



Un'estate caldissima

Alte temperature ed eventi climatici estremi sembrano ormai la norma: si cercano strategie di adattamento



Facciamo crescere l'economia sociale

di Maurizio Gardini*

Dal 12 al 14 novembre Forlì sarà la capitale dell'economia sociale. Lo sarà in un momento particolarmente significativo. L'Unione europea, con il Social Economy Action Plan, ha riconosciuto l'economia sociale come uno dei pilastri di un modello di sviluppo più competitivo, inclusivo e sostenibile. Anche l'Italia ha recentemente compiuto un passo importante con la presentazione, in Consiglio dei Ministri, del Piano nazionale per l'economia sociale, che traduce in una strategia concreta questo nuovo protagonismo. È dentro questo percorso che nasce la prima edizione del Festival Nazionale dell'Economia Sociale organizzato dall'omonima Fondazione costituita da Confcooperative, Fondazione Terjus ed e-Ius. L'ambizione è semplice e, allo stesso tempo, importante: offrire al Paese uno spazio permanente di confronto, dialogo e riflessione su un modello economico che produce valore, crea occupazione, rafforza la coesione sociale e contribuisce allo sviluppo dei territori. L'economia sociale rappresenta oggi una delle grandi realtà economiche europee: oltre 4,3 milioni di imprese e più di 11,5 milioni di occupati ne fanno una protagonista della crescita dell'Unione. All'interno di questo sistema, la cooperazione costituisce il suo motore propulsivo, con oltre 4,5 milioni di lavoratori, dei quali circa 1,3 milioni operano nelle cooperative italiane, circa la metà nelle imprese aderenti a Confcooperative.

*presidente Confcooperative

continua a pagina 6

Pesca

Produzione di vongole ai minimi
pagina 5

Giovani

Nuovo centro aggregativo a Ravenna
pagina 10

Infortuni sul lavoro

Numeri in crescita in Romagna
pagina 21

E. 0,55 Iva incl. / Abb. annuo E. 4,16 Iva Incl. / Poste Italiane Spa, Sped. in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27-2-2004 nr. 46) art. 1, comma 1, CN-BO / Pubblicità non sup. al 45% / Autorizz. Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78 (iscrizione al ROC n. 25155) In caso di mancato recapito inviare Bologna CMP, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa / contiene Ip / Stampato il giorno 27 agosto 2026



TI ASPETTIAMO

per il tuo shopping!

IL CENTRO È APERTO TUTTI I GIORNI!

consulta gli orari e gli eventi sul sito web
www.centrolecicogne.it e sui social   @Centro le Cicogne

Centro Commerciale "Le Cicogne"
Via Galilei 4, 48018 Faenza (RA)

CLIMA

Caldo record: +4,1°C a giugno e +4°C ad agosto

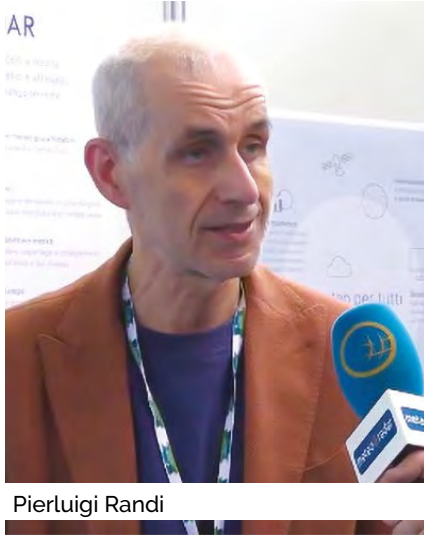
I dati su temperature, notti tropicali e precipitazioni nelle province di Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini. Intervista a Pierluigi Randi, presidente dell'associazione Meteorologi Professionisti (Ampro)

Nelle province di Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, i dati dell'estate 2026 registrano anomalie fino a +4,1°C a giugno ed eventi estremi come le grandinate con chicchi da 10 centimetri cadute tra il 19 e il 21 luglio nella bassa pianura. Un quadro meteo che richiede interventi di adattamento idrico e territoriale, come spiega Pierluigi Randi, meteorologo e presidente dell'associazione Meteorologi Professionisti (Ampro). **Randi, quanto è cambiato il clima nelle province di Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini negli ultimi decenni?**

“Il cambiamento più evidente è quello termico: tra il 1961-1990 e il 1991-2020 la temperatura media annua della zona è aumentata di circa 1,2°C. Sono cresciute soprattutto la frequenza e la durata delle ondate di calore e delle notti tropicali, con minime sempre più elevate. Sul fronte delle precipitazioni, il cambiamento riguarda soprattutto la distribuzione: periodi asciutti anche lunghi si alternano a episodi molto intensi concentrati in poche ore. Un'atmosfera più calda può contenere più vapore acqueo e, quando ci sono le condizioni favorevoli, questo può tradursi in precipitazioni più violente. Non significa però che ogni singolo evento estremo sia causato dal cambiamento climatico: l'attribuzione richiede analisi specifiche. A pesare è anche la vulnerabilità del territorio, dall'urbanizzazione all'impermeabilizzazione dei suoli”.

Quali sono oggi i dati che preoccupano?

“Guarderei soprattutto a cinque indicatori: temperatura media e temperature minime; durata delle ondate di calore; intensità delle precipitazioni; alternanza tra deficit ed eccessi idrici; fenomeni convettivi severi. Il numero di notti tropicali e la durata delle ondate di calore sono significati-



vi perché indicano lo stress cui è sottoposta la popolazione. Per la pioggia conta sempre meno la sola cumulata annuale: sono più indicativi i massimi su una, tre o sei ore e i periodi consecutivi senza precipitazioni. Infine, grandine, downburst e nubifragi mostrano quanto possano essere impattanti i fenomeni convettivi. Il dato più importante, però, è la combinazione di tutti questi fattori”.

Guardando al 2026, che anno meteorologico stiamo vivendo?

“Il 2026 è stato finora un anno eccezionalmente caldo, soprattutto per l'estate. Giugno ha registrato tra Romagna e ferrarese un'anomalia di circa +4,1°C, luglio di +2,5°C e agosto +4°C. Abbiamo avuto diverse ondate di calore, con massime prossime ai 38-39°C e minime di 24-25°C. Sul fronte idrico emerge invece una forte variabilità, con una rapida evoluzione verso la siccità. Allo stesso tempo non sono mancati fenomeni temporaleschi violenti: tra il 19 e il 21 luglio si sono registrate grandinate eccezionali, con chicchi fino a 10 cm tra Longastrino (Fe), Anita (Fe) e Sant'Alberto (Ra), oltre a downburst e precipitazioni molto concentrate. Anche il mare Adriatico, con temperature superficiali oltre i 30°C, ha rappresentato un

serbatoio importante di calore e umidità”.

Quanto sta cambiando il rapporto tra siccità e piogge intense?

“Temperature più elevate aumentano evaporazione e domanda d'acqua dell'atmosfera, favorendo la siccità; allo stesso tempo un'atmosfera più calda può contenere più vapore e quindi alimentare precipitazioni molto intense. Il problema è che una grande quantità di pioggia caduta in poche ore non diventa necessariamente una risorsa: può defluire rapidamente senza ricaricare adeguatamente suolo e falde. Il 2023 è stato emblematico: a livello regionale la pioggia annuale fu vicina alla norma, ma maggio fu caratterizzato da precipitazioni eccezionali. Per agricoltura e rete idrica significa dover gestire contemporaneamente stress idrico, piene, erosione, allagamenti e maggiore domanda d'acqua. La sfida sarà quindi trattenere e conservare l'acqua quando arriva in eccesso”.

Quali differenze climatiche e meteorologiche ci sono tra Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini?

“Ferrara è più continentale, quin-

di maggiormente esposta al caldo estivo della pianura e caratterizzata da una forte vulnerabilità idraulica. Ravenna risente maggiormente dell'Adriatico, ma ha vaste aree pianeggianti e costiere particolarmente vulnerabili. A Forlì-Cesena cresce l'influenza dell'Appennino, con maggiore variabilità altimetrica e rischi legati a precipitazioni intense, piene rapide e dissesti. Rimini è una zona di transizione tra mare, pianura, collina e Appennino. In generale, il caldo interessa maggiormente le aree interne, mentre costa e pianura possono essere molto esposte a temporali organizzati”.

Se guardiamo ai prossimi decenni, che cosa dobbiamo aspettarci? Quali scenari possiamo considerare ormai molto probabili?

“Il segnale più certo è l'aumento delle temperature: più giornate calde, più notti tropicali e ondate di calore più frequenti, intense e durature. Sul fronte delle precipitazioni le proiezioni sono più incerte, ma è probabile un aumento dell'intensità degli eventi estremi. Non necessariamente, quindi, avremo meno pioggia: il problema sarà soprattutto una maggiore irregolarità del ciclo idrologico. Il rischio maggiore sarà proprio l'alternanza tra periodi di deficit idrico e precipitazioni troppo concentrate”.

Alla luce di tutto questo, quanto è ancora possibile adattarsi?

“L'adattamento è possibile, ma deve diventare una politica strutturale. La priorità è l'acqua: occorre gestire insieme siccità e alluvioni, trattenendo, infiltrando e conservando l'acqua quando arriva in eccesso. Servono inoltre sistemi idraulici più resilienti, meno consumo di suolo, città più verdi e ombreggiate, agricoltura più efficiente nell'uso dell'acqua e, per la costa, strategie di lungo periodo contro erosione, subsidenza e innalzamento del mare. Fondamentali anche sistemi di allerta sempre più capaci di prevedere non solo il fenomeno, ma il suo impatto sul territorio. Il cambiamento climatico può inoltre favorire specie aliene e nuovi patogeni, rendendo importante il monitoraggio. L'errore più grande sarebbe intervenire soltanto dopo le emergenze. Dobbiamo progettare oggi un territorio capace di funzionare nel clima dei prossimi decenni, unendo adattamento e riduzione delle emissioni”.

Pamela Tavalazzi

“Il problema è che una grande quantità di pioggia in poche ore non diventa necessariamente una risorsa: può defluire rapidamente senza ricaricare suolo e falde”



PROMETAL Srl
www.prometalravenna.it

- Sabbatura e verniciatura edile e industriale
- Sabbatura di facciate a vista, soffitti e travi con trattamento protettivo
- Sabbatura di struttura metalliche

- Verniciatura e Imbiancatura
- Rivestimenti ignifughi
- Anticorrosione
- Rivestimento serbatoi e vasche

Via Romea Vecchia 107
48100 Ravenna (Ra)
Tel. 0544 524166
Cell. 335 1252824
Fax 0544 474614
info@prometalravenna.it
Siamo presenti in tutta Italia

**Sopralluoghi,
preventivi e
consulenza tecnica
gratuita**

I CAMBIAMENTI CLIMATICI IN CAMPAGNA

Ortofrutta (Agrintesa): raccolti anticipati, costi per la difesa e imprevisti continui

Tre mesi di temperature molto elevate, uniti a un cambiamento climatico ormai strutturale, stanno trasformando il comparto ortofrutticolo territoriale, penalizzando rese produttive e qualità e minando la tenuta delle aziende agricole. A fare il punto sulla situazione e sui rischi per il futuro del settore è Cristian Moretti, direttore della cooperativa Agrintesa di Faenza.

“Il cambiamento climatico è ineludibile ed è il fattore che, negli ultimi anni, sta inficiando maggiormente le rese produttive delle aziende agricole dei nostri soci. Sia a livello qualitativo che per quel che concerne il risultato economico. Sempre più spesso ci troviamo a far fronte a fattori estremi eccezionali, mai registrati prima.

Per quanto riguarda l'estate 2026, i tre mesi di caldo anomalo, per intensità e durata, hanno messo a dura prova le produzioni orticole e frutticole gestite dalla cooperativa. Nello specifico abbiamo registrato un forte anticipo produttivo, serie difficoltà a raggiungere pezzature soddisfacenti, danni da scottature, forte stress degli impianti che potrà incidere sulla produttività futura delle piante. La nostra agricoltu-

ra non è pronta ma neanche strutturata per resistere a stress di questo tipo.

E poi c'è il fattore umano: le condizioni climatiche estreme hanno reso complessa l'operatività in campagna e nei nostri centri. I soci e il loro personale hanno avuto difficoltà a lavorare in campagna per via del forte caldo e così anche gli operatori all'interno dei nostri impianti. Per non parlare delle difficoltà dovute al lavoro eccezionale sopportato dagli impianti di raffreddamento e conservazione.

Pur nella consapevolezza che non si tratta di eventi isolati ma che dovremo considerare il cambiamento climatico una situazione contingente, è chiaro che le difficoltà che stanno vivendo soci e cooperativa sono importanti: rese minori, pezzature non soddisfacenti, sfasamenti del calendario di maturazione che provocano tensioni commerciali, difficoltà da parte delle singole specie e varietà ad adattarsi a situazioni climatiche alle quali non sono abituate, danni produttivi legati a frequenti grandinate o intensi temporali. Siamo costretti, dove possibile, a incrementare ulteriormente le superfici coperte da difesa attiva”. (m.a.)



Prodotto raccolto da un socio Agrintesa: nonostante le difficoltà la cooperativa assicura i massimi standard qualitativi dei propri prodotti

Vigneti (Cantina Forlì Predappio): uve di qualità ma con pH molto alti e acidità contenuta



La vendemmia è cominciata il 10 agosto, in anticipo rispetto alla norma, per preservare freschezza e aromi delle uve

Il clima di questa estate ha lasciato il segno anche sulla viticoltura: il caldo torrido ha accelerato la maturazione delle uve, costringendo ad applicare contromisure lungo tutta la filiera.

“Dal punto di vista qualitativo non ci sono problematiche e le uve sono in ottime condizioni - commenta Bruno Ranieri, direttore della Cantina Forlì Predappio -. Non registriamo danni da grandine o gelate, né dovuti a peronospora o altre fitopatie. Le criticità derivano dalle temperature estreme, che hanno portato a pH molto alti e acidità molto basse. Di conseguenza i mosti andranno trattati in cantina per poter avviare le fermentazioni alcoliche corrette, così da ottenere vini con buone caratteristiche organolettiche”.

Dal punto di vista quantitativo, invece, esistono due situazioni opposte: in pianura, dove l'irrigazione è praticabile e controllata, le rese si prospettano in linea con l'anno scorso, mentre nelle zone collinari, dove la possibilità di irrigazione

è molto limitata, Ranieri stima perdite intorno al 15-20% sulle varietà precoci.

Anche le pratiche agronomiche si stanno adattando alle nuove condizioni. Tra le soluzioni più indicate ci sono l'utilizzo del caolino sulle foglie (un trattamento naturale utile per contenere gli effetti delle temperature estreme) e la riduzione della pratica della sfogliatura, così da evitare un'eccessiva esposizione dei grappoli al sole limitando scottature e disidratazione.

“Oltre alle azioni in campo e in cantina, la strategia più efficace a nostra disposizione è di anticipare la raccolta - prosegue Ranieri -. Questo vale soprattutto per le uve a bacca bianca come il Trebbiano, dove è necessario preservare freschezza e aromi”. Una strategia che la Cantina Forlì Predappio ha incoraggiato offrendo incentivi ai soci che raccolgono anticipatamente e con il progetto della vendemmia notturna, che permette di conferire nelle ore più fresche per preservare le caratteristiche qualitative delle uve.

La prospettiva, però, va oltre questa vendemmia. “Non sarà un problema passeggero: ci aspettiamo estati ancora molto calde - conclude Ranieri -. Anche in cantina dovremo fare investimenti per riuscire a gestire e far fermentare i mosti in modo più rapido. È un cambiamento che non riguarda soltanto la Romagna, ma tutta la viticoltura europea”. (m.g.)

Cereali (Cesac): meno proteine nel grano e mais in buona parte inadatto al consumo

È stato soprattutto l'aspetto qualitativo dei prodotti cerealicoli a risentire delle alte temperature e della prolungata siccità dell'estate 2026. Le conseguenze dell'andamento climatico hanno però inciso in modo diverso sulle varie produzioni.

“Grano e orzo hanno registrato buone quantità, superiori alla media del nostro territorio - sottolinea Michele Filippini, presidente di Cesac -, ma il raccolto si è caratterizzato per una qualità proteica relativamente bassa rispetto ai nostri standard. Il grano duro è la coltura che ha risentito maggiormente del caldo intenso e della siccità prolungata: non è riuscito a vegetare in maniera adeguata e a raggiungere i valori proteici a cui siamo abituati”.

