buona collaborazione con l'amministrazione comunale, che ci ha dato la possibilità di

acquisire aree edificabili convenzionate e a prezzi equi, ha fatto sì che fino agli anni 2000 il risparmio rispetto ad una casa acquistata sul libero mercato si aggirasse intorno al 15-20% e anche oltre, dando alla nostra cooperativa anche il ruolo sociale di calmieratrice del mercato.»

Qual è la situazione attuale?

«Con gli anni 2000 la collaborazione con la pubblica amministrazione si è ridotta a causa di fatti contingenti locali e nazionali per cui ci siamo dovuti sempre più rivolgere al libero mercato per l'acquisto di terreni edificabili. Siamo andati alla ricerca di aree che ci permettessero ugualmente di restare fedeli al nostro obiettivo di avere costi convenienti rispettando la qualità. Questo ha inciso sulla percentuale di risparmio per i nostri soci, ma mantenendo saldo l'equilibrio tra costi e ricavi riusciamo comunque a parità di caratteristiche a garantire tuttora almeno un 10% di risparmio con in più il valore aggiunto della bioedilizia e delle energie alternative che utilizziamo oramai da un decennio.»

Quali progetti avete in cantiere per i vostri soci?

«Ci sentiamo di affermare che il "sistema" CO.ABI funziona tuttora bene poiché le richieste di abitazioni giungono anche in questo periodo di crisi generale ove la Cooperativa ha operato prudentemente con buoni risultati senza debiti e con bilanci positivi. Abbiamo due importanti progetti in essere e due di prossima realizzazione che dispongono ancora di appartamenti da assegnare. Il primo con venti abitazioni è costituito da due palazzine gemelle site in via Fornarina a Faenza, di cui una è già terminata mentre l'altra sarà pronta per settembre-ottobre. Il secondo riguarda la costruzione di 7 villette a schiera a Granarolo, di cui 3 in fase di ultimazione. Per i progetti di prossima realizzazione abbiamo in cantiere la costruzione di un complesso abitativo con diverse soluzioni che sorgerà in Modigliana



Faenza: una delle due palazzine gemelle di Co.Abi costruite in bioedilizia nella zona di via Fornarina.

nella zona panoramica di Borgo Violano, e la realizzazione di 5 villette a schiera nel pieno centro di Lugo in via Brignani. Stiamo inoltre perfezionando l'acquisizione di una area edificabile in via Volpaccino a Faenza e abbiamo all'esame altre pro-

poste interessanti anche per l'housing sociale nell'area faentina ma come dicevo, noi operiamo da sempre con grande prudenza.»

Qual è il suo auspicio per il futuro?

«Auspicio vivamente che la cooperazione possa conti-

nuare ad esercitare una funzione sociale calmieratrice del mercato e senza fine di lucro a favore delle famiglie che non hanno ancora una casa di proprietà o che devono fare i conti con un affitto mensile troppo iniquo.»

Ilaria Florio

Faenza: concluso il tradizionale concorso canoro per bambini e ragazzi

31° Pavone d'Oro

L'ultima settimana di carnevale si è svolta a Faenza il Pavone D'Oro, il tradizionale concorso canoro per bambini e ragazzi under 18, ideato da don Italo Cavagnini nel 1969.

La manifestazione, organizzata dall'associazione Il Pavone d'Oro con il patrocinio del Comune di Faenza e con il sostegno di Banca di Credito Cooperativo ravennate e imolese, Gruppo Cofra, Clai e Avis, ha registrato anche quest'anno un boom di iscritti. Le canzoni in gara erano 66 per un totale di circa 80 esecutori.

I giovani cantanti, divisi in categorie, sono stati accompagnati dalla band del Pavone D'Oro e da due cori: quello della Scuola Media Europa e quello del Pavone D'Oro composto unicamente da coriste provenienti dalle



Faenza, 3 marzo: un'immagine della prima semifinale. I giovani cantanti in gara si sono esibiti in una modernissima scenografia multimediale resa possibile grazie ai Padri Cappuccini di Faenza.

fila del Pavone D'oro delle passate edizioni.

La finalissima si è tenuta al Teatro Masini martedì 8 marzo e al vincitore è stato consegnato un piatto in ceramica realizzato da Goffredo Gaeta.

La novità di questa edizione è stata una serata in più dedicata alla sfida delle giovani band faentine che, per sopraggiunti limiti di età, non hanno potuto partecipare al Pavone Rock.

Co.Abi 30 anni: il programma

Museo Internazionale delle Ceramiche - Faenza
Venerdì 25 marzo 2011

Ore 15.00 Arrivo e Accoglienza

Ore 15,30 Convegno "Quale futuro per l'abitare?"

Ore 18,30 Premiazione concorso "La mia idea di Casa"

Ore 19,00 Visita mostra Mauro Andrea e buffet

Ai più piccoli dalle 16,30 sarà offerta una merenda seguita da laboratori didattici.

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

663.668
FAENZA EXPRESS

la nuova formula della posta

- FATTORINAGGIO AZIENDALE
- TRASPORTI IN GIORNATA
- SPEDIZIONI IN ITALIA E NEL MONDO
- SERVIZI CORRIERE ESPRESSO

Via Malpighi 88/11
(c/o Palazzo "Lo Specchio" angolo Via Risorgimento)
Tel. e fax **0546 663668**
faenza.express@libero.it

• Consegna posta certificata • Raccomandate
• Gestione Ufficio posta
www.tntpost.it

TNT post

Ha chiuso la mostra promossa da CLAI, in collaborazione con il MIC di Faenza con un grande consenso di pubblico e dei media

Grande successo di "Terracotte Domestiche tra XVIII e XIX secolo. Segni e immagini della devozione popolare"

A grande richiesta il pubblico aveva "costretto" gli organizzatori a prolungare la mostra fino alla fine di gennaio. Tanti appassionati d'arte e curiosi che hanno voluto visitare le preziose terracotte dell'arte popolare in mostra al MIC dal 28 novembre scorso.

«Sì, Terracotte domestiche è stato un successo ben al di là delle aspettative – commenta Giovanni Bettini, presidente CLAI – che ha premiato la collaborazione tra la CLAI e il Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza, grazie anche al contributo dei Musei coinvolti, dei collezionisti privati e dei referenti scientifici, ma che deve anche questo risultato ad un'efficace comunicazione culturale dell'evento, promossa dalla nostra azienda, che ha spinto e fatto partecipe il pubblico di questa preziosa opportunità per tutta la collettività.»

«L'appoggio dei nostri consulenti si è rivelato decisivo per la buona riuscita dell'evento – continua Bettini –; tutta la comunicazione della Mostra, sia interna che esterna ha saputo mescolare saperi classici e moderne tecniche di comunicazione e di marketing.»

Un importante investimento che ha riguardato in primis l'allestimento, per trasformare le idee contenute nel progetto iniziale della mostra (già approntata a Sasso Morelli) in un insieme coerente di apparati espositivi e comunicativi in

grado di trasferire tutto il valore delle opere ai visitatori. Così il percorso espositivo, la segnaletica, le immagini e i testi, tutti elementi utilizzati per guidare i visitatori alla scoperta dei contenuti sono stati curati nei minimi particolari. La sistemazione di supporti informativi è stata utile per contestualizzare le opere esposte e permettere al visitatore una maggiore comprensione, oltre che per conferire un aspetto omogeneo alla mostra. Il catalogo della stessa è stato dato in omaggio ai visitatori.

Anche per quanto riguarda la comunicazione esterna è stato fatto tanto soprattutto in termini di qualità, mettendo in campo un adeguato supporto di advertising sul piano locale (nelle zone di Faenza, Imola, Lugo, Ravenna e Forlì 1.000 poster in affissione, 70.000 folder distribuiti anche nelle scuole e nelle parrocchie, inserzioni e pagine speciali su stampa di riferimento), attraverso una precisa identificazione dei target da coinvolgere ed un accurato lavoro di media relations specialmente sul livello nazionale. Proprio in merito a questo ultimo aspetto la scelta del MIC come location, in termini di prestigio e internazionalità, abbinata ad un taglio meno locale dei contenuti stampa, ha permesso allo stesso tempo di valorizzare appieno il localismo degli artisti e delle opere in un contesto internazionale, attraverso il ruolo storico sia



Faenza, Museo Internazionale delle Ceramiche: una suggestiva inquadratura di una parte della Mostra 'Terracotte domestiche' che, aperta il 28 novembre, è stata prolungata fino alla fine di gennaio, stante le numerose richieste in questo senso da parte dei visitatori.

dell'arte della ceramica italiana sia del MIC e incuriosire i media.

«La notizia ha ottenuto adeguata visibilità nel periodo antecedente al Natale su alcune delle più prestigiose testate giornalistiche – conclude il Presidente Bettini – Il Sole 24 Ore nell'insero culturale della Domenica e su Il Giornale, nell'insero domenicale dedicato al tempo libero (Style Week) che ha segnalato la mostra tra gli appuntamenti artistici più rilevanti del mondo (le altre mostre riportate in agenda erano Londra, Vienna, Cairo oltre a Roma, Milano, Firenze...). Sui periodici la notizia è stata ripresa da Famiglia Cristiana, che l'ha segnalata nel numero più letto dell'anno in una posizione di massima visibilità nell'Agenda, e Oggi che l'ha riportata tra gli

appuntamenti da non perdere nel Natale 2010. Anche per quanto attiene la comunicazione sui nuovi media ha avuto grande rilievo la segnalazione in home page nel sito Arslife.it, uno dei più importanti siti web italiani dedicati all'arte: anche in questo caso la segnalazione è avvenuta tra le mostre in corso nelle più importanti città del mondo; inoltre su GoogleNews, su Il Giornale.it, su Quotidiano.net e GdaPress.it. In tutto, escludendo il livello locale, gli articoli e le notizie sulle "nostre" Terracotte domestiche hanno ottenuto una visibilità complessiva di quasi 2 milioni di contatti: anche questo un successo per CLAI e per il MIC, ma anche per il nostro territorio come grande portatore d'interesse.»

GRUPPO DI OPINIONE SUI SERVIZI SOCIALI - FAENZA
BIBLIOTECA Carlo Zucchi
Via Cavour, 25 tel. 0546 216600

CAPIRE E GESTIRE I CAMBIAMENTI NEL SISTEMA LOCALE DEI SERVIZI SOCIALI

10 marzo 2011 Ore 20.00 Dott. Marco Ripamonti (Gruppo Servizi Sociali)	11 marzo 2011 Ore 20.00 Dott. Marco Ripamonti (Gruppo Servizi Sociali)	12 marzo 2011 Ore 20.00 Dott. Marco Ripamonti (Gruppo Servizi Sociali)	13 marzo 2011 Ore 20.00 Dott. Marco Ripamonti (Gruppo Servizi Sociali)
14 marzo 2011 Ore 20.00 Dott. Marco Ripamonti (Gruppo Servizi Sociali)	15 marzo 2011 Ore 20.00 Dott. Marco Ripamonti (Gruppo Servizi Sociali)	16 marzo 2011 Ore 20.00 Dott. Marco Ripamonti (Gruppo Servizi Sociali)	17 marzo 2011 Ore 20.00 Dott. Marco Ripamonti (Gruppo Servizi Sociali)

OFFERTA VALIDA PER I PUNTI VENDITA DI:

FAENZA
Via S. Silvestro, 178
Tel. 0546 64643
mattino da martedì a sabato dalle ore 8 alle 13
pomeriggio da martedì a sabato dalle ore 16 alle 19 - lunedì chiuso

RIOLO TERME
Via A. Moro, 20/C
Tel. 0546 70504
mattino da lunedì a sabato dalle ore 7 alle 13
pomeriggio venerdì e sabato dalle ore 16 alle 19

macellerie del contadino

DAL 14 AL 26 MARZO 2011

PROSCIUTTO SAN CASSIANO

€ 8,40 al kg

Cofra: è partita UNICA 2011

Dal 21 febbraio 2011 si raccolgono i punti di "Unica" la nuova Collection. Tantissimi i premi in catalogo.

La soddisfazione di soci e clienti nasce prima di un acquisto. Fidelizzare soci e clienti significa conoscere le opportunità più gradite, le abitudini di acquisto.

Questo serve per offrire un servizio migliore e conquistare la loro stima. Cofra con i suoi supermercati desidera garantire proposte commerciali vantaggiose e interessanti. Così ottiene la fiducia dei consumatori.

puntando su prodotti e servizi in linea con le esigenze rilevate quotidianamente. Esattamente come il negoziante di un tempo, nei supermercati Cofra il personale si rivolge al cliente e al socio per nome e pone molta attenzione ai prodotti acquistati.

Conoscere il cliente significa conoscere i prodotti più richiesti e venduti per poterli rifornire, in pre-

visione dei consumi, per migliorare la soddisfazione dei clienti. Pianificare la fornitura del prodotto giusto, al prezzo giusto, al momento giusto serve per dare un servizio legato al risparmio e offrire soddisfazione, assistenza e fidelizzazione della clientela. Si fidelizza anche informando sulle promozioni con anticipo e proponendo servizi aggiuntivi come la Collec-

tion Unica. Tutti questi fattori contribuiscono ad accrescere la soddisfazione del cliente grazie alla chiarezza nelle risposte, la correttezza delle informazioni rese, la cortesia e la disponibilità. Unica 2011 è partita a fine febbraio. Nel nuovo catalogo c'è la risposta alle esigenze dei soci. Confermati i "buoni spesa" da euro 20, 35 e 50, per il risparmio. Facili da utilizzare, i buoni sono spendibili in tutti i supermercati Cofra senza nessuna limitazione sulla scelta dei prodotti, direttamente alle casse. Lo sconto ti permette di avere una riduzione immediata sullo scontrino della tua spesa.

