

Novembre 2011

ANNO XXVIII, n. 11, Novembre 2011 - 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. 1, comma 1, DCB Ravenna - Pubblicità non superiore al 45%. - Direttore resp.: Mabel Altini, Autorizzazione del Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78. Redazione: via Castellani 25, Faenza Tel. 0546 26084 - Pubblicità: Even Group, via Calzi 16, Faenza tel. 0546/623710. Stampa: Galeati Industrie Grafiche Imola - www.galeati.it
 In caso di mancato recapito inviare al C.P.O. Ravenna, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa

Lascia i tuoi commenti!
www.inpiazza.it

**Crisi ortofrutta:
 aggregare per crescere**
 di Gianluca Bagnara

(Con l'auspicio di alimentare un dibattito costruttivo sul tema, ospitiamo l'intervento dell'assessore all'Agricoltura della Provincia di Forlì-Cesena.)

In Italia, da una analisi dei bilanci delle imprese di lavorazione e commercializzazione emerge che, a differenza di Francia e Spagna, negli ultimi 10 anni il settore dell'ortofrutta ha puntato più sulla crescita dimensionale (crescita del fatturato) e meno sulla differenziazione di mercato (misurata dalla redditività delle vendite). Questo ha comportato, principalmente, una più debole strategia di differenziazione e segmentazione sui mercati, messa bene in evidenza dal raffronto tra la produzione francese, posizionata su prezzi più elevati rispetto a quella italiana e spagnola, ma con una forte riduzione nel tempo della loro produzione e esportazione.

Per colmare questi tipi di gap competitivi, resi ancor più profondi dalle differenze in termini di costi di produzione, nel Nord Europa le cooperative si stanno muovendo verso un modello che tende a separare la funzione di organizzazione della produzione, più legata al territorio e al rapporto con il produttore, dalla fase logistica e soprattutto commerciale, aggregata in base al mercato. Negli Usa invece la tendenza è quella di utilizzare società partecipate che attraggano capitali attraverso azioni ai propri soci e al pubblico, le cosiddette "cooperative di nuova generazione". Anche in Italia si rende indispensabile una ristrutturazione del sistema, indirizzata verso la specializzazione della struttura aggregata e l'integrazione verticale della filiera nei segmenti a maggior valore aggiunto.

(segue a pag.5)

Fatturato ed occupazione in aumento per Confcooperative, Legacoop e Agci Ravenna

La resilienza delle cooperative ravennati

Segno positivo per il bilancio economico della cooperazione ravennate: con oltre 5 milioni di euro di fatturato (+6%), e più di 25mila occupati (+0,7%) Confcooperative, Legacoop e Agci insieme hanno dimostrato di saper dare una risposta concreta a questa crisi.

L'A.C.I. (Alleanza delle Cooperative Italiane) ravennate ha reso pubblici i propri dati economici relativi all'anno 2010 nel convegno tenutosi presso l'Hotel Cube di Ravenna il 21 ottobre scorso.

(Segue a pag. 3)



Ravenna, 21 ottobre: i presidenti delle tre centrali cooperative, Raffaele Gordini, di Confcooperative (al centro) e, ai lati, Giovanni Monti (Legacoop) e Pino Morgagni (Agci) al tavolo dei relatori.

Dopo le dichiarazioni del presidente nazionale Coldiretti, il mondo cooperativo spiega i risvolti della crisi dell'ortofrutta

Attacco alla cooperazione: inutile "caccia alle streghe"

"Non riesco ad accettare quando, in maniera strumentale, si prende in giro la gente raccontando delle cose non vere. La crisi della frutta 2011 non si risolve mandando a casa consiglieri e direttori delle cooperative come se fossero ladri. Il mercato ha delle regole di domanda e offerta che non si cambiano, bisogna intervenire, se possibile, per correggerle."

Usa queste parole **Secondo Ricci**, presidente di Caviro, per commentare le espressioni che il presidente nazionale di Coldiretti, **Sergio Marini**, ha indirizzato al movimento cooperativo lo scorso 5 ottobre nel corso dell'inaugurazione del Macfrut di Cesena.

In merito alla crisi del settore ortofrutticolo il presidente di Coldiretti ha scelto di puntare il dito contro il movimento cooperati-

vo colpevole, a suo dire, di totale incapacità per non essere stato in grado di contrastare una crisi dal respiro globale:

"Riconosco a questa mia organizzazione di avere svolto e di svolgere un grande ruolo di indirizzo, di assistenza, di tutela del mondo agricolo - continua Ricci -. Molti dipendenti, molti presidenti sono motivati ed impegnati in questo ruolo sociale."

(Segue a pag. 3)



Una manifestazione unitaria dei produttori agricoli del nostro territorio.

BCC Informa	
Faenza, rinnovare per crescere	pag. 14
Feste & Sagre	
Granarolo, Sant'Andrea	pag. 27

Agrintesa: presenta il bilancio	pag 2	Un lavoro da cittadino	pag 7	Alle Cicogne apre INTERSPORT	pag 10
Nutriamo la pianta, non il terreno	pag 4	Cometa: salviamo i nostri prodotti tipici	pag 8	Così nasce l'olio 'buono'	pag 24
Energia pulita: Caviro fa scuola	pag 5	Un Bacchanale dedicato ai sapori...	pag 9	Faenza arreda Abercrombie&Fitch	pag 25

IL PENNELLO
 tinteggiatura e verniciatura
 PREVENTIVI GRATUITI
 CELL. 348 3341747
 MANUTENZIONE IMMOBILI
 ISOLAMENTI TERMICI A CAPPOTTO
 RESTAURO CEMENTO ARMATO
 RISANAMENTO MURATURE UMIDE
 VIA MALPIGHI 40 - FAENZA (RA) - TEL. E FAX 0546/622507

La Mascotte
 RISTORANTE • PIZZERIA • BAR
 • SERVIZIO DI RICARICHE
 • TELEFONIA E PAY-TV
 • "SERVIZI DI PAGAMENTO BOLLETTE E CANONI"
 Via S. Vitale • 48026 RUSSI (Ra) • Tel. 0544 583638
 • cell. 346 3540139 • 346 3803208

Risultati positivi per la cooperativa leader del settore ortofrutticolo. Drei: "Incomprensibili le accuse di Coldiretti"

Agrintesa presenta il bilancio ai soci

È pari a 85 milioni di euro la cifra che Agrintesa è riuscita a liquidare ai propri soci per la sola ortofrutta in chiusura del suo bilancio. Un segnale positivo, in netto aumento rispetto all'anno precedente, che considerato insieme al risultato del volume di affari, pari a 235,5 milioni di euro, conferma Agrintesa come cooperativa leader nel settore ortofrutticolo.

"Le 4 assemblee comprensoriali di Agrintesa, durante le quali la cooperativa presenta il bilancio ai propri soci, sono sempre momenti molto partecipati - spiega Raffaele Drei, presidente della cooperativa -. In queste ultime, tenutesi ad ottobre, oltre al bilancio abbiamo presentato ai nostri soci i risultati di liquidazione della vendemmia 2010. Riteniamo di essere riusciti a dare una buona liquidazione del prodotto, il 15% in più rispetto ai valori vendemmiati con quotazioni in controtendenza con il trend degli ultimi anni, durante i quali si erano registrati prezzi insoddisfacenti. È grazie alla forza della cooperativa che riusciamo a garantire questo plusvalore ai nostri soci."

Come sta andando il mercato del vino?

"Per l'uva si è verificata una flessione della produzione pari all'8% a livello nazionale a causa di una vendemmia scarsa, la più carente degli ultimi dieci anni. Si registrano fortissime tensioni di mercato: siamo di fronte ad incrementi di prezzo molto sostanziosi. Dobbiamo però dimostrarci prudenti, senza dimenticare che il vino è un prodotto che va giocato nell'arco dei 12 mesi, per cui i bilanci si trarranno alla fine dell'anno. Ovviamente ciò non toglie che le prospettive siano davvero molto positive."

Tornando alle assemblee, quali sono gli altri aspetti emersi dal vostro bilancio?

"Sicuramente il contenimento dei costi della cooperativa, obiettivo raggiunto

grazie al nuovo piano industriale e nonostante gli aumenti registrati (imballi, energia, costo orario della manodopera) nella nostra attività di trasformazione e lavorazione dei prodotti. Abbiamo comunque evidenziato la possibilità di un'ulteriore riduzione dei costi, grazie all'utilizzo delle nuove attrezzature ed alla loro concentrazione nel nuovo magazzino di Bagnacavallo, punta di diamante di una riorganizzazione complessiva che ha coinvolto tutto il processo produttivo all'interno della cooperativa. A proposito del nuovo stabilimento è stato mostrato l'impatto del nuovo investimento sul futuro conto economico e i forti recuperi di costi realizzabili ed in parte già oggi toccati con mano nell'applicazione del piano complessivo."

Ci sono forti polemiche su come le cooperative usano le risorse provenienti dall'Ocm frutta. Avete affrontato anche questo argomento?

"Sì, ne abbiamo parlato molto e in maniera trasparente. Sono stati illustrati tutti i dati in maniera approfondita sapendo che su questi temi oggi c'è una forte tensione ed una forte strumentalizzazione da parte di chi addita le cooperative come coloro che usano male queste risorse. Agrintesa ha aumentato le risorse destinate ai propri soci e recentemente ha messo a disposizione fondi per la messa in posa delle reti antigrandine e antipioggia. Oltre alla liquidazione sui prodotti Agrintesa ha finanziato le aziende socie per circa 3 milioni di euro all'anno a fondo perduto."

Che cosa ha da dire in merito alle accuse lanciate da Coldiretti alla cooperazione durante l'ultimo Macfrut?

"Sinceramente non comprendo la polemica. La cooperativa Agrintesa si sente estranea da quanto affermato dal presidente Marini durante alcuni momenti di approfondimen-

to del Macfrut 2011: la cooperazione è stata accusata di avere costi troppo alti nell'ortofrutta e di avere pesanti responsabilità nella situazione di crisi dell'intero settore. Ritengo che la crisi ortofrutticola sia oggi devastante in tutta Europa e richieda impegno ad ogni livello. In conseguenza di ciò anche la cooperazione deve porsi il problema di cosa fare di più per i propri associati e cosa cambiare per adeguarsi a tale situazione mettendosi in discussione. Non si può però accettare che qualcuno si disimpegni in modo banale e fin troppo facile addossando ogni responsabilità a quel poco di sistema organizzato che oggi esiste in un settore drammaticamente disorganizzato e senza governo dell'offerta dei propri prodotti. Si è parlato di costi intorno ai 45 centesi-



Faenza, sala Zanelli, 20 ottobre: moltissimi soci sono intervenuti ad una delle assemblee di Agrintesa, nelle quali era all'ordine del giorno l'approvazione del bilancio 2010. Si è parlato anche di vendemmia e delle accuse della Coldiretti alle cooperative.

mi, parametro che non riscontriamo nella nostra cooperativa. Rimaniamo, su questi e su altri temi, sempre aperti al confronto ma ci

dispiace riscontrare in Coldiretti, proprio in questi momenti, una lettura parziale delle problematiche che sta attraversando l'ortofrut-

ta, settore nel quale c'è molto lavoro da fare e dove nessuno può o deve chiamarsi fuori."

Ilaria Florio

Costi medi di condizionamento di pesche e nettarine

Il rapporto del CSO

A lato pubblichiamo i dati integrali, senza alcuna ulteriore elaborazione, contenuti nell'ultima relazione prodotta dal Centro Servizi Ortofrutticoli (2009) sull'argomento, dal titolo 'Costi, prezzi, e competitività nella filiera peschicola: un'analisi sui maggiori sistemi produttivi europei', progetto commissionato dal Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie dell'Università di Bologna e cofinanziato dalla Regione Emilia Romagna.

Dati CSO che più volte abbiamo sentito e visto citare in quest'ultimo periodo, quale base da cui sono state fatte "altre" elaborazioni.

Nel rapporto, il capitolo sui costi della fase di condizionamento del prodotto, parte con una avvertenza esplicita per il lettore: *I risultati esposti rappresentano il compendio delle varie situazioni riscontrate, le cui realtà presentano diversi elementi tra loro non omogenei. Essi riguardano specificatamente i quantitativi mediamente lavorati, il grado di sfruttamento degli impianti, le attrezzature presenti e il loro livello di automazione, la situazione economico e sociale nella quale è inserita la struttura, l'organizzazione commerciale, le tipologie di confezionamento, ecc.*

Elementi, quindi, di disomogeneità sia tra i territori, sia tra le imprese della stessa regione, da cui risultano indicazioni macro che possono, in qualche misura, essere anche accostate ai dati di singole strutture per un loro approfondimento.

Regione: Emilia Romagna - Provincia: Forlì-Cesena		Confez.to: plateau		Confez.to: cestino	
VOCE DI COSTO	Euro/Kg	%	Euro/Kg	%	
A) Costi Variabili	0,25	70,1	0,28	72,1	
1) Imballaggi	0,09	26,0	0,10	27,2	
2) Manodopera (*)	(1) 0,16	44,1	0,17	44,9	
B) Costi Fissi	0,11	29,9	0,11	27,9	
3) Spese generali	(2) 0,08	22,1	0,08	20,6	
4) Ammortamenti	0,03	7,8	0,03	7,3	
C) Nel complesso (A+B)	0,36	100,0	0,38	100,0	
(*) Costo del lavoro per magazzino: Euro/ora 14,50					

Regione: Catalogna - Provincia: Lleida		Confez.to: plateau		Confez.to: cestino	
VOCE DI COSTO	Euro/Kg	%	Euro/Kg	%	
A) Costi Variabili	0,17	60,4	0,20	64,4	
1) Imballaggi	0,11	38,9	0,12	38,4	
2) Manodopera (*)	(1) 0,06	21,6	0,08	25,9	
B) Costi Fissi	0,11	39,6	0,11	35,6	
3) Spese generali	(2) 0,07	25,2	0,07	22,7	
4) Ammortamenti	0,04	14,4	0,04	13,0	
C) Nel complesso (A+B)	0,28	100,0	0,31	100,0	
(*) Costo del lavoro per magazzino: Euro/ora 7,00					

Regione: Aragona - Provincia: Fraga		Confez.to: plateau		Confez.to: cestino	
VOCE DI COSTO	Euro/Kg	%	Euro/Kg	%	
A) Costi Variabili	0,16	66,2	0,23	73,3	
1) Imballaggi	0,08	34,0	0,13	41,4	
2) Manodopera (*)	(1) 0,08	32,2	0,10	31,9	
B) Costi Fissi	0,08	33,8	0,08	26,7	
3) Spese generali	(2) 0,07	28,2	0,07	22,3	
4) Ammortamenti	0,01	5,6	0,01	4,4	
C) Nel complesso (A+B)	0,25	100,0	0,31	100,0	
(*) Costo del lavoro per magazzino: Euro/ora 7,00					

Fonte: CSO - Prezzi dei fattori: 2008
 (1) Comprende: manodopera per imballaggi e calibratura
 (2) Comprende: manodopera fissa, spese di meccanizzazione, commerciali, finanziarie, direzione, amministrazione e varie



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

BAGNACAVALLO (RA)

Via Boncillino, 3/7
T. 0545 926610

CASTEL BOLOGNESE (RA)

Via della Resistenza, 78
T. 0546 619111

CASTELFRANCO E. (MO)

Via Lido, 119
T. 059 952511

CESENA

Via Santa Rita da Cesena, 119
T. 0547 382547

COTIGNOLA (RA)

Via Camera, 7
T. 0545 40153

FAENZA (RA)

Via G. Galilei, 3
T. 0546 623788

FORLÌ

Via Correcchio, 1/ C
T. 0543 774133

GAMBETTOLA (FC)

Via della Retala, 5
T. 0547 636316

LUGO (RA)

Via Quarantola, 31/1
T. 0545 27592

MEDICINA (BO)

Via Ciriolo, 32
T. 051 652934

MEZZANO (RA)

Viale Stas. Glorie, 4
T. 0544 521612

MODIGLIANA (FC)

Via F.lli. Fierantini, 46
T. 0546 941195

MOLINELLA (BO)

Via Nobili, 31
T. 051 861707

RUSSI (RA)

Via Fagnola Nord, 54
T. 0544 580116

S. AGATA SUL SANT. (RA)

Via Angiolina, 12
T. 0547 636430

RAVENNA

Via Lago di Comè, 3/7
T. 0544 684144

CERVIA (RA)

Via V. Gervasi, 1
T. 0544 972114

agrintesa
Insieme più grandi

www.agrintesa.com

Dopo le dichiarazioni del presidente nazionale Coldiretti, il mondo cooperativo spiega i risvolti della crisi dell'ortofrutta

Attacco alla cooperazione: inutile "caccia alle streghe"

(Segue dalla 1 pagina)

"Sono rammaricato però dal fatto che non ci sia una reazione o una presa di coscienza e si continui a battere le mani da parte dei dirigenti locali e non si capisca che questa politica del presidente e della dirigenza nazionale rischia solo di portare allo sfascio l'organizzazione."

"Nei momenti di crisi come questi si mettono in comune le idee, le intelligenze per elaborare proposte non divisioni". E' **Davide Vernocchi**, presidente di Apo Conerpo, ad approfondire le tematiche affrontate nella relazione di Marini:

"Il confronto tra la filiera spagnola e quella italiana è stato ingiusto oltre che errato - spiega -. Un'azione strumentale posta in essere senza tener conto delle peculiarità delle nostre strutture ma soprattutto delle differenze reali, in termini di costi di produzione, che investono tutti i

settori: energia, manodopera, uso di prodotti fitofarmaci. Dai risultati di uno studio realizzato dall'Università di Bologna su incarico della Regione Emilia Romagna è emerso che la differenza tra il costo della manodopera tra magazzini italiani e spagnoli è di circa 7 euro all'ora: a queste condizioni è possibile competere sullo stesso mercato?"

"I francesi ad esempio - approfondisce Secondo Ricci - sono riusciti a fare una legge che limita lo strapotere della Grande Distribuzione. Con il Sangiovese Doc la cooperazione romagnola unita nell'Ente Vini - che rappresenta da sola il 65% della produzione - ha trovato un accordo per difendere il prezzo minimo di vendita e sono 3 anni che funziona, declassando a vino comune o a IGT le quote eccedenti. Nei vini DOC in Italia abbiamo altri esempi, dove si raggiungono quote rappresentative di almeno il 60%

della produzione, che riescono a darsi regole vincolanti per tutti. Purtroppo nella frutta le aziende cooperative rappresentano poco più del 30% e da sole non hanno abbastanza forza. Per questo la filiera italiana organizzata in grandi imprese è fondamentale se vogliamo esportare e

difendere le quantità prodotte dalle nostre aziende."

