SYSTEMA
bollettino ECONOMICO

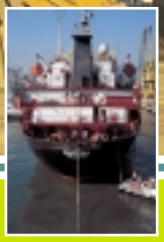
ANNO LX > N.3 > Giugno 2005

Rivista bimestrale della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Ravenna

Poste Italiane S.p.A. Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Ravenna
In caso di mancato recapito si prega di restituire a Ravenna cpo per inoltro al mittente che si impegna a pagare la relativa tassa.

MEDMAR, il mare come industria

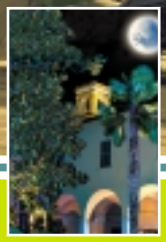
I porti del Mediterraneo si incontrano in autunno a Ravenna



IL BATTESIMO DI MEDMAR 2005

TURISMO, UNA "CARTA" DI QUALITA'

IL NORD EUROPA SCOPRE I SAPORI DI ROMAGNA

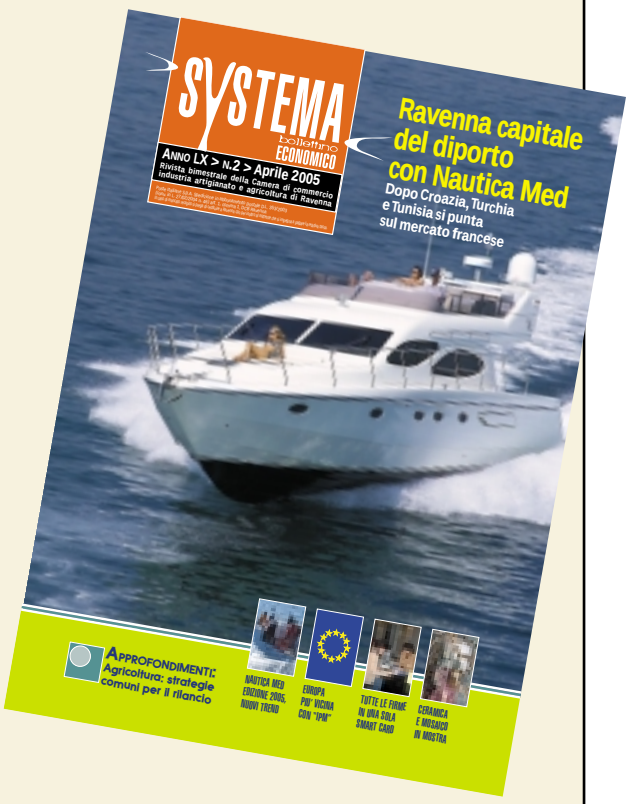


D'ESTATE, RAVENNANTICA SI FA IN TRE

APPROFONDIMENTI
Divertimento: un business in movimento

CAMERA DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
RAVENNA

puoi trovare Systema anche on line su www.ra.camcom.it



sul sito puoi trovare, inoltre, tutto quello che vuoi sapere su:

- **firma digitale e carta nazionale dei servizi (C.N.S.)**
- **registro imprese on line (Telemaco)**
- **arbitrato e conciliazione**

SYSTEMA bollettino ECONOMICO

Periodico bimestrale della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Ravenna
Anno LX numero 2 aprile 2005
Poste Italiane S.p.a. Spedizione in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1 DCB Ravenna.
Reg.Tribunale di Ravenna Decreto n. 418 del 21/05/1960
Tiratura 15.000 copie
Direttore Gianfranco Bessi
Presidente Camera di commercio di Ravenna

Direttore responsabile Paola Morigi
Segretario generale
Camera di commercio di Ravenna

Gruppo redazionale
Cinzia Bolognesi, Roberto Finetto, Maria Elisabetta Ghiselli, Edoardo Godoli, Fabiola Licastro, Laura Lizzani, Giovanni Casadei Monti, Paola Morigi, Barbara Naldini, Maria Cristina Venturelli, Danilo Zoli

Segreteria di redazione
Valeria Giordani
Tel. 0544 481471 Fax 0544 481407
ufficio.comunicazione@ra.camcom.it

Hanno collaborato a questo numero:
Antonio Angelucci, Eraldo Baldini, Pier Giorgio Carloni, Filippo Ciocca, Annamaria Corrado, Uber Dondini, Delio Mancini, Antonello Piazza, Ilario Rasini, Simonetta Zuffi

Foto
Archivio Comune di Ravenna (foto p.41), Archivio Autorità Portuale, Archivio Camera di commercio di Ravenna, Archivio Unione Prodotto Costa

Coordinamento redazionale
Mistral Comunicazione Globale sas di Venturelli M. Vittoria e C.

Progetto grafico
Tuttifrutti - Ravenna

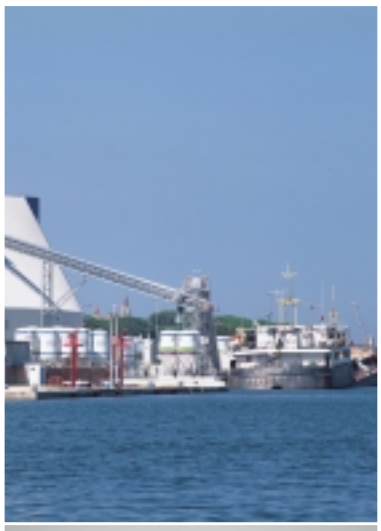
Impaginazione e fotolito
Full Service - Ravenna

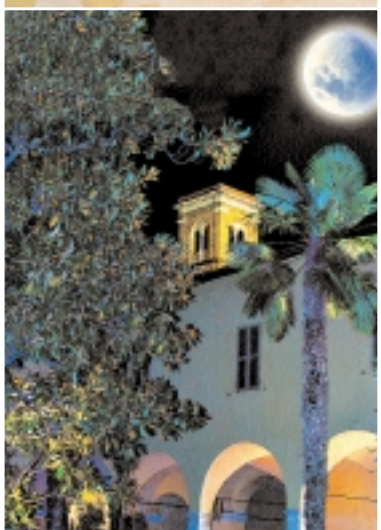
Pubblicità
PUBLIMEDIA ITALIA
P.zza Bernini 6 - Ravenna
Tel. 0544 511311 Fax 0544 511555
info@publimediaitalia.com
www.publimediaitalia.com
Iscrizione R.O.C. 3083

Stampa
Tipografia Moderna - Ravenna

Direzione e amministrazione
Viale Farini, 14 48100 Ravenna
Tel. 0544 481311 Fax 0544 481500 c.p. 370
www.ra.camcom.it

Per segnalare errori nell'indirizzo postale a cui viene inviato *Systema*, mettersi in contatto con
Ufficio Studi
Camera di commercio di Ravenna
fax 0544 481500
studi@ra.camcom.it





Giugno 2005

> 5 < **Editoriale**
Puntiamo sull'industria di Gianfranco Bessi

> 6 < **Primo piano**
Il battesimo di MEDMAR di Antonio Angelucci

> 10 < **Ambiente**
Lo smaltimento "corretto" di Antonello Piazza

> 13 < **Professioni**
Le passioni del sommelier di Danilo Zoli

> 14 < **Focus**
L'ecologia di Ambra

> 16 < **Innovazione**
La Carta dei Servizi per il turismo di M. Cristina Venturelli

> 18 < **Internazionalizzazione**
Il Nord Europa scopre i sapori di Romagna di Giovanni Casadei Monti

> 19 < Mercati in crescita nell'alimentare di Cinzia Bolognesi

Approfondimenti
Divertimento: un business in movimento

> 34 < **Ordini, albi e collegi professionali**
Collegio sindacale, ruolo chiave di Simonetta Zuffi

> 38 < **Prodotti**
La piadina è proprio "tipica" di Ilario Rasini

> 41 < **Piaceri**
Feste e occasioni d'estate di Eraldo Baldini

> 43 < **Libri**
Ricordando la Liberazione di Eraldo Baldini

> 45 < Il pane in Romagna di Paola Morigi

> 47 < **Arte e cultura**
La svolta del Museo di Uber Dondini

> 52 < D'estate, RavennAntica si fa in tre di Pier Giorgio Carloni

PUNTIAMO SULL'INDUSTRIA

di Gianfranco Bessi

La notizia della probabile chiusura di un impianto chimico all'interno del distretto ravennate di via Baiona, ha animato il dibattito di queste ultime settimane oltre che, naturalmente, suscitare forti preoccupazioni nelle famiglie che lavorano nel settore e nelle Istituzioni cittadine.
Non poteva essere altrimenti, considerato che nel distretto chimico operano 150 aziende, tra piccole e grandi, con 5 mila addetti. L'economia ravennate annovera, infatti, tra i settori portanti proprio l'industria chimica. È, quindi, assolutamente necessario interrogarsi sui motivi di questa ipotesi di chiusura e, più in generale, sui meccanismi che regolano l'industria nel nostro Paese.
A Ravenna la chimica ha potuto svilupparsi perché nel corso degli anni le aziende, a partire dall'Eni, hanno stabilito con le Istituzioni, i sindacati e le Associazioni di categoria un'intesa che lega produzione e tutela del territorio attraverso ben nove accordi volontari.
Ciò significa fare chimica in senso moderno, garantendo qualità del prodotto, tutela della sicurezza dei lavoratori, salvaguardia dell'ambiente. Ravenna non può venir meno a questi princìpi, che consentono alle aziende del distretto di produrre chimica di base concorrenziale.
Le congiunture internazionali e la globalizzazione aprono nuovi scenari, che non possono prescindere da un criterio complessivo di qualità. I concorrenti della nostra chimica di base non sono soltanto in India o in Cina, sono in Germania, Francia, Spagna, Inghilterra, Paesi dove vi è attenzione al territorio e dove si investe, appunto, in miglioramenti tecnologici.
Noi non possiamo rinunciare all'industria: senza di essa verrebbero meno la ricerca e l'innovazione e crollerebbe il sistema dei servizi, ovvero il terziario. Siamo perciò impegnati nella tutela del settore industriale, portatore di cultura e ricchezza.
Certamente le istituzioni cittadine hanno il dovere di creare la giusta ospitalità in termini di snellimenti burocratici e di adeguata progettualità del territorio, per favorire moderni insediamenti che operino in un'ottica di distretto. Su questo punto Ravenna vanta una positiva esperienza che le ha permesso di evitare i dissesti, ad esempio, di Porto Marghera.
Spesso citiamo la Cina come la fonte di tanti guai per l'economia. Forse bisognerebbe uscire dai giudizi affrettati ed entrare in un'analisi più profonda. La Cina, ad esempio, è uno dei Paesi che investe maggiormente in ricerca e innovazione. Quindi non si tratta soltanto di combattere con industrie che hanno meno costi e minori obblighi di rispetto del territorio, ma anche con aziende capaci di innovare prodotto e processo.
Non possiamo, dunque, rinunciare alla ricerca. La chimica fine, in particolare quella farmaceutica, fa della ricerca un elemento fondamentale che poi è alla base dei più moderni ritrovati per curare la salute delle persone. È qui che dobbiamo puntare, oltre che a qualificare la chimica di base.
Ma oggi occorre una politica industriale a livello nazionale che destini risorse adeguate all'innovazione e alla ricerca, i veri strumenti della competizione mondiale.
L'industria, come qualsiasi altro settore dell'economia, ha una sua proiezione sociale. Significa posti di lavoro, diffusione di cultura, valorizzazione di figure professionali, contributo alla crescita complessiva di una città.
È necessario rivedere il sistema scolastico e formativo in generale, per allinearlo con le esigenze del sistema produttivo, aggiornare i percorsi universitari non più preoccupandosi di quali corsi vi sono nell'Ateneo vicino, bensì in quello di una città americana o asiatica.
È questa la sfida che ci aspetta, sulla quale dobbiamo spendere ogni energia, affinché il processo di rinnovamento possa essere avviato in fretta.

Gianfranco Bessi, Presidente della Camera di commercio di Ravenna

Il battesimo di MEDMAR

di Antonio Angelucci *

Ravenna ospita dal 1993 l'Offshore Mediterranean Conference and Exhbition (OMC) che pone l'attenzione dell'industria petrolifera sul Mediterraneo come centro dei flussi di petrolio e gas dal Nord Africa, dal Medio Oriente e dall'Asia Centrale verso l'Europa. Dal prossimo autunno a OMC si affiancherà MEDMAR, un simposio sulle attività marittime.

La manifestazione "Mediterranean Maritime Conference and Exhibition – MEDMAR 2005" si terrà per la prima volta a Ravenna dal 26 al 28 ottobre 2005, e si propone di affrontare in unico simposio, che abbina convegno ed esposizione, le tematiche relative ai traffici, all'industria marittima ed alla portualità nel bacino Mediterraneo.
MEDMAR 2005 vuole diventare il primo di una serie di appuntamenti di grande risonanza per autorità e operatori dell'industria marittima nel Mediterraneo, che si terranno alternativamente a Ravenna e sulla sponda sud del Mediterraneo.
Il Mediterraneo è già una fiorente area di scambi e l'esigenza di armonizzare e ridurre il gap esistente tra sistemi navali e portuali tra le sponde nord e sud del Mediterraneo sarà uno dei temi che MEDMAR si propone di affrontare. Ravenna sarà quindi luogo di incontro e confronto tra operatori dei paesi rivieraschi e diverrà sede di una manifestazione che risponderà a molteplici esigenze.
La manifestazione "Mediterranean Maritime Conference and Exhibition", per la quale è stato richiesto il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, ha già ottenuto il supporto di Camera di commercio, Autorità Portuale, Comune e Provincia di Ravenna, Regione Emilia Romagna e diverse Associazioni del settore: Assoporti, Assonave, Assologistica, Registro Navale Italiano - Rina, Fedepiloti, Associazione Italiana di Tecnica Navale - Atena, Ancanap, Ansep-Unitam, Centro Studi e Ricerca Navale - Cetena, The Regional Marine Pollution Emergency Response Centre for the Mediterranean Sea - Rempec, The International Propeller Club, l'Associazione Porti Europei - Espo, le Autostrade del Mare.
Aderiscono all'iniziativa con partecipazione ai Comitati organizzatore e scientifico anche:
Contship Italia, Italcontainer, MSC, Federagenti, Ascomac Unimot, ENI, Tecnologie Trasporti Mare.
Per la organizzazione e gestione dell'evento è nata la società MMC Srl con sede e uffici presso la Camera di commercio di Ravenna. Le attività sono coordinate dal Presidente Antonio Angelucci, che per la gestione operativa dell'evento e per l'individuazione dei contenuti del convegno ha costituito tre Comitati.

> "Dal 26 al 28 ottobre la prima edizione della manifestazione che abbina convegno ed esposizione sulle attività marittime"

Al Comitato d'onore sono stati invitati il Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, il Sottosegretario Ministero delle Attività Produttive, il Presidente della Regione Emilia Romagna, il Presidente della Provincia e il Sindaco di Ravenna, il Governatore di Alessandria d'Egitto, i Presidenti delle Autorità Portuali e Regioni Marittime, e personalità con rilievo istituzionale e politico dei paesi del bacino del Mediterraneo.

È un progetto che vede coinvolti il territorio e la realtà produttiva ravennate, ma ha l'ambizione di attestarsi come una manifestazione di rilevanza Mediterranea, diventando per il settore marittimo quello che OMC rappresenta per il comparto Oil & Gas.
È proprio l'importanza del comparto marittimo

nell'economia ravennate che candida Ravenna a luogo ideale di incontro e confronto tra operatori dei paesi mediterranei.
La manifestazione si terrà al Pala De Andrè e sarà inaugurata il 26 ottobre alla presenza di Autorità Locali e Ministeriali, che parteciperanno alla Sessione Plenaria di Apertura dedicata al tema:
"Port Safety and Security – An International Issue"
Interverranno i Presidenti dell'Autorità Portuale di Ravenna e dell'Autorità Portuale di Civitavecchia, l'Amministratore Delegato del Registro Navale Italiano, il Governatore e il Presidente dell'Autorità Portuale di Alexandria.

