bollettino ECONOMICO
SYSTEMA

Camera di Commercio Ravenna

Anno LXXIII > n. 2 > Agosto 18 > Quadrimestrale

Culture e ceramiche dal mondo al MIC di Faenza

Attività Camerale

PID. PUNTO IMPRESA DIGITALE ATTIVO DAL FEBBRAIO 2018

RIVOLUZIONE 4.0 INCENTIVI PER LE IMPRESE

"RISOLVERE INSIEME" CONQUISTA PREMI E PROMUOVE INIZIATIVE

LE COMPETENZE IN MATERIA DI PREZZI

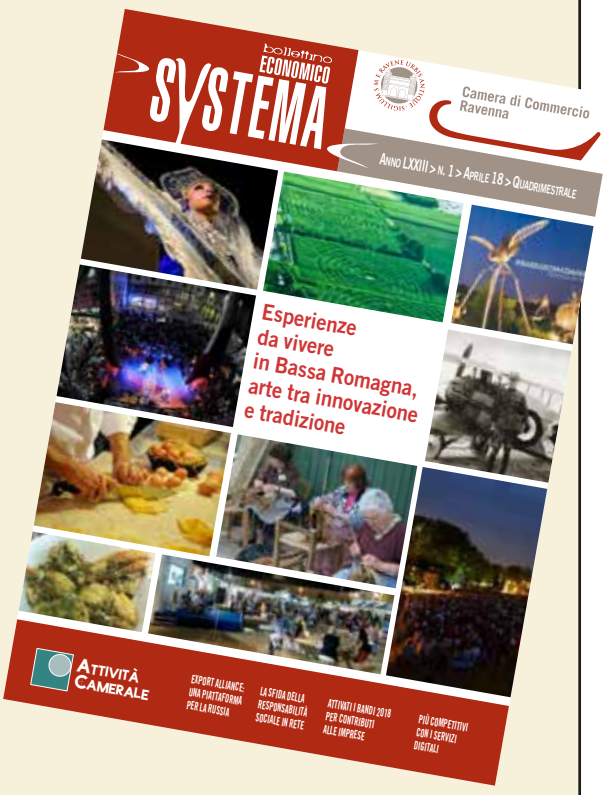
Publimediaitalia per Ravenna Festival 2018

PUBLIMEDIA ITALIA

media agency • 0544.511311 • www.publimediaitalia.com

Camera di Commercio
Ravenna

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



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

- spid, firma digitale, carta nazionale dei servizi (C.N.S.),
- registro alternanza scuola-lavoro
- arbitrato e mediazione

SYSTEMA bollettino ECONOMICO

Periodico quadrimestrale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Ravenna
Anno LXXIII numero 2/agosto 2018

Direttore Natalino Gigante
Presidente Camera di Commercio di Ravenna

Direttore responsabile Maria Cristina Venturelli

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

Segreteria di redazione
Alessandra Del Sordo
Tel. 0544 481489
Fax 0544 481500
alessandra.del sordo@ra.camcom.it

Foto
Archivio Camera di Commercio di Ravenna

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

Progetto grafico
Tuttifrutti - Ravenna

Pubblicità

PUBLIMEDIA

P.zza Bernini 6 - Ravenna
Tel. 0544 511311
Fax 0544 511555
info@publimediaitalia.com
www.publimediaitalia.com
Iscrizione R.O.C. 3083
Direzione e amministrazione
Viale Farini, 14 - 48121 Ravenna
Tel. 0544 481311
Fax 0544 481500 c.p. 370
www.ra.camcom.gov.it.

Secondamano®, in tutto il mondo, è il primo sinonimo di ***usato*** e ***riuso***.
Nessun altro marchio può avere la stessa forza evocativa, immediatezza e riconducibilità.
In tutta Italia si identifica con un mondo di buoni affari e affidabilità, grazie
al Brand storico che ha cambiato il concetto di Annunci Economici.

Ora ti è possibile adottare il Brand Secondamano® per la tua attività,

beneficiando di tutti i vantaggi di popolarità, carisma e valori rappresentati.
In esclusiva per area geografica e settore merceologico.

