



CO.TRA.S.
 (traslochi - Logistica Industriale - Servizi)
 • Impianti di irrigazione chiavi in mano
 • Traslochi con servizio di deposito
 • Disinfestazione mobili in atmosfera modificata
 Via Vittime Civili di Guerra, 11 Faenza
 Tel. 0546 646066 www.cotras.net

Giugno 2009

Contiene I.P.

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

Clicca
www.inpiazza.it

Molto interesse di operatori e cittadini per la serie di appuntamenti dal 25 al 31 maggio

Festa della Cooperazione Faentina



Faenza, area Agrintesa 31 maggio: uno dei momenti della giornata conclusiva della Festa della Cooperazione Faentina 2009: lo spettacolo del Team Dance Borgo.

Festa della cooperazione Faentina 2009: una settimana di eventi, incontri, divertimento e socialità, che si è conclusa domenica 31 maggio presso la tradizionale sede di Agrintesa nella zona industriale di Faenza.

Nonostante le condizio-

ni atmosferiche non del tutto favorevoli, i operatori si sono ritrovati al mattino per la S. Messa, celebrata da don Otello Galassi, e nel pomeriggio/sera per il tradizionale bagno di folla: musica, spettacoli, animazione per i piccini, sport (conclusione del Giro delle Pesche

nettarine di Romagna), lotteria della cooperazione (i numeri estratti a pag. 2) e ballo conclusivo con l'Orchestra Luca Bergamini.

Gli altri appuntamenti della settimana si sono svolti presso la Casa del Popolo di Via Castellani 25. (segue a pag. 3)

Si è tenuta il 16 maggio al Palamokador di Faenza

In 2500 all'assemblea BCC



Faenza, Palamokador 16 maggio: panoramica di un momento dell'Assemblea dei soci del Credito Cooperativo ravennate e imolese. (serv. a pag. 14-15)

All'interno

BCC Informa

Il grand prix di pubblicità Italia allo spot BCC pag.17

Feste & Sagre

Sant'Andrea, Pezzolo, San Silvestro, Albereto pag. 18-19

Al Giro d'Italia del Centenario, domenica 24 maggio

Le due ruote tra frutteti e vigneti



Faenza, 24 maggio: Il romagnolo d'adozione Leonardo Bertagnoli taglia solitario il traguardo in Piazza del Popolo: tra gli sponsor della giornata 5 cooperative del settore agro-alimentare (serv. a pag. 22) - Foto: Marco Bondi, New Foto Video - Faenza.

All'interno

Fai sosta con 'Valfrutta Fresco'

pag 2

Novità Valfrutta: 'PURA frutta frullata'

pag 4

Il Gruppo Caviro a quota 283 milioni

pag 5

Cooperaperitivo: il colore degli appalti

pag 7

Cooperiamo a scuola

pag 8

Belmagro: leggero e gustoso

pag 9

Che cosa mangiamo? Cofra risponde

pag 10

Bricofer a 'Le Maioliche'

pag 11

Conselice: chiusura positiva per Cesac

pag 21

Idrologica non spreca una goccia

pag 23

Forum: 'Edilizia in crisi: che fare?'

pag 24

Gemos: ristorazione e innovazione

pag 25

50 anni 1957-2007

Colonelli
 CARROZZERIA
 La tua auto, nostra passione.

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

Assimoco
 BCC

Mercedes-Benz NISSAN RENAULT

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

IL PENNELLO
 tinteggiatura e verniciatura

PREVENTIVI GRATUITI

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

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

Al via la prima campagna vendite di Valfrutta Fresco

Fai sosta con Valfrutta Fresco

'La natura di prima mano' dal campo alle aree di servizio autostradali.

Ci troviamo in autostrada all'interno della nostra auto sotto il sole cocente di un caldo pomeriggio estivo. È da un po' che siamo impegnati alla guida perciò decidiamo di fare una sosta alla prima area di servizio per rinfrescarci e mandar giù qualcosa di leggero. Imboccando il raccordo di collegamento all'area attrezzata, la prima cosa che cattura la

nostra attenzione è la vista di un piccolo e grazioso gazebo che ricorda tanto quelli allestiti dagli stabilimenti balneari per i party sulla spiaggia. Solo che al posto degli shaker e dei cubetti di ghiaccio usati per miscelare cocktail esplosivi - non proprio l'ideale per chi si metta alla guida - trovia-

mo un coloratissimo banco di frutta fresca di stagione pronta per essere venduta e consumata: pesche, pesche nectarine, susine, pere, albicocche, angurie, meloni, uva, ciliegie. Un'idea che porta il sigillo Valfrutta Fresco, la nuova società consortile costituita congiuntamente da Agrintesa, Apo Conerpo, Conserve Italia, Fruit Novena Group, Italfrut-

Autogrill, saranno presenti Gazebo Valfrutta allestiti e gestiti da personale incaricato alla vendita diretta al pubblico di frutta fresca. Una nuova forma di vendita e allo stesso tempo una nuova strategia promozionale per far conoscere e apprezzare il nuovo marchio ai consumatori.

È infatti sul marketing che si concentrerà l'azione principale della nuova società consortile nei prossimi mesi:

«A fine giugno partirà la prima importante azione pubblicitaria dedicata ai prodotti estivi e rivolta sia ai consumatori che ai buyers. - rivela Gianni Amidei, amministratore delegato del gruppo -. La campagna si distribuirà su tutti i principali canali di comunicazione, dalla televisione e alle radio nazionali, dalla stampa generalista e specializzata fino alla cartellonistica in città. L'obiettivo è raggiungere il maggior numero di consumatori possibile».

Entrando nei contenuti del messaggio promozionale, precisa Amidei:

«I nostri slogan saranno finalizzati a veicolare una percezione di qualità e freschezza associata al marchio 'Valfrutta', la natura di prima mano che arriva direttamente dai campi dei soci produttori alle mani dei consumatori senza alcun passaggio che ne alteri le originali proprietà».

Ma per assicurare il successo a questa prima cam-

pagna di vendita, l'azione marketing da sola non sarà sufficiente.

«L'aspetto fondamentale a monte di tutto il progetto Valfrutta Fresco riguarda la scrupolosa selezione dei prodotti che andremo poi a commercializzare - precisa Amidei -. Stiamo lavorando per garantirvi il quantitativo di prodotto da immettere sul

mercato a marchio Valfrutta Fresco che corrisponda alle caratteristiche individuate. Per far ciò, fondamentale sarà un'attenta raccolta in campo accompagnata da una precisa organizzazione di magazzino che consenta spedizioni in tempi ultra rapidi».

La richiesta da parte di alcune insegne della Gran-

de Distribuzione di forniture di prodotto a marchio Valfrutta Fresco (in particolare di fragole, ciliegie, albicocche, pesche e pesche nectarine) - già pervenuta sebbene non prevista almeno per il primo anno - rappresenta certamente un segnale positivo per questa prima stagione commerciale.

Luca Retini



Una delle slide con le caratteristiche di Valfrutta Fresco, presentate in febbraio ai soci di Agrintesa.

nostra attenzione è la vista di un piccolo e grazioso gazebo che ricorda tanto quelli allestiti dagli stabilimenti balneari per i party sulla spiaggia. Solo che al posto degli shaker e dei cubetti di ghiaccio usati per miscelare cocktail esplosivi - non proprio l'ideale per chi si metta alla guida - trovia-

ta e Cepal - e che troverà la sua realizzazione già a partire dai prossimi mesi grazie a un accordo stipulato con la società Autostrade per l'Italia Spa. Per circa duecento giornate complessive, presso un totale di 13 aree di servizio distribuite tra le autostrade A1, A14, A4, A8 e A9 in prossimità degli

Informativa art. 10 L. 196/03

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

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

Confcooperative

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

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

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

Di questo numero sono state spedite: 29.900 copie

'Agrintesa Notizie'

Nel supplemento al numero di Giugno 2009 di 'In Piazza', Agrintesa Notizie approfondirà il tema delle norme di conferimento e i progetti della cooperativa.

'Unione Notizie'

Nei supplementi al numero di gennaio 2009 di 'In Piazza', Unione Notizie affronterà in modo specifico argomenti di carattere fiscale, economico, previdenziale e del credito.

Corso di formazione per assaggiatori di frutta

L'Irecoop organizza un corso di formazione per assaggiatori di frutta dal titolo: *In tutti i sensi: gli aromi nell'analisi sensoriale e nella degustazione della frutta*.

Il corso della durata di 14 ore è destinato ad operatori economici che svolgono attività di supporto nel mondo rurale, produttori, operatori della distribuzione organizzata e della ristorazione, esperti che vogliono confrontarsi con il mondo della degustazione e apprendere le prime nozioni tecnico-scientifiche sulle diverse tecniche di assaggio.

Sono previsti 4 incontri pomeridiani presso la Biblioteca della Palazzina Terre Naldi - Via Tebano 45, Faenza a partire dal 30 giugno prossimo, durante i quali saranno trattati i seguenti argomenti:

Composizione nutrizionale della frutta e percezione sensoriale. Fileria ortofrutticola e disciplinari. Tecniche di analisi sensoriale della frutta (fragole, albicocche). Le caratteristiche sensoriali di un prodotto alimentare. Espressione dei risultati dell'analisi sensoriale. Cenni di Consumer Science e Teoria della preferenza del Consumatore. Visita del frutteto e degustazioni in campo.

Termine per le iscrizioni il 23 giugno.

Per informazioni:

IRECOOP Emilia Romagna - Sede di Ravenna

Via Castellani 25, Faenza

Via di Roma 108, Ravenna

Tel 0546/665523 - Fax: 0546/699418

E-mail: sede.ravenna@irecoop.it

www.irecoop.it

Festa della Cooperazione Faentina 2009

I numeri vincenti della Lotteria

1 Computer portatile	37462	32 Avvitatore	58505
2 Weekend a Siena	38902	33 Avvitatore	46625
3 Fotocamera digitale	41171	34 Avvitatore	29719
4 Idropulitrice a freddo	59767	35 Smerigliatrice	41556
5 Pass 10 entrate in piscina	51964	36 Smerigliatrice	47296
6 Pass 10 entrate in piscina	59855	37 Smerigliatrice	33591
7 Orologio da parete	50954	38 Smerigliatrice	58602
8 Orologio da parete	47461	39 Smerigliatrice	49459
9 Orologio da parete	38732	40 Polizza capofamiglia	31746
10 Orologio da parete	46799	41 Polizza capofamiglia	49068
11 Buono pranzo per 2 p.	51631	42 Polizza capofamiglia	52066
12 Trancio di Grana Padano	45132	43 Lettore Mp3	38307
13 6 buoni pasto in pizzeria	41764	44 Cofanetto DVD	44690
14 Confezione salumi A	55746	45 Borsa per notebook	29110
15 Confezione salumi B	44376	46 Webcam	35617
16 Confezione salumi C	56619	47 Set di ceramica raku	39494
17 Confezione prodotti tipici	40896	48 Set da cucina	52115
18 Confezione formaggi tipici	59678	49 Set 2 tazzine da tè	30199
19 Confezione frutta A	38671	50 Confezione 3 bottiglie di vino	52221
20 Confezione frutta B	42543	51 Confezione 3 bottiglie di vino	42968
21 Confezione frutta C	53693	52 Confezione 3 bottiglie di vino	50915
22 Confezione vini A	57143	53 Confezione 3 bottiglie di vino	40402
23 Confezione vini B	29430	54 Confezione 3 bottiglie di vino	52060
24 Confezione vini C	47379	55 Libro 'Civiltà del Natale'	46805
25 Kit da muratore	46691	56 Tre libri Editore Casanova	55589
26 Kit da muratore	52570	57 Tre libri Editore Moby Dick	54848
27 Kit da muratore	29151	58 Tre libri Editore Moby Dick	54832
28 Kit da muratore	59640	59 Tre libri Editore Moby Dick	55875
29 Kit da muratore	59277	60 Tre libri Editore Moby Dick	39150
30 Trapano	55204	61 Tre libri Editore Moby Dick	49533
31 Avvitatore	38271	62 Pianta ornamentale	40050
		63 Pianta ornamentale	30162

I buoni per ritirare i premi non consegnati la sera dell'estrazione sono disponibili presso la segreteria faentina di Confcooperative in via Castellani 25, tel. 0546 26084, previa presentazione del tagliando originale vincente

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

RAGNANNO I.D.
Via Umanina, 37
48012 Bagnacavallo (RA)
Tel. 0546/227887 / Fax 0546/227888

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

CASTELFRANCO EMILIA
Via Loto, 119
41013 Castelnuovo Emilia (MO)
Tel. 059/995111 / Fax 059/995411

CESENA
Via Ruffi, 201 - 48025 Cesena (FC)
Tel. 0546/300811 / Fax 0546/300812

COTIGNOLA
Via Cassala, 7 - 48010 Cotignola (RA)
Tel. 0546/301507 / Fax 0546/301507

FAENZA
Via G. Galvani, 1 - 48100 Faenza
Tel. 0546/622788 / Fax 0546/620008

FIORENZUOLA
Via Nazionale 5 - 33020 Fiumicino (RM)
Tel. 0491/970487 / Fax 0491/96089

FORLÌ
Via Caracciolo 27 G. - 47100 Forlì (FC)
Tel. 0545/274553 / Fax 0545/274553

GAMBETTOLA
Via della Riserva, 5
48022 Gambettola (FC)
Tel. 0547/606706 / Fax 0547/607006

LUGO
Via Garibaldi, 101
48022 Lugli (RA)
Tel. 0545/275911 / Fax 0545/60668

MEDICINA
Via Garibaldi 32 - 48069 Medicina (BO)
Tel. 059/899944 / Fax 059/899944

MEZZANO
Viale Sordani, 4
48100 Mezzano (RA)
Tel. 0546/622622 / Fax 0546/622612

MORIGNANA
Via Provinciale - Certina, 46
47015 Morignana (FC)
Tel. 0546/661157 / Fax 0546/661157

MOLINELLA
Via Mattei, 21 - 48027 Molinella (BO)
Tel. 051/807107 / Fax 051/807102

RAVENNA
Via Leporello, 10 - 48101 Ravenna (RA)
Tel. 0544/681244 / Fax 0544/600612

RUSSI
Via Isantina Ward, 21
48026 Russi (RA)
Tel. 0546/301101 / Fax 0546/301101

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

agrintesa
Insieme più grandi

www.agrintesa.com

TUTTI I GIORNI
OFFERTE
STREPITOSE

Una settimana di eventi

(segue dalla prima)

Dopo il taglio del nastro di lunedì 25 alle ore 18 (1), la Festa è entrata nel vivo con il convegno, nella stessa serata, sul tema di Faenza come TSR, cioè Territorio Socialmente Responsabile, alla presenza di Jan Olsson, presidente di Reves e membro del Comitato economico e sociale europeo (2).

Il giorno seguente, martedì 26, l'attenzione è stata puntata su due incontri incentrati sulla necessità per le aziende di 'Fare rete', e sull'importanza per il futuro delle energie rinnovabili. Il primo incontro, organizzato dai 'Giovani Cooperatori' è stato condotto dal prof. Mario Mazzoleni ed ha visto come protagonisti i Giovani rappresentanti delle categorie economiche faentine (3). Nel secondo, organizzato dalla BCC ravennate e imolese e da CofraEnergy, sono stati presi in esame tutti gli aspetti, tecnici, normativi ed economici relativi all'installazione dei moderni impianti fotovoltaici, solari termici ed a biomasse (4).

Mercoledì 27 maggio ha portato alla ribalta, nel pomeriggio, i bambini e i giochi tradizionali, con Giocacità 2009, a cura della cooperativa Kaleidos, anche se la manifestazione è stata in parte ostacolata dal maltempo (5). In serata uno spazio dedicato all'Associazione T-ERRE Turismo responsabile, che ha affrontato le dinamiche di un settore turistico poco conosciuto, ma che trova sempre più persone che apprezzano questo modo di visitare il mondo con un occhio ed una attenzione diversi (6). La giornata si è chiusa con un convegno organizzato da CofraEnergy, in cui l'ing. Giuseppe Spinoccia ha spiegato gli aspetti etici ed economici delle energie rinnovabili.

Nella giornata di giovedì 28 maggio è stata di scena la cultura, con una conferenza di Patrizia Capitanio sui Bertucci, pittori faentini del Cinquecento, seguita da una visita al Museo Diocesano. Nell'occasione la cooperativa Carta Bianca, organizza-

trice dell'evento, ha pubblicato un'elegante cartella con la riproduzione di alcune opere di G.B. Bertucci il Giovane (vedi servizio a pag. 29).

La sera è stata dedicata invece all'analisi del difficile momento economico con un interessante confronto tra manager cooperativi e imprenditori a cura del Credito Cooperativo ravennate e imolese. Hanno partecipato al dibattito Massimo Amaducci (direttore generale Ciclat, Ravenna), Gianni Amidei (direttore generale Agrintesa, Faenza), Francesco Garotti (imprenditore, ditta Montini, Cotignola), Edo Miserocchi (direttore generale del Credito Cooperativo ravennate e imolese, Faenza). Manager e imprenditori sono stati intervistati dal responsabile della redazione ravennate del Carlino, Stefano Muccioli (7).

Il 29 maggio, venerdì, la Gemos ha organizzato un 'assaggio' delle prelibatezze sfornate dal nuovo laboratorio di Massa Lombarda (8) (vedi servizio a pag. 25).

In serata il divertente spettacolo di cabaret 'L'ha detto Einstein, mica io!' con Giovanni Nadiani e i Faxtet organizzato dalla cooperativa Tratti, che causa maltempo è stato spostato nella Sala Zucchini (9).

Nel pomeriggio di sabato 30 si è svolto presso il cinema Sarti l'importante convegno 'Ludo ergo sum: il gioco nella formazione umana' a cura della cooperativa Kaleidos. Coordinati da Paolo Taroni sono intervenuti Sigrid Loos (pedagogista e giocologa), Paolo Munini (responsabile Animazione e Gioco del comune di Udine) ed Alessandro Bortolotti, ricercatore dell'Università di Bologna (10). La giornata si è chiusa con la ormai tradizionale rappresentazione teatrale presso lo stabilimento di Agrintesa. Sul palco sono saliti Gianni e Paolo Parmiani e Riccardo Ruffini del Gruppo teatrale 'La Compagine' che hanno dato vita a 'Fricandò', spettacolo semiserio in musica, dialetto e lingua.

Giovanni Raggi



Confort Security MONTINI

Montini ha brevettato la stabilità.



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

AC, corrente alternata

- Assenza di manutenzione.
- Maggior affidabilità.

MONTINI Tecnologia senza problemi



I - 43010 Colligola RA - Via O. Bertini, 7/9 / Tel. +39 0545 981051 - Fax +39 0545 42127
www.montini-carrellielevatori.it / info@montini-carrellielevatori.it

Ergonomia MONTINI

- Riduzione degli sforzi.
- Massima produttività.