Seguiranno due giornate di sessioni tecniche per approfondire le problematiche del settore, e più precisamente si parlerà di: traffici e navigazione, trasporti navali in alternativa al traffico stradale, porti e infrastrutture, specializzazione dei porti per categorie merceologiche, cantieristica e servizi, sicurezza e ambiente, formazione.
Non mancherà un programma di eventi sociali che comprenderà un welcome cocktail e una cena di gala.
Aggiornamenti del programma e adesioni sono disponibili su www.medmar2005.com

*Presidente MEDMAR 2005

I COMITATI D'ONORE, ORGANIZZATORE E SCIENTIFICO

*• Il **Comitato d'onore,** al quale sono stati invitati il Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, il Sottosegretario Ministero delle Attività Produttive, il Presidente della Regione Emilia Romagna, il Presidente della Provincia e il Sindaco di Ravenna, il Governatore di Alessandria d'Egitto, i Presidenti delle Autorità Portuali e Regioni Marittime, e personalità con rilievo istituzionale e politico dei paesi del bacino del Mediterraneo*

*• il **Comitato organizzatore**, di cui fanno parte rappresentanti di associazioni e industrie del settore marittimo, che ha il compito di suggerire gli indirizzi dell'evento, al quale sono stati invitati:*
Tommaso Affinita, ASSOPORTI
Gianluigi Aponte, MSC
Cecilia Eckelmann Battistello, CONTSHIP ITALIA
Fabrizio D'Adda, ENI
Mario Dogliani, RINA
Antonio Fiorentino, ATENA
Francesco Forti, ASSOLOGISTICA
Giuliano Gallanti, ESPO (European Sea Ports Organisation)
Andrea Maccaferri, FEDEPILOTI
Mariano Maresca, The International Propeller Club
Umberto Masucci, FEDERAGENTI
Luigi Mor, CETENA
Roberto Patruno, REMPEC
Mauro Palmiero, ANSEP UNITAM
Giuseppe Perasso, FEDERAZIONE DEL MARE
Angelo Piazza, RETI AUTOSTRADE MEDITERRANEE
Renato Sicurezza, ASSONAVE
Stefano Silvestroni, ANCANAP
Pietro Vavassori, CONFETRA
Lucio Zagari, ASSORIMORCHIATORI

*• il **Comitato scientifico**, composto da tecnici di importanti società, che preparerà il programma e le sessioni della conferenza:*
Paolo Baldoni, ANSEP UNITAM
Simone Bassi, The International Propeller Club, Ravenna
Giovanni Caprino, CETENA
Giancarlo Casani, ANCANAP
Giuseppe Casini, ITALCONTAINER
Guido Ceroni, Port of Ravenna Authority
Pierluigi Corsini, UNIMOT ASCOMAC
Bruno Dardani, Il Sole 24 Ore
Giovanni De Blasi, Livorno Port Authority
Mario Garbarino, ASSONAVE
Decio Lucano, Tecnologie Trasporti Mare
Nereu Marcucci, CONTSHIP ITALIA
Guido Matteini, STUDIO GM
Franco Nanni, ROCA
Paolo Pivanti, ENI
Renato Robino, RINA
Elda Turco, University of Rome
Paolo Zanetti, ASSONAVE

Lo smaltimento "corretto"

di Antonello Piazza *

Centoundici impianti autorizzati alla gestione dei rifiuti speciali e speciali pericolosi, a cui vanno aggiunte 141 imprese che effettuano il recupero di rifiuti speciali e le 220 imprese che li trasportano. Questi sono in sintesi i numeri delle strutture imprenditoriali della nostra provincia regolarmente autorizzate ad operare nel settore dei rifiuti.

Il corretto smaltimento dei rifiuti è stato in questi ultimi anni oggetto di forte attenzione da parte dell'opinione pubblica non tanto per le problematicità normative (conosciute solamente dagli addetti ai lavori), ma soprattutto per i clamori che hanno accompagnano le scelte di programmazione delle amministrazioni pubbliche. Il più delle volte questo tema sensibilizza il comune sentire per i costi relativi allo smaltimento dei rifiuti (vedi la tariffa rifiuti), o per il crescente dibattito sulla opportunità di accrescere il recupero del rifiuto come materia piuttosto che come energia.

È importante quindi portare in evidenza il ruolo di questo settore e i risultati ottenuti complessivamente dalle imprese che operano nella nostra provincia. Il Rapporto sulla gestione dei rifiuti nella provincia di Ravenna – anno 2003 - nella parte relativa ai rifiu-

Un premio per la salvaguardia dell'ambiente

*Con l'**Oscar dell'ambiente** la Camera di commercio di Ravenna, in collaborazione con le istituzioni locali e il mondo associativo, premia dal 1998 le aziende pubbliche o private che si distinguono per la loro capacità di coniugare lo sviluppo imprenditoriale e tecnologico con il rispetto e la tutela dell'ambiente, e personalità del mondo del giornalismo, dello spettacolo o della cultura che dedicano il loro impegno alla salvaguardia dell'habitat marino e terrestre. La manifestazione si inserisce nell'ambito del Vip Master, che si svolge a Milano Marittima nella stagione estiva. Questi i premi dell'edizione 2005:*

Categoria imprese

***Ambra Ambiente - Ravenna** La società opera dal 1999 in campo ambientale occupandosi di consulenza e progettazione di sistemi industriali, di intervento e di controllo ambientale. Riceve questo riconoscimento, perché nell'ambito della sua attività ha realizzato un progetto che prevede la trasformazione di rifiuti di pneumatici, che potrebbero attualmente essere indirizzati solo alla combustione, nella materia prima "polverino" utilizzabile in sostituzione della gomma sintetica.*

***A.T.M. Azienda Trasporti e Mobilità - Ravenna** L'Azienda riceve questo premio per due progetti che ne evidenziano l'impegno per l'ambiente: l'impiego del metano nel trasporto pubblico, che raggiunge il 60% sul totale dei mezzi urbani, e l'applicazione di un sistema di riduzione dei gas di scarico nei mezzi urbani non ancora a metano.*

Categoria personaggio pubblico

***Prof. Paolo De Castro** Professore ordinario di Politica Agraria all''Università di Bologna, ha ricoperto diversi incarichi di responsabilità in campo scientifico, accademico ed amministrativo. Dal 1998 al 2000 è stato Ministro delle politiche agricole e forestali, attività che ha svolto dimostrando impegno nella valorizzazione e salvaguardia del nostro territorio. Nel 1999 ha ricoperto un ruolo di primo piano a livello europeo durante i negoziati di Agenda 2000 che si sono svolti a Bruxelles. Nel novembre 2000, il Presidente della Repubblica, Ciampi, gli ha conferito il più alto riconoscimento di merito, nominandolo Cavaliere di Gran Croce dell'ordine "al merito della Repubblica Italiana".*

Paolo De Castro

Pergamene di merito

***Hotel Diana Ravenna** L'Hotel ha ottenuto il marchio Ecolabel, un attestato di eccellenza rilasciato agli esercizi che hanno un ridotto impatto ambientale, rispettando criteri ecologici e di prestazioni stabiliti a livello europeo;*

***Parco della Salina di Cervia** Attraverso il progetto "le vie sostenibili del sale", il Parco, in collaborazione con la cooperativa Atlantide, ha introdotto sistemi di trasporto e di produzione di energia a basso impatto ambientale, abbinando la valorizzazione del parco allo sviluppo ecosostenibile e alla salvaguardia del territorio;*

***Vladimiro Bartolini, titolare Parco "Cigni" Tagliata di Cervia** Ha dimostrato nel suo lavoro un impegno costante verso l'ambiente.Ha installato un impianto fotovoltaico, attraverso il quale produce energia pulita per svolgere la sua attività.* *(b.n.)*

ti speciali (cioè quelli prodotti dalle imprese) evidenzia dati importanti.
Le aziende operanti in provincia che effettuano il recupero dei rifiuti hanno una potenzialità complessiva di trattamento di circa 3.000.000 di tonnellate/anno e tale potenzialità ha portato ad aumenti che si attestano al 33% nel 2001 e al 31% nel 2002 della quantità di rifiuti speciali portati a recupero. Per dare maggiore chiarezza: nel 2000 sono state soggette a recupero 754.022 tonnellate di rifiuti speciali, nel 2002 1.317.206 tonnellate. Ovviamente questo risultato è stato possibile grazie anche alla sensibilità delle imprese produttrici di rifiuti, le quali si sono impegnate ad adottare modalità di selezione dei rifiuti prodotti prima del loro conferimento.
Dai dati forniti dal Rapporto redatto dalla Amministrazione Provinciale di Ravenna emerge inoltre che sul nostro territorio, per quanto riguarda il dato complessivo di smaltimento di rifiuti urbani e assimilati, il confronto tra il 2002 ed il 2003 evidenzia una sensibile riduzione delle quantità di rifiuti urbani smaltiti tal quali in discarica, che passano da 68.700 a 60.200 tonnellate, mentre aumenta la quantità complessiva dei rifiuti raccolti in modo differenziato e destinati al recupero, che ha raggiunto nel 2003 il 34,65%. Il trend della raccolta differenziata dei rifiuti urbani negli ultimi 7 anni evidenzia un incremento costante dal 1997 al 2003, pari ad oltre 23 punti percentuali. In sostanza in tutti gli impianti della provincia di Ravenna nel 2002 sono stati mandati a recupero 83.446 tonnellate provenienti dalla raccolta differenziata dei rifiuti urbani e 1.317.206 tonnellate provenienti dal sistema produttivo, con un incremento rispetto al 2001 del 31,5%.
L'intraprendenza del settore artigiano e delle piccole e medie imprese operanti nel settore del recupero dei rifiuti è uno dei fattori che ha contribuito ad ottenere questi eccellenti risultati. Va sottolineata e valorizzata la capacità di queste aziende di organizzare servizi di microraccolte che favoriscono la crescita della cultura della tutela ambientale, dando contemporaneamente risposte ad esigenze del settore produttivo della nostra provincia.

> "Aziende specializzate e impianti moderni consentono di trattare adeguatamente i rifiuti"

* Responsabile del Servizio
Ambiente e Sicurezza di Confartigianato
Componente del Comitato Nazionale Albo delle
Imprese che effettuano la Gestione dei Rifiuti

Le passioni del sommelier

di Danilo Zoli*

Terenzio Medri, albergatore cervese, Presidente dell'Associazione Albergatori di Cervia è anche Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier. Come è nato il suo interesse per questa attività che lei ha coltivato fino a diventare un vero professionista del settore?

L'interesse e la passione sono stati certamente fattori fondamentali, la mia attività di albergatore mi ha poi permesso di esprimere a livello professionale le mie conoscenze. Il sommelier è, oggi, una figura importante che identifico quale "Arbitro della qualità". Ma non è solo l'aspetto tecnico che coglie il mio interesse, è la consapevolezza che le qualità del vino vanno oltre il sapore. Il vino è rappresentativo di un territorio e ne identifica al meglio tradizioni e cultura. Può, quindi, trasformarsi in un vero e proprio motore per il turismo di qualità e questo è un aspetto affascinante del quale bisogna cogliere al massimo le potenzialità.

Il sommelier quindi è da considerarsi oggi un vero professionista al servizio della ristorazione?

Il sommelier si può identificare oggi nel responsabile di sala, figura di elevata professionalità in grado di comunicare al cliente, di raccontare l'universo di storia, cultura e tradizioni racchiuso in un piatto o nella bottiglia che serve: lo definirei un professionista in grado di "vendere", insieme alla gastronomia e al vino, anche i sapori e l'"identità"del territorio.

Come si diventa sommelier? esiste

un percorso formativo specifico che coinvolge scuole ed istituti professionali?

L'AIS organizza oggi corsi qualificati suddivisi su diversi livelli; la professionalità dell'Associazione e dei docenti è riconosciuta e in grado di formare veri e propri professionisti. Nella scuola, invece, vi sono ancora importanti passi da compiere. L'obiettivo è quello di inserire nel sistema scolastico alberghiero la figura del sommelier, per immettere nel mondo del lavoro giovani professionisti dalle solide basi culturali.

La Romagna ha una forte vocazione turistica che si identifica anche attraverso una offerta integrata che unisce al prodotto balneare quello enogastronomico; pensa che la valorizzazione dei nostri vini di Romagna sia un elemento in grado valorizzare il nostro territorio?

In Romagna non si è ancora compiuta una piena integrazione fra il prodotto balneare e l'entroterra, che rappresenta una grande risorsa e un valore aggiunto in termini di produzioni tipiche e caratteristiche del territorio. Su questo bisogna insistere nel ricercare le giuste sinergie. I vini di Romagna sono di ottima qualità, ma su di essi è mancata negli anni passati una efficace politica di marketing. Certamente i nostri vini sono una risorsa e un patrimonio da valorizzare e oltre al Sangiovese credo che l'Albana rappresenti un prodotto di alta qualità ancora poco conosciuto.

L'Associazione Italiana Sommelier contribuisce a sensibilizzare il pubblico alla cultura del vino; qual è il rapporto di collaborazione fra AIS e produttori?

L' AIS è una Associazione che proprio per la sua credibilità e professionalità è vicina ai produttori italiani e anche alle Istituzioni. Un vino di qualità è in grado di comunicare anche l'identità dei luoghi di origine e insieme, produttori e sommelier, sono un binomio in grado di diffondere e fare conoscere al meglio il prodotto di qualità e il territorio di origine e di collaborare con le istituzioni pubbliche che a livello internazionale contribuiscono alla diffusione del "made in Italy".

* Ufficio Promozione
Camera di commercio di Ravenna

58be

RATIO sistemi

Un partner per la logistica

www.ratiosistemi.it

L'ecologia di Ambra

'Ambra Ambiente Ravenna è una società consortile a responsabilità limitata nata dalla volontà delle maggiori cooperative operanti da anni sul territorio regionale e nazionale nel settore dell'ecologia e dell'ambiente.
Nel corso degli anni Ambra ha conquistato, grazie a competenza e professionalità, un posto di primo piano nell'ambito dei suddetti servizi nonché in materia di sicurezza e igiene sul lavoro in tutto il territorio della provincia di Ravenna e nelle altre province dell'Emilia Romagna. È infatti dotata di una specifica struttura che segue, per la propria operatività e per terzi, incarichi inerenti la formazione e l'informazione in materia di sicurezza, piani di lavoro, procedure operative e analisi acustiche.
Ambra rappresenta pertanto l'anello specialistico nel settore ecologico ambientale sotto forma di società di capitali del "mondo cooperativo Ravennate".
La sua forma consortile consente di sfruttare tutte le potenzialità, la professionalità e la grande flessibilità tecnico-operativa, prerogativa questa delle cooperative di servizi, permettendo ad Ambra di proporsi con servizi integrati "full service" relativamente alla raccolta, al trasporto e allo smaltimento di rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi, a tutti i tipi di pulizie civili ed industriali, alle bonifiche di aree industriali, alle bonifiche di serbatoi con eventuale rilascio di certificato "gas free", alla rimozione, al trattamento e allo smaltimento finale di coperture in cemento amianto e dispone di un attrezzato laborato-

Porto Intermodale Ravenna S.p.a.

SAPIR

80be

Porto Commerciale
San Vitale area 80 Ha

Terminal Containers
capacità di movimentazione 250.000 CT

Terminal Merci Varie
1.500 m. di banchina
150.000 mq. di piazzali
75.000 mq. di magazzini coperti

Parco Serbatoi
capacità complessiva 120.000 mc.

Darsena S. Vitale
48100 RAVENNA
Tel. 0544 289711
Fax 0544 289901
e-mail: segreteria@sapir.it
internet: www.sapir.it

meglio nuovo oggi
che usato domani

Canon

120be

Conviene sempre cambiare in Canon
CopySystem supervaluta il tuo usato

CopySystem, Canon Solution Center per Ravenna e Forlì, supervaluta il tuo usato di qualsiasi marca e modello per l'acquisto di un nuovo prodotto Canon.
SCEGLI IL NUOVO OGGI CON CANON

copysystem
CopySystem - Canon Solution Center
Ravenna - Via Rubicone, 85/89
Tel 0544.66707 - Fax 0544.62409
Forlì - Via E. Bertini, 249
Tel 0543.778161 - Fax 0543.798793
www.copysystem.net - info@copysystem.net

FinanziArti
per crescere insieme

73be

FinanziArti
Cooperativa Artigiana
di Garanzia di Ravenna
Via Murri 7 - 48100 Ravenna

Informazioni: presso CNA Provinciale, Viale Randi, 90 - 48100 Ravenna
Tel 0544.270132 - Fax 0544.408428
presso tutti gli uffici CNA della provincia di Ravenna

Informazioni: presso CONFARTIGIANATO via Berlinguer, 8 - 48100 Ravenna
Tel 0544.270142 - Fax 0544.408460 presso tutti gli uffici CONFARTIGIANATO della provincia di Ravenna

www.finanziarti.it
FinanziArti
Cooperativa Artigiana di Garanzia di Ravenna

rio in grado di effettuare analisi chimiche complete in tempi brevi.
Sotto l'aspetto operativo è in grado di offrire tutte le soluzioni richieste dalla committenza, quali: cassoni e attrezzature scarrabili, cassoni e attrezzature multibenna, autocaricatori, autotreni e autoarticolati, cisterne con e senza pompa, autospurghi, canaljet e pompe a pressione fino a 1000 bar.
Nell'ambito dello sviluppo della propria attività sociale Ambra sta procedendo alla realizzazione di progetti relativi a servizi ambientali diversi da quelli finora svolti nella sua gestione caratteristica, impegnando e concentrando risorse economiche e forza lavoro.
A tal riguardo ha avviato nel Comune di Massa Lombarda un'attività di recupero pneumatici fuori uso, subentrando ad una azienda locale, facendosi carico della bonifica di un'area sulla quale insistevano abusivamente circa 4000 tonnellate di pneumatici, mettendo l'area in sicurezza e trasformando successivamente il cumulo di pneumatici in materiali tecnici e in combustibili non convenzionali, granuli, tasselli o polverino da inviare alla produzione di materie prime.
Questo sofisticato processo rappresenta un raro esempio di trasformazione di rifiuti, peraltro difficilmente smaltibili, in prodotto finito reimmesso sul primo mercato.
Questo specialistico segmento di attività, oltre a rispondere a precisi canoni di legge che incentivano il recupero e il riutilizzo di scarti di produzione, rappresenta un'opportunità di sviluppo ecocompatibile con il nostro territorio.
Infatti in tale segmento aziendale sono impiegate 12 unità operative prevalentemente giovanili.
Tutt'oggi, grazie al suo impegno, Ambra è nei primi posti nel settore della trasformazione di sfridi di gomma e pneumatici fuori uso in polverino di gomma, riutilizzabile come materia prima immettendolo sul mercato italiano ed estero secondo i maggiori standard qualitativi richiesti da clienti quali Pirelli, Trelleborg, Dunlop, Goodyear, ecc; nel mese di maggio ha sottoscritto un importante contratto per la fornitura di polveri di gomma in Sri Lanka.
Contestualmente Ambra sta acquisendo importanti e numerosi appalti nell'ambito dei servizi ecologici ambientali con le più importanti committenti nel settore, della provincia e della regione, che consentiranno un ulteriore sviluppo commerciale.
Ambra, con l'acquisizione di importanti commesse, è infatti divenuta il primo fornitore di servizi per conto di Hera s.p.a., così come per conto di importanti committenti privati.
Ambra, per cercare di sviluppare e migliorare il filo del recupero e riutilizzo di rifiuti provenienti dal mondo industriale, ha acquistato una importante partecipazione in Airone S.p.A., l'unico centro di selezione e recupero dei rifiuti da imballaggio e similari nel comune di Ravenna.
La dinamicità commerciale di Ambra, unita alla professionalità della propria struttura, ha consentito un progressivo e costante aumento del proprio volume d'affari che la stessa confida e auspica di incrementare ulteriormente attraverso l'acquisizione di nuovi appalti e il progetto industriale di lavorazione e trasformazione pneumatici fuori uso.

