



Novembre 2008

Contiene I.P.

ANNO XXV, n. 11, Novembre 2008 - Euro 0,52 Iva incl. - Abb. annuo Euro 5,30 Iva incl. - Spedizione in abb. post.: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 6, comma 1, DCB Ravenna - Pubblicità non superiore al 45%. - Direttore resp.: Domenico Diversi Autorizzazione del Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78. Redazione: via Castellani 25, Faenza Tel. 0546 26084 - Pubblicità: Even Group, via Calzi 16, Faenza tel. 0546/623710. Stampa: Galeati Industrie Grafiche Imola - www.galeati.it

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

Clicca
www.inpiazza.it

Il ruolo della BCC ravennate e imolese: intervista al Direttore Edo Miserocchi

La "grande crisi" e l'economia locale



Il Direttore della BCC ravennate e imolese, Edo Miserocchi.

La grande crisi della finanza internazionale nasce "americana", oltre un anno fa; nessuno l'ha fermata e oggi rischia di diventare globale e di frenare lo sviluppo economico anche dei nostri territori.

Al Direttore Generale della BCC ravennate e imolese, Edo Miserocchi, abbiamo chiesto di aiutarci a capire quale funzione sta svolgendo e potrà svolgere il Credito Cooperativo in questa fase nella quale la crisi finanziaria sta colpendo anche in Europa.

Direttore, cosa sta succedendo?

«Non è mia intenzione

smiunire la serietà dei problemi: certamente, quando l'economia finanziaria più importante del mondo, cioè quella degli Stati Uniti d'America, va a gambe all'aria, e quando alcune delle più importanti banche d'affari, sempre a livello mondiale, si trovano in grossa difficoltà, siamo in presenza di segnali molto preoccupanti; quindi, guai a sottovalutare la situazione, anche se bisogna fare le dovute proporzioni e distinzioni: stampa e tv parlano in modo generico di "banche" in difficoltà, senza distinguere fra banche internazionali e banche locali e tra chi fa investimenti speculativi e chi invece si occupa di investimenti nell'economia reale di un territorio.»

Anche in questa fase possiamo continuare a dire che le BCC sono "differenti"?

«La BCC è differente, non tanto perchè lo dice la pubblicità, ma per la sua storia e per gli investimenti che fa. I soldi dei nostri Soci e dei nostri depositanti, che ammontano a circa 1 miliardo e 800 milioni di euro, sono reinvestiti per 1 miliar-



Un esempio di sostegno della BCC ravennate e imolese all'economia locale: nel corso del 2007, ha finanziato la realizzazione di due invasi ad uso irriguo, della capacità complessiva di circa 500 mila metri cubi, nella frazione di Marzeno (comuni di Brisighella e Modigliana).

do e 650 milioni di euro (quindi per il 92%) nell'economia locale. Non sono quindi investiti in operazioni speculative. Occorre risottolinearlo: i risparmi dei nostri Soci e clienti restano ancorati al nostro territorio, all'economia reale delle nostre comunità.»

«Uno dei meccanismi che dà sicurezza e solidità alla nostra BCC - spiega Miserocchi - è l'accantonamento, anno dopo anno, di buona parte degli utili nelle riserve destinate al rafforzamento patrimoniale. Noi, anche quest'anno, con delibera dell'Assemblea, con l'accantonamento nel fondo di riserva di circa 19 milioni di euro, abbiamo generato una ulteriore garanzia per le imprese e per le famiglie che si rivolgono a noi; la BCC, se è ben tutelata con un consistente patrimonio, è infatti anche in grado di assumere i rischi di credito verso le imprese.»

Una presenza fondamentale, dunque, quella delle BCC...

«Il ruolo delle banche locali continua ad essere prezioso e insostituibile per l'economia italiana: le BCC sono in grado di svolgere un'azione costruttiva di fronte alle difficoltà che stiamo vedendo ogni giorno crescere.»

Direttore, quale consiglio si sentirebbe di dare oggi ai risparmiatori?

«In questa fase, che sarà ancora lunga e difficile, occorre investire in prodotti finanziari facilmente vendibili: obbligazioni, possibilmente garantite, di banche

ben patrimonializzate, titoli di Stato, libretti e certificati di deposito, prodotti semplici. E noi, con i nostri operatori, in questi mesi abbiamo consigliato a Soci e clienti una linea di grande semplificazione per gli investimenti, supportandoli nell'acquisizione di strumenti tradizionali e sicuri.»

Un ritorno alla razionalità e alla logica, negli investimenti:

«Le banche devono essere consapevoli di riportare ai risparmiatori dei rendimenti ragionevoli, ma non la luna nel pozzo.»

(Segue a pag. 11)

All'interno

BCC Informa

Il Fondo di Garanzia degli obbligazionisti BCC pag.11/14

Feste & Sagre

Granarolo e Sant'Andrea

pag. 18



Un altro esempio di intervento della BCC ravennate e imolese sul territorio: la centrale di energia elettrica a biomasse di Medicina (Bo).

In questo numero:

Frutta Agrintesa con sigillo Valfrutta Fresco

pag 2

La cooperazione ravennate di fronte al PTR

pag 3

Centrali biomasse: polemiche strumentali

pag 4

Caviro: le prospettive della vitivinicoltura

pag 5

Il Mulino: servizi sociali innovativi

pag 7

Agrisol, associarsi è meglio

pag 8

Il Bello e il Buono a Villa La Babina

pag 9

Cofra: qui la crisi non è di casa

pag 15

Enologica 2008: non solo vino

pag 16

Da Co.Abi: una casa per vivere bene

pag 21



Rilassati. Sei in ufficio.

ARREDI PER UFFICIO
ESPOSITORI
LIBRERIE
OGGETTISTICA E
COMPLEMENTI D'ARREDO

PARETI ATTREZZATE
SEGNALETICA AZIENDALE
SEDUTE

VIVERE L'UFFICIO
by Studio T

Lavorare bene. Lavorare meglio.

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

www.vivereufficio.it - www.studiot.it

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

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

Una nuova società consortile che commercializzerà 50.000 tonnellate di prodotti ortofrutticoli freschi

Frutta Agrintesa con sigillo Valfrutta Fresco

Il presidente di Agrintesa Raffaele Drei: "Agrintesa sarà la capofila tra le aziende che lavoreranno il prodotto".

In casa Agrintesa l'autunno 2008 sarà certamente ricordato per la vendemmia record, con ben 1.629.000 quintali di uva conferita dai soci. Un dato che testimonia la crescita in corso del settore 'cantina' per la cooperativa faentina, sebbene le preoccupazioni per la nuova Ocm non manchino. Ma forse il motivo principale per cui questo fine stagione verrà ricordato è la nascita di 'Valfrutta Fresco', la società consortile costituita congiuntamente da Agrintesa, Apo Conerpo, Conserve Italia, Fruit Modena Group, Italfrutta e Cepal, che si propone di commercializzare a regime circa 50.000 tonnellate di prodotti, tra ortofrutta fresca e quarta gamma, sviluppare un volume di affari di oltre 80 milioni di euro e investire 15 milioni di euro in 5 anni per attività di comunicazione e promozione.

«Oggi, senza alcun dubbio, Valfrutta Fresco è la principale novità nel panorama ortofrutticolo italiano. Un progetto da tempo ambito che ha finalmente trovato concretezza grazie alla solidità della compagine sociale raggiunta dalle cooperative coinvolte dopo i processi di aggregazione avvenuti all'interno della base sociale di Apo Conerpo.»

Sono i primi commenti del presidente di Agrintesa Raffaele Drei, che guarda con ottimismo e grande entusiasmo al futuro della nuova società.

«Commercializzare un prodotto fresco utilizzando un marchio di qualità che ci identifichi al consumatore. E' questa la grande sfida» precisa Drei chiarendo subito che Agrintesa sarà la capofila tra le aziende che lavoreranno e forniranno il prodotto.

«Il progetto sarà inizialmente indirizzato al mercato tradizionale - continua il presidente - e riguarderà la gamma completa delle produzioni italiane tipiche: nettarine, pere, pesche, susine, albicocche, fragole, kiwi, arance, pomodoro e uva da tavola. Percorreremo una logica di prodotto di stagione, garantendo la gamma completa delle grandi produzioni tipiche italiane.»

Drei fa poi il punto della situazione allo stato attuale del progetto:

«Sono già partite le prime forniture di pere, seguirà a novembre il kiwi, non appena il prodotto sarà in condizione ottimale per il consumo, e successivamente avremo gli agrumi. Ad inaugurare la fase primaverile saranno le fragole e a seguire, tutte le altre

produzioni estive. Stiamo cercando infine partnership per l'uva da tavola.»

Valfrutta firma dunque l'ortofrutta fresca e di quarta gamma.

«Il marchio Valfrutta è un marchio di primaria notorietà e successo. Viene associato dal consumatore ad un prodotto dotato di ottimo rapporto qualità/prezzo ed evoca l'immagine di un prodotto ottenuto in un campo vicino e direttamente lavorato dalle cooperative dei produttori. Ora si tratta - spiega Drei - di trasferire questa percezione del consumatore anche sul prodotto fresco, mantenendo la qualità e la sicurezza del prodotto, ottenuto dalle zone di produzione più vocate, con le tradizionali bontà organolettiche che saranno monitorate continuamente attraverso pannel test, fatto quest'ultimo innovativo per il mercato italiano; sana e sempre buona è il difficile impegno che stiamo assumendo con il consumatore e che può sicuramente creare un plus distintivo.»

«Tutto ciò - conclude il presidente - rappresenta una sfida molto difficile e impegnativa per Agrintesa e per tutte le aziende coinvolte, sia da un punto di vista produttivo che economico. Non intendiamo infatti proporre marchi di nicchia. Al contrario ci rivolgeremo ad una platea di consumatori molto vasta con l'obiettivo di avere un marchio nel settore della frutta fresca italiana che tuteli e promuova le nostre produzioni.»

Due parole infine sull'andamento della stagione ortofrutticola:

«Ci avviamo al completamento della raccolta di



kiwi, cachi e le ultime varietà di mele (Pinklady e Fuji). Tutto procede in modo lineare. Si conferma una produzione medio-

scarsa con quotazioni interessanti e buone prospettive sul risultato economico finale. Molto dipenderà dall'attività di commercia-

lizzazione da qui a fine maggio e dal contesto economico complessivo che grava sui consumi.»

Luca Retini

Da novembre ad aprile 2009 nei migliori supermercati

Premi da gourmet con Cirio

A partire da questo mese di novembre e fino ad aprile 2009, Cirio, la più celebre marca italiana di pomodoro, sarà presente nei migliori punti vendita della grande distribuzione con un'attività

promozionale di notevole impatto e fortemente legata alla campagna pubblicitaria che vede come testimonial Gerard Depardieu.

Non solo un attore importante, ma notoriamente

anche un grande gourmet, attratto dai veri piaceri della vita e amante della buona cucina: con Cirio, un vero incontro di passioni!

Materiali di grande visibilità sul punto vendita faranno da cornice al prodotto in posizione privilegiata, mentre nel fine settimana, alla presenza di una hostess, un simpatico concorso darà la possibilità ai consumatori di vincere subito premi di indubbio prestigio: l'elegante sughera da gourmet ed il ricercato grembiule.

Per tutti sarà a disposizione poi un raffinato ricettario con esclusive ricette a base di pomodoro raccomandate dal famoso testimonial.

Obiettivo principale di Cirio è raggiungere ancor più efficacemente il consumatore sul punto vendita, creando un significativo collegamento con la campagna pubblicitaria televisiva in onda dallo scorso settembre.



La copertina del ricettario con esclusive ricette a base di pomodoro raccomandate da Gerard Depardieu: da questo mese potrete trovarlo nei migliori supermercati.

Informativa art. 10 L. 196/03

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

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

Confcooperative

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

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

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

Tiratura di questo numero: 29.100 copie circa

'Unione Notizie'

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

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

RAGNANNO
Via Umberto I°
48012 Ragnano (RA)
Tel. 0544/21000

CASTEL DOLOGNESE
Via S. Rocco
48014 Castelolognesse (RA)
Tel. 0544/21000

CASTELFRANCO MILIA
Via Litta 219
41019 Castelnuovo (MO)
Tel. 059/21000

CESTIA
Via Ruffini 41019 Cestia (MO)
Tel. 059/21000

COTIGNOLA
Via Cassala 41019 Cotignola (MO)
Tel. 059/21000

FAENZA
Via S. Rocco 41019 Faenza (MO)
Tel. 0544/21000

FUMICCI
Via Nazionale 2 - 41019 Fumicci (MO)
Tel. 0544/21000

FORLÌ
Via S. Rocco 41019 Forlì (FC)
Tel. 0544/21000

GAMBETTOLA
Via S. Rocco 41019 Gambettola (MO)
Tel. 0544/21000

LUGO
Via S. Rocco 41019 Lugo (RA)
Tel. 0544/21000

MEDICINA
Via S. Rocco 41019 Medicina (BO)
Tel. 0544/21000

MEZZANO
Via S. Rocco 41019 Mezzano (MO)
Tel. 0544/21000

MODENA
Via S. Rocco 41019 Modena (MO)
Tel. 0544/21000

MOLINELLA
Via S. Rocco 41019 Molinella (BO)
Tel. 0544/21000

RAVENNA
Via S. Rocco 41019 Ravenna (RA)
Tel. 0544/21000

RUSSI
Via S. Rocco 41019 Russi (RA)
Tel. 0544/21000

S. AGATA SUL SANTERNO
Via S. Rocco 41019 S. Agata sul Santerno (RA)
Tel. 0544/21000

agrintesa

Insieme più grandi

www.inpiazza.it

TUTTI I GIORNI
OFFERTE
STREPITOSE

Presentato lo scorso 29 ottobre un primo contributo della cooperazione al nuovo Piano Territoriale Regionale

La cooperazione ravennate di fronte al PTR

Le sfide in corso e che si prospettano nel futuro richiedono che il nuovo PTR sia una piattaforma complessiva di elaborazione di analisi strategiche e di indirizzi per produzione di politiche di alta qualità.

La stesura del 2° Piano Territoriale Regionale dell'Emilia-Romagna avviene a 18 anni dall'approvazione del precedente. Si tratta dunque di un'occasione di riflessione e di scelte collettive di grande importanza per tutti gli attori pubblici e privati della nostra regione e quindi

Il completamento della E55, come lei ha detto, non può essere disgiunto dalla risoluzione dei problemi del porto di Ravenna.

«Attualmente il Porto di Ravenna presenta gravi insufficienze nella possibilità di servire il traffico inland in direzione del Nord Italia e del

lungo le filiere. L'acquisizione di nuovi mercati è il presupposto per scongiurare la banalizzazione della qualità delle produzioni Agroalimentari e per fondare la possibilità della loro differenziazione, della loro distintività, anche mettendo in valore la loro origine da territori d'eccellenza, qualificati ed affidabili come quello emiliano-romagnolo!

Occorre rilanciare l'impegno a costituire un ambiente esterno alle imprese caratterizzato da una cornice di rinnovato patto sociale, finalizzato allo sviluppo. Va ricon-

trarsi all'obiettivo di tutela, e la costruzione di una vasta capacità di progettazione dinamica con la partecipazione delle forze economiche e sociali.»

Il movimento cooperativo ha svolto e sta svolgendo un'importante funzione in tutte le fasi dello sviluppo del modello di welfare della nostra regione, dalla concertazione di politiche condivise alla definizione di investi-

menti sul territorio alla progettazione ed alla gestione dei servizi.