Secondamano®

PRINCIPALI SETTORI MERCEOLOGICI BRANDIZZABILI:

MERCATINI USATO • FIERE RIUSO • LIBRERIE USATO • SALONI AUTO USATE • AGENZIE IMMOBILIARI • AGENZIE MATRIMONIALI • BANCO ORO • ANTIQUARIATO • COLLEZIONISMO • CASE ASTE • USATO DI LUSSO • DEALER ON LINE • TESTATE ANNUNCI › GIORNALI › SITI • GRUPPI SOCIAL

LICENZA MARCHIO SECONDAMANO ® DIETRO FEE D'INGRESSO E FISSO MENSILE E (FISSO + %) PER PROVINCIA E PER CATEGORIA

per tutte le informazioni che desideri:

affiliazioni@secondamanoitalia.it

edit italia
casa editrice / e-publishing

Agosto 2018

>7< **Editoriale**
Le sfide della riforma camerale
di Natalino Gigante

>8< **Servizi**
Rivoluzione 4.0: gli incentivi per le imprese emiliano-romagnole
di Andrea Giunchi

>13< Il Consorzio di bonifica della Romagna Occidentale

>17< **Attività Camerale**
Le competenze in materia di prezzi
di Fabiola Licastro

>22< **Attività Camerale**
Risolvere insieme ai mediatori camerali

PID, Punto Impresa Digitale

>36< **Arte**
Culture e ceramiche dal mondo al MIC di Faenza
di Claudia Casali

>40< Una rete di eccellenza: le città della ceramica
di Giuseppe Olmeti

>35< Argillà Italia compie 10 anni
di Paola Casta

>47< **Enogastronomia**
Feste & sagre dell'Appennino romagnolo
di Maria Elisabetta Ghiselli

GRUPPO SAPIR

40 MILIONI DI EURO INVESTITI NEGLI ULTIMI 5 ANNI

CON NOI CRESCE IL PORTO

NUOVE VASTE AREE PER LO SVILUPPO DELLA LOGISTICA

SAPIR

TERMINAL CONTAINER RAVENNA

TERMINAL NORD S.p.A.

Terminal Operators in Ravenna

Inerti, fertilizzanti, ferrosi, pezzi speciali e impiantistica, liquidi, merci a temperatura controllata, container anche reefer, auto e trailer su Ro-Ro.

- 2.700 metri di banchine
- 129.000 mq di magazzini
- 343.000 mq di piazzali
- 84.000 mc. di serbatoi
- 21 gru
- 16.000 metri di binari ferroviari