Sono stati soprattutto i toni usati dal rappresentante della Confederazione Coltivatori ad amareggiare la cooperazione:

"Sono molto deluso - ammette **Carlo Dalmonte**, vicepresidente di Confcoope-



Un cartello per 'l'unità' durante una manifestazione del settore agricolo.

rative Ravenna - dal linguaggio usato da colui che è anche il mio presidente. Da un leader nazionale ci si aspetta che abbia una visione ed un linguaggio ispirato al "bene comune", invece si è assistito ad un comizio tutto teso a "dare la colpa agli altri"; nessun accenno alla legalità, nessun appello alla responsabilità. Certo, alcune delle cose dette da Marini sulla necessità di autocritica e sul rapporto con la Grande Distribuzione sono condivisibili, ma perdono qualsiasi significato davanti all'attacco diretto e superficiale (peraltro riportando dati che non riguardano la cooperazione) riservato ai dirigenti cooperativi appellati come incapaci e, addirittura, ladri".

"Ho sempre creduto che quella del dialogo e del confronto fosse la strada giusta per superare le difficoltà oggettive di cui è vittima oggi il comparto agricolo - sottolinea **Raffaele Gordini**, presidente provinciale

di Confcooperative -. Solo facendo percorsi insieme ed azioni mirate verso la 'politica', i mercati e la Gdo si possono ottenere risultati utili ai produttori agricoli. Il teatro delle comunicazioni ad effetto non porta da nessuna parte e non può far altro che distruggere il lavoro che i dirigenti delle nostre cooperative stanno portando avanti (seriamente e non 'mediaticamente') nei tavoli regionali, nazionali ed europei per tentare di portare i nostri agricoltori fuori dalla crisi e garantirgli quelle risorse sufficienti almeno a coprire i costi di produzione. Con tutta probabilità - conclude Gordini - anche il mondo cooperativo, in questo lungo percorso, avrà occasione di fare autocritica e attuare alcuni cambiamenti ma vorrei ricordare a Marini e a tutti gli amici dirigenti di Coldiretti che la politica del distruggere non ha mai portato da nessuna parte."

Mabel Altini

In aumento fatturato ed occupazione per Confcooperative, Legacoop e Agci

La resilienza delle cooperative ravennati

(Segue dalla 1 pagina)

La giornata è stata anche occasione per riflettere sul tema "La cooperazione dall'oggi al futuro con uno sguardo alle nuove esperienze in Italia e in Europa" insieme a diversi ospiti quali i presidenti delle tre centrali, **Raffaele Gordini** (Confcooperative), **Giovanni Monti** (Legacoop) e **Pino Morgnagni** (Agci), il presidente di Cooperatives Europe, **Felice Scalvini**, il direttore di Confcooperative Ravenna, **Andrea Pazzi** e vari rappresentanti di cooperative italiane ed europee.

I dati economici sono stati esposti da **Monica Bolognesi** di Federcoop che ha subito evidenziato la forte tenuta del sistema cooperativo provinciale. Nonostante il numero di cooperative associate rimanga pressoché stabile

(da 427 scende a 426 a causa di fusioni e razionalizzazioni di imprese) cresce il numero di associati, che nel 2010 raggiunge quota **289.949** (+2,8%) mettendo in evidenza come la cooperazione sia presente in modo capillare sul territorio. Gli occupati in cooperative rappresentano il 14% dei lavoratori ravennati e i comparti dell'agro-industria e del sociale e mutue si confermano quelli con maggior numero di dipendenti.

Rimanendo in tema di occupazione **Monica Bolognesi** ha voluto ribadire come nello scorso anno solo 34 cooperative aderenti all'Acì ravennate abbiano fatto uso di ammortizzatori sociali per un totale di 1.196 occupati che ne hanno usufruito.

"Questi dati - ha commentato **Raffaele Gordini**, presidente di Confcooperative

Ravenna - dimostrano come il mondo della cooperazione ravennate, ben rappresentato dalle oltre 25 mila donne e uomini che vi lavorano, abbia puntato sulla crescita del territorio. Nella nostra provincia il sistema cooperativo regge alla crisi grazie ai principi che lo ispirano e che lo hanno fatto vivere e prosperare. Ci siamo battuti per fondamenti come 'una testa un voto', per la mutualità tra i soci e le diverse cooperative, per la natura non speculativa dell'impresa e per la solidarietà. E continueremo a farlo, come continueremo a fare la nostra parte per il rilancio economico e sociale del nostro territorio.

"Siamo convinti - ha continuato **Gordini** - di svolgere un ruolo importante e fondamentale qui a Ravenna come in tutto il Paese, e questo nonostante la famosa 'manovra di Ferragosto' del governo che ha voluto colpi-

re le nostre imprese. Una risposta a quest'atto è arrivata dalla Corte di Giustizia europea che ha sentenziato come la fiscalità cooperativa non debba considerarsi un aiuto di Stato. Ma la risposta migliore la diamo noi, oggi, tutti insieme, con i risultati che nonostante i momenti difficili abbiamo raggiunto."

Dopo la presentazione dei dati economici il convegno è proseguito con gli interventi e le testimonianze di cooperatori appartenenti a diverse realtà italiane ed estere: la cooperativa di comunità 'I briganti' di Cerreto, il gruppo cooperativo di **Mondragon**, il Co-operative college di Manchester e la cooperativa di utenza **San Francesco** di Valencia.

"Queste testimonianze di cooperative così diverse - ha commentato in chiusura del convegno **Felice Scalvini** - dimostrano come la coope-

razione sia presente e possibile in ogni settore economico. I dati presentati oggi e quelli di tutte le province e le regioni d'Europa dimostrano poi altri due aspetti fondamentali: la resilienza delle cooperative e la loro biodiversità. Resilienza, invece di resistenza, perché la coope-

razione ha dimostrato di saper rispondere in maniera positiva agli eventi traumatici. Biodiversità, perché è proprio la natura diversa dalle altre forme di impresa che ci permette di contraddistinguerci e rafforzarci nel tempo."

Ilaria Florio



Ravenna, Hotel Cube, 21 ottobre: alcuni protagonisti del convegno. Da sinistra Renato Farina, socio fondatore della cooperativa I Briganti di Cerreto, Andrea Pazzi, Pino Morgagni, e Felice Scalvini.

Confort Security MONTINI

Montini ha brevettato la stabilità.

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

AC, corrente alternata

- Assenza di manutenzione
- Maggior affidabilità

MONTINI

Tecnologia senza problemi



1 - 48010 Cotignola RA - Via C. Bentini, 7/9 / Tel. +39 0545 991051 - Fax +39 0545 42127
www.montini-carrellielevatori.it / info@montini-carrellielevatori.it

Ergonomia MONTINI

- Riduzione degli sforzi
- Massima produttività



Super Sterzo MONTINI

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



Nutriamo la pianta, non il terreno

Nel corso del Fruitaly, la fiera dell'innovazione in agricoltura svoltasi a Faenza nel mese di luglio, il Consorzio ha effettuato visite in campo per dimostrare l'efficacia dei fertilizzanti liquidi.

Grazie alle novità in ambito di fertirrigazione messe a punto dal Consorzio agrario di Ravenna, da oggi le piante di pesco e kiwi potranno godere di sistemi di concimazione più innovativi ed efficienti. Nel corso dell'ultimo Fruitaly, la fiera dell'innovazione in agricoltura svoltasi a Faenza nel mese di luglio, il Consorzio ha dimostrato con delle prove sul campo, l'efficacia dei fertilizzanti liquidi distribuiti durante l'irrigazione dei frutteti.

"Mentre la percentuale di nutrienti dei concimi granulari che vengono assorbiti dalla pianta è pari ad un 55-60% - spiega **Fabio Pelliconi**, responsabile del set-

tore ricerca e sviluppo del Consorzio - la fertirrigazione, a parità di terreno concimato, è efficace al 90-95%. Ciò permette un notevole risparmio economico per l'agricoltore, al quale vanno sommati i vantaggi ambientali e la maggior qualità delle produzioni frutticole."

Quali sono i motivi di questa maggior efficienza?

"Al contrario della concimazione in granuli la fertirrigazione non subisce l'erosione del terreno dovuta alle piogge né la retrogradazione chimica dei suoi componenti. Poter distribuire il concime miscelato all'acqua d'irrigazione permette inoltre di raggiungere direttamente le radici delle

piante evitando così la dispersione del prodotto nel terreno."

Oltre ai buoni risultati in termini quantitativi ci sono altri vantaggi nell'utilizzo di questi concimi?

"Certamente, innanzitutto con la fertirrigazione possono essere impiegati fertilizzanti con un Ph più acido rispetto a quelli granulari e che meglio si sposano con i terreni delle nostre zone che presentano un Ph elevato. Questa caratteristica permette agli elementi nutritivi di essere assorbiti meglio dalla pianta, aumentando così l'efficacia del fertilizzante. Un altro aspetto molto importante è che questi concimi possono essere somministrati esattamente nel momento in cui la pianta ne ha bisogno."

Ad esempio...

"Ad esempio conosciamo perfettamente il momento in cui la pianta di actinida (kiwi) ha bisogno di ricevere del calcio, vale a dire nel



La fertirrigazione, proposta dal Consorzio Agrario di Ravenna, comporta risparmi economici e benefici per l'ambiente.

momento in cui i frutti iniziano l'accrescimento. Con la fertirrigazione basta sciogliere il fertilizzante nell'acqua che normalmente useremo per innaffiare il frutteto in quel determinato periodo."

Ci sono benefici per l'ambiente?

"Sì, grazie al minor spreco di fertilizzanti e alla somministrazione mirata sulle radici delle piante con questo sistema si evita di disperdere il concime su

tutto il terreno. I risultati ottenuti con le prove effettuate sul campo hanno dato in questo senso degli ottimi risultati, merito anche degli innovativi impianti di irrigazione di IDROLOGICA."

Ilaria Florio

Il 22 e 23 ottobre nel loggiato del Pavaglione: sponsor il Credito Cooperativo ravennate e imolese

A Lugo 'Il volontariato in Festa'

Approfondire la conoscenza e la diffusione del mondo del volontariato lughese: è questo l'obiettivo de "Il volontariato in Festa", manifestazione divulgativa che si è svolta nel loggiato del Pavaglione di Lugo sabato 22 e domenica 23 ottobre.

La festa, organizzata dal Coordinamento delle associazioni di volontariato di Lugo, presieduto da **Mariagiovanna Ranieri**, in collaborazione con il Comune di Lugo, ha visto la fondamentale partecipazione del Credito Cooperativo ravennate e imolese:

"La banca di Credito Cooperativo ravennate e imolese non poteva far mancare il proprio sostegno a questa iniziativa - spiega **Raffaele Gordini**, presidente provinciale di Concooperative e delegato a rappresenta-

re il Credito Cooperativo al 'Pranzo della solidarietà' che si è tenuto domenica 23 nell'ambito della manifestazione -. Negli obiettivi degli organizzatori c'è infatti la promozione del volontariato come motore per lo sviluppo di un territorio sano e solidale e la nostra banca condivide in pieno questi principi. L'impegno a favore del territorio e dei cittadini è una delle prime preoccupazioni del nostro istituto di credito ed è quindi per noi un onore, oltre che un grande piacere, favorire e partecipare alle azioni promosse a favore della qualità della vita delle nostre città".

Erano inoltre presenti all'iniziativa: **Teresa Marzocchi**, assessore alle politiche sociali della Regione Emilia Romagna, **Eleonora Proni**, assessore al Volontariato della Provincia di Ravenna,

Secondo Valgimigli, assessore ai Lavori pubblici della Provincia di Ravenna, **Luciano Ronchini**, assessore al Bilancio della Provincia di Ravenna, **Sante Seganti**, consigliere provinciale, **Giovanna Baroni**, presidente del Comitato paritetico provinciale, **Alessandra Fiorini**, assessore del Comune di Lugo e **Silvia Sberlati**, presidente del Centro servizi per il volontariato - associazione Per gli altri.

M.A.

Lugo, 23 ottobre: come appariva il Largo della Repubblica durante la manifestazione del volontariato. Nella foto sotto, alcuni degli organizzatori e sostenitori: da sinistra, Raffaele Gordini, Mariagiovanna Ranieri e Sante Seganti.



COOPERATIVA SOCIALE

ASSCOR

• Assistenza di Base • Servizi Territoriali

• Gestione Case di Riposo

Sede Legale: Via F. Magli, 22 - 48100 Ravenna
 Sede Amministrativa: Via Orsini, 3 - 48100 Ravenna
 Tel. 051/270201 - Fax 051/215235
 Sede Lugo: Via Pavarotti, 17 - tel. 0534/23027 fax 0534/23030

AREE DI INTERVENTO

Settore anziani Assistenza domiciliare, case protette, centri diurni e residenziali, centri per disabili, degenza ospedaliera, animazione, assistenti sociali, psicologi.

Settore minori Appoggio domiciliare a famiglie con disagio sociale.

Settore psichiatrico Assistenza domiciliare, comunità, alloggio.

Settore handicap Attività socio-riabilitative, educativo-terapeutico assistenziali in centri diurni, residenziali, domiciliari.

Servizio di fornitura e consegna pasti a domicilio nel comune di Ravenna

Ogni pasto è composto da:

- primo
- secondo
- contorno di verdure
- pane
- frutta

• Della data di presentazione della domanda, il servizio sarà attivo al massimo entro 2 giorni.

• Per far fronte a momenti di emergenza delle famiglie, il servizio può essere attivato anche solo per un breve periodo, ma comunque un minimo di 6 pasti settimanali.

Per il Consorzio faentino: quasi totale autosufficienza energetica e minimo impatto ambientale

Energia pulita: Caviro fa scuola in Europa

Aster e Regione Emilia-Romagna hanno portato i rappresentanti delle Regioni europee, partner del progetto EnercitEE, e della Commissione Europea in visita agli impianti dell'azienda faentina.

Sostenibilità ambientale: su questo delicato tema quattro Paesi europei vanno a scuola da Caviro.

Nei giorni scorsi, infatti, una delegazione internazionale - composta da rappresentanti delle quattro regioni europee partner del progetto EnercitEE (Alta Savoia per la Francia, Sassonia per la Germania, Kalmar Blekinge per la Svezia e Bassa Slesia per la Polonia) e della Commissione europea - ha fatto visita alla centrale a biomasse dell'azienda faentina, leader del settore vitivini-

nicolo nazionale.

La visita è stata organizzata da Aster e Regione Emilia-Romagna.

"L'impianto di Caviro, caso esemplare del nostro territorio - spiega Stefano Valentini di Aster, responsabile del progetto EnercitEE - rappresenta una filiera integrata e attenta all'impatto ambientale: gli scarti delle lavorazioni industriali vengono riutilizzati per produrre sottoprodotti, compost ed energia. Questo consente all'azienda di raggiungere quasi totalmente l'autosufficienza

energetica e minimizzare allo stesso tempo l'impatto ambientale."

Caviro, che opera da tempo all'interno della Piattaforma Energia e Ambiente della Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna, collabora con Crpa Lab per l'ottimizzazione degli impianti di digestione anaerobica per la produzione di biogas.

Il progetto EnercitEE, finanziato dalla Commissione europea, è realizzato nell'ambito del piano energetico della Regione Emilia-Romagna e persegue gli obiettivi 20-20-20 dell'Unione europea: riduzione del 20 per cento delle emissioni di gas serra, produzione del 20 per cento di energia con fonti rinnovabili e riduzione del 20 per cento del consumo energetico.



Faenza: una panoramica degli impianti per la produzione di energia nello stabilimento di Caviro.

11 novembre a Ravenna: presentazione del Bilancio Sociale 2010

Il Bilancio di Confcooperative

Venerdì 11 novembre alle ore 9 presso la sala Cavalcoli della Camera di Commercio di Ravenna (v.le Farini, 14) sarà presentato il Bilancio Sociale 2010 di Confcooperative.

La relazione sarà tenuta dal presidente provinciale Raffaele Gordini, mentre i dati del Bilancio Sociale saranno illustrati dal direttore Andrea Pazzi.

Sono previsti gli interventi di Gianfranco Bessi, presidente della CCIAA, di mons. Giuseppe Verucchi,

Arcivescovo di Ravenna-Cervia, di Claudio Casadio, presidente della Provincia e di Fabrizio Matteucci, sindaco del Comune di Ravenna.

Inoltre porteranno il loro contributo: Raimondo Orsini, preside del Corso di Laurea in Economia del No-Profit di Forlì e Flaviano Zandonai, ricercatore Iri-network di Trento.

Concluderà i lavori Maurizio Gardini, Presidente di Confcooperative Emilia Romagna



Assemblea Provinciale

Presentazione del Bilancio Sociale 2010

venerdì 11 novembre 2011 ore 9.00

Sala Cavalcoli - CCIAA di Ravenna Viale Farini, 14 - Ravenna

Novello e Cagnina in Caviroteca

Quando l'estate ha già ceduto il passo all'autunno, è il momento di gustare i primi vini della vendemmia 2011: il Novello e la Cagnina.

Il Novello Mantigno è un vino giovane e brioso, dal caratteristico profumo di bosco e dai freschi

sapori fruttati. Il Mantigno, ottenuto da uve Romagna Sangiovese D.O.C., ottimo con le caldarroste, la carne allo spiedo, le specialità a base di funghi, è vinificato adottando la classica metodologia della macerazione carbonica.

La Cagnina Battibecco, anch'essa tipica D.O.C. romagnola, è un vino dolce dai colori violacei e dal profumo caratteristico che allietta le serate autunnali, accompagnando perfettamente dolci e pasticceria secca, crostata, ciambelle e castagne.



Un particolare della Caviroteca di Faenza, sita in via Convertite, 12 (Tel. 0546 / 629335). L'acquisto di vini di qualità può essere effettuato anche nella Caviroteca di Forlì, in via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi, tel. 0543/775610) oppure in quella di Savignano sul Panaro (Mo), in via Claudia, 559 (Tel. 059/796746).