«Il ruolo che abbiamo fortemente cercato e che ci viene riconosciuto nell'Atto di indirizzo della Conferenza Territoriale Sociale e Sanitaria, fondamentale strumento di programmazione del Welfare locale, è quello di partner al fianco dell'ente pubblico. Come Cooperazione Sociale ci proponiamo quin-

di di concorrere alla definizione di un modello di sviluppo del welfare locale aperto alla partecipazione e ai contributi di tutti i soggetti politici e sociali, pubblici e privati: un modello in grado inoltre di superare l'attuale frammentazione degli interlocutori orientandosi invece verso un modello superiore di governance complessiva del territorio.»

G.C.

Giunte le prime immagini del Concorso Fotografico

La cooperazione in un click

A poco più di un mese dalla chiusura dei termini di partecipazione, prevista per il 12 dicembre prossimo, stanno giungendo alle sedi dell'Unione di Ravenna (via di Roma 108, Ravenna - via Castellani 25, Faenza - via Poveromini 37, Lugo) le prime foto del Concorso Fotografico organizzato dalla Confcooperative provinciale per celebrare il suo 60° anniversario.

Ricordiamo che il Concorso è riservato a tutti i soci, dipendenti e dirigenti di società cooperative, compresi gli appartenenti al loro nucleo familiare, con sede

in provincia di Ravenna. Le immagini devono riguardare temi che rappresentino la realtà cooperativa del nostro territorio e rispondano alle seguenti parole-chiave: Mutualità, Solidarietà, Partecipazione, Condivisione, Imprenditorialità, Economia, Persone, Pari Opportunità.

Raccontare la cooperazione attraverso le immagini è un modo di narrare molto moderno e senz'altro più immediato ed accattivante rispetto alla pagina scritta; per questo gli organizzatori del concorso sono certi del valore della loro iniziativa ed

invitano tutti i cooperatori a cimentarsi con la macchina fotografica e a 'frugare nei cassetti' alla ricerca di vecchie foto che scattate in momenti allora del tutto occasionali, possano rappresentare oggi un importante documento per la storia della cooperazione ravennate.

Il regolamento completo del Concorso è sui siti:
www.inpiazza.it
www.confcooperative.ra.it

Per info:
Tel. 0544/37171
Tel. 0546/26084.



Marina di Ravenna, settembre: la foto non è in concorso, ma potrebbe esserlo, con un titolo del tipo 'Le fatiche... della cooperazione'. È stata scattata durante il recente Cooperbeach 2 ed immortalata i primi 10 secondi dopo che una squadra di cooperatori è stata amaramente sconfitta al tiro alla fune.



Ravenna: il magazzino di stoccaggio cereali del Consorzio Agrario nel porto della città. Lo sviluppo delle potenzialità del Porto è una delle priorità indicate dal movimento cooperativo per il 2° P.T.R. dell'Emilia Romagna.

anche le Centrali cooperative ravennate hanno portato un primo contributo di riflessione.

Al Presidente Provinciale di Confcooperative, Raffaele Gordini, abbiamo chiesto quali siano le priorità di sviluppo individuate per il territorio ravennate.

«Innanzitutto migliorare e completare il tracciato E 55 Cesena-Mestre. Si tratta di un intervento impegnativo che deve essere considerato prioritario perché incide sul raggiungimento di diversi obiettivi del PTR, come decongestionare l'ormai insostenibile carico di traffico di lunga percorrenza sulla statale Romea, offrire al Porto di Ravenna e agli altri porti alto adriatici un retroterra infrastrutturale più potente e meglio organizzato, migliorare la viabilità del nodo di Ravenna.»

Nord Europa, occorre dunque innalzarlo nella gerarchia e nella rete dei porti mediterranei. Le potenzialità del Porto sono plurime e va organizzato un coerente programma di sviluppo degli spazi, considerando le potenzialità di sviluppo delle tradizionali aree di mercato a medio raggio come quelle balcaniche e del vicino Oriente, alle quali vanno aggiunte le grandi aree dell'Estremo Oriente, tramite collegamenti con i grandi hub mediterranei.»

L'agricoltura ha sempre avuto un'importanza notevole nello sviluppo economico della nostra provincia e le cooperative sono sempre state protagoniste in ruoli di primo piano.

«È necessario ora porre al centro dell'impegno di programmazione uno sforzo per evitare dispersioni di valore

sciuto che la Regione Emilia Romagna ha alle spalle uno sforzo consistente per dare distintività e differenziazione ai nostri prodotti in rapporto al territorio d'origine, alla loro tipicità: ciò ha aiutato il sistema agroalimentare a poter offrire ai consumatori garanzie di sicurezza e di qualità, che hanno permesso ai produttori di recuperare spazio nella catena del valore. Il rilancio e la qualificazione dello sviluppo del sistema agroalimentare debbono però obbedire ad un criterio di sostenibilità ambientale e anzi, da questo punto di vista, l'agroalimentare può svolgere una funzione di riorientamento equilibrato dell'intero sistema produttivo. Ritengo tuttavia che il recupero ambientale debba avvenire riducendo il ricorso allo strumento del vincolo, che talvolta produce effetti

Centrali a biomasse: energia pulita

Occorre valutare con attenzione e serietà i progetti per questo tipo di energia e le modalità con cui produrla.

Da diversi mesi nella nostra città e provincia, in particolare modo in zone come Russi, tiene banco il problema della produzione di energie alternative. Com'è noto, per una scelta politica agricola comunitaria che, a nostro parere, l'Italia ha subito, vi è stata una drastica diminuzione dei centri di lavorazione della barbabietola e la conseguente produzione di zucchero. La conseguenza di questa errata politica è che oggi l'Italia si trova a importare zucchero da altri paesi con l'ovvio danno dell'aumento del costo del prodotto per tutti i cittadini, ma questa è un'altra storia.

A seguito della chiusura di stabilimenti come Eridania di Russi per mantenere sia il livello occupazionale sia lo status sociale, sia anche per continuare a far rendere alcuni siti produttivi, si è pensato ad una riconversione a centrale biomasse. Non vogliamo addentrarci su cosa è giusto o no e non vogliamo schierarci contro quello o l'altro pensiero che divide la popolazione di Russi alzando il livello di tensione fino ad un punto che francamente riteniamo troppo elevato.

Negli ultimi tempi il dibattito politico sociale, sempre relativo all'insediamento di impianti per la produzione di energie alternative, si è spostato a Mezzano: sono nati i comitati contro, si sono tenute accese assemblee. L'amministrazione, forse anche dietro la spinta umoral-popolare, ha già dichiarato il proprio schieramento al fianco della maggioranza della popolazione. Ne è nata subito una polemica tra l'amministrazione e i vertici dell'associazione industriali che rappresentano gli imprenditori impegnati nel progetto.

Come anzi detto vorremmo sforzarci di non prendere posizione. Ci corre però l'obbligo di dire che come sistema paese siamo al penultimo posto in Europa per quantità di energia elettrica prodotta da fonti alternative ovvero di gran lunga meno inquinanti, in primis, rispetto al petrolio. È altrettanto vero che qualsiasi forza politica incentiva la nascita e la crescita di impianti per la produzione di energia pulita anche se non è dato a capire su quale territorio la si debba produrre.

È vero inoltre che l'Italia è deficitaria nella bilancia

della energia elettrica e che quella utilizzata per produrre qualsiasi manufatto costa circa il 30% in più rispetto a Francia e Germania.

Nell'80% dei casi di opifici industriali infatti, la voce energia elettrica, sta nelle prime tre posizioni del bilancio aziendale.

È una chiara contraddizione, tipica del nostro modo di essere che, per quanto riguarda punti sensibili come questo, sviluppa sicuramente in ognuno di noi la sindrome "non nel mio giardino". Se però continueremo a trattare questi aspetti esclusivamente condizionati dal nostro umore non potremo mai raggiungere quegli obiettivi minimi che qualsiasi governo al potere assume come impegno.



Un esempio di progettazione di una centrale a biomasse per la produzione di energia elettrica 'pulita'.

Riteniamo pertanto che debba essere fatta un'analisi molto seria, che si individuino le quote di KW da produrre nel nostro territorio e le modalità con cui pro-

durre. Dopodiché vi deve essere il coraggio di imboccare la strada della produzione di energia pulita in modo serio. Diversamente continueremo a rimetterci di

salute e a perdere posizioni importanti sul piano economico.

Sauro Bettoli
vicepresidente
Confcooperative Ravenna

I Giovani Cooperatori il 13 novembre presentano il programma per il 2009

Cooperaperitivo a Casa Conti Guidi

'Non solo Cooperbeach' è stato lo slogan dei giovani Cooperatori alla fine dell'agosto scorso ed ora, dopo il successo di quella manifestazione, l'Associazione mantiene la parola organizzando una serie di attività formative che, a partire da quest'autunno, si estenderanno a tutto il prossimo anno. L'Associazione è infatti fermamente convinta,

ed i riscontri non mancano, che queste iniziative vadano incontro agli interessi ed alle esigenze dei giovani che operano nel mondo cooperativo.

A metà ottobre è partito il corso sulla lettura del bilancio di esercizio riservato ai giovani amministratori, in questo mese di novembre parte quello sul marketing cooperativo. Per il prossimo

anno è previsto invece, con inizio a febbraio, un corso di formazione sul tema del lavoro di rete, dell'innovazione e intercooperativo.

Il prossimo appuntamento ufficiale rivolto a tutti coloro che vogliono conoscere l'Associazione è per il Cooperaperitivo di giovedì 13 novembre a Bagnacavallo. Alle 19 e 30 a Casa Conti Guidi verrà presenta-

to il programma dell'Associazione per il 2009: l'evento sarà seguito da un buffet aperitivo come momento di aggregazione e socializzazione. Per ora nessuna anticipazione sul programma, ma gli organizzatori assicurano che sarà ricco di eventi rivolti non solo ai giovani ma anche ai meno giovani ed ai giovanissimi.

G.C.

Il bilancio sociale della CEFF

Sabato 8 novembre alle 9 e 30 presso la Sala San Carlo in Piazza XI Febbraio a Faenza, la Cooperativa Ceff presenterà il bilancio Sociale 2005-2007.

La Ceff da 20 anni è impegnata nell'azione sociale per l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate.

Attraverso collaborazioni con aziende imprenditoriali private e cooperative molte persone, da assistite dall'ente pubblico, sono diventate contribuenti, grazie al

percorso formativo svolto nella Ceff.

In questi anni 127 persone svantaggiate sono state avviate al lavoro. È come se a Faenza fosse sorta un'industria manifatturiera di pari posti di lavoro.

Per informazioni dettagliate sul programma della mattinata rivolgersi a:

Ceff (Cooperativa Educativa Famiglie Faentine)

Via Risorgimento 4
48018 Faenza
Tel. 0546 622677



Bagnacavallo, Casa Conti Guidi, 6 marzo 2008. Foto di gruppo dei Giovani Cooperatori che si sono ritrovati in occasione della presentazione del programma 2008 della loro Associazione.

baggioni arredamenti

PUNTO VENDITA CUCINE

ZAPPALORTO

SCAVOLINI Euromobil

Via Garibaldi 13 Rada Faenza
Tel. 0546 628888
www.baggioniarredamenti.it
info@baggioniarredamenti.it

DALMONTE
Guido e Vittorio

Piante da frutto e viti

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

Intervista a Secondo Ricci, presidente della Caviro, sulla situazione del settore vitivinicolo nazionale

Andamento attuale del mercato e prospettive future

La flessione della domanda di mercato e la vendemmia scarsa sono state nel 2007 la principale preoccupazione per le aziende che operano nel settore vitivinicolo. La vendemmia di quest'anno vedrà presumibilmente una maggiore quantità di uva prodotta e una minore richiesta da parte del mercato con un conseguente calo del prezzo delle uve. Analizziamo insieme a Secondo Ricci, Presidente di una delle realtà più importanti della vitivinicoltura italiana, la situazione attuale del mercato vitivinicolo.

Presidente Ricci, oggi lo spauracchio per le aziende vinicole italiane è quello di tro-

sono in continuo calo, oggi siamo attorno ai 44 lt. pro-capite annui e non invertiremo questa tendenza. L'esportazione fino a sei mesi fa continuava a crescere ma oggi assistiamo ad un'inversione di tendenza sia a livello di prezzi che di volumi. E' chiaro che l'export è la strada dove si deve investire, dove i consumi pro-capite sono ancora bassi e dove assistiamo ad un'attenzione al vino ed in particolare a quello italiano.»

Oggi più che mai le aziende sono concentrate a difendere le proprie quote di mercato. Crede anche Lei che oggi si possa considerare vincente una strategia che punta a difendere la propria posizione o pensa che ci siano i presupposti per aggredire il mercato?

«Difendere le quote di mercato in questo momento di crisi è sicuramente un grosso risultato, non è facile e spesso per farlo si cede sul prezzo. Avere dei marchi affermati in questa fase è importante e fare grossi volumi aiuta a contenere costi logistici e di distribuzione per poter competere.»

Ripetere la negatività della vendemmia 2007 in termini di volume, pare fortunatamente impossibile, tuttavia la vendemmia targata 2008 non sarà in grado di far dimenticare quella precedente. Pur di altissima qualità, le cifre parlano di una quantità inferiore rispetto alle previsioni. Che influenza avrà questo fattore sulla domanda finale?

«La vendemmia 2007 è stata scarsa di quantità ma ottima come qualità ed è altrettanto ottima questa del 2008 ma con una quantità superiore. I soci Caviro hanno una vendemmia complessiva fra quantità e montegradi simile al 2006. Pur con una vendemmia 2007 più scarsa di quantità ha ugualmente prodotto in

molte cantine giacenze di invenduto a causa del mercato dei consumi. Quest'anno le aspettative sono di un mercato pesante. Ad aggravare la situazione contribuisce sicuramente l'incertezza della distillazione. Abbiamo già due regioni (Sicilia e Puglia) che chiedono di attuare la distillazione di crisi per alleggerire il comparto e ai primi di novembre ci sarà presso il Ministero un primo incontro. Ad oggi in molte regioni non c'è ancora domanda di vino nuovo.»

Abbiamo accennato ad una presumibile diminuzione del prezzo delle uve. Una logica conseguenza derivante dal calo di domanda da parte del mercato che andrà a colpire direttamente i vostri conferenti, agricoltori in prima battuta e cantine a ruota, che dovranno far fronte anche ad un aumento dei costi di produzione delle materie prime. In qualità di Presidente del primo consorzio vitivinicolo nazionale quali sono dal Suo punto di vista le azioni da intraprendere per ridurre l'impatto sui soci della Caviro?

«Molti soci hanno fatto domanda di abbandono del settore anche se per adesso parliamo di quantità ridotte. Noi dobbiamo impegnarci a dare continuità alle aziende, difendendo le quote di mercato, concentrando le lavorazioni in grandi strutture per ridurre i costi e allargando l'offerta su più mercati per difenderne i prezzi. Sicuramente c'è da soffrire per un periodo. Molti vigneti hanno necessità di essere rinnovati con impianti meccanizzati concentrando in appezzamenti più grandi con una buona produzione quali-quantitativa ad ettaro.»

Ottobre si è rivelato un mese molto caldo, non solo a livello climatico ma soprattutto per quanto riguarda gli attacchi gratuiti che sono stati rivolti a Caviro sulla stampa locale. Con che stato d'animo ha appreso queste polemiche e qual è l'attuale situazione? Ci sono stati chiarimenti con gli agricoltori?