Confermati anche gli ingressi gratuiti a strutture per il tempo libero come cinema, piscine e centri benessere. Sono stati aggiunti nel 2011 tanti nuovi prodotti. Ricca la sezione LA TAVOLA con piatti e tazzine Tognana e bicchieri Bormioli. Tutti predisposti per una consegna in set. I piatti e le tazzine da caffè sono quotidianamente utilizzati. Ogni piatto tira l'altro.

Preziosi piatti dal design elegante e dalla lucentezza eccezionale che conferiranno alla tua tavola un tocco di classe visto che ogni occasione vuole la sua serie di piatti.

E se il socio avrà collezionato i piatti, sicuramente non potrà resistere all'idea di collezionare i bicchieri: set da tavola per quattro persone realizzato in vetro sonoro superiore, materiale di grande prestigio che completa la collezione dei calici vino firmati Luigi Bormioli, senza richiedere troppi punti.

Per la sezione IN CUCINA sono proposte pentole di pregio di manifattura "made in Italy". Regine e seconde solo ai piatti per ogni collezione che si rispetti, le pentole sono un ottimo oggetto promozionale da ricevere a fronte di un piccolo contributo e utilizzan-

do i punti.

Sono facili da collezionare e il socio è soddisfatto perché può provare il valore di un oggetto di uso quotidiano; in questa sezione è disponibile il ceppo coltelli. Nella sezione BIMBI alcuni giochi.

La sezione VIAGGI arricchisce le sorprese con un Cofanetto "Emozione 360°" Soggiorni per 2 persone (1 notte con prima colazione). E poi il bello delle vacanze in libertà Blu-vent! Noleggio di un autocaravan (6 posti letto) con durata 3 notti, con 600 km inclusi.

E poi piccoli premi come la borsa "spesa facile" con tasca termica + carrello porta spesa, l'umidificatore ad elettrodi e il massaggiatore snodabile, testa rotante, con pietra vulcanica integrata e i mazzi di fiori. La Sezione ELET-

TRONICA ti permette di scegliere fra:

1 - Hamlet Tiramisù Notebook Stand, che inclina e solleva il computer dal tavolo per regolare l'altezza del monitor LCD e consentire di mantenere quindi una corretta postura;

2 - la fotocamera digitale da 12,1 megapixel, con zoom ottico 4x e digitale 8x, display LCD da 2,7";

3 - la videocamera digitale sportiva resistente all'acqua e alle intemperie, da utilizzare anche per snorkeling fino a 2 metri di profondità;

4 - il Samsung E60 E-Book con la funzionalità wireless (wi-fi) per scaricare i titoli che desideri direttamente sul tuo eReader.

Partecipare è semplice: dal 21 febbraio 2011 al 5 febbraio 2012, presentando alla cassa la tua TESSERA SOCIO COFRA,

riceverai un punto elettronico ogni 4,00 euro di spesa effettuata con scontrino unico (es: € 8,00 = 2 punti, € 12,00 = 3 punti e così via). I premi potranno essere ritirati in modo gratuito (utilizzando esclusivamente i punti accumulati) oppure integrando i punti acquisiti con un piccolo contributo in euro. Inoltre, i premi contrassegnati su questo catalogo con la dicitura "disponibili solo su prenotazione" si ritireranno entro e non oltre il 29 febbraio 2012.

Dopo tale data tutti i punti saranno azzerati, poiché non validi per le raccolte punti successive. I premi prenotati potranno essere ritirati soltanto nel punto vendita che ha effettuato la prenotazione.

Sabina Orlandi
Ufficio comunicazione
Gruppo Cofra



La Collection Unica, la raccolta a punti di Cofra, porta il socio consumatore a frequentare con fedeltà e assiduità i supermercati Cofra e verificare quotidianamente una politica commerciale dai prezzi eccellenti, promozioni continue, qualità degli alimenti e il servizio puntuale da parte degli operatori. Conoscere la clientela permette a Cofra di investire al meglio

visione dei consumi, per migliorare la soddisfazione dei clienti. Pianificare la fornitura del prodotto giusto, al prezzo giusto, al momento giusto serve per dare un servizio legato al risparmio e offrire soddisfazione, assistenza e fidelizzazione della clientela. Si fidelizza anche informando sulle promozioni con anticipo e proponendo servizi aggiuntivi come la Collec-

La ricetta del Socio Cofra: l'arte della tavola e dell'ospitalità

Torta cioccolato e noci

Ingredienti

100 gr cioccolato fondente
100 gr. burro
150gr. di noci tritate
150 gr. di zucchero
100 gr. di farina
3 uova
2 cucchiaini di lievito

Preparazione

Sciogliere il cioccolato con il burro inserire le noci tritate, a parte montare lo zucchero con tuorli, inserire la farina più il lievito. A parte montare a neve gli albumi, mescolare il tutto stendere in tortiera imbur-

rata. Guarnire a piacere con mezzette noci. Mettere in forno preriscaldato a 180°

per circa 30-35 minuti.

Guglielmo di Cotignola



Partecipa alla rubrica 'La ricetta del socio Cofra': l'arte della tavola e dell'ospitalità

Se sei Socio Cofra invia la tua migliore ricetta e, se selezionata, sarà pubblicata e premiata con un omaggio promozionale. Invia la ricetta a:

Ufficio comunicazione gruppo Cofra,
Via Volta 11 - 48018 Faenza
oppure via e.mail a:
comunicazione@gruppocofra.it

Primavera Bricofer. Fiorisce il risparmio

Prezzi validi dal 03/03/2011 al 27/03/2011

Compressore STK 24 79,00 euro	Rasceggia elettrica EU350 49,90 euro	Cassetta Pepper 299,00 euro	Mobile bagno Eco 168,00 euro
---	--	---------------------------------------	--

Se non hai ricevuto il volantino delle offerte lo puoi scaricare dal nostro sito www.gruppocofra.it/cofra/bricofer/

Bricofer FAI DA TE

90 PUNTI VENTATA ITALIA

FERRAMENTA ■ GIARDINO ■ DECORAZIONE ■ BAGNO

FAENZA - Via Volta, 11 - Tel. 0546/620655
FAENZA - Via Bisaura, 1/3 (centro comm.le "Le Malolliche" ex MARRUCCHE) - Tel. 0546/646867
bricofer@gruppocofra.it - www.gruppocofra.it/cofra/bricofer/

Tra il dire e il fare.
COFRA

GRUPPO COFRA

Arriva la primavera al Bricofer Cofra!

Il primo sole e tanta voglia di fiori. La primavera è alle porte! Il primo pensiero va alla risistemazione dei giardini, alla preparazione dell'orto e al riordino di terrazzi con tanta voglia di stare all'aria aperta. E per iniziare si deve preparare il terreno, preparare i vasi perché la terra è il cuore pulsante di ogni pianta sana e nutrita.

gonium, polygala fiorita, talee di pelargonium e tutte le piante aromatiche utili come prezzemolo, menta, salvia e basilico.

TERRAZZI

Tutto già pronto al Bricofer per la sistemazione di terrazzi e per la preparazione di vasi. Si consiglia di evitare di posizionare vasi fioriti in zone troppo ventose o

nelle innumerevoli varietà disponibili, differenti per colore, forma e dimensioni. Sono però da annaffiare regolarmente e da concimare. Tra una pianta di surfinia e l'altra si possono piantare delle bacche o delle gypsophile (piante con fiorellini bianchi).

Per un terrazzo in ombra

le surfinie e i gerani non sono adatti, poiché la scarsità di luce è causa per queste piante di una scarsità di fiori; si consigliano gli impatiens, che sbocciano fino a ottobre oppure la torenia, una pianta decorativa annuale a fiori rosa, bianchi, gialli o viola, a forma di trombetta, facile da coltivare. Se piacciono i fiorellini piccoli, si suggerisce dell'allisso, che si propaga con facilità.

Se il terrazzo è qualche ora al sole si può piantare agatea, una piccola margherita perenne, che cresce vigorosamente e produce molti fiori o margherite bianche o gerbere colorate, che continueranno a fiorire fino alla fine dell'estate (si auto-seminano per regalarci altre piante l'anno prossimo).

Se il nostro terrazzo è al sole, le verbene colorate, scelte fra le specie tapien, sono indicate e diventano delle vere e proprie macchie di fiori per ricoprire anche i vasi. Per chi si dimentica di annaffiare regolarmente, le

tende ad autoseminarsi, per avere nuove piante l'anno successivo.

Nuovo Spazio

Tutto per l'esterno & il relax
Bricofer Cofra - nelle aree esterne del Centro Commerciale Le Maioliche e di via Volta - oltre alle piante da giardino, terrazzo e orto offre un ricco assortimento di

accessori robusti e solidi di fornitori garantiti per l'arredo di giardini, terrazzi e orti, in fibre sintetiche, resina, metalli e legno, quest'ultimo da sempre preferito per il suo calore e naturalezza. In esposizione tutto per l'esterno & il relax: una selezione di arredi corredati da tantissimi accessori, per offrire le migliori

soluzioni, per creare uno spazio all'aperto con stile, eleganza, sobrietà e tendenza grazie alle tante forme e colori disponibili. E visitate l'area espositiva esterna di via Volta, completamente ampliata e rinnovata.

Sabina Orlandi

Ufficio comunicazione

Gruppo Cofra



ORTO

L'hobby dell'orto è sempre più praticato, la riscoperta della terra e dei suoi frutti aiutano a scaricare lo stress della vita di tutti i giorni. Basta anche un terreno piccolo per coltivare ortaggi ricchi di vitamine, sali minerali e fibre. In questa stagione si consiglia di piantare ortaggi stagionali già vegetati come zucchini, sedano, peperoni e pomodori, basilico, cavolo, melanzana, melone, asparago, bietole, carciofo, cardo, carota, cicoria, cima di rapa, cipolla, fava, lattuga, misticanza, piselli, prezzemolo, ravanelli, rucola, spinaci e valeriana, senza dimenticare aglio e cipolla. Se avete paura delle gelate di primavera si consiglia di proteggere il vostro orto con il "tessuto non tessuto".

GIARDINO

Le piante sono annuali, biennali o perenni. Quelle annuali e biennali riempiono i vuoti nel giardino e in primavera e in estate formano chiazze di splendidi colori. Le piante perenni creano uno sfondo di colore permanente, specialmente in primavera. Il terreno si prepara con concime o terriccio. Per il giardino si consigliano: rose, gelsomino, viole e violette, petunie, margherite, oleandri, hibiscus e pelar-

con forte umidità per non far soffrire le piante. Si devono evitare tutti gli eccessi: sole cocente, freddo eccessivo, pioggia battente ecc. I fiori vanno quotidianamente liberati da petali e foglie secche e protetti. La terra del vaso è un alimento limitato alla pianta per cui è necessario fertilizzare almeno una volta ogni 15 giorni con sostanze liquide oppure bastoncini di fertilizzante chimico. I gerani sono tra le piante da balcone consigliate: belle per i colori e l'abbondante fioritura che si protrae fino a otto-



bre. Gerani parigini o zonal da accompagnare a verbe o bidens (piccola margherita gialla). Bello è riempire gli spazi alla base delle piante con la lobelia, o con le campanule. Oltre ai gerani si consigliano le surfinie,

piante ideali sono quelle succulente, che gradiscono la posizione soleggiata come le mesembrianti (piante tappezzanti succulente), perenni, oppure la portulaca (pianta annuale, succulenta) che fiorisce in abbondanza e

Con Faventia Tourist in Pullman Granturismo con visite guidate

Turisti per un giorno

Città d'Arte, Borghi Medioevali, Musei, Siti Archeologici, Residenze Storiche... e bellezze naturali: "Un vero viaggio di scoperta non è cercare nuove terre, ma avere nuovi occhi" (Marcel Proust).

I Viaggi di Gruppo Faventia Tourist prevedono gite in giornata verso luoghi incantevoli e bellezze artistiche, per gli amanti del "Bel Paese". Faventia per il 2011 ha programmato gite verso luoghi tutti da scoprire. Solitamente si aggregano viaggiatori con in comune il desiderio di conoscere; invitiamo anche chi è "solo" e non ha una "comitiva" abituale con cui viaggiare. I prezzi soddisfano ogni disponibilità di spesa. Le proposte Faventia sono consigliati a gruppi, famiglie, coppie, single, giovani di tutte le età e sono garantiti dallo staff che ha scelto le destinazioni, le guide turistiche e gli accompagnatori.

3 aprile 2011

Cascata delle Marmore e Città di Castello, €45.

con accompagnatore e guida turistica. La giornata prevede la visita alle più alte cascate d'Europa con passeggiata in sentieri naturalistici. A seguire visita a Città di Castello, distesa lungo la valle del Tevere e cinta dalle mura cinquecentesche.

17 aprile

Villa Medicea di Poggio a Caiano e Prato, €37.

con guida turistica. Visita a Comeana alle tombe etrusche di Montefortini. Poi Poggio a Caiano alla Villa Medicea - voluta da Lorenzo de' Medici "il Magnifico",

su progetto di Giuliano da Sangallo tra il 1445 e il 1520 circa -. La villa, residenza estiva dei Medici, fu teatro di importanti avvenimenti della storia dinastica. Si prosegue per il centro storico di Prato (Castello di Federico II di Svevia, Basilica di S.Maria delle Carceri, antiche strade, Cattedrale di Santo Stefano, piazza del comune) e al Museo del Tessuto ricavato negli ambienti restaurati dell'ex cimitero Campolmi, gioiello di archeologia industriale del XIX secolo.

8 maggio

Cinque Terre, €74.

