

Dicembre 2008

Contiene I.P.

ANNO XXV, n. 12, Dicembre 2008 - Euro 0,52 Iva incl. - Abb. annuo Euro 5,30 Iva incl. - Spedizione in abb. post.: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 6, comma 1, DCB Ravenna - Pubblicità non superiore al 45%. - Direttore resp.: Domenico Diversi Autorizzazione del Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78. Redazione: via Castellani 25, Faenza Tel. 0546 26084 - Pubblicità: Even Group, via Calzi 16, Faenza tel. 0546/623710. Stampa: Galeati Industrie Grafiche Imola - www.galeati.it

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

Clicca  
www.inpiazza.it

Carlo Dalmonte approfondisce le proposte delle tre centrali sulla parte agricola del P.T.R.

# Sfida ai mercati? Con la cooperazione si può

La crisi finanziaria  
**Le BCC**  
sull'Espresso'



Nel numero 43 del settimanale 'L'Espresso', in edicola il 30 ottobre, nell'ambito degli spazi dedicati alla crisi economica mondiale, è apparso un articolo dal titolo 'A qualcuno piace piccola' dedicato alle banche locali ed in particolare alle BCC.

Proprio nella stessa settimana usciva il numero di novembre di 'In Piazza', che ha dedicato la prima pagina al tema del momento, la crisi finanziaria, con una approfondita conversazione col direttore del Credito Cooperativo ravennate e imolese, Edo Miserocchi, intervistato anche nel servizio dell'Espresso' sul tema dei servizi proposti alle imprese.

Nell'articolo vengono sottolineati gli elementi di forza delle banche locali, soprattutto di quelle, come le BCC, che sono inserite in una rete, Federcasse, che coordina le 442 banche collegate e che ha predisposto un apposito fondo anticrisi a salvaguardia dei sottoscrittori delle proprie obbligazioni.



**D**obbiamo muoverci secondo le logiche del mercato del 3° millennio, non dobbiamo temere di confrontarci con gli altri produttori mondiali: abbiamo un territorio vocato per l'agricoltura, i nostri prodotti sono buoni e garantiti. E le garanzie non sono autoreferenziali, non ce le diamo da soli, ma ci vengono attribuite sempre da soggetti esterni abilitati per questo.

Questo in sintesi il messaggio che Carlo Dalmonte, vice presidente provinciale di Confcoope-

rative, intende lanciare all'indomani della presentazione delle considerazioni che le tre Centrali Cooperative hanno ufficializzato sul 2° Piano Territoriale Regionale che è in via di formazione.

L'analisi dettagliata delle centrali cooperative è stata presentata in conferenza stampa a Ravenna il 29 ottobre e nel numero di novembre di 'In Piazza' abbiamo già riportato le considerazioni, sul piano generale, del presidente Raffaele Gordini.

(segue a pag. 3)



Una delle priorità della nostra agricoltura: il presidio del territorio salva dall'erosione.

Presentato il programma 2009 dei 'G.C.'

## Giovani crescono



Bagnacavallo, Casa Conti Guidi, 13 novembre: il presidente dell'Associazione Giovani Cooperatori, Marco Balducci, affiancato dal direttore di Confcooperative, Andrea Pazzi e da Daniele Diversi, presenta il programma 2009 dell'Associazione (serv. pag. 5). A fianco dei G.C. è nato il 'Gruppo Giovani' di Agrintesa (a pag. 2).

### All'interno

#### BCC Informa

Risparmio etico: i nuovi partner pag.11/14

#### Feste & Sagre

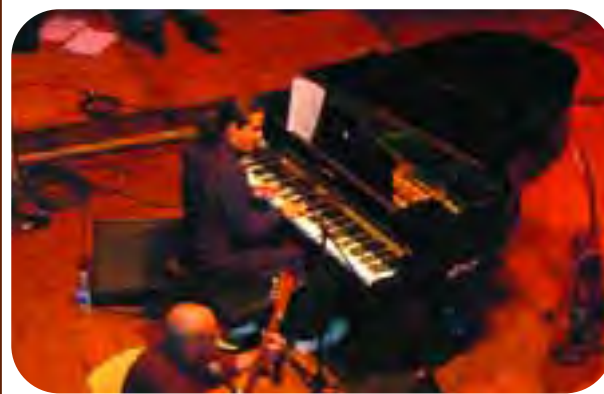
E zachegn, le classifiche e Traversara pag. 18

Affrettati ad inviare la tua foto per il Concorso!

## Immagini della cooperazione

Sta per scadere il termine ultimo per la presentazione delle fotografie del Concorso Fotografico per il 60° di Confcooperative Ravenna. Puoi vincere ricchi premi, fra cui un viaggio per due a Parigi! Clicca [www.inpiazza.it](http://www.inpiazza.it) o [www.ravenna.confcooperative.it](http://www.ravenna.confcooperative.it) o tel. 0544/37171 - 0546/26084.

## Daniele Silvestri al MEI



Grande successo, nonostante il maltempo, dell'edizione 2008 del M.E.I. (Meeting delle Etichette Indipendenti) che si è tenuto a Faenza dal 28 al 30 novembre. Nella foto l'esibizione, al 'Masini', di Daniele Silvestri, che nell'occasione ha ricevuto un riconoscimento per i 15 anni di carriera.

In questo numero:

Crisi dei consumi anche per agroalimentare

pag 2

Un 2008 positivo per Conserve Italia

pag 3

Cosa cambia con la nuova OCM vino

pag 5

Bagnacavallo: i cooperatori per Longanesi

pag 7

Per una produzione integrata

pag 8

Un Natale più allegro con le carni Clai

pag 9

Alla Cofra le priorità sono i prezzi

pag 15

Sicurezza: in inverno non abbassiamo la guardia

pag 16

CEFF: una risposta di giustizia per il territorio

pag 19

Aroma: partner in 'Bacco nei Balcani'

pag 21

**Rilassati. Sei in ufficio.**

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

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

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

**Lavorare bene. Lavorare meglio.**

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

[www.viverelufficio.it](http://www.viverelufficio.it) - [www.studioit.it](http://www.studioit.it)

# La crisi dei consumi non risparmia l'agroalimentare

Il direttore Amidei analizza prodotto per prodotto i primi dati della campagna 2008. Non brillano le vendite.

Sono terminate in questi giorni le ultime raccolte dei prodotti ortofrutticoli della campagna 2008 e per il direttore di Agrintesa Gianni Amidei è tempo di fare un primo bilancio. Partendo dalle ultime due colture, i cachi e i kiwi.

• Cachi  
«Leggermente migliori rispetto alle previsioni i risultati. Buona la qualità, anche se le piogge troppo tardive non hanno inciso a sufficienza nella crescita dei frutti, che sono rimasti mediamente di pezzatura inferiore rispetto all'anno scorso. Le vendite

questo prodotto.»

• Kiwi

«Di poco inferiore rispetto alle previsioni la produzione locale (seppur migliore rispetto all'annata precedente), mentre per la produzione C, centro-sud in particolare - area di Latina in primis -, va registrato un aumento produttivo molto considerevole. Tale da far lievitare la prima stima dell'aumento complessivo dei kiwi di un 15 - 18% rispetto al 2007, con ben 4.600 - 4.700 quintali di prodotto conferito. I motivi della crescita sono riconducibili alle condizioni climatiche par-

lità. Per quanto riguarda le vendite va riconosciuto come il mercato non sia ancora interessato a quantitativi importanti, con vendite che vanno via via concentrandosi verso mercati d'oltremare. Le quotazioni restano buone e in linea con le previsioni.»

• Susine

«Campagna buona, ma certo non brillante come le ultime annate. Il motivo, un quantitativo in forte aumento che fatica a trovare un collocamento e una qualità compromessa dalla mancanza di colore, dalla presenza di ruggine e da una pezzatura non sempre soddisfacente.»

• Mele

«Dopo un buon avvio di campagna, stanno ora attraversando un momento difficile. Principale responsabile è la pressione esercitata dall'offerta, specie dal nord Italia, caratterizzata da quantitativi di prodotto spesso di scarsa qualità che faticano a trovare una collocazione presso i magazzini di stoccaggio.»

• Pere

«Stanno terminando le vendite della varietà Williams. Per quanto riguarda le altre varietà la collocazione non ha proceduto a ritmi sempre sostenuti, con quotazioni inferiori alle attese.»

Dall'ortofrutta al vitivinicolo, la crisi dei consumi si avverte ovunque.

«Un mercato molto calmo anche quello del vino, con scambi limitati e quotazioni stazionarie. A peggiorare la situazione anche un eccessivo allarmismo alimentato ogni giorno dai mass media. Tutto viene messo in discussione. Spero non si abbiano dubbi - conclude Amidei - anche sul fatto che l'uomo debba in qualche modo continuare a mangiare! E a bere buon vino...»

Luca Retini

## 'Unione Notizie'

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

## Per il futuro? Il gruppo 'Giovani' di Agrintesa

«I giovani rappresentano il futuro in ogni attività umana, quindi anche nelle attività economiche: a maggior ragione lo rappresentano in un settore come quello agricolo, nel quale è nota la difficoltà del ricambio generazionale. In una cooperativa come la nostra, poi, la forza delle idee e le energie costruttive dei giovani imprenditori sono fondamentali: ecco perché abbiamo costituito il gruppo 'Giovani' di Agrintesa.»

Con queste parole Raffaele Drei, presidente di Agrintesa, ci presenta l'iniziativa che ha portato alla costituzione di un gruppo di giovani, titolari di aziende agricole e soci essi stessi, o familiari di soci, inte-

ressati comunque in prospettiva alla conduzione dei terreni.

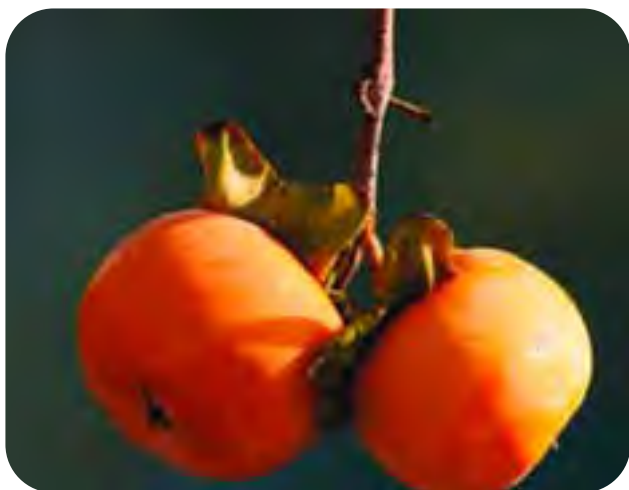
«Abbiamo già fatto un paio di incontri ed un terzo è in programma per il 14 gennaio, data nella quale avremo alcuni relatori esterni che testimonieranno l'esperienza dell' "impresa agricola aggregata" che in alcuni paesi europei sta portando notevoli risultati, Francia in particolare, spesso risolvendo non pochi problemi di gestione ai giovani imprenditori agricoli attraverso svariate modalità applicative: desidero approfittare di questo spazio per invitare tutti i giovani, anche in età scolare ma interessati all'attività

familiare, a partecipare. Per ora abbiamo coinvolto 150 giovani, ma ne aspettiamo altri.»

Presidente, quali sono gli obiettivi di questa iniziativa, che oggi sta diffondendosi nel mondo dell'associazionismo e che è presente anche presso Confcooperative?

«L'obiettivo principale è impostare un dialogo prioritario e continuativo fra la dirigenza della cooperativa e i giovani: questi porteranno le loro proposte su tutte le problematiche inerenti la conduzione della cooperativa ed a loro volta comprenderanno le strategie ed i principi con cui la stessa viene guidata.»

G.R.



procedono con risultati da ritenersi soddisfacenti per i produttori di Agrintesa e confermano il riconoscimento del nostro marchio come leader del mercato nazionale per

particolarmente favorevoli, con temperature miti e piogge abbondanti nel mese di ottobre. I frutti sono cresciuti così fino agli ultimi giorni, migliorando continuamente di qua-

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

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

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

Confcooperative

Sede di Ravenna, Via di Roma 108 - tel. 0544/37171

Sede di Faenza, Via Castellani 25 - tel. 0546/26084

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

Tiratura di questo numero: 29.100 copie circa

Analizzata in un convegno a Ravenna la nuova L. 81/2008

## Cooperative e sicurezza

«Le cooperative e la sicurezza dopo la legge 81/08»: questo il tema sul quale si è svolto un incontro di studio presso Confcooperative Ravenna nella giornata del 27 novembre, coordinato dal Prof. Luigi Montuschi e con la partecipazione di numerose personalità del mondo giuridico ed imprenditoriale.

In apertura dei lavori l'avvocato Pietro Cottignola ha tracciato un quadro preciso dell'organigramma e dei modelli organizzativi che ogni azienda è tenuta ad avere. In una cooperativa il datore di lavoro deve essere designato in maniera specifica e - qui sta la novità - deve poter "esercitare i poteri decisionali e di spesa".

Roberto Rivero, giudice del lavoro del Tribunale di Ravenna, ha relazionato sulla responsabilità civile del datore di lavoro, soffermandosi in particolare sulle misure cautelari per impedire gli infortuni, che non sono statiche, ma devono evolversi continuamente adeguandosi allo sviluppo tecnologico.



Ravenna, 27 novembre, sede di Confcooperative: il prof. Luigi Montuschi coordina l'incontro di studio sulla nuova Legge 81/08 sulla sicurezza.

E' una legge complessa e onerosa, come lo era la 626, ha affermato, nella sua premessa il prof. Luigi Montuschi, ordinario di Diritto del Lavoro dell'Università di Bologna, e sembra fatta ad hoc per le grandi imprese, mentre l'ossatura delle imprese italiane è formata da piccole e micro aziende. Venendo a trattare il tema della responsabilità dei lavoratori, Montuschi ha spiegato, tra l'altro, che il lavoratore che omette di usare le misure di

sicurezza può essere sanzionato, ma se lui stesso nota la mancanza dei requisiti necessari è tenuto a segnalarlo ed eventualmente può rifiutare il lavoro.

Hanno concluso i lavori: Angelo Gentile che ha trattato "Le sanzioni amministrative e la sospensione lavori"; l'avv. Domenico Benelli. "Le sanzioni penali"; Francesco Scorza ha invece trattato "Gli adempimenti documentali".

G.R.

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

TUTTI I GIORNI  
OFFERTE  
STREPITOSE

RAGNANNO I.D.  
Via Umanità, 37  
48012 Bagnacavallo (RA)  
Tel. 0544/214111 / Fax 0544/214111

CASTEL BOLOGNESE  
Via della Repubblica, 26  
48014 Castelbolognese (RA)  
Tel. 0546/629111 / Fax 0546/620022

CASTELFRANCO EMILIA  
Via Loria, 119  
41013 Castelnuovo Emilia (MO)  
Tel. 059/909511 / Fax 059/909411

CESENA  
Via Rusti, 201 - 48025 Cesena (FC)  
Tel. 0546/620811 / Fax 0546/620811

COTTIGNOLA  
Via Castellani, 7 - 48010 Cottignola (RA)  
Tel. 0546/26084 / Fax 0546/26084

FAENZA  
Via G. Galvani, 1 - 48100 Faenza  
Tel. 0546/620788 / Fax 0546/620008

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

FORLÌ  
Via Caracciolo 27 G - 47100 Forlì (FC)  
Tel. 0545/274511 / Fax 0545/274511

GAMBETTOLA  
Via della Repubblica, 5  
48026 Gambettola (FC)  
Tel. 0521/606206 / Fax 0521/607006

LUGO  
Via Garibaldi, 1011  
48022 Lugo (RA)  
Tel. 0545/275011 / Fax 0545/60668

MEDICINA  
Via Garibaldi 32 - 48069 Medicina (BO)  
Tel. 059/809944 / Fax 059/809944

MEZZANO  
Viale Sordani, 4  
48100 Mezzano (RA)  
Tel. 0546/620622 / Fax 0546/620612

MODIGLIANA  
Via Provinciale I centro, 46  
47015 Modigliana (FC)  
Tel. 0546/620811 / Fax 0546/620811

MOLINELLA  
Via Mattei, 21 - 48027 Molinella (BO)  
Tel. 051/801707 / Fax 051/801707

RAVENNA  
Via L. Galvani, 101 - 48101 Ravenna (RA)  
Tel. 0544/681244 / Fax 0544/600612

RUSSI  
Via Isertina Ward, 21  
48026 Russi (RA)  
Tel. 0546/620811 / Fax 0546/620811

S. AGATA SUL SANTERNO  
Via Anselmi, 17  
48020 S. Agata sul Santerno (RA)  
Tel. 0547/636100 / Fax 0547/636100

agrintesa  
Insieme più grandi

www.agrintesa.com

In un'intervista al vicepresidente di Confcooperative, Carlo Dalmonte, le priorità del settore agricolo nell'ambito del PTR

# Sui mercati mondiali con prodotti di qualità

*Dalmonte: 'Le nostre cooperative, attraverso certificazioni volontarie e marchi, danno più valore alle produzioni... Non siamo contrari alle cosiddette 'vendite dirette', ma bisogna continuare a fare in modo che tanti buoni prodotti possano essere fatti gustare anche lontano da qui.'*

(segue dalla prima)

Con Carlo Dalmonte, invece, procediamo ad una analisi specifica sulle priorità del settore agricolo.