(Segue dalla prima)

Ciò allo scopo di ricostruire il rapporto di fiducia fra la produzione e le strutture organizzate e per rafforzare il sistema verso quella parte del settore ortofrutticolo non ancora organizzata.

Contemporaneamente nel mercato andrebbe rivisto il Dlgs 102/2005 al fine di introdurre l'obbligo di contratti di fornitura alla Grande distribuzione, ad inizio anno, al fine di rendere trasparente la quantità e la tipologia merceologica, i prezzi e i tempi di pagamento, gli sconti, i ristorni nonché i premi e i termini delle promozioni. A questo di deve aggiungere il diritto di scaffale per i prodotti a marchio comunitario (IGP, DOP,...). Le O.P. specializzate in categorie specifiche di prodotto, devono inoltre essere rafforzate e dotate di poteri erga omnes sulle qualità del prodotto da immettere sul mercato. In ultimo

andrebbe introdotta una Commissione regionale che verifichi la standardizzazione e pubblicazione dei listini di liquidazione: questo permetterebbe il confronto tra i valori di remunerazione e, dopo la pubblicazione delle previsioni di produzione, consentirebbe alla Commissione di monitorare la revisione e l'adeguamento dei piani operativi delle OP alle prospettive di mercato dell'annata.

G.B.

CON.ECO TRASPORTI
Soc. Coop. Cons.

- Trasporto merci infuse e confezionate
- Trasporto rifiuti e biomasse
- Trasporto in accordo ADR
- Trasporto merci voluminose
- Trasporto e locazione inerti
- Trasporto in ambito portuale

CON.ECO TRASPORTI Soc. Coop. Cons.
V.le V. Kandi, 44 - 48100 RAVENNA - tel. 0544.271282 - fax 0544.271273
coneco@conecotrasporti.it - www.conecotrasporti.it

GPL IN SERBATOI FUORI TERRA E INTERRATI

PUNTUALITÀ NELLE CONSEGNE

INSTALLAZIONE, CONSEGNA, REVISIONE GRATUITA

FATTURAZIONE A CONSEGNA O A CONTATORE

l'emilgas
L'ENERGIA DAL 1960

051 767405

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

DOMENICA 27 NOVEMBRE APERTI DALLE 10.00 ALLE 20.00 - ORARIO CONTINUATO

LE CICOGNE

CENTRO COMMERCIALE

Il tuo shopping a portata di mano

...in città!

BLUESPIRIT
COFRA CONAD
COSMEA
DIECI DECIMI
DUNE BUGGY CALZATURE
FAVENTIA TOURIST
INTERSPORT
LAVANDERIA 1 ORA LASTOR

LA COCCINELLA TABACCHI - LOTTO
LIBRERIA MONDADORI
MAGNOSFERA
SARTORIA LINDA
STEVE HAIR DIFFUSION
TACCO EXPRESS



Dal lunedì al sabato 8.30/21.00 orario continuato

LE CICOGNE il centro commerciale di Faenza - Via Galilei 4/1



MONTI & FIGLI

Faenza (RA) - Via Emilia Levante, 16 - Tel. 0546.31066
Cell. 347.7024697 / 340.7102263 / 348.8141306

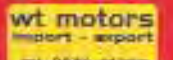


www.montig.it

mecdimontigiuseppe@hotmail.it

ACCESSORI E RICAMBI PER TUTTI I MOTORI

(I prezzi non comprendono le spese di spedizione e garanzia. Con Montaggio Garanzia + g 100)



BATTERIE

45 AH	€ 55,00
55 AH	€ 58,00
66 AH	€ 70,00
80 AH	€ 85,00
100 AH	€ 105,00



CONSERVAZIONE
RIGENERAZIONE CERCHI
PIEGATI TUTTI
OSSIGENATI anche per auto d'epoca

ATTINO AUTOMEZZI E CONSERVA A DOMICILIO
DEPOSITO PNEUMATICI APERTO ANCHE SABATO POMERIGGIO

OFFERTA GOMME ESTIVE

Varie marche	155/70R13	€ 40,00
Varie marche	175/65R14	€ 47,00
Varie marche	185/60R14	€ 45,00
Varie marche	195/60R15	€ 60,00
Varie marche	205/60R15	€ 70,00
Kumho, varie marche	195/65R15	€ 05,00
Varie marche	205/55R16	€ 75,00
Varie marche	225/55R16	€ 85,00
Varie marche	225/45R17	€ 75,00
Continental, varie marche	235/45R17	€ 80,00
Varie marche	195/70R15	€ 80,00
Varie marche	195/75R16	€ 85,00
Frontstrada Kumho, varie marche	235/75R16	€ 90,00
Offroad varie marche	215/65R16	€ 100,00
Offroad varie marche	245/70R16	€ 120,00
Varie marche	235/60R17	€ 130,00
Offroad varie marche	275/55R17	€ 190,00
Offroad varie marche	235/45R18	€ 175,00
Varie marche	255/50R20	€ 195,00

OFFERTE INVERNALI
Valido fino al 30/10/11

Varie Marche di Pneumatici

155/70R13	€ 50,00
175/65R14	€ 55,00
185/60R14	€ 60,00
195/60R15	€ 60,00
205/60R15	€ 75,00
195/60R14	€ 60,00
195/60R15	€ 65,00
195/55R15	€ 85,00
205/55R16	€ 75,00
225/45R17	€ 80,00
225/45R17	€ 110,00
195/70R15	€ 80,00
195/75R16	€ 95,00
205/65R16	€ 100,00
215/65R16	€ 100,00
215/60R17	€ 100,00
235/65R17	€ 125,00
235/60R18	€ 145,00

GOMME PER AGRICOLTURA
PREZZI ECCEZIONALI!



9.75-16	TM Varie Marche	€ 130,00
250/80-18	TM Varie Marche	€ 140,00
9.5-20	TM Varie Marche	€ 165,00
9.5-24	TM Varie Marche	€ 145,00
16.9-24	TM Varie Marche	€ 300,00
11.2-28	TM Varie Marche	€ 195,00
10-28	TM Varie Marche	€ 195,00
12.4-28	TM Varie Marche	€ 230,00
16.3-28	TM Varie Marche	€ 250,00
16.9-30	TM Varie Marche	€ 405,00



OMOLOGATI
Kaos 150cc € 2.190
Kaos 250cc € 3.290
Kronos WT 350cc € 4.290

OMOLOGATI
Poseidon 400 € 4.190
Ram 500 vari mod. € 4.590
Canadian WT 700 € 7.990

OMOLOGATI
Thor Qatar WT 530 € 7.500,00

PIT Cross 125 4t
€ 560,00
PIT Corsa 140 cc
€ 1.090,00
PIT Corsa 150 cc
€ 1.390,00

40cc. • 2T da corsa
da € 550,00
Minimoto a 2 tempi
da € 220,00

OMOLOGATI
50cc. 4t € 990,00
125cc. 4t € 1.380,00
150cc. 4t € 1.490,00

Marte Beta 110 cc 4t
€ 1.100,00
ATV 110 4t + RETRO.M.
€ 800,00

ATV 110 € 800,00
Marte Beta 50 cc
€ 650,00
Marte Gamma 50 cc
€ 700,00

Presentati a Bagnacavallo i risultati delle attività svolte dal Siil nel 2010

Un lavoro da cittadino

Sono stati presentati il 18 ottobre scorso presso la sala Oriani dell'antico Convento di San Francesco a Bagnacavallo i dati 2010 del SIIL (Sostegno integrato per l'inserimento lavorativo) il servizio provinciale gestito dal consorzio Fare Comunità.

"I dati registrati dal Siil lo scorso anno - ha spiegato **Massimo Caroli**, direttore Fare Comunità - dimostrano un costante allineamento a quelli degli anni precedenti: sono stati, infatti, 328 le persone con disabilità che hanno usufruito dei progetti di inserimento lavorativo oltre a 23 persone in situazione di svantaggio o difficoltà. Ciò ha comportato un incremento del 37,8% delle prese in carico per un totale di 129 persone, tra le quali ben 88 hanno trovato il lavoro più adatto a loro."

Il Siil è un servizio gratuito della provincia di Ravenna che, dal 1998, sostiene e accompagna le imprese e le persone disabili nell'inserimento lavorativo.

"A rivolgersi al Siil - ha continuato Caroli - sono gli iscritti alla lista di collocamento provinciale. Questi iscritti passano per un'apposita commissione, composta da tecnici della Provincia e dei servizi sociali e sanitari, che valuta la possibilità o meno di studiare un percorso di inserimento

lavorativo. A questo punto entra in gioco il Siil che fa da vero e proprio mediatore tra la persona che cerca lavoro e l'azienda disposta ad offrirlo. Ogni persona ha a disposizione un tutor individuale il cui compito è seguire l'utente nell'intera esperienza lavorativa."

Come è emerso dalla presentazione dei dati, solo nel 2010 le aziende che hanno instaurato un rapporto con il Siil sono state 235, fra queste 218 hanno portato avanti dei veri e propri progetti di inserimento lavorativo. Nel 64,4% dei casi si è arrivati alla stipula di contratti a tempo determinato e nel 17,8% anche a rapporti a tempo indeterminato. Tutto ciò si traduce in un minor costo annuo per l'amministrazione pubblica pari 7.200 euro a persona inserita, un valore economico che si aggiunge all'inestimabile valore culturale e sociale.

"Ma il lavoro del Siil - ha proseguito il direttore di Fare Comunità - non si ferma con la stipula del contratto. Le attività continuano con il supporto di tutor e operatori specializzati anche nelle fasi successive all'inserimento. Tutto questo è possibile grazie alle sinergie della rete instaurata in questi anni con i servizi territoriali, l'Asp di Ravenna-Cervia e Russi, l'Unione dei Comuni della Bassa Romagna, i Servizi sociali



Bagnacavallo, Ostello di S. Francesco, 18 ottobre: una fase della presentazione dei dati del SIIL per il 2010. Al tavolo dei relatori, da sinistra: Ruggero Villani, resp. AICCON Forlì, Alessabdra Graziani, resp. collocamento disabili prov. di Ravenna, Francesco Rivola, ass.re al lavoro prov. di Ravenna, Laura Rossi, sindaco di Bagnacavallo, Massimo Caroli, direttore Consorzio 'Fare Comunità'.

associati del faentino, l'Ausl-Dsm e l'Inail."

Oltre al direttore di Fare Comunità erano presenti all'incontro il sindaco di Bagnacavallo **Laura Rossi**, la responsabile del collocamento disabili della provincia di Ravenna, **Alessandra Graziani**, il responsabile Aiccon di Forlì, **Ruggero Villani**, e l'assessore provinciale alla Formazione professionale e al lavoro, **Francesco Rivola**.

"Il Siil rappresenta per la provincia di Ravenna un investimento del quale siamo molto convinti e soddisfatti - ha sottolineato l'assessore provinciale -. E' chiara la rilevanza che gli enti locali attribuiscono a

queste attività ed anche la soddisfazione per il cammino comune fatto in questi anni. D'altra parte, nonostante gli sforzi fatti, la situazione delle persone disabili in cerca di lavoro in provincia di Ravenna appa-

re ancora particolarmente critica in quanto la protezione riconosciuta dalla legge alle persone con gravi problemi di salute non è sufficiente a garantire a tutti i disabili una collocazione.

"Questo - ha concluso

Rivola - ci spinge a proseguire con determinazione nello sforzo iniziato ed a migliorare la qualità dell'intervento ed il livello di integrazione tra i vari soggetti coinvolti."

Ilaria Florio

Alberto Longanesi parte per la missione di solidarietà

Per il Burkina Faso

Nel mese di novembre Alberto Longanesi partirà per una nuova missione in Burkina Faso con l'obiettivo, che lo guida da sempre, di dare un aiuto concreto alla popolazione in grande difficoltà.

Come ogni anno sarà accompagnato da una delegazione di volontari del Comitato Burkina Faso Bagnacavallo e porterà con sé il contributo materiale ed economico che tutto il mondo della cooperazione bagnacavallese ha messo a disposizione.

L'impegno di Longanesi nel Paese africano ha preso il via nei primi anni '70 e da allora non si è mai fermato portando anche allo sviluppo di numerosi bacini idrici e pozzi indispensabili per contrastare la siccità che ogni anno colpisce drammaticamente il Burkina Faso.

Da non dimenticare anche il grosso contributo a favore dell'agricoltura, primaria fonte di reddito per la popolazione: magazzini, container, macchine agrico-

le ma soprattutto grande esperienza e disponibilità hanno portato anche in una terra così difficile risultati incalcolabili.

M.A.



Il consorzio Fare Comunità

Il Consorzio Fare Comunità nasce dall'unione tra movimento cooperativo provinciale e enti di formazione e opera con l'obiettivo di sviluppare e potenziare le attività di sostegno e supporto all'inclusione sociale e lavorativa in Provincia di Ravenna.

Fanno riferimento a Fare Comunità le principali cooperative sociali aderenti a Confcooperative, Lega-coop e Agci e gli Enti di Formazione che si occupa-

no di percorsi formativi a favore delle fasce deboli della società.

Gli obiettivi del consorzio sono: sviluppare il welfare di cittadinanza e promuovere ed attivare la lotta all'esclusione sociale; consolidare le buone pratiche attivate all'interno del progetto europeo *Equal Agape* ed estenderle ad altri campi e settori delle politiche del welfare locale; portare a sistema, all'interno di un'unica struttura

operativa, le attività di sostegno e supporto all'inclusione sociale e lavorativa, a partire dall'esperienza del Siil, con la possibilità di sviluppare nuovi servizi e attività nell'ambito delle politiche attive del lavoro a favore delle fasce deboli.

Il consorzio Fare Comunità è in via Boncellino 44 a Bagnacavallo.
Per informazioni: consorzio@farecomunita.com.
Tel. 0545/926055.

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 al 12 novembre

ACQUISTI 2 PAGHI 1
GRANDE OCCASIONE!

• Dal 10 al 16 novembre

TAGLIO PREZZO • PREZZI SCONTATI
APPROFITTAENE!!

• Dal 17 al 26 novembre

TANTI TANTI SCONTI FINO AL 50%

SABATO 19 NOVEMBRE

Festeggiamo al CENTRO "PIEVE"

il 17° COMPLEANNO!!!

COBAR/CONAD effettuerà una vendita promozionale di PIUMINI, LENZUOLA IN FLANELLA e tanti altri casalinghi!

• Dal 24 al 30 novembre

GRANDE OCCASIONE:
100 articoli in vendita a 1 euro!

DAL 2 AL 30 NOVEMBRE

"CARRELLO FELICE"

contro la crisi con ribasso prezzi del 25% o 30% su 100 PRODOTTI PRIMARI A MARCHIO CONAD

I Mercoledì occasione d'acquisto
"RE PER UN GIORNO"

2 novembre	PROSCIUTTO S. DANIELE (intero)
9 novembre	VINO CHIANTI CLASSICO DOCG
16 novembre	FIorentINE CON OSSO
23 novembre	FRUTTA O VERDURA
29 novembre	MORTADELLA CONAD (gr.750)

La cooperativa produttrice di patate DOP e cipolle lancia l'allarme: "Occorrono politiche serie"

Cometa: Salviamo i nostri prodotti tipici

Non accennano a diminuire i disagi per il mondo agricolo che, dopo un'estate davvero nera per l'ortofrutta, si prepara all'ennesima "stangata". A farne le spese, questa volta, le coltivazioni di patate e cipolle, vera eccellenza delle nostre pianure e punto di forza della cooperativa **Cometa** di Medicina che opera su circa 560 ettari di terreno immettendo sul mercato, ogni anno, oltre 120mila quintali di patate DOP e 130mila quintali di cipolle.

Claudio Brintazzoli, direttore della cooperativa, spiega quali riflessi può avere questa crisi sulle coltivazioni del nostro territorio.

Come è andata quest'anno la produzione di patate e cipolle?

«Rispetto allo scorso anno abbiamo registrato un 20% in più nella produzione di cipolle mentre per le patate l'aumento è di circa il 10% (valore unitario per ettaro, ndr). Purtroppo, con-

trariamente a quanto avvenuto lo scorso anno, anche nell'est europeo vi è stato un grosso aumento di produzione e questo sta mettendo in grave crisi le esportazioni.»

In che modo?

«Gli Stati dell'Europa dell'est nel 2010 hanno acquistato grandi quantità di patate e cipolle ma quest'anno, a fronte della maggior produzione, non stanno praticamente importando.»

Quali sono i riflessi di quest'andamento sulle quotazioni?

«Ovviamente la produzione abbondante ha determinato un aumento esagerato dell'offerta con conseguente crollo dei prezzi. A questo poi va unita la riduzione dei consumi che in Italia è particolarmente forte. Le prospettive sono davvero preoccupanti e i prezzi, così come sono, non sono sufficienti a coprire i costi di produzione.»

Nel medio - lungo periodo quali conseguen-

ze può avere questa situazione?

«Se questa crisi dovesse perdurare i riflessi sarebbero drammatici e non colpirebbero solo economicamente il nostro territorio ma potrebbero determinare un allontanamento da coltivazioni tipiche che rappresentano le nostre pianure da secoli. Occorre fare qualcosa per salvare le produzioni locali e per evitare che continui la fuga dalle campagne o che avvenga una conversione in altri prodotti che, di tipico, non hanno proprio niente»

A cosa fa riferimento?

«Mi riferisco soprattutto al mais e alla destinazione a biomassa che se ne fa in pianura padana: lo sviluppo massiccio di questo tipo di impianti sta compromettendo seriamente le colture tipiche del territorio. Purtroppo fino a quando mancherà una regolamentazione seria o prese di posizione che possano garantire un minimo di reddito agli



Medicina: la raccolta delle cipolle in un terreno della cooperativa Cometa.

agricoltori è difficile che questa tendenza possa invertire.»

Nonostante questo i vostri prodotti di "quarta gamma" sembrano difendersi bene...

«Diciamo che mantengono le quote anche se la flessione si fa sentire, inevitabilmente, anche sui pro-

dotti pronti destinati al mondo della ristorazione. Stiamo parlando, in particolare, di patate e cipolle pelate, tagliate (a cubetti, spicchi o affettate) in soluzioni che vanno da 1 a 10 chilogrammi per le patate e da 100 grammi a 5 chilogrammi per le cipolle.»

Qual è il futuro della

cooperativa Cometa?

