

Luglio 2009

Contiene I.P.

ANNO XXVI, n. 7, Luglio 2009 - Euro 0,52 Iva incl. - Abb. annuo Euro 5,30 Iva incl. - Spedizione in abb. post.: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 6, comma 1, DCB Ravenna - Pubblicità non superiore al 45% - Direttore resp.: Domenico Diversi Autorizzazione del Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78. Redazione: via Castellani 25, Faenza Tel. 0546 26084 - Pubblicità: Even Group, via Calzi 16, Faenza tel. 0546/623710. Stampa: Galeati Industrie Grafiche Imola - www.galeati.it
 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

È tutto nuovo!
www.inpiazza.it

Assemblea dei soci del 26 giugno: eletto il nuovo consiglio di amministrazione

Cofra e Gruppo: bilancio positivo



Numerosi soci hanno partecipato all'assemblea di bilancio e rinnovo delle cariche sociali del Gruppo Cofra che si è tenuta a Faenza il 26 giugno, presso la Sala Zanelli del Centro Fieristico provinciale di Faenza (nella foto).

In apertura il presidente Claudio Foschini ha spiegato, con la relazione della quale riportiamo a seguire alcuni importanti passaggi, la situazione economica ed operativa del Gruppo. Rispetto al 2007 il volume

delle vendite della Divisione Supermercati è aumentato del 6,51%: un risultato molto soddisfacente, se si tiene conto delle difficoltà economiche delle famiglie nell'ultima parte dello scorso anno. (serv. a pag. 11)

In vigore da aprile alla Cooperativa Ceramica d'Imola

Contratti di solidarietà contro la crisi

La cooperativa Ceramica di Imola ha intrapreso negli ultimi mesi una scelta coraggiosa per affrontare la crisi globale che investe in particolare il settore dell'edilizia.

In coerenza con i valori del modello cooperativo, invece di ricorrere alla Cassa Integrazione, ha preferito la strada della solidarietà: lavorare meno, ma lavorare tutti.

Ne stanno guadagnando il benessere sociale e la qualità del lavoro.

Serv. a pag. 4



Un corso di formazione europeo **A Bruxelles per crescere**



Bruxelles, giugno: la delegazione di cooperatori sociali in piazza nella capitale belga (serv. a pag. 24)

All'interno

BCC Informa

Vacanze: ecco cosa mettere in valigia pag.14

Feste & Sagre

Albereto, Fognano, Errano e S.Martino in Gattara pag. 18-19

All'interno

Ortofrutta: momenti difficili

pag 2

Consorzio Agrario: riconfermato Ricci Bitti

pag 3

I 40 anni del CEAR

pag 3

La sicurezza sul lavoro comincia dai giovani

pag 7

Confcooperative e territorialità

pag 7

Forum: dal trasporto alla logistica

pag 8

Viaggio tra i sapori dell'Emilia Romagna

pag 9

Pomodoro, come consumarlo?

pag 21

Alla Ceff tutti cittadini di serie A

pag 22

A Fruitly 2009 le novità di Idrologica

pag 23

A Bruxelles per crescere

pag 24

Progetto Aroma lancia il blog

pag 25

150 anni 1957-2007

Colonelli
 La tua scelta, anche il nostro

« dopo 50 anni credo ancora al futuro del futuro del futuro ... »

Mercedes-Benz NISSAN RENAULT

Via Garibaldi, 15 - 40026 Russi (Rc) - Tel. 0544.583291 - commercianti@colonelli.it - www.colonelli.it

D DALMONTE Gaspare e Figli

Vivai
Piante ornamentali e da frutto

Via Calbetta, 2 - FAENZA (RA) - Tel. 0546.664853 - Fax 0546.22691
www.paginegialle.it/dalmontegaspere - info@dalmontegaspere.it

Inizio di stagione poco brillante per Agrintesa. Previsto un miglioramento nell'ultima fase

Momenti difficili anche per l'ortofrutta

Il direttore Amidei: 'Puntiamo sulla qualità per uscire dalla crisi e limitare i danni. Si intravede nella seconda parte della campagna, in particolare per susine e nettarine, un possibile miglioramento con risultati in linea con quelli delle passate stagioni.'

Il periodo - come è noto - non è dei migliori. I mercati stagnano e il calo dei con-

sumi ha finito per investire anche un settore come l'agricoltura, per natura

dotato dei migliori anticorpi contro la crisi.

In casa Agrintesa c'è consapevolezza delle difficoltà del momento, ma allo stesso tempo si conta sulle solide radici del gruppo e nella sua capacità di uscire dalla crisi limitando il più possibile i danni.

«Purtroppo ci troviamo

all'inizio di un'annata difficile - premette il presidente di Agrintesa Raffaele Drei, chiamato a un rapido commento su questo avvio di campagna -. Il contesto in cui operiamo è caratterizzato da una forte recessione economica complessiva che non ha risparmiato il nostro settore; purtroppo salvaguardare i prezzi di vendita in questi momenti è una lotta davvero impari... Ne abbiamo fatto le spese già con la chiusura della campagna invernale e lo riscontriamo anche con l'avvio delle prime produzioni estive. I consumi sono calati e da parte dei consumatori si assiste ad una esasperata ricerca del miglior rapporto qualità prezzo.»

Con questa situazione si dovranno dunque misurare le strategie del gruppo, illustrate a grandi linee dal direttore Gianni Amidei.

«In questi tempi particolarmente difficili - prende

atto il dirigente - il mercato opera una selezione molto scrupolosa dei fornitori in funzione della qualità del prodotto offerto. Massima attenzione dunque alla bontà intrinseca dei nostri prodotti, ma anche a come gli stessi si presentano esteticamente. La produzione dovrà impegnarsi a raccogliere e presentare un prodotto particolarmente appetibile per mantenere elevati i consumi.»

Lo stesso Amidei formula poi una previsione sugli sviluppi della stagione

appena iniziata.

«Le previsioni a livello europeo indicano ancora difficoltà per le prossime settimane dovute alla sovrapposizione delle diverse aree produttive italiane ed europee per effetti climatici. Dopo di che - condizioni climatiche permettendo - si intravede nella seconda parte della campagna, in particolare per susine e nettarine, un possibile miglioramento con risultati in linea con quelli delle passate stagioni.»

Luca Retini



Addio, Guido Missiroli

Figlio di Mario e Ida, agricoltori soci fondatori della società cooperativa Copra, assieme al fratello Giuseppe il giovane Guido decise di continuare con passione l'attività intrapresa dai genitori. Entrato nel consiglio di amministrazione di Copra negli ultimi due anni che precedettero il successivo passaggio ad Intesa, rimase consigliere fino ai nostri giorni, prestando con passione il suo servizio spesso critico, ma sempre costruttivo.

Protagonista di primo piano della cooperazione bagnacavallesse, Guido Missiroli si è sempre distinto per la dedizione e la convinzione con cui ha sostenuto le varie iniziative del mondo cooperativo in favore della comunità locale. Un attivismo che prestò con dedizione anche al volontariato. Missiroli è stato un componente di spicco del comitato bagnacavallesse 'Burkina Faso', con cui raggiunse l'Africa per due volte, e fondatore del gruppo di solidarietà 'Amici del Fomo'.

«Esprimiamo vivo cordoglio alla famiglia, a tutti gli amici e ai conoscenti - ha dichiarato il presidente di Agrintesa Raffaele Drei -. Viene a mancare una figura storica di riferimento per la cooperazione del territorio di Bagnacavallo, una persona che si è sempre spesa con grande impegno e generosità sia nel ruolo di amministratore delle cooperative,

sia nelle attività di volontariato sociale. Ha rappresentato sicuramente un esempio in tal senso in una società in cui tali figure sono sempre più rare ed assolutamente preziose. Purtroppo, la "ruota" dell'esistenza umana, non sempre ci regala la possibilità di trovarci accanto per il tempo desiderato le persone preziose. A noi non rimane che ringraziarlo ricordando il suo impegno.»



Informativa art. 10 L. 196/03

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

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

Confcooperative

Sede di Ravenna, Via di Roma 108 - tel. 0544/37171
Sede di Faenza, Via Castellani 25 - tel. 0546/26084
E-mail: redazione@inpiazza.it - Sito web: www.inpiazza.it
Di questo numero sono state spedite: 30.100 copie

'Agrintesa Notizie'

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

'Unione Notizie'

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

Sul blog di Confcooperative Ravenna

Gli elementi della vera cooperazione

Gli elementi della vera cooperazione: questi i contenuti dell'ultimo post sul blog di Confcooperative Ravenna, www.ravenna.confcooperative.it

Le parole chiave sono mutualità e partecipazione dei soci, valori da tenere in grande considerazione per mantenere viva la grande tradizione della nostra cooperazione. L'esperienza cooperativa realmente vissuta nella mutualità, nello scambio e nella partecipazione fa crescere i redditi dei cooperatori, la sicurezza, la stabilità, ma, cosa più importante, fa crescere le persone.

Ma quanto la partecipazione e la mutualità sono percepiti in modo effettivo dal socio? Come sono vissuti realmente questi valori fondamentali della cooperazione?

A questi interrogativi possiamo rispondere tutti, lasciando un commento, uno spunto di riflessione, una critica, o - perché no - lanciando un'altra domanda.

Basta collegarsi al blog e iscriversi: in questo modo è possibile dialogare sui temi che ci interessano maggiormente, rendendo questo spazio veramente confidenziale e stimolante proprio come se fosse il nostro salotto di casa.

Inoltre, nella galleria fotografica del blog potete vedere alcune delle affascinanti fotografie già presentate in occasione del 60° anniversario di Confcooperative Ravenna: le immagini di Giampiero

Corelli per la mostra «Obiettivo sulla Cooperazione» e una selezione delle «Immagini di storia», tratte dal volume *Immagini di Cooperazione*.

Ricordiamo che il blog è uno strumento che completa gli attuali mezzi di informazione, dal mensile "In Piazza" alle newsletter, ai diversi siti internet, alle pubblicazioni regionali e nazionali, cercando di rendere più reale il contatto con ogni persona parte del movimento cooperativo.

Allora... che cosa aspettate a collegarvi? Per entrare nel blog basta collegarsi con la home page del sito di Confcooperative Ravenna: www.ravenna.confcooperative.it



**TUTTI I GIORNI
OFFERTE
STREPITOSE**

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

<p>BOLOGNA Via Giuseppe 21 40133 Bolognina (BO) Tel. 051/260841 - Fax 051/260842</p>	<p>CASTEL BOLOGNESE Via S. Maria 10 40030 Castelbolognese (BO) Tel. 052/942111 - Fax 052/942112</p>	<p>EASTERN PRINCE PAVIA Via S. Maria 10 21019 Lodi (LO) Tel. 0376/21111 - Fax 0376/21112</p>	<p>CECINA Via S. Maria 10 50030 Cecina (PI) Tel. 0574/21111 - Fax 0574/21112</p>	<p>CORIGNOLA Via S. Maria 10 50030 Corignola (PI) Tel. 0574/21111 - Fax 0574/21112</p>	<p>FAENZA Via S. Maria 10 44013 Faenza (RA) Tel. 0546/21111 - Fax 0546/21112</p>	<p>FERRARA Via S. Maria 10 41013 Ferrara (FE) Tel. 0532/21111 - Fax 0532/21112</p>	<p>FORLÌ Via S. Maria 10 41013 Forlì (FC) Tel. 0543/21111 - Fax 0543/21112</p>	<p>SARACATOLA Via S. Maria 10 71013 Saracatola (FG) Tel. 0872/21111 - Fax 0872/21112</p>	<p>LAGO Via S. Maria 10 46013 Lago (PS) Tel. 0577/21111 - Fax 0577/21112</p>	<p>MACERATA Via S. Maria 10 62013 Macerata (MC) Tel. 0733/21111 - Fax 0733/21112</p>	<p>MACERATA Via S. Maria 10 62013 Macerata (MC) Tel. 0733/21111 - Fax 0733/21112</p>	<p>MODENA Via S. Maria 10 41013 Modena (MO) Tel. 059/21111 - Fax 059/21112</p>	<p>MOLINELLA Via S. Maria 10 40013 Molinella (BO) Tel. 051/21111 - Fax 051/21112</p>	<p>PARMA Via S. Maria 10 43013 Parma (PR) Tel. 0521/21111 - Fax 0521/21112</p>	<p>PIACENZA Via S. Maria 10 29013 Piacenza (PC) Tel. 0523/21111 - Fax 0523/21112</p>	<p>RAVENNA Via S. Maria 10 48013 Ravenna (RA) Tel. 0544/21111 - Fax 0544/21112</p>	<p>RUBI Via S. Maria 10 48013 Rubi (RA) Tel. 0546/21111 - Fax 0546/21112</p>	<p>SAGOLA SUL SANTARO Via S. Maria 10 01013 Sagola sul Santaro (VT) Tel. 0765/21111 - Fax 0765/21112</p>
---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

agrintesa
Insieme più grandi

www.agrintesa.com

All'Assemblea generale dei Soci tenutasi a Cotignola nei giorni scorsi

Consorzio Agrario: riconfermato Ricci Bitti

Il 15 giugno a Cotignola il Consorzio Agrario di Ravenna ha tenuto la sua assemblea ordinaria. Importanti i punti all'ordine del giorno: la presentazione della relazione sulla gestione del gruppo, la presentazione del bilancio e del bilancio consolidato 2008 e la votazione per il rinnovo del consiglio di amministrazione e delle cariche sociali. Il presidente, **Raimondo Ricci Bitti**, è stato riconfermato per altri tre anni e **Tiziano Melandri** lo affiancherà nel ruolo di vicepresidente.

Durante la relazione sulla gestione, Ricci Bitti ha esordito comunicando ai soci che i ricavi di gestione complessivi del 2008 sono stati superiori rispetto a quelli del 2007 del 12%. Ha continuato descrivendo la strategia che il Consorzio ha

vizi per le imprese agricole, impostandola su due punti ben precisi: una capillarità diffusa, flessibile ed efficiente della logistica, attraverso la presenza sul territorio di magazzini, trasporti e facchinaggi e la diffusione in tutto il territorio di un servizio di assistenza tecnica ad elevata specializzazione.

Il fatturato crescente e il chiaro consenso delle aziende agricole della provincia dimostrano come questa strategia sia stata vincente. Ricci Bitti ha ricordato l'impegno del Consorzio nella ricerca, finalizzato a rendere l'azienda competitiva ed innovativa nel mercato agricolo.

Per esempio il gruppo di tecnici agrari ha perfezionato nel corso del 2008 un metodo alternativo contro i parassiti che minacciano le

sorzo per il lavoro svolto nella provincia ravennate ed ha sottolineato come esso si sposi bene con gli obiettivi della provincia nell'ambito dell'agricoltura, in particolare per il voler diventare un'azienda importante a livello internazionale, per aver puntato sull'integrazione di filiera e per gli investimenti nella ricerca. Ha poi elogiato la nascita ed il lavoro svolto dalla nuova società Idrologica "che punta sull'acqua e a un suo diverso consumo", concludendo il suo intervento con un augurio "guardiamo al futuro con fiducia, siamo in attesa di un raccolto che speriamo sia buono dal punto di vista qualitativo e quantitativo e soprattutto dal punto di vista del mercato".

L'assemblea si è quindi conclusa con le votazioni per le nuove cariche sociali;



Cotignola, 15 giugno, sede del Consorzio Agrario di Ravenna: il presidente Raimondo Ricci Bitti, riconfermato nella carica per altri tre anni, legge la sua relazione durante l'Assemblea dei Soci. Al suo fianco il direttore, Mario Tassinari.

seguito negli ultimi tre anni: "contribuire all'innovazione, all'incremento ed al miglioramento della produzione agricola ed alla predisposizione e gestione dei servizi utili all'agricoltura".

Infatti i settori in cui il Consorzio ha investito maggiormente le sue risorse sono stati in questi anni quelli relativi alla mangimistica, allo stoccaggio dei cereali ed alle produzioni industriali. Ha inoltre puntato sulla gestione operativa, ovvero sulla fornitura di ser-

coltivazioni, in particolare quelle del pesce e del susino. Questo metodo, detto della "confusione e disorientamento sessuale dei lepidotteri" consiste nella somministrazione di un ormone particolare agli insetti dannosi che ne riduce la capacità riproduttiva, facendo sì che nel giro di poche generazioni quel tipo di specie possa dirsi debellata.

Al termine dell'assemblea l'assessore provinciale all'agricoltura, **Libero Ascoli**, ha voluto ringraziare il Con-

Ricci Bitti, dopo la notizia della sua riconferma alla presidenza, ha ringraziato tutti i soci che lo hanno appoggiato spiegando la rinnovata fiducia nei suoi confronti con la volontà da parte del Consorzio di "continuare il lavoro intrapreso in questi ultimi anni, cercando di essere sempre al servizio degli agricoltori mantenendo però l'obiettivo di fare della gestione finanziaria un punto di forza e non di debolezza dell'azienda".

Ilaria Florio

Con una grande festa celebrato l'anniversario del Consorzio Elettrocisti

I 40 anni del C.E.A.R.

Per festeggiare al meglio l'anniversario dei suoi primi 40 anni di attività, C.E.A.R. (Consorzio Elettrocisti Artigiani Romagnolo soc. coop.), ha invitato i Soci a trascorrere una giornata nel verde del parco faentino di Villa Emaldi con l'evento intitolato «Ritorno alla Natura - Viaggio tra Arte e Gastronomia, dal produttore a Villa Emaldi».

Il maltempo però ha reso obbligatorio il trasferimento della festa al Palamokador di Faenza, location alternativa, di certo meno suggestiva e tuttavia ideale per accogliere i tanti partecipanti e le autorità comunali presenti: il sindaco di Faenza **Claudio Casadio**, **Tiziano Samorè** di Confartigianato, **Giovanni Tampieri** presidente di Confindustria-Ravenna e l'onorevole **Gabriele Albonetti** affiancato da **Daniele Amorino** insieme a **Sergio Lorenzi**, presidente del Consorzio C.E.A.R., che, ricordiamolo, è un'azienda interprovinciale Forlì-Faenza.

Il programma dell'evento, che si è tenuto domenica 7 Giugno, ha abbracciato svariate iniziative culturali di intrattenimento in collaborazione con realtà artistiche faentine e produttori locali in grado di offrire un servizio di elevata qualità gastronomica e artigianale.

Una giornata a stretto contatto con i prodotti genuini della nostra terra romagnola per celebrare e rispettare il rapporto tra l'uomo e la natura come anche per non perdere il legame tra l'uomo e l'artigianato.

Ce n'era per tutti i gusti e le età, fin dalla tarda mattinata con un aperitivo e successivamente con il pranzo curato dal prestigioso La Fenice Catering & Banqueting grazie alla disponibilità dei produttori del territorio.