www.grupposapir.it

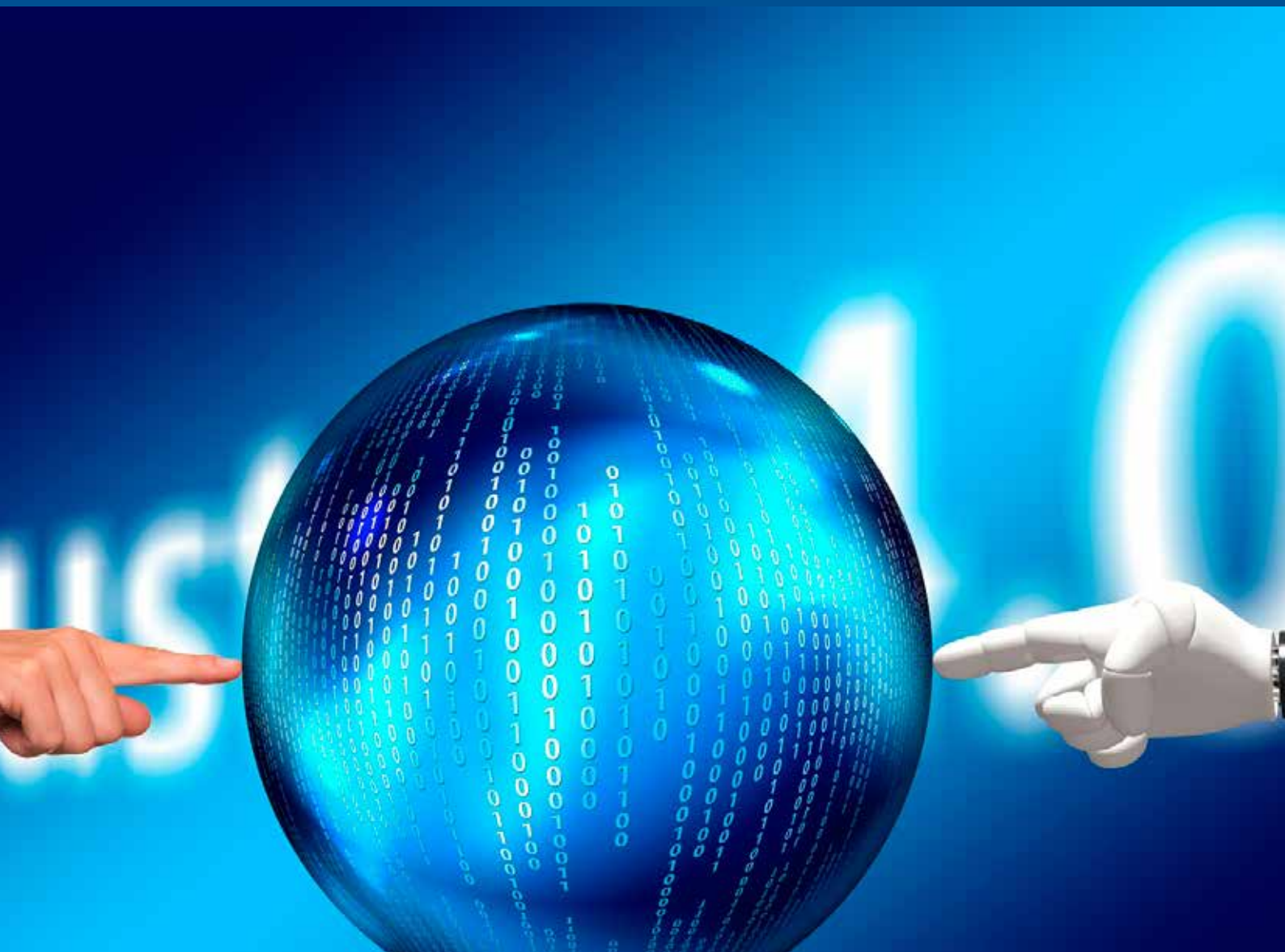
agenziapagina.it

Le sfide della camera di commercio di Natalino Gigante

L'ente camerale ravennate, che conta sul prezioso apporto di 61 dipendenti, si accinge in questi mesi ad affrontare la difficile sfida della riforma del sistema camerale che ne ha ridisegnato assetti territoriali e funzioni.
È questa una Camera virtuosa, che si è contraddistinta a livello nazionale per l'efficienza e l'orientamento alla qualità e al cliente e alla tutela ambientale, conseguendo dal 1999 la certificazione di qualità ISO9001 e dal 2014, seconda Camera d'Italia, anche la registrazione Emas in campo ambientale.
Lo scorso maggio, a questi risultati si è aggiunta l'assegnazione, nella splendida cornice delle Scuderie del Quirinale alla presenza di autorità nazionali, del Primo Premio Rating di Legalità delle Pubbliche Amministrazioni per la categoria Camere di Commercio.
Il Premio, unico nel suo genere, è conferito annualmente alle prime tredici Pubbliche Amministrazioni centrali e locali selezionate attraverso un software dedicato che, interrogando i siti web delle pubbliche amministrazioni centrali e locali, verifica la presenza dei requisiti previsti dal Regolamento incentrati sul rispetto delle più recenti normative sulla trasparenza, digitalizzazione e legalità, ed assegna a ciascuna di esse un tasso percentuale di copertura.
L'obiettivo è quello di stimolare le Pubbliche Amministrazioni centrali e locali a migliorare i propri processi amministrativi attraverso l'uso delle tecnologie per favorire la trasparenza, contrastare e combattere la corruzione e coinvolgere i cittadini nel monitoraggio civico dell'azione amministrativa.
Questo riconoscimento è il frutto di un grande e costante impegno di dipendenti e amministratori nell'ottenere e consolidare risultati positivi in termini di efficienza e trasparenza della nostra azione amministrativa, svolta sempre nell'ottica del sostegno alle imprese.

Natalino Gigante, presidente della Camera di commercio di Ravenna

Un proficuo lavoro di squadra che ha prodotto il puntuale monitoraggio degli indicatori sulla trasparenza, la realizzazione della giornata della trasparenza online, l'aggiornamento continuo della sezione "trasparenza" del sito quale canale, sempre attivo, a disposizione degli utenti attraverso il quale poter accedere alle informazioni, comunicare e inviare idee e suggerimenti.



Rivoluzione 4.0: gli incentivi per le imprese emiliano-romagnole

di Andrea Giunchi*

Le imprese che vogliono cogliere le opportunità legate alla quarta rivoluzione industriale, o che sono indotte da fattori esterni a operare una trasformazione dei propri processi produttivi e dei propri modelli organizzativi in chiave 4.0, sono sempre chiamate ad effettuare degli investimenti, sia materiali che immateriali.
È bene quindi che l'impresa sappia che questo sforzo economico, che può pure essere assai rilevante per il bilancio dell'azienda, può essere sostenuto attraverso contributi, sovvenzioni e finanziamenti agevolati offerti da un ampio ventaglio di enti e istituzioni di diversi livelli.