All'arrivo gita in battello e treno alla volta di Porto Venere, Monterosso, alla famosa "via dell'amore", il cammino turistico che collega Riomaggiore (caratteristico per le sue bellissime case variopinte) a Manarola.

15 maggio

Viterbo e Civita di Bagnoregio, €45.

Con accompagnatore. A Viterbo, la «Città dei Papi», si va alla piazza della Cattedrale, al Palazzo Papale e all'elegante e severo Palazzo Farnese. Breve camminata verso il quartiere medioevale di S. Pellegrino con le abitazioni più antiche della città e la chiesa romanica di S. Maria Nuova. Si prosegue per il borgo medioevale di

Civita per visitare un paesaggio irreali, creato dallo sprofondamento del terreno e dall'erosione dello sperone di tufo, sul quale resiste, arroccato, un pugno di case.

22 maggio

Trieste e Castello di Miramare, €55.

Visita della città da piazza Unità, che per la vista sul mare è una delle più belle piazze del mondo. Si prosegue per il colle di San Giusto verso il belvedere, per ammirare i resti archeologici di epoca romana, la Cattedrale e castello e la Sinagoga. Poi al Castello di Miramare, costruito dall'Arciduca d'Austria Massimiliano d'Asburgo, che conserva intatti gli ambienti interni ottocenteschi con mobilia rinascimentale e barocca.

5 giugno

Lago di Como e Villa Carlotta, €67.

Passaggio in traghetto di linea Como/Bellagio/Tre-mezzo. Lo spettacolo sono i magnifici paesi affacciati sul lago: Cernobbio, Argegno, Lezzeno e Tremezzo. All'arrivo è prevista la visita con passeggiata a Villa Carlotta, con guida turistica, splendida dimora del 1600 voluta dal marchese Giorgio Clerici.

S. O.

Info:

www.faventiatourist.com.
Sede: Via XX Settembre n.1 - Tel. 0546 25234
Centro Commerciale Le Cicogne - Tel. 0546 623392
Ufficio Gruppi - Tel. 0546 682929.

www.faventiatourist.com

VIAGGIA CON FAVENTIA TOURIST

Dal 15 al 17 aprile
COSTA AZZURRA
Savona, St. Paul de Vençe, Valbonne, Cannes, Grasse, Vallauris, Nizza, Monte-Carlo
Viaggio in pullman Granturismo, trattamento di mezza pensione, servizio guida
€ 395,00

Dal 27 maggio al 3 giugno
ISOLE TREMITI
Torreoli - S. Domino
Viaggio in bus riservato, sistemazione in Villaggio Touring in bungalow, trattamento di pensione completa, accompagnatore
€ 450,00

Dal 6 al 13 giugno
TURCHIA IN TOUR
sui luoghi di San Paolo e con visita alle case di Milano
trasferimento in bus da Faenza a Bologna o da Milano a Faenza, volo di linea, sistemazione in hotel 4 stelle, trattamento di pensione completa, visite ed escursioni con accompagnatore
€ 1080,00

Informazioni e prenotazioni presso le nostre agenzie (prenotazioni già aperte):

Centro Storico
Via XX Settembre, 1 - Tel. 0546 25234

C. Comm. Le "Le Cicogne"
Via Galilei, 4/14 - Tel. 0546 623392

FAENZA - Organizzazione Gruppi e Incentivi
Via XX Settembre, 1 - Tel. 0546 682929 - gruppi@faventiatourist.com

COFRA



LE CICOGNE

CENTRO COMMERCIALE

Pronti a tagliare il traguardo
dei **10.000.000** utenti



www.cofra.it



LE CICOGNE

il centro commerciale di Faenza - Via Galilei 4/1

COFRA



Orari: 8.30 - 21.00
lunedì 13.30 - 21.00

La cooperativa di Conselice sta preparando il «campo» per ottenere il meglio dalla prossima campagna cerealicola

Cesac: i nostri prodotti alle migliori condizioni

Gli impianti e le strutture della cooperativa Cesac di Conselice stanno «scaldando i motori» per la prossima campagna cerealicola che si prospetta, come sempre, strettamente legata all'andamento del mercato spesso condizionato dagli accadimenti internazionali:

«E' molto difficile prevedere quale sarà l'evoluzione dei prossimi mesi - sottolinea Stefano Andraghetti, presidente di Cesac - perché gli sconvolgimenti del Nord Africa e gli accadimenti climatici occorsi in Cina, Russia e Australia in queste settimane possono condizionare pesantemente i risultati delle nostre produzioni. Ovviamente speriamo in una buona tendenza anche perché la situazione del settore prospetta risultati interessanti ma, per prima cosa, occorre oggi puntare soprattutto ad ottenere un prodotto di qualità.»

Proprio in queste settimane sono in completa-

mento le semine primaverili che hanno visto anche un leggero recupero di quelle del grano compromesse dalla tendenza climatica invernale:

«Per quanto riguarda le semine abbiamo assistito ad un leggero calo della produzione di grano e, nel dettaglio, un aumento di seminativi di quello tenero rispetto a quello duro, e un discreto aumento nella produzione di soia - continua Andraghetti -. Un'altra peculiarità di questa stagione poi è l'esplosione delle semine di mais nelle zone di Medicina e Altedo influenzate dalla presenza di 7/8 digestori.»

Sono ancora in corso invece le vendite dei risultati della scorsa campagna che, dopo un 2009 e un inizio 2010 caratterizzato da prezzi non remunerativi, sono risultate buone e maggiormente remunerative.

«L'incremento dei prezzi a cui abbiamo assistito nei mesi scorsi - spiega Andraghetti - ha avuto un leggero

calo in febbraio ma siamo fiduciosi che non ci siano ulteriori «traccoli». Proprio in questo periodo inoltre stiamo chiudendo i contratti Barilla e stiamo preparando il campo per ottenere la migliore ammissione nel mercato delle nostre produzioni.»

Un altro settore in cui la cooperativa Cesac è impegnata in prima linea è quello dell'energia rinnovabile: da alcune settimane è infatti entrato in funzione l'impianto fotovoltaico che ha sostituito le vecchie coperture delle strutture del comparto Punta Frattina di Conselice e di quelle di S. Antonio per un totale di 290 kilowattora di energia immessa in rete. Inoltre Cesac è presente con una partecipazione in Bagnacavallo Energia, cooperativa costituita per la realizzazione di un digestore anaerobico alimentato a biomasse locali, del quale si prevede di poter avviare la costruzione già nel 2011.

Mabel Altini



Esperimento riuscito sul motore di una Peugeot 807

Biodiesel? Olio di frittura...

Venerdì 25 febbraio le classi 3°B e 3°D della scuola media "Enrico Mattei" di Marina di Ravenna si sono recate all'Istituto Professionale "Callegari" di Ravenna per testare il biodiesel che hanno prodotto da olio esausto di frittura nei laboratori di Scienze ambientali con la dott.ssa Galletti.

Il motore diesel di una Peugeot 807 è andato in moto ed è rimasto acceso fino ad esaurimento del biodiesel.

Questo esperimento, seguito dalla dott. Galletti, è inserito in un progetto più ampio che servirà per la produzione di un elaborato da inviare al concorso *Tutti pazzi per la chimica* e che tratterà appunto dei combustibili.

Il progetto si intitola *Facciamo il pieno di rinnovabilità* e si sviluppa attraverso la storia dei combustibili: il passato con il carbone e il petrolio, illustrato ai ragazzi da un esperto dell'Eni, il presente con i biocombustibili in generale, ma più in particolare il

biodiesel, prodotto dai ragazzi in laboratorio e il futuro con il biodiesel prodotto dalle microalghe, mostrate agli studenti nell'Università di Scienze ambientali dalla dott.ssa Pistocchi.

Il progetto ha una forte valenza di orientamento visto che sono coinvolte una scuola media, una scuola superiore e il polo scientifico universitario di Ravenna.



Ravenna, 25 febbraio: le classi 3°B e 3°D della scuola media "Enrico Mattei" di Marina di Ravenna all'Istituto Professionale "Callegari" di Ravenna, con la presenza di Marcello Landi, dirigente scolastico, per testare il biodiesel prodotto da olio esausto di frittura.

Carrì allegorici e golosi dolciumi a spasso per la città

Torna San Grugnone

Come ogni anno Conselice si colora di coriandoli e stelle filanti in occasione dei festeggiamenti del tradizionale Carnevale di San Grugnone che si terrà il 20 marzo, seconda domenica di Quaresima, per le strade della cittadina. La manifestazione, che propone un corteo di carrì allegorici pro-

venienti da Conselice e dalle città vicine, è anche un'ottima occasione per gustare golosi dolciumi e ottimo vino in molti angoli della città. L'eccentrico nome del Carnevale di Conselice nasce dalla parola «grugno» (smorfia) che simboleggia il dispiacere delle persone al termine del

periodo di carnevale: per portare allegria in questo intervallo negli anni '20 alcuni conselicesi hanno pensato di fondare la monarchia di Boysteland che regna per una decina di giorni a partire dal giorno delle Ceneri con i divertimenti carnevaleschi sulla città.

M.A.





CESAC

Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina

Via Frattina 11 - CONSELICE

Tel. 0545 88411 - 82217 Fax 0545 83310 - www.puntafrattina.it E-mail: cesac@puntafrattina.it

AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO

OFFERTE MARZO 2011

<ul style="list-style-type: none"> • TOSAERBA ELETTRICO 900 Taglio 33 cm. € 59,90 • TOSAERBA AL-KO "GREENSTYLE" New 40B Taglio cm. 40 motore HP4 OHV a spinta € 186,00 • CESCOIA CON TAGLIASIEPI A BATTERIA 7,2 V COMPLETO DI ASTA REGOLABILE € 55,00 • BARBECUE "MCZ" PLANCHA 2 WOODY GAS 2 FUOCHI € 119,00 • TAPPETINI ASSORBENTI PER CANI 60x60 Conf. 10 pz. € 3,95 CON L'ACQUISTO DI 3 CONFEZIONI (costo cadauna) € 3,50 • LETTIERA PER GATTI "SILVERBALL" BENTONITE Conf. 5 Kg. € 4,99 • FERTILIZZANTE "CIFO FERTITAP" Kit con bottiglia + 2 ricariche € 4,95 	
---	--

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



CMCA

Soc. coop. Cooperativa Muratori
Cementisti e Affini
Società Cooperativa



LIDO DI SPINA

Villote o appartamenti con giardino privato e posto auto.

Pronta consegna.



BAGNACAVALLO Porta Pieve

Appartamenti con cucina abitabile, 2 o 3 letto, garage + posto auto, cantina

Pronta consegna.

CMCA COTIGNOLA (RA) www.cmca.it • cmca@cmca.it

Info: 335 742286 • 349 0789658 • 0546 40126

Consulenza e competenza per una buona manutenzione

Tempo di installazione e manutenzione degli impianti di irrigazione per il mondo agricolo e privato (giardini) e, come sempre, Idrologica è a disposizione dei suoi clienti con la sua professionalità e competenza.

«Attraverso consulenze telefoniche e sopralluoghi - spiega Roberto Foschini, tecnico della società - Idrologica è a disposizione degli agricoltori per prendere visione dello stato in cui versano gli impianti irrigui.»

Quali impianti richiedono particolari attenzioni e in che periodo specifico dell'anno?

«Gli impianti per l'irrigazione a pieno campo, delle tipologie mobili, semoventi e fissi, richiedono le normali manutenzioni dei loro componenti, vale a dire le ali piovane, le tubazioni, gli irrigatori e le pompe. Gli impianti di irrigazione localizzata, goccia a goccia e microirrigazione in generale, richiedono invece maggiori cure poiché più complesse. Entrambe queste tipologie vanno riviste all'inizio della stagione irrigua, almeno due o tre settimane prima. E' assolutamente

opportuno non rimandare queste operazioni per la buona funzionalità dell'impianto durante la stagione in arrivo.»

Per quanto riguarda gli impianti di irrigazione localizzata quali sono le componenti da controllare e in che modo?

«Per una sicura efficienza dell'impianto bisogna ispezionare la stazione di controllo, il filtraggio, la fertirrigazione, i regolatori di pressione e le ali gocciolanti. All'interno della stazione di controllo va controllata la pressione e, se presenti, anche il contatore dell'acqua, la centralina e i solenoidi. Bisogna infine sostituire le batterie nei componenti elettronici, sempre se presenti. Si prosegue con il controllo del filtraggio che richiede il lavaggio di tutti i filtri, l'analisi delle condizioni delle cartucce del filtro a schermo con eventuale sostituzione e, infine, la revisione delle guarnizioni e dei filtri ai quali va aggiunta nuova graniglia, nel caso quella esistente non fosse più sufficiente.»

«Per verificare il funzionamento della fertirrigazione - continua Foschini - basta

verificare che il serbatoio fertilizzante sia completamente pulito. Per quanto riguarda invece i regolatori di pressione, bisogna far scorrere l'acqua nel sistema e controllare il funzionamento dei regolatori sparsi nel campo premendo un dito sul pistone che spunta dal cappuccio. Se il pistone ritorna indietro il regolatore funziona, altrimenti è bloccato. In questo caso si deve aprire la cima del regolatore, spostare molla e pistone e risciacquare. Finita questa operazione si riassume il tutto.»

«Infine gli ultimi componenti da controllare sono le ali gocciolanti, delle quali va verificato il perfetto funzionamento dei gocciolatori. Per fare questo basta misurare la portata di qualche gocciolatore posto fra l'inizio e la fine dei filari. Se questi hanno una portata del 15% al massimo sono regolari, altrimenti vanno sottoposti ad un'attenta analisi.»