«La continua ricerca di soluzioni che riducano i costi di gestione, confezionamento e trasporto dei nostri prodotti. Solo in questo modo potremo stare vicino ai nostri soci e tentare di contrastare questa difficile crisi.»

Mabel Altini

Attraverso l'innovativo progetto FIL (Famiglia Impresa Lavoro) presentato a Bologna il 13 ottobre

Confcooperative: famiglia e lavoro? Si può

Dedicarsi interamente alla famiglia o lavorare per avere una maggior tranquillità economica e realizzarsi professionalmente secondo le logiche delle pari opportunità? Una scelta sicuramente non semplice che oggi riguarda milioni di donne in Italia come in molti altri paesi occidentali.

Una risposta a questo interrogativo, estremamente attuale ed importante, arriva da Confcooperative, forza economica e sociale che fa della mutualità e della solidarietà il proprio patrimonio specifico. Per favorire la difficile conciliazione tra lavoro e famiglia, infatti, questa organizzazione ha messo a punto alcuni interessanti strumenti tra cui l'innovativo progetto FIL (Famiglia Impresa Lavoro).

«Un sistema virtuoso - dichiara **Claudia Gatta**, presidente della Commissione Diri-

genti Cooperatrici di Confcooperative Emilia Romagna - studiato appositamente per offrire risposte adeguate ai soci ed alle socie delle cooperative aderenti e alle loro famiglie e favorire la più completa realizzazione dei lavoratori, ed in particolare delle lavoratrici, nel pieno rispetto degli obiettivi economici delle imprese.»

«Dal punto di vista operativo - prosegue Claudia Gatta - il progetto FIL prevede, tra l'altro, l'erogazione di appositi voucher per acquistare servizi rivolti all'infanzia o agli anziani dalle cooperative specializzate in questi settori e la definizione di un apposito fondo integrativo finalizzato ad esempio a garantire la copertura al 100% della maternità per le lavoratrici nel caso non sia previsto dal contratto oppure l'integrazione necessaria a coprire i costi per i servizi conciliativi per i figli o gli

anziani. L'obiettivo dell'iniziativa promossa da Confcooperative è diffondere una nuova cultura family friendly attivando soluzioni che favoriscano la conciliazione del lavoro con la vita familiare.»

«E si tratta di un percorso davvero importante - aggiunge la presidente della Commissione Regionale Dirigenti Cooperatrici - in quanto l'universo 'rosa' all'interno di Confcooperative Emilia Romagna è decisamente ben rappresentato: circa 81.700 dei 228.000 soci sono infatti donne (quasi il 36% del totale). E anche tra gli addetti la componente femminile è estremamente numerosa: tra soci e non soci sono 43.500 su un totale di 67.300.»

La provincia più "rosa" è Ravenna dove su 63.400 soci Confcooperative conta quasi 26.000 donne; seguono Reg-

gio Emilia con poco meno di 14.000 donne su 30.500 soci, Forlì con circa 9.400 donne su 29.500 soci, Modena con 9.300 su 28.300, Bologna con 8.100 su 31.500, Parma

con 5.800 su 14.200.

«Inizialmente, il progetto Famiglia Impresa Lavoro - conclude Claudia Gatta - verrà sperimentato in 14 regioni: Abruzzo, Campania,

Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria e Veneto.»



Bologna, 13 ottobre: un momento della presentazione del F.I.L. Da sinistra: Marco Venturelli, direttore di Confcooperative Emilia-Romagna, Gianluca Mingozzi, funzionario Confcooperative E.R., Claudia Gatta, presidente della Commissione Dirigenti Cooperatrici di Confcooperative Emilia Romagna.

Aree verdi

- Progettazione
- Realizzazione
- Manutenzioni

GIARDINAGGIO

PASI PIERO & LUCA

Call. 336 8130891 - Via Selva Fesentina, 10 - 48018 Reda Faenza (RA)

Geom. VISANI

RISTRUTTURAZIONI
IMPERMEABILIZZAZIONI
TETTI - LATTONERIA

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

Alle Cicogne apre INTERSPORT

Giovedì 17 novembre INTERSPORT, il più grande network internazionale di negozi di articoli sportivi, inaugura un nuovo punto vendita presso il Centro Commerciale Le Cicogne, nel cuore della città di Faenza.

Il negozio si presenta con un design moderno e tante immagini sportive di sicuro impatto ma soprattutto con una collezione di grandi marchi attentamente selezionati per soddisfare le esigenze di tutti gli sportivi. Il layout del punto vendita è organizzato per mondi (*Fitness, Piscina, Running, Calcio, Outdoor, Basket, Sport minori*), ognuno caratterizzato da una completa collezione di proposte di abbigliamento, calzature e accessori. COFRA s.c. è partner di INTERSPORT per questo nuovo negozio in franchising, in cui la forza e l'esperienza di un'insegna leader a livello internazionale si uniscono alle note capacità imprenditoriali del gruppo faentino con l'obiettivo di offrire prodotti e servizi di qualità a tutte le tipologie di sportivi, di tutte le età.

INTERSPORT accoglie sotto la propria insegna negozi in franchising e di liberi imprenditori, tutti accomunati dalla passione per lo sport e dalla voglia di offrire qualità e servizi adeguati alle esigenze di un consumatore in continua evoluzione, sempre più informato ed esigente, sempre in cerca delle ultime novità a livello di tecnologia, performance, sicurezza e confort.

La leadership di INTERSPORT è il risultato delle partnership con i più importanti marchi del settore degli articoli sportivi, collaborazioni che nei punti vendita si traducono in assortimenti sempre aggiornati, completi e competitivi. Fra i brand più importanti ricordiamo Nike, Adidas, Puma, Freddy, Asics, Mizuno, Reebok, The North Face, Colmar, ecc. A questi si affiancano interessanti proposte private label, quali le collezioni McKinley, Energetics, Pro Touch, FireFly ed Etirel.

INTERSPORT nasce nel 1968, quando dieci

rinomati gruppi d'acquisto decidono di riunirsi a Parigi con l'obiettivo di creare un'organizzazione internazionale che operasse nel campo degli articoli sportivi con l'obiettivo di offrire ai consumatori il massimo a livello di qualità, assortimento e convenienza.

Nel 1972 INTERSPORT diventa il rivenditore sportivo ufficiale alle Olimpiadi di Monaco con un negozio all'interno del Villaggio Olimpico e un centro fitness per gli atleti di tutto il mondo.

Nel 1976 INTERSPORT è il rivenditore sportivo ufficiale delle Olimpiadi Invernali di Innsbruck. Nel 2007 INTERSPORT ITALIA festeggia i suoi primi 10 anni.

Nel 2008 diventano oltre 1250 i negozi di 26 paesi riuniti sotto l'insegna INTERSPORT.

Nel 2010 apre il primo negozio INTERSPORT in Corea del Sud e il primo negozio in franchising di INTERSPORT ITALIA..

Sabina Orlandi
Ufficio Comunicazioni
Gruppo Cofra

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

Panettone artigianale

Ingredienti
Dosi per 12 persone

- Farina bianca - 750 g circa più quella necessaria per infarinare le superfici di lavoro
- Lievito di birra fresco - 25 g
- Burro - 220 g
- Uova intere - 4
- Tuorli - 2
- Zucchero - 200 g
- Canditi assortiti - 80 g
- Uvetta sultanina - 100 g
- Sale - due pizzichi
- Acqua - 350 ml

Tempi

Preparazione: 90 minuti più i tempi di lievitazione. Cottura: 50 minuti. Totale: 24 ore.

Prima lievitazione. Mettere 100 g di farina in una zuppiera media. Sciogliere il panetto di lievito di birra in 150 ml di acqua tiepida (non superiore ai 20°C) e unire l'acqua alla farina. Con le dita sciogliere i grumi. Bagnare nell'acqua bollente un telo di cotone, strizzarlo e coprire la zuppiera. La temperatura in casa deve essere alta (almeno 24 - 25°C) oppure preriscaldare il forno a 30°C, spegnerlo e poi mettere la zuppiera nel forno.

Seconda lievitazione. La mattina dopo unire al panetto altra farina (da 120 a 150 g) nella zuppiera. Prima con 120 g di farina e aggiungerne altri 20 o 30 g o più. Togliere il panetto dalla zuppiera e lavorarlo per qualche minuto sul tagliere. Spostare il panetto infarinato in una zuppiera più grande. Bagnare nell'acqua bollente il telo di cotone e coprire la zuppiera. Il secondo panetto deve lievitare per diverse ore, anche sei. E' bene che il suo volume non raddoppi solo ma aumenti molto. Più lievita più il panettone sarà soffice.

Terza lievitazione. Nel primo pomeriggio il panetto sarà pronto. Prima di lavorarlo preparare tutti gli ingredienti. Sciogliere lo zucchero in 200 ml di acqua in un pentolino. Cuocere per almeno 45 minuti ottenendo uno sciroppo fluido e limpido. Aggiungere le uova intere, una alla volta, con la frusta.

Unire i due tuorli. Il composto deve risultare alla fine, poco prima di unirli all'impasto, schiumoso e tiepido (non superiore ai 20°C). Mettere a bagno in acqua tiepida le uvette (per almeno 20 - 30 minuti). Tagliare i canditi e passarli nella farina. Strizzare le uvette e infarinarle.

Preparare il recipiente per la cottura. Foderare il fondo con un disco di carta da forno imburato (il burro deve essere molto morbido) su tutti e due i lati. Ripetere l'operazione con il bordo. Tutto il recipiente deve essere foderato fino all'orlo. Sciogliere a bagnomaria 200 g di burro a temperatura ambiente. Preparare 400 g di farina con il sale, sul tagliere. Mettere il panetto lievitato nel centro della fontana e verso il burro. Sciogliere il panetto nel burro fuso tiepido con pazienza con un



po' di farina della fontana. Quando tutto il burro è amalgamato al panetto versare, poco per volta, il miscuglio di sciroppo ed uova unendo anche gradualmente la farina della fontana. Preparare altri 100 g di farina da unire solo alla fine con uvette e canditi. Trasferire l'impasto nel recipiente. L'impasto dovrebbe triplicare. Mettere il recipiente nell'angolo riparato e alla temperatura indicata e aspettare fino a quando il panettone supera il bordo. Preriscaldare il forno a 180°C. Mettere il panettone nel fondo del forno. Cuocere per circa 40 minuti. Dopo 20-25 minuti abbassare la temperatura a 160°C. Non aprire il forno, per nessun motivo. Controllare la cottura. A fine cottura spegnere il forno e lasciare il panettone in forno con lo sportello semiaperto. Farlo raffreddare completamente prima di trasferirlo sul piatto di portata.

Partecipa alla rubrica 'La ricetta del socio Cofra': l'arte della tavola e dell'ospitalità

Se sei Socio Cofra invia la tua migliore ricetta e, se selezionata, sarà pubblicata e premiata con un omaggio promozionale. Invia la ricetta a:

Ufficio comunicazione gruppo Cofra,
Via Volta 11 - 48018 Faenza
oppure via e.mail a:
comunicazione@gruppocofra.it



INTERSPORT apre al Centro Commerciale Le Cicogne il 17 novembre con un ampio assortimento, interessanti offerte e un simpatico omaggio per i propri clienti. Vi aspettiamo!

Prezzi validi dal 03/11/2011 al 27/11/2011

 <p>34,90 euro</p>	 <p>19,90 euro</p>	 <p>59,90 euro</p>	 <p>29,90 euro</p>
--	--	--	--

Se non hai ricevuto il volantino delle offerte lo puoi scaricare dal nostro sito www.gruppocofra.it/cofra/bricofer/

Scalda la tua casa a prezzi convenienti.

■ FERRAMENTA ■ GIARDINO ■ DECORAZIONE ■ BAGNO

FAENZA - Via Volta, 11 - Tel. 0546/620655
FAENZA - Via Bisaura, 1/3 (centro comm.le "Le Malolliche" - Tel. 0546/646867
bricofer@gruppocofra.it - www.gruppocofra.it/cofra/bricofer/



90 ANNI

Tra il dire e il fare.

COFRA

Alla scoperta di Israele con Faventia Tourist

...lasciatevi prendere per mano attraverso la magia della Terra d'Israele, là dove Ebraismo, Cristianesimo, Islam, s'intrecciano nella mistica Galilea ed intorno le acque del lago di Tiberiade, dentro le rocce del deserto della Giudea e il drammatico Mar Morto, per poi unirsi nella splendida ed unica città di Gerusalemme...

Santa alle tre grandi religioni monoteiste è sempre un'occasione per accogliere ogni volta una sorpresa. Come quando arrivi a Gerusalemme in un freddo pomeriggio di dicembre e ti ritrovi nel pieno di una nevicata.

Come quella volta che, mentre pregavo nella Basilica dell'Annunciazione a Nazareth lamentandomi del

nascita che ricorda a tutti l'impegno a essere sostenitori della vita ad ogni costo.

Il Deserto di Giuda e il Neghev: sono i luoghi della solitudine, dei colori e dell'essenzialità da riscoprire per vivere in un mondo a volte troppo superficiale.

Haifa: la città del lavoro e dell'impegno tecnologico affinché l'intelligenza umana sia sempre a servizio della giustizia.

Tel Aviv e Giaffa: le porte di un paese che, dal mare o all'aeroporto, ti accoglie ma ti chiede rispetto per la sua vita quotidiana unica al mondo.

I Territori sotto l'Autorità Palestinese: le città di un popolo giovane che nel visitarle impegnano tutti alla solidarietà e alla pace.

Ma su tutte c'è Gerusalemme con le sue ricchezze

e le sue contraddizioni, dove ognuno può spiritualmente sentirsi a casa propria, ma non può rivendicarla come sua esclusiva.

Io sono innamorato di questa città: ogni volta che torno mi sento a casa mia, non solo perché qui trovo le radici della mia fede, ma soprattutto perché una città come questa non c'è. I suoi vicoli, ma soprattutto la sua gente; passeggiare al mattino presto in Città Vecchia o fermarsi per vedere le persone che vanno, vengono ognuno con la sua storia e con la sua cultura, mi riempiono gli occhi e il cuore di gioia. Al tempo stesso mi chiedono di essere il primo a vincere una sorta di gelosia che mi prende.

Perché a Gerusalemme sei ospite e residente al tempo stesso, pellegrino e cittadino di un luogo che



misteriosamente ti appartiene in tutte le sue espressioni, forse perché ritrovi in esso un po' di quello che sei. Ogni volta che lascio la Città Santa ripeto a me stesso le ultime parole della cena pasquale: 'L'anno prossimo a Gerusalemme' con la speranza che si fa certezza che sarà proprio così!>

Don Tiziano Zoli

I viaggi in Israele con Faventia Tourist

Dal 27 dicembre al 3 gennaio
Speciale Israele con Don Tiziano Zoli
Euro 1.280

29 aprile - 6 maggio 2012
Israele - Mosaico di cultura e storia millenaria
Euro 1.280 + tasse aeroportuali.



Ci piace farvelo raccontare da Tiziano Zoli autore di "GERUSALEMME: dove Dio e l'uomo si incontrano" e di "ISRAELE la Terra della Promessa" ed. Polaris, quest'ultima di prossima pubblicazione e presentazione a cura di Faventia Tourist con la presenza dell'autore, il 6 dicembre alle ore 20.45 presso la Sala Convegni 'Giovanni Dalle Fabbriche', Via Laghi 81.

Siete tutti invitati!

«Quando parti per Israele hai la tua valigia piena di paure e pregiudizi. Quando parti per Israele non sai mai cosa ti aspetta. Quando parti per Israele il tempo sembra correre veloce. E invece...

Quando arrivi in Israele devi lasciare a casa i tuoi timori.

Quando arrivi in Israele puoi incontrare te stesso o trovare quello che stai cercando.

Quando arrivi in Israele il tempo rallenta per farti incontrare l'Eterno.

Per uno come me, che cerca di organizzare tutto al dettaglio o almeno desidera avere tutto sotto controllo, ogni viaggio nella Terra

muezzin che invitava al Ramadan, in realtà non mi accorgevo che entrambi pregavamo lo stesso Dio. Come quando incontri persone che ti entrano nel cuore e il ricordo delle chiacchierate vissute insieme non ti abbandona più.

Vivere alcuni giorni in questa terra amata e contesa, è ogni volta l'occasione che ho per scoprire cosa significhi 'promessa'. Il viaggio in Israele, gli incontri che puoi avere, i luoghi che visiti non sono mai un diritto o una pretesa umana, ma sempre una specie regalo. E come in una splendida caccia al tesoro ogni visitatore, pellegrino o viandante o turista che sia, è chiamato a scoprirne i doni.

Nazareth: è il luogo della vita quotidiana fatta di lavoro, preghiera, amicizia e famiglia che sono ingredienti quotidiani per la felicità.

Il Lago di Tiberiade: è il luogo dell'incontro, dei miracoli e della predicazione di Gesù che da allora ricorda a tutti che, qualche volta, anche gli ultimi possono diventare primi.

Betlemme: è il luogo delle radici, della vita, della

Tutti i supermercati propongono strenne, buoni spesa e viaggi per le prossime festività

Le idee di Natale di Cofra Conad

Cofra, per il Natale in arrivo, propone alcuni "regali aziendali" da offrire a fornitori, dipendenti, clienti e amici. Anche quest'anno è arrivato il tempo di scegliere i cesti natalizi per i partner in affari, clienti e dipendenti. Cofra vi offre vasto assortimento per ogni esigenza di budget e sempre competitivi (a partire da euro 9,50).

Come ogni anno in tutti i supermercati Cofra Conad a partire da novembre, è disponibile un ricco assortimento per la preparazione di strenne, confezioni regalo, ceste ecc. da arricchire con selezioni di specialità culinarie tutte da gustare. I canestri possono essere riempiti con una selezione di prodotti di generi diversi: vini, liquori e distillati, condimenti e spezie, conserve e dolci, formaggi, pasta e riso, salumeria e altre specialità. Le confezioni si

possono richiedere personalizzate in base alle necessità. È possibile richiedere il servizio consegna, imballaggio e spedizioni in Italia e all'estero. Si consiglia per prenotazioni e informazioni di contattare l'ufficio "ceste" a Faenza al superstore "Le Cicogne" 0546.623080 e a Ravenna al Supermercato "Bassette" 0544.456222.

L'acquisto dei "Buoni

Spesa" sono regali sempre graditi a chi li riceve.