Super Sterzo MONTINI

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



Novità Valfrutta: 'PURAfrutta frullata'

Il nuovo prodotto è garantito dall'esperienza di una grande marca impegnata da oltre 35 anni nell'offrire al consumatore prodotti sani, naturali e genuini.

"PURAfrutta frullata" è la grande novità dell'estate 2009 ed inaugura una nuova categoria di prodotti, i frullati di frutta, collocati nel banco frigo della distribuzione alimentare italiana.

"PURAfrutta frullata" è il prodotto innovativo con il quale Valfrutta (Gruppo

Conserve Italia, leader nel mercato dei succhi e nettari di frutta) ha creato una nuova specialità per gli appassionati della frutta fresca e naturale, prontamente disponibile, morbida, cremosa e soprattutto straordinariamente buona.

Si tratta di una nuova

categoria di prodotti freschi che nel banco frigo creano nuovi consumi, infatti il 65% dei consumatori italiani dichiara di non sostituirla ad altre (Fonte Ipsos: dicembre 2008).

Valfrutta - forte della propria esperienza di qualità e genuinità nel mondo della frutta e della verdura - garantisce con "PURAfrutta frullata" il valore della materia prima naturale, perché senza conservanti, coloranti, aromi artificiali e zuccheri aggiunti.

Il prodotto, nutriente e sano, è una proposta dedicata agli amanti della "buona alimentazione", e rappresenta un nuovo concetto di prodotto che piace al 92% dei consumatori (Fonte Ipsos; dicembre 2008) e che proprio per la sua naturalità copre il 50% del fabbisogno giornaliero di frutta e verdura raccomandato dal Ministero della Salute.

Fresco e gustoso, "PURAfrutta frullata" Valfrutta - disponibile nei tre gusti Ananas Pera Banana; Fragola Mirtillo; Mango Albicocca e confezionato in bottiglia di plastica trasparente nel formato da 250 ml - è un piacere da gustare grazie alla presenza di tanta frutta, ottenuta con un'attenta lavorazione, e alla distribuzione nel banco frigo della

distribuzione alimentare.

Con PURAfrutta frullata prosegue la ricerca di nuovi prodotti portata avanti con grande impegno da Conserve Italia, seguendo la dinamica demografica ed i cambiamenti del consumatore ed assicurando sempre naturalità e qualità in ogni proposta innovativa. Scelte, queste, legate alla grande

professionalità ed esperienza dei produttori associati, all'elevato livello qualitativo della materia prima ed all'utilizzo di tecnologie moderne e sofisticate che salvaguardano il contenuto nutrizionale dei prodotti.

Tutto questo si inserisce nelle strategie della mission del Gruppo che è quella di "valorizzare i prodotti orto-

frutticoli conferiti dai soci mediante la trasformazione e commercializzazione di prodotti finiti di qualità con i propri marchi", nonché in quelle industriali e di mercato che perseguono la crescita sui mercati in Italia ed in Europa, investendo sui propri marchi e sui clienti della Moderna Distribuzione. □

Realizzata a Solarolo dalla cooperativa sociale 'Fuoric'entro'

La residenza 'Primo Vanni'

Una grande struttura residenziale, comprendente anche una Comunità alloggio e una sala polivalente, è stata inaugurata il 26 maggio a Solarolo. La 'Primo Vanni', questo il nome della Residenza, ospiterà utenti con disagio psichico e sociale, anziani ed altre situazioni di disagio: si tratta di un investimento della cooperativa sociale imolese 'Fuoric'entro' aderente a Solcoimola:

«La residenza Primo Vanni - ha affermato nel corso della presentazione il presidente della cooperativa, Stefano Golini - rappresenta la concretizzazione di una convergenza di esigenze del territorio che ha visto procedere di pari passo l'Azienda Sanitaria Locale di Ravenna ed il nostro consorzio l'ippogrifo.»

«Con questo nostro centro - ha spiegato Golini - siamo riusciti a migliorare il servizio al territorio: migliori livelli di qualità e più efficaci percorsi di integrazione e accoglienza. Un risultato che abbiamo raggiunto investendo in strutture, risorse umane, innovazione e, soprattutto, nella formazione dei nostri soci lavoratori.»

A Simonetta Gaddoni, responsabile dei servizi della cooperativa, il compito di presentare le caratteristiche della struttura:

«La nostra residenza è in grado di ospitare fino ad un massimo di 24 persone con disagio psichico, socia-



Solarolo 26 maggio: il presidente di Fuoric'entro, Stefano Golini, durante la presentazione ufficiale della nuova struttura; accanto a lui l'assessore regionale Giovanni Bissoni e il sindaco di Solarolo Roberto Bezzi. Sotto: un particolare della Residenza 'Primo Vanni'.

le, cognitivo che possono essere accolte in inserimenti: temporanei, di tipo osservativo o per dare sollievo per brevi periodi ai familiari della persona disaggiata; annuali, volti all'acquisizione di abilità personali, sociali e psichiche; prolungati, riservati a coloro per i quali non è possibile un reinserimento nel conte-

sto di provenienza. Sono previsti interventi e percorsi individualizzati per migliorare la salute psichica, la cura di sé e le abilità sociali. Inoltre, siamo in stretto contatto sul territorio con la rete di sostegno sociale e di inserimento lavorativo che è posta in essere dal consorzio 'Solcoimola'.»

G.R.



PURAfrutta frullata, novità Valfrutta dell'estate, viene commercializzato nei banchi frigo della Grande Distribuzione in bottiglie di plastica trasparente nel formato da 250 ml ed è disponibile in tre mix di gusti.

È nato il blog di Confcooperative Ravenna

Grazie a questo strumento, si apre una finestra di comunicazione sul mondo, attraverso la quale avviare un dialogo su temi di interesse della cooperazione e della società nella quale è radicato il movimento cooperativo.

Una finestra - soprattutto - di facile accesso a tutti, in quanto non necessita di particolari competenze o strumenti per accedervi in tempo reale. Il lettore di un blog ha infatti facoltà di contribuire attivamente alla comunicazione, inserendo - in modo molto semplice - i propri commenti: un'op-

portunità, quindi, per favorire il dialogo e la circolazione delle informazioni. Il blog si vuole porre come luogo di confronto, di condivisione di idee e di progetti, un luogo per promuovere le idee nelle quali crediamo ma anche per ascoltare ciò che dicono i soci e per avere magari un riscontro dall'esterno.

Uno strumento - quindi - che completa gli attuali mezzi di informazione, dal

mensile "In Piazza" alle newsletter, ai diversi siti internet, alle pubblicazioni regionali e nazionali, cercando di rendere più reale il contatto con ogni persona parte del movimento cooperativo.

L'indirizzo del blog è: <http://blog.confcooperative.ravenna.it>

oppure lo si può raggiungere dalla home page del sito di Confcooperative: www.confcooperative.ra.it



BENATI
dal 1945
IMPIANTI S.r.l.

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. 0516 620059 Fax 0516 620170
bensti.impianti@inbox.dinamica.it www.benstimpianti.it

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

La Cooperativa faentina, leader nel settore vitivinicolo italiano, conferma presidente Secondo Ricci

Il Gruppo Caviro a quota 283 milioni

L'assemblea generale dei soci di Caviro ha approvato lo scorso 27 aprile il bilancio Consolidato 2008, primo esercizio di 12 mesi avente a riferimento l'anno solare. Il Gruppo, grazie alle ottime prestazioni dell'export che ha fatto segnare un +26% rispetto all'anno precedente, presenta un valore della produzione di 283 milioni di euro.

Una situazione in controtendenza che rispetto ai principali indicatori vede nella diminuzione del Capitale investito netto operativo

di Gruppo, attestato a circa 12 milioni di euro, il dato più significativo che si riflette interamente sulla diminuzione della posizione finanziaria netta. La conseguente diminuzione a circa 51 milioni di euro del Capitale Circolante netto operativo è la riprova dell'incisiva e concreta azione portata avanti da Caviro a tutela del credito.

«In un periodo caratterizzato da una generale incertezza economica a livello internazionale - ha sottolineato il Presidente del Grup-

po, Secondo Ricci - ed in cui si è assistito ad un importante aumento dei prezzi delle materie prime, l'inversione di tendenza della capogruppo Caviro Sca appare ancora più robusta poiché a fronte di una perdita del passato esercizio pari a 1,3 milioni di euro il bilancio 2008 chiude in utile per 1,6 milioni di euro.»

Ad avvalorare la buona performance del Gruppo, in un momento di instabilità economica globale come quella attuale, la crescita del Valore Aggiunto a quota

Il presidente Marino: 'Il sistema cooperativo tiene nonostante la crisi'

Confcooperative: Assemblea Nazionale

Ha 90 anni e non li dimostra. Confcooperative è la più antica tra le associazioni che si rifanno alla Dottrina sociale della Chiesa e dal 1919 promuove la democrazia economica in Italia. Il bilancio fatto a Roma dal presidente di Confcooperative, Luigi Marino, davanti a una gremita assemblea nazionale alla presenza dei ministri Tremonti, Sacconi, Scajola e Ronchi e del presidente della Cei, è positivo, nonostante la crisi, e parla di una cooperazione in crescita, in cui l'età media si abbassa e che diventa sempre più rosa e con saldi legami con il passato e con la Dottrina sociale della Chiesa.

Negli ultimi 10 anni la confederazione ha visto raddoppiare il suo peso economico: il fatturato aggregato del 2008 è di 61 miliardi di euro (+105,5% nel 1998-2008), di cui 8,8 miliardi di euro dalle BCC. Le cooperative della confederazione sono oggi più di 20.000 e i cooperanti sfiorano i tre milioni, mentre gli occupati sono poco più di 500 mila, il 57,9% dei quali è donna. Anche la quota rosa nella governance è molto alta: il 40%, che sale al 62% nelle cooperative sociali. Un manager su quat-



Roma, 26 maggio. L'intervento del presidente Luigi Marino all'Assemblea nazionale di Confcooperative,

tro, poi, ha meno di 40 anni. Inoltre la mutualità, l'attività svolta in favore dei soci nelle cooperative, si attesta ben all'82,5%.

Il sistema di Confcooperative tiene nonostante la crisi, ha detto Marino, tanto che il ricorso agli ammortizzatori sociali è inferiore all'1%, ma le cooperative sono tutt'altro che invulnerabili e sono sottoposte a pressioni pesanti, soprattutto per la stretta creditizia e i ritardi nei pagamenti della Pubblica Amministrazione. Le imprese più robuste e dinamiche reagiscono, specialmente nel settore agroalimentare (il 14% delle coop sono esportatrici), ma la crisi morde

soprattutto a partire dai punti deboli.

Per risolvere la crisi, ha detto Marino, le cooperative si propongono come utile strumento di politica industriale: alternativa di possibile rilancio produttivo, anziché di gestione assistenziale delle difficoltà aziendali. Le regole per combattere la crisi, ha detto, sono nel nostro dna. Marino ha anche chiesto al governo di estendere a tutte le imprese la detassazione degli utili reinvestiti. «È esigenza di tutte le piccole e medie imprese, ma non solo, avere misure per favorire la capitalizzazione e l'integrazione».



Faenza, 27 aprile. Il presidente del Gruppo Caviro, Secondo Ricci, mentre presenta ai soci i risultati del bilancio consolidato 2008. Accanto a lui, al tavolo dei relatori, il direttore Sergio Dagnino. Nel corso dell'assemblea Ricci è stato riconfermato alla carica di presidente per il prossimo triennio.

Caviro in cifre

Fatturato 2008 in milioni di Euro	283
Volume Vino in milioni di litri	184
Quota di Mercato a Valore Italia in GDO (2° Competitor Giv)	9,10%
Ranking Internazionale (a volume)	3,10%
Incidenza Fatturato Export	10°
Quota Vino da Soci su fabbisogno (media ultimi 3 anni)	12%
Cantine Socie	83%
Viticoltori	36
Ettari Coltivati	20.000
Produzione Uva Annuia in Quintali	40.000
Percentuale Ettari su Totale Italia	6.400.000
Percentuale Uve su Totale Italia	5,50%
	10%

12,6% ed il passaggio del margine operativo lordo Ebitda al 5,3% dei Ricavi contro l'1,9% dell'esercizio precedente grazie in particolare al ritorno all'utile della controllata Caviro Distillerie dopo gli andamenti negativi del settore alcool dell'anno scorso.

In ultimo, quale conseguenza della diminuzione del Capitale investito netto operativo, ne scaturisce il miglioramento del rapporto Debt / Equità che passa da 2,3 del 2007 al 2,1 del 2008. G.C.

Concerto di solidarietà per l'Abruzzo a Faenza

La musica faentina ha un grande cuore solidale. È stato un successo il 7 maggio l'evento 'Musica per l'Abruzzo', un grande concerto di solidarietà promosso dai sindacati Cgil Cisl e Uil, dai 5 Rioni, dalla Casa della Musica con il supporto del MEI e il patrocinio del Comune di Faenza e l'adesione del Consiglio Comunale e della Consulta delle Associazioni del Volontariato e del Vescovo di Faenza Monsignor Claudio Stagni. L'evento, al quale erano arrivate moltissime adesioni - tanto che alla fine si sono potute esibire solo 14 delle circa 30 band che si erano proposte - è partita ufficialmente alle ore 20.30 in Piazza Nenni con i saluti del Vice Sindaco Elio Ferri e

del Presidente del Consiglio Comunale Emanuele Tanesini che, a nome della città, hanno fatto omaggio ai Vega's, la band de l'Aquila presente sul palco, di libri e litografie della città oltre che del calore e dell'abbraccio di tutti i musicisti e del pubblico faentino.

La serata si è potuta realizzare grazie al supporto del Credito Cooperativo Ravennate e Imolese, di Granfrutta Zani, Gigacer, Gemos e Auser, tra i tanti, oltre all'adesione di tante associazioni e realtà come Confcooperative, RCB, Anpi, Lions Club, Cinemacentro e tanti altri e va segnalato che tanti faentini, nel corso della manifestazione, hanno dato direttamente fondi e sostegni all'Abruzzo.



Elettromeccanica Tani

Via G. Garibaldi, 20/A - Faenza (RA)
Tel. e Fax 0546 218606
info@tanielettromeccanica.it
www.tanielettromeccanica.it

Vendita e riparazione:

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

Realizzazione:

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

Interventi e manutenzione:

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



Geom. VISANI



**RISTRUTTURAZIONI
IMPERMEABILIZZAZIONI
TETTI - LATTONERIA**

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

Il Laghetto del Sole Vivere di gusto Soc. Coop.



- CAMERE
- MINI APPARTAMENTI
- CAMPEGGIO
- PESCA SPORTIVA
- ATTIVITÀ DIDATTICHE

Il Laghetto del Sole
Via Pillora 37 - 48018 Faenza
Tel. 0546 642196
www.illaghettoodelsole.it
viveredigustocoop@libero.it

"SUNSTOCK" EVENTI mese di GIUGNO



Bermuda Acoustic Trio
Tequila Sunrise

Festa di apertura

19
GIUGNO



Floyd Machine

Tributo al Pink Floyd

26
GIUGNO



LAVORI STRADALI MONTANARI

- PAVIMENTAZIONI • FOGNATURE
- ASFALTI

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



PISCINA DI FAENZA

Il MONDO DELL'ACQUA IMPIANTO APERTO

1 VASCA OLIMPIONICA 50x22,50 mt - 1 VASCA BAMBINI 18x7 mt - 1 VASCA 25 METRI COPERTA 25 mt - CAMPO DA BEACH RACCHETTONI - 2500 MQ DI PRATO - SPORT DIVERTIMENTO E RELAX KUKA IL BARETTO NEL VERDE

Corsi di nuoto per bambini e adulti, acquacrobica e aquabike, serate di acquafitness no stop, corsi per gestanti, pallanuoto, nuoto sincronizzato.

Alla sera **KUKA** il baretto nel verde, cocktail, happy hours, musica e tanto divertimento.

PIAZZALE PANCAZZI 1/A - FAENZA Tel. 0546 621012

www.piscinafaenza.com - info@piscinafaenza.com



PISCINA DI SOLAROLO

IMPIANTO APERTO



CORSI DI NUOTO PER BAMBINI
ACQUACROBICA
POSSIBILITA' DI AFFITTARE LA PISCINA
DI SERA PER FESTE E COMPLEANNI!!!

PIAZZA KENEDY, SOLAROLO per info 335 7608365

www.piscinafaenza.com

PISCINA DI CASTELBOLOGNESE

APERTURA 7 GIUGNO



- CORSI DI NUOTO PER BAMBINI • CORSO UNICO PER ADULTI • ACQUAGYM

NOVITA! GRANDE VASCA IDROMASSAGGIO,
PIANO VASCA AMPLIATO E GIOCHI NEL VERDE

VIA DONATI, 200 c/o PALAZZETTO
DELLO SPORT - CASTELBOLOGNESE
TEL. 335 7608366 - www.piscinafaenza.com



UN SOLE PER TRE PISCINE



Piazzale Pancrazi 1/A 48018 Faenza (RA)
tel. 0546 621012 - web: www.piscinafaenza.com

Il colore degli appalti al Cooperaperitivo

Con grande prova di coraggio l'Associazione Giovani Cooperatori Ravenna ha scelto di affrontare un tema delicato, quello delle gare d'appalto, durante il Cooperaperitivo tenutosi il 13 maggio presso l'ostello Antico Convento di San Francesco a Bagnacavallo.

Hanno deciso, infatti, di trattare un tema scomodo - ha spiegato il presidente dell'Associazione **Marco Balducci** -, iniziando l'incontro proprio con la proiezione della puntata del 25/11/2007 di Report, nota trasmissione giornalistica, in cui veniva messo sotto accusa il sistema con cui alcune coope-

ative del territorio ed alcune che vengono da fuori con cui ci si deve confrontare.»

Rispondendo alla domanda di Fossi su come sia possibile che le gare d'appalto vengano vinte da cooperative che non rispettano le regole, Cottignola ha risposto identificando la causa nella mancanza di controlli e nella mancata differenziazione, in alcuni casi, delle figure dell'appaltatore e del committente.

Anche Antonio Cinosi, ha precisato la differenza tra le cooperative romagnole e quelle di altre regioni e ha fatto i complimenti ai giovani cooperatori per la scelta del filmato,

cooperative della provincia di Ravenna e garantire il rispetto delle regole.

Questo però, come hanno ribadito alcuni partecipanti all'incontro ed anche il sindacalista Cinosi, non basta in quanto i controlli dovrebbero riguardare anche chi commissiona gli appalti e non solo le cooperative che vi partecipano.