IL VALORE DELLA PIANIFICAZIONE

Può però accadere che l'azienda in procinto di affrontare la transizione verso l'economia 4.0 non conosca, o non riesca a rintracciare, una misura di incentivo calzante per il proprio progetto imprenditoriale; quando questo accade, il primo passo che l'azienda dovrebbe compiere è scomporre e segmentare il proprio programma di investimenti ed attività "4.0" in una serie di sotto-voci di spesa, ordinate per tipologia, quali, ad esempio: "beni strumentali", "consulenze", "tutela proprietà industriale", "costi di personale", e così via.
Ciascuna sotto-voce andrebbe poi idealmente "calendarizzata", così da individuarne il carattere prioritario o secondario rispetto alle altre sotto-voci, e poterla collocare al meglio tra le più ordinarie attività d'impresa.
Se è infatti raro individuare un bando che sovvenzioni da solo l'intera trasformazione del processo produttivo di un'impresa, nei tempi e modi in cui essa l'ha pianificata, è invece comune rintracciare misure che incentivino singole azioni, le sotto-voci di spesa di cui sopra, quali, ad esempio, l'acquisto di macchinari, l'acquisto di servizi, le attività di ricerca, la tutela della proprietà industriale dell'impresa sui mercati di interesse.
Ad una buona pianificazione, operativa e finanziaria, corrisponde quindi una maggiore probabilità di trovare l'incentivo di cui si ha più bisogno.
Stabilito il carattere "non facoltativo" di questa attività preliminare di programmazione, e sancito che un'impresa, per vedere sovvenzionata la propria "transizione 4.0", deve saper approcciare un ampio ventaglio di incentivi disponibili, è doveroso stabilire che i "bandi", ciò che più spesso le aziende vanno cercando, non sono mai misure occasionali e decontestualizzate, quanto piuttosto il frutto di più ampi programmi di incentivi che è bene conoscere, al fine di potersi innanzitutto orientare.

> "Come orientarsi tra contributi e finanziamenti agevolati quando si effettuano importanti investimenti"

Commissione europea

POR FESR EMILIA-ROMAGNA 2014/2020

BASTA SCHEDA CARBURANTE!

Passa a enistation Partita Iva.

SCARICA L'APP
E INSERISCI I TUOI DATI

PAGA IL RIFORNIMENTO
CON L'APP TUTTI I GIORNI H24

RICEVI LA FATTURA
ELETTRONICA SULLA TUA @PEC

LA FATTURA ELETTRONICA DEL CARBURANTE?
FACILE E VELOCE CON UN TAP.

PARTITA IVA

Scarica da

DISPONIBILE SU Google Play

Scarica su App Store

Pagamento carburante con app in modalità Più Servito e Iperself. Il pagamento potrà avvenire solo tramite carta, ed esclusivamente a condizione che la carta appartenga ai circuiti Mastercard, Visa, Maestro e VPay, sia abilitata ai pagamenti online e sia stata emessa da un istituto emittente con sede legale in Italia. Info, condizioni ed Eni Station abilitate all'app su enistation.com.

enistation.com

GLI INCENTIVI ALL'INNOVAZIONE 4.0: HORIZON 2020 E POR FESR EMILIA-ROMAGNA

Nell'ambito della ambito della ricerca e dell'innovazione, anche in ottica 4.0 il principale strumento finanziario fornito dalla Commissione Europea, e da essa direttamente gestito, è il programma Horizon 2020.

Horizon 2020 è lo strumento di finanziamento alla ricerca scientifica e all'innovazione della Commissione europea, strumento che ha un budget stanziato tra i più alti del mondo: quasi 80 miliardi di €, per 7 anni (2014-2020), con ancora 30 miliardi complessivi a disposizione per il triennio 2018-2020.

Esso finanzia progetti di ricerca o azioni volte all'innovazione scientifica e tecnologica che portino un significativo impatto sulla vita dei cittadini europei. Se una impresa, di qualsiasi dimensione, intende svolgere delle attività di ricerca e sviluppo, finalizzate a sviluppare nuovi prodotti o servizi che siano innovativi a livello europeo, che possano trovare rapida diffusione e che possano rappresentare un cambio di paradigma per il proprio settore, è assai probabile che possa trovare cospicue sovvenzioni nell'ambito di questo programma europeo, che ad oggi ha già molti bandi pubblicati, di svariate tipologie. Tutte queste opportunità vengono pubblicate sul sito della Commissione, all'indirizzo http://ec.europa.eu/research/participants.