Ci sono altri controlli che vanno effettuati in periodi diversi dell'anno?

«Sì, durante la stagione irrigua va verificato il perfetto funzionamento della stazione di filtraggio, della

linea di adduzione alle ali gocciolanti e, una volta al mese, bisogna effettuare lo spurgo dei terminali per eliminare i probabili depositi.»

E alla fine della stagione irrigua?

«Al termine della stagio-

ne va effettuato il lavaggio di tutti i tubi e del sistema di filtraggio, bisogna inoltre togliere le batterie dalle testate di controllo ed eliminarne l'acqua stagnante. Nei periodi invernali, infine, consigliamo di effettuare i

lavaggi del sistema irriguo mediante appositi acidi.»

Ilaria Florio

Per consulenze e chiarimenti: tel. 0546 30489. Fax 0546/32031
info@idrologica.com

Ad aprile prenderà il via Agronet nell'ambito del Programma Interreg Adriatico

Un nuovo progetto europeo per Confcooperative

Dopo Agro Dev e Wine Dev, Confcooperative Ravenna rinnova il suo impegno nello sviluppo dell'Area adriatica, partecipando come partner ufficiale al progetto europeo Agronet, presentato nell'ambito del Programma Interreg Adriatico.

«Agronet - spiega Giovanni Pausini, responsabile Fedagri per Confcooperative Ravenna - è nato con l'intento di dare vita ad un network permanente di infrastrutture logistiche, distributive e di servizi nella filiera dei prodotti agroalimentari dell'area adriatica. Il progetto è piaciuto molto alla commissione esaminatrice del bando europeo per l'area adriatica, tanto da aggiudicarsi il primo posto su oltre 100 progetti presentati.»

Pausini, qual è la premessa da cui siete partiti nello sviluppo del progetto?

«La premessa è stata la situazione che si è delineata nell'area adriatica. Il sistema delle imprese dell'agroalimentare dell'Est Europa è al momento carente di suffi-

cienti infrastrutture e dispone di servizi, strumenti operativi e finanziari inadeguati e a volte obsoleti. Al contrario il versante italiano dispone di conoscenze e tecnologie all'avanguardia, ma non riesce ad interagire con questi territori proprio per il divario tecnologico ed organizzativo esistente. Agronet si propone di colmare questi gap di natura strutturale, istituzionale ed economica, che riguardano soprattutto le piccole-medie imprese, creando un sistema a rete che armonizzi strutture, procedure, strumenti operativi tecnologici e finanziari, proponendo accordi, alleanze ed intese tra i diversi soggetti pubblici e privati dell'area adriatica che agiscono nel settore agroalimentare.»

Quali sono gli obiettivi di Agronet?

«Agronet ha obiettivi ben chiari: valorizzare le risorse locali dei territori target e delle reti infrastrutturali esistenti; sviluppare le capacità di internazionalizzazione delle piccole-medie

imprese; potenziare e accrescere l'imprenditorialità nelle filiere dei prodotti alimentari con particolare riferimento al settore della logistica e della distribuzione; sviluppare l'innovazione e infine promuovere la collaborazione produttiva, commerciale e istituzionale tra le imprese i governi dei territori target.»

Che durata avrà il progetto e perché è importante la partecipazione di Confcooperative?

«Entro la fine del mese di questo mese verranno definiti gli accordi di partenariato e nel mese di aprile si avvierà l'operatività del progetto che si svilupperà in tre anni. Essere partner in un progetto simile è molto importante per Confcooperative Ravenna e per tutte le aziende dell'agroalimentare che ne fanno parte, poiché ci dà la possibilità di avviare scambi commerciali con Paesi, come quelli dell'est Europa, ancora in fase di sviluppo e che presto entreranno a far parte dell'Unione Europea.»

I. F.



Un operatore sta effettuando dei lavori di manutenzione sulle componenti di alcuni impianti irrigui.



Croazia: in questa regione dell'est del Paese Confcooperative ha partecipato nel 2009 al progetto Wine Dev.

NEW HOUSE SOLUTIONS
SOLUZIONI PER IL NOSTRO TEMPO

Fornitura e posa qualificata di pavimenti in:

- legno
- moquette
- ceramica
- linoleum e pvc
- controtappeti
- cartongesso
- stucchi
- carne da parati
- livellamenti

Preventivi gratuiti tutto l'anno

VIA GALILEI, 18/A 48018 FAENZA (RA)
TEL. 0546 625581 FAX 0546 625967 CELL. 335 5245990
info@newhousesolutions.it • www.newhousesolutions.it

Geom. VISANI

RISTRUTTURAZIONI
IMPERMEABILIZZAZIONI
TETTI - LATTONERIA

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

La cooperativa agricola di Albereto ha implementato negli anni le sue attività

Dal 1947 al servizio dell'agricoltore

La cooperativa Agricola Albereto ha più di sessant'anni di storia, essendo nata nel 1947. Opera in diversi settori al servizio degli imprenditori agricoli, dall'aratura e preparazione dei terreni alla semina di precisione e alla fresatura, diserbo e trattamenti.

E' specializzata poi in tutti i tipi di raccolta meccanizzata, potature, escavazioni, trasporti ed altro ancora.

sera tardi per arrivare ad un risultato di questo genere!»

Quali sono i vantaggi della vendemmia meccanizzata rispetto alla vendemmia tradizionale?

«Il primo vantaggio è quello di un minor bisogno di manodopera e di una tempistica molto più veloce: per fare un confronto, basti pensare che con la vendemmia meccanizzata in una giornata con due operatori si possono racco-

Avete ormai terminato il programma di attività invernali:

«Abbiamo effettuato la potatura invernale con una macchina dalle caratteristiche molto interessanti, la potatrice a dischi; a questo proposito nei giorni scorsi sono venuti in visita da noi i ragazzi dell'Istituto Agrario di Persolino e sonori- masti entusiasti nel vedere all'opera questo macchinario che funziona a meravi-

però la tendenza c'è, anche per favorire la rotazione dei terreni. Se poi ci fosse un calo del prezzo dei cereali, la barbabietola acquisterebbe veramente molto più spazio.»

In primavera iniziano anche altre attività tipiche

della stagione...

«Provvediamo anche allo sfalcio dell'erba, in tutti i terreni pubblici del comune di Faenza. Operiamo nelle aiuole, sui viali, nei parchi, sugli argini dei fiumi e in tutte le zone dove occorre questo servizio. Ed

al bisogno operiamo anche per le esigenze dei privati.»

Giovanni Raggi

Per info:
Cooperativa Agricola
Albereto
Tel. 0546/44415
Cell. 335/5223071.

Marco Muller e Ivano Marescotti tra gli ospiti della rassegna.

Al Cinema Italia con i Lunedì Cult Movie

Torna anche in questa stagione il tanto atteso e oramai tradizionale appuntamento dei "Lunedì Cult Movie" proposto da *Italsar*, la società nata a Faenza nel 1983 per la gestione del Cinema Sarti e del Cinema Italia.

Lunedì Cult Movie fa parte, insieme ad altre rassegne, del movimento cinematografico denominato *Cinemaincentro Faenza*, sorto circa otto anni fa per valorizzare il centro storico della città di Faenza attraverso iniziative cinematografiche di alto spessore culturale. La rassegna, che gode del patrocinio del Comune di Faenza e del sostegno "enologico" della Torre di Oriolo, prevede, ogni lunedì, la proiezione di un film della stagione in corso accompagnata da un commento del critico cinematografico *Andrea Bruni* e da un intervento di registi e attori importanti legati al film.

Nelle stagioni scorse hanno partecipato personalità di spessore come ad esempio *Barbara Bouchet*, *Tinto Brass*, *Corrado Guzzanti*, *Sabina Guzzanti*, *Carlo Mazzacurati*, *Carlo Lucarelli*, solo per nominarne alcuni. *Lunedì Cult Movie* dà inoltre la possibilità di abbinare alla visione del film una cena in uno dei dieci ristoranti del centro faentino aderenti all'iniziativa, per un totale complessivo di soli 18 euro.

I ristoranti convenziona-



ti sono: *Osteria della Sghisa*, *Ristorante Angusto*, *lo Zingarò*, *Spaghetti notte*, *Nove100*, *Osteria del Mercato*, *Noè*, *Enoteca Astorre*, *Las Ramblas* e la *Cantina Manfredi*.

Il programma di questa trentesima edizione della rassegna prevede film e ospiti importanti. Si è cominciato lo scorso 7 marzo con la proiezione del film *Il cigno nero*, vincitore di un *Golden Globe* e candidato a cinque *Premi Oscar*, che ha visto la presenza in sala del direttore della Mostra del Cinema di Venezia *Marco Muller*. Questi i prossimi appuntamenti in

programma: lunedì 14 marzo *The Social Network*, lunedì 21 marzo *La versione di Barney*, lunedì 28 marzo, *Biutiful*, lunedì 4 aprile *Kill me please*, lunedì 11 aprile *Un gelido inverno*, per concludere lunedì 18 aprile con il film *Che bella giornata*, campione di incassi 2011, alla cui proiezione sarà presente *Ivano Marescotti*.

Tutti gli spettacoli si svolgeranno al *Cinema Italia* a partire dalle ore 21,30.

Per info: 0546 21204

info@cinemaincentro.com
www.cinemaincentro.com



Faenza: l'interno del Cinema Italia.



La potatrice a dischi in dotazione alla Cooperativa Agricola Albereto; la modernissima macchina consente di far risparmiare il 70/80% di manodopera.

Abbiamo incontrato il presidente *Giovanni Zama* per avere un quadro della situazione del settore nel momento economico attuale.

«Il 2010 è stato certamente un anno difficile - ci spiega -. Difficile, però con delle soddisfazioni che abbiamo avuto in certe attività di alta specializzazione.»

Per esempio?

«Per esempio con la raccolta uva meccanizzata: abbiamo avuto una vendemmia piuttosto importante essendo riusciti, con molti sacrifici dei nostri operatori, a realizzare oltre 350 ettari di vigne lavorate. E' stata una bella soddisfazione anche per i ragazzi che hanno lavorato dalla mattina presto alla

gliere 6 o 7 ettari di vigneto, mentre con quella tradizionale occorrono 7/8 raccoglitori per completare a fine giornata mezzo ettaro di vigneto.»

«La raccolta meccanizzata inoltre - continua Zama - consente anche di ottenere un prodotto più 'pulito' che in cantina si può lavorare in maniera più vantaggiosa e proficua. Abbiamo fatto una scelta giusta anche nell'acquisto delle macchine da raccolta, perché lavorano bene e quando andiamo a scaricare, l'uva raccolta dalla cooperativa Albereto viene accettata molto volentieri perché i cantinieri sono sicuri che il prodotto portato da noi è pulito, non ci sono impurità che rallentano gli impianti.»

glia e riesce a far risparmiare il 70/80% rispetto alla potatura manuale: è stata una lezione 'sul campo' molto proficua per i ragazzi.»

Zama, parliamo ora dei lavori primaverili che vi aspettano:

«Ora abbiamo in programma le semine, in questo periodo si mette in produzione un po' di tutto, mais, piselli, ravanelli ed altro: notiamo che c'è un certo ritorno da parte degli imprenditori agricoli alle barbabietole. Dopo le note vicende che avevano portato al quasi completo abbandono di questa produzione, ora c'è una certa richiesta. I prezzi sono ancora bassi e non tutti gli agricoltori si convincono ad investire sulla barbabietola,

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

GEMOS

La ristorazione che piace

servizio catering, banqueting, ristorazione aziendale, commerciale, scolastica, terzi enti, ospedaliera.

la qualità della buona tavola
la garanzia della genuinità
servizi rapidi e sicuri

Informazioni e prenotazioni:
Tel. 0546 75163 • www.gemos.it

<p>Faenza Via Scattolani, 4 Tel. 0546 01 122</p> <p>Massa Lombarda Via Maestri del Lavoro, 1 Tel. 0543 971073</p> <p>Casoli (Mantova) Via 1° Maggio, 1011 Tel. 0542 697044</p> <p>San Giovanni in Marignano Via Case Nuove, 10 Tel. 0547 827089</p>	<p>Bologna S.S. Seice, 4101 Tel. 0542 641750</p> <p>Faenza Via della Pianta, 21 Tel. 0546 46379</p> <p>Castel Bolognese Via Martiri di Ilesio, 2/c Tel. 0546 656596</p> <p>Bontadevoli Forlì Via Edison, 17 Tel. 0543 773588</p>
---	--

Legalità sempre e comunque

«Riteniamo che la legalità nel rapporto operativo delle strutture aderenti alla nostra Federazione debba esserci a prescindere, sempre e comunque.»

Così Rossano Bezzi, presidente di Federlavoro e Servizi di Confcooperative Ravenna, ribadisce l'impegno dell'unione per la legalità e la disponibilità del mondo cooperativo ad una stretta collaborazione con le forze dell'ordine. Collaborazione rivolta in particolare ad eliminare quelle situazioni che possono mettere a rischio l'accesso al lavoro e, soprattutto, la sicurezza dei lavoratori.

Come agiscono quelle aziende e quelle cooperative che con comportamenti illeciti falsano e mettono a rischio la nostra economia?

«Per parlare di questo complesso argomento prendo spunto con piacere da quanto dichiarato dal Comandante provinciale dei Carabinieri, Guido De Masi, attraverso le pagine di questo giornale lo scorso mese. La legalità è un argomento fondamentale anche per l'economia di un territorio e non bisogna mai abbassare la guardia. Senza dubbio una provincia sana come quella ravennate è terreno fertile per infiltrazioni malavite che spesso si inse-

diano sotto forma di società, nel nostro caso di servizi, che si impongono sul mercato applicando tariffe bassissime che gli permettono di stabilizzarsi ed incrementare il proprio giro d'affari. Questa tematica, a noi molto cara, è stata trattata recentemente anche dal sostituto procuratore Mancini di Forlì intervenuto in un pubblico dibattito nella nostra provincia. Accogliamo con piacere queste affermazioni e tutto ciò che conseguentemente verrà adottato dalle varie istituzioni dello Stato che come associazione di categoria riconosciamo e supportiamo.»