Faenza, Palamokador, 7 giugno: Daniele Amorino al microfono con Ivana e Saura Vignoli, Antonietta Mazzotti Emaldi e Mirta Morigi.

Altra particolarità della giornata è stato il servizio diretto di acqua offerto dal camion di Romagna Acque con l'acqua del sindaco'.

Per i più piccoli, il Ludobus della Cooperativa Zero-cento ha regalato sorrisi e animazione, mentre, per i più danzerecci, il gruppo musicale «Ciarabigla» ha offerto strofe di musica popolare. Da non dimenticare l'allestimento di un'esposizione di motori d'epoca a cura del *Vintage Scooter Club Faenza* e l'intrattenimento del comico *Francesco Bentini* che ha allietato i commensali con la sua ironia oratoria.

Essendo stata una giornata anche all'insegna dell'artigianato artistico è stata messa in primo piano la ceramica, simbolo manfredo, dei grandi protagonisti della scena locale: la Manifattura Maioliche Antonietta Mazzotti Emaldi e le botteghe d'arte ceramica Vignoli e Morigi. Artigianato e collaborazione nel territorio: questa la logica di CEAR espressa nelle celebrazioni del suo quarantennale.

È stato il miglior modo di

festeggiare 40 anni di professionalità di un'organizzazione come C.E.A.R. che dal 1969 associa le migliori aziende del settore nel comprensorio di Forlì e Faenza, tutte qualificate e specializzate nel settore dell'impiantistica elettrica. La forza del Consorzio sono sempre stati i suoi soci e la grande elasticità che caratterizza l'organizzazione dei lavori. Sono 144 le aziende con diverse specializzazioni che lo compongono e l'impegno resta quello di assistere e stimolare i propri soci nella loro crescita tecnica e professionale, sia nel settore privato, sia in quello pubblico.

È nata da questi presupposti l'idea per una giornata alternativa, tra le suggestioni di arte antica e moderna, tradizione culinaria e ritorno al territorio, guardando verso il futuro e apprezzando primizie nostrane di alta qualità biologica.

È stata un'ottima occasione anche per danzare e ridere insieme, accogliere doni di ceramica e, per il fortunato Sauro Sangiorgi, quella di vincere un fantastico viaggio!

Ilaria Rosetti

Confort Security MONTINI

Montini ha brevettato la stabilità.

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

AC, corrente alternata

- Assenza di manutenzione
- Maggiore affidabilità.

MONTINI

Tecnologia senza problemi

Ergonomia MONTINI

- Riduzione degli sforzi
- Massima produttività

Super Sterzo MONTINI

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

40010 Cotignola RA - Via G. Raffini, 7/B - Tel. +39 0545 901051 - Fax +39 0545 42127
www.montini-carrivivibon.it | info@montini-carrivivibon.it

Crisi? Contratti di solidarietà!

Il presidente Stefano Bolognesi: 'Invece di ricorrere alla Cassa Integrazione abbiamo preferito la strada della solidarietà: lavorare meno, ma lavorare tutti. Ne guadagnano il benessere sociale e la qualità del lavoro.'

La cooperativa Ceramica di Imola, in coerenza con i valori del modello cooperativo in cui dimostra di credere fin dal suo esordio, ha intrapreso negli ultimi mesi una scelta coraggiosa per affrontare la crisi globale che caratterizza quest'ultimo periodo. Già alla fine del 2008, quando i segni della crisi non erano ancora così evidenti, l'azienda ha deciso di investire su un modello che si differenziasse dai tradizionali ammortizzatori sociali, come la cassa integrazione, e che potesse rispondere al meglio a tutte le esigenze dell'impresa. Si è arrivati così al patto di solidarietà, un modello contrattuale stipulato in accordo con i sindacati.

«Questo tipo di contratto - ci spiega Stefano Bolognesi presidente della cooperativa - permette a tutti i lavoratori di continuare la propria attività con una riduzione dell'orario lavorativo, seguendo il principio del "lavorare un po' meno per esserci tutti". Sono infatti 1600 su 2000 i dipendenti attualmente coinvolti.»

Presidente, qual è stato l'iter per giungere a quest'accordo?

«Abbiamo trovato un

ottimo riscontro da parte dei sindacati e siamo riusciti a definire una bozza di contratto in un lasso di tempo estremamente breve, nonostante si tratti di una formula molto articolata ed impegnativa. Abbiamo stipulato un contratto da aprile 2009 ad aprile 2010, rinnovabile per altri dodici mesi. Ciò ci permette di avere una visibilità più ampia e una garanzia più lunga nei confronti delle persone che formano la nostra azienda. Le nostre finalità erano di dare una garanzia ulteriore ai nostri dipendenti e di generare, seguendo i principi della cooperazione, uno spirito solidaristico tra le persone.

Quali sono le differenze fra questo accordo e la 'cassa integrazione'?

«Ciò che distingue il patto di solidarietà dalla cassa integrazione è che il primo non comporta nessun arresto delle fabbriche, il lavoro procede in maniera continuativa e non si crea alcun tipo di disservizio, neanche per i nostri clienti; ma l'aspetto più importante è che ciò risparmia ai lavoratori un disagio psicologico e una forte riduzione del pro-

prio stipendio. La cassa integrazione infatti ha un tetto molto limitato, si fatica ad arrivare agli 800 euro al mese; invece con questo sistema la mancata retribuzione per le minori ore lavorate viene coperto dall'Inps al 60%. Quindi il sacrificio che si chiede alle persone è molto limitato e la qualità della vita è migliore.»

Dal punto di vista aziendale questo patto di solidarietà vi permette anche di perseguire la continuità produttiva e di ricerca per l'innovazione...

«E' una forte scommessa anche in questo senso: si tratta di una strada nuova, che può comportare dei rischi, ma che contribuisce a creare un valore aziendale che cresce nel tempo.»

Bolognesi, a pochi mesi dall'introduzione in azienda del patto di solidarietà potete già valutare i primi risultati:

«Le prime verifiche sono positive, anche se può ancora migliorare il livello di efficienza. Vorrei anche chiarire che il patto di solidarietà non è una soluzione, ma una scelta corretta di bilanciamento imprenditoriale nei confronti delle persone. Dobbiamo seguire l'andamento dei mercati, consapevoli che le regole di prima non torneranno e che stiamo attraversando dei momenti di turbolenza. Il contratto ci dà un assetto di medio periodo che ci può consentire uno spazio di tempo per valutare quelle che saranno le scelte future.»

E' dunque un punto di partenza, non di arrivo:

«Proprio così: adesso è arrivato il momento per la cooperativa di identificare i passi successivi per uscire a testa alta dalla crisi, soprattutto in un settore come quello ceramico che ne risente molto più degli altri.»

La scelta di aver investito e scommesso con grande responsabilità sul capitale umano, sulla solidarietà e sui valori della cooperazione lascia comunque presupporre che sia stata imboccata la strada giusta.

Giovanni Raggi



Imola: una veduta del Museo insediato nello storico stabilimento della Cooperativa Ceramica d'Imola, ora ristrutturato e reso accessibile al pubblico.

Le proposte della cooperativa ravennate per i centri estivi

Estate con Progetto Crescita

Anche per questa estate la Cooperativa Progetto Crescita propone diversi centri estivi per i bambini di età compresa tra i 6 e gli 11 anni, adottando le stesse caratteristiche degli anni precedenti, cioè alternando attività creative di laboratorio con giornate da passare al mare, al fiume (nella foto) o in collina.

Il senso delle attività proposte, spiega Silvia Bertoni, direttore della cooperativa, "è quello di dare valore agli aspetti educativi e sociali proseguendo l'azione formativa della scuola, anche se con attività incentrate su aspetti ludico-creativi, finalizzate comunque all'insegnamento del rispetto delle regole, dell'altro e dell'ambiente che ci circonda".

A confermare l'alta qualità dei centri estivi di Progetto Crescita è anche la scelta degli operatori "che per noi sono un elemento prioritario poiché soprattutto da loro dipende il raggiungimento degli obiettivi che ci siamo prefissi. Sono lavoratori dipendenti della cooperativa impegnati durante tutto l'anno in attività educa-



tive svolte presso le scuole. Hanno un'esperienza e una formazione specifiche nella conduzione di centri estivi. Abbiamo quindi un team collaudato e nella maggioranza dei casi abbiamo cercato di riconfermare le persone che ci sono state richieste dalle famiglie per le esperienze positive degli anni precedenti".

Per quest'anno i centri estivi programmati sono sei, di cui uno, solo per il mese di giugno, situato presso la scuola S. Vincenzo di Ravenna, uno a Castiglione di Cervia e quattro nel centro storico di Ravenna. Alla fine dei corsi, nell'ultima settimana di agosto, si svol-

gerà l'evento finale, un importante momento di condivisione del lavoro svolto dai bambini con le famiglie e con il territorio e che quest'anno avrà come tema principale la musica.

Le attività estive di Progetto Crescita sono rese possibili grazie all'aiuto di alcuni partner istituzionali, quali la scuola S. Vincenzo per il corso di giugno, il comune di Cervia per il centro di Castiglione, il settore decentramento del comune di Ravenna e le circoscrizioni Prima, Seconda, Terza e la circoscrizione del Mare per i centri situati a Ravenna.

G.R.

La Cooperativa Ceramica d'Imola

La Cooperativa Ceramica di Imola è la più antica struttura di produzione e lavoro come dimostrano i suoi 135 anni. Appartiene al settore della produzione di piastrelle in ceramica e si pone al quarto posto nel panorama italiano per fatturato consolidato e ai vertici del settore per tecnologia e capacità di produzione. Dall'esportazione ricava il 70% del suo fatturato, facendo conoscere in tutto il mondo la qualità del prodotto made in Italy, un marchio in cui la cooperativa dimostra di credere radicando tutti i suoi stabilimenti nel territorio, tra Imola, la valle del Santerno e Faenza.

La decisione di crescere come gruppo risale agli anni Novanta, quando l'azienda decide di acquistare La Faenza e di rilevare l'ex Ceramica Spea, ora Leonardo, aprendo un decennio contrassegnato da un grande sviluppo e da una crescita costante: un periodo stimolante che raggiunge la sua massima espressione con la costruzione della nuova sede, un progetto nato con l'intento di unire tradizione e innovazione. Attualmente la cooperativa conta 2000 dipendenti e 165 soci attivamente coinvolti in tutte le decisioni aziendali e che danno dimostrazione di forte coesione e fiducia al modello cooperativo.

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
nell'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@vivaicovi.eu

GPL
IN SERRATOI
FUORI TERRA
E INTERRATI

INSTALLAZIONE,
CONSEGNA,
REVISIONE GRATUITE

PUNTUALITÀ
NELLE CONSEGNE

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

BERLON LUBE

ARREDAMENTI ACCAMURANI

Via Mattei, 16 - 48025 Riolo Terme - Tel. 0546/71575 - Fax. 0546/77194



www.berlon.it www.accamuraniarredamenti.it
www.berlon.it www.accamuraniarredamenti.it
www.berlon.it www.accamuraniarredamenti.it

IL PENNELLO

tinteggiatura
e verniciatura

**PREVENTIVI
GRATUITI**



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

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

Elettromeccanica Tani

Corso Garibaldi, 83/A - Faenza (RA)
 Tel. e Fax 0546 28696
info@tanielettromeccanica.it
www.tanielettromeccanica.it



Vendita e riparazione:

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

Realizzazione:

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

Interventi e manutenzione:

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

VERNOCCHI

idee per abitare

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

ESPOSIZIONE
 COMPLETAMENTE RINNOVATA
 AREA DEDICATA ALL'ARREDO BAGNO



www.vernocchi.it

VENEDI' 31 LUGLIO

IL LAGHETTO DEL SOLE

Vivere di Gusto soc. coop.
e la "Compagnia della Forca" presentano

La Notte degli Elfi

Info e prenotazioni:
 0546.642196 oppure 333.1077874
www.illaghettoodelsole.it
giaccredigustocoop@libero.it



*In una suggestiva cornice
 storica (cava vecchia) una cava
 medievale, proponendo pietanze
 fedeli ai gusti dell'epoca.*

*Tutti gli spettacoli sono a cura della
 "Compagnia della Forca" con la
 partecipazione straordinaria del
 "Rione Cava" di Lago.*

Alle 23,30
 fuochi d'artificio sul lago

Il sindaco di Bagnacavallo, Laura Rossi, dopo la rielezione si confronta con gli obiettivi di governo e con il mondo cooperativo

«Confcooperative: sviluppo sano legato alla territorialità»

Fresca di rielezione a capo dell'amministrazione bagnacavallese con oltre il 61% dei consensi, il sindaco Laura Rossi ci spiega quali sono i risultati ottenuti fino ad oggi e quali gli obiettivi da conseguire nei prossimi anni. «Il mio impegno sarà sempre quello di essere il "sindaco di tutti" - sottolinea -. Il risultato ottenuto mi incoraggia a lavorare per proseguire la realizzazione del pro-

della correttezza, sono pronta ad affrontare il lavoro dei prossimi anni insieme all'intero Consiglio. Quindi massima disponibilità al dialogo e al confronto sia nelle istituzioni che con i cittadini. Il momento non è facile e c'è un gran bisogno di innovare le politiche con strumenti e azioni davvero efficaci, anche per attuare iniziative di contrasto alla crisi economica. Solo in un clima di collaborazione e

delle spese di funzionamento delle amministrazioni locali. I progetti da realizzare sono molti, ne cito solo due per brevità: la nuova sede dell'Ecomuseo della Civiltà Palustre di Villanova e il percorso ciclo naturalistico sul fiume Senio».

Che tipo di rapporto c'è tra Confcooperative e amministrazione comunale?

«Un rapporto importantissimo. Lo stretto legame che

zione della società: bisogni delle famiglie, occupazione e ambiente. Quello di Confcooperative è uno sviluppo sano legato alla territorialità: un messaggio culturale importantissimo».

In quali settori la cooperazione è maggiormente presente?

«Oggi direi in tutti. Recentemente è nata una sinergia anche nel settore

turistico con l'affidamento, tramite gara d'appalto, della gestione dell'ostello al Consorzio Agape. E poi ci sono tante cooperative agricole e di servizi alla persona che contribuiscono molto all'elevato livello della qualità della vita nella nostra comunità.»

Nel prossimo futuro come intende valorizzare il rapporto tra Bagnacavallo e cooperazione?

«Tramite il consolidamento di esperienze già in essere e attraverso la sinergia tra pubblico, privato, istituti di credito e mondo cooperativo, soprattutto nei settori strategici legati al territorio, con l'obiettivo comune di innovare le politiche e gli interventi, per promuovere uno sviluppo sempre più in armonia con l'ambiente».

Mabel Altini



Bagnacavallo: Laura Rossi, riconfermata sindaco di Bagnacavallo per altri 5 anni, durante la recente consegna del premio per il miglior Bursón 2009.

gramma avviato».

Quali sono, secondo Lei, i fattori che hanno premiato la sua candidatura?

«Questo risultato non è solo un riconoscimento agli ultimi cinque anni di governo, ma rappresenta l'espressione di una vera e propria fiducia nell'amministrazione maturata nel corso di decenni. I governi di centrosinistra, che si sono susseguiti, hanno saputo dare risposte concrete alla comunità attraverso l'innovazione e lo sviluppo di una forte identità. Il mio impegno è quello di essere vicina ai cittadini e di curare gli interessi dell'intera collettività».

Che linea politica intende seguire nei prossimi cinque anni?

«Nonostante la campagna elettorale abbia assunto spesso toni accesi, al limite

rispetto reciproco si può davvero costruire un futuro».

Quali sono i primi obiettivi di questa nuova amministrazione?

«Una grande criticità di Bagnacavallo, oggi, è rappresentata dalle infrastrutture. Il nostro impegno è quello di sollecitare Provincia, Anas e Ferrovie affinché si realizzino al più presto le circonvallazioni a Est e a Ovest e i sottopassi ferroviari, per liberare il centro dalla congestione del traffico di attraversamento. Un altro obiettivo importante è il rinnovamento della pubblica amministrazione, cogliendo l'opportunità legata alla costituzione dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna per garantire equità nelle soluzioni delle problematiche, trasparenza degli atti e contenimento

da sempre unisce Bagnacavallo al mondo cooperativo è motore propulsivo e sostegno della comunità e va alimentato e potenziato. La cooperazione bagnacavallese è una realtà presente e radicata: un importante esempio di sinergia e collaborazione con le istituzioni. Ha un tessuto economico e produttivo forte che nei momenti di crisi è sempre stato in grado di dare risposte efficaci e moderne».

In che senso?

«Basta prendere ad esempio quello che è avvenuto in questi giorni a Bagnacavallo. Il piano di riorganizzazione e sviluppo del Conad «La Pieve» dimostra quanto la cooperazione sia attenta al territorio e riesca a modellarsi su di esso. Tutte le scelte sono state adattate all'evol-

La direzione, i soci e i dipendenti presentano il nuovo Cobar-Conad di Bagnacavallo

«Ai cittadini di Bagnacavallo, ai nostri affezionati clienti»

Riportiamo il contenuto di una lettera che direzione, soci e dipendenti del Cobar-Conad di Bagnacavallo hanno inviato alla clientela:

«Venerdì 12 giugno scorso abbiamo riaperto il supermercato Cobar-Conad di Bagnacavallo, nel centro commerciale «La Pieve». La struttura è stata rinnovata completamente al fine di rispondere sempre meglio alle esigenze di voi consumatori.

Alle ore 11, dopo aver ricevuto il Sindaco Laura Rossi ed i dirigenti Conad, Luca Panzavolta e Stella Semprini, un brindisi alla rinnovata struttura è stato l'augurio che, anche per i prossimi 15 anni, Cobar-Conad possa svolgere il suo ruolo di servizio alla città e a tutta la comunità.

Abbiamo aumentato i servizi inserendo anche il «reparto pesce» dove tutti i giorni (lunedì escluso) è possibile acquistare pesce fresco proveniente dai mercati locali! Inoltre si effettuano anche prenotazioni e, su richiesta, il nostro personale è a disposizione per pulire e spinare il pesce acquistato.

Consapevoli che sempre di più il tempo è tiranno, abbiamo pensato a servizi più veloci: il self-service della macelleria e della gastronomia sono stati ampliati e si può scegliere tra tanti piatti a base di carne e pesce già pronti per il forno o la padella.



Bagnacavallo, Centro Commerciale 'La Pieve': il brindisi augurale con i dirigenti Conad e il sindaco Laura Rossi in occasione della riapertura del rinnovato supermercato Cobar-Conad.