Anche la Regione Emilia-Romagna pubblica numerosi bandi di sicuro interesse per le imprese in procinto di effettuare investimenti in ottica 4.0. Queste misure di sovvenzione fanno spesso capo al "Por Fesr", il Programma Operativo della Regione Emilia-Romagna del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Le risorse complessivamente destinate all'Emilia-Romagna per la realizzazione del Programma ammontano a più di 480 milioni di €, e sono destinate a sostenere attività che rendano l'economia regionale più innovativa, competitiva, inclusiva e sostenibile, tutti temi propri della "rivoluzione 4.0".

Sono tre i bandi del POR FESR E-R 2014-20 inerenti ai temi "4.0" oggi aperti: il bando "Sostegno degli investimenti produttivi", il bando "Innovazione delle reti di imprese" e il bando "Start up innovative 2018".

La misura "Sostegno degli investimenti produttivi" incentiva gli investimenti produttivi ad alto contenuto tecnologico che, attraverso un complessivo ammodernamento degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature, siano idonei a favorire l'innovazione di processo, di prodotto o di servizio delle piccole-medie imprese dell'Emilia-Romagna. Questa misura, costituita da una percentuale a fondo perduto, e da una percentuale di finanziamento agevolato, incentiva l'acquisto di impianti, macchinari, beni strumentali e attrezzature e l'acquisto di beni intangibili quali brevetti, marchi, licenze e know how; supporta l'acquisto di hardware, software, servizi di cloud computing; ammette a contributo le spese per opere murarie ed edilizie strettamente connesse alla installazione e posa in opera dei macchinari, beni strumentali, attrezzature e impianti necessari allo svolgimento del progetto; incentiva l'acquisizione di servizi di consulenza.

Il bando "Sostegno degli investimenti produttivi" resta aperto in due "finestre": la prima, già aperta, si chiuderà 19 luglio 2018, e la seconda, che aprirà in autunno, scadrà il 28 febbraio 2019.

Il bando "Innovazione delle reti di imprese" è rivolto alle aziende costituite in reti di Pmi, e finanzia la sperimentazione e l'adozione di soluzioni innovative di interesse comune, in cui la collaborazione tra le imprese sia il fattore di avanzamento tecnologico. La scadenza di questo bando è stata fissata al 3 agosto 2018.

Il bando "Start up innovative 2018" vuole sostenere start up in grado di generare nuove nicchie di mercato attraverso nuovi prodotti, servizi e sistemi di produzione ad elevato contenuto innovativo. Il bando finanzia sia progetti di avvio che di consolidamento di start-up, ammettendo a contributo varie tipologie di spesa, quali, ad esempio (ma non solo), l'acquisto di macchinari, l'acquisizione di brevetti, l'acquisto di servizi di consulenza e i costi di alcune tipologie di attività promozionale.

La scadenza di questo bando è fissata al 15 novembre 2018.

A queste misure gestite da Commissione Europea e Regione Emilia-Romagna si affiancano poi tutti gli incentivi, anche fiscali, di carattere nazionale, in massima parte facenti capo al Ministero per lo Sviluppo Economico.

CONCLUSIONI

Risulta chiaro, anche alla luce di quanto sopra, che la rivoluzione 4.0 è sia un'opportunità che un percorso gravoso per le imprese, e che tale trasformazione dei processi produttivi e organizzativi rappresenta una fase a cui è necessario prepararsi adeguatamente.

È però altrettanto lampante che, per questa transizione tecnologica, molti differenti interlocutori forniscono e forniranno un ampio ventaglio di servizi, strumenti, fondi e contributi davvero alla portata di tutte le aziende emiliano-romagnole.

**Azienda speciale SIDI Eurosportello*
Cciaa Ravenna

BI.COM system srl

Tecnologia ed ottimizzazione per l'ufficio

Personalità
Tecnologia
Funzionalità

- Automazione ufficio
- Arredamento ufficio
- Assistenza e Aggiornamenti

I nostri punti di forza?

Esperienza

Professionalità

Servizio puntuale e tempestivo

Per noi il vero **valore aggiunto** nella relazione con il cliente è la **qualità** che garantisce la **continuità**.

tecnologia ed ottimizzazione per l'ufficio
BI.COM system srl
Pasquali & Bandini

Via Filippo Re, 33
48100 Fornace Zarattini (RA)
Tel. 0544.460616

Fax. 0544.501578
www.bicomsystem.it
bicom@bicomsystem.it

info

Il Consorzio di bonifica della Romagna Occidentale

Il Consorzio di bonifica della Romagna Occidentale opera in un comprensorio di oltre 2 mila km quadrati (con una rete canali di 962 km), tra i fiumi Sillaro a ovest, Lamone a est, Reno a nord e il crinale appenninico tosco-romagnolo a sud. Cinque le province coinvolte: Ravenna, in prevalenza; Bologna, nell'area imolese; Forlì-Cesena, nell'area collinare di Modigliana e Tredozio; Ferrara, al confine nord-ovest del comprensorio; Firenze, nel versante adriatico della Regione Toscana che comprende i centri abitati di Firenzuola, Palazzuolo e Marradi. 35 i comuni che fanno parte del comprensorio. Il Consorzio, che ha sedi a Lugo, Faenza, Imola e Firenzuola, è articolato in due distretti: pianura e montano.