L'incontro si è concluso con l'intervento di Sauro Bettoli, che seppure d'accordo sul fatto che il servizio di Report fosse in qualche modo incompleto, ha aggiunto come purtroppo corrispondesse alla realtà dei fatti. In un contesto

Premiata l'etichetta nera dell'azienda agricola Paolo Gordini

Il miglior Burson 2009

Nella cornice del ristorante Casa Conti Guidi a Bagnacavallo è avvenuta la finalissima del concorso "Il cavallo nero" che premia il miglior Burson etichetta nera prodotto nelle aziende agricole aderenti al Consorzio "Il Bagnacavallo". Il vincitore, decretato in seguito a una serie di degustazioni alla cieca, è stato il bagnacavallese Paolo Gordini dell'omonima azienda agricola.

Alla serata finale, quella di giovedì 21 maggio, si è giunti con quattro finalisti (i premiati delle precedenti quattro serate svoltesi in altri contesti, ma sempre a Bagnacavallo): az. agr. Ballardini-Ricci, az. agr. Spinetta, az. agr. Longanesi Daniele e, appunto, az. agr. Gordini Paolo.

"È un'operazione che facciamo per avvicinare il pubblico al Burson - spiega Daniele Longanesi, colui che ha l'ulteriore merito, di aver "salvato" insieme alla famiglia, il prestigioso vitigno autoctono dalla scomparsa - . Il Cavallino è un importante riconoscimento ma ciò che più conta è celebrare il nostro vino".

La serata a Casa Conti Guidi è stata interamente dedicata alla Romagna e all'esaltazione dei suoi sapori grazie anche alla cura dell'Accademia Italiana della Cucina: in menù oltre alle tradizionali "lisegn" fatte in casa, coniglio arrosto e pollo romagnolo alla cacciatora, il tutto "annaffiato" dai quattro vini destinati alla votazione.

"La designazione avviene nel corso di una cena - precisa l'enologo Sergio Ragazzini - perché il Burson è un vino soprattutto da pasto. Quando ne abbiamo studiato la composizione abbiamo pensato ad un vino con una struttura tale che si potesse conservare negli



Un momento della proclamazione del vincitore per il miglior Burson 2009 alla Casa Conti Guidi (21 maggio) e, sotto, nella piazza di Bagnacavallo (23 maggio) la consegna del premio al vincitore Paolo Gordini da parte dell'assessore provinciale Libero Asioli e dell'orafo Paolo Ponzi.

anni. Questo vino, invecchiandosi, sviluppa dei profumi e degli aromi formidabili".

I voti, espressi in centesimi, hanno confermato una competizione serrata tant'è che, tra il primo ed il secondo, i punti di scarto sono stati davvero pochissimi: 82,57 per il vincitore e 82,51 per il secondo classificato, l'azienda agricola Ballardini-Ricci. Hanno votato complessivamente, nelle cinque serate dedicate, 187 persone tra conoscitori, rappresentanti istituzionali e soprattutto semplici appassionati di vino.

L'ufficializzazione del vincitore e la consegna del premio, una creazione del-

l'orafo Paolo Ponzi di Bagnacavallo, è avvenuta a cura del sindaco Laura Rossi e dell'assessore provinciale all'agricoltura Libero Asioli, in piazza della Libertà, nel corso della serata di sabato 23 maggio, quando il centro storico della cittadina era acceso da un'atmosfera particolare: la piazza, colma di tavoli e di persone, era come una grande osteria aperta a tutti mentre, per le vie del centro, "galoppavano" variopinti calesse con a bordo bambini e adulti che, per una sera, hanno potuto compiere un piccolo "viaggio nel tempo".

Mabel Altini



Bagnacavallo, Ostello di S. Francesco, 13 maggio: al Cooperaperitivo dei Giovani Cooperatori si affronta il difficile tema delle gare di appalto.

rative del Lazio si aggiudicavano gli appalti pubblici, puntando sull'esternalizzazione dei lavoratori e su tipologie contrattuali a basso costo che non corrispondevano alle reali competenze degli stessi.

Dopo la proiezione del filmato si è aperto un acceso e costruttivo dibattito mediato dal giornalista **Cristian Fossi** che ha interrogato sull'argomento gli ospiti presenti: l'avvocato **Pietro Cottignola**, **Pasquale Logoteta** (ispettore del lavoro della DPL di Ravenna), **Antonio Cinosi** (segretario prov. le Fisascat - CISL) e **Sauro Bettoli** (direttore CICLAT).

L'avvocato Cottignola ha esordito contestando il voler far sempre di tutta l'erba un fascio: «Il nostro mondo cooperativo - ha spiegato - è diverso, non è impostato in questo modo, c'è molta differenza tra le coopera-

«perché questo tipo di cooperative sono quelle che vanno combattute per difendere il nostro sistema cooperativo che invece è sano.»

Ha sottolineato poi come gli appalti non debbano essere un modo per destrutturare le condizioni del lavoro e che per migliorare la situazione sarebbero necessari la fine del sistema di esternalizzazione dei lavoratori e il rispetto delle regole d'appalto.

Fossi ha dato quindi la parola all'ispettore del lavoro Logoteta, che ha raccontato come anche nella provincia di Ravenna si verificano casi di cooperative "dubiose", che spesso, ma non in tutti i casi, provengono da altre regioni. Nel novembre del 2007 è stato istituito un Osservatorio permanente con lo scopo di monitorare la situazione delle

che vedeva la presenza di Giovani Cooperatori, Bettoli ha poi consigliato ai futuri dirigenti quanto sia importante al giorno d'oggi, per poter competere nelle gare d'appalto, curare sia gli aspetti tecnici nella fase di presentazione dell'offerta, sia i rapporti personali col committente, cercando di agire sempre e comunque in linea con lo spirito cooperativo ed i valori che differenziano le cooperative dalle altre imprese.

Il punto di vista che ha messo d'accordo tutti gli ospiti e i partecipanti al Cooperaperitivo dei Giovani Cooperatori è che accanto ad un'azione giuridica che agisca sugli appaltatori irrispettosi, dovrebbe essercene anche una politica che garantisca il rispetto delle regole delle gare d'appalto da parte dei committenti.

Ilaria Florio

COBAR CONAD
BAGNACAVALLO

Centro
Commerciale



La Pieve

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



LE OFFERTE DEL MESE

Dal 12 al 20 giugno

Grande convenienza
d'acquisto con SOTTOCOSTO

Dal 19 al 24 giugno

OFFERTA SPECIALE
di prodotti a marchio Conad

VENERDI' 12 GIUGNO
riapre ristrutturato, COBAR CONAD
di Via Fossa, 3 presso il Centro
Commerciale "La Pieve", con una grande
NOVITA': LA PESCHERIA!

Dal 26 giugno all' 1 luglio

Piccoli prezzi su prodotti
di grandi marche

Dal 3 all' 8 luglio

Offerte speciali
con SCONTI fino al 50%

DAL 12 AL 24 GIUGNO
OFFERTA SULL'OFFERTA
CON OCCASIONI
DI ACQUISTO
VERAMENTE FAVOLOSE!!

Cooperiamo a Scuola

Cooperiamo a Scuola è una attività formativa che la cooperativa *Ricercazione* di Faenza svolge dal 1996 per conto di Confcooperative Ravenna e che anche quest'anno ha coinvolto alcune scuole secondarie di secon-

ricordato ai ragazzi presenti nel teatro come la cooperazione sia un modo proficuo per unire le forze, le idee e le passioni.

Claudia Gatta, presidente di *Ricercazione* ha raccontato come il lavoro di

come per loro questo progetto sia servito soprattutto per imparare a conoscersi meglio, come hanno sottolineato Rosalia Albanese e Tamara Monti, dell'Istituto professionale per i servizi commerciali 'D. Strocchi' di

miglior presentazione; la IV B dell'Istituto Oriani di Faenza il premio per la migliore idea progettuale ed infine è stato premiato l'Istituto 'Callegari' di Ravenna per la

entusiastica partecipazione ed il coinvolgimento nel progetto.

In conclusione i presidenti delle tre Centrali Cooperative hanno invitato i

ragazzi a far tesoro di questa esperienza auspicando di incontrarli presto nelle vesti di intraprendenti giovani cooperatori.

Ilaria Florio



Ravenna, 5 maggio: il gruppo dei ragazzi della IV A dell'Istituto Professionale 'D. Strocchi' di Faenza che si è aggiudicato il premio per la miglior presentazione del progetto per la nascita di una nuova cooperativa.

do grado della provincia di Ravenna.

Quest'anno il progetto è stato attuato con il contributo della Camera di Commercio e il patrocinio del Comune di Ravenna e gestito da Irecoop e Cesvip, attraverso il coordinamento di Cristina Frega e Bianca Bezzi. L'attività nelle classi era curata, oltre che da *Ricercazione*, dalla cooperativa Libra.

Il progetto *Cooperiamo a Scuola* ha lo scopo di insegnare ai ragazzi a sviluppare una loro idea imprenditoriale progettando un'impresa cooperativa. Il 5 maggio al teatro Rasi di Ravenna è stata presentata la selezione dei lavori migliori, provenienti da 11 classi appartenenti ad alcune scuole di Ravenna, Faenza e Cervia.

La giornata è iniziata con i saluti istituzionali dell'amministrazione provinciale di Ravenna, rappresentata dall'assessore al decentramento Silvia Lameri che ha elogiato il progetto e

educazione cooperativa svolto nelle scuole sia servito agli operatori per conoscere meglio i giovani, le loro competenze e sia d'aiuto per trovare il modo più adatto per lavorare e progettare insieme a loro. Ha ricordato inoltre i valori della cooperazione e lo scopo ultimo del progetto che si propone di insegnare ai ragazzi, più che il modo di fare impresa, le competenze sociali e relazionali che servono per creare e far funzionare un'impresa cooperativa.

Il giornalista Alberto Mazzotti, mediatore della giornata, ha dato il via in modo simpatico e brillante alla presentazione degli 11 progetti selezionati. L'aspetto che ha caratterizzato le presentazioni di ciascun gruppo di "giovani operatori" è stato il coniugare le proprie passioni, come la musica, la pesca sportiva, la cucina, i giochi on-line, etc. con la progettazione di un'impresa. Intervistando alcuni ragazzi è emerso

Faenza. Mentre Selene Misiroli e Cristina Pecoraro, dell'Istituto statale 'Olivetti-Callegari' di Ravenna, hanno aggiunto come "Cooperiamo a scuola" sia stato molto utile per quanto riguarda il loro futuro percorso lavorativo, in quanto hanno progettato una cooperativa attinente a ciò che vorrebbero intraprendere finita la scuola.

A seguito delle presentazioni la compagnia di teatro sperimentale Menoventi ha messo in scena "Invisibilmente", uno spettacolo divertente e d'interazione che ha coinvolto il giovane pubblico presente nel teatro.

La giornata si è conclusa con la premiazione di 3 lavori selezionati da una giuria formata dai presidenti delle tre centrali cooperative: AGCI, Confcooperative, Legacoop e da Gianfranco Bessi, presidente della Camera di Commercio di Ravenna. La IV A dell'Istituto Strocchi di Faenza si è aggiudicata il premio per la

Intervento di Valter Fabbri, presidente della Società Romagnola di Mutuo Soccorso

Obiettivo: sanità integrativa

La nostra Mutua ha subito nel corso del 2008 una inaspettata interruzione del primo dei rapporti di convenzioni assicurative messi in atto fin dall'inizio della sua operatività assistenziale.

La normativa Bersani ha determinato un salutare scossone al mercato delle assicurazioni, con l'emissione del Decreto Legislativo 209/2005 (Codice delle Assicurazioni Private) che ha profondamente e radicalmente innovato le gestioni dei rischi garantiti, auto compresa.

Ogni operatività diretta è stata preclusa, per cui hanno perso ruolo e funzione su questo versante sia la gestione delle assistenze in sede di sinistro, sia l'amministrazione diretta dei contratti con emissione delle polizze da parte della nostra partecipata cooperativa di servizi Union Service.

In tale contesto Assimoco, con motivazioni ultimamente e tardivamente riviste, ha ritenuto di disdettare la convenzione Auto, dopo numerosi anni di proficua e reciproca collaborazione, vissuti in piena sintonia con i comuni valori della cooperazione.

Ce ne siamo francamente dispiaciuti, ma non abbiamo perso tempo ed

abbiamo sottoscritto altre convenzioni auto (*Fondaria-Sai* e *Direct Line*), deliberando in Consiglio di Amministrazione l'assoluta necessità, ora confermata dalla Legge, di non coltivare mai più un rapporto in esclusiva con nessuna impresa del settore.

Al momento siamo fortemente impegnati, sulla base di decisioni assunte all'unanimità in Consiglio ed illustrate in Assemblea, ad operare direttamente nel settore della Sanità integrativa.

A marzo 2008 il Decreto Turco ha avviato la stagione della mutualità volontaria, valorizzandola ed incentivandola a livello integrativo della sanità pubblica. Le società di mutuo soccorso hanno così l'occasione di un rilancio, vero e moderno, della loro primaria finalità sociale rivolta alle assistenze, con particolare riferimento alle prestazioni odontoiatriche, omeopatiche, termali ed in genere quelle prestate oltre i Livelli Essenziali di Assistenza pubblica (noti come LEA).

Stiamo sempre attendendo, da qualche decennio, una nuova legge istitutiva che superi la più che vetusta Legge n. 3818 del 1886. Il Welfare locale, rilanciato dal ministro Sac-

coni fin dal luglio scorso col Libro Verde e proprio in questi giorni col Libro Bianco del suo Ministero, tenta di disegnare chiaramente i campi di intervento dell'ambito pubblico e quelli del privato associato.

Resta più che mai valida la prospettiva, caratteristica delle organizzazioni di mutualità, di stare insieme per contare di più, nella previdenza come nella sanità, in due settori che - ben più di altri - conferiscono concreta dignità al nostro vivere sociale ed alla solidarietà che connotano positivamente il tessuto civile e democratico dell'essere cittadini.

Faremo la nostra parte, in totale coerenza con le finalità statutarie della *Società Romagnola di Mutuo Soccorso*: uniti sempre per risolvere i problemi di tutti gli associati, quando le situazioni esterne (di malattia, di bisogno, di necessità varie) ci richiedano il contributo di tutti per risolvere i problemi anche di uno solo.

Questa è la Mutua, per questo abbiamo aderito in tanti: consapevoli che il darci una mano è regola universale, oggi necessaria a qualcun altro e domani forse essenziale per noi stessi.

Valter Fabbri



home page del sito della Mutua = www.mutuaromagnola.it



CENTRO DIESEL
di Chellini Vincenzo e Quaranta Nino snc

**Assistenza impianti iniezione meccanica
e tagliandi per diesel e benzina**

Banco prova potenza, rimappatura centraline







Via Forni, 46 - 48022 LUGO (RA) Tel. 0545 30585 - Fax 0545 33907
C.F. e P. IVA 00871480397
www.centrodiescl-lugo.it E-mail: info@centrodiescl-lugo.it



Una scelta semplice:
mescolata con cura *Romagnolo ed Antico*
fino ad ottenere un incontro *Romantico*

Osteria dei Senari

Fagnola (S.A) fraz. Zagonara, via Jacchini 1 (angolo via Manfredi) - 331247396

Un prodotto innovativo dai laboratori della CLAI

Belmagro: leggero e gustoso

Si chiama "Belmagro" il nuovo salume appena messo in commercio dalla Clai e il nome dice già tutto. Ottenuto da carni esclusivamente di manzo, dalle parti più pregiate della coscia, sapientemente lavorate, insaporite con un mix di aromi naturali e stagionate, unisce leggerezza e gusto.

Un prodotto nuovo, messo a punto da Clai per rivolgersi a chi per necessità o stile di vita sceglie prodotti molto magri, ma senza rinunciare al piacere del gusto.

«All'inizio del 2008 il nostro settore Ricerca e Svi-

luppo ha iniziato i primi studi per la realizzazione di un salume di alta gastronomia, il più magro del mercato senza sacrificare il gusto e la leggerezza, ma anzi legandoli insieme» racconta Pietro D'Angeli, direttore della Clai.

Come spiega D'Angeli, l'obiettivo era di quello «di valorizzare in questo prodotto esclusivamente le carni bovine, utilizzando il 100% delle migliori carni di manzo, fonte naturale di ferro e proteine nobili.»

Un risultato possibile anche perché Clai, unico fra i produttori del settore, cura tutte le fasi di

produzione senza intermediari. «Un ciclo completo che parte con l'allevamento dei nostri soci, passa attraverso la macellazione dei bovini, prosegue con la selezione e lavorazione delle carni, fino al processo di stagionatura».

Naturalmente il percorso per arrivare a mettere a punto un simile salume di alta qualità non è stato facile. «Solo a distanza di un anno, dopo numerose prove e consumer test, riteniamo oggi di essere pronti alla diffusione del nuovo prodotto 'Belmagro', già presente nelle nostre Macellerie del Contadino» sottolinea il direttore Clai.

Il 'Belmagro' è realmente un prodotto unico, con un contenuto di grassi inferiore al 3%, più magro ancora della bresaola e con solo 138 calorie per etto. E il consenso dei consumatori non si è fatto attendere. In un test di 200 consumatori che hanno acquistato e consumato Belmagro è emerso che l'83% ha scelto di acquistare il prodotto perché nuovo e a basso contenuto di grassi (3%),

mentre l'89% l'ha giudicato buono / molto buono.

«Dal gusto delicato e leggero, è ideale come affettato puro e semplice, per un panino oppure in piatti più elaborati, con formaggio, nelle insalate - spiega D'Angeli - È un prodotto adatto a tutti, dai bambini e adolescenti alla terza età, dalle persone attente alla linea e sportive ai buongustai.»

Un prodotto nato dalla volontà di Clai di essere pronti

a corrispondere alle nuove esigenze del consumatore, perché il miglior modo per affrontare positivamente i tempi attuali sicuramente non facili è quello di essere innovativi, creativi soddisfacendo in modo nuovo le richieste del mercato. Dietro questo impegno c'è un'azienda cooperativa che in questi ultimi anni ha sviluppato il capitale umano rafforzando tutte le aree commerciale/marketing, ricerca e

sviluppo, produzione e qualità. E nonostante i tempi, la Clai, continua a creare lavoro. Nel 2007, rispetto al 2006, le ore di lavoro sono aumentate del 5,1%, mentre nel 2008 l'aumento è stato del 4,2% sul 2007. Anche il primo trimestre del 2009 registra un aumento del 3%. Attualmente gli occupati sono 410, mentre il fatturato 2008 è salito a 173 milioni di euro (erano 154 nel 2007). G.R.



Solidarietà alla Riunione Cattolica Torricelli

Una cena per l'Abruzzo

La generosità di soci e simpatizzanti presenti alla cena di solidarietà organizzata il 6 maggio presso la Riunione Torricelli di Faenza, in favore dei terremotati dell'Abruzzo, ha consentito di raccogliere la somma di 1.000 euro che tramite la Caritas Diocesana inoltreremo alla Caritas dell'Aquila. Un sentito grazie ai soci che hanno collaborato all'iniziativa,



va, a tutti i partecipanti, alla signora Ivana per la perfetta riuscita della serata e alla

cooperativa CLAI per la collaborazione.