> "L'azienda è stata premiata nell'edizione 2005 dell'Oscar dell'Ambiente"

Per poter soddisfare al meglio le esigenze e le richieste della propria committenza, Ambra ha conseguito nell'anno 2003 il sistema qualità relativo alle norme UNI EN ISO 9001:2000 e nell'anno 2004 il sistema qualità relativo alle norme UNI EN ISO 14001.
Attualmente ha avviato la procedura per la certificazione in base alla norma 18000 ponendosi l'obbiettivo di conseguirla entro il 2006.
Ciò nell'ottica della ricerca di una maggiore trasparenza e qualità dei servizi offerti, a vantaggio della committenza e dell'ambiente.

Gli impianti di Ambra

La Carta dei Servizi per il turismo

di Maria Cristina Venturelli*

La riqualificazione dei servizi turistici è un tema ormai ricorrente, che alimenta le discussioni tra operatori e fruitori durante tutto l'arco dell'anno, ma in particolare all'apertura della stagione estiva.
In questo ambito e nell'ottica della regolazione del mercato, funzione attribuita alla Camera di commercio, è nata un'idea innovativa, condivisa dalla Provincia, dai Comuni e soprattutto dalle Associazioni di Categoria e dalle Associazioni dei Consumatori: la redazione di una "Carta dei Servizi Turistici di Qualità".
Lo "spunto" è venuto dalla legge di riforma del turismo, che, fin dal 2001, prevedeva la predisposizione di una "carta dei diritti del turista", tuttora non approntata dal Ministero competente.
La Camera di commercio di Ravenna, una delle pochissime Camere ad avere elaborato un Regolamento specifico per la Conciliazione in materia turistica, si è fatta promotrice, anche su suggerimento delle associazioni dei consumatori, della predisposizione di un tipo di "Carta", incentrata principalmente sull'individuazione di elementi qualitativi che possano differenziare in meglio il servizio reso al turista, che intende trascorrere un periodo di vacanza in provincia di Ravenna.
Il progetto consiste nell'affrontare tutte le particolari tematiche settore per settore, nell'ambito dell'ampia offerta turistica del territorio, con l'individuazione di standard di qualità minimi, che gli operatori aderenti all'iniziativa assicureranno al turista.
Tutto è incentrato sulla trasparenza dell'offerta turistica e, dunque, sulla necessità di evitare situazioni spiacevoli al turista, che deve vivere e godersi una vacanza indimenticabile in terra di Romagna, cullato dalla natura, dall'ospitalità e da un servizio che deve distinguersi per l'alto livello qualitativo.
Per elaborare la Carta, si è costituito un gruppo di esperti, rappresentativi di tutti gli attori interessati (operatori, consumatori, amministrazioni), perché l'apporto fosse professionale.
Il lavoro è stato approfondito e serio e, anche se sarà necessario modificare, migliorandola, qualche definizione, il risultato appare veramente egregio ed è stato accolto con enfasi dai primi cento operatori del settore alberghiero aderenti all'iniziativa.
Dal punto di vista grafico, è stato predisposto un cofanetto, contenente la brochure illustrativa della Carta, nella quale viene descritto come è nata, quali sono gli obiettivi e i principi ispiratori, insomma la vera definizione della stessa.
La brochure è poi accompagnata da una serie di singoli fascicoli, di colori diversi, contenenti gli standard qualitativi minimi offerti, le definizioni, i servizi settore per settore.

Ravenna, Sant'Apollinare in Classe

In questa prima fase il gruppo di lavoro ha ritenuto opportuno iniziare con la trattazione degli alberghi e delle strutture ricettive in generale.
Si prevede, comunque, l'implementazione, a breve, del fascicolo riguardante la ristorazione, le terme, gli stabilimenti balneari, le aziende agrituristiche, ecc. per giungere a completamento di tutto il settore turistico.
Chiarire i contenuti di alcune definizioni è stato uno dei principali obiettivi, per arrivare ad una riqualificazione dell'offerta turistica anche attraverso la semplificazione del rapporto turista/operatore, condizione essenziale affinché si eviti l'insorgere di controversie, che, oltre a rovinare la vacanza, rischiano di avere ripercussioni economiche negative per entrambi gli attori.
E quindi, accanto alla disciplina della "prenotazione", sia essa tradizionale, last minute oppure on line, al trattamento della caparra o ai chiarimenti relativi al concetto di pasti, si trova anche uno specifico ed importante capitolo dedicato ai reclami e allo Sportello di conciliazione.
In questo un'attenzione particolare va posta alla necessità, per gli operatori aderenti alla Carta, di ricorrere obbligatoriamente, in caso di controversia, alla procedura di conciliazione, strumento di giustizia alternativa, promosso dalla Camera di commercio, che permette di dirimere le liti con grande risparmio di tempo e denaro e con reciproca soddisfazione delle parti.
Questa modalità verrà riproposta nell'elaborazione dei fascicoli riguardanti anche gli altri settori del turismo, così come la ratio ispiratrice dell'intero progetto.
Anche l'individuazione degli esercenti aderenti all'iniziativa è ispirata alla trasparenza ed alla semplificazione ed immediatezza dei rapporti con il turista: sarà infatti possibile individuare l'esercizio, attraverso una vetrofania esposta, contenente il logo identificativo dell'iniziativa, una sorta di "Q" stilizzata, che riporta alla parola Qualità. Certamente potrà non sembrare particolarmente innovativa questa scelta, anche perché il tema è ormai entrato a far parte del linguaggio comune, ma i colori del marchio (azzurro su sfondo blu) e un contorno di mosaici colorati per ricordare che siamo a Ravenna, permetteranno al turista un'individuazione rapida dell'esercizio. Inoltre, sarà possibile per tutti estrapolare l'elenco dinamico degli aderenti direttamente on line dal sito della Camera di commercio e dai siti disponibili della Provincia di Ravenna, dei Comuni del territorio, delle Associazioni di Categoria e delle Associazioni dei Consumatori.

> "Prenotazioni, caparre, pasti, reclami: il rapporto tra turista e operatore è più trasparente"

Il turista troverà poi materialmente la "Carta" in tutti gli esercizi aderenti e potrà verificare di persona che gli standard stabiliti vengano rispettati. Le eventuali "lamentele"e i suggerimenti del turista che potranno essere recepiti dalla Camera attraverso il proprio Sportello di Conciliazione, dagli IAT dei Comuni, dalle Associazioni, saranno utilizzati quale monitoraggio e quali indagini di "customer satisfaction" per il continuo miglioramento dell'offerta turistica.
Resta inteso che l'aspettativa è di azzerare il numero degli "insoddisfatti", ma va anche sottolineato che la Carta prevede l'eventuale esclusione dall'iniziativa per chi non rispetta gli adempimenti previsti.
I promotori dell'iniziativa e gli aderenti alla stessa sono certi che non sarà necessario ricorrere a questa modalità, perché l'offerta turistica del territorio ravennate è veramente di "Qualità".

*Vice Segretario Generale Vicario
Conservatore del Registro delle Imprese
Camera di commercio di Ravenna

Il Nord Europa scopre i sapori di Romagna

di Giovanni Casadei Monti*

I mercati del Nord Europa scoprono i prodotti enogastronomici tipici romagnoli.
Sono sessanta le aziende romagnole che parteciperanno al progetto Nord Europa per il settore agroalimentare, organizzato da Azienda Speciale SIDI Eurosportello, da Camera di commercio di Forlì-Cesena e da Camera di commercio di Rimini nell'ambito del programma di promozione economica della Direzione Generale Agricoltura della Regione Emilia-Romagna.
L'obiettivo dell'iniziativa è scoprire nuove opportunità commerciali per le aziende romagnole produttrici di vino, olio, formaggi, pasta, piadina, dolci e prodotti ortofrutticoli nei mercati di Danimarca, Norvegia e Islanda. Si tratta di paesi dove sta aumentando la domanda di prodotti alimentari romagnoli grazie alla crescente attenzione verso il nostro territorio, testimoniata anche dal progressivo aumento dei flussi di turisti nord europei verso la Romagna.
Il progetto si strutturerà in due fasi: la prima riguarderà una serie di seminari informativi rivolti alle aziende che si svolgerà in alcune città dell'Emilia-Romagna, tra cui Ravenna, nella settimana dal 26 al 30 settembre 2005. Verrà fornito un quadro sulle opportunità nei mercati di Islanda, Danimarca e Norvegia, con particolare attenzione ai principali settori distributivi, alle possibilità di penetrazione commerciale dei prodotti romagnoli e alla normativa vigente.
I seminari vedranno la presenza di trade analysts dell'Istituto per il Commercio con l'Estero, di esperti commerciali alimentari dei tre paesi coinvolti e di rappresentanti di grosse catene distributive.
La seconda fase verrà realizzata nella settimana dal 24 al 28 ottobre 2005 e si concretizzerà in un workshop con incontri d'affari tra buyers, grossisti e distributori nordeuropei e le aziende romagnole. La sede romagnola di svolgimento degli incontri sarà Castrocaro Terme. Durante il workshop sarà prevista la possibilità per le aziende locali interessate di far degustare i prodotti ai buyers in spazi appositamente predisposti.
Il progetto prevede, inoltre, una missione in Emilia-Romagna di un selezionato gruppo di giornalisti specializzati del settore alimentare, allo scopo di realizzare una visita informativa in regione alle principali zone di produzione e, dunque, promuovere in modo adeguato la nostra realtà enogastronomica sulle riviste di settore e di costume dei tre paesi obiettivo del progetto.
Questa attività sarà svolta in collaborazione con le Strade dei Vini e dei Sapori dell'Emilia-Romagna in quanto importante espressione della nostra realtà turistico-enogastronomica, in grado di rappresentare la produzione tipica ed integrarla con le peculiarità del territorio e della tradizione culturale romagnola. Verranno coinvolti anche i Consorzi di Tutela, il GAL Altra Romagna ed i Consorzi Export.
L'appuntamento è dunque per l'ultima settimana di settembre a Ravenna.

* Azienda Speciale SIDI Eurosportello
Camera di commercio di Ravenna

Mercati in crescita nell'alimentare

di Cinzia Bolognesi*

Dopo la presentazione del progetto Nord Europa contenuta nell'articolo precedente, descriviamo brevemente alcune caratteristiche dei tre mercati dell'Islanda, della Danimarca e della Norvegia che saranno proposti nei prossimi mesi alle imprese del settore agroalimentare.

ISLANDA. UN PICCOLO MERCATO CON CRESCENTI CONSUMI

Si tratta di un mercato molto piccolo - circa 300.000 abitanti - e tuttavia interessante per la sua economia dinamica ed un elevato benessere sociale. Negli ultimi anni si è registrata una crescita robusta, dovuta ad una politica economica improntata alla liberalizzazione e alla deregolamentazione (il tasso di crescita nel 2003 è stato del 4,1% e nel 2004 del 4,6%). Tra i fattori della crescita economica figurano forti investimenti industriali e l'incremento dei consumi privati.

L'Islanda ha forti legami economici e commerciali con l'Unione Europea, grazie all'appartenenza allo Spazio Economico Europeo; tuttavia il settore agricolo e quello della pesca (quest'ultimo rappresenta il 60% dell'export) mantengono barriere di accesso agli investitori stranieri.

L'Unione Europea è il principale mercato di esportazione, pari al 72,8% dell'export globale; seguono gli altri paesi europei col 9,4%, America 10,6%, Asia 4,9%, Africa 1,9% e Oceania 0,3%. In questa classifica l'Italia si trova al 16° posto, mentre è l'8° fornitore europeo con una quota del 3,9% (su una quota totale del 54,3% dell'Unione Europea).

I rapporti economici italo-islandesi negli ultimi anni sono in discreto miglioramento, in termini di interscambio, anche se l'Italia continua ad occupare un ruolo marginale nel complessivo panorama del commercio estero islandese. L'attuale espansione dei consumi islandesi propone prospettive di miglioramento dei rapporti commerciali bilaterali. Le concrete opportunità di accrescere il volume delle esportazioni italiane riguardano macchinari industriali, abbigliamento e calzature, mobili e prodotti enogastronomici e bevande. Le imprese che vogliono tentare un approccio a questo mercato non avranno particolari problemi per accedere all'Islanda coi propri prodotti, proprio per la sua appartenenza allo Spazio Economico Europeo. Tuttavia, occorre tenere presente che un aspetto critico del sistema economico islandese è la dimensione limitata del mercato dei consumatori, con un settore distributivo poco concorrenziale e con un sistema economico dove permangono, in

> "Islanda, Danimarca e Norvegia aperte ai nuovi prodotti"

Il ponte che collega la Danimarca alla Svezia

generale, retaggi di un'epoca caratterizzata da protezionismo e chiusura.

DANIMARCA: MERCATO DI SINGLE E PONTE PER ALTRI MERCATI

La Danimarca rappresenta un mercato di 5,3 milioni di abitanti e la maggior concentrazione demografica si registra nell'isola di Selandia, sede della capitale. È il Paese ideale dove testare prodotti e tecnologie, per poi immetterli in altri mercati, come quelli dei paesi nordici e del Baltico, soprattutto dopo l'apertura del ponte con la Svezia che ha ulteriormente rafforzato la posizione della città di Copenhagen come porta e base logistica per questi paesi.

La Germania è il principale partner commerciale della Danimarca, mentre l'Italia è il 7° Paese fornitore. Per quanto riguarda il settore agroalimentare e vini, nel 2003 l'Italia ha esportato per il 12,9% (agroalimentare 8,9% e vini 4%).

Punto di forza del sistema commerciale danese è il crescente benessere e potere d'acquisto dei consumatori, indirizzato soprattutto verso la casa ed anche il vino, oltre ad abbigliamento e calzature. Il consumatore è anche single, perché in Danimarca il numero è già molto alto rispetto alle percentuali degli altri paesi: il produttore che vuole vendere in Danimarca deve porre attenzione anche alla calibrazione del singolo prodotto che va spesso ad una clientela composta da nuclei familiari di una persona soltanto. Il consumatore che si avvicina all'acquisto di un prodotto alimentare, in generale considera attentamente il rapporto qualità/prezzo, facendo confronti comparativi anche grazie alle informazioni pubblicitarie settimanali che riceve dalle diverse catene distributive e dai supermercati. In passato il costo dei prodotti era un elemento decisivo nell'acquisto. Oggi la scelta dei prodotti freschi e delle specialità alimentari si basa anche sulla qualità del prodotto e sul valore salutistico dei prodotti biologici. Questa attenzione è dovuta all'apprensione dell'opinione pubblica dovuta al fatto che i danesi hanno la più bassa aspettativa di vita tra i Paesi dell'UE. Le nuove generazioni sono sempre più orientate ad un'alimentazione leggera, vicina alla dieta mediterranea, che introduce frutta, verdura, olio di oliva e riduce grassi animali e carni. Nelle maggiori aree urbane e tra i giovani è sempre più diffuso il consumo di pasta, derivati del pomodoro, prodotti vegetali freschi, olio di oliva e specialità alimentari importate, a scapito di carni, pesci e salumi affumicati e specialità di produzione locale.