Tra le attività principali svolte in questi mesi caldi c'è l'irrigazione. I sistemi irrigui in gestione al Consorzio, accomunati da una medesima fonte di alimentazione che è il Canale Emiliano Romagnolo (CER), sono di due tipi: la distribuzione tramite condotte interrate in pressione e consegna all'azienda agricola a mezzo di idranti muniti di contatori, presenti principalmente nella porzione di comprensorio a monte del CER (alta pianura, ossia

Il presidente Alberto Asioli

> "Opera in un comprensorio di oltre 2 mila km quadrati. Le sue attività vanno dall'irrigazione ai lavori sulle arginature"

quella che si estende dal CER fino alla via Emilia da Faenza a Imola); la distribuzione tramite i canali di bonifica a cielo aperto, che riguarda la porzione di comprensorio a valle del CER (bassa pianura, ossia quella che si estende dal CER fino al fiume Reno, al confine con la provincia di Ferrara). Quest'ultima viene mantenuta, in assenza di alternative, finché non verranno realizzate reti distributive più efficienti dietro concessione di finanziamenti pubblici dello Stato o della Regione. A questo proposito, è stata presentata la domanda di assegnazione del sussidio previsto dal PSR regionale per il finanziamento di un nuovo sistema irriguo di condotte interrate in pressione, denominato "via Pero", a servizio di un territorio a nord di Lugo, compreso in linea di massima tra il Senio, la via Quarantola e l'abitato di Fusignano. Il progetto prevede che l'acqua distribuita, di fonte CER, sia accumulata nell'invaso noto ai lughesi come "buche Gattelli".
Al fine di contenere al massimo i prelievi da CER, il Consorzio ha cercato di dosare il più possibile l'alimentazione dei vari sistemi in base alle richieste delle aziende agricole. Ciò nonostante, causa la perdurante assenza di precipitazioni, alcuni sistemi già funzionano a pieno regime, in particolare quelli degli impianti in pressione e dei principali vettori irrigui a cielo aperto.
Contestualmente all'avvio della distribuzione irrigua si è resa necessaria, come ogni anno, l'istituzione delle reperibilità degli operatori del Consorzio, in turni che coprono i fine settimana e i giorni festivi. Si è così pronti a intervenire per fronteggiare eventuali rotture o blocchi dei sistemi in pressione, così come per risolvere le criticità che possono presentarsi nei canali vettori.
La distribuzione tramite canali a cielo aperto è, infatti, attività di estrema delicatezza se si considera che occorre costantemente preservare la funzione originaria e preminente di scolo a cui sono preposte tali opere e, nel contempo, mantenente il tirante minimo d'acqua necessario per consentire le pratiche irrigue. Ciò si traduce in uno sforzo notevole degli operatori di campagna del Consorzio.
"Uno sforzo che è indispensabile per mantenere condizioni produttive nel territorio di nostra competenza" afferma il Presidente del Consorzio Alberto Asioli. "Senza acqua irrigua non può esserci frutticoltura e neppure certe colture seminative e orticole idroesigenti, che tanto contribuiscono a sostenere il reddito e l'occupazione nella pianura e collina romagnola. Per questo il Consorzio, fedele alla propria missione originaria di valorizzazione complessiva del proprio comprensorio, sarà sempre in prima linea per soddisfare le richieste dei produttori, con l'occhio attento alla compatibilità economica e ambientale della propria attività".
Un dato significativo è quello dell'acqua del CER distribuita nello scorso anno: 65 milioni di metri cubi nella sola pianura compresa tra Sillaro, Lamone, via Emilia e Reno, a cui vanno aggiunti più di 2 milioni di metri cubi accumulati negli invasi irrigui interaziendali realizzati in collina negli anni scorsi nell'ambito del PSR regionale. Per l'assetto colturale tipico del territorio le condizioni meteo che

più influiscono sul fabbisogno irriguo sono quelle della tarda primavera e del periodo estivo. È quindi ancora presto per dire se nel 2018 il dato dell'anno scorso verrà superato.