Il Presidente Umberto Valla

Rileva Giuseppe Zuffa, ora al vertice di Hera Imola-Faenza

Bettini alla guida di Confcooperative Imola

È Giovanni Bettini il nuovo presidente di Confcooperative del circondario imolese.

Docente all'Istituto agrario Scarabelli di Imola è presidente della cooperativa Clai e presidente regionale di Fedagri Emilia Romagna, il settore che riunisce le cooperative agroalimentari di Confcooperative.

Votato all'unanimità nell'assemblea dello scorso 27 aprile, ha sostituito Giuseppe Zuffa, eletto tre giorni prima presidente di Hera Imola-Faenza. Nel corso dell'assemblea è stato eletto anche il nuovo comitato direttivo.

«È una nomina che mi onora - ha detto Bettini - perché Imola e il circondario hanno una storia profondamente legata alla cooperazione».

Bettini ha idee precise per quanto riguarda la crisi:

«In questo momento di crisi è utile promuovere la cooperazione e i suoi valori, portando



Imola, 27 aprile. Al termine dell'Assemblea di Confcooperative del circondario imolese, il presidente nazionale Luigi Marino si congratula con il neo eletto Giovanni Bettini.

avanti questo lavoro come ha fatto il presidente Zuffa, assieme agli associati ma anche assieme a Legacoop. Abbiamo il vantaggio di poter contare su una popolazione che condivide i valori di mutualità, solidarietà e il principio fondamentale che è il patto fra le generazioni. In questo territorio abbiamo affrontato

la sfida della crisi anche con scelte coraggiose, come quella della Cooperativa Ceramica che ha scelto i contratti di solidarietà per distribuire il lavoro, mantenendo la forza lavorativa all'interno dell'impresa. Crediamo sia un esempio che si possa estendere.»

macellerie del contadino

**30%
SCONTO
SU TUTTI
I SALAMI CLAI**

**Non perdere
le incredibili
offerte
del fine
settimana**

OFFERTA VALIDA DALL'8 AL 27 GIUGNO NEL NEGOZIO DI FAENZA
FAENZA - Via S. Silvestro, 178 - Tel. 0546 646435 - mattino da martedì a sabato dalle ore 8 alle 13 - pomeriggio da martedì a sabato dalle ore 16 alle 19 - lunedì chiuso

Che cosa mangiamo? Cofra risponde

Ci scrive un nostro socio: «Trovo sugli scaffali dei Supermercati Cofra nel reparto carne prodotti con l'etichetta "Percorso qualità CONAD"; che cosa significa e perché i vassoi cambiano colore?»

Caro Socio, in qualità di responsabile dei Supermercati Cofra, con piacere rispondo alla domanda, ricordando che il primo obiettivo della nostra cooperativa è tutelare i consumatori e offrire il massimo della convenienza e qualità. La scelta di Cofra è stata affidarsi a Conad, catena leader sul territorio per

selezionati, immagazzinati e trasportati dal luogo di produzione ai punti vendita nel minor tempo possibile, in modo da mantenere intatta freschezza e proprietà nutrizionali e organolettiche.

Per le CARNI, il marchio «Conad Percorso Qualità», assicura la corretta gestione dell'allevamento, controlli a campione su tutta la filiera e

conosce la provenienza degli animali allevati in Italia, la corretta gestione dell'allevamento e un'attenta scelta dei mangimi. I controlli a campione avvengono su tutta la filiera, dall'allevamento alla macellazione e al sezionamento, tramite verifiche ispettive e analisi di laboratorio certificate da un autorevole organismo di certificazione indipendente.

Abbiamo selezionato una domanda proveniente da parte di un socio, per dedicare il primo articolo di questa rubrica al settore macelleria dei Superstore Cofra al Centro commercia-

va già disossata. Da noi arrivano le bestie intere, come nelle macellerie di 30 anni fa. Sono i nostri macellai che tagliano e preparano i pezzi pronti da confezionare e mettere nel banco vendita. Vogliamo aiutare i soci e clienti a fare la spesa con facilità e dunque i vassoi sono di colori differenti a seconda della tipologia della carne e delle caratteristiche.

Vassoio bianco: carne di bovino adulto, inferiore a 24 mesi, al prezzo più conveniente. Si trova l'assortimento completo nel nostro banco frigo.

Vassoio giallo: carne di bovino adulto, sotto i 24 mesi, di razza certificata *limousine*, di grana fine, dal sapore delicato, di poco più caro di prezzo rispetto alla carne nel vassoio bianco, con alimentazione certificata per produrre sul mercato carne più tenera. La razza *limousine* consente di acquistare sempre carne dallo stesso sapore proprio per chi si affeziona al gusto. La consigliamo a tutti quei

consumatori a cui non piace cambiare.

Vassoio rosa: carne di scottona, particolarmente consigliata. La scottona è bovino femmina allevata per la riproduzione ma scartata nella fase post-riproduttiva perché non gravida. È quindi un animale allevato per la riproduzione, ben alimentata e giovane. Il grasso di questo animale si scioglie nella fase di cottura. La carne di scottona è consigliata perché matura e tenera, trattandosi sempre di bestie inferiori ai 24 mesi. È carne leggermente più costosa ma in questo caso il prezzo rappresenta e garantisce una qualità superiore. Anche per la scottona ci teniamo molto a precisare che le macellerie dei Superstore Cofra ordinano carne con osso che viene poi lavorata dai nostri macellai e preparati in tanti tagli diversi.

Vassoio azzurro: si tratta di carne di vitello di età inferiore agli 8 mesi. La carne è molto tenera e delicata, dal sapore poco deciso.

Vassoio verde e marrone: Carne ovina. Nel vassoio verde è contenuta la carne di castrato mentre nel vassoio marrone carne di agnello. Anche il castrato e l'agnello offrono la garanzia del prodotto a marchio Conad percorso qualità.

I reparti macelleria dei Superstore Cofra di Faenza e Ravenna sono il nostro impegno per garantire i percorsi di qualità ai soci consumatori, per offrire tagli di carni sempre diversi e poter dare continuità di sapori. La carne arrivando in osso garantisce freschezza e l'attenzione nella preparazione consente di preparare vassoi secondo le preferenze dei consumatori.

I nostri reparti macelleria sono divisi in settori specifici di lavorazione e al pollame, per rispettare le norme sull'igiene e la sicurezza, si sono dedicate zone specifiche in vere e proprie celle dedicate.

Tiziano Bambi
Responsabile
Supermercati Cofra



Interno di un supermercato COFRA: il reparto carni, con le vaschette di vari colori. Il significato di questi segnali colorati è nella lettera che riportiamo.

garantire ciò che riteniamo importante. Con Conad abbiamo a disposizione un ampio assortimento di prodotti di tutte le principali marche ed un calendario promozionale efficace e riteniamo che il prodotto "Conad" offra garanzia di qualità e convenienza. Questi prodotti sono infatti lavorati con cura, selezionati e controllati scrupolosamente, non contengono ingredienti derivanti da organismi transgenici (Ogm), per tutelare la salute del consumatore.

Il marchio 'Conad Percorso Qualità' identifica le carni, la frutta e la verdura su cui Conad effettua il controllo dell'intera filiera produttiva. Questi prodotti sono

un'attenta scelta dei mangimi, che per legge devono essere rigorosamente privi di farine animali. Così si riescono a garantire carni di ottima qualità, tenere e saporite. Sulle etichette è presente, tra le altre informazioni, un codice identificativo che assicura la rintracciabilità della carne, permettendo di risalire alle principali fasi della sua storia. Conad ha inoltre ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali un'autorizzazione (IT017 ET) per poter comunicare anche la razza, l'età e la categoria merceologica. Per le carni di pollo, tacchino, faraona, cappone e galletto con il "Conad Percorso Qualità" si

le *Le Cicogne* a Faenza e di Ravenna *Bassette*. I nostri Superstore hanno reparti macelleria che riteniamo il nostro fiore all'occhiello, per le scelte attuate sugli acquisti e per la serietà e professionalità con cui vengono gestiti i reparti. La prima cosa importante da segnalare è che Cofra ha scelto di acquistare tutta la carne di Conad garantita dal percorso qualità, per avere tutta la tracciabilità e poter offrire ai consumatori che fanno la spesa da noi qualità e prezzo. Cofra acquista la carne in osso e lavora direttamente nell'apposito reparto i diversi tagli. Questo garantisce minore manipolazione rispetto alla carne che arri-

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

Arrosto in crosta

Fra tutti coloro che hanno partecipato al concorso della Ricetta del Socio, questo mese abbiamo selezionato la ricetta della signora Enza R. di Brisighella. Continuate ad inviare le vostre ricette: il prossimo mese può toccare a voi! Le modalità di partecipazione sono nel riquadro qui sotto.

Arrosto in crosta

Ingredienti
Gr. 800 di vitello o petto di tacchino
2 fette di prosciutto crudo
Gr. 300 di funghi Champignon
1 uovo
1 rotolo di pasta sfoglia
Aglio, rosmarino, sale,

pepe, burro.

Preparazione

Si condisce la carne con rosmarino, aglio, sale e pepe. Si cuoce la carne arrosto sul fornello o in forno. Si fanno cuocere brevemente i funghi puliti e tagliati a fettine in un tegame con una noce di burro, sale e pepe. Si spia-

na la pasta sfoglia e la si ricopre con i funghi. Si trita un po' il prosciutto e si lega con un uovo; si versa questo impasto sui funghi e la pasta sfoglia. Unire l'arrosto e arrotolare il tutto, chiudere bene alle estremità e mettere in forno per 30 minuti a 180 gradi. Si taglia a fette e si serve caldo.

A partire dal 4 maggio '09 potrai partecipare alla realizzazione della rubrica **"LA RICETTA DEL SOCIO COFRA - l'arte della tavola e dell'ospitalità"** da giugno nella pagina Gruppo Cofra.

Se sei Socio Cofra... inviaci la tua migliore ricetta e se selezionata sarà pubblicata e premiata con un omaggio promozionale!

Puoi inviarla all'Ufficio comunicazione Gruppo Cofra, via Volta 11 Faenza 48015 o via e-mail a comunicazione@gruppoconfra.it

e se non sei ancora socio presso tutti i Supermercati Cofra e Bricolfer Cofra puoi richiedere le modalità di adesione.

VIAGGIA CON FAVENTIA TOURIST

Domenica 14 giugno 2009
Spello

€ 28,00

Domenica 6 settembre 2009
Sienna e S. Gimignano

€ 40,00

Domenica 13 settembre 2009
Chloggia e Isola di Pellestrina

€ 38,00

dal 17 al 23 ottobre 2009
NEW YORK in libertà...

€ 970,00 + tasse aeroportuali

dal 5 al 12 novembre 2009
UZBEKISTAN sull'antica via della seta...Volo da Roma

€ 1.440,00 + tasse aeroportuali

Prenota subito le tue vacanze per ottenere
SCONTI ECCEZIONALI

SCONTI STRAORDINARI su Viaggi Alpitour a chi prenota entro il 30 giugno 2009

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

www.faventiatourist.com

GRUPPO COFRA

Aprire il 2° Bricofer faentino di Cofra presso il nuovo Centro Commerciale Le Maioliche

Bricofer realizza i tuoi sogni

Continua l'espansione di Cofra, oggi a 25mila soci, con il nuovo punto vendita Bricofer e tante offerte sempre più convenienti.

È nato il 4 giugno con i migliori auspici il Bricofer al Centro Commerciale 'Le Maioliche' di Faenza. Il nuovo Bricofer di 3000 metri quadri di superficie, strategicamente posto all'uscita del casello autostradale di Faenza, è un segnale di ampliamento e sviluppo del gruppo Cofra, che di recente ha superato i 25.000 soci e che è pronta a ricevere un vasto pubblico per poter allargare le vantaggiose promozioni.

«Per noi aprire il 2° Bricofer a Faenza è una gran-

de occasione - è il commento del direttore generale di Cofra Guido Bianchi. Cambiamo dimensione: un punto vendita di grandi superfici collocato in una posizione eccezionale, in uno stabile bello esteticamente che farà parlare di sé. Siamo sicuri di poter catturare l'attenzione di un vasto pubblico, dei nostri frequentatori abituali e di chi risiede lontano che per comodità potrà utilizzare il bacino di Faenza. Le Maioliche sarà molto frequentato grazie all'ubicazione, ai



Tra il dire e il fare.

numerosi negozi all'interno della galleria e alla presenza del primo iper faentino.»

«Cofra - precisa Bianchi

- apre il 2° Bricofer a Faenza, forte dell'esperienza di Via Volta dove il Fergarden, affiliandosi nel 2005 a Bricofer, la catena del fai da te con un numero molto elevato di punti vendita in Italia, ha saputo sviluppare una realtà commerciale molto peculiare.»

L'allestimento alle Maioliche, affidato ai responsabili di Bricofer Faenza, ha reparti assortiti e accattivanti per rendere la nuova sede funzionale, accogliente e per favorire gli acquisti. La disposizione offre ampio spazio tra uno scaffale e un altro (si gira comodamente con il carrello fra le corsie), le sezioni sono ben distinte e visibili. Molto assortito il reparto dei prodotti della falegnameria per visionare i vari tipi di legno e con il servizio di taglio a disposizione.

L'assortimento dei prodotti si basa sulle richieste e la soddisfazione di clienti e soci di via Volta. Per un amante del fai da te Bricofer Cofra è il negozio giusto per attrezzarsi. Ci si può attrezzare al 100% per prodotti per la costruzione, per il taglio, per incollare ecc. È il luogo giusto da visitare per andare a caccia di idee e, per chi le idee le ha già, per comprare l'occorrente. Bricofer offre gli attrezzi necessari (trapani, smerigli, segchetti alternativi etc.) per soddisfare tutti gli hobby del fai da te. Per il giardino, il terrazzo e l'orto sono a disposizione tutti i prodotti necessari: piante, sementi, tosaerba, decespugliatori, motoseghe, aspiratori e motozappe, per curare il giardino, con efficacia e meno fatica. Per componen-

ti in legno da assemblare si trova di tutto: dalle cornici per gli spigoli, ai battiscopa, passamani, ecc. Sono anche presenti marche garantite per attrezzature elettriche. L'angolo dedicato alla casa per la gioia delle donne è molto fornito, si spazia da mobili a tavoli semplici e lavorati, postazioni per Pc, servizi di piatti, bicchieri, posate, accessori bagno e luci. Tendaggi e cuscini per cambiare il look di casa aggiungendo colori e accessori! Cofra da oltre 35 anni si è riservata un posto importante nel territorio provinciale, grazie alle scelte a favore dei soci e clienti per offrire loro prodotti di qualità: Bricofer Le Maioliche è per Cofra la novità per continuare a rispondere ai bisogni di soci e clienti del territorio.

Sabina Orlandi

A giugno le assemblee: bilancio e rinnovo CDA

Le proposte per il futuro Cofra

Sono già state fissate le date per gli incontri fra soci e amministratori di Cofra, appuntamenti importanti anche in vista del rinnovo quest'anno del consiglio di Amministrazione della Cooperativa.

Le assemblee separate generali dei soci Cofra per la presentazione del Bilancio 2008 saranno tre: • il 24 giugno a Rimini • il 25 giugno a Modigliana • il 26 giugno a Faenza.

Le assemblee dei soci Cofra sono storicamente sempre molto partecipate. Questa è la buona risposta che ricevono gli amministratori dalla base sociale. L'assemblea rappresenta la giusta occasione per la dirigenza della cooperativa per informare i soci in tempo reale in merito ad ogni iniziativa e attività intraprese dal Gruppo Cofra e allo stesso tempo sono anche occasione per ritrovarsi fra soci cooperatori, consolidare nuovi rapporti e quest'anno scegliere i nuovi amministratori per il prossimo triennio.

Qualche anticipazione: nel 2008 Cofra ha registra-

to dei soci e del fatturato dimostrando di essere una impresa in crescita.

«La soddisfazione del continuo allargamento della base sociale è davvero il risultato più importante per una cooperativa di consumatori come la nostra - commenta Claudio Foschini, presidente di Cofra. Questi dati confermano che stiamo lavorando nella direzione giusta con nuovi servizi e opportunità gradite e accolte dai soci. Cofra prosegue con le politiche intraprese nei Supermercati a partire dal 2008: tante promozioni convenienti, esclusive e mirate, con prezzi calmierati per contenere i rincari della catena distributiva. Sarà impegnata nel futuro per vendere prodotti al minor prezzo possibile favorendo così soci e consumatori.»

«La Collection Unica 2009 - continua Foschini -, la raccolta a premi riservata ai soci Cofra, segue lo stesso indirizzo, con l'introduzione dei buoni spesa in aggiunta ai premi che aiutano il risparmio sulla spesa. Sappiamo che è stata una scelta molto gra-

dita. Questo è l'ulteriore vantaggio di Cofra per i soci. Il buono è di facile utilizzo, spendibile direttamente alle casse e senza nessuna limitazione sulla scelta dei prodotti.»

«Sono sicuro - conclude - che i buoni spesa porteranno a fidelizzare sempre più i nostri soci e l'occasione per i solo clienti di entrare a far parte della nostra community. Il nostro lavoro futuro è proseguire nell'interesse di soci e consumatori.»

L'approvazione del bilancio per i dirigenti della cooperativa è un momento importante perché si ottengono i riscontri e i giudizi degli associati che Cofra vuole vicini.

Cofra nonostante la congiuntura difficile, sponsorizza numerose attività culturali, ricreative, didattico-formative e sportive del territorio provinciale, pianificando la comunicazione aziendale sulle numerose pubblicazioni edite, questa scelta è stata effettuata per essere presente e sempre vicina al territorio.

S. O.

Le assemblee dei soci Cofra

Per i Soci residenti in provincia di Rimini
Mercoledì 24 giugno 2009 alle ore 18.30
presso il punto vendita di Rimini, viale della Repubblica 110

Per i Soci residenti nella province di Forlì-Cesena e Firenze,
Giovedì 25 giugno 2009 alle ore 20.45
presso la Sala Bernabei in Piazza Matteotti n. 3 - Modigliana

Per i Soci residenti in province diverse da quelle prima indicate,
Venerdì 26 giugno 2009 alle ore 20.45
presso la Sala Zanelli Centro Fieristico in Via Risorgimento n. 3 - Faenza

2° Apertura a Faenza!



PER LA CASA



PER IL GIARDINO



PER IL FAI DA TE

FERRAMENTA GIARDINO DECORAZIONE BAGNO PRODOTTI SOTTOCOSTO!

Bricofer
FAI DA TE

Tra il dire e il fare.
COFRA

90
ANNI
VENDITIVA
ITALIA

Faenza (RA)

Via Bisaura, 1/3 - Centro Comm.le "Le Maioliche"



LE CICOGNE CENTRO COMMERCIALE SFIDA LA CICOGNA!

