

**Novembre 2010**

Contiene I.P.

ANNO XXVII, n. 11, Novembre 2010 - Euro 0,52 Iva incl. - Abb. annuo Euro 5,30 Iva incl. - Spedizione in abb. post.: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 6, comma 1, DCB Ravenna - Pubblicità non superiore al 45% - Direttore resp.: Domenico Diversi Autorizzazione del Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78. Redazione: via Castellani 25, Faenza Tel. 0546 26084 - Pubblicità: Even Group, via Calzi 16, Faenza tel. 0546/623710. Stampa: Galeati Industrie Grafiche Imola - www.galeati.it  
 In caso di mancato recapito inviare al C.P.O. Ravenna, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa

Lascia i tuoi commenti!  
[www.inpiazza.it](http://www.inpiazza.it)

**In assemblea per riflettere**  
 di Raffaele Gordini

Il 12 novembre Confcooperative Ravenna si riunirà nella propria assemblea annuale. Questo fondamentale strumento partecipativo è molto importante per far crescere l'autorevolezza dell'associazione e per permettere a soci e Consigli di Amministrazione di maturare e partecipare. Si prenderanno in esame i dati economici e sociali 2009/2010 e, attraverso questi, si discuterà insieme del momento che stiamo vivendo.

È un'assemblea significativa perché la crisi in atto ha messo in risalto le debolezze della nostra società evidenziando l'urgenza di porre in essere considerazioni sul funzionamento della nostra collettività: tutte le certezze di ieri sono state messe in discussione sia dal punto di vista della rappresentanza generale, sia dal punto di vista politico e economico.

Politicamente siamo in un momento di grande incertezza mentre, per quanto riguarda le rappresentanze, è ormai evidente il bisogno di un loro riposizionamento rispetto a politiche di impresa chiare. La crisi economica che stiamo vivendo ha messo in discussione alcuni dei principi che fino a ieri sembravano essere i pilastri dell'economia come la globalizzazione, la gestione della finanza e alcuni aspetti fondamentali dei sistemi capitalistici mondiali: non possiamo dimenticare che i Governi di alcuni Paesi sono intervenuti per salvare alcune grandi banche e imprese.  
 (segue a pag. 9)

**Band cooperative, eventi sponsorizzati, stand, premi ed altro presentati dalla Federazione di Confcooperative**

# AI MEI 2010 con Federcultura

Anche quest'anno la città di Faenza si appresta ad ospitare il MEI (Meeting delle Etichette Indipendenti) giunto ormai alla sua 14ª edizione.

Oltre ai classici premi (PIMI, PIVI) sono previsti anche un premio a Renzo Arbore, un tributo a Raffaella Carrà, un doppio CD dedicato a Tenco, l'anteprima dedicata a Fred Buscaglione ed altro ancora.

Quest'anno sono previste importanti novità anche riguardo la partecipazione di Confcooperative: a questo proposito abbiamo intervistato Lanfranco Massari, presidente di Federcultura/Confcooperative  
 (serv. a pag. 3)



Lo stand di Federcultura/Confcooperative al MEI, edizione 2009.

**Un programma di Confcooperative in onda su Teleromagna**

## Cultura cooperativa

Dall'incontro di Confcooperative Ravenna con l'emittente televisiva Teleromagna è nata la trasmissione di approfondimento "Cultura cooperativa - Persone, imprese, territorio".

Il programma, presentato dalla giornalista Romina Bravetti, si propone di mettere in luce le caratteristiche e i principi della cooperazione provinciale:

«Per noi - spiega il direttore

provinciale di Confcooperative - è un'occasione importante per presentare il mondo della cooperazione attraverso l'anima ed il cuore delle persone che ne fanno parte.»

(segue a pag. 7)

### Confcooperative Unione Provinciale di Ravenna Assemblea delle cooperative associate

Ravenna, venerdì 12 novembre, Hotel Cube, ore 9.30

**Un autunno con segnali positivi** pag 2

**Ravenna web tv alla ribalta** pag 3

**Confcooperative per l'energia pulita** pag 4

**Ostello: cuore pulsante dell'ospitalità** pag 7

**Coopyright: inventa una cooperativa** pag 8

**La Clai al 'Baccanale 2010'** pag 9

**Ai mercatini di Natale con F.T.** pag 11

**Un ponte fra Ravenna e Vukovar** pag 22

**Società Romagnola: i nuovi servizi** pag 23

**Kaleidos e RicercaAzione presentano**  
**Ma tu come fai?**  
**Percorso di formazione condivisa per educare con la testa e col cuore**

Mio figlio, perché fa così? Ma in questo caso come potrei comportarmi? A volte non ne posso proprio più! Mamme, papà, vi riconoscete in queste domande?

Dopo il successo dell'anno scorso, anche quest'anno le due Cooperative Kaleidos e RicercaAzione, ripropongono *Ma tu come fai?*, la formazione per genitori di bambini e ragazzi di ogni età, in cui i genitori sono i veri protagonisti attivi di un percorso di crescita comune, guidati da pedagogisti, sociologi, esperti di comunicazione educativa e sociale, psicologi e pedagogisti clinici.

**Leggi l'inserto speciale allegato a questo numero di In Piazza e partecipa alla presentazione giovedì 18 novembre alle ore 20,15 presso Confcooperative, via Castellani 25 - Faenza.**

**BCC Informa**

Non è mai troppo presto per pensare al proprio futuro pag. 19

**Feste & Sagre**

Granarolo, Sant'Andrea pag. 27

**... da ottobre la vostra tavola...  
 la prepariamo noi!**

**Rosticceria**  
 La Bottega degli Arrostiti  
 Cucina Romagnola ed altro...

**TANTE SPECIALITA' GASTRONOMICHE ROMAGNOLE E NON...!  
 PREPARATE DA FRANCA E IL SUO STAFF!**

**Corso Europa, 102 FAENZA Tel. 0546 30088**

Per un Dolce Natale  
**Molinella 23**  
 Vi invita  
**Sabato 13 novembre... ore 17,00 al**  
**Concerto di Natale**  
 delle  
**Voci Bianche dei Piccoli Cantori**

Complementi d'Arredo, Oggettistica, Arredamento e Liste di Natale  
 Piazza Venni, 23 - Faenza Tel. 0546 605857  
[www.molinella23.com](http://www.molinella23.com)

Dopo l'insoddisfatto andamento della commercializzazione degli ultimi prodotti estivi

# Agrintesa: un autunno con segnali positivi

Siamo nel pieno della campagna autunnale e per Agrintesa si prospetta un parziale riscatto rispetto all'andamento negativo rappresentato dalla commercializzazione degli ultimi prodotti estivi: un trend che non ha risparmiato nemmeno le susine Angeleno.

I motivi ce li spiega il direttore Gianni Amidei.

«Innanzitutto c'è stato lo sfavorevole andamento climatico del periodo successivo al Ferragosto che non ha favorito il consumo di un

(pioggia e grandine) che hanno caratterizzato il periodo della raccolta. Di conseguenza ci sono stati problemi di serbabilità che hanno limitato la distribuzione delle Angeleno nei supermercati, come nel caso di alcuni grandi distributori tedeschi che le hanno tolte dalle referenze disponibili sui loro banchi a causa della loro scarsa affidabilità dal punto di vista qualitativo.»

Per quanto invece concerne i prodotti autunnali, Amidei si dichiara moderata-

mercato ha risposto finora piuttosto bene come quantitativi assorbiti e come quotazioni. Nel prosieguo della campagna prevediamo un leggero calo delle quotazioni, compensato da un aumento dei consumi nel mese di novembre che tradizionalmente è il più favorevole per questo frutto.»

Un discorso analogo può valere anche per le pere.

«Dopo un mese di settembre ed una prima parte di ottobre non certo brillan-

mele sembra inferiore alle previsioni e da parte dell'industria di trasformazione c'è stato un significativo ritiro del prodotto più scadente, attualmente sui mercati viene collocata solo merce di buona qualità. Di conseguenza le quotazioni sono migliori di quelle dello scorso anno e ci si attende un prosieguo della campagna su livelli soddisfacenti.»

Come già ricordato più volte su queste pagine, le gelate e la grandine hanno compromesso una significativa parte della produzione di kiwi.

«A livello nazionale - chiarisce Amidei - la produzione potrebbe attestarsi sotto i quattro milioni di quintali. Attualmente esiste

sul mercato solo prodotto neozelandese, ed in piccola parte cileno, la cui commercializzazione proseguirà fino ai primi di dicembre. La nostra produzione sarà dunque immessa sul mercato con un certo ritardo e questo consentirà una maturazione migliore ed un innalzamento di qualità del prodotto. Questa maggiore qualità, unita alla minore quantità disponibile, consente di ipotizzare per il kiwi il raggiungimento di quotazioni interessanti.»

In conclusione l'andamento del settore vitivinicolo...

«Quanto detto prima vale in gran parte anche per questo settore. La nostra cooperativa, in consequen-

za dell'andamento climatico, registra un calo di produzione di circa l'8 per cento. Ma tutto sommato, nonostante i problemi sanitari (marciume) ed il calo della gradazione, la qualità è stata abbastanza buona e possiamo ritenerci moderatamente soddisfatti. Veniamo da due annate negative e speriamo di invertire la tendenza. Le quotazioni sono ipotizzate in aumento rispetto allo scorso anno, pur se in misura non ancora sufficiente per una adeguata remunerazione dei nostri soci, considerata anche la diminuzione, rispetto ai valori della precedente annata, dei contributi di stoccaggio, distillazione ed arricchimento.»

Gilberto Casadio



prodotto fresco come le Angeleno, poi la produzione record che presso la nostra cooperativa e nel resto dell'Italia ha raggiunto livelli del 40% superiori allo scorso anno, infine la scarsa qualità del prodotto dovuta, oltre che alla grande quantità, alle condizioni climatiche

tamente soddisfatto di come stanno andando le cose.

«Per i kaki, a raccolta non ancora ultimata (28 ottobre, ndr), prevediamo una diminuzione nella produzione di circa il 20% rispetto alle annate "piene". Anche per questo motivo il

te, dalla metà di ottobre è aumentata la richiesta da parte dei consumatori sui mercati nazionali ed esteri con quotazioni abbastanza soddisfacenti, tenuto conto anche di una produzione inferiore a quella dello scorso anno.»

La raccolta delle mele non è ancora terminata, soprattutto per le varietà tardive come Fuji e Pink Lady, ma si può fare già un primo bilancio.

«Poiché l'ammontare della produzione europea di

Un Corso organizzato da Irecoop E.R.

## Analisi sensoriale dell'olio d'oliva

L'azione formativa dal titolo 'Analisi sensoriale dell'olio di oliva' è finalizzata a sviluppare capacità di valutazione sensoriale degli oli di oliva, con riferimento alle correlazioni esistenti tra il processo produttivo e le proprietà sensoriali del prodotto. Il corso prevede prove pratiche di assaggio per evidenziare parametri agronomici e tecnologici che influenzano l'aroma.

### Calendario

**Giovedì 11 novembre**  
dalle 16.30 alle 20

Relatore: **Daniele De Leo** (Divulgatore Agricolo, consulente per lo sviluppo del turismo eno-gastronomico per la Regione Emilia-Romagna).

L'analisi sensoriale e l'assaggio - Psicofisiologia al gusto ed all'olfatto. - Qualità nutrizionali dell'olio extravergine.

**Giovedì 18 novembre**  
dalle 16.30 alle 20

Relatore: **Franco Spada** (Capo Panel, presidente del Consorzio produttori olio extra vergine "Brisighella",

presidente Arpo, Associazione Regionale Produttori Olivicoltori).

La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva - Tecniche di assaggio - Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi-difetti.

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini.

**Mercoledì 24 novembre**  
dalle 16.30 alle 20

Relatore: **Franco Spada**  
Classificazione e normativa dell'olio d'oliva - La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche e loro influenza sul profilo sensoriale degli oli.

**Mercoledì 1 dicembre**  
dalle 16.30 alle 20

Relatore: **Stefano Cerni** (Capo Panel ed Esperto Assaggiatore O.L.E.A. - Delegato, Emilia Romagna)

Degustazioni guidate: le analisi sensoriali per la valutazione degli attributi di rancido, avvinato, riscaldo ed amaro ed ulte-

riori prove pratiche di assaggio di oli extravergini di oliva del territorio - L'abbinamento dell'olio al cibo. Proposta di metodo.

**Sede di svolgimento:**  
Villa Orestina, Via Castel Raniero 32, Faenza  
Costo di iscrizione: € 52

**Per info ed iscrizioni:**  
Irecoop Emilia-Romagna,  
Via Castellani 25,  
48018 Faenza.  
Tel. 0546-665523  
Fax 0546-699418  
E-mail:  
sede.ravenna@irecoop.it



### 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 novembre 2010 di 'In Piazza', Unione Notizie affronterà argomenti di carattere fiscale, economico, previdenziale e del credito.

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

**RAGNANNO I.C.**  
Via Uboldino 27  
48012 Ragnanno (RA)  
Tel. 0546/494111 / Fax 0546/494111

**CASTEL BOLOGNESE**  
Via S. Maria 27  
48019 Castell'Alfiano (RA)  
Tel. 0546/271111 / Fax 0546/271111

**CASTELFRANCO EMILIA**  
Via Lork 119  
41013 Castell'Alfiano (MO)  
Tel. 059/494111 / Fax 059/494111

**CESENA**  
Via Rustico 40019 Cesena (FC)  
Tel. 0546/312811 / Fax 0546/312811

**COTIGNOLA**  
Via Cassala 48010 Cotignola (RA)  
Tel. 0546/221111 / Fax 0546/221111

**FAENZA**  
Via S. Ruffini 48100 Faenza  
Tel. 0546/221111 / Fax 0546/221111

**FIUMICHI I.C.**  
Via Nazionale 5 48010 Fiumicino (UD)  
Tel. 0431/30447 / Fax 0431/30447

**FORLÌ**  
Via Corfucio 27 41100 Forlì (FC)  
Tel. 0544/312811 / Fax 0544/312811

**GARBETTOLA**  
Via S. Ruffini 48010 Garbetta (FC)  
Tel. 0544/312811 / Fax 0544/312811

**LUGO**  
Via Garibaldi 41100 Lugo (RA)  
Tel. 0546/312811 / Fax 0546/312811

**MEDICINA**  
Via Garibaldi 48010 Medicina (BO)  
Tel. 059/494111 / Fax 059/494111

**MEZZANO**  
Via S. Ruffini 48100 Mezzano (RA)  
Tel. 0546/221111 / Fax 0546/221111

**MORIGIANA**  
Via Provinciale I centro 48015 Morigiana (FC)  
Tel. 0546/312811 / Fax 0546/312811

**MOLINELLA**  
Via S. Maria 48010 Molinella (BO)  
Tel. 059/494111 / Fax 059/494111

**RAVENNA**  
Via S. Ruffini 48100 Ravenna (RA)  
Tel. 0546/221111 / Fax 0546/221111

**RUSSI**  
Via S. Maria 48010 Russi (RA)  
Tel. 0546/312811 / Fax 0546/312811

**S. AGATA SUL SANTERAMO**  
Via S. Maria 48010 S. Agata sul Sant'Eramo (RA)  
Tel. 0546/312811 / Fax 0546/312811

**agrintesa**  
Insieme più grandi

www.inpiazza.com

Band cooperative, eventi sponsorizzati, stand, premi ed altro presentati dalla Federazione di Confcooperative

# AI MEI 2010 con Federcultura

Confcooperative collabora con il MEI già da diverse edizioni e quest'anno la sua partecipazione si arricchisce di alcune novità. Per saperne di più abbiamo interpellato il presidente nazionale di Federcultura/Confcooperative, Lanfranco Massari.

Massari, per quale motivo Federcultura/Confcooperative è interessata ad una rassegna come quella del MEI?

«Si tratta di una manifestazione molto seguita da numerosissimi giovani in tutto il Paese e noi siamo molto interessati alla promozione delle attività che li coinvolgono. Avremo anche quest'anno uno stand come presenza istituzionale di Federcultura che rappresenta le cooperative culturali di Confcooperative; fra di loro ce ne sono molte che promuovono eventi nel campo musicale e che associano artisti, ma ce ne sono anche alcune che operano direttamente nel campo musicale e che hanno formato band che saranno presenti al Mei 2010. Molto spesso queste cooperative non hanno i mezzi per partecipare alla manifestazione e noi diamo loro ospitalità e spazio nel nostro stand. In questo modo cresce la visibilità e l'importanza della presenza della cooperazione»

Continua quindi proficuamente la collaborazione con Audiocoop...

«Audiocoop non è una realtà aderente a Confcooperative»



Lanfranco Massari, presidente nazionale di Federcultura/Confcooperative, intervistato al MEI 2009.

«Per la prima volta siamo presenti anche con due eventi: il primo consiste in uno spettacolo realizzato in collaborazione con la cooperativa nostra associata Emilia Romagna Festival, che si terrà sabato 27 novembre al Teatro Masini. E' la trasposizione in dialetto romagnolo di 'Pierino e il lupo' con Ivano Marescotti, un evento abbastanza originale considerato all'interno del MEI, dove di solito si produce musica o spettacolo di tutt'altro genere.»

«La seconda iniziativa - conclude Massari - consiste nello sponsorizzare, insieme alla Caviro, un premio dedicato alla GMP (Generazione Musicale a Progetto). Si tratta di band esordienti che non hanno ancora pubblicato il loro primo album. Il premio sarà consegnato ad uno dei 5 finalisti selezionati in tutta Italia, che si esibiranno nella giornata di sabato 27 al MEI: la band che risulterà vincitrice»

«Noi puntiamo su questa presenza - continua Massari - perché pensiamo che la cooperazione possa essere per questi giovani musicisti uno strumento ideale per realizzare la loro attività e la loro vita professionale e rendere reale il loro sogno di poter far musica anche a livello professionale.»

Massari, quest'anno portate al MEI anche delle novità:

«Per la prima volta siamo presenti anche con due eventi: il primo consiste in uno spettacolo realizzato in collaborazione con la cooperativa nostra associata Emilia Romagna Festival, che si terrà sabato 27 novembre al Teatro Masini. E' la trasposizione in dialetto romagnolo di 'Pierino e il lupo' con Ivano Marescotti, un evento abbastanza originale considerato all'interno del MEI, dove di solito si produce musica o spettacolo di tutt'altro genere.»

«La seconda iniziativa - conclude Massari - consiste nello sponsorizzare, insieme alla Caviro, un premio dedicato alla GMP (Generazione Musicale a Progetto). Si tratta di band esordienti che non hanno ancora pubblicato il loro primo album. Il premio sarà consegnato ad uno dei 5 finalisti selezionati in tutta Italia, che si esibiranno nella giornata di sabato 27 al MEI: la band che risulterà vincitrice»

ce verrà premiata con il sostegno alla pubblicazione del loro primo album da parte dell'organizzatore e con una targa ricordo di Federcultura/Confcooperative e della Caviro. La cooperazione può essere veramente uno strumento utile per la crescita musicale e artistica dei giovani, per questo la nostra Federazione ha accettato volentieri di aderire a questo progetto.»

«Ravenna Web Tv - ha sottolineato Raffaele Gordini, presidente di Confcooperative Ravenna - è una presenza che riteniamo molto importante all'interno della nostra unione perché sta dimostrando di poter dare un contributo fondamentale al mondo dell'informazione locale. È, soprattutto, uno strumento ad alta valenza sociale perché libero e aperto a tutti i soggetti presenti sul territorio.»

«Ravenna Web Tv - ha sottolineato Raffaele Gordini, presidente di Confcooperative Ravenna - è una presenza che riteniamo molto importante all'interno della nostra unione perché sta dimostrando di poter dare un contributo fondamentale al mondo dell'informazione locale. È, soprattutto, uno strumento ad alta valenza sociale perché libero e aperto a tutti i soggetti presenti sul territorio.»

Giovanni Raggi

## Un convegno sui nuovi media territoriali

### Ravenna Web Tv: identità, comunità e relazione

Grazie ad una fitta rete di collaborazioni Ravenna Web Tv è riuscita, in soli sei mesi di vita, a raggiungere risultati entusiasmanti sul piano del radicamento, della competenza, della capillarità e, soprattutto, degli accessi.

I numeri della web tv bizantina sono stati presentati nel corso del "Focus sulle micro web tv" che si è tenuto nella sede di Confcooperative Ravenna mercoledì 27 ottobre:

«In sei mesi di attività - ha spiegato il presidente Roberto Gallamini - abbiamo caricato 1270 video, registrato 3.960.000 visite e avuto oltre 10.000 contatti. Questo è stato possibile soprattutto grazie ai numerosi accordi di collaborazione stretti con molti soggetti territoriali come, ad esempio, Confcooperative, Confartigianato, BCC Ravennate e Imolese, Diocesi di Ravenna e Cervia e tanti altri.»