Non da meno è l'attività di manutenzione delle arginature. Ultimo in ordine di tempo l'intervento al canale di bonifica in Destra Reno a Mandriole, reso necessario in seguito delle fortissime precipitazioni che si sono abbattute sul territorio della bassa pianura ravennate a cavallo dei mesi di febbraio e marzo. L'entità dell'evento meteo è stata tale da indurre la Regione a chiedere al governo la dichiarazione dello stato di calamità naturale. Le precipitazioni hanno causato l'innesco di vasti movimenti franosi nel canale con ripercussioni sulle strade a esso laterali all'altezza dell'abitato di Mandriole (frazione di Ravenna): la Strada Provinciale 24 Basilica in sinistra e la Strada Comunale Poggi in destra idraulica. Si sono avute quindi forti limitazioni alla circolazione in queste strade che, oltre a essere percorse dagli abitanti della zona, costituiscono importanti vie di comunicazione per le attività produttive e turistiche, comprese quelle del vicino litorale adriatico.

Complessivamente l'importo dei lavori eseguiti ammonta a 600.000 euro. La Regione ha per ora stanziato 265.000 euro nell'ambito delle sue disponibilità per lavori di somma urgenza. La restante somma di 335.000 è stata assunta in carico dal Consorzio che ha fatto ricorso all'utilizzo di accantonamenti.

Il fronte su cui si è intervenuti ha una lunghezza totale di 1,42 chilometri, di cui 1,28 in sinistra idraulica, dal lato della SP 24, e il resto in destra idraulica, dal lato di via Poggi. I lavori sono stati completati con ben 17 giorni di anticipo rispetto ai programmi che prevedevano come data di ultimazione il 29 giugno.

"La precaria stabilità delle scarpate interne del canale di bonifica in destra di Reno – dice Asioli – è un problema ben noto al nostro Ente, che da tempo ha attribuito all'intervento di riprofilatura complessiva del collettore un'alta priorità nelle proprie schede di programmazione.

Data l'entità delle risorse necessarie per una sistemazione preventiva e duratura, dell'ordine di grandezza di milioni di euro, non è però pensabile che lo sforzo economico possa essere sostenuto dal solo Consorzio, anche perché gli accantonamenti effettuati grazie all'oculata gestione degli anni passati non sono illimitati. Occorre, perciò, il supporto degli enti territoriali, in primis della Regione e del Comune di Ravenna, nel tentativo di reperire finanziamenti più consistenti e stabili per avviare a soluzione definitiva i problemi che occorre fronteggiare ogni volta che vi è una precipitazione più intensa del solito. Un segnale positivo l'ha dato la legge di bilancio 2018 – conclude Asioli – che dopo anni di stasi ha riattivato il finanziamento della legge di contrasto alla subsidenza con un impegno complessivo della durata di 7 anni".

(Nel prossimo numero di Systema parleremo del secondo Consorzio che opera in territorio ravennate: il Consorzio di bonifica della Romagna)

Bonus Pubblicità 2018:

per chi preferisce investire in pubblicità, invece che in tasse.

*

*** Bonus Fiscale, cosa significa, in breve:**

su qualsiasi cifra investirete in più, rispetto all'anno trascorso, avrete ***dal 75% al 90% di risparmio fiscale, tramite credito d'imposta.***

Questo Bonus è valido per pubblicità sui giornali, sulle testate online e sulle emittenti radio-televisive a diffusione locale.

È una legge dello Stato per il rilancio dell'Economia.

scopri tutte le opportunità:

PUBLIMEDIA ITALIA

info@publimediaitalia.com
www.publimediaitalia.com
Piazza Bernini 6 Ravenna ☎ 0544.511311