«Come strumento di pianificazione regionale - spiega il vice presidente - il PTR assume ormai un'importanza intergenerazionale, visto che

rimedio, perché il porto deve essere un elemento catalizzatore indispensabile per commercializzare in tutto il mondo i prodotti che le nostre organizzazioni di produttori riescono a proporre al mercato. Le vie di comunicazione di mare per alcuni prodotti come pere, mele e kiwi

al consumatore il maggior valore delle nostre produzioni, sia in termini di ambiente che di caratteristiche qualitative. Lo sforzo che bisogna fare, anche a livello delle istituzioni, è quello di identificarli per renderli distinguibili e combattere le frodi e le omologazioni.»

Dalmonte, come si difende il territorio?

«Dove ci sono gli agricoltori il territorio è presidiato e mantenuto. Chi rimane a coltivare aree più marginali e previene erosioni deve essere incentivato ed 'assistito', perché l'ambiente è un

gricoltura specializzata ed orientata all'esportazione; ci sono anche le condizioni organizzative ottimali per fare in modo che i nostri tanti buoni prodotti possano essere offerti anche lontano da qui. Le nostre cooperative devono operare sui grandi numeri e seguire le regole e le evoluzioni del commercio mondiale per dare risposte adeguate agli imprenditori agricoli che credono e investono in un settore in cui

la nostra professionalità è tuttora riconosciuta ed apprezzata.»

Concludiamo con uno sguardo alle commodities, cioè ai seminativi, presenti soprattutto nella bassa pianura:

«Qui le variabili del commercio ed i prezzi si formano a livello mondiale lontano da noi, però anche in questo settore chi si è organizzato, fa contratti di filiera, dà garanzie di qualità, ha

mercato; chi ad esempio ha grano con buona percentuale di proteine può spuntare condizioni migliori, nonostante la concorrenza mondiale. Quello che non possiamo accettare è ciò che invece a volte accade: che qualcuno possa, con artifici finanziari e senza interesse diretto sul prodotto, speculare e trarre profitto, a tutto danno dei produttori e dei consumatori.»

Giovanni Raggi



Ravenna, conferenza stampa delle 3 centrali cooperative, 29 ottobre: La relazione del direttore di Confcooperative, Andrea Pazzi. Coordina i lavori il presidente Raffaele Gordini; alla sua sinistra il sindaco di Ravenna, Fabrizio Matteucci e il presidente della Provincia, Francesco Giangrandi.

il 1° Piano uscì 18 anni fa. E questa importanza si riflette in particolare sul mondo agricolo che riveste un ruolo fondamentale in E.R. e quindi anche nel territorio ravennate, dove esiste una agricoltura ben organizzata e moderna, anche grazie alla Cooperazione che qui ha saputo dare risposte adeguate ai bisogni delle imprese agricole e mantenere, nel tempo, quel dinamismo che oggi ci ha consegnato imprese di primo livello con le quali affrontare un mercato sempre più competitivo.»

Quali sono i principali problemi del settore?

«Il primo è di carattere trasversale e riguarda il porto e la carenza dei suoi collegamenti con la pianura produttiva. Occorre porvi

sono fondamentali.»

Poi ci sono i temi della sostenibilità ambientale, della salubrità dei prodotti e della difesa del territorio:

«La sensibilità dei nostri agricoltori si è molto evoluta in questo senso; sostenibilità significa non "consumare" nel tempo i fattori ambientali della produzione ma, al contrario, mantenerli per le future generazioni. Le garanzie legate alla sicurezza alimentare dei prodotti sono ovviamente obbligatorie, perché riguardano la salute dei consumatori. Piuttosto può esistere un problema di controlli inadeguati. Ma le nostre cooperative fanno di più: attraverso certificazioni volontarie e marchi propri cercano di rendere evidente

«bene comune» che vale moltissimo; purtroppo spesso ce ne accorgiamo solamente quando è troppo tardi.»

Affrontiamo ora una questione che sappiamo le sta molto a cuore, quello della scelta fra l'economia globalizzata e il consumo a km zero?

«Non siamo contrari alle cosiddette 'vendite dirette', è una strada interessante per una parte limitata della nostra produzione. Questo segmento di filiera corta può avere anche un valore di promozione dell'immagine del prodotto in particolare nel periodo estivo nelle zone turistiche. Ma noi abbiamo un territorio vocato per il settore viticolo e frutticolo, che per fortuna ci consente un'a-

Per tutti gli associati del comprensorio faentino di Confcooperative

## Un questionario sul TSR®

Come già abbiamo avuto modo di comunicare (sul numero di ottobre di "InPiazza") Confcooperative Ravenna, insieme a Legacoop ed Agci ha aderito alla Rete Europea dell'Economia Sociale (Reves) proponendosi di valorizzare il metodo dello sviluppo dei processi partecipativi all'interno delle nostre Comunità locali.

Il marchio TSR® è un progetto di questa organizzazione, a cui aderisce il Comune di Faenza e che riunisce a livello europeo, a partire dal 1996, autorità locali ed imprese cooperative che intendono realizzare uno sviluppo sostenibile dei loro territori basandosi sulla partecipazione dei cittadini e sulla responsabilità sociale allargata.

Confcooperative si rivolge perciò ai presidenti delle sue associate dell'area faentina per fare sì che promuovano presso i soci la compilazione di un questionario che costituisce una delle prime azioni attivate dal Comune di Faenza e dal coordinamento delle Centrali cooperative (Confcooperative, Legacoop e Agci) propedeutiche a conseguire l'attribuzione del marchio TSR® da parte della comunità faentina. Il questionario è mirato a conoscere su quali valori si basa Faenza e quali siano le aspettative dei suoi cittadini per il futuro.

### Che cos'è il TSR®?

**Cos'è il T.S.R.?**

È un marchio di qualità che viene attribuito alla comunità di un territorio.

È come il marchio DOC per il vino, ovvero si garantisce che un certo prodotto, in questo caso la città di Faenza, segue certi principi e valori, si distingue perché ha seguito un percorso promosso a livello europeo, in questo caso basato su partecipazione e responsabilità sociale allargata.

**Chi lo ha inventato?**

Il marchio TSR® è stato creato dalla Rete Europea delle Città e delle Regioni dell'Economia Sociale (Reves). Questa organizzazione europea, a cui aderiscono il Comune di Faenza e la cooperazione del territorio, riunisce, a partire dal 1996, autorità locali ed imprese dell'economia sociale che vogliono realizzare uno sviluppo sostenibile dei loro territori, basandosi sulla partecipazione dei cittadini e sulla responsabilità sociale allargata.

**Perché mi dovrebbe interessare?**

Perché finalmente si chiede a te come vorresti vedere

Faenza, quali sono i tuoi desideri rispetto alla tua città, quali sono i principi importanti per te. Perché puoi esprimere la tua opinione e quello che dirai sarà preso in considerazione. Chi meglio di te può dire come si vorrebbe vedere Faenza? Abiti o frequenti Faenza e quindi hai finalmente il potere di prender parte a un percorso per la tua città. Perché puoi dare il tuo contributo affinché Faenza diventi un territorio di qualità, socialmente responsabile, ovvero basato su principi etici che si applicano a vari campi: politica, economia, cultura, ambiente, sociale.

**Che risultati si potranno avere?**

È fondamentale che più persone possibili dicano la propria: così sapremo su quali valori si basa Faenza e da qui partire per indirizzare la programmazione locale e migliorare la qualità della vita di tutta la comunità faentina.

**Che cosa posso fare io?**

Puoi dare il tuo contributo per migliorare il benessere di cittadini come te: compilando il Questionario!

# BENATI

dal 1946

# IMPIANTI

S.p.A.

DA 60 ANNI TECNOLOGIE PER LA SICUREZZA ED IL COMFORT DELL'AMBIENTE

Studio di progettazione - Consulenza - Realizzazione e manutenzione di impianti civili ed industriali - Condizionamento - Riscaldamento - Refrigerazione - Idraulica

Via dell'Artigianato, 3 Zona Ind. Risorgimento 1 (Fiera) FAENZA

Tel. 0546 620059 Fax 0546 620170

bensti.impianti@inbox.dinamica.it www.benstimpianti.it

## Anno sportivo 2008-2009

NEI MESI ESTIVI

Un Mondo di Culture Sportive e Diverimenti

FITNESS  
AEROBICA  
DIFESA PERSONALE  
GAG STEP

MARTI E VENERDI

Corsi aperti dal Lunedì al Venerdì 09:30 - 22:00 Sabato 09:30 - 18:00

Domenica se approvata e richiesto 09:30 - 13:00

G.A. FAENZA BEZ. LOTTA

www.faezalotta.it

Le scuole faentine è prima nel mondo

ANDREA MINGUZZI

Maschi e Femmine per farne il tuo e tuo di (sempre qualificanti) Dal Lunedì al Venerdì 18:00 - 20:00

MEDIAGLIA D'ORO PECHINO 2008

DIBURJADI PECHINO 2008 DAL GORO TIMONCINI

Dopo averci avvicinato allo sport

€ 150

# palestra lucchesi

PALESTRA G. LUCCHESI FAENZA VIA CIMATTI 3 - 0546 30306 FAX 0546 32340 e-mail: cisclub@faenzalotta.191.it

# Un 2008 positivo per Conserve Italia

Trasformati oltre 5 milioni di quintali di prodotti ortofrutticoli. Conserve Italia lavora solo prodotti agricoli italiani.

Il fatturato aggregato ha raggiunto quota 1,05 miliardi di euro (+4,9% sull'esercizio precedente), il margine operativo lordo si è attestato sui 64 milioni di euro (praticamente raddoppiato rispetto al valore di tre anni fa), il patrimonio consolidato ha sfiorato i 160 milioni di euro.

Siamo ormai in dicembre, si avvicina la fine dell'anno ed è quindi tempo di bilanci. Dr. Gardini, è ancora presto per una prima riflessione sulla campagna 2008?

«Per quanto riguarda il conferimento dei prodotti ortofrutticoli, possiamo già esprimere alcune valutazioni definitive. A tale proposito, siamo infatti in grado di indicare i dati, estremamente significativi, riguardanti i quantitativi di prodotti conferiti dai soci a Conserve Italia: circa 700.000 quintali di frutta da crema per succhi e nettari, 250.000 quintali di frutta da sciroppo (percoche e pere Williams), oltre 3,3 milioni di quintali di pomodoro, a cui si aggiungono quasi 700.000 quintali di orticole (mais, piselli, fagiolini e borlotti). Complessivamente, la produzione conferita a Conserve Italia dai soci ha superato i 5 milioni di quintali.»

La produzione trasformata da Conserve Italia è stata conferita dai soci e quindi è interamente di provenienza italiana?

«Sì, anche quest'anno Conserve Italia ha lavorato esclusivamente prodotto italiano coltivato dai propri soci nelle aree più vocate. Solo per le albicocche da crema, alla luce della scarsa produzione registrata in Emilia Romagna, siamo stati costretti ad acquistare una quota di prodotto presso aziende agricole non socie, concentrate nell'area napoletana, garantendo comunque la provenienza italiana. Contrariamente a quanto afferma una certa speculazione ideologica, infatti, Conserve Italia non acquista assolutamente prodotti ortofrutticoli

all'estero da avviare poi alla trasformazione.»

Quale trend di sviluppo ha fatto registrare negli ultimi anni il conferimento?

«Negli ultimi anni Conserve Italia ha adeguato i propri programmi alle esigenze dei soci in piena sintonia con la mission aziendale. A questo proposito, abbiamo sensibilmente aumentato i quantitativi di frutta destinata alla produzione di creme, in particolare nettari e pere autunno-invernali, rispondendo alle priorità indicate dai produttori associati. Devo rilevare con grande soddisfazione che questi maggiori volumi lavorati hanno tonificato il mercato ed hanno

**Yoga AQ, l'ultimo nato in "casa Conserve Italia" per valorizzare la frutta dei produttori soci.**

aumentato, in alcuni casi più che raddoppiato, la valorizzazione di quei prodotti tradizionalmente destinati alla trasformazione.»

Presidente Gardini, Conserve Italia ha quindi svolto positivamente la propria missione?

«Ritengo di sì, ma preferisco che siano altri ad esprimere un giudizio in proposito. In merito all'attività svolta da Conserve Italia, desidero anche ricordare che quest'anno abbiamo ulteriormente sviluppato il programma di nuovi impianti produttivi a spiccata attitudine alla trasformazione

industriale, riscuotendo grande interesse e soddisfazione da parte dei produttori associati. L'attuazione di questo importante progetto risulta più semplice per le pesche, mentre mostra maggiori difficoltà per le pere, ma anche in questo caso riusciremo a individuare ed applicare soluzioni efficaci.»

Passando dalla sfera produttiva a quella commerciale, quale andamento registrano i consumi?

«Il nostro Paese sta attraversando una delle crisi più difficili della propria storia, che non riguarda soltanto il settore finanziario, ma anche l'economia reale con ripercussioni estremamente negative sulle famiglie e sulle imprese. Dalla fine di ottobre in poi, in Italia i consumi hanno fatto registrare un vero e proprio tracollo e questo andamento desta sicuramente grande preoccupazione. Quanto durerà questa crisi e quali saranno i suoi riflessi nessuno può saperlo con esattezza, ma senza dubbio il ridotto potere d'acquisto dei consumatori non favorirà il collocamento dei nostri prodotti. Se il mercato sotto casa tira drasticamente il freno, dobbiamo cercare di crescere sui mercati internazionali, anche quelli più lontani, per garantire uno sbocco ai prodotti dei nostri soci.»

È quindi necessario uno sforzo straordinario per ampliare i mercati e assicurare la giusta remuneratività all'impegno dei produttori?

«Sì, serve uno sforzo decisamente straordinario per presidiare ogni mercato, da quello sotto casa "a chilometri zero" a quelli più lontani. Solo così potremo garantire un futuro ed uno sviluppo adeguato al sistema agricolo cui fanno capo le nostre aziende socie.»

G.R.



I prodotti Conserve Italia, "firmati" dai marchi Valfrutta, Yoga, Derby, Cirio e De Rica, sono disponibili in tutti i negozi ed i supermercati del territorio nazionale, ma anche nei tre punti vendita allestiti presso lo stabilimento ex Calpo di Barbiano di Cotignola (Ra), lo stabilimento Conserve Italia di Pomposa (Fe) e la sede del Gruppo a San Lazzaro di Savena (Bo) aperti al pubblico con offerte interessanti.

La cooperative è una delle due in Italia specializzata nella lavorazione di erba medica

## L'erba voglio cresce nel giardino di Ville Unite

Ci troviamo qualche chilometro a sud dell'abitato di San Pietro In Campiano, nel cuore rurale del ravennate. È qui che ha sede la cantina Ville Unite, la cooperativa agricola fondata nel 1961, specializzata in due distinte attività, quella più tradizionale di cantina vitivinicola e la più particolare (e che la rende unica a livello provinciale) di lavorazione di erba medica.

Per quanto riguarda il primo comparto, quello vitivinicolo, Ville Unite dal 2006 conferisce in esclusiva l'intero prodotto alla cooperativa faentina Agrintesa, con un bilancio di queste prime tre stagioni di vendemmia valutato più che positivamente. A fianco alla prima attività, che attualmente conta oltre 350 soci conferenti uva, dal 1971 la cantina ravennate si occupa della raccolta e lavorazione di erba medica, componente particolarmente pregiato e ad alto tasso proteico per mangimi destinati prevalentemente a bovini da latte e conigli.

Ad illustrare le varie fasi del processo produttivo è il presidente di Ville Unite Orio Orselli, partendo chiaramente dal primo passo, la raccolta:

«I soci che conferiscono materia prima, nel lessico specialistico 'Medicago Sativa' o più comunemente erba medica, sono attualmente 250, con una superficie di terreno dedicata che va dai 500-600 ettari per i primi sfalci (quelli più abbondanti di aprile e maggio) fino a quasi 1.000



S. Pietro in Campiano: una macchina specializzata della cooperativa 'Ville Unite' per la raccolta dell'erba medica.

ettari per gli sfalci successivi che si protraggono fino al mese di ottobre.»