Diverso lo scenario per mais e sorgo, sui quali gli effetti del clima sono stati più pesanti. “Il caldo prolungato ha influito sulla qualità, favorendo la proliferazione di aflatossine, che hanno danneggiato le piante e reso la granella in buona parte non idonea al consumo umano e animale - continua Filippini -. Il problema si è verificato un po' in tutta Italia. Infine, i raccolti di fine estate hanno risentito dei forti temporali, che in alcune zone sono arrivati a danneggiare completamente il prodotto”.

A colpire il comparto, quindi, è stato soprattutto il caldo prolungato, più che la scarsità d'acqua.

“I nostri agricoltori sono ben attrezzati e sul territorio i sistemi di irrigazione sono molto diffusi e le risorse idriche non sono mancate. Il problema è anche economico: la bassa remunerazione dei raccolti per gli agricoltori da parte del mercato e l'innalzamento dei costi per proteggere e irrigare il prodotto, stanno portando a una fase di progressivo abbandono della coltura del mais in tutta Italia. I produttori scelgono colture meno rischiose, come soia e sorgo, che tollerano meglio gli stress climatici, ma hanno un valore di mercato inferiore”.

Il mercato dei cereali risente inoltre delle importazioni: “Stiamo assistendo a prezzi estremamente bassi - conclude il presidente di Cesac -. Il mercato è fortemente condizionato dai cereali provenienti dall'estero (che rappresentano il 40% del prodotto totale), soprattutto da Canada e Stati Uniti, ma anche da Russia e Ucraina. Questi flussi rendono meno appetibili i nostri prodotti a prescindere dal loro contenuto proteico. Difficile prevedere oggi come possa evolvere questo settore tanto influenzato anche da fattori geopolitici internazionali”. (i.f.)



Il caldo prolungato dell'estate 2026 ha danneggiato le piante e influito sulla qualità del mais



Ogni giorno *insieme a te*

Vieni a trovarci in uno dei supermercati a marchio Conad gestiti dal Gruppo Cofra, ti accoglieremo con calore, disponibilità e competenza.

CONAD SUPERSTORE, Via Galilei 4/7, Faenza
CONAD SUPERSTORE, Via Albergone 32, Bagnacavallo
CONAD SUPERSTORE, Via F. Taglioni 3, Lugo
CONAD, Via Renaccio 1/25, Faenza
CONAD, Via Baldina 6, Brisighella
CONAD, Via Dante Alighieri 10, Riolo Terme
CONAD, Via A. Grandi 2, Ravenna

TUDAY CONAD, Via Ricci Curbastro 54, Lugo
CONAD CITY, Via Roma 39/B, Casola Valsenio
CONAD CITY, Corso Sforza 108/6, Cotignola
CONAD CITY, Via Frattina 11, Conselice
CONAD CITY, Via Fossa 3, Bagnacavallo
CONAD CITY, Via del Sagittario 12; Piangipane

**GRUPPO
COFRA**

EMERGENZA

Produzione ai minimi. L'estate nera delle vongole a Goro

Il caldo record devasta gli allevamenti lagunari. Vadis Paesanti (Confcooperative Agroalimentare e Pesca ER) sollecita interventi urgenti e meno burocrazia

Con un'estate caldissima e temperature mai viste, la zona lagunare è in sofferenza da mesi. Già a giugno era scattato l'allarme per il clima anormale, ma la situazione a fine agosto è diventata davvero problematica. La Sacca di Goro, primo produttore europeo nel settore molluschicoltura, secondo al mondo dopo la Cina, è interessata da una crisi ormai strutturale: l'invasione del granchio blu ha messo in ginocchio i produttori di vongole e oggi il riscaldamento delle acque mette a rischio molluschicoltura e acquacoltura.

Vadis Paesanti, vicepresidente di Confcooperative Agroalimentare e Pesca Emilia Romagna, spiega: "Stamorendo tutto per la calura. Gran parte dei nostri allevamenti di veraci sono in sofferenza da mesi, i cozzari rimangono in porto. Inoltre il caldo equatoriale ha fatto fiorire un'autentica foresta di alghe, che ogni giorno si tenta di eliminare per liberare gli allevamenti. Purtroppo non c'è ricircolo in questa zona lagunare che ha 1,5 metri, massimo 2 metri, sul medio mare con picchi di escursione dove rimangono poco più di 20 cm di profondità".

Il caldo prolungato cosa provoca?
"Toglie ossigeno a causa dello scarso idrodinamismo. La conseguenza è un ambiente anossico dove le vongole muiono. Nel periodo pre-granchio arrivavamo a una produzione tra le 19 e le 23mila tonnellate. Poi siamo scesi a 11-12mila tonnellate



Vadis Paesanti (al centro) insieme ad alcuni colleghi durante le operazioni di raccolta della vongola in situazione di bassa marea

sino al 2023, e negli ultimi 3 anni la situazione è disastrosa poiché si producono poco più di 3000 tonnellate l'anno".

Che cosa si può fare?
"Abbiamo fatto chilometri di canali per dare ricircolo, perché l'acqua non diventi anossica. Ma sono interventi per l'immediato. E abbiamo chiesto alla Regione, come Confcooperative e insieme alle altre associazioni, la possibilità di accelerare l'iter delle procedure autorizzative per il dragaggio. Questi interventi sono fondamentali per prevenire, in futuro, che il fenomeno si ripeta con questa gravità".

Qual è lo stato d'animo dei pescatori?
"Siamo resilienti, lo abbiamo dimostrato e ci siamo rimboccati le maniche ogni volta. Abbiamo differenziato, cercato innovazione. Il settore delle ostriche ne è un esempio. Fino

all'invasione del granchio blu abbiamo conosciuto periodi di buona crescita economica, sia per chi andava in mare che per l'indotto. Dal 2023 invece le nostre attività nel Delta del Po sono a rischio. Ringraziamo per i fondi, regionali e nazionali, che ci hanno permesso di sopravvivere, ma abbiamo bisogno di un aiuto costante e non solo emergenziale".

Quali risposte vi aspettate e che tipo di aiuto chiedete?
"Chiediamo all'assessorato Ambiente regionale, così come al Ministero dell'Ambiente, fondi per interventi ambientali volti a dare ossigeno e vita all'ecosistema. Certamente il settore degli allevamenti si snellerà. Anche il comparto pesca, dove pesa anche una folle burocrazia, sta attraversando non pochi problemi. Chiediamo attenzione e progetti a lungo termine per far sopravvivere il comparto".

Giulia Fellini

I numeri del fenomeno

Nella fabbrica a cielo aperto della Sacca di Goro i numeri vanno considerati tra prima e dopo il granchio blu. Il Consorzio Unitario Novellame, che rappresenta le imprese di acquacoltura delle marinerie di Goro e Comacchio, ed è il primo e più grande consorzio europeo del settore, associava 54 cooperative tra Goro e Comacchio per un totale di 1776 imprese di acquacoltori. Oggi, dopo lo tsunami granchio blu, sono meno di 1500, oltre 300 partite iva hanno chiuso e cercato occupazioni alternative.

Gran parte di queste attività sono messe a dura prova, se non a rischio, dall'emergenza climatica, nonostante alcuni provvedimenti stiano mettendo a disposizione fondi ad hoc.

Un'iniezione di risorse è arrivata ad agosto quando il Consiglio dei Ministri ha approvato uno stanziamento di 3 milioni di euro destinato al rifinanziamento del Fondo di solidarietà nazionale della pesca e dell'acquacoltura. L'Emilia Romagna ha messo a disposizione 1,5 milioni di euro, oltre ad aver approvato un bando per indennizzare le imprese di pesca e acquacoltura colpite dall'aumento dei costi, in particolare del carburante, legato alla crisi in Medio Oriente. Le domande vanno presentate entro il 21 settembre. (g.f.)

I dubbi sul progetto Octo-blu

Il granchio blu ha trovato nel polpo un degno antagonista? Secondo il progetto Octo-blu, promosso da qualche mese dalla Regione Emilia Romagna con l'Università di Bologna, potrebbe esserci una risposta affermativa, ma nella Sacca di Goro i dubbi sono tanti. "È un'ipotesi non praticabile negli ambienti lagunari - spiega Vadis Paesanti, vicepresidente di Confcooperative Agroalimentare e Pesca ER -. Su fondali sabbiosi e in acque calde e con una bassissima salinità, i polpi fuggirebbero subito al largo, in cerca del loro habitat naturale. In ambienti come questo è invece auspicabile concentrarsi sul potenziamento degli altri pre-

datori naturali del granchio, primo fra tutti il branzino". Il progetto Octo-blu, che prevede la liberazione in mare di migliaia di larve di polpo per verificare se questa specie possa ridurre in modo naturale la presenza del granchio blu, ad agosto ha avuto il suo primo test nelle acque di Riccione e Cesenatico, ma Paesanti non è convinto che la risposta all'emergenza sia questa: "Occorre rafforzare sì la ricerca scientifica per studiare il comportamento della specie aliena, lavorare per valorizzare il granchio blu sul mercato e in cucina, sviluppando una nuova filiera dell'export". (g.f.)

AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO

OFFERTE SETTEMBRE 2026

(validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

• FORBICI UVA SHARPS DRITE E CURVE	€ 3,50	• SEDIA GIARDINO BASCULANTE IN ALLUMINIO E TELA MARRONE	€ 37,00
• CESTI OVALI E TONDI PER VENDEMMIA	DA € 7,80	• PANCHINE GIARDINO RICHIUDIBILI ACCIAIO/PVC 180x28x44	€ 49,00
• CARRIOLA RUOTA PN/VASCA ABS 100LT.	€ 55,00	• TAVOLO GIARDINO PVC BIANCO E ANTRACITE 138x78	€ 75,00

CESAC • Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina • via Frattina 11 • CONSELICE Tel. 0545 88441 - 85247 • Fax 0545 85310 • www.cesacsca.it • cesac@cesacsca.it
ORARI APERTURA • Lunedì-Venerdì: 8-12.30 • 14.30-18 • Sabato: 8-12 • Giovedì pom.: CHIUSO • Dal 10 al 31 agosto aperto solo al mattino.

CONFCOOPERATIVE EMILIA ROMAGNA

Cresce l'utilizzo dell'Ai nelle cooperative

Presentati i risultati di Ai4Coop, il progetto guidato da Node per accompagnare le imprese nell'innovazione tecnologica

“Quando imprese, ricerca e organizzazioni lavorano insieme è possibile rendere l'innovazione accessibile anche alle realtà più piccole, trasformandola in uno strumento concreto di crescita, competitività e sviluppo”: è stato il commento di Francesco Milza durante l'evento Ai4Coop organizzato da Confcooperative Emilia Romagna e Node a Bologna a fine luglio. L'iniziativa è stata organizzata per presentare i risultati del progetto omonimo guidato da Node per accompagnare le cooperative nell'integrazione dell'intelligenza artificiale nei processi aziendali. Il progetto ha coinvolto 50 imprese, con cui si è fatto un lavoro di mappatura del livello di preparazione riguardo l'Ai e si sono sperimentati strumenti e casi di uso concreti.

“Siamo partiti dai bisogni reali delle cooperative, costruendo un percorso che unisce assessment, formazione, sperimentazione e accompagnamento - ha raccontato Danilo D'Elia, presidente di Node -. Vogliamo aiutare le imprese a ripensare i propri processi utilizzando l'Ai dove può generare valore, efficienza e nuove opportunità”. L'esperienza maturata ha dato origine anche alla roadmap pensata per trasformare Ai4Coop in un percorso permanente di accompagnamento all'innovazione. Tra le priorità individuate figurano il rafforzamento dell'Ai Literacy, la formazione di Ai Champion all'interno delle cooperative, nuovi servizi di assessment e accompagnamento, playbook operativi, comunità di pratiche e strumenti di



L'evento finale di Ai4Coop a Bologna

governance per un utilizzo efficace e responsabile dell'intelligenza artificiale. “La vera sfida comincia adesso. Vogliamo consolidare un ecosistema che metta sempre più in relazione il nostro Digital innovation hub con Art-Er, Ifab, università, centri di ricerca e tutti gli attori dell'innovazione regionale, affinché nessuna cooperativa debba affrontare da sola questa trasformazione - ha continuato Milza

-. È così che possiamo rendere l'innovazione accessibile anche alle piccole e medie imprese: costruendo reti, condividendo competenze e sviluppando strumenti comuni. Ai4Coop ci lascia risultati importanti, ma soprattutto un metodo e una comunità di lavoro sulla quale continuare a investire per rafforzare la competitività del sistema cooperativo e contribuire allo sviluppo dell'Emilia-Romagna”. (i.f.)

RIMINI

Meeting, il bilancio del 2026



Papa Leone in visita al Meeting (@Meeting Rimini)

Si è svolta a Rimini dal 21 al 26 agosto l'edizione 2026 del Meeting per l'Amicizia fra i Popoli, kermesse anche quest'anno animata da un ricco parterre di personalità istituzionali, internazionali e del mondo culturale. Il momento culminante di questa edizione è stata la storica visita pastorale di Papa Leone XIV, accolto da 60mila persone. Durante la giornata, il Pontefice ha fatto tappa anche nella Repubblica di San Marino e incontrato la comunità locale di Rimini. Il Meeting di quest'anno ha dedicato anche ampio spazio all'economia cooperativa con il dibattito “Fatto bene, tutti i giorni”, promosso con Compagnia delle Opere per valorizzare le eccellenze del Made in Italy. All'incontro hanno portato la propria testimonianza Maurizio Gardini (Confcooperative e Conserve Italia), Denis Amadori (Gruppo Amadori), Stefano Berni (Grana Padano), Maurizio Fugatti, il ministro Francesco Lollobrigida e Cristina Scocchia (Illycaffè).

continua da pagina 1

Facciamo crescere l'economia sociale

di Maurizio Gardini*

Numeri che testimoniano la capacità di un modello imprenditoriale capace di coniugare competitività economica, inclusione sociale e sviluppo sostenibile. Al suo interno, la cooperazione costituisce una delle espressioni più significative di un modo di fare impresa capace di coniugare competitività, partecipazione e responsabilità. In Italia questo patrimonio trova le proprie radici nell'articolo 45 della Costituzione, che riconosce la funzione sociale della cooperazione. Un principio che continua a dimostrare tutta la sua attualità di fronte alle grandi trasformazioni economiche, demografiche, ambientali e tecnologiche che stiamo vivendo. Il Festival nasce proprio con l'obiettivo di accendere un riflettore su questo mondo: renderne più visibile il contributo, favorire una maggiore consapevolezza del suo ruolo e creare occasioni di confronto tra istituzioni, imprese, università, organizzazioni sociali, giovani e tutti coloro che guardano all'economia sociale come a una leva di sviluppo per il futuro. Non sarà una vetrina, ma un laboratorio di idee. Vogliamo costruire un luogo in cui esperienze diverse possano dialogare, contaminarsi e contribuire a una riflessione comune sulle sfide che attendono il nostro Paese e l'Europa. Un luogo capace di valorizzare le buone pratiche, ma soprattutto di interrogarsi su come l'economia sociale possa continuare a innovare, generare lavoro di qualità, rafforzare le comunità e accompagnare le transizioni che abbiamo davanti. Vogliamo che il Festival diventi un appuntamento stabile, un punto di riferimento nazionale ed europeo per chi vuole confrontarsi sul rapporto tra economia, partecipazione, sviluppo e interesse generale. Per tre giorni Forlì sarà il luogo in cui questo confronto prenderà forma. Sarà un'occasione per ascoltare, condividere esperienze, costruire relazioni e contribuire a dare sempre maggiore centralità a un'economia che ogni giorno dimostra come crescita economica e valore sociale possano procedere insieme. Perché l'economia sociale non rappresenta un'alternativa all'economia: ne è una delle espressioni più moderne, più resilienti e più capaci di interpretare le sfide del nostro tempo.