Ogni 20 € di spesa
PUOI VINCERE BUONI DA 5 € A 200 €
a partire dal 19 giugno 2009



il centro commerciale di Faenza - Via Galilei, 4



Sei sicuro
che il pellets che usi
sia certificato?

Per alimentare le migliori caldaie e stufe a pellets, prova il nostro!



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

SERVIZI

- Possibilità di prenotazione annuale
- Servizio di deposito e consegna a domicilio gratuita
- Consegna in sacchetti da 15 Kg o in formati extra large su richiesta
- Preventivi e consulenza per realizzazione silos di stoccaggio

SPECIALISTI NEL RISCALDAMENTO A LEGNA E A PELLET
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
gasificazioni 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
Termocucine 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 Fax 0546 620440 - info@cetclima.it

Il Presidente Stefano Andraghetti spiega i risultati e le prospettive future della cooperativa di Conselice

Bilancio positivo per Cesac Sca

Andraghetti: 'La gestione dei vari settori di Cesac (cereali, vino, mezzi tecnici e ferramenta) ha visto un aumento di fatturato e una chiusura positiva. Ci stiamo preparando ai nuovi raccolti cerealicoli che, già da giugno, saranno conferiti negli stabilimenti di Conselice e Sant'Antonio di Medicina.'

Si è chiuso con un utile di 83.000 euro e 16.513.000 euro di fatturato il bilancio di Cesac Sca. L'assemblea di bilancio, la

oggi, sono circa 800. Attualmente la compagine si dimostra unita e consapevole che l'operazione si rivelerà un ottimo strumen-

settori di Cesac - continua Andraghetti - che sono cereali, vino, mezzi tecnici e ferramenta, ha visto un aumento di fatturato e una chiusura positiva. Un segnale che, in quest'anno di eventi sconvolgenti (aumento dei prezzi petroliferi e crisi economica, ndr), dimostra che l'attività aziendale è stata capace di affrontare in modo adeguato le problematiche.

Cesac. Le riduzioni dei prezzi, confermate per il vino, sembrano invece indirizzarsi verso un adeguato aumento nel settore cerealicolo con contestuale migliore protezione dei produttori. Numerosi gli aspetti di questi primi mesi del 2009 che Cesac Sca dovrà

affrontare:

«Sono in corso i lavori per la dotazione, nello stabilimento di Sant'Antonio di Medicina, di nuovi quattro silos - spiega il Presidente - e, dopo una primavera molto piovosa, ci stiamo approntando ai nuovi raccolti cerealicoli che, già da

giugno, saranno conferiti negli stabilimenti di Conselice e Sant'Antonio di Medicina. Per quanto concerne la nuova campagna vitivinicola l'attenzione rimane alta anche se, ad oggi, le proiezioni parlano di una buona raccolta.»

Mabel Altini



S. Antonio di Medicina: la struttura per conferimento e deposito cereali del Cesac: qui sorgeranno quattro nuovi silos.

prima dopo la fusione tra Cesac e Cooperativa Coltivatori Diretti, è avvenuta sabato 23 maggio ed è un primo importante tassello per la nuova cooperativa.

«La fusione - sottolinea il Presidente Stefano Andraghetti - è stata un'operazione attentamente valutata dai soci che, ad

to per affrontare i prossimi anni nel migliore dei modi e consolidare il ruolo di servizio per le nostre aziende agricole».

L'annata che si è conclusa, pur con qualche difficoltà, ha dato grosse soddisfazioni anche nel mondo agricolo:

«La gestione dei vari

Alcuni settori, come mezzi tecnici e ferramenta, hanno registrato un vero e proprio incremento delle vendite. Per quanto riguarda i cereali, nonostante alcuni "difetti" di qualità, non ci sono stati ostacoli alla collocazione che è avvenuta in modo certo e soddisfacente per tutte le aziende

Festa della Cooperazione Conselicese

È in programma per sabato 11 luglio la Festa della Cooperazione di Conselice. Tutti i soci e gli amici della cooperazione sono invitati alla cena sociale che si terrà presso il complesso Punta Frattina.

Polenta bianca, garganelli e castrato alla brace "annaffiati" con i vini della cantina: sono questi le principali voci del menù tradizionale allestito dai volontari.

Per iscrizioni:

Uffici di Punta Frattina. Tel 0545 89215 - 85247 - 88460

Promossi ed organizzati dalla cooperativa ravennate Impronte

Ultime corse per i Pedibus

Con la fine dell'anno scolastico terminano in questo mese le "corse" dei Pedibus targati Ravenna. Organizzati dalla cooperativa Impronte, che fra la sua mission ha la promozione delle tematiche ambientali volte ad accrescere la consapevolezza globale, sia all'interno delle scuole sia in altri ambiti educativi ed aggregativi, i Pedibus sono "autobus umani" formati da bambini "passeggeri" e da due adulti, "autista" e "controllore".

Lo scorso 6 maggio erano partiti due nuovi percorsi Pedibus diretti alla Scuola Primaria Vincenzo Randi, con partenza da Piazza Bernini (portico Confesercenti) e dalla Piazza Brigata Pavia, con un percorso di circa 950 metri ciascuno. Questi percorsi sono stati organizzati alla fine di un iter di conoscenza e condivisione sul progetto fortemente voluto dalla Circonscrizione Seconda e dalla Dirigente dell'Istituto che ha

coinvolto, oltre ai genitori degli alunni interessati tutti gli attori che avevano dato vita al primo Pedibus ravennate presso la Scuola A. Torre.

giato di settore relativo alla Mobilità Pedonale e il Servizio Strade ed ha immediatamente dato la propria disponibilità a realizzare i lavori di adeguamento stradale resi-



L'Amministrazione Comunale ha messo a disposizione le proprie competenze e, per quel che riguarda in particolare la messa in sicurezza dei Percorsi, il Servizio Pianificazione Mobilità ha redatto un apposito Piano particolareg-

necessari pur trattandosi di attività fuori dalla programmazione prevista.

Impronte soc. coop.
Via di Roma 108 Ravenna
Tel. 0544 194080 -fax.
0544 1930156
www.cooperativaimpronte.it

I CRE di Progetto Crescita

Nel mese di giugno inizieranno i CRE del Comune di Ravenna gestiti dalla cooperativa Progetto Crescita. Per quanto riguarda la terza circoscrizione il CRE si svolgerà presso la scuola Cavina di Porto Fuori, inizierà il 15 giugno e terminerà il 14 agosto per un totale di 9 settimane, orario di apertura dalle 7,30 alle 17,15 dal lunedì al venerdì. Dal 17 al 21 agosto è prevista la settimana dei compiti.

- CRE seconda circoscrizione presso la scuola Pascoli periodo di apertura dal 15 giugno 28 agosto dalle 7,30 alle 17,15 dal lunedì al venerdì;

- CRE prima circoscrizione presso la scuola Ricci dal 15 giugno al 28 agosto orario 7,30 17,15 dal lunedì al venerdì. Settimana dei compiti dal 31 agosto al 4 settembre e dal 7 all' 11 settembre;

- CRE circoscrizione del mare presso la scuola di Punta Marina nel periodo 15 giugno 21 agosto con orario 7,30 17,15 dal lunedì al venerdì.

La cooperativa Progetto Crescita attiverà anche un CRE presso la scuola San Vincenzo de Paoli dall' 8 giugno al 26 giugno e un centro estivo presso la scuola materna di Castiglione di Cervia dal 22 giugno al 28 agosto.

 CESAC Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina 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 GIUGNO 2009		
• SVITOL "TECNİK CASA" 200 ML. INCOLORE E INODORE NON COLA. IDEALE PER TUTTI GLI IMPIEGHI DOMESTICI	€	4,50
• FRIGGITRICE F155400 1800W LT. 1,2 C/TERMOSTATO	€	29,50
• TEMP. ATTIVA "KELLER MUR LT. 14 TRASPIRA	€	36,50
• BARBECUE MCZ 56406 THEO 50 GRIGLIA 46X26 H. 77 CM	€	28,00
• DECESPUGLIATORE PAPILLON "POWER 33E" 2 TEMPI "33CC. NORMATIVE BASSE EMISSIONI EURO 2	€	182,00
• CARRELLO AVVOLGITUBO CLABER "GENIUS COMPACT COMPLETO DI 25 MT TUBO DA 5/8	€	39,90
• SFERE D'ACQUA COLORANTE NON PRONTE IN BLISTER DA 6 PZ. DA 10 GR "SANDUKAN"	€	9,40
ORARI APERTURA Lunedì-Venerdì: 8-12.30 - 15-18.30 Sabato: 8-12.30 Giovedì: Chiuso		

San Rocco IV

www.cmcf.it

Via Caltagirone - Faenza



Appartamenti - Attici
Ingresso indipendente



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

24 maggio: le due ruote tra frutteti e vigneti

Agrintesa, BCC, Caviro, Cofra e Gemos fra gli sponsor dell'evento. Il presidente di Agrintesa Drei: 'Un'occasione irripetibile per dare visibilità all'attività delle cooperative del territorio'.

Migliaia di tifosi hanno assistito alle mirabolanti gesta dei girini impegnati nella 15ª tappa del Giro d'Italia del Centenario, che si è

svolta interamente nel nostro territorio collinare e pedecollinare. Alla fine i tifosi hanno acclamato l'arrivo solitario di un romagnolo d'adozione, Leonardo Bertagnolli, ma su tutto il percorso e in partico-

lare sui colli così a noi familiari, come la 'Valletta' e il 'Trebbio' essi hanno fatto da ala entusiasta alla corsa svolta in una giornata stu-

penda e caldissima. Le riprese televisive hanno evidenziato il paesaggio che faceva da contorno ai corridoi e spiccavano sempre gli impianti di frutta, di kiwi, le vigne: sono i terreni di tanti soci delle nostre cooperative,

presentarsi ad un pubblico vastissimo.»

«Agrintesa, per esempio - continua Drei - è oggi un'azienda che ha su questo territorio un impatto economico importantissimo per il suo fatturato e per il livello occupazionale, nonché per la diffusione capillare delle sue 6.000 aziende associate, costituite per lo più da piccoli e medi

imprenditori agricoli che costituiscono la solida ossatura della nostra economia. E questo si vede soprattutto in questo periodo di crisi, nel quale l'agricoltura viene riscoperta e valorizzata in quanto economia reale. Una ricchezza che ricade sul territorio e che si innerva nel tessuto imprenditoriale formato da tante altre realtà cooperative.»

Presidente, come ha seguito la corsa?

«In tv: ed ho avuto conferma che l'occasione è stata significativa perché la corsa si è svolta, è il caso di dirlo, attraverso i nostri "stabilimenti", cioè lungo le strade di campagna sulle quali si affacciano i nostri frutteti ed i nostri vigneti.»

G.R



l'occasione irripetibile per

«Vista la rilevanza della manifestazione, abbiamo ritenuto fosse una grossa opportunità per fare conoscere al mondo intero il nostro territorio, il suo paesaggio, le sue tradizioni. Un'occasione irripetibile per

«Vista la rilevanza della manifestazione, abbiamo ritenuto fosse una grossa opportunità per fare conoscere al mondo intero il nostro territorio, il suo paesaggio, le sue tradizioni. Un'occasione irripetibile per

È la prima plurimandataria faentina con la ISO 9001

Assicofra certificata!

Assicofra, assicurazioni e servizi finanziari del Gruppo Cofra operante nei comuni di Faenza, Brisighella, Modigliana e Imola, sarà la prima agenzia plurimandataria faentina ad ottenere la prestigiosa e autorevole Certificazione di Qualità Iso 9001:2008. L'iter per l'ottenimento della certificazione, iniziato il settembre scorso con la consulenza della società specializzata forlivese Program Area, si è infatti concluso positivamente nelle scorse settimane con il superamento della verifica ispettiva affidata all'ente CSQ di Milano.

A dare nota del traguardo



raggiunto è il direttore di Assicofra. Alessandro Catani che dichiara con entusiasmo:

«La certificazione di qualità dei servizi assicurativi di Assicofra garantisce ai nostri clienti standard qualitativi assoluti, i più elevati nel nostro settore, oltre a maggiori garanzie nel rapporto qualità/prezzo della nostra offerta.»

Lo stesso Catani tiene

poi a precisare come «la decisione di aprire la procedura per l'ottenimento della certificazione non risponda esclusivamente ad una logica promo-pubblicitaria per Assicofra, quanto in particolare alla volontà di fornire al cliente un'ulteriore garanzia di qualità del servizio, che in assoluto è la miglior pubblicità.»

□

Un saluto dei collaboratori al dirigente uscente della CEFF

Tura, il nostro presidente

«È stato il nostro presidente per 14 anni, dal 1995 ad oggi: in questo lungo arco di tempo la cooperativa Ceff è cresciuta molto, ha indirizzato al lavoro oltre 150 persone diversamente abili, trasformandoli da assistiti in contribuenti e noi soci, dipendenti, collaboratori e volontari siamo cresciuti molto insieme alla nostra cooperativa.» È quanto afferma a più voci il personale della cooperativa CEFF, che ha voluto salutare, in questo spazio, il presidente Nerio Tura che ha deciso dopo la lunga militanza, di passare la mano per dedicarsi ad altre incombenze.

«Quando Tura entrò in cooperativa nel 1994, la Ceff seguiva già diversi disabili medio-lievi - ricordano - ed era una realtà nella sua prima fase di sviluppo, ma già radicata nel territorio e riconosciuta dagli enti pubblici; inoltre gestiva il turismo a sfondo sociale in collaborazione con Giorgio Bettoli. Negli anni a seguire la cooperativa si concentrò sempre di più nella formazione e indirizzo al lavoro dei diversamente abili: nacque così un centro socio occupazionale nel '96 che si è sviluppato e che oggi segue 20 persone.»

Poi fu storia: l'anno successivo nacque la Ceff Servizi, cooperativa di tipo B, che affiancò la Ceff, in seguito denominata 'Francesco Bandini' di tipo A. Quest'ultima mantenne come mission la formazione lavorativa e l'inse-



Il presidente della Ceff, Nerio Tura, con il vescovo di Faenza, Mons. Stagni, durante l'inaugurazione della struttura di via Risorgimento (ottobre 2006).

rimento in aziende esterne mentre la prima si specializzò nel produrre lavoro, creando posti di lavoro. Ancora oggi la Ceff Servizi opera nel settore delle pulizie, in quello del giardinaggio, della gestione di parcheggi e rotonde, ecc.

«Tura ha sempre seguito le due cooperative con intelligenza e spirito pratico, - spiegano i collaboratori - dimostrandosi alieno dai compromessi, valorizzando i suoi collaboratori e riponendo loro fiducia: ci ha sempre rappresentato positivamente all'esterno, riscuotendo stima e apprezzamento per la sincerità e la lungimiranza. Negli anni ha fatto comprendere all'opinione pubblica quanto sia importante per la comunità e per le famiglie il nostro lavoro, perché solleva la società da enormi problemi che si potrebbero risolvere solo con un costo-

so e poco gratificante assistenzialismo.»

«Sono stati 14 anni di lavoro e di stima reciproca fra noi e il presidente - affermano con orgoglio alla Ceff - . Abbiamo sempre ammirato la sua determinazione nel portare avanti lo sviluppo della cooperativa in un periodo difficile e nel realizzare le decisioni prese collegialmente, tenendo conto anche dei suggerimenti di noi collaboratori.»

«Operare in un contesto come il nostro - concludono - non richiede solo professionalità, ma anche partecipazione e dedizione personale. E Tura ha ottenuto tutto questo da noi, favorendo, nella sua autorevolezza, questo nostro coinvolgimento e ottenendo da ciascuno di noi il meglio. Per questo lo salutiamo calorosamente.»

Giovanni Raggi



Pelta Costruzioni s.r.l.

Faenza - Uscita Autostrada

A pochi metri dal casello

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

Info: Tel. 0543 774279 - 335 6512859

La nuova società nata dalla fusione dei settori impianti e irrigazione di Cofra e Consorzio Agrario di Ravenna

Idrologica non spreca una goccia

Tecnologia per salvaguardare l'eccellenza dei prodotti agricoli romagnoli.

Idrologica si occupa di realizzare impianti di irrigazione, antibrina e impiantistica per vigneti e frutteti.

La neonata società, sorta dalla fusione fra Cofra Impianti e Consorzio Agrario di Ravenna, propone, progetta ed installa attrezzature per l'agricoltura, per i giardini pubblici e privati, per le industrie e per i grandi impianti sportivi; in

sostanza contribuisce al miglioramento della produzione agricola e agroalimentare, e all'incremento delle aree verdi, grazie soprattutto alla competenza di risorse umane specializzate, capaci di fornire assistenza tecnica mirata in ogni momento.

L'obiettivo principale di Idrologica è quello di dare un supporto all'agricoltura

risolvendo due aspetti fondamentali dell'agricoltura nell'area romagnola, quello della sostenibilità ambientale e della produzione qualitativamente elevata di prodotti agricoli.

Contribuire alla qualità e quantità dei prodotti agricoli della Romagna significa dare vita ad una produzione in grado di essere esportata in tutta Italia e nel mercato estero.

La società, infatti, ha scelto di dare ulteriori e migliori servizi all'agricoltura, mirando all'ottimizzazione dei costi e alla tutela dell'occupazione attraverso servizi ed impianti tecnologicamente all'avanguardia, che consentano di preservare ed incrementare la produzione agroalimentare.

L'impegno di Idrologica è quello di salvaguardare l'eccellenza dei prodotti agricoli del territorio Romagnolo ma, grazie ad un sistema integrato di competenze, si presenta quale leader al fianco delle imprese agricole di tutto il territorio nazionale, mirando al miglioramento competitivo della produzione agricola e alla sostenibilità ambientale del nostro Paese.

L'aggiornamento costante del personale e delle attrezzature, le tecnologie sempre più avanzate e innovative, gli agronomi, i progettisti e i tecnici specializzati, fanno di Idrologica la risposta professionale alle esigenze del mondo agricolo.

Idrologica: i nostri partner

Gli impianti Idrologica sono realizzati con i materiali dei migliori produttori italiani ed esteri del settore, e grazie all'aggiornamento costante del personale e delle attrezzature, le tecnologie utilizzate sono sempre le più avanzate e innovative. È il caso di FIP, un'azienda leader mondiale nella produzione di valvole e raccordi in materiale termoplastico per impianti in pressione.

Nel 1954 Fip inizia la produzione di valvole e raccordi per impianti di trasporto di fluidi in pressione. Oggi è il produttore Europeo di riferimento.

Fip (www.fipnet.it) è una società del Gruppo Aliaxis: una holding a livello mondiale che raggruppa i più importanti nomi di aziende produttrici e distributrici di prodotti plastici per l'edilizia, industria e pubblica utilità.