I Buoni spesa di Cofra - di diverso taglio a partire da € 10,00 - sono spendibili in tutti i supermercati Cofra, nei Bricofra di via Volta e al centro commerciale "Le Maioliche" di Faenza, si richiedono presso gli uffici Cofra, in via Volta 11 a Faenza.

Faventia Tourist propone regali speciali. I "Cofa-

netti viaggio". Nuove idee regalo originali e accattivanti, pensate su misura per rendere ogni regalo perfetto per i vs collaboratori, per premiare, incentivare e fidelizzare clienti o anche solo per amici e parenti. Fra le box a scelta: weekend / soggiorno in Italia o in Europa; massaggi, trattamenti; cene, degustazioni ed esperienze ispirate a temi emozionali. E la sorpresa è che vi sono proposte per ogni fascia di prezzo (a partire da eur 29,90).

Cofanetto Eco a € 129,90: soggiorni enogastronomici per 2 persone e 20 attività gustose e divertenti. **Eco** è il primo cofanetto a zero emissioni, prodotto con fibre riciclate, certificate Ecolabel, realizzato in collaborazione con Legambiente -Turismo che ha partecipato alla selezione ed alla certificazione delle strutture.

S.O.



www.faventiatourist.com

CON FAVENTIA I VIAGGI IN ISRAELE

Dal 27 dicembre al 3 gennaio
Speciale Israele
Con Don Tiziano Zoli

€ 1.280,00

Dal 29 aprile al 6 maggio 2012
Israele
Mosaico di cultura e storia millenaria.

€ 1280,00
+ tasse aeroportuali

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

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

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

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

Partner



WIN



FEEL



ACTION

RUN



**giovedì 17 novembre
apre il nuovo
negozio INTERSPORT**

PLAY



TI ASPETTIAMO
con le collezioni
dei migliori marchi,
tante offerte
e un simpatico
omaggio.

SPORT TO THE PEOPLE

INTERSPORT®

Centro Comm.le Le Cicogne - Via Galilei 4/18 - FAENZA

Il presidente Andraghetti: "Un vino di qualità molto elevata a fronte di una riduzione dell'8-10% della quantità"

Cesac: un'ottima vendemmia

Anche la cooperativa Cesac sca di Conselice conferma l'entusiasmo trapelato in queste settimane per il risultato della vendemmia 2011:

«È stata davvero un'ottima vendemmia - conferma **Stefano Andraghetti**, presidente della cooperativa conselicese -. Certo, c'è stata una riduzione dell'8/10% medio sulla produzione ma, contestualmente, non sono mancate le note positive.»

In primis l'aumento di gradazione alcolica di circa 1,3%:

«A differenza dello scorso anno abbiamo raccolto uva sanissima - prosegue Andraghetti - che si sta trasformando, nella nostra cantina, in prodotto di qualità molto elevata. Prodotto che, come da regolamento, sarà conferito presso il consorzio Caviro e come ogni anno, rivolgere-

mo particolare attenzione verso gli storici clienti della cooperativa.»

Anche sui prezzi l'euforia di queste settimane pare essere confermata:

«I prezzi si sono concretizzati su valori molto interessanti confermando le previsioni di inizio campagna - sottolinea Andraghetti -. In questa fase di commercializzazione abbiamo stretto contratti soddisfacenti ed è cominciata i primi di novembre la vendita al dettaglio presso il nostro stabilimento. Tra i vini presenti in cantina anche alcune referenze di qualità, sia di uve bianche che rosse, lavorate quest'anno con particolare attenzione.»

Il prossimo obiettivo della cooperativa riguarda il potenziamento e la riorganizzazione degli strumenti di lavoro della responsabile della Cantina Sociale:

«Stiamo progettando il rafforzamento della tecnologia della struttura - precisa il presidente della cooperativa -. In questi anni abbiamo realizzato numerosi investimenti sui nostri impianti e sulle nostre strutture (bonifica ambientale, installazione impianto fotovoltaico, apertura nuova filiale Romagna Assicuranda) e, nonostante tre anni di abbattimenti, riscontriamo un conferimento che permette una piena utilizzazione delle capacità produttive della cooperativa. Approfittiamo di questa stabilizzazione della produzione e della lavorazione dell'uva per continuare sulla strada dell'investimento per la qualità. Nel mese di dicembre sarà organizzata, come ogni anno, l'assemblea informativa nel corso della quale verrà presentata e saldata la liquidazione finale dell'uva e non man-

cherà, ovviamente, il tradizionale consiglio nel giorno della pre-vigilia: sarà

anche un'ottima occasione per informare i soci sul risultato di tutti gli impor-

tanti investimenti realizzati in questi anni.»

M.A.



Conselice: il Sangiovese ed il Trebbiano Ravenna sono due delle referenze ad Indicazione Geografica Tipica prodotte nelle cantine della Cooperativa Cesac, con l'etichetta Punta Frattina.

La cooperativa agricola faentina potenzia i propri servizi

La cooperativa S. Biagio al passo con i tempi

Dopo aver concluso i lavori della vendemmia, la cooperativa agricola San Biagio si prepara ad una stagione all'insegna del recupero e riciclaggio del legname e dell'installazione di nuovi impianti per gli agricoltori.

«Abbiamo concluso una vendemmia buona dal punto di vista qualitativo e inferiore da quello quantitativo a causa del clima secco registrato quest'anno - spiega **Ivo Merenda**, direttore della cooperativa -. La mancanza di precipitazioni ci ha permesso di svolgere il lavoro di raccolta in maniera veloce ed efficiente, dando così un servizio immediato al nostro socio e conferendo in cantina un prodotto di ottima qualità. Il nostro parco macchine è aumentato raggiungendo il numero di sei vendemmiatrici automatiche e acquistando nuovi rimorchi per riuscire a dare una risposta sempre pronta alle esigenze dei nostri soci.»

Altro servizio importante che la cooperativa San Biagio eroga ai propri soci è l'abbattimento dei vecchi frutteti accompagnato dalla raccolta e dal recupero della legna.

«I mercati sfavorevoli a molte varietà ortofrutticole - continua Merenda - fanno sì che gli agricoltori decidano di convertire i propri frutteti ad altri tipi di colture, per lo più cerealicole in forma estensiva. Accanto a questo fenomeno si registra una maggiore richiesta di biomasse per la produzione di energia. Noi abbattiamo i vecchi alberi da frutto, trituriamo il legname con degli appositi biotrituratori e conferiamo il prodotto a strutture idonee, come le centrali a biomasse. Una volta si bruciava la legna sul campo, oggi non si può più per legge e grazie ai nostri servizi e alla richiesta crescente di biomasse riusciamo a non sprecare un materiale energetico come il legname.»

Un'innovazione in materia di agricoltura in cui la cooperativa San Biagio si distingue è la tecnologia utilizzata per la messa a dimora di nuovi impianti agricoli:

«A differenza di qualche anno fa in cui gli impianti venivano realizzati in maniera poco precisa - prosegue il direttore -, oggi c'è maggiore richiesta di precisione, perché sono aumentate le esigenze dovute agli impianti combinati, all'utilizzo di reti antigrandine o a sistemi d'irrigazione sofisticati. Tutte migliorie che richiedono un'assoluta accuratezza nelle distanze tra una pianta e l'altra o tra un filare e quello successivo. Per ottemperare a questo bisogno, la cooperativa San Biagio si è dotata di ben due macchine provviste di un sistema satellitare GPS, che ci permette di fare i rilievi del terreno e progettare il nuovo impianto senza dover picchettare il

terreno. Nel progetto, che poi viene lasciato all'agricoltore in formato elettronico, così da poter verificare al computer in qualunque momento tutte le misure dell'impianto, si possono trovare tutti i dettagli: dal numero di piante presenti, alla distanza preci-

sa tra l'una e l'altra, dalla superficie della rete antigrandine ai metri lineari del sistema di irrigazione goccia a goccia.»

«Infine - conclude Merenda -, dopo aver messo a punto il progetto, realizziamo l'impianto nel rispetto di tutte

le norme di sicurezza vigenti in materia.»

Ilaria Florio

Per Info:
Coop. Agricola San Biagio
Via Bianzarda, 15/17 Faenza
Tel.0546/638193 638194
Fax.0546/060321
www.coopsanbiagio.it
info@coopsanbiagio.it



CESAC AGRICOLTURA FERRAMENTA HOBBISTICA EDILIZIA GIARDINAGGIO
Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina
Via Frattina 11 - CONSELICE
Tel. 0545 48441 - 85347 Fax 0545 85310 - www.puntafrattina.it E-mail: cesac@puntafrattina.it

OFFERTE NOVEMBRE 2011

- MOTOSEGA RANGER 25 per potature - barra cm. 30 con custodia € 130,00
- ASPIRAFOGLIE + SOFFIATORE BLUE BIRD BVLD 02 B - 2100 W - con sacco € 49,00
- BIDONE FILTRO ASPIRACENERE VINCO € 11,90
- STUFA AL QUARZO PIEGHEVOLE - 800 W - VINCO € 9,90
- STIVALI DEMAR "PREDATOR" - Con calza estraibile, ultraleggeri € 39,90
- SACCO RACCOLTA FOGLIE E RIFIUTI DA GIARDINO STOKER € 14,85

SU TUTTA LA LINEA DI PRODOTTI PROFESSIONALI "DIXI" SCONTO DEL 20%

ORARI APERTURA Lunedì-Venerdì: 8-12.30 - 14.30-18 Sabato: 8-12 Giovedì, pomeriggio: Chiuso

Cooperativa Agricola Albereto

Semina di precisione
Raccolta uva meccanizzata
Livellatura terreno
Trebbiatura

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

Domenica 27 novembre la cooperativa di San Pietro in Campiano festeggerà il 50esimo con soci e dipendenti

Ville Unite: 50 anni di storia e di successi

Tutto è pronto per festeggiare il 50esimo compleanno della cooperativa Ville Unite di San Pietro in Campiano, una realtà solida che ha saputo innovarsi e stare al passo con i tempi di un'agricoltura in continuo cambiamento e aggiornamento. Le 50 candeline saranno "spente" da soci e dipendenti nella giornata di domenica 27 novembre all'interno di una grande festa interamente dedicata alla cooperativa.

Una storia lunga e fatta di importanti successi quelli della cooperativa ravennate:

«La Cantina Sociale Ville Unite - spiega il presi-

dente **Orio Orselli** - si costituì grazie all'impegno del signor Angelo Drei (che ne fu poi il primo presidente) e di alcuni soci lungimiranti, in data 20 giugno 1961 con atto del notaio Alessandro Scarano di Ravenna. La sottoscrizione dell'atto costitutivo non avvenne, come di consuetudine, nello studio del notaio, bensì in casa del signor Drei nel corso di una riunione serale. Mi piace mettere in evidenza questo episodio che è per me molto significativo e mette in luce come, già dalla sua origine, la cooperativa è stata costituita sul territorio e per il territorio.»

Oggi Ville Unite opera nel comparto vitivinicolo, in collaborazione con Agrintesa, e nel settore dell'essiccazione industriale dell'erba medica da destinare a foraggio che raccoglie ogni anno su una superficie di circa 1000 ettari occupandosi di tutte le operazioni di sfalcio, ranghinatura, trasporto, essiccazione, stoccaggio e infine commercializzazione presso lo stabilimento di via Erbosa 32 a San Pietro in Campiano:

«La celebrazione del 50esimo, nonché l'assemblea che la precederà, coincide con la fine dei lavori di ammodernamento dell'impianto di lavorazione dell'erba medica - prosegue il presidente Orselli -. Questo ammodernamento, iniziato già nel corso dell'anno 2010 grazie al finanziamento previsto dal piano di sviluppo rurale della Regione Emilia-Romagna, è stato ideato per rendere più adeguato il nostro stabilimento alle esigenze dei soci e del mercato perché ci offrirà l'opportunità di utilizzare l'impianto anche nei mesi invernali per la lavorazione di foraggi essiccati al sole. Anche nel settore uva, nel corso di tutto il 2011, sono stati fatti importanti lavori di ammodernamento degli impianti rivolti ad aumentare la competitività della

struttura, grazie all'utilizzo di fondi propri della cooperativa.»

Questo il programma della giornata di domenica 27 novembre: alle ore 9 i soci si ritroveranno presso la cooperativa in via Erbosa 32 per l'assemblea ordinaria di chiusura dell'esercizio, cui seguirà alle ore 10,30 la presentazione della pubblicazione dedicata alla cooperativa e curata da RicercAzione di Faenza e il saluto delle autorità presenti. La celebrazione avverrà poi presso il ristorante "La Campaza" di Fosso Ghiaia.

«Questa festa, come ogni progetto della coope-

Un libro per Ville Unite

Per sottolineare l'importante anniversario, Ville Unite, in collaborazione con la cooperativa RicercAzione, ha promosso una pubblicazione per ricordare il cammino svolto in questi anni. Il libro, che sarà presentato e distribuito nella giornata del 27 novembre, si intitola "Cantina Sociale Ville Unite. Territorio, Persone, Soci - Cinquant'anni di cooperazione" e racconta la storia della cooperativa attraverso testimonianze dirette e materiali di archivio. Nelle 46 pagine del libro è possibile ripercorrere le tappe della cooperativa agricola e approfondire, anche attraverso l'aiuto di immagini storiche, lo sviluppo di una cooperativa che è oggi saldo punto di riferimento per il territorio.

rativa, è dedicata a tutti i soci che in questi anni hanno creduto nella cooperativa - conclude il presidente Orio Orselli -. È con queste premesse rivolte al futuro, che auspichiamo

altrettanto proficuo per noi come il passato, che chiudiamo i primi cinquant'anni di storia di 'Ville Unite' e ci avviamo verso... il prossimo Cinquantesimo.»

Mabel Altini



San Pietro in Campiano: il presidente della cooperativa Ville Unite, Orio Orselli.



San Pietro in Campiano: il conferimento delle uve dei soci presso le strutture della cooperativa Ville Unite.

Informativa art. 10 L. 196/03

Ai sensi della L. 196/03 i dati in possesso di "In Piazza" saranno oggetto di trattamento nel pieno rispetto della normativa vigente e saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Titolare del trattamento è:

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

Confcooperative

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

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

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

Di questo numero sono state spedite: 29.300 copie

Stampato su carta ecologica riciclata naturale prodotta con il 100% di carta da macero

'Unione Notizie'

Nei supplementi al numero di Novembre 2011 di 'In Piazza', Unione Notizie affronterà argomenti di carattere fiscale, economico, previdenziale e del credito.

Un nuovo modo di 'fare formazione' proposto da Irecoop E.R.

Pillole manageriali

Ci vorrebbe uno specchio magico per vederci come ci vedono gli altri.

Come possono le risorse umane, interne alle imprese, valutare i loro veri punti di forza e le loro performance rispetto agli obiettivi aziendali senza ricevere feedback dai manager o dal proprio team?

Solo le aziende che sono disposte a favorire una cultura di auto-consapevolezza e improntate alla collaborazione possono costruire una realistica immagine di sé.

Con la presente iniziativa siamo lieti di proporre a tutti gli imprenditori interessati, e a chi ritiene la formazione personale un buon investimento, una nuova modalità di "fare formazione": leggera e veloce, ma efficace e stimolante: le pillole manageriali che affrontano aspetti della nostra vita lavorativa talvolta difficili da gestire e forniscono suggerimenti utili e concreti da applicare nella realtà aziendale.

Una pillola manageriale serve a conoscere e utilizzare

abilità importanti per il lavoro e la vita di tutti i giorni, fornisce strumenti pratici di comprensione e di metodo in modo chiaro e pratico.

È rivolta a tutti! Manager in inglese è "colui che gestisce". Tutti gestiamo compiti, responsabilità, relazioni, decisioni. La pillola è rivolta a dirigenti, collaboratori, soci.

Le pillole manageriali sono state sviluppate da Irecoop in collaborazione con Studio Officina di Marco Bassetti e Stefano Ossani, consulenti per la

gestione delle risorse umane e delle organizzazioni e verranno attivate presso le sedi Irecoop Emilia Romagna, in Via di Roma 108 a Ravenna e in Via Galilei 2 a Faenza, in base alle richieste dei partecipanti.

Andrea Pazzi

IRECOOP ER Sede prov.le di Ravenna (tel. 0546/665523 - fax 0546/699418 - E-mail sede.ravenna@irecoop.it) è a disposizione per offrire maggiori informazioni e raccogliere le iscrizioni.



DALMONTE

Guido e Vittorio

Piante da frutto e viti

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

GEMOS

La ristorazione che piace

Faenza
Via Scassinò, 7
Tel. 0546/21122

Massa Lombarda
Via Maestri del Lavoro, 1
Tel. 0545/971073

Casaffuminese
Via 1° Maggio, 1211
Tel. 0542/601044

San Giovanni in Marignano
Via Case Nuove, 10
Tel. 0541/871089

Imola
S.S. Serice, 43/c
Tel. 0542/841750

Faenza
Via Della Porta, 21
Tel. 0546/46879

Castel Bolognese
Via Martiri di Imola, 23/c
Tel. 0546/656596

Bontà e la Forlì
Via Edison, 17
Tel. 0543/773688

servizio catering, banqueting, ristorazione aziendale, commerciale, scolastica, terza età, ospedaliera

la qualità della buona tavola
la garanzia della genuinità
servizio rapido e cortese

Informazioni e convenzioni:
Tel. 0546 75163 • www.gemos.it

Una giornata in frantoio per diventare consumatori consapevoli

Così nasce l'olio 'buono' alla CAB

Assaggiare l'olio - quello vero - appena uscito dal frantoio su una fetta di pane toscano... è questa l'esperienza piacevole che è capitata a quanti hanno partecipato alla 'giornata in frantoio' organizzata in 5 strutture pro-

ductive di altrettante regioni italiane il 21 ottobre scorso.

Per rappresentare l'Emilia Romagna è stato scelto per questo importante evento il frantoio della CAB di Brisighella, che per tutta la mattinata ha messo a disposi-

zione le sue strutture ed il Centro Degustazione 'Terra di Brisighella' di via Strada 2 per i visitatori.

A fare gli onori di casa e da guida il 'padre' dell'olio DOP di Brisighella, **Franco Spada**, assessore comunale all'agricoltura ed il presidente della CAB, **Maurizio Savorani**, che hanno mostrato tutte le fasi della produzione, dall'arrivo dei cassoni con le olive alla raccolta dell'olio in modernissimi contenitori di acciaio inox.