*presidente Confcooperative



il nostro partner è l'ambiente



Trasporto, recupero e smaltimento



Bonifiche ambientali



Gestione rifiuti RAEE, sanitari e amianto



Servizi ambientali

Via Magnani 5, Ravenna • 0544 450500 • commerciale@albatros.ra.it • www.albatros.ra.it

ALBATROS è una società certificata UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI ISO 45001:2023, UNI/PDR 125:2022, SA8000

NUOVE IDEE

A Rimini la disabilità si fa arte e impresa

Apri il negozio Contaminazione di Bellezza, con tre “z”: uno spazio permanente in via Clerici, gestito dalla cooperativa sociale L’Aquilone. In vendita accessori e manufatti unici che nascono da percorsi educativi e di inclusione

A Rimini apre il punto vendita Contaminazione di Bellezza, progetto del centro diurno e gruppo appartamento della cooperativa L’Aquilone. Il nome, con quella “zeta” ripetuta tre volte, racconta già l’idea di fondo: come amano ricordare gli operatori, in questo caso la bellezza non è un concetto astratto ma qualcosa che si costruisce insieme, nei laboratori artistici che coinvolgono le ragazze e i ragazzi con disabilità psichica e fisica. Ogni t-shirt, borsa o manufatto nasce da un percorso educativo che mette al centro la persona e il piacere di creare qualcosa di unico, vere “donazioni di bellezza” capaci di avvicinare la comunità e abbattere barriere. Attivo già dal 2025, il progetto avrà nei prossimi mesi alcune novità significative: sarà presentato il primo catalogo dei prodotti, per conoscere e acquistare online le creazioni del-

le ragazze e dei ragazzi, allargando il pubblico oltre il territorio riminese, e crescerà anche la presenza sul social, per raccontare le attività quotidiane del laboratorio, le storie di chi lo vive e i valori che animano l’iniziativa fin dalla sua nascita. Poi c’è la novità più attesa: l’apertura di un punto vendita permanente all’interno del Centro di via Clerici, a Rimini. Un negozio, sì, ma soprattutto uno spazio di incontro con la comunità, pensato per mostrare da vicino le creazioni e raccontare, attraverso il lavoro quotidiano, il valore dell’inclusione e della creatività. Tutto ciò è possibile anche grazie alle diverse collaborazioni con le aziende del territorio, sempre più numerose e disposte a scommettere sul progetto attraverso partnership e iniziative condivise: un segnale che conferma quanto il mondo imprenditoriale stia diventando sensibile ai temi della respon-



Prodotti realizzati grazie al progetto Contaminazione di Bellezza

sabilità sociale. Come ricordava la cooperativa L’Aquilone fin dalla nascita del progetto “l’obiettivo è dimostrare quanto i servizi per la disabilità possano essere luoghi vivi, capaci di produrre cultura e comunità”. La cresci-

ta di Contaminazione di Bellezza è prima di tutto quella dei suoi protagonisti: ragazze e ragazzi che ogni giorno dimostrano come l’inclusione sia una straordinaria opportunità per tutta la comunità.

Chiara Alboni

COOPERAZIONE

14 ore di formazione retribuita per ragazze e ragazzi

La cooperativa sociale LibrAzione di Ravenna promuove un percorso formativo per ragazze e ragazzi interessati ai temi dell’educazione,

della cooperazione e dell’economia sociale che intendono lavorare a fianco dei più giovani. L’iniziativa offre un percorso in tre fasi: 14 ore di formazione retribuita a Faenza tra settembre e ottobre, l’opportunità di lavorare direttamente sul campo nelle scuole della Romagna e un costante affiancamento. Per candidarsi occorre inviare il proprio curriculum a gbrondino@librazione.org entro il 9 settembre 2026.

CASOMAI

Una rubrica dedicata alla cooperazione, ai suoi valori e alla contemporaneità. Uno spazio per riflettere insieme.

La salute è l’architrave dell’economia sociale

Il progressivo riconoscimento dell’economia sociale come componente strutturale dello sviluppo del Paese assume un significato specifico nel campo sanitario, facendo emergere il ruolo che le cooperative giocano come una rete capace di liberare i bisogni dei soci e dei dipendenti. L’impostazione del nostro sistema sanitario opera su un bisogno di salute che non esiste più in quella forma, non bastano le norme e i contenitori, serve una rete stabile.

Ecco il ruolo di tutte le cooperative di ogni settore insieme a Cooperazione Salute, la Mutua di Confcooperative: assumere la salute nella Politica Aziendale, promuovere questo strumento nel welfare aziendale, destinare risorse come integrazione solidale partecipata e non speculativa nella tutela della salute e delle fragilità.

Un territorio è forte se c’è benessere diffuso, ogni Confcooperative territoriale dovrebbe pensare a una strategia per tenere insieme qualità del lavoro e diritto costituzionale alla salute. Gli strumenti li abbiamo tutti: rete, imprese cooperative, Mutua Nazionale, esperienza. Senza salute non esiste sviluppo economico sostenibile, la salute è l’architrave dell’economia sociale.

Roberto Savini

Infissi in legno, PVC e alluminio.
Mobili su misura e opere nuove.
Riparazioni di falegnameria.

FAENZA /Fossolo T: 0546 605474

www.ercolanifalegnameria.it

F.lli ERCOLANI
FALEGNAME DAL 1981



Vi aspettiamo

NELLA NOSTRA VERANDA E ALL'APERTO
NEL NOSTRO AMPIO PARCO ATTREZZATO



AGRITURISMO MASSARI • Via Coronella, 110 • 48017 Conselice (RA)
Tel. 0545 980013 • Fax 0545 980035 • agriturismomassari@virgilio.it • www.agriturismomassari.it



Cooperativa Muratori Cementisti Faenza
Società Cooperativa

75 ANNI
ANNIVERSARY

☎ 0546 620550
✉ cmcf@cmcf.it
🌐 www.cmcf.it
f CMCF Faenza
📷 cmcf1950



Visita il nostro sito



Via Righi, 52 - 48018 Faenza RA

ORIENTAMENTO

Spazio Meraki, un luogo dove potenziare le autonomie personali

Il centro è attivo dal 2021 ed è gestito dalla cooperativa sociale Il Millepiedi insieme alla Fondazione San Giuseppe e all'associazione Zavatta

Dal 2021 lo Spazio Meraki di Rimini accoglie gruppi di giovani dai 16 ai 20 anni, per aiutarli a mettersi alla prova e coltivare i propri talenti. Il centro si trova in via Borgatti 19 ed è gestito dalla cooperativa sociale Il Millepiedi, dalla Fondazione San Giuseppe e dall'associazione Zavatta e fa parte del distretto socio-sanitario di Rimini. I giovani e le giovani che accedono al centro vengono inviati dai servizi sociali e partecipano a diverse attività organizzate in orario post scolastico, dal lunedì al venerdì.

“L'obiettivo di questo progetto - racconta Mattia Mandorlo, referente del progetto per la cooperativa Il Millepiedi - è sostenere i ragazzi nella transizione alla vita adulta, aiutandoli ad autodeterminarsi e a sviluppare e potenziare le autonomie personali. Li aiutiamo in azioni quotidiane, come il prendere un mezzo pubblico, cucinare, gestire il proprio calendario settimanale; li coin-



Ragazzi dello spazio Meraki durante un'attività

volgiamo in laboratori artistici ed espressivi e offriamo loro opportunità formative e di orientamento al lavoro in aziende del territorio. In tutte queste attività il fulcro centrale è costituito da una co-progettazione con i ragazzi che frequentano lo spazio, che possono dichiarare le loro

preferenze”. Le attività laboratoriali possono spaziare in più ambiti: programmazione, grafica, teatro, pittura, serigrafia, giochi di ruolo, ecc, organizzati in incontri a cadenza settimanale. Per le esperienze formative in azienda, invece, viene cercato un contesto lavorativo di-

sponibile ad accogliere uno o due ragazzi che, con il supporto degli educatori, svolgano alcune mansioni tipiche del contesto in cui si trovano, sempre seguendo le inclinazioni personali di ciascuno.

“Oltre a queste attività, durante l'anno organizziamo moduli per il potenziamento di abilità sociali, emotive e comunicative, al fine di promuovere le competenze relazionali - continua Mandorlo - e uscite e gite sul territorio o fuori città”.

“Il valore aggiunto di Spazio Meraki sta nell'incidere positivamente sulla qualità della vita delle persone che lo frequentano - conclude Mandorlo -. Tra le ricadute positive che riscontriamo con il nostro lavoro c'è quella di formare persone più consapevoli delle proprie caratteristiche personali, persone in grado di scegliere i propri percorsi formativi nella vita adulta perché hanno avuto la possibilità di mettersi in gioco e di essere supportati”. (i.f.)

FORMAZIONE

Cis Rubicone porta a Savignano il corso per Tecnici Aba

Per rispondere ai bisogni delle persone con disabilità e delle loro famiglie, rafforzando così la rete dei servizi sul territorio, la cooperativa sociale Cis Rubicone di Savignano sul Rubicone organizza un corso dedicato all'Analisi Applicata del Comportamento (Aba) per la figura di Tecnico del Comportamento (TdC). L'intervento Aba è un approccio scientifico uti-



lizzato per promuovere l'autonomia, l'apprendimento e l'integrazione sociale, in particolare nelle persone con disturbi dello spettro autistico e altre disabilità dello sviluppo. Il corso, con le iscrizioni aperte fino al 5 ottobre 2026, si articolerà su quattro fine settimana compresi tra il 17 ottobre e il 20 dicembre 2026 direttamente nella sede aziendale di via Antolina 273 a Savignano. La docenza sarà affidata alle psicologhe e analiste del comportamento certificate Bcba Valeria Zoli e Beatrice Mariani. Cis Rubicone, cooperativa sociale di tipo B attiva da oltre quarant'anni e oggi punto di riferimento nella zona con circa 90 dipendenti, opera nel campo dell'inserimento lavorativo di persone con disabilità e svantaggio. Per informazioni e iscrizioni è possibile consultare la pagina Facebook della cooperativa Cis Rubicone o il sito www.cisrubicone.it.

COOPERAZIONE

Alta formazione per il Terzo Settore

Un percorso di alta formazione per manager e professionisti della cooperazione e dell'imprenditoria sociale: è questo l'obiettivo della partnership tra Università Pontificia Salesiana, Confcooperative e Fondosviluppo, che promuovono un ciclo di 10 seminari al via da settembre. Il programma si apre il 24 settembre con un primo appuntamento in presenza con il presidente di Confcooperative, Maurizio Gardini. Il calendario proseguirà poi online fino a dicembre per approfondire alcuni temi centrali - dalla governance alla fiscalità, dalla finanza d'impatto ai rapporti con la Pa. La partecipazione è gratuita. Programma completo e dettagli su unisa.it/article/7180.



La nostra esperienza al vostro servizio

Facchinaggio e pulizie industriali
Logistica integrata
Traslochi e depositi
Manutenzione aree verdi

NOVITÀ

A Ravenna c'è un nuovo centro di aggregazione giovanile

Il centro DesTEENazione è nato grazie a un bando nazionale che ha permesso la riqualificazione dell'ex circolo Valtorto. Tante le iniziative in programma per i giovani dagli 11 ai 21 anni

È iniziata questa estate l'attività del nuovo centro di aggregazione giovanile DesTEENazione Ravenna, voluto dal Comune di Ravenna e affidato al consorzio Selenia di cui fanno parte il consorzio Solco Ravenna e la cooperativa Zerocerchio.

Il centro è il fulcro di un progetto più grande realizzato grazie al bando nazionale DesTEENazione che ha l'obiettivo di far nascere in tutta Italia spazi multifunzionali dedicati ai preadolescenti e adolescenti (dagli 11 ai 21 anni di età) per valorizzare le risorse individuali e stimolarne le potenzialità.

“Questo progetto è stato realizzato su Ravenna grazie a un tavolo di coprogettazione voluto dal Comune, che ha coinvolto il consorzio Selenia come capofila, l'Asl della Romagna per la gestione di alcune attività di supporto psicologico per ragazzi e genitori, e il consorzio Fare Comunità per le azioni di accompagnamento al lavoro - sottolinea Doriana Togni, responsabile Gruppo Innovazione per Solco Ravenna -. Come spazio da dedicare al progetto è stato individuato il Valtorto, un ex circolo situato a Fornace Zarattini e completamente restaurato grazie ai fondi ministeriali. Oltre a questo spazio, dedicato soprattutto alla libera aggregazione, il progetto prevede diverse azioni che si svolgeranno anche fuori dal centro”.

Il centro è stato inaugurato il 20 luglio e al momento è frequentato ogni giorno da una trentina di ragazzi, un numero destinato a crescere con l'inizio della scuola, che permetterà l'avvio di nuove iniziative e di una maggiore promozione delle attività.

“Il centro DesTEENazione Ravenna, aperto tutti i giorni, offre ai giovani spazi strutturati per attività di aggregazione spontanea, come il gioco, la lettura, lo studio, ma anche per favorire la relazione e la nascita di idee e attività, con il supporto di educatori ed educatrici sempre presenti - spiega



Il centro DesTEENazioni in via Faentina a Ravenna

Silvia Bertoni, direttrice consorzio Selenia -. Sono iniziate già una serie di attività dedicate alle varie fasce di età, come l'aiuto allo studio e iniziative ludiche, culturali e laboratoriali. Il progetto non si esaurisce però con il solo centro di aggregazione, si compone infatti anche di attività da svolgere

in città: l'educativa di strada, che prevede educatori nei luoghi informali di aggregazione giovanile per entrare in contatto con loro e promuovere le attività del centro; get-up, attività da svolgere nelle scuole e in altri contesti per sensibilizzare i giovani alla cittadinanza attiva e all'empowerment; tiro-

cini e formazioni dedicati a chi ha tra i 16 e i 21 anni per contrastare la dispersione scolastica”.

Gli educatori e le educatrici del progetto sono un gruppo eterogeneo e provengono da esperienze e percorsi di studio diversi: “Abbiamo creato un gruppo di lavoro formato da persone con più profili, non necessariamente provenienti da Scienze dell'educazione, e accomunati dalla voglia di mettersi in gioco con i ragazzi - continua Bertoni -. Nei mesi di progettazione abbiamo lavorato molto con loro sulle tipologie di attività da proporre e sul team building, in modo da creare un gruppo coeso e motivato, capace di entusiasmare i ragazzi”.

L'accesso a DesTEENazioni Ravenna è completamente gratuito. Il centro si trova in via Faentina 216 ed è raggiungibile in bicicletta o con il Bus 70. Per saperne di più segreteria@desteenazione.ra.it - 337.1633521 - Instagram e Facebook: @desteenazione_ra.

Ilaria Florio

SOLCO RAVENNA

Prosegue a Ravenna il servizio di pedicure sociale per gli over 65

Rinnovata la concessione al Consorzio Solco per la gestione del servizio di pedicure sociale rivolto alle persone con più di 65 anni, in condizioni di fragilità o con disabilità residenti nel territorio comunale.

Il servizio è promosso dal Comune di Ravenna e consiste in prestazioni di pedicure professionale a tariffe calmierate, favorendo la prevenzione e la cura del piede.

Il servizio viene svolto su appuntamento in 7 ambulatori del territorio ravennate o, su richiesta, a domicilio. Gli ambulatori si trovano in: via Maggiore 120 (centro urbano); viale Berlinguer 11 (Ravenna Sud); via Aquileia 13 (Darsena); via Santerno Ammonite 48 (Mezzano - Ammonite); piazza XXII Giugno 1944 n. 6 (Piangipane); via Pistocchi 41 (San Pietro in Vincoli); largo Magnavacchi 5 (Marina di Ravenna).

Per i residenti delle aree di Sant'Alberto, Roncalceci e Castiglione, dove non sono disponibili locali comunali,



il servizio viene garantito presso l'ambulatorio più vicino o, su richiesta, a domicilio. Anche i residenti delle frazioni di Casalborgretti, Marina Romea e Porto Corsini possono usufruire del servizio presso l'ambulatorio di Marina di Ravenna oppure richiedere le prestazioni domiciliari. (l.r.)