Secondo lei cosa può fare la Federazione per contrastare questo fenomeno?

«Innanzitutto esortare, come abbiamo sempre fatto, tutti gli organi di controllo ad effettuare le indagini necessarie per normare gli appalti di servizi con particolare riferimento al settore edile e all'ambito portuale. Questo è fondamentale perché l'azione illegale di certi soggetti si va a ripercuotere esclusivamente sulle parti deboli del sistema, ovvero sulle nostre cooperative di servizi, sui soci lavoratori e sui dipendenti che le compongono

così come analiticamente abbiamo più volte denunciato.»

In un momento difficile come questo la legalità 'a tutti i costi' può ancora determinare il successo di una cooperativa?

«Oggi più che mai. Siamo un sindacato di imprese ma non per questo ci sentiamo di difendere le imprese e le cooperative che non si attengono alle regole. Il nostro ruolo può essere interpretato come un'anomalia, ma tale non deve essere e la correttezza dell'applicazione di regole comuni in una concertazione contrattuale non può far altro che giovare all'intero sistema e alle condizioni di lavoro. Questo anche al fine di limitare al massimo gli infortuni sul lavoro che compromettano la salute dei nostri associati.»

Gli strumenti oggi messi a disposizione dal mercato, dalle istituzioni e dalla forza pubblica secondo lei sono sufficienti a contrastare l'illegalità?

«Riteniamo che oggi, tutto sommato, vi sia una buona concertazione fra le parti. Di recente sono stati infatti siglati importanti accordi come ad esempio il rinnovo della tariffa di facchinaggio e l'accordo di merci in container. Siamo

certi che queste intese valorizzeranno sia il mercato del lavoro sia la committenza che potrà contare, a prezzi concordati, sull'esecuzione di servizi da parte di aziende qualificate, strutturate e rispettose delle leggi. Non possiamo pertanto che riba-

dire la nostra soddisfazione ed il nostro compiacimento per quanto dichiarato dal colonnello De Masi porgendogli fin da ora i migliori auguri per un proficuo lavoro a tutela di quella legalità che abbiamo sempre cercato. Da parte nostra vi sarà il

pieno e totale supporto per fornire quegli elementi inerenti alle anomalie che riscontreremo sul territorio che possano risultare destabilizzanti e contrari ai principi di legalità.»

Mabel Altini

Ville Unite all'avanguardia nella lavorazione dell'erba medica

Qualità e alta competenza

La cooperativa Cantina Sociale Ville Unite di San Pietro in Campiano si prepara alla prossima campagna agricola che la vedrà impegnata fino al prossimo novembre nella raccolta e nella lavorazione dell'erba medica e dell'uva:

«Operiamo sia nel comparto vitivinicolo, in collaborazione con Agrintesa, che nel campo dell'essiccazione industriale dell'erba medica da destinare a foraggio - sottolinea il presidente Orio Orselli -. Gli associati mettono a disposizione annualmente circa 1000 ettari di terreni da loro coltivati a erba medica ed è la cooperativa che si occupa di tutte le operazioni di sfalco, ranghinatura, trasporto, essiccazione, stoccaggio e infine commercializzazione.»

Ville Unite, cooperativa nata nel 1961 come cantina sociale e divenuta centro di disidratazione dell'erba medica dal 1971, è associata a Fedagri-Confcooperative e ad Aife:

«Aife è l'associazione che riunisce le imprese italiane che si occupano di foraggi essiccati - spiega Orselli -. In provincia di Ravenna siamo l'unica cooperativa aderente a Confcooperative che si occupa di questa particolare lavorazione e, anche per questo, cerchiamo di tenere alto il livello di qualità del nostro prodotto che ha ottenuto la certificazione HACCP dall'Ufficio veterinario dell'Ausl di Faenza.»

L'erba medica è una coltura particolarmente diffusa



S. Pietro in Campiano: Essiccatoio a tamburo rotante 'cuore' dell'impianto di disidratazione della cooperativa Ville Unite per la produzione del pellet di erba medica.

in provincia di Ravenna perché si adatta bene alle condizioni climatiche del territorio ed è molto importante per la rotazione agraria:

«Migliora la fertilità del terreno e, proprio per questo, ha avuto un ruolo di primo piano nelle nostre zone soprattutto da quando è scomparsa la coltivazione della barbabietola da zucchero - continua il presidente -. Solo nella nostra provincia l'erba medica occupa circa 12mila ettari di terreno, seconda solo ai cereali a paglia.»

La cooperativa Ville Unite che il prossimo giugno festeggerà il 50esimo anniversario dalla sua fondazione con un grande evento dedicato a tutti i soci, ha investito molto sulla lavorazione dell'erba medica:

«Crediamo molto in

questo settore che sviluppiamo in parallelo al più tradizionale comparto vitivinicolo - conclude Vittorio Orselli -. La medica è una coltivazione a basso impatto ambientale in quanto richiede minimi apporti di fertilizzanti e agrofarmaci e ha proprietà molto importanti: la farina di erba medica disidratata che noi lavoriamo sotto forma di pellet è un prodotto ricco di proteine di elevata qualità fondamentali nell'industria mangimistica.»

In particolare viene utilizzata per la produzione di mangimi per bovini, equini, conigli e ovini. Il foraggio prodotto all'interno degli stabilimenti Ville Unite può essere acquistato direttamente dalla cooperativa con sede in via Erbosa 32 a San Pietro in Campiano.

Mabel Altini



Operazioni di carico e scarico di merci in container nel porto di Ravenna. In questo ambito operano alcune cooperative di Federlavoro e Servizi di Confcooperative.

	<p>COOPERATIVA BIRICAJIA FAMIGLIE FAENTINE</p>
<p>CEFF SERVIZI Soc. Coop. sociale ONLUS Via Pansa 40 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 46731 - Fax 0546 643 196 c.f. 01101320298 ONLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 ammessa legatoria Gestione parcheggi "Salesiani" con noleggio spazi notturni 	<p>CEFF "Francesco Bandini" Soc. Coop. sociale ONLUS Via Risorgimento 2 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 622677 - Fax 0546 622644 c.f. 01101320298 ONLUS</p> <p>Centro Socio Riabilitativo Il Sentiero Via Pansa 78 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 46690 - Fax 0546 646905</p> <p>Laboratorio Integrato - Officina Meccanica Via Risorgimento 1 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 622677 - Fax 0546 622644</p> <p>www.ceff.it</p>

Arreda la tua idea di casa

Reda di Faenza - RA
Via Carov 13 - Tel. 0546 839295

www.baggioniarredamenti.it

Cotras: servizi ad alto valore aggiunto

Innovazione, fermezza e creatività sono gli elementi distintivi della cooperativa Cotras di Faenza che, negli ultimi mesi, ha affrontato con rinnovata fiducia un moderato percorso di cambiamento fatto di alta specializzazione e professionalità:

«Il settore dei servizi è stato duramente colpito dalla crisi - spiega Paolo Manetti, presidente di Cotras -. Quindi, per non rimanere 'schiacciati' dalle difficoltà del settore ceramico e dalla proliferazione delle cooperative spurie abbiamo deciso di mettere in atto un piano operativo per snellire la cooperativa e, contemporaneamente, di intraprendere un percorso di formazione e alta specializzazione dei nostri addetti con la collaborazione di Irecoop.»

Nel settore traslochi, ad esempio, è stato affiancato ai tradizionali servizi di tra-

sporto e risanamento anche un nuovissimo metodo di disinfestazione atossica in atmosfera controllata:

«Si tratta della disinfestazione dai tarli mediante anidride carbonica. È un metodo molto efficace e, soprattutto, sicuro ed ecologico - continua Manetti -. Gli addetti di Cotras si occupano del prelievo, del trasporto e della riconsegna dell'oggetto da disinfestare ma possono eseguire questo tipo di trattamento anche a domicilio.»

Accanto ai servizi di disinfestazione e trasloco si collocano oggi anche i nuovi servizi nel campo delle rinnovabili e del verde pubblico e quelli, più tradizionali, di gestione diretta di interi reparti di magazzino e di facchinaggio:

«Abbiamo cambiato il nostro modo di lavorare scegliendo di classificarci su di

un'offerta di servizi medio-alta - sottolinea il presidente -. Oggi possiamo fornire servizi ad alto valore aggiunto nelle energie rinnovabili e nel verde pubblico dove siamo in grado di realizzare potature in quota altamente specializzate.»

Le numerose cooperative spurie e irregolari che si sono sviluppate in questi anni anche nella nostra provincia sono state i principali nemici delle cooperative di servizi come Cotras che lavorano nel rispetto delle regole per la sicurezza dei lavoratori e del loro reddito:

«Questo fenomeno è deleterio soprattutto nel settore dei servizi - conclude Paolo Manetti -. In questi mesi per fortuna sono stati fatti alcuni passi in avanti nel contrasto all'irregolarità grazie all'aumento dei controlli da parte degli ispettorati, alla maggior coesione tra le cooperative aderenti alle associazioni di categoria e, soprattutto, grazie all'entrata in vigore del nuovo Contratto nazionale collettivo di riferimento che limita fortemente l'utilizzo della mobilità. Per quanto ci riguarda noi continueremo comunque sulla strada tracciata in questi mesi migliorando e diversificando la nostra offerta: siamo fiduciosi che questa sia la scelta giusta e che le decisioni prese, soprattutto nel campo delle rinnovabili, siano strategiche visti anche gli obiettivi europei 2020 nella lotta ai cambiamenti climatici.»

Mabel Altini



foto giovani
cooperatori

La rubrica delle energie pulite

EnergEtica



Buona Energia per gli agricoltori

Le competenze acquisite da CofraEnergy, consolidate dagli anni di attività, sono a garanzia della qualità dei futuri ORTI FOTOVOLTAICI.

Il 2010 ha visto il crescente interesse degli imprenditori agricoli ad investire nel settore delle energie rinnovabili. C'è chi lo ha fatto individualmente, chi si è consorzio con altri. Particolarmente interessanti sono state le esperienze di Orti fotovoltaici, nati per "raccolgere" energia e centrare tre obiettivi: energia pulita, valorizzazione del territorio e tutela dell'ambiente. L'orto fotovoltaico è un impianto condiviso fra varie persone, che realizzano un impianto per la produzione di Energia da vendere al GSE, predisponendo una zona adatta.

Gli investitori si impegnano nella fase di realizzazione, produzione di energia e guadagno con l'obiettivo comune di favorire la sostenibilità. Quindi sono possibili raggruppamenti di agricoltori che insieme realizzano un parco fotovoltaico di medie dimensioni (fino ad un massimo di 1.000 Mwp), suddiviso in lotti che corrispondono ad ogni quota acquistata. I lotti dunque vengono poi assegnati ad ogni singolo socio-produttore di energia.

Perché partecipare ad un Orto Fotovoltaico.

I vantaggi maggiori sono rivolti agli agricoltori.

In particolar modo a chi non ha a disposizione terreni adatti (perché ubicati in zona con vincoli idrogeo-

logici/ambientali); a chi non ha possibilità di allacciarsi convenientemente alla rete ENEL; a chi possiede terreni impiantati a colture arboree; a chi possiede terreni o tetti con scarsa esposizione al sole.

Vantaggi offerti

1 - si acquista un impianto di piccole dimensioni ad un costo inferiore rispetto a quello che si sosterebbe realizzandolo nella propria azienda;

2 - l'allacciamento alla rete Enel è unico;

3 - la gestione associata e condivisa dei servizi comuni come la vigilanza, la manutenzione, l'assicurazione ecc. consente un notevole contenimento di questi costi;

4 - la facilitazione nell'ottenimento del finanziamento bancario perché acquisito da consorzio, agevolato rispetto al singolo.

Guido Bianchi, amministratore delegato di CofraEnergy, la società del Gruppo Cofra specializzata in energia sostenibile, crede che queste siano "soluzioni nuove e interessanti per superare gli ostacoli che si incontrano quando si sceglie di investire in impianti per la produzione di energie sostenibili. Con il consorzio si contengono i costi di avviamento e si contrasta la crisi economica del settore agricolo. L'investimento è ammortizzato su 20 anni (la durata del contratto di fornitura al

GSE). Una forma di investimento importante in momenti di difficoltà dei mercati finanziari."

L'esempio del Consorzio "Orto Faenza 1".

Cantiere CofraEnergy.

Il Consorzio ha acquistato un'area di circa 2 ettari per realizzare un parco fotovoltaico di circa 965 Kwp. composto da 22 agricoltori. Un unico complesso solare (una sola cabina elettrica, un solo allaccio alla rete ENEL, una sola recinzione, suddiviso in 22 impianti autonomi, uno per socio). Il sito individuato presenta le caratteristiche tecniche e solari necessarie.

E per il 2011 si prevede la nascita di nuovi ORTI tra agricoltori: a Faenza, Russi e Ravenna, con lotti da 19,32 Kwp e 99,36 Kwp. CofraEnergy promuove l'aggregazione di domande di singoli agricoltori per l'acquisto di quote per nuovi parchi fotovoltaici. Definisce il business planning iniziale per individuare i siti/territori adatti, seleziona le aree più idonee e coinvolge gli attori del mercato locale e quello istituzionale. Le competenze acquisite da CofraEnergy, consolidate dagli anni di attività, sono a garanzia della qualità dei futuri ORTI FOTOVOLTAICI che nasceranno.