«Le polemiche alimentate ad arte per danneggiare persone ed imprese non aiutano

mai a fare chiarezza con obiettività sulla situazione reale di un comparto. Parlare ed informare tutti i Soci di come vanno le cose è nella nostra missione, lo abbiamo fatto e lo stiamo facendo costantemente. La cooperativa è un patrimonio di molti Soci che va difeso e tutelato. Il tempo ed i risultati concreti aiutano a fare chiarezza su molte cose. Se in poco più di 40 anni il consorzio Caviro è diventato un'azienda leader nel vino partendo dal niente sicuramente un po' di merito va dato a chi ci ha creduto e lavorato.»

Oltre alla flessione dei consumi causata dalla crisi economica che sta attraversando l'intero paese, per quanto riguarda il vino il cambio di abitudini alimentari acuisce la diminuzione dei consumi. Che riflessioni avete fatto e che azioni pensate di intraprendere per fronteggiare questo problema?

«Il giorno 22 ottobre il settore vino di Fedagri si è riunito per un convegno dove si è tentato di fare assieme alle cantine sociali italiane il punto della situazione attuale del comparto vitivinicolo. Personalmente ritengo che in questa situazione di stagnazione dei consumi per alleggerire un po' l'offerta sul mercato si debba prendere in seria considerazione la distillazione di crisi togliendo il prodotto più scadente di qualità in quelle regioni con meno mercato per poter difendere poi il prezzo di quello che rimane.»

Il Mondo Cooperativo oggi è sempre più in fermento. Da un lato Coldiretti chiama all'attenti i propri associati impegnati nei consigli di cooperative agricole chiedendone l'adesione, dall'altra Fedagri invoca l'unità e la preservazione della cooperativa massima espressione del lavoro sociale. A distanza di

pochi mesi dal battibecco tra Coldiretti e Fedagri, cosa è cambiato e cosa succederà in futuro?

«Credo che la politica delle contrapposizioni fra le associazioni del mondo agricolo non aiuti molto a risolvere i problemi dei Soci. Le cose importanti che siamo riusciti a fare in agricoltura sono nate nei vari territori con l'intesa e la condivisione dei vari attori organizzati che si sono impegnati tutti con serietà. Se abbiamo oggi delle cooperative importanti in agricoltura, nel credito, in zootecnia, nei consorzi agrari ecc. è merito di tanti che pur nella diversità hanno saputo lavorare assieme. Il bene comune è molto più grande dei tanti beni individuali messi assieme così ci ha insegnato Giovanni Paolo II quando è venuto in Paf nel 1986 ma purtroppo noi lo dimentichiamo spesso.»



Il Presidente di Caviro, Secondo Ricci.

varsi con molto vino in cantina e una domanda in calo. Quale, secondo Lei, la strada da percorrere per fronteggiare la crisi attuale?

«Gestiamo questa fase sapendo che le condizioni economiche che attraversano l'economia mondiale e di conseguenza anche quella italiana ridurrà, per tutti, i consumi compresi i prodotti agroalimentari vino incluso. Si fa sempre più attenzione ai prezzi e prevale l'attenzione per le fasce basse dei primi prezzi.»

A questo punto conoscendo la situazione del mercato italiano viene spontaneo considerare l'export come un salvagente per le vendite. Cosa ne pensa a riguardo?

«I consumi di vino in Italia

Servizi a 360° in campo energetico per la giovane cooperativa faentina

Con Faenza Energia si risparmia

«Trattiamo il risparmio energetico a 360 gradi. Il nostro lavoro parte dall'esigenza del cliente di abbattere i costi gravosi legati al consumo energetico classico. Dopo un'analisi attenta e una consulenza precisa, offriamo soluzioni personalizzate con un unico obiettivo: far risparmiare il cliente attraverso l'impiego di fonti rinnovabili, nel pieno rispetto dell'ambiente».

Questa, in sintesi, la missione di Faenza Energia, la giovane cooperativa faentina che opera nel campo delle energie rinnovabili, sorta quest'anno a gennaio. Solare fotovoltaico, solare termico, geotermia, climatizzazione e condizionamento. Soluzioni innovative sia ad uso civile che industriale.

«Puntiamo sul rinnovabile tout court, senza privilegiare una tipologia di tecnologia rispetto ad un'altra - tiene a sottolineare il giovane (30 anni) direttore della cooperativa Ales-

sandro Nensor -. Il nostro impegno è volto a soddisfare qualsiasi esigenza, garantendo un rapporto qualità prezzo estremamente competitivo e concrete opportunità di risparmio.»

Si parte da un servizio integrato comprensivo di sopralluogo, preventivo e progettazione. Dopo l'espletamento delle formalità burocratiche, la fase successiva riguarda l'installazione e il coordinamento dei lavori.

Ma il lavoro di Faenza Energia non si ferma qui. La stessa cooperativa offre ai propri clienti un'ampia gamma di servizi post vendita, che vanno dalla semplice assistenza e manutenzione all'estensione della garanzia, monitoraggi e verifica delle prestazioni.

«Volendo tracciare un bilancio di questo primo semestre di attività - conclude Nensor - possiamo ritenerci soddisfatti dei risultati raggiunti. La nostra clientela occupa



Alessandro Nensor, direttore della cooperativa 'Faenza Energia', che opera nel campo delle energie rinnovabili.

un bacino esteso da Rimini a Bologna, ma abbiamo previsto un'espansione all'interno del territorio regionale grazie all'allargamento delle rete commerciale in atto.»

Espansione commerciale di pari passo con l'attività di comunicazione: a breve la cooperativa inaugurerà il nuovo sito internet:

www.faenzaenergia.it

Luca Retini

GPL IN SERBATOI FUORI TERRA E INTERRATI

PUNTUALITÀ NELLE CONSEGNE

INSTALLAZIONE, CONSEGNA, REVISIONE GRATUITA

FATTURAZIONE A CONSEGNA O A CONTATORE

l'emilgas

L'ENERGIA DAL 1960

051 767405

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

BENATI

dal 1846

IMPIANTI

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

CSQ

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

Tel. 0516 620059 Fax 0516 620170

benati.impianti@mbx.dinamica.it www.benatimpianti.it

TREDOZIO (FC) Comune del Parco Nazionale Foreste Casentinesi

23° SAGRA del BARTOLACCIO

Domenica 2 e 9 Novembre 2008

Apertura Sagra ore 11,00

**Gastronomia con
bartolaccio, paciarella, polenta,
dolci di castagna.**

**Mostre e Spettacoli itineranti
ingresso libero**



**trattoria di
pesce**



**MENU'
DA 6 PORTATE
euro 20,00**

APERTO TUTTI I GIORNI: dalle ore 11,30 alle ore 14,00
dalle ore 18,30 alle ore 22,00

I NOSTRI SERVIZI

ASPORTO: sempre

SELF SERVICE: solo per pranzo dal LUNEDI' al SABATO

TRATTORIA: tutte le sere e i FESTIVI

**Fino al 31/12
cena da asporto per famiglia**

4 PERSONE euro 59,00



Corso Baccarini, 15/A - FAENZA (RA) cell. 348.3245202 - 393.8309555- fish.co@hotmail.it



LAVORI STRADALI MONTANARI

**PAVIMENTAZIONI
FOGNATURE
ASFALTI**



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

SCAVOLINI®

Store Ravenna

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



La cooperativa bagnacavallese incrementa i suoi interventi sul territorio e rivendica maggiori responsabilità gestionali

'Il Mulino': azioni innovative nei servizi sociali

Antonio Buzzi: 'Il Mulino' è in continuo sviluppo. Abbiamo aderito al Consorzio provinciale Agape, stiamo aprendo nuovi rami d'impresa nel settore dei servizi ambientali e delle pulizie civili, mentre prosegue il dialogo con gli enti pubblici per continuare ad innovare nel settore dei servizi ai cittadini.

La cooperativa sociale Il Mulino, nata nel 2000 a Bagnacavallo per iniziativa di un gruppo di giovani volontari della parrocchia, continua a crescere in dimensioni ed in capacità di intervento sul territorio.

Abbiamo incontrato Antonio Buzzi e Fabio Bassi, rispettivamente presidente e vice della cooperativa, per conoscere meglio questa realtà così dinamica.

«Abbiamo costituito questa cooperativa sociale - spiega il presidente Buzzi - perché, a nostro avviso, il territorio ne aveva bisogno. Grazie alle esperienze di impegno e di volontariato molti di noi erano venuti a contatto con persone in difficoltà che non riuscivano a trovare nel sistema dei servizi una risposta complessiva. Occorreva un'esperienza dinamica in grado di sperimentare azioni innovative che fossero integrate con gli altri interventi del sistema dei servizi. Volevamo che queste persone potessero trovare il modo non solo di essere assistite, ma anche di liberarsi dalla situazione di bisogno nella quale si erano venute a trovare, perché ci rendevamo conto che anche il privato sociale doveva dare il contributo in questa direzione.»

Quali iniziative avete messo in atto a questo scopo?

«Come succede ogni volta che si cerca di portare innovazioni - afferma Bassi - sono molte le sperimentazioni che abbiamo attivato, alcune con notevole successo, come quella ad esempio dei trasporti nel campo della disabilità. Avendo condiviso all'interno dei piani di zona la scelta di aiutare gli anziani ed i disabili a restare il più a lungo possibile nel proprio domicilio, ci appariva chiaro come una delle questioni fon-

damentali, ma ancora irrisolte, fosse legata alla possibilità di offrire un servizio che garantisse in modo flessibile almeno i trasporti indispensabili verso i luoghi di cura, quando la rete familiare di queste persone non era in grado di provvedere autonomamente. Ci attivammo immediatamente per progettare questo servizio e, grazie ad un progetto condiviso inizialmente con la Regione Emilia-Romagna, nel 2004 avviammo la prima sperimentazione. Oggi collaboriamo sia con il Comune di Bagnacavallo sia con l'Azienda Pubblica dei Servizi alla Persona della Bassa Romagna con un servizio che offre ad anziani non autosufficienti o a persone disabili l'accesso alle prestazioni socio-sanita-

Raffaele Gordini: per innovare i servizi sociali sul territorio è necessario partire da un protocollo di co-programmazione con gli enti locali per giungere ad un concreto e condiviso sistema di servizi alla persona.

rie indispensabili. Nel 2007 abbiamo effettuato circa 1200 trasporti, garantendo ogni giorno mediamente a circa 20 persone l'accesso ai servizi.»

Un altro servizio di grande importanza è l'inserimento lavorativo di persone in condizione di svantaggio.

«Il nostro tessuto imprenditoriale, che garantisce sul territorio un alto tasso di occupazione, - prosegue Bassi - mostra alcune difficoltà nell'assorbire le persone che solitamente vengono qualificate come appartenenti alle fasce deboli nel mercato del lavoro. Quando a Bagnacavallo si è insediato il centro di reinserimento sociale 'Villa Gamberini', a questa esigenza fisiologica del nostro territorio si è sommata la necessità di offrire opportunità di

impiego anche ai ragazzi che avevano terminato l'esperienza nella comunità di recupero di Sasso-Montegianni gestita da Don Nilo. Dotandoci delle professionalità e delle attrezzature necessarie, grazie anche alla collaborazione delle cooperative agricole bagnacavallesi, abbiamo attivato un ramo di impresa per gestire parchi, giardini ed aree verdi in genere. Questa attività consente alle persone di ritornare ad inserirsi in un contesto lavorativo ed eventualmente di collocarsi successivamente presso un'azienda del territorio, una volta che la propria capacità produttiva e di mantenimento del posto di lavoro sia ritenuta adeguata. Oggi collaboriamo con il Comune di Lugo, il Comune di Massa Lombarda, Area Asset di Ravenna e con molte imprese e privati cittadini del territorio.»

Continua intanto il lavoro di innovazione e sviluppo della cooperativa.

«Abbiamo aderito al Consorzio Agape - conclude Buzzi -, una iniziativa provinciale per sviluppare la capaci-

tà di inserimento lavorativo delle fasce deboli nel territorio, stiamo aprendo nuovi rami d'impresa nel settore dei servizi ambientali e delle pulizie civili, come pure prosegue il dialogo con gli enti pubblici per continuare ad innovare nel settore dei servizi alla persona. Un'impresa di comunità, così come noi la intendiamo, deve caratterizzarsi per la propensione continua ad innovare i servizi per soddisfare le esigenze di sviluppo e di coesione sociale del territorio.»

Sui temi evidenziati nel colloquio con i dirigenti della Cooperativa Il Mulino, abbiamo interpellato anche il presidente provinciale di Confcooperative, Raffaele Gordini.

«Per innovare i servizi sociali sul territorio è necessario stilare dei protocolli di



Bagnacavallo: il pulmino attrezzato della Cooperativa 'Il Mulino' per il trasporto delle persone disabili o non autosufficienti ai centri di cura e di diagnostica.

co-programmazione, fra la cooperazione sociale e la pubblica amministrazione compresi gli enti locali, per rilanciare un percorso condiviso di nuovo welfare orientato alle comunità dove sia riconosciuto il ruolo della cooperazione sociale che da mero

esecutore passi a soggetto protagonista di una amministrazione autonoma condivisa. Basta con le utopie in nome delle quali c'è chi pensa di statalizzare tutti i servizi alla persona; andiamo subito a ridisegnare i nuovi livelli di responsabilità gestio-

nali (previsti anche dalle linee guida dell'accreditamento), quantifichiamo i bisogni economici-finanziari del sistema che intendiamo adottare nei diversi territori con la costruzione di percorsi di sperimentazione delle risorse.»

Gilberto Casadio

A Bagnacavallo aperte le iscrizioni per 'Gioco di scena'

Lezioni di teatro

Che cosa c'è di più divertente del 'fare teatro'? A Bagnacavallo puoi imparare il 'mestiere' frequentando un laboratorio di qualità.

Sono aperte le iscrizioni per la quinta edizione di "Gioco di scena", laboratorio teatrale dedicato ai giovani dai 15 ai 25 anni e condotto da Paolo e Gianni Parmiani.

Il laboratorio, promosso dal Comune di Bagnacavallo, si terrà da lunedì 24 novembre fino al maggio 2009 nelle Salette Garzoniane del convento di San Francesco, con incontri in programma ogni lunedì dalle 20.45 alle 22.15. Al termine del laboratorio è prevista la realizzazione di uno spettacolo nel teatro Goldoni.

Le iscrizioni al laboratorio si accettano presso l'ufficio cultura del Comune



Una accattivante immagine del Teatro Goldoni di Bagnacavallo.

entro il 22 novembre (dal lunedì al venerdì dalle 10.30 alle 13, il sabato dalle 8 alle 13).

Per la frequenza al corso è richiesta una quota di 20 euro mensili. Potrà

isciversi anche chi ha superato il limite di età se ha frequentato due corsi consecutivi.

Per informazioni: tel. 0545 280855 oppure 0545 280862.