Attraverso queste sinergie la web tv è riuscita infatti a creare prodotti legati al territorio e vicini alla gente:

«Sono le persone che fanno Ravenna Web Tv - ha spiegato Giuseppe Parrello, uno dei sei soci fondatori - proprio per questo speriamo, a breve, di raggiungere un equilibrio che ci permetta di caricare il 30% di filmati prodotti dalla redazione e il 70% di contenuti realizzati»

«Ravenna Web Tv - ha sottolineato Raffaele Gordini, presidente di Confcooperative Ravenna - è una presenza che riteniamo molto importante all'interno della nostra unione perché sta dimostrando di poter dare un contributo fondamentale al mondo dell'informazione locale. È, soprattutto, uno strumento ad alta valenza sociale perché libero e aperto a tutti i soggetti presenti sul territorio.»

«Ravenna Web Tv - ha sottolineato Raffaele Gordini, presidente di Confcooperative Ravenna - è una presenza che riteniamo molto importante all'interno della nostra unione perché sta dimostrando di poter dare un contributo fondamentale al mondo dell'informazione locale. È, soprattutto, uno strumento ad alta valenza sociale perché libero e aperto a tutti i soggetti presenti sul territorio.»

«Ravenna Web Tv - ha sottolineato Raffaele Gordini, presidente di Confcooperative Ravenna - è una presenza che riteniamo molto importante all'interno della nostra unione perché sta dimostrando di poter dare un contributo fondamentale al mondo dell'informazione locale. È, soprattutto, uno strumento ad alta valenza sociale perché libero e aperto a tutti i soggetti presenti sul territorio.»

solo la rete può garantire.»

Tra i relatori anche Mirco Bagnari, sindaco di Fusignano nonché responsabile di Radio Sonora (web radio dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna) e Raffaele Gordini che ha sintetizzato così il ruolo di Ravenna Web Tv all'interno di Confcooperative:

«Ravenna Web Tv - ha sottolineato Raffaele Gordini, presidente di Confcooperative Ravenna - è una presenza che riteniamo molto importante all'interno della nostra unione perché sta dimostrando di poter dare un contributo fondamentale al mondo dell'informazione locale. È, soprattutto, uno strumento ad alta valenza sociale perché libero e aperto a tutti i soggetti presenti sul territorio.»

Per conoscere Ravenna Web Tv basta andare sul sito [www.ravennawebtv.it](http://www.ravennawebtv.it).

Mabel Altini



## Gli eventi principali del MEI 2010

Giovedì 25/11

Teatro Sarti ore 21 Anteprema MEI - Omaggio a Fred Buscaglione con lo spettacolo "Sono Fred, dal whisky facile". Ingresso 10 euro.

Venerdì 26/11

Teatro Masini ore 20,30 PIMI - Premio Italiano Musica Indipendente - Tra i primi ospiti Renzo Arbore, Andrea Chimenti, Marco Fabi, Luca Bussoletti con Dario Fo, Giancarlo Onorato, Paolo Belli, Simona Gretchen (vincitrice del premio Fuori dal Mucchio) e tanti altri. In diretta su Radio Rai Uno. Ingresso gratuito, è consigliata la prenotazione.

Sabato 27/11

Auditorium di Sant'Umità ore 21 Eresia socialista / Eresia dell'amore Reading in due atti su Majakovskij con Pierpaolo Capovilla e Giulio Ragno Favero  
Fiera di Faenza/Palazzo delle Esposizioni: Ingresso giornaliero a 10 euro valido per entrambi le location.  
Per info: [info@audiocoop.it](mailto:info@audiocoop.it) tel. 0546/25647 [www.meiweb.it](http://www.meiweb.it)

Popolare. Ingresso gratuito, è consigliata la prenotazione.

Domenica 28/11

Auditorium di Sant'Umità ore 21 Eresia socialista / Eresia dell'amore Reading in due atti su Majakovskij con Pierpaolo Capovilla e Giulio Ragno Favero  
Fiera di Faenza/Palazzo delle Esposizioni: Ingresso giornaliero a 10 euro valido per entrambi le location.  
Per info: [info@audiocoop.it](mailto:info@audiocoop.it) tel. 0546/25647 [www.meiweb.it](http://www.meiweb.it)

## Confcooperative Ravenna Unione Provinciale di Ravenna

### Assemblea delle cooperative associate

Venerdì 12 novembre si tiene a Ravenna, presso l'Hotel Cube, via Masotti 2, alle 9.30, l'assemblea annuale delle cooperative associate. Sono in programma gli interventi di Raffaele Gordini, presidente di Confcooperative Ravenna e di Antonio Maticena, direttore master in Economia della Cooperazione MUEC. Soci, dirigenti e cittadinanza sono invitati ad intervenire.

## 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 Cettignola RA - Via C. Rentini, 7/9 / Tel. +39 0545 981051 - Fax +39 0545 42127  
[www.montini-carrellielevatori.it](http://www.montini-carrellielevatori.it) / [info@montini-carrellielevatori.it](mailto:info@montini-carrellielevatori.it)

## Ergonomia MONTINI

- Riduzione degli sforzi.
- Massima produttività



## Super Sterzo MONTINI

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



# L'impegno di Confcooperative per l'energia pulita

Il tema è di estrema attualità e ogni giorno cittadini, imprese e amministratori sono sottoposti al pressante problema del risparmio energetico e della salvaguardia dell'ambiente e, proprio per approfondire la delicata questione, recentemente l'Unione provinciale di Confcooperative ha dedicato una puntata di «Cultura Cooperativa» (quindicinale di informazione

Confcooperative può fare molto e l'ha dimostrato decidendo di aiutare i cooperatori attraverso l'informazione.»

Cosa intende dire?

«Che la presenza in trasmissione del vicepresidente Sauro Bettoli, dell'assessore provinciale all'Ambiente Andrea Mengozzi e del ricercatore universitario Leonardo Setti è stata molto utile per dare un respiro globale alla

nuovo settore è data dal fatto che si riconoscono nella stessa organizzazione imprese cooperative di spessore nazionale e internazionale come Caviro ed imprese di giovani ragazzi che hanno dato vita, negli ultimi anni, a nuove iniziative aprendo una sfida con se stessi e con il mercato globale quali la cooperativa Impronte, RES, Bagnacavallo Energia, Cà Lunga, Faenza Energia,

sentato nel corso della trasmissione sulle rinnovabili?»

«L'assessore provinciale all'Ambiente ha riportato dati davvero esaltanti per la provincia di Ravenna. La nostra regione, tra l'altro, è una delle poche che rientra nelle norme europee che impongono percentuali di produzione di energia elettrica da fonti alternative che il nostro Paese

ancora non possiede.»

Cosa significa secondo lei?

«Che se vi è una predisposizione territoriale e se vi è una sensibilità e una vivacità delle imprese, a cominciare da quelle aderenti a Confcooperative, è necessario coltivarla e far sì che possa ulteriormente svilupparsi dando voce alle intelligenze dei

nostri giovani per il miglioramento dell'ambiente che ci circonda e sfruttando così tutta la forza energetica che madre natura, in particolare attraverso il sole, ci fornisce. Questo fa parte del nostro mondo e in questo ci impegneremo per sviluppare ulteriormente la presenza delle nostre imprese nel settore.»

Mabel Altini



Durante la recente manifestazione Ravenna 2010, esperti della cooperativa Impronte illustrano agli alunni in visita all'esposizione in piazza del Popolo alcuni esempi di tecnologie rinnovabili.

cooperativa in onda il sabato sera su Teleromagna) al tema dell'energia alternativa da fonti rinnovabili esaminandone approfonditamente disciplina giuridica e aspetti economici e sociali.

Ad oggi la maggior parte delle cooperative che hanno deciso di crescere attraverso la produzione di energia elettrica da fonti alternative appartiene a Federlavoro e Servizi e il presidente, Rossano Bezzi, ci spiega qual è il ruolo dell'Unione provinciale in questo complesso momento storico e economico.

Presidente Bezzi, oggi si parla molto di energia alternativa, ma tanti guardano ancora queste nuove possibilità con un po' di scetticismo. Confcooperative può aiutare a fare chiarezza?

«Certamente. Non a caso l'Unione di Ravenna nell'avviare un ciclo di trasmissioni volte a divulgare messaggi e valori cooperativi ha scelto di trattare l'argomento delle nuove energie.

discussione e per fornire ai telespettatori e, in particolare, ai cooperatori molti elementi utili per conoscere e comprendere queste nuove tecnologie.»

È d'accordo con il vicepresidente Bettoli quando afferma che l'Unione deve «tenere per mano» le cooperative?

«Il punto è proprio questo. Il ruolo e l'impegno di Confcooperative deve essere quello di accompagnare le cooperative, in particolare le 'neofite' del settore, fornendogli tutta l'assistenza affinché un gruppo di ragazzi, un gruppo di ingegneri, possa concretizzarsi in impresa cooperativa. È nostro compito indirizzare ed elaborare la struttura che dovrà cimentarsi in nuovi mercati.»

Crede che la cooperazione rappresenti un «valore aggiunto» in questo campo?

«Una specificità di Confcooperative che trova riscontro e conferma anche in questo

Cofra Energy. Per questo possiamo affermare con soddisfazione che attraverso la forma cooperativa è possibile misurarsi con questo nuovo settore che proprio nel nostro mondo trova terreno fertile: basti pensare allo stretto legame che intercorre fra le imprese agricole, che rappresentano la base del movimento cooperativo, e gli impianti a biomasse o l'installazione di impianti fotovoltaici.»

L'Unione quindi ha il ruolo fondamentale di coordinare tutti questi fattori?

«Come ho già detto uno dei compiti di Confcooperative è proprio quello di dare il giusto indirizzo e la giusta guida in un momento in cui non si deve solo 'cavalcare l'onda' ma si deve obbligatoriamente cercare di creare delle condizioni che durino nel tempo e che creino sviluppo e nuove opportunità di lavoro. Questo è il vero senso della cooperazione.»

Cosa mi dice dei dati che l'assessore Mengozzi ha pre-

## Una tavola rotonda fra domanda ed offerta per ottimizzare il settore

# Trasporti a corto raggio

Si è tenuta lo scorso 12 ottobre presso la sede di Legacoop Ravenna la tavola rotonda dal tema 'Trasporti a corto raggio: prime riflessioni sulle possibilità di ottimizzazione dei flussi merci nel bacino ravennate'. L'incontro, voluto da Confcooperative Ravenna, Legacoop Ravenna, CNA, Confartigianato è stata un'occasione per presentare i risultati dello studio condotto dalla Fondazione ITL, realizzato grazie al contributo dell'Amministrazione Provinciale.

Lo studio è stato commissionato con lo scopo di trovare le possibili soluzioni al problema dei trasporti e, nello specifico, verificare la possibilità di attivare un circolo virtuoso tra domanda di trasporto merci e offerta delle imprese ravennate sulle brevi distanze.

L'incontro è iniziato con i saluti di Pier Nicola Ferri, per conto del Comitato Unitario Autotrasporto provinciale, che ha descritto le motivazioni alla base dello studio:

«Il progetto - ha detto Ferri - è finalizzato allo sviluppo e all'efficienza del sistema dei trasporti nella nostra provincia. Oggi domanda ed offerta di questo settore si incontrano in una tavola rotonda per prendere atto dei risultati presentati e per gettare le basi di una possibile collaborazione futura.»

Lo studio, presentato da Andrea Bardi, della Fondazione ITL, ha messo in evidenza come le piccole e

medie imprese della provincia ravennate preferiscano il trasporto in conto proprio a quello in conto terzi, soprattutto per motivi quali la flessibilità e l'urgenza dei tempi di consegna. Tra il campione di aziende analizzate (23 in tutto) solo 3 si sono dimostrate interessate a valutare la possibilità di affidare i loro trasporti a ditte specializzate.

I risultati dell'indagine hanno evidenziato inoltre come il traffico locale e l'inquinamento diminuirebbero in maniera notevole se le aziende non provvedessero in maniera autonoma ai loro trasporti.

Conclusa la presentazione di Bardi si è dato inizio alla Tavola rotonda nella quale la domanda, rappresentata da Luciano Frega della Costruzioni Meccaniche Frega e Simonetta Zalambani della OCM Clima, ha incontrato l'offerta rappresentata da Veniero Rosetti, Consar/Grar, Alberto Rondinelli, CTF/Ratio Sitemi, Filip-

po Scapoli, Scapoli Trasporti e Massimo Zoli, Scar.

A Paolo Ferrecchi, direttore Generale Reti infrastrutturali, logistica e mobilità Regione ER, è stato affidato il compito di trarre le conclusioni dell'incontro.

«I risultati emersi dallo studio - ha detto Ferrecchi - hanno fatto emergere una mancata ottimizzazione del sistema. È stata messa in evidenza, anche dalla tavola rotonda di oggi, la scarsa conoscenza reciproca di domanda ed offerta, urge quindi un'azione culturale che avvicini questi due mondi. La paura della domanda è che l'offerta non risponda al meglio alle proprie necessità, mentre l'offerta teme che la domanda pretenda uno sconto sul servizio. C'è però un bagliore di speranza: l'apertura e la disponibilità dimostrate dalle imprese della tavola rotonda di oggi fanno ben sperare in un possibile avvicinamento fra i due attori.»

Ilaria Florio



Ravenna, 12 ottobre: un momento della tavola rotonda sul tema dei trasporti a corto raggio.



### Laboratorio di pasta fresca e piadina

produzione artigianale per ristoranti - catering - gastronomie

Punto vendita: via Tebano 150 - Faenza - tel 054647025

aperto dal Lunedì al Venerdì dalle 6.00 alle 17.30

Su ordinazione consegne gratuite per privati a Riolo -

Castelbolognese - Imola - Lugo - Faenza

  
**bottega san Michele**  
alimentari di qualità

un'iniziativa di

  
**Botteghe e mestieri**  
cooperativa sociale



BIBLIOTECA?



DISCOTECA?

**CAVIROTECA, LA COLLEZIONE DI VINI PIÙ VICINA A TE.**



LA CAVIROTECA È IL PUNTO DI VENDITA DIRETTA DI CAVIRO, DOVE UN AMPIO ASSORTIMENTO DI OLTRE 100 VINI, PROVENIENTI DALLE CANTINE ASSOCIATE, TI ASPETTA PER PORTARE A CASA TUÀ UNA RACCOLTA DOC, DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE.

**CAVIROTECA**

FAENZA - Via Corverille, 12 - 48018 Faenza (RA) - tel. 0546 629 335 - fax 0546 629 142  
orario di apertura: da martedì a venerdì 10/13 - 16/19 - sabato 9/12/30  
[www.caviroteca.it](http://www.caviroteca.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](mailto:faenza.express@libero.it)

• Consegna posta certificata • Raccomandate  
• Gestione Ufficio posta  
[www.tntpost.it](http://www.tntpost.it)

**TNT** post

**CON.ECO TRASPORTI** Soc. Coop. Cons.  
V.le V. Randi, 44 - 48100 RAVENNA  
Tel. 0544.271262 - FAX 0544.271273  
[con.eco@con.ecotrasporti.it](mailto:con.eco@con.ecotrasporti.it)  
[www.con.ecotrasporti.it](http://www.con.ecotrasporti.it)

AFFIDABILITÀ E SICUREZZA SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE ED ESTERO  
TRASPORTI MERCI RIFIUTI E CONFEZIONATI  
TRASPORTI RIFIUTI E BIOMASSE  
TRASPORTI IN ACCORDO ADR

GPL  
IN SERBATOI  
FUORI TERRA  
E INTERRATI

PUNTUALITÀ  
NELLE CONSEGNE



INSTALLAZIONE,  
CONSEGNA,  
REVISIONE GRATUITE

FATTURAZIONE  
A CONSEGNA  
O A CONTATORE

# l'emilgas

L'ENERGIA DAL 1960

## 051 767405

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



**Rodolfo  
Graziani**  
idraulica & lattoneria



INSTALLAZIONE CANALI DI GRONDA  
E CANNE FUMARIE

INSTALLAZIONE IMPIANTI TERMOIDROSANITARI  
E DI CONDIZIONAMENTO

VIA GALILEI, 17/A - FAENZA - Tel. 0546 520705 - Cell. 308 7225264

Teleromagna accende il tuo business



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



TELEROMAGNA



ditta

# Onorio Melandri

➔ RUSPATURA ➔ SCASSO ➔ RIPATURA ➔ LIVELLAMENTI  
➔ SPIANAMENTI IN GENERE ➔ ESCAVAZIONI



Da oltre 50 anni  
al servizio  
dell'agricoltura

Ditta Onorio Melandri • Via Samoggia, 31 MARZENO DI BRISIGHELLA (RA) • Tel. 0546 64 22 28 • Cell. 335 54 84 575

Antonio Buzzi, presidente della cooperativa Il Mulino, svela il segreto del successo dell'Ostello di Bagnacavallo

# 'È il cuore pulsante dell'ospitalità romagnola'

Ottimi risultati ottenuti nel 2010 dall'Ostello di Bagnacavallo. La nuova gestione ha dato carattere e vitalità alla magnifica struttura posta all'interno del complesso monumentale dell'Antico Convento di San Francesco.

Con un aumento del 20% degli afflussi rispetto al 2009, con il fiorire di nuove attività e proposte turistiche di grande interesse, la ricettività è potuta aumentare sensibilmente anche in un periodo così segnato dalla crisi economica e finanziaria che investe in modo particolare il

fast-food, ma si desidera vivere un'esperienza. Questo è appunto ciò che offriamo grazie alle numerose collaborazioni con l'Amministrazione Comunale, le Associazioni culturali, naturalistiche, sportive, i ristoranti, il consorzio di prodotti tipici. Un'offerta 'a rete' che parla di un territorio unico nel suo genere per ospitalità e partecipazione, all'interno di Bagnacavallo, una tra le più belle cittadine di tutta la Romagna d'Este.»

Quali le novità della stagione 2010?

«Innanzitutto uno stretto

ne anche il mercato dei matrimoni e delle celebrazioni in genere, grazie alla possibilità di offrire una gestione complessiva dell'evento, dalla reception, al catering, all'animazione e intrattenimento. Molto apprezzata è stata la scelta di caratterizzare la nostra offerta enogastronomica con le tipicità del territorio.»

Visto il perdurare della crisi, come si presenta la stagione 2011?

«La nostra offerta, così legata alle caratteristiche di questo territorio, sta progressivamente acquistando

In onda su Teleromagna il nuovo programma promosso da Confcooperative Ravenna

## La nostra 'Cultura cooperativa'

(segue dalla 1 pagina)

La trasmissione infatti fa perno sul ruolo della persona nel mondo cooperativo e cerca di sviluppare argomenti e tematiche attraverso gli occhi dei soci, dei lavoratori, ma anche dei rappresentanti delle istituzioni e del mondo tecnico scientifico: da palinsesto è prevista la partecipazione in studio di alcuni ospiti, un servizio esterno su di una cooperativa connessa alla tematica affidata alla puntata e un'intervista "a tu per tu" con un personaggio di spicco legato a Confcooperative Ravenna.

«Non vogliamo che questo passaggio televisivo sia un semplice 'spot' - sottolinea Andrea Pazzi -. Vorremmo che la nostra cooperazione diventasse piuttosto uno spunto per riflettere e discutere sui problemi e sulle opportunità del nostro territorio e, soprattutto, sull'evoluzione dei valori e della società che ne fanno parte.»

Gli ospiti in studio vengono "stimolati" al dibattito e al confronto da un argomento di attualità: nella

prima puntata, ad esempio, si è parlato di energie rinnovabili, un tema molto caro alla cooperazione provinciale ma, contemporaneamente, estremamente importante per il futuro del nostro pianeta e per l'economia territoriale mentre nel corso della seconda puntata, andata in onda dal 23 ottobre al 4 novembre, si è parlato di colture ortofrutticole grazie ai contributi di Raffaele Drei, presidente di Agrintesa, Roberto Savini, assessore alle Politiche agricole del Comune di Faenza e Guglielmo Costa, direttore del dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna.

Per il mese di novembre sono in programma una puntata per approfondire il tema del ruolo della donna nel mondo del lavoro e della cooperazione e una puntata sul tema dell'autotrasporto e delle infrastrutture in provincia di Ravenna. La prima di queste vedrà la partecipazione al dibattito di Claudia Gatta, coordinatrice regionale della Consulta delle donne cooperative

nonché presidente di RicercaAzione, Chiara Laghi, presidente della società cooperativa di Cultura Popolare e Anna De Lutiis, presidente della cooperativa Centro Culturale Mesini e andrà in onda da sabato 6 novembre a giovedì 18 novembre. La cooperativa che verrà presentata è Progetto Crescita di Ravenna mentre il "personaggio" sarà Elena Bartolotti, presidente della cooperativa In Cammino.

A seguire, nella puntata dedicata al delicato tema dei trasporti che andrà in onda dal 20 novembre al 2 dicembre, si cercherà di "fare il punto" sui problemi del settore partendo dai risultati dell'indagine effettuata per conto dei principali soggetti economici territoriali dalla Fondazione Itl.

"Cultura Cooperativa - Persone, imprese, territorio" è un programma quindicinale che va in onda il sabato sera alle 19,30 con repliche il lunedì alle 11,30 e il giovedì alle 19,30 e la seconda settimana negli stessi giorni ed orari.