"L'ulivo - ha spiegato tra le altre cose Franco Spada agli interessati visitatori - è una pianta affascinante, diversa da tutte le altre nel proprio comportamento vegetativo e produttivo. Un anno produce di più, un altro di meno, nello stesso oliveto ci sono piante con più frutti ed altre meno cariche. E non se ne conosce bene il motivo. Addirittura alcuni rami della stessa piante sono pieni di olive altri quasi vuoti. Forse proprio per questo è una pianta molto amata, oggi nei giardini privati sta sostituendo la magnolia nelle scelte di arredo vegetale."

"Questa pianta da millenni dona all'uomo un prodotto sano ed insostituibile, la base della famosa dieta mediterranea. Ma deve essere un vero

olio extravergine, possibilmente DOP."

E proprio per guidare i consumatori a scelte consapevoli è stata organizzata questa giornata da CODICI (Centro per i Diritti del Cittadino) e da AIFO (Associazione Italiana Frantoiani Oleari) con il titolo 'L'olio di qualità è la garanzia del mangiar bene - Una giornata in frantoio per diventare consumatori consapevoli'.

L'iniziativa si è tenuta contemporaneamente in altri 4 oleifici di Abruzzo, Lazio,

Lombardia e Sicilia e è stata realizzata nell'ambito delle attività del progetto denominato "Io non voglio il falso" del Ministero dello Sviluppo Economico, che si pone come obiettivo quello di informare il consumatore su come riconoscere l'olio di qualità e come tutelarsi dalle falsificazioni.

La contraffazione è un fenomeno in espansione anche nel settore alimentare e questa tendenza mette a repentaglio non soltanto la sicurezza e la salute delle persone, ma anche le impre-

se italiane e i posti di lavoro.

Proprio per contrastare questo fenomeno CODICI e AIFO hanno deciso di cooperare dando vita ad un'iniziativa atta a far luce sull'importanza di una concreta filiera di qualità e tracciabilità dei prodotti.

"Il nostro olio - conclude Spada - ha ricevuto la prima DOP in Italia e quest'occasione di trasparenza nei confronti del consumatore è la degna conclusione di un percorso iniziato molti anni fa."

G. R.



Brisighella, sede CAB, 21 ottobre: la visita al frantoio durante le varie fasi della produzione dell'olio. A fare da guida agli ospiti l'assessore Franco Spada e il presidente della cooperativa Maurizio Savorani. Dal ricevimento e controllo della materia prima, al lavaggio, alla spremitura, fino alla raccolta del prezioso estratto.



Terra di Brisighella: per info: Sede: via Strada 2 (Tel. 0546/81103); Centro Storico: P.za Porta Gabolo 8 (Tel. 0546/80131) mirettalaghi@brisighello.net

Un'esperienza messa in atto dalla cooperativa 'L'Alveare'

Un cane per amico

Da tempo la cooperativa sociale L'Alveare collabora con l'Associazione Alzheimer per quanto riguarda la formazione del personale sulle tematiche della malattia, con progetti di musicoterapia, ma non era stato mai affrontato il discorso sulla *pet therapy*.

Questo è avvenuto ad inizio 2011: gli operatori hanno scelto di far vivere agli anziani una esperienza di terapia assistita con gli animali, per verificare se il rapporto con l'animale era in grado di liberare energie interiori al fine di realizzare una migliore tranquillità d'animo, ottenere più

capacità di lottare contro la malattia, far emergere ricordi positivi del rapporto uomo / animale, acquisire maggiore sicurezza di sé.

L'esperienza non è ancora stata conclusa, perciò il discorso resta aperto sul raggiungimento degli obiettivi, ma sicuramente si può affermare che una migliore condizione di benessere degli ospiti si instaura attraverso la presenza ed il contatto con gli animali. È una piccola esperienza, ma può essere un esempio di una rete nel terzo settore tra realtà che operano in campi simili.



Brisighella, Casa di Riposo 'Istituto Lega': un labrador fa compagnia a delle ospiti della Casa e si presta sereno alle loro cure. Il rapporto uomo/animale fa acquisire maggiore sicurezza di sé.

	<p>COOPERATIVA BENEFICARIA FAMIGLIE FAENTINE "ONLUS" - Società Cooperativa Sociale</p>
<p>CEFF SERVIZI Soc. Coop. sociale ONLUS Via Parma 46 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 46721 - Fax 0546 645 300 uffici@servizi.ceff.it</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 annessa legatoria - Gestione parcheggio "Salesiani" con noleggio spazi notturni 	<p>CEFF "Francesco Bandini" Soc. Coop. sociale ONLUS Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 622677 - Fax 0546 622677 ref@ceff.it</p> <p>Centro Socio Riabilitativo Il Sentiero Via Parma 38 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 46690 - Fax 0546 646905</p> <p>Laboratorio Integrato - Officina Meccanica Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546 622677 - Fax 0546 622677</p> <p>www.ceff.it</p>

arreda la tua casa

SCAVOLINI | Faenza di Faenza - RA
Via Corvili 13 | Tel. 0546 609295
www.baggioniarredamenti.it

baggioni
arredamenti a Reda

La cooperativa Poliflor ha realizzato un prestigioso progetto presso la filiale francese della famosa marca americana

Faenza arreda Abercrombie a Parigi

Si deve passare proprio da lì! Per entrare nella nuova stupenda filiale di ABERCROMBIE & FITCH che è stata inaugurata lo scorso 19 maggio sugli Champs Élysées a Parigi, la quarta in Europa dopo Londra, Milano e Copenhagen, occorre proprio passare in uno spazio aperto di 1.000 mq contornato da giardini verticali alti 12 metri.

E questo arredo, così tecnologicamente avanzato, è stato ideato e prodotto a Faenza e posto in opera da quindici tecnici, tutti faentini!

"E pensare che proprio i

francesi hanno inventato il sistema delle pareti vegetali - commenta orgogliosamente **Stefano Frapoli**, presidente della cooperativa Poliflor che ha realizzato l'opera -. *Ma poi la nostra tecnologia ha avuto la meglio ed ora le migliaia di visitatori giornalieri dell'Abercrombie godranno della vista della nostra opera.*"

Presidente Frapoli, ci presenti la cooperativa Poliflor:

"Siamo nati nel 2001 con la confluenza in una cooperativa di alcune aziende che avevano esperienza

nel settore del tappeto erboso, allo scopo di allargare la gamma produttiva e di operare con più forza sul mercato. Dai primi tempi si sono evoluti sia la tipologia produttiva sia le richieste del mercato: si è passati alla produzione di prevegetati per usi specifici (scarpate e zone critiche), di verde per rotonde e per spartitraffico, di prodotti per il verde architettonico e verticale, ed altro..."

A proposito di verde verticale, come è nato il 'progetto Parigi'?

"Insieme a 'Piante Mati', uno dei vivaisti storici a livello nazionale ed internazionale, abbiamo vinto una gara per un appalto molto prestigioso, quello appunto relativo alla realizzazione del giardino del nuovo punto vendita monomarca sugli Champs Élysées a Parigi della Abercrombie & Fitch, una firma importante del settore abbigliamento americano. La parte più appariscente del giardino, in questo palazzo di grandi dimensioni su una delle strade più famose del mondo, consisteva in una corte interna che fungeva da ingresso alle sale interne. Qui occorreva arredare col verde verticale oltre 1.000 mq di pareti alte oltre 12 metri da terra."

Una realizzazione di grande prestigio e di grande responsabilità:

"Vincere una gara di questo tipo con un sistema di verde verticale tutto italiano a casa dei 'primi della classe', perché l'idea originale di questo tipo di arredo è francese, è stata una gran bella soddisfazione. Le difficoltà erano tante, tra cui quella di lavorare su muri 'storici' del '700, per cui occorrevano tecnologie molto avanzate per tenere ancorate le strutture alle pareti. Tra l'altro tutto è stato realizzato dalla Poliflor, dal progetto all'esecuzione: dalla fine di ottobre del 2010 abbiamo avuto in cantiere per 40 giorni 15 addetti in loco, tutti di Faenza."

Giovanni Raggi

Poliflor: la scheda

Poliflor nasce a Faenza nel marzo 2001 raccogliendo e rilanciando l'esperienza decennale di alcune aziende socie nella produzione di prodotti prevegetati. In questo settore opera per lo sviluppo, la produzione, la messa in opera e la distribuzione di sistemi di verde maturo in aree e situazioni complesse. In particolare, l'esperienza di Poliflor è nota nel nostro Paese e nel resto d'Europa per progetti di inverdimento delle aree urbane (a titolo esemplifica-

tivo: fabbricati, spartitraffico, tetti, pareti verticali, scarpate, tramvie, edifici con pendenze o elementi architettonici disomogenei), con realizzazioni customizzate e soluzioni innovative dal punto di vista tecnologico, funzionale ed estetico.

Tali soluzioni maturano sia grazie al confronto costante con i più autorevoli operatori italiani ed europei del mondo del vivaismo, della ricerca (in collaborazione con istituti universitari e non), della progettazione,

dell'architettura, dell'urbanistica e della paesaggistica, che grazie alla costante attività di sperimentazione e testing dei prodotti in azienda, nonché allo studio di un numero sempre più elevato di specie varietali in condizioni di stress estremo.

POLIFLOR S. C. a.r.l.
Via Ravegnana, 326 -
Località PRADA
48018 Faenza (RA) -
Telefono: 0546 44154
Fax: 0546 44444
info@poliflor.net

2ª edizione di un'iniziativa di Anffas, In Cammino e Ceff

Adesso tocca a te!



Faenza, cinema Sarti, 22 ottobre: un momento della presentazione del cortometraggio 'Adesso tocca a te!', alla presenza del sindaco di Faenza, Giovanni Malpezzi.

Un cortometraggio molto ben congegnato, diretto da Barbara Orsani, dell'Associazione F. Bandini, è stato a lungo applaudito da una platea gremita di un pubblico eterogeneo che ha seguito con interesse una storia interpretata da alcuni utenti dei servizi socio-riabilitativi dell'Anffas e delle cooperative In Cammino e Ceff e da studenti del quarto anno del Liceo delle Scienze Sociali della Fondazione Marri - S. Umiltà.

L'evento, organizzato dalle predette Associazioni e con il patrocinio del comune di Faenza, si è tenuto sabato 22 ottobre presso il cinema Sarti di Faenza ed ha fatto seguito all'attività teatrale iniziata lo scorso anno. La realizzazione del progetto 'Adesso tocca a te' è stata resa molto curata nella fase di preparazione, con momenti di conoscenza reciproca, interazione ed integrazione sociale tra le diverse realtà.

La prima fase del proget-

to si era concretizzata in un laboratorio teatrale e di drammatizzazione, teso a favorire l'espressione personale, la comunicazione verbale e non verbale dei ragazzi disabili, promuovendo benessere individuale e relazioni di gruppo più facilitate.

La seconda fase ha portato alla realizzazione di questo cortometraggio, presentato alla cittadinanza al fine di sensibilizzare la realtà locale sul tema della diversità.

□



Parigi, Champs Élysées: l'ingresso della Abercrombie & Fitch con, sullo sfondo, le pareti verticali realizzate da Poliflor. Nella foto sotto, un momento della realizzazione dell'opera da parte di maestranze faentine, che hanno dovuto applicare tecnologie e materiali molto avanzati, tutti 'made in Faenza'.

Impianti a terra realizzati con

Arkimedes
è un brevetto CofraEnergy

CofraEnergy
SOLAR ENERGY SYSTEMS

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

Impianti fotovoltaici

eco genesi Via San Silvestro 168/A - 48018 Faenza (RA)
Tel. e Fax: 0546 646045

GRUPPO COFRA

Dal 18 al 20 novembre torna la manifestazione al Centro Fieristico di Faenza

Ad Enologica le eccellenze del territorio

Enologica è un evento che promuove un territorio (l'Emilia-Romagna) attraverso delle relazioni (pubblico-produttori), attraverso delle esperienze (appuntamenti a tema, aree attrezzate su un argomento specifico), attraverso dei momenti di scambio culturale (i laboratori, gli incontri, i forum), attraverso il confronto con giornalisti italiani e stranieri. Enologica è l'unico progetto specializzato sull'Emilia-Romagna, un evento specializzato su un territorio. L'evento Enologica ha il preciso obiettivo di promuovere il prodotto locale inteso nella sua complessità - prodotto, identità, cultura - attraverso una esperienza di rapporto diretto tra produttori e pubblico, tra cultura e tempo libero e attraverso un processo di coinvolgi-

mento nella "comunità" che condivide l'identità. Enologica ha nel pubblico privato (gli appassionati, i curiosi, i sensibili...) il target di riferimento, ma la qualità dell'offerta è adeguata anche ad un pubblico specializzato

ed agli operatori. A quest'ultimi Enologica dedica la giornata di lunedì, nell'idea che la filiera debba partecipare complessivamente al processo di specializzazione e di affermazione della qualità.



Alcuni stand ad Enologica, edizione 2010.

Are you experienced? Degustazioni

Una monografia sul sangiovese, un vitigno che può esprimersi in tanti modi diversi, sempre con grazia e sempre con una forza che viene fuori nel ritmo, con garbo. Al sangiovese sono dedicate tutte le degustazioni di Enologica 2011.

I posti disponibili per ogni degustazione sono 25. Le degustazioni sono prenotabili via telefono allo 0546.621111 oppure via email scrivendo a segreteria.enologica@gmail.com avendo cura di segnalare nome, cognome, numero partecipanti e un recapito telefonico. Il costo di ogni degustazione è di 14 euro. L'iscrizione non dà diritto all'ingresso alla manifestazione.

Venerdì 18 novembre

Ore 19 Castell'in villa - Ore 20 Dedicato a Giulio Gambelli

Sabato 19 novembre

Ore 16 Selvapiana, sangiovese di confine - Ore 17 Sean O'Callaghan, very traditional wines - Ore 18 Il sangiovese, un'arte di famiglia - Ore 19 Tutte le lingue del sangiovese - Ore 20 Castello di Monsanto

Domenica 20 novembre

Ore 15 Naturalmente sangiovese - Ore 16 Fattoria Zerbina, Pietramora in verticale - Ore 17 Poggio Antico, Montalcino - Ore 18 L'essenziale del sangiovese - Ore 19 Io e il sangiovese

Toccata & Fuga, prodotti e abbinamenti

Il prodotto tipico... in pratica! Uno spazio di appuntamenti per conoscere in modo divertente i prodotti eccellenti dell'Emilia Romagna, un viaggio a tappe fatto di scoperte e di artigiani straordinari che hanno lavorato per tradurre in pratica nel modo più autentico il concetto di tipicità.

Venerdì 18 novembre

Ore 18,30 Questione di uova e temperatura: la gallina romagnola è messa alla prova. - Ore 19,30 Cavzaled, la colazione dell'800. - Ore 20,30 L'albana come non l'avete mai sentita. Incontro con Don Antonio Baldassarri.

Sabato 19 novembre

Ore 12,30 Una questione di mestiere. I prosciutti S. Ilario della famiglia Montali - Ore 17,00 366. CAPPONE IN GALANTINA. Un classico dimenticato. - Ore 18,30 Do you remember Aringa? - Ore 20,00 Allevatore, con passione. Luigi Martini presenta la sua carne di vacca romagnola.

Domenica 20 novembre

Ore 12,30 L'olio di Brisighella sfida il burro di Parmigiano Reggiano. - Ore 17,00 Il Torrone come una volta. Il Torrone della Pasticceria La loggia di Forlì. - Ore 18,30 Scalogni per amore. Sot'olio, maionese allo scalogni e burro profumato allo scalogni, a cura de La Baita, Faenza. - Ore 20 Le stagioni del Parmigiano Reggiano. Con Ennio Biolchini del caseificio cooperativo "Latteria del Monte Cimone" di Fanano di Modena.

Queste le proposte di Enologica 2011

Tutti pazzi per Enologica

Un calendario di eventi che anticipa Enologica coinvolgendo il territorio regionale in un rapporto sempre più stretto con la sua tradizione.

Teatro dei Cuochi

I cuochi testimoni della qualità dei prodotti della regione, dei modelli. Il Teatro dei Cuochi è un gioco dove la cucina si mette in mostra e racconta, al di là delle ricette, l'umanità di questa regione e la tipicità come conseguenza della cultura della nostra comunità.

Caravanserraglio, Spazio culturale

Il Caravanserraglio è un luogo di accoglienza e di confronto, un salotto che vive su un calendario di esperienze uniche ed originali: interviste, dibattiti, conversazioni, racconti.

Are you experienced? Degustazioni

Vedi box qui a fianco.

Toccata & fuga

Vedi box qui a fianco.

Presi per la gola

All'interno della manifestazione sarà allestita una vera e propria osteria tipica sempre in funzione durante gli orari di apertura della manifestazione che produrrà in diretta tutta la pasta e la piadina. Tutti i piatti saranno cucinati a partire da prodotti eccellenti del territorio nella convinzione che la semplicità sia davvero un lavoro complicatissimo!

140 cantine espositrici

Le migliori cantine della regione in rappresentanza di tutti i territori del vino del-

l'Emilia-Romagna.

Il mercato degli artigiani

Gli artigiani, organizzati in un mercato tematico che proporrà ogni giorno dei temi diversi, sono i protagonisti delle produzioni eccellenti della regione, il riferimento di qualità che permette un'esperienza fondante per la cultura del territorio.

Enologica Tour

È l'evento di presentazione del programma di Enologica, una festa che coinvolge tutta la comunità che sta dietro alla manifestazione.

Enologica 2011 - Date ed orari

Venerdì 18 novembre: ore 17-22

Sabato 19 novembre: ore 11-22

Domenica 20 novembre: ore 11-22

Ingresso intero 16 euro - Abbonamento 25 euro
Calice degustazione e catalogo compresi nel costo del biglietto

Enologica Lunedì

Giornata dedicata agli operatori

21 novembre: ore 10 - 20

Per informazioni e programma dettagliato consultare il sito www.enologica.org

Nell'ambito della attività didattica di dialogo con il mondo del lavoro

Persolino in visita ad Agrintesa

È appena iniziato l'anno scolastico e l'Istituto Professionale Statale Agricoltura e Ambiente di Persolino di Faenza ha già dato avvio a quell'intensa attività di dialogo con il mondo del lavoro che lo caratterizza, in particolare con le classi che si accingono ad affrontare l'esame di qualifica per operatore agroambientale.