Sabina Orlandi
Ufficio comunicazione
Gruppo Cofra

Info:
CofraEnergy
Via Galilei 2, Faenza (RA)
Tel. 0546-622184
www.cofraenergy.com

Impianti a terra realizzati con





Energia per un futuro pulito
Ad uso abitativo, industriale e agricolo

Impianti fotovoltaici

CofraEnergy Via Galilei 2 - Faenza (RA)
Tel. +39 0546 622 184 - Fax +39 0546 664 702
info@cofraenergy.com - www.cofraenergy.com



Dall'11 al 13 marzo Mostra dell'agricoltura, Mo.Me.Vi e Mercato dei contadini

Il mondo dell'agricoltura a Faenza

Al Centro Fieristico Provinciale di Faenza da venerdì 11 a domenica 13 prenderanno vita in contemporanea due interessanti appuntamenti fieristici legati al mondo dell'agricoltura: la 74ª edizione della *Mostra dell'Agricoltura* e il 35° *Mo.Me.Vi.*, dedicato alle meccanizzazioni in vitivinicoltura.

La *Mostra dell'Agricoltura Regionale* è una manifestazione specializzata e rivolta agli addetti ai lavori che desiderano restare aggiornati sulle ultime tecnologie applicate al settore, sull'andamento del mercato e sulle tematiche di maggior interesse in tema di agricoltura. Rappresenta per gli agricoltori un'oc-

casione importante per poter confrontare prodotti, servizi, macchine, innovazioni e prototipi. La *Mostra dell'Agricoltura* è da sempre un appuntamento di settore molto atteso perché il visitatore può trovare una ricca varietà di arti-

giani e produttori di mezzi e servizi che calibrano il proprio lavoro sulle esigenze specifiche di ogni agricoltore. Ai due settori tradizionali della fiera, si affianca già da qualche tempo il *Mercato dei Contadini*, dove le aziende multifunzionali della provincia di Ravenna sono presenti per proporre prodotti e servizi che arricchiscono il panorama agricolo locale. Una vetrina dei valori del territorio rurale romagnolo, implementata da laboratori di cucina e cultura tradizionale (quest'anno per la prima volta rivolti anche ai bambini) e seminari specializzati.

Nei tre giorni di fiera il

Programma e orari

Dal venerdì alla domenica esposizione e vendita di prodotti, servizi, attrezzature e macchine per l'agricoltura, l'orto e il giardino.

Venerdì 11 marzo.

Alle ore 20,15 presso la Sala Convegni A. Zanelli-Centro Fieristico Provinciale Faenza un incontro tecnico sul tema: "Aggiornamenti ed innovazioni nella strategia di contenimento e difesa dai marciumi di pesco susino ed albicocco" a cura del Consorzio Agrario di Ravenna.

Sabato 12 marzo.

Dalle 8,30 alle 12 laboratorio di cucina tradizionale per i bambini delle scuole elementari: i "zucarèn" in collaborazione con A.R.V.A.R. (Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole).

Attività di cultura della tradizione contadina romagnola per i bambini (gratuito) in collaborazione con l'Associazione "Il lavoro dei contadini".

Dalle ore 13 per tutti *Pranzo in Fiera "La piè frèta"* piada frita con salume o formaggio e un bicchiere di sangiovese € 8,00 in collaborazione con A.R.V.A.R.

Dalle ore 14,30 alle 17: laboratorio di cucina tradizionale per adulti "I pani della tradizione romagnola: pane, piadina, focaccia e piadina frita" in collaborazione con A.R.V.A.R. e Roberto Giorgetti del ristorante "Gianòla" a Bellaria. € 10,00: iscrizioni tel. 0546 621111

Alle ore 15,30 presso la Sala Convegni A. Zanelli seminario: "Dalle vecchie varietà tradizionali romagnole a possibili nuovi presidi

slow food per lo sviluppo del territorio rurale" in collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità e Slow Food Emilia-Romagna.

Domenica 13 marzo.

Alle ore 13 *Pranzo in fiera "Tagliatelle al ragù"* e un bicchiere di sangiovese € 8,00 in

collaborazione con l'associazione "Il lavoro dei contadini"

Dalle ore 14: attività di cultura della tradizione contadina romagnola per i bambini (gratuito) in collaborazione con l'associazione "Il lavoro dei contadini"

Orari di ingresso fiera:

Venerdì: dalle 16 alle 21

Sabato: dalle 9 alle 21

Domenica: dalle 9 alle 19
L'ingresso alla fiera è gratuito.

Per informazioni:

Faenza Fiere srl
Tel. 0546 621111

www.faenzafiore.it

Il 19 e 20 marzo Romagna Bike e la "Gran Fondo Davide Cassani"

Tutto per la bici

A Faenza due giorni per tutti gli amanti e gli appassionati della bicicletta. Sabato 19 e domenica 20 marzo al Centro Fieristico Provinciale di Faenza (Ra) si svolgerà la fiera "Romagna Bike" e domenica 20 marzo la "Gran Fondo Davide Cassani".

Romagna bike è il salone specializzato per il mondo delle due ruote a pedale, del benessere fisico, dello sport in genere e del tempo libero. La parte espositiva offre una panoramica del settore del ciclismo e non solo (costruttori e rivenditori di biciclette, accessori per il fitness e articoli sportivi).

Romagna Bike propone una serie di eventi ed iniziative, come la proiezione su schermo gigante dell'arrivo della classica Milano-Sanremo, la Gimkana per i bambini delle scuole elementari (sabato 19 marzo ore 16.30) e la Scalata di una Parete Attrezzata a cura

del C.A.I. di Faenza con gli istruttori del gruppo Jellowstone.

Nella cornice di questa grande manifestazione si svolgerà "In bici per il gusto": tutti in sella alla scoperta del territorio romagnolo e delle sue specialità enogastronomiche

Organizzata da Faenza Fiere in collaborazione con le Ciclo Guide di Lugo e grazie alla partnership di Recywood S.r.l. di Faenza, la bicicletta, non competitiva e adatta a tutti, rappresenta una piacevole uscita sulle due ruote a pedale alla scoperta del territorio e di alcune sue eccellenze enogastronomiche.

Il percorso, per un totale di 27 chilometri, partirà sabato 19 marzo dal Centro Fieristico di Faenza alle 14.30. Dopo aver attraversato il centro storico di Faenza, si raggiungerà le aziende agricole Zoli Paolo e Ancarani, per proseguire poi all'agriturismo Il Laghetto del Sole. Ad

ogni sosta si degusteranno alcune delle specialità del territorio: piadina, salumi, formaggi, frutta, vini, il gustoso "cestino merenda" e molto altro ancora. Nel loro tour i ciclisti saranno accompagnati da un automezzo-scorta che, oltre a fornire assistenza in caso di bisogno, potrà essere utilizzato anche per trasportare eventuali prodotti acquistati nelle aziende.

La *Gran Fondo Davide Cassani*, tradizionale manifestazione ciclistica di Faenza, si terrà domenica 20 marzo: partenza ore 9.30, arrivo dei primi concorrenti alle 13.00 e a seguire pasta party; gratuito per i ciclisti e a € 9,00 per tutti gli altri.

Orari di ingresso fiera:

Sabato: dalle 9 alle 19.30

Domenica: dalle 7 alle 17

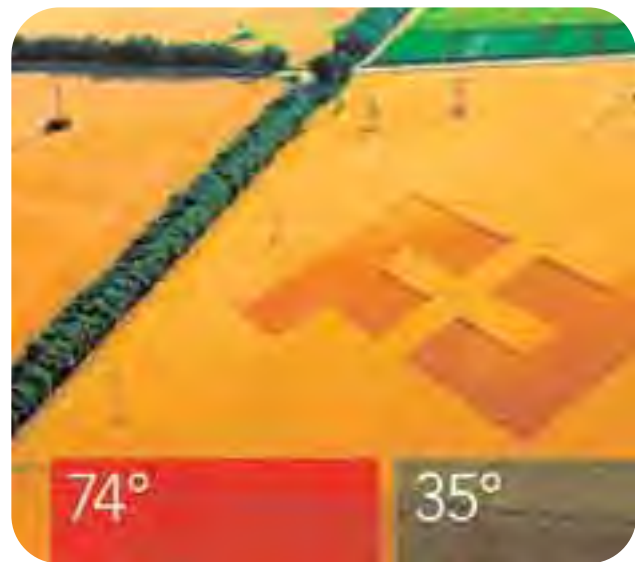
Per iscrizioni e info:

Faenza Fiere srl

Tel. 0546 621111

www.faenzafiore.it

www.granfondodavidecassani.it



casione importante per poter confrontare prodotti, servizi, macchine, innovazioni e prototipi. La *Mostra dell'Agricoltura* è da sempre un appuntamento di settore molto atteso perché il visitatore può trovare una ricca varietà di arti-

visatore potrà anche acquistare direttamente dal produttore: salumi, formaggi, piadina romagnola, frutta, verdura, marmellate, mieli, vini, aceti e altri prodotti tipici, piantine da giardino e da orto.

Mamma oggi cucino io

I laboratori di cucina e di educazione alimentare sono rivolti anche ai bambini delle scuole elementari del Comune di Faenza.

Un progetto ludico-educativo che rappresenta un momento di approfondimento dei temi trattati nelle discipline curricolari che riguardano l'educazione alimentare, promossa dalla Regione Emilia-Romagna e sviluppata dalla Provincia di Ravenna.

La proposta dei laboratori

nasce dalla necessità di allargare le conoscenze dei bambini sul cibo, in particolare quello della nostra tradizione romagnola, affiancando alla conoscenza dei basilari principi nutrizionali dell'alimentazione a un'attività di ricerca sperimentale per mezzo di semplici, ma coinvolgenti esperienze di manipolazione, preparazione ed assaggio di alimenti. Il laboratorio avrà come tema la realizzazione di dolci della tradizione

della campagna romagnola, per esempio gli "zucarèn" semplici biscotti dalle forme diverse da abbinare, a succhi di frutta o latte.

I gruppi saranno seguiti da: *Roberto Giorgetti* cuoco del ristorante Gianòla di Bellaria, *Paolo Paoletti* responsabile per i rapporti A.R.V.A.R. con il corpo docenti e Uffici scolastici, *Stefano Tellarini* Agronomo e la supervisione degli insegnanti della classe.



Teleromagna accende il tuo business



www.teleromagna.it

TELEROMAGNA



lo SPAZIO il SUONO la VISIONE

per farti sentire dentro il futuro

HI-FI VIDEO MUSIC CENTER

HI-FI VIDEO MUSIC CENTER
Via Mengolina, 39 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546.46722 - Fax 0546.46718
E-mail: legahifi@legahifi.it - www.legahifi.it

Videoproiettori a schermo gigante
Sistemi per conferenze e congressi
Supporti audiovisivi
per meeting aziendali
Impianti home theatre THX
Consolle DJ
Luci professionali
Domotica
Concessionario Leowe



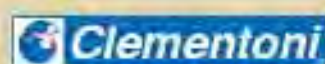
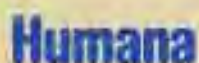
NUOVI PROIETTORI PER HOME THEATRE

LIQUIDAZIONE TOTALE

da sabato 12 marzo per trasferimento locali



Inizia una nuova vita.



Raccomandato al Bambino dal 26.02.2011

FAENZA - VIA BETTISI, 4 - ZONA VIA LAPI - TEL. 0546.664438

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

Un giovane carbonaro nel ricovero dei pazzi di Faenza

In Piazza ricorda il 150mo anniversario dell'Unità d'Italia con questo articolo di Giuseppe Dalmonte dedicato alla figura del carbonaro ravennate Angelo Frignani.

A differenza de *Le mie prigioni* di Silvio Pellico, pochi oggi conoscono o ricordano le *Memorie* del ravennate Angelo Frignani, che l'esule politico romagnolo pubblicò a Parigi nel 1839 con il titolo *La mia pazzia nelle carceri*, dedicandola ai "Cittadini di Faenza", come segno di gratitudine per i tanti benefici ricevuti durante il ricovero nell'Ospedale della città Manfreda, e in particolare per essere scampato alla forca, grazie alla benevola protezione del primario dottor Paolo Anderlini.

Nato a Ravenna nel 1802, il Frignani aderisce giovanissimo alla Carboneria riuscendo a salvare un patriota, condannato dal duca di Modena, rifugiandosi nella sua città natale. Nella Romagna scossa dalle azioni delittuose delle sette carbonare e dalle vendette sanfediste, fonte di viva preoccupazione e di energica repressione da parte del governo papale, venne inviato da Roma prima il cardinale Rivarola, che con la celebre sentenza del 1825 condannò più di 500 cittadini, e in un secondo tempo monsignor Filippo Invernizzi, a capo di una Commissione con pieni poteri, composta di civili e di ecclesiastici, per completare l'opera di sradicamento della "mala pianta" delle sette rivoluzionarie.

Mentre studiava legge presso l'Università di Bologna, il giovane Frignani venne denunciato come settario e sovversivo, arrestato e sbattuto in una fetida prigione ravennate, con la minaccia sul capo di

essere presto appeso ad una forca. Di fronte a simile drammatica prospettiva, il giovane, non digiuno di cognizioni mediche e di letture classiche, escogitò una singolare forma di autodifesa mettendo in scena una "finta pazzia": presentandosi ora come salvatore, ora come profeta e liberatore dell'Italia, stracciandosi le vesti e smanando fino a rifiutare sia il cibo sia il sonno per più giorni. Avendo impressionato le guardie e i giudici con questi comportamenti stravaganti "da pazzo", fu da mons. Invernizzi trasferito prima nelle carceri del Santo Uffizio di Faenza per essere sorvegliato e sottoposto a una visita clinica di alcuni medici, poi ricoverato dal primario nel reparto dei pazzi dell'Ospedale Civile.