La gamma Fip è realizzata esclusivamente in siti

Europei che operano con sistema di Gestione per la Qualità Certificato in conformità alla norma ISO 9001 e con sistema di Gestione Ambientale certificato in conformità alla norma ISO 14001. I prodotti Fip racchiudono oltre 50 anni di esperienza e testimoniano una costante ricerca di innovazione.

MAGNUM è il sistema di raccordi meccanici a compressione (nella foto) in polipropilene che consente l'unione di tubi in PE con tubi in PVC, PVC-C, PP, PE-X, Rame, Piombo e Acciaio grazie alla combinazione di particolari attacchi ad innesto e di differenti meccanismi di serraggio brevettati.

La particolare

configurazione della camera di compressione ed il design solidale degli elementi interni di tenuta assicurano un'affidabile tenuta idraulica e meccanica e l'inserimento agevole del tubo. L'elevata resistenza meccanica, unitamente ad una eccezionale resistenza alla corrosione, fanno di MAGNUM la soluzione più adatta per l'irrigazione e il giardinaggio.



Idrologica: il nostro sito web

Anche internet è al servizio dell'agricoltura, grazie al sito web aggiornato e interattivo, Idrologica è sempre al vostro fianco.

Il sito internet www.idrologica.com è utile e piacevole, è ricco di contenuti multimediali, foto, video e testi, ed è estremamente semplice da navigare grazie alla barra menu sempre presente in ogni pagina. La vetrina principale mette in mostra slide show e finestre interattive, che consentono all'utente di trovare risposta immediata alle proprie esigenze in agricoltura.

Il sito si apre agli occhi del visitatore come un quadro a nove finestre, e ognuna ha una sua specifica funzione: cinque pulsanti multimediali mostrano in sequenza le immagini e i video degli impianti eseguiti dai tecnici di Idrologica; altri pulsanti sono dedicati alle news sul mondo dell'agricoltura Romagnola e agli eventi princi-

pali presentati da Idrologica, per non perdersi gli appuntamenti della stagione; un pulsante permette di conoscere le condizioni meteo in tempo reale; il pulsante centrale consente l'accesso all'area riservata, dove agronomi e specialisti potranno scambiarsi informazioni tecniche specifiche, richiedere preventivi o lasciare commenti su un blog interamente dedicato al mondo dell'agricoltura romagnola.

Navigando nella barra menu, inoltre, si possono scoprire le caratteristiche dell'Azienda, le molteplici attività e i servizi dedicati, i partner che lavorano con Idrologica per realizzare impianti di sempre maggiore qualità e tecnologie all'avanguardia.

Sempre attraverso il menu, ogni utente può quindi richiedere di usufruire del servizio sms, può contattare i tecnici specializzati o rivolgersi direttamente all'azienda per ottenere informazioni.

Grazie al sito internet così progettato, Idrologica è sempre più vicina alle esigenze dell'agricoltura, e si proietta verso un futuro di tecnologie che mira alla gestione ottimale di tutte le risorse disponibili, al fine di migliorare la resa e la qualità agricola del territorio Romagnolo.



idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità

Contatti operativi:
Via Galvani 15, 48018 Faenza (Ra), Tel. 0510 020517, Fax 0510 628050
Via Salsola 1, 48018 Faenza (Ra), Tel. e Fax 0546 30489

www.idrologica.com info@idrologica.com

F O R M A T U R A
I N I E Z I O N E
P O L I M E R I

FIP FORMATURA INIEZIONE POLIMERI SPA LOCALITA' PIAN DI PARATA 16015 CASELLA (GE) TEL 010 96 211 FAX 010 9621209
INFO@FIPNET.IT WWW.FIPNET.IT

Ne hanno discusso in un forum organizzato da 'In Piazza' le cooperative del settore

Edilizia in crisi: che fare?

Da questo numero In Piazza organizza incontri con dirigenti e responsabili di cooperative al fine di fornire un quadro concreto ed immediato sulle problematiche dei vari settori produttivi del territorio.

Il primo forum ha visto l'incontro di dirigenti delle cooperative del settore edilizio, uno di quelli che risente della crisi economica attuale.

Riccardo Morfino, responsabile commerciale della CMCF ha osservato come sia diminuita sia la quantità sia l'entità delle commesse di lavoro. «L'attività immobiliare è praticamente

mutui per mancanza di lavoro stabile. Le cooperative di abitazione incontrano oggettive difficoltà a competere sul mercato, stante anche l'alto costo dei terreni fabbricabili che raggiunge il 40% del costo complessivo dell'immobile.»

L'alto costo dei terreni e della edificazione è stato messo in evidenza anche da

CoAbi e Snoopy Casa hanno però individuato nella mancanza di aree destinate all'edilizia convenzionata l'affievolirsi nel tempo dell'elemento calmierante dei prezzi, offerto tradizionalmente dalle cooperative. Le quali comunque - hanno ribadito - in questi anni sono riuscite a proporre sul territorio alloggi a prezzi considerevolmente inferiori a quelli di mercato; in questo modo le cooperative di abitazione continuano a conseguire i valori della mutualità, anche con le ultime iniziative che hanno messo in atto: quelle di social housing e di

locazione permanente.

La crisi che investe il comparto immobiliare non risparmia nemmeno il settore della manutenzione, come ha ricordato il direttore di Rastra, Marco Comandini. «Noi facciamo prevalentemente manutenzione industriale nel porto di Ravenna e ora è tutto fermo. I nostri interventi si limitano praticamente a commesse che si riferiscono ad azioni nel campo della sicurezza. È una crisi che per noi non ha precedenti: il nostro fatturato rispetto allo scorso anno è diminuito del 60%.»

Stessa situazione sta

vivendo Ediltecnica: anch'essa non si occupa di immobiliare, ma di restauro e manutenzione. «Pensavamo che i contratti in essere con i nostri clienti - ha affermato il presidente Stefano Dondini - potessero metterci almeno in parte al riparo da questa situazione di difficoltà, invece proprio di recente siamo stati costretti a ricorrere alla cassa integrazione per alcuni dei nostri dipendenti.»

Al termine degli interventi, in un rapido giro di opinioni fra i presenti, è stato possibile raccogliere alcune richieste ed elementi propositivi per

cercare di uscire dalla situazione di stallo in cui si trova il settore. I partecipanti hanno chiesto piani edilizi che prevedano la ricucitura, vale a dire interventi sugli spazi vuoti delle aree urbane per frenare l'espansione edilizia, la rigenerazione dei vecchi edifici nelle prime periferie, il recupero dei centri storici, l'apertura del credito da parte delle banche e soprattutto, in tutto il settore, regole chiare e valide per tutti per eliminare la concorrenza sleale, che va a discapito della qualità e della sicurezza.

Gilberto Casadio



ferma e ricorda per certi tratti la crisi dell'inizio degli anni '80, con la differenza che allora non c'era del costruito, mentre ora ce n'è tanto ed è invenduto. Siamo di fatto alla saturazione del mercato.»

L'analisi trova concorde Gianni Burbassi presidente di Coopprogetto:

«Il ripetersi in forma ciclica delle crisi nell'edilizia non è una novità, ma un tempo queste erano legate a filo doppio con l'andamento del mercato obbligazionario ed azionario rispetto al quale il bene-rifugio del "mattonone" costituiva una solida alternativa, mentre oggi le due crisi si sono incontrate e sovrapposte.»

Giovanni Dallara di Snoopy Casa ha lamentato il mancato intervento del mondo politico nel settore edilizio. «Il piano casa è vecchio, mancano aiuti di Stato alle categorie socialmente deboli che sono alla ricerca dell'abitazione di proprietà ma non riescono ad accedere ai

Riccardo Casamassima di CoAbi, che ha anche sottolineato la discrepanza che si è venuta a creare fra la tipologia di abitazione richiesta dai clienti e quella offerta dal mercato: «Oggi si ricercano anche appartamenti con tre camere mentre l'offerta propone appartamenti di piccolo taglio; il rischio è che l'invenduto rimanga tale per molto tempo.»

Burbassi ha poi fatto presente che le cooperative di abitazione del territorio possono venire incontro alle esigenze abitative delle fasce più deboli, differenziandosi in questo dalle cooperative di costruzione e dalle imprese immobiliari private. Anche Angelo Minguzzi, presidente di Snoopy Casa, ha concordato sul fatto che la logica della cooperazione di abitazione debba essere quella del servizio alle fasce sociali più deboli della popolazione. Nella disamina che ne è seguita, i rappresentanti di

Bagnacavallo, 15 maggio: i partecipanti al forum di 'In Piazza' sul settore edilizio: da sinistra Gianni Burbassi (Coopprogetto), Riccardo Morfino (CMCF), Marco Comandini (Rastra), Riccardo Casamassima (Coabi), Giovanni Dallara (Snoopy Casa), Stefano Dondini e Daniela Farinelli (Ediltecnica), Pier Nicola Ferri (Confcooperative) e Angelo Minguzzi (Snoopy Casa).

Presentazione del bilancio, cena sociale e targa ricordo per l'ex presidente

Ciclat trasporti: in 340 per Viviani

Come tutti gli anni, in occasione della presentazione del bilancio sociale della cooperativa Ciclat Trasporti, soci e familiari si sono ritrovati presso il ristorante 'La Campaza' di Fosso Ghiaia: erano in 340! Grande dunque la partecipazione: una serata simpatica e divertente allietata da musica, karaoke e giochi per i bambini presenti.

Un momento emozionante poi si è vissuto quando il presidente del Consorzio Nazionale Ciclat, Gianfranco Bessi, ha premiato Liberato

Viviani, da nove anni presidente di Ciclat Trasporti, ora fresco pensionato (nella foto).

Viviani era stato in precedenza vicepresidente e

da ben 33 anni era socio di Ciclat Trasporti.

Una lunga militanza ed un impegno assiduo, per Viviani: un lunghissimo

applauso ha accompagnato il suo saluto al momento del ricevimento della targa ricordo dalle mani di Bessi.



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 Romagna, 13
(Zona Bussette)
48100 Ravenna
Tel. 0544 453333
Fax 0544 460064

www.colasvigilanza.it • colasvigilanza@ciclat.ra.it

numero verde 800 01 63 40

Il volto più affidabile del multiservice

XICLAT

- Logistica •
- Fringin •
- Ristorazione •
- Igiene ambientale •
- Facility management •
- Trasporti e depositi •
- Global service •
- Security •
- Edilizia •

Ravenna Via Romagna, 13 Tel. 0544 60 81 11 Fax 0544 60 81 80

Bologna Via della Villa, 17/19 Tel. 051 633 02 85 Fax 051 633 02 75

Dal primo gennaio in funzione a Massa Lombarda il laboratorio sperimentale all'avanguardia nel campo della preparazione industriale dei cibi

Gemos: ristorazione e innovazione

Alberto Spada: "Il nuovo laboratorio è composto da una linea di produzione per la cottura sotto vuoto, la refrigerazione ed il confezionamento di semilavorati - sughi e salse - progettata per non intaccare le proprietà organolettiche".

La cooperativa Gemos fin dal 1975, anno della sua nascita, è in prima linea nel campo della ristorazione, essendosi distinta fin da subito per aver saputo coniugare la produzione industriale con la qualità.

Da alcuni anni si è deciso di investire in progettazione e sperimentazione di impianti industriali per la produzione di semilavorati destinati alle Unità Produttive dell'Azienda.

Dopo un anno e mezzo di progettazione, nel 2009 la cooperativa apre così il

- progettata per non intaccare le proprietà organolettiche.

Attualmente l'impianto copre il 15% della produzione e produce 75 ricette di sughi e salse su oltre 100 ricette, ma i dati pervenuti sia dai test sul prodotto - shelf life e organolettico - che sull'impianto sono molto positivi e lasciano auspicare il prossimo ampliamento delle Unità Produttive servite.

L'impianto è stato inoltre certificato conforme dalla AUSL di Ravenna

Dipartimento di scienze degli alimenti della Alma Mater Studiorum, Università di Bologna: quella di dimostrare come gli alimenti prodotti dal nuovo laboratorio siano comparabili sotto il profilo organolettico, igienico sanitario e nutrizionale a quelli freschi di giornata. I risultati di questa indagine consentiranno alla cooperativa di chiedere ai Clienti pubblici - Comuni e Scuole - l'utilizzo di questi innovativi prodotti nella ristorazione scolastica.

Il 2009 costituisce l'anno di prova, superato il quale si avranno tutti gli elementi per poter tarare al meglio il progetto, permettendo sia di rispondere a tutte le richieste delle Unità Produttive - packaging e



Il nuovo laboratorio sperimentale di Massa Lombarda della cooperativa Gemos e, a destra, il presidente Dalmonte e il direttore Maioli assistono alla preparazione degli assaggi durante l'evento 'Ristorazione e Innovazione' del 29 maggio durante la Festa della Cooperazione Faentina.

primo laboratorio sperimentale a Massalombarda che la pone all'avanguardia nel campo della ristorazione industriale.

Come ci ha spiegato Alberto Spada, responsabile dei progetti Food Service di Gemos, il nuovo laboratorio, inaugurato il 1 gennaio 2009, è del tutto innovativo e composto da una linea di produzione per la cottura sotto vuoto, la refrigerazione ed il confezionamento di semilavorati - sughi e salse

secondo i Regolamenti CEE 852, 853, 854 e 882 (pacchetto igiene) con il rilascio del "bollo CEE" - IT E3G46 IT. Durante la Verifica Ispettiva di certificazione, l'Organismo di Certificazione D.N.V. ha riconosciuto lo stabilimento conforme alla norma ISO 9001:2000 (Qualità) ed alla UNI 10854:1999 (HACCP).

Raggiunti questi obiettivi, Gemos sta portando avanti un'altra scommessa in collaborazione con il

qualità organolettica - che gestionali ed organizzative in vista dell'apertura di un centro di produzione che possa coprire il 100% delle necessità aziendali.

Il 29 e il 31 maggio durante la Festa della Cooperazione Faentina, è stato possibile assaggiare i nuovi prodotti Gemos grazie ad un menù degustazione che voleva dimostrare la possibilità del connubio ristorazione, innovazione e qualità.

Ilaria Florio

La rubrica delle energie pulite

EnergEtica



Fotovoltaico: quali vantaggi?

Sono tanti i vantaggi che offrono i pannelli fotovoltaici e la consulenza di CofraEnergy.

I vantaggi reali che ad oggi garantisce produrre energia con pannelli fotovoltaici sono quattro:

- non si paga l'energia elettrica consumata
- si guadagna ottenendo vantaggi economici per 20 anni
- si partecipa alla lotta all'inquinamento ed ai cambiamenti climatici
- si acquista l'impianto con la prospettiva in circa 10 anni di rifarsi dei costi vendendo l'energia al Gestore Servizi Elettrici.

Ricordiamo che il Conto Energia è l'incentivo statale che favorisce la produzione di energia da impianti fotovoltaici domestici o industriali e che consente di scambiare per impianti fino a 200Kwp o vendere alle società elettriche l'energia prodotta dal proprio impianto. È possibile accedere agli incentivi statali con il Conto Energia per vedersi retribuita l'energia prodotta.

Per poter accedere agli incentivi è opportuno installare un impianto fotovoltaico nella propria abitazione o nella propria azienda, rivolgendosi ad esperti qualificati come indicato dalla normativa. La concessione degli incentivi viene rilasciata ad impianto funzionante e allacciato alla rete del gestore elettrico. La tariffa viene stimata in relazione al tipo di contratto, alla fascia dei consumi e alla tipologia privato o azienda.

Si invia la richiesta delle tariffe incentivanti previste dal Conto Energia entro 60 giorni dall'entrata in esercizio del-

l'impianto. Entro altri 60 giorni il GSE verifica il rispetto delle disposizioni della normativa (decreto ministeriale del 19/2/07) e comunica la tariffa riconosciuta.

La tariffa incentivante è determinata da quattro elementi fondamentali:

- dalla classe di potenza
- dalla tipologia (non integrato, parzialmente integrato, totalmente integrato)
- dall'anno di entrata in esercizio dell'impianto.
- è possibile ottenere una maggiorazione percentuale della tariffa incentivante (che non può in ogni caso eccedere il 30% della stessa) in misura pari alla metà della percentuale di riduzione del fabbisogno energetico che può verificarsi con interventi migliorativi delle prestazioni energetiche dell'edificio. La tariffa concessa rimane costante per 20 anni, esente da tasse per gli impianti.

Rivolgersi a CofraEnergy

srl, del Gruppo Cofra, vuole dire avere assistenza qualificata sia per privati, sia per aziende del settore industria e agricoltura. CofraEnergy garantisce sempre la massima efficienza e propone soluzioni complete "chiavi in mano".

Inoltre propone una progettazione innovativa ed eco-compatibile con le migliori componentistiche ed installazioni eseguite da tecnici qualificati; offre appropriata informativa commerciale, fornisce gestione sollecita per le pratiche destinate alle Pubbliche Amministrazioni e servizi finanziari specifici e di rapida applicazione, segue con attenzione tutte le fasi burocratiche anche le più complesse.

Sabina Orlandi
Ufficio comunicazione
Gruppo Cofra

Per informazioni, preventivi e consulti lo staff di CofraEnergy è a completa disposizione dei clienti in via Galilei 2 a Faenza.

Tel. 0546 622184
Sconti speciali per i Soci Cofra!



Faenza, 27 maggio: l'ing. Giuseppe Spinoccia, di CofraEnergy, durante la sua relazione al convegno sulle energie rinnovabili nell'ambito della Festa della Cooperazione Faentina.



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

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

Sconto 10% sui materiali per:

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

Sconti extra per:

- soci COFRA da almeno 3 mesi (+5%)
* installatore autorizzato
- impianto solare termico + caldaia a condensazione (+5%)
* installazione fotovoltaica da 3000 kWh/anno

Cofraenergy realizza impianti chiavi in mano avvalendosi di installatori qualificati

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



L'agenda di feste & sagre

www.festeesagre.it

Dal 19 al 22 giugno l'11ª edizione

S. Silvestro con le Aziende

San Silvestro è una Parrocchia alla periferia di Faenza (vicino al casello dell'autostrada). Qui ogni anno, in occasione del terzo fine settimana di giugno, i parrochiani organizzano una grande Sagra, con la partecipazione delle molteplici Aziende della zona. A San Silvestro "Festa

gnola, con i suoi cappelletti al ragù, gli orecchioni burro e salvia, garganelli alla San Silvestro, grigliate di carne con la richiestissima fiorentina cotta alla brace. Si possono gustare squisite bruschette, piadina romagnola e gustose pizze cotte nel forno a legna e il tutto accompagnato da



con le Aziende" (conosciuta anche con il nome di "San Silvestro in Giugno") è un momento d'incontro, un riconoscimento della laboriosità di questa gente e una vetrina per il mondo della produzione locale. All'interno dell'area vengono allestiti gli stands delle Aziende partecipanti alla manifestazione, ed ogni anno alla presenza dei Titolari, Collaboratori delle varie ditte ed Autorità faentine viene trattato un tema sul lavoro; quest'anno il tema è: "Testimonianza di vita aziendale". La festa inizia venerdì 19 giugno alle ore 18 con l'apertura dello stand gastronomico, in funzione per tutta la durata della Sagra. Il menù è all'insegna della buona gastronomia roma-

gnola, con i suoi cappelletti al ragù, gli orecchioni burro e salvia, garganelli alla San Silvestro, grigliate di carne con la richiestissima fiorentina cotta alla brace. Si possono gustare squisite bruschette, piadina romagnola e gustose pizze cotte nel forno a legna e il tutto accompagnato da buon bicchiere di vino, oppure a scelta da un bel boccale di birra alla spina. Per continuare poi con tanta musica. La festa continua in allegria il sabato 20 con il gruppo di "Cicognani danze", la domenica 21 con l'orchestra di Gianfranco Azzalli e per finire il lunedì sera 22 giugno, musica e spettacolo con Gabriele e Milva. Vi aspettiamo numerosi. La Sagra avrà luogo anche in caso di pioggia.