Il primo appuntamento è stato con Agrintesa, una delle realtà più dinamiche e interessanti del settore agroalimentare, che sta promuovendo un ciclo di incontri, appositamente studiato per i giovani, nel-

l'ambito del Progetto di promozione integrate dei prodotti ortofrutticoli di qualità / Misura 133 del PSR 2007/2013.

Le classi terze di Persolino sono state accolte, nella sede di Agrintesa a Faenza, da Mauro Pazzaglia, responsabile progetti speciali e comunicazione dell'azienda, che ha introdotto i ragazzi nel mondo della produzione di qualità.

Agrintesa crede molto nell'attività formativa legata a questo progetto e sta investendo risorse ed energie nella sensibilizzazione delle nuove generazioni alla tematica della

qualità, da cui non ci si può più esimere, né come produttori né come consumatori.

Gli alunni hanno poi avuto occasione di visitare gli stabilimenti in piena attività, incontrando le varie figure e professionalità attive all'interno del processo produttivo, dove un domani potrebbero trovarsi loro stessi.

La visita si è conclusa al punto vendita, chiusura reale e ideale dell'intero ciclo produttivo. Qui studenti e docenti ne hanno approfittato per acquistare frutta e verdura, ovviamente di qualità!

**FIERA DELL'ECONOMIA
SOLIDALE E DEL
CONSUMO CONSAPEVOLE**

11-12-13 Novembre 2011
ore 9.00 - 19.00

Palazzo delle Esposizioni Corso Mazzini 92 FAENZA

Inaugurazione venerdì 11 novembre - ore 10.30 con il Sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi

Ingresso libero

terza edizione

www.semidifuturo.it



L'agenda di feste & sagre

www.festeesagre.it
Dal 9 al 14 novembre la 30^a edizione

Granarolo: Festa paesana



Torna puntuale a Granarolo nel mezzo dell'estate di San Martino la Festa Paesana di Ambiente e di Caccia.

Giunta alla 30^a edizione anche quest'autunno si ripete la straordinaria mobilitazione delle centinaia di persone impegnate volontariamente nell'allestimento degli stand, nella realizzazione di mostre e spettacoli, ma soprattutto nell'appassionata profusione della loro esperienza in cucina.

La manifestazione, organizzata dall'Associazione Starinsieme, si svolgerà nella grande struttura riscaldata in Piazza Martiri di Felisio nella zona degli impianti sportivi, vicino alle scuole medie.

Come di consueto il protagonista della festa è il cinghiale cotto "alla Granarolese" nell'ampio spiedo realizzato dalla ditta ORI fin dalla prima edizione.

Da mercoledì 9 a lunedì 14 novembre il paese si riempirà ancora una volta degli aromi stuzzicanti del cinghiale, dei tortelloni, dei garganelli e delle tagliatelle

al ragù di cinghiale, lepre e funghi, del somarino con la polenta oltre che dei dolci tipici, tra i quali il *migliaccio*.

L'appuntamento "golososo" si ripropone come ormai da tradizione anche al "Ristorantino del Buongustaio" (presso il circolo ANSPI tutte le sere dal venerdì al lunedì) dove vengono proposti spaghetti alla chitarra fatti a mano e bruschette, e al Ristorantino "Romagnolo" (presso il circolo ARCI venerdì, sabato e domenica sera, domenica a pranzo dalle 12 alle 14), dove si potranno gustare le specialità tradizionali romagnole.

Esposizioni artistiche, artigianali e della cultura locale faranno da cornice alla mostra principale "la nostra Piazza", la nostra piazza nella storia; l'artigianato granarolese e le vecchie botteghe di Granarolo in un sentiero ricco di ricordi e foto del nostro paese insieme agli elaborati delle scuole ed alla mostra sulla caccia migratoria.

Per info: starinsieme@gmail.com

Programma

Mercoledì 9 novembre
Ore 18.30 - Apertura Festa
Ore 19 - Mostra Mercato
Ore 21 - Spettacolo di musica popolare con La Carampana

Giovedì 10 novembre
Ore 11.30 - Giornata della Solidarietà. Pranzo per anziani, disabili e bimbi con la musica e l'animazione di Luca Piazza
Ore 19 - Mostra Mercato
Ore 21 - Spettacolo di musica folk con il gruppo Quinzàn

Venerdì 11 novembre
Ore 12 - Pranzo per i dipendenti delle aziende locali (prenotazioni al 333 1410479)
Ore 17.30 - Presso l'oratorio S. Giovanni Bosco, *laboratori per bambini*
Ore 19 - Mostra Mercato
Ore 21 - Musica popolare con I Pecia bigul

Sabato 12 novembre
Ore 13 - Mostra mercato
Ore 14 - Gara di pesca sportiva presso i laghetti di pesca sportiva "Le Buche" in via Pasolini. Per informazioni: tel. 339-4622368
Ore 14 - "3° Memorial Luciano Zani" corsa competitiva e non in collaborazione con Podistica Cotignolese.
Ore 21 - Musica anni '30 con i Maramao

Domenica 13 novembre
Ore 9 - Torneo di calcio - Torneo di pallavolo seniores femminile
Ore 9.30 - Mostra mercato
Ore 15 - Musica con La Banda del Passatore - Ludobus di Kaleidos - Esibizione di Tiro con l'arco
Ore 20.30 - Concerto di musica Sacra
Ore 21 - Musica popolare con i Radis

Lunedì 14 novembre
Ore 19 - Mostra Mercato - Ore 21 - Musica, allegria e gran finale della festa con i Melardott

Dal 25 al 29 novembre torna la Sagra Patronale

Sant'Andrea in Festa



Nella campagna di Faenza a fine novembre si trascorre un fine settimana a tutta festa in onore del Santo Patrono di S. Andrea. I cultori della buona cucina, nonché gli sportivi e gli amanti delle mostre delle tradizioni e degli spettacoli semplici, alla romagnola, si danno appuntamento per festeggiare insieme.

La tradizionale ospitalità Santandreese va infatti di pari passo con l'abilità culinaria delle "azdore" che dei menù casalinghi conoscono ogni segreto per stuzzicare l'appetito dei buongustai e la curiosità degli assaggiatori che giungono da ogni parte numerosi.

Vini scelti si abbinano ad un ricco menù ove le squisite minestre (tutte rigorosamente tirate al matterello) sono valorizza-

te da saporiti condimenti come nella migliore tradizione romagnola.

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

Il felice abbinamento con contorni poveri ma sapientemente valorizzati, arricchisce la nostra proposta facendone la sagra dove: "Bsogna andej parchè us magna ben!"

I dolci (curati nei minimi particolari) sono segrete elaborazioni delle tradizionali ricette per i "giorni della festa grossa."

Ed inoltre sono in funzione già da vari anni due forni a legna per cuocere in parata delle pizze napoletane da leccarsi i baffi (la pizza alla S. Andrea non ha eguali...).

Programma

Venerdì 25 novembre
Ore 18 - Apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre.
Specialità della serata: La fiorentina di scottona
Ore 20.30 - Musica con Piano Bar.

Sabato 26 novembre
Ore 18 - Apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre.
Ore 21 - Una sera cùn e nòstar Dialèt cun al barzàlèt ad Sgabanaza e al pui-sei dè profesor Tampieri

Domenica 27 novembre
Giornata del santandreese lontano

Ore 11 - Santa Messa del Patrono

Ore 12 - Apertura stand gastronomico con menu libero: scegli ciò che vuoi!
Ore 17 - Apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre.

Ore 20.30 - Musica d'ascolto Anni 60-70-80 con Sidney Band

Lunedì 28 novembre
Ore 20 - Si ripropone la celebre Serata della Paella

Il successo delle precedenti edizioni fa sì che per trovare posto sia indispensabile prenotare al 0546 46006 per potere gustare questa favolosa specialità.
Ore 21.30 - Serata di gala degli artisti, presenta Vincenzo Nonni.

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

Per info: sergiosil@davide.it

Prenotazioni paella: Circolo ANSPI 0546 46006

Le nettatine serie "Romagna"

bianche

SONO UN'ESCLUSIVA

gialle



Romagna Red 2[®]
mat. -7 gg. Big Top

Inconfondibili per sapore qualità rusticità



Romagna Big 2[®]
mat. +12 gg. Big Top



Daniele Neri
Az. Agr. Vivaio Piante

Produzione e vendita piante da frutto
Ricerca genetica e sviluppo varietale

Via Sacramora, 15 - 48018 Reda di Faenza (RA) Italy
Tel. e Fax 0546 639169 - Cell. 335 5353085
www.danielenerivivaio.com - e-mail: danielenerivivaio@alice.it

Non solo per lavori di grandi dimensioni...

PICCOLE RIPARAZIONI

Perché riparare i piccoli danni della vostra automobile potrebbe non essere così costoso quanto pensate. Cliccate sul nostro sito per maggiori informazioni sulle piccole riparazioni. Sapremo stupirvi.

CRISTALLI AUTO

Perché possiamo riparare e sostituire velocemente ogni tipo di parabrezza, per ogni tipo di automobile.

LAVAGGIO E TRATTAMENTO IGIENIZZANTE

Perché spesso il semplice lavaggio non è abbastanza. Curiamo la vostra automobile con lavaggio a mano interno ed esterno, e trattamento igienizzante e deodorante dell'abitacolo.

CURA ED ESTETICA

Perché affianchiamo alla cura, trattamenti di estetica per la vostra automobile, per personalizzarla e per migliorarne la qualità e il comfort di guida.

gratuita: 1



In omaggio* un trattamento igienizzante degli interni della vostra automobile.

click: camevalistem.it
 chiama: 0544.67337
 skype: camevalistem

CARNEVALI + STERN

CARROZZERIE

*Per clienti Carvali (dalla capacità di 2400 litri) che effettuano un lavaggio a mano, il omaggio in trattamento igienizzante degli interni della vettura "Diluzione Carvali". Servizio il cui costo sul nostro sito è viene rimborsato nel nostro ufficio. Valido fino al 31/05/11

Via dell'Alba 31
 Ravenna



ditta Onorio Melandri

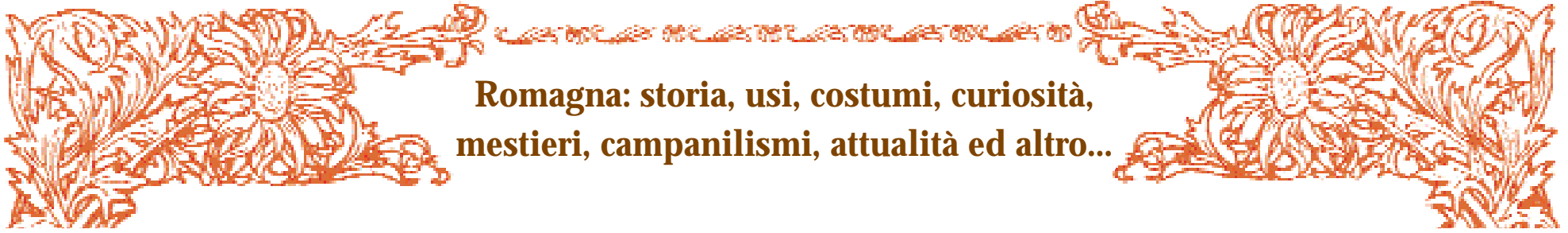
- ➔ RUSPATURA
- ➔ SCASSO
- ➔ RIPATURA
- ➔ LIVELLAMENTI
- ➔ SPIANAMENTI IN GENERE
- ➔ ESCAVAZIONI



A causa delle ristrettezze economiche che hanno coinvolto il settore agricolo, la nostra azienda ha deciso di dare il proprio contributo modificando le tariffe orarie applicate alle proprie macchine movimento terra:

- ➔ RUSPA FIAT KOBELCO FD255 HP 330 € 100,00 + iva
- ➔ ESCAVATORE NEW HOLLAND FD 255 BT 23 € 70,00 + iva
- ➔ AD 70 FIAT HP 80 € 45,00 + iva
- ➔ RUSPA NEW HOLLAND FD 255 HP 330 € 100,00 + iva
- ➔ ESCAVATORE BENATI 320 € 60,00 + iva

Da oltre 50 anni al servizio dell'agricoltura



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

In ricordo di Don Matteo

La vita di un uomo coraggioso che ha dedicato l'intera esistenza ai più deboli.

"Un prete per poter realizzare qualcosa deve avere molta fede, tanto coraggio e incoscienza. Siccome non abbiamo convenzioni con il pubblico, con la Usl, ma solo con la Divina Provvidenza e visto che in questi 76 anni di vita dell'Opera, la Provvidenza non è mai venuta meno, io continuo a tenerla il più possibile."

Con queste parole, semplici e dirette, nel 2004 Don **Matteo Solaroli** risponde ad un giornalista del Corriere di Romagna che si chiede come l'Opera di S.Teresa sia in grado di realizzare tanti progetti e strutture.

Dopo aver lasciato un segno profondo del suo passaggio Don Matteo è scomparso, all'età di 85 anni, nella "sua" Ravenna il 29 luglio 2011. Direttore per oltre 20 anni dell'Opera di S.Teresa di Ravenna, in oltre mezzo secolo di impegno a favore dei più deboli ha fatto cose straordinarie per la comunità locale: centri socio-residenziali per disabili, comunità di accoglienza per tossicodipendenti, case di riposo, scuole e molto altro.

La sua azione ha preso il via da Mezzano dove in poco tempo è riuscito a far vivere il Laboratorio Confezioni Mezzano, che ha dato lavoro a 60 operaie rimaste disoccupate in seguito alla crisi del settore saccarifero, ha messo in piedi una scuola materna, un asilo nido, un doposcuola, la Casa della Gioventù ed è riuscito, con grande tenacia e coraggio, a costruire una Chiesa nel centro del Paese inaugurata nel dicembre del 1962.

"L'ho conosciuto nella parrocchia di Mezzano ma

*è stato ad Argenta, dove dal 1979 al 1982 sono stato obiettore nella casa famiglia per disabili Don Minzoni, che ho iniziato a 'lavorare' con lui - racconta **Idio Baldrati**, presidente della cooperativa La Pieve, fondata nel 1984 proprio da Don Matteo -. Ad Argenta, dove ha prestato la sua opera dal 1976 al 1989, è riuscito a fare grandi cose: una scuola per l'infanzia, una casa famiglia per disa-*

Le testimonianze di coloro che lo hanno conosciuto bene: Idio Baldrati, Aldo Preda e mons. Giuseppe Verucchi.

bili, la comunità Incontro e la casa di riposo. Nel corso di tutta la vita Don Matteo, attraverso queste opere di Carità, ha attuato una grande azione di evangelizzazione. Ha cercato di dimostrare che Cristo ama tutte le persone e soprattutto quelle in difficoltà."

La collaborazione di Don Matteo con l'opera di S.Teresa risale al novembre del 1988 quando viene chiamato ad aiutare il direttore Zalambani, ma è nel dicembre del 1989 che l'Arcivescovo Tonini nomina Don Matteo Direttore dell'O-

"Tieni botta, mi raccomando!"

pera di Santa Teresa. Scrive **Aldo Preda** nel libro "Don Matteo: il prete della carità":

"Don Zalambani e Monsignor Tonini avevano visto bene: è da subito l'identificazione totale tra il nuovo Direttore e l'Opera, c'è un'identificazione con la Carità, con la Chiesa di Ravenna, perché S.Teresa è il centro della Diocesi, è Chiesa esemplare, è centro propul-

sore di vita cristiana."

Dopo il trasferimento a Ravenna Don Matteo dà il via ad una stretta collaborazione con la cooperativa di solidarietà sociale La Pieve da lui stesso fondata nel 1984 ad Argenta e da questa partecipazione nasceranno 5 centri residenziali e 10 centri diurni occupazionali o socio-riabilitativi.

Racconta Aldo Preda: *"A Santa Teresa, Don Matteo conosceva gli ospiti per nome, ne conosceva la storia, li visitava due volte al giorno, salutava i parenti quando passavano davanti*

alla porta, sempre aperta, del suo studio. Ci teneva che Santa Teresa, un'opera scritta dai cristiani, fosse leggibile per tutti, ma soprattutto per chi aveva perso o non aveva fede."

Monsignor **Giuseppe Verucchi** ha salutato così Don Matteo nel corso dell'omelia del 6 agosto 2011:

"Da ultimo voglio ricordare tre particolari della vita di Don Matteo: le sue strette di mano. Forti. Decise. Piene d'amore. Prolungate. Era il suo modo per dire: 'Ti voglio bene; restiamo uniti; collaboriamo'. Il suo sorriso,

il linguaggio di un cuore ricco di fede e di amore. E una frase che ripeteva a tutti 'Tieni botta! Mi raccomando!'. Era il suo saluto. Il suo augurio."

Mabel Altini

Si ringrazia Aldo Preda per il permesso accordato alla trascrizione di alcune parti del libro da lui curato dal titolo "Don Matteo: il prete della carità." (n.d.r.).



Sopra: don Matteo con il cardinale Ersilio Tonini ed il papa Giovanni Paolo II. Al centro, don Matteo ripreso nel 1965 con le giovani del laboratorio di confezioni. Sotto: un'immagine recente, don Matteo nel suo studio (gennaio 2011).



BENATI

dal 1946

IMPIANTI

S.p.A.