> “Già oggi l’Italia detiene importanti quote di export con i suoi prodotti”

In Danimarca i prodotti alimentari e di largo consumo sono in gran misura distribuiti dalle 5 maggiori organizzazioni di vendita che detengono il mercato danese. Si tratta di:

- Coop Denmark, che detiene il 43% della quota di mercato con 927 punti vendita
- Dansk Supermarked, con una quota del 29,6% e 433 punti vendita
- Supergros A/s, con una quota pari al 16,1% e 573 punti vendita
- Edeka, che detiene il 3,3% del mercato con 226 punti vendita
- Aldi Market, gruppo tedesco con una quota del 3,9% e 230 super mercati.

GENERI ALIMENTARI E VINO IN NORVEGIA

La maggior parte degli scambi commerciali tra l'Unione Europea e la Norvegia avviene in regime di esenzione doganale, grazie all'accordo sullo Spazio Economico Europeo, in vigore dal 1994. Il settore agroalimentare, invece, non è ancora stato incluso nell'accordo. Rimane in vigore, pertanto, un regime

QUANTITÀ VENDUTE IN NORVEGIA NEL 2003 (FONTE ICE)

Vino rosso	*Tot. l. 34.950.000*	*Vino bianco*	*Tot l.10.812.000*
	di cui:		*di cui*
Francia	*9.768.000*	*Francia*	*3.684.000*
Italia	*7.330.000*	*Germania*	*3.497.000*
Spagna	*6.227.000*	*Italia*	*892.000*
Cile	*4.460.000*		

Incremento italiano: Vini rossi = + 7,4% - Vini bianchi = + 6,4%

doganale motivato dal bisogno di proteggere l'agricoltura e l'industria alimentare locali. Alcuni prodotti italiani, come il parmigiano reggiano, il prosciutto di Parma e le mele dell'Alto Adige sono ben conosciuti ed hanno avuto un notevole successo sul mercato, consolidando la buona immagine dei prodotti alimentari italiani.
L'import dei prodotti alimentari italiani è caratterizzato da alcuni primati. L'Italia è il primo fornitore di pomodori pelati con una quota del 75%, pari a 4.532 tonnellate nel 2003. Differente la situazione per il concentrato di pomodoro, dove dominano i fornitori cinesi, turchi e portoghesi. La quota italiana è dell'8,6%, pari a 730 tonnellate, a fronte di un import totale di circa 8.500 tonnellate annue.
L'Italia è il primo fornitore anche per la pasta, davanti a Danimarca, Svezia e Paesi Bassi. Il consumo pro capite di pasta è di circa due chilogrammi all'anno e tale consumo è in aumento. La Norvegia importa dall'Italia 5.900 tonnellate di pasta e alimentari di ogni genere, pari al 57% dell'importazione globale.
In Norvegia è in aumento anche il consumo di olio di oliva, ma la maggior parte dei consumatori norvegesi non sa ancora apprezzare l'olio di oliva extra vergine di altissima qualità, perché il gusto locale predilige oli amabili e fruttati. Dal 1997 al 2003 le importazioni di olio sono raddoppiate, ma il primo fornitore è la Spagna, con una quota del 68,5%, mentre solo l'8,5% spetta all'Italia.
Vendere i prodotti alimentari in Norvegia significa rivolgersi a uno dei quattro gruppi commerciali che detengono il 98,6% del mercato norvegese. Gli operatori indipendenti hanno una quota dell'1,4%. Il mercato norvegese del vino, invece, è dominato dal regime di monopolio, per quanto riguarda le vendite al dettaglio. L'Ente statale 'Vinmonopolet' è l'unico organismo autorizzato alle vendite al dettaglio del vino e di altre bevande alcoliche, con una gradazione superiore al 4,7%. Il vino, comunque, rappresenta l'80% circa delle vendite totali del Vinmonopolet che nel 2003 ha venduto 47,5 milioni di litri di vino e spumanti, con un aumento del 3,8% rispetto al 2002. A questi dati si può aggiungere un altro 10% rappresentato dal commercio frontaliero tra Norvegia e Svezia, in quanto i prezzi al dettaglio in Svezia sono più bassi. Attualmente, il consumo pro capite annuo in Norvegia ha superato i 10 litri, rispetto ai 5 litri del 1995; il consumatore norvegese predilige i vini rossi e corposi (consuma per l'80% vini rossi e per il 20% vini bianchi). In Norvegia non c'è produzione vinicola e, quindi, le importazioni rappresentano l'effettiva domanda interna.

* Azienda Speciale
S.I.D.I. - Eurosportello
Camera di commercio di Ravenna

Divertimento: un business in movimento

"In un momento di difficoltà generalizzate per le località turistiche, la nostra provincia ha una grande fortuna, cioè quella di poter offrire tanti prodotti turistici in una unica realtà: dal balneare al termale, dal verde dell'Appennino alle città d'arte, a proposte per il divertimento diurno e notturno molto variegate. Proprio al divertimento è dedicata una campagna promozionale che abbiamo appena messo a punto".

A parlare così è Andrea Corsini, assessore al Turismo della Provincia di Ravenna.

Ad animare il segmento del divertimento serale ci pensano sedici discoteche (diverse delle quali in crisi, ma con alcune eccezioni che rappresentano un must in Italia), una ventina tra street bar e lounge bar 'ufficiali', altrettanti stabilimenti balneari – soprattutto sui lidi ravennati – che fanno happy hour e musica fino a mezzanotte.

Perché una campagna promozionale mirata al divertimento?

"Facciamo un passo indietro per comprendere meglio la nostra politica. Per vincere la sfida con i nostri competitori, quali Croazia o Turchia, non possiamo certamente pensare di affrontarla sul piano dei costi. Dobbiamo puntare sulla qualità dell'offerta. Nel nostro caso un'offerta integrata, dove il turista può scegliere tipologie diverse di vacanza come ho descritto sopra. Credo molto nella promozione integrata, all'interno della quale il turista sceglie il mare o le terme o la collina. Non credo molto, invece, nel pacchetto integrato dove si trascorrono due notti in riviera poi due notti nella città d'arte, eccetera. Dobbiamo tener conto delle nuove tendenze, legate al week end più o meno lungo, alla voglia di mare, ma anche di vita serale. In questo ambito abbiamo inserito la campagna promo-commerciale dedicata al divertimento realizzata insieme all'Unione di prodotto costa".

Discoteche, street bar, happy hour: come si presenta l'offerta della costa ravennate?

"Milano Marittima si caratterizza per i locali che fanno tendenza, legati al glamour e alla moda. Il Pineta ne è un esempio. Nonostante le difficoltà in cui si dibattono molte discoteche, questo locale è sempre in gran voga. Consideriamo che attorno al Pineta ruota un indotto molto importante, che coinvolge ristoranti, pubblici esercizi, alberghi. Marina di Ravenna ha altre caratteristiche, più a basso costo. C'è la spiaggia aperta la sera, che attira un pubblico anche più giovane e che ha fatto la fortuna di questa località".

Esiste un problema: come far convivere queste nuove tendenze con un turismo più tradizionale, che apprezza ritmi più blandi e che è molto attento agli orari.

"È una questione seria che si deve affrontare, innanzitutto, con il rispetto delle regole. Gli street bar di Milano Marittima mi preoccupano indubbiamente. Se la musica deve essere spenta ad una certa ora, bisogna essere rispettosi di tale orario. Altrimenti si crea una situazione di disordine urbano e nascono tensioni. Lo stesso vale per Marina di Ravenna, perché la spiaggia è una opportunità, ma soltanto se c'è rispetto delle norme. A Marina, inoltre, sono in corso importanti investimenti, come il porto turistico. Un altro balzo in avanti si avrà con un aumento della ricettività alberghiera".

A proposito di alberghi, Mirabilandia si rivela sempre più un vero affare per diverse località.

"Non c'è dubbio. Il parco arricchisce l'offerta turistica in maniera importante e in più si è legato alle strutture ricettive con reciproco interesse, perché dal parco partono continue iniziative promozionali legate anche ad una costante evoluzione dell'intrattenimento. Le attrazioni si alternano continuamente e non mancano nuovi investimenti, come nel caso della spiaggia. Così si intercetta un pubblico diverso rispetto a Milano Marittima o Marina di Ravenna, con benefici per tutto il turismo provinciale. L'enogastronomia, lo sport, l'arte, presto il golf e le nuove darsene completano un'offerta che non ha eguali, ma che dobbiamo valorizzare adeguatamente".

Discoteche alla ricerca di nuove tendenze

Dalle discoteche tradizionali, vecchia maniera, ai nuovi street bar, nel ravennate i locali notturni hanno sempre avuto un'attività intensa confermando un ruolo di primo piano nella riviera romagnola, che ha fatto del divertimento un punto d'attrattiva e un business non indifferenti.

Negli ultimi anni, però, molte cose sono cambiate, soprattutto con il sopraggiungere della crisi dei locali da ballo tradizionali. È questo, infatti, l'elemento che salta maggiormente all'occhio facendo una panoramica sui luoghi del divertimento notturno ravennate. "Dai cosiddetti anni d'oro, dai primi Ottanta – spiega Paolo Giulianini dell'Ascom Confcommercio – fino alla metà dei Novanta, di locali da ballo tradizionali sul territorio ravennate ne esistevano circa settanta, ottanta. Oggi ne rimangono non più di una trentina".

Ad entrare in crisi quindi è stato soprattutto il modello di discoteca tradizionale, quella per intendersi al chiuso che funzionava sia d'estate che d'inverno. Il numero attualmente si è ridotto, perché a cambiare sono soprattutto i gusti e le abitudini del divertimento: a stravolgere completamente il panorama locale è arrivata infatti la moda dei balli in spiaggia, che circa dieci anni fa ha inaugurato una nuova stagione.

A dare il via a questa nuova moda è stata Marina di Ravenna dove alcuni stabilimenti balneari 'pionieri' nei primi anni novanta hanno avviato la moda delle feste in spiaggia, contribuendo a trasformare radicalmente il paesaggio della località marittima.

All'inizio i 'bagni' erano solo un paio, ma nel giro di pochi anni quella delle feste e degli happy hour in spiaggia si è trasformata in una ricetta adottata da tutti. La filosofia è semplicissima: è sufficiente della buona musica accompagnata da drinks ghiacciati ed ecco arrivare migliaia di persone.

Oggi gli appuntamenti si sono differenziati, nella forma più che nella sostanza. C'è chi accompagna gli eventi con la musica dal vivo, chi organizza happy hour a tema, ci sono gli happy hour più tranquilli per chi vuole sorseggiare una birra ammirando il mare e ce ne sono altri più movimentati: sono quelli che attirano, invece, migliaia di persone che sorseggiano, chiacchierano e ballano finché ne hanno la forza.

Da quando è partito, il fenomeno ha assunto proporzioni enormi al punto che oggi, soprattutto durante i week end, a Marina di Ravenna arriva gente da tutta Italia solo per partecipare a questi appuntamenti che ormai hanno raggiunto la ribalta della stampa nazionale.

È una situazione molto diversa rispetto alle cosiddette discoteche, perché i bagni non nascono come locali notturni, né hanno la licenza per esserlo e spesso potrebbero ospitare un numero di persone molto minore rispetto a quello che abitualmente arriva in occasione di feste ed happy hour.

"Gli stabilimenti balneari – spiega Franca Piombini della Confesercenti di Ravenna – sono quelli che a Marina hanno risvegliato il settore. La spiaggia, rimanendo aperta fino a mezzanotte, è diventata un punto di riferimento importante per il divertimento giovanile".

Gli stessi meccanismi del divertimento all'aperto degli stabilimenti vengono poi riproposti nei locali dove ci si ritrova magari dopo la chiusura dei bagni stessi. "Alcuni dei quali – prosegue Franca

Piombini – hanno l'autorizzazione e quindi si trasformano in discoteche, gli altri si limitano a fare quello che viene loro consentito. A Marina, comunque, il modello dei bagni fa tendenza, è all'avanguardia e viene copiato anche nel resto d'Italia".

"Le discoteche tradizionali sono in crisi. A Marina funzionano i locali che sono riusciti a conciliare aggregazione giovanile e divertimento". Franca Piombini si riferisce ai locali all' aperto, come Santa Fè e Matilda, o agli street bar protagonisti negli ultimi anni di una vera e propria proliferazione.

"Di solito – spiega Giulianini – in una discoteca tradizionale lavora in media una trentina di persone". Risulta più difficile fare calcoli quando ci si sposta sul versante dei balli in spiaggia.

Se ci trasferiamo nei lidi Sud, da Lido di Savio a Milano Marittima, la situazione cambia completamente. Su questa parte del litorale, infatti, il divieto di frequentare la spiaggia dopo il tramonto sposta il divertimento dal mare all'interno delle località che, dall'orario dell'aperitivo in poi, si animano della presenza di centinaia di giovani e meno giovani.

Siamo, comunque, di fronte a luoghi che hanno una tradizione del divertimento notturno più antica e con modalità diverse rispetto a Marina di Ravenna. Qui sono i locali intesi nel senso tradizionale del termine ad avere la meglio, anche se in generale la crisi si fa sentire. Il Pineta, naturalmente, fa storia a sé.

"I locali veri e propri che continuano a lavorare sono pochi – continua Giulianiani – come ad esempio il Matilda, il Santa Fè e il Bbk a Marina. Se ci si spinge più a Sud c'è la discoteca Le indie che funziona, altre invece, come il Cotton, cambiano continuamente gestione e non è un buon segno. Il Baccara di Lugo è addirittura diventato una sala Bingo".

Un locale come lo Xenos di Marina di Ravenna, che ha fatto la storia del divertimento ravennate e non solo, da anni è chiuso in attesa di tempi migliori.

Segno di una crisi che ha colpito il settore a trecentosessanta gradi. Molti locali scelgono, ad esempio, alcune serate particolari, preferendo non rimanere aperti tutte le sere, ma la gestione e la manutenzione di un locale notturno ha comunque costi enormi, soprattutto se si parla di locali all'aperto.

"Le spese – continua Giulianini – sono tantissime. Ricordo che Davide Succi, amministratore e direttore artistico dell'Hemingway Café a Marina di Ravenna, da poco scomparso, mi raccontava che nel suo locale era stata realizzata una barriera antirumore, tipo quelle autostradali, che era costata circa 30mila euro."

Vi sono poi locali che hanno saputo crearsi una loro specificità, che si è trasformata in un punto di forza: il Kursaal di Cervia, ad esempio, continua a difendere con onore la sua tradizione di locale da ballo fra i più antichi della riviera, se è vero che all'inizio fu realizzato su delle palafitte piantate in acqua. Il Kursaal, locale per una clientela non più giovanissima ma non per questo meno desiderosa di divertirsi, continua a riempire le sue piste.

In totale controtendenza rispetto alla crisi che ha investito i locali notturni tradizionali è anche la discoteca Pineta di Milano Marittima. "È un locale che funziona – assicura sempre Giulianini – ma il suo successo è legato soprattutto al personaggio di Chicco Cangini proprietario e gestore". Sì, perché Cangini ha fatto del Pineta una delle mete obbligate delle celebrità dello sport e della televisione e per entrare nel locale la fila è praticamente d'obbligo.

Risulta difficile differenziare i vari locali in base al tipo di offerta che propongono. "Certo – continua Giulianini – ce ne sono alcuni che si specializzano, si creano una loro nicchia di clientela, ma nella maggioranza dei casi si assiste ad una generale omogeneizzazione. Di sicuro si può dire che i giovani mostrano di avere una netta predilezione per il divertimento che si consuma in spiaggia".

Insomma, se il settore del divertimento notturno è in crisi, a soffrirne maggiormente è soprattutto quella tipologia di locali tradizionali, quelli già citati che andavano in voga negli anni ottanta e novanta. Al loro posto sembrano ormai aver preso piede le feste in spiaggia e anche altre forme di divertimento, come gli street bar che, lo dice il nome stesso, sono una sorta di bar dove l'attività si svolge quasi esclusivamente all'ester-

no, per strada. Quindi sulla strada sono spesso posizionati bancone, tavolini e sgabelli.
Sono locali che svolgono una duplice funzione: quella di ritrovo per l'aperitivo e per il dopo cena. Anche nel caso degli street bar non manca l'indispensabile accompagnamento della musica con tanto di dj di grido. "A Cervia e Milano Marittima – sottolinea Giulianini – questo genere di posti esiste già da tempo. A Marina di Ravenna è nato invece da poco, grazie all'attività di alcuni operatori illuminati. Gli stessi proprietari del Santa Fè e del Bbk ne hanno aperto uno".
Si tratta di locali alternativi, dove spesso non si balla. Una volta posti di questo genere la sera si riempivano di tutti coloro che aspettavano l'orario giusto per andare in discoteca. Oggi non è più così: "Spesso e per molti – conclude Giulianini – la serata, verso le due di notte si conclude lì". Girano troppi pochi soldi, perché la gente possa permettersi un seguito.
È un dato di fatto anche per Gastone Guerrini, direttore della Confesercenti di Cervia, che le discoteche tradizionali siano ormai un modello superato.
"Questo genere di locali – spiega – è in continua evoluzione e bisogna riuscire a stare al passo con i tempi. Oggi funzionano bene i pub, gli street bar che propongono una formula nuova". Il discorso non vale per alcuni locali storici (e torna ancora una volta il nome del Pineta), che, sempre secondo il direttore della Confesercenti, non sono soggetti alle mode e godono di un prestigio e di un successo consolidati nel corso degli anni.
"Per quanto riguarda la spiaggia – continua Guerrini – a Cervia e a Milano Marittima la situazione è differente rispetto ad altre località, non solo come Marina di Ravenna, ma anche al di fuori della provincia. Qui l'offerta 'a monte' dell'arenile è ricca e articolata al punto da soddisfare le esigenze del turista, da renderlo anzi curioso di scoprire cos'altro offre il posto oltre la spiaggia. Non c'è nessun bisogno di utilizzare gli stabilimenti balneari come luogo di divertimento notturno, anche perché sarebbe molto difficile e delicato gestire la cosa anche da un punto di vista ambientale". Guerrini è convinto che Marina di Ravenna sia un caso a parte. "Lì l'utilizzo serale della spiaggia – conclude – ha contribuito allo sviluppo della località".