BOTTEGA DEI SERVIZI

- SERVIZI DOMICILIARI DI OPERATRICI SOCIO SANITARIE
- SERVIZI DOMICILIARI DI ASSISTENTE FAMILIARE
- SERVIZI DI PASTI A DOMICILIO
- SERVIZI DOMICILIARI DI PEDICURE

solco

asscor

Via R. Serra 77 - RAVENNA Tel. 0544 271321 - 337 1033697 bottegadeiservizi@solcoravenna.it

**Bottega
dei
Servizi**

Al servizio di chi Ami

CAMPAGNA

Frutta, il caldo stravolge i tempi

Cristian Moretti, direttore di Agrintesa: “Le temperature anomale hanno anticipato le raccolte ma la qualità ha tenuto. Prezzi al di sotto delle aspettative”. Il 3 settembre l'inaugurazione del nuovo stabilimento di Castel Bolognese con il ministro Lollobrigida e il presidente della Regione de Pascale

Settembre è un mese centrale per Agrintesa, la cooperativa con sede a Faenza che rappresenta oltre 3500 soci produttori collocati principalmente in Emilia-Romagna, ma anche in Piemonte, Lazio e Calabria. Dopo un'estate complessa, segnata da temperature insolitamente alte e prolungate, e da condizioni di operatività estreme in campagna e nei centri di conferimento, la cooperativa ortofrutticola si prepara ad affrontare una delle fasi più importanti dell'anno: “Tutti i nostri stabilimenti sono impegnati nella gestione dei conferimenti e delle lavorazioni - sottolinea Cristian Moretti, direttore di Agrintesa -. Già dal 10 agosto hanno aperto progressivamente

anche le nostre cantine, avviando di fatto la stagione vendemmiale. Va sottolineato che nella storia della nostra cooperativa non era mai successo che la vendemmia partisse prima di Ferragosto, e questo è solo uno degli effetti del caldo prolungato sulla campagna in corso”. Complessivamente, ad oggi, sono 2400 le persone impegnate negli stabilimenti ortofrutticoli di Agrintesa e 200 i collaboratori in forza presso le cantine vinicole: “L'intera stagione è stata anticipata a causa dell'andamento climatico anomalo - spiega Moretti -. Nonostante questo, stiamo registrando conferimenti quantitativamente importanti, con picchi superiori allo scorso anno per alcune specie. Solo la pezzatura ha un po' risentito del caldo, ma la qualità organolettica della frutta, nel complesso, è stata ed è buona”. L'Emilia Romagna non è l'unica regione che ha registrato incremento produttivo e anticipo di raccolta, le stesse condizioni sono toccate anche al Sud Italia e alla Spagna con conseguente sovrapposizione commerciale. “Tutta la campagna estiva ha sofferto di un'offerta superiore alla domanda, quindi i prezzi non sono stati sod-



Operazioni di conferimento dell'uva in una cantina di Agrintesa in Romagna

disfacenti, spesso al di sotto della sostenibilità economica per i nostri produttori. A questo - sottolinea Moretti - si aggiunge il fatto che i prodotti estivi hanno tempi di conservazione più brevi, quindi la commercializzazione può essere gestita solo parzialmente”. In queste settimane si aprirà progressivamente anche la campagna autunno-invernale con la raccolta da parte dei soci di Agrintesa di mele, pere, susine Angeleno e kiwi. Anche per questi prodotti ci si aspetta un buon livello di produzione e qualità elevata: “Abbiamo buone aspettative anche per quanto riguarda l'andamento di mercato dal momento che sono prodotti che si conservano meglio e più a lungo. Quindi, se necessario, potremo immetterli sul mercato in modo più contingentato nel tempo rispetto al periodo estivo” spiega il direttore. L'uva, invece, non prevede una produzione abbondante perché i

vitigni e i grappoli hanno risentito dell'estate calda e torrida. “Si è persa un po' di quantità e, se le cose restano così, sarà una vendemmia ordinaria. Settembre sarà determinante per fare in modo che la qualità raggiunta non venga persa e il prodotto arrivi in cantina senza problemi dovuti a eventi imprevisi quali precipitazioni intense o prolungate” sottolinea Moretti. Intanto a Castel Bolognese è tutto pronto per l'inaugurazione del rinnovato stabilimento della cooperativa, specializzato nella lavorazione e confezionamento del kiwi. L'inaugurazione è in programma il 3 settembre e alla cerimonia sono attesi, tra gli altri, il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, il presidente della Regione Emilia Romagna Michele de Pascale e il presidente di Confcooperative nazionale Maurizio Gardini.

Mabel Altini

La stagione vendemmiale si è aperta il 10 agosto, un anticipo mai registrato nella storia della cooperativa



Lavora con Noi
Stiamo assumendo

Siamo Agrintesa, cooperativa specializzata nella produzione ortofrutticola e vitivinicola.
In vista della stagione 2026, siamo alla ricerca di nuove persone motivate da inserire nel nostro team.
Le selezioni sono aperte per le nostre sedi produttive in provincia di **Ravenna, Forlì-Cesena, Bologna e Modena**.

Non perdere questa opportunità: scopri tutte le posizioni aperte visitando la sezione “Lavora con noi” del nostro sito web www.agrintesa.it



Invia la tua candidatura

Seguici su   



EVENTI

Torna Settembre in Villa, la grande festa di Clai dedicata al territorio

Come ogni anno la cooperativa agroalimentare accompagna la fine dell'estate con un mese di appuntamenti conviviali a Imola. Tra le iniziative: il concerto di Noa con Emilia Romagna Festival e il Premio 100% Italiano

A chiusura della stagione estiva torna puntuale Settembre in Villa, la rassegna promossa da Clai per valorizzare il territorio e offrire occasioni di incontro e socialità. “Anche quest’anno non vediamo l’ora che cominci Settembre in Villa per celebrare la profonda connessione che abbiamo creato con il territorio attraverso momenti d’incontro, di gusto e di festa - sottolinea Giovanni Bettini, presidente Clai -. Abbiamo predisposto un calendario con diverse opportunità: ai momenti dedicati alla buona tavola si uniranno infatti quelli dedicati alla musica, allo sport, alla cultura e alla natura. E sarà proprio nel corso di questo mese speciale che si terrà anche la consegna del Premio 100% Italiano, che Clai destina alle realtà d’eccellenza che sanno fare del bene al territorio in cui sono inserite”.

Il Premio 100% Italiano a Insieme a te
Il riconoscimento, giunto alla nona edizione, andrà quest’anno a Insieme a te, l’associazione di volontariato di Faenza che nel 2018 ha aperto a Punta Marina Terme La Spiaggia dei Valori, lo stabilimento balneare dedicato alle persone con disabilità medie e gravi. La premiazione si terrà il 12 settembre nel corso di un evento all’interno del parco storico di Villa La Babina.

La voce di Noa per l’Emilia Romagna Festival
Ad aprire il calendario di Settembre in Villa 2026, sabato 5 settembre alle ore 21, sarà il concerto esclusivo “Best of Noa & Band”, proposto con Emilia Romagna Festival. Sul palco di Villa La Babina salirà Noa, la celebre cantautrice israeliana cresciuta tra Yemen, Israele e Usa e da sempre impegnata nel dialogo di pace. Insieme a lei si esibiranno Ruslan Sirota al pianoforte, Omri Abramov al basso e sassofono, e Daniel Dor alle percussioni. L’ingresso è gratuito - fino a esaurimento posti - con prenotazione obbligatoria, telefonando al numero 0542 25747.



Nelle immagini alcuni eventi delle passate edizioni di Settembre in Villa

Corsa campestre e passeggiata ecologica
Domenica 6, si terrà la tradizionale Campestre Clai, la gara competitiva di 12 Km, realizzata con il patrocinio del Comune di Imola e la collaborazione di Atletica Imola Sacmi Avis, Fidal Emilia Romagna e Comitato Podistico Bolognese. Si parte alle 9 dal Centro direzionale Clai a Sasso Morelli. Le iscrizioni si effettuano sul sito irunning.it/emiliaromagna. Per chi invece preferisce trascorrere qualche ora all’aperto affrontando però un percorso più rilassante e contemplativo, Clai ripropone la Passeggiata ecologica di 7 chilometri. La partenza avverrà sempre alle 9 dal centro direzionale Clai a Sasso Morelli. Ci si può iscrivere fino a mezz’ora prima della partenza. Per entrambe le manifestazioni informazioni su: atleticaimola.com e clai.it/campestre, oppure, segreteria@clai.it, 0542-55711 (ore d’ufficio).

Serata argentina con le Macellerie del Contadino
Martedì 8 e mercoledì 9 alle ore 20 saranno protagoniste le Macellerie del Contadino: a Villa La Babina si terrà infatti la Serata argentina, con Afuegointo e Dott. Asado. Un appuntamento all’insegna



delle contaminazioni culturali in cucina con la presenza di due maestri della cottura Asado. L’evento ha un costo di 35 euro ed è riservato a un numero limitato di persone: per partecipare scrivere a segreteria@clai.it entro venerdì 4 settembre.

Visite al parco e degustazione benefica
Il mese di Festa si chiuderà sabato 26, alle ore 15.30, con la visita guidata al Parco storico di Villa La Babina alla scoperta dei grandi alberi monumentali. Un’esperienza immersiva di cultura e bellezza inserita nell’ambito delle iniziative di Naturalmente Imola 2026. È previsto anche un intermezzo musicale curato dalla Nuova Scuola di Musica Vassura-Baroncini di Imola. Al costo di 10 euro, si potrà partecipare anche alla degustazione delle Fragranze di Salame, la nuova linea di salumi Clai alle essenze naturali realizzata con il contributo di Baldo Baldinini. Il denaro raccolto verrà devoluto all’Istituto Santa Teresa del Bambin Gesù di Imola. La prenotazione è obbligatoria e dev’essere effettuata entro giovedì 24 settembre. Per informazioni e iscrizione obbligatorie agli eventi mail a segreteria@clai.it.

macellerie del contadino

SUPEROFFERTA 3X2

EURO 3,90 cad.

OFFERTA SPECIALE DAL 20 AGOSTO AL 30 SETTEMBRE PIÙ GUSTO, PIÙ SAPORE, PIÙ PROFUMI, PIÙ CONVENIENZA!

Su tutte le vaschette da 70 g delle linee *Fragranze di Salame* e *Salami Tradizionali*, approfitta dell’offerta 3x2. Completa la tua scorta con le confezioni da 150 g di *Fragranze di Salame* e *Passita*, in promo a € 3,90 cad.

www.macelleriedelcontadino.it

SEGUICI SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK

SOLO NEI PUNTI VENDITA MACELLERIE DEL CONTADINO CLAI DI: IMOLA CENTRO STORICO, IMOLA PEDAGNA, SASSO MORELLI, CASTEL SAN PIETRO TERME, BORGO TOSSIGNANO, FAENZA E RIOLO TERME

DIFESA DELLE COLTURE

Nuove prove di campo per contrastare gli effetti del clima e delle patologie

Il Consorzio Agrario di Ravenna ha sperimentato prodotti fitosanitari e biostimolanti su vite e pomodoro

Il caldo di questa estate sta mettendo alla prova le colture, ma anche le strategie utilizzate per proteggerle. È in questo scenario che prosegue l'attività di sperimentazione del Consorzio Agrario di Ravenna, concentrata in queste settimane soprattutto su vite e pomodoro.

“In merito alla vite, di recente abbiamo lavorato sulla botrite, un fungo che si sviluppa sull'acino portandolo a marcescenza - spiega Luca Fagioli, tecnico del Consorzio -. Abbiamo testato sia prodotti fitosanitari sia biostimolanti, ma il caldo ha ostacolato lo sviluppo dei funghi e le prove hanno risentito di condizioni poco favorevoli al patogeno. Sono emersi però alcuni risultati interessanti sul marciume acido, che andremo ad approfondire”.

Altre sperimentazioni riguardano gli effetti delle alte temperature sui grappoli: “Stiamo testando prodotti per proteggere le uve dalle alte temperature e dalle scottature e i primi numeri sono incoraggianti: dove non abbiamo effettuato trattamenti, l'80% dei grappoli risulta scottato; dove siamo intervenuti abbiamo riscontrato mediamente



Una sperimentazione su vite del Consorzio Agrario di Ravenna

un'efficacia del 30%” aggiunge. Un ulteriore filone riguarda l'utilizzo di biostimolanti e prodotti nutrizionali: “Stiamo testando prodotti che favoriscono l'accumulo di zuccheri nei grappoli, misurato in gradi Brix: un parametro importante, che orienta la remunerazione in cantina - prosegue Fagioli -. Questa opportunità in Romagna è particolarmente indicata per il Trebbiano, che in pianura raggiunge produzioni molto elevate e non sempre riesce ad accumulare zuccheri a sufficienza”.

Sul fronte del pomodoro, il Consorzio sta effettuando prove sia sulla difesa dalle principali patologie, sia sugli effetti di biostimolanti e fertilizzanti su rese e qualità organolettiche. Per questi ultimi risultati bisognerà attendere la raccolta, mentre dalla difesa arrivano già le prime indicazioni.

“I temporali di luglio hanno favorito la comparsa dei patogeni e abbiamo ottenuto risultati incoraggianti soprattutto su peronospora. Più complessa resta la batteriosi, un problema comune a molte

aziende agricole: alcuni prodotti a base di estratti vegetali e microrganismi antagonisti ne hanno ridotto gli effetti, ma con livelli di efficacia che non superano il 25%”.

Il quadro restituito dalle sperimentazioni mostra quanto il cambiamento climatico stia modificando anche le esigenze della difesa delle colture. “Una volta ci si preoccupava soprattutto delle avversità biotiche, causate da parassiti e patogeni - rileva Fagioli -. Oggi dobbiamo fare i conti sempre di più anche con quelle climatiche: gelate in primavera, stress idrico e scottature in estate. Proteggere le colture diventa più impegnativo e con le nostre sperimentazioni cerchiamo di mettere a disposizione degli agricoltori nuove risposte. Una prospettiva ulteriore arriva infine dalle Tea, le Tecniche di evoluzione assistita, che in tempi rapidi dovrebbero rendere disponibili varietà ibride, più tolleranti alle patologie e agli stress climatici. Quando saranno pronte sarà interessante ospitarle nei nostri campi varietali per effettuare sperimentazione diretta”.

Marco Guardanti

IDROLOGICA

Impianti antinsetto a nebulizzazione, una risposta al problema delle zanzare

Le zanzare questa estate si sono fatte attendere. Ma chi sperava in una diffusione ridotta, complice magari il caldo, si è dovuto presto ricredere: in poco tempo la popolazione di questi insetti infestanti ha raggiunto gli stessi numeri dello scorso anno, prosperando nelle aree verdi e ombreggiate anche nei pressi delle abitazioni.

“Gli impianti antinsetto a nebulizzazione si stanno rivelando uno strumento fondamentale nel contenimento delle zanzare - conferma Mirko Drei, progettista di Idrologica -. Sono sempre più richiesti: quest'anno, a stagione ancora in corso, abbiamo già più che raddoppiato le installazioni dell'intero 2025. Inoltre abbiamo introdotto una gamma di prodotti più competitivi anche per giardini più

piccoli, disponibili a un costo ridotto”.

Questi sistemi automatizzati sono adatti per tutti i contesti in cui le zanzare possono nuocere alla vivibilità, come condomini e case con giardino, agriturismi, ristoranti all'aperto. Si adattano a superfici anche molto diverse, coprono da un minimo di 100 metri quadrati a un massimo di 14mila.

Il principio di funzionamento è quello della nebulizzazione automatica: una centralina miscela acqua e prodotto repellente o abbattente e lo distribuisce per pochi minuti al giorno attraverso ugelli installati nelle aree più favorevoli alla presenza delle zanzare, come siepi e zone ombreggiate. Una soluzione che permette di mantenere una protezione costante impiegando quantità di prodotto inferiori



Impianti antinsetto a nebulizzazione (foto creata con Ai)

rispetto ai trattamenti tradizionali. In questo modo si riduce l'impatto ambientale, con anche la possibilità di calibrare il dosaggio per non nuocere agli insetti impollinatori.

“Ci aspettavamo un interesse crescente, ma il riscontro sta andando oltre le previsioni - conclude Drei -. È un prodotto che continua a convincere chi lo installa e oggi il passaparola rappresenta uno dei principali motori della sua diffusione”. (m.g.)



idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità



IRRIGAZIONE

ANTIBRINA

ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI

RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI

IRRIGAZIONE AREE VERDI

Via Soldata 1, 48018 Faenza (Ra), Tel. 0546 30489, Fax 0546 32031

IL PENNELLO
tinteggiatura
e verniciatura

MANUTENZIONE IMMOBILI
ISOLAMENTI TERMICI A CAPPOTTO
RESTAURO CEMENTO ARMATO
RISANAMENTO MURATURE UMIDE
OPERE IN CARTONGESSO



Via Malpighi, 40 • FAENZA (RA) • tel. e fax 0546 622507 • cell. 348 334 1747
www.ilpennellosnc.it



TEMA 2026: PATRIMONIO A RISCHIO

RAVVIVARE, RESISTERE, REIMMAGINARE. Il patrimonio culturale — materiale e immateriale — è minacciato da sfide moderne come la digitalizzazione, le migrazioni, il cambiamento climatico e i conflitti. È fondamentale sensibilizzare su questi rischi e agire per preservare l'identità storica e culturale delle comunità, nell'interesse delle generazioni future.