Con un occhio all'ambiente e l'altro al «portafoglio» abbiamo deciso di dotare il supermercato di impianti per la distribuzione di vino del territorio e di detersivi tramite un sistema «alla spina»: la scelta è stata effettuata nell'intento di ridurre l'uso di materiali plastici. Allo stesso scopo, alle casse, è disponibile la «sporta ecologica» capiente, resistente e utilizzabile tutto l'anno.

La convenienza poi, sarà quella di sempre, garantita da Conad, con tanti prodotti in offerta, ma soprattutto con tanti prodotti a marchio che tutti giorni garantiscono il miglior rapporto qualità/prezzo.

Anche gli orari d'apertura sono stati ampliati: dal lunedì al sabato il supermercato

farà orario continuato dalle 7.30 alle 19.30 e sarà chiuso il mercoledì pomeriggio.

Ricordiamo inoltre che C.P.D.A., a cui Cobar-Conad fa capo, è una cooperativa di produzione e lavoro dove la grande totalità delle persone impiegate, oltre ad essere dipendente, è anche socia e che l'obiettivo primario delle strutture de «La Pieve» e di via Toscanini è quello di offrire un servizio di qualità e convenienza. La grande attenzione alla comunità è sottolineata anche dal supporto che C.P.D.A. garantisce alle associazioni del territorio e al mondo della scuola con contributi di ogni genere alle iniziative assistenziali e culturali.»

M.A.

COBAR CONAD
BAGNACAVALLO

Centro Commerciale
La Pieve

Via Fossa, 3
Tel. 0545 63474

Via Toscanini, 11/b
Tel. 0545 936100

LE OFFERTE DEL MESE

Dal 3 all' 8 luglio

Offerte speciali
con **SCONTI** fino al 50%

Dal 10 al 15 luglio

Vendita promozionale
di prodotti a marchio Conad
COMPRI 2 PAGHI 1

Dal 17 al 22 luglio

TAGLIO PREZZO
SU UNA VASTA GAMMA
DI PRODOTTI

Dal 24 luglio al 1 agosto

Grande offerta Nazionale 1+1
(1 a pagamento e 1 gratis)

Dal 31 luglio al 5 agosto

Occasioni d'acquisto
di prodotti al prezzo
di € 1,00 e € 0,50

**NUOVA PESCHERIA CON PRODOTTI
FRESCHI DAL MARTEDÌ AL SABATO
QUALITÀ GARANTITA,
FRESCHENZA ASSICURATA!**

Dal trasporto alla logistica, per sopravvivere

Forte preoccupazione fra gli autotrasportatori che più di altri sentono il peso della crisi delle industrie del nostro territorio. Forse nulla sarà più come prima: si va verso un dimagrimento globale della nostra economia.

Il nostro forum di luglio è dedicato alle cooperative di autotrasporto, un settore che, non meno di quello dell'edilizia al quale abbiamo riservato l'incontro dello scorso mese, risente pesantemente della crisi attuale.

All'incontro erano presenti **Fabrizio Melandri**, vice presidente di Arco, **Giacomo Olivieri**, presidente di C.A.R., ed **Otello Liverani**, responsabile operativo di Ciciat Trasporti.

Gli intervistati sono stati concordi sul fatto che si tratta di una crisi che ha colpito in particolare il settore edilizio e, per quanto riguarda il nostro territorio, quello della ceramica industriale. Più in generale, se si eccettua il settore agroalimentare che pare reggere meglio di altri, siamo di fronte ad un 'dimagrimento' globale della nostra economia.

Per il settore del trasporto il rischio che si sta manifestando è che molte aziende committenti, per restare sul mercato, si appoggino alle imprese che riescono a fornire servizi a prezzi più bassi, perché hanno personale assunto in maniera non conforme o non rispettano le regole, stante anche la difficoltà, per carenza di risorse, di seri e continui controlli da parte delle autorità competenti su chi viola le leggi dell'autotrasporto.

Per Olivieri, che è a capo di una piccola cooperativa che si occupa di trasporto di sostanze chimiche infiammabili nell'ambito dell'area portuale di Ravenna, la crisi è venuta ad aggravare una situazione già molto precaria per via dei continui aumenti del costo del gasolio, delle assicurazioni e delle tariffe autostradali.

«La concorrenza è spietata soprattutto per noi piccoli e non possiamo difenderci aumentando le tariffe

perché rischiamo di finire fuori mercato.»

Secondo Liverani, che vanta una lunga esperienza nel settore, i problemi degli autotrasportatori sono gli stessi di trent'anni fa. In tutto questo periodo di tempo non si è riusciti ad affrontarli, figuriamoci a risolverli! Purtroppo le soluzioni, che sarebbero state valide allora, oggi non lo sono più.

«Il trasporto merci – ha sostenuto – non dà valore aggiunto: sono in grado di farlo tutti e a prezzi sempre più stracciati. Chi è in grado di fornire realmente valore aggiunto e quindi di svolgere un'attività veramente remunerativa è chi organizza i trasporti, cioè l'impresa di logistica. Le piccole aziende che fanno semplice trasporto sono sempre più in difficoltà, infatti anche se sui nostri camion c'è spesso scritto 'logistica' noi in realtà non la facciamo.»

C'è una concorrenza spietata e non sempre rispettosa delle regole che rischia di mandare fuori mercato soprattutto le piccole cooperative. Per sopravvivere occorre crescere attraverso l'aggregazione fornendo alle aziende committenti un full service come fanno le imprese di logistica.

Sulla stessa lunghezza d'onda anche Melandri di Arco, secondo il quale per il trasporto puro e semplice non c'è alcuna possibilità di raggiungere un giusto margine di redditività.

«Occorre mettersi assieme, consorzarsi ulteriormente, perché i committenti industriali chiedono il full service: vogliono avere contatti con un solo interlocutore che si occupi dell'intero settore. In una parola occorre fare logistica.»

«Se nella crisi – continua – c'è un aspetto positivo, è proprio quello di costringerci a fare sistema fra di noi.»



Cotignola, sede della Cooperativa ARCO: al secondo forum che In Piazza dedica ai settori economici del territorio partecipano, da sinistra, Pier Nicola Ferri, di Confcooperative, Giacomo Olivieri, presidente della cooperativa C.A.R., Fabrizio Melandri, vice presidente della cooperativa Arco e Otello Liverani, responsabile operativo di Ciciat Trasporti.

Come uscire allora da questa situazione? Si vede la luce in fondo al tunnel di questa crisi? Le indicazioni in questo senso che emergono dal mondo politico ed economico non sempre sono concordi.

Sul tema dell'autotrasporto un intervento di Sauro Bettoli

Il ruolo di Confcooperative

A Sauro Bettoli, responsabile settore logistica e ambiente di Ciciat, è impossibile a presenziare per impegni di lavoro al nostro forum di cui diamo conto in questa pagina, abbiamo chiesto, anche nelle vesti di vicepresidente di Confcooperative Ravenna, un commento sulla situazione dell'autotrasporto nella nostra provincia.

«La nostra provincia, a differenza del resto del Paese, si caratterizza per la forte presenza sul territorio di consorzi; manca quindi il punto debole rappresentato dalla frammentazione delle licenze e dalla presenza dei 'padrocinii'.

Da noi infatti, soprattutto lungo l'asse della via Emilia e all'uscita degli svincoli autostradali, sono presenti strutture logistiche molto funzionali. I consorzi perciò sono in grado di fornire al

cliente un servizio sempre più caratterizzato dalla completezza, tant'è che stiamo subendo meno di altri territori la crisi economica.

In questa situazione Confcooperative assume il ruolo di soggetto che favorisce le aggregazioni di cui nonostante tutto c'è ancora bisogno per aumentare la patrimonializzazione delle aziende e per far sì che queste possano investire ulteriormente nel settore.

Inoltre molte delle nostre cooperative, soprattutto quelle che trasportano in cisterna liquidi chimici o alimentari, si attendono un maggiore interesse da parte delle aziende consorelle, vale a dire una maggiore tutela per il mercato

captive, cioè per quel mercato che le aziende primarie della nostra Confederazione possono mettere a disposizione, ferma restando naturalmente la parità, quanto a economicità ed efficienza, con le aziende di autotrasporto extra Confcooperative.»

G.R.



COLAS VIGILANZA Gli specialisti della sicurezza

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

Via Adriavancini, 14
47100 Forlì (FC)
Tel. 0543 774314
Fax 0543 752308

Via Rottagnoli, 13
(zona S. Maria)
49100 Ravenna
Tel. 0544 453533
Fax 0544 453544

www.colasvigilanza.it • colasvigilanza@colas.it

Il volto più affidabile del multiservice

CICLAT

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

Ravenna: Via Romagna, 13 Tel. 0544 00 01 11 Fax 0544 00 01 00
Bologna: Via della Vite, 1119 Tel. 051 833 02 00 Fax 051 833 02 75

A Bologna alcune serate prestigiose per gustare i migliori prodotti del territorio

Viaggio tra i sapori dell'Emilia Romagna

Sapori interpretati dallo chef Guido Haverkock e "conditi" dalla contagiosa simpatia di Tita Ruggeri. Dopo le serate del 23 e 30 giugno, il programma continua il 7 e il 14 luglio, dalle 20,30 presso la Terrazza dell'Hotel I Portici.

Quattro serate alla scoperta dei sapori, colori e profumi della migliore tradizione agroalimentare emiliano-romagnola, dedicate alle principali eccellenze regionali magistralmente interpretate dal grande chef Guido Haverkock e "condite" con la contagiosa comi-

rità dell'attrice Tita Ruggeri. E' questo il ricco "menù" di "Bologna da Gustare", appuntamento con la grande cucina, mix tra tradizione e innovazione, in programma presso l'incantevole Terrazza dell'Hotel I Portici. Obiettivo dell'iniziativa è far conoscere ed apprezzare

ad un ampio pubblico di appassionati della buona tavola le migliori specialità agroalimentari ed enologiche dell'Emilia-Romagna, attraverso quattro appuntamenti incentrati sulla qualità e le eccezionali caratteristiche organolettiche di un ampio paniere di prodotti di prestigio come Parmigiano-Reggiano, prosciutto di Parma, Aceto Balsamico Tradizionale, frutta fresca di stagione, carne e salumi, pomodoro, patate e primizie dell'orto.

Bologna, capitale d'elezione della convivialità, culla del gusto e paradiso dei golosi, vanta da sempre un ruolo di primo piano nello scenario enogastronomico italiano, al quale associa una consolidata esperienza nella produzione agroalimentare: i ricchi sapori dei prodotti regionali sono lo splendido risultato del secolare impegno dei produttori agricoli emiliano-romagnoli.

In particolare, la conformazione del territorio dell'Emilia-Romagna favorisce la produzione di una gamma di prodotti estremamente diversi, ma sempre motivo di orgoglio, testimoniato dal record nazionale di 26 prodotti DOP e IGP. Partendo da questo invidiabile paniere è nata l'idea di dedicare un'appassionante kermesse plurisensoriale ad alcune delle migliori eccellenze territoriali.

Le serate enogastronomiche si svolgono il martedì con inizio alle 20,30 con un

aperitivo di benvenuto, per poi entrare nel vivo della degustazione che propone tre portate gustose e stuzzicanti, servite nel magico ambiente della Terrazza dell'hotel, un suggestivo balcone sulla città.

A rendere l'evento indimenticabile contribuisce la cucina di alta qualità dello chef Haverkock che, come ci spiega, fa della qualità del cibo e del rispetto della materia prima la sua filosofia di vita: "credo molto in una moda che per me non è mai passata: gli ottimi ingredienti cotti nel modo giusto. Adoro il rispetto del prodot-

to che non va mai manipolato. Con la materia prima che utilizzo per gli altri, mi comporto come farei per me e la mia famiglia...".

Ma i "piatti forti" di "Bologna da Gustare" non finiscono qui. Dopo la presentazione del paniere di prodotti protagonisti della serata Parmigiano Reggiano, Patata di Bologna D.O.P., frutta "firmata" Valfrutta Fresco, pomodori Cirio, carni e salumi della Clai, vini dell'Enoteca Italiana, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia - le serate terminano con un piacevole momento all'insegna dell'in-

trattenimento. Sale sul palco la conduttrice della serata Tita Ruggeri, pronta a coinvolgere gli ospiti con alcuni dei divertenti sketch tratti dal suo ricco repertorio.

L'appuntamento quindi con "Bologna da Gustare" è per le serate del 7, 14 luglio a partire dalle 20,30 presso l'hotel I Portici in via Indipendenza 69 a Bologna.

Per info e prenotazioni:
051 4218562 - e-mail:
ristorante@porticihotel.com



Ha preso il via da Imola la grande rassegna musicale estiva

Emilia Romagna Festival 2009

Con "Il Piccolo Principe" di Antoine De Saint Exupery, interpretato da Catherine Spaak, con le partiture di Luis Bacalov, Maurizio Fabrizio, Philip Glass e Krzysztof Penderecki ha preso il via il 29 giugno alla Rocca Sforzesca di Imola, la nuova stagione dell'Emilia Romagna Festival.

La manifestazione musicale - che vanta fra i suoi sponsor un folto gruppo di aderenti a Confcooperative come Clai, Caviro, Conserve Italia, Bcc ravennate e imolese - farà di nuovo tappa nella Rocca di Imola lunedì 6 luglio con la "Misa Criolla" e mercoledì 8 luglio con lo spettacolo della Compagnia nazionale di Roma Raffaele Paganini "Ho

appena 50 anni". Il 19 luglio invece, la rassegna torna in città ma si sposta a Palazzo Tozzoni con musiche di Haydn e Bach mentre il 27 agosto la rassegna entrerà nella chiesa di San Domenico con il Requiem di Verdi.

Non mancheranno appuntamenti negli altri comuni del Circondario. Il 7 luglio il Festival arriva a Castel Guelfo con "Bach for two - The violino I".

Due le tappe a Borgo Tossignano: il 10 luglio al Lungofiume c'è "King Lear, studi e variazioni", mentre il 10 agosto nella chiesa di San Girolamo a Tossignano è di scena il suono della chitarra con Piero Bonaguri. Il 16 luglio si prose-

gue nella Rocca di Riolo Terme con il Think blue duo. "Bach for two - The piano" è lo spettacolo che si potrà vedere l'1 agosto a Mordano, mentre il giorno dopo a Casalfumanese saranno di scena le musiche di Fabrizio De André in "Aveva un solco lungo viso".

Ma la rassegna prosegue anche a settembre: il 3 con le "Danze per arpa" a Castel Guelfo; il 5 a Sasso Morelli con "Il sottile gioco della seduzione, ovvero l'amore all'opera"; il 10 a Castel San Pietro con le note di Charles Aznavour e Cristina Zavalloni. Info allo 0542-25747 o sul sito www.emiliaromagnafestival.org

macellerie del contadino

FINO AL 18 LUGLIO 2009 **DAL 21 LUGLIO ALL'8 AGOSTO 2009**

Salsiccia fresca € 4,90 al kg Spiedini CLAI 3x2

OFFERTE VALIDE NEL NEGOZIO DI FAENZA

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

Vai in crociera con Cofra

Vivere il mare della Grecia, Turchia e della Croazia a bordo di un Hotel a 6 stelle ad un prezzo riservato ai soci COFRA.

Cofra, come promesso, riserva attenzione speciale alle opportunità di viaggio e vacanze dei SOCI COFRA e familiari. Così con Faventia Tourist si organizza per accompagnarli in viaggio a prezzi davvero speciali. Nel 2008 ha organizzato la crociera "riservata" nel Mediterraneo, la proposta è stata accolta da numerosi Soci. Per il 2010 Faventia Tourist ha già predisposto ogni dettaglio per IL NUOVO VIAGGIO DEL SOCIO COFRA. Partenza in primavera alla volta di

una bellissima crociera.

Il luogo di destinazione è il Mediterraneo, per solcare il mare della Grecia, Turchia e Croazia e tante meravigliose località. Prenotarsi aiuterà i Soci a rendere l'inverno più corto e meno faticoso aspettando e sognando la partenza. La crociera offre la possibilità di riposare, cullati dalle onde del mare, per visitare città d'arte di richiamo turistico. La maggior parte del tempo si vive a bordo, nel confort 6 stelle, sulla nuovissima nave ammiraglia Magnifica.

Le origini di questo tipo di viaggio sono antichissime, solo di recente è entrato nell'immaginario collettivo della tipica vacanza. In principio la crociera aveva l'obiettivo di arrivare - attraverso traversate transoceaniche - ad una destinazione lontana, magari dall'altro lato di un oceano, nel Nuovo Mondo. Oggi il viaggio è in sé è più importante della destinazione da raggiungere, poiché essere in nave significa godere di tanti servizi per vivere un'ottima vacanza. E' la nave che diventa il luogo di vacanza. Le navi da crociera sono molto grandi con teatri, discoteche, sale da ballo, sale da gioco, negozi e boutique inseriti in veri e

propri centri commerciali. Tutti i giorni si propongono mete diverse durante le quali è possibile scendere a terra e visitare il luogo in cui si è approdati per poi proseguire nella navigazione. Si calcola che siano oltre 18 milioni i crocieristi nel mondo all'anno. Le più frequentate sono i Caraibi, il Mediterraneo, il Nord Europa, l'Alaska e l'Oriente.

La destinazione della CROCIERA SOCIO COFRA 2010 è: Grecia, Turchia e Croazia, a bordo della nuova ammiraglia MSC Magnifica con partenza il 10 aprile rientro il 17. Si partirà da Venezia per toccare le sponde di Bari, Katakolon, Izmir, Istanbul, Dubrovnik detta la

«perla dell'Adriatico». La primavera è una stagione adatta per fare una crociera; un viaggio rilassante lungo le coste del Mediterraneo Orientale, a bordo di un hotel 6 stelle. Il Prezzo speciale per i Soci Cofra è 799,00 euro a persona, prezzo last minute senza il rischio last minute.

La nave scelta è la maestosa MSC MAGNIFICA che entrerà in servizio a marzo 2010. Magnifica fonde un comfort superiore con design innovativo ed una tecnologia avanzata, offrendo efficienza a livello energetico e performance a tutela dell'ambiente.

La nave è bellissima con tante possibilità di svago:

piscina, sport, buffet, cene, party di mezzanotte e ogni sera spettacoli con artisti internazionali.

La quota comprende trasferimento a/r Faenza-Venezia, crociera in cabina interna, assicurazione, quota d'iscrizione, tasse portuali. Escluse mance e bevande. Iscrizioni fino ad esaurimento posti e comunque non oltre il 30 ottobre 2009. Ricordiamo che i posti sono limitati.

Lo staff Faventia Tourist nelle sedi di Via XX settembre e al Centro Commerciale Le Cicogne è a disposizione dei SOCI COFRA per tutte le informazioni necessarie e per le prenotazioni.