Annamaria Corrado

Una volta c'era Ibiza...

Le nuove tendenze: è un'espressione che suona piuttosto come un diktat per tutti quei locali e quelle discoteche che vogliono rimanere al passo con i tempi. È questo, infatti, l'unico sistema per sopravvivere in un settore dove le mode e i modelli da seguire cambiano piuttosto velocemente.
Una volta c'era Ibiza, icona del divertimento notturno mondiale, una sorta di Eldorado per il popolo internazionale della notte e una fonte infinita di ispirazione per tutti gli operatori del settore a caccia di nuove idee. Anche dalla Riviera partivano per individuare gli ultimi ritrovati del divertimento notturno. Poi si ritornava a casa e si cercava il sistema per adattarli alle esigenze e alle aspettative del territorio.
Oggi, però, la situazione si è capovolta e i modelli sono molto più vicini a noi di quanto non si possa pensare, anzi i modelli sono quelli di casa nostra.

Divertimento: un business in movimento

"Marina di Ravenna – assicura Alessandro Zangaglia, socio di due storici locali rispettivamente a Marina e a Punta Marina, il Santa Fè e il Bbk – oggi è all'avanguardia. Il suo modello di divertimento è un esempio, e lo dimostra il fatto che arrivi gente da tutta Italia".
Le tendenze più innovative, Zangaglia non ha dubbi, sono quelle rivolte alla spiaggia: un fenomeno che coinvolge non solo Marina, ma tutto il litorale dove si aprono sempre più locali.
Insomma, si è ribaltata la situazione, se prima erano gli operatori della Riviera a viaggiare nelle capitali del divertimento per prendere spunto, oggi è Marina di Ravenna ad essere il modello da seguire con le sue feste in spiaggia e i suoi happy hour.
"A soffrire – spiega Zangaglia – sono soprattutto i locali che continuano a seguire una vecchia concezione del divertimento. Una volta erano le discoteche classiche a trainare, a farla da padrone, quelle del riccionese, delle colline dell'entroterra. Oggi è tutto cambiato. Se qualcuno volesse aprire un locale qui sulla costa in questo momento gli sconsiglierei la tipologia della discoteca, molto meglio un posto all'aperto e, soprattutto, sul mare. Perché è vero che c'è crisi e girano meno soldi, ma è altrettanto vero che la gente esce lo stesso e ha voglia di divertirsi. Fa parte della nostra cultura, delle nostre abitudini".
Il Bbk, in particolare, incarna tutte le caratteristiche di questo genere di locale innovativo, anche se il modello ha ormai fatto centro da anni, e trae linfa vitale dalla spiaggia. Stabilimento balneare di giorno con tanto di ristorante; la sera, ma solo tre volte la settimana, si trasforma in una suggestiva discoteca in riva al mare.
Il modello di divertimento che Marina ha inaugurato una decina di anni fa e che adesso sta anche esportando, si è sviluppato per tanti e differenti motivi, non ultimo quello della mancanza di alberghi e ristoranti. Paradossalmente, infatti, quella che da un lato può essere considerata una lacuna da colmare, dall'altro ha favorito una mutazione negli stabilimenti balneari. Non sono più semplici strutture dove affittare ombrellone e lettino per trascorrere una giornata al mare, sono diventati veri e propri ristoranti, che dopo cena si trasformano in una sorta di discoteca all'aperto.

La spiaggia è diventata l'attrattiva principale dove ballare, ascoltare musica, gustare l'aperitivo, fare ginnastica, organizzare incontri letterari con scrittori di grido. "Il modello di Marina – continua Zangaglia – ormai funziona da dieci anni e anche gli altri adesso cominciano a copiarlo. Ricordo che qualche tempo fa il sindaco di Riccione ci prendeva a esempio".
Il modello Marina ha modificato non solo il modo di vivere la spiaggia, ma anche la fisionomia della località stessa, o meglio di quella parte a stretto contatto con il mare: basta vedere i diversi street bar sorti sul lungomare di viale delle Nazioni.
In realtà, se ci si trasferisce in località come Milano Marittima e Cervia la situazione cambia molto. "Sono luoghi che hanno molto da offrire – spiega ancora Zangaglia – ci sono moltissimi alberghi e ristoranti e i locali notturni lavorano tutta la settimana e non solo il week end come succede a Marina. Nella nostra zona, invece, la ricezione è praticamente inesistente e se non ci fossero i ristoranti negli stabilimenti balneari le persone non saprebbero dove andare a mangiare, e poi Marina vive essenzialmente di pendolarismo".
A Milano Marittima, invece, la spiaggia di sera, come vuole un'ordinanza comunale, rimane vuota e il divertimento si consuma nei pub, negli street bar e nelle discoteche. In particolare, qui l'estro e il coraggio di un imprenditore di Predappio, Chicco Cangini, hanno creato un locale che, superando i capricciosi andamenti di mode e tendenze, è partito benissimo e continua ad andare a gonfie vele. (a.c.)

Il Pineta, turismo e notti fashion

Un Must della Riviera Adriatica. Una prestigiosa ed elegante location fashion, estiva ed invernale, conosciuta e gemellata con locali famosi in tutt'Italia. Un meeting point esclusivo con un ambiente minimalista, curato, sofisticato e regolari novità strutturali scioccanti. Il Pineta è l'olimpo delle notti modaiole in riviera con un forte appeal turistico. Tre sono i privé. Il Glam, champagnery riservata a pochi, dai sapori forti dell'esibizione e della superiorità. Il Mirror, monumento al narcisismo e alla bellezza. La Diamond Room, ispirato al mito di James Bond, che si allontana dal minimal del resto del locale per assomigliare più ad un antica villa: dai lampadari in swarosky all'enorme vetrata che sovrasta la piscina del Pacifico Dinner. Sono questi gli ambienti nei quali si vive la notte. La musica house, opera dei migliori dj del momento, è accattivante; l'animazione è da urlo, la clientela è raffinata ed esigente. Tra gli ospiti vip nomi come Bjork, Biagio Antonacci, Cristian Vieri, Elisabetta Canalis, Flavio Briatore, il Principe Alberto di Monaco. Al centro di tutto un solo personaggio, un solo nome: Enrico "Chicco" Cangini. Entrando nel suo ufficio si avverte la sensazione di leggere una rivista che parla di vip, di scoop e di gossip. Le pareti sono, infatti, stracolme di dediche personalizzate dei personaggi che per una notte hanno ballato, scherzato, "vissuto" nella sua discoteca. Lui, il re della notte, delle culture, potrebbe ricevere una laurea ad honorem alla "facoltà del successo", poiché è riuscito a creare un locale che ora detta moda e tendenza, unico nel suo genere, in continua evoluzione; che accende la fantasia dei nottambuli di tutta Italia.

Ci racconta in breve la sua avventura nel mondo del divertimento notturno?

La mia avventura iniziò per caso nel '92, quando ancora non immaginavo si trattasse di un lavoro così impegnativo. Il Pineta va considerato come un'azienda a tutti gli effetti e di conseguenza, va seguito e gestito come tale. In quel periodo il nome era abbastanza noto, ma sicuramente non evocativo come ora.

Quali sono le novità nate, durante la sua gestione, all'interno del locale?

La novità più grossa risale al 1998, quando decisi di ristrutturarlo completamente, passando da uno stile anni '80 ad uno estremamente minimalista e chic. Fu una scelta molto rischiosa. Poiché si trattava del primo locale di questo genere, era difficile prevedere se avrebbe funzionato o meno. Come vedete, è stata una scelta che ha segnato la svolta.

Quanto influisce, il vip, il gossip, lo scoop sulla pubblicità del locale e del divertimento notte in generale?

Tantissimo. In quegli anni le feste a tema erano molto in voga; il modo di divertirsi e di vivere la notte dei giovani era completamente differente da quello attuale. La novità più grossa fu quella di mettere la clientela a contatto con i personaggi sportivi e televisivi. Ciò avvenne con Bobo Vieri, mio carissimo amico, e si allargò poi ad altri vip, che decisero di festeggiare i loro compleanni al Pineta. Fu un pot-pourri composto da cambiamenti strutturali drastici, da vip, dalla crisi che attraversava Riccione, dalla lussuosa Milano Marittima, da tanta fortuna, a determinare il mio successo.

Qual è la tendenza che prevede per il 2006?

Una volta esistevano tendenze più delineate, ma oggi non ne esiste più una unica, poiché ognuno crea la propria. La mia difficoltà nel fare selezione è proprio questa. Oggi le grandi firme realizzano capi talmente stravaganti, da doverli conoscere a fondo per evitare di lasciare fuori qualcuno vestito firmato. Ma a volte purtroppo sono talmente stravaganti, da non permettergli di entrare.

La discoteca si sta trasformando, il modo di viverla dei giovani anche. Cosa prevede per il futuro?

Qualche anno fa pensavo che sarebbero sopravvissuti solo i locali con un certo tipo di servizio. Ma come potete notare, ogni anno se ne inaugura uno nuovo. Mentre prima esisteva una linea più definita: o il Pineta o l'altro locale; oggi è possibile frequentare sia il Pineta, sia l'altro locale "medio". Sicuramente è un discorso economico, perché avendo meno possibilità, molta gente sceglie anche nuove realtà in cui si spende meno o si entra gratuitamente.

Il successo. È più difficile conquistarlo o difenderlo?

Difficili entrambi. Conquistarlo è difficile, difenderlo forse ancora di più. Serve un mix di fortuna e professionalità. Esistono molti imprenditori che hanno aperto attività fantastiche, ma senza fortuna, i loro locali sono rimasti solamente oasi nel deserto.

Filippo Ciocca

Rispettando le regole accordi più facili con gli hotel

Il divertimento notturno è uno dei cardini dell'offerta turistica della Riviera, un settore in continuo movimento che si affianca all'offerta legata alla città d'arte, al mare e ai percorsi naturali ed enogastronomici.

Il fenomeno del divertimento notturno ha assunto negli ultimi anni proporzioni tali da riguardare anche quei settori, come ad esempio il ricettivo, fino ad ora coinvolti solo da un turismo di tipo tradizionale. Gli operatori del divertimento notturno e quelli del turismo iniziano adesso ad osservarsi a vicenda, consci delle potenzialità di una loro possibile collaborazione. Anche se finora le iniziative comuni fra i due settori non sono tantissime e quelle che ci sono si devono imputare principalmente all'intraprendenza di operatori 'illuminati' da entrambe le parti.

"Una volta – spiega l'assessore al turismo di Cervia Nevio Salimbeni – alberghi e ristoranti lavoravano solo col turismo che veniva a trascorrere le ferie al mare. Oggi le cose sono cambiate. Ci sono alberghi che si riempiono di clienti attratti dai locali notturni, dalle atmosfere glamour di località come Cervia e Milano Marittima. Esiste un tipo di turismo che si muove alla ricerca del divertimento, di un sano divertimento notturno".

E l'offerta si trasforma in base a queste nuove esigenze, senza però sacrificare quelle tradizionali, storiche, del turismo familiare. "Una scelta – sottolinea Salimbeni – che non esclude l'altra. È come se per la prima volta fossero stati i figli a portare i genitori in vacanza e non il contrario. Sono le nuove generazioni, che arrivano qui con i genitori attratti dalla vacanza di mare, ad essere fra i principali frequentatori dei locali notturni. Ci deve essere posto per entrambi: per questo, ad esempio, gli street bar non possono tenere la musica alta fino a tarda notte e per lo stesso motivo esistono molte zone a Cervia e Milano Marittima dove regnano silenziosa calma e tranquillità".

Per Terenzio Medri, presidente dell'Associazione Albergatori di Cervia, "le nuove forme di divertimento non sono

più legate allo sballo e anche i giovani cercano un divertimento di qualità. Si tratta di un passaggio importante che noi seguiamo molto attentamente. L'im-

Divertimento: un business in movimento

portante è che vi sia equilibrio e che chi vuole divertirsi non disturbi chi cerca una vacanza tranquilla. Le regole ci sono, è sufficiente che le istituzioni le facciano rispettare" .

Il divertimento notturno è già diventato materia da spendere nei pacchetti e nei depliant turistici. Alcuni alberghi preferiscono sottolineare nelle loro brochure di essere nelle vicinanze dello stabilimento balneare Papeete, uno dei più in voga e glamour di Milano Marittima, piuttosto che scrivere di essere a pochi metri dal mare. Altri, nelle giornate di apertura dei locali sono pieni: basta vedere il martedì, serata ormai storica del Pineta, per constatare quanto l'apertura della discoteca incida sulle presenze negli hotel, e non solo d'estate. Insomma, i cambiamenti rispetto al turismo di pochi decenni fa ci sono e si possono toccare con mano.

"Il turismo tradizionale – assicura Salimbeni – e quello legato al divertimento notturno possono convivere. E ci tengo a sottolineare che quando si parla di divertimento notturno ci si riferisce ad un tipo di divertimento sano e pulito. Noi abbiamo obbligato tutti i locali a tarare la musica secondo i parametri stabiliti dalle misurazioni degli strumenti di Arpa. Ci vuole equilibrio, è complesso, ma ci si può riuscire: è fondamentale che ci sia la possibilità di scegliere". Quello del divertimento notturno può diventare un ambito di specializzazione come un altro: ci sono alberghi che scelgono i frequentatori dei campi da golf, altri una clientela legata alle cure termali, solo per citare alcuni esempi.

Se si parla dei lidi Sud, il turismo del divertimento non è solo quello del fine settimana, certo c'è anche quello, ma esiste anche un turismo tradizionale, familiare, nel quale a usufruire dei locali sono i figli, i più giovani, e infine un turismo che non è legato alla stagione estiva, ma continua a vivere le località anche nel periodo invernale. "Credo che il risultato – conclude Salimbeni – sia positivo. Paghiamo con un po' di confusione in più, ma in cambio la località ci guadagna in fatto di notorietà e immagine".

Se, invece, ci spostiamo più a Nord, verso Marina di Ravenna, alcuni gestori di stabilimenti balneari hanno preso accordi con gli alberghi della località marittima per realizzare alcuni 'pacchetti' che comprendono pernottamento e giornata al mare. Marina di Ravenna sfrutta molto la tendenza del turismo che soggiorna soprattutto nel week end. Una curiosità: ci sono corriere che partono da città come Verona, la domenica mattina prestissimo, e ripartono la sera tardi. In questo modo i ragazzi possono godersi il mare e gli happy hour domenicali, ormai famosi in tutta la penisola, senza avere la preoccupazione di doversi mettere alla guida dopo una giornata piena di divertimento.

Dopo aver riempito i pochi alberghi di Marina di Ravenna, diversi turisti si fermano a dormire nelle località limitrofe, da Marina Romea a Punta Marina, altri invece preferiscono affittare gli appartamenti. A Marina di Ravenna, ad esempio, alla fine di marzo le agenzie immobiliari avevano già 'fatto il pieno' con gli affitti. Solitamente si riuniscono sette, otto ragazzi e decidono di affittare per tutta la stagione un appartamento che viene utilizzato durante i week end. Alcuni di loro, pur essendo al mare, scelgono di pernottare a Ravenna città i cui alberghi rimangono appannaggio dei turisti della città d'arte. Quest'anno però si è registrata una positiva novità: gli alberghi di Ravenna hanno ospitato numerosi clienti arrivati per visitare Mirabilandia. Il parco divertimenti di Savio, che dal 1 luglio al 4 settembre è aperto anche la sera propone infatti convenienti pacchetti che comprendono, per un soggiorno minimo di due notti in hotel o in residence, l'ingresso gratuito al parco per due giorni.

(a.c.)