COBAR CONAD
BAGNACAVALLO

Centro Commerciale

Via Fossa, 3
Tel. 0545 63474

Via Toscanini, 11/b
Tel. 0545 936100

La Fieve

LE OFFERTE DEL MESE

Dal 31 ottobre all'8 novembre

Sconto su tanti prodotti fino al 50%

Dal 7 al 12 novembre

Grandi marche piccoli prezzi

Dal 14 al 19 novembre

COMPRI 2 PAGHI 1

Dal 21 al 26 novembre

Vendita promozionale di prodotti a € 0,50 a € 1,00

Dal 28 novembre al 6 dicembre

Sconto su tanti prodotti fino al 50%

Dal 5 al 10 dicembre

GRANDE OFFERTA PRE-NATALIZIA

SABATO 1 NOVEMBRE (festivo) APERTI TUTTO IL GIORNO CON ORARIO CONTINUATO

Durante tutte le offerte "Offerta Esclusiva" per pagamenti con Conad Card • la carta che paga e appaga • non costa niente • compri oggi e paghi a fine mese • conviene sempre

Importante la funzione calmieratrice della cooperativa di servizi all'agricoltura, con sedi nel ravennate e nel bolognese

Agrisol: associarsi è meglio

«Un'annata positiva per la cooperativa Agrisol, in linea con il discreto andamento del valore dei prodotti agricoli conferiti nelle nostre cooperative di riferimento, in particolare Agrintesa per l'ortofrutta, Comacer e Cesac per i cereali: ma attenzione, negli ultimi tempi i prezzi, specie dei cereali, sono sensibilmente calati, perciò anche il mercato al dettaglio si dovrà adeguare!»

Queste sono le considerazioni di apertura di Giampiero Reggidori, presidente di Agrisol, la cooperativa di servizi nel campo dell'agricoltura, che opera nel ravennate e nel bolognese.

Agrisol distribuisce mezzi tecnici di produzione, fitofarmaci, sementi, fertilizzanti ed anche impiantistica, mezzi per l'irrigazione e il drenaggio, carburanti ed altro. Sei sono i punti vendita nelle due provincie, a Bagnacavallo, Faenza, Solarolo, Mordano, Godo e Cotignola: c'è anche un settimo centro distributivo a S. Lorenzo, appartiene al Comacer, ma è gestito con le stesse modalità di quelli di Agrisol.

«Oltre a distribuire prodotti, Agrisol fornisce assistenza tecnica agli associati:

è un aspetto molto importante della nostra attività, perché non forniamo assistenza generica, ma specialistica ed in diretto collegamento con le strutture cooperative di conferimento dei prodotti. Oggi per vendere gli alimenti occorre garantire la rintracciabilità e la trasparenza dei processi tecnologici applicati sul campo: siamo quindi impegnati col nostro personale tecnico ad assistere gli agricoltori per garantire questi obiettivi di sicurezza alimentare.»

Svolgete quindi un ruolo fondamentale, sia nei confronti degli associati, sia nei confronti del consumatore...

«In effetti la nostra mission ci richiede questo: dobbiamo rappresentare un forte calmieratore del mercato, a vantaggio sia dei produttori, sia dei consumatori. Questo avviene attraverso l'acquisto collettivo dei prodotti per l'agricoltura, che noi mettiamo in atto per mezzo della nostra struttura provinciale, l'Unicoop, e quella nazionale, l'Agriteam. In questo modo, con 80/90 milioni annui di fitofarmaci acquistati, diamo una risposta alle esigenze di calmierazione dei prezzi, legata alle grandi quantità. La stes-

sa cosa avviene nel settore dell'impiantistica e negli altri settori nei quali si opera, per un totale di fatturato intorno agli 11 milioni di euro.»

Da questo quadro emerge ancora una volta l'importanza del 'mettersi in cooperativa':

«Sicuramente: il nostro imprenditore agricolo medio ha superfici piccole, a spiccata conduzione familiare, quindi deve associarsi per poter usufruire dei vantaggi dei grandi numeri. Questo serve anche per difendersi dai fenomeni speculativi, sempre presenti nei momenti di crisi, quando l'andamento dei prezzi è fortemente oscillante, come avviene in questi tempi.»

Per esempio:

«I prezzi dei fertilizzanti, fino a poco tempo fa abbastanza stabili, sono cresciuti molto per l'aumento sui mercati delle materie prime, ma anche perché è aumentata la domanda soprattutto di Cina e India (prezzi raddoppiati nel giro di 2 anni). Tutti motivi che spingono ad unirsi perché aziende piccole sarebbero più sottoposte alle variabili internazionali dei prezzi dei prodotti.»

Giovanni Raggi



Cotignola: un interno del punto vendita dei prodotti per l'agricoltura di Agrisol. La cooperativa opera con altre strutture distributive a Bagnacavallo, Faenza, Godo, Mordano, Solarolo e S. Lorenzo (punto Comacer).

Proincarne al Salone del Gusto di Torino

Tra romagnoli ci si intende!

Un amore nato a tavola, tutto da celebrare! Due caratteri forti, intensi e passionali possono sposarsi?

Sì, quando ad incontrarsi sono la carne bovina di Razza Romagnola IGP e il Sangiovese di Romagna DOC. Un binomio perfetto che a tavola è un trionfo di gusto: l'una buona, saporita, sicura, proveniente da allevamenti controllati e certificati, l'altro sincero, intenso, generoso ed esuberante.

Nell'IGP e nella DOC di Romagna c'è tutta la passione di una terra comune, che da sempre trasforma il buono in eccellenze inimitabili. Ecco un'occasione per incontrarli e scoprire tutto il piacere di gustarli come Romagna li ha fatti!

La Carne bovina di Razza Romagnola IGP e il Sangiovese di Romagna DOC lo scorso sabato 25 ottobre, presso lo stand della Regione Emilia-Romagna, hanno deliziato i palati dei visitatori del Salone del Gusto di Torino.

Una degustazione ricca dei deliziosi peccati di gola, preparati e serviti dagli chef della Scuola Alberghiera di Serramazzoni, il tutto "condito" con musica romagnola e con i Sangiovesi della Cantina Forlì-Predappio di Forlì e dell'Azienda Agricola San Lorenzo in Scanno di Longiano.

L'evento torinese era organizzato da:

PROINCARNE S.C.R.L.
Via San Silvestro 168
48018 - FAENZA (RA)
Tel. 0546/46188 - fax 0546/46359
E-mail: proincarne@proincarne.com

Il meeting delle etichette indipendenti



Il **M.E.I. - Meeting Etichette Indipendenti 2008**, giunto alla XII edizione, si terrà presso la Fiera di Faenza sabato 29 e domenica 30 novembre 2008 (con anteprima venerdì 28 novembre).

La manifestazione si conferma come un momento fondamentale per la scena musicale indipendente, con live di qualità, dibattiti, convegni e premiazioni. Il M.E.I. è un appuntamento imprescindibile per capire quale è la realtà della nuova scena musicale indipendente ed emergente italiana. Per ogni informazione consultare il sito: <http://www.audiocoop.it/>

Per i nostri lettori, qui a fianco il biglietto omaggio per l'ingresso alla manifestazione.

Convegno sulla sicurezza

Giovedì 27 novembre 2008 - Ore 14.30 presso Confcooperative - Via di Roma 108 - Ravenna
"Le Cooperative e la sicurezza dopo la Legge n. 81/08"
Programma:

Soggetti interessati
Pietro Cottignola - Avvocato
Responsabilità civile del datore di lavoro
Roberto Rivero - Giudice del Lavoro Tribunale di Ravenna
Responsabilità civile e disciplinare dei lavoratori
Luigi Montuschi - Ordinario di Diritto del Lavoro Università di Bologna
Sanzioni amministrative e

sospensione lavori
Angelo Gentile - Responsabile areagiuslavoristica Confcooperative Unione di Ravenna
Sanzioni penali
Domenico Benelli - Avvocato
Adempimenti documentali
Francesco Scorza - Consulente Albatros

Coordina i lavori:
Luigi Montuschi - Avvocato

Per informazioni e iscrizioni:
Tel 0544/37171 Fax 0544/215717
Email: ravenna@confcooperative.it



villa.sante
via malpighi, 52
48018 faenza (ra)
tel. +39 0546 620996
fax +39 0546 622109
www.villasante.it
info@villasante.it



**VENDITA AUTO
NUOVE E USATE**

**NOLEGGIO AUTO
A BREVE E LUNGO TERMINE**

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

Anno sportivo 2008-2009

**SAUNA
AEROBICA
DIFESA PERSONALE
GRG
MANUTENIMENTO**

**MEGLIA D'ORO
PECHINO 2008**

**DEMBIADI
PECHINO 2008
DAI FIORI TIRONCINI**

C.A. FAENZA SEZ. LOTTA
www.faezzalotta.it
La scuola Faentina è prima nel mondo
ANDREA MINGUZZI

Maschi e Femmine
Per tutta la vita e tutta la vita (squadre)
14 Lotti a fronte di € 150

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

Geom. VISANI



**RISTRUTTURAZIONI
IMPERMEABILIZZAZIONI
TETTI - LATTONERIA**

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

Aree verdi

- Progettazione
- Realizzazione
- Manutenzioni



Cell. 328 8130891 - Via salva Faentina, 10 - 48018 Reda Faenza (RA)



IMMOBILIARE MACC srl via Naviglio 14 Faenza
telefono **0546 68.21.68**
www.immobiliaremaccsrl.it info@immobiliaremaccsrl.it



**FAENZA - VIA PIERO DELLA FRANCESCA
APPARTAMENTI CON ENTRATA INDIPENDENTE
TAVERNETTA CON BAGNO
GARAGE E POSTI AUTO**

PER INFORMAZIONI CONTATTARE: 0546 68.21.68 - 337 614550

Da Cofra la crisi non è di casa

Un'accurata politica dell'offerta e l'attenzione alle esigenze della clientela hanno fatto registrare un nuovo aumento della base sociale anche in un momento così difficile.

Che la vera forza di una cooperativa di consumatori stia tutta nella sua base sociale è la realtà di Cofra. E' un fatto che si può constatare facilmente. I numeri di Cofra sono in aumento dall'inizio dell'anno e la crescita continua anche nelle difficili settimane della crisi economica che arriva dall'America. Cofra ha ormai superato i 23.000 soci, oggi impiega circa 300 dipendenti e il suo fatturato è cresciuto dell'11%. Il merito sta tutto nell'at-

controcorrente che ripaga la fiducia del rapporto con il cliente e il socio, la conseguenza di questo è osservare che la base sociale è in aumento anche in questa fase così delicata.»

Calmierare i prezzi consente ai clienti di avere a disposizione quotidianamente prodotti di prima necessità che non seguono i rincari.

«Si tratta di fidarsi di Cofra - afferma il direttore - e accettare i suggerimenti di acquisto e di risparmio pro-

sumo: dal pane, (che viene venduto a un euro al chilo), alla carne, la pasta, il latte ecc. Prodotti che rientrano necessariamente nella spesa di tutti.

Ma in momenti di crisi le abitudini dei clienti cambiano.

«E' vero - chiarisce Bianchi - che i consumatori oggi prestano grande attenzione ai prezzi e al rapporto qualità/prezzo, comprano molta verdura e più carni bianche. Cofra tiene monitorate quotidianamente i cambiamenti delle abitudini di spesa, fa parte del nostro lavoro. I nostri soci, sono già abituati a una politica prezzi calmierata e sanno che da noi si può risparmiare davvero senza



tenzione che da sempre Cofra presta alle esigenze dei suoi soci.

«Siamo una cooperativa di consumatori - ricorda Claudio Foschini, presidente di Cofra - e lavorare secondo questa linea è un fatto di etica. Ed è soprattutto nei momenti di difficoltà che la mutualità sulla quale si fonda Cofra viene in soccorso ai soci.»

«Un aumento degli associati in una congiuntura così sfavorevole per il mercato - spiega Guido Bianchi direttore generale di Cofra - si fonda su ragioni precise e concrete. Cofra sta calmierando i prezzi dei prodotti di largo consumo facendo propri i costi lievitati della produzione senza riversarli sui consumatori. E' una scelta

post. Queste iniziative danno riscontri estremamente positivi per la partecipazione che mostrano. Il cliente si fida. E qui sta il segreto dell'aumento di clienti nei Supermercati Cofra e dell'incremento dei volumi registrato da gennaio 2008.»

La versatilità è da sempre una delle caratteristiche distintive di Cofra che rivisita con coraggio le attività storiche così come è capace di fondare nuove attività per inserirsi in settori commerciali nuovi e in espansione, come è avvenuto per l'ultima nata CofraEnergy. I Supermercati Cofra, ad inizio anno sono stati suddivisi in tre canali, per dimensione e assortimento, soprattutto per diversificare le offerte su tanti prodotti anche di largo con-

rinunciare a niente.»

«L'etica del rispetto per il consumatore - conclude il direttore di Cofra - produce l'effetto dell'aumento dei soci, che a sua volta crea un circolo virtuoso che permette alla cooperativa di mantenere convenienti le sue offerte.»

«La forza che ci fornisce i soci - ribadisce il presidente Foschini - è quella che rende il nostro lavoro un vero servizio. Fare da calmiera ai prezzi in questo periodo è una nostra priorità e ci daremo da fare per continuare in questa direzione. Le proposte continueranno e cercheremo di ampliarle, non siamo responsabili della crisi dei mercati, e le sue ricadute sui nostri soci saranno ridotte il più possibile.»

Federico Savini

Le iniziative dei viaggi di gruppo di Faventia Tourist

7 città per Natale

I viaggi di gruppo Faventia Tourist offrono esperienze uniche per rendere felice chi ama viaggiare in giornata all'insegna della tranquillità.

L'Ufficio Gruppi ha preparato ogni dettaglio, con accompagnatori simpatici e preparati, per guidare i viaggiatori curiosi nelle città dei Mercatini di Natale e vivere atmosfere gioiose. Visitare un mercatino di Natale significa tuffarsi nella magica tradizione dell'Avvento, un'emozione da non perdere che porterete a casa con voi. Il Natale ed i suoi riti, la festa più cara della religiosità, più amata dai bambini, crea l'occasione per acquistare gli addobbi dell'albero e per trovare regali belli e singolari.

L'Italia gode di una tradizione di mercatini tipici natalizi, non è radicata come in Austria e Germania, ma sono tanti i centri storici delle nostre belle città che oggi si ornano di colori, di luci e di sapori tipici. Casette di legno per esporre merce tradizionale, idee regalo, cibi locali, il vin brulé, dolci tradizionali.

Alcuni mercatini proposti da Faventia Tourist nell'edizione 2008 sono noti, come quello di Bolzano, altri più caratteristici. Il programma prevede: domenica 30/11 Merano e Bolzano, Domenica 7/12 Brunico e Bressanone, domenica 14/12 Trento e Levico, domenica 21/12 Innsbruck con visita a Swarovski. La novità di quest'anno è la visita al Mercatino di Brunico "la perla della Val Pusteria" e di Levico.

Sette città per vedere, sentire e gustare tutte le emozioni del Natale.

Domenica 30/11 partenza per Merano e Bolzano.

Preziosi momenti di intimità al Mercatino di Natale di Merano, attimi solenni durante i concerti di fiati e cori, nelle chiese o

sulle Passeggiate Lungo Passirio. Le prelibatezze gastronomiche della cucina e della pasticceria meranese sono tante da assaggiare

sapore caratteristico. Viene illustrato anche il «Natale Meranese della Mela» per spiegare il significato di questo frutto quale simbolo della tradizione natalizia, che diventa elemento decorativo ed ingrediente di numerose pietanze.