Mabel Altini



Un particolare della 'Mostra delle cooperative sociali' che si è tenuta recentemente nell'Ostello di Bagnacavallo.

giro d'affari del mercato del turismo e tempo libero.

Antonio Buzzi, presidente della cooperativa Il Mulino che coordina la gestione della struttura, racconta la crescita dell'ostello e i cambiamenti intercorsi in questi ultimi anni.

Presidente, cosa significa l'ostello di Bagnacavallo per il turismo in Romagna?

«L'Ostello è il cuore pulsante dell'ospitalità romagnola vissuta in questa 'terra di mezzo' tra la riviera e la collina. Oggi grazie all'Ostello possiamo presentare ai visitatori quel 'tesoro nascosto' fatto di cultura, gastronomia, storia e tradizioni che stanno sempre più catalizzando l'interesse del nuovo viaggiatore: non ci si accontenta più di una vacanza

legame e sinergie positive sviluppate con tutte le iniziative più importanti del territorio quali il Circo per la Pace, la Festa di San Michele, la Sagra delle Erbe Palustri alle quali abbiamo aggiunto le collaborazioni con altri avvenimenti prestigiosi (la collaborazione con Piazza Nuova per San Valentino, con lo Slow Food per 'Degusto con Gusto'). Abbiamo poi avviato la struttura alla gestione complessiva di eventi e conferenze, circa una decina nel 2010, che hanno ampliato l'offerta complessiva caratterizzando l'immagine dell'Ostello come luogo prestigioso di ritrovo anche per le aziende del territorio, con le quali sono stati siglati i primi accordi di collaborazione. In forte espansio-

sempre maggior spazio all'interno di un segmento di mercato in forte espansione. Per il prossimo anno stiamo rafforzando ancor di più queste peculiarità. I servizi alberghieri implementeranno la caratteristica della grande accessibilità dei prezzi con un'alta qualità delle prestazioni ricettive caratteristiche, accompagnate da una sobrietà di fondo che evita di caricare il cliente di costi inutili. L'offerta enogastronomica si marcherà ancor più alla riscoperta delle tipicità e delle biodiversità del territorio, valorizzando le produzioni biologiche che stanno riscoprendo i sapori ed i frutti dimenticati di questa terra meravigliosa che è la Romagna.»

□



La prima puntata di Cultura Cooperativa: con la conduttrice Romina Bravetti, da sinistra, l'assessore provinciale all'ambiente Roberto Mengozzi, il vicepresidente di Confcooperative Sauro Bettoli e il prof. Leonardo Setti.

**COBAR CONAD**  
**BAGNACAVALLO**

Centro Commerciale

Via Fossa, 3  
Tel. 0545 63474

Via Toscanini, 11/b  
Tel. 0545 936100

La Pieve

## LE OFFERTE DEL MESE

**SONO TORNATI I BOLLINI!!!  
TUTTI I MARTEDI' DI NOVEMBRE  
BOLLINI DOPPI!**

Dal 4 al 10 novembre

**OFFERTA SPECIALE  
50 ARTICOLI SCONTATI DEL 50%**

Dall'11 al 20 novembre

**Offerta speciale CONAD DAY! Compri 2 paghi 1  
più sconti su tanti prodotti  
di SAPORI & DINTORNI**

Dal 18 al 24 novembre

**Ancora tanti prodotti in offerta  
con SCONTI fino al 50%**

Dal 25 novembre al 4 dicembre

**SOTTOCOSTO - SOTTOCOSTO  
come da pubblicità nazionale**

**SABATO 13 NOVEMBRE**  
Festa di compleanno del "CENTRO PIEVE"  
Bancherelle con vendita di: coperte, lenzuoli,  
piumoni, tegami, padelle, ecc..

**DALL'1 AL 30 NOVEMBRE**  
ancora "CARRELLO FELICE" contro la crisi  
con ribasso prezzi del 25% o 30%  
su 100 prodotti a marchio CONAD

**RE PER UN GIORNO**  
10 novembre  
Prosciutto di Parma c/osso € 5,90 al Kg.  
17 novembre  
Lombo suino in tranci s/osso € 3,80 al Kg.

**Il 19 e 20 novembre alla cassa in distribuzione  
i BUONI DEL PESCE da € 5,00  
spendibili dal 22 al 27 novembre**

# Al via Coopyright: inventa una cooperativa

È partita la quarta edizione di Coopyright - Inventa una cooperativa, il concorso di idee rivolto ai ragazzi delle scuole medie superiori della provincia di Bologna, promosso da Confcooperative e Legacoop Bologna, dal Centro di Documentazione sulla cooperazione e da Irecoop, realizzato anche grazie al sostegno della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna e della Camera di Commercio di Bologna, e la collaborazione di diverse cooperative della provincia tra cui Emil Banca.

«Confcooperative opera da anni in ambito di educazione cooperativa - ha affermato il presidente di Federicultura-Confcooperative Lanfranco Massari. - Su queste tematiche abbiamo firmato un protocollo d'intesa con il Ministero dell'Istruzione e dell'Università nella consapevolezza della strategicità del rapporto fra

mondo dell'impresa e mondo della scuola, del valore della cooperazione come modalità di fare impresa democratica e partecipata, della promozione dell'autoimprenditorialità quale elemento per mettere a frutto le potenzialità delle persone. La collaborazione di Confcooperative con Legacoop in Coopyright è già un esempio concreto di cooperazione.»

Coopyright intende diffondere fra i giovani la conoscenza e l'esperienza dei principi e della cultura cooperativa, avvicinando la scuola al mondo della cooperazione. Il lancio del concorso è stato martedì 26 ottobre presso la Sala Topazio di Palazzo Affari a Bologna.

In questa occasione alle classi in concorso è stato consegnato il kit di strumenti didattici e i regolamenti del concorso, ci sono state

diverse testimonianze oltre che la proiezione del video della passata edizione. Il concorso, ormai alla sua quarta edizione, sfida gli studenti a inventare una cooperativa innovativa, con tanto di business plan e campagna di lancio, o a raccontare in un progetto di ricerca le connessioni tra storia e attualità della cooperazione.

Coopyright si struttura infatti attorno ad un Premio per la miglior idea di impresa cooperativa (Coopyright Impresa) e per la miglior ricerca storico - sociale (Coopyright Ricerca) prodotta da una classe, generalmente di terza o quarta superiore.

Otto gli Istituti in concorso quest'anno, per un totale di circa 200 ragazzi e ragazze di terza e quarta superiore. Le classi avranno una cooperativa che farà da testimonial, come Emil Banca, il



Bologna, 26 ottobre: studenti bolognesi durante il convegno per il lancio del concorso che prevede l'invenzione della miglior cooperativa innovativa.

Consorzio Solco Insieme, Saca, Granarolo, Cadiati, Coop Adriatica, Tecnicoop, La rupe, Coop.Costruzioni. Il

concorso si sviluppa a partire dal lancio del 26 ottobre con diverse attività in aula, contatti diretti con le imprese e

una premiazione finale a maggio.

Matteo Manzoni  
[www.coopyright.it](http://www.coopyright.it)

## Un momento di riflessione per le cooperative dell'Imolese

# Cooperazione e crisi economica

Confcooperative del Circondario imolese ha proposto ai presidenti e agli amministratori delle cooperative del territorio un momento di riflessione sul tema della crisi economica invitando presso la sala conferenze del Museo diocesano Franco Mosconi, docente di economia industriale all'Università di Parma. L'iniziativa ha ricevuto un contributo dalla Camera di Commercio di Bologna.

Ha aperto i lavori il presidente Giovanni Bettini che ha presentato i numeri della realtà imolese: oltre 50 cooperative, 7800 soci, 2830 dipendenti fissi, 580 addetti con altri tipi di contratto. Queste cooperative sviluppano un fatturato di 536 milioni di euro con un export di 180 milioni di euro, un patrimonio di 400 milioni euro.

Mosconi è partito da un'analisi degli andamenti economici mondiali prendendo a riferimento le previsioni del World Economic Outlook (FMI) di ottobre 2010. Tali dati mostrano un ripresa della crescita complessiva del Pil dopo il calo del 2009, +4,8% nel 2010 e +4,2% nel

2011, con una crescita più contenuta nelle economie avanzate (+2,7% nel 2010 e +2,2% nel 2011) e una crescita più lenta dell'Italia +1% nel 2010 e nel 2011. Forte invece la crescita delle economie emergenti (+7,1% nel 2010 e +6,4% nel 2011). In ripresa anche il commercio internazionale +11,4% nel 2010 e +7,7% nel 2011, dato che può rappresentare una buona notizia per Regioni come l'Emilia Romagna che hanno una forte vocazione all'export.

L'analisi del prof. Mosconi si è poi concentrata sull'importanza dei beni "intangibili" anche nei settori manifatturieri tradizionali, con la necessità per le aziende italiane di puntare sull'accrescimento del valore del prodotto a monte e a valle della fase strettamente produttiva, e sul ruolo dei servizi, sia orientati al mercato, sia alla persona.

Mosconi, dopo aver ripreso quelle che sono state le cause della crisi, quali la logica imperante del breve termine, le difficoltà sul lato della domanda non adeguatamente sostenuta, l'illusione di

poter far crescere a dismisura il debito senza riferimento alle situazioni patrimoniali, si è concentrato su alcune suggestioni circa gli insegnamenti di questo periodo di crisi a partire dalle cause individuate.

Un aspetto, frutto della crisi, sottolineato dal professore, è la riscoperta del ruolo della famiglia e dei corpi intermedi della economia civile.

Mosconi ha citato tre testi usciti negli ultimi anni. L'enciclica di Benedetto XVI, con il suo richiamo al lavoro decente, indicata come vera sfida dell'Italia di oggi. Qui Mosconi ha fatto un riferimento ai contratti di solidarietà e alla funzione mutualistica della cooperazione.

Gli altri due testi, usciti nel 2010, sono stati "Ho studiato economia e me ne pentito" di Florence Noiville, e "L'economia giusta" di Edmondo Berselli. Dalle considerazioni proposte emerge un'attenzione al valore dell'uomo e del suo lavoro, al tema della coesione sociale e al senso di responsabilità che chi opera in economia deve avere.

M.M.

## Cooperative al Baccanale

Sono diverse le cooperative di Confcooperative che partecipano al Baccanale 2010, la manifestazione enogastronomico-culturale imolese in programma dal 6 al 21 novembre, quest'anno dedicata a *Salse sughie e condimenti*. La Clai organizza per la mattina del 13 novembre (ore 10.30) Colazione in Villa, la visita guidata con degustazione a Villa La Babina. Nella Galleria del centro cittadino anche quest'anno ci sarà l'appuntamento con 'Dalla Terra alla Tavola' in cui saranno presenti alcuni produttori, tra cui alcune cooperative di Confcooperative, con la possibilità di vendita diretta.

Cirio, lo storico marchio controllato da Conserve Italia, alle 20.30 del 15 novembre, presso il Circolo Sersanti propone una serata con spettacolo, *Pranzo a S. Giovanni a Teduccio*, monologo comico-nostalgico sul buon sugo di pomodoro di Tiziana Di Masi. Al termine una degustazione in cui l'antica ricetta partenopea dei paccheri con sugo di pomodoro Cirio sarà interpretata dallo chef Valentino Marcattili del Ristorante San Domenico. La cooperativa Sociale Casa di accoglienza Anna Guglielmi propone insieme a Montecatone Rehabilitation Institute per martedì 9 novembre alle ore 21 la tavola rotonda 'Il sugo della vita: l'inguaribile voglia di vivere coordinata' da Massimo Pandolfi, capo redattore del Resto del Carlino e presidente del club L'inguaribile voglia di vivere. La tavola rotonda coinvolge persone disabili che possono testimoniare il loro successo nel campo dello sport, della famiglia, del lavoro, dello studio, dell'impegno civile.

Alla tavola rotonda che si svolgerà presso la sede della cooperativa Anna Guglielmi a Montecatone, si affianca una mostra dedicata al cibo della fotografa Margherita Benvenuti dall'invitante titolo *Rosso conserva* visibile dall'8 al 21 novembre presso l'Ospedale di Montecatone. Per modalità di partecipazione, info e costi:

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



 **CONFCOOPERATIVE**  
Bologna

### Bologna

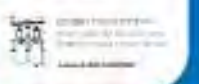
Via Calzani, 1/3  
Tel. 051 4164450 - Fax 051 4164444  
[segreteria.bologna@confcooperative.it](mailto:segreteria.bologna@confcooperative.it)

### Imola

Via Coraglia, 1/w  
Tel. 0542 25610 - Fax 051 4164444  
[segreteria.imola@confcooperative.it](mailto:segreteria.imola@confcooperative.it)

Viaggio nella Cooperazione Bolognese  
[www.bologna.confcooperative.it](http://www.bologna.confcooperative.it)

Con il contributo



La cooperativa di Sasso Morelli porta alla manifestazione imolese tutto il sapore buono della tradizione

# La CLAI al Baccanale 2010

*Un ricco programma offerto dalla Cooperativa con vendita promozionale di prelibatezze, scuola di cucina e l'esclusiva "Colazione in Villa".*

Anche quest'anno la CLAI ha deciso di partecipare in modo deciso al Baccanale che è oramai diventato un momento fisso nel panorama enogastronomico della nostra città.

Un tema stimolante quello di quest'anno del Baccanale di Imola: "Salse, sughi e condimenti". Tema particolarmente stimolante per CLAI e per le "sue" Macelle-

rie del Contadino, che ogni giorno propongono ai propri clienti carni, sughi ed intingoli.

Una ghiotta occasione, attraverso il Baccanale, per centrare l'attenzione su questi condimenti essenziali della nostra tavola, legati sì alla tradizione, ma anche valorizzati dalle nuove esigenze salutistiche dei consumatori. Perché un intin-

golo oggi giorno deve avere il "buon sapore di una volta" ma allo stesso tempo essere "leggero".

Mettere insieme queste due apparenti dissonanze sarà proprio compito della *Scuola di Cucina*, la proposta di CLAI che riscuote sempre un grandissimo successo di pubblico, che quest'anno si intitolerà "*Carni per Sughi e Sughi per Carni*", che avrà luogo presso la Macelleria del Contadino nel Centro Storico di Imola e sarà aperta a tutti su prenotazione, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Altro momento particolare è *Colazione in Villa*, un itinerario esclusivo per 30 partecipanti, che unisce l'arte dei giardini e degli affreschi alla qualità del pranzo a tema. È un'iniziativa "Eventi del Gusto CLAI" che si svolge presso "Villa la Babina", il Centro Direzionale CLAI, immersa nel parco, impreziosito da numerose specie arboree e arbustive, inserito nel circuito dei "Grandi Giardini Italiani".

*Sugomania* è la Festa che la Macelleria del Contadino di Vicolo Inferno a Imola propone a tutti. Oltre alle stuzzicanti degustazioni saranno in vendita una grande varietà di sughi ed intingoli con offerte molto vantaggiose. Il tutto sarà "acceso" da animatori che "scalderanno" l'ambiente, coinvolgendo i presenti in giochi e prove di abilità. Una particolare attenzione sarà dedicata ai bambini.

## Programma delle iniziative

### Domenica 7 Novembre Sugomania

Festa aperta a tutti dalle ore 15 alle ore 18,30.

Presso *Macelleria del Contadino*, Vicolo Inferno, 7 - Centro Storico, Imola

*Vendita promozionale delle carni interessate a sughi, salse, intingoli e tanto ancora. Nel negozio verrà allestita una esposizione di sughi, marinate, salse che verranno accompagnate, in abbinamento, ad acquisti di carni proposte con particolari sconti per l'occasione. Momenti di aggregazione e di animazione goliardica gestiti da animatori, che coinvolgeranno i presenti in giochi e prove di abilità. Assaggi e degustazioni per tutti.*

### Sabato 13 Novembre Colazione in Villa

Alle ore 10,30 presso *Villa La Babina* a Sasso Morelli

Posti limitati con prenotazione obbligatoria

*Visita guidata al Parco e alla Villa seguita dalla Colazione.*

*Nella suggestiva cornice del parco e delle sale della Villa, che riportano alle atmosfere*

*del primo novecento, i partecipanti gusteranno un raffinato pranzo tipico delle tradizioni e del luogo che li ospita incentrato su portate legate al tema del Baccanale 2010.*

Prenotazioni e informazioni:  
Sig.ra Clara - 0542 55738 (ore ufficio)

### Domenica 21 Novembre Scuola di Cucina: "Carni per sughi" e "Sughi per carni" - Salse, Sughi e Marinare che valorizzano le carni

Dalle ore 15 alle ore 17

Presso *Macelleria del Contadino*, Vicolo Inferno, 7 - Centro Storico, Imola  
Posti limitati prenotazione obbligatoria

*Con l'aiuto di chef qualificati verranno esposte ed insegnate le regole base per le preparazioni di sughi e condimenti a base di carne, nonché i segreti per la realizzazione di marinate e salse da abbinare alle diverse tipologie di carni.*

*Al termine i partecipanti potranno assaggiare le portate elaborate durante la lezione. Prenotazioni e informazioni: Sig.ri Stefano Zaniboni / Benito Visani - 0542 26484 (ore negozio).*

## In assemblea per riflettere

(segue dalla prima)

*In quest'ambito il nostro ragionamento deve essere rivolto alla riflessione sul ruolo della cooperazione e sull'importanza che questa assume in questa difficile congiuntura.*

*La capacità di stare insieme e di lavoro*

*in squadra, piccola o grande che sia, sono valori insostituibili che mettono al centro la persona: una persona che agisce sul territorio mettendo a valore tutte le opportunità economiche e sociali che questo offre.*

Raffaele Gordini



Dall'8 al 20 novembre

macellerie del contadino

Tutto  
Castrato 3x2

DOVE LA QUALITÀ PARLA CON TE

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

**SASSO MORELLI**  
Via Cambellano, 62/A  
Tel. 0542 55720  
**mattino** da lunedì a sabato  
dalle ore 7-30 alle 13  
**pomeriggio** da lunedì a sabato  
dalle ore 16 alle 19

**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

OFFERTA VALIDA PER I PUNTI VENDITA DI

# Speedyspesa compie un anno

*Doppi bollini per la nuova collection Conad - Lagostina e tanti prodotti a prezzi speciali.*

Da un anno al Superstore Cofra Le Cicogne di Faenza è stato attivato il servizio Speedyspesa, la piccola rivoluzione che Cofra ha portato a Faenza.

Si fa la spesa da soli prelevando il terminale portatile all'ingresso, si legge con il terminale il codice a barre del prodotto prelevato e si riordina tutto nella borsa della spesa. Si controlla ogni prezzo e il totale della spesa effettuata e si paga alle casse automatiche o con operatrice.

I vantaggi del servizio sono diversi: è possibile controllare i prezzi, si fa tutto da soli, si riducono i tempi di attesa. Fare la spesa diventa semplice, economico e veloce. Le

dettagli e precisazione sull'utilizzo del terminale, provare a fare la spesa accompagnati, dal 25 ottobre al 6 novembre prossimi è a disposizione il servizio di hostess al Superstore Le Cicogne. E a chi attiva il servizio verrà data in omaggio una bellissima shop-bag con manici predisposti per il carrello. Inoltre a partire dal mese di ottobre, in occasione del compleanno di Speedyspesa, per premiare chi ha già aderito al servizio e per invitare nuovi consumatori a utilizzarlo, sono previste alcune promozioni speciali.

Ogni settimana un panierino di prodotti a prezzi speciali e vantaggiosi, viene indicato all'ingresso



forme di auto-shopping grazie alle nuove tecnologie scanning molto invitanti, riscuotono successo soprattutto nel commercio al dettaglio.

Alle Cicogne sono a disposizione 50 terminali. Precisiamo che per fare la spesa con Speedyspesa si deve essere titolari di Conad Card. È una vera e propria carta di pagamento; le spese effettuate nell'arco del mese - in tutti i Supermercati Cofra abilitati e in tutti i punti vendita Conad - vengono addebitate sul conto corrente, il giorno 7 del mese successivo.

La Conad Card si richiede in tutti i punti vendita e, una volta richiesta, è possibile sottoscrivere il modulo per aderire al servizio Speedyspesa. Se volete saperne di più di Speedyspesa, chiedere

del supermercato. A questo si aggiunge il vantaggio legato alla nuova iniziativa di Conad Collection Conad - Lagostina, (tante pentole in acciaio inossidabile 18/10 - firmate Lagostina), in vigore dal 25 ottobre 2010 al 5 febbraio 2011.

Per chi usa Speedyspesa tutti i giorni doppi bollini per arrivare prima... e ritirare la pentola Lagostina preferita.

Messaggio per Soci: precisiamo che al momento dell'adesione a Speedyspesa mostrando la tessera Socio Cofra, si predispone il "terminale" con tutte le funzioni necessarie per l'accumulo dei punti Collection Unica e per gli sconti speciali dedicati ai Soci, es. il "Chicco".

Sabina Orlandi,  
Ufficio comunicazione  
Gruppo Cofra

Prenota le confezioni regalo per le prossime festività

## Felice Natale con Cofra

*Nei Supermercati Cofra a Ravenna, Faenza, Brisighella, Riolo Terme, Godo di Russi, Cotignola, Casola Valsenio, Massa Lombarda, Modigliana; nei Bricofers Cofra e nelle agenzie Faventia Tourist tante idee per i regali aziendali e personali.*

Cofra s.c. è la cooperativa di consumatori che con le altre attività controllate del Gruppo, è attiva sul territorio da oltre 37 anni e che conta oggi oltre 28.000 Soci. La cooperativa pone al centro dei suoi obiettivi il gradimento dei consumatori e la qualità dei servizi offerti.

In occasione del Natale 2010 e delle festività, Cofra propone alcuni "regali aziendali" da offrire a fornitori, dipendenti, clienti e amici. I Supermercati Cofra già dal mese di novembre, propongono un vasto assortimento di confezioni regalo a prezzi competitivi (a partire da euro 9,50). Le confezioni sono sempre personalizzabili in base alle richieste del cliente. Si può scegliere fra strenne natalizie, scatole serigrafate, ceste e bauletti personalizzabili o già disponibili, con prodotti di prima qualità e delle migliori marche.

Ogni anno in occasione delle feste, i Supermercati Cofra confezionano oltre 9000 fra strenne, pacchi e confezioni natalizie. È possibile richiedere il servizio consegna, imballaggio e spedizione in Italia e all'estero. Per prenotazioni e informazioni a disposizione dei clienti viene tutti gli anni appositamente allestito l'ufficio "ceste". (Faenza al Superstore "Le Cicogne" 0546.623080 - Ravenna al Supermercato "Bassette" 0544.456222).

Un'altra idea interessante è l'acquisto di "Buoni

Spesa" spendibili in tutti i Supermercati Cofra e nei Bricofers Cofra di via Volta e al centro commerciale "Le Maioliche" di Faenza; si possono richiedere presso gli uffici Cofra, in via Volta 11 a Faenza.

Faventia Tourist propone regali speciali. I "Cofanetti viaggio" weekend / soggiorno in Italia o in Europa, (a partire da 69,90 euro) ispirati a temi emozionali Passione, Benessere, Città d'Arte, Gusto, Natura, Unesco e Golf,

oppure Fuga di una notte, Eco e soggiorni Relax. E i "Cofanetti esperienze" dedicati alle passioni (esperienze benessere, sportive, oppure motori e velocità), alla gola (degustazioni o cene) e tanto altro ancora che potrete

visionare in agenzia.

Per informazioni è a disposizione lo staff di Faventia Tourist in via XX Settembre 1, Faenza, Tel. 0546.25234 e al Centro Comm.le "Le Cicogne", Tel. 0546.623392.

S. O.



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

## Biscotti alla cannella

*Gli addobbi natalizi sono importanti per rendere la casa festosa ed accogliente. Usare gli alimenti come decorazione è una soluzione originale. I biscotti alla cannella sono la soluzione elegante e profumata da appendere all'albero.*

### Ingredienti

Farina bianca: 100 gr. - Burro ammorbidito: 80 gr. - Zucchero a velo, 40 gr. + q.b. per guarnire - 2 tuorli d'uovo sodo - La buccia grattugiata di 1/2 limone - Cannella in polvere: 1 cucchiaino

### Preparazione

Passate al setaccio i tuorli

d'uovo e la farina. Sistemate la fontana su una base di lavoro. Adagiate il burro a pezzetti al centro della fontana. Unite lo zucchero a velo. Aggiungeteci la cannella e i tuorli d'uovo passati. Lavorate l'impasto velocemente. Ricoprite il tutto con della pellicola traspa-

rente.

Sistemate l'impasto nella parte meno fredda del frigorifero. Lasciate riposare per 3 ore circa. Riprendete l'impasto trascorso il tempo. Spianatelo con il matterello dandogli un'altezza di 3 mm. Usate un tagliapasta o uno stampo e date forma ai biscotti. Sistemate in una placca precedentemente imburata e infarinata. Spostateli in forno già caldo a 180°C. per 15 min. circa. Verificate la cottura. Levate e fate freddare. Velate con zucchero a velo. Servite.

Agnese di Fossolo



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

offerte valide sino al 12.12.10

## Una pioggia di offerte aspettando il Natale

■ FERRAMENTA ■ GIARDINO  
■ DECORAZIONE ■ BAGNO

**Bricofers**  
FAI DA TE

90 ANNI  
1920-2010  
ITALIA

FAENZA - Via Volta, 11 - Tel. 0546/620655  
FAENZA - Via Bisaura, 1/3 (centro comm.le "Le Maioliche" LE MAIOLICHE) - Tel. 0546/646867  
bricofers@gruppocofra.it - www.gruppocofra.it/cofra/bricofers/

Tra il dire e il fare.  
**COFRA**

GRUPPO COFRA

# Mercatini di Natale con Faventia Tourist

Con Faventia Tourist le giornate speciali ai mercatini di Natale più belli.

In occasione del Natale 2010 Faventia Tourist ha preparato un ricco calendario di viaggi in giornata o della durata di qualche giorno, per visitare località caratteristiche, rese speciali dal clima di festa.

Il calendario 2010 propone mete ricercate. I mercatini di Natale sono in questo periodo gli itinerari prediletti perché mettono in risalto la bellezza dei centri storici ornati di colori, luci e sapori tipici. E in questo clima di festa e calore si cercano i regali di Natale particolari, i cibi e i dolci tradizionali.

**Merano e Bolzano domenica 28/11**, per visitare i famosi mercatini con bancarelle in legno, decorate e illuminate a festa, al profumo di spezie, cannella e di vin brulè.

**Abbazia di Novacella e Bressanone sabato 4/12**. La visita a questa abbazia merita qualche informazione speciale. Novacella è ubicata in una bella vallata vicino a Bressanone protetta dai venti del nord e caratterizzata così da un clima piacevole e tempera-

to. La zona è coltivata a vigneti e castagneti e bagnata da un bellissimo torrente di montagna. L'Abbazia di Novacella è gestita dai Canonici Agostiniani; fondata nel 1140, dal beato Abate dell'Abbazia di Klosterneuburg di Vienna, vescovo di Bressanone. L'Abbazia venne fin da subito dotata di ampie proprietà terriere grazie a degli importanti lasciti. E' un convento da sempre attivo e vivace che ha visto il suo massimo splendore artistico e culturale, fra il XV e l'inizio del XVI secolo. Di quest'epoca sono i sontuosi altari all'interno. Oggi ad oltre 850 anni dalla sua fondazione, i Canonici Agostiniani di Novacella sono chiamati ad un gran numero di compiti: a loro sono affidate più di 20 parrocchie nei dintorni. All'entrata del complesso dell'Abbazia è situato il bellissimo giardino con aiuole dalle mille fioriture, alcune sequoie, alberi secolari di ginkgo biloba, piante aromatiche e officinali. I monaci coltivano 75 varietà di piante erbacee (fra cui l'erba di S. Giovanni, l'erba cardiaca, la trigonella, l'erba al limone, la salvia al profumo di

melone, il timo della Giamaica, il tabacco). L'abbazia si sostiene economicamente grazie alla coltivazione e la vendita di prodotti agricoli (dalle erbe aromatiche alla frutta) e soprattutto grazie alla cantina, che con i vini prodotti, ottiene grandi successi nazionali e internazionali. Conclusa la visita all'Abbazia il gruppo prosegue verso il mercatino di Bressanone per scoprire le pregiate creazioni artigianali.

Le altre mete previste per Natale sono: **Villach e Klagenfurt mercoledì 8/12**, **Trento e Rango domenica 12/12**, **Innsbruck e Swarovski domenica 20/12**. E per chi desidera trascorrere periodi più lunghi ai Mercatini di Natale Faventia Tourist propone alcuni brevi viaggi della durata di alcuni giorni, come **Norimberga e Rothenburg dal 27 al 30/11** e **Vienna e Salisburgo dal 10 al 12/12** e il viaggio di Natale 2010 in **Terra Santa dal 27/12 al 3/1**.

L'Ufficio Gruppi di Faventia Tourist è a disposizione per prenotazioni e per informazioni di viaggio, via XX Settembre 1 - tel. 0546 682929.

Sabina Orlandi

## Nuova iniziativa di Cofra dopo 'Faenza 1' e 'Pezzolo'

# Orto fotovoltaico 'Faenza 2'

*Nasce il nuovo consorzio di agricoltori per produrre energia pulita, per contribuire al reddito del settore agricolo, per tutelare l'ambiente.*

Proseguono le iniziative patrocinate da Cofra per favorire i Soci agricoltori alla realizzazione di Orti fotovoltaici. Partecipare alla costituzione di un Orto Fotovoltaico offre agli agricoltori che non hanno disponibilità di terreno per motivi di vincoli ambientali o perché impiantati, il vantaggio di diventare ugualmente produttore di Energia Pulita, per esplorare nuovi settori di reddito e usufruire delle agevolazioni previste.

L'attività di Cofra, che patrocina la realizzazione di Orti Fotovoltaici, è quella di favorire l'aggregazione di agricoltori attraverso la costituzione di consorzi per condividere e contenere i costi di realizzazione e di avviamento. La scelta di consorzarsi si è mostrata vincente già alla nascita

dell'Orto Fotovoltaico Faenza -1, (ubicato in zona Celle).

Ogni singolo investitore impiega denaro relativamente modesto e può godere dei benefici derivanti dai generosi incentivi promossi dal Conto-Energia.

Cofra è impegnata per favorire l'aggregazione di agricoltori - investitori pronti a dare origine a un nuovo consorzio, già battezzato Orto Fotovoltaico Faenza-2. Il nuovo consorzio è al via. Gli agricoltori-investitori divideranno le quote dell'impianto, l'organizzazione, il coordinamento del progetto, il funzionamento dell'impianto, la gestione e la manutenzione. Si sta valutando l'ubicazione migliore fra quelle rese disponibili. La scelta del sito è fondata-

mente; il luogo deve necessariamente possedere caratteristiche specifiche, per garantire l'allaccio alla rete ENEL in tempi brevi e per il rendimento ottimale al futuro impianto fotovoltaico una volta in funzione.

Orto Faenza-2 (circa 1000 kW di potenza) occuperà una superficie di circa 2,5 ettari. La realizzazione dell'impianto sarà assegnata a CofraEnergy, la società specializzata in nuove tecnologie per la progettazione e la produzione di energia pulita controllata dal Gruppo Cofra. Cofra ritiene questa l'opportunità da non perdere anche per contrastare la crisi economica del settore. E' punto di riferimento per favorire l'aggregazione di agricoltori e coordinare l'acquisto di quote.

Per informazioni e per partecipare al consorzio rivolgersi a: CofraEnergy - Via Galilei 2, Faenza (RA) tel 0546-622184

S. O.



Abbazia di Novacella (BZ)



Esempio di orto fotovoltaico realizzato da CofraEnergy del Gruppo Cofra.

www.faventiatourist.com

## I mercatini di Natale 2010

Bus da Faenza con accompagnatore

4 dicembre 2010

**Abbazia di Novacella e Bressanone** € 47,00

8 dicembre 2010

**Villach e Klagenfurt** € 44,00

dal 10 al 12 dicembre 2010

**Vienna e Salisburgo** € 357,00

19 dicembre 2010

**Innsbruck e Swarovski** € 44,00

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

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

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

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

Partner



# BENATI

dal 1948

# 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

APPOSITA CERTIFICATA  
 UNI EN ISO 9001:2008

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, 3 - 48018 FAENZA (RA) - TEL. 0546/620059 - FAX 0546/620170  
 info@bonatimpianti.it www.bonatimpianti.it

Are verdi

- Progettazione
- Realizzazione
- Manutenzioni



Cell. 336 8130891 - Via selva Faentina, 10 - 48018 Reda Faenza (RA)

Elettromeccanica  
**Tani**

Corso Garibaldi, 83/A - Faenza (RA)  
 Tel. e Fax 0546 28698  
 info@tanielettromeccanica.it  
 www.tanielettromeccanica.it

**Vendita e riparazione:**

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

**Realizzazione:**

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

**Interventi e manutenzione:**

- Elettropompe sommerse e esterne in pozzi di superficie e artesiani
- Impianti autoclave
- Macchine linea produzione
- Impianti sollevamento acque

## 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

CHIUSO IL LUNEDI'

ARREDAMENTI **AC** CAMURANI



Via Mattei, 16 - 48025 Riolo Terme - Tel. 0546/11515 - Fax. 0546/11294



APERTO ANCHE  
 DOMENICA POMERIGGIO

www.paginegialle.it/camuraniarredamenti  
 arredamenti@camurani.it info@camurani.it

**LUCCHESI**  
 PALESTRA DI LOTTA  
 CLUB ATLETICO FAENZA MCMXIX

2010.2011  
 T. 0546.30306  
 WWW.FAENZALOTTA.IT

CISA, GEMOS, EuroCompany, PirellaGöttsche

Geom. **VISANI**



RISTRUTTURAZIONI  
 IMPERMEABILIZZAZIONI  
 TETTI - LATTONERIA

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



S.N.C. DI FABRI GIOVANNI & C.

- Costruzioni metalliche e affini
- Automazioni cancelli e porte
- Portoni industriali a libro e scorrevoli
- Carpenteria
- Basculanti



FAENZA (RA) - Via Risorgimento, 54 - Tel. 0546 620487 - Fax 0546 622119

Stefano Andrighetti, presidente della cooperativa Cesac di Conselice, stila il bilancio della stagione agricola che si è appena conclusa

## «Annata positiva, ora puntiamo a crescere»

L'autunno della cooperativa Cesac di Conselice si apre con qualche soddisfazione in più rispetto allo scorso anno e con buone speranze per il futuro:

«E' stata un'annata nel complesso positiva - sottolinea Stefano Andrighetti, presidente di Cesac s.c.a.r.l. - I prezzi dei prodotti agricoli, dopo la paura iniziale, hanno avuto un lieve rialzo e il complesso delle attività e degli investimenti messi in campo dai nostri soci e, in particolare, dalla cooperativa, hanno mostrato lungimiranza e buona tenuta.»

La vendemmia che si è appena conclusa è stata caratterizzata da una diminuzione della produzione per ettaro causata dalle avverse condizioni climatiche e dalle numerose grandinate settembrine:

«Nonostante questo - continua Andrighetti - il conferimento a Cesac è risultato comunque superiore rispetto a quello dell'anno

precedente grazie all'arrivo di nuovi soci e, anche se la gradazione è leggermente inferiore, la qualità è nel complesso positiva. Tra l'altro le prime azioni di mercato sui vini evidenziano una ripresa delle quotazioni e le condizioni generali che riguardano il settore sembra possano confermare questa ripresa dei prezzi.»

Gli impianti di Cesac hanno lavorato a pieno regime per raccogliere e lavorare i 50mila quintali di uva giunti dalle aziende agricole di Conselice e dalle cooperative socie dell'Abruzzo.

Nel settore cerealicolo il conferimento di mais, sorgo e soia presso Cesac ha superato i 135mila quintali mentre quello dei grani si è attestato intorno ai 130/140mila quintali:

«È da segnalare l'ottima resa del mais e del sorgo - continua il presidente - e sul versante dei prezzi abbiamo riscontrato anche qui una ripresa importante dall'inizio

dell'estate. Ad oggi il mais sta viaggiando tra i 18 e i 20 euro così come il sorgo (18/19 euro) e queste sono quotazioni davvero interessanti per le aziende agricole. Ci prepariamo alla semina e grazie alle considerazioni agronomiche attuali e grazie alla ripresa del prezzo dei grani teneri possiamo già dire che si prevede per il 2011 un aumento delle produzioni del grano tenero rispetto a quello del grano duro».

La prossima stagione sarà quindi un banco di prova per l'agricoltura e Cesac, con i propri tecnici e i propri soci, è pronta alla sfida:

«Per il 2010 speravamo di aver qualche soddisfazione - conclude Stefano Andrighetti - e i fatti ci hanno dato in parte ragione. È stata una buona annata e gli agricoltori stanno finalmente conquistando la determinazione ad investire sulle proprie

aziende. Per parte nostra stiamo già impostando la prossima annata con i nostri tecnici allo scopo di aumentare le produzioni e la validità del nostro servizio che ha già dato risultati

importanti. Inoltre l'agenzia assicurativa è già operativa e i soci di Cesac e 3C sono già in condizione di ricevere preventivi e polizze vantaggiose. Dicembre è il mese di scadenza di

molte polizze e sarà proprio allora che verifichiamo la validità del servizio che Cesac ha messo a disposizione dei propri soci.»

Mabel Altini

Una giovane cooperativa di editoria, didattica e sartoria

## Nasce 'Botteghina'

Il mondo di Confcooperative Ravenna si arricchisce di una nuova giovane cooperativa, 'Botteghina', che si è presentata a Ravenna il 16 ottobre scorso fra spettacoli teatrali e risa di bambini.

Valentina Cimatti, presidente della cooperativa, ne racconta le origini e gli obiettivi:

«Botteghina è un'idea nata dall'incontro con Giorgia Cai (vicepresidente) una mia vecchia compagna del liceo. Ci siamo ritrovate nel momento in cui entrambe avevamo dei bambini piccoli e faticavamo nel conciliare i tempi di vita con quelli del lavoro. Abbiamo pensato così di creare un'impresa che avesse come obiettivo la centralità dell'individuo e che desse spazio alle passioni personali, idea che è poi

stata condivisa dal nostro terzo socio, Mattia Franchi.»

Di cosa vi occupate quindi nello specifico?

«La cooperativa sviluppa progetti culturali in tre settori differenti: editoria, didattica e sartoria. Tre campi molto diversi l'uno dall'altro ma che rispecchiano le competenze di ognuno di noi, permettendoci di lavorare in serenità e vicino ai nostri figli. Per quanto riguarda l'editoria ci occupiamo di progetti per i più piccoli e siamo un appoggio per case editrici più grandi. Mattia Franchi si occupa della parte grafica, mentre io mi occupo della parte editoriale e dello sviluppo dei singoli progetti. Per la didattica ci avvaliamo della collaborazione esterna dell'associazione culturale "Il

Teatro va a scuola" con cui da novembre partirà il progetto "Tempo alla mamma": uno spazio bimbi dedicato alle mamme che possono parcheggiare comodamente in centro a Ravenna e concedersi un po' di tempo libero, mentre i loro bambini si divertono con le educatrici in spettacoli teatrali e laboratori didattici. La sartoria infine è il mestiere e la passione di Giorgia Cai che grazie alle sue competenze è in grado di realizzare abiti su misura e riparazioni; inoltre gestisce corsi di taglio e cucito per quanti vogliono imparare un antico sapere.»

Perché avete scelto la forma cooperativa per la vostra impresa?

«Abbiamo scelto la cooperazione in maniera molto decisa, perché è una forma di impresa democratica che stimola la partecipazione e ci fa prendere insieme tutte le decisioni. Abbiamo inoltre trovato in Confcooperative Ravenna un grande sostegno sia morale sia economico: ci ha dato la possibilità di utilizzare alcuni spazi nei locali della sede di via di Roma e di usufruire del sostegno dato dallo Start Up dedicato alle nuove imprese cooperative.»

Obiettivi futuri...

«Vorremmo con questa nostra poliedrica idea fare qualcosa per stimolare gli individui al recupero di quelle attività legate alla materia, alla creatività che si sono perse nella produzione di massa. Inoltre riportare l'attenzione del mondo del lavoro sull'importanza e la centralità delle persone.»

Ilaria Florio



Ravenna, 16 ottobre, lo staff della 'Botteghina': da sinistra Giorgia Cai, Mattia Franchi e Valentina Cimatti (presidente della cooperativa).



## Romagna Assicura al taglio del nastro

Sarà inaugurata sabato 13 novembre alle ore 12,30 presso il comparto «Punta Frattina» di Conselice la nuova agenzia 'Romagna Assicura' costituita grazie all'incontro di Cesac, Genagricola, Consorzio Agrario e dell'agente Franco Proni.

«L'inaugurazione dell'agenzia - sottolinea il presidente di Cesac, Stefano Andrighetti - sarà preceduta dalla cerimonia di consegna della cittadinanza onoraria al Cav. Giuseppe Perissinotto che avverrà alle ore 10,30 in Comune a Conselice alla presenza del Presidente della Provincia, del Presidente della Camera di Commercio e dell'assessore all'Agricoltura di Conselice. Il dott. Giuseppe Perissinotto, fondatore e attuale presidente di Fata Assicurazioni, ha reso possibile la realizzazione di Romagna Assicura ed è, da sempre, molto legato al territorio di Conselice dove ha saputo innovare l'agricoltura aumentando il reddito dei cittadini e dimostrando una grande disponibilità al dialogo e alla crescita in un territorio che nel Dopoguerra si dimostrava carico di complessità».



# CO.N.VI Vivai

di Spada Renato e Sergio

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

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



# CESAC

Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina  
Via Frattina 11 - CONSELICE

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

**OFFERTE NOVEMBRE 2010**

• TAGLIASIEPI ELETTRICO BLUE BIRD 580W LAMA 51 cm.	€ 45,90
• ASPIRAFOGLIE + SOFFIATORE B/B 2100W VELOCITA' VARIABILE E TUBO TELESCOPICO	€ 48,00
• MOTOSEGA RANGER 25 PER POTATURE BARRA 30 cm. 25cc. CON CUSTODIA	€ 140,00
• TERMOVENTILATORE VINCO 2000W CON TERMOSTATO PER BAGNI E PICCOLI AMBIENTI	€ 10,50
• IDROPULITRICE COMET "KL 1400 EXTRA" TOTALSTOP 140 BAR ACQUA FREDDA	€ 179,00
• TRAPANO YAMATO TPR501/13 PERCUSSIONE MANDRINO 13 mm. 500W C/INVERSO	€ 29,90

**SCARPE ANTINFORTUNISTICHE "U-POWER-HALTEK" DI OTTIMA QUALITA' ABBIGLIAMENTO DA LAVORO E TEMPO LIBERO**

**PELLETS PER STUFE DI OTTIMA QUALITA' ALTA RESA MINIMO RESIDUO**

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

# Un ponte fra Ravenna e Vukovar

E' in cantiere una serie di scambi commerciali fra la provincia di Ravenna e la contea di Vukovar in Croazia, in base ad un progetto di Confcooperative e Irecoop, cofinanziato dalla Camera di Commercio di Ravenna, che fa seguito a due progetti Interrey già conclusi nella stessa zona di Vukovar (Agro Dev e Wine Dev).

«Con questo nuovo progetto - ci spiega Giovanni

corso della recente guerra la zona fu occupata dai Serbi, subì enormi danni, ai quali si è in gran parte posto rimedio ed ora si stanno elaborando programmi di sviluppo economico e commerciale.

«Se la qualità dei terreni è molto simile a quello del nostro territorio, - continua Pausini - il modello agricolo di Vukovar è molto diverso dal nostro e molto meno strutturato: per questo tanti

meglio, utilizzando i metodi più razionali e tecnologicamente avanzati per l'utilizzo dell'acqua. L'idea è quella di costituire una società mista italo-croata, alla quale partecipi anche Idrologica, per sviluppare e modernizzare i loro sistemi di irrigazione, fornendo assistenza tecnica, materiali, formazione, consulenza e porre le basi per ulteriori accordi commerciali in futuro.»

materiali e la formazione dei quattro tecnici che hanno fatto da noi già due stage e presto ne faranno un altro dedicato soprattutto alle questioni commerciali.»

«Abbiamo cercato un partner importante nel settore come Idrologica - ci spiega il ventiseienne Damir - per risolvere in maniera tecnologicamente avanzata tutti i problemi che riguardano l'uso dell'acqua, non ultimo quello ambientale. Siamo venuti qui per imparare come si fanno i sistemi di irrigazione e per portare tecnologia

avanzata nel nostro territorio insieme a quelle che riteniamo le cose più importanti, la 'cultura' dell'acqua e la mentalità imprenditoriale del vostro territorio e delle vostre cooperative.»

Come vi siete trovati presso Idrologica?

«I tecnici che abbiamo incontrato sono molto preparati professionalmente e disponibili sul piano umano, non abbiamo avuto nessun problema. Abbiamo imparato molte nozioni teoriche nel corso del primo stage ad agosto, mentre in questo di

ottobre ci siamo dedicati soprattutto all'aspetto pratico, a come si costruiscono gli impianti. La guerra ha portato molte distruzioni nella nostra provincia, ma ora stiamo cercando, soprattutto noi giovani, di dimenticare e di pensare al futuro della nostra terra. E l'uso dell'acqua è uno strumento primario per il rilancio della nostra economia agricola: nel nostro territorio la produzione è basata soprattutto sulla coltivazione dei cereali, della frutta e dell'uva.»

Giovanni Raggi



Faenza, sede di Idrologica (presso Consorzio Agrario di via Soldata): i quattro stagisti croati Damir Maljevac, eljko Ljekar, Filip Babi, Iljo Iljazovic insieme a Roberto Foschini, responsabile rapporti con l'estero - Uff. Marketing di Idrologica.

Pausini, responsabile settore agricolo di Confcooperative - si è passati da una fase di collaborazione politico-istituzionale ad una attività concreta sul piano commerciale ed operativo. Il tutto è accompagnato da un protocollo d'intenti, che sarà sottoscritto dalle Amministrazioni della contea di Vukovar e del nostro territorio per un patrocinio ad accordi commerciali.»

La zona interessata al progetto comprende la Contea di Vukovar che si trova nella parte orientale della Croazia, al confine con la Serbia, segnato dal corso del fiume Danubio; dal punto di vista agricolo il terreno è particolarmente vocato per la viticoltura e la frutticoltura, in particolare per il melo. Nel

piccoli imprenditori agricoli che lavorano pochi ettari intendono organizzarsi sul modello delle nostre cooperative ed importare la nostra tecnologia, i materiali da noi prodotti, ma anche il nostro know how. Per questo siamo andati insieme ad alcuni tecnici di Idrologica a Vukovar per renderci conto della situazione reale, dopodiché un gruppo di quattro tecnici da impegnare nel settore irrigazione è venuto in Romagna presso Idrologica, in un primo tempo per un corso teorico, poi, in ottobre, per un corso pratico sul campo.»

«A Vukovar hanno costruito già bacini idrici - conclude Pausini - e da noi cercano di apprendere le tecniche per sfruttarli al

Abbiamo incontrato Roberto Foschini, responsabile rapporti con l'estero - Uff. marketing di Idrologica ed uno dei quattro tecnici croati, Damir Maljevac, per avere maggiori informazioni in merito:

«L'azienda per la quale lavorano - sottolinea Foschini - è supportata da un pool di 4 comuni della Contea di Vukovar che si sono associati per una rivalutazione e modernizzazione dell'uso dell'acqua nell'agricoltura del loro territorio ed opererà in collaborazione con Irecoop e Confcooperative Ravenna, titolare di questo progetto. Idrologica parteciperà per tutto quello che concerne l'assistenza tecnica, l'organizzazione generale, l'approvvigionamento dei

Si è disputata domenica 3 ottobre la classica di ciclismo Lugo - S. Marino

## Un titano sul Titano: Andrea Marchi

Che corsa ragazzi! Bisogna davvero esserci il 3 ottobre a Lugo, in una tersa giornata di sole di inizio ottobre, allorché è andata in onda la 53ª Lugo - San Marino, Memorial Lorenzo Berardi, che la Società Ciclistica Francesco Baracca ha organizzato, come tradizione, da par suo.

La classica, fregiata anche quest'anno del patrocinio della Segreteria di Stato per il turismo e lo sport della Repubblica di S. Marino e del Comune di Lugo, con il Gran Premio Credito Cooperativo ravennate e imolese e Banca di S. Mari-

no, è vissuta fino alla fine nell'incertezza più totale. Arduo era pronosticare il vincitore anche a pochi chilometri dal traguardo allorché l'atleta della Ciclistica Cecina Francesco Lorenzini pareva godere del favore dei più risultando solitario primattore ad una minuscola manciata di chilometri dall'ambitissimo traguardo. Ma poi, pressoché sull'ultima rampa veniva dapprima riagganciato e poi superato di netto da un prepotente ritorno dell'emiliano del Team Strabici Andrea Marchi. Il quale Marchi, recente vincitore la domenica prece-

dente del piccolo Giro di Toscana, era giunto ottimo terzo lo scorso anno su questo stesso traguardo alle spalle di Stefano Nardelli e Marco Pretolani.

A seguire, nello splendido scrigno del Teatro Titano di S. Marino, colmo in ogni ordine di posti, una ricchissima premiazione alla presenza di numerosi ospiti tra i quali Raffaele Gordini del gruppo CONAD, mentre Giorgio Tampieri presidente della Baracca, organizzatrice della manifestazione, fungeva da magnifico anfitrione.

Giuseppe Berardi



S. Marino: un momento della premiazione del vincitore della avvincente corsa che da Lugo ha portato nell'antica repubblica. Tra gli sponsor il Credito Cooperativo ravennate e imolese.





**idrologica**  
irrigazione, tecnologia e sostenibilità



IRRIGAZIONE

ANTIBRINA

ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI

RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI

IRRIGAZIONE AREE VERDI

Via Soldata 1, 48018 Faenza (Ra), Tel. 0546 30489, Fax 0546 32031  
[www.idrologica.com](http://www.idrologica.com), [info@idrologica.com](mailto:info@idrologica.com)




Nuove forme di assistenza ai soci nel campo sanitario e sociale da parte della 'Mutua' di Confcooperative

# Società Romagnola: i nuovi servizi

Inizia una stagione completamente nuova per le assistenze sanitarie e sociali che la Società Romagnola di Mutuo Soccorso eroga ai propri iscritti.

La nostra Mutua, ad adesione volontaria, si conferma come la più consistente realtà regionale di Confcooperative e, proprio per tale ragione, intende promuovere e gestire direttamente - senza l'ombrello della protezione assicurativa - alcune forme di assistenza basandosi esclusivamente su contribuzioni associative finalizzate e in linea con specifiche regolamentazioni statutarie.

Dopo oltre 15 anni di mutualità autentica, resa possibile dalla comune appartenenza solidaristica di oltre 20.000 associati, il Consiglio di Amministrazione lancia ora alla propria base sociale due nuovi progetti assistenziali: il primo di natura sanitaria, il secondo di prevalente spessore sociale.

Trattasi di due formule destinate a riscuotere ampio consenso, in quanto mirate alla copertura di una miriade di erogazioni oggi pagate da una diffusa pla-

tea di utenza privata, solo parzialmente sostenute da sanità e previdenza pubbliche.

Per ciascuna di esse è stato deliberato un contributo di euro 150.

Ne evidenziamo in sintesi le principali caratteristiche.

• **Ticket - Visite specialistiche - Alta Diagnostica**

Questa formula prevede il rimborso integrale dei ticket sanitari richiesti per visite specialistiche ed esami di laboratorio in strutture sanitarie pubbliche e/o accreditate nonché un rimborso - entro limiti predefiniti - sulla spesa sostenuta per visite specialistiche (fino a tre visite per anno) effettuate sia in regime di libera professione intramuraria che in strutture private. Sono inoltre previsti sostanziali rimborsi per le prestazioni di alta diagnostica riportate nello specifico regolamento, selezionate in base alle richieste più utilizzate dai cittadini sia per finalità terapeutiche che in un'ottica di prevenzione

• **Diaria infortuni extra-professionali e malattia riservata ai lavoratori autonomi.**

Questa formula è stata

studiata e valutata in collaborazione con le nostre sezioni provinciali di *Confartigianato* e *Confcommercio* (zona Ravenna, Russi e Alfonsine): essa risolve una questione sociale di grande valenza che non ha trovato risposta nella normativa previdenziale pubblica riguardante le categorie interessate.

Nei casi di malattia e di infortunio al di fuori dall'ambito lavorativo (non denuncia o non accettazione da parte INAIL), è prevista l'erogazione dal secondo al sesto mese dall'evento di una diaria giornaliera di 25/50 euro, in modo da porre il datore di lavoro autonomo nella stessa condizione riservata al proprio dipendente e sostenendo nel contempo anche la stessa impresa nella gestione di un momento di emergenza.

Gli interessati sono invitati a contattare gli uffici della Mutua a Ravenna (recapiti riportati in calce), o rivolgersi alle articolazioni settoriali di *Fapa Confartigianato*, di *Confcommercio*, nonché dell'*Unione Provinciale delle Cooperative*.

Opportuni materiali informativi di divulgazione e approfondimento sono stati



preposti sia in forma cartacea sia per i siti web della Mutua e delle associazioni: nel limite del possibile verrà data risposta anche a tutte le richieste singolarmente pervenute.

Resta confermato che solo lo spirito della mutualità, da noi sempre coltivato, rimane ancora oggi - molto più di ieri - strumento valido di solidarietà diffusa nel

contribuire insieme alle necessità di ciascuno.

La più recente legislazione ci chiama ufficialmente a coprire situazioni sanitarie e sociali ormai non ulteriormente sostenibili dagli enti pubblici: è la conferma definitiva della nostra impostazione di mutualità integrativa e non sostitutiva di quella pubblica.

Ne siamo consapevoli e

ci stiamo attrezzando anche in tale direzione.

Valter Fabbri  
Presidente Soc. Rom.di  
Mutuo Soccorso

**Info:**  
Società Romagnola di  
Mutuo Soccorso  
Vicolo Porziolino 1 - 48121  
Ravenna; Tel. 0544/402241  
Fax 0544/276179  
mutuara@virgilio.it  
www.mutuaronagnola.it  
Capufficio Cristina Ravaoli

A Faenza in corso Mazzini 64/A presso il negozio della cooperativa sociale

## Idee regalo a 'Cose di Laura'

Arriva la stagione fredda e il nostro punto vendita si arricchisce di tante nuove idee che riscaldano il cuore! Troverete all'interno del nostro negozio tante novità realizzate con tessuti caldi:

feltro, pannolenci e lane di tanti colori! Nuove collane, accessori moda e oggetti per "riscaldare" la casa come gli ormai noti angioletti di feltro o le nuovissime coroncine in pannolenci a

tema autunnale e natalizio, da appendere alla porta o alla parete. Organizziamo anche piccoli corsi in cui imparerete a realizzare i vostri bijoux!

Vi aspettiamo!



### Un Corso organizzato da Irecoop E.R.

## Promuovere il territorio e i suoi prodotti

Irecoop E.R. organizza un interessante Corso di formazione legato alla promozione dei prodotti del nostro territorio.

**Calendario e programma**

**Lunedì 15 novembre dalle 17 alle 20**

Il concetto di territorio e di tipicità - Esempio particolare: i prodotti della Valle del Lamone - La filiera del prodotto tipico e il valore della distribuzione - Il contatto diretto tra produttori e consumatori come opportunità di conoscenza e di reddito

**Lunedì 22 novembre dalle 17 alle 20**

I casi di promozione riuscita: I presidi slow food. - Toscana: La tutela del paesaggio come elemento simbolico dell'identità. - Il turismo dell'Alto Adige come strumento di promozione - I G.A.S.

**Lunedì 29 novembre dalle 17 alle 20**

Gli eventi come occasione di promozione: Gli eventi annuali - I calendari di eventi - Gli eventi aziendali - L'accoglienza come evento. - La struttura di accoglienza e la multifunzionalità delle aziende agricole. -

Internet come motore promozionale. - Le relazioni come evento.

**Lunedì 6 dicembre dalle 17 alle 20**

La comunicazione come progetto. - La comunicazione attraverso le relazioni. - La comunicazione passaparola. - Comunicare il territorio complessivamente. - La progettazione di un evento di promozione e le varie fasi operative della realizzazione.

Relatrice: **Elena Piva**, referente sviluppo progetti, organizzazione e coordinamento operativo degli eventi per la Comunità San Patrignano.

**Sede di svolgimento:**  
Irecoop Emilia-Romagna,  
Via Castellani 25, Faenza (RA)  
Costo di iscrizione: € 52

**Per info ed iscrizioni:**  
Irecoop Emilia-Romagna,  
Via Castellani 25, 48018 Faenza  
Tel. 0546-665523  
Fax 0546-699418  
E-mail: sede.ravenna@irecoop.it

**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

**baggioni**  
arredamenti a cura

Arreda la tua idea di casa

REDA di Faenza - RA  
Via Carofì 13 - Tel. 0546 609295

www.baggioniarredamenti.it

punto vendita

SCAVOLINI



# Enologica 2010: vino e tipicità

Per tre giorni, il mondo produttivo regionale presenterà i propri prodotti, favorendo la diffusione e la conoscenza dei vini e delle tipicità grazie ai rappresentanti delle migliori cantine e dei piccoli artigiani dell'Emilia Romagna.

Enologica 2010, il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna, giunto alla 13ª edizione, si svolgerà nei locali della Fiera di Faenza venerdì 19, sabato 20 e domenica 21 novembre (lunedì 22 novembre l'ingresso è riservato agli operatori).

Negli anni la manifestazione è diventata un punto di riferimento dell'enogastronomia dell'Emilia-Romagna, in grado di attirare un pubblico sempre più numeroso e specializzato, a livello nazionale e internazionale, trasformandosi da fiera generica su vino e prodotti a vetrina dell'intera regione.

Enologica ha il preciso obiettivo di promuovere il prodotto locale inteso nella sua complessità - prodotto, identità, cultura - attraverso un'esperienza di rapporto diretto

tra produttori e pubblico, tra cultura e tempo libero e per mezzo di un processo di coinvolgimento nella "comunità" che condivide l'identità.

La parte espositiva di Enologica 2010 registra la presenza di oltre 130 cantine in rappresentanza di tutti i territori del vino dell'Emilia Romagna. Enologica è un vero e proprio laboratorio di riflessione sulla tipicità dell'Emilia-Romagna, che ospiterà chef stellati, artigiani consapevoli, giornalisti enogastronomici, grandi degustatori, rivoluzionari della rete, fotografi curiosi, pensatori, enologi.

Un programma di oltre 50 eventi tra cui il "Mercato degli artigiani" con i protagonisti delle produzioni eccellenti delle regioni; "Toccata & Fuga" uno spazio di appuntamenti per conoscere in modo divertente i prodotti tipici dell'Emilia Romagna, un viaggio a tappe fatto di abbinamenti e scoperte, di artigiani straordinari che lavorano per tradurre in pratica il concetto di tipicità: dalla salsiccia di mora romagnola, alla trippa in bianco di

bianca romagnola, dai manfrigoli ai maltagliati.

All'interno della manifestazione sarà allestita una vera e propria osteria tipica, gestita dalla *Cooperativa Sociale Botteghe e Mestieri*, sempre in funzione durante gli orari di apertura dell'evento che produrrà in diretta pasta e piadina.

Al "Teatro dei Cuochi" saranno protagonisti i "maestri di cucina" dell'Emilia-Romagna. Saranno presenti alcuni tra i più grandi chef della regione, alcuni stellati, altri rappresentativi della grande tradizione culinaria regionale, che cucineranno in diretta di fronte al pubblico per svelare i segreti della loro cucina.

*Caravanserraglio*, spazio culturale sarà il luogo di incontro, di scambio e di confronto, un salotto per esperienze uniche ed originali, al quale parteciperanno alcuni tra i principali giornalisti, enologi, esperti di vino a livello nazionale ed ospiti internazionali. Non solo cibo e vino, quindi, ma eventi, curiosità gastronomiche, libri, racconti, interviste, con-



Un momento delle degustazioni nel corso di Enologica 2009. (foto Tiziano Neri)

versazioni, osterie sempre aperte, viaggi culinari, cucina dal vivo e la bellezza di oltre 130 cantine espositrici per incontrare i produttori e conoscere le migliori etichette della Regione e i vini del territorio.

Info:  
[www.enologica.org](http://www.enologica.org)  
Tel. 0546 621111  
[info@faenzafiere.it](mailto:info@faenzafiere.it)

Orari  
Venerdì 19 novembre: 18-23  
Sabato 20 novembre: 14,30-23  
Domenica 21 novembre: 11-22

Lunedì 22 novembre: 10-21 (giornata dedicata agli operatori).

Ingresso: intero 16 euro, Abbonamento: 20 euro. Calice degustazione e catalogo compresi nel costo del biglietto.

Finanziato dalla regione E.R. attraverso il Fondo Sociale Europeo

## Forlì: corso per tecnico dei prodotti agroindustriali

È partito a metà ottobre a Forlì un corso per tecnici della trasformazione dei prodotti agroindustriali: organizzato dall'Irecoop E.R. in collaborazione con alcune delle principali realtà del settore, tra cui Agrintesa, Amadori, Caviro, Conserve Italia ed Orogel, che complessivamente raggruppano oltre 9.200 addetti e circa 7.500 soci e sviluppano un fatturato di quasi 3,5 miliardi di euro.

Prevede una durata complessiva di 800 ore, di cui 430 di lezioni in aula, 320 di stage in azienda e 50 di Project Work, il corso di Formazione per Tecnico Superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali organizzato dalla sede di Forlì dell'Irecoop Emilia Romagna, istituto formativo di Confcooperative, e finanziato dalla Regione attraverso il Fondo

Sociale Europeo.

Gratuito e rivolto a diplomati e laureati, disoccupati e occupati, che intendano acquisire le competenze necessarie per lavorare all'interno delle moderne industrie di trasformazione agroalimentare, il corso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) si concluderà nel mese di maggio del 2011.

Promosso in collaborazione con il Cesvip, la Facoltà di Agraria di Bologna, gli Istituti Tecnici Agrari di Cesena e Faenza e l'Istituto Tecnico Industriale di Forlì, questo corso prevede inoltre il coinvolgimento delle principali realtà agroalimentari presenti sul territorio romagnolo ed operanti nei settori della carne, del vino, dell'ortofrutta e del latte: Agrintesa, Amadori, Caviro, Conserve Italia e Orogel aderenti a Confcooperative, che com-

pletivamente raggruppano oltre 9.200 addetti e circa 7.500 soci e sviluppano un fatturato di quasi 3,5 miliardi di euro; Apo Fruit Italia e C.A.C. aderenti a Legacoop; Parco Scientifico Tecnologico Centuria-Rit.

Il corso si propone di rispondere alle esigenze formative di queste imprese, realtà di punta dell'agroalimentare a livello nazionale, che devono poter contare su personale professionalmente preparato in grado di sovrintendere al meglio ai processi di trasformazione per garantire prodotti qualitativamente in linea con le richieste dei consumatori.

Per info:  
Francesco Pace, IRECOOP Emilia Romagna - Sede di Forlì  
Tel. 0543/370671  
[www.irecoop.it](http://www.irecoop.it)

## Are you experienced?

Il viaggio, ovvero il confronto, è il tema di 'Are you experienced?'. Una decina di degustazioni per scoprire la ricchezza e la diversità dell'offerta enologica; un confronto vero che porterà in Romagna i vini del mondo e i degustatori-giornalisti più importanti d'Italia.

Andrea Grignaffini e Marco Tonelli ci condurranno nel mondo dello champagne: i terroir, gli stili, i vitigni e i diversi modelli produttivi, venerdì 19 alle 19.30 "Viaggio nello Champagne in otto tappe".

Numerose le degustazioni di sabato 20 a partire dalle ore 16: "Chablis, il nord del vino" i relatori Gianni Fabrizio e Dario Cappelloni presenteranno questo territorio dove si producono solo vini bianchi dal carattere minerale e dalle bocche

taglienti e sottili.

Alle ore 17, Antonio Boco, giornalista e critico di Gambero Rosso presenterà i migliori bianchi macerati italiani, mentre alle ore 18 "Grande, anzi grandissimo. L'aglianico, terroir per terroir" uno dei grandi vitigni rossi italiani alla base del Taurasi in Irpinia, dell'Aglianico del Vulture in Basilicata.

Dario Cappelloni (ore 19), esperto di vini altoatesini, ci guiderà alla scoperta del Gewurtztraminer e per concludere alle ore 20 "I vini dell'Etna" a cura di Giuseppe Carrus e Antonio Boco.

Domenica 21 ore 16.00 "Sardegna. Carignano del Sulcis da vigne secolari": Giuseppe Carrus illustrerà gli alberelli secolari di Carignano, le vigne straordinarie che la storia contadina della Sardegna ha consegnato al

mondo moderno del vino.

"Il viaggio della grenache... dalla Francia alle Marche passando per la Sardegna" alle ore 17, Dario Cappelloni preparerà una degustazione che sarà un vero e proprio viaggio nell'identità sfaccettata di questo vitigno. Alle ore 18 "Supertuscans, la Toscana è un'invenzione" a cura di Paolo Baracchino e Filippo Volpi, mentre alle ore 19 un viaggio nel mondo del vino australiano: "Dall'altra parte del mondo..." relatore Giovanni Solaroli AIS.

I posti disponibili per ogni degustazione sono 25. I Laboratori e le degustazioni sono prenotabili via telefono allo 0546.621111 oppure via email scrivendo a [segreteria.enologica@gmail.com](mailto:segreteria.enologica@gmail.com)

**Cooperativa Agricola Albereto**  
Semina di precisione  
Raccolta uva meccanizzata  
Livellatura terreno  
Trebbiatura

Via Reda, 220  
Albereto Faenza  
Tel. 0546 44415  
cell, 335 5223071



## SELED SOFTWARE HOUSE

Via Enrico Fermi 14 Faenza tel. 0546628611  
[www.seled.net](http://www.seled.net) e-mail: [seled@seled.net](mailto:seled@seled.net)

Software APPLICATIVI	SCHEMI DATA
<ul style="list-style-type: none"> <li> Ortofrutta</li> <li> Vitivinicolo</li> <li> Frontal</li> <li> Antiparassitari</li> <li> Commercio</li> <li> Contabilità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Client Server</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Programmazione ad Oggetti</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 4GL Sql Windows Centura</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>NET</li> <li>HTML</li> <li>MAPI</li> <li>B2B</li> <li>XML</li> <li>ODBC</li> <li>OLE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Windows 20</li> <li><input type="checkbox"/> Windows XP</li> <li><input type="checkbox"/> VBE/ESA</li> <li><input type="checkbox"/> SQL Server</li> <li><input type="checkbox"/> SQLBase</li> <li><input type="checkbox"/> VSE Vsam</li> </ul>

La CMCF investe sul fotovoltaico: un impianto nella propria sede commissionato a CofraEnergy

# CMCF è per l'energia rinnovabile

La CMCF (Cooperativa Muratori e Cementisti Faenza) investe sulla tecnologia fotovoltaica, che consente di trasformare direttamente la radiazione solare in energia elettrica, costruendo un grande impianto sul tetto della propria sede direzionale in via Righi, nella zona industriale di Faenza.

«L'impianto fotovoltaico – dichiara Riccardo Morfino, direttore CMCF – permetterà di produrre energia elettrica in quantità tale da soddisfare interamente il fabbisogno elettrico della cooperativa senza creare inquinamento e scorie dannose all'ambiente, come invece accade utilizzando le tecnologie tradizionali per la produzione a combustibili fossili.»

«La scelta dell'utilizzo di energia pulita – continua Morfino – conferma l'impegno della nostra cooperativa per il rispetto dell'ambiente, ponendo attenzione al contesto sociale e territoriale nel quale operiamo: ciò consentirà ogni anno di ridurre l'immissione nell'ambiente di anidride carbonica e di avere un impatto ambientale minimo rispetto ad altre soluzioni.»

L'impianto fotovoltaico sarà installato sulla copertura del capannone della cooperativa CMCF con

potenza da 40 kWp e sarà collegato alla rete elettrica. L'entrata in esercizio dell'impianto è programmata per dicembre 2010.

I lavori sono iniziati nel mese di ottobre, rimuovendo i pannelli di eternit contenenti amianto; lo smaltimento è stato curato dalla stessa CMCF, in quanto la cooperativa è iscritta all'Albo Nazionale Smaltitori ed è autorizzata a questo tipo di bonifica.

La realizzazione dell'impianto è stato affidato a CofraEnergy, cooperativa che opera nel mondo delle fonti di energia rinnovabili e che è associata a Confcooperative Ravenna.

Direttore Morfino, la realizzazione dell'impianto comporterà un importante costo?

«La realizzazione dell'impianto fotovoltaico è una forma di investimento, infatti ci siamo rivolti al Credito Cooperativo ravennate e imolese per stipulare il Mutuo verde, ottenendo un finanziamento di 220.000 euro a costo zero con rimborso rateale utilizzando i piani finanziari di rientro sulla base degli incentivi percepiti dal Conto Energia: introdotto in Italia dal Decreto Ministeriale 19 febbraio 2007 remunera, con apposite

tariffe incentivanti, l'energia elettrica prodotta dagli impianti fotovoltaici.»

Quali sono i vantaggi della tecnologia fotovoltaica?

«Oltre al già citato positivo impatto ambientale, la nuova tecnologia favorisce il risparmio energetico; inoltre per installarlo sul tetto della nostra sede di via Righi abbiamo bonificato il sito, togliendo i pannelli in cemento-amianto, un potenziale pericolo per la cittadinanza.»

Tutta l'operazione consente un ritorno di tipo economico per la cooperativa, non solo per la possibilità di recuperare il capitale speso per la realizzazione dell'impianto durante gli anni di funzionamento dello stesso, ma anche per il risparmio sulla bolletta elettrica, infatti, in base alla quota di energia prodotta dall'impianto, la CMCF riesce a coprire l'energia consumata dalle proprie utenze.

«Non dimentichiamo – conclude Morfino – anche la collaborazione solida con le altre cooperative di Confcooperative Ravenna: l'impianto infatti è realizzato da CofraEnergy con finanziamento bancario del Credito Cooperativo ravennate imolese.»

Natascia Fagnocchi

La rubrica delle energie pulite

## EnergEtica



# Il biogas sostenibile

Nel corso degli ultimi dieci anni la digestione anaerobica si è diffusa in molti paesi europei, tra cui l'Italia, dove la normativa sugli incentivi economici sulle fonti rinnovabili ha suscitato nuovo interesse verso gli impianti di biogas. Tra le regioni italiane nelle quali è iniziata la diffusione della tecnologia del biogas, l'Emilia Romagna, con un incremento del numero di impianti pari a solo il 20% nel triennio 2007-2010, è all'ultimo posto della classifica dopo Piemonte (483%), Lombardia (113%) e Veneto (94%) (Dati: Informatore Agrario 30/2010). Pertanto, sono ancora molte le opportunità per un ulteriore sviluppo della digestione anaerobica nella nostra regione.

Tale tecnologia è caratterizzata infatti da indubbi vantaggi, quali il recupero di biogas e quindi di energia rinnovabile (elettricità e calore), il controllo delle emissioni maleodoranti, nonché la sanificazione e stabilizzazione dei residui organici prima del loro utilizzo agronomico. Il processo di digestione anaerobica è inoltre particolarmente versatile nel trattamento di biomasse residue di varia origine, permettendo quindi di valorizzare al meglio gli scarti presenti sul territorio senza il ricorso alle biomasse dedicate forzato da dinamiche di profitto non ambientalmente sostenibili.

Consapevole di ciò, la cooperativa RES fin dalla sua costituzione mutua dai suoi componenti l'interesse comune nell'offrire servizi nel settore specifico della digestione anaerobica, sulla



**Biomasse di scarto ampiamente disponibili sul territorio regionale.**

quale l'azienda possiede un solido know-how, concepito e maturato attraverso la partecipazione a progetti in ambito europeo e nazionale e lo sviluppo/realizzazione di sistemi per il controllo della biochimica di processo.

RES investe le proprie risorse allo scopo di promuovere e supportare la diffusione della digestione anaerobica attraverso soluzioni impiantistiche realmente progettate nell'ottica della sostenibilità ambientale e quindi nel rispetto di requisiti fondamentali quali ad esempio la salvaguardia del suolo e della biodiversità agricoli e l'effettiva valorizzazione del recupero termico dalla cogenerazione. Si tratta di requisiti finalmente recepiti, a livello nazionale, attraverso la pubblicazione nella GU n. 219 (18 settembre 2010) delle linee guida autorizzative per impianti a fonte rinnovabile.

L'attività di RES è dunque incentrata sulla progettazione di impianti di co-digestione di piccola taglia, alimentati prevalentemente con biomasse residue e dimensionati tenendo conto delle effettive disponibilità di biomassa nel sito d'impianto. L'auspicio di RES è che l'attuale sistema di incentivazione del biogas venga integrato con le disposizioni di cui alle linee guida suddette, in modo tale da promuovere l'applicazione virtuosa delle tecnologie di digestione anaerobica e ricalcare sempre più il modello tedesco, nel quale si prevedono incentivi maggiori per impianti a biogas di piccola taglia votati all'impiego preferenziale di biomasse di scarto e ad un effettivo sfruttamento sia dell'energia elettrica sia del calore prodotti in cogenerazione.

Davide Bersani



Faenza, sede operativa della cooperativa edile C.M.C.F.: tecnici di CofraEnergy stanno installando sul tetto dell'edificio un impianto fotovoltaico integrato nella nuova copertura che sostituisce il vecchio cemento-amianto, che consentirà alla cooperativa di essere autosufficiente dal punto di vista dei consumi e all'ambiente di godere di minori emissioni di CO<sub>2</sub>.

Impianti a terra realizzati con



è un brevetto CofraEnergy





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

**Impianti fotovoltaici**

CofraEnergy Via Galilei, 7 - Faenza (RA)  
Tel. +39 0546 622 184 - Fax +39 0546 664 702  
info@cofraenergy.com - www.cofraenergy.com



Si è concluso il ciclo di incontri organizzati dalla Fondazione Dalle Fabbriche

# I lunedì della cooperazione

Anche quest'anno i Lunedì della Cooperazione si sono rivelati degli incontri molto partecipati e utili per fare il punto sulla cooperazione nel nostro territorio.

I tre appuntamenti in programma sono stati organizzati dalla Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche con il patrocinio del MUEC e in collaborazione con Confcooperative Emilia-Romagna, Federazione BCC Emilia-Romagna, Circolo dei operatori ravennati e l'Associazione Giovani Cooperatori e si sono svolti nei mesi di settembre ed ottobre sempre presso la Sala Dalle Fabbriche di via Laghi.

Il tema generale su cui si è voluto porre l'accento è stato "Mutualità e Responsabilità sociale, per rispondere alla crisi economica e sociale" un argomento scelto anche per rispondere all'appello lanciato

dall'U.E. di considerare il 2010 come anno di lotta alla povertà e all'esclusione sociale.

I primi due appuntamenti (20 e 27 settembre) hanno affrontato temi centrati sul rapporto fra la crisi economica e il 'fare cooperazione', mentre il terzo ed ultimo incontro, svoltosi il 4 ottobre u.s., ha posto l'attenzione su un argomento di scottante attualità per la cooperazione: "concentrare, fondere, dimensionare, capitalizzare, ampliare i mercati: e i vecchi soci della cooperativa dove stanno?" A parlarne sono stati esponenti di tutta la cooperazione nazionale: Giuliano Poletti, presidente Legacoop, Diego Schelfi, vicepresidente Confcooperative e Maurizio Gardini, presidente FedAgri. I tre relatori si sono trovati d'accordo nel sostenere che le dimensioni di una cooperativa

non costituiscono un problema per la vita dell'impresa e continui a favorire la partecipazione del socio in ogni decisione strategica. Altra considerazione importante su cui si è riflettuto è stata l'importanza delle formazioni e della diffusione della cultura cooperativa. I tre relatori hanno espresso il desiderio di un futuro in cui si possa parlare di una vera e propria scuola della cooperazione.

Terminati I Lunedì della Cooperazione la Fondazione Dalle Fabbriche promuove altre iniziative ed attività riservate alle giovani cooperative, come il *Mini Incubatore d'Impresa* e il finanziamento *Idea Una Tasso Zero*.

Ilaria Florio

Per info:  
[www.fondazioneallegabbriche.coop](http://www.fondazioneallegabbriche.coop)



Faenza, sala Giovanni Dalle Fabbriche, 4 ottobre: i relatori dell'ultimo incontro in programma: da sinistra Diego Schelfi, vicepresidente Confcooperative, Giuliano Poletti, presidente Legacoop, Everardo Minardi, presidente Fondazione Dalle Fabbriche e Maurizio Gardini, presidente Fedagri/Confcooperative.

Kara Bobowski: tirocini nel terzo settore presso Paesi europei

## Leonardo: mettersi in gioco

A novembre prenderà avvio "Yourope", il nuovo progetto della Kara Bobowski destinato ai giovani e inserito nell'ambito del Leonardo da Vinci, programma dell'Unione Europea che permette di effettuare tirocini formativi presso aziende ed enti europei. La Cooperativa Sociale Kara Bobowski di Modigliana ha inviato dal 2004 ad oggi 326 giovani "leonardini".

Grazie al nuovo progetto, 40 ragazzi avranno l'opportunità di vivere e lavorare quattro mesi in uno di questi Paesi: Francia, Spagna, Inghilterra, Germania, Belgio, Polonia, Svezia e Malta. Potranno partecipare a "Yourope" i giovani sul mercato del lavoro con età compresa tra i 19 e i 32 anni, residenti in Emilia Romagna. Il Terzo Settore sarà l'ambito in cui i candidati selezionati svolgeranno il loro tirocinio presso cooperative, fondazioni, associazioni di volontariato, ONG, enti di promozione sociale, associazioni di categoria, enti pubblici, enti di formazione, centri di

ricerca, che operano nei seguenti settori: sociale, educazione, sanità, cooperazione internazionale, economia sociale e ambiente.

Con iniziative del genere, l'Unione Europea cerca di avvicinare i giovani al concetto di cittadinanza europea. Secondo Elena Ciani, responsabile dei progetti Leonardo alla Kara Bobowski, questa "è un'esperienza a 360 gradi perché aiuta a migliorare la conoscenza di una lingua straniera, dà la possibilità di lavorare in un ambiente nuovo e di scoprire un'altra cultura."

Per i giovani che hanno vissuto un'esperienza Leonardo la valutazione finale è più che positiva: sono maturati sia a livello personale sia a livello lavorativo.

Addirittura, per alcuni fortunati, il tirocinio si è trasformato in un'offerta di lavoro. L'attuale panorama economico rende difficile per i giovani trovare un'occupazione perciò, partecipare al Leonardo si rivela anche una marcia in più nel curriculum. Infatti, secondo Elena, "assumere una per-

sona che ha partecipato ad un progetto Leonardo significa poter contare su qualcuno che ha determinate conoscenze linguistiche, che si è misurato in un contesto lavorativo diverso da quello nazionale e che sicuramente ha acquisito competenze trasversali, fondamentali per qualsiasi tipo di lavoro, flessibilità e capacità di mettersi in gioco". E si tratta di competenze certificate e ufficialmente riconosciute a livello europeo attraverso il documento Europass Mobility, che viene rilasciato al tirocinante al termine del progetto.

Chiunque fosse interessato a partecipare al progetto "Yourope" può presentare la propria candidatura secondo le modalità e i tempi previsti dal bando, che sarà pubblicato a fine novembre sul sito della Cooperativa Sociale Kara Bobowski ([www.karabobowski.org](http://www.karabobowski.org)).

Per info:  
**0546-540259**  
o scrivere a  
[europa@karabobowski.org](mailto:europa@karabobowski.org)

## Un nuovo pulmino per Casa Cimatti

Casa Francesca Cimatti, il centro diurno per anziani gestito dalla cooperativa sociale L'Alveare, ha festeggiato l'arrivo di un nuovo pulmino, frutto di una donazione, alla presenza del Sindaco Giovanni Malpezzi, di Mons. Claudio Stagni, vescovo di Faenza e dei numerosi amici e volontari del centro diurno.

Il pulmino è dotato di tutte le tecnologie e i comfort necessari al trasporto di persone con difficoltà motorie.



## Coabi open day

CO.ABI ha organizzato per sabato 13 novembre 2010 un Open Day per visitare un edificio appena ultimato a Faenza.

Dalle 9 alle 12 invita tutti a conoscere le nuove realizzazioni nel cantiere in Via Fornarina di fronte alla Coop.

I tecnici del CO.ABI saranno presenti per tutta la durata dell'open day, per consentire la visita guidata all'interno delle abitazioni.



**LIBERTÀ E LAVORO**

Società Cooperativa Agricola a r.l.

60° anniversario di Costituzione  
1950-2010

Produzione, lavorazione, trasformazione prodotti agricoli e allevamento bovini da latte in centro zootecnico

Piazza Duomo, 7 - 48100 Ravenna - Tel. 0544 212491 Fax 0544 39930 - [libertalavoro@uni.net](mailto:libertalavoro@uni.net)

# L'agenda di feste & sagre

www.festeesagre.it

Dall'10 al 15 novembre la 29ª edizione

## Granarolo: Festa paesana

Torna puntuale a Granarolo nel mezzo dell'estate di San Martino la "Festa Paesana di Ambiente e di Caccia".  
Giunta alla 29ª edizione anche quest'autunno si ripete la straordinaria mobilitazione delle centinaia di persone impegnate volontariamente nell'allestimento degli stand, nella realizzazione di



mostre e spettacoli, ma soprattutto nell'appassionata profusione della loro esperienza in cucina.  
La manifestazione, organizzata dall'Associazione *Starinsieme*, si svolgerà nella grande struttura riscaldata in Piazza Martiri di Felisio nella zona degli impianti sportivi, vicino alle scuole medie.  
Come di consueto il protagonista della festa è il cinghiale cotto "alla Granarolese" nell'ampio spiedo realizzato dalla ditta ORI fin dalla prima edizione.  
Da mercoledì 10 a lunedì 15 novembre il paese si riempirà ancora una volta degli aromi stuzzicanti del cinghiale, dei tortelloni, dei garganelli e delle tagliatelle al ragù di cinghiale, lepre e funghi, del somarino con la polenta oltre che dei dolci tipici, tra i quali il "migliaccio".  
L'appuntamento "goloso" si ripropone come ormai da tradizione anche al "Risto-

rantino del Buongustaio" dove viene proposta una gastronomia giovane fatta di bruschette e spaghetti alla chitarra fatti a mano, a completamento dell'offerta culinaria dello stand principale.  
Sul fronte culturale incontri, esposizioni artistiche, artigianali e della cultura locale fanno da cornice alla mostra principale "Maddale-

na Venturi dipinse" dedicata alla famosa pittrice di carri granarolese nel 150° anniversario della nascita.  
**I Mangiari della Festa**  
*Allo Stand Principale*  
Tutte le sere e venerdì, sabato e domenica anche a pranzo.  
Tortelloni, garganelli, tagliatelle, polenta con ragù di lepre e funghi, tagliatelle al ragù di cinghiale, cinghiale allo spiedo, somarino in salmi e salsiccia di cinghiale. Piadine, patate fritte, pomodori gratinati. Castagne, migliaccio, zuppa inglese e ciambella e semifreddi. Sangiovese, Trebbiano, Cagnina, Bisò e bibite.  
*Al Ristorantino del Buongustaio nel Circolo ANSPI*  
Tutte le sere dal venerdì al lunedì.  
Spaghetti alla chitarra fatti a mano, bruschette, affettati misti e formaggi, dolce della casa. Sangiovese, Trebbiano, Cagnina e bibite.

### Programma

- Mercoledì 10 novembre**  
Ore 18.30 - Apertura Festa  
Ore 20 - Mostra Mercato  
Ore 21 - Presentazione della Mostra "Maddalena Venturi dipinse"
- Giovedì 11 novembre**  
Ore 11.30 - Giornata della Solidarietà. Pranzo per anziani, disabili e bimbi con la musica e l'animazione di **Luca Piazza**  
Ore 20 - Mostra Mercato  
Ore 21 - Spettacolo di musica folk con il gruppo **Radis**
- Venerdì 12 novembre**  
Ore 12 - Pranzo per i dipendenti delle aziende locali (prenotazioni al 333 1410479)  
Ore 20 - Mostra Mercato  
Ore 21 - musica popolare con **Quinzan**
- Sabato 13 novembre**  
Ore 13 - Mostra mercato  
Ore 14 - "2° Memorial Luciano Zani" corsa competitiva e non in collaborazione con Podistica Cotignolese.  
Ore 21 - Musica popolare con i **Cantastorie**
- Domenica 14 novembre**  
Ore 9 - Torneo di calcio - Torneo di pallavolo under 16 femminile  
Ore 9 - Mostra mercato  
Ore 15 - Musica con **La Banda del Passatore - Ludobus** di Kaleidos - Esibizione di Tiro con l'arco  
Ore 21 - Cante romagnolo dei "Vecchi ricordi"
- Lunedì 15 novembre**  
Ore 20 - Mostra Mercato - Ore 21 - Musica, allegria e gran finale della festa con i **Melardott**

Per info: [starinsieme@gmail.com](mailto:starinsieme@gmail.com)

Dal 26 al 29 novembre torna la Sagra Patronale

## Sant'Andrea in Festa

Nella campagna di Faenza a fine novembre si trascorre una fine settimana a tutta festa in onore del Santo Patrono di S.Andrea. I cultori della buona cucina, nonché gli sportivi e gli amanti delle mostre delle tradizioni e degli spettacoli semplici, alla romagnola, si danno appuntamento per festeggiare insieme.  
La tradizionale ospitalità Santandreese va infatti di pari passo con l'abilità culinaria delle "azzore" che dei menù casalinghi conoscono ogni segreto per stuzzicare l'appetito dei buongustai e la curiosità degli assaggiatori che giungono da ogni parte numerosi.  
Vini scelti si abbinano ad un ricco menù ove le squisite minestre (tutte rigorosamente tirate al mattarello) sono valorizzate da saporiti condimenti come nella migliore tradizione romagnola.  
I secondi non si limitano alla immanicabile e deliziosa carne ai ferri, ma sono una vera e propria sequenza di specialità culinarie che bisogna provare.  
Il felice abbinamento con contorni poveri ma

sapientemente valorizzati, arricchisce la nostra proposta facendone la sagra dove: "Bisogna andèj parchè us magna ben!"  
I dolci (curati nei minimi particolari) sono segrete elaborazioni delle tradizionali ricette per i "giorni della festa grossa."  
Ed inoltre sono in funzione già da vari anni due forni a legna per cuocere in parata delle pizze napoletane da leccarsi i baffi (la pizza alla S. Andrea non ha eguali...)  
Ma S. Andrea non è solo ottima cucina: gli ospiti non possono mancare di fare una visita all'antica Pieve.  
La Pieve di S.Andrea esisteva già come centro abitato ed adibito a culto già 1300 anni fa. Risalgono al 700 infatti le prime testimonianze di questa località che era chiamata S. Andrea in Panicale perché situata nelle zone paludose dove si coltivava il panico.  
Segni del glorioso passato si possono trovare negli archivi della curia faentina e nelle testimonianze degli antichi manoscritti della biblioteca Manfrediana.

### Programma

- Venerdì 26 novembre**  
Ore 18 - Apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre.  
Specialità della serata: **La fiorentina di scottona**  
Ore 20.30 - Musica con il gruppo 'Le Panke di Legno'
- Sabato 27 novembre**  
Ore 18 - Apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre.  
Ore 21 - Una sera cùn e nòstar *Dialèt cun al barzàlèt ad Sgabanaza e al pui-sei de prufesor Tampieri*
- Domenica 28 novembre**  
Giornata del santandreese lontano  
Ore 12 - Apertura stand gastronomico  
Ore 16 - Nella chiesa arcipretale, concerto vocale e strumentale di musica sacra  
Ore 17 - Apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre.  
Ore 20.30 - Musica d'ascolto Anni 60-70-80 con Sidney Band
- Lunedì 29 novembre**  
Ore 20 - Serata della paella  
Il successo delle precedenti edizioni fa sì che per trovare posto sia indispensabile prenotare al 0546 46006  
Ore 21.30 Serata di gala degli artisti, presenta Vincenzo Nonni

Visitate il sito: [www.feste-e-sagre.it/festapatronale-di-s-andrea](http://www.feste-e-sagre.it/festapatronale-di-s-andrea)  
Per info [sergiosil@davide.it](mailto:sergiosil@davide.it)  
0546 46006



**mei 14**  
Meeting degli indipendenti  
26-27-28 NOVEMBRE 2010  
Faenza

50%  
Tutto il programma è gratuito

**GEMOS**  
La ristorazione che piace

servizio catering, banqueting, ristorante aziendale, conviviale, scolastico, terziario, ospitalità

la qualità della buona tavola  
la garanzia della professionalità  
l'attento servizio e cortese

Informazioni e prenotazioni  
Tel. 0546 25163 • [www.gemos.it](http://www.gemos.it)

- Faenza**  
Via Seminario, 3  
Tel. 0546 33711
- Massa Lombarda**  
Via Maestri del Lavoro, 1  
Tel. 0546 91015
- Casallionese**  
Via I. Maggini, 12/17  
Tel. 0541 617044
- San Giovanni in Marignano**  
Via Casa Nuova, 10  
Tel. 0541 827081
- Imola**  
S.S. Selva, 42/d  
Tel. 0542 641750
- Faenza**  
Via della Pianta, 21  
Tel. 0546 46329
- Castel Bolognese**  
Via Martiri di Felisio, 57/c  
Tel. 0546 696596

**F.lli MARIN** CLAUDIO E ANDREA MARIN  
**TRASLOCHI**

- TRASPORTI • TRASLOCHI
- DEPOSITO MOBILI
- LAVORI DI RIPARAZIONE E FALEGNAMERIA IN GENERE
- NOLEGGIO ELEVATORE ESTERNO

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DI TUTTI I TIPI DI MOBILI

F.lli Marin Traslochi  
 di Claudio e Andrea Marin s.n.c.  
 Via Chiesuola n. 65 Tel. e Fax (0544) 58 25 93  
 Cell. 335 - 350884 48026 RUSSI (RA) info@marintraslochi.it



**Casa Mania**

Via Faentina, 121 RAVENNA  
 Tel. 0544 460489  
 Fax 0544 461172  
 casamania.arado@libero.it




**LAVORI STRADALI MONTANARI**

- PAVIMENTAZIONI • FOGNATURE
- ASFALTI

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








**...Stufa?**  
 Vieni da Villa

ampia gamma di stufe a pellets in mostra

**villa.sante**  
 dal 1927 la qualità è un punto fisso

Via Malpighi, 52 - 48018 Faenza (RA)  
 tel. +39 0546 620996

**punto casa**  
 www.villasante.it





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

# Cantina Sociale di Russi 1944 - 1998



È stato presentato lo scorso 17 settembre a Russi, nell'ambito della Fira di Sett Dulur, il libro *'I cinquantasette anni della Cantina Sociale di Russi 1944 - 1998'* a cura di Francesco Pirazzini, edito dalla Pro Loco Russi con il contributo della BCC ravennate e imolese, di Confcooperative Ravenna e di Agrintesa.

Il volume presenta uno studio accurato sulla storia e sul ruolo della Cantina Sociale di Russi ed è testimonianza di vera cooperazione e di impegno di autentici operatori, uniti nella ricerca di obiettivi comuni.

Scrive Pirazzini: *"Ho lavorato per quasi quarant'anni alle dipendenze della Cantina Sociale di Russi con grande soddisfazione e devo riconoscere che nessuno mi ha mai fatto sentire dipendente, ma piuttosto componente di una grande famiglia, impegnata continuamente per non perdere il passo con i tempi."*

*"Ho ritenuto doveroso raccontare - continua il curatore - la storia della Cantina Sociale, per portarla a conoscenza di tutti i cittadini, per rendere il giusto riconoscimento a coloro che con grande sacrificio l'hanno fondata e agli amministratori che con costante impegno ed altruismo l'hanno sviluppata. Ho*

*pensato anche che tutto il materiale che per anni ho avuto 'sotto gli occhi' tutti i giorni non dovesse andare perduto."*

Il libro, suddiviso in cinque parti, ricostruisce la storia della Cantina Sociale fatta da persone che hanno permesso di rilanciare e promuovere l'economia agricola, di dare speranze ai produttori, di sostenere la partecipazione ai processi produttivi e alla distribuzione del reddito, ovvero di contribuire alla crescita e allo sviluppo delle campagne, delle città e delle loro popolazioni.

Riproduzione di brevetti di marchio d'impresa, di etichette e di coperchi in metallo usati per il confezionamento dei vini, atto costitutivo, verbali delle sedute consiliari, articoli di giornale e un ricco apparato fotografico ne documentano la vita.

La Cantina Sociale di Russi fu fondata nel 1944 da un gruppo di produttori che, durante il Secondo Conflitto Mondiale, cercarono nella cooperazione la soluzione ad una serie di problematiche: la continua espansione delle produzioni viticole e la difficoltà nei trasporti, le operazioni di vinificazione, lo stoccaggio e la conseguente commercializzazione che dovevano essere affrontate singolarmente da ogni agricoltore. I 26 soci fondatori diedero inizio ad una attività che si protrarrà sotto l'insegna della Cantina Sociale di Russi per 54 anni.

I conferimenti e le lavorazioni delle uve, dal 1944 al 1958, avvennero in cantine prese in affitto. Il primo anno presso la Cantina di Giovanni Porrini in via Faentina (nei pressi della stazione ferroviaria di Russi) e successivamente, fino al 1958, presso la Cantina della famiglia Sintoni in via Garibaldi, sempre a Russi. L'incremento dell'attività indusse i soci, in continuo

aumento, a costruire un proprio stabilimento che fu inaugurato il 27 settembre 1959.

Progettista della costruzione fu l'ingegnere Giulio Marcucci di Faenza, mentre l'impresa edile fu la ditta Guidani Primo di Lugo. La capacità della nuova cantina era di circa 35.000 ettolitri, quella lavorativa di 600 quintali all'ora di uva.

Lo scarico avveniva lateralmente dalle finestre poste sotto le pensiline. All'inizio degli anni '60 si procedette all'ampliamento della cantina con la costruzione di sale di lavorazione, di un blocco di quattro vasche verticali, munite di un sistema di vinificazione "in continuo" delle uve rosse denominato "De Franceschi", una particolare innovazione per quei tempi, di un blocco in muratura, formato da un complesso di vasche con annesso impianto di concentrazione dei mosti d'uva.

L'ultimo aumento di capienza della Cantina risale al 1973 con la costruzione di ulteriori quattro serbatoi d'acciaio: la capacità divenne complessiva 202.000 ettolitri.

Così il Tribuno di Romagna Mario Tabanelli descrive la cantina in un articolo pubblicato nel 1973: "Un grande fabbricato bianco al bordo del paese circondato dal verde della campagna; un bene ordinato susseguirsi di ampie sale, di larghi corridoi, di macchine, di grandi serbatoi e vasche, ampie torri rotonde o quadrate che si innalzano fino all'alto soffitto; autocarri che giungono vuoti e che ripartono carichi di vino. Un fervore di attività e di lavoro".

Nel 1986 la Cantina Sociale di Russi fu aggregata alla Pro.Agrì, ubicata presso l'Agenzia di Godo del Consorzio Agrario di Ravenna con l'obiettivo di ricostituire il volume dei conferimenti e di razionalizzare la gestione aziendale.



**Brevetto di marchio di impresa. Registrato il 26 giugno del 1965 presso il Ministero dell'Industria e del Commercio, ufficio centrale dei brevetti.**

È la prima di una serie di fusioni atte a potenziare l'attività aziendale (Cantina sociale C.I.L.P.A. di Glorie di Mezzano nel 1997), a migliorare i risultati di gestione (l'ufficio di contabilità venne trasferito presso gli uffici della Coope-

razione Solar di Godo), ad incrementare la commercializzazione dei vini con la formazione di un organismo costituito presso Caviro.

Il percorso si concluse il 17 aprile del 1999 quando l'Assemblea Straordinaria

della Cantina Sociale di Russi e di Godo deliberò di partecipare alla costituzione della Cooperativa Intesa (oggi Agrintesa). All'interno di Agrintesa la Cantina Sociale di Russi è la cooperativa più anziana come costituzione.

Leggendo le pagine di questo libro emerge la storia di una cooperazione legata al suo territorio e ai suoi bisogni, che è sempre stata all'avanguardia, non solo in termini di tecnologia di lavorazioni ma anche nel capire le esigenze del mercato. Una cooperazione coesa e pronta a risolvere le problematiche con estrema competenza e dedizione grazie a un continuo confronto fra direzione e soci.

Nataschia Fagnocchi

A Brisighella fino al 28 novembre

## "Il fascino di ogni stagione"

Nella Galleria comunale d'arte di Brisighella, domenica 24 ottobre è stata inaugurata la mostra mercato dei lavori delle esperte ricamatrici che hanno partecipato al concorso "Il fascino di ogni stagione", l'annuale iniziativa promossa dall'associazione "C'era una volta il ricamo".

La mostra mercato sarà aperta al pubblico il sabato dalle ore 14 alle ore 19 e la domenica dalle ore 10 alle ore 19 fino al 28 novembre. Sono possibili anche visite infrasettimanali previo appuntamento al numero di telefono 348.7604181.

I lavori delle concorrenti (oltre un'ottantina) sono pervenuti da tutta Italia, isole comprese, ma in prevalenza dalla Romagna, con la partecipazione di un centinaio di esperte ricamatrici (una anche dall'isola di Wight), di sei scuole e delle socie del "C'era una volta il ricamo". Negli esecuti, la varietà di punti e sfilature, unite a qualità esecutiva, accompagnano fantasia per colori e disegni realizzati su centri tavola, asciugamani, set americani, corredi per neonati, sacche da viaggio, e perfino un puntaspilli.

Anche per l'edizione 2010, la promozione benefica della mostra mercato del "C'era una volta il ricamo" va a favore di bambini orfani ospiti ad Asco, in Etiopia, nella Casa di accoglienza delle Missionarie della Carità della beata Madre Teresa di Calcutta. Il ricavato delle vendite sarà consegnato a Tomaso Morini, padre di suor Jacintha (Chiara) che nella missione di Asco svolge il suo apostolato. L'assistenza è rivolta a circa 500 piccoli abbandonati ammalati di Aids e sieropositivi.



L'impresa che costruisce  
il futuro del nostro territorio

da 60 anni cooperiamo con i nostri committenti

Via Righi, 52 - 48018 Faenza (Ra) - Tel. 0546 620550  
www.cmcf.it

**Eco Verde**  
SOC. COOP. A R.L.

PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE,  
MANUTENZIONE DI SPAZI VERDI

e-mail: [ecoverde.scri@libero.it](mailto:ecoverde.scri@libero.it)  
Via Zaccagnini, 8 - 48018 Faenza RA - Tel. 0546 623995 - Cell. 335 7066101



In primo piano la scrittura femminile

# Moby Dick: un fine d'anno editoriale felice

Una fine d'anno editoriale davvero felice per Mobydick, la casa faentina che in particolare deve rendere merito - in questi ultimi mesi di un 2010 certo non facile per chiunque, ma in particolare per l'editoria - alla scrittura femminile, italiana e straniera.

Alice Pung è una giovane narratrice (e avvocato) australiana di origine cinese. Nel 2008 ha scritto un'avvincente romanzo dalle tinte autobiografiche, "Gemma impura", libro che in patria è diventato oggetto di culto, pluripremiato e indicato come uno dei migliori esempi di letteratura post-coloniale in commercio. Mobydick è riuscita ad ottenere i diritti per la prima traduzione italiana, appena

di Alice, un incontro/scontro tra civiltà e tradizioni agli antipodi: ma la penna della Pung riesce, con un tono fresco ed ironico, ad alleggerire anche i momenti difficili se non drammatici.

Daniela Raimondi, poetessa mantovana da molti anni in Inghilterra, si è aggiudicata pochi giorni fa il Premio "Gozzano" col suo monologo in versi "Entierro", sbaragliando la concorrenza dei maggiori scrittori ed editori italiani: l'autrice, tra l'altro, sta per vedere pubblicata la sua nuova silloge "Diario della luce" che contiene un cd nel quale legge i suoi testi sulle musiche del Faxtet, quintetto di bluejazz ormai "veterano" di queste contaminazioni tra arti.

delle più affascinanti realizzazioni in audio-libro prodotte dalla casa faentina. E il quintetto si esibirà poi anche "in casa", allo Zingarò di Faenza, il giorno 15 novembre presentando "Mica lo spezzi un do", nel corso di una serata tra jazz e letteratura a compimento dei vent'anni di attività del gruppo.

L'ultima, prestigiosa "medaglia" per Mobydick viene proprio dall'attività legata alla poesia in traduzione e alla fusione tra diverse discipline: Guido Leotta (il direttore editoriale della casa editrice) è stato invitato a tenere una lezione su questi temi presso l'Università Ca' Foscari di Venezia, in dicembre, per raccontare agli studenti come una passione mai sazia, e

'Donna... donne' è il tema dei Confronti d'Autunno 2010

## ...e si ritorna a parlare di donne

Fin dal 1992 i Confronti d'autunno organizzati dalla Società Cooperativa di Cultura popolare rappresentano un appuntamento imperdibile per la comunità faentina. In questi ultimi due anni le tematiche affrontate dal ciclo di incontri sono più che mai inerenti le problematiche che la società di oggi si trova a dover affrontare. Lo scorso anno il tema "Il tempo dell'incertezza" poneva l'accento sulla precarietà giovanile e Chiara Laghi, presidente della Società Cooperativa, aveva introdotto l'argomento con queste parole: «Parlare di incertezza e precarietà oggi significa inevitabilmente parlare di giovani e di futuro, ma anche della diffusa mancanza di fiducia nel futuro.» Anche il tema affrontato in questo 2010 'Donna... Donne' rispecchia un disagio ed una condizione della società, anzi di una parte ben definita di essa, quella femminile.

Chiara puoi spiegare il significato di questo titolo? «'Donna... Donne' è il titolo che fa da filo rosso ai 5 'Confronti' iniziati lo scorso 11 ottobre, un titolo che vuole mettere in risalto la singolarità di ogni donna ma anche la condizione comune in cui essa si trova a vivere oggi. L'intento di quest'anno è di far luce sulla questione femminile dei nostri tempi, facendoci riflettere su cosa sia la donna oggi e su quale sia l'idea che abbiamo di lei. All'interno del nostro consiglio di amministrazione si è discusso più volte sull'eventualità di presentare il tema della donna come possibile argomento di un'edizione dei Confronti e quest'anno ci

è sembrato il momento più maturo per affrontarlo. Oggi sentiamo spesso parlare di quote rosa e pari opportunità e sono sempre più numerosi i centri antiviolenza e i telefoni rosa, come se le lotte per l'emancipazione femminile combattute in passato nel nostro Paese non avessero lasciato un'eredità tangibile. Questa non è certo la direzione in cui si credeva di andare nel '68.»

È stato appena pubblicato il rapporto del Word Economic Forum che vede l'Italia al 74° posto nella classifica mondiale sull'uguaglianza dei generi: come commenta questo dato?

«Non sono stupita del risultato di questa indagine. Le differenze tra l'Italia e gli altri Paesi sono moltissime. Per non andare troppo lontano basta paragonare la televisione italiana con quella degli altri Paesi europei per capire quanto grande sia la distanza che ci separa: nei palinsesti esteri non troviamo l'assidua mercificazione del corpo femminile in ogni spot pubblicitario o in ogni trasmissione televisiva. Ma, come dicevo, le differenze sono tante: il nostro Paese è 'indietro' rispetto agli altri anche per quanto riguarda la situazione dei giovani e della politica.»

Quali sono gli appuntamenti ancora in programma per questa edizione dei Confronti?

«Il 4 novembre affronteremo un argomento scottante, la 'Donna fra consumo e violenza', insieme al biologo Stefano Ciccone ed alla criminologa Patrizia Romito.



Faenza, 11 ottobre, sala consiliare: il sindaco Giovanni Malpezzi inaugura i 'Confronti' 2010. Accanto a lui Chiara Laghi e Giovanna Cosenza.

Nell'ultimo incontro, in programma per il 9 novembre, si presenterà invece un'immagine positiva: 'Le donne e la costruzione della pace' insieme alla politologa Giancarla Codrignani e alla professoressa di Geografia politica Giuliana Martirani.»

Rosy Bindi non ha potuto partecipare al primo incontro cui era stata invitata, avete in programma un'altra data? «Sì, ci ha confermato che verrà a recuperare prossimamente il suo incontro e approfondiremo il tema 'Donna e lavoro'.»

I prossimi incontri dei Confronti d'Autunno si svolgeranno presso la Sala Dalle Fabbriche, in via Laghi 81, a partire dalle 20,45.

Ilaria Florio  
Per maggiori info:  
[www.racine.ra.it/bibzucchini](http://www.racine.ra.it/bibzucchini)



La locandina di "Blue Notebook", lo spettacolo con il poeta fiammingo Willem M. Roggeman tradotto da Giovanni Nadiani (in alto nel riquadro) che verrà rappresentato a Milano il 13 novembre. È uno degli appuntamenti di questa fine del 2010 che vede protagonisti gli autori della cooperativa Tratti - Mobydick.

uscita, che l'autrice presenterà nel corso di un breve tour (che parte il 17 novembre a Forlì, organizzato dalla locale Fondazione Cassa di Risparmio).

"Gemma impura" narra le vicissitudini della famiglia

Faxtet che è stato invitato a replicare (il 13 novembre, a Milano) "Blue Notebook", lo spettacolo con il poeta fiammingo Willem M. Roggeman tradotto da Giovanni Nadiani, anch'egli sul palco a completare una

rete di collaborazioni artistiche di livello internazionale, possa creare uno dei più originali progetti italiani legati alla letteratura in musica "trasportata" in teatro e su cd.

<p><b>CEFF SERVIZI</b> Soc. Coop. sociale ONLUS Via Pana 40 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 46731 - Fax 0546 645308 uffici@ceffservizi@ceff.it</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Progettazione e manutenzione di spazi verdi</li> <li>Pulizie di ambienti pubblici e privati con l'ausilio di macchinari</li> <li>Montaggi meccanici e cablaggi elettronici</li> <li>Centro copie digitale con annessa legatoria</li> <li>Gestione parcheggio "Salesiani" con noleggio spazi notturni</li> </ul>	<p><b>COOPERATIVA EDUCATIVA FAMIGLIE FAENTINE</b> "ONLUS" - Società Cooperativa Sociale</p> <p><b>CEFF "Francesco Bandini"</b> Soc. Coop. sociale ONLUS Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 622577 - Fax 0546 620412 ceff@ceff.it</p> <p><b>Centro Socio Riabilitativo Il Sentiero</b> Via Pana 78 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 46690 - Fax 0546 646905</p> <p><b>Laboratorio Integrato - Officina Meccanica</b> Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 622677 - Fax 0546 620412</p> <p><a href="http://www.ceff.it">www.ceff.it</a></p>
---	--

**Ostello di Campotto di Argenta**

Via Certibala, 37  
41010 CAMPOTTO FE  
Tel. e Fax 0532 808095  
coop@piave.it - libero.it  
[www.ostelloonline.org](http://www.ostelloonline.org)

Immerso nell'area naturalistica di Campotto, a due passi dalla millenaria Pieve di S. Giorgio, l'Ostello rappresenta la struttura ideale per famiglie, scolaresche, gruppi, gruppi di paracadutisti, studenti, lavoratori e turisti all'avanguardia italiana.

Prenotate subito il vostro soggiorno al 348 911371!



# Occhio all'Evento



## SPETTACOLI

### 06/11 a Bubano

Teatro di Bubano "Ciacar e fartèl" commedia dialettale  
Ore 21 - Tel. 347 5295782

### 06/11 a Riolo Terme

Teatro Comunale "Consegna del premio alla carriera a Ivano Marescotti con proiezione di Italian Dream e Cado dalle nubi" nell'ambito della Festa del cinema  
Ore 21 - Tel. 333 4113664

### 06-07/11 a Faenza

Teatro Angelo Masini "L'Ebreo" con Ornella Muti e Pino Quartullo  
Ore 21 - Tel. 0546 21306

### 10/11 a Faenza

Zingarò Jazz Club "Carlo Alberto Canevali Conduction 3" concerto  
Ore 22 - Tel. 0546 21560

### 11/11 a Lugo

Sala Estense "La marea umana" presentazione del libro, nell'ambito del Caffè letterario - Ore 21

### 12/11 a Lugo

Centro sociale Il Tondo "E' Marescial di puret" commedia dialettale  
Ore 21 - Tel. 0545 25661

### 12/11 a Piangipane (Ravenna)

Teatro Sociale "Vittorio Bonetti band. Canzoni senza inganni" concerto  
Ore 22 - Tel. 349 7396820

### 13/11 a Bagnacavallo

Teatro Carlo Goldoni "Uomo e galantuomo" di Eduardo De Filippo, con Francesco Paolantoni  
Ore 21 - Tel. 0545 64330

### 13/11 a Bubano

Teatro di Bubano "L'umaz, la vita, la cumigiata" commedia dialettale - Ore 21 - Tel. 347 5295782

### 14/11 a Conselice

Teatro Comunale "Persone naturali e strafottenti" con Vladimir Luxuria - Ore 21 - Tel. 0545 88508

### 15/11 a Imola

Teatro Ebe Stignani "Quartetto Emerson" musiche di Haydn, Beethoven, Schubert  
Ore 21 - Tel. 0542 602600

### 17/11 a Faenza

Zingarò Jazz Club "Vince Vallicelli. Com un Can sota la lona" concerto - Ore 22 - Tel. 0546 21560

### 19/11 a Lugo

Hotel Ala d'Oro "Le luci nelle case degli altri" presentazione del libro,

nell'ambito del Caffè letterario - Ore 21

### 19/11 a Piangipane (Ravenna)

Teatro Sociale "L'anima della terra vista dalle stelle" spettacolo di parole e musiche con Margherita Hack  
Ore 22 - Tel. 349 7396820

### 19/11 a Ravenna

Teatro Dante Alighieri "Il Trovatore" musica di Giuseppe Verdi  
Ore 20,30 - Tel. 0544 249244



I "Testimoni"

### 19-21/11 a Faenza

Teatro Angelo Masini "Testimoni" con Giampiero Ingrassia  
Ore 21,15 - Tel. 0546 21306

### 19/11 a Russi

Teatro Comunale "Se perdo te 2" di Francesco Freyrie, con Vito e Maria Pia Timo  
Ore 20,45 - Tel. 0544 587641

### 20/11 a Bubano

Teatro di Bubano "E' gèval in sagrestèja" commedia dialettale  
Ore 21 - Tel. 347 5295782

### 24/11 a Russi

Teatro Comunale "Duo Noferini-Cattani" concerto  
Ore 20,45 - Tel. 0544 587641

### 26/11 a Lugo

Hotel Ala d'Oro "Consigli per un paese normale e La valle del Kamasutra" presentazione del libro, nell'ambito del Caffè letterario - Ore 21

### 26/11 a Faenza

Teatro Angelo Masini "PIMI. Premio Italiano Musica Indipendente" nell'ambito di M.E.I. - Meeting delle etichette indipendenti 2010  
Ore 21 - Tel. 0546 21306

### 26/11 a Piangipane (Ravenna)

Teatro Sociale "Cedar Walton quintet" concerto  
Ore 22 - Tel. 349 7396820

### 26-28/11 a Ravenna

Teatro Dante Alighieri "Gian Bur-

asca" riscritto e diretto da Lina Wertmuller, con Elio  
Ore 21 - Tel. 0544 249244

### 27/11 a Faenza

Auditorium di Sant'Umiltà "Pireta e Iöpp" con Ivano Marescotti  
Ore 21 - Tel. 0546 64012

### 28/11 a Faenza

Auditorium di Sant'Umiltà "Eresia socialista/Eresia dell'amore" reading in due atti su Majakovskij  
Ore 21 - Tel. 0546 64012

### 30/11 a Conselice

Teatro Comunale "Diario di un pazzo" di Nikolaj Gogol  
Ore 21 - Tel. 0545 88508

### 30/11 a Imola

Teatro Ebe Stignani "La Tempesta" di William Shakespeare  
Ore 21 - Tel. 0542 602600

### 30/11 a Lugo

Teatro Gioacchino Rossini "Il malato immaginario" di Molière  
Ore 20,30 - Tel. 0545 38540

### 30/11 a Russi

Teatro Comunale "L'amante" una tragicommedia da Harold Pinter  
Ore 20,45 - Tel. 0544 587641

A cura di Mabel Altini e Ilaria Florio

## ARTE

Il mese di novembre ha in serbo per gli amanti dell'arte interessanti proposte: si parte dalla trasgressiva "Monnalisa" del Mic per proseguire con gli inganni ottici del giovane gruppo Alterazioni Video presentati al Mar di Ravenna e finire, per gli amanti dell'arte più classica, a Bagnacavallo dove è ancora in corso la mostra su Edgardo Saporetti.

Il 26 Novembre inaugura al Mic di Faenza la mostra evento "Monna Lisa Collection", ideata per un



Qui sopra: Monnalisa Collection. Al centro: Alterazioni video, If You Can Read This Thank a Veteran, 2009. A destra: Edgardo Saporetti, Giovane contadina, 1890 circa.

duplicato: evidenziare il legame creatosi tra arte, moda e design e celebrare il quinto centenario del capolavoro di Leonardo Da Vinci. Il progetto consiste nell'interpretazione da parte di famosi stilisti, artisti e designer dell'abito della Gioconda, rappresentata in quattro busti di terracotta invetriata realizzati da Punto Cotto di Firenze. Un modo per far rivivere i fasti e l'eleganza del Rinascimento con la creatività e la fantasia del presente. La mostra è un progetto itinerante che prevede l'intervento di personaggi diversi del mondo dell'arte, per l'appuntamento faentino

sono intervenuti sui vestiti della Monna Lisa: Elio Fiorucci, Mariuccia Mandelli di Krizia, Ottavio Mis-



soni e Alessandro Mendini. Nella serata inaugurale si potrà assistere ad una ambientazione rinascimentale fra immagini cinematografiche, figuranti rionali, modelle vestite da Marina Babin e coordinate da Stefania Bertoni e, naturalmente, le prestigiose opere ceramiche di quel periodo. L'evento durerà anche per tutto il giorno di sabato 27 Novembre.

Dal 14 Novembre al 12 Dicembre il Mar di Ravenna propone il secondo appuntamento con Critica in Arte, la rassegna che prevede la presentazione di un giovane artista da parte di un giovane critico dell'arte. I protagonisti di questo mese

sono il gruppo Alterazioni Video e la critica Camilla Boemio. Alterazioni Video è un gruppo creatosi a Milano nel 2004 e composto dagli artisti Paololuca Barbieri, Alberto Caffarelli, Matteo Erenbourg, Andrea Masu e Giacomo Porfidi. Il loro lavoro, che presuppone sempre una funzione sociale, è il risultato di un uso alternativo dei nuovi media elettronici. Per il Mar hanno ideato un progetto inedito e creato appositamente per il museo Ravennate, consistente in un film e in delle installazioni che coinvolgono le opere della collezione permanente creando una visione continuativa e totalizzante dell'arte. Le opere più antiche si amalgamano così con le più contemporanee grazie ad altre forme artistiche come il cinema, l'architettura e la grafica.

A Bagnacavallo continua fino al 28 Novembre presso il Museo Civico Delle Cappuccine la mostra Edgardo Saporetti. Sguardo sul tramonto dell'Ottocento. L'evento si sposa bene con la mission del museo impegnato in un programma di recupero e valo-



rizzazione di alcune personalità artistiche native o che hanno operato a Bagnacavallo. Sono circa cinquanta le opere provenienti da tutta Italia e dall'estero che ripercorrono la breve ma straordinaria ed intensa carriera del pittore bagnacavallese, che ha lavorato e vissuto tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, facendo diverse esperienze in alcune tra le più importanti scuole pittoriche di quel tempo e ricevendo diversi premi e riconoscimenti in varie città italiane e non solo.

Ilaria Florio



Assistenza di Base • Servizi Territoriali  
Gestione Case di Riposo

Sede Legale: Via F. Negri, 20/22 - 48100 Ravenna  
Sede Amm.: Via Onari, 3 - 48100 Ravenna  
Tel. 0544 37080 - Fax 0544 215925  
Sede Lugo: Via Poveronini, 37 - Tel. 0546 23837 Fax 0545 23290

## AREE DI INTERVENTO

- Settore anziani** Assistenza domiciliare, case protette, centri diurni e 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, educativo-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.



CERCA I PRODOTTI JOLLY  
E RACCOGLI  
TANTI PUNTI  
PER LA COLLECTION

**UNICA**

**SOLO NEI**

**SUPERMERCATI**

**SOLO PER I SOCI**

**COFRA**

**SOCIO  
COFRA**

Tanti  
vantaggi esclusivi  
per i Soci

Farsi Socio è facile!  
Chiedi informazioni nei Supermercati

**CONAD  
SUPERSTORE**

offerte dal 4 al 10 novembre

 TEDDY AL CIOCCOLATO "BAULI" gr 300 SCONTO 16% da € 2,80 a € 2,39 € <b>2,49</b>	 LASAGNE AL RAGU' "BONTA' PIU' BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 33% da € 14,90 a € <b>9,90</b>
 ROSTELLO 100% NATURALE BUSTA "FIORUCCI" gr 120 SCONTO 35% da € 3,45 a € 2,25 € <b>2,92</b>	 2 FETTE ZAMPONE "UNIBON" gr 160 SCONTO 31% da € 1,81 a € 1,27 € <b>1,89</b>
 MORTADELLA SUPREMA NATURALE "FIORUCCI" gr 300 SCONTO 28% da € 2,79 a € <b>2,35</b>	 NASELLO ALLA GRIGLIA "FORNO ROMAGNOLO" BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 33% da € 22,87 a € <b>16,30</b>

offerte dall' 11 al 20 novembre

 CAFFÈ AL GINSENG CLASSICO/ SENZA ZUCCHERO "ARALIA" gr 100 SCONTO 30% da € 5,40 a € <b>3,60</b>	 LABELLO STICK LABBRA VELVET ROSE CLASSICO BIANCO SCONTO 35% da € 1,95 a € <b>1,24</b>
 SALAME FELINO/FABRIANO "LINEA ORO CLAI TAKE AWAY" al Kg SCONTO 33% da € 13,20 a € <b>10,90</b>	 POLLO RIPIENO FORNO ROMAGNOLO BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 29% da € 26,70 a € <b>18,90</b>
 ORO CIOK SAIWA ASTUCCIO gr 250 SCONTO 28% da € 7,49 a € <b>5,37</b>	 PROSCIUTTO ALLA BRACE "ROSTELLO FIORUCCI" BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 31% da € 47,90 a € <b>32,90</b>

**SUPERMERCATI  
CONAD**

offerte dal 4 al 10 novembre

 COTECHINO PRECOTTO "FIORUCCI" gr 500 SCONTO 22% da € 4,90 a € <b>3,80</b>	 BISCOTTI CASARECCI/ INTEGRALI "GECHELE" gr 500 SCONTO 37% da € 2,34 a € <b>1,46</b>
 CICCIOLI FROLLI "CASA MODENA" BUSTA gr 200 SCONTO 28% da € 2,89 a € <b>2,65</b>	 MORTADELLA NATURALE "FIORUCCI" gr 500 SCONTO 28% da € 2,89 a € <b>2,35</b>
 PROSCIUTTO COTTO FIORDICOTTO 100% NATURALE BUSTA "FIORUCCI" gr 120 SCONTO 35% da € 2,92 a € <b>2,92</b>	 BACCALA' AL FORNO "BONTA' PIU' BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 26% da € 25,80 a € <b>25,80</b>

offerte dall' 11 al 20 novembre

 LABELLO STICK LABBRA VELVET ROSE/ CLASSICO BIANCO SCONTO 35% da € 1,95 a € <b>1,24</b>	 CREMA MANI TUBO "ONIA" VARIE PROFUMAZIONI ml 75 SCONTO 31% da € 3,19 a € <b>2,19</b>
 MORTADELLA PALLINA "FIORUCCI" gr 150 SCONTO 32% da € 4,57 a € <b>3,10</b>	 CANTUCCINI SACCHETTO "GHIOTT" gr 200 SCONTO 30% da € 2,60 a € <b>1,85</b>
 ORO SAIWA GOCCE DI CIOCCOLATO gr 300 SCONTO 30% da € 1,29 a € <b>1,29</b>	 POLLO RIPIENO FORNO ROMAGNOLO BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 29% da € 26,70 a € <b>18,90</b>

**Margherita  
CONAD**

offerte dal 3 al 9 novembre

 DOLCE RENNA AL CIOCCOLATO "BAULI" gr 300 SCONTO 16% da € 2,99 a € <b>2,49</b>	 OLIVE ALL'ASCOLANA FORNO ROMAGNOLO BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 27% da € 22,90 a € <b>16,40</b>
 MORTADELLA "SUPREMA 100% NATURALE FIORUCCI" BUSTA gr 120 SCONTO 35% da € 2,99 a € <b>2,53</b>	 PANNA DA CUCINA BRICK "GRANAROLO" ml 200 SCONTO 25% da € 0,85 a € <b>0,85</b>
 2 FETTE ZAMPONE "UNIBON" gr 160 SCONTO 31% da € 2,75 a € <b>1,89</b>	 SEPIE CON PISELLI "BONTA' PIU' BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 27% da € 17,90 a € <b>17,90</b>

offerte dal 10 al 16 novembre

 SALAME FELINO/FABRIANO "LINEA ORO CLAI TAKE AWAY" al Kg SCONTO 33% da € 16,50 a € <b>10,90</b>	 PROSCIUTTO ALLA BRACE "ROSTELLO FIORUCCI" BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 31% da € 21,90 a € <b>14,90</b>
 WURSTEL DI POLLO "POLLI FIORUCCI" per 4 gr 100 SCONTO 48% da € 1,09 a € <b>0,57</b>	 ORO CIOK SAIWA ASTUCCIO gr 250 SCONTO 28% da € 7,49 a € <b>5,37</b>
 CACIOTTA DI MUCCA ALA al Kg SCONTO 42% da € 8,50 a € <b>8,50</b>	 COTOLETTA ALLA MILANESE "FORNO ROMAGNOLO" BANCO GASTRONOMIA al Kg SCONTO 28% da € 26,30 a € <b>17,60</b>

Altre promozioni dedicate ai soci in tutti i punti vendita dal 3 al 10 novembre

**FRULLATORE  
2 VELOCITA'  
180 WAT**

SCONTO 23%  
da € 12,90 a € **9,90**

**SPREMIAGRUMI  
20 WAT**

SCONTO 21%  
da € 9,90 a € **7,80**

**MINICHOPPER  
20 WAT**

SCONTO 19%  
da € 13,60 a € **10,90**

**CALZINO LUNGO  
UOMO** CALDO CORONA  
TAVOLA UNICA (40x45)  
DISEGNI E COLORI  
ASSORTITI CONF. a 5

SCONTO 22%  
da € 8,90 a € **6,90**

**CALZINO LUNGO  
DONNA** TAVOLA UNICA (35x40)  
DISEGNI E COLORI  
ASSORTITI CONF. a 4

SCONTO 21%  
da € 6,90 a € **5,40**

**Offerte Chicco**

dal 15 al 27 novembre  
2010

1 confezione di Nutella Ferrero gr 400  
3 tavolette Lindt gr 90 (latte bianco / fondente / arancio)  
1 tavoletta Lindt gr 90 (cacao al latte)  
1 tavoletta Lindt gr 100 caramella e fleur de sel  
1 tavoletta Lindt petit dessert tiramisu gr 150  
1 tavoletta Lindt fondente mandorla gr 200

**Chicco Goloso**  
gr 1200  
da € 19,36 a € **13,90**

**Cuocivapore  
cm 24**

da € 21,90 a € **16,90**

fino ad esaurimento scorte

**SUPERMERCATI**

**COFRA**

www.gruppocofra.it

**CONAD  
SUPERSTORE**

PUNTI VENDITA

FAENZA  
D. Commerciale "La Cicogna"  
Via Galilei 4/17 - Tel. 0546 623384

**SUPERMERCATI  
CONAD**

PUNTI VENDITA

FAENZA  
C. Com. "Faenza Uno"  
Via Renaccio 1/25 - Tel. 0546 861667

RAVENNA  
Zona Basselle - Via Grandi 2 - Tel. 0544 456222

BRISIGHELLA  
Via Lenzoni 2 - Tel. 0546 80523

RIGIO TERME  
Via Mons. Tartombani 8 - Tel. 0546 71247

**Margherita  
CONAD**

PUNTI VENDITA

COTIGNOLA  
Centro Storico 108/6 - Tel. 0545 982306

MODIGLIANA  
Via Spazzoli 35 - Tel. 0546 942510

CASOLA VALSENO  
Via Roma 30/0 - Tel. 0546 75179

GODO DI RUSSI  
Via Fontana Nord 282 - Tel. 0544 418444

MASSA LOMBARDA  
Piazza Pascoli, 6 - Tel. 0545 81753

Numero Verde  
**800.89.22.11**

**GRUPPO  
COFRA**