Sabina Orlandi



Sopra la nuovissima nave ammiraglia '6 stelle' della MSC 'Magnifica', che porterà i soci Cofra in crociera in Grecia e in Turchia. Sotto, veduta di Istanbul, con in primo piano la Moschea Blu.

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

Cestini di formaggio con pasta in crema alle noci

Dose per 6 persone

Per i cestini:

300 gr. di grana padano
200 gr. di emmental

Accendere il forno a 200 gradi; grattugiare i due formaggi con il foro più largo della grattugia, unirli assieme e dividere il composto in 6 parti uguali. Foderare una teglia rettangolare con la carta da forno e stendere i mucchietti di formaggio in uno strato sottile considerando che ciascun mucchiet-

to dovrà avere il diametro di un piatto fondo. Infornare e fare cuocere fino a quando il formaggio non sarà leggermente dorato ma ancora morbido (circa 15 minuti). Trasferire le cialde di formaggio all'interno delle ciotole e pressare bene in modo che assumano la forma della ciotola.

Per il condimento:

200 gr. di gorgonzola dolce
120 gr. di mascarpone
80 gr. di gherigli di

noce tritati grossolanamente
300 gr. di pere William a fettine sottili

Sciogliere i formaggi in un tegame. Cuocere la pasta (circa 500 gr di pasta corta), condire con la crema di formaggi, unire le noci e le pere, quindi servire dentro i singoli cestini.

P.S. Piatto facile e di sicuro successo.

Autrice della ricetta:
Valeriana V.
Castel Bolognese

Nelle pagine di "In Piazza" del Gruppo Cofra c'è una nuova rubrica "LA RICETTA DEL SOCIO COFRA - l'arte della tavola e dell'ospitalità". Se sei Socio Cofra inviaci la tua migliore ricetta e la soluzione sarà pubblicata o premiata con un omaggio promozionale! Puoi inviarti all'ufficio comunicazione Gruppo Cofra, via Volta 11 Faenza 48018 o via e-mail a comunicazione@gruppocofra.it e se non sei ancora socio presso tutti i Supermercati Cofra e Bricoler Cofra puoi richiedere le modalità di adesione.

OFFERTE ESCLUSIVE FAVENTIA TOURIST

Partenze fino al 2 agosto

ISCHIA
Hotel Internazionale - 3* - pensione completa 8 gg/7nt
prezzo di partenza € 419,00 SCONTI 50%
€ 364,00

Partenze da Bologna fino al 30 luglio

PALMA DI MAIORICA
Sattlerari Club Light Blu Tropicane - 3* - 8 gg/7nt - all inclusive
prezzo di partenza € 419,00 SCONTI 50%
€ 730,00

Partenze da Bologna fino al 27 luglio

GRECIA - ISOLA DI KOS
Kallimera Mare - 1* - cat all inclusive 8gg/7nt
prezzo di partenza € 419,00 SCONTI 50%
€ 673,00

Prendi subito la tua vacanza per almeno SCONTI ECCEZIONALI

FAENZA S. Emma - "Le Cicogne" - Via Galvani, 418 - Tel. 0546 623334
FAENZA CENTRO TOURIST - Via L. Scapicchi, 7 - Tel. 0546 29238

ASSICOFRA

ASSICURAZIONI
servizi finanziari

Attendi a chi conosce il tuo mondo

PRIMA AGENZIA PLURIMANDATARIA ASSICURATIVA CERTIFICATA A FAENZA

INIZIA APERTURA
e Pratica Assicurativa
Agenzia APA 3000
www.polizzaWELFAUTO

LAZIUM
Via Venezia, 11
Tel. 0546 421401
Fax 0546 421438

ASSICOFRA
Via S. Maria, 11
Tel. 0546 421401
Fax 0546 421438

www.assicofra.it

Positivo il bilancio del Gruppo Cofra

Analisi dell'andamento settore per settore: i numeri della cooperativa sempre in crescita; importante la nuova apertura Bricofefer al centro commerciale Le Maioliche.

La cooperativa Cofra chiude il bilancio al 31/12/2008, riportando un risultato positivo. La Cofra, come tutti sanno, svolge la propria attività principale nel settore della distribuzione in Supermercati dove opera in qualità di cooperativa di consumo. Il volume delle vendite nette dei dieci punti vendita della **Divisione Supermercati**, affiliata Conad, ha avuto un incre-

seguito il piano di rinnovamento dei punti vendita, di locali, attrezzature e servizi. Cotignola ha ottenuto un ottimo riscontro al passaggio a canale "Margherita". Altra azione di rilievo è stata effettuata a Ravenna-Bassette con il potenziamento dell'offerta extra-alimentare e la realizzazione del reparto pesce.

La **Divisione Bricofefer** nel 2008 ha visto l'apertura

conferita in Idrologica srl, assieme all'equivalente divisione del Consorzio Agrario di Ravenna. È nata così una società, partecipata al 50% da Cofra s.c. e al 50% dal Consorzio Agrario di Ravenna, che per dimensione di fatturato e di struttura ha l'ambizione di poter affrontare meglio le esigenze del mercato. Positivo anche il settore dell'energia con un fatturato di oltre 6,7 milioni di euro.

Il **Gruppo Cofra**. L'andamento delle società controllate rende uno sviluppo positivo della gestione complessiva del Gruppo. In **Faventia**

quanto riguarda la controllata **Cofraenergy s.r.l.** al suo primo esercizio di attività (dal 26/11/2007 data di costituzione a srl, al 31/12/2008) con un fatturato di oltre 8 milioni di euro ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

La collegata **Idrologica**

s.r.l. vedrà il 2009 come il suo primo anno di attività che si prospetta come un esercizio molto impegnativo. Cofra ringrazia tutti i Soci per la fiducia accordata, ringrazia il Consiglio di Amministrazione uscente e augura buon lavoro ai nuovi consiglieri.

L'assemblea si è poi

conclusa con gli interventi di alcuni amministratori, del direttore **Guido Bianchi** e dei sindaci revisori dei conti.

A seguire le votazioni dei soci, che hanno espresso le loro preferenze per il nuovo Consiglio di Amministrazione.

Sabina Orlandi

Alle Maioliche per diventare il punto di riferimento del bricolage in provincia

Faenza: il 2° Bricofefer

Cofra ha di recente inaugurato il 2° Bricofefer al centro Commerciale Le Maioliche, confermando le politiche intraprese di sviluppo ed espansione. Investire gli utili di Cofra sul territorio amplia le possibilità di benefici per la base sociale (oltre 25.000 soci).

Per Cofra essere alle Maioliche significa condividere con i gestori progetti di sostenibilità, promuovere e valorizzare la cultura e i prodotti del territorio. Per rispettare questo impegno i significativi investimenti di Cofra per i lavori di completamento del cantiere sono andati tutti a sole maestranze locali, garantendo ai fornitori scelti di partecipare a questa importante iniziativa commerciale.

Il nuovo Bricofefer Le Maioliche, 3000 metri quadri di superficie, vuole essere un segnale tangibile dell'espansione in Romagna di Cofra che si prepara ad allargare a tanti altri soci le vantaggiose promozioni della cooperativa.

«È stato un investimento significativo - dichiara il direttore di Cofra Guido Bianchi - ed importante per la dimensione: è tra i Bricofefer più grandi d'Italia ed è importante anche in termini occupazionali. Per Cofra è motivo di soddisfazione. Non sono molte le aziende che riescono ad aprire superfici così grandi in un centro commerciale. Essere in un centro commerciale significa allargare il bacino di soci e clienti



Centro Commerciale 'Le Maioliche': l'imponente ed elegante struttura del 2° Bricofefer faentino.

ti ed inoltre essere alle Maioliche fa del Bricofefer Cofra il punto di riferimento del bricolage in un'ampia area della provincia.»

Il Bricofefer Le Maioliche sta registrando grande numero di passaggi di clienti provenienti da numerose regioni d'Italia.

«Allarghiamo la nostra presenza sul territorio romagnolo - prosegue Bianchi - e lo facciamo con un punto vendita capace di catturare l'attenzione. Arriviamo alle Maioliche forti dell'esperienza di Bricofefer via Volta che al momento non sta riscuotendo nessuna perdita di clienti. Ci tengo a precisare che Cofra e Bricofefer hanno sviluppato una realtà commerciale vincente.»

I Soci Cofra restano al centro dell'impegno della cooperativa faentina. A loro sono riservati alcuni vantaggi e sconti. Tutti i Soci Cofra hanno diritto ad uno sconto

immediato su ogni singola spesa effettuata del 4% (esclusi prodotti in promozione e segnalati sul volantino Bricofefer) attivando la Premium Card, la carta dei vantaggi Bricofefer. In ogni Bricofefer Cofra, mostrando la tessera Socio, lo staff attiverà immediatamente la Premium Card. Il rilascio della tessera è gratuito e la gestione dello sconto immediato. Altri vantaggi sono illustrati sul sito www.bricofefer.it alla sezione Club Premium vantaggi e tante promozioni EXTRA, potranno arrivare via SMS o E-mail.

Le diverse promozioni non saranno cumulabili fra loro. Alle casse di ogni Bricofefer Cofra lo staff è a disposizione dei soci e clienti a fornire tutte le informazioni necessarie. Essere Socio e titolare della Premium Card non costa nulla e ti fa risparmiare.

S.O.



Faenza, sala Zanelli del Centro Fieristico provinciale, 26 giugno: il presidente Claudio Foschini legge la sua relazione ai soci nel corso dell'assemblea di bilancio del Gruppo Cofra. Al termine l'elezione del nuovo Consiglio di Amministrazione.

mento di circa il 6,51% sullo scorso anno. È un ottimo risultato, in una situazione di difficoltà del quadro economico generale e di diminuzione della spesa delle famiglie. Il 2008 è stato il primo anno di attività del nuovo canale Superstore introdotto da Conad alle Cicogne di Faenza e Ravenna-Bassette, caratterizzato da una offerta commerciale e promozionale più ampia. Cofra ha saputo acquisire nuovi Soci e Clienti, aumentati di oltre il 5% anche grazie alla fidelizzazione con la raccolta a punti "Unica" e le offerte "Chicco" insieme alle altre promozioni "da volantino" del gruppo Conad.

Nel 2008 Cofra ha per-

del suo secondo punto vendita a Rimini. Il volume d'affari ha avuto un incremento del 12,24% nonostante la crisi di settore a fine anno. Cofra prosegue per offrire un assortimento mirato alle richieste dei Soci e Clienti, sostenuto dalla comunicazione di prodotti in promozione illustrati nei volantini periodici distribuiti "porta a porta". La recente apertura di Bricofefer Cofra alle Maioliche di Faenza renderà i numeri del prossimo anno estremamente rassicuranti.

La **Divisione Impianti**. Il fatturato di Impianti, ha avuto un incremento di circa il 42,00% rispetto all'esercizio precedente. In data 29/12/2008 Impianti è stata

Tourist le vendite di viaggi sono superiori all'anno precedente con un incremento del 3,4%. Al risultato positivo hanno contribuito i viaggi di gruppo (+56,79%). I dati confermano che Faventia Tourist è sul territorio faentino un punto di riferimento tra le agenzie turistiche per affidabilità e professionalità.

In **Assicofra** la produttività nel 2008 è migliorata rispetto all'esercizio precedente consentendo di chiudere l'anno con +8,83% anche grazie alla succursale di San Rocco che, al suo primo anno, ha confermato le buone aspettative. **Soluzioni** ritiene di poter perseguire l'obiettivo di essere qualificata come una società di servizi integrati. Per

club premium Prezzi riservati ai possessori di Premium Card. Richiedila subito sarà tua, completamente gratuita.

<p>Trasloca da sale con tessuto estensibile</p>  <p>da € 150,00 99,00</p> <p>risparmio 33%</p>	<p>Set in alluminio e ceramica</p>  <p>da € 279,00 399,00</p> <p>risparmio 29%</p>	<p>Bariloccia a carboncino</p>  <p>da € 15,00 7,90</p> <p>risparmio 34%</p>	<p>Stenditoriti a term.</p>  <p>da € 79,00 18,90</p> <p>risparmio 57%</p>	<p>Denariere slider 2 in 1</p>  <p>da € 12,00 29,90</p> <p>risparmio 29%</p>	<p>Levigatione salmar</p>  <p>da € 22,00 12,90</p> <p>risparmio 44%</p>
--	--	--	---	--	---

FERRAMENTA ■ GIARDINO ■ DECORAZIONE ■ BAGNO

FAENZA - Via Volta, 11 - Tel. 0546/620885

FAENZA - Via Bissara, 1/3 (centro comm. "Le Maioliche") - Tel. 0546/646867

bricofefer@gruppcofra.it - www.gruppcofra.it/cofra/bricofefer/

Bricofefer MAIOLICHE

Tra il dire e il fare.

COFRA

Area verdi

- **Progettazione**
- **Realizzazione**
- **Manutenzioni**



Cell. 338 812089 - Via Felvia Pontina, 10 - 48018 Ferra (RA)

baggioni **PUNTO VENDITA CUCINE**
 arredamenti **ZAFFALORIO** **SCAVOLINI** **Euromobil**



Via Garibaldi, 103 **Bada Faenza** Tel. 0546 22366
 www.baggionimobili.com - info@baggionimobili.com



BENATI
 dal 1940
IMPIANTI S.p.A.

DA 60 ANNI TECNOLOGIE PER LA SICUREZZA ED IL COMFORT DELL'AMBIENTE
 Studio di progettazione - Consulenza - Realizzazione e manutenzione di impianti civili ed industriali - Condizionamento - Riscaldamento - Refrigerazione - Idraulica



Via dell'Artigianato, 3 Zona Ind. Risorgimento 1 (Ferra) FAENZA
 Tel. 0546 620059 Fax 0546 620170
 benati.impianti@ombus.dinamica.it www.benatiimpianti.it

G. MINOIA

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

CALZATURE SUPERGA

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

*da 40 anni
 il tuo punto
 di riferimento*

Mazda2
 GENERATION GPL



Mazda2 5 PORTE CON CLIMA È TUA A 9.900 EURO.

Arriva Mazda2, agile e con uno scatto da sportiva; leggera, per ridurre al massimo consumi ed emissioni (da 4,1 l/100 chilometri e 107 gr/km CO₂); sicura con le 5 stelle Euro NCAP* grazie agli airbag anteriori, laterali e a tendina di serie per tutti i passeggeri; tecnologica, con lettore CD/MP3, comandi al volante e ingresso per lettori MP3. E da oggi con Mazda2 GPL godi del massimo dei contributi statali.

DA OGGI ANCHE GPL.

  La foto di sfondo al modello Sport. Prezzo per Mazda2 Easy 8 porte con clima, prezzo di listino 13.500€, con contributo statale di 40%.  **Mazda2.IT**

 **Mazda Ravenna** Via L.Braille n°7 (Fornace Zarattini) Tel. 0544-464071 info@mazdaravenna.com

Terzo intervento dedicato a questo prelibato ortaggio, con la consulenza della cooperativa Habitat di Conselice

Pomodoro: come consumarlo?

La cooperativa Habitat commercializza sia le piantine di pomodoro delle migliori qualità, sia il pomodoro ottenuto da agricoltura biologica per la produzione casalinga di passate, polpe e triturati.

Qualsiasi tipo di pomodoro si voglia utilizzare, rosso o giallo o nero, lungo o tondo, piccolo o grosso, occorre ricordare che per esaltare al meglio le sue proprietà organolettiche, nutrizionali e salutistiche, la raccolta e quindi il consumo, deve avvenire in prossimità della piena maturazione della bacca. Ogni varietà che noi utilizziamo ha un periodo ideale per la raccolta, diverso se parliamo di pomodori destinati al consumo fresco od alla conservazione industriale od anche casalinga.

Utilizzato frequentemente nella dieta il pomodoro rappresenta uno straordinario aiuto per la salute del nostro organismo. Il consumo del pomodoro facilita la digestione dei cibi ricchi di fecole e di amidi come la pasta, il riso, le patate, ed aiuta ad eliminare l'eccesso proteico dovuto ad un'alimentazione troppo ricca di carne.

L'apporto calorico del pomodoro è naturalmente basso (fornisce soltanto 16 kcal all'etto) per tale ragione è particolarmente indicato nelle diete dimagranti, grazie al suo alto contenuto di acqua.

Le bacche composte per il 94% di acqua, sono ricche di vitamina C, betacarotene e potassio.

Contengono anche quan-

tità assolutamente interessanti di vitamine B ed E, acido folico, ferro, fosforo e calcio.

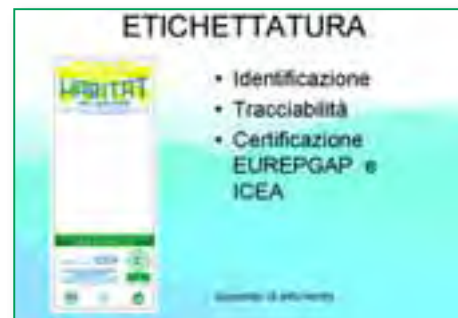
Sono inoltre presenti naturalmente anche diverse sostanze antiossidanti come lo zolfo ed il selenio, ma soprattutto il licopene.

Il Licopene è una sostanza con forti capacità antiossidanti ed è la principale

benefici del Licopene sia nell'ambito delle malattie infettive, sia nei disturbi dermatologici.

Occorre rimarcare che, da importanti studi condotti in America nel 1995 su circa 50.000 individui, è emerso come il consumo di 10 porzioni alla settimana di pomodoro e di suoi derivati (quindi anche salse, succhi, ecc.) avesse ridotto del 34% il rischio di tumore alla prostata.

Inoltre è stato recentemente osservato come individui con elevato contenuto di licopene nell'organismo siano



Nell'immagine l'etichettatura della cooperativa Habitat, garanzia di un pomodoro sano, sicuro e di altissima qualità.

responsabile del colore rosso del pomodoro maturo e di altri pigmenti gialli e rossi caratteristici di alcuni frutti e verdure (anguria, uva, albicocca, pompelmo rosa ecc.)

Alcuni autori riportano che un consumo abbondante di pomodoro e dei suoi derivati comporta un minore rischio di insorgenza di tumori dell'apparato digerente e della prostata. Inoltre sono stati svolti altri approfonditi studi riguardo agli effetti

meno predisposti (del 50%) all'infarto, rispetto a individui con quantità inferiori dell'antiossidante. Per condire la pasta, oppure per consumarlo crudo in insalata, il pomodoro va comunque sempre accompagnato con olio extravergine di oliva (rigorosamente italiano) che favorisce l'assimilazione da parte dell'organismo delle vitamine liposolubili potenziando quindi l'attività antiossidante del licopene.