Collegio sindacale, ruolo chiave

di Simonetta Zuffi*

La riforma del diritto societario pone il collegio sindacale al centro di un sistema che lo individua come fulcro di molte informazioni: il collegio, infatti, scambia dati con i soci, gli amministratori, la società di revisione, e, per il loro tramite, garantisce l'attendibilità delle comunicazioni rese a favore di molti altri portatori di interessi.
La nuova disciplina prevista per l'organo di controllo e i compiti ad esso attribuiti sembrano, in questo senso, strumentali alla valutazione della società: la funzione di vigilanza sul sistema di controllo interno, per la quale le informazioni di cui all'art. 2381 rappresentano un elemento fondamentale, ne è un esempio.
Il collegio sindacale rappresenta un ottimo strumento per razionalizzare il rapporto fra l'impresa e le sue fonti di finanziamento e, in questo senso, per migliorare l'efficacia e l'efficienza dell'accesso al credito. Infatti quest'organo può contribuire validamente alla valorizzazione degli elementi più tipicamente qualitativi che ad esempio le banche dovranno tenere in considerazione in sede di valutazione della rischiosità dell'affidamento delle imprese, giungendo quindi a divenire un fattore critico in grado di influire concretamente sulla quantità e sulla qualità delle fonti finanziarie a titolo di debito

83be
COLAS VIGILANZA
Numero Verde:
800 046340
Con personale qualificato regolarmente autorizzato, è in grado di offrire i seguenti servizi su tutta la provincia di Ravenna e Forlì:
✓ TELEVIDEO CONTROLLO DI IMPIANTI TVCC
✓ TELECONTROLLO CON RADIOALLARME E PATTUGLIA DI PRONTO INTERVENTO
✓ RONDA NOTTURNA E DIURNA CON BIGLIETTO ED OROLOGIO DI CONTROLLO
✓ PORTINERIA - CENTRALINO
✓ PIANTONAMENTO FISSO
✓ CENTRALE OPERATIVA 24 ORE SU 24
FORLÌ - Via Aldrovandi, 14
Tel. 0543.774334 - Fax 0543 750308
RAVENNA - Via Romagnoli, 13 (z. Bassette)
Tel. 0544.453333 - Fax 0544 453864
www.colasvigilanza.it • colasvigilanza@libero.it

AMBRA
Ambiente Ravenna
Soc. Consortile a r.l.
SERVIZI ECOLOGICI e AMBIENTALI
Via Magnani, 5 - Ravenna
Tel. 0544-456812
84be

acquisibili dall'impresa.
Da sempre il ruolo dei sindaci ha come caratteristica essenziale proprio lo svolgimento di una attività di controllo sull'andamento della società, a garanzia sia dei soci che dei terzi.
La funzione del collegio sindacale nasce dall'esigenza di controllare la regolarità della funzione amministrativa, in considerazione del fatto che la gestione comporta l'impiego di capitali apportati dai soci che molto spesso rimangono estranei all'amministrazione.
Il collegio sindacale è previsto per dotare l'impresa di adeguati sistemi di controllo, in grado di esercitare la vigilanza non solo ex post, ma anche in via continuativa durante la gestione sociale. È così possibile tutelare, da un lato, l'integrità del patrimonio sociale, dall'altro la corretta gestione, nell'ottica dell'interesse dei soci, dei terzi e della collettività, considerata l'importanza che il buon andamento delle società assume nel quadro dell'economia generale.
Alla luce di quanto sopra è da mettere in evidenza il ruolo positivo del collegio sindacale per prevenire e quindi evitare la crisi d'impresa.
La riforma del diritto societario ha apportato delle modifiche nella corporate governance, ossia nel sistema di amministrazione e di controllo delle società.
In particolare il legislatore ha voluto separare la normativa delle Srl da quella delle Spa. Infatti, mentre nelle Spa l'amministrazione agirà sostanzialmente come nella vecchia normativa, nelle Srl troveremo molte differenze nel nuovo sistema di governance.
Innanzitutto, con la riforma del diritto societario, e precisamente con il nuovo art. 2409 c.c., si è inteso attribuire espressamente all'autonomia privata la facoltà di scegliere fra diversi modelli di società per azioni, ciascuno contraddistinto da un differente sistema di amministrazione e di controllo: il sistema tradizionale o latino, il sistema monistico, di ispirazione anglosassone, ed il sistema dualistico, di origine tedesca.

> "Le novità introdotte dalla riforma del diritto societario su controlli e competenze"

Sistema ordinario (analogo al previgente)
Si basa sulla presenza di un organo amministrativo (consiglio di amministrazione o amministratore unico) e di un collegio sindacale con funzioni di controllo. Il controllo contabile è rimesso ad un revisore contabile iscritto all'apposito registro (ad una società di revisione in relazione alle società quotate). Nelle Spa non quotate e non tenute al bilancio consolidato lo Statuto può affidare il controllo contabile al collegio sindacale (in questo caso tutti i componenti devono essere revisori).
Sistema dualistico
Prevede un consiglio di sorveglianza che svolge il ruolo di controllo, ma che assorbe anche competenze dell'assemblea (nomina e revoca degli amministratori, approvazione del bilancio, promozione dell'azione di responsabilità) ed un consiglio di gestione (nominato dal consiglio di sorveglianza) tenuto ad amministrare. Il controllo contabile è svolto necessariamente da un revisore contabile iscritto all'apposito registro (da una società di revisione in relazione alle società quotate), senza possibilità di collegio.
Sistema monistico
Prevede un consiglio di amministrazione (non è ammesso l'amministratore unico) nominato dall'assemblea ed un comitato per il controllo sulla gestione (costituito entro il C.d.A.). Il controllo contabile è svolto necessariamente da un revisore contabile iscritto all'apposito registro (da una società di revisione in relazione alle società quotate), senza possibilità di collegio.
In questo contesto, il collegio sindacale resta l'organo di controllo tipico del solo sistema tradizionale,

LA NOMINA DEL COLLEGIO SINDACALE NELLE SOCIETA' NON QUOTATE

	Prima della riforma	*Dopo la riforma*
S.p.a.	*Obbligatoria*	*Obbligatoria nel sistema ordinario*
S.a.p.a.	*Obbligatoria*	*Obbligatoria nel sistema ordinario*
S.r.l.	*Facoltativa* *Obbligatoria quando:* *- il capitale sociale è pari o superiore a £. 200.000.000;* *- per due esercizi consecutivi sono superati due dei limiti di cui all'art. 2435 bis c.c.:* *1. totale dell'attivo dello stato patrimoniale £. 4.700 milioni* *2. totale dei ricavi delle vendite e delle prestazioni £. 9.500 milioni* *3. dipendenti occupati in media durante l'esercizio 50.*	*Facoltativa* *Obbligatoria quando:* *- il capitale sociale è pari o superiore a € 120.000;* *- per due esercizi consecutivi sono superati due dei limiti di cui all'art. 2435 bis c.c.*

I DOVERI DEI SINDACI

Art. 2403 c.c.
Doveri dei sindaci nelle Spa non quotate
Vigilanza su:
- osservanza della legge e dello Statuto;
- rispetto dei principi di corretta amministrazione;
- adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile della società e del suo concreto funzionamento.

Art 149 T.U.F.
Doveri dei sindaci in Spa quotate
Vigilanza su:
- osservanza della legge e dello Statuto;
- rispetto dei principi di corretta amministrazione;
- adeguatezza della struttura organizzativa della società per gli aspetti di competenza, del sistema di controllo interno e del sistema amministrativo-contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo nel rappresentare correttamente i fatti di gestione;
- adeguatezza delle disposizioni impartite dalla società alle controllate ai sensi dell'art. 114, comma 2.

che rimane comunque il modello preferito dal legislatore, essendo quello che si applica in caso di mancanza di diversa opzione nello Statuto della società ai sensi dell'art. 2380 c.c.
In proposito, l'innovazione più importante è stata senza dubbio quella di aver sottratto il controllo contabile al collegio sindacale attribuendolo ad un revisore o ad una società di revisione esterni, con l'unica eccezione delle società che non fanno ricorso al mercato del capitale di rischio e che non sono tenute alla redazione del bilancio consolidato, nelle quali l'autonomia statutaria può prevedere di affidare il controllo contabile ancora al collegio sindacale, lasciando così il sistema dei controlli immutato rispetto a quello precedente la riforma.
In altre parole, nelle società per azioni il controllo contabile è di regola sottratto al collegio sindacale ed affidato ad un revisore contabile o ad una società di revisione iscritti nel registro dei revisori contabili, sempre che non venga espressamente previsto il contrario dallo Statuto. Questa deroga è concessa solo alle Spa non quotate e non tenute alla redazione del bilancio consolidato.
Nelle società a responsabilità limitata lo Statuto può prevedere che il controllo contabile sia esercitato non dal collegio sindacale ma da un revisore contabile; in mancanza di previsione statutaria il controllo contabile è automaticamente affidato ai sindaci. Inoltre per le Srl non tenute al collegio sindacale è possibile la nomina facoltativa, anziché del collegio, di un revisore unico.
La riforma del diritto societario ha inoltre ridefinito la figura del collegio sindacale riproponendo ed estendendo alle società non quotate gran parte dei contenuti della "riforma Draghi" in tema di diversificazione della qualificazione professionale dei sindaci, di accentuazione dell'indipendenza del collegio, di maggiore delimitazione e specificazione dei doveri e dei compiti dei sindaci, nonché di estensione e rafforzamento dei poteri sia dell'organo collegiale, considerato nel suo insieme, che per quanto riguarda i suoi singoli componenti a titolo individuale. Non si è voluto solo estendere il principio della revisione contabile obbligatoria a tutte le società tenute alla nomina del collegio sindacale, ma è stato introdotto il principio della necessità di un doppio controllo sulla situazione patrimoniale, finanziaria ed economica della società stessa.
Sostanziali modifiche sono state perciò apportate al ruolo del collegio sindacale. Infatti da organo di controllo principalmente contabile diviene, dopo la riforma, un organo prevalentemente di vigilanza sul rispetto della legge, dello Statuto e dei principi di corretta amministrazione .
Gli ambiti di vigilanza del collegio sindacale sono regolati dall'art. 2403 c.c. che prevede la vigilanza su:
1. osservanza della legge e dello Statuto
2. rispetto dei principi di corretta amministrazione
3. adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile della società e del suo concreto funzionamento.
Il codice civile prevede per il collegio sindacale anche alcuni compiti di amministrazione attiva. Questi compiti sono principalmente assunti in situazioni di particolare gravità, quali l'inerzia degli amministratori e gravi omissioni degli stessi o dell'assemblea. In presenza di tali situazioni è possibile convocare l'assemblea ed in via eccezionale e residuale svolgere compiti di amministrazione attiva (cessazione improvvisa degli amministratori).
A corollario della funzione di controllo e di quella di amministrazione attiva, il collegio sindacale è spesso chiamato a svolgere attività di consulenza nei confronti dell'assemblea e degli amministratori tutte le volte in cui si richiede che esso esprima il proprio parere e le proprie osservazioni in merito all'attività degli organi sociali, come avviene nelle ipotesi richiamate dal codice civile agli artt. 2389; 2409; 2426; 2433 bis; 2437 ter ; 2441 e 2446.
La riforma del diritto societario ha operato una serie di innovazioni volte a rendere ancor più efficace l'attività di controllo sulla gestione nelle società di capitali esercitata attraverso il collegio sindacale. Questa maggior efficacia deriva dalla migliore definizione delle competenze spettanti al collegio e dalla specificazione di particolari requisiti soggettivi, volti a rafforzare l'indipendenza e la professionalità dell'organo.

* Consigliere dell'Ordine
Dottori Commercialisti
della provincia di Ravenna

La piadina è proprio "tipica"

di Ilario Rasini*

La piadina (o “piada” o “piè” o “pjida” o “pieda” a seconda delle varie zone del bacino di produzione) è un prodotto tipico della Romagna, espressione di una cucina semplice, essenziale, non elaborata.

I suoi ingredienti da sempre sono farina di grano tenero, strutto naturale di puro suino, bicarbonato di sodio, sale e acqua; poi ci sono alcuni ingredienti facoltativi come latte, in alternativa o assieme all’acqua, olio d’oliva al posto dello strutto, zucchero e miele. Il tutto all’insegna della massima semplicità. Ne hanno parlato in tanti, scrittori come Piero Meldini, poeti come Giovanni Pascoli, Tonino Guerra e Aldo Spallicci che ha fondato e diretto la rivista “La piè”.

Lo studioso di enogastronomia romagnola Graziano Pozzetto si accinge addirittura a dare alle stampe un intero libro dedicato alla piadina romagnola.

Ma, ci chiediamo, oltre alle parole e agli elogi, pur importanti, cosa si sta facendo concretamente per valorizzare questo prodotto tipico ed il circuito di produttori e venditori che lo rendono disponibile al palato di tanti consumatori, dai chioschi disseminati lungo le strade ai laboratori artigiani, dalle imprese di piadine precotte e confezionate all’indotto agroalimentare, che fornisce le materie prime?

In risposta a questo quesito, segnaliamo due iniziative importanti, in grado di coniugare tradizione ed innovazione, qualità e marketing, consumo locale e presenza sul mercato europeo.

1) DELTA 2000 finanzia, tramite l’iniziativa comunitaria Leader+, un progetto dal titolo “La piadina romagnola ed i sapori del Delta” con un contributo di 12.267 euro pari al 50% dell’importo ammesso.

Si tratta di un progetto presentato dalla CNA della provincia di Ravenna per conto dei produttori e venditori di piadina dei sei comuni inclusi nel territorio che può beneficiare degli incentivi del Leader+ (Cervia, Ravenna, Russi, Bagnacavallo, Alfonsine e Conselice).

Ovviamente in sede di attuazione il progetto è aperto ad altre organizzazioni di categoria ed alla stessa Camera di commercio, che ha una funzione primaria nella promozione integrata del territorio.

Il progetto prevede la definizione e sottoscrizione di un disciplinare di produzione e di una carta dell’accoglienza. In sostanza si lavora per creare una rete di operatori che condividono regole comuni finalizzate a garantire al consumatore ed al turista la qualità del prodotto e la qualità del servizio.

Sono previsti in particolare una cartoguida con la mappatura dei chioschi e la valorizzazione delle principali emergenze turistiche del territorio, con un collegamento alla rete della microricettività (bed & breakfast ed agriturismi) e al reticolo dei percorsi ciclabili; poi è prevista la pubblicazione di una guida-ricettario sulle molteplici relazioni tra piadina e sapori tipici del Delta, di un logo in grado di dare un’immagine coordinata ed unitaria ad un circuito eno-gastronomico riconoscibile e sinonimo di qualità.

Ed infine è prevista la fornitura a tutti i chioschi e punti vendita di materiali di servizio (ad esempio un sacchetto di carta in grado di veicolare un logo ed un messaggio unitario).

Si tratta cioè di esprimere una maggior capacità di produrre informazione ed accoglienza per il cliente ed in particolare per il turista.

> “Inviata all’Unione Europea la richiesta per due diverse IGP: piadina Terre di Romagna e piadina Romagnola Riminese.”

In alcuni Comuni si sta poi discutendo sulle proposte di posizionare attorno ai chioschi panchine e sedie, in modo da consumare comodamente la piadina, e di servire vino e birra (e non solo nel barattolo).

2) Dopo la fase delle “baruffe” di gondoniana memoria, che per ben tre anni hanno visto protagonisti alcuni produttori riminesi, il fronte dei produttori di piadina ha ritrovato saggezza e lungimiranza e si è finalmente ricompattato.

Sulla base di questo accordo, a Bruxelles è stata trasmessa un’unica proposta del Ministero delle Politiche Agricole, approvata dalla Regione Emilia-Romagna, per ottenere il riconoscimento IGP (indicazione geografica protetta) ed è previsto un unico organismo di regia di tutte le azioni di tutela, attivabili una volta ottenuto il provvedimento comunitario.

La richiesta prevede il riconoscimento di due IGP, la “Piadina Terre di Romagna” (diametro da 15 a 30 centimetri e spessore da 4 a 10 millimetri) e la “Piadina Romagnola Riminese” (diametro da 23 a 30 centimetri ed uno spessore da 1 a 3 millimetri): entrambe possono essere prodotte in tutto il territorio delle tre province romagnole e nei comuni dell’Imolese.

La procedura quindi è avviata ed entro l’anno in corso l’Unione Europea potrebbe concedere l’IGP: un

> > >

vero e proprio ombrello protettivo che permette di tutelare nei mercati, anche quelli più lontani, un prodotto tipico legato alla nostra cultura e prezioso per la nostra economia, stroncando falsificazioni ed azioni di concorrenza sleale. Dopo tanti contrasti, sembra ora che prevalga il buon senso e che dalle parole si possa passare ai fatti!
Ricordiamo sempre che la piadina merita questo riconoscimento, perché è la più classica delle specialità gastronomiche romagnole e, per dirla con le parole di Tonino Guerra, "in fondo la piadina è una bella testimonianza di quelli che erano e sono i sapori principali che teniamo in bocca... e che alimentano i nostri pensieri".