Conclusa senza fretta



I mercatini natalizi di Bolzano: Faventia Tourist li propone per domenica 30 novembre.

re. La magica atmosfera si scopre tra le bancarelle con pregiate creazioni artigianali ed attrazioni per i bambini. Il Mercatino di Merano, conta più di 80 espositori con pantofole in lana cotta, ceramiche, stoffe tradizionali, statuine in legno, giocattoli e pasticceria tipica. Merano ed il suo centro storico, decorato a festa per l'occasione, diventa uno spettacolo unico per il cuore. Nelle strade e nei vicoli del centro, splendidi nelle loro decorazioni natalizie, le vetrine segnano la solennità della festa. La novità del mercatino 2008 sarà lo stand di specialità con affumicatoio a vista e diversi tipi di trote della val Passiria. Nello stand con la tradizionale specialità della «Feuerzangbowle» sopra un paiolo di rame un pan di zucchero imbevuto di rum si scioglie sfrigolando al fuoco. Gocciolando nel paiolo pieno di vino rosso, la bevanda assume un

la visita a Merano si proseguirà per Bolzano illuminata dalle 1000 luci di piazza Walther. Bolzano ripropone la tradizionale atmosfera tipica: i profumi del vin brulé e della pasticceria natalizia si mescolano ai suoni della musica natalizia in un quadro davvero unico. Previste animazioni in Piazza e nelle Chiese con musiche tradizionali, suonatori di corno, bande musicali, cantastorie e narratori di fiabe. Protagonista è la Stella di Bolzano, reintrodotta come simbolo per indicare la via per portare la città verso il futuro. E «seguendo una buona stella» fra i prossimi viaggi di gruppo Faventia Tourist : Crociere, città d'arte, mare, mostre e fiere, week-end sulla neve, viaggi per località lontane.

L'Ufficio Gruppi Faventia Tourist è a disposizione per fornire tutte le informazioni in Via XX Settembre 1 - Tel. 0546 682929

Sabina Orlandi



COFRA IMPIANTI
Irrigazione e tecnologia
Industria, Agricoltura e Giardini
• PROGETTI • PREVENTIVI • INSTALLAZIONI • SERVIZI



**PROMOZIONE
FILI D'ACCIAIO ZINCATI**

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

valido fino al 31 dicembre 2008

Per ulteriori informazioni o richieste di preventivo, visitate il sito www.gruppoconfederazione.it

Cofra Impianti Via Galvani, 15 (dalla Bicentri) 48018 Faenza RA
Tel. 0546 620517 - Fax 0546 621056 - www.gruppoconfederazione.it - www.gruppoconfederazione.it

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



VIAGGIA CON FAVENTIA TOURIST

I nostri mercatini di Natale

MERANO - BOLZANO	€ 43,00
Domenica 30 novembre 2008	
BRUNICO e BRESSANONE	€ 41,00
Domenica 7 dicembre 2008	
TRENTO - LEVICO	€ 40,00
Domenica 14 dicembre 2008	
INNSBRUCK con visita a Swarovski	€ 45,00
Domenica 21 dicembre 2008	

Informazioni e prenotazioni presso le nostre agenzie:
FAENZA C. Gemelli "Le Gioiogne" Via Caldoi, 4/14 - Tel. 0546 823302
FAENZA Centro Storico - Via XX Settembre, 1 - Tel. 0546 25234
www.faventiatourist.com

Enologica 2008: non solo vino

Enologica è una manifestazione dedicata ai prodotti tipici dell'Emilia-Romagna che ha l'ambizione di diventare la manifestazione di riferimento relativamente ai vini e ai prodotti gastronomici emiliano-romagnoli. Crediamo fortemente che una scena dove artigiani, produttori di vino e ristoratori siano protagonisti rappresenti un'attualità importante che stimola e coinvolge, riconoscendo all'enogastronomia un ruolo culturale e sociale che si somma a quello conviviale.

Il successo dell'edizione 2007 (Enologica 2007 ha avuto numeri record: ben 5000 visitatori, un grande riscontro sui media, 81 cantine presenti come espositori, un padiglione dedicato ai prodotti tipici di grande qualità e un programma culturale di convegni, laboratori e

degustazioni di livello assoluto) ci stimola a continuare sulla strada della qualità e a fare di questo evento un momento collettivo di tutto il nostro territorio che renda percepibile e apprezzato il valore aggiunto di una proposta di qualità.

Enologica 2008 vedrà riunite oltre 100 fra le migliori cantine dell'Emilia Romagna e una serie di produttori da tutta la regione, per sottolineare l'autorevolezza della manifestazione.

Accanto agli espositori vi saranno diverse iniziative tese a riempire di contenuti la tre giorni faentina e a costituire occasioni di confronto e promozione, costruiti con formati innovativi e protagonisti di livello assoluto: dallo Spazio culturale Caravanserraglio (per discussioni e confronti) a Incontro con i Cuochi (dove

cuochi di famosi ristoranti regionali sveleranno i loro segreti in cucina proponendo un piatto della tradizione del loro locale e un piatto nuovo costruito a partire dai prodotti tipici dei loro territori) ai Laboratori (dove saranno, spiegati, confrontati, sviscerati in ogni dettaglio vini eccellenti talvolta vere e proprie rarità) fino a Toccata e Fuga (piccole degustazioni di prodotti pregiati, talvolta difficilmente reperibili, abbinamenti originali ma gustosissimi, il tutto acquistabile presso il mercato di Toccata e Fuga).

Per chi, poi, non contento vuole ancora di più ecco l'Osteria di Enologica un luogo dove fermarsi a "degustare" un ottimo piatto di tagliatelle romagnole o di cappelletti faentini di solo formaggio o la piadina con il prosciutto di Mora Roma-



Faenza, Centro Fieristico Provinciale: un'immagine di Enologica 2007. Gli organizzatori contano di superare i record dello scorso anno: 5000 visitatori, 81 cantine presenti come espositori, un padiglione dedicato ai prodotti tipici di grande qualità e un programma culturale di convegni, laboratori e degustazioni di livello assoluto.

gnola, tutto fatto lì davanti a voi e abbinato a un calice di Chianti acquistato presso il banco degustazione del Chianti Rufina che è la zona ospite di Enologica 2008.

Per il programma completo della manifestazione, i laboratori, le degustazioni ecc. vedi il sito www.enologica.org
Info Faenza Fiere S.r.l.:
Tel. 0546 621111

ENOLOGICA 2008
Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia-Romagna - XI edizione
Centro Fieristico Provinciale - Faenza (Ra)
21-22-23 novembre 2008

Orari:
Venerdì 18-23,30 Sabato 14,30-23,30 Domenica 11-22

Ingresso:
Intero 16 € - ridotto 12 € - Bracciale abbonamento 3 € (supplemento al biglietto, valido per l'ingresso gratuito i giorni successivi) - Calice degustazione: su cauzione

«Ogni giorno l'atto del cibarsi muta la natura in cultura» (Michael Pollan)



Faenza, 13 ottobre. L'ambasciatore di Bosnia Erzegovina saluta gli intervenuti al Seminario con testimonianze di donne bosniache svoltosi nell'ambito di una due giorni dedicata alle 'Donne in... Bosnia-Erzegovina' promossa da Cosmopolite e dall'Eurospartello della Camera di Commercio di Ravenna. Alla sua destra l'Assore regionale alle Politiche Sociali, Anna Maria Dapporto.



Faenza, 18 ottobre. Casa del Teatro. Elena Bucci ed il complesso dei Faxtet in 'FramMenti', una lettura/concerto ispirata all'omonimo libro di Barbara Garlaschelli con testimonianze raccolte in un Centro Psico Sociale, nel trentennale della Legge Basaglia. L'iniziativa, alla quale hanno presenziato quattro classi del Liceo Socio-Psico-Pedagogico, è stata sponsorizzata dalla Cooperativa In Cammino.

'Pazzi per il musical' al Teatro dei Filodrammatici di Faenza ha fatto il pieno Un musical per 'Laura'



Faenza, 11 ottobre, Teatro dei Filodrammatici: una scena di 'Pazzi per il musical'. Lo spettacolo, organizzato da Laura, Cooperativa Sociale e di Solidarietà, e dalla Compagnia Teatrale 'Il Sogno', con il sostegno della Banca di Credito Cooperativo ravennate e imolese e di Confcooperative, Unione provinciale di Ravenna, ha visto un grande successo di pubblico.

VERNOCCHI

idee per abitare

ARREDAMENTI - RUSSI
Via Faentina Nord 58 - tel. 0544 582121

NUOVO SPAZIO OUTLET
2.500 mq da visitare

www.vernocchi.it

Al 30 agosto incremento del 17% sulle vendite e fatturato stimato intorno a 3.500.000 euro per la cooperativa conselicese

Cooperativa 3C: risultati in crescita

Il presidente Vignutelli: 'Una politica solida che copre ogni aspetto della nostra attività, dalla qualità alla comodità, dai prezzi al rapporto con il pubblico, dall'autonomia alla sinergia con Conad e con i suoi metodi'.

La cooperativa 3C di Conselice, situata presso il complesso di Punta Frattina, al 31 agosto ha segnato una proiezione delle vendite superiore del 17% rispetto all'anno precedente. Incremento consistente che si inserisce in un trend positivo che si nota da un paio d'anni.

Ma quali sono i punti di forza della cooperativa Treci, qual è la politica vincente di questo supermer-

cato che può vantare risultati sorprendenti e dissonanti rispetto alla generale aria di crisi che si respira in tutti i settori?

«Certamente numerosi - commenta il Presidente, Dino Vignutelli - se ci permettono di contare su 1600 consumatori iscritti a libro soci. Una politica solida che copre ogni aspetto della nostra attività, dalla qualità alla comodità, dai prezzi al rapporto con il

pubblico, dall'autonomia alla sinergia con Conad e con i suoi metodi.»

Sembra proprio essere l'ottimismo e la cura del cliente ciò che caratterizza questa cooperativa che prevede un fatturato d'entrata che si aggira intorno a 3.500.000 euro per il 2008, un risultato sorprendente per un'azienda della zona.

Le persone che scelgono di rifornirsi alla cooperativa 3C lo fanno sicuramente per la qualità dei prodotti, per le numerose offerte (che, tutte le settimane dell'anno, iniziano di mercoledì e terminano il lunedì successivo), per l'ampio parcheggio, lo spazio esterno che facilita la comunicazione e lo scambio tra persone.

«Possiamo contare su prodotti di alta qualità in tutti i settori - continua Vignutelli -. Questa è la cosa su cui non veniamo assolutamente a patti ed i risultati ci premiano. Lo stesso punto Clai, situato all'interno del supermercato, ha registrato un aumento repentino delle vendite di carni pregiate che supera il 25%.»

Il tutto incorniciato da locali ampi e ordinati e da un personale d'eccellenza.

«Anche gli addetti sono la nostra forza - conclude il Presidente - perché sono naturalmente disponibili e gentili. Il clima è sempre positivo e siamo gli unici ad avere due capi negozio, due ragazze in gamba che riescono a gestire i loro compiti al meglio.»

Mabel Altini



Conselice, ottobre: il reparto carni fresche e gastronomia del rinnovato supermercato della cooperativa 3C.

Una particolare attenzione al tema della sicurezza sul posto di lavoro

Ripresi i corsi Irecoop

In questo scorcio d'autunno l'Irecoop ha ripreso a pieno ritmo i corsi e tutte le altre attività formative, in particolare quelle dedicate ai soci ed ai lavoratori delle aziende associate a Confcooperative.

In questi mesi si fa anche l'analisi dei fabbisogni delle cooperative per programmare le attività del 2009, in vista dell'uscita dei bandi pubblici per la concessione dei finanziamenti ai corsi di formazione.

«Stiamo puntando molto sul tema della sicurezza - ci dice la responsabile della sede provinciale ravennate, Cristina Frega -, infatti il decreto legge 81/2008 prevede tutta una serie di attività formative che ogni azienda deve svolgere per tutelare la salute nei luoghi di lavoro e prevenire ed impedire infortuni. In quest'ottica Irecoop ha avviato un'attività formativa per i 'Responsabili ed addetti ai servizi di prevenzione e protezione', un percorso iniziato a metà del mese di ottobre appena trascorso che, comprendendo diversi moduli, si concluderà a marzo del prossimo



Faenza: un momento di una lezione del corso di formazione per i 'Responsabili del servizio di prevenzione e protezione'.

anno. A questa attività si affianca tutta una serie di altri corsi legati al tema della sicurezza, quali i corsi per RLS, squadre antincendio, addetti al pronto soccorso, fino ai corsi base tesi ad illustrare le novità del decreto 81/08.»

Quali altre attività avete in cantiere?

«Per conto di Confcooperative e in collaborazione con Ricercazione prealizzeremo un progetto di Educazione Cooperativa all'interno delle scuole medie superiori, in particolare per le classi quarte;

un'iniziativa che già da diversi anni si svolge nel comprensorio faentino e che si è sempre conclusa con ottimi risultati. Ma per tornare al tema principe della sicurezza voglio ricordare il convegno che si svolgerà il prossimo 27 novembre alle 14.30 presso la sala Zaccagnini di Confcooperative a Ravenna nel quale autorevoli esperti in materia discuteranno delle novità, responsabilità e sanzioni previste nel già citato decreto 81 [v. il programma a pag. 8].»

Gilberto Casadio

Offerte 3C di Novembre

Dal 29/10 al 3/11
50 articoli al 50%
Dal 5/11 al 10/11
Sottocosto freschi
Dal 12/11 al 17/11
99 cent e non solo
Dal 19/11 al 24/11
'Al costo'

Voletè tenere viva la vostra mente?

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

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

Via Castellani 25 - Faenza - Tel. 0546 21.10 - 22432 - Fax 0546 656379
www.universitaadulti-faenza.it e-mail: segreteria@univodulifenza.it

C.E.S.A.C.

Centro Economico Servizi Agricoli Conselice

Via Frattina 11 - CONSELICE

AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO

OFFERTE NOVEMBRE 2008

• SCOPA ACCIAIO REGISTRABILE PER FOGLIE COMPLETA DI MANICO	€ 4,25
• SVETTATOIO CON MANICO ALLUNGABILE FINO A 2,5 MT IN ALLUMINIO CON SEGACCIO	€ 20,00
• TAGLIASIEPI ELETTRICO BLUE BIRD 580W LAMA 51 cm	€ 42,90
• ASPIRAFOGLIE/SOFFIATORE "ASSO-240" 2400W	€ 66,50
• IMPERMEABILE COMPLETO GIACCA + PANTALONE	€ 8,20
• CARICABATTERIE ELETTRONICO 6-12V "ICHARGER" TECNOLOGIA INVERTER PER TUTTI I TIPI DI BATTERIE	€ 39,00
• TRAPANO BATTERIA BLACK DECKER "HP122K" 12V 2 VELOCITA' RICARICA RAPIDA CON PERCUSSIONE	€ 84,95
• KIT PULIZIA CAMINI CON 6 ASTE + SCOVOLO 25 cm	€ 21,00
• BIDONE C/FILTRO PER CENERE E FULIGGINE "VESUVIO" CON TUBO FLESSIBILE IN ACCIAIO PER ASPIRATORI	€ 27,00

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

COLAS VIGILANZA

Gli specialisti della sicurezza

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

Via Aldobrandeschi, 14
47100 Forlì (FC)
Tel. 0543 774034
Fax 0543 750308

Via Remicagnoli, 13
47024 Buseclera
18100 Ravenna
Tel. 0544 453333
Fax 0544 400064

www.colasvigilanza.it | colasvigilanza@iciclat.ra.it

numero verde 800 04 63 40

L'agenda di feste & sagre

www.festeesagre.it

Dal 6 all'11 novembre la 27ª edizione

Granarolo: Festa paesana

Sono al termine i preparativi della 27ª edizione della Festa Paesana di Ambiente e Caccia di Granarolo Faentino, la manifestazione organizzata dall'associazione di volontariato Starinsieme e dalla locale circoscrizione, che coinvolge l'intero paese, anche nella nuova dislocazione in Piazza Martiri di Felisio, nella zona degli impianti sportivi, vicino alla scuola media. Come di consueto il protagonista della festa è il cinghiale cotto "alla Granaloresse" nell'ampio spiedo realizzato dalla ditta ORI fin dalla prima edizione. Da Giovedì 6 a Martedì 11 il paese si riempirà ancora una volta degli aromi stuzzicanti del cinghiale, delle tagliatelle ai funghi, dei tortelloni al ragù di lepore, del brulichio dei commensali e dei numerosi visitatori.