«L'intera superficie di terreno coltivata - precisa poi Orselli - è collocata in un raggio di 15 km dallo stabilimento, con la garanzia di un approvvigionamento esclusivamente locale. Il processo di raccolta è affidato ai nostri operatori e alle nostre attrezzature. Passo successivo è il trasporto in stabilimento dell'erba sfalciata e la sua lavorazione, nel pieno rispetto del protocollo H.A.C.C.P., garanzia di salubrità e tracciabilità del prodotto dalla provenienza fino allo stoccaggio in magazzino. I tre passaggi fondamentali della trasformazione del prodotto sono il processo di 'disidratazione artificiale', che porta il livello di umidità dell'erba dal 40-50% al 9%, la sua trasformazione in farina e infine, la pellettatura, con cui si ottiene il prodotto finito pronto per lo stock,

piccoli pellets di 6 mm di diametro conservati in un ambiente buio così da mantenere tutte le proprietà organolettiche naturali (in particolare l'accessoria colorazione verde). Non è previsto alcun packaging, il prodotto viene infatti venduto alla rinfusa.»

Le referenze principali della rete commerciale sono per il 95% l'industria mangimistica e il restante 5% la vendita diretta ad allevamenti, in particolare quelli equini.

«I nostri clienti - spiega Orselli - sono distribuiti in tutto il territorio nazionale, con qualche esportazione anche all'estero, verso la Grecia. Nel futuro di Ville Unite, che attualmente conta ben 710 soci, un ampliamento della base sociale e un occhio di riguardo per le energie rinnovabili. Guardiamo con estremo interesse al campo delle agroeconomie, in particolare alle biomasse e al fotovoltaico.»

Luca Retini

GPL IN SERBATOI FUORI TERRA E INTERRATI

PUNTUALITÀ NELLE CONSEGNE

INSTALLAZIONE, CONSEGNA, REVISIONE GRATUITA

FATTURAZIONE A CONSEGNA O A CONTATORE

**l'emilgas**

L'ENERGIA DAL 1960

**051 767405**

Via Quarto di Sopra, 1 - 40127 Bologna - Fax 051 768290 - www.emilgas.it

3674c

**CO.TRA.S. Soc. Coop.**

Traslochi - Logistica Industriale - Servizi

**FAENZA**

Via Vittime Civili di Guerra, 11

Tel. 0546 646066

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





# driadi

Wellness & Beauty Club

## A NATALE REGALA IL BENESSERE



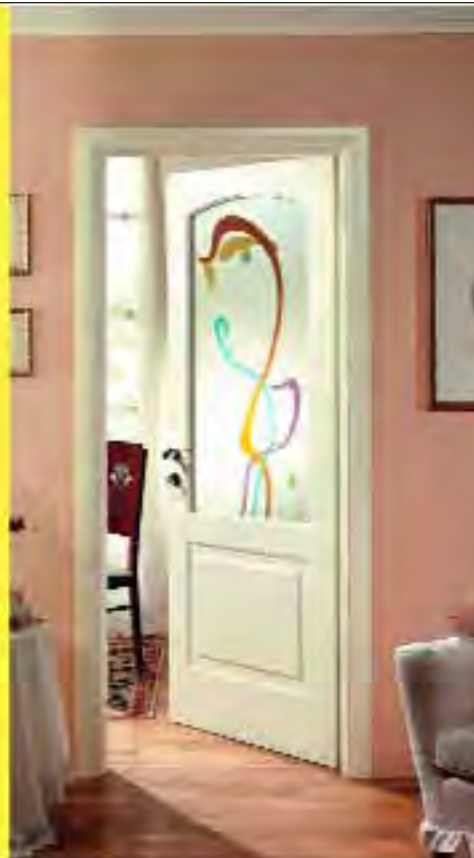
*Piazzale Pancrazi, 1/a (sopra la piscina di Faenza)  
tel. 0546 620062 [www.driadi.it](http://www.driadi.it)*

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

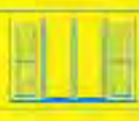
**GRANDI AGEVOLAZIONI FISCALI**

**AMPIA SALA MOSTRA**

- Finestre certificate C €
- Scuroni e persiane
- Portoni blindati
- Porte interne
- Porte solo vetro
- Invisibile
- Ampia sala mostra



**F.lli ERCOLANI**



*Falegnameria*

Via Lovatella, 14 Faenza, loc. Fossolo (RA) - Telefono 0546 44636 - Fax 0546 44/10

Nel corso della tradizionale cena di solidarietà, consegnati al volontario bagnacavallese i proventi della Festa della cooperazione

# I cooperatori per Longanesi

*Una simpatica cerimonia a Casa Conti Guidi di Bagnacavallo per salutare Alberto Longanesi che si accinge a partire ancora una volta per il Burkina Faso: 2.800 euro raccolti per lui.*

Quel lontano Paese africano, il Burkina Faso, fortunatamente non è toccato dalla guerra, perché la sua scarsità di risorse è scarsamente appetibile; ma è talmente povero che anche un semplice attrezzo meccani-

ré dove opera Alberto, perché consentono di acquistare i pezzi di ricambio per il caterpillar che già da qualche anno la comunità bagnacavallese ha donato al concittadino.

La somma è stata raccolta dal Comitato promotore

di Confcooperative, Raffaele Gordini, il sindaco Laura Rossi e l'arciprete e mons. Luigi Guerrini per essere sempre vicini alle attività del Comitato. Ha inoltre ricordato la straordinaria collaborazione della ditta Duranti, che ha fornito i pezzi di ricambio per il caterpillar con un 'forte sconto', altrimenti la somma raccolta non sarebbe stata certamente sufficiente, perché si tratta di prodotti molto costosi. Il sindaco Laura Rossi ha

to il sindaco - perché sostiene questa attività, che negli anni ha fatto crescere nella comunità bagnacavallese la sensibilità sociale e lo spirito di soli-

darietà per questa e per altre iniziative simili, coagulando l'interesse di associazioni, parrocchie, imprese. Una comunità unita e solidale

diventa una ricchezza per tutto il territorio bagnacavallese, soprattutto in momenti di crisi come quello che stiamo per affrontare.

G.R.

I progetti che Longanesi intende realizzare quest'anno

## Due chiacchiere con Alberto

Alberto Longanesi è molto conosciuto negli ambienti della solidarietà e del volontariato e, come ogni anno, trascorrerà 6 mesi in Africa, in Burkina Faso, allo scopo di sostenere 'con mano' lo sviluppo della regione. È dai primi anni '70, infatti, che Longanesi si dedica ad opere di sostegno della zona attraverso il Comitato Burkina Faso di Bagnacavallo. Lo abbiamo incontrato alla cena di solidarietà che si è tenuta, alla vigilia della partenza, presso Casa Conti Guidi:

Tanto per cominciare, come le è nata questa voglia di dedicarsi agli altri?

«È nato tutto molti anni fa, quasi per caso. Lavoravo intensamente alla Copra, dove ho messo tutti i miei sforzi e sono stato meccanico, frigorista e presidente. C'era da lavorare molto e ho sempre fatto 'un po' di tutto' fino a quando la cooperativa non è diventata autonoma e, a quel punto, ho deciso di guardarmi attorno e cercare altri posti nei quali ci potesse essere bisogno di me. I primi progetti riguardavano il Burundi, ma poi indirizzammo i nostri sforzi in Burkina e dal '74 incominciammo a riparare dighe ed a scavare pozzi.»

Tantissimi anni dedicati all'agricoltura nella zona di



Bagnacavallo, Casa Conti Guidi, 21 novembre: la consegna ad Alberto Longanesi della busta con il ricavato della Festa della cooperazione bagnacavallese 2008. Serviranno soprattutto per i pezzi di ricambio del caterpillar.

Ziniaré, città situata a nord-est della capitale Ouagadougou: che tipo di risultati potete dire di avere raggiunto ad oggi?

«In realtà non si può mai dire di avere raggiunto un obiettivo. In queste occasioni è più corretto dire che abbiamo portato esperienza e abbiamo contribuito allo sviluppo agricolo. Abbiamo speso moltissime energie per la costruzione e la manutenzione di dighe e di pozzi, perché la mancanza d'acqua è uno dei problemi più gravi per lo sviluppo agricolo del paese. Anche se, paradossalmente, proprio quest'anno c'è stata una sovrabbondanza di piogge che ha compromesso il raccolto del miglio e del

sorgo.»

Parlando del futuro, c'è qualche progetto particolare in cantiere?

«Progetti ce ne sono sempre. In particolare il Comitato bagnacavallese ha contribuito al finanziamento per la costruzione di un magazzino per lo stoccaggio dei cereali nel quale questi possano mantenere le caratteristiche nutritive. Un altro contributo è stato dato per un container per macchine agricole. Nel complesso, comunque, è sul campo che diamo il nostro più grande apporto mettendo a disposizione il nostro bagaglio di esperienza e aiutando attivamente la popolazione.»

Mabel Altini



Bagnacavallo, Casa Conti Guidi, 21 novembre: il sindaco Laura Rossi, nel corso della cena di solidarietà offerta dai volontari del Borgo, saluta Alberto Longanesi in partenza per il Burkina Faso.

co, da noi reperibile in qualunque ferramenta, là è introvabile e può bloccare i pochi mezzi agricoli impedendo così la gestione della povera agricoltura locale.

Ecco perché i 2.880 euro che sono stati consegnati nella serata del 21 novembre ad Alberto Longanesi, in occasione della tradizionale cena di solidarietà, sono preziosi per la comunità di Zini-

della Festa della Cooperazione Bagnacavallese nel corso delle manifestazioni che si sono svolte dal 27 aprile al 1 maggio.

Nel corso della semplice cerimonia di consegna, Antonio Buzzi ha ricordato ai numerosissimi presenti l'attività di tutti i volontari che hanno collaborato alla realizzazione della Festa. Buzzi ha anche ringraziato il presiden-

poi rivolto un caldo saluto ad Alberto Longanesi, ricordando come 'questo nostro concittadino ormai da 40 anni ha fatto una scelta di vita a vantaggio di quel povero Paese africano: a novembre parte e trasferisce ai cittadini di quella comunità le sue conoscenze tecniche e la sua capacità organizzativa.'

Un ringraziamento va a Confcooperative - ha spiega-

## COBAR CONAD BAGNACAVALLO

Via Fossa, 3 - Tel. 0545 63474  
Via Toscanini, 11/B - Tel. 0545 936100

Centro  
Commerciale  
  
La Pieve



### ORARI DI APERTURA PERIODO NATALIZIO

**Domenica 7 dicembre COBAR/CONAD "La Pieve" Via Fossa, 3**  
• Mattino: ore 8.30 - 12.30 • Pomeriggio: ore 14.00 - 18.30

**Lunedì 8 dicembre CONAD Via Toscanini, 11/B**  
• Mattino: ore 8.30 - 12.30 • Pomeriggio: chiuso

**Domenica 14 dicembre**  
**COBAR/CONAD "La Pieve" via Fossa, 3 e CONAD Via Toscanini, 11/B**  
• Mattino: ore 8.30 - 12.30 • Pomeriggio: ore 14.30 - 18.30

**Domenica 21 dicembre**  
**COBAR/CONAD "La Pieve" via Fossa, 3 e CONAD Via Toscanini, 11/B**  
• Orario continuato dalle 8.30 alle 18.30

**Domenica 28 dicembre**  
**COBAR/CONAD "La Pieve" via Fossa, 3 e CONAD Via Toscanini, 11/B**  
• Mattino: ore 8.30 - 12.30 • Pomeriggio: ore 14.30 - 18.30

**Dal 5 al 27 Dicembre COBAR/CONAD "La Pieve" Via Fossa, 3**  
• Orario continuato tutti i giorni dalle 7.30 alle 19.30

**Dal 13 al 27 Dicembre CONAD Via Toscanini, 11/B**  
• Orario continuato tutti i giorni dalle 7.30 alle 19.30

### NATALE 2008 una valanga di offerte... sappi cogliere tutte le occasioni proposte!

- Dal 5 al 10 dicembre 2008  
**OFFERTA PRE-NATALIZIA** con prezzi di assoluta convenienza
- Dal 12 al 17 dicembre 2008  
**ASPETTIAMO IL NATALE** con l'offerta di altri prodotti
- Dal 12 al 24 dicembre 2008  
**GRANDE E SPECIALE OFFERTA** di prodotti natalizi per regali
- Dal 18 al 24 dicembre 2008  
**Ultima settimana di NATALE** ancora con prodotti diversi in offerta
- Dal 27 al 31 dicembre 2008  
**Ultime occasioni d'acquisto dell'anno**
- Dal 5 al 21 gennaio 2009  
**Speciale occasione d'acquisto di extralimentari: FIERA DEL BIANCO**

**Durante tutte le offerte "Offerta Esclusiva" per pagamenti con Conad Card - la carta che paga e appaga - non costa niente**  
• comprì oggi e paghi a fine mese  
**CONVIENE SEMPRE!**

- **Domenica 14 dicembre** verrà **REGALATO** a tutti i clienti una **FORCHETTA + COLTELLO FORMAGGIO INOX**
- **Domenica 28 dicembre** **OMAGGIO CALENDARIO CONAD**
- **Presso entrambi i supermercati si confezionano GRATUITAMENTE PACCHI E CESTI NATALIZI**
- **TROVI LE NOSTRE OFFERTE ANCHE SUL SITO: [www.conadfo.it](http://www.conadfo.it)**

# Per una produzione integrata

Fitofarmaci: un uso moderato viene considerato accettabile, nell'agricoltura moderna, ma il controllo di queste sostanze chimiche è sottoposto a regolamenti ferrei nei Paesi dell'U.E. Oggi al vaglio della Commissione Agricoltura dell'Unione Europea c'è la nuova legge quadro, la 414, sull'utilizzo uniforme, in tutti i 27 Paesi, dei principi attivi nei fitofarmaci ad uso agricolo:

«Si tratta di una Legge importante - spiega Fabio Pelliconi, dell'Area Ricerca e Sviluppo del Consorzio Agrario di Ravenna - perché, mettendo ordine in un settore dove c'era molta diffinità fra i singoli Paesi, tende a raggiungere l'obiettivo primario di salvaguardare la salute dei consumatori mediante l'uso di prodotti a basso impatto ambientale e, in secondo luogo, quello di rendere più semplici e corretti gli scambi commerciali internazionali di prodotti agricoli.»

La Legge è ancora in fase di approvazione, ma dal 1 settembre scorso esiste già una direttiva operativa che riguarda il 'Residuo Massimo Ammesso' nell'attuazione della cosiddetta 'Produzione Integrata'. Che cosa si intende intanto con questa ultima espressione?

«Significa seguire dei criteri razionali nell'uso dei fitofarmaci in agricoltura, evitando i trattamenti ad intervalli programmati ed applicandoli solo in caso di effettivo bisogno (superamento di specifiche soglie di pericolosità dei parassiti), e secondo determinate modalità che evitino gli sprechi e l'uso eccessivo.»

Sig. Pelliconi, come fa il produttore a mettere in atto queste modalità, in seguito alla recentissima direttiva europea sul R.M.A.?

«Appoggiandosi a strutture come la nostra, dotata di un proprio staff tecnico ed di un centro di saggio dotato di un laboratorio di controllo e ricerca. Con i nostri soci e clienti abbiamo costruito una rete di controllo e di comunicazione, tramite e-mail o sms, con cui trasferiamo in tempo reale all'imprenditore agricolo tutte le informazioni necessarie per una corretta applicazione dei



**Dal laboratorio al campo per la salubrità dei cibi: è la sintesi che deriva dalle due immagini. Dal 'Centro di Saggio' del Consorzio Agrario di Ravenna alla produzione dei nostri alimenti.**

fitofarmaci. Questo contatto diretto e veloce è utile perché a volte diamo indicazioni oggi per domani. La difesa contro i parassiti fitofagi e le crittogame deve tener conto del fatto che ogni principio attivo ha un determinato residuo fisso da rispettare nelle diverse colture. Per la nostra assistenza alle aziende ci serviamo di tutte quelle tecniche che la ricerca moderna ha messo a disposizione per la limitazione dell'uso delle sostanze chimiche in agricoltura.»

Ci può descrivere in che cosa consistono queste metodologie?

«Ad esempio utilizziamo strumenti biotecnologici come la confusione sessuale, le trappole per il monitoraggio dei parassiti, l'impiego delle somme termiche, l'uso dei modelli previsionali delle malattie ecc. Sono tecniche che permettono di informare l'agricoltore in modo mirato e di impiegare i principi in modo adeguato alle direttive della U.E. Devo dire che la collabo-

razione delle aziende agricole è ottima. I nostri 20 tecnici si servono anche dell'attività del 'Centro di Saggio', il laboratorio del Consorzio Agrario attivo nella sperimentazione dei fitofarmaci, autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura e della Salute. In Italia ne esistono non più di 25 o 26.»

In che modo opera il Centro di Saggio?

«Si tratta di un laboratorio in campo aperto - conclude Pelliconi - nel quale tre agronomi fanno sperimentazione anche per conto delle multinazionali che vogliono testare i nuovi prodotti, allo scopo di ottenere l'autorizzazione. Queste ricerche ci servono per conoscere con largo anticipo i nuovi principi e per approntare le metodologie d'uso. Ma facciamo anche prove sperimentali per i prodotti già autorizzati, utili per mettere a punto le migliori strategie di applicazione, sempre allo scopo di rispettare i limiti di Residuo Massimo Ammesso.»