60 ANNI DI TECNOLOGIE PER IL COMFORT DELL'AMBIENTE E PER IL RISPARMIO ENERGETICO

PROGETTAZIONE - CONSULENZA - REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI

RISCALDAMENTO - CLIMATIZZAZIONE - IDRAULICA

ENERGIA SOLARE - GEOTERMICA - CALDAIE A CONDENSAZIONE

TELEGESTIONE / DOMOTICA A SERVIZIO DELL'EDIFICIO / IMPIANTO




SISTEMI CERTIFICATI
UNI EN ISO 9001:2008

DIAGNOSI E RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA DELL'EDIFICIO / IMPIANTO ESISTENTE

ATTESTATO DI CERTIFICAZIONE ENERGETICA PER OTTENIMENTO DELLO SGRAVIO FISCALE

PARI AL 56% SUI COSTI SOSTENUTI PER GLI INTERVENTI

VIA DELL'ARTIGIANATO, 3 - 48018 FANUZZA (RA) - TEL. 0546/620059 - FAX 0546/620170
info@bonatimpianti.it - www.bonatimpianti.it

Elettromeccanica

Tani

Cassa Giustinetti, 83/A - Rocca (RA)
Tel. e Fax 0546 286996
info@tanielettromeccanica.it
www.tanielettromeccanica.it



Vendita e riparazione:

- Elettrodomestici hobbistico 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 d'altalena in pozzi di superficie e artesiani
- Impianti autoclave
- Macchine linea produzione
- Impianti sollevamento acque



Si svolgeranno fino al 3 dicembre gli incontri pensati per promuovere la città a Capitale Europea della Cultura

Cinquetracce per Ravenna 2019

2019
Ravenna
CITTA' CANDIDATA
CAPITALE EUROPEA
DELLA CULTURA

Passi da gigante per Ravenna e la sua candidatura a Capitale Europea della Cultura del 2019: è infatti partito il 3 novembre il programma di "Cinquetracce. Dialoghi per la candidatura", un cartellone di incontri con ospiti locali e nazionali ideati per approfondire cinque macro-temi legati alla cultura, alla contemporaneità e alla creatività.

Per presentare questi cinque appuntamenti Alberto Cassani, coordinatore di Ravenna 2019, scrive: "L'ospitalità e la diversità culturale, il conflitto e le sue possibili composizioni, il rapporto con l'acqua e le rela-

zioni con l'esterno, la creatività e le nuove tecnologie, le trasformazioni e il fare insieme: sono questi alcuni dei temi rilevanti che saranno affrontati nel corso degli incontri attraverso dialoghi, testimonianze e interventi performativi coi quali le esperienze del territorio si apriranno ad un respiro internazionale."

Dopo l'appuntamento del 3 novembre legato alla multiculturalità e all'ospitalità dal titolo "Di soglia in soglia" che ha visto la partecipazione dello scrittore anglo-pakistano Hanif Kureishi, sabato 12 novembre sarà la volta de "La danza dei contrari".

L'approfondimento, che si terrà al Palazzo dei Congressi in Largo Firenze alle ore 16,45, potrà contare sul contributo dell'etnologo Marc Augé e sulle testimonianze di numerose personalità tra cui anche lo scrittore Carlo Lucarelli: obietti-

vo della giornata riflettere sulla diversità e sulle potenzialità "verticali" e quindi unificatrici della cultura.

L'incontro di sabato 19 novembre (Artificerie Almagià di via dell'Almagià 2, ore 16,45) si intollererà invece "Verso il mare aperto" e

sarà aperto dallo studioso del Mediterraneo Predrag Matvejevic che, con il contributo di altri esperti del mare e della sua storia tra cui anche il presidente dell'Autorità portuale Giuseppe Parrello, cercherà di raccontare e capire qualcosa in

più su Ravenna, la sua cultura e il suo legame con il mare.

"Immaginare l'immaginario" sarà invece il titolo del quarto incontro che si terrà al teatro Rasi (via di Roma, 39) sabato 26 novembre sempre alle ore

16,45: apertura affidata a Irene Tinagli e contributi di grande livello tra i quali anche quelli di Giovanni Boccia Artieri e Marco Martinelli.

"Siamo ancora la terra del vivere e dell'agire collettivo? Nel passato tale carattere si è rivelato decisivo, consentendo di immaginare nuove vocazioni e permettendo l'edificazione di un territorio peculiare; uno spazio comune regolato da dinamiche attente alla misura umana", queste alcune delle tematiche che saranno affrontate nel corso dell'ultimo appuntamento (sabato 3 dicembre, Teatro Sociale di Piangipane ore 16,45) cui prenderà parte Stefano Boeri e che vedrà la partecipazione di importanti ospiti uniti da un profondo legame con il territorio come la presidente della Fondazione RavennaAntica, Elsa Signorino.

Mabel Altini



Raccolte in un volume le storie dei personaggi che contribuirono all'Unità del nostro Paese

Russi: le voci del Risorgimento

150 anni fa l'Italia lottava per la realizzazione del sogno unitario, 150 anni fa una moltitudine di voci del Risorgimento si levava da ogni angolo della nostra penisola. Per non dimenticare le parole, le azioni e le lotte di quegli uomini l'Amministrazione comunale e la Pro Loco di Russi hanno dato un ulteriore contributo ai festeggiamenti del 150esimo anniversario dell'Unità d'Italia con la pubblicazione del volume "Russi. Voci del Risorgimento".

"Un libro principalmente rivolto ai ragazzi - si legge nella prefazione curata dal

Sindaco di Russi, Sergio Retini e dal presidente della Pro Loco, Riccardo Morfino -. Questo volume è sicuramente il servizio più grande che potessimo fare ai personaggi russiani che hanno contribuito al Risorgimento italiano e alla loro città. Le voci risorgimentali che si sono levate da Russi sono risonate prima sulle nostre provincie e poi su tutto il territorio nazionale, hanno riempito di idee sostenute dai fatti le realtà sociali, politiche e d'umanitarie della Romagna e dell'Italia per tutto il corso del XIX secolo."

La realizzazione del volume è stata possibile gra-

zie all'impegno e all'intuizione di Maria Giovanna De Pasquale che ne ha curato l'intera edizione e scritto alcune parti insieme alle altre due autrici Jenny Cavallo e Maria Grazia Montanari. Insieme le tre scrittrici hanno raccolto immagini, ricostruito vicende e ricercato personaggi per raccontare questo pezzo di storia.

Le "voci" presenti nel libro appartengono a: Domenico Antonio Farini, scienziato e letterato dedicatosi alla politica spinto da un fervore ispirato dalle nuove idee di libertà emerse con la Rivoluzione francese; al nipote Luigi

Carlo, un personaggio eclettico che si è impegnato con tutto se stesso nella medicina, nella scrittura e nella politica, divenendo consigliere di



Cavour e di Vittorio Emanuele II; ad Alfredo Baccarini, ingegnere e ricercatore idraulico, divenuto ministro per meriti tecnici, ricordato soprattutto per le sue doti politiche e sociali e per essere stato il fautore della cooperazione. Oggi questo uomo di Russi è entrato a far parte della schiera dei 150 illustri Servitori dello Stato Unitario. Oltre ai già citati uomini politici, il libro racconta le vite e le opere di tanti altri importanti personaggi tra i quali i cugini Armando e Domenico Farini, figli di Luigi Carlo, i nobili conti Rasponi e tutti i semplici cittadini che scelsero di sacrificar-

si per la causa in cui credevano andando in guerra.

Il volume è diviso in quattro parti: nella prima viene fatta un'analisi della situazione economica, sociale e politica di Russi nell'epoca pre-risorgimentale, nella seconda si trovano le storie dei protagonisti del Risorgimento russo, nella terza parte il percorso risorgimentale viene ricostruito attraverso le epigrafi, mentre nell'ultima troviamo le appendici con i principali eventi del Risorgimento in Italia e più nello specifico nella città di Russi.

Ilaria Florio

CHIUSO IL LUNEDÌ!

ARREDAMENTI AC CAMURANI

Via Mattci, 16 - 48025 Riolo Terme - Tel. 0546/71575 - Fax. 0546/77294

APERTO ANCHE DOMENICA POMERIGGIO

www.paginegialle.it/camuraniarredamenti
arredamenti@camurani.191.it silvia.camurani@alice.it

la passione di comunicare

EVEN
comunicazione

Via Celzi, 16 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 623710 Fax 0546 625035
info@birilli.net - www.evangroup.com

Occhio all'Evento

SPETTACOLI

NOVEMBRE

mercoledì 9 a Russi

Teatro Comunale "Progetto Antigone ovvero una strategia del rito" con Elena Bucci Ore 20,45 - Tel. 0544 580742

giovedì 10 a Imola

Ridotto del Teatro Ebe Stignani "Aida" proiezione video Ore 20 - Tel. 0542 602600

giovedì 10 a Lido Adriano

Cisim "La Svizzera" presentazione del libro di Paolo Nori nell'ambito di Nobodaddy Ore 21 - Tel. 0544 36239

giovedì 10 a Lugo

Teatro Rossini "Il mare" di e con Paolo Poli Ore 20,30 (repliche venerdì, sabato e domenica) - Tel. 0545 38540

venerdì 11 a Lido Adriano

Cisim "Incantati" presentazione del libro di Marco Martinelli nell'ambito di Nobodaddy Ore 21 - Tel. 0544 36239

sabato 12 a Bubano

Teatro parrocchiale "Al braghiri" commedia dialettale Ore 21 - Tel. 0544.562066

sabato 12 a Ravenna

Teatro Rasi "Odiséa" lettura selvatica nell'ambito di Nobodaddy Ore 21 - Tel. 0544 36239



Paolo Hendel

martedì 15 a Bagnacavallo

Teatro Goldoni "Molière a sua insaputa" di e con Paolo Hendel Ore 21 - Tel. 0545 64330

martedì 15 a Conselice

Teatro Comunale "Gli occhi gli alberi e le foglie" con Ivano Mare Scotti - Ore 21 - Tel. 348 7095919

martedì 15 a Russi

Teatro Comunale "Tango tres" concerto - Ore 20,45 - Tel. 0544 580742

venerdì 18 a Imola

Ridotto del Teatro Ebe Stignani "La Cenerentola" proiezione video Ore 20 - Tel. 0542 602600

sabato 19 ad Alfonsine

Teatro Monti "In ca meja è cmen-da...l'Italia" commedia dialettale Ore 21 - Tel. 0544.562066

martedì 22 a Lugo

Teatro Rossini "Filarmonica Arturo Toscanini", concerto Ore 20,30 - Tel. 0545 38540

mercoledì 23 a Faenza

Teatro Masini "Open day" con Angela Finocchiaro Ore 21 (replica giovedì e venerdì) - Tel. 0546 21306

giovedì 24 a Ravenna

Teatro Alighieri "Elektra" con Elisabetta Pozzi Ore 20,30 (replica venerdì, sabato, domenica) - Tel. 0544 249211

Artificerie Almagià "West" spettacolo di Fanni e Alexander Ore 21 (repliche venerdì e sabato) - Tel. 0544 36239

venerdì 25 a Russi

Teatro Comunale "Fantasmi" con Enzo Vetrano e Stefano Randisi Ore 20,45 - Tel. 0544 580742



Angela Finocchiaro

sabato 26 a Bubano

Teatro parrocchiale "Al fèri" commedia dialettale Ore 21 - Tel. 0544.562066

domenica 27 a Bagnacavallo

Teatro Goldoni "Don Juan" compagnia Flamenquevive, prima nazionale Ore 21 - Tel. 0545 64330

domenica 27 a Faenza

Teatro Masini "Il Paese dei campanelli" danza Ore 21 - Tel. 0546 21306

martedì 29 a Lugo

Teatro Rossini "La resistibile ascesa di Arturo Ui", di Bertolt Brecht Ore 20,30 (repliche mercoledì, giovedì e venerdì) - Tel. 0545 38540

A cura di Mabel Altini e Ilaria Florio

ARTE

Proseguono a **Ravenna** gli appuntamenti organizzati nell'ambito del **Ravenna Mosaico**, il primo festival internazionale dedicato al mosaico contemporaneo. All'interno dei suggestivi **chiostri della Biblioteca Classense** si potrà visitare, **fino al 20 novembre**, la mostra "Omaggio a Ilana



Shafir", una personale di mosaici creati dall'artista israeliana divenuta un importante punto di riferimento per l'arte musiva. Shafir è considerata un'innovatrice nel campo del mosaico per il suo approccio avanguardistico e per aver ideato un nuovo metodo di lavoro: il mosaico spontaneo; una tecnica che prevede che l'artista non prepari nessuno schizzo preliminare al lavoro, ma si lasci guidare direttamente dai materiali utilizzati per la costruzione dell'opera. In mostra sono presenti diverse opere di Shafir realizzate dal 2006 al 2011, alcune delle quali realizzate con pezzi in ceramica fatti a mano dalla stessa autrice. Gli appuntamenti con i festival della città di **Ravenna** non finiscono qui, si inaugura infatti il 9 novembre la settima edizione di **Komikazen**, il **Festival internazionale del fumetto di realtà**. Molti gli appuntamenti in programma per questa edizione dedicata alla produzione di fumetti del mondo arabo e mediorientale, alla luce degli eventi e dei

movimenti sociali e politici che hanno interessato negli ultimi mesi questa parte del mondo. Il **Museo d'arte della città di Ravenna** ospiterà gran parte degli eventi in calendario (per maggiori informazioni www.komikazenfestival.org) fra i quali l'eccezionale mostra "La maschera del potere" (dal 5 novembre al 4 dicembre) di Ilana Shafir



Zara's Paradise (2011): un dettaglio del fumetto di Amir e Khalil A sx. Uccelli nel giardino (2010 - 2011) di Ilana Shafir A dx. Nero: particolare di I nuovi apostoli ovvero paesaggi economico-strutturali (2011)

"Zahra's Paradise", la serie a fumetti creata dagli autori iraniani Amir e Khalil. Pubblicata online in un blog che ha riscosso immediato interesse, Zahra's Paradise è stata tradotta in otto lingue e pubblicata recentemente in Italia. Il fumetto è ambientato nel periodo immediatamente successivo alle elezioni del 2009 in Iran e racconta la storia, un po' romanzata, della ricerca di Mehdi, un giovane manifestante scomparso nei gulag della Repubblica Islamica. Oltre al lavoro di Amir e Khalil la mostra presenta anche le tavole originali della graphic novel "Metro" del disegnatore egiziano Magdy El Shafee, di "Cairo Blues" dell'italiano Pino Creanza, oltre ai lavori grafici di Ganzeer (Mohamed Fahmy) che ha rappresentato nelle strade del Cairo le voci di protesta del popolo egiziano ed infine gli ultimi lavori del cartoonist statunitense Seth Tobocaman realizzati per il movimento Occupy Wall Street. Da artisti internazionali ospitati in mostra nel nostro territorio pas-

siamo ad artisti locali che stanno avendo riscontro nel mondo dell'arte nazionale ed internazionale: a **Faenza**, presso la **Banca di Romagna**, Alessandro Neretti, meglio conosciuto come **Nero**,



sarà presente **fino al 20 novembre** con una personale dal titolo "Post-real life or hostage/privilege". L'artista faentino presenterà quindici opere create negli ultimi due anni, risultato delle sue riflessioni sul sistema sociale ed economico che caratterizza il nostro tempo. Gli spettatori avranno così occasione di addentrarsi nel mondo di Nero, fatto di sculture, installazioni e fotografie realizzate con tecniche e materiali diversi.

Ilaria Florio

SEM DI FUTURO

FIERA DELL'ECONOMIA SOLIDALE E DEL CONSUMO CONSAPEVOLE

11-12-13 Novembre 2011
ore 9.00 - 19.00

Palazzo delle Esposizioni Corso Mazzini 92 FAENZA

Inaugurazione venerdì 11 novembre - ore 10.30 con il Sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi

Ingresso libero

www.semidifuturo.it

terza edizione

CERCA I PRODOTTI JOLLY
E RACCOGLI
TANTI PUNTI
PER LA COLLECTION

UNICA

SOLO PER I SOCI

Farsi Socio è facile!
Chiedi informazioni nei Supermercati

COFRA
CONAD

**SOCIO
COFRA**

Tanti
vantaggi esclusivi
per i Soci

IN TUTTI I SUPERMERCATI COFRA offerte soci dal 3 al 12 novembre

GALLETTE DI RISO
AL CIOCCOLATO FONDENTE / LATTE
SENZA GLUTINE "FIORENTINI"
gr 100

SENZA
GLUTINE

SCONTO 29%
al kg € 5,50 € 2,35 € **1,65**

CAFFÈ MOKA
"FILICORI & ZECCHINI"
gr 250

SCONTO 37%
al kg € 7,96 € 3,19 € **1,99**

GARGANELLI GIALLI MIGNON
"MOSCONI"
gr 500

SCONTO 36%
al kg € 3,56 € 2,29 € **1,78**

FORMAGGIO PRIMOSALE
"OSELLA"
BANCO GASTRONOMIA
al Kg

SCONTO 30%
€ 11,90 € **8,30**

IN TUTTI I SUPERMERCATI COFRA offerte soci dal 10 al 15 novembre

PANNA DA CUCINA
"GRANAROLO" BRICK
lit. 200

SCONTO 39%
al kg € 3,45 € 1,14 € **0,69**

GALLETTE BIO 5 CEREALI
NO GLUTINE
"FIORENTINI"
gr 100

SENZA
GLUTINE

SCONTO 30%
al kg € 12,90 € 1,85 € **1,29**

SAVOIARDI SARDI
"GECHELE"
gr 500

SCONTO 35%
al kg € 6,00 € 3,25 € **2,10**

SEPPIOLINE CON PISELLI
"FORNO ROMAGNOLO"
BANCO GASTRONOMIA
al Kg

SCONTO 40%
€ 19,90 € **11,90**

Offerte Chicco dal 7 al 19 novembre 2011

Prosecco Bio Colli Trevigiani
"Cantina Pizzolato"
cartone 6 bottiglie
cl. 75

€ 29,70 € **19,70**

Jeans "Carrera"
velluto/pilori
taglie e colori assortiti

€ 36,90 € **27,60**

COFRA
CONAD

www.gruppocofra.it

**CONAD
SUPERSTORE**

PUNTI VENDITA

FAENZA
C. Commerciale "Le Crogne"
Via Galilei 4/1 - Tel. 0546 623386

**SUPERMERCATI
CONAD**

PUNTI VENDITA

FAENZA
C. Com. "Faenza Uno"
Via Remozio 1/25 - Tel. 0546 661667

RAVENNA
Zona Bassotto - Via Grandi 2 - Tel. 0544 468222

BRISIGHELLA
Via Lanzi 2 - Tel. 0546 80523

RIOLO TERME
Via Dante Alighieri 10 - Tel. 0546 71267

**CONAD
CITY**

PUNTI VENDITA

COTIGNOLA
Centro Cotignola - C.so Sforza 108/G - Tel. 0546 992390

MODIGLIANA
Via Spazzoli 35 - Tel. 0546 942510

CASOLA VALSENIO
Via Roma 39/b - Tel. 0546 76179

BODO DI RUSSI
Via Teatine Nord 282 - Tel. 0544 418444

MASSA LOMBARDA
Piazza Pascoli, 5 - Tel. 0546 81793

**GRUPPO
COFRA**