L'appuntamento "goloso" si ripropone come oramai da tradizione anche al Ristorantino "Antichi Sapori" (presso il Circolo Arci nelle serate da Venerdì a Domenica e la Domenica a pranzo) con la gastronomia nel rispetto delle tradizioni delle nostre famiglie: dai nostri nonni ai nostri nipoti, ed al Ristorantino "del Buongustaio" (presso il circolo ANSPI tutte le sere della festa) dove viene proposta una gastronomia giovane fatta di bruschette e spaghetti a completamento dell'offerta culinaria della Festa Paesana.

Sul fronte culturale esposizioni artistiche, artigianali e della cultura locale fanno da cornice alle mostre principali dedicate a 'Il Bucato nella famiglia contadina' e 'Il Fornaio: la distribuzione del pane'.

L'organizzazione rivolge un grazie a tutti i Granarolesi, e non, che con passione ed impegno collaborano alla realizzazione della Festa

invitando tutti a partecipare a questo oramai tradizionale appuntamento autunnale.



I MANGIARI della FESTA

Allo Stand
Tortelloni, garganelli, tagliatelle, polenta con sughi di lepore e funghi. Cinghiale allo Spiedo, somarino in salmi e salsiccia di cinghiale. Bruschette, piadine, patate fritte, pomodori gratinati. Castagne, migliaccio, zuppa inglese e ciambella, semifreddi e scroccadenti. Sangiovese, Trebbiano, Cagnina, Bisò e bibite.

Al Ristorantino Antichi Sapori nel Circolo Arci

Antipasti vari, lasagne verdi, passatelli e zuppa di farro. Grigliata mista, salsiccia bocconcini di pecora e fegatelli di maiale, formaggi misti con contorni di piselli e patate fritte.

Al Ristorantino del Buongustaio nel Circolo Anspi
Spaghetti alla chitarra, bruschette, affettati misti e formaggi.

Per info:
www.festapaesana.com
info@festapaesana.com

Programma

Giovedì 6 novembre

Ore 12.30 - Apertura Festa Paesana

Ore 20 - Mostra Mercato - Piano Bar

Venerdì 7 novembre

Ore 12 - Pranzo per i dipendenti delle aziende locali. (Prenotazioni al 3407247195 o fax 054641031)

Ore 20 - Mostra Mercato - Piano Bar

Sabato 8 novembre

Ore 15 - Torneo di calcio femminile e di pallavolo under 16 femminile

Ore 16 - Dimostrazione canina - Scherma medievale - Tiro con l'arco

Ore 17 - Mostra mercato, Hobbistica, Modernariato, Antiquariato - Raduno camperisti.

Ore 20 - Canti popolari con I maggioli di Povlò

Domenica 9 novembre

Ore 7 - Gara di pesca sportiva

Ore 9 - Torneo di calcio femminile e di pallavolo under 16 femminile.

Ore 14.30 - Finali Tornei - Mostra mercato, Hobbistica, Modernariato, Antiquariato

Ore 15 - Giochi per i più piccoli con Kaleidos

Ore 16 - Scherma medievale - Tiro con l'arco

Ore 20 - Spettacolo musicale con i Melardot

Lunedì 10 novembre

Ore 20 - Mostra Mercato - Piano Bar

Martedì 11 novembre

Ore 11.30 - Giornata della solidarietà: pranzo anziani, disabili e bimbi

Ore 20 - Canti popolari con I Musicanti di Cusercoli

Dal 28 novembre al 1 dicembre torna la Sagra Patronale

Sant'Andrea in Festa

Nella campagna di Faenza a fine novembre si trascorre una settimana a tutta festa in onore del Santo Patrono di S. Andrea.

Mostre, spettacoli, giochi, mercatini, accendono e stimolano la curiosità dei visitatori.

Ma è la gastronomia a farla da padrone.

Vini scelti si abbinano ad un ricco menù ove lequisite minestre (tutte rigorosamente tirate al materello) sono valorizzate da saporiti condimenti come nella miglior tradizione campagnola.

I secondi non si limitano alla immancabile e deliziosa carne ai ferri, ma sono una vera e propria sequenza di specialità culinarie che bisogna provare.

Il felice abbinamento con contorni poveri ma sapientemente valorizzati, arricchisce la nostra proposta facendone la sagra dove 'bsogna andêj, parchè us magna ben!'

I dolci (curati nei minimi particolari) sono segrete elaborazioni delle tradizionali ricette dei dolci di Festa.

Ma non vogliamo dimenticare la squisita pizza che comunque sia farcita, viene cotta in due forni a legna e accontenta tutti i golosi grandi e piccoli.



La Sagra è l'occasione per una visita alla pieve di S. Andrea, la più antica della zona a nord-est di Faenza. Risalgono infatti a 1300 anni fa le prime testimonianze scritte di questa località che era chiamata S. Andrea in Panigale poiché era situata nelle zone paludose dove si coltivava e si lavorava il riso ed il panico.



Programma



Venerdì

28 novembre

Stand gastronomici, pizzeria ed inoltre solo per questa serata:

La fiorentina di scottona

Sabato

29 novembre

Gastronomia, pizzeria e spettacoli.

Domenica

30 novembre

Pranzo del Santandreese lontano (solo su prenotazione).

La sera apertura stand gastronomico e pizzeria ore 18

Lunedì

1 dicembre

Si ripropone la celebre **Serata della paella**

Il successo delle precedenti edizioni fa sì che per trovare posto sia indispensabile prenotare per poter gustare questa favolosa specialità spagnola.

Visitate il sito:
www.feste-e-sagre.it/
festapatronale di s.andrea

Contatti:
sergiosil@davide.it

Per info:
0546 46006

Problemi di spazio? Abbiamo la soluzione

ARCO
trasporti di lunga-distanza

Sede Centrale:
40020 Cotignola (Ra)
Via Madonna di Veneta, 30
Tel. +39 0575 007811
Fax +39 0575 11140
mailto:arcotrasporti.it

Ufficio Italia:
Tel. +39 0575 007811
Fax +39 0575 11140

Ufficio Estero:
Tel. +39 0575 901 860
Fax +39 0575 90 811

www.arcotrasporti.it

Tre giorni dedicati alle tecnologie rinnovabili: 16 corsi di formazione e 12 workshop, ma anche una mostra in Piazza del Popolo

Ravenna 2008: l'innovazione in piazza

Anziani e casalinghe in giro per la spesa quotidiana, impiegati in pausa pranzo, giovani coppie in giro per shopping, turisti di passaggio, intere scolaresche guidate dai loro insegnanti: tutti si sono fermati in Piazza del Popolo a Ravenna, nelle giornate dall'8 al 10 ottobre, ad osservare quella sorta di Fiera dell'Ecologico a cielo aperto, allestita in occasione di 'Ravenna 2008'.

Nell'arco di questa manifestazione, una tre giorni dedicata ai temi di acqua, rifiuti ed energia, nel centro storico di Ravenna si sono svolti 16 corsi di formazione, 12 workshop e la conferenza finale: nel complesso hanno preso parte alle varie iniziative convegnistiche circa 1000 persone, molte delle quali provenienti da fuori provincia.

A 'Ravenna 2008' hanno partecipato anche tre società che fanno capo a Confcooperative e che operano nel campo delle risorse energetiche rinnovabili: si tratta delle cooperative Impronte e Res e di CofraEnergy (Gruppo Cofra).

In particolare la Cooperativa Impronte ha organizzato il percorso energia: i 4 lab-meeting dedicati alle fonti energetiche rinnovabili, che si sono svolti alla Sala Zaccagnini presso Confcooperative Ravenna, hanno riunito vari esperti e ricercatori di ogni settore proponendo corsi di formazioni di elevata qualità.

Ma è stato nella centralissima piazza del Popolo, come abbiamo rilevato in apertura, che il grosso pubblico ha potuto toccare con mano esperienze e tecnologie all'avanguardia, elaborate, particolare non trascurabile, da tecnici e ricercatori italiani. In un momento storico in cui, di fronte ad una crisi di vasta portata, viene rivalutata la cosiddetta 'economia reale', portata avanti da aziende con i piedi per terra (e molte sono cooperative) che producono ricchezza e che non si limitano soltanto a fare operazioni finanziarie, occorre avere un occhio di riguardo per chi si impegna ad operare per il

vero sviluppo economico e sociale, ecologicamente compatibile.

L'esposizione, organizzata dalla Cooperativa Impronte in collaborazione con Agenda 21 locale, ha attratto migliaia di curiosi nonché, come già detto, decine di scolaresche che, grazie alla disponibilità dei tecnici di Impronte e degli espositori, hanno potuto approfondire le loro conoscenze sulle tecnologie per la produzione di energia da fonti rinnovabili (eolico, fotovoltaico, solare termico, geotermico,

biomassa) e la gestione avanzata dei rifiuti in un clima cordiale e disteso.

Il prestigio architettonico della piazza ha poi contribuito a far passare il concetto di sostenibilità ambientale presso i visitatori, i quali hanno abbinato le modernissime tecnologie presentate all'ambiente urbano circostante, che trasuda storia e tradizione da ogni edificio. Il chiaro messaggio che ne è derivato è stato questo: vogliamo vivere in città belle, come quelle ideate dai nostri

antenati, ma dotate di tutti i moderni confort, funzionanti però con energia pulita.

Oltre all'esposizione di tecnologie nella piazza del Popolo ha riscosso grande successo la Mostra Internazionale di Arte Contemporanea sulle tematiche inerenti la manifestazione (organizzata in collaborazione con MAR, Museo d'Arte Ravenna). Testimoni di differenti background culturali, gli artisti in mostra, di levatura internazionale e provenienti da diverse realtà geografiche (dalla Cina all'India e dall'America Latina all'Europa), danno voce al tema della sostenibilità ambientale ognuno attraverso la propria cultura, tradizione e sensibilità, spaziando dalla video-

Cooperativa Impronte:

Si occupa di progettazione nell'ambito della sostenibilità ambientale, sociale ed economica: efficienza energetica, mobilità, energie rinnovabili, valutazioni ambientali. Tel: 0544.31155; info@cooperativaimpronte.it; www.cooperativaimpronte.it

Cooperativa Res:

RES si occupa di energie alternative, acustica ed altri servizi ambientali. Il core-business dell'azienda è la digestione anaerobica, sia nel campo della ricerca applicata che in quello della progettazione e gestione di impianti a scala reale. Tel: 0544/ 468507 - 270001; info@resitalia.org; www.resitalia.org

CofraEnergy (Gruppo Cofra):

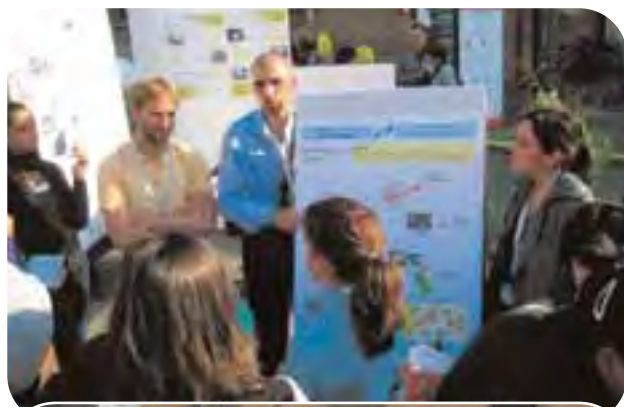
Specializzata in tecnologie innovative per la produzione di energia da fonti rinnovabili, contribuisce all'allineamento agli obiettivi europei in questo settore ed assiste la clientela per l'ottenimento del 'Conto Energia'. Tel. 0546/622184 info@cofraenergy.com; www.cofraenergy.com

arte alla fotografia e dalla pittura all'installazione.

Un grande sforzo per Labelab e per gli altri partners

della manifestazione che è stato però ripagato dalla città in maniera splendida.

G.R.



Ravenna, Piazza del Popolo, 8 ottobre: è fondamentale far conoscere alle nuove generazioni le nuove tecnologie per produrre energia rinnovabile. Luca Orioli (Impronte) e Chato della Casa (RES) spiegano ai ragazzi delle scuole ravennati i segreti dell'energia da biomasse (stand cooperativa RES), di quella fotovoltaica (stand CofraEnergy) e di quella eolica (stand cooperativa Impronte).

Brisighella: unica 'Città dell'Olio' dell'Emilia Romagna

Una Sagra e un Convegno

Il 20 ottobre è iniziata la campagna di frangitura delle olive presso la C.A.B. di Brisighella: è stata un'annata particolarmente favorevole e salvo casi sporadici di olive che hanno sofferto al siccatà, come nel caso della varietà 'Leccino', tutte le altre si presentano in buona salute. Da notare che la Nostrana di Brisighella, da cui si ricava l'olio DOP, si presenta esente da attacchi parassitari (come la mosca olearia) e in ottimo stato vegetativo, preludio di un'ottima qualità dell'olio.

Ogni anno Brisighella, che può vantarsi di essere l'unica "Città dell'Olio" dell'Emilia-Romagna, celebra il suo olio e le sue olive con una Sagra nel mese di novembre. In questo 2008 è prevista l'ultima domenica del mese, il giorno 30. Durante la festa, l'olio può essere degustato e acquistato allo stand allestito dalla Cooperativa Agricola Brisighellese. A completare l'evento c'è anche un mercato dei prodotti tipici locali.

Ad anticipare la sagra di fine novembre, quest'anno il

Comune di Brisighella, in collaborazione con l'Università degli Studi di Siena e l'Associazione Italiana Città dell'Olio, ha organizzato un importante convegno nazionale sabato 8 novembre. Al convegno, aperto al pubblico, parteciperanno produttori, giornalisti e chef che faranno il punto sullo stato dell'arte dell'olio di Brisighella. Sarà inoltre l'occasione per presentare una interessante

ricerca realizzata dall'Università di Siena.