È possibile visitare la splendida Chiesa settecentesca di San Silvestro da poco ristrutturata. Non mancano nel circondario di San Silvestro: laboratori, negozi e mostre di ceramiche artistiche e per ambienti di grande qualità.

Programma

Venerdì 19 giugno

Ore 18 - Apertura sagra

Ore 18.30 - Apertura stand gastronomico

Ore 21.30 - Musica con i

Magic Queen

Sabato 20 giugno

Ore 18.30 - Apertura stand gastronomico

Ore 21 - Musica e spettacolo con il gruppo:

Cicognani Danze

Domenica 21 giugno

Ore 10 - Santa Messa

Ore 12 - Apertura stand gastronomico

Ore 12.30 - Pranzo con gli Ex Parrocchiani

(su prenotazione)

Ore 17 -

La Banda de Grèl

Ore 18 - Apertura stand gastronomico

Ore 21 - Si balla il liscio con l'orchestra di

Gianfranco Azzalli

Lunedì 22 giugno

Ore 18.30 - Apertura stand gastronomico

Ore 21 - Il grande liscio di

Gabriele e Milva

Ingresso offerta libera.

Pesca di beneficenza con ricchi premi.

La festa si terrà anche in caso di pioggia.

Per info:

Tel: 0546/26096

Dal 10 al 13 luglio ad Albereto di Faenza la 24ª edizione

Sagra dell'Estate e d'la Batdura

Per quattro giorni, nel secondo fine settimana di luglio, il paese di Albereto ospita una rassegna ricca di eventi.

La Sagra d'la Batdura vuol far rivivere i mitici momenti della trebbiatura, così come avveniva nei tempi lontani, per tener vivo nella memoria il ricordo di quei giorni di fatica ma anche di gioia.

Il rito della battitura

Erano molte le persone che formavano la squadra dei trebbiatori; potevano arrivare anche a quaranta per la batdura che era da sbrigare nell'arco della giornata. Il responsabile della squadra diceva alle singole famiglie della zona quando sarebbe arrivato il loro turno e, nel giorno fissato, la squadra giungeva sul posto e la trebbiatrice veniva collegata al trattore tramite una cinghia che faceva muovere le pulegge. Ognuno aveva un compito. C'era chi slegava i covoni e li buttava dall'alto nella trebbiatrice, chi racco-

sostituita dall'imballatrice), chi raccoglieva la pula per polli e galline. Per proteggersi dalla polvere gli operai si legavano un fazzoletto che copriva naso e bocca.

La festa nell'aia dopo la fatica

Il giorno della "battitura" era un evento speciale per la vita della campagna. Era il momento conclusivo di un'attività lavorativa molto pesante, quella della mietitura, che veniva eseguita a braccio, con l'uso della falce. Tutto era pronto quando i covoni di grano venivano sistemati in circolo, con le spighe rivolte verso il centro. Fatica e sudore accompagnavano le fasi di questo rito agreste che si concludeva sempre con una festa per salutare il granaio finalmente pieno e la fine del pagliaio eretto nell'aia.

Era il momento della distribuzione della ciambella e del vino buono, quando gli adulti si concedevano il meritato riposo e i bambini



gliava il grano buono e lo pesava sulla bascula fino a raggiungere il peso di un quintale a sacco. Chi ammuchiava paglia col forcale per farne un pagliaio (operazione poi

giocavano attorno alla trebbiatrice timorosi che si rimettesse improvvisamente in moto.

Oggi come un tempo la "batdura" è anche un'occasione di festa dedicata ai

Programma

Venerdì 10 luglio

Ore 19 - APERTURA STAND GASTRONOMICO

Ore 21 - Spettacolo di cabaret con

Duilio Pizzocchi

Sabato 11 luglio

Ore 19 - APERTURA STAND GASTRONOMICO

Ore 21 - Spettacolo con i

Ballerini del maestro Cicognani

Domenica 12 luglio

Ore 11 - Santa Messa

Ore 12 - Pranzo a menu fisso su prenotazione.

Tel. 0546.44101

Ore 16 - Angolo giochi

LUDOBUS Kaleidos

Ore 17 - Rievocazione di

BATDURA con mezzi d'epoca

Ore 18 - APERTURA STAND GASTRONOMICO

Pomeriggio e sera con

l'orchestra di

Mirco Gramellini

Con il patrocinio del **Club**

Secondo Casadei, esibizione di

ballerini e fruste romagnole

Lunedì 13 luglio

Ore 19 - APERTURA STAND GASTRONOMICO

Ore 21 - Fulvio ci presenterà

'LISCIO COME L'OLIO in FESTA'

Terza edizione **Polka Day**

con cantanti e ospiti d'eccezione.

Ostello di Campotto
di
Argenta

Via Cardinala, 27
44010 CAMPOTTO FE
Tel. e Fax 0542 808035
cooplapieve@libero.it
www.ostellionline.org

Immerso nell'oasi 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.

Prenotate subito il vostro soggiorno al 248 9113758

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

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

Centro Socio Riabilitativo Il Sentiero
Via Pana 38 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 46690 - Fax 0546 646995

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

www.ceff.it



Nel 2009 Weber si autoinventa nel vostro giardino con barbecue dai nuovi colori che saranno l'invidia di vostri ospiti! Non sarete mai delusi e sarete fieri di avere un Weber a casa vostra. Se ancora non lo avete fatto, correte!



Via Malpighi, 52 - 48018 Faenza (Ra) - Tel. | 39 0546 620996 Fax | 39 0546 622109
www.villasante.it info@villasante.it

Nell'ambiente non si parla d'altro! ...voi lo sapevate?

lv-juridets.com

Stampa digitale, Stampa serigrafica,
Ricamo, Stampa offset tradizionale, Cartelloni su grandi formati
pannelli... e tanto altro ancora ...

Avresti mai immaginato di trovare tanti servizi di stampa presso un'unica azienda?

photographies

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

Il prode Sansonetto vincitore del Niballo

Per una pubblica Giostra in Faenza

Popoli del Lamone, ecco l'invitto, / Il magnanimo, il forte Sansonetto, / Che col bel suo coraggio in fronte scritto, / Tra i nemi e tra le nevi a gir costretto / Fe' dall'Anglia rimota a noi tragitto: / Generoso di cor, vago di aspetto, / Torna bramoso di mostrar, che destro / Oggi è, qual era, di giostrar maestro.

Il poeta settecentesco canta in una cinquantina di versi, ripartiti in sette strofe, il ritorno vittorioso dalla lontana Inghilterra dell'intrepido cavaliere, già trionfatore alcuni anni addietro nella celebre giostra faentina, che si appresta quest'anno a celebrare il mezzo secolo della versione moderna (1959-2009).

Il destrier fugge, il Cavalier valente / Stringesi su l'arcion, la lancia abbassa; / Poi come accesa folgore stridente / Contro Anniballe il colpo avventa, e passa; / Anniballe, che immoto, e non temente / Ben è di rado che ferir si lassa; / E il colpo è sempre tal, ch'ogni speranza / Di

chi vien poi, di chi lo siegue, avanza.

Giostrano al fianco di Sansonetto: Belingeri, Ottonetto, Brandimarte, Riccardo ed Oliviero, tutti esperti cavalieri nell'arte del duellare, che colpiscono in ogni parte la sagoma dell'Africano, ma 'il prode Sansonetto nella testa / Gl'infligge il ferro, e vincitore ne resta'.

Nell'ottava finale l'occasionale aedo esorta i faentini e le genti delle vallate a tributare onori e gloria all'invitto cavaliere.

Popoli del Lamone, a lui festosi / Innalzate oggi dunque archi e trofei. / La Fama d'altro ragion non osi, / E gli sparga dintorno i fior più bei; / Anzi fin che il Ciel giri, e il suol si posi, / Sinché al Mondo saran lizze e tornei / Ricordinsi fra noi l'arte, l'aspetto, / La destrezza, e il valor di Sansonetto.

Dal testo poetico e dal breve apparato di note non emergono riferimenti cronologici alla disputa delle due giostre menzionate svoltesi a Faenza, nella seconda metà del Settecento, prima del 1787,

anno di pubblicazione del componimento poetico d'occasione.

L'autore dei versi invece, pur ignoto oggi ai più, è un personaggio abbastanza noto nella cultura romagnola del suo tempo: si tratta del ravennate padre Lorenzo Fusconi (1726 - 1814), minore conventuale, apprezzato poeta arcadico nonché padre guardiano presso il convento francescano di Faenza negli ultimi decenni del Settecento e inviato dal generale Napoleone Bonaparte proprio nel febbraio 1797 a Cesena per svolgere trattative diplomatiche con le gerarchie ecclesiastiche.

Nella lettera dedicata al volume di poesie varie del 1787, il nostro poeta confessa di aver indossato a 15 anni il saio francescano e di essersi quindi dedicato allo studio severo delle discipline filosofiche e teologiche senza la possibilità di coltivare e di applicarsi all'amen studio delle belle arti. 'Io non ho mai fatto versi per mio esercizio e di mia elezione' confesserà a sessant'anni, ma sollecitato dagli amici, dai superiori o da qualche circostanza particolare che stimolava il naturale estro poetico, manifestatosi fin dalla più giovane età.

Trasferitosi a Roma per motivi di studio, ebbe modo di frequentare la celebre accademia dell'Arcadia e di intessere rapporti di stima e di amicizia coi maggiori esponenti. Durante il soggiorno bolognese mentre si dedica all'insegnamento della filosofia il Fusconi, si fa apprezzare come abile e prolifico verseggiatore sia in lingua latina

sia in quella volgare.

Sarà poi in varie parti d'Italia apprezzato predicatore e incaricato di presiedere vari conventi fino al prestigioso ma anche gravoso incarico affidatogli dallo stesso papa Clemente XIV di docente presso l'Archiginnasio della Sapienza Romana. Alla morte di questo papa, al quale il poeta aveva dedicato varie composizioni,

padre Fusconi ritorna in Romagna e può finalmente raccogliere in volume e pubblicare il frutto di tante composizioni occasionali secondo il gusto dell'epoca: per vestizioni di monache, prime messe, nascite, morti, esaltazioni di principi e cardinali, matrimoni, feste di laurea, feste religiose (come la poesia dedicata all'Immacolata Concezione) o civili,

come il sonetto composto per l'insediamento del nuovo Capo Priore faentino, il conte Gaspare Ferniani, nel gennaio 1786.

Il lacunoso albero genealogico della più importante manifestazione faentina con questo componimento poetico del padre Lorenzo Fusconi sulla giostra faentina settecentesca s'impreziosisce e si nobilita.

Giuseppe Dalmonte

Per la rassegna *l'Arte di Scoprire* promossa da Carta Bianca Editore

I Bertucci pittori nella Faenza del '500

Nel corso della Festa della Cooperazione faentina, nel pomeriggio di giovedì 28 maggio, la cooperativa editrice Carta Bianca ha organizzato un incontro con la dott.ssa Patrizia Capitanio, operatrice di beni culturali, che ha presentato *I Bertucci Pittori nella Faenza del Cinquecento*, soffermandosi in particolare sulle figure dei due Giovan Battista, nonno e nipote, dei quali la città natale conserva importanti opere. Dopo la lezione introduttiva, svoltasi presso la sala Zucchini del Circolo Torricelli, i presenti si sono recati presso il Museo Diocesano dove hanno potuto ammirare le quattro tele di Giovan Battista Bertucci il giovane (1539-1614) ivi conservate.

Per l'occasione Carta Bianca ha pubblicato una lussuosa cartella con la riproduzione delle tele del Bertucci, accompagnate da una scheda sull'artista e sul Museo Diocesano. Si è trattato di una operazione culturale di grande rilievo che autrice ed editore hanno voluto intitolare *L'Arte di Scoprire*, perché si propone di andare alla ricerca di

aspetti poco conosciuti e solo apparentemente minori del patrimonio artistico faentino.

Questa pubblicazione ha rappresentato un ulteriore momento del sodalizio che si è venuto a creare in questi ultimi tempi fra Patrizia Capitanio e la cooperativa editrice Carta Bianca.

artistica e religiosa.

Nel dicembre dello scorso anno è stato invece pubblicato *La cartiera di Faenza e le vie d'acqua cittadine. Dall'epoca medievale ai giorni nostri*. Un sintetica ma precisa ricostruzione dei percorsi delle principali vie d'acqua che attraversavano la città alimentando la cartie-



Il primo frutto della collaborazione è stato lo splendido volume *Sulle vie del Medioevo. Croci varie del territorio di Faenza* pubblicato alla fine del 2006. Un volume di alto contenuto culturale e riccamente illustrato che costituisce di fatto una guida alla scoperta di alcune fra le tracce più interessanti della nostra storia sociale,

ra ed i mulini, irrigando gli orti e fornendo acqua alle vasche dei lavatoi. Il volume si segnala per le numerose illustrazioni (disegni, stampe e fotografie d'epoca) e per la grande cura tipografica con la quale è stato realizzato.

Per info:
Carta Bianca Editore
Tel. 0546 621977
cartabiancapsc@tin.it



I vessilli dei cinque rioni che partecipano alla versione moderna del Palio del Niballo di Faenza.

SCAVOLINI
Store Ravenna

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





'Anello del Pino' live 2009

La scommessa di Music Club per l'estate 2009. Cinque serate a Milano Marittima per un "Anello del Pino" come mai si è visto. Le date: 26 giugno, 10 e 22 luglio, 7 e 28 agosto. Gli orari: dalle 20 alle 24.

In tredici anni di attività, la cooperativa Music Club, azienda leader sulla Costa Romagnola per la fornitura completa dei servizi di animazione, sport e spettacolo, ha dato voce, musica, divertimento e supporto tecnico agli eventi delle migliori strutture tra alberghi, residence, campeggi, centri commerciali, stabilimenti balneari, parchi divertimento ed enti pubblici.

Rossano Scaioli e Ruggero Giunchi, imprenditori di successo, hanno dato vita ad un team di professionisti tra stabili e stagionali che ogni anno si assesta sulle 60 unità.

Ma negli ultimi anni hanno voluto intraprendere una nuova strada: non più solo servizi, ma anche progettazione e proposta di eventi che possano dare evidenza a zone che di norma non sono toccate dalle consuete programmazioni stagionali. Lo hanno fatto a Cervia per viale Roma, nel suo tratto da viale Volturno a viale Colombo, a Pinarella nella zona di via Mezzanotte e hanno potuto contare sulla collaborazione dei commercianti, degli albergatori e delle associazioni di categoria.

A fine stagione 2008 avevano già in nuce un'idea per il 2009: nel contesto degli

eventi estivi risultava ancora non valorizzata la zona di Milano Marittima Nord, denominata "Anello del Pino". Essa, pur essendo un punto di eccellenza della ricettività alberghiera e inserita nel contesto ambientale autoctono della pineta, non è sede di eventi significativi ad esclusione di quelli organizzati dai singoli alberghi per i propri clienti.

Il progetto di Music Club si propone di colmare tale lacuna, dando vita ad un evento estivo capace di interessare l'intera zona e di coinvolgere tutte le imprese turistiche ivi operanti.

I turisti potranno intrattenersi nella zona allestita, sia seguendo il percorso guidato dai conduttori, sia facendo sosta nelle aree che interessano.

zione eventi, Giovanni Vestrucci e Laura Fiscelli Vestrucci, che saranno anche i conduttori delle serate, insieme ai titolari di Music Club. Questi ultimi garantiranno l'accompagnamento musica-

le di tutta la serata.

È stata entusiastica la partecipazione degli imprenditori della vasta zona ed importante la sponsorizzazione di Ascom Cervia che funge da main sponsor, a

seguire le altre associazioni di categoria, Confesercenti, Confartigianato, Cna, Cooperativa Bagnini, Concooperative e Banca Romagna Centro.

Laura Vestrucci

Incontro con Lorenzo Rivalta, bagnacavallesse, socio Comacer

Giovane agricoltore, conferisco in cooperativa e penso che...

Non solo giovani cooperatori... ma anche giovani "conferitori". Se come vocabolo suona in modo piuttosto anomalo il soggetto a cui si riferisce è una figura fondamentale del mondo cooperativo. Lorenzo Rivalta, bagnacavallesse doc, è proprio tra questi e rappresenta il nuovo che avanza nel settore cerealicolo. Trentasei anni, lavora le terre di famiglia (13 ettari) e prosegue il rapporto, cominciato molti anni fa da suo padre, con il Comacer, la cooperativa bagnacavallesse presieduta da Mauro Ricci.

Qual è stato il tuo percorso nella cooperazione?

«Sono subentrato a mio padre intorno al '94/'95 per il normale ricambio generazionale. Quando mi sono fatto socio ero giovane e sono cresciuto insieme al rapporto con Comacer. Da parte mia c'è stata anche molta curiosità: conoscere il mondo cooperativo, partecipare attivamente alle assemblee, agli incontri. Anche adesso cerco di seguire il più possibile le riunioni informative e formative che ci vengono proposte... quando non si sovrappongono nella stessa sera! (ride, ndr). Con Comacer, in particolare, ho un ottimo rapporto. Stimolo la dirigenza e i collaboratori che seguono direttamente noi coltivatori.»



Un moderno mezzo agricolo del Comacer alla Festa della Cooperazione bagnacavallesse..

Cosa significa per te conferire in cooperativa?

«Conferire significa molto per noi agricoltori. Sotto l'aspetto pratico ci sono anche molti vantaggi. Avere qualcuno che ti aiuta, che svolge determinati lavori al tuo posto e, soprattutto, dà una grossa mano sotto l'aspetto commerciale, è fondamentale. Non credo di dire niente di nuovo: sono tutti elementi che sono alla base della cooperazione e gli stessi motivi per i quali è nata. In molti non capiscono che la priorità di noi coltivatori non è "far del numero" (cioè produrre in quantità industriali, ndr) ma fare "prodotti alimentari", cose buone e nei tempi e con gli aiuti adeguati. Comacer poi è un grande aiuto anche sotto l'aspetto tecnico: fornitura di macchinari e assistenza di tecnici esperti.»