L'ospizio dei pazzi, annesso all'ospedale faentino nella parte di ponente, era composto di 19 celle o "camerotti" per gli uomini, e appena una decina per le donne, separate dai maschi da un cortile comune "ove i pazzi e le pazze possono a vicenda condursi a prender l'aria aperta". Per essere ricoverati era richiesto dalla 'Deputazione dello Spedale' un certificato di alienazione mentale sottoscritto da un medico e il pagamento anticipato mese per mese della 'dozzena' di scudi 4,50 per i

faentini (6 invece per gli altri), oppure doveva essere presentato il certificato di miseria redatto dal proprio parroco per i più poveri; alle spese per il vitto si aggiungevano le spese per i medicinali e per l'assistenza medica o chirurgica. Al momento del ricovero i pazienti in base al grado di pazzia erano destinati a una cella appropriata, per cercare di separare i mentecatti pacifici dai maniaci e dai furiosi rinchiusi invece in stanze separate con il ricorso a mezzi repressivi che gli impedivano di offendere se stessi e gli inservienti, come l'uso della 'camicia di forza', delle manette, dei ceppi di cuoio, o il cosiddetto

Paolo Anderlini, primario dell'Ospedale Civile e responsabile pure del Ricovero per pazzi, prescrive nella sua relazione "permettete quella libertà, che è consigliabile colla loro sicurezza, e con lo scarso numero che si ha d'inservienti, i quali dall'altra parte si vigila sieno umani, ed usino quella dolcezza, e carità, che esigge la sventurata loro condizione".

Era stato lo stesso primario, fin dalla prima visita, a intuire la finta pazzia del Frignani ma decise di aiutarlo nell'infelice accogliendolo nell'Ospedale piuttosto che denunciarlo. L'ingresso solenne viene descritto nelle *Memorie* in termini

re, vollì inginocchiarmi e intonare il Benedictus Dominus Deus Israel. Ma i soldati mi spinsero innanzi a forza".

La descrizione del soggiorno faentino prosegue per alcuni capitoli piacevolmente leggibili con quadretti e scene particolarmente riuscite: come il primo incontro con l'inserviente-custode Giovanni Andrea, che stabilisce ben presto con il paziente rapporti amichevoli accogliendone le confidenze e i desideri, al contrario il prete direttore dell'Ospedale don Foglietta è deriso ed umiliato dal Frignani davanti agli stessi scolari di chirurgia in visita ai maniaci insieme al primario dottor Anderlini, come pure le tresche amorose del singolare prete con l'infermiera Antonia vengono smascherate dal 'matto giacobinaccio' che sarà punito con un bagno nell'acqua gelida della vasca del cortile. Commovente è l'incontro con i propri famigliari e con le persone buone che frequentano l'ospedale per soccorrere i malati, come il pentolaio Raffaele Cavina, Teresa e Carlotta Quersola sorelle del valente carrozzaio Angelo sospetto carbonaro

e altri anonimi faentini che solevano offrire "regalucci di frutta, di vino, di selvaggine ed altre cose squisite" al recluso. Lo stesso Frignani, dopo essersi spacciato per astrologo con alcune ragazze ed averle incuriosite e ammaliare, si prodiga in soccorso di alcuni dementi ascoltando le loro pene e i loro tormenti, come quelli d'amore di una pazza

francese che aiuterà a guarire, o l'opera prestata ad un giovane parroco di campagna ricoverato perché ossessionato dal demonio uscito dall'inferno per traviare gli uomini, "völlì adoperare tutti i miei sforzi alla guarigione sua, e certo io l'ottennevo, se non era colpa del direttore" [don Foglietta]. Col trascorrere dei giorni il singolare 'finto matto' ottiene dalla Commissione Stataria prima la libertà di passeggiare nell'ospedale, poi con il ritorno a Roma di mons. Invernizzi [settembre 1828], gli sarà concesso di passeggiare per la città in festa come "spettatore dei vostri balli, de' fuochi, delle corse, dei canti", di andare a teatro, di visitare la Biblioteca Comunale e di essere ospite di alcune ragguardevoli famiglie come quelle dei Morri e dei Gucci. Trascorsi altri mesi in questo benevolo clima faentino, finalmente il matto sovversivo ottiene il permesso di rientrare a Ravenna, ma per poco, infatti su consiglio di Domenico Antonio Farini carbonaro di Russi, deciderà di fuggire esule in Francia dove si sposerà e morirà nel 1878.

Tali *Memorie*, vivaci e briose nella narrazione, intrise di sentimenti patriottici, furono a suo tempo poste da Cesare Cantù a fianco delle *Mie Prigioni* di Silvio Pellico, tradotte ben due volte in francese, e una volta in inglese e in tedesco, ma pubblicate in italiano solo nel 1899 da Luigi Rava. Forse nel 150° dell'Unità d'Italia, questo libro dedicato ai *Cittadini di Faenza* meriterebbe una riscoperta e una rilettura per riappropriarci con più consapevolezza della nostra memoria civica risorgimentale.

Giuseppe Dalmonte



Veduta ottocentesca dell'ala occidentale dell'ospedale di Faenza, costruito a metà del 1700 sugli avanzi della Rocca Manfrediana. Qui si trovavano le celle riservate ai malati di mente nelle quali venne rinchiuso Angelo Frignani.

to 'cinturone di Hallaram', curati invece con l'uso abbastanza frequente di salassi, di sanguisughe alle tempie e di purghe o altri medicinali empirici, a volte di docce ghiacciate, ma "aborrendosi sempre le catene, ed altri barbari mezzi, coi quali una volta alla foggia di bestie feroci, e di colpevoli erano i pazzi trattati". Da ultimo il dottor

vivaci e godibili: "Verso mezza notte di questo medesimo di [maggio 1828], fui tratto dalle carceri di S. Domenico, e condotto nei camerotti dello spedale faentino. Nel tragitto, io dirigeva il drappello dei miei soldati, e con voce alta suonava il tamburo. Passando poi per l'infermeria benedicevo, a guisa di vescovo, i poveri malati; giunto all'alta-

SICLA PRODUZIONE FORMAGGI FRESCHI
VENDITA INGROSSO E DETTAGLIO
CASEIFICIO in FAENZA

Sicla s.r.l.
Via Verdi, 27 - Faenza (Ra)
Tel. 0546 22051
Fax 0546 688798
E-mail: info@caseificiosicla.it
www.caseificiosicla.it

Coop. Produttori Agricoli Reda

**SERVIZIO MACCHINE AGRICOLE
DALLA SEMINA ALLA RACCOLTA**

VIA MODANESI, 20 - REDA FAENZA
TEL. 0546 639360 - CELL. 335 351814



Claudia Casali è la nuova direttrice del Museo Internazionale delle Ceramiche

Il nuovo volto del MIC

Dal primo febbraio il Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza ha una nuova direttrice: Claudia Casali. Giovane, con un'importante preparazione e diverse esperienze alle spalle la neo direttrice ha già chiaro il suo programma.

Cosa si prova ad essere direttrice di un museo come il Mic di Faenza?

«Direi una grande emozione e un senso di grande responsabilità. Stiamo parlando di un Museo che è un unicum al mondo, per varietà e complessità. È il sogno di ogni museologo poter collaborare fattivamente ad una realtà così peculiare che presenta accanto ad un patrimonio significativo ed internazionale di oltre 50.000 pezzi, anche una biblioteca specializzata, un laboratorio di restauro all'avanguardia ed un laboratorio didattico unico in Italia specializzato sul metodo Munari. Sento il peso della responsabilità, ma anche della sfida: cercare di posizionare il MIC nel circuito dei grandi musei internazionali, un atto dovuto e soprattutto meritato.»

Nonostante il Mic rispetchi la cultura e l'identità di Faenza i cittadini stentano a sentirlo come il proprio museo, come pensa di cambiare questa tendenza?

«Stiamo lavorando in questo senso per creare

sinergie oltre che con le principali realtà museali e culturali del territorio anche con le attività imprenditoriali, ad esempio un'apertura agli artigiani ceramisti del territorio fino ad oggi lasciati fuori dalla nostra istituzione. La promozione sarà da ampliare con azioni mirate, campagne di informazione ad hoc. Realizziamo grandi eventi, ma se non li promuoviamo, come possiamo pretendere di avere visitatori? Ritengo che spesso il pubblico faentino non frequenti il Museo poiché pensa di trovare sempre e solo le solite collezioni. In realtà ogni mese c'è qualcosa di nuovo da vedere tra mostre temporanee o esposizione di nuovi pezzi nelle collezioni. Tutto questo va debitamente comunicato.»

Qual è il suo programma?

«Per il 2011 il programma è già completo e voluto dalla precedente

direzione. Stiamo valutando diverse possibilità in base anche alle risorse economiche, che vincolano notevolmente il programma. Scegliere di realizzare una mostra di un artista afferma-

to e 'storicizzato' implica costi differenti da una mostra dedicata ad un contemporaneo. Al di là di questo, vorrei che il Museo rispettasse nella programmazione anche la tipologia del proprio patrimonio, ovvero guardasse all'antico come al contemporaneo, all'internazionale come al locale.»

Su cosa intende puntare per rilanciare il Museo?

«Sinergia e condivisione



Foto: Raffaele Tassinari

Claudia Casali, neo direttrice del Museo Internazionale delle Ceramiche
dei programmi con altre realtà, come ho già detto, guardando anche all'Europa. Ci sono diverse realtà museali europee che si sono dette interessate a collaborare con il MIC per progetti soprattutto

di arte contemporanea. Il Museo deve essere aperto alla sperimentazione che passa anche attraverso concerti, rappresentazioni teatrali, danza, eventi a vario titolo. Non è da dimenticare l'azione di rivalutazione del patrimonio stesso del MIC: ci sono molte opere che sono attualmente nei depositi. Stiamo predisponendo nuovi allestimenti permanenti a completamento di quanto ora in mostra. Il tutto supportato da una buona didattica, elemento chiave su cui inten-

do puntare già da quest'anno. Per avvicinare il pubblico di non specialisti si attiveranno da fine marzo visite guidate a tema, sempre differenti, ogni sabato pomeriggio e ogni domenica mattina ad orario prestabilito e a prenotazione obbligatoria. Anche questo è un modo per rendere vivo il Museo.»

Il Mic è diventato partner del Festival dell'Arte Contemporanea, con quali obiettivi e che cosa comporterà questo connubio?

«Credo sia un'opportunità

per la città, al di là di ogni polemica. Va sfruttato come tale con il coinvolgimento delle realtà culturali presenti sul territorio. Abbiamo delle eccellenze: perché non renderle partecipi? Avremo nei prossimi giorni un tavolo di lavoro con le associazioni culturali per definire la progettualità dell'evento. Da parte nostra c'è ampia disponibilità a collaborare e a dare un contributo fattivo alla kermesse, così come da parte del comitato scientifico del Festival.»

Ilaria Florio

La commedia di Molière secondo il Teatro delle Albe

Straordinariamente Avaro

È complesso, originale e spietato *L'Avaro* messo in scena dal Teatro delle Albe / Ravenna Teatro che, poche settimane fa, ha vinto la terza edizione del concorso "Last Seen 2010", indetto dalla rivista *k!pteatro.it*, aggiudicandosi il titolo di 'miglior spettacolo dell'anno'.

Il testo di Molière visto attraverso gli occhi di Marco Martinelli non ha niente della comicità gioviale e burlona delle tradizionali rappresentazioni ma è piuttosto la recita amara e grottesca di un testo senza tempo che ripropone l'antica e, quanto mai distorta, questione dell'influenza del denaro sull'animo umano.

Protagonista assoluta di questa dolorosa "commedia umana" è Ermanna Montanari che, vestendo i panni del meschino Arpagone, mette in luce tutte le bassezze e le stravaganze di un uomo privato dal suo stesso denaro della capacità di qualunque sentimento umano. L'attrice, vincitrice di tre premi Ubu, non mostra alcuna difficoltà ad

interpretare un ruolo maschile in cui si cala con forza ma senza assumerne davvero le sembianze e diventando essa stessa più che un essere umano un'entità, una rappresentazione astratta di disperazione e ingordigia.

2010/2011 pochi giorni fa al Teatro Massimo di Cagliari, *L'Avaro* delle Albe sarà riproposto dalla compagnia nella prossima stagione teatrale. Un invito a non perderlo, cogliendo l'occasione di riflettere su se stessi e sulla società in cui viviamo.



Foto Claire Pasquier

L'Avaro del Teatro delle Albe è tagliente, contemporaneo e "psichedelico" e tutti i personaggi, guidati da Martinelli, contribuiscono a creare un insieme sfaccettato di paure e banalità che rispecchiano senza falsa retorica molto di ciò che è in ognuno di noi.

Chiusa la tournée

La compagnia ravennate invece sarà in scena al Teatro Comunale di Concesio il 26 marzo con la lettura di "Odisea" di Tonino Guerra ideata da Marco Martinelli sulla traduzione di Giuseppe Bellosi. Per info e prenotazioni: 348 7095919.