Quella di Brisighella è una delle realtà olivicole più interessanti del Nord Italia. Il 90% del prodotto della zona viene conferito per la trasformazione al frantoio sociale della C.A.B. Qui le olive, raccolte con brucatura a mano, vengono lavorate tramite perforamento a freddo da macine e macchinari di ultima generazione in regola



Eco Verde
 PROGETTAZIONE REALIZZAZIONE
 MANUTENZIONE DI SPAZI VERDI

Sede legale:
 Via Zaccagnini, 8 - FAENZA RA

Sede operativa:
 Via Galvani, 34 - FAENZA RA

Tel. 0546 623995 - Fax 0546 625812 - Cell. 335 7066101

Cooperativa Agricola Albereto

Semina di precisione
Raccolta uva meccanizzata
Livellatura terreno
Trebbiatura

Via Reda, 220
 Albereto Faenza
 tel. 0546 44320
 cell. 335 5223071

BERLONI **LUBE**

ARREDAMENTI ACCAMURANI

Arredamenti Camurani
Via Mattel, 16 - 48025 Riolo Terme - Tel. 0546/71575 - Fax. 0546/77294



APERTO VIGHE DOMINICA E MERCOLEDÌ

www.paginegialle.it/camuraniarredamenti
arredamenti@camurani.tpi.it silvia.camurani@silice.it

Renzo Cavina

PUBBLICITÀ

STAMPE DIGITALI

CARTELLONISTICA - STRISCIONI - STENDARDI IN PVC
CARTELLI DA CANTIERE - ETICHETTE ADESIVE
DECORAZIONE AUTOMEZZI E VETRINE
DIGITURE ADESIVE PRESPAZIATE

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

150 anni
1957-2007

Colonelli
La forza della ricerca di merito.



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

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*



**Radio
Ufficiale
Ravenna
Calcio**

Ravenna Calcio

RADIO International 100.2 RAVENNA

www.radiointernational.it

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

Verde **800-995905**
INFO PUBBLICITÀ



Parti? in aeroporto

ti portiamo noi!

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

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

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

In un convegno la cooperativa d'abitazione faentina ha presentato le sue proposte nell'ambito della bioarchitettura e del risparmio energetico

Da Co.Abi una casa per vivere bene

'La casa per vivere bene. bioarchitettura e risparmio energetico'. Questo il tema del convegno organizzato da Coabi e Confcooperative Ravenna lo scorso 14 ottobre presso la Sala San Carlo a Faenza, con il patrocinio della Regione e del Comune di Faenza ed il contributo del Credito Cooperativo ravennate e imolese, nonché delle Imprese CMCA di Cotignola e della forlivese SCOES.

In apertura dei lavori il direttore provinciale di ConfCooperative, Andrea Pazzi, ha ricordato che nella nostra provincia le cooperative di abitazione aderenti a Confcooperative rappresentano una parte molto significativa del mondo che

sparente e verificato e non ha praticamente come si usa dire "invenduto": infatti negli ultimi tre interventi con sessanta abitazioni soltanto due non sono state assegnate.

«Non siamo un'impresa - da detto Violani - né una realtà industriale o commerciale, ma operatori privati del sociale che organizzano gli utenti e li guidano nel farsi la casa di qualità a costi contenuti e poiché riceviamo tuttora richieste abbiamo deciso di procedere a un nuovo intervento di due palazzine indipendenti con venti abitazioni complessive da realizzare in bioedilizia e a libero mercato in via Fomarina a Faenza.»

Introducendo il tema del convegno, ha poi chiarito come

quello di Michele Dotti, attivista di Mani Tese e fondatore del Cres (Centro di Ricerca Educazione allo Sviluppo), fresco autore di un libro carico di speranza ed ottimismo fin dal titolo: *Non è vero che tutto va peggio.*

«I cambiamenti epocali avvenuti negli ultimi decenni in alcuni settori - ha sostenuto - sono il frutto di scelte responsabili sul piano individuale che si sono poi estese a quello collettivo. Nella famiglia delle alternative possibili ad uno sviluppo incontrollato, la bioarchitettura è un po' la cenerentola nel senso che finora non avuto lo spazio che si è dato ad altri settori come le fonti energetiche rinnovabili, il commercio equo solidale, la finanza etica, il biologico in agricoltura. Anche nel campo dell'edilizia occorre perciò fare oggi scelte sagge e coraggiose per cogliere buoni frutti in un domani, come sta facendo anche CO.ABI»

L'architetto Riccardo Casamassima ha poi presentato le realizzazioni più recenti del Coabi e in particolare il nuovo intervento di via Fomarina a Faenza; mentre l'ingegnere Antonio Bandini ha illustrato una assoluta novità della cooperativa CO.ABI: «Il libretto di uso e manutenzione» della casa, una guida indispensabile per gli assegnatari proprietari o affittuari nella quale si può trovare tutto quello che c'è da sapere sulla propria abitazione, sui servizi del quartiere e su quelli che la cooperativa fornisce ai suoi soci.

«Nell'ambito pubblico locale - ha sottolineato in chiusura il presidente di Coabi Elio Assirelli - anche sulla scia dell'intervento dell'architetto Nonni ci permettiamo proporre lo studio di un progetto pilota integrato di quartiere su terreni edificabili di proprietà comunale, con servizi e con abitazioni da realizzare in convenzione e da cedere a condizioni estremamente favorevoli in proprietà, in affitto e futura vendita e con l'adozione di criteri di ecocompatibilità e sostenibilità, sperimentando anche l'autocostruzione già studiata con le Onlus locali e il cohousing, anche per favorire lo spirito solidale di vicinato.»

Gilberto Casadio



Faenza, Sala San Carlo, 14 ottobre. Il presidente del Co.Abi, Elio Assirelli, durante il suo intervento al convegno 'La casa per vivere bene'.

ruota attorno al mercato edilizio. Sono oltre duemila gli associati che hanno avuto la possibilità di ottenere la casa a prezzi calmierati o agevolati, ricevendo in questo modo una risposta concreta ad una delle esigenze sociali più sentite dalla popolazione. È seguito il saluto dell'assessore regionale Anna Maria Dapporto che ha ribadito il sostegno della Regione al settore delle politiche abitative, fondamentale per le famiglie e per l'equilibrio sociale e quello del vice sindaco di Faenza, Elio Ferri, che ha ricordato come l'attività del Coabi contribuisca realizzare abitazioni dignitose e a costi contenuti; risorsa indispensabile e strumento fondamentale per prevenire situazioni di disagio sociale.

Al direttore di Co.Abi, Giovanni Violani, il compito di presentare la cooperativa che da trent'anni opera a Faenza e nei comuni limitrofi delle province di Ravenna e Forlì, ha una struttura operativa ridotta e a basso costo, ha il bilancio tra-

la bioarchitettura sia ormai un 'marchio' che caratterizza da oltre sette anni le realizzazioni della cooperativa e favorisce l'aumento di valore, il confort abitativo e il risparmio gestionale delle abitazioni. E questo nonostante la adozione della bioedilizia gravi tuttora per un 5% in più rispetto alle costruzioni tradizionali Sarebbero quindi necessari maggiori incentivi per le costruzioni in bioedilizia sulla scorta di quelli concessi per il risparmio energetico.

L'edilizia nel faentino sta ancora cavalcando l'ondata favorevole che l'ha portata al grande sviluppo degli ultimi anni, ma secondo Ennio Nonni, responsabile per il territorio del Comune di Faenza, il futuro si presenta piuttosto incerto: «occorre una politica organica di pianificazione a medio e lungo termine del territorio per interventi su aree pubbliche superando la dimensione minimale del fabbricato».

Un intervento ancorato al tema del convegno da un punto di vista generale è stato

La rubrica delle energie pulite

EnergEtica



Un megawatt di 'rinnovabile'

Lo si ottiene dall'utilizzo di una parte della produzione cerealicola, mediante una centrale a biomasse: è un progetto del settore agricolo di Confcooperative

Da quando in Europa è stato recepito il protocollo di Kyoto si è cominciato ad operare seriamente per sviluppare le tecnologie relative a varie fonti energetiche alternative a quelle di origine fossile, come il carbone e il petrolio: fra queste c'è anche quella denominata 'energia elettrica derivata da fermentazione di biomasse cerealicole'.

«Si tratta di una forma di energia strettamente legata al mondo agricolo - ci spiega Giampiero Reggiodori, presidente di Agrisol - e che vuole rispondere sia alle esigenze dell'ambiente, sia a quelle degli imprenditori agricoli del nostro territorio, molti dei quali sono associati a strutture di Confcooperative.»

Fra le tante forme di produzione di energia elettrica, combustione di olii, di legnami, ecc. Agrisol ha scelto quella che può derivare dalla combustione di gas naturale derivato dalla fermentazione di cereali coltivati 'a verde', come mais, frumento primaverile, sorgo.

«Abbiamo pensato - continua Reggiodori - che sia necessario destinare una parte dei terreni vocati alle tradizionali colture cerealicole food o alimentazione animale, alla produzione di energia, con il duplice scopo di differenziare l'attività dell'imprenditore agricolo e garantirgli un reddito (obiettivo nostro e delle nostre organizzazioni) ma anche di contribuire alla produzione nazionale di energia rinnovabile nelle quote iniziali oggi previste dagli indirizzi comunitari.»

In questo modo sarà possibile destinare annualmente, da

parte della base sociale, una certa quantità di materia prima, in particolare mais, da destinare alla produzione di energia elettrica mediante la tecnologia di piccole centrali da fermentazione a biomasse che rimangono all'interno di un megawatt. Sentiamo Reggiodori:



Una moderna centrale elettrica da fermentazione di biomasse in provincia di Cremona.

«Una centrale a biomasse funziona così: la materia prima, mais verde, frumento primaverile o sorgo verde, viene sottoposta a fermentazione lenta e controllata all'interno di appositi fermentatori. Si forma gas naturale che viene inviato tramite condotte ad alimentare un motore che abbinato a una turbina genera energia elettrica. Questa, ceduta ad un gestore, è fonte di un reddito che, integrato dagli incentivi CEE, va a ricompensare poi gli agricoltori per i loro conferimenti della materia prima.»

Dr. Reggiodori, a questo punto ci può spiegare nei dettagli il vostro progetto?

«Si tratta di un progetto che vede Agrisol come partecipante di un possibile pool di cooperative di Confcooperative di conferimento cereali, come Comacer

di Bagnacavallo, Cesac di Conselice Propar di Ravenna, alle quali si aggiungono altre cooperative interessate, oltre alla possibilità di adesione di singoli agricoltori. La prima centrale a biomasse che è in corso di valutazione progettuale è indirizzata per ora nel territorio di Bagnacavallo e zone limitrofe, mentre altre cooperative del gruppo stanno pensando a progetti per altre aree.»

A cosa sono dovute queste

scelte per la location? «Le centrali che abbiamo in progetto sono molto piccole, non raggiungono il megawatt e sono a basso impatto ambientale: per questo devono essere vicine ai terreni di produzione della nostra base sociale, per limitare al minimo i trasferimenti dei materiali.»

In pratica, ci par di capire, per lo stesso principio per cui oggi vanno per la maggiore i ristoranti km zero, perché offrono menu con materie prime prodotte in loco. Ma queste centrali producono anche calore: può essere riutilizzato?

«Certamente: l'acqua calda che si genera nel circuito di raffreddamento, invece che essere 'buttata', può fornire calore per circa 400/500 abitanti.»

Giovanni Raggi

SELED SOFTWARE HOUSE

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

<p>SELEZIONI APPLICATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> Ortofrutta Vitivinicolo Frantoi Antiparassitari Commercio Contabilità 	<p>TECNOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> MicroServer <input checked="" type="checkbox"/> Programmazione ad Oggetti <input checked="" type="checkbox"/> ASP - ASP Windows / Internet <p> <input type="checkbox"/> .NET <input type="checkbox"/> HTML <input type="checkbox"/> MAPI <input type="checkbox"/> B2B <input type="checkbox"/> XML <input type="checkbox"/> ODBC <input type="checkbox"/> OLE </p> <p> <input type="checkbox"/> Windows 2000 <input type="checkbox"/> Windows XP <input type="checkbox"/> Windows </p> <p> <input type="checkbox"/> SQL Server <input type="checkbox"/> SQLBase <input type="checkbox"/> VSE Vsam </p>
--	---

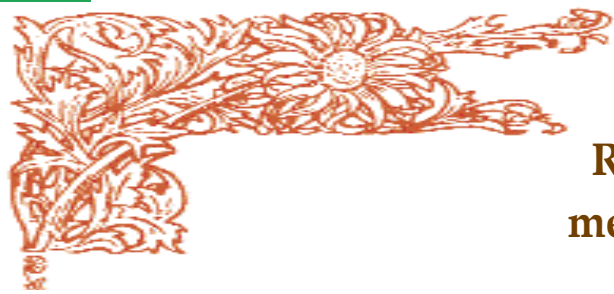
Ostello di Campotto

di Argenta

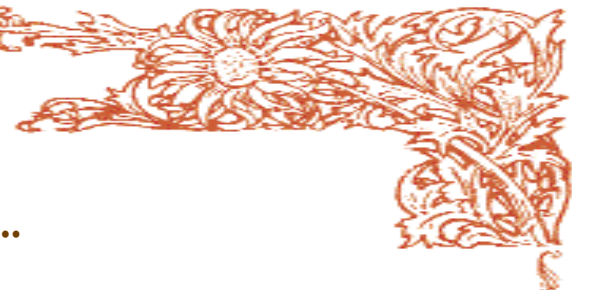
Via Carattala, 27
41010 CAMPOTTO FE
Tel. +39 052 508993
coop@seled.net
www.seled.net

Presentate subito il vostro progetto al 248 913239

Immerso nell'area naturalistica di Campotto, a due passi dalla millenaria Pieve di S. Giorgio, l'Ostello rappresenta la struttura ideale per famiglie, associazioni, gruppi giovanili e parrocchiali. Le strutture ospitano una trentina di letti per notte.



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



Francesco Verlicchi: una vita per la pittura

Si è spento il 30 settembre scorso il pittore Francesco Verlicchi. Nato a Fusignano l'8 maggio del 1915, si avvicina alla pittura giovanissimo sotto la guida del padre, decoratore di carrozze. Nel 1928 si iscrive al corso di decorazione della Scuola di Arti e Mestieri di Fusignano dove ha come maestro il noto pittore lughese Giulio Avveduti.

La pittura di Verlicchi, solidamente fondata sui valori della tradizione figurativa ottocentesca, negli anni dell'immediato dopoguerra assume una connotazione marcatamente realista con opere incentrate su aspetti e figure della sua terra così fortemente disastata dagli eventi bellici.

Nel 1956, il pittore è chiamato da Giulio Avveduti come suo aiuto diretto nel restauro degli affreschi della Chiesa di San Giacomo Maggiore a Lugo. Nello stesso anno, Verlicchi succede al maestro nella direzione della scuola fusignanese. Nel '57, soggiorna per qualche tempo a Parigi e ha così modo di approfondi-

re la grande lezione della pittura impressionista e la conoscenza delle avanguardie.

Nel 1958, l'artista ottiene uno dei suoi primi importanti riconoscimenti vincendo la



sezione estemporanea della quarta edizione del "Premio Campagna" con un scorcio paesaggistico della foresta casentinese. Nel 1963 riceve il primo premio alla settima edizione della "Biennale d'Arte Romagnola" di Forlì per l'opera "Natura morta in grigio".

Nel 1959, ottiene la cattedra di Disegno dal Vero all'Isti-

tuto d'Arte per il Mosaico di Ravenna, dove insegna fino al 1978. Durante questo periodo l'artista risiede ed opera prevalentemente a Ravenna pur mantenendo rapporti diretti con il paese natale attraverso l'attiva collaborazione con la Scuola di Arti e Mestieri di Fusignano e l'opera di caricaturista e vignettista per il giornale locale "Il Pollaio".

Con Umberto Folli e Giulio Ruffini è presente alla mostra "1945-60 - Aspetti dell'Arte Romagnola", allestita nell'autunno 1980 presso la Pinacoteca Civica di Bagnacavallo. Nel 1984, tre sue opere sono esposte nella mostra ravennate "Pittura in Romagna dalla seconda metà dell'800 ad oggi". Nel 1988 si pubblica la monografia *Ritratti di Verlicchi* in occasione delle due mostre allestite nelle sale espositive del Granaio di Fusignano e di Palazzo Corradini a Ravenna. Più di recente, opere di Verlicchi compaiono nelle principali rassegne d'arte in ambito regionale: si ricorderà, tra le altre, "Novecento.

Artisti nei dintorni ravennati" (Bagnacavallo, Pinacoteca Comunale, 1995); "Il 'Campagna' e gli altri. Concorsi d'arte nel dopoguerra a Forlì e dintorni" (Forlì, Palazzo Albertini, 1997); "Pittura in Romagna. Aspetti e figure del Novecento" (Cesena, Palazzo del Ridotto, 2001).

La sua ultima importante mostra è la esposizione

"Francesco Verlicchi. Biblioteca d'artista", (Fusignano, Museo civico San Rocco di Fusignano, 2005-2006) e (Ravenna, Biblioteca Classense di Ravenna 2007) allestita per festeggiare i 90 anni del Maestro e la sua generosa donazione di circa 4.000 volumi d'arte alla Biblioteca comunale di Fusignano.

E' canton de' dialett

E' smarì ad Catarnon

Fè e' smarì ad Catarnon significa 'fare lo gnorri', cioè fingere di non capire o, meglio, di essere estraneo a certe situazioni nelle quali invece si è chiaramente coinvolti. *E' smarì ad Catarnon* è quello che sorprende in un pollaio a riempire il sacco di galline, alla domanda su che cosa facesse lì, rispose che si era smarrito. Lo stesso un'altra volta fu sorpreso mentre conduceva un paio di buoi per una corda: accusato di furto rispose che lui aveva raccattato una fune per strada e mai avrebbe pensato che a quella ci fossero attaccati dei buoi.

Ci si chiederà: chi è il *Catarnon* di questo modo di dire? Pare che si tratti nientemeno di Caterina Sforza, signora di Imola e di Forlì, della quale l'anno prossimo cadrà il 500mo della morte. Si dice, ma la cosa è tutt'altro che sicura, che la signora controllasse i suoi sudditi attraverso spie travestite da contadini che andavano in giro con tanto di buoi al seguito. Sconfitta da Cesare Borgia, il Valentino, perse la signoria ed alle sue spie, per non fare una brutta fine, non rimase che fare gli 'smarriti di Caterinona'.

Un'ultima notazione: in romagnolo può succedere che i nomi personali femminili, quando vengono alterati passino al maschile come nel caso di *Catarnon*: da Maria abbiamo *e' Marion*, da Lucia *e' Luzjin* ecc.

Bastiano

Scrivete a:
casadio@inpiazza.it

Un libro di Michele Dotti e Jacopo Fo

Non è vero che tutto va peggio



A seguito del grande successo del libro, esaurito in soli tre mesi nella sua prima edizione, la EMI - Editrice Missionaria Italiana ha pubblicato la seconda edizione di "Non è vero che tutto va peggio, l'impegno di tanti per un domani migliore sta già cambiando il mondo" di Michele Dotti e Jacopo Fo.

Con nuovi dati e informazioni che rendono ancor più completa questa edizione rispetto alla precedente, gli autori cercano di

contrastare l'ondata di pessimismo che si abbatte sulla società italiana, prodotta in larga parte dai mass media, e scelgono di farlo "mostrando la foresta che cresce", anche se "fa meno rumore dell'albero che cade".

Le analisi presentate dimostrano che, grazie all'impegno della società civile, nel mondo "diminuisce la povertà, cala l'analfabetismo, si riduce il lavoro minorile, diminuiscono le guerre, si allargano le foreste, l'aria è sempre più pulita...". Non è il manifesto del paese delle meraviglie ma un invito a guardare il mondo con occhi critici per ravvivare la fiducia nel cammino e scoprire come si possa, insieme, contribuire a un domani ancora migliore.

Gli autori:

Michele Dotti, è volontario di Mani Tese, con una lunga esperienza in vari stati dell'Africa occidentale; collabora come formatore con il CRES (Centro Ricerca Educazione allo Sviluppo); si dedica all'educazione allo sviluppo prevalentemente in ambito scolastico collaborando anche con il Comitato di Amicizia e la Cooperazione Riciclaggio e Solidarietà.

Jacopo Fo, fumettista, scrittore, attore ha pubblicato più di 30 libri tra saggi e romanzi e collaborato con numerose riviste. Si occupa di ecotecnologie estreme.



Un'opera recente di Francesco Verlicchi. In alto, il pittore ripreso nel suo studio.

San Rocco IV

Via Caltagirone - Faenza



Appartamenti - Attici
Ingresso indipendente



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



CO.N.VI

Vivai

di Spada R. e S.

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

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



Impossibile elencarli tutti. Difficile arrivare a darne i tre quarti. Sono almeno la metà? Chi può dirlo... Certo non sono pochi. Non perdiamo altro tempo e spazio. Gli appuntamenti del mese di novembre sono davvero TANTI...

Venerdì 7

Mick Taylor al Naima Club, **Forlì**, via Somalia 2 - info. 335 314568

Sabato 8

Marta Dj al Velvet Factory, **Rimini**, Via Sant'Aquilina 21 - info. 339 7571399



Pete and the Pirates al Bronson, **Madonna dell'Albero**, Via Cella 50 - info. 333 2097141
Dufresne + Your Hero al Vidia Club, **San Vittore**, via Nazionale

1130 - info. 349 1914005

Mercoledì 12

Parenthetical Girls all'Officina 49, **Cesena**, Via Roncofreddo 49 - info. 348 0174585

Giovedì 13

Madam al Velvet Factory, **Rimini**, Via Sant'Aquilina 21 - info. 339 7571399

Venerdì 14

Big Ones, al Gasoline Road Bar, **Ravenna**, via Romea Nord 104 - info. 0544 453508

Curved Air al Naima Club, **Forlì**, via Somalia 2 - info. 335 314568

The Last Rapes Of Mr. Teach all'Officina 49, **Cesena**, Via Roncofreddo 49 - info. 348 0174585

Sabato 15

Asian Dub Foundation al Velvet Factory, **Rimini**, Via Sant'Aquilina 21 - info. 339 7571399

Custodie Cautelari & Notte delle Chitarre al Tek Club, **Faenza**, via Proventa 50 - info. 392 3980071

Franck Vigroux all'Area Sismica, **Ravaldino in Monte (FC)**, via Le Selve 23 - info. www.areasismica.it

Lunedì 17

Olafur Arnalds al Teatro degli Atti, **Rimini**, Via Cairoli 42 - info. www.riminiateatri.com

Venerdì 21

Bob Franceschini al Naima Club, **Forlì**, via Somalia 2 - info. 335 314568

Bros Band al Gasoline Road Bar, **Ravenna**, Via Romea Nord 104 - info. www.gasoline.it

Parkway Drive + Protest the Hero + Unheart al Vidia, **San Vittore (FC)**, via Nazionale 1130 - info. 349 1914005

Sabato 22

Arsenico + Linea 77 al Vidia, **San Vittore (FC)**, via Nazionale 1130 - info. 349

1914005
Mt Live al Tek Club, **Faenza**, via Proventa 50 - info. 392 3980071

RazorBlade al Velvet, **Rimini**, Via Sant'Aquilina 21 - info. 339 7571399

The Futureheads al Bronson, **Madonna dell'Albero**, via Cella 50 - info. 333 2097141

Lunedì 24

Langhorne Slim al Clandestino, **Faenza**, Corso Baccarini 21 - info. 329 0514345

Mercoledì 26

Frank Turner al Diagonal Loft Club, **Forlì**, viale Salinature 101 - info. 335 5795825

Giovedì 27

Mange Tout al Lego Cafè, **Cesena**, Vicolo Cesuola - info 339 8084440

The Goodnight loving al Circolo Arci Valverde, **Forlì**, via Valverde 15 - info. 348 0107848

Venerdì 28

Alessandro Grazian al Teatro Masini, **Faenza**, Piazza Nenni

Dream company al Gasoline Road, **Ravenna**, Via Romea Nord 104 - info. www.gasoline.it

Richie Kotzen e Ulfjon Roth al Naima Club, **Forlì**, via Somalia 2 - info. 335 314568

Television Personalities al Bronson, **Madonna dell'Albero**, via Cella 50 - info. 333 2097141

Sabato 29

Apres La Classe all'Estragon, **Bologna**, via Stalingrado 83 info. 339 2518776



Joan as Police Woman al Velvet, **Rimini**, Via Sant'Aquilina 21 - info. 339 7571399
Paolo Sereno al Mama's

club, **Ravenna**, via San Mama info 331 9118800

Woman Hand al Bronson, **Madonna dell'Albero**, via Cella 50 info. 333 2097141

Domenica 30

Rockingo Elvis Tribute all'America Graffiti, **Forlì** via Costanzo II - info. www.myspace.com/americcagraffitidiner

The Black Angels al Bronson, **Madonna dell'Albero**, via Cella 50 - info. 333 2097141
Wildbirds & Peacedrums al Velvet, **Rimini**, Via Sant'Aquilina 21 - info. 339 7571399

Speciale Mei Faenza - Info. 0546 26304 349 4461825

Sabato 29: Bobby Soul - Diaframma
Federico Fiumani - Giovanni Ferrario - Super Elastic Bubbolo Plastic - The Dub Sync.
Domenica 30: The Tunas



Una bambina cattiva
di Giulia Monduzzi

Un errore, era nata per errore e quindi ora doveva pagare. Erano le parole della madre ogni volta che la picchiava. Usava la figlia come capro espiatorio, la causa della perdita del lavoro, la causa del divorzio col marito e della perdita di tutti i soldi. Era una bambina cattiva e quindi doveva subirne le conseguenze. Danina tutte le sere si rannicchiava in fondo al letto e si copriva fino alla testa con le lenzuola, si sentiva

protetta. Giaceva lì e aspettava, aspettava il dolore che la mamma le avrebbe inflitto, aspettava il suo perdono per tutte le cose cattive che aveva fatto. Non un giocattolo, non amore, non divertimento, nulla. L'unico sfogo che aveva era la scuola, unico posto lontano dalla causa del suo dolore. Una sera, nascosta nel suo letto, sentì i passi della madre che saliva le scale, lo scricchiolio della porta, la sua presenza così vicina, il suo respiro, il suo profumo. Chiuse gli

occhi come per respingerla, la mamma la attirò a sé con forza e la sbatté a terra. Poi iniziò a colpirla, quasi le tolse il fiato. Non un gemito uscì da quel corpicino inerme mentre veniva scossa e riempita di botte. A Danina mancava l'aria, ma riuscì a bisbigliare qualcosa: le disse che le dispiaceva di essere così cattiva. Alzò gli occhi colmi di lacrime, imploranti. Quegli occhi, due grandi occhi blu, occhi cupi, quasi privi di vita. Altri colpi, in pieno viso, calci, poi uno alla testa. Perse cono-

scienza e la madre la lasciò lì, in un lago di sangue, dolorante. Così gracile, eppure tanto forte da sopportare dieci anni di oscurità nella sua vita. La mattina seguente non riuscì ad alzarsi, così fu portata all'ospedale. Quando si svegliò non sapeva dove fosse, era tutto candido e pulito, tutti gli infermieri e i dottori erano così gentili con lei che pensò di essere in paradiso, in un temporaneo paradiso. Quando tornò a casa la mamma le preparò le valigie. Non capendo le domandò dove dovesse andare, non le capitava spesso di farle domande, tuttavia le rispose: sarebbe dovuta stare per un po' dalla zia Eloise. Sulla soglia della

porta di casa si voltò e scrutò ogni angolo: nulla di quel posto le ricordava bei momenti, nulla. Sua madre la odiava ed era giusto che se ne andasse, era colpa sua. Dai suoi occhi azzurri sgorgavano lacrime ininterrotte che le inondavano il viso. La sua sofferenza, per un po', sarebbe finita. Avrebbe abitato un paio di mesi da Eloise e poi sarebbe tornata. Così si trasferì. La zia era tanto buona con lei, lì aveva tutto: affetto, giochi, amore. Un giorno, mentre apparecchiava la tavola, Danina fece cadere a terra un bicchiere che andò in frantumi. Era una bambina cattiva e sicuramente l'avrebbe punita per questo. Eloise allungò la

mano. Quella mano avrebbe potuto colpirla, ma le accarezzò dolcemente il volto rigato dal pianto.

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

Giulia Monduzzi è nata a Faenza nel 1989 e vive a Imola. Il suo racconto *Sogni* è stato premiato al "Carlino d'Oro" e pubblicato sul Carlino Bologna, mentre *Una bambina cattiva* è stato segnalato al concorso PiccoLink 2006 nella sezione riservata alle scuole superiori.



LA COMODITÀ DI MANGIARE BENE.

Un ristorante speciale, dove il più suggestivo ristorante secondo i propri desideri. Ci puoi contare perché la pizza (piatto dove cocco, un piacere, senza usare il forno) è servita tutti i giorni molto di più, sempre affettuosi e attenti a soddisfare anche i palati più esigenti, non chi si sente la tosta possiede e non il tempo.

Montavola
San Vitto - Ravenna - The Center

GEMOS
LA RISTORAZIONE CHE PIACE

“ Per raggiungere il cliente la ragione non basta ”

BUM BUM

A ————— B

BUM BUM

PROGETTO AROMA

www.progettoaroma.com

SOLO NEI

SUPERMERCATI

**SOCIO
COFRA**

Tanti
vantaggi esclusivi
per i Soci

SOLO PER I SOCI

COFRA



1 Confezione pecorino "Faggiola"

stagionatura 60 giorni trancio 500gr

+

1 Vaso miele italiano di castagno

"Azienda Agr. Rondinini"

di Cesato Faenza

€ 26,99 € 19,90

€ 6,90

"Il prezzo Cofra per i soci è inferiore al prezzo del supermercato"

Miele al pezzo
€ 2,61

Pecorino
€ 9,98/250g

**Pantalone uomo
"Carrera Jeans"**
in velluto
e 100% cotone pilor
tg dal 46 al 62



Offerte Chicco

dal 14 al 22 novembre
2008

**CONAD
SUPERSTORE**

PUNTI VENDITA

FAENZA "LE CIOGNE"
RAVENNA - ZONA RASSETTI

**SUPERMERCATI
CONAD**

PUNTI VENDITA

FAENZA UNO
RISCONFI E
RIOLO TERME

**Margherita
CONAD**

PUNTI VENDITA

MODIGLIANA
PARSI A SAI SPIN
COTIGNOLA
GODO DI RUSSI
LUGO

Farsi Socio è facile!
Chiedi informazioni
nei Supermercati Cofra
www.gruppo cofra.it

800.89.22.11

GRUPPO
COFRA

NUOVA SEAT IBIZA SPORTCOUPÉ. SIETE PRONTI PER LO SCATTO FINALE?
www.clubseat.it

SEAT logo in the top right corner.

Vertical text on the right side: *Autoservice*

Logos for Castrol and other partners at the bottom left.

G. GHETTI

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

FAENZA
Via E. Ponente, 22
Tel. 0546 627911

RAVENNA
Via Fornace, 15
Tel. 0544 466411

MONTALETTO DI CERIVIA
Via Dell'Industria, 1
Tel. 0544 962711

LUGO DI ROMAGNA
Via Piratello, 108
Tel. 0545 33066