Giornate Europee
del Patrimonio



LA PALAZZA

Via Gaggio, 7 - **Budrio di Cotignola (Ra)**



20 set 2026

ore **10:30-17:30**

In un complesso di edifici rurali, miracolosamente intatti dall'ultimo fronte della Seconda Guerra Mondiale in Italia, si svolgerà una grande esposizione di libri e giornali a tema che rischiavano di andare perduti. Si tratta di copie originali, spesso rarissime, che i visitatori potranno sfogliare e fotografare liberamente come fecero all'epoca nella quale vennero stampati e distribuiti. Si affiancano mostre sulla storia dei maggiori quotidiani italiani e sulla Prima Guerra Mondiale, non solo italiani. Altre esposizioni riguardano bici militari, macchine da scrivere e da computo, recuperi bellici a uso rurale. Una parte esterna degli edifici è stata volutamente lasciata come la trovarono le truppe alleate il 10 aprile 1945.



INGRESSO LIBERO

possibilità di ristoro
su prenotazione

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI



www.wigwam.it



[wigwam.lugheze](https://www.facebook.com/wigwam.lugheze)



Wigwam Local Community Lugheze

Via Gaggio, 7 - 48010 Budrio di Cotignola (RA)

Tel. +39 348 6268645 (Roberto Zalambani) - e-mail: zalambani18@gmail.com

INNOVAZIONE

Tavernello oltre lo scaffale, così il brand incontra le persone

L'edizione 2026 del concorso "Brinda e Vinci", l'innovazione di marchio e di prodotto, la promozione negli eventi dal vivo: la strategia di Caviro per intercettare nuovi trend di consumo e mantenere il posizionamento sul mercato

Con l'obiettivo di essere sempre più vicina alle persone e ai nuovi stili di consumo, Caviro ha sviluppato una strategia che combina innovazione, presenza sul territorio e attività capaci di creare occasioni di incontro con il consumatore.

Un percorso di evoluzione comunicativa che ha visto tutte le iniziative più recenti concentrarsi su Tavernello, il marchio più venduto e celebre del gruppo.

Il 2026 di Tavernello è partito ufficialmente con la sperimentazione dell'Edicola Tavernello al Vinitaly, un'operazione pensata per rompere gli schemi della promozione del vino in fiera e inaugurare un canale di contatto informale, immediato e accessibile con il pubblico.

Dall'esperienza dell'Edicola in poi, la strategia per agganciare i consumatori si è sviluppata lungo due direttrici: da un lato la presenza nei punti vendita della Grande distribuzione nazionale, dove il contatto visivo a scaffale si è evoluto anche con l'inserimento di novità di prodotto come Ta-



Momenti dell'evento "Forlì a Cena" in piazza Saffi che ha coinvolto 800 persone



vernello, spumante parzialmente dealcolato nelle versioni Bianco e Rosé, pensato per intercettare i nuovi trend di consumo. Dall'altro, una costante attività sul territorio guidata dalla partecipazione diretta a eventi e manifestazioni pubbliche, come l'evento "Forlì a Cena" in piazza Saffi che ha rac-

colto 800 persone per una cena a cielo aperto in centro storico. Contesti che hanno permesso a Caviro di interagire con le persone, proporre assaggi di gamma, raccogliere feedback e portare il brand all'interno di momenti di convivialità dal vivo. In questo quadro di rinnovamento identitario

si inserisce anche il restyling che ha interessato referenze come il Tavernello Spritz, aggiornato tramite una veste a copertura totale destinata ad aumentare il presidio visivo a scaffale. "Il nuovo design - sottolineano i vertici del marketing di Caviro - adotta un linguaggio visivo più con-

temporaneo e distintivo, capace di dialogare con un pubblico sempre più alla ricerca di esperienze di consumo pratiche, informali e sociali".

A completamento di queste iniziative, è stata diffusa durante l'estate anche una nuova edizione del concorso "Brinda e Vinci", un'operazione che - rispetto allo scorso anno - ha ampliato il perimetro d'azione estendendosi a tutto il catalogo Tavernello, incluse le varianti Classico, Gold, Bio, Frizzante, Spritz, Vitigni e i formati Bag in Box. Il concorso ha messo in palio ogni giorno un buono spesa da 100 euro e un kit tavola brandizzato Tavernello, composto da piatti e bicchieri personalizzati. "Il concorso - aggiungono da Caviro - ci ha consentito di spingere ulteriormente il brand tramite passaggi televisivi, presidio sui canali digitali e materiali grafici all'interno dei punti vendita ma anche di 'entrare nelle case' delle persone tramite oggetti brandizzati che richiamano la tavola, la convivialità, lo stare insieme". (m.a.)

PROMO VALIDA FINO AL 30 SETTEMBRE

-20% Vigneti Romio

- **Sangiovese** Superiore Riserva Romagna DOC
- **Novebolle** Spumante bianco e rosato Romagna DOC
- **Sangiovese** Appassimento Rubicone IGT
- **Trebbiano** Romagna DOC

-25% Tavernello

- **Tavernello** Spumante bianco dry 3%
- **Tavernello** Spumante rosato dry 3%

FAENZA via Convertite 12 - 0546 629335

FORLÌ via Due Ponti 35 - 0543 775610

SAVIGNANO SUL PANARO via Claudia 559 - 059 796746

 caviroteca.it

CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

CANTINA FORLÌ PREDAPPIO

Vendemmia, si raccoglie anche di notte per preservare la qualità dei mosti

Il direttore della cooperativa forlivese Bruno Ranieri: “Il conferimento è iniziato dal 10 agosto, la scarsità di risorsa idrica in collina porterà a un calo produttivo del 15-20%. Bene invece i vigneti di pianura”

Non è bastata la prolungata siccità di questa estate a rallentare i tempi di maturazione delle uve: complice una primavera piovosa, che ha lasciato ai terreni una buona riserva idrica, la Cantina di Forlì Predappio ha aperto al conferimento già il 10 agosto. “L’aspetto che ci ha sorpreso di più - commenta il direttore Bruno Ranieri - è che non erano avanti soltanto le varietà precoci, come Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon. Anche Sangiovese e Trebbiano, che normalmente maturano più tardi, hanno presentato un anticipo ancora più importante, di circa dieci giorni. Sarà quindi una vendemmia corta: iniziata prima del solito, terminerà entro settembre”. Per le cantine queste nuove tempistiche richiedono una riorganizzazione del lavoro, e l’impiego di tecniche enologiche specifiche per proteggere le qualità organolettiche dei grappoli. In quest’ottica, da ormai cinque anni, la Cantina Forlì Predappio ha introdotto la vendemmia notturna. “I soci possono iniziare la raccolta meccanica intorno alle 2 di notte e conferiscono le uve tra le 6 e le 8 del mattino, quando le tempe-



Conferimenti alle prime luci dell'alba nella Cantina Forlì-Predappio



Vendemmia meccanizzata di un socio della Cantina

rature sono inferiori anche di 15-20 gradi rispetto alle ore centrali della giornata - racconta Ranieri -. I mosti arrivano meno ossidati, sono più facili da gestire nelle fasi pre-fermentative e questo rappresenta un vantaggio dal punto di vista qualitativo, oltre ad abbassare i costi di raffreddamento”. Sul fronte produttivo l’annata si prospetta molto diversa tra pianura e collina. Nei vigneti di pianura, grazie alla presenza del Canale Emiliano Romagnolo, l’irrigazione è riuscita a limitare gli effetti delle alte temperature: qui si potrebbe avere persino un incremento produttivo intorno al 5%, soprattutto

per il Trebbiano. Più difficile la situazione nelle aree collinari, dove la scarsità d’acqua potrebbe determinare un calo tra il 15 e il 20%. “Nelle aree collinari anticipare la raccolta è l’unico modo per preservare i grappoli, perché in carenza d’acqua la pianta tende ad assorbire i liquidi dagli acini, portandoli alla disidratazione - aggiunge -. Anche l’acidità delle uve tende a diminuire a causa del caldo, un’altra ottima ragione per accelerare i tempi”. Se in vigneto la principale incognita resta il meteo, sui mercati si tiene monitorato il cambiamento nel consumo di vino. “Le giacenze

di vino italiano sono ancora elevate e ci aspettiamo un avvio di campagna con prezzi inferiori rispetto alle ultime due annate - valuta Ranieri -. La situazione è ancora più evidente sui vini rossi, che stanno soffrendo un calo della domanda a livello nazionale e internazionale. Le fluttuazioni di mercato di questi vini sono importanti, ma il nostro progetto dedicato all’appassimento ci sta dando soddisfazione: è un segmento che continua a crescere, in modo contenuto ma costante. In un mercato in flessione - conclude - lo consideriamo comunque un segnale positivo”. **Marco Guardanti**

IMPEGNO ESG

La sostenibilità di Amadori

Presentato il bilancio di sostenibilità del Gruppo Amadori che, nel 2025, ha rafforzato il proprio impegno per la sostenibilità. Tra i traguardi spiccano l’estensione delle certificazioni ambientali ai mangimifici, la crescita del welfare con oltre 85mila ore di formazione tramite AmaLearn, il raddoppio degli allevamenti suinicoli cage-free e la nascita della nuova Fondazione Amadori a supporto delle comunità locali.



Lo scorcio di un sito del Gruppo Amadori

SPERIMENTAZIONI

La ricerca cooperativa per salvare i vini regionali

Per contrastare gli effetti della crisi climatica sulla produzione enologica regionale, il centro di ricerca RiNova di Cesena ha promosso il progetto ClimaVitEr. Il punto di forza dell’iniziativa risiede nell’alleanza tra mondo scientifico e partner cooperativi: accanto a RiNova e Astra-Innovazione Sviluppo collaborano infatti le principali cantine del territorio - come

Terre Cevico, Caviro, Riunite&Civ e la Cantina Sociale di San Martino in Rio - insieme a Terremerse, Dinamica e alle aziende agricole. Dalle tecniche in vigneto, come l’uso del caolino come scudo termico, alle soluzioni in cantina per preservare i vini, il progetto punta a trasferire rapidamente protocolli efficaci alle imprese per proteggere il settore.



COLAS
PULIZIE LOCALI

Efficienza e rapidità al tuo servizio.

- Pulizie civili e sanitarie
- Ausilio scolastico
- Igiene urbana e ambientale
- Servizio maschere



www.colaslocali.it - Ravenna

INAUGURAZIONI

Faenza, rinnovato il supermercato Le Cicogne gestito da Cofra

Il punto vendita oggi dà lavoro a 80 persone, 12 delle quali assunte in occasione del rinnovo dei locali. Il presidente del gruppo cooperativo Savini ringrazia il personale: “Senza il vostro impegno non sarebbe stato possibile”



Ha riaperto al pubblico il 23 luglio, a seguito di un intervento di ristrutturazione, il Conad Superstore del centro commerciale Le Cicogne di Faenza, struttura gestita dal gruppo cooperativo Cofra. Il punto vendita, situato in via Galilei 4, si sviluppa su una superficie di vendita di circa 1500 metri quadri e impiega complessivamente 80 persone, 12 delle quali assunte proprio in occasione del rinnovo dei locali. La cerimonia di riapertura si è svolta alla presenza del sindaco di Faenza, Massimo Isola, dell'amministratore delegato di Commercianti Indipendenti Associati - Conad, Luca Panzavolta, del presidente di Cofra e Confcooperative Romagna-Estense, Roberto Savini, e dei vicepresidenti di Cofra Celso Reali e Raffaele

Gordini. Alla benedizione, impartita da don Marco Donati, e al successivo taglio del nastro hanno presenziato anche i lavoratori e le lavoratrici del supermercato e tante persone che lavorano nella sede amministrativa e in altri punti vendita del gruppo Cofra. “Questa inaugurazione - ha sottolineato il presidente Roberto Savini durante la cerimonia - è un grande risultato che rimarca quanto svolto dal nostro gruppo sul territorio. Il gruppo Cofra infatti non delocalizza ma reinveste la ricchezza direttamente sul territorio. I nostri dirigenti, i lavoratori e le lavoratrici vivono e operano sul territorio perché la nostra missione non è estrarre risorse per portarle altrove, ma creare valore condiviso. La ristrutturazione di questo supermercato

Più spazio a gastronomia e riorganizzate la macelleria, pescheria e panetteria. Le scaffalature ottimizzano gli spazi per accogliere più prodotti

ne è la prova diretta, comportando nuova occupazione e più servizi di qualità per la comunità. Inoltre, come gruppo cooperativo, fa parte della nostra mission reinvestire gli utili sul territorio e, per questo, siamo sempre felici di sostenere le attività promosse dal comune di Faenza o dal mon-

do associativo locale”. Sotto il profilo strutturale e dell'offerta commerciale, i lavori al punto vendita hanno ampliato la cucina interna per la produzione di piatti pronti e riorganizzato i banchi serviti di macelleria, pescheria e panetteria. Più spazio è stato riservato anche ai reparti dedicati alle filiere locali e alle corsie tematiche. La struttura comprende inoltre le casse automatiche e il servizio di spesa online. “Ogni risultato raggiunto da Cofra - ha sottolineato Savini - è reso possibile soprattutto dalle persone che ogni giorno vi lavorano. Per questo motivo il mio ringraziamento speciale va a tutte le persone di Cofra: senza il vostro impegno quotidiano, tutto questo non sarebbe stato possibile”. (m.a.)

Proteggi la tua impresa

Dal 31 marzo 2025, per tutte le imprese, ad eccezione di quelle agricole, è possibile adeguarsi alla nuova normativa. Non farti trovare impreparato!

Le garanzie di polizza, previste dalla Legge di Bilancio, copriranno:

- ✓ Terremoti
- ✓ Alluvioni, inondazioni, esondazioni
- ✓ Frane

Contattaci:

☎ 0546 621641

ASSICOFRA
assicurazioni



FAENZA
Zona Industriale
Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Porta Fiorentina, 3

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

CESENA
V.le Bovio 420

COTIGNOLA
Centro comm.le Cotoniola
C.so Sforza, 108/1

FORLÌ
V.le Italia 47

MODIGLIANA
Via Gramsci 7/9/11

**GRUPPO
COFRA**

www.assicofra.it

ALTA FORMAZIONE

Governare la cooperativa in un mercato che cambia

Al via da ottobre la nuova edizione di Altamente, la formazione di Linker Romagna per amministratori e dirigenti di cooperativa: un percorso base di 20 ore e uno avanzato di 48 ore

Un mercato che cambia rapidamente, margini più difficili da difendere, investimenti da valutare e scelte organizzative che possono incidere sul futuro della cooperativa: è su questioni come queste che ogni amministratore è chiamato oggi a misurarsi. Nelle cooperative chi entra in consiglio di amministrazione raramente è un amministratore di mestiere: è un operatore sociale, un addetto alla logistica, un cuoco, un agricoltore, un tecnico che, proprio perché socio e partecipe dello scambio mutualistico, viene chiamato a governare l'impresa. È uno dei tratti più autentici del modello cooperativo, ma non rende il ruolo meno impegnativo: la funzione imprenditoriale è esercitata collegialmente dal cda, al quale spettano le decisioni sugli indirizzi strategici, sugli investimenti, sulla sostenibilità finanziaria e sull'organizzazione, oltre al compito di assicurare adeguati assetti organizzativi, amministrativi e contabili. Il consiglio può e deve avvalersi di direttori e professionisti qua-



Roberto Righetti, direttore di Linker Romagna

lificati, ma non può delegare ad altri la comprensione delle decisioni né la responsabilità che ne deriva. Per amministrare non occorre diventare commercialisti o controller: occorre saper leggere un bilancio, valutare un budget, misurare i rischi, porre le domande giuste e riconoscere per tempo i segnali di difficoltà. “Non vogliamo trasformare ogni amministratore in uno specialista - sottolinea Roberto Righetti, direttore di Linker Romagna e docente dei corsi - ma metterlo nelle condizioni di capire ciò che gli viene sottoposto e di assumere

decisioni consapevoli. Una cooperativa non è un'impresa meno esigente: richiede competenze manageriali almeno pari a quelle di qualsiasi altra azienda”. Anche la capacità di valorizzare i soci dipende dalla qualità della gestione: lavoro stabile, servizi migliori, condizioni di scambio eque, ristori e investimenti possono essere garantiti soltanto da un'impresa solida, profittevole e ben organizzata. Da questa esigenza nasce la nuova edizione di Altamente, proposta da Linker Romagna, centro servizi di Confcooperative Romagna-Estense: due percorsi rivolti ad amministratori e dirigenti di cooperativa, diversi per livello di approfondimento. Il primo, la Scuola per Amministratori di Cooperativa, è il percorso base: 20 ore in quattro moduli su organi sociali e bilancio, pianificazione economica, finanza agevolata e valutazione rischio credito, informatizzazione e compliance. Il secondo, la Scuola di Alta Formazione Cooperativa, ha una durata di 48 ore e approfondisce ulterior-

mente gli stessi temi, aggiungendo la gestione delle risorse umane e un modulo autonomo dedicato all'intelligenza artificiale. Entrambi i percorsi possono essere organizzati in forma multiaziendale, favorendo il confronto tra amministratori di cooperative diverse, oppure in forma monoaziendale, adattando contenuti, casi e strumenti alla realtà della singola impresa e costruendo un linguaggio comune all'interno dell'intero consiglio. Le lezioni prenderanno il via a ottobre 2026, con quattro edizioni provinciali in presenza tra Rimini, Ravenna e Faenza, Forlì e Cesena, Ferrara. Al termine di ciascun percorso sarà rilasciato un attestato che documenta le competenze acquisite e può concorrere a comprovare i requisiti di professionalità previsti dagli statuti o dai regolamenti elettorali delle cooperative: un tema di particolare rilievo per le imprese sociali, per le quali il D.Lgs. 112/2017 richiede espressamente requisiti di onorabilità, professionalità e indipendenza per chi assume cariche sociali.