Per gli appassionati hob-

bisti ed ortolani interessati ricordiamo che Habitat produce e vende direttamente le piantine di pomodoro delle migliori varietà disponibili sul mercato per ogni esigenza. Le piante sono disponibili per l'acquisto presso i centri di produzione diretti di Habitat a Conselice in via Don Minzoni 17 ed a San Vito di Ostellato, Strada per Portomaggiore 15.

Habitat commercializza per tutto il periodo estivo anche il pomodoro ottenuto da agricoltura biologica per la produzione casalinga di passate, polpe e triturati. La produzione è ottenuta da varietà particolari con eccellenti caratteristiche organolettiche, ad alto contenuto in licopene ed in terreni particolarmente vocati alla coltura

per cui il prodotto finale risulta di particolare pregio.

Consumatori cercate sempre l'etichettatura della cooperativa Habitat e sarete sicuri di acquistare sempre un pomodoro sano, sicuro e di altissima qualità.

Se non trovate direttamente presso il vostro abituale fornitore il pomodoro Habitat, potete prenotare direttamente in azienda la quantità desiderata via e-mail o con un semplice fax per tutto il periodo estivo. Per quantità importanti Habitat, previo accordo, può anche consegnare il prodotto a domicilio.

Un'ultima notizia molto importante per i consumatori: anche per le passate di pomodoro un decreto legge stabilisce l'obbligo di dichiarare la provenienza del

pomodoro impiegato. Le passate di pomodoro dovranno essere ottenute unicamente da pomodori freschi con l'eventuale aggiunta di spezie e sale e sull'etichetta dovrà essere dichiarata la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato. In questo modo non sarà più possibile far arrivare sulle nostre tavole, da Paesi esteri, passate composte in gran parte da concentrato di pomodoro assolutamente poco controllato per quanto riguarda i residui (antiparassitari, conservanti, ecc.). Bisogna superare il tempo della confusione tra passata ottenuta da pomodoro fresco e quella ottenuta da concentrato di dubbia provenienza.

Valentino Landini

Un importante convegno presso l'IPSAA di Persolino di Faenza

La coltura dell'Actinidia

Lo scorso 16 maggio si è svolto, presso la sede dell'Istituto professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Faenza, un importante convegno dal titolo "La coltura dell'Actinidia".

Oltre cento persone, fra tecnici ed imprenditori agricoli, hanno partecipato al convegno di particolare attualità per l'importanza degli argomenti dibattuti. L'Actinidia risulta infatti essere, nel panorama culturale dell'agricoltura Romagnola particolarmente presente in termini di superficie investita e rappresenta una sicura fonte di reddito per i coltivatori.

Fra gli interventi al Convegno segnaliamo quelli del prof. Raffaele Testolin, direttore del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Udine (nella foto), che ha affrontato il tema delle nuove cultivar in prospettiva di un arricchimento del panorama attuale dove la varietà Hayward da sola rappresenta ancora più del 90% dell'intera produzione mondiale e del

dott. Riccardo Spinelli, Technical Manager di Zespri Italy, che ha relazionato sul delicato tema della batteriosi, avversità particolarmente pericolosa e temibile in quan-

della specie Actinidia Delicosa. Il progetto, mira all'individuazione di nuove cultivar di questa specie in grado di migliorare le qualità agronomiche, organolettiche e com-



to sta falciando la coltura in alcuni areali di coltivazione in Italia dai quali fortunatamente per il momento sembra esclusa la Romagna.

Nella sua relazione il prof. Eraldo Tura, docente dell'IPSAA di Faenza, ha ufficializzato un importante progetto di miglioramento genetico

merciale dei frutti rispetto alle varietà esistenti. Sulla base del lavoro fin qui svolto attualmente si dispone di alcune linee di incroci molto promettenti per quanto concerne la precocità di raccolta e il generale miglioramento delle qualità gustative.

Festa della Cooperazione Conselicese

E in programma per sabato 11 luglio la Festa della Cooperazione di Conselice. Tutti i soci e gli amici della cooperazione sono invitati alla cena sociale che si terrà presso il complesso Punta Frattina. Fra le principali voci del menù tra-

zionale allestito dai volontari ricordiamo la polenta bianca, i garganelli ed il castrato alla brace "annaffiati" con i vini della cantina.

Per le iscrizioni: **Uffici di Punta Frattina. Tel 0545 89215 - 85247 - 88460**

CESAC AGRICOLTURA FERRAMENTA HORTICOLA EDILIZIA GUARDINAGGIO
 Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina
 Via Frattina 11 - CONSELICE
 Tel. 0545 89441 - 85247 Fax 0545 853101 www.puntafrattina.it E-mail: cesac@puntafrattina.it

OFFERTE LUGLIO 2009

- SVITOL "TEGNIK GASA" 200 ML. INCOLORE E INODORE NON COLA. IDEALE PER TUTTI GLI IMPIEGHI DOMESTICI € 4,50
- SANDOKAN "GEL DOPOPIUNTURA" 20 ml. ALOE NATURALE € 5,40
- TORCIA BAMBU' cm. 120 CLASSICA PER CITRONELLA € 1,50
- LAMPA CATTURA INSETTI "VINCO" 2 X 6 W € 24,90
- VENTILATORE "VINCO" 70753 A PIANTANA DIAM. 40 cm. € 17,70
- VENTILATORE "VINCO" 70623 FD 75B A TORRE € 29,90

NOVITA'

- CIABATTE SANIFLEX ART. 841 DONNA € 18,50
- CIABATTE SANIFLEX ART. 961 UOMO € 14,95

CRARI APERTURA Lunedì - Venerdì: 8-12.30 - 15-18.30 Sabato: 8-12.30 Giovedì pomeriggio: Chiuso

GEMOS

La ristorazione che piace

www.gemos.it

Alla Ceff, tutti cittadini di serie A

Il presidente Gatti: 'Provengo dal mondo della produzione in ambiente cooperativo e trovo stimolante la nostra mission, quella di inserire persone diversamente abili nel mercato del lavoro'.

Pino Gatti, da pochi mesi divenuto nuovo presidente della Ceff Servizi, la cooperativa di tipo B che da tempo integra l'attività della Ceff 'Francesco Bandini' cooperativa di tipo A, non è nuovo ad esperienze di attività in cooperativa:

«E' vero, ho trascorso gran parte della mia vita lavorativa in cooperative del territorio attive nel settore agro-alimentare - ci confida - e da qualche tempo sono presidente della cooperativa

lavorativa, ho potuto dedicare più tempo e più energie alla cooperativa, forte della mia esperienza di finanza aziendale e di controllo di gestione.»

E dopo alcuni anni trascorsi nelle funzioni di revisore dei conti e di consigliere, oggi la troviamo alla presidenza della Ceff Servizi. Dr. Gatti, come ha vissuto questi primi tempi nel nuovo incarico?

«Ho accettato con entusiasmo questo incarico per poter dare il mio contributo, da

«L'esperienza è interessante e coinvolgente - spiega -, mi tiene in contatto con il mondo del lavoro e della produzione ed il fatto che la mission principale dell'attività sia quella di offrire occasioni di lavoro a persone appartenenti a fasce sociali deboli, che difficilmente troverebbero un impiego nel modo 'tradizionale', mi stimola ancora di più.»

Dr. Gatti, uno dei vostri slogan è 'da assistito a contribuente':

«E' il punto forte della nostra mission, che condivido fortemente con il mio predecessore Nerio Tura: inserire la persona diversamente abile nel mercato del lavoro, in maniera che la persona coinvolta, sviluppando una normale attività professionale, pur in situazioni in qualche modo 'protette' e agevolate, possa a sua volta dare il suo contributo alla società pagando anche le tasse! Senza la mediazione di una struttura come la nostra quella persona avrebbe molte più difficoltà e potrebbe non farcela.»

A proposito di mercato del lavoro, lei è alla guida di Ceff Servizi proprio da quando è iniziata questa crisi mondiale:

«Noi operiamo in un mercato non protetto, quindi sentiamo anche noi questa crisi; noi lavoriamo con alcune aziende del territorio che hanno dovuto ridurre l'attività. La Ceff Servizi in quanto fornitrice di beni o servizi ne ha subito anch'essa le conseguenze con un calo delle richieste, specie nel settore metalmeccanico. Fortunatamente altre nostre attività, legate al settore ambientale, continuano a funzionare normalmente; per ora cerchiamo di non ricorrere ad interventi quali la cassa integrazione, ma di razionalizzare i costi e di usare quegli accantonamenti tenuti per gli investimenti futuri»

ri, pur di mantenere i posti di lavoro.»

«L'idea centrale della Ceff - continua Gatti - è impiegare in maniera affiancata i soggetti diversamente abili, i normodotati e i volontari ed accogliere anche coloro che si trattengono un certo periodo e poi vanno a lavorare in un'altra azienda.»

«Da tre anni - conclude il presidente - i dipendenti nor-

modotati e diversamente abili, in tutto 37, hanno anche la possibilità di diventare soci della cooperativa. Il 60% di questi ha già accettato, rendendo così più complicata la gestione interna, ma rinvigorendo la nostra caratteristica di azienda cooperativa. E siamo molto riconoscenti verso gli enti locali e i servizi sociali che ci hanno sempre dato fiducia e verso quelle aziende del territorio che ope-

rano con noi con quella sensibilità e spirito di collaborazione indispensabili per una cooperativa sociale come la nostra. Un ultimo pensiero per i soci, volontari e soci sovventori che danno alla Ceff tempo e risorse, chiedendo in cambio soltanto la consapevolezza di operare per un consolidamento del benessere sociale nel territorio in cui vivono.»

Giovanni Raggi

Premiata al Concorso fotografico per il 60° dell'Unione

La foto vincitrice

Il tempo delle mele.

Con la foto qui a fianco riprodotta Antonino Peroni ha vinto il concorso fotografico indetto da Confcooperative Ravenna in occasione del 60° della fondazione. Una foto nata per immortalare il ricordo di un'annata particolarmente favorevole nella raccolta delle mele con una produzione significativa per quantità, qualità ed assenza di grandine.

Peroni è stato socio fondatore e per 27 anni presidente della cooperativa agricola Nuova Terra, nata nel 1976, che si occupa di conduzione di terreni agricoli a Pieve Cesato. Una cooperativa economicamente sana anche se di dimensioni ridotte: attualmente conta infatti una ventina di soci che producono uva e soprattutto frutta, in particolare nettarine. Non vendono direttamente, ma conferiscono tutta la loro produzione alle cooperative Agrintesa e Comacer.

«Anche noi però - ci dice Peroni - risentiamo della crisi e più in generale dei problemi che caratterizzano la nostra agricoltura. Siamo proprietari delle macchine agricole e non abbiamo debiti, ma ci preoccupa la mancanza di forze nuove che ci impedisce il necessario ricambio generazionale.»

Come qualche lettore attento avrà notato, accanto ai soci in posa di Nuova



Antonino Peroni, al centro della foto, insieme ad alcuni soci della Cooperativa agricola 'Nuova Terra'. Lo slogan con cui ha partecipato al Concorso Fotografico: 'Il tempo delle mele... e del Novello!' (Foto realizzata nel novembre 2008).

Terra ed alle rosee Pink Lady c'è una presenza un po' particolare. Si tratta della carriola 'da corsa' con la quale la cooperativa partecipa alla Gara delle Carriole che si svolge ogni anno in quel di Varignana, un borgo sulle colline di Castel San Pietro. Si tratta di percorrere a staffetta un

tratto di 900 metri attorno al paese: una gara che ha visto Nuova Terra raggiungere sempre risultati onorevoli come mostra il numero di gara (in questo caso il 3) che viene assegnato ogni anno sulla base della classifica dell'anno precedente.

G.C.



Faenza, sede Ceff Servizi di via Pana: il nuovo presidente della cooperativa, Pino Gatti.

'Casa del Popolo', che gestisce lo storico palazzo di via Castellani in Faenza, dove hanno sede, tra gli altri, Confcooperative e Irecoop. Il mio rapporto con la Ceff ha origini lontane, alla fine degli anni '70, quando il fondatore, Francesco Bandini, mi coinvolse in questo progetto che agli inizi prevedeva servizi educativi rivolti alle famiglie, in particolare ai giovani. Ma soltanto recentemente, dopo la conclusione della mia vita

volontario, a questa struttura, dopo una vita trascorsa da 'dipendente'. In questi primi mesi di attività sto mettendo soprattutto a frutto la mia esperienza di bilanci e di controllo di gestione, ma naturalmente comincio ad occuparmi anche di tutte le problematiche dell'azienda a 360 gradi. Mi è di grande aiuto comunque la comune matrice del mio lavoro precedente e di questo incarico: quella cooperativa.»

Organizzato dalla Riunione Torricelli nel Chiostro della Casa del Popolo

Memorial 'De Andrè'

Venerdì 3 luglio, nel chiostro della Casa del Popolo, in via Castellani 25 a Faenza, alle ore 21, serata di canzoni di Fabrizio De Andrè, con musiche eseguite dall'orchestra 'Controcanto' formata da sette elementi e da Cover Band ufficiale della Fondazione De Andrè, diretta da Dori Ghezzi.

Una serata diversa in uno stupendo scenario architettonico!

SCAVOLINI

Store Ravenna

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

L'importante evento il 31 luglio e il 1 agosto presso l'Istituto Agrario di Persolino

A Fruitaly 2009 le novità di Idrologica

Dalla collaborazione tra Idrologica srl, Centro Attività Vivaistiche e Consorzio Agrario di Ravenna, nasce il progetto FRUITALY 2009, che sarà la vetrina dell'innovazione in frutticoltura.

L'iniziativa si terrà il 31 luglio e il 1 agosto 2009 presso l'Istituto Agrario Persolino di Faenza, che per molti frutticoltori e tecnici della Romagna è stato il punto di partenza per l'ingresso nel mondo della coltivazione di alberi da frutto nella zona del Ravennate.

Le più importanti aziende vivaistiche del territorio, associate al CAV, presente-

momento in cui viene a rinnovarsi l'incontro tra scuola, frutticoltura, vivaismo e tecnologia; sono questi i fattori dello sviluppo e della conservazione della produzione di frutta in Romagna, e FRUITALY 2009 parte con l'obiettivo di riunire le esperienze dei professori, degli studenti, dei tecnici e degli agricoltori, in un unico appuntamento.

Il programma della

un sistema di produzione sempre più globalizzato capace di tener conto dei mercati allargati, delle esigenze dei consumatori e del cambiamento delle condizioni economiche e delle abitudini alimentari. I sistemi agricoli si stanno evolvendo in relazione ad un mercato internazionale generalizzato affiancato da produzioni territoriali qualificate, in grado di valorizzare aree produttive altamente specializzate.

La frutticoltura in Romagna e in particolare nel territorio Faentino continua a giocare un ruolo decisamente primario nell'economia e nell'indotto, creando

in questo contesto, assumono le decisioni dei produttori ortofrutticoli, che devono essere più partecipi e propositivi, anche rispetto alle aziende vivaistiche, di produzione dei mezzi tecnici, di distribuzione, evidenziando precise proposte al fine di

creare uno stretto collegamento fra il sistema produttivo, i fornitori di servizi ed un mercato in continua evoluzione.

Idrologica, quindi, rinnova l'invito a tutti i produttori e i frutticoltori dell'Emilia Romagna, affinché la parte-

cipazione a questo evento diventi un'occasione per promuovere la salvaguardia della qualità dei prodotti della terra di Romagna, e in generale, dei frutti del territorio italiano.

Idrologica
Ufficio comunicazione

È un partner di Idrologica

Dalmine resine S.p.A.

Idrologica ha tra i suoi partner più prestigiosi nel settore irrigazione e condotte di fluidi in pressione la società Dalmine resine S.p.A. -

zioni tecniche innovative, il costante impegno nella sostenibilità e compatibilità ambientale dei processi produttivi e dei prodotti, la com-

Il Sistema di Gestione Qualità secondo UNI EN ISO 9001 che impegna l'intera azienda alla gestione di un costante miglioramento, è certificato dall'Istituto Italiano dei Plastici, come pure i prodotti, costruiti conformemente agli standard internazionali e certificati dai principali enti di certificazione europei.

La società investe inoltre sul futuro e sulla tutela dell'Ambiente, assumendosi la responsabilità dell'impatto che le proprie attività hanno sull'Ambiente; gli impegni che ne derivano si concretizzano nella certificazione del Sistema di Gestione Ambientale secondo UNI EN ISO 14001.

L'obiettivo di Dalmine resine è essere il partner ideale nella sfida del futuro delle costruzioni idrauliche.

Idrologica
Ufficio comunicazione



che dal 1953, anno in cui Dalmine S.p.A. crea il Centro Tubi in Resina, al 1993 anno in cui viene creata la Dalmine resine S.p.A. di oggi - vanta nel settore il maggior numero di anni di esperienza e presenza sul mercato. Dalmine resine S.p.A. oggi è al vertice in Italia nella produzione di tubi in resina.

Nei suoi stabilimenti presenti in tutta Italia produce sistemi di canalizzazione in resina e in particolare, nel settore specifico di interesse comune con Idrologica, tubi e raccordi in polivinilcloruro non plastificato (PVC-U), in polietilene alta densità (PE100 e PE80) e in polietilene bassa densità (PEbd) per il trasporto di acqua in pressione.

Contribuisce fattivamente alla crescita del settore e al successo dei suoi clienti l'alta qualità dei tubi, le solu-

petenza ed esperienza delle risorse umane.

Le attività dell'azienda sono costantemente orientate alla Qualità Totale e al raggiungimento della massima Soddisfazione del Cliente.



Nella foto alcuni esempi di tubi prodotti da Dalmine resine: Tubi di PVC-U UNI EN 1452 per acqua e liquidi alimentari; Completa atossicità = Qualità alimentare - Tubi di PE100 e PE80 UNI EN 12201 per acqua e liquidi alimentari - Tubi di PE.b.d. per impianti di irrigazione e acqua potabile.

Sopra: la sede della società Dalmine resine.



ranno le novità varietali, il Consorzio Agrario di Ravenna, in collaborazione con le società produttrici di agro farmaci, porterà in mostra l'innovazione nei mezzi tecnici, Idrologica srl esporrà le novità nel campo della tecnica irrigua e della protezione delle coltivazioni frutticole.

FRUITALY 2009 è pensata come un'occasione d'incontro in fiera, in cui i tecnici di Idrologica, come gli altri partecipanti, hanno l'opportunità di illustrare e spiegare al pubblico i propri prodotti e le novità del momento, in una sorta di work-shop in movimento che si snoda tra gli stand degli espositori.

Ogni testimonianza diventa importante, nel

manifestazione prevede la cerimonia di inaugurazione alle 17 della giornata di VENERDÌ 31 LUGLIO. Dopo il taglio del nastro e il saluto delle autorità, ci sarà l'introduzione del Prof. Bruno Marangoni dell'Università di Bologna a cui seguirà l'illustrazione verbale da parte di ogni espositore.