Mabel Altini

10.000 firme per candidare il MIC all'Unesco

Il Presidente del MIC, Pier Antonio Rivola, così ha commentato la straordinaria partecipazione della città di Faenza all'iniziativa:

«Mi sono impegnato in prima persona per la raccolta delle firme e ringrazio le numerose persone che hanno compreso l'importanza della possibilità per il MIC di diventare patrimonio dell'Unesco come monumento per una cultura di Pace. Questo riconoscimento costituisce un simbolo di pace ed un premio che non andrebbe solo al Museo ma a tutta la città di Faenza ed alla sua tradizione ceramica. Abbiamo preparato

la domanda in maniera completa ed abbiamo tutti i requisiti necessari affinché essa venga accolta, cosa che speriamo vivamente. Tra il 21 ed il 22 marzo ci sarà l'incontro decisivo dopodiché sapremo l'esito della nostra candidatura. Sono certo, comunque vada, che il MIC abbia tutte le carte in regola per essere annoverato tra i patrimoni dell'Unesco. Il nostro è un Museo unico al mondo ed un riconoscimento così importante porterebbe un grande valore aggiunto a tutta la città, valore che avrebbe riflessi anche nel settore economico e del turismo.»

La Sanitaria Romagnola s.a.s.

di Dall'Olio Gian Luigi e C.

Via Provinciale Cotignola, 22/1 - Lugo (Ra) - Tel.0545 23669
www.sanitariaromagnola.it - info@sanitariaromagnola.it

dal 1954

Professionalità e Competenza



SPETTACOLI

11/03 a Lugo

Hotel Ala d'Oro "L'isola e il sogno" presentazione del libro di Paolo Ruffilli

Ore 21 - Tel. 0545 22388

12-13/03 a Imola

Teatro Ebe Stignani "Il Catalogo" con Ennio Fantastichini e Isabella Ferrari

Ore 21 - Tel. 0542 602600

12/03 a Bagnacavallo

Teatro Goldoni "L'Orchetto" con Claudio Casadio e Daniela Piccari

Ore 21 - Tel. 0545 64330

12/03 a Conselice

Teatro Comunale "I testi anonimi" di Gianfranco Tondini

Ore 21 - Tel. 348 7095919

12/03 a Ravenna

Pala De André "Alien tour 2011" Giovanni Allevi in concerto

Ore 21,30 - Tel. 0544 421211

15/03 a Massa Lombarda

Sala del Carmine "La vita la j'è bela?" commedia dialettale

Ore 21 - Tel. 0545 985890

16/03 a Lugo

Hotel Ala d'Oro "Amore lontano" presentazione del libro di Grazia Deledda

Ore 21 - Tel. 0545 22388

17/03 a Russi

Teatro Comunale "18 mila giorni - Il pitone" con Giuseppe Battiston e Gianmaria Testa

Ore 20,45 - Tel. 0544 587641

18/03 a Lugo

Teatro Rossini "Il Flauto Magico" nell'ambito di Lugo Opera Festival

Ore 20,30 - Tel. 0545 38542

18-20/03 a Ravenna

Teatro Alighieri "Giulio Cesare" di George Friedrich Händel



Alessandro Bergonzoni

Ore 20,30 - Tel. 0544 249244

19/03 a Bagnara di Romagna

Sala Polivalente "Chi l'ha d'or, chi l'ha d'arzent" commedia dialettale

Ore 21 - Tel. 0545 905502

19/03 a Fusignano

Auditorium Arcangelo Corelli "Incontro con Gherardo Colombo" introduce Gian Luigi Melandri

Ore 21 - Tel. 0545 955653

20/03 a Russi

Centro Sociale Porta Nuova "Fricandò 2, il ritorno" commedia dialettale

Ore 21 - Tel. 0544 249244

Ore 21 - Tel. 0544 582088

22-27/03 a Imola

Teatro Ebe Stignani "Italiani si nacque e noi lo nacquimo" con Maurizio Micheli e Tullio Solenghi

Ore 21 - Tel. 0542 602600

25/03 a Conselice

Teatro Comunale "Al Braghiri" commedia dialettale

Ore 20,30 - Tel. 0545 986918

25/03 a Lugo

Hotel Ala d'Oro "Peregrin d'amore" presentazione del libro di Erardo Affinati

Ore 20,30 - Tel. 0545 22388

26/03 a Conselice

Teatro Comunale "Odisea" di Tonino Guerra, a cura di Marco Martinelli

Ore 21 - Tel. 348 7095919

26/03 a Fusignano

Auditorium Arcangelo Corelli "Il poema dei monti naviganti" regia di Alessandro Marinuzzi

Ore 21 - Tel. 0545 955653

26/03 a Ravenna

Teatro Alighieri "Le streghe di Venezia" testo di Vincenzo Cerami

Ore 20,30 - Tel. 0544 249244

26/03 a Faenza

Teatro Masini "Dsc - Dance studio company" spettacolo di danza (prima assoluta)

Ore 21 - Tel. 0546 21306

26/03 a Ravenna

Artificerie Almagià "Io provo a volare!" omaggio a Domenico Modugno

Ore 22

27/03 a Ravenna



Isabella Ferrari Enzo Fantastichini

Artificerie Almagià "Periodonero" progetto, impianti e drammaturgia di Eva Geatti e Nicola Toffolini

Ore 22

28/03 a Lugo

Teatro Rossini "La magia della voce dal dramma al melodramma" nell'ambito di Lugo Opera Festival

Ore 20,30 - Tel. 0545 38542

29-31/03 a Faenza

Teatro Masini "Niente progetti per il futuro" con Giobbe Covatta e Enzo Iacchetti

Ore 21 - Tel. 0546 21306

30/03 a Lugo

Hotel Ala d'Oro "Il grande libro della memoria" presentazione del libro di Gianni Golfera e serata

conviviale (prenotazione obbligatoria)

Ore 20,30 - Tel. 0545 22388

30/03 a Russi

Teatro Comunale "Latino America - Trilogia" nell'ambito della stagione teatrale di Danza

Ore 20,45 - Tel. 0544 587641

31/03 - 03/04 a Ravenna

Teatro Alighieri "Don Chisciotte" con Roberto Herlitzka e Lello Arena

Ore 20,30 - Tel. 0544 249244

01/04 a Lugo

Teatro Rossini "Nostalgia del presente" recital di poesia, musica, canto e immagini nell'ambito di Lugo Opera Festival

Ore 20,30 - Tel. 0545 38542

01/04 a Massa Lombarda

Sala del Carmine "Il piccolo principe" nell'ambito della rassegna Crossroads - Jazz e altro in Emilia Romagna

Ore 21 - Tel. 0545 985890

02/04 a Bagnacavallo

Teatro Goldoni "Urge" di e con Alessandro Bergonzoni

Ore 21 - Tel. 0545 64330

A cura di Mabel Altini e Ilaria Florio

ARTE

Disegni, acquerelli e fotografie attendono gli appassionati dell'arte in questo mese di marzo.

A **Faenza**, presso la **Bottega Bertaccini**, resta aperta fino al **17 marzo** la mostra dedicata a **Philippe Artias** e ai suoi acquerelli inediti. L'esposizione, organizzata in collaborazione con D'A - Rivista d'Artigianato e d'Ar-



Philippe Artias, Figure, acquerello.

Al centro: **Alda Merini** in uno scatto di **Giuliano Grittini**.

A destra: **Ericailcane**, Potente di Fuoco.



ti applicate, mette in mostra per la prima volta in Italia gli acquerelli dell'artista francese, ma marchigiano d'adozione, morto a Numana nel 2002. I suoi acquerelli hanno colori accesi, gli stessi che ritroviamo nei suoi dipinti, e si discostano dall'idea tradizionale che si ha dell'acquerello come di opera dai colori tenui e delicati, quasi fosse solo uno schizzo di un dipinto ancora da realizzare. Gli acquerelli di Artias sono opere compiute, sempre in

bilico fra realtà e astrazione. A **Ravenna** il **Teatro Rasi**, all'interno della rassegna Nobodaddy, ospita dal **18 marzo al 29 aprile** **Ericailcane** e i suoi ultimi disegni raccolti nella pubblicazione "Potente di fuoco". **Leonardo** (in arte **Ericailcane**), è uno dei più originali esponenti della street art italiana. I suoi disegni mostrano animali e scenari surreali, accompagnati da una certa dolcezza e malinconia, il tutto dato con un tratto perfetto ed

iperrealista. La sua fama negli ultimi anni è cresciuta moltissimo, tanto da portarlo ad esporre in importanti luoghi deputati dell'arte contemporanea. I disegni raccolti in Potente di fuoco nascono nel momento in cui i genitori dell'artista gli mostrano a distanza di più di vent'anni, i suoi primi disegni raffiguranti creature della fantasia, e lui decide di ridisegnarli. Ne nasce un libro in cui i disegni del bambino sono accostati alle nuove versioni del ragazzo di vent'anni dopo. Un confronto che sorprende non per



la bravura nell'eseguire disegni già in prematura età, ma per la fantasia del bambino che immaginava creature antropomorfe collocate in spazi di fantasia. Sempre a **Ravenna** l'**Urban Center** (presso la Chiesa di San Domenico) dedica un omaggio fotografico alla poetessa **Alda Merini** ad un anno dalla sua scomparsa. La mostra fotografica dal titolo "E bastava una semplice carezza. Omaggio ad Alda Merini", visitabile dall'11 marzo al 3 aprile, è accompagnata da eventi collaterali che spaziano dalla poesia alla fotografia e dalla letteratura alla psichiatria. Le foto esposte in mostra sono state eseguite da **Giuliano Grittini**, fotografo personale della poetessa e suo grande amico. Gli scatti sono riprodotti in varie tecniche su tela, cartoncino e legno.

Ilaria Florio

la passione di comunicare

EVEN
COMMUNICATIONE

Via Dotti, 16 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 623740 Fax 0546 625035
info@bicini.net - www.evengroup.com

CERCA I PRODOTTI JOLLY
E RACCOGLI
TANTI PUNTI
PER LA COLLECTION

UNICA

SOLO PER I SOCI

Farsi Socio è facile!
Chiedi informazioni nei Supermercati

COFRA
CONAD

SOCIO
COFRA

Tanti
vantaggi esclusivi
per i Soci

IN TUTTI I SUPERMERCATI COFRA offerte soci dal 10 al 15 marzo

SALSICCIA PASSITA "CLAI" TAKE AWAY
al kg

SCONTO 20%
al kg € 14,99 al kg € 11,90

TORTA "PULCI" BAULI
gr 750

SCONTO 30%
al kg € 4,91 € 3,29 € 3,68

POMODORO TRIPLO CONCENTRATO TUBO "MUTTI"
gr 185

SCONTO 18%
al kg € 4,81 € 1,09 € 0,89

GRISSINI RUSTEGONE AL KAMUT "GECHELE"
gr 200

SCONTO 30%
al kg € 0,95 € 1,99 € 1,39

ALTRE OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

altre offerte dal 10 al 26 marzo

CONFEZIONE X 6
BICCHIERI COCA COLA
COLORI ASSORTITI

SCONTO 25%
€ 7,90 € 5,90

MAGLIA UOMO "LIABEL"
PURO COTONE, MANICA CORTA
MODELLO GIRCOLLO/COLLO V
COLORE BIANCO - CONF 1 2

SCONTO 25%
€ 11,90 € 8,90

PIGIAMA
UOMO
MANICA LUNGA
"KAREL"

SCONTO 23%
€ 15,50 € 11,90

PIGIAMA
DONNA
MANICA LUNGA
"KAREL"

SCONTO 24%
€ 14,50 € 10,90

IN TUTTI I SUPERMERCATI COFRA offerte soci dal 18 al 26 marzo

DIETORELLE GELEES PESCA/MANDARINO E MORA/FRAGOLA
gr 70

SCONTO 35%
al kg € 18,45 € 1,99 € 1,29

CIAMBELLA GRANELLATA
BICOLORE / AL LIMONE "GECHELE"
gr 400

SCONTO 28%
al kg € 3,88 € 2,18 € 1,55

INSALATA DI RISO
BANCO GASTRONOMIA "FORNO ROMAGNOLO"
al kg

SCONTO 27%
al kg € 13,10 al kg € 9,50

TORTA DOLCE FARFALLA "BAULI"
gr 750

SCONTO 30%
al kg € 4,89 al kg € 3,42

ALTRE OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

Offerte Chicco
dal 14 al 26 marzo
2011



Olio extravergine oliva Pieve Tho
Terre di Brisighella
bottiglione 2 litri
+ in omaggio
pane per bruschetta
gr 350 circa

€ 25,90 € 18,90



Vuoto Facile
portatile
compreso di alimentatore
+ 4 sacchetti omaggio cm 20x22
e 4 cm 26x28

€ 25,90 € 19,80

LE FOTO DEI PRODOTTI SONO INDICATIVE

COFRA
CONAD

www.gruppocofra.it

CONAD
SUPERSTORE

PUNTI VENDITA

FAENZA
C. Commerciale "Le Cinghie"
Via Galliei 4/1 - Tel. 0546 623384

SUPERMERCATI
CONAD

PUNTI VENDITA

FAENZA
C. Com. "Faenza Uno"
Via Renaccio 1/25 - Tel. 0546 661667
RAVENNA
Zona Bassotto - Via Grandi 2 - Tel. 0544 406222
BRISIGHELLA
Via Lenzani 2 - Tel. 0546 60523
RIOLO TERME
Via Mons. Tarlombani 8 - Tel. 0546 71247

CONAD
CITY

PUNTI VENDITA

COTIGNOLA
Centro Coloniale - Cas. Storta 108/6 - Tel. 0546 992396
MODIGLIANA
Via Spezzoli 35 - Tel. 0546 942510
CASOLA VALSENO
Via Roma 39/b - Tel. 0546 76179
GODO DI RUSSI
Via Faentina Nord 282 - Tel. 0544 418444
MASSA LOMBARDA
Piazza Piccoli, 6 - Tel. 0546 81753

GRUPPO
COFRA