ALTAMENTE

ALTA FORMAZIONE COOPERATIVA • EDIZIONE 2026



CONFCOOPERATIVE

Romagna - Estense

DA OTTOBRE 2026

in presenza

Ravenna/Faenza | Forlì-Cesena | Rimini | Ferrara

CORSO BASE

Scuola per Amministratori di Cooperativa

20 ORE

Organi sociali e Bilancio

8 ore

Pianificazione economica

4 ore

Finanza agevolata e valutazione rischio credito

4 ore

Informatizzazione & Compliance

4 ore

Docenti: manager e tecnici di Linker Romagna e del sistema Confcooperative

QUOTA DI PARTECIPAZIONE 380€

CORSO AVANZATO

Scuola di Alta Formazione Cooperativa

48 ORE

Approfondisce tutti i temi del percorso base e aggiunge:

+

Gestione delle risorse umane

+

Intelligenza Artificiale · modulo dedicato

Docenti: manager e tecnici di Linker Romagna e del sistema Confcooperative

QUOTA DI PARTECIPAZIONE 800€*

* previsto uno sconto del 20% per associati Confcooperative e Soci Linker Romagna

ATTESTATO FINALE DELLE COMPETENZE • ATTIVABILI IN FORMA MULTIAZIENDALE/MONOAZIENDALE, PER SINGOLO CDA

Per iscrizioni Linker Romagna: Roberta Filipponi • 3408867696 • filipponi.r@confcooperative.it

SVILUPPO

Ciclat Trasporti Ambiente acquisisce il 70% di Iam a San Marino

La società dà lavoro a 30 persone ed è titolare di uno dei due centri di deposito autorizzati al servizio del tessuto artigianale e industriale della Repubblica del Titano

In linea con gli obiettivi del piano industriale triennale e per consolidare la propria posizione nel settore dell'economia circolare, Ciclat Trasporti Ambiente ha concluso nelle scorse settimane l'acquisizione del 70% delle quote di Iam, società di San Marino che si occupa di stoccaggio e riduzione volumetrica di rifiuti speciali. Iam è una società che dà lavoro a 30 persone ed è titolare di uno dei due centri di deposito autorizzati attualmente al servizio del tessuto artigianale e industriale della Repubblica del Titano.

“Questa operazione si inserisce perfettamente nel nostro piano di sviluppo volto a diversificare e ampliare l'attività - sottolinea Lucilla Fabrizzi presidente di Ciclat Trasporti Ambiente, cooperativa che con i propri servizi di trasporto e igiene urbana è presente in tutto il territorio nazionale e muove un valore della produzione di oltre 220 milioni di euro -. Iam è una realtà solida, radicata nel tessuto economico di San Marino e con ottime relazioni sul territorio italiano: per la nostra cooperativa questa acquisizione è un passo importante”.

Con il nuovo assetto societario sono cambiati anche gli organi amministrativi di Iam che è oggi guidata da un consiglio di amministrazione composto da Francesco Agostini, presidente, Gianluigi Vicari, consigliere, e Mirkare Manzi, amministratore delegato. Agostini e Vicari sono espressione di Ciclat Trasporti Ambiente mentre Manzi, socio fondatore di Iam, detiene il 30% delle quote della società.

“Conosciamo da tempo la solidità strutturale e l'efficienza operativa di Iam - evidenzia il neopresidente Agostini -. L'obiettivo principale di questa nuova fase sarà fare leva su questi punti di forza per consolidare la struttura e spingere sulla crescita, lavorando in stretta sinergia con Ciclat Trasporti Ambiente”.

Lucilla Fabrizzi:
“Iam è una realtà solida, radicata nel tessuto economico di San Marino e con ottime relazioni in Italia”



Da sinistra Francesco Agostini, presidente di Iam; Lucilla Fabrizzi, presidente di Ciclat Trasporti Ambiente; Mirkare Manzi, amministratore delegato di Iam; Gianluigi Vicari, consigliere di Iam

“Si tratta di una svolta molto importante per Iam - ha sottolineato Manzi -. Da tempo cercavamo

un partner industriale strutturato come Ciclat Trasporti Ambiente che assicurasse alla società la so-

lidità necessaria per una crescita sotto il profilo qualitativo e quantitativo”. (m.a.)

SPORT

È nata la fondazione Ravenna Basket nel Cuore

Tra i soci fondatori ci sono anche le cooperative Ciclat Trasporti Ambiente e Rafar



Nelle foto Lucilla Fabrizzi (Ciclat Trasporti Ambiente) e Rossano Bezzi (Rafar) mentre firmano l'atto costitutivo della fondazione

Nei primi giorni di agosto presso il Grand Hotel Mattei di Ravenna, è stato firmato l'atto costitutivo della nuova fondazione “Ravenna Basket nel Cuore”. L'iniziativa, attesa da anni da tifosi e addetti ai lavori soprattutto dopo la scomparsa dello storico presidente Roberto Vianello, nasce per promuovere l'attività cestistica dell'OraSì Basket Ravenna partendo dai settori giovanili fino alla prima squadra. Tra i tredici soci fondatori iniziali ci sono anche due importanti realtà del mondo cooperativo ravennate quali le cooperative Ciclat Trasporti Ambiente e Rafar, affiancate da Unigrà, Belfor Italia, Acmar, Gruppo Angelini, Officine Meccaniche Navali Omn, Inoxtec, Guardigli Mosaico Assicura, Gruppo Tecno, Sami, Mb Engineering e dal privato Maurizio Minghetti.

La governance della Fondazione, che resta aperta all'ingresso di nuovi soci e sostenitori, vedrà alla presidenza Giorgio Bottaro per i prossimi tre anni. Il consiglio di amministrazione sarà invece composto da Enrico Foschini, Filippo Emanuelli, Massimiliano Ciotti, Alberto Angelini, Milko Bertagna e Diego Caiconti.

Ogni pasto è un gesto d'amore

Ristorazione collettiva per scuole, centri estivi, aziende e case residenza in Romagna e nelle Marche



CONTATTACI • 0541 26116

sede@diapason.rimini.it • www.diapason.rimini.it





INTERVENTI
H24
365 GIORNI
ALL' ANNO

Alcuni dei nostri servizi

- Pulizia e spurgo fosse biologiche
- Trasporto e smaltimento rifiuti
- Pulizie industriali e bonifiche ambientali
- Lavaggio e sanificazione capannoni zootecnici
- Pulizia Silos Farine\Mangime
- Videoispezioni ATEX con telecamera a spinta e telecamere carrellate
- Prove di tenuta e collaudi fognari
- Rilievi topografici anche in spazi confinati con droni, laser scanner statici e/o slam



SCOPRI I NUOVI SERVIZI DI ISPEZIONE E MAPPATURA 3D CON DRONE



Servizi per l'Ecologia

www.forliambiente.it

forliambiente@forliambiente.it - 0543.473214 - Via Innocenzo Golfarelli, 96 - 47122 FORLI' (FC)



SICUREZZA

Infortuni sul lavoro, in Romagna 57 denunce al giorno

Numeri in crescita in tutte le province, a Ravenna raddoppiano gli incidenti mortali. Marinelli (Cisl): "Servono più risorse per controlli e prevenzione"

Oltre 10.400 infortuni sul lavoro e più di 1800 malattie professionali denunciate in Romagna nei primi sei mesi del 2026: una media di 57 infortuni e 10 malattie professionali al giorno. È quanto emerge dall'Osservatorio Cisl Romagna, su dati Inail, che registra un aumento in tutte e tre le province rispetto allo stesso periodo del 2025. Il dato più elevato riguarda Ravenna, dove gli infortuni mortali raddoppiano da 3 a 6, mentre le malattie professionali passano da 498 a 613 (+23,1%). Particolarmente forte l'impennata di giugno, con le de-

nunce salite da 50 a 166 (+232%). Gli infortuni denunciati crescono invece del 3,9%, da 3592 a 3733.

Il confronto con le altre province restituisce un quadro diverso ma comunque critico. A Forlì-Cesena gli infortuni mortali scendono da 11 a 1, ma aumentano gli infortuni denunciati (+9,1%) e le malattie professionali (+7%). A Rimini si registra invece un +13% per gli infortuni e +18,2% per le malattie professionali, oltre al primo infortunio mortale del semestre dopo lo zero registrato nel 2025.

"I numeri di questo semestre ci dicono che la sicurezza sul lavoro non può più essere trattata come un capitolo secondario delle politiche industriali del nostro territorio. Non possiamo accontentarci di commentare i dati ogni sei mesi: serve un cambio di passo vero - sottolinea il segretario generale Cisl Romagna, Francesco Marinelli -. Per questo chiediamo di rafforzare il confronto territoriale permanente, a partire dai tavoli provinciali già costituiti, affinché siano sempre più



un luogo di lavoro concreto, capace di tradurre il confronto in proposte operative, con tempi e responsabilità condivise. Chiediamo con forza più risorse per i controlli - continua -, perché senza vigilanza le regole restano sulla carta. Ma i controlli da soli non bastano: è la prevenzione la vera priorità su cui investire, con formazione continua, addestramento reale e un ruolo più forte e riconosciuto per gli Rls e gli Rlst". In tutte le province della Romagna è già attiva una buona pratica che vede sindacati, istituzioni e organi di vigilanza entrare nelle scuole superiori per parlare agli studenti di legalità, salute e sicurezza sul lavoro.

ro: "È un'esperienza concreta che va consolidata e valorizzata, perché la cultura della sicurezza si costruisce nel tempo" aggiunge.

Per Cisl Romagna al centro di tutto devono sempre esserci i lavoratori e le lavoratrici: "La sicurezza non è un costo da comprimere, ma il primo investimento per la tutela della salute. La Romagna ha un tessuto produttivo forte e competitivo e merita un sistema di prevenzione altrettanto forte. Ogni lavoratore o lavoratrice che esce di casa la mattina ha il diritto di farvi ritorno la sera - conclude Marinelli -, e su questo diritto non sono ammessi passi indietro".

In Romagna oltre 10.400 infortuni e 1800 malattie professionali nei primi 6 mesi del 2026 (dati Inail)

Festa del Latte 2026

Ingresso gratuito!

vi aspettiamo!

DOMENICA 11 OTTOBRE

Martorano di Cesena dalle ore 14:30 alle 19:00

Tutti i dettagli su: www.centralelattecesena.it

Con il patrocinio del
Comune di Cesena

TERZO SETTORE

Con “Kalimèra” risorse a fondo perduto per chi innova nei quartieri e nei paesi della Romagna

La Fondazione Dalle Fabbriche-Multifor stanZIA fino a 15mila euro di cofinanziamento del 70% delle spese, per progetti a sostegno dell'imprenditoria sociale e del volontariato. Candidature aperte fino al 31 ottobre

La Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche-Multifor Ets propone il Bando di selezione “Kalimèra - comunità intraprendenti in terra di Romagna” per promuovere e finanziare azioni e progetti di sviluppo della partecipazione civile e della sussidiarietà nelle zone della sua operatività: la Romagna e il circondario di Imola. I progetti presentati dovranno riguardare almeno una delle seguenti attività: innovazione ad elevato impatto sociale e ambientale, ecosistemi territoriali, cittadinanza attiva e volontariato, cooperative di comunità, iniziative di contrasto alla vulnerabilità, welfare di comunità e strategie mirate di inclusione. Le finalità generali sono quelle di supportare e po-



Kalimèra sostiene progetti a elevato impatto sociale e ambientale

tenziare la capacità delle associazioni, delle imprese sociali, degli enti del Terzo settore, di generare un impatto positivo e tangibile sulla comunità di riferimento, con la partecipazione attiva delle persone che vi abitano e

vi operano. Il bando valuta le proposte di azioni e progetti per lo sviluppo locale: il contributo di cofinanziamento coprirà fino al 70% delle spese dei progetti selezionati, con un massimo di 15mila euro.

Verranno sostenuti progetti di sviluppo, innovazione e impatto ambientale più sostenibile, promossi da imprese sociali non profit, cooperative e associazioni di volontariato aperte alla partecipazione dei cittadini, attive nel territorio delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e del circondario di Imola. Attraverso il bando verranno selezionati progetti e organizzazioni del territorio in grado di assicurare larga partecipazione ai cittadini, coinvolgimento del tessuto sociale ed economico e mobilitazione di risorse allo scopo di dare linfa e dinamismo alle piccole comunità locali, sia periferiche che di paese, a quartieri urbani ed altre espressioni organizzative

presenti anche nelle zone più urbanizzate con criticità sociali ed economiche, con progetti in grado di rispondere ai bisogni emergenti, creando sinergie tra più soggetti, per favorire uno sviluppo integrale del territorio. Tra gli obiettivi dei progetti presentati dovranno esserci la promozione della partecipazione e del coinvolgimento delle persone che vivono nel territorio, lo stimolo e lo sviluppo dello spirito di iniziativa delle giovani generazioni e la produzione di “beni relazionali” che modifichino la relazione tra le persone. Le domande di cofinanziamento dovranno essere presentate entro il 31 ottobre. Il bando è disponibile sul sito dallefabbriche-multifor.it.

PMI

Foncoop sostiene la crescita aziendale: un fondo da 2 milioni di euro per la formazione

Pubblicato l'Avviso per finanziare l'aggiornamento professionale di soci e lavoratori con contributi a fondo perduto

Un piano da 2 milioni di euro per sostenere l'aggiornamento professionale e l'apprendimento permanente di dipendenti e soci lavoratori: è la nuova misura messa in campo da Foncoop con la pubblicazione dell'Avviso 70, intitolato “Piani formativi per i corsi a Catalogo”. Il Fondo paritetico interprofessionale punta così a rendere la formazione finanziata sempre più semplice, accessibile e ritagliata sulle reali esigenze del tessuto produttivo, con un'attenzione parti-

colare anche alle aziende di nuova adesione. L'iniziativa si sviluppa attraverso due direttrici operative per rispondere a diverse esigenze organizzative. Linea 1 (piani aziendali): con un plafond di 500mila euro, consente alle singole imprese di accedere a contributi fino a 9000 euro (i formulari saranno disponibili dal 22 settembre 2026 e le domande scadranno il 16 febbraio 2027). Linea 2 (piani pluri-aziendali): con una dote da 1,5 milioni di euro, finanzia progetti fino a 35mila euro

promossi da enti di formazione capaci di aggregare i bisogni di più realtà commerciali o cooperative (invio domande attivo dal 9 ottobre 2026 fino al 16 aprile 2027). Un intervento che punta a creare continuità, dando alle aziende che partecipano la possibilità di accedere successivamente anche alle risorse della programmazione 2027. “La formazione finanziata deve essere sempre più vicina alle esigenze quotidiane delle imprese, in particolare delle Pmi e delle

microimprese - sottolinea Marco Menni, presidente di Foncoop -. Per la cooperazione investire nelle competenze significa rafforzare le persone, la partecipazione e la capacità delle imprese di crescere insieme ai territori in cui operano”. Per approfondire i dettagli dell'Avviso 70 e le modalità di accesso ai contributi, Foncoop ha organizzato un seminario di presentazione online, fissato per il 9 settembre 2026 alle ore 11, mentre la documentazione completa è già consultabile sul portale web del Fondo.



Dal 1998
in ogni momento
noi insieme a te.