* Responsabile Sportello
ravennate DELTA 2000

Cosa sono i prodotti Dop, Igp, Stg

L'Europa per storia, cultura e tradizione è ricchissima di una immensa varietà di prodotti tipici alimentari. Spesso un prodotto, per quanto tipico e conosciuto, può subire la concorrenza di altri prodotti che si definiscono genuini e ostentano uno stesso nome o stesse caratteristiche. Questa concorrenza "sleale" non solo scoraggia e danneggia i produttori, ma risulta fuorviante per i consumatori. Per questa ragione nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come DOP, IGP e STG per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.
La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.
Nel caso della Indicazione Geografica Protetta (IGP), il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto gode di una certa fama.
Una Specialità Tradizionale Garantita (STG) non fa riferimento ad un'origine, ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.
In quale modo i produttori ed i trasformatori possono ottenere la registrazione del nome di un prodotto?
** Un gruppo di produttori deve definire il prodotto sulla base di precise specifiche*
** La domanda, includente le specifiche, deve essere trasmessa alla competente autorità nazionale. (per l'Italia: Ministero delle Politiche Agricole)*
** Essa verrà studiata a livello nazionale e sarà quindi trasmessa alla Comunità Europea*
** Procedure di controllo vengono attivate dagli organismi comunitari*
** Se essa soddisfa i requisiti fissati, una prima pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee informerà tutte le persone interessate nell'Unione*
** In mancanza di obiezioni, la Commissione europea pubblicherà il nome del prodotto protetto nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee.*

Danilo Zoli
Ufficio Promozione
Camera di commercio di Ravenna

Feste e occasioni d'estate

di Eraldo Baldini*

Ravenna, Bella di Sera

> La tradizione sposa le nuove tendenze turistiche in un ricco calendario di eventi

L'estate, per il mondo e la cultura tradizionale e contadina, era (ed è) momento di duro lavoro, di raccolti. Non è più tempo di celebrazioni e riti propiziatori: le spighe sono nei campi, la terra ha dato ciò che doveva. Nonostante questo, non mancano alcune ricorrenze che, affondando origini e motivazioni in un lontano passato, continuano a rimanere importanti. Pensiamo al 24 giugno, San Giovanni: a sei mesi dalla notte di Natale, che corrisponde al solstizio d'inverno, la notte di San Giovanni, quella del solstizio d'estate, racchiudeva anch'essa richiami suggestivi e valenze rituali. In Romagna era ritenuta "notte delle streghe", in cui, secondo la tradizione, nascondendosi in luoghi sicuri e proteggendosi con il supporto apotropaico di un forcone, era possibile osservare appunto il transito delle streghe vaganti tra i campi bui ed i villaggi. Ancora oggi, in un fenomeno di giocosa ripresa, in Romagna la notte del 24 giugno vede feste a tema.

Un altro giorno di riposo e di festa era quello del 10 agosto, San Lorenzo. In quella occasione tutti, dalla città e dalle campagne, a bordo di ogni tipo di veicolo (carri trainati da buoi, calessi, biciclette, ecc.) raggiungevano le spiagge per una più unica che rara giornata al mare. Il litorale si trasformava in un enorme accampamento: qui intere famiglie mangiavano, chiacchieravano, socializzavano, e soprattutto si dedicavano alla pratica rituale del bagno in mare, o meglio dei 7 bagni consigliati dalla tradizione a uomini e bestie indifferentemente, per ottenerne buona salute.

Oggi il Ravennate e la Romagna in generale non sono più zone di preponderante economia agricola: il turismo, sia sul litorale che nell'entroterra, nella collina, nelle località termali, ha assunto enorme importanza, e si assiste ad un altro "raccolto", quello legato all'arrivo di innumerevoli ospiti italiani e stranieri. Ed ecco che la tradizione si lega alla modernità, che le antiche feste si vestono di nuovo, nella forma e in parte nei significati, che nascono tante nuove occasioni pensate per chi vive qui e per chi arriva da lontano.

Ad esempio, se la festa di San Lorenzo mantiene quasi intatta la propria importanza, essa va però a legarsi al Ferragosto, in un continuum di eventi che per diversi giorni animano tutta la nostra Riviera. Sarebbe impossibile qui dar conto delle numerosissime feste, iniziative, spettacoli che verso la metà del mese delle vacanze per eccellenza fioriscono in ogni nostra località balneare. Così come è impossibile ripercorrere il fitto calendario degli eventi che interessano ogni luogo della nostra provincia, avendo come sede le località della costa, i borghi della collina, le piazze delle città, le vie dei centri grandi e piccoli, i parchi, ecc. Rassegne musicali, concerti, spettacoli, incontri letterari, mercatini, sagre, visite ai luoghi d'arte, shopping, cinema... ce n'è per tutti i giorni, per tutte le sere e per tutti i gusti, e semmai diventa difficile districarsi e scegliere nell'ambito di una offerta così vasta e articolata. Citiamo solo alcune delle iniziative, sperando di non far torto agli omessi. A Ravenna, l'estate è il momento del prestigioso "Ravenna Festival", che varca nella sua importanza (e nella sua logistica) i confini nazionali ed europei.

Quest'anno la rassegna ha come

Burattini a Cervia

titolo "Il deserto cresce... Viaggio tra simbolismo e utopia". Per restare alla città capoluogo e dintorni, menzioniamo in luglio il "Ravenna Blues Festival", tra luglio e agosto l'iniziativa "Mosaici sonori in San Vitale", festival internazionale di musica d'organo, il Festivela a Marina di Ravenna (10 luglio), senza dimenticare il cinema alla Rocca Brancaleone, gli eventi culturali alla Domus del Triclinio, la rassegna di incontri letterari "La Duna dei Libri" al Bagno "La Duna degli Orsi" di Marina di Ravenna. A Cervia, ricordiamo il festival internazionale dei Burattini e del Teatro di Figura "Arrivano dal mare", la rassegna di incontri letterari "La spiaggia ama il libro" dal 20 luglio al 15 agosto, quella di comicità e cabaret "Il Sarchiapone" dal 21 luglio al 6 agosto, il "Cervia Poesia" dal 25 al 31 luglio, ecc. Per Faenza, citiamo le mostre e i mercatini di "Estate Ceramica" a Palazzo delle Esposizioni e la rassegna "Teatro Masini Estate". A Bagnara di Romagna, dal 28 al 31 luglio, la "Festa del Pubblico Voto", svolta ogni anno a ricordo del miracoloso salvamento dalla peste che nel '600 si ebbe per intercessione della Madonna dei Camangi. A Brisighella, dal 25 giugno al 10 luglio, la 26ª edizione delle "Feste Medievali"; tra luglio e agosto, la rassegna di danza classica e moderna "Brisighella danza"; a fine agosto "Jazz in bianco e nero". A Casola Valsenio, in luglio la rassegna "Musica al Cardello", in luglio e agosto il "Mercatino serale delle erbe" e la rassegna di teatro all'aperto "Casola è una favola".

A Riolo Terme, dal 14 al 17 luglio, la "Fiera dello scalogno di Romagna", il 5 e 6 agosto il "Festival del Folclore", dal 25 al 28 agosto "Frogstock", rassegna di concerti rock. A Bagnacavallo, tra giugno e luglio, "Bagnacavallo al chiaro di luna", con spettacoli e mercatini, e la rassegna "Teatro al chiaro di luna".

A Lugo i "Mercoledì sotto le stelle", con spettacoli e mercatini e la rassegna "Lugo musica estate" al Pavaglione. A Russi, dal 5 all'8 agosto, il "Festival internazionale del folclore". Ad Alfonsine, da giugno a settembre, "Estate in piazza", con spettacoli e incontri culturali. A Castelbolognese, tra giugno e agosto, "Una lunga estate di...", spettacoli e incontri. A Solarolo, 25 giugno e 2 e 9 luglio, "Estate in piazzetta", musica, teatro e danza. A Fusignano, in luglio, "Che festa ragazzi!", quattro giorni di spettacoli dedicati ai più piccoli. A Cotignola, dal 10 al 12 giugno, "Improvvisa", festival internazionale di Commedia dell'Arte. A Massalombarda, da giugno ad agosto, "Massa estate", con spettacoli e incontri; in luglio il "Festival internazionale del Folclore"; dal 25 al 31 agosto la "Sagra delle sfogline".

E l'elenco poteva essere molto più lungo. Dunque, buona estate a tutti!

*Scrittore

UNIPOL
ASSICURAZIONI
ASSICOOP
RAVENNA s.p.a.
Agente Generale
UNIPOL
RAVENNA VIA FAENTINA, 106
TEL 0544.282111
RAVENNA P. KENNEDY, 14/A
TEL 0544.32289
CERVIA PIAZZA A.COSTA, 28
TEL 0544.71795
CONSELICE P.FORESTI, 12
TEL 0545.89148
FAENZA VIALE BACCARINI, 31
TEL 0546.25098
LUGO VIA ACQUACALDA,37/1
TEL 0545.24190
GRUPPO UNIPOL
101 be

Ricordando la Liberazione

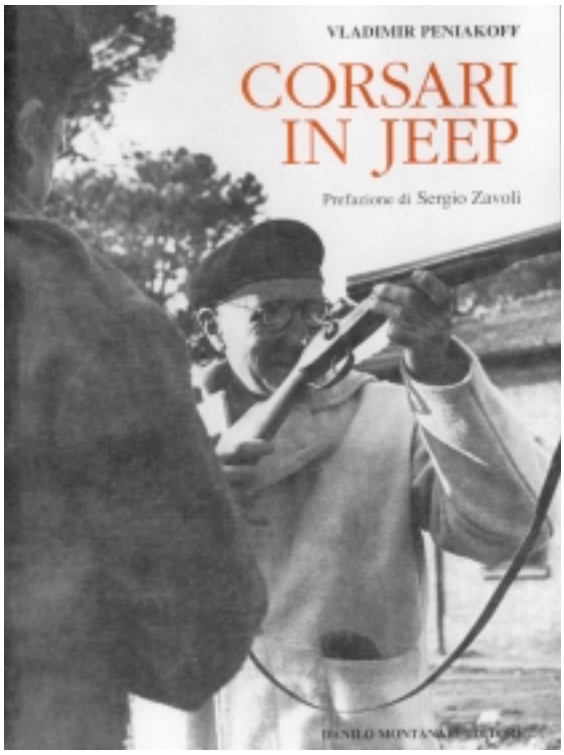
di Eraldo Baldini*

In occasione del sessantesimo anniversario della Liberazione dal nazifascismo, sono stati ripubblicati due libri, ormai da tempo introvabili, che trattano della seconda guerra mondiale e della lotta di Resistenza, con particolare riguardo per il territorio ravennate.

Vladimir Peniakoff - Corsari in jeep
Danilo Montanari Editore, pp. 396, Euro 20,00

Belga di origine russa, meglio noto come Popski, Vladimir Peniakoff aveva creato durante la seconda guerra mondiale una sorta di esercito privato, coraggiose truppe irregolari che, muovendosi e combattendo al seguito della VIII armata, diedero un importante aiuto agli Alleati ed ai partigiani. Popski era appassionato di archeologia, di viaggi, di avventura. I suoi soldati viaggiavano a bordo di veloci jeep armate di mitragliere, e si trovarono sui campi di battaglia sia dei deserti africani che dell'Italia. In Romagna, Popski incontrò i partigiani ravennati. Li guardò con l'occhio distaccato di chi appartiene ad un altro mondo, ma anche con rispetto, simpatia, ammirazione e partecipazione, comprendendone le ragioni, i modi di pensare e di porsi di fronte alla guerra e al nemico. In questo libro, che vanta una prefazione di Sergio Zavoli e che fu pubblicato per la prima volta nel 1951, ne restituisce un quadro schietto, umano oltre che documentario, parlando con efficacia di quei combattenti duri e coraggiosi, una umanità rara e ammirevole.

> “Dai corsari in jeep alla Brigata Garibaldi”



Guido Nozzoli - Quelli di Bulow. Cronache della 28ª Brigata Garibaldi
Editori Riuniti, pp. 263, Euro 15,00

Queste cronache partigiane (apparse in prima edizione nel 1957) riportano le testimonianze, le lotte e le speranze di una Romagna piena di passioni civili ed eroismi, dove Arrigo Boldrini, il ravennate comandante “Bulow”, e la sua gente, scrissero una delle più importanti pagine della Resistenza italiana: la lotta in pianura e nelle paludi, la più dura, la più difficile. Guido Nozzoli (scomparso nel 2000), con la sua bravura, con la simpatia che ogni suo scritto sapeva trasmettere, con la spregiudicatezza che lo contraddistingueva, è riuscito in questo volume a restituirci i motivi profondi di quelle scelte, gli errori, le illusioni, le vittorie, le grandi conquiste ideali di quel periodo.

*Scrittore

Il pane in Romagna

di Paola Morigi*

Nell'ultimo numero di "Romagna arte e storia" (*), la rivista di cultura diretta da Pier Giorgio Pasini, si affronta un suggestivo percorso sul pane in Romagna. Regole, consumi, tradizioni (secoli XVI-XX). Gli studiosi coinvolti dal curatore del fascicolo Dante Bolognesi, direttore della Fondazione "Oriani" di Ravenna, ci propongono una storia che abbraccia le tradizioni, gli assetti sociali e le ritualità, corredata da uno splendido apparato iconografico ben inserito nei testi, secondo una caratteristica che contraddistingue da sempre la rivista.

Questi i temi affrontati: Alberto Guenzi, ordinario di Storia economica all'Università di Parma e preside della Facoltà di Economia in una conversazione con lo stesso Bolognesi esamina il tema del Pane nelle società preindustriali. Seguono i saggi di Anna Missiroli (*Il pane progettato. Mugnai e mulini idraulici in Romagna*; Anna Maria Baratelli (*Il pane contadino. Case e forni nelle campagne romagnole*); Dante Bolognesi (*Il pane cittadino. Annona e consumi nella Romagna settecentesca*); Girolamo Allegretti (*Il pane contraffatto. La ghianda nella panificazione d'emergenza in età moderna*); Arturo Zambianchi (*Il pane garantito. Il progetto del forno comunale a Forlì*, 1906); Alessandro Luparini (*Il pane rivendicato. Requisizioni popolari durante la Settimana rossa nel Ravennate*); Eraldo Baldini (*Il pane sognato. Simbologia alimentare nella tradizione romagnola*); Pier Giorgio Pasini (*Il pane dipinto. Per un'iconografia del pane in Romagna*).

Abbiamo rivolto alcune domande al dott. Dante Bolognesi, curatore di questa importante opera monografica.

A parte il grande interesse per gli specialisti e gli studiosi, cosa può interessare di questo percorso oggi?

Il fascicolo ha inteso proporre ai lettori, credo in termini non specialistici e facilmente accessibili, le tante sfaccettature, economiche, sociali, culturali, della questione alimentare in Romagna prima della grande trasformazione novecentesca. Il pane, non c'è bisogno di spiegarlo, è al centro di questa trasformazione. Oggi il peso del pane nella nostra dieta è sensibilmente ridimensionato rispetto a qualche decennio fa, ma continua ad essere una presenza quotidiana sulle nostre tavole e continuiamo, più o meno inconsapevolmente, a ripetere gesti antichi (rivoltando il pane capovolto, evitando la caduta delle briciole, ecc.). E continuiamo a rivivere vecchie paure precipitandoci nei supermercati a fare irrazionali provviste di prodotti quando se ne annuncia la prossima scarsità.

Dal dialogo con Alberto Guenzi sembra emergere una rettifica della cosiddetta teoria "catastrofista" (ben nota ai lettori di Piero Camporesi), che dipinge un'età moderna caratterizzata da ricorrenti penurie alimentari. Secondo Guenzi, invece, le città riuscirono spesso a garantire una certa varietà di cibi e i contadini, contemporaneamente, risolsero almeno in parte il problema delle scorte ricorrendo al "pane di mistura": prodotto abbinando alla farina di frumento altre farine vegetali, ad esempio la fava o le ghiande. Chi ha ragione?

I libri di Piero Camporesi sono sempre affascinanti e fondamentali e non si può dimenticare il suo contributo essenziale per la rinascita degli studi sull'alimentazione in Italia. Ma anch'io concordo con Guenzi quando rileva che la sua è

> “L’attualità di questo cibo analizzata dalla rivista di cultura diretta da Pasini”

una visione eccessivamente tragica della società preindustriale e che talvolta si è lasciato ammaliare dalle fonti letterarie che descrivono in termini quasi sempre apocalittici la miseria e la fame nell’età moderna. Questo non significa, peraltro, che le carestie non abbiano colpito periodicamente le città e le campagne, che le misure messe in atto dai governi per l’approvvigionamento di cereali abbiano avuto puntualmente successo, che la scarsità alimentare non abbia facilitato l’azione di alcune epidemie provocando stragi fra la popolazione, come accadde anche in Romagna. Questo fascicolo è ricco di esempi. Insomma, ad una visione “tragica” delle società preindustriali, che ha fatto larga presa non solo negli studi ma nel sentire comune contemporaneo, non si può sostituire una visione “ottimistica” della questione del pane (visione che, in ogni caso, non è di Guenzi).