CINEMA STAMPA RADIO TV WEB EVENTI SERVIZI DI AGENZIA

Le competenze in materia di prezzi

DI FABIOLA LICASTRO*

Nell'ambito delle tematiche connesse con la regolazione del mercato, attraverso le attività svolte in materia di monitoraggio dei prezzi, le Camere di commercio perseguono l'obiettivo strategico di promuovere la trasparenza, favorire la concorrenza ed una migliore conoscenza degli scambi locali, fondamentale per lo sviluppo di un libero ed efficiente mercato nel quale le imprese possano operare; ovvero fornire un ulteriore strumento d'informazione, la cui missione è la rilevazione dei prezzi, in particolare quelli all'ingrosso o alla produzione (detti anche prezzi all'origine) dei beni e prodotti maggiormente rappresentativi della realtà produttiva locale, per orientare imprese e consumatori.
Recentemente questa funzione è stata messa in discussione dall'Antitrust, cioè dall'Autorità garante della concorrenza e del mercato, per una presunta intesa restrittiva della concorrenza, condannando addirittura anche alcune imprese al pagamento di sanzioni pecuniarie; con sentenza pubblicata il 12 giugno scorso, invece, il Tar del Lazio ha confermato la competenza delle Camere di commercio nelle attività di rilevazione dei prezzi. Non solo: nella decisione del Tribunale amministrativo viene ribadito che la determinazione dei listini di mercato, in base alle rilevazioni dell'andamento dei prezzi, nonchè l'attività di redazione dei listini dei prezzi, costituiscono, fin dalla loro nascita, alcune delle funzioni tipiche delle Camere e si configurano come compiti storicamente affidati agli Enti camerali. Inoltre, la legittimità dell'attività di rilevazione dei prezzi svolta presso le Camere di commercio, è stata riconosciuta anche dal Consiglio di Stato, dal Ministero dello Sviluppo Economico, oltre che ribadita da Unioncamere; quest'ultimo, in considerazione di alcune osservazioni emerse nel corso dei recenti giudizi ed anche per novità normative, ha in progetto di predisporre schemi di regolamento-tipo, cogliendo così l'occasione per adeguare, in particolare, l'organizzazione delle Commissioni prezzi alle esigenze odierne delle transazioni di mercato.

> “L'obiettivo strategico è promuovere la trasparenza e favorire la concorrenza”

In effetti, il ruolo che gli Enti camerali svolgono in materia dei prezzi, risale alla formazione dei cosiddetti “mercuriali e listini-prezzi” che erano stati attribuiti dal Testo Unico, approvato con Regio Decreto del 1934, ad organismi territoriali che venivano chiamati “Uffici provinciali dell'economia”, funzione che in seguito fu affidata alle Camere di commercio, alla fine degli anni cinquanta,

“Giocare è un’emozione unica.”

Vale la pena perdere tutti i soldi, gli amici, la famiglia, e la dignità.

Cuore e Territorio

Ravenna nel Cuore

in collaborazione con

RAVENNA24ORE.it

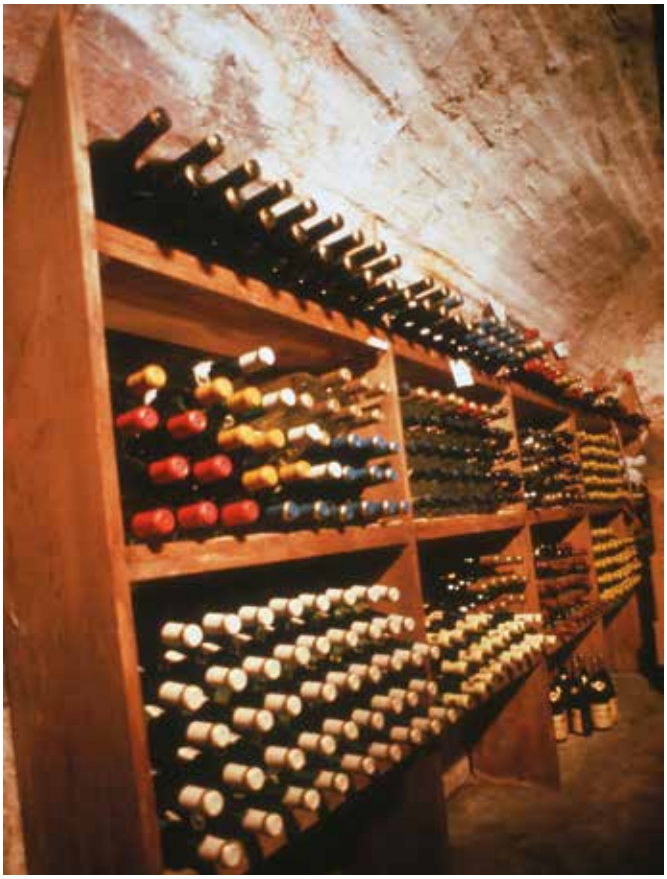
Ludopatia [lu·do·pa·tì·a] *sostantivo femminile*
Dipendenza dal gioco d’azzardo.

La dipendenza patologica dal gioco è una delle nuove, grandi e sottostimate piaghe sociali del nostro tempo.

È preciso dovere della collettività fare tutto il possibile per arginare e combattere questo fenomeno dilagante.

A cominciare dai giovani.

con il D.P.R. che regolamentava il decentramento dei servizi del Ministero dell