0541 791.660 omnia@omnia1998.it

SALUTE E CULTURA

Turismo e benessere , si studia il “Rimini Well Living Hub”

Il progetto è nato all'interno di Confcooperative Romagna-Estense dall'idea di Otello Cenci, riminese e presidente di Cultura Turismo Sport Emilia-Romagna

Confcooperative Romagna-Estense sta lavorando al progetto “Rimini Well Living Hub - European Center for Active Living”, cogliendo le opportunità aperte dal bando sugli “Ecosistemi territoriali innovativi di economia sociale” della Regione. L'obiettivo è creare un centro permanente per coordinare le attività legate al benessere, allo sport e alla qualità della vita lungo il Parco del Mare. “La cooperazione di questo territorio ha espresso una capacità progettuale capace di guardare ai prossimi vent'anni - evidenzia Roberto Savini, presidente di Confcooperative Romagna-Estense -.

Con la riorganizzazione del settore balneare e la necessità di estendere l'attrattività del territorio all'intero anno, il mondo cooperativo intende fare la propria parte mettendo a disposizione competenze e strumenti finanziari di sistema a supporto degli investimenti locali. L'economia sociale, così come ci viene richiesta dall'Europa, è proprio questo: è un'economia che mette al centro la persona e il suo benessere a trecentosessanta gradi”. Il progetto è stato ideato da Otello Cenci, cooperatore riminese e presidente della Federazione Cultura Turismo Sport di Confcooperative Emilia-Romagna: “Rimini - sottolinea Cenci - rappresenta uno dei territori europei con la più forte vocazione al benessere, alla qualità della vita e agli stili di vita attivi. Il nuovo Parco del Mare, il waterfront, la spiaggia, il mare, le aree verdi, la rete ciclabile, gli impianti sportivi e la consolidata capacità della città di ospitare grandi eventi costituiscono un patrimonio unico”. Il progetto nasce con una forte vocazione pubblico-privata e punta a coinvolgere l'intero sistema economico e sociale del territorio: operatori balneari, imprese dell'ospitalità alberghiera, pubblici

esercizi e ristorazione, aziende del comparto salute, benessere, alimentazione, cultura, sport e tecnologia, insieme alle cooperative, agli enti del Terzo Settore e alle associazioni sportive: “L'obiettivo - conclude Cenci - è costruire una rete stabile capace di sviluppare nuovi servizi, progettualità europee, ricerca applicata e investimenti orientati al benessere della comunità”.



esercizi e ristorazione, aziende del comparto salute, benessere, alimentazione, cultura, sport e tecnologia, insieme alle cooperative, agli enti del Terzo Settore e alle associazioni sportive: “L'obiettivo - conclude Cenci - è costruire una rete stabile capace di sviluppare nuovi servizi, progettualità europee, ricerca applicata e investimenti orientati al benessere della comunità”.

CESENA

Il ministro Lollobrigida in visita allo stabilimento Amadori



Flavio e Denis Amadori col ministro Francesco Lollobrigida

Il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, si è recato in visita ufficiale allo stabilimento del Gruppo Amadori a San Vittore di Cesena, principale hub produttivo e storico dell'azienda. Accolto dall'amministratore delegato Denis Amadori e dal presidente Flavio Amadori, il rappresentante del Governo ha visitato le linee di lavorazione alimentare, sottolineando il valore strategico della filiera agroalimentare italiana per lo sviluppo economico del territorio. Durante il sopralluogo, Lollobrigida ha osservato i processi volti a garantire sicurezza e qualità dei prodotti, oltre alla tutela delle postazioni di lavoro. L'in-

contro ha permesso di illustrare il piano aziendale orientato al posizionamento come “The Italian Protein Company”, che prevede l'ampliamento dell'offerta verso diverse fonti proteiche a integrazione della storica produzione avicola. “Amadori incarna l'esempio di come visione e dedizione creino sviluppo” ha dichiarato Lollobrigida. “Il nostro Gruppo ha scelto di crescere restando fedele al proprio territorio, e allo stesso tempo sviluppandosi in altre aree dell'Italia, con una filiera controllata in ogni fase, fondata su innovazione, qualità e sicurezza” ha spiegato il presidente Denis Amadori.

Girovne Romagna

VENERDÌ 11 SETTEMBRE 2026
Ore 18.30 Fruste Romagnole in gara
Ore 21.00 Spettacolo dell'Orchestra Mirco Gramellini che eseguirà i brani del compositore cotignolese Stefano Bandoli, con tanti ospiti sul palco!

SABATO 12 SETTEMBRE
Ore 21.00 Gruppo spettacolo Bandoli
Show di danza con esibizioni in diversi stili

Degustazione "In Cotignola veritas"

DOMENICA 27 SETTEMBRE 2026
Ore 17.00 (ritrovo ore 16.45, durata: un'ora)
Camminata sul fiume Senio alla ricerca delle erbe spontanee a cura di Luciana Mazzotti gratuito con prenotazione consigliata 353 4230733 (Whatsapp)
Tour dei murales del centro storico a cura di Marianna Bacchini gratuito con prenotazione consigliata 353 4230733 (Whatsapp)
Laboratorio di fiori a cura di Fiorincorso di Cotignola, a pagamento, con prenotazione obbligatoria, info 370 3786344

Ore 18.00 Sala Consiliare - Municipio di Cotignola
Masterclass "Il progetto Brix: l'Albana di Brisighella" relatori: Cesare Gallegati e Paolo Babini

Ore 18.00 Degustazione vini Cantine presenti: Casadio – Gallegati Terrabusi – Vespignano – Vigna Dei Boschi – Zinzani – Randi - Solaroli
Menù: Tagliere romagnolo, lasagne alla bolognese, piadina farcita, patate fritte, ciambella romagnola.
Alternativa vegetariana: Tagliere vegetariano, lasagnetta bianca con scamorza e zucchine.
Accompagnamento musicale degli Etilisti noti

SPAZIO BIMBI
Truccabimbi, laboratori, giochi in legno Da 6 a 12 anni
Yoga bimbi Da 3 a 10 anni – max 7 prenotazione obbligatoria: 348 7071507

Cotignola
1-2-3-4
ottobre
2026
mercatin
Mostre
Eventi

Sagra del Vino tipico romagnolo

Stand gastronomico in Piazza Marxini
Giovedì, venerdì e sabato dalle ore 19.15 Domenica ore 12.15 e ore 18.15
TUTTI I GIORNI ANCHE DA ASPORTO (Apertura 30' prima)

a cura di
Patrocino
Collaborazioni

GIOVEDÌ 1/10 ORE 21
VINTAGE PARTY!
DJ Lorenz & RICKY WAIKIKI
Sera 20-40-60
VENERDÌ 2/10 ORE 21
BIRICHINA BAND
SABATO 3/10 ORE 21
MOKA CLUB
ENTERTAINMENT SUPERHEROES
DOMENICA 4/10 ORE 14.30
PIGIATURA ACCOMPAGNATA DALLE FRUSTE DI ROMAGNA
DOMENICA 4/10 ORE 16
ORCHESTRA La Storia di Romagna

speciale
feste&sagre



Mangiare, bere e divertirsi alla 33° Festa d'Autunno

Dal 23 al 28 settembre a Pieve Cesato gastronomia di qualità e grandi spettacoli

Da mercoledì 23 a lunedì 28 settembre, si svolgerà la 33° Festa d'Autunno, presso il Circolo Campagnolo di Pieve Cesato (Faenza), in via Accarisi 106. Questa Festa ha coniugato il sano divertimento con l'eccellenza della cucina romagnola, grazie alla collaborazione di oltre 250 volontari di ogni genere ed età.

La festa si è sviluppata in un crescendo di partecipanti soddisfatti, soprattutto per la qualità del menù. Tutte le portate principali vengono servite in piatti di ceramica e posate d'acciaio, mentre per i contorni si utilizzano contenitori compostabili e i bicchieri sono di una carta speciale, facile da smaltire. Tutto questo per porre un'attenzione particolare anche all'ambiente, riducendo drasticamente l'uso della plastica. Sarà allestita una corposa pe-

sca, con ricchi premi, e ci saranno bancarelle ed esposizione di macchine agricole. Quest'anno la festa durerà 6 giorni e il programma è stato definito cercando di soddisfa-



re tutti i gusti. Gli spettacoli si svolgeranno in un grande stand riscaldato, pedanato e con sedie. Per il gran finale del lunedì sera si riconferma l'eccezionale serata rosa, con il patrocinio di Sos Donna; sarà donata una rosa a tutte le donne che verranno. Non meno importante è infine lo stand gastronomico, dove si potrà cenare ogni sera e pranzare la domenica, con possibilità d'asporto. I piatti "forti" sono i primi: cappelletti al ragù, bis, tris e strozzapreti con il nodo, tutti fatti a mano dalle sfogline; e poi i garganelli del Campagnolo, l'agnello allo spiedo, (una prelibatezza), la carne alla brace, il gnocco fritto e i dolci: latte brulé e semifreddi. Mercoledì 23 e lunedì 28 il menù comprenderà un piatto a tema: il mitico osso buco del Circolo. Senza dimenticare gli ottimi vini di Romagna, in caraffa e in bottiglia.

IL PROGRAMMA

Mercoledì 23 settembre ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 Davide Lazzarini / **Giovedì 24** ore 19 cena / ore 21 Aironi Bianchi - cover Nomadi / **Venerdì 25** ore 19 cena / ore 21 Magic Queen / **Sabato 26** ore 18.30 cena / ore 21 Le Comete di Romagna e Giorgio e le Magiche Fruste / **Domenica 27** ore 11 apertura asporto / ore 11.30 pranzo / ore 15 Mago Aga / ore 18 cena / ore 20.30 commedia dialettale "La Buseja" con il Tpr Doppio Gioco di Faenza / **Lunedì 28** ore 19 cena / ore 21 Grande Serata Rosa con Marianna Lanteri, Irene Pettito (da Rai Uno), Roberta Cappelletti, Federica Coco, Elena Cammarone, Lia Zorzetto, Barbara Lucchi, Giustina Pajak, Patrizia Ceccarelli, Daniela Valicelli. Conduce Sgabanaza.

Tre domeniche tra la natura e la buona tavola

Il 4, 11 e 18 ottobre 2026 a San Cassiano di Brisighella torna la Sagra della polenta

L'arrivo dell'autunno sulla collina romagnola è sinonimo di buona tavola e natura, oltre che di "Sagra della polenta", la festa che da più di cinquant'anni si tiene a San Cassiano, sui colli brisighellesi, dove tornerà nelle prime tre domeniche di ottobre: il 4, l'11 e il 18. Sarà possibile pranzare e passare un pomeriggio in allegria, con musica dal vivo, godendo dei colori dell'autunno e di un panorama tra i più spettacolari del territorio. Lo stand gastronomico sarà aperto dalle 11 alle 20.30, con possibilità di asporto. Protagonista sarà la polenta, piatto contadino per eccellenza da condire con il gusto nobile dei funghi porcini o quello più vigoroso del ragù di carne (di maiale o di cinghiale), ma anche con il baccalà. Negli stand si potranno acquistare prodotti locali come farina per polenta, biscotti e castagne. I volontari di San Cassiano hanno fatto della sagra un evento identitario per tutta la vallata e hanno stabilito legami solidi con altri "polentari" italiani, a partire dai "colleghi" di Santa Maria in

Selva, nel maceratese. Anche più importante è l'impegno per il territorio che contraddistingue l'attività dei volontari tutto l'anno. L'associazione di promozione sociale San Cassiano garantisce servizi essenziali per la frazione, a partire dalla cura del verde pubblico. Nel corso degli anni, i proventi della festa e l'impegno degli oltre cento volontari che tuttora organizzano la sagra hanno permesso di mantenere in attività luoghi pubblici del paese come



l'ambulatorio del medico di base, costruito ben tre volte grazie all'impegno dell'associazione e oggi situato nei locali della stazione ferroviaria, altro spazio sul quale i volontari sono più volte intervenuti. A questi spazi vanno aggiunti quelli dell'ex edificio scolastico, ristrutturato sempre grazie ai "polentari". La stessa sede associativa, rinnovata con un investimento sostenuto per la gran parte proprio dall'associazione, funge da magazzino ed è ormai il fulcro della sagra, ma la sua cucina funziona tutto l'anno e viene utilizzata per feste private e come luogo di ritrovo per una quindicina di donne che si occupano di progetti solidali come "viva Vittoria", contro la violenza di genere. Infine, i volontari di San Cassiano sono legatissimi alla parrocchia, insieme alla quale organizzano iniziative ricreative, culturali e artistiche. Di recente, sono stati avviati un corso di yoga a cadenza settimanale, frequentato da circa 25 persone, e un corso di uncinetto.

Amorino

impianti
energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

Faenza (RA) / Tel. 0546 622202 / info@amorinoimpianti.it

VIAR

VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI

di Solio Ivano & C. snc

Via G. di Vittorio, 3/1 (Zona Artigianale)
48026 Russi (RA)
tel. e fax 0544 582398
cell. 335 5911153
info@viarimbianchini.it
www.viarimbianchini.it

ROMAGNA

Un bèl fat bsògna savél cunté

Trent'anni fa ci lasciava il castellano Ubaldo Galli, ultimo dei grandi *fulèster* del Novecento

L'ultima *dbuda* - come titola il suo racconto più famoso, vivida istantanea di una nottataccia consumata in un'osteria romagnola d'altri tempi - Ubaldo Galli se l'è fatta ormai trent'anni fa, dato che il leggendario raccontastorie di Castel Bolognese ha lasciato la Romagna solatia - rimanendo però ben impresso in quella dei ricordi di chi ormai ha una certa età - precisamente il 2 settembre del 1996. Colui che così spesso è stato apostrofato come "*L'ultimo fulèster*" - con un pizzico di ingratitudine nei confronti di quei pochi che nel frettoloso mondo di oggi praticano l'inattuale e preziosissima arte del raccontare le cose di una volta nella lingua di una volta - merita un ricordo soprattutto perché la *damnatio memoriae* che scontano gli artisti di "pura performatività" è particolarmente ingiusta. E almeno un po' nel caso del Galli - che non ha alcuna parentela con chi scrive, ci sta di dirlo - la lacuna di non averlo visto declamare versi e affabulare con l'arte puramente live del racconto si può colmare grazie a una produzione poetica, favolistica e letteraria che troppo spesso è stata messa in secondo piano rispetto alle sue capacità recitative e alla sua voce stentorea, che in tanti ricordano al servizio dei versi di Olin-do Guerrini, in primis, ma anche di Tonino Guerra e dell'amato Francesco Serantini, e poi Pascoli, Serra, Beltramelli e tanti altri. Ubaldo Galli, nato nel 1905 a Castel Bolognese, è stato un affidabile testimone della lunga fase di passaggio da una Roma-



Ubaldo Galli sulla copertina della raccolta "Ubaldo Galli, il cantore della Romagna" (a cura del Lions Club Valle Senio, 1997). Dalla stessa raccolta è tratta anche la poesia *S'a putrò...* a lato

gna ancora contadina e intrisa di miti risorgimentali (garibaldini e briganti ricorrono spesso nel suo repertorio) a una Romagna più moderna e consapevole del valore della propria poesia. Per buona parte del Secolo Breve, la poesia dialettale fu ritenuta materia volgare e tutt'al più provinciale, mentre Galli la recitava con orgoglio e piglio teatrale ovunque lo chiamassero. Glielo riconosce, ad esempio, Mario Lapucci, che nell'87 gli pubblicò per le edizioni del Girasole la raccolta di racconti *L'ultimo fulèster*, a tutt'oggi il più reperibile tra i volumi dedicati al cantastorie castellano. Volumi che poi, nella sostanza, sono due in tutto e lo sguardo sulla sua produzione si completa con la pubblicazione - encomiabile ma abbastanza irreperibile a meno che non la consultiate alla biblioteca Dal

Pane di Castel Bolognese - che il Lions Club Valle Senio gli dedicò nel 1997. Ubaldo Galli, il cantore della Romagna mette in fila racconti, poesie e *fòle*, trascritte e conservate amorevolmente da Gaetano Marzocchi. Galli fu infatti uomo modesto, raramente recitava in pubblico le proprie poesie, preferendo dedicarsi ai versi dei suoi padri poetici e alla fiabe tradizionali che aveva imparato dal suo maestro Lifonsi, figura avvolta nella leggenda che insegnò a Galli anche l'arte d'arrangiarsi, vedi quando sceglieva di raccontare in osteria la torrenziale Favola delle tre melarance per poter cenare gratis tre sere di fila, tanto era lunga *la fòla*! I racconti scritti da Galli di suo pugno inquadrano un mondo scomparso da tempo - quello delle osterie, della miseria e di festività di cui s'è persa memo-

S'a putrò...