Il pane rivendicato e garantito: un problema d’altri tempi o una lezione per le carestie contemporanee?

Il problema della fame è drammaticamente presente all’alba del XXI secolo in vaste parti del mondo. L’esperienza delle società occidentali mostra che non bastano l’assistenza caritativa e la filantropia per debellarla: mentalità consolidate, tecnologie, relazioni internazionali e rapporti all’interno dei singoli paesi vanno profondamente modificati per sperare in un futuro meno incerto e penoso.

*Segretario Generale
Camera di commercio
di Ravenna

(*) “Romagna arte e storia”, n. 72 settembre-dicembre 2004, numero monografico a cura di Dante Bolognesi, *Il pane in Romagna*, pp. 156, euro 13.

Con la mostra di Arcangeli la svolta del Museo

Uber Dondini*

La grande mostra già in preparazione per il periodo marzo-luglio del prossimo anno, destinata a ripercorrere le tappe della lezione critica di Francesco Arcangeli dal Romanticismo all'Informale, sarà destinata a segnare un momento di svolta per il Museo d'Arte della Città di Ravenna. A quel punto, mettendo a frutto anche le esperienze maturate in questi tre anni, sarà infatti possibile comprendere fino a che punto Ravenna si sentirà in possesso delle risorse culturali, organizzative e finanziarie necessarie per proporsi stabilmente come sede di un polo espositivo di rilevanza nazionale e di respiro internazionale.
La sfida lanciata per fare della Loggetta Lombardesca un innovativo centro di promozione della cultura artistica è iniziata quando l'Amministrazione Comunale decise di valorizzarla come "Museo della Città", trovando nuove sedi per altre istituzioni costrette a convivenze non facili e ad un destino di separati in casa fra partners eterogenei impegnati nella continua contesa degli spazi disponibili. Con quella scelta si crearono le premesse necessarie per restituire pienamente alla città e ai turisti il nostro più importante e suggestivo monumento rinascimentale, gioiello di età veneziana per molti versi sconosciuto agli stessi ravennati e anche a qualche frettoloso studioso. La vera sfida si è poi concretiz-

> > >

93be
IMPRESA FABBRI NATALE
STRADALI
EDILI
OPERE IDRAULICHE
CSQ
IQNet
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2000 N. 9165.IRNI
IMPRESA FABBRI NATALE
Via Bicocca, 40 - 48013 Brisighella (Ra)
Tel. 0546.81281 - Fax 0546.994112
E-mail: impfabbri@fastmail.it

75be
pubbli
• INSEGNE LUMINOSE:
A CASSONETTO - A LETTERE SCATOLARI IN PLASTICA E METALLO - A FILO NEON
• CARTELLONISTICA
• TUBI AL NEON:
PER ILLUMINAZIONE E DECORATIVI
• INSEGNE TABACCHI LOTTO
• LAVORAZIONE LASTRE ACRILICHE PER ARREDAMENTO - EDILIZIA
• OROLOGI/GIORNALI ELETTRONICI
• DECORAZIONI PER VETRINE E STAND FIERISTICI
• SCRITTE E MARCHI ADESIVI PRESPAZIATI CON PLOTTER COMPUTERIZZATO
• UFFICIO TECNICO:
STUDI E PROGETTI CON SISTEMI COMPUTERIZZATI
Sede e Prod.ne: CESENA - Via Arla Vecchia, 645
Tel. 0547/347077 Fax 0547/347162
Uff. Comm.: RAVENNA - Via Cesarea, 14
Tel. 0544/67134

zata meno di quattro anni fa, quando il consiglio comunale, accogliendo una proposta del sindaco Mercatali e dell'assessore Cassani, decise di far decollare il rilancio della Loggetta affidandolo ad una nuova struttura - l'Istituzione Museo d'Arte della Città - che potè subito avvalersi di un direttore artistico di riconosciuta esperienza e di grande prestigio come Claudio Spadoni.

Prima di lasciare ad altri il giudizio sui risultati fin qui conseguiti dal Mar, vale la pena di proporre qualche elemento di riflessione. Poco prima che iniziasse l'esperienza della nuova Istituzione comunale una studiosa d'arte fra le più note aveva impietosamente affermato su una rivista specializzata che il nostro museo era "il più brutto" d'Italia. Curiosamente, poche settimane fa, il preside della Facoltà di Sociologia dell'Università di Bologna, invitando Claudio Spadoni a tenere una lezione agli studenti, gli ha invece imposto il tema: "Il miracolo di Ravenna: il Museo d'Arte della Città". Fra questi due estremi sono certamente possibili giudizi meno perentori ma la sproporzione fra le due valutazioni qualche interrogativo lo sollecita.

In tre anni la Loggetta ha cambiato volto. Si è partiti con la civilissima decisione di abbattere le barriere architettoniche e con la messa a punto di un piano poliennale di finanziamenti comunali che hanno consentito la realizzazione di servizi indispensabili e di avviare la messa a norma dell'intero edificio. Anche sul piano della crescita dell'attività culturale sono già operative alcune importanti realizzazioni. Le convenzioni stipulate con l'Università e con altre istituzioni culturali, la regolare erogazione di significativi contributi da parte della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna, l'accesso ad un progetto di cooperazione internazionale finanziato dall'Unione Europea, l'accordo con l'Enea per la realizzazione di una banca dati di avanguardia, hanno favorito in tempi insperatamente brevi il decollo del Centro internazionale di documentazione sul mosaico e della sua sezione dedicata al mosaico contemporaneo. Si sta avviando dunque qualcosa di assolutamente unico per riannodare i legami con la nostra tradizione musiva.

> "Dopo tre anni di attività la Loggetta Lombardesca si prepara a tirare le somme. Le realizzazioni e i finanziamenti"

La Loggetta Lombardesca, sede del MAR

Il consiglio del MAR, di cui fanno parte Lanfranco Gualtieri, Andrea Emiliani, Antonio Panaino e Rosetta Berardi, non ignora però che la città guarda anche alla valorizzazione delle collezioni permanenti (passata attraverso interventi come il restauro del Guidarello, finanziato dalla Maie, e il perfezionamento di nuove significative acquisizioni) e si attende molto dalle mostre temporanee per le quali è indispensabile una premessa.
Le risorse economiche disponibili per l'allestimento delle rassegne di un intero quadriennio non raggiungeranno nemmeno il budget di una sola iniziativa avviata da uno dei centri espositivi di tradizione consolidata. Solo la sensibilità mostrata dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Ravenna e alcuni interventi di altri sponsor privati ci hanno consentito di chiudere in pareggio sia il bilancio della mostra-evento dedicata agli artisti di Roberto Longhi sia quello delle successive rassegne dedicate ad Alberto Giacometti o alla grande stagione dell'acquerello inglese, "esportata" poi, col nostro stesso catalogo, in due musei britannici.
Va sottolineata però anche la qualità della sorprendente antologica che ha suggellato la carriera di un artista di straordinaria fantasia creativa come Aldo Mondino o la rassegna che ha consentito di restituire al pubblico gli elementi di maggior impatto plastico legati al fecondo rapporto di Mimmo Paladino con la grande tradizione teatrale.
Il recupero delle intuizioni scenografiche di Paladino è stato arricchito da interventi originali come la partitura musicale scritta appositamente da Lucio

EUROTRACTOR CENTER s.n.c.
IMPORT EXPORT
COMMERCIO E NOLEGGIO
MACCHINE MOVIMENTO TERRA
AGRICOLE E INDUSTRIALI
TEL. 0544 563304/6 • FAX 0544 563441
☎ 039 + 544 + 563306
e-mail: eurotractor-center@eurotractor.it

OFFICINA MECCANICA
ZOLI E ZOFFOLI
RIPARAZIONE MACCHINE
MOVIMENTO TERRA
AGRICOLE E INDUSTRIALI
RICAMBI CATERPILLAR NUOVI E USATI
TEL. 0544 563304
FAX 0544 563441
☎ 039 +544+ 563304

85be
VIA PETROSA, 253 • CAMPIANO • (RAVENNA)

Mimmo Paladino
Edipo a Colono, 2004 per il Teatro India, Roma
Regia di Mario Martone
grande tondo (m 5 di diametro, posizionata davanti al Museo), in terracotta
refrattaria dipinta ad ingobbi e smalti.

> “L’Istituzione comunale e il direttore Claudio Spadoni hanno cambiato il volto delle attività espositive. I programmi futuri”

Dalla per l’allestimento in Santa Maria delle Croci o i filmati realizzati col contributo di Unicredit Banca affidati a registi come Pappi Corsicato, invitati poi alla più importante rassegna italiana di documentari d’arte. La mostra di Paladino (richiesta anche da un museo olandese) ha fatto emergere fin dalla fase di allestimento la grande qualità del piccolo ma validissimo staff di collaboratori raccolti attorno a Claudio Spadoni.
Ora l’attenzione del MAR - in attesa delle mostre di fine anno dedicate all’arte giovane, al fumetto, ai dipinti ed ai costumi delle filmografie di Fellini, alle muove acquisizioni del Museo - è rivolta soprattutto all’appuntamento di primavera. Un comitato scientifico di altissimo livello è già da tempo al lavoro per preparare la rassegna che da marzo a luglio consentirà di ricordare degnamente Francesco Arcangeli proponendo a Ravenna le opere degli artisti più legati alle sue intuizioni critiche, da Turner a Pollock.
La mostra si soffermerà sul romanticismo e l’informale, sull’impressionismo e le avanguardie. L’impegno organizzativo e finanziario di questa proposta di grande appeal anche turistico è senza precedenti. Sulla mostra, fortemente condivisa dal Comune, si misureranno le prospettive di una definitiva presenza della Loggetta nel panorama dei grandi poli espositivi italiani.
Sarà una sfida vincente soprattutto se il MAR potrà ritrovare al proprio fianco una intera città, in tutte le sue componenti istituzionali, culturali ed economiche.

*Presidente del MAR

Mostra “Mimmo Paladino in scena”
Eduardo, 2005
dal ciclo I drammaturghi
tecnica mista su cartone montato su legno, cm. 103 x 72
Collezione dell'autore
Fotografia di Mimmo Capone, Roma

D'estate, RavennAntica si fa in tre

di Pier Giorgio Carloni

Stagione densa di impegni per la Fondazione Parco Archeologico di Classe. Di giorno la mostra "Convivium", di sera gli appuntamenti de "La luna e il triclinio a Convivium". Infine le visite agli scavi, tuttora in corso. E l'entusiasmo dei ravennati per la loro storia antica continua.
Formula che vince non si tocca. Prendi una bellissima chiesa gotica e allestisci una mostra archeologica di valore nazionale, organizzando anche visite guidate serali. Apri due chiostri del '700 e una corte segreta al chiaro di luna e tieni incontri con autori, conversazioni di storia, serate di cinema e di musica, assaggi e degustazioni e, per finire, tanta animazione per i bambini.
Questa formula, che tanto successo di pubblico ha ottenuto l'anno scorso, è stata giustamente riproposta nel 2005 da RavennAntica nel complesso della chiesa e dei chiostri di San Nicolò, in via Rondinelli, nel centro di Ravenna. La Fondazione Parco Archeologico di Classe, quindi, bissa e raddoppia la sua offerta estiva alla città e ai turisti.
Di giorno, abbiamo la grande mostra archeologica "Convivium - L'aristocrazia romana a tavola. Mosaici e arredi dai più importanti musei archeologici italiani".
Dopo cena, all'esposizione si affianca la rassegna di appuntamenti "La luna e il triclinio a Convivium", resa possibile grazie anche al contributo della Camera di commercio.
Ma non è tutto. RavennAntica riserva altre sorprese

> “Convivium, Domus e scavi di Classe durante il giorno. “La luna e il triclinio” con i suoi eventi di sera”

agli appassionati di storia ravennate. Infatti, la campagna di scavo nell’antico porto di Classe continua e, in attesa di essere portata a compimento entro la fine del 2005, lo stesso sito potrà essere visitato. A questo scopo si sta predisponendo un percorso guidato agli scavi con la realizzazione di una cartellonistica ad hoc, in grado di spiegare ai visitatori ciò che viene portato alla luce dagli archeologici.
Ma torniamo a San Nicolò e alla mostra "Convivium", inaugurata nel marzo scorso e aperta fino al prossimo 9 ottobre.
L’arte del banchetto e il piacere della vita fra le mura domestiche nell’antica Roma è l’accattivante filo conduttore di questo evento espositivo proposto

La luna e il triclinio a Convivium

dalla Fondazione RavennAntica, dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici dell’Emilia-Romagna e dal Comune di Ravenna.
Fin dall’antichità, l’arte di vivere ha avuto tanti cultori ed è stata celebrata da innumerevoli artisti. Fra le piacevolezze della vita, il banchetto costituiva certamente uno dei momenti centrali nel mondo classico. Almeno per le famiglie più facoltose. Il banchetto era un rito ad un tempo pubblico e privato, che assumeva i caratteri della rappresentazione sacra e di quella profana, denso di significati di distinzione sociale e potere. Perciò, lo stare a tavola e i momenti che seguivano la cena erano governati da precise regole e gli anfitrioni curavano i loro banchetti nei minimi particolari, con arredi sontuosi, assicurandosi le prestazioni dei grandi cuochi dell’epoca e l’intervento di artisti e intellettuali. Insomma, l’aristocrazia romana celebrava nelle sue domus i fasti del convivium in una cornice sempre più ricercata e spettacolare.
Nella mostra in San Nicolò sono esposti mosaici, arredi, suppellettili, vasellame e altri preziosi reperti giunti appositamente dai più importanti musei

Asarotos oikos, da Aquileia in mostra a Convivium

archeologici italiani, oltre che da Ravenna.

Di straordinaria importanza è il grande pavimento musivo policromo, decorato con il particolare motivo denominato "asarotos oikos" cioè "pavimento non spazzato", proveniente da Aquileia. Destinato a decorare una sala tricliniare di particolare pregio, il mosaico simulava lo stato del pavimento al termine del banchetto, prima che i servi lo pulissero. Un modo come un altro per stupire gli ospiti e per ricordare la devozione del padrone di casa verso i defunti: le offerte di cibo ai morti erano non solo doverose, ma lì immortalate per l'eternità. Particolare di rilievo, l'asaroton di Aquileia - restaurato a Ravenna - è esposto nel Convivium in anteprima nazionale dopo il ripristino.

Esposti poi i mosaici della Domus del Triclinio, il mosaico ravennate "dei pugili", ora affiancato da un altro pavimento musivo con il motivo del labirinto, proveniente dalla medesima domus, oltre al celebre "mosaico delle maschere" di Imola. Si possono infine ammirare preziosi arredi come letti tricliniari (da Modena e Pompei), tavole destinate alla mensa (da Modena), scaldabevande, sostegni per lucerne (in prevalenza provenienti da Pompei ed Ercolano), nonché stoviglie di particolare pregio, in argento e bronzo, vetro e pietre preziose (da Napoli).

> "L'estate 2005 si presenta come una nuova stagione di successi e di entusiasmi per l'archeologia"

Dal giorno passiamo alla notte. La rassegna "La luna e il triclinio a Convivium" è iniziata il 16 giugno scorso con la presentazione dell'ultimo libro di Valerio Massimo Manfredi "L'impero dei draghi" e proseguirà tutte le sere fino al 23 agosto per un insieme di ben 70 appuntamenti. La settimana è scandita da una successione di serate tematiche. Il lunedì sera è dedicato ai bambini. Il martedì e il giovedì sera l'appun-

110be
TEUTA S.R.L.
CONSULENZE EDILI E COSTRUZIONI
e-mail: teutasrl@libero.it
TEUTA servizi srl
FACCHINAGGIO LOGISTICA
e-mail: teutaservizi@libero.it
Via G. di Vittorio, 26/F - 48100 RAVENNA (Zona Bassette)
tel. 0544 684058 - fax 0544 689235

Nel bookshop della Domus del Triclinio è possibile acquistare il prestigioso catalogo, edito da Electa, della mostra Ceramicamosaico inaugurata il 28 luglio a Ravenna. Un evento innovativo, che realizza l'esposizione congiunta dei più noti ceramisti e mosaicisti contemporanei del territorio, ma anche europei, e di artisti giapponesi. www.ceramicamosaico.it

tamento è con le conversazioni in giardino, molte delle quali legate al tema dell'alimentazione e della tradizione della tavola nel mondo antico. Il mercoledì sera è la volta della musica. Quasi tutte le sere poi proiezioni cinematografiche e degustazioni. Ogni sera, infine, visite guidate alla mostra.
L'estate 2005 a Ravenna si presenta quindi come una nuova stagione di successi e di entusiasmi per l'archeologia. Per RavennAntica è un motivo di soddisfazione in più per proseguire l'azione di valorizzazione del patrimonio archeologico ravennate e per continuare a proporre ad un vasto pubblico eventi culturali originali e di grande qualità.

Domus dei Tappeti di Pietra, danza Geni delle Stagioni