Lo stesso programma si ripeterà SABATO 1 AGOSTO dalle ore 10 alle 12,30.

Al termine di ogni giornata a tutti i presenti sarà offerto l'aperitivo.

L'intervento del professor Marangoni, in particolare, si concentrerà sui temi dell'attualità del sistema frutticolo italiano e mondiale, che prevede l'evoluzione di

ricchezza e occupazione sotto forma di una realtà economica in quanto "fabbrica di prodotti". Per questo motivo diventa di fondamentale importanza puntare al miglioramento dello standard varietale e dei mezzi tecnici intesi come innovazione tecnologica al sostegno della qualità dei prodotti, alla sicurezza alimentare e alla conservazione ambientale. La protezione delle piantagioni attraverso sistemi antibrina, reti antigrandine, nuovi sistemi di difesa antiparassitaria e mezzi per la loro applicazione, sono oggi in grado di garantire la salvaguardia e salubrità dei frutti e delle coltivazioni.

Particolare importanza,

idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità

Idrologica srl
Tech operative
Via Galvani 15 - 48018 Faenza (Ra) Tel. 0540 620517 Fax 0540 628050
Via Soldati 1 - 48018 Faenza (Ra) Tel. 9 Fax 0546 30400
www.idrologica.com

info@dalmineresine.it www.dalmineresine.it

UFFICIO VENDITA NORTH F. SANGUINETTI CARRI (PV) 011 0331/76446 FAX 0331/996007	UFFICIO VENDITA SOUTH F. SANGUINETTI SACCO RIMACERAMERIANA (TR) 011 0871/301770 FAX 0871/301777	UFFICIO VENDITA F. SANGUINETTI/FC
UFFICIO VENDITA CENTRO C. SANGUINETTI 41056 SAVIGNANO (P) (MO) TEL. 059 792575 FAX 059 710541	UFFICIO VENDITA WEST C. SANGUINETTI 44017 REGGIUNO EM. TEL. 049 92990 FAX 049 929977	UFFICIO VENDITA F. SANGUINETTI/FC 41056 SAVIGNANO TEL. 059 824507 FAX 059 827090

Il nuovo modello per i siti web è lo strumento ideale per instaurare il dialogo con gli utenti

Progetto Aroma lancia il blog

Progetto Aroma - la cooperativa faentina che fornisce servizi integrati nei settori dell'architettura, del design, della information technology e della comunicazione in genere - sta da tempo portando avanti il modello blog per i siti web con l'obiettivo di fornire soluzioni originali e di alta qualità alle aziende, alle istituzioni e ai privati che intendono aumentare la propria visibilità e la propria efficienza.

Abbiamo chiesto a Daniele Diversi, responsabile del settore Information Technology, di illustrarci in sintesi i vantaggi di questo modello per il web.

«Stiamo promuovendo il modello blog come forma nuova del web, perché secondo noi è l'ideale per ristrutturare un vecchio sito statico o per migliorare un sito già esistente. Questo modello consente ad una azienda o ad una cooperativa di interagire con i clienti o con la base sociale ed informarli tempestivamente delle novità. Il blog inoltre ha caratteristiche che lo rendono agevolmente indicizzabile e quindi i motori di ricerca riescono a prelevare più facilmente i contenuti ed a renderli prontamente visibili nei loro indici. Ultimamente abbiamo realizzato sotto forma di blog, oltre al nostro ed a quello di In Piazza (vedi riquadro qui sotto), il sito della Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche ed aggiunto il blog in quelli di Confcooperative Ravenna e dei Giovani Cooperatori.»

Un altro grosso vantaggio è quello di essere facilmente aggiornabile... «Infatti, da tempo sono stati sviluppati dei pannelli di amministrazione che consentono anche all'amministratore meno esperto con pochi e semplici passaggi di inserire articoli con titoli, sommari, eventuali allegati e di renderli immediatamente visibili sul web. Siti invece con gestione più complessa scoraggiano l'aggiornamento da parte degli amministratori che li lasciano "invecchiare" e di fatto li rendono inutilizzabili da parte degli utenti.»

Quali sono invece i vantaggi del blog per gli utenti? «Il sito per i fruitori presenta un formato molto più leggibile e sempre aggiornato sulle attività dell'azienda: un vero e proprio

giornale on line. Inoltre il sito può essere tenuto sotto controllo tramite il feed rss, uno strumento che informa in maniera automatica l'utente sui nuovi articoli che vengono pubblicati. L'utente può poi interagire col blog lasciando un proprio commento ai vari articoli del sito, di solito previa registrazione: è un modo per aprire una discussione, una sorta di feedback che si offre agli utenti per capire se i contenuti inseriti dall'azienda incontrano o meno il loro gradimento.»

La cooperativa, sempre attenta ai nuovi strumenti che rendono possibile migliorare la comunicazione aziendale, è a disposizione per valutazioni e preventivi, in particolare a favore delle cooperative, per le quali il blog rappresenta uno strumento ideale con i soci e fra i soci.

PROGETTO AROMA Scarl
Via Granarolo, 175/3
48018 Faenza
Tel. 0546 668221 - 0546 668228
Fax 0546 686245
www.progettoaroma.com
aroma@progettoaroma.com
Gilberto Casadio

La rubrica delle energie pulite

EnergEtica



CofraEnergy a Sarna

Intervista ad un coltivatore diretto e produttore-fornitore di energia: l'agricoltura investe nelle rinnovabili.

CofraEnergy, del Gruppo Cofra, propone ad operatori del settore agricolo tecnologie, innovazioni, progetti per il risparmio energetico e per la produzione di energia. Nel 2008 CofraEnergy ha avuto molte richieste dal mondo agricolo, consolidando la richiesta di impianti fotovoltaici. Quando natura e tecnologia si incontrano e convivono nel totale rispetto si centrano tre obiettivi: energia pulita, valorizzazione del territorio e tutela dell'ambiente.

CofraEnergy ha di recente concluso il cantiere dell'Az. Agr. Frega Domenico a Sarna con grande soddisfazione anche del cliente. È stato installato un impianto fotovoltaico per una potenza pari a 12,96 kW, realizzato con 72 moduli Suntech da 180Watt - Inverter: Sma 4200. Tutte le pratiche per gli ottenimenti delle agevolazioni sono state preparate e richieste da CofraEnergy. Il cantiere di Sarna è "chiavi in mano".

Chiediamo al sig. Frega dopo un anno dall'installazione dell'impianto fotovoltaico se si ritiene soddisfatto e quali sono le ragioni che l'hanno spinto ad investire nel fotovoltaico?

«Il buon conto energia che esiste in Italia mi è sembrato sin da subito una buona opportunità di risparmio anche per favorire la sostenibilità. Produrre direttamente energia è importan-

te perché è il bene primario per eccellenza al momento; ha una altissima richiesta di mercato che in futuro non potrà che crescere. Io sono un coltivatore diretto da sempre e al momento produrre ortofrutta significa affacciarsi su un mercato saturo con incerto guadagno, mentre vendere energia è interessante, sostenibile e conveniente: il tutto garantito per 20 anni! Nei primi sei mesi di attività ho avuto una produzione di energia maggiore rispetto a quella pianificata!»

Domenico, ci aiuta a capire l'interesse mostrato dagli imprenditori agricoli, i primi ad investire nelle energie rinnovabili?

«Il vantaggio è avere tanto spazio a disposizione e lo svantaggio invece avere costi energetici elevati per le opere di irrigazione. L'interesse c'è anche grazie alle buone opportunità offerte al

settore per accedere ai crediti: molte strutture bancarie, che conoscono i problemi dell'agricoltura oggi, sono disponibili a favorire investimenti se si parla di energia alternativa.»

Ci spiega come gestisce i rimborsi dal GSE?

«Inizialmente è stato un percorso un po' tortuoso perché gli enti da coinvolgere sono diversi. Ma vedo che di recente le cose si sono alleggerite. Ricevo regolarmente i compensi, ogni due mesi, con bonifico bancario.»

Che cosa comporta in termini di lavoro e manutenzione l'impianto fotovoltaico?

«Ad oggi solo una pulizia annuale.»

Pensa di realizzare presto un altro impianto?

«Alcuni imprenditori agricoli stanno già realizzando il secondo impianto con dimensioni e potenze maggiori. Io mi prendo ancora un po' di tempo ma sono convinto che produrre energia sia l'investimento giusto per il futuro dell'agricoltura.»

Sabina Orlandi



Sarna (Faenza): L'impianto fotovoltaico da 13 kw installato da Cofra Energy nella proprietà dell'Az. Agr. Domenico Frega.

Il nuovo sito di In Piazza

Dallo scorso 22 giugno è on line, sempre allo stesso indirizzo www.inpiazza.it, il nostro nuovo sito che è stato sottoposto ad un radicale restyling grafico e funzionale da parte di Progetto Aroma. Il sito è ora basato sul modello blog (vedi l'articolo in alto) che consente a noi amministratori operazioni più agevoli di manutenzione e di aggiornamento, ma soprattutto permette agli utenti di dialogare direttamente con noi tramite il commento agli articoli pubblicati. Attendiamo i vostri commenti, che ci auguriamo costrutti-

vi, in modo da potere migliorare per quanto ci è possibile il servizio che offriamo a voi lettori e... navigatori.





Fotovoltaica - Eolica - Solare termico
Biomasse - Geotermica - Certificazione energetica

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

Sconto 10% sui materiali per:

- impianti solari termici per la produzione di acqua calda sanitaria
- caldaie a condensazione
- caldaie a naip

Sconti extra per:

- soci Cofra da almeno 5 mesi (10%)
- impianti solari termici + caldaie a condensazione (5%)

CofraEnergy realizza impianti chiavi in mano avvalendosi di installatori qualificati

CofraEnergy Via Galilei, 9 - Faenza (RA)
Tel. +39 0546 622 104 - Fax +39 0546 664 707
info@cofraenergy.com - www.cofraenergy.com



L'agenda di feste & sagre

www.festeesagre.it

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

Sagra dell'estate e d'la Batdura



BATDÚRA con mezzi d'epoca

Ore 18 - APERTURA STAND GASTRONOMICO Pomeriggio e sera con l'orchestra di

Mirco Gramellini

Con il patrocinio del **Club Secondo Casadei**, esibizione di **ballerini e fruste romagnole**.

Lunedì 13 luglio

Ore 19 - APERTURA STAND GASTRONOMICO Ore 21 - Fulvio ci presenterà **'LISCIO COME L'OLIO in FESTA'**

Terza edizione **Polka Day** con cantanti e ospiti d'eccezione.

Info generali:
338.3973465 *Claudio*
Per espositori:
339.8329390 *Pierino*

Programma

Venerdì 10 luglio
Ore 19 - APERTURA STAND GASTRONOMICO
Ore 21 - Spettacolo di cabaret con **Duilio Pizzocchi**

Sabato 11 luglio
Ore 19 - APERTURA

STAND GASTRONOMICO
Ore 21 - Spettacolo con i **Ballerini del maestro Cicognani**

Domenica 12 luglio
Ore 11 - Santa Messa
Ore 12 - Pranzo a menu fisso su prenotazione.
Tel. 0546.44101
Ore 16 - Angolo giochi **LUDOBUS Kaleidos**
Ore 17 - Rievocazione di

Le prossime Feste da luglio a dicembre

Calendario 2º semestre

LOCALITÀ	DENOMINAZIONE MANIFESTAZIONE	DATA FESTA 2009
ALBERETO	SAGRA DELLA VINOLOGIA DI ALBERETO	10-11-12 LUGL.
BOLOGNINA	SAGRA DELLA VINOLOGIA DI BOLOGNINA	10-11-12 LUGL.
FOGNANO	LA TUTTA FESTA	10-12 + 18-19 SETT.
FERRANO	METTINA DELLA FERRANO	14-17-18-19-20 LUGL.
ALMACINO IN CASTORE	SAGRA DELLA VINOLOGIA DI ALMACINO	25-26 SETT. + 2 AGO.
BIETTO	FESTA DELLA MADONNA DI BIETTO	10-11-12-13-14-15 AGO.
BERI	SAGRA DEL RICONOSCIMENTO	19-20-21-22-23-24 AGO.
BENEDE	FESTA DEL "SANTO DI PADOVANO"	28-29-30 AGO.
LEFRANO	FESTA PARRONCIBILE (Festa patronale)	29 SETT.
MARANO	FESTA PARRONCIBILE	1-5-6-7 SETT.
VELINO	FESTA SAN GIUSEPPE	14-15-16 SETT.
RAMAGO	MEETING IN FINE ESTATE	11-12-13 SETT.
SENO	FESTA DE "BELLER" (Festa anni di Paolo Giuseppe Farnesi)	17-18-19-20-21 SETT.
SARNA	FESTA DEL SAGRO DI S. L'ANGELO	19-20-21 SETT.
PIVE CASSO	FESTA DI ALZENO	25-26-27-28 SETT.
TRAVIGNANO	FESTA DI SAN MICHELE (Festa anni)	25-26-27-28-29 SETT.
UDIGNANO	SAGRA DEL VINO DI UDIGNANO	1-2-3-4 OTT.
SAN CASIANO	SAGRA DELLA POLENTA	4-11-18 OTT.
SAN PIERO	SAGRA PARRONCIBILE	8-9-10-11-12 OTT.
PIVE CORLETO	FESTA PARRONCIBILE (Festa patronale)	18 OTT.
PIZZOLO	SAGRA PARRONCIBILE	25 OTT.
SENO	FESTA DEL SAGRO DI S. L'ANGELO	1 NOV.
ALMACINO	FESTA PARRONCIBILE	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 NOV.
SANT'ANDREA	FESTA PATRONALE DI SANT'ANDREA	17-18-19 NOV.
SENO	FESTA DEL SAGRO DI S. L'ANGELO	7 GENN.

Nei weekend 11-12 e 18-19 luglio la 28ª edizione

Fognano... Atuttafesta

La tradizione continua...

Ci sono tante feste nell'estate romagnola, ma a noi piace pensare che ATUTTA FESTA abbia qualcosa di speciale; ogni anno, verso la metà di luglio, migliaia di persone vengono a Fognano per assaporare la tradizionale ospitalità della nostra Festa, un'occasione per stare insieme, godere della buona cucina romagnola - tutta rigorosamente preparata a mano dalle migliori cuoche del paese con prodotti del territorio - e partecipare ai tanti eventi che la accompagnano. Anche quest'anno infatti, nella grande e panoramica struttura sportiva della Parrocchia di S. Pietro che

con il tradizionale grande spettacolo di fuochi artificiali, per ringraziare tutti gli amici che sono venuti e dare appuntamento al prossimo anno.

La buona cucina è sempre la protagonista indiscussa di ATUTTA FESTA e anche quest'anno i buongustai potranno godere di una ricca scelta di tradizionali ricette romagnole: tagliolini allo scalogno, cappelletti e tortelli sia al ragù che al burro, strozzapreti, polenta; e poi la grande grigliata con fiorentine, castrato, costoline, salciccia, rosticcini di pecora e spiedini; e per finire la ciambella fatta in casa accompagnata da un buon bicchiere di vino locale.



si affaccia sulle rive del Lamone, ci saranno tante opportunità di interesse e di divertimento, esposizioni di pittura, di fotografie storiche e di oggetti in miniatura, mostre di auto, di moto e di trattori d'epoca, il miniparco per i bambini con scivolo ed altalene, l'allegria pesca della fortuna e per finire l'emozione del volo in mongolfiera. Fognano è anche la festa della musica, ogni sera si balla di liscio e di moderno con gli artisti romagnoli più amati dal pubblico. La serata del 19 luglio infine si concluderà

A Fognano a disposizione dei visitatori ci sono ampi spazi per il parcheggio (gratuito ...), anche l'ingresso è libero (ma un'offerta è gradita...), i prezzi continuano ad essere contenuti, ospitalità e sorriso sono il migliore biglietto da visita di ATUTTA FESTA. E per coloro che volessero vedere in anticipo cosa li attende, sul sito del Circolo ANSPI - www.anspifognano.it - è possibile visitare la galleria fotografica dell'edizione dello scorso anno, e trovare tutte le indicazioni per la Festa.

Programma

Sabato 11 luglio

18.30: Apertura stand gastronomico
Mostre di auto, moto e trattori d'epoca a cura del Motoclub "I Bradipi"
21.15: Musica con la **Orchestra Giò Raffoni**

Domenica 12 luglio

12.00: Apertura stand gastronomico
Mostre di auto, moto e trattori d'epoca a cura del Motoclub "I Bradipi"
18.30: Apertura stand gastronomico
21.15: Musica con **Patrizia Ceccarelli**

Sabato 18 luglio

18.30: Apertura stand gastronomico
Giochi ed allegria con l'Associazione "Bikers" di Fognano
21.15: Musica con **Orchestra Romagnola DOC**

Domenica 19 luglio

12.00: Apertura stand gastronomico
Volo in mongolfiera !!!
18.30: Apertura stand gastronomico
21.15: Musica con **Daniela Vallicelli**
Chiusura con i **Fuochi d'artificio**

Per informazioni:
www.anspifognano.it
Tel. 0546 85686
Cell. 335 2520899



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



Pelta Costruzioni s.r.l.

Faenza - Uscita Autostrada

A pochi metri dal casello

Info: Tel. 0543 774279 - 335 6512859

L'agenda di feste & sagre

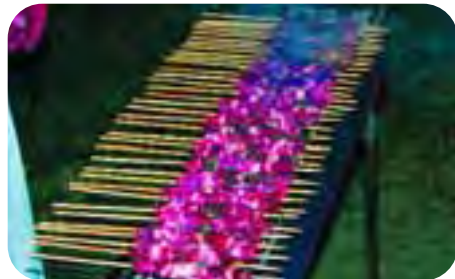
www.festeesagre.it

Nell'area parrocchiale nei giorni 17/18/19/22/24/25/26 luglio

Errano in festival

"Errano in festival", nasce nell'omonima frazione a ridosso delle colline faentine 19 anni fa, sulle ceneri della Festa dell'Amicizia di Faenza e per volere delle associazioni Erranesi per il finanziamento delle loro attività sociali.

Ciò che è stato fatto in questi anni è sotto gli occhi di tutti e la festa è un "colante" importante per tutta



la comunità, dai più piccoli ai più "attempati" che, anche grazie alla forte espansione degli ultimi anni, ha contribuito a farla crescere nel tempo.