S'a putrò...
S'a putrò impidi a un cor d's-ciantéss
an srò stè a e' mond par gnit.
S'a putrò sulivè e' d'ulor d'una vita
o a pasè un turment
o aiutè un uslin ch'e' môr
a turnè a e su nid,
an srò ste a e' mond par gnit.

ria - e lo fanno con l'unica lingua adatta allo scopo: il dialetto romagnolo, che trionfa in racconti come la mitologica *Dbuda* con il mediatore vinicolo Palett, *L'Arabandlèda* con la sua tumultuosa festa da ballo, la descrizione dell'ozio da osteria che fa da sfondo a *I Contrabandì*, il garibaldino Nastasio che voleva far l'attore in *I Cumigènt*, le cronache storiche de *La rivoluzion dal donn* ma anche il forbito lessico botanico di *E' Pignatèn*. Si deve a Ubaldo Galli anche l'ideazione, nel 1967, del concorso di poesia dialettale La Pignataza, nato in seno alla Pro Loco di Castel Bolognese

e condiviso in particolare con Oddo Diversi e Fausto Ferlini, disegnatore che spesso accompagnava gli scritti di Galli. Per capire quanto il concorso venisse preso sul serio, basti dire che all'inizio la giuria fu presieduta da Aldo Spallicci. Ubaldo Galli non si definiva poeta, talvolta "gli scappava" di partorire qualche verso. E a quanto racconta chi l'ha conosciuto, si sentì sempre tra quei romagnoli che, come diceva Serantini, "Pensavano in dialetto e scrivevano in italiano, togliendosi per giunta lo sfizio del bello scrivere".

Daniele Galli

Redazione: via G. Galilei, 6 Faenza Ra 0546.26084 redazione@inpiazzanews.it • **Pubblicità:** In Piazza 0546.26084 inpiazza.it • **Stampa:** Centro Stampa Quotidiani S.p.A. • **Diruttrice responsabile:** Mabel Altini • **Editore:** In Piazza. • **Proprietario della testata:** Confcooperative Romagna-Estense • **Sito web:** inpiazzanews.it • **Facebook:** @InPiazzaNews • **Twitter:** @InPiazza_News • **Privacy:** i dati in possesso di In Piazza saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Per i diritti previsti dal Regolamento generale sulla Protezione dei Dati (Reg. UE 2016/679), per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie rivolgersi al direttore responsabile: redazione@inpiazzanews.it - 0546.26084. • **Titolare del Trattamento:** Confcooperative Romagna-Estense via di Roma, 108 Ravenna. **Responsabile del Trattamento:** In Piazza soc.coop. via G. Galilei, 6 Faenza Ra. **Di questo numero sono state spedite oltre 35mila copie.**



FIRA DI SETT DULUR

RUSSI 16-21 SETTEMBRE 2026

Info: Area Cultura, Turismo e Sport - tel. 0544 587642 cultura@comune.russi.ra.it

f Fira di Sett Dulur - Comune di Russi @firadisettdulur www.firadisettdulur.net - www.comune.russi.ra.it

MERCOLEDÌ 16 SETTEMBRE

ore 20.15 | Campo Ghigi | via Pascoli
PARATA DELLE ASSOCIAZIONI
preceduta dalla Banda Città di Russi

ore 21.15 | piazza Farini
LA FIRA SI VESTE

GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE

ore 21.00 | piazza Farini
TOMBOLA IN PIAZZA
intermezzo con lo spettacolo "A ridar e fa bèn - Storie divertenti sulla Romagna e i romagnoli" di Gabriele Zelli

VENERDÌ 18 SETTEMBRE

ore 21.00 | piazza Farini
ORCHESTRA LA STORIA DI ROMAGNA

SABATO 19 SETTEMBRE

ore 21.00 | piazza Farini
24° RADUNO DELLE FRUSTE E... NON SOLO

DOMENICA 20 SETTEMBRE

dalle ore 9.00 | piazza Farini
LA FIRA CONTADINA
mostra-concorso macchine agricole, mercato del cibo giusto di Campagna Amica-Coldiretti, giochi e animazione per bambini

ore 10.00 | Teatro Comunale
ARTORAN A ROSS E AMICO PER RUSSI
consegna premi e incontro con i russiani lontani

ore 21.00 | piazza Farini
JOE DIBRUTTO
concerto - con il contributo di AVIS Russi e provinciale

ore 23.00 | piazza Farini
SPETTACOLO PIROTECNICO

LUNEDÌ 21 SETTEMBRE

ore 21.00 | piazza Farini
QUARTETTO INTERNAZIONALE CON CICCÌ BAGNOLI E RICKY PORTERA
concerto

ore 22.30 | piazza Farini
GRAN FINALE PIROTECNICO

16-21 SETTEMBRE

via della città
LUNA PARK, MERCATO E STAND GASTRONOMICI

17-21 SETTEMBRE

Parco Ugo La Malfa
INGEGNOSAMENTE CREATIVO

19-21 SETTEMBRE

via Garibaldi
LA FIRA BOTANICA

16-21 SETTEMBRE

Teatro Comunale
UN TEATRO PER LA CITTÀ
una rassegna a misura di famiglia

via della città
LUNGO LE VIE DEL VENTO
performance a cura di Spazio A Teatro

20-21 SETTEMBRE

Giardina della Rocca "T. Melandri"
ARTINFIRA: THE BUSKERS GARDEN
arte di strada, musica, giochi e altre meraviglie dal mondo

ARTE

A Bologna “Queen The Last Tour” e a Faenza “Nordic Table Design”

Arriva in Italia, al Museo della Musica di Bologna, la mostra fotografica “**Queen The Last Tour. Le foto di Torleif Svensson dal Magic Tour del 1986**” dedicata all’ultima tournée dei Queen con la storica formazione. L’esposizione affianca alle immagini una selezione di oggetti originali appartenuti a Freddie Mercury e ai Queen, tra cui alcuni materiali mai presentati prima al pubblico. La mostra comprende 37 stampe fotografiche di medio e grande formato che immortalano le esi-



Torleif Svensson, God Save The Queen (1986)

bizioni del tour, un programma di 26 date culminato nello storico concerto finale del 9 agosto 1986 a Knebworth Park, nei pressi di Stevenage (Inghilterra), davanti a 120mila spettatori. Grazie all’accesso diretto al palco e al dietro le quinte, Torleif Svensson riuscì a catturare momenti di straordinaria intensità. Attraverso il suo obiettivo emergono la potenza scenica delle performance, l’energia del pubblico e l’intensità emotiva dei concerti. Al Museo internazionale e Biblioteca della mu-



Ceramiche dalla mostra “Nordic Table Design”

sica (Strada Maggiore 34) fino all’11 ottobre. Aperture martedì-giovedì 11-13.30 e 14.30-18.30; venerdì 10-13.30 e 14.30-19; sabato, domenica, festivi 10-19; chiuso lunedì. La mostra “**Nordic Table Design. Una silenziosa rivoluzione femminile (1900-1970)**”, al Mic di Faenza, racconta 70 anni di design nordico al femminile attraverso una selezione di oggetti per la tavola e approfondisce il ruolo che intellettuali, designer, artigiane, architetture, artiste e imprenditrici, provenienti da Danimarca, Finlandia, Norvegia e Svezia, hanno avuto nella trasformazione della società del XX secolo. L’esposizione riunisce oltre 200 opere che testimoniano come il design della tavola abbia rappresentato un autentico laboratorio di sperimentazione sociale, capace di ridefinire ruoli domestici, relazioni familiari e modelli culturali. Al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza (viale Baccarini 169) fino al 10 gennaio 2027. Aperture martedì-domenica e festivi ore 10-19 (Fino al 31 ottobre). Martedì-venerdì 10-14, sabato e domenica e festivi 10-18 (dal 1° novembre). Chiuso lunedì, 25 dicembre e 1° gennaio.

a cura di Tiziano Conti

MUSICA E SPETTACOLO

GIOVEDÌ 3
Bagnara di Romagna Rocca Sforzesca **Kurt Weill: alla ricerca di Youkali** musica • ore 21 • 0542 25747

VENERDÌ 4
Forlì Abbazia di San Mercuriale **Brassissimo** musica • ore 21 • 0543 712362

SABATO 5
Bertinoro Giardini della Rocca **Niccolò Fabi** musica • ore 21.30 • 0543 446523
Imola Piazza Matteotti **Levante** musica • ore 21.30 • 0542 602600
Rimini Teatro degli Atti **Roberto Mercadini e Emma Nolde** musica • ore 21 • 0541 793824

DOMENICA 6
Faenza Chiesa di Santa Maria dell’Angelo **In Chordis et organo** musica • ore 17.30 • 0542 25747

MARTEDÌ 8
Rimini Ex Cinema Astoria **Due di notte** prosa • ore 21 • 338 3997613
Rimini Teatro Galli **Quartetto Dorè** musica • ore 21 • 0541 793811

GIOVEDÌ 10
Riccione Piazzale Roma **Gianni Morandi** musica • ore 21 • 0541 426039
Rimini Ex Cinema Astoria **Giulia Mei** musica • ore 21 • 338 3997613

SABATO 12
Cento Piazza del Guercino **Sarah Toscano** musica • ore 22 • 051 684 3337

DOMENICA 13
Rimini Teatro Galli **Accademia Bizantina** musica • ore 21 • 0541 793811
Poggio Renatico Poggio Arena Live **Raf** musica • ore 21 • 333 780 7464

MARTEDÌ 15
Rimini Teatro degli Atti **Quintetto Filarmonica Rimini** musica • ore 21 • 0541 793824

DOMENICA 20
Ferrara Teatro Nuovo **Questione di Karma** spettacolo • ore 17 • 0532 186 2055

GIOVEDÌ 24
Gatteo Barrocci Festival **Il Babysitter**

con **Paolo Ruffini** commedia • ore 21.30 • 338 9171439

VENERDÌ 25
Bologna Teatro Duse **La misteriosa scomparsa di W con Ambra Angiolini** prosa • ore 21, il 27 alle 16 • 051 231836 (replica il 26 e 27)

SABATO 26
Alfonsine Teatro Monti **Una donna di prim’ordine** commedia • ore 20.45 • 0544 81357

Ravenna Darsena di città **Fabio Celenza** commedia • ore 21.30 • 0544 35404

DOMENICA 27
Ravenna Teatro Alighieri **Un palco all’operetta** operetta • ore 18 • 0544 249244

LUNEDÌ 28
Bologna Unipol Arena **Evanescence** musica • ore 21 • 051 758758
a cura di Alessandro Carollo



Sarah Toscano, sabato 12 a Cento



Paolo Ruffini, giovedì 24 a Gatteo

PINK JEWEL 11*

- 10 Angeleno

Grosso calibro: mm 60-65

Ottime qualità organolettiche

Genotipi esclusivi di drupacee

Scopri altre varietà su: www.stonefruit.it

Per informazioni: info@stonefruit.it

as you eat,
so you are.

Il cibo unisce persone e tradizioni: tutti mangiano e ognuno a modo suo. La ristorazione collettiva di Gemos si prende cura del tuo gusto, garantisce benessere e rispetta ogni prodotto.

Gemos
as you eat

www.gemos.it

CRUCIVERBA

1	2	3	4	5		6	7	8		9		10	11	12	13	14	15
16						17			18			19					
20						21						22					
23						24						25					
26						27						28					
						30						31					
33	34																
42																	
46																	

Cruciverba realizzato da Armando Faragò

CHIAVE: Astrologo forlivese che fu consigliere e medico personale di Guido da Montefeltro

ORIZZONTALI 1. Lo è una produzione artistica e manuale 9. La estirpa il giardiniere 16. Lo è l'Iliade 17. Cassa da viaggio 19. Militi dell'aeroporto 20. Fa respirare male 21. Graticola per cucinare 22. Sinonimo di stampella 23. Pallida rosa 24. Era la corona del Papa 25. Insetto che canta d'estate 26. Fine delle storie 27. Coagulo di sangue 28. Sostanze untuose 29. Introduce un'ipotesi 30. Chiave 32. Breve avversativa 33. Nate... nel cervello 35. La fa il sarcastico 36. L'oro di Londra 38. Come le gare al coperto 40. Ripetuto è sinonimo di routine 41. Cassette ronzanti 42. Il nome di Cechov 43. Governatori arabi 45. Fulmine, lampo 46. Fece navigare l'Arca 47. Uscite... di nuovi francobolli o monete 48. Il Penn del cinema

VERTICALI 1. Indolenti 2. Lo sono le belle speranze 3. Compito scolastico 4. Bassa in poesia 5. Simbolo del Gallio 6. Il padre di Isacco 7. La capitale del Kenya 8. La sala con la lavagna 9. Escursionisti Esteri 10. Prepara i cocktail 11. Staccati dal contesto 12. Periodi... ricorrenti 13. Europeo di Praga 14. Arcobaleno poetico 15. Eroe omerico 18. Il centro del Galles 21. Ebreo, israelita 22. Crosta croccante di vivande 24. Divinità marina 25. E' pieno dopo la mietitura 27. Passaggio... nel fiume 28. Lo fa il finto tonto 29. Rallenta i ciclisti 30. Molta forma una folla 31. Jacopo di Foscolo 32. Rilievo, altura 34. Il nome di Buzzati 36. Materiale ceramico 37. Il James de "Il gigante" 39. Degni di condanna 41. Il comico Albanese (iniz.) 42. Sigla del capoluogo delle Marche 44. Iniziali della Serao 45. Affermazione

SUDOKU

		2				3	6	
8			2		3		7	
3			6		1			
	4	5		3	8	6		7
		6	7		4	5		
2		8	5	1		4	9	
			4		2			5
	5		3		7			8
	2	9				7		

Livello di difficoltà basso

		6			1	4	2	3
3	2			9		1		5
			1	5				9
5	4						8	2
9				6	4			
2		7		4			9	1
8	5	9	6			2		

Livello di difficoltà medio

IL LUNËRI DI SMÉMBAR

Settembre

Tempo di vendemmia variabile con bombe d'acqua improvvise. I venti di tramontana rinfrescano l'aria e il mese è godibilissimo.

Luna buona: dall'1 all'11 e dal 26 al 30.

Si semina: valeriana, spinaci, radicchi, cipolla, indivia, ravanelli, rape e fragole.

Il Sole entra in Bilancia il 23 alle ore 2.06. Il 1° sorge alle 6.35 e tramonta alle 19.48. Il 15 sorge alle 6.51 e tramonta alle 19.22. Il 30 la luce del giorno è diminuita di 3.46 ore.

Tratto da Lunëri di Smémbar 2026.

Le soluzioni del numero precedente

M	A	S	C	E	L	L	A		P	A	R	A	S	S	I	T	A
A	V	I	E	R	E		Z	A	R	I	N	A		I	G	O	R
G	A	E	T	A		C	A	N	A	D	A		N	A	N	N	I
A	R	N	O		M	A	L	A	G	A		D	O	M	A	T	A
	I	A		S	E	R	E	N	A		B	I	B	E	R	O	N
S	E		C	O	R	N	E	A		D	I	V	I	S	A		N
E		E	O	L	I	E		S	P	I	R	A	L	E		C	A
R	E	S	T	A	N	T	I		F	E	R	R	I		S	O	
R	E	S	T	I	O		L	I	U	T	A	I		S	I	R	E
A	G	I	O		S	M	A	N	I	A		O	R	A	R	I	O

8	3	4	7	2	5	1	6	9
1	6	7	8	9	3	5	4	2
5	2	9	6	4	1	3	8	7
4	8	5	9	3	7	6	2	1
3	1	6	2	5	4	7	9	8
9	7	2	1	6	8	4	5	3
6	4	1	3	8	9	2	7	5
2	9	3	5	7	6	8	1	4
7	5	8	4	1	2	9	3	6

Livello di difficoltà basso

2	5	6	1	3	4	7	8	9
8	7	4	6	9	2	1	3	5
3	1	9	8	5	7	4	6	2
7	4	1	2	6	8	5	9	3
9	8	5	4	1	3	6	2	7
6	3	2	9	7	5	8	1	4
4	9	8	7	2	6	3	5	1
1	6	3	5	4	9	2	7	8
5	2	7	3	8	1	9	4	6

Livello di difficoltà medio



CONSORZIO FAENTINO GAS TECNICI

ampia scelta ed esperienza a disposizione

di imprese e artigiani

Gas tecnici

Saldatura

Antinfortunistica

Climatizzazione

Indirizzo: Via Morgagni, 8 - 48018 Faenza (RA)

Tel. 0546 620325

Fax. 0546 622039

E-mail: info@utentigastecnici.it

In Piazza



NON È
SOLO UN
POLLO



LO SENTI
AL PRIMO
ASSAGGIO

DA 25 ANNI
ALLEVATO ALL'APERTO