Come vedi l'esperienza dei Giovani Cooperatori?

«L'associazione dei Giovani Cooperatori fa cose molto positive e gli incontri che promuove sono utili e soprattutto propositivi. La cosa che più mi amareggia è notare che molti giovani non capiscono la forza che hanno e non fanno abbastanza per partecipare e per promuoversi.»

Qual è il ruolo dei giovani in all'interno di Confcooperative?

«Beh, in Confcooperative ho notato un buon compromesso tra vecchie e giovani generazioni. C'è spazio per tutti ed è una cosa, secondo me, indispensabile: forze giovani coadiuvate dall'esperienza. Il nostro ruolo deve essere quello di proporre, apportare nuove idee senza dimenticare mai le nostre radici. Metterci insieme per attivare un confronto sano dal quale possano partire nuovi spunti.»

Mabel Altini



Giunchi



Scaioli



'Anello del Pino'

Le Scene di "Anello del Pino Live 2009"

Scena 1: Rievocazione dell'ambiente dell'antica pineta con Casa delle Aie, lavorazione dei pinoli, Santuario della Madonna del Pino, osteria dei pellegrini, la fondazione di Milano Marittima, primi villini, alberghi...

Scena 2: Rievocazione della pineta di Dante con il mercato medioevale, il sommo Poeta e il signore di Ravenna Guido Novello...

Scena 3: Rievocazione delle lotte fra signorie e stati per il dominio su Cervia (1400-1500) con allestimento di accampamento militare e scene di vita del tempo...

Scena 4: Rievocazione delle origini dell'ospitalità turistica romagnola [attraverso la cultura contadina, i suoi valori, le sue tradizioni, il lavoro della terra e i mestieri artigianali ad esso collegati]...

Scena 5: L'accoglienza dei più piccoli a Cervia, l'attenzione nei loro confronti attraverso la proposta di percorsi a misura di bambino, nel punto di incontro tra fantasia e realtà...

L'idea base dell'evento è rievocare la storia del luogo, dalle sue origini ad oggi, attraverso attività, allestimenti, esposizioni, animazioni e spettacoli di strada, testimonianze di realtà protagoniste della tradizione e dell'ospitalità romagnola. Il tutto in 5 scene realizzate con la collaborazione di gruppi e associazioni attivi in precisi contesti di rievocazione storica ed animazione.

La progettazione nel dettaglio e l'organizzazione è stata affidata a due esperti di comunicazione e organizza-

Problemi di spazio? Abbiamo la soluzione

Sede Centrale.
40010 Cotignola (Ra)
Via Madonna di Genova, 30
Tel. +39 0519 11111
Fax +39 0519 11110
info@arcotrasporti.it

Ufficio Italia.
Tel. +39 0519 11111
Fax +39 0519 11110

Ufficio Estero.
Tel. +39 0519 111 880
Fax +39 0519 111 611

www.arcotrasporti.it



MUSICA

Pinarella

Partenza al Rock Planet di Pinarella di Cervia **sabato 6** con i *Meganoidi*, in tour per presentare al pubblico il nuovo album "Al posto del fuoco", capitolo puramente rock della band presente sulla scena underground italiana da oltre dieci anni.

Mercoledì 10 l'appuntamento è con *Juliette And The New Romantics* sempre al Rock Planet, con l'energia e la grinta dell'attrice e rock star Juliette Lewis.

Marina di Ravenna - Marina Romea

Si prosegue al bagno Hana Bi di Marina di Ravenna con gli *Hawk And A Hacksaw* **venerdì 12**, duo emerso dall'underground jugoslavo di Kusturica, esponente di sonorità ethno-world.

La stessa sera al Boca Barranca a Marina



Romea i *Kalamu*, gruppo di giovani calabresi che sperimenta un percorso musicale che vede protagonista la loro terra d'origine attraverso un progetto musicale che riprende i brani della tradizione popolare rielaborati attraverso nuove contaminazioni.

Marina di Ravenna

Da segnalare tre appuntamenti al bagno Hana Bi. Il primo, **domenica 14** con *The Morlocks*, la band capitanata dal vocal nippo-americano Leighton Koizumi, icona del garage punk tornato sulle scene in questi anni dopo un lungo silenzio partito ad inizio anni novanta. **Martedì 16** è la volta degli australiani *The Drones*, con il loro *Havilah*, disco pregno di riferimenti al rock più classico e narcotico. Poi **mercoledì 17** gli *M83* a presentare il terzo album *Saturdays = Youth*, segnando un cambio di sonorità, sempre molto '80s ma più contaminati dal pop.

Madonna dell'Albero - Marina Romea - Faenza

Venerdì 19 al Bronson di Madonna dell'Albero concerto dei *Dredg*, la cui musica spazia da sonorità che ricordano in qualche modo i Tool e gli A Perfect Circle, con suoni profondi, voci tristi, canzoni molto melodiche in un insieme incredibilmente armonioso.

La stessa sera al Boca Barranca *Jacaré* *ao vivo*, per immergersi nelle musiche del mondo riaffiorando ora in calme atmosfere jazz, ora nel samba e nello choro, per poi tornare a covare sulle sponde della canzone d'autore.

Nella stessa serata al Laghetto del Sole di

Faenza festa di apertura con *Bermuda Acoustic Trio & Tequila Sunrise*

Pinarella

Doppio concerto punk rock **sabato 20** al Rock Planet con gli *Useless ID* e i *The Living Daylight*, i primi israeliani, i secondi from Lincoln, England.



Cervia - Marina di Ravenna

In occasione della Festa della Musica organizzata dal Comune di Cervia, **domenica 21** suonerà *Il Genio*, il duo electro, pop, rock'n'roll divenuto celebre per il tormentone pop-porno. Nel frattempo al bagno Hana Bi a Marina di Ravenna andrà in scena la performance dei *The Lord Of Altamonts*, che riproporranno il mitico suono sixties.

Pinarella

Lunedì 22 appuntamento con i *Lacuna Coil* al Rock Planet, il nuovo album dal titolo *Shallow Life*, uscito lo scorso 20 aprile per la

Century Media.

Marina di Ravenna

La sera successiva, quella di **martedì 23**, il gruppo Olandese *ZZZ* si esibirà all'Hana Bi. Sempre all'Hana Bi **giovedì 25** *Pete And The Pirates*, indie rock band inglese, produttori di musica allo stesso tempo dolce, pura, gioiosa, malinconica e amabile.

Marina Romea - Faenza

Serata all'insegna dell'hammond jazz **venerdì 26** con *Link Quartet* al Boca Barranca, con un sound rigorosamente strumentale che attinge dall'Hammond Jazz dei 60's di Georgie Fame e Brian Auger. Nella stessa serata al Laghetto del Sole di Faenza il tributo ai Pink Floyd dei *Floyd Machine*

Pinarella

Per gli appassionati di punk '70, **sabato 27** si esibirà lo storico batterista dei Ramones *Marky Ramone* al Rock Planet, con la mission di far sopravvivere lo spirito e l'energia dei Ramones.

Ravenna

E per concludere una serata in compagnia dei *Gattamolesta* in occasione della festa democratica di Ravenna al Pala De Andrè, **domenica 28**, band letteralmente sorta in strada, che percorre le rotte della musica popolare e richiamando sonorità appartenenti a diverse aree geografiche.

Luca Retini

ARTE

Sorprese d'arte al Ravenna Festival

Dal 14 giugno al 18 luglio torna l'appuntamento con il Ravenna Festival, giunto alla ventesima edizione: quest'anno i temi sono quelli della preghiera e del rito, intesi come luoghi dell'anima e variamente declinati dall'interpretazione della musica e delle arti nel corso dei secoli.

Non solo musica e danza fanno parte del programma: martedì 16 giugno, alle ore 18.30, inaugura infatti *Bianco Nero Piano Forte*, un'installazione *site specific*, prodotta da Ravenna Festival in collaborazione con la Biblioteca Classense, presso la *Sala Dantesca* della stessa *Biblioteca Classense*. Il progetto di Mara Cantoni, Luigi Ceccarelli, Silvia Lelli, Roberto Masotti, che resterà allestito fino al 18 luglio, mescola diverse arti, creando non tanto una mostra ma piuttosto un'atmosfera, qualcosa da sperimentare, in cui immergersi con tutti i sensi.

In assenza dell'uomo le cose cosa sono? Forme inerti, impronte lasciate nel solco della storia o figure pulsanti dell'im-

maginario? Un pianoforte senza pianista cosa fa? Aspetta, medita, evoca, semplicemente sta? E dell'uomo ha nostalgia? Forse l'assenza dell'uomo non è che la nostalgia ch'egli ha di se stesso. Del suono, del timbro, del tono.

Il pianoforte, protagonista dell'installazione, più che essere da noi osservato, ci osserva. Implacabile, nero, lucido, teso. E anche concretamente presente, adagiato su un fianco, spoglio, a ricevere immagini proiettate sulla cordiera, appena filtrate da un tulle, e a far cantare le



Bianco Nero Piano Forte, Biblioteca Classense, Ravenna.

sue corde, stimolato da leggere vibrazioni elettromeccaniche.

In quarantacinque fotografie in bianco e nero, pianoforti variamente ambientati, guardati da prospettive inedite, si rivelano creature a tratti inquietanti, quasi sempre misteriose. Una ventina di testi scritti affianca le immagini, infondendovi una sorta di animismo evocativo e talora strampalato: sono brevi storie, dialoghi, versi poetici o commenti paradossali dove la dimensione fantastica si intreccia a riferimenti musicali e letterari.

Per informazioni: www.ravennafestival.org

In occasione di Ravenna Festival inaugura poi il 19 giugno alle ore 19, alla *Galleria Mirada* di Ravenna, la mostra pittorica *Strade obsolete* di Marco Teatro: l'artista presenta alcuni dei suoi più recenti lavori, che hanno come orizzonte di ricerca il legame tra psiche umana e realtà materiale. La mostra sarà aperta fino al 31 luglio.

Le rappresentazioni della mostra indagano le tracce del passato e la premonizione del futuro: protagonista è il sentiero, il percorso reale e spirituale, la

sua doppia anima, l'ambivalente luogo del "dio del passaggio", Giano Bifronte, che con la sua doppia faccia può guardare entrambe le direzioni della soglia.

Gli acrilici esposti rappresentano una premonizione nelle intenzioni dell'autore: "Appariranno le nostre strade, agli occhi di civiltà future, con lo stesso stupore, mistero e ricerca di razionalità, con cui noi osserviamo gli immensi manufatti del passato. Il lavoro come preghiera, il percorso fisico, e quello dell'anima, dell'irrazionale, del religioso, del luogo *altro*, dell'altrove, di altri mondi".

Per informazioni: www.mirada.it

Paola Casta



Marco Teatro, *Strade Obsolete*, Galleria Mirada, Ravenna.

NEL VERDE DI RIOLO TERME
CASA ALBERGO PER ANZIANI
VILLA LINDA

- Soggiorni brevi e lunghi
- Camere singole e doppie, tutte con bagno attrezzato
- Presenza di un medico
 - Animazione
- Fisioterapia Riabilitativa
- Assistenza Infermieristica

VIA RIO VECCHIO, 40 RIOLO TERME (RA) - TEL. 0546 74329

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

SOLO NEI

SUPERMERCATI

**BUON
COFRA**

Tanti
vantaggi esclusivi
per i Soci

SOLO PER I SOCI

COFRA

Farsi Socio è facile!
Chiedi informazioni nei Supermercati

**CONAD
SUPERSTORE**

offerte dal 11 al 20 giugno

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO TAKE AWAY "FORNO ROMAGNOLO" gr 250 SCONTO 45% da 3,42 € a 1,88	YOGURT ALTA QUALITA' "GRANAROLO" GUSTI VARI gr 500 SCONTO 39% da 3,96 € a 1,19
SNELLINA "GRANAROLO" al kg SCONTO 34% da 21,95 € a 14,43	MOZZARELLA BUFALA POLENGHI VASCHETTA gr 200 SCONTO 40% da 5,25 € a 2,10
PROSECCO BIO DEI COLLI TREVIGIANI "CANTINA PIZZOLATO" cl 75 SCONTO 40% da 5,70 € a 2,99	PRONTO RISO AGRODOLCE "PUCCI" gr 300 SCONTO 43% da 2,57 € a 1,10

offerte dal 18 al 24 giugno

MAXIMILIAN BRUT ETICHETTA NERA cl 75 SCONTO 23% da 4,29 € a 3,30	DETERGENTE LIQUIDO MANI-VISO "DERMAPLUS" IPOALLERGENICO ml 500 NOVITA' SCONTO 42% da 2,57 € a 1,10
SPECK BUSTA "FIORUCCI" gr 120 SCONTO 39% da 8,64 € a 5,25	TAGLIOLINI AL SALMONE TAKE AWAY "FORNO ROMAGNOLO" gr 250 SCONTO 45% da 4,17 € a 1,88
CHARDONNAY BIO "CANTINA PIZZOLATO" cl 75 SCONTO 50% da 4,47 € a 2,22	FRISKIES CROCCANTINI MANZO FEGATO VERDURE gr 2000 SCONTO 36% da 9,55 € a 3,46

**SUPERMERCATI
CONAD**

offerte dal 12 al 20 giugno

PIADINA GRAND TENERO MACINATA A PIETRA X 3 "PIASOTTI" gr 350 SCONTO 40% da 3,11 € a 1,23	PROSECCO BIO DEI COLLI TREVIGIANI "CANTINA PIZZOLATO" cl 75 SCONTO 40% da 4,99 € a 2,99
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO TAKE AWAY "FORNO ROMAGNOLO" gr 250 SCONTO 45% da 4,17 € a 1,88	MOZZARELLA BUFALA POLENGHI VASCHETTA gr 200 SCONTO 40% da 5,25 € a 2,10
YOGURT ALTA QUALITA' "GRANAROLO" GUSTI VARI gr 300 SCONTO 37% da 5,16 € a 1,19	MORTADELLA SUPREMA TRANCIO S.V. "FIORUCCI" al kg SCONTO 31% da 26,16 € a 8,20

offerte dal 19 al 24 giugno

TAGLIOLINI AL SALMONE TAKE AWAY "FORNO ROMAGNOLO" gr 250 SCONTO 45% da 3,47 € a 1,88	BICARBONATO PLUS SPARGITORI "SOLVAY" gr 400 SCONTO 39% da 2,62 € a 0,99
TRAMEZZINO SANDWICHES "GECHELE" gr 140 SCONTO 35% da 5,12 € a 1,80	FRISKIES CROCCANTINI CANE MANZO FEGATO VERDURE gr 2000 SCONTO 30% da 4,95 € a 3,46
CHARDONNAY BIO "CANTINA PIZZOLATO" cl 75 SCONTO 50% da 4,47 € a 2,22	DETERGENTE LIQUIDO MANI - VISO "DERMAPLUS" IPOALLERGENICO ml 300 NOVITA' SCONTO 42% da 2,22 € a 1,10

**Margherita
CONAD**

offerte dal 10 al 15 giugno

PANCETTA A DAIRINI DOLCE /AFFUMICATA "FIORUCCI" gr 140 SCONTO 39% da 2,99 € a 1,82	PRONTO RISO AGRODOLCE "PUCCI" gr 300 SCONTO 43% da 2,67 € a 1,10
PIADINA GRAND TENERO MACINATA A PIETRA X 3 "PIASOTTI" gr 350 SCONTO 40% da 3,11 € a 1,23	SNELLINA "GRANAROLO" al kg SCONTO 34% da 21,95 € a 14,43
YOGURT ALTA QUALITA' "GRANAROLO" GUSTI VARI gr 500 SCONTO 39% da 2,99 € a 1,19	TOSTARELLI CLASSICI "GECHELE" gr 150 SCONTO 37% da 1,80 € a 0,68

offerte dal 17 al 22 giugno

TRAMEZZINO SANDWICHES "GECHELE" gr 140 SCONTO 35% da 5,12 € a 1,80	MORTADELLA SUPREMA TRANCIO S.V. "FIORUCCI" al kg SCONTO 31% da 26,16 € a 8,20
SPECK BUSTA "FIORUCCI" gr 120 SCONTO 39% da 8,64 € a 5,25	BICARBONATO PLUS SPARGITORI "SOLVAY" gr 400 SCONTO 39% da 2,62 € a 0,99
FRISKIES CROCCANTINI CANE SALMONE TROTA E TONNO gr 2000 SCONTO 36% da 9,55 € a 3,46	DETERGENTE LIQUIDO MANI - VISO "DERMAPLUS" IPOALLERGENICO ml 500 NOVITA' SCONTO 42% da 2,57 € a 1,10

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

Pigiama bimbo/bimba manica corta 100% cotone modelli assortiti SCONTO 28% da 7,49 € a 5,49	Slip mini x 3 pezzi Garda bianco/nero SCONTO 25% da 7,99 € a 5,99	Slip midi x 3 pezzi Garda bianco/nero SCONTO 25% da 7,99 € a 5,99	Vogatore uomo bianco e colorato lg dal 4 al 7 SCONTO 26% da 5,99 € a 4,49
--	--	--	--

**Offerte Chicco
dal 8 al 20 giugno
2009**

Grigliata mista di suino
salsiccia gr. 500
braciola gr. 500
pancetta fettina gr. 400
costola gr 400
spiedini gr 300
Confezione kg 2 circa
prezzo al mercato € 6,90
prezzo socio SCONTO 37%
al kg € **4,77**

Lenzuolo copriletto matrimoniale stampato
100% cotone
prezzo al mercato € 31,90
prezzo socio SCONTO 19%
€ **25,84**

* fino ad esaurimento scorte

**SUPERMERCATI
COFRA**
www.gruppocofra.it

**CONAD
SUPERSTORE**
PUNTI VENDITA
FAENZA
C. Commerciale "Le Cicogne"
Via Galliei 4/17 - Tel. 0546 623384
RAVENNA
Zona Rosselle
Via Grandi 2 - Tel. 0544 456222

**SUPERMERCATI
CONAD**
PUNTI VENDITA
FAENZA
C. Com. "Faenza Uno"
Via Renacolo 1/25 - Tel. 0546 661667
BRISIGHELLA
Via Lanzoni 2 - Tel. 0546 80523
RIOLD TERME
Via Monz. Tarlombani 8 - Tel. 0546 71217

**Margherita
CONAD**
PUNTI VENDITA
COTIGNOLA
Centro Sforza 108/6 - Tel. 0545 992396
MODIGLIANA
Via Spiccerelli 33 - Tel. 0549 042310
CASOLA VALSENO
Via Roma 39/b - Tel. 0546 76179
GODO di RUSSI
Via Faentina Nord 282 - Tel. 0544 418444
LUGO MARGHERITA
Corso Garibaldi, 115 - Tel. 0545 35288

800.89.22.11

**GRUPPO
COFRA**