"Errano in festival" non è una "sagra" tradizionale, bensì un festival vero e proprio organizzato con l'intento di far passare sul palco gruppi musicali e non, anche di rilevanza nazionale, dei quali, seppur molto bravi, non si è avuta l'opportunità di vederli quasi mai dalle nostre parti, ma anche di poter rivedere grandi artisti (comici, di strada e non) sempre spassosi da ascoltare.

Tutte le sere al festival ci sarà uno spazio con gonfiabili dedicato ai bimbi ed un gazebo con gli artisti Casadio e Peroni che espongono le loro opere.

L'ingresso al festival è tutte le sere ad offerta libera, ma occorre sicuramente

fare visita allo stand gastronomico, il nostro fiore all'occhiello: la "comanda" reca infatti un folto menù tipicamente romagnolo, nel quale spiccano le minestre rigorosamente fatte in casa, i caratteristici rosticini di pecora al cartoccio ed anche le pizze di nostra produzione, il tutto poi accompagnato da una ricca carta dei vini

composta da produzioni di cantine della nostra zona.

Una menzione particolare va alla serata-evento speciale di mercoledì 22 luglio, dove sotto lo stand ci sarà l'opportunità di gustare a partire dalle ore 20 (a menù unico) la paella a base di carne & pesce + sangria/bevande + sorbetto (a cura del ristorante pizzeria Jack di Errano) al modico prezzo di 23 euro. Prenotazioni (entro domenica 19): alla festa; a Emanuela (tel.329 8157354); a Roberto (tel.0546 43265 solo ore serali); attraverso l'e-mail info@erranoinfestival.it

Attivo da quest'anno è infatti anche il sito internet del festival (www.erranoinfestival.it), che potete visitare per saperne di più, e per darci pareri e suggerimenti attraverso l'apposito indirizzo di posta elettronica: info@erranoinfestival.it

Programma

Venerdì 17 luglio
Ore 21.30 : Birkin Tree in concerto: alla scoperta degli sterminati paesaggi sonori della musica irlandese.

Sabato 18 luglio
Ore 21.30 : Metallurgia Viganò e Wanda la Carelista. Ci faranno sorridere con il loro spettacolo etno-industrial-folk.

Domenica 19 luglio
Ore 18.30 : Maria Pia Timo & Paolo Massari in "Tante Storie con Alice e il Cappellaio Matto" per la delizia dei piccini (ed anche dei loro genitori...!!!).
Ore 21.30 : NOBRAINO in concerto. Lo spettacolo è un live set in continua evoluzione.

Mercoledì 22 luglio
Ore 21.30 : Zampanò in concerto. Uno dei gruppi romagnoli più interessanti.

Venerdì 24 luglio
Ore 21.30 : Ivano Mercanti in Recital.

Sabato 25 luglio
Ore 21.30 : Double X plays Pink Floyd. La band da molti anni propone brani originali e cover di gruppi rock storici, tra i quali appunto i Pink Floyd.

Domenica 26 luglio
Ore 18.30 e 20.30 : Eros in "Il Sogno - Bubble show", spettacolo stanziale, ricco di gag comiche, trasformismo.
Ore 21.30 : Clerici Vagantes. Un duo di giullari che si distingue per la completezza delle tecniche usate e la versatilità dei propri componenti che sono sia musicisti che giocolieri, improvvisatori, cantori, e sputafuoco.

Il 25-26 luglio e l'1-2 agosto a San Martino in Gattara

Sagra della Collina e del Cinghiale



Ritorna anche quest'anno la Sagra della Collina e del Cinghiale a San Martino in Gattara di Brisighella, organizzata dal 1988 dall'Associazione Sportiva San Martino, con lo scopo di far conoscere l'ambiente agricolo - boschivo dell'alta valle del Lamone, la cordialità della nostra gente, l'otti-



ma cucina presentata dalla sapiente operosità delle nostre donne ed infine far trascorrere in simpatica e sana allegria un po' del nostro tempo.

Durante la Sagra sono in funzione gli stand gastronomici per gustare i piatti tipici: tortelli di ricotta e erbe, cappelletti, tagliatelle (rigorosamente fatte col matterello), cinghiale in salmi con polenta, cinghiale arrosto, carni alla brace, crostata e il dolce di marroni, il tutto accompagnato dall'ottimo

vino delle nostre colline. Gli amanti del ballo potranno scatenarsi in pista al ritmo delle varie orchestre romagnole cominciando sabato 25 luglio con l'orchestra "GIANFRANCO AZZALLI" e domenica 26 luglio con l'orchestra "PATRIZIA CECCARELLI". Il week-end successivo vedrà esibirsi sabato 1 agosto l'orchestra "L'ALTERNATIVA" e domenica 2 agosto chiusura della Sagra con l'orchestra "ARMANDO SAVINI". È d'obbligo infine visitare le mostre che comprendono lavori di artigianato locale, antiquariato, pittura, ceramiche artistiche e la

Programma

Sabato 25 luglio
Ore 18,30 - Apertura stand gastronomico e mostre

Ore 20,30 - Serata Danzante con l'Orchestra GIANFRANCO AZZALLI

Domenica 26 luglio

Ore 12 - Apertura stand gastronomico e mostre

Ore 18 - Riapertura stand gastronomico

Ore 20,30 - Serata danzante con l'orchestra PATRIZIA CECCARELLI

Sabato 1 agosto

Ore 18,30 - Apertura stand gastronomico e mostre

Ore 20,30 - Serata danzante con l'orchestra L'ALTERNATIVA

Domenica 2 agosto

Ore 12 - Apertura stand gastronomico e mostre

Ore 18 - Riapertura stand gastronomico

Ore 20,30 - Serata di chiusura con:

ARMANDO SAVINI

Le specialità gastronomiche:

- Tagliatelle, cappelletti e tortelli al matterello con ragu' di cinghiale
- Coscia di cinghiale arrosto e cinghiale in salmi
- Castrato, spiedini ed altre specialità alla brace
- Ottimo vino, dolci di marroni e crostata della nonna

Mostra - Concorso fotografico: "Ambiente, persone e curiosità di un paese chiamato San Martino in Gattara."

La manifestazione si effettuerà con qualsiasi condizione atmosferica. Ampio parcheggio nelle vicinanze della festa.

Geom. VISANI

RISTRUTTURAZIONI
IMPERMEABILIZZAZIONI
TETTI - LATTONERIA

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

CEFF SERVIZI
Via Roma 49 - 41018 Faenza (RA)
Tel. 0545 415111 - Fax 0545 415111
info@ceff.it

CEFF "Francesco Bandini"
Via Risorgimento 4 - 41018 Faenza (RA)
Tel. 0545 626677 - Fax 0545 626677
www.ceff.it

• Progettazione e manutenzione di spazi verdi
Pulizie di ambienti pubblici e privati con l'ausilio di macchinari

• Montaggi meccanici e cablaggi elettronici

• Centro copie digitale con annesso laboratorio
Servizio parcheggio "Saliviani" con mangiatoi spuntatori

Centro Socio Riabilitativo Il Sestiero
Via Roma 38 - 41018 Faenza (RA)
Tel. 0545 45690 - Fax 0545 649905

Laboratorio Integrato - Officina Meccanica
Via Risorgimento 4 - 41018 Faenza (RA)
Tel. 0545 626677 - Fax 0545 626677

www.ceff.it

LE CICOGNE CENTRO COMMERCIALE SFIDA LA CICOGNA!

Ogni 20 € di spesa
**PUOI VINCERE
BUONI
DA 5 € A 200 €**



il Centro Commerciale di Faenza - Via Galilei, 4

Fruitally²⁰⁰⁹ Fruitally

Mostra dell'innovazione in frutticoltura

Esposizione delle novità varietali e innovazione dall'industria degli agrofarmaci, dei fertilizzanti - biostimolanti e nella tecnica irrigua.

**FAENZA: Istituto Statale Agricoltura Ambiente "Persolino" - Via Firenze 194
venerdì 31 luglio - ore 17,00-20,30 / sabato 1 agosto - ore 10,00-12,30**

L'introduzione alle due giornate sarà a cura del Prof. Bruno Marangoni dell'Università di Bologna

Info: c/o CAV Tel. 0039 0546 47209 cav@cavtebano.it - www.cavtebano.it

www.fruitally.org



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

Vetture a Pedali: che passione!

Faenza è da sei anni la capitale italiana delle VaP, le vetture a pedali che nella città manfreda disputano ogni anno una singolare gara che rappresenta uno dei tasselli di "fare Europa con le VaP", iniziativa pubblica volta a promuovere la conoscenza dell'Europa, nonché a stabilire momenti di incontro tra giovani di diverse città dell'Unione.

Le gare tra le vetture a pedali sono molto spettacolari e rappresentano un modo originale per promuovere contatti tra studenti europei, conoscere ragazzi stranieri e socializzare con coetanei di diverse lingue e nazionalità.

Da oltre 20 anni in Francia esiste un campionato V.a.P. organizzato da una federazione riconosciuta dal CONI francese.

Nel nostro Paese tale realtà non è conosciuta e le gare svolte a Faenza a partire dal 2003, hanno rappresentato l'unica edizione di questo genere, in Italia.

Il modello della corsa è

davvero unico, trattandosi di una competizione "ecologica" molto pittoresca tra vetture a pedali, auto che vengono azionate da equipaggi formati da studenti e giovani provenienti da varie città dell'Unione.

Alla definizione della classifica concorrono fattori decorativi e coreografici che esulano dalla vera e propria corsa in sé. Le vetture devono sottostare ad alcuni elementari vincoli tecnici, ma è molto stimolata la fantasia e l'aspetto scenografico della gara. Non a caso la classifica finale della competizione è data per il 50% dalla velocità, e per il restante 50% dal look, cioè dall'idea che ispira la forma dell'auto (carrozina per bebè, scarpa, pesce, pallone da calcio, zucca di Halloween...), da come la carrozzeria è realizzata, dai costumi dei piloti (quattro), e dall'animazione svolta dalla squadra durante la gara (per esempio, si può avere un'auto a forma di tigre, con i piloti vestiti da domatori, che sul traguardo passano

sotto il cerchio di fuoco...).

L'Istituto d'Istruzione Superiore Tecnica Industriale e Professionale "Luigi Bucci" di Faenza ha portato in città questo particolare campionato trasformandolo in un evento di socializzazione allargata, in cui studenti di diverse scuole del territorio collaborano insieme per la sua realizzazione ed insieme incontrano scuole e giovani di altri Paesi dell'Unione.

L'idea portante è coinvolgere tutti i ragazzi su un progetto comune, far lavorare insieme tutte le scuole, creare un filo diretto fra studenti delle scuole medie superiori ed inferiori, con l'obiettivo di valorizzare, al meglio, risorse e competenze specifiche.

Pensiamo che sia molto formativo per i ragazzi lavorare su semplici tubi di ferro che vengono segati, saldati, forati, imbullonati, per poi, piano piano, vedere nascere un'auto vera e propria: Non sembra, ma una nuova auto (e se ne producono due-tre all'anno) è il frutto



del lavoro di un anno di un gruppo di ragazzi, che settimanalmente, in orario pomeridiano o serale, vanno a scuola per lavorare.

Oltre alla costruzione del telaio vi è poi il problema della carrozzeria, dei costumi, della coreografia da inventare, e qui si mettono a frutto la fantasia e l'originalità di tutti, adulti e giovani, per creare qualcosa di fattibile, ma che colpisca il pubblico, perché bisogna tener presente che il punteggio del look vale quanto la velocità, con la differenza che la classifica della velocità è un dato oggettivo, che a volte è difficile migliorare, mentre qualche idea spiritosa può fare migliorare, a volte anche di molto, la classifica del look e portare così ad ottimi risultati nella combinata.

Varie sono le specializzazioni richieste ai ragazzi: occorrono pedalatori (preferibilmente chi pratica attività più o meno sportive), meccanici per le riparazioni (le auto sono soggette a forti sollecitazioni in curva, perché le ruote non si inclinano come le biciclette e qualche

volta si rompono alberi di trasmissione in ferro del diametro di 15 mm.), figuranti (che devono produrre lo spettacolo della presentazione ed intrattenere il pubblico durante la gara), magazzinieri (devono tenere in ordine il materiale ed i costumi, perché spesso si deve partecipare ad una gara anche il giorno successivo e tutto deve essere in ordine).

La prima gara del campionato europeo di quest'anno si è svolta sabato 9 maggio a Cotignola, con la presenza di nuove vetture e la conferma delle vecchie glorie. Come ormai è tradizione, a Cotignola i francesi l'hanno fatta da padroni, vincendo la combinata con "Il sole di Mezzanotte", seguita dalla "Francia-Italia" e dalla ormai mitica "Halloween", con gli stessi piloti che hanno sempre partecipato fin dalla prima edizione. L'auto più veloce è risultata la "Volante della Polizia", ultima creazione dell'ITIP BUCCI di Faenza, che però ha ottenuto purtroppo scarso successo nello spettacolo di presentazione, per cui nella serata

i ragazzi, punti nell'orgoglio, hanno cambiato la scena.

La loro costanza è stata premiata il giorno successivo a Faenza, dove la "Volante" ha dominato vincendo velocità, look e quindi anche la combinata, davanti alla mitica "Pimpi" (attuale campionessa europea in carica), a "Nemo" ed agli avversari francesi. Grande successo hanno avuto la "Do it yourself" da Aalen (Germania) ispirata all'ecologia, la gondola "Ubalda" dell'Ipsia di Cesena e la "Country Guitar" del Callegari-Olivetti di Ravenna.

Per la prima volta è stata istituita anche la classifica speciale per le scuole medie, che ha visto vincere in casa la "Varoli Turbo" di Cotignola, davanti, a pari punti, alla velocissima "Speedy Gonzales" della S.M. Cova-Lanzoni di Faenza, mentre a Faenza "Speedy Gonzales" non ha avuto rivali, imponendosi sulla "Varoli Turbo", il "Fischietto" di S. Umiltà e le due vetture "Il Giorno" e "La Notte" della S.M. Strocchi.

Piero Vignoli



Faenza, 10 maggio 2009. Le squadre vincitrici di categoria nella tappa faentina del campionato europeo delle VaP. Qui sopra l'équipe della Scuola Media Cova-Lanzoni in posa attorno alla velocissima 'Speedy Gonzales', in alto quella dell'ITIP 'Bucci' che ha partecipato con 'Volante della Polizia'.



Il futuro...
...non è più quello di una volta

EVEN group
COMUNICAZIONE



Una rete di creativi per il benessere

Ne sentivamo parlare da qualche mese di questo evento del "Romagna Creative District". Si era creata anche una certa attesa, visto il format innovativo usato per la comunicazione sul territorio - gli unici mezzi usati sono stati infatti i social network (facebook, myspace, linkedin, youtube, vimeo) e la gestione dinamica del sito internet www.romagnacreative-district.com.

Sul sito si legge che "RomagnaCreativeDistrict è un'azione congiunta tra istituzioni locali, micro, piccole imprese e lavoratori autonomi della Romagna che lavorano nel settore della creati-

mata alle arti" per discutere insieme sulla possibilità di realizzazione di questo sistema produttivo locale della creatività romagnola - il tutto "condito" da workshop, performance, e video installazioni. La partecipazione ha superato le aspettative, il risultato ha incoraggiato la spinta del progetto di rete, l'entusiasmo dei partecipanti ha confermato agli organizzatori la convinzione alla base dell'iniziativa: la modalità reticolare e interconnessa di relazione tra le imprese è la chiave giusta per affrontare e superare la crisi. Il meccanismo è scattato spontaneamente quando i partecipanti

tà. Ma visto che ci piace volare alto stiamo già pensando alla creazione di un grande gruppo per proporre un progetto di internazionalizzazione alla Regione Emilia-Romagna che gestisce i contributi della Comunità Europea. L'idea è di presentarci come distretto creativo alle grandi fiere internazionali, attraverso la presenza con uno stand e con materiale di presentazione. Se riusciremo a far conoscere la Roma-

gna come un territorio dove creatività, accoglienza e innovazione sono parte integrante del vivere comune avremo raggiunto il nostro obiettivo principale: portare benessere alla nostra collettività".

I presupposti ci sono tutti. E i creativi pure - sembra. Un in bocca al lupo - dunque - alla coraggiosa scommessa del Romagna Creative District.

Paola Casta



Le politiche giovanili ravennati

Attraverso l'assessorato alle politiche giovanili il Comune di Ravenna svolge da anni un programma incentrato su alcuni obiettivi principali: implementare e sostenere l'associazionismo giovanile, garantire la libera espressione artistica e culturale, promuovere la solidarietà e il volontariato anche attraverso i canali della comunità europea, fornire un servizio gratuito di informazione per i giovani attraverso il centro Informagiovani, che svolge fin dal 1987 la sua attività di informazione gratuita soprattutto per quel che concerne il lavoro, la scuola, la formazione, e il volontariato.

L'Informagiovani è il principale strumento di contatto tra l'amministrazione comunale e il mondo giovanile: i giovani che si recano al centro possono usufruire delle banche dati presenti, navigare gratuitamente in internet attraverso 3 postazioni e richiedere dei colloqui personalizzati per l'orientamento allo studio e al lavoro. Dall'ultima indagine sull'utenza emerge che il numero di giovani che frequentano il centro è di alcune migliaia, mentre ammontano a 20.000 i contatti del sito internet ([\[www.ra.it/informagiovani/ravenna\]\(http://www.ra.it/informagiovani/ravenna\)\). Ad usufruire dei servizi sono prevalentemente i giovani di età compresa tra i 26 e i 29 anni e le informazioni richieste riguardano per lo più le opportunità di lavoro. Un altro dato importante è quello inerente la provenienza della utenza: nonostante la maggior parte dei giovani appartenga al Comune di Ravenna, vi sono delle percentuali notevoli di ragazzi provenienti da](http://www.raci-</p>
</div>
<div data-bbox=)

L'osservatorio, ancora nella sua fase iniziale, prevede un monitoraggio continuo sulla realtà giovanile della città di Ravenna ed ha lo scopo di creare una rete tra le istituzioni, i servizi, le organizzazioni e le associazioni del privato sociale che operano con i ragazzi favorendone così il confronto e lo scambio di esperienze: una banca dati utile per conoscere quelle realtà in cui un giovane

Credito Cooperativo Ravennate e Imolese e delle Associazioni di categoria di commercianti e artigiani, permette, invece, di ottenere sconti e agevolazioni sull'acquisto di beni e servizi. È completamente gratuita ed è riservata ai giovani tra i 14 e i 30 anni che risiedono, studiano o lavorano nel Comune di Ravenna. Insieme alla carta, viene rilasciato un Libretto sulla Cittadinanza Attiva nel quale si potrà trovare un elenco di tutti i progetti promossi dal Comune di Ravenna, dalle Organizzazioni di volontariato, dalle Associazioni di promozione sociale, culturale, sportiva e dalle parrocchie aderenti al progetto.