Giovanni Raggi

Una ricerca universitaria dedicata alla 'comunicazione' del celebre olio

## Brisighello: se lo conosci, lo usi!

Nel 1996 è stato il primo olio extravergine ad ottenere la certificazione D.O.P. su iniziativa di Franco Spada, oggi presidente del Consorzio dell'Olio di Brisighella, per anni presidente della C.A.B. e sicuramente uno dei maggiori esperti italiani nel settore.

L'olio di Brisighella è sicuramente una delle eccellenze fra i tanti prodotti tipici dell'Emilia Romagna e la sua indiscussa qualità è garantita dalla tenacia, dalla cultura e dalla passione dei 300 olivicoltori del territorio brisighellese.

Ma quanto è conosciuto questo prezioso prodotto al di fuori degli stretti confini del nostro territorio? E quali sono i canali di comunicazione che lo promuovono e ne diffondono l'immagine?

A questa domanda ha risposto uno studio dell'Università di Siena, avviato lo scorso anno e commissionato dal comune di Brisighella in collaborazione con la C.A.B. e con l'Associazione Italiana 'Città dell'Olio'; la ricerca è stata presentata su questo periodico nel numero di dicembre 2007. Ed i risultati sono stati prodotti in un convegno nazionale nella giornata dell'8 novembre, nella residenza municipale brisighellese, di fronte ad un pubblico di giornalisti e di esperti del settore.

L'incontro ha avuto come protagonisti il sindaco Giuseppe Sangiorgi, il presidente di 'Città dell'Olio', Enrico Lupi, la dr.ssa Barbara Aquilani dell'Università di Siena e il sommelier/ristoratore Andrea Spada. Erano altresì presenti l'ex sottosegretario all'agricoltura Guido Tampieri, l'ass.re prov.le Libero Asioli oltre a Franco Spada, 'padre' dell'olio di Brisighella DOP e a Maurizio Savorani, presidente della C.A.B.

Dalla relazione della dr.ssa



**Alcuni dei protagonisti del 'Progetto Olio - città di Brisighella': da sinistra Enrico Lupi, presidente dell'Associazione 'Città dell'Olio', il sindaco Giuseppe Sangiorgi, l'assessore prov.le Libero Asioli, il presidente della Cab, Maurizio Savorani, il 'padre' dell'olio di Brisighella, Franco Spada e l'ass.re Vincenzo Tronconi.**

Aquilani è emerso che Brisighella e il suo olio non sembrano avere una grossa copertura mediatica a livello nazionale: su questo fronte occorre impegnarsi per stimolare maggiormente la promozione della città sulle reti nazionali.

Ma per il turismo enogastronomico - sostiene la Aquilani - non si può assolutamente prescindere oggi dal web. In questo senso occorre stimolare lo sviluppo delle relazioni tra turisti ed incoraggiare

collaborazioni con quelle zone d'Italia, come la Lombardia, che amano questa moderna forma di turismo scoperta attraverso internet.

Per la promozione dell'olio di Brisighella occorre poi appoggiarsi agli 'esperti', che attraverso vari canali facciano conoscere le caratteristiche qualitative del prodotto che lo distinguono da quello commerciale che costa meno di 5 Euro al litro. Se lo conosci, lo usi!

G.R.

## Un regalo? L'olio 'buono'!

Visti i tempi, il regalo di Natale deve essere utile e di qualità, magari a Denominazione di Origine Protetta.

L'olio extravergine d'oliva di Brisighella, prodotto dai 300 soci olivicoltori della C.A.B. risponde a questi requisiti: con un regalo di

questo genere, magari mixato con gli altri prodotti tipici del territorio che fanno bella mostra di sé nei punti vendita 'Terra di Brisighella' in via Strada 2 e in P.zza Portagabalo, non sbagli mai! Qui trovi gli oli tipici brisighellesi: il Nobile Drupa, l'Olio Extravergine «Brisighella» D.O.P., il cru Brisighello, il Pieve Tho. Ma trovi anche il miele, la pasta di farro, le marmellate, i vini, il cioccolato al Brisighello, la piadina all'olio, i prodotti della Mora romagnola, i formaggi e tanto altro...



**'Terra di Brisighella', via Strada 2: una proposta per Natale!**

**f.lli berti**  
LAVORAZIONE ALLUMINIO  
Finestre SO-TOCO

Tel. 0546 611147 - Fax 0546 611187  
f.liberti@telematicaitalia.it

Via Gasparetta, 56 - 48018 REDA  
FAENZA (RA)

**Officina Meccanica  
F.lli Sangiorgi**

di Sangiorgi Gian Domenico & C snc



**Riparazioni Macchine**

**Agricole  
e Industriali**

Via Lane 8 - 48013 Zattaglia di Brisighella - Ra  
Tel. 0546 84442 Fax 0546 84501

Intervista a Fabrizio Facciani direttore delle Macellerie del Contadino

# Un Natale più allegro con le carni Clai

Il Natale, oltre a costituire la solennità religiosa cattolica più importante, è la festa della tradizione, del ritrovo familiare, del calore domestico: da sempre questi valori prendono forma e si rafforzano intorno ad una tavola imbandita.

A Fabrizio Facciani, direttore delle Macellerie del Contadino, la catena dei negozi attraverso i quali

pevoli dell'importanza che riveste una tavola imbandita in queste occasioni; pertanto, come sempre, ci siamo preparati per far sì che i nostri clienti abbiano il massimo in freschezza, in salubrità, in qualità e in convenienza. Visto il particolare momento di forte incertezza economica che stiamo attraversando, la convenienza è senz'altro quello

alle offerte promozionali sfruttando le capacità produttive dei nostri stabilimenti. Quindi offerte veloci e vantaggiose, naturalmente non a scapito della qualità.»

Quello della qualità è da sempre un fiore all'occhiello della cooperativa CLAI:

«Voglio ricordare che le carni e i salumi da noi prodotti provengono da animali allevati dai nostri soci e sono perciò tutte carni italiane. Attualmente queste nostre produzioni stanno subendo una sempre maggiore concorrenza dalle carni provenienti dall'estero che però, come si sa, sono di qualità inferiore: suini più giovani e leggeri, prosciutti piccoli ecc. I nostri clienti sanno bene queste cose e ci premiano con una grande fedeltà e, possiamo sicuramente affermare che sono proprio loro i maggiori nostri sponsor attraverso un passaparola positivo che è, di fatto, l'elemento primo su cui si basa la nostra crescita.»

Allora, un pranzo di Natale targato Clai...

«Certamente. Anche in questi aspetti più profani il Natale resta sempre la festa più importante ed il nostro impegno è quello di rallegrarlo con un'offerta sempre più articolata di arrostiti, bolliti, stracotti, capponi,



Negozi CLAI: alcuni tagli di carne da brodo. Il brodo, di cappone, di gallina, di manzo, o meglio ancora misto, è il re della tavola durante le festività natalizie.

salami, prosciutti... Un'offerta accompagnata da un servizio da parte dei nostri addetti alle vendite fatta di professionalità, competen-

za e attenzioni che si manifesta, nella pratica, in suggerimenti e consigli sui tagli da utilizzare, le quantità da acquistare, i tipi di cottura

più indicati ed eventualmente la ricerca delle alternative, anche economiche, alle parti più pregiate.»

G.C.



Un'idea regalo per Natale: si trova presso tutti i negozi CLAI del nostro territorio.

la cooperativa CLAI vende direttamente al pubblico i suoi prodotti, abbiamo chiesto come la cooperativa imolese si sia attrezzata per venire incontro alle esigenze dei suoi clienti in occasione delle prossime festività:

«Alla Clai siamo consa-

che i consumatori stanno richiedendo sempre di più, fermo restando, s'intende, la qualità del prodotto.»

Come intendete rispondere a queste esigenze nelle Macellerie del Contadino?

«Rivolgeremo una ancora maggiore attenzione

Il premio assegnato durante il M.E.I. al gruppo romagnolo Bevano Est

## Imola in musica 2008

Ideato nell'autunno del 2006, il premio è stato istituito dal Comune di Imola in collaborazione col Meeting delle Etichette Indipendenti (MEI) di Faenza ed è legato alla manifestazione musicale "Imola in Musica" che si svolge ogni anno la seconda settimana di giugno nel centro storico della città.

Il premio è finalizzato a valorizzare la contaminazione tra le tradizioni popolari emiliano-romagnole e forme contemporanee di musica. La selezione 2008 è stata fatta da una giuria composta da:

Placida Staro (etnomusicologa e musicista, Roberto G. Sacchi (direttore Folk Bulletin), Fabio Ravaglia (organizzatore concerti), Valerio Corzani (giornalista e musicista), Giordano Sangiorgi (direttore MEI) e dai responsabili artistico-organizzativi di Imola in Musica.

Vincitore del premio IMOLA IN MUSICA 2008 è risultato il gruppo romagnolo BEVANO EST.

Il gruppo si è costituito in Romagna nel 1991 ed ha una lunga attività artistica. Ha inciso finora 6 CD e vanta diver-

se partecipazioni a CD collettivi. Attraverso l'uso di strumenti acustici e della tradizione, propone un mix di sonorità, ritmi e melodie, catalizzate dal semplice desiderio di comunicare un modo originale e riconoscibile.

Il premio è stato assegnato il 28 novembre al Teatro Masini di Faenza in apertura del MEI con la consegna di un'apposita targa. Poi si concretizzerà nella possibilità di esibirsi in concerto nella prossima edizione di Imola in Musica (3-7 giugno 2009).

Organizzato dalla Riunione Torricelli per i fotoamatori del territorio

## 5° Concorso fotografico

Alla presenza di un folto pubblico di fotoamatori si è svolta sabato 15 novembre, presso la sede della Riunione Torricelli di Faenza, la premiazione dei vincitori del quinto Concorso Fotografico, con successiva inaugurazione della Mostra.

Alla cerimonia hanno presenziato il sindaco Claudio Casadio e l'assessore Cristina Tampieri.

Il concorso, che ormai ha raggiunto una dimensione provinciale, ha registrato 153 concorrenti, un record di partecipazione: crescente anche in termini percentuali la presenza femminile.

Il primo premio è stato assegnato ad Alfredo Venturi di Brisighella, il secondo a Massimo Vassura di Faenza, il terzo a Maria Rosa Randoli di Porto Maggiore. Premio speciale nella sezione 'ritratto' per Anna Pierottini di Ravenna. La miglior foto per un socio della 'Torricelli' è stata considerata quella di Romano Cicognani di Forlì. La manifestazione è stata resa



Faenza, Riunione Torricelli, 15 novembre: la cerimonia di premiazione del Concorso. Sotto: le foto che sono state premiate.

possibile grazie alla collaborazione volontaria di soci ed alla sponsorizzazione del Credito

Cooperativo ravennate e imolese, della Caviro e della Clai.

□

A FAENZA in Via S. Silvestro 178

Tutti a tavola è Natale!

macellerie del contadino

Grande convenienza Ceste di Natale

Anche nei Punti Vendita di

IMOLA Centro Storico - Vicolo Inferno, 7  
IMOLA Q.re Pedagna - Via Donizetti, 21  
RIOLO TERME - Via A. Moro, 20/C

CASTEL SAN PIETRO Centro Storico - Via Matteotti, 25  
SASSO MORELLI - Via Gambellara, 62/A  
BORGO TOSSIGNANO Centro Storico - Via Mazzini, 1/D

Assoc. Turistica Pro Loco Marradi    Comuni di Marradi

# MERCATINI NATALE

Marradi (Firenze)  
Domenica 7 - 14 - 21 dicembre 2008

**MUSICA E SPETTACOLI...**

Come si arriva a Marradi  
Grado Statale Sp. 302 Faentina  
Autostrada: A14 uscita Faenza - A1 uscita Barberino del Mugello  
Ferrovia: stazione di Marradi

*Treno a Vapore*  
Domenica 21  
Babbo Natale risponde alle lettere dei bambini

UFFICIO TURISTICO: Tel. 055.3045179  
www.proloco.marradi.it - www.comuni.marradi.it

**baggioni** arredamenti

PUNTO VENDITA CUCINE

ZAPPALORTO SCAVOLINI Euromobili



Via Caroli 18 Reda Faenza  
Tel. 0546 638888  
www.baggioniarredamenti.it  
info@baggioniarredamenti.it

INTERNATIONAL  
**IR**  
RENTING S.P.A.

VENDITA AUTO  
NUOVE E USATE

NOLEGGIO AUTO  
A BREVE E LUNGO TERMINE

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

Aree verdi

- Progettazione
- Realizzazione
- Manutenzioni

**GIARDINAGGIO**

PASI PIERO & LUCA

Cell. 336 8130881 - Via selva Faentina, 10 - 48018 Reda Faenza (RA)

50 anni  
1957-2007

**Colonelli**  
CARROZZERIA  
La tua auto, merito al merito.

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

carrozzeria  
Assinoco

esclusivo  
BCC

Mercedes-Benz NISSAN RENAULT

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

Le nettarine serie "Romagna"

bianche

gialle

*Romagna Red*  
mat. +7 gg. big top

*Romagna Big Top*  
mat. +12 gg. big top

inconfondibili  
per sapore  
qualità  
rusticità

SONO UN'ESCLUSIVA

Produzione e vendita piante da frutto  
Ricerca genetica e sviluppo varietale  
Via Saccomora, 15  
48020 Reda di Faenza (RA) Italy  
☎ e ☎ 0546 639169 - ☎ 335 5353085  
www.danielenervivai.com  
e-mail: danielenervivai@alice.it

**Danielle Neri** Az. Agr. Vivai Piante

**RADIO International**  
**100.2**  
**RAVENNA**

www.radiointernational.it

Radio Ufficiale  
Ravenna Calcio

**RAVENNA CALCIO LIVE**  
In diretta in esclusiva da tutti i campi d'Italia  
la radiocronaca degli incontri del  
Ravenna Calcio stagione 2008/2009

Verde  
**800-995905**  
INFO PUBBLICITÀ

# 'Da Cofra la priorità sono i prezzi'

La cooperativa sta attuando un'attenta razionalizzazione e scelte etiche volte a tutelare i suoi soci.

Il compito di una cooperativa di consumatori è quello di tutelare i suoi soci, che sono la vera grande forza alla base di una storia di successo come quella di Cofra. La cooperativa faentina, per improntare una politica commerciale che tenga conto della grave crisi economica vuole recepire le giuste indicazioni partendo dalle esigenze dei soci, in continuo aumento.

«Per quanto riguarda i soci Cofra - spiega il direttore generale, Guido Bianchi -, sono in costante crescita e le vendite nei Supermercati Cofra sono costanti. Questo naturalmente non significa che la crisi non c'è, ma dimostra che la politica commerciale intrapresa soddisfa i bisogni dei consumatori.»

Sono cambiate le abitudini d'acquisto dei consumatori?

«Sì, anche se non in maniera radicale. La maggiore attenzione dei consumatori è per quello che si compra e soprattutto al rapporto qualità/prezzo, molti soci e clienti oggi sono orientati verso prodotti a marchio Conad, affidabili e a prezzo contenuto, e meno verso i prodotti di marca. Questo orienta anche le nostre politiche d'acquisto verso un certo tipo di merceologia più richiesta dai consumatori.»

Che cos'altro contribuisce a calmierare i prezzi nei vostri supermercati?

«Precise scelte e strategie aziendali. In primo luogo siamo una cooperativa di consumatori ed è ai soci che dobbiamo pensare. In questo momento il prezzo dei prodotti è la priorità, abbiamo quindi scelto di assorbire gli effetti della crisi riducendo i margini di profitto dell'azienda. Lavoriamo per migliorare l'organizzazione e l'efficienza dei nostri punti vendita. Proponiamo i prodotti che interessano davvero ai clienti e riduciamo al minimo le spese di magazzino.»

Continueranno le pro-

mozioni su larga scala, una vostra tradizione?

«Certamente sì, e le numerose opportunità d'acquisto dei nostri punti vendita rimangono una delle ragioni per le quali fare la spesa da Cofra, è sempre conveniente. Nei prossimi mesi verrà



Il direttore generale del Gruppo Cofra, Guido Bianchi.

lievemente ridotto il numero di prodotti in promozione a fronte di offerte più durature nel tempo su prodotti in larga parte di prima necessità. I soci, per i quali continueranno molte promozioni esclusive, sapranno di poter contare su opportunità convenienti per tutto l'anno sulle merci di maggiore interesse.»

Continua anche la campagna informativa sulle offerte?

«I nostri volantini Cofra News saranno sempre disponibili a fianco di quelli della Conad per informare soci e clienti sulle promozioni in corso nei SuperStore, Supermercati e Margherita.»

Quali novità nel 2009 per il Gruppo Cofra?

«La crisi economica ci impone una forte attenzione ai prezzi, per cui a fianco dei prodotti di marca e di quelli a marchio Conad i nostri scaffali si arricchiranno anche di merci cosiddette di "primo prezzo", prodotti che stiamo scegliendo con cura e dotati di un migliore rapporto qualità/prezzo rispetto a quelli delle catene discount. Cambierà la Collection Unica, nel

2009 i punti accumulati potranno essere convertiti in buoni spesa, in alternativa ai premi. Per il momento Cofra ha deciso di limitare gli investimenti in nuove attività. Come già deciso nascerà un punto vendita "Bricofer fai-da-te" nel nuovo Ipermercato a Faenza.»

E Bricofer come sta affrontando la crisi?

«Le nostre scelte commerciali si basano sulle pre-

ferenze di soci e clienti. In questa fase la contrazione dei consumi porta molte persone ad uscire meno e a concentrarsi sulla casa. Noi stiamo assecondando questa tendenza con offerte speciali mirate e nuovi assortimenti. Oggi i prodotti per la casa sono molto richiesti, dai pavimenti laminati all'arredo bagno, fino alle lampade.»

Che Natale sarà quello che arriva?

«Posso dire che chi viene a fare la spesa da Cofra non dovrà privarsi di quello che è abituato a comprare per le feste. Con i prezzi calmierati crediamo di fare a tutti i soci il regalo migliore perché ciascuno passi il Natale che desidera, allo stesso tempo aiutiamo i consumi. Importante è pensare sempre a Cofra come cooperativa di consumatori per procedere in una logica di sviluppo a favore dei soci, nonostante i tempi di crisi. Ci tengono a porgere i miei più sentiti auguri di Buon Natale e buon inizio 2009 a tutti i soci e clienti del Gruppo Cofra.»

Federico Savini

Faventia Tourist propone 'Viaggi incentive'

## Nuove idee per le imprese

Angoli meravigliosi e lontani del mondo, relax, organizzazione, benessere saranno i luoghi adatti per favorire il successo di obiettivi aziendali.

Il Viaggio evoca immagini ed emozioni legate a sogni ed aspirazioni. Faventia Tourist, l'agenzia viaggi del Gruppo Cofra da oltre 30 anni presente sul territorio, pone le esigenze degli oltre 23.000 soci e dei clienti al centro dei suoi obiettivi, con le diverse proposte di viaggio.

Fra gli obiettivi di Faventia Tourist per il futuro c'è quello di potenziare le competenze proponendo alle imprese "Viaggi Incentive". Per un'azienda promuovere "Viaggi Incentive" significa ampliare gli obiettivi offrendo premi graditi a collaboratori, dipendenti, fornitori e clienti.

La partecipazione ad un viaggio, sollecita buono spirito

meta e dall'organizzazione puntuale ed efficiente.

L'alto profilo professionale dello staff di Faventia Tourist, sostenuto dalla scelta dei fornitori (selezionati per puntualità e precisione delle offerte) e partner legati da intenti comuni, consente di curare ogni aspetto dell'organizzazione del viaggio, nutrito da creatività, specializzazione e flessibilità a misura di azienda.

Angoli meravigliosi e lontani del mondo, relax, organizzazione, benessere saranno i luoghi adatti per implementare le relazioni professionali e per incentivare la crescita delle proprie risorse umane.

E nell'ottica di voler assistere e accompagnare le imprese

nati elegantemente. Prevedono weekend/soggiorni brevi in Italia o in Europa, con durata minima di una notte (a partire da 110,00 euro) ispirati a temi emozionali: Passione, Romantico, Benessere, Cultura, Gusto, Natura e Magia. In ogni cofanetto sono contenute proposte week-end valide per due persone, con la possibilità di scelta fra 15 località, e la data della partenza. - Benessere, dona due giorni in bellissimi Hotel con centro benessere, per rigenerare la mente e il corpo, soddisfare la voglia di relax e armonia. - Passione per vivere un weekend all'insegna del romanticismo in alberghi eleganti in zone tranquille. - Cultura un weekend per conoscere le più belle città d'Italia o d'Europa. - Gusto alla ricerca delle tradizioni culinarie. Nuovi ed antichi sapori segnalati dall'Università degli Studi di Scien-



di squadra, coesione, contribuisce alla costruzione di un team vincente, è utile per la promozione di un nuovo prodotto. Il beneficio che l'azienda riceve è dunque legato al perseguire il miglioramento della produttività aziendale, sviluppando competenze strategiche nell'organizzazione aziendale. Il successo di un "Viaggio Incentive" aziendale dipende dalla scelta della

Faventia Tourist per il Natale 2008 suggerisce di regalare speciali strenne natalizie: un week-end da sogno per ringraziare con efficacia una collaboratore di successo, una promozione, una relazione professionale, per evidenziare un riconoscimento speciale, per offrire un regalo o benefit a collaboratori, clienti e fornitori.

Sono disponibili diversi pacchetti di viaggio, confezio-

ne gastronomiche. - Magia Disneyland Resort Paris per donare alle famiglie un week-end in compagnia dei più famosi personaggi delle fiabe fra giostre e giochi.

Le nostre agenzie sono a completa disposizione per tutte le informazioni su questa e altre iniziative: Faventia Tourist - Via XX Settembre, 1, Faenza, Tel. 0546/25234

Sabina Orlandi

Offerte valide sino al 24/12/2008

**Bricofer** FAI DA TE

**COFRA**

**Tra il dire e il fare**

20,90 Asse stiro Classe Plano

19,90 Stendibiancheria Faro Plus

23,90 Spazzetto

45,90 Aspirapolvere, 23litri/1100W

12,90 Usale 70 lt.

■ FERRAMENTA ■ GIARDINAGGIO ■ DECORAZIONE ■ ELETTRICITÀ

DICEMBRE SEMPRE APERTO (ANCHE LA DOMENICA) Orari: 8.30 - 12.30 - 15.00 - 19.30

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

www.gruppocofra.it/cofra/bricofer/ - bricofer@gruppocofra.it - www.gruppocofra.it

L'idea in azienda

A Natale NON IL SOLITO REGALO con Faventia Tourist regala un week-end da sogno

Per una collaborazione di successo, una promozione, una relazione professionale di prestigio, un riconoscimento speciale a clienti, collaboratori e fornitori

Con Alpitour un nuovo modo di regalare emozioni. tante proposte di weekend per due in Italia e all'estero.

**weBox** Alpitour

i cofanetti di viaggio, "weekend/soggiorni brevi in Italia o in Europa", a partire da € 110 - valevole per due persone, con possibilità di scelta fra 15 località in Italia o all'estero a tema Benessere, Passione, Cultura, Gusto, Magia Disneyland Resort Paris

www.faventiatourist.com

Informazioni e prenotazioni presso le nostre agenzie:  
FAENZA C. Comm.le "Le Cicogne" - Via Gallia, 4/14 - Tel. 0546 623392  
FAENZA Centro Storico - Via XX Settembre, 1 - Tel. 0546 25234

# Non abbassiamo la guardia!

La crisi economica risveglia due importanti interrogativi apparentemente in contraddizione, forse concatenati, di sicuro da tenere in alta considerazione: quali cambiamenti in tema di sicurezza porterà nelle nostre case?

Basta andare poco più a fondo per capire a cosa intendiamo riferirci e fare un semplice calcolo. Certo in tempi di crisi è facile pensa-

re di Colas Vigilanza, Raffaele Calisesi – ed è questo il momento di fare una riflessione sul bisogno di protezione. Anche il dato dei furti in appartamento è cresciuto molto nel giro di pochi mesi e questo dato non può essere sottovalutato.»

Da una recente ricerca statistica condotta dall'ISPO, Istituto per gli studi sulle Pubblica Opinione, diretta

L'azienda, che ultimamente ha esteso il proprio raggio d'azione sino a Bologna, con una nuova filiale, è specializzata in molteplici campi quali sicurezza aeroportuale e marittima, servizi a presidio, portierato, servizi ispettivi notturni e diurni, servizi di tele videosorveglianza, teleallarme con pronto intervento. Il tutto garantito da un controllo capillare che



Un'immagine emblematica dell'attività di Colas Vigilanza: il lavoro sul 'campo' (in questo caso in prossimità della Basilica di S. Vitale a Ravenna) e il coordinamento della centrale operativa.

re a dei 'tagli' generalizzati in tutti i campi, sicurezza compresa, ma è poi così scontato che sia proprio un elemento al quale rinunciare? Certamente no. Questo è chiaro.

In tempi di disagio economico è inevitabile un aumento della criminalità e il rischio di furti, sia aziendali che civili, potrebbe raggiungere livelli allarmanti. Ed è in questi momenti che si rende indispensabile una 'assicurazione' che possa garantirci un certo grado di stabilità e di fiducia. Colas Vigilanza nasce per questo motivo, per rendere più stabili le nostre certezze e fare in modo che anni di lavoro non vengano vanificati da 'incidenti di percorso'.

«In questi momenti di incertezza e probabile recessione economica è inevitabile un aumento della criminalità – chiarisce il direttore

dal Prof. Renato Mannheim, su un campione rappresentativo della popolazione italiana, risulta che il 69% degli italiani ritiene che la vigilanza privata contribuisca ad aumentare la sicurezza sociale.

Colas, il più grande istituto di vigilanza privata operante in Romagna, offre da 30 anni i propri servizi per la tutela dei beni aziendali e civili attraverso una politica basata sulla trasparenza, la qualità e la professionalità. «Un organico in crescita che conta 200 guardie particolari e 35 auto pattuglie – continua il direttore – e oltre 2500 clienti sparsi tra le provincie di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Ferrara. Abbiamo sempre fatto della tecnologia e della formazione i nostri punti di forza e siamo in grado di offrire una gamma di proposte differenziate e personalizzate.»

ha come fulcro la centrale operativa.

«È importante – conclude Raffaele Calisesi – che tutti i sistemi di sicurezza siano collegati direttamente alla centrale operativa perché un sistema di sicurezza diventa facilmente vulnerabile se non controllato con tecnologia affidabile e uomini preparati in grado di capire ed intervenire in poco tempo sull'obiettivo. Sicurezza poi non significa solo difendersi da intrusioni indesiderate, spesso il pericolo deriva anche dal malfunzionamento delle apparecchiature domestiche ed è indispensabile che tutti i sistemi siano collegati all'apparato centrale per rendere immediato l'intervento. Da non sottovalutare anche l'utilità delle sirene esterne, ottimo deterrente, o delle telecamere a circuito chiuso.»

Mabel Altini

Per l'Anno Accademico 2008/09 presso UniBo

## Un Master in 'Cooperazione'

Presso la Facoltà di Economia dell'Università di Bologna è istituito, per l'anno accademico 2008-09, un Corso di Master Universitario di I livello in Economia della Cooperazione (MUEC VII Edizione, XIII Ciclo).

L'iniziativa si avvale, come in occasione delle sei edizioni dell'omonimo corso di perfezionamento (1996 – 2002) e dei sei cicli del Corso di Master Universitario stesso (2003–08), della collaborazione e del sostegno dell'Istituto Italiano di Studi Cooperativi "Luigi Luzzatti" di Roma, della Associazione Generale delle Cooperative Italiane (A.G.C.I.), della Confederazione delle Cooperative Italiane (Confcooperative), della Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue (Legacoop), dell'Unione Nazionale Cooperative Italiane (U.N.C.I.) nonché del contributo dei Fondi mutualistici per la promozione e lo sviluppo della cooperazione delle Associazioni di rappresentanza promozione e tutela del Movimento Cooperativo stesse (Coopfond spa, General Fond spa, Fondosviluppo spa, Promocoop spa).

Il progetto didattico della VII Edizione del Master Universitario di I Livello in Economia della Cooperazione MUEC, la cui durata è annuale, contempla una articolazione dell'iniziativa post-lauream in tre fasi temporalmente distinte: attività didattica in aula (gennaio 2009 – giugno 2009, per circa 220 ore), tirocinio curriculare (stage) presso imprese o strutture del Movimento Cooperativo (giugno – luglio 2008, per complessive 300 ore), ritorno in aula (settembre 2009) per circa 40 ore. È inoltre ammessa, per gli studenti lavoratori, la possibilità di opzione per un Project-Work sostitutivo del periodo di tirocinio.

L'attività d'aula, che – in ipotesi di effettiva attivazione

del Corso - prenderà avvio con la seconda metà del mese di gennaio 2009, verrà svolta presso la sede della Facoltà di Economia di Bologna. Il Corso si tiene sotto la Direzione del Prof. Antonio Maticena, Ordinario di Tecnica Professionale presso la Facoltà stessa.

Il Bando e la presentazione della VII Edizione (XIII Ciclo) del Corso di Master sono pubblicati – rispettivamente - sui portali internet dell'Università di Bologna e della Facoltà di Economia.

Per le informazioni di carattere didattico o scientifico (ovvero concernenti l'organizzazione generale dei lavori dell'annualità), è possibile contattare la Segreteria Didattica del Corso di Master ai seguenti recapiti:

- Master Universitario in Economia della Cooperazione MUEC  
- Università di Bologna, Facoltà di Economia, Piazza Antonio Scaravilli 2, 40126 Bologna. Telefono: 051 2098132, Fax: 051 2098040



E-mail: [muec@economia.unibo.it](mailto:muec@economia.unibo.it)  
- Le informazioni di carattere amministrativo possono essere invece richieste all'Ufficio Master dell'Università di Bologna, ai seguenti recapiti seguenti:  
- Università di Bologna - Ufficio Master, Via Zamboni 38 (cortile interno) 40126 Bologna.  
- Orari di apertura al pubblico: lunedì, martedì, mercoledì, venerdì dalle ore 9 alle ore 11,15; martedì e giovedì dalle ore 14,30 alle ore 15,30. Telefono: 051/2098140, Fax 051/2098039, e-mail: [master@unibo.it](mailto:master@unibo.it)

**ANSPI NEWS**

**6° edizione "CORI IN CONCERTO"**

---

  
**VENERDI' 5 DICEMBRE ore 20,45**  
*Chiesa S. Francesco di Faenza*

---

  
**VENERDI' 12 DICEMBRE ore 20,45**  
*Chiesa del Carmine di Bagnacavallo*

---

SI INVITANO ALLA PARTECIPAZIONE  
LE CORALI PARROCCHIALI DEI CIRCOLI ANSPI  
PER ESCESSIONI E INFORMAZIONI REVOLVERSI A:  
LUCIANO BIVERZI tel. 335 648000  
oppure alla Segreteria ANSPI c/o: 348 240389)  
entro il 25 OTTOBRE 2008

## Problemi di spazio? Abbiamo la soluzione

ARCO

trasporti & logistica

**Sede Centrale.**  
40010 Cotignola (Ra)  
Via Madonna di Gerova, 30  
tel. +39 0545 007811  
fax +39 0545 11150  
[info@arcotrasporti.it](mailto:info@arcotrasporti.it)

**Ufficio Italia.**  
tel. +39 0545 007811  
fax +39 0545 11150

**Ufficio Estero.**  
tel. +39 0545 007880  
fax +39 0545 00611

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

Le iniziative delle cooperative di Punta Frattina per le prossime festività

# A Conselice un Natale in compagnia

Il 23 dicembre si brucia il Vecchio



Conselice: brucia il 'Vecchio' a Punta Frattina, secondo una consolidata tradizione.

Come da tradizione i cooperatori conselicesi si apprestano anche quest'anno a festeggiare insieme il Natale.

Martedì 23 dicembre alle ore 15 ci sarà il consiglio delle due Cooperative 3C e Cesac (in seguito alla fusione che vede la Cantina sociale unirsi a Cesac). Successivamente alle ore 17 si brucerà il Vecchio a Punta Frattina con salsiccia, piadina e vin brulé a tutti i presenti offerti dalle Cooperative. Tutti sono invitati a partecipare.

**Buon divertimento e Buon Natale a tutti!**

Dicembre in 3C per soci e clienti

Anche quest'anno il mese di dicembre sarà per 3C di Conselice un'avventura ricca di appuntamenti importanti per soddisfare le esigenze della propria affezionata clientela ed accogliere i nuovi clienti nella speranza di servirli al meglio. Il personale di 3C è sempre disponibile a consigliare chi vuole regalare uno 'spicchio' di Natale ai propri cari con le classiche ceste natalizie guarnite e confezionate a regola d'arte o semplicemente con un solo panettone che, tolto dal classico involucro di cartone, viene letteralmente vestito di tulle, crinoline, carte riso e nastri di ogni colore e consistenza.

Per chi deve fare piccoli pensieri natalizi non troppo impegnativi ma con ottimi

risultati, si inventano rami di abete decorati ed arricchiti di cioccolatini, angioletti di ceramica, candele luccicanti da accendere la notte di Natale, rametti fioriti di dolci e torroncini. Tutto seguendo linee classiche e rispettando le tradizioni, ma con il tocco della modernità dei materiali e dei colori in voga quest'anno come il lavanda chiaro, il fucsia e i classici oro, argento e rosso. Non vi rimane che venirci a trovare e... *Buone Feste a tutti voi.*

**Ecco gli appuntamenti di Dicembre della 3C di Conselice**

- Dal 3 al 9 Dicembre - Offerta Prenatalizia
- Martedì 9 - 16 - 23 e 30 aperti anche il pomeriggio fino alle 19,30

• Dal 12 al 24 - Solo ai soci 3C: UN PANETTONE IN OMAGGIO !!!

• Dal 12 al 24 - Offerta di Natale con tante specialità Natalizie

• Domenica 21 - Apertura dalle 9 alle 13. Tutti i presenti domenica 21 riceveranno un simpatico omaggio (fino ad esaurimento scorte).

*Si confezionano ceste, pacchi ed i tuoi regali. Ti aspettiamo in Via Frattina 11 - Conselice - Tel. 0545/88460 - 89215.*



Le offerte della Cantina Sociale

Dal mese di Dicembre la **Cantina Sociale** vi aspetta per proporvi i nuovi vini della **VENDEMMIA 2008** (*trebbiano, pignoletto amabile, sangiovese, merlot, merlot amabile*). E in più, per brindare alle vostre Feste... **Il moscato!!! - Sfuso e in bottiglia**

Vi ricordiamo inoltre la possibilità di una bella confezione natalizia con la nostra gamma di vini

imbottigliati.

**Offerta Natalizia**

Da **sabato 13 a sabato 27 dicembre 2008**

Merlot igt RA bottiglia cl.75 €1,50

Trebbiano igt RA bottiglia cl. 75 €1,50 (anziché €1,70 a bottiglia: più del 10% di SCONTO!!!)

Vi aspettiamo tutti i mercoledì dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18. Al sabato matti-

na dalle 8 alle 12 in via Frattina 11 - Conselice - tel. 0545/89215.



Conselice, Punta Frattina: la squadra del supermercato 3C al gran completo: vi aspetta per gli acquisti di Natale.

## Ravenna: una mostra su Don Benzi

L'Associazione Giovani XXIII - fondata da Don Oreste Benzi - ha organizzato a Ravenna una grande mostra fotografica e documentaria sulla vita e le opere del suo fondatore, a un anno dalla sua morte. Si tratta di una mostra itinerante che nei prossimi mesi interesserà altre città italiane e le 24 nazioni estere ove la Papa Giovanni è presente con le proprie case famiglia, comunità terapeutiche e strutture di accoglienza: questa di Ravenna è la prima tappa, dopo quella inaugurata di Rimini, visitata da oltre 5000 persone.

La mostra, inaugurata lo scorso 29 novembre, è allestita presso l'Ostello Galletti-Abbiosi, in Via di Roma 140, e rimarrà aperta fino a domenica 14 dicembre.

La mostra è anche l'oc-

casione per la Giovanni XXIII di pubblicizzare il progetto della nuova casa famiglia per l'accoglienza di minori e adulti con varie situazioni di disagio, che verrà realizzata ristrutturando la canonica della Chiesa di S. Maria del Torrione, in

Via Fiume Montone Abbandonato 102. Questa nuova realtà nell'ambito urbano di Ravenna, fortemente voluta già dal 2007 dallo stesso don Oreste, si aggiungerà alle altre della Papa Giovanni XXIII da anni presenti sul territorio provinciale.



Ravenna, 29 novembre. S.E. il cardinale Ersilio Tonini visita la mostra fotografica su don Oreste Benzi allestita presso l'Ostello Galletti-Abbiosi.

## C.E.S.A.C.

Centro Economico Servizi Agricoli Conselice

Via Frattina 11 - CONSELICE

AGRICOLTURA  
FERRAMENTA  
HOBBISTICA  
EDILIZIA  
GIARDINAGGIO

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

OFFERTE DICEMBRE 2008

• LUMINARIA 20 LAMPADE CHIARE E COLORATE	€ 6,90
• ALBERO DI NATALE MONDO VERDE CM 120 NEW CLASSIC	€ 8,90
• LINEA PRODOTTI "FULCRON CASA" (CERE, DETERGENTI, SGRASSATORI)	SCONTO 15%
• AREX.8415 LAVAVETRO PRONTO-USO INVERNALE 4,5 L.	€ 6,50
• CALZE DA NEVE "AREXOCKS" AREXONS MISURE PER TUTTE LE AUTO	€ 59,00
• DEGHIACCIANTE SPRAY VETRI "MAURER" 200 ML.	€ 2,00
• ASPIRATUTTO CUCINA A BATTERIA "AKS827" COMPLETO DI CARICA BATTERIA PIU' 3 BATT. NICd	€ 12,50
• ASPIRAFOGLIE + SOFFIATORE BLUEBIRD "BYLD 02B" 2100W	€ 49,00

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

## San Rocco IV

www.cmf.it

Via Caltagirone - Faenza

**Appartamenti - Attici**

**Ingresso indipendente**

Via Righi 52 Faenza

Tel 0546 620550

www.cmf.it

# L'agenda di feste & sagre

www.festeesagre.it

Silvano Cicognani di San Pietro in Trento primo in classifica al termine di un torneo incerto fino all'ultima giornata

## Concluso il 3° Campionato di Zachegn

Con l'ultima gara disputata a Faenza nella splendida cornice del Parco Tassinari, durante l'ultima edizione della Fiera di San Rocco, è terminato il 3° Campionato di Zachegn del Comitato Feste e Sagre.

Questo antico gioco popolare romagnolo, di cui si possono trovare regolamenti e cenni storici sul sito del Comitato ([www.festeesagre.it](http://www.festeesagre.it)) e nel sito: [www.sagracampagna.it](http://www.sagracampagna.it), ha trovato numerosi appassionati nella zona delle campagne ravennati e anche nel faentino.

Al termine del campionato 2008 troviamo in classifica

ha potuto apprezzare lo sforzo di tenere viva la tradizione di questo gioco popolare delle aie romagnole. La classifica ha emesso il suo verdetto proprio all'ultima giornata, prima della quale ben 7 concorrenti potevano ancora aggiudicarsi il Titolo di campione 2008.

Nell'ultima gara al Parco Tassinari si è assistito alla vittoria del due volte campione (2006 e 2007) Sergio Giuliani di San Bartolo (RA), che però per alcuni problemi fisici non ha potuto partecipare a numerose gare del campionato e difendere il titolo.

Campione 2008 di Zachegn del Comitato Feste e Sagre è un ricco "bottino" di prodotti gastronomici locali.

Al 2° posto in classifica, con 21 punti, un ottimo Romano Pellegrini di Longana, che come nel 2006 si è dovuto accontentare della piazza d'onore (dopo il 4° posto del 2007), ma che ha dimostrato di essere uno dei più validi giocatori della specialità. Seguono in classifica al 3° posto Savino Foschini di San Pietro in Vincoli con 20 punti, seguito dall'ex-campione Sergio Giuliani sempre con 20 punti, ma con minor numero di piazzamenti nelle gare del campionato.

5° posto per Vittorio Gattelli di Bagnacavallo (18 punti) e 6° posto e ultimo atleta premiato Angelo Pellegrini di Longana, sempre con 18 punti, ma senza vittorie "di tappa" al suo attivo (3° lo scorso anno).

I primi 6 classificati sono stati premiati dai responsabili del Comitato Feste e Sagre con prodotti gastronomici.

Un'ultima considerazione riguarda la "lotta stracittadina" per la supremazia nel Comune di Faenza: come lo scorso anno il "platonico titolo" è andato a Gian Franco Tamburini, che dopo un inizio promettente si è dovuto accontentare dell'8° posto assoluto, consolandosi però con la splendida vittoria e il magnifico trofeo della 50a edizione della Sagra della Campagna a Pieve Cesato.

Un ringraziamento a tutti i partecipanti alle gare del Campionato 2008 di Zachegn da parte degli organizzatori delle manifestazioni del Comitato Feste e Sagre, con l'auspicio di poter organizzare anche per il prossimo 2009 un campionato avvincente con lo scopo di far conoscere questo gioco popolare, affinché non vadano perduti aspetti della cultura e della tradizione popolare delle nostre campagne.

3° campionato di ZACHEGN 2008		GARE										TOTALE	
POS.	CONCORRENTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PUNTI	
1	CICOGNANI Silvano - S. Pietro in Trento	4	10	1	4						2	4	25
2	PELLEGRINI Romano - Longana			3	6						10	2	21
3	FOSCHINI Savino - S. Pietro in Vincoli	10		2		1	3				4		20
4	GIULIANI Sergio - San Bartolo RA					4		3	3			18	20
5	GATELLI Vittorio - Bagnacavallo			2	4						10		18
6	PELLEGRINI Angelo - Longana			2	6			4	6				18
7	VARANI Giovanni - San Bartolo RA					3	3	10				1	17
8	TAMBURINI GianFranco - Faenza		10						2	2			14
9	MORANDE Sergio - S. Pietro in Trento						10					3	13
10	PICCHETTI Cesare - Ravenna	2			10								12
11	LANDI Pietro Giuliano - Fossignano					10			1				11
12	VALBONETTI Germano - S. Pietro in Trento								4	6			10
13	FUSCHINI Fulvio - Roncoleci			4	3						1		8
14	MONTANARI Romano - S. Pietro in Vincoli		1					6					7
15	VALBONETTI Rino - S. Pietro in Trento						6				1		7
16	FUMANA Sauro - Ravenna							6					6
17	GRILLI Gianni - Ravenna		6										6
18	LACCHINI Martino - Filetto		6										6
19	RESTA Mario - Faenza											6	6
20	MONTANARI Paolo - S. Agata sul Santeramo	3				2							5
21	LAMI Mario - Cotignola				4								4
22	PAZZAGLIA Silvano - Roni			3									3
23	FABBRI Bruno - Faenza				1								1
24	SOLAROLI Ernesto - Cotignola												1
25	TASSI Paolo - Villanova di Bagnacavallo						1						1



generale ben 25 "atleti" che hanno guadagnato almeno 1 punto (i punti sono assegnati ai primi 6 classificati di ogni gara), ma altri si sono cimentati in questo antico gioco non conseguendo però punti utili per la classifica finale.

Complessivamente si può quindi affermare che la partecipazione alle gare è stata assidua e numerosa e il pubblico

Il titolo di Campione 2008 di Zachegn del Comitato Feste e Sagre è andato a San Pietro in Trento e precisamente a Silvano Cicognani con 25 punti. Cicognani ha dimostrato, dopo il 5° posto del 2007 e il 3° del 2006, di essere uno dei migliori specialisti di questa disciplina e grazie alla sua regolarità di gara è riuscito ad aggiudicarsi l'ambito trofeo, la maglia di

### Viaggio nelle località di Feste e Sagre

## Traversara e il suo castello

Traversara è una frazione di Bagnacavallo che sorge sull'argine sinistro del fiume Lamone.

L'antichità di Traversara risale all'era romana e ne sono prova le monete imperiali che si vanno trovando nel suo suolo. Ma di quell'antico tempo non si hanno altre memorie. Se ne hanno invece per tempi relativamente più vicini e si sa che Teodoro Traversari, prefetto di Ravenna al tempo di Odoacre, fece edificare presso le sponde del Lamone un castello che dal proprio cognome si chiamò Traversara.

A quei tempi il castello sostenne gloriosamente molte fazioni e

coloro che osarono mettersi contro di esso ebbero la peggio.

Nel 1205 Malvicino II, signore di Bagnacavallo, veniva assalito dai Faentini, i quali distrussero la rocca bagnacavallese dalle fondamenta, arsero le case e condussero a Faenza i miseri abitanti che non erano riusciti a fuggire. All'impresa avevano cooperato dal

loro castello di Traversara, con quattrocento cavalieri, i Traversari allora signori di Ravenna.

Nel 1303, contro il divieto dei polentani e del senato di Ravenna, Pietro Traversari aveva trasportato nel suo castello una grande quantità di grano e di altre vettovaglie considerando ingiusto il divieto di trasporto a lui imposto. Il senato ravennate fece allora un decreto che condannava la fine del castello che venne distrutto dalle fondamenta.

Pare che il castello dei Traversari fosse situato a circa un miglio dall'argine sinistro del fiume Lamone, nei pressi dell'attuale cimitero.



Traversara in una foto degli anni '50



**LAVORI STRADALI MONTANARI**  
 •PAVIMENTAZIONI •FOGNATURE  
 •ASFALTI

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



# CEFF: una risposta di giustizia per il territorio

«L'accesso al lavoro è la necessaria condizione di giustizia all'interno di una società.» Riprendendo queste parole di Amartya Sen, Premio Nobel per l'economia, il Presidente di CEFF Nerio Tura ha aperto il suo intervento alla Presentazione del Bilancio Sociale CEFF, svoltasi sabato 8 novembre a Faenza, presso la Sala San Carlo, alla presenza di un numeroso pubblico e di dirigenti cooperativi, fra i quali il direttore regionale di Confcooperative, Marco Venturini e il vice presidente provinciale, Carlo Dalmonte.

La CEFF - Cooperativa Sociale Educativa Famiglie Faentine - è una cooperativa nata nel 1977 a Faenza, che

risposte occupazionali: l'inserimento viene realizzato sia presso le cooperative CEFF, sia presso le imprese del territorio (a fine 2007, erano 56 le assunzioni in esterno). Per ogni utente viene costruito un percorso individualizzato, con il supporto dei familiari, e in collegamento con i Servizi Sociali Associati del Faentino. Dopo un periodo di formazione al lavoro, realizzato presso la realtà produttiva di CEFF, si realizza la dimissione dell'utente, che può coincidere con l'inserimento o con il passaggio ad altri percorsi.

All'interno di CEFF esistono infatti un Laboratorio Integrato (una vera officina con macchine utensili tradizionali e

senti nel territorio.

Il tema del territorio è fondamentale per le prospettive future di CEFF, che vuole sempre più porsi come Impresa Sociale di Comunità: Emanuela Giangrandi, Assessore Provinciale Politiche Sociali e Sanitarie, ha ribadito nel suo intervento questo aspetto, ricordando come la cooperativa stia già contribuendo ad aumentare le risorse di lavoro e di inserimento sociale della Provincia e sia quindi un esempio di "buone pratiche" a cui ispirarsi. Buone pratiche anche perché, come ha ricordato il Vescovo della Diocesi di Faenza e Modigliana, S.E. Mons. Claudio Stagni, CEFF è una realtà attenta soprattutto

soddisfazione per la consapevolezza di fare crescere una cooperativa che sviluppa gli interessi sociali della comunità.

Nicodemo Montanari, consigliere di HERA, ha ricordato come la sua azienda abbia inserito, nelle gare, un punteggio del 30% per le realtà che realizzano l'inserimento di persone svantaggiate.

Elio Ferri, vice Sindaco di

Faenza, ha inquadrato l'attività di CEFF all'interno della logica del TSR@ - Territorio Socialmente Responsabile, che il Comune di Faenza ha iniziato a perseguire. L'amministrazione comunale, per quanto riguarda l'inserimento lavorativo, è infatti passata dalla logica assistenziale a quella della compartecipazione, introducendo specifici criteri nelle gare e costruendo una rete con la

cooperazione sociale, responsabilizzando, in questo modo, il territorio e i cittadini. CEFF è un modello per la cooperazione (e non solo), un invito a mettersi fortemente in gioco, studiando percorsi innovativi e in grado di dare risposta ai problemi attuali della società, a cui il settore pubblico, in un momento di calo delle risorse, non può più fare fronte da solo.

Paola Casta

Esperti del settore alla tavola rotonda dell'Ass.ne Francesco Bandini

## Contro l'abuso sui minori

Una mattinata per riflettere sui temi dell'abuso e del maltrattamento infantile, con una tavola rotonda di esperti dei settori che, con diverse competenze, affrontano la questione. Come ha fatto notare Aldo Preda, presidente del Consorzio dei Servizi Sociali di Ravenna, il problema infatti è affrontabile e risolvibile solo tramite uno sforzo collettivo di tutta la società. A partire dalle istituzioni pubbliche, come ha ricordato Claudio Casadio, sindaco di Faenza, che in materia di tutela dell'infanzia devono sapere intervenire nelle famiglie con grande delicatezza e responsabilità. Accanto alle istituzioni era presente il mondo del volontariato, rappresentato da Giovanna Zama dell'associazione Francesco Bandini, che ha messo in luce tre aspetti su cui lavorare: una maggiore attenzione alla prevenzione, uno sforzo per creare una rete tra gli operatori e il costante mantenimento della garanzia di riservatezza per i bambini. Lara Gramantieri, educatrice, ha parlato poi del diritto all'educazione per il bambino, che corrisponde ad un dovere - da parte del genitore/adulto - a garantire la serenità della crescita del bambino. Quando questa serenità viene turbata, il sentimento prevalente nel bambino è quello della paura, come ha sottolineato



Faenza, 22 novembre: un numeroso ed interessato pubblico ha seguito il convegno sul tema degli abusi e delle violenze sui minori.

la psicologa Nazarena Dalmonte, paura che si trasferisce sull'operatore, che ha difficoltà nel trovare una risposta immediata in grado di aiutarlo, e non di ferirlo ulteriormente: per questo la rete fra i diversi servizi è fondamentale, come messo in luce da Elena Attanasio, responsabile dell'Unità Operativa di Neuropsichiatria di Faenza. Anche la giustizia è coinvolta nella rete: come hanno messo in luce Maurizio Millo, presidente del Tribunale per i Minori di Bologna, Corrado Schiavetti, magistrato del Tribunale di Ravenna, e l'avvocato Carmela Cappello, i processi sono tuttavia ancora pensati per gli adulti, e quindi molto lavoro va fatto per creare una situazione più adatta al minore. Ad esempio, presso il Tribunale di Ravenna, è

stata creata un'aula destinata appositamente all'audizione dei minori, con un arredamento e degli accorgimenti tecnici particolari. Dopo il processo, infine, è molto importante - come ha spiegato la psicologa Anna Tampelli, il "processo terapeutico", in cui il minore ha la possibilità di riconciliarsi con il suo mondo interno e con la realtà esterna.

Tutte le testimonianze della tavola rotonda provenivano dall'esperienza personale degli operatori, che in concreto hanno parlato di come migliorare le pratiche attuali, cercando un sempre maggiore raccordo fra i diversi settori, come auspicato da Danila Indirli, Magistrato e vice Presidente dell'associazione "Dalla Parte dei Minori".

P. C.



Faenza, sala S. Carlo, 8 novembre: Nerio Tura, presidente della cooperativa CEFF, presenta il bilancio sociale dell'anno 2007. Tra il 1989 e il 2007 la cooperativa ha inserito nel mondo del lavoro 127 persone.

dagli anni 1988-89 ha iniziato ad occuparsi di disabili e fasce deboli, diventando una cooperativa di inserimento lavorativo. Come ha sottolineato Tura, è una cooperativa che opera all'interno del mercato utilizzando in misura significativa un fattore di produzione, come le fasce deboli, giudicato in passato non utilizzabile; in questo modo il Sistema CEFF si pone come realtà formativa e produttiva, offrendo una filiera di servizi che vanno dalle attività socio-educative e formative all'inserimento lavorativo vero e proprio.

Osservando i dati del Bilancio Sociale, presentati da Massimo Caroli (responsabile della Progettazione) si nota come CEFF abbia fornito, nel periodo 1989-2007, ben 127

a controllo numerico) e CEFF Servizi (copisteria-legatoria, servizi ecologico-ambientali e di pulizie, gestione di un parcheggio a Faenza): è grazie a queste attività produttive, realizzate dalle persone svantaggiate, che un 53% del fatturato CEFF proviene da fonte privata, un 8% da aziende multi-utilità e un 19% dall'attività produttiva realizzata con l'amministrazione comunale.

Il titolo del Bilancio Sociale 'Più economia, più valore sociale', come ha ricordato Raffaele Gordini, presidente di Confcooperative Ravenna, ben esprime la particolarità di una cooperativa come CEFF, che, pur collocandosi sul mercato, risponde a bisogni ed esigenze diverse, rivolgendosi alle fasce deboli pre-

ai valori spirituali delle persone che, tramite il lavoro, trovano una loro valorizzazione, professionale e umana, nella società.

Dopo la presentazione dei dati, Edo Miserochi, direttore del Credito Cooperativo Ravennate e Imolese, ha ricordato la collaborazione avviata con CEFF attraverso il Laboratorio Informatico, dove si realizzano percorsi di formazione e inserimento nel settore informatico.

Tra le imprese che acquistano servizi e/o prodotti da CEFF, erano presenti al tavolo dei relatori IEMCA e HERA. Alessandro Bentivoglio, di IEMCA, ha sottolineato come la partnership sia basata su criteri economico-produttivi; nello stesso tempo, però, c'è

## SELED SOFTWARE HOUSE

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

SETTORI APPLICATIVI	TECNOLOGIA
<input type="checkbox"/> Ortofrutta	<input checked="" type="checkbox"/> Clienti Server
<input type="checkbox"/> Vitiwinicolo	<input checked="" type="checkbox"/> Programmazione ad Oggetti
<input type="checkbox"/> Frantoi	<input checked="" type="checkbox"/> MS SQL Windows Client
<input type="checkbox"/> Antiparassitari	<input type="checkbox"/> .NET
<input type="checkbox"/> Commercio	<input type="checkbox"/> HTML
<input type="checkbox"/> Contabilità	<input type="checkbox"/> MAPI
	<input type="checkbox"/> B2B
	<input type="checkbox"/> XML
	<input type="checkbox"/> ODBC
	<input type="checkbox"/> OLE
	<input type="checkbox"/> Windows 2K
	<input type="checkbox"/> Windows XP
	<input type="checkbox"/> Oracle
	<input type="checkbox"/> SQL Server
	<input type="checkbox"/> SQLBase
	<input type="checkbox"/> VSE Vsam

## COOMI ZANI

IMPIANTI INDUSTRIALI MECCANICI

<p>IMPIANTI ALIMENTARI IMPIANTI ANTINCENDIO GENERATORI VAPORI CENTRALI TERMICHE</p>	<p>IMPIANTI DEPURAZIONE MANUTENZIONE MECCANICA CARPENTERIA - METALLICHE</p>
---	---

Sede: Via Castellani 26 - 48018 FAENZA RA - Tel. 0546 25203 Fax 0546 23730  
Officina: Via Malpighi 1R - 48018 FAENZA RA - Tel. e Fax 0546 820380  
Sito Internet: www.coomi.it E-mail: coomi@coomi.it - zani@coomi.it

# Geom. **VISANI**



RISTRUTTURAZIONI  
IMPERMEABILIZZAZIONI  
TETTI - LATTONERIA

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

# **G. MINOIA**

ARTICOLI IN PLASTICA E GOMMA PER  
LA CASA E PER IL TEMPO LIBERO

**CALZATURE SUPERGA**

www.gminoia.com  
Tel./Fax 0546 22366  
C.so Saffi, 28  
Faenza (Ra)

*da 40 anni  
il tuo punto  
di riferimento*



## Parti? in aeroporto ti portiamo noi!



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

**BOLOGNA**   **MILANO MALPENSA**   **RIMINI**  
**ROMA FIUMICINO**   **VERONA**   **VENEZIA**

Informati oggi stesso! Tel. 0546 686630 - [giringiro@giringiro.info](mailto:giringiro@giringiro.info) - [www.giringiro.info](http://www.giringiro.info)

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

**Windhager**  
**Zentralheizung**  
Wärme in Perfektion.

# Originale dall' Austria



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

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

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

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

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

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

**PARTNER:**



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

La cooperativa faentina ha curato l'immagine dell'iniziativa promossa da Cosmopolite

# Progetto Aroma partner tecnologico di 'Bacco nei Balcani'

Bacco nei Balcani è un'iniziativa che promuove l'internazionalizzazione di piccole e medie imprese emiliano-romagnole del settore vitivinicolo in paesi emergenti dell'Europa dell'Est.

Quest'anno Bacco nei Balcani ha messo in mostra otto aziende leader del nostro territorio che hanno proposto macchinari e soluzioni tecnologicamente avanzate presso le fiere Expovin e Moldagrotech

Quest'ultima lingua è stata inserita per favorire i contatti anche con altri Paesi non necessariamente dell'area balcanica e per stimolare le aziende a pianificare altre missioni commerciali. All'interno del sito si trovano tutte le informazioni sulle caratteristiche del progetto e sulle aziende che vi hanno aderito. Per ognuna di queste ultime, oltre ad una sintetica scheda di presentazione, c'è il rimando al loro sito web.»

sono i contatti che si sono avviati proprio attraverso le pagine web. A conferma di ciò ricordo che proprio a seguito delle fiere alcuni buyers romeni e moldovi, particolarmente colpiti dalla professionalità sia delle aziende sia del sistema di marketing, hanno deciso di accettare l'invito a partecipare ad una dimostrazione pratica delle aziende aderenti che si è tenuta lo scorso 28 e 29 novembre presso Terre



La home page del sito [www.baccobalcani.it](http://www.baccobalcani.it), realizzato dalla cooperativa Progetto Aroma. L'iniziativa Bacco nei Balcani è promossa da Cosmopolite.

nella Repubblica Moldova e Indagra in Romania.

Per supportare a livello di comunicazione questa iniziativa, promossa da Cosmopolite con l'appoggio della Camera di Commercio Italo-Moldava e della regione Emilia Romagna, la cooperativa faentina Progetto Aroma ha realizzato - oltre al logo, alle brochure ed a tutto il materiale cartaceo - il sito ufficiale web [www.baccobalcani.it](http://www.baccobalcani.it).

«Il sito - ci spiega Daniele Diversi del settore Information Technology di Progetto Aroma - è stato concepito in modo da essere leggibile dal maggior numero di potenziali fruitori; è infatti in quattro lingue: italiano, rumeno, russo ed inglese.

«Oltre a questo - continua Diversi - nel sito è inserito un video fruibile in streaming di una ventina di minuti in lingua rumena e russa che consente di conoscere da vicino i macchinari e le strumentazioni delle aziende e che si è rivelato un ottimo strumento efficace, in certe aree geografiche appetibili per le nostre aziende, al fine di superare le barriere linguistiche che sono spesso un vero e proprio ostacolo per avviare i primi contatti.»

I risultati non si sono fatti attendere...

«Infatti le visite al sito sono ottime e numerosi

Naldi a Faenza.»

Un risultato positivo che incrementa il successo della vostra cooperativa.

«Certamente. Merito anche di Cosmopolite che ci ha messo nelle condizioni ideali per il nostro lavoro: la progettazione, a partire dal 'foglio bianco', dell'intero coordinato grafico e del sito web dell'iniziativa. Fra l'altro per la nostra cooperativa è stata anche l'occasione di uscire dall'ambito locale ed ottenere una buona visibilità a livello internazionale, soprattutto in quei paesi emergenti dell'Europa dell'Est che rappresentano un'interessante prospettiva di mercato nel campo della comunicazione.»

Gilberto Casadio

La rubrica delle energie pulite

## EnergEtica



# Gli impianti 'stand alone'

CofraEnergy propone il fotovoltaico sotto casa: l'efficienza energetica nell'illuminazione a favore dell'ambiente con le nuove tecnologie di illuminazione stradale o per case isolate a basso consumo energetico.

CofraEnergy, specializzata in tecnologie innovative per la produzione di energia da fonti rinnovabili, offre soluzioni mirate all'uso delle risorse energetiche disponibili localmente, dal fotovoltaico all'eolico, al solare termico, biomasse e geotermico, ottimizzando l'investimento produttivo dei clienti. Propone una progettazione innovativa ed ecocompatibile con l'utilizzo delle migliori componentistiche installate da tecnici qualificati. CofraEnergy incentiva e propone tecnologia per sfruttare l'effetto fotovoltaico per ridurre le emissioni di sostanze inquinanti, i consumi, con garanzia sull'affidabilità degli impianti, minimi costi di esercizio e manutenzione.

CofraEnergy presso il "Parco Espositivo" (antistante il Bricofier) ha realizzato un impianto fotovoltaico "Stand alone" da giardino. Gli impianti "Stand alone" possono funzionare come utenze elettriche isolate da altre fonti energetiche, perché si riforniscono da un impianto fotovoltaico elettricamente isolato ed autosufficiente. Sono consigliati per illuminazione stradale, di giardini e per qualsiasi genere di fabbisogno d'energia elettrica presso case isolate, baite, capanni da pesca e luoghi distanti dalle linee elettriche. Un'applicazione importante è quella dell'alimentazione di pompe per sollevamento acqua ed irrigazione.

L'impianto esposto presenta queste caratteristiche: un pannello fotovoltaico da

30Watt, che alimenta e carica durante le ore diurne una batteria al piombo gel da 110Ah., un sensore crepuscolare collegato al pannello fotovoltaico che rileva il momento dell'accensione e spegnimento in modalità autonoma.

Tale sistema è in grado di alimentare un massimo di 4 lampadine da giardino con lampade a 39 led a 12V (potenza equivalente ca 25 watt). Altre configurazioni e dimensionamenti sono realizzabili per diver-



se esigenze. Oltre al costo zero dell'energia per illuminazione si deve considerare il risparmio nelle opere di scavo, intero tubi e cavi, che una linea tradizionale a 230Volt richiederebbe.

E' in fase di installazione a scopo dimostrativo, al "Parco Espositivo" un lampione stradale in grado di erogare energia e luce alla sede stradale secondo le norme di legge in forma totalmente autonoma. I principali componenti sono: - Campo fotovoltaico, per racco-

gliere energia con moduli fotovoltaici; - Regolatore di carica, per stabilizzare l'energia e gestirla all'interno del sistema evitando eccessi di carica e scarica delle batterie. Batteria di accumulo al Piombo/Gel, per conservare l'energia raccolta e permetterne un utilizzo differito da parte dei carichi elettrici. Applicando a tale sistema un inverter si converte la tensione continua (DC) in uscita dal pannello e/o dalle batterie in corrente alternata a 220V e alimentare piccole utenze elettriche. I moduli fotovoltaici e gli accessori necessari, consentono di accumulare energia da utilizzare 24 ore al giorno. L'energia elettrica è

disponibile giorno e notte per alimentare le lampade in dotazione o eventuali altre utenze a 12VDC. Nelle case isolate grazie all'inverter si può alimentare piccoli elettrodomestici a 230VAC (lampade a basso consumo, TV, frigorifero). Dimensionando dunque adeguatamente il N. di moduli fotovoltaici e/o la loro potenza e le batterie, è possibile alimentare in forma autonoma qualsiasi genere di utenza elettrica.

Sabina Orlandi

**C.M.O.I.**  
S.N.C. DI FABRI GIOVANNI F. C.

**Costruzioni Metalliche e Affini  
Automazioni Cancelli e Porte  
Portoni Industriali a Tirò e Scorrevoli  
Carpenteria - Basculanti**

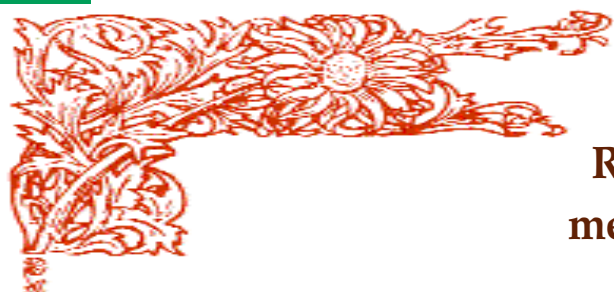
**FAENZA (RA) - VIA RISORGIMENTO, 74  
TEL. 0546 620487 - FAX 0546 622119**

**Eco Verde**

**PROGETTAZIONE REALIZZAZIONE  
MANUTENZIONE DI SPAZI VERDI**

Sede legale:  
Via Zaccagnini, 3 - FAENZA RA

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



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



# La razza bovina romagnola gentile

Torno indietro con la mente di oltre mezzo secolo della mia vita, agli anni '40, agli anni della mia pubertà, della mia giovinezza, per cercare di mettere a fuoco immagini vissute che hanno segnato in qualche modo la mia memoria e che ora mi è caro scorrere, accostandole ad altre che via via si sono succedute poi scandite dal tempo. Vedo la campagna, viva, popolata di bambini e di animali, le stalle piene di vacche, buoi, vitellini, tutti bianchi, con alcune sfumature di grigio, rivedo il toro, imponente, maestoso, legato alla posta con la grossa catena, il suo sbuffare a testa reclinata all'entrare in stalla di un estraneo, la robusta *murdècia* al naso; vedo le vacche che, ad una ad una Silvio liberava e abitualmente andavano da sole a bere, all'*ebi* in fondo all'aia, pieno di acqua fresca, per tornarsene poi alla loro posta, incitate con parole calme: qualcuna di esse era accompagnata dal proprio vitellino, che ne approfittava per fare qualche saltarello gioioso lungo il tragitto. E i buoi, grandi, le grandi corna, la calma che li contraddistingueva, che succhiavano avidamente l'acqua ritraendo il muso colante di liquido. E pariglie di buoi e vacche che trainavano i *parghir*, erpici, slitte, robusti carri, incitate dal bravo *zarlador*; e le sfilate coi buoi e vitelloni più belli e grassi impreziositi con pendenti rossi alle corna e coccarde tricolori alla coda: i contadini erano infatuati e orgogliosi delle loro bestie, le liscivano, le pulivano, le chiamavano affettuosamente per nome.

La "Romagnola", questa era la razza autoctona prevalente in Romagna: i mercati a Faenza, Lugo, Forlì, lunghe file di vacche, manzole, vitelli, vitelloni, buoi, tori, tutti bianchi, con sfumature

più o meno scure di grigio, coi crocchi dei sensali, dei fattori e degli acquirenti, le commedie della trattativa, i trucchi, il palpare la bestia appena sotto la coda, all'interno della coscia, per tastare il grasso, pizzicare la pelle per sentirne lo spessore, le urla ed i riti per concludere un contratto, interrotto e ripreso diverse volte...

Ed effettivamente la razza romagnola era generosa sia coll'acquirente che col venditore: buona la resa (rapporto fra il peso "morto", cioè macellato, e il peso della bestia da viva) al macellaio, ottima la carne: i Fiorentini andavano matti per le mezzene (tutte rigidamente scelte ben costruite e del peso giusto) dei nostri vitelloni romagnoli, da cui traevano anche le famose "fiorentine" da vendere nelle loro macellerie o da offrire, belle, grosse e appena arrostate, nei loro tipici ristoranti.

La taglia dei nostri bovini, desunta da documenti del 1924: fino ad una altezza di m. 1.90 nei tori e nei buoi, da m. 1.64 a m. 1.84 nelle vacche; il peso ql. 12-13 per i tori, per le vacche circa ql. 10, per i buoi grassi di grande sviluppo e finezza sui 12 ql.

La razza bovina romagnola gentile, purtroppo oggi drasticamente ridimensionata, per il nome che si era acquistato, per la somma di valori e perfezione che rappresentava, ben poteva competere con le altre razze estere. Già agli inizi del '900, si misurò con fierezza con la razza Hereford alla Esposizione Universale di Parigi. Fu considerata giustamente come l'elemento miglioratore per il rinsanguamento dei bovini di altri ceppi abitatori di tanta parte d'Italia. Ottima fornitrice di lavoro e carne, la razza era mantenuta in Romagna, dalle rive del Rubicone all'ombra di



Castore e Polluce due bovini di razza 'Romagnola' dell'allevamento del faentino Federico Caldesi presentati e premiati alla Fiera Internazionale di Milano del 1924

Ravenna, ed a seguito dell'attività intelligente di molte generazioni di agricoltori fu

creata una fonte di ricchezza che rese prospera la Romagna. A titolo di curiosità, il

censimento effettuato nel 1918, dava per la Provincia di Ravenna 90.437 bovini,

per la Provincia di Forlì 100.956 bovini, per il Circondario di Imola 36.355 bovini. Nel Ravennate fra gli allevatori all'inizio del '900, si distinguevano le aziende conti Pasolini, cav. Saporetto, cav. Antonio Babini, Amm.ni Triossi, Errani, Grezzo, avv. Focaccia, Congregazione di Carità di Faenza, Azienda Caldesi, Principe Doria e molti altri.

Un sussulto ancora oggi mi prende se per caso vedo una pariglia di buoi che trascina il carro del Niballo o, in campagna, una rara stalla di bovini belli, bianchi, Romagnoli!

Salvatore Banzola

Si possono realizzare spettacoli di qualità anche senza disporre di budget stratosferici

## La Bohème al 'Masini'

Lo scorso 9 novembre ho assistito ad uno spettacolo davvero eccezionale: una Bohème realizzata dall'Associazione Lirica "Pia Tassinari" in collaborazione con la Scuola Comunale di Musica "G. Sarti" di Faenza. È stato uno spettacolo come quelli che si realizzavano cinquant'anni addietro. Mi spiego. Sei cantanti professionisti costituivano il cast principale ed erano contornati da una settantina di comprimari e oltre 20 musicisti presi direttamente dalle forze musicali presenti a Faenza. Esattamente come cinquant'anni fa, quando maestri del calibro di Ino Savini davano al "Masini" opere per tutta una stagione prendendo il meglio degli esecutori locali e dando vita a spettacoli dei quali si ha ancora memoria. Memoria che sicuramente rimarrà anche per questo spettacolo perché non è facile vedere una Bohème realizzata con

tanta maestria.

Cominciamo dall'orchestra. L'orchestra era composta da una ventina di strumentisti posizionati su un lato del palcoscenico a fianco a fianco con i cantanti: Monica Ferrini al pianoforte coordinava il tutto e tutti sono stati sempre all'altezza della situazione. E dire che, escludendo quattro docenti, erano tutti ragazzi giovanissimi, ma sembravano provenire da orchestre ampiamente collaudate.

L'orchestra ha accompagnato un cast di grande spessore sempre all'altezza della situazione sia vocale sia scenica: dal soprano Ombretta Macchi che ha sfoderato una voce calda e pastosa nei panni di Mimì, al tenore Domenico Menini adattissimo nel ruolo di Rodolfo. Hanno fatto loro buona compagnia Fabrizio De Ros, un Marcello alquanto espressivo, e Gledis Rossi, una Musetta che più

Musetta di così non si può.

Molto buono anche il resto del cast: dagli altri due protagonisti Francesco De Poli e Maurizio Macciantelli a tutti i comprimari.

All'altezza della situazione anche le scene d'insieme realizzate da oltre settanta tra coristi e comparse e dall'intonatissimo Coro di voci bianche della Scuola "G. Sarti".

Attento ed entusiasta il pubblico che ha sottolineato ogni esibizione con continue ovazioni.

Spero che la magia creata nel pomeriggio di domenica 9 possa ripetersi in futuro anche in altre occasioni. E spero anche che questa rappresentazione di Bohème possa essere replicata: sarebbe un vero peccato riservarla ad una sola esibizione considerato tutti coloro che non vi hanno potuto assistere perché il Masini era da tempo esaurito in ogni ordine di posti.

Pier Giacomo Zoli



**COLAS VIGILANZA** Gli specialisti della sicurezza

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

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

Via Romagnoli, 13  
(Zona Bussette)  
48100 Ravenna  
Tel. 0544 453333  
Fax 0544 453064

www.colasvigilanza.it • colasvigilanza@clclat.ra.it numero verde 800 04 63 40

**Ostello di Campotto**  
di  
Argentina

Via Cardinala, 27  
44010 CAMPOTTO FE.  
Tel. e Fax 0532 508033  
cooplapieve@libero.it  
www.ostellionline.org

Prenotate subito il vostro soggiorno al 248 913738

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



**MUSICA**

**Pinarella - Madonna dell'Albero - Bagnacavallo**

Primo intenso weekend di dicembre con doppio concerto al Rock Planet di Pinarella di Cervia. La sera di **sabato 6** si daranno il cambio sul palco gli statunitensi Fake Problems e i connazionali Smoke or Fire, rispettivamente esponenti del moderno indie rock e della scena cosiddetta 'post hardcore'. La stessa sera al Bronson di Madonna dell'Albero live dei bolognesi Massimo Volume, band fondamentale nel panorama rock alternativo degli anni '90. Appuntamento anche al teatro Goldoni di Bagnacavallo con il cantautore Max Manfredi, collaboratore a suo tempo di Fabrizio De Andrè e da quest'ultimo particolarmente apprezzato.



La sera successiva di **domenica 7**, doppio concerto al Bronson con i torinesi Arsenico, seguiti dai compaesani Linea 77 in tour per presentare il nuovo album 'Horror Vacui',

contenente tra l'altro un brano con la partecipazione di Tiziano Ferro.

**Faenza**

**Lunedì 8** dicembre ci spostiamo a Faenza, al Clan Destino, con esibizione degli statunitensi dell'Oregon Yacht. Tre sere dopo, **giovedì 11**, sullo stesso palco saliranno i new-yorkesi White Yellow Blue and Clouds con il loro pop-corale alternativo.

**Piangipane - Madonna dell'Albero - Faenza**



**Venerdì 12** concerto al Teatro Sociale di Piangipane di Mattews Lee, funambolico pianista rock'n'roll alla maniera di Jerry Lee Lewis, voce grintosa e ottima tecnica al piano. Tecnica che esibisce sia in maniera convenzionale che non. L'artista è infatti noto per la capacità di suonare il piano coi piedi e i gomiti e perché no, anche girato di spalle rispetto al suo fedele strumento musicale. Nella stessa serata di venerdì al Bronson ci sarà la svedese Frida Hyvonen con il suo Chinese Pop

e i Moka Club al Tek Club di Faenza.



**Pinarella di Cervia - Madonna dell'Albero**

E poi un tuffo nello ska mod rock del passato **sabato 13** al Rock Planet con gli storici Statuto, la band torinese che festeggia i 25 anni di carriera, celebre per i numerosissimi concerti di solidarietà e per l'impegno sociale sempre alleggerito da tanto divertimento. Ancora, da San Diego a Madonna dell'Albero, i Castanets, collettivo di sedici musicisti, di cui ogni ritaglio è una figura già nota alle cronache per i trascorsi in altri, prestigiosi percorsi.

**Faenza**

La sera di **domenica 14** The Family Elan al Clan Destino, progressive folk trance dall'Azerbaijan.

**Forlì**

Per gli amanti della musica leggera italiana, **giovedì 18** dicembre presso il Pala Fiera di Forlì concerto di Antonello Venditti, che forte del successo del suo ultimo lavoro in studio

uscito nel novembre del 2007 'Dalla pelle al cuore', si appresta ora a regalare al suo pubblico una lunga tournée che lo vedrà ripercorrere le tappe più importanti e i maggiori successi della sua carriera.

**Madonna dell'Albero - Faenza**

**Venerdì 19** triplo concerto al Bronson con Lento, Morkobot e Ufomammut. La sera successiva di **sabato 20**, stesso locale, in scena la performance di Meg, l'ex cantante dei 99 Posse, oggi solista con il suo ultimo album 'Psychodelic', tra tradizione e sperimentazione e impegno sociale. Stessa sera Joe di Brutto al Tek club di Faenza.

**Faenza - Madonna dell'Albero**

E poi **giovedì 27** Disco Inferno al Tek Club. E Moltheni al Bronson, ovvero Umberto Giardini, in tournée per presentare l'ultimo lavoro 'I segreti del Corallo', distribuito sempre dall'etichetta 'La Tempesta / Venus' dei Tre Allegri Ragazzi Morti. Buona musica tutti!

Luca Retini

**ARTE**

**Il Sistema Museale della Provincia di Ravenna: consigli per le vacanze di Natale**

Nel 1997, la Provincia di Ravenna ha promosso e fatto nascere un sistema di coordinamento per i musei del territorio, con l'obiettivo principale di farne uno strumento di valorizzazione del patrimonio culturale locale, e dunque dell'identità del territorio.

Dopo più di un decennio, il **Sistema Museale della Provincia di Ravenna** è passato dai 14 musei iniziali ai 37 attuali: nonostante le dimensioni, rimane ancora una realtà non molto conosciuta, forse proprio perché il suo obiettivo non è fare promozione di sé stesso, ma dei musei che ne fanno parte.

Sul sito [www.sistemamusei.ra.it](http://www.sistemamusei.ra.it) è infatti presente una scheda per ogni museo, per programmare un itinerario personale di visita, in base agli interessi e ai luoghi.

Ad esempio, in queste vacanze di Natale un percorso possibile è quello dedicato all'**arte contemporanea**, partendo dal **Museo delle Ceramiche di Faenza**, con le ceramiche ironiche e provocatorie di Bertozzi &

Casoni; sempre a Faenza, al **Museo Carlo Zauli**, fino al 29 dicembre sono esposte le opere di 4 scultori italiani del dopoguerra – Fontana, Leoncillo, Valentini e lo stesso Zauli.

A Ravenna, poi, al **Museo d'Arte della Città** è di scena Francesco Barocco, artista che nelle sue opere indaga il concetto di simbolo. Accanto alle mostre, anche le collezioni permanenti dei musei meritano un po' di tempo: oltre a quelli già citati, si può iniziare da Bagnacavallo, con le sezioni moderna e contemporanea del **Centro Civico Le Cappuccine**, tornando a Ravenna, alla **Domus**



Francesco Barocco Esagramma (2008)



**dei Tappeti di Pietra**, con i preziosi mosaici bizantini del V-VI secolo, e magari passando per il **Museo Civico di Cotignola**, con la collezione archeologica e le opere donate dall'artista Luigi Varoli.

Molto interessanti, anche per i più piccoli, sono la Casa **Museo Francesco Baracca** di Lugo, dedicata allo storico aviatore romagnolo, e l'**Ecomuseo della Città Palustre**, a Villanova di Bagnacavallo, caratterizzato da un allestimento suggestivo e specializzato in visite guidate; a Cervia, inoltre, il **Musa - Museo del Sale**, offre un percorso insolito e affascinante alla scoperta di questa produzione locale.

Gli appassionati di scienza possono poi visitare il **Museo di scienze naturali NatuRa**, a Sant'Alberto, che dal 6 dicembre al 6 gennaio propone il ricco programma di eventi

"Natale secondo NatuRa", o partecipare alle attività del **Planetario di Ravenna**. O, ancora, presso il **Laboratorio Provinciale per la Didattica**, a Ravenna, è allestita la mostra di fumetti **Il Fuoco e Le Ombre**, che raccoglie una selezione di tavole e disegni originali di Riccardo Crosa e di Luca Genovese.

Queste sono solo alcune delle possibilità: sul sito del sistema è possibile visualizzare i musei per luogo o per tipologia (archeologici, artistici, arte sacra e devozionale, scienze e tecniche, scienze naturali, etno-antropologici, specialistici, storici), con orari e contatti, a disposizione del pubblico per organizzare una giornata diversa, alla scoperta della ricchezza culturale del nostro territorio.

Paola Casta



**LA COMODITÀ DI MANGIARE BENE.**

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

**bontavola**  
San Felice - Emilia - Ravenna

**Faenza**  
Via Saverio, 2  
Tel. 0546 21773

**Castelfranco**  
Via F. Maggi, 10/11 - Tel. 0546/21014 - 5h. Sider. - sig. via. telefono - tel. 0546/21013

**Per informazioni e prenotazioni: 0546 25105**  
[www.gemos.it](http://www.gemos.it)

**GEMOS**  
LA RISTORAZIONE CHE PIACE

**CEFF SERVIZI**  
Soc. Coop. sociale ONLUS  
Via Panajolo - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546 46731 - Fax 0546 645308  
[ufficiaceffservizi@ceff.it](mailto:ufficiaceffservizi@ceff.it)

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

**CEFF "Francesco Bandini"**  
Soc. Coop. sociale ONLUS  
Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546 622677 - Fax 0546 620412  
[ra@ceff.it](mailto:ra@ceff.it)

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

**Laboratorio Integrato - Officina Meccanica**  
Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546 622677 - Fax 0546 620412

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

**SUPERMERCATI**

**COFRA**

...un mondo di convenienza!

**Vasto assortimento di  
CONFEZIONI NATALIZIE**

con grande varietà di prodotti di prima qualità\*

\*su richiesta con alimenti senza glutine,  
senza l'aggiunta di zuccheri, coloranti,  
conservanti e per intolleranze alimentari

**Tanti vantaggi  
esclusivi per i soci**

**Prenotazioni a partire dal 5 novembre 2008** - Su richiesta si confezionano regali aziendali e strenne natalizie

**CONAD  
SUPERSTORE**

PUNTI VENDITA

**FAENZA**  
C. Com. "Le Cicogne" - Via Galilei 4/17  
**RAVENNA**  
Zona Bassette - Via Grandi 2

**SUPERMERCATI  
CONAD**

PUNTI VENDITA

**FAENZA**  
C. Com. "Faenza Uno" - Via Renaccio 1/25  
**BRISIGHELLA**  
Via Lanzoni 2  
**RIOLO TERME**  
Via Mons. Tartombani 8

**Margherita  
CONAD**

PUNTI VENDITA

**COTIGNOLA** - Centro Sforza 108/5  
**MODIGLIANA** - Via Spazzoli 35  
**CASOLA VALSENO** - Via Roma 39/b  
**GODO di RUSSI** - Via Faentina Nord 282  
**LUGO MARGHERITA** - Corso Garibaldi, 115

www.gruppacofra.it

800.88.22.11

**gruppo  
COFRA**

Info SEAT: **800-100 300**

SEAT in Italia raccomanda **Castrol**



**In ogni storia c'è sempre una cattiva.**

Carattere grintoso ed indomabile. Basta un nulla per farla scattare. È la nuova SEAT Leon FR con motori 2.0 TSI 200 CV e 2.0 TDI 170 CV. Il cambio sequenziale DSG con comandi al volante rende la versione benzina ancora più aggressiva. Ecco perché le cattive sono così affascinanti.

Consumo medio ciclo urbano/extraurbano/ciclo misto (litri/100km): 10,1/6,4/7,2. Emissioni CO2 (g/km): 177/147/157. SEAT Credit finanzia la tua SEAT.

**SEAT**  
auto emozioni

[www.seat-italia.it](http://www.seat-italia.it)

**GHETTI AUTO**

E-mail: [info@g-ghetti.it](mailto:info@g-ghetti.it) - [www.g-ghetti.it](http://www.g-ghetti.it)

**FAENZA**  
Via E. Ponente, 22  
Tel. 0546 627911

**RAVENNA**  
Via Fornace, 15  
Tel. 0544 466411

**MONTA FTTÒ DI CFRVIA**  
Via Dell'Industria, 1  
Tel. 0544 962711

**LUGO DI ROMAGNA**  
Via Piratello, 108  
Tel. 0545 33066