Raggiunto un certo numero di ore di volontariato si potranno ricevere interessanti premi fra cui la possibilità di trascorrere una settimana presso un Paese con il quale il comune di Ravenna è impegnato nella realizzazione di progetti di turismo sociale. Lo scopo ultimo che l'assessorato vuole ottenere con questo servizio è quello di incentivare le attività di volontariato fra i giovani, in linea con gli obiettivi generali che si è prefisso di raggiungere.

Ilaria Florio



altre località (soprattutto dall'area dei comuni della Bassa Romagna, sprovvista di un servizio come questo), a dimostrazione dell'alta qualità del servizio offerto.

In collaborazione con l'Informagiovani, l'assessorato alle politiche giovanili ha dato il via a due interessanti progetti: un Osservatorio permanente sui giovani e la Carta Giovani.

possa inserirsi. Questo progetto è il prosieguo di un lavoro iniziato già nel 2004 con la pubblicazione della Guida alla Cittadinanza attiva con cui si era iniziata una prima mappatura delle associazioni, degli enti e dei servizi che operano sul territorio nell'ambito della cittadinanza attiva e solidale.

La Carta giovani, realizzata grazie al contributo del



ività (comunicazione, arte, design, architettura, teatro, musica, fotografia). L'intento è quello di promuovere la realizzazione di una rete tra designer, musicisti, illustratori, architetti, sceneggiatori, fotografi, progettisti per creare un sistema di collegamenti che promuova il territorio". Un modo - quindi - per stimolare la conoscenza reciproca e l'interazione dei creativi, e per favorire la formazione di una forte identità comune di questi soggetti e imprese che sempre di più hanno un ruolo chiave nei sistemi produttivi.

L'evento dell'8 maggio 2009, che si è svolto a Gambettola, nella location di Fabbrica, ha rappresentato dunque un primo momento di riflessione, una sorta di "chia-

oltre 600) erano ancora in fila al check-point ed poi è continuato per tutta la giornata: sono nate connessioni, si sono stabiliti contatti e sono partiti progetti di business.

E poi cosa succederà?

A questo proposito, Barbara Longiardi di Malitegiovannotte (Forlì) - ideatrice del progetto insieme a Barbara Casadei di CNA Forlì-Cesena e Simone Medri di Soluzioni (Cesena) - commenta: "Abbiamo in progetto la creazione di un database che sarà continuamente implementato e che potrà essere utilizzato per creare collaborazioni e reti. Se ogni volta che si avrà bisogno di un collaboratore o di una partnership si partirà dal Romagna-CreativeDistrict nasceranno da subito energie e possibili-

Ostello di Campotto di Argenta

Via Cardinale, 27
41010 CAMPOTTO FR.
Tel. e Fax 0532 889035
coopiapievevillabonci.org
www.ostellonline.org

Prossima uscita il nostro soggiorno al 248 € (125€)

Inserito nell'area naturalistica di Campotto, a due passi dalla millenaria Pieve di S. Giorgio, l'Ostello rappresenta la struttura ideale per famiglie, studenti, gruppi giovanili o per una bella vacanza trascorrendo una vacanza all'insegna della natura.

Eco Verde

PROGETTAZIONE REALIZZAZIONE
MANUTENZIONE DI SPAZI VERDI

Se ne segue:
Via Roccapiana 13 - FAENZA RA

Sede operativa:
Via Galvani 34 - FAENZA RA
Tel. 0546 623995 - Fax 0546 625812 - Cell. 335 7066101



MUSICA

Faenza

A Faenza in piazza della Molinella **martedì 7** le 'Strade Blu' ci conducono ad una delle realtà più affascinanti d'America, a *Derek Trucks* e la sua band, ensemble multietnico forte del grande successo dell'album "Song Lines", miscela di blues, fusion e folk.



Ravenna

Del tutto inedito e affascinante è invece il lavoro svolto dai due pianisti *Rita Marcatulli* e *Daniilo Rea* che presenteranno **mercoledì 8** alla Rocca Brancaleone di Ravenna. Una sorta di pas de deux musicale con cui il duo di pianoforti ci mostrerà una nuova prospettiva del capolavoro cinematografico espressionista *Metro-polis* di Fritz Lang.

Marina di Ravenna

Un'autentica orchestra pop approderà **giovedì 9** sera al bagno Hana Bi di Marina di Ravenna,

gli *I'm From Barcelona*, ensemble svedese autrice di sonorità pop condite da cori trionfali e spiritual innocenti, più vicini agli Architecture In Helsinki o ai Polyphonic Spree piuttosto che ai Coldplays o ai Travis.

Murder By Death, nome necrofilo che ricorda una deathmetal band norvegese, mentre si tratta di alt rock band a stelle e strisce di prima fattura, originale come se ne sentono pochi, in cui 'un suono solido e ritmato rende per bene l'idea di gironi e senza mai cadere nel goticismo scontato'. Saranno **martedì 14** all'Hana Bi **Punta Marina**

Un tuffo nell'easy listening e nell'exotica per poi navigare nell'acque tranquille del lounge e del chill out. Serata cool con il sound dei gemelli *Montefiori Cocktail* **mercoledì 15** al bagno Ettore di Punta Marina.

Marina di Ravenna

La stessa sera doppio appuntamento garage - rock'n'roll all'Hana Bi con gli *Oblivians* e i *The Gories*, band statunitensi rispettivamente del Tennessee e di Detroit in voga già nei primi anni '90

Ravenna

Sabato 18 l'evento conclusivo della ventesima edizione del Ravenna Festival vedrà l'incontro al Pala De Andrè di due giganti del pianoforte, l'enfant prodige, ora stella di prima grandezza dell'universo classico, *Lang Lang*, con la leggenda vivente del jazz e dell'elettronica *Herbie Hancock*, in una sequenza mozzafiato di soli e duetti che esplora i terreni di confine della musica, senza distinzioni di genere.

Pinarella di Cervia

Tutt'altre sonorità la stessa sera al Rock Planet con lo spettacolo musicale e di intrattenimento del famoso rocker conduttore della trasmissione Rock Tv *Pino Scottò*.

Mercoledì 22 sempre al Rock Planet ci saranno i *The Birthday Massacre*, band industrial, synth-rock con sfumature rock e gothic condite da un po' di elettronica. Si prosegue la sera successiva con i *Cripple Bastards* - considerati i capostipiti e portabandiera del genere grindcore made in Italy - e i *Municipal Waste*, band trash metal/crossover sorta nel 2001 a Richmond, Virginia.



Marina di Ravenna - Faenza

Ancora live all'Hana Bi, questa volta - **venerdì 24** - con una rock band nostrana, i bolognesi *Massimo Volume*, sorti nel finire degli anni '80 poi scioltisi nel 2002 per poi tornare insieme lo scorso anno. La stessa sera in piazza a Faen-

za concerto di *Vinicio Capossela*.

Pinarella di Cervia - Punta Marina - Faenza Sabato 25 al Rock Planet concerto della rock'n'roll band tutta al femminile *Crucified Barbara*, con riff granitici di scuola Black Sabbath, energia alle stelle, sferzate punk rock e melodie orecchiabili ma mai scontate. La stessa sera al bagno Ettore di Punta Marina il rockabilly marchigiano dei *Fabulous Daddy* e - per la rassegna Strade Blu a Faenza - *John Trudell & Bad Dog*, miscuglio di tradizione indigena e rock'n'roll contemporaneo.

Pinarella di Cervia

Pionieri dell'hard-core punk di Orange County, California, **domenica 26** gli *Adolescents* infiammeranno il pubblico del Rock Planet con la loro aggressività militante unita a orecchiabilità pop.

Pinarella di Cervia - Marina di Ravenna

Ancora al Rock Planet martedì 28 con l'energico punk rock nostrano degli *Antares*. La stessa sera all'Hana Bi gli statunitensi *Mahjongg*, intrigante proposta musicale elaborata da un collettivo di Chicago molto difficile da inquadrare se non per le numerose contaminazioni che spaziano dal funk, all'afro pop, dal post punk all'art rock fino electro.

Marina Romea - Pinarella

Ultimi due appuntamenti del mese **venerdì 21** al Boca Barranca di Marina Romea con *Baby Charles*, definiti dalla prestigiosa rivista inglese Mojo come la 'consacrazione della scena funk del 2008' e con *Le Luci della Centrale Elettrica* all'Hana Bi.

Luca Retini

ARTE

Per l'estate... due nuove mostre al MIC

Il caldo di queste giornate estive non ferma il Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, che anzi inaugura due nuove mostre che esplorano i vicini territori di arte e design.

Il 21 giugno è infatti partita la mostra "PAGANI ZONDA. Arte, design e tecnologia", in cui viene presentata la Zonda della Pagani Automobili, una delle esperienze di maggior significato del design italiano in campo automobilistico. L'esposizione - che sarà aperta fino al 30 settembre - è dedicata al mondo del design, un aspetto della progettualità che in Italia, soprattutto a partire dal secondo dopoguerra, ha dato segni di grande vitalità e ha espresso figure di notevole rilievo.

Motore creativo del progetto della Zonda è Horacio Pagani, italo-argentino, che



Un'immagine della Zonda, realizzata da Pagani Automobili.

inizia giovanissimo a sviluppare progetti di design. Entra da protagonista nel mondo dell'auto realizzando, a 22 anni, una monoposto di Formula 2. Trasferitosi in Italia, lavora in Automobili Lamborghini, contribuendo alla progettazione e allo sviluppo di numerosi modelli tra cui spiccano i famosi Countach Evoluzione, Anniversary e Diablo. Nel 1991 fonda Modena Design, azienda all'avanguardia nell'applicazione dei materiali compositi. Nel 1998 dà vita a Pagani Automobili, marchio con il quale pre-

senta il progetto Zonda, supercar dal design innovativo con carrozzeria interamente realizzata in fibra di carbonio. Horacio Pagani trasmette al suo gruppo la passione e un ostinato rigore sul lavoro, coniugando un difficile compromesso tra arte e tecnologia. L'esperienza accumulata ed un'incessante ricerca hanno permesso a Modena Design di collaborare con grandi aziende tra cui Dallara, Ferrari, Aprilia, Berman, Lange e Renault. In mostra un grandioso esemplare della Zonda e alcuni elementi di particolare e ricercato design cui non è estranea la ceramica.

Sempre in giugno ha aperto i battenti "PETRA WEISS. L'argilla di Riva San Vitale", in programma fino al 20 settembre. Petra Weiss è nata in Canton Ticino nel 1947 e qui continua a vivere e a lavorare. La sua formazione si è svolta anche a Faenza, tra il 1966 e il 1970, dove ha collaborato nello studio di Carlo Zauli. Nel 1967 ottiene, al Concorso Internazionale di Faenza, il Premio Industriali di Ravenna. Cos'ha trasmesso Carlo Zauli alla giovane ceramista svizzera? La ricerca della perfezione esecutiva, l'utilizzo dei materiali ad alta temperatura e un solido bagaglio tecnico. Su queste premesse Petra Weiss ha sviluppato una carriera indipendente e fortemente

personale ed ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti a livello internazionale. Mostre sul suo lavoro sono state infatti organizzate in Europa, in Giappone, in Canada e negli Stati Uniti.



L'artista svizzera Petra Weiss nel suo studio.

Da sempre interessata a un materiale quale il grès, Petra Weiss ha recentemente riscoperto la terra presente e utilizzata a Riva San Vitale, nel Canton Ticino, per i laterizi, affine a quella da maiolica tradizionalmente utilizzata a Faenza. Il progetto di mostra riconnette quindi il suo lavoro con la lunga storia della ceramica e riporta l'artista nel luogo della sua formazione.

Info: www.micfaenza.org - Tel. 0546697311
Paola Casta

Officina Meccanica F.lli Sanglorgi
di Sanglorgi Elio Bonaventura & C. snc

Riparazioni Macchine Agricole e Industriali

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

San Rocco IV
Via Caltagirone - Faenza

Appartamenti - Attici
Ingresso Indipendente

CONCERTA IMMOBILIARE FAENZA

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

SOLO NEI **SUPERMERCATI**

NUOVA CUFRA
Tanti vantaggi esclusivi per i Soci

SOLO PER I SOCI **COFRA**

Farsi Socio è facile!
Chiedi informazioni nei Supermercati

CONAD SUPERSTORE

offerte dal 9 al 15 luglio

 YOGURT MAGRO 125cl GUSTI ASSORTITI "PARMALAT" gr 1250 SCONTATO 20% € 3,17 = 2,44	 TAGLIATELLE AI PORCINI "4 SALI IN PADERELLA" FINCOS gr 500 SCONTATO 20% € 14,40 = 11,52
 TORTELLINI PASTICCIATI TAKE AWAY "FORNO ROMAGNOLO" gr 250 SCONTATO 20% € 11,90 = 9,52	 MOZZARELLA BURALA VASCETTA POLENGHI gr 200 SCONTATO 20% € 10,90 = 8,72
 PIADA STRISCIA BIONDELLO "RANDI" gr 270 SCONTATO 20% € 6,50 = 5,20	 CIAMBELLINE DI KAMOT "PIASOTTI" gr 150 SCONTATO 20% € 11,40 = 9,12

offerte dal 16 al 22 luglio

 DOCCIA HYDRO "PINO SILVESTRE" ml 200 SCONTATO 40% € 3,59 = 2,15	 TRANCI DI MERLUZZO CROCCANTI "TRIATI E AMARI" FINCOS gr 400 SCONTATO 20% € 16,70 = 13,36
 INSALATA DI RISO TAKE AWAY "FORNO ROMAGNOLO" gr 200 SCONTATO 20% € 2,49 = 1,99	 SALSICCIA STAGIONATA DI SUINO "ANTICHI SAPORI" gr 1kg SCONTATO 20% € 10,90 = 8,72
 LATTE ACCADI ALTA DIGERIBILITÀ UHT "GRANAROLO" ml 1000 SCONTATO 20% € 7,20 = 5,76	 SALVIETTE PROFUMATE ANTI ZANZARA "ORPHEA" gr 100 SCONTATO 20% € 16,70 = 13,36

SUPERMERCATI CONAD

offerte dal 10 al 15 luglio

 CAFFÈ IN GRANÌ "FILICORIA ZECCHINI" gr 500 SCONTATO 20% € 18,27 = 14,62	 POLLO ALLA DIAVOLO "4 SALI IN PADERELLA" FINCOS gr 500 SCONTATO 20% € 17,80 = 14,24
 COPPA STAGIONATA TRANCIO S.Y. "FIORUCCI" gr 4kg SCONTATO 20% € 53,90 = 43,12	 MOZZARELLA PER PIZZA "ALA" gr 400 SCONTATO 20% € 11,90 = 9,52
 AIA RICARICA 17 mbari SCONTATO 20% € 25,90 = 20,72	 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI "4 SALI IN PADERELLA" FINCOS gr 500 SCONTATO 20% € 12,90 = 10,32

offerte dal 17 al 22 luglio

 FIOR DI FILETTO NASELLO "FINCOS" gr 500 SCONTATO 20% € 15,90 = 12,72	 SALVIETTE PROFUMATE ANTI ZANZARA "ORPHEA" gr 100 SCONTATO 20% € 16,70 = 13,36
 WURSTEL SERVELADE "SUILLO FIORUCCI" gr 200 SCONTATO 20% € 9,90 = 7,92	 SALAMINO NATURALE "LA RISA FIORUCCI" gr 200 SCONTATO 20% € 15,90 = 12,72
 DOCCIA HYDRO "PINO SILVESTRE" ml 200 SCONTATO 40% € 3,59 = 2,15	 PAGAFIT D.O.C. LA CASTELLA "CANTINA FORLI PREDAPPIO" ml 750 SCONTATO 20% € 11,90 = 9,52

Margherita CONAD

offerte dal 8 al 13 luglio

 CASATELLA "CONSONZIO LATTE CESPA" gr 4kg SCONTATO 20% € 34,40 = 27,52	 LOZIONE ANTI ZANZARE MINI "SPRAY" ORPHEA ml 60 SCONTATO 20% € 15,90 = 12,72
 COPPA STAGIONATA TRANCIO S.Y. "FIORUCCI" gr 4kg SCONTATO 20% € 53,90 = 43,12	 MOZZARELLA PER PIZZA "ALA" gr 400 SCONTATO 20% € 11,90 = 9,52
 AIA RICARICA 17 mbari SCONTATO 20% € 25,90 = 20,72	 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI "4 SALI IN PADERELLA" FINCOS gr 500 SCONTATO 20% € 12,90 = 10,32

offerte dal 15 al 20 luglio

 WURSTEL SERVELADE "SUILLO FIORUCCI" gr 200 SCONTATO 20% € 9,90 = 7,92	 PAGAFIT D.O.C. LA CASTELLA "CANTINA FORLI PREDAPPIO" ml 750 SCONTATO 20% € 11,90 = 9,52
 SALSICCIA STAGIONATA DI SUINO "ANTICHI SAPORI" gr 1kg SCONTATO 20% € 10,90 = 8,72	 TRANCI DI MERLUZZO CROCCANTI "TRIATI E AMARI" FINCOS gr 400 SCONTATO 20% € 16,70 = 13,36
 STRACCHINO "ALA" gr 100 SCONTATO 20% € 3,49 = 2,79	 LATTE ACCADI ALTA DIGERIBILITÀ UHT "GRANAROLO" ml 1000 SCONTATO 20% € 7,20 = 5,76

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

Tappeto etnico 50x80 vari colori
 SCONTATO 20%
 € 4,99 = **3,99**

Torchietto a ventosa per pasta casalinga con accessori
 SCONTATO 20%
 € 14,99 = **11,99**

Mini robot da cucina multiluso 7 in 1 - 2 velocità + canna e ciotola graduata potenza 100 watt
 SCONTATO 20%
 € 22,90 = **18,32**

Offerte Chicco dal 13 al 26 luglio 2009

Parmigiano Reggiano
 Stagionatura 36 mesi zona produzione alta montagna
 Confezione S.Y. gr 1000 circa
 € 11,90

Stendibiancheria con ruote in resina "Zaffiro Gimi"
 prezzo di listino € 17,90
 € 13,90

* fino ad esaurimento scorte

SUPERMERCATI COFRA
 www.gruppocofra.it
 800.89.22.11

PROMOZIONE VALIDA SOLO PER I SUPERSTORE "LE CIGOGNE" FIRENZA E "BASSETTE" RAVENNA

NOVITÀ Prenotazione libri scolastici!

SCONTO 15% dal prezzo di copertina

Se li prenoti entro fine luglio li riceverai entro il 10 settembre.
 Se li prenoti all'apertura delle scuole li riceverai entro il 30 settembre.
 Per le prenotazioni rivolgerti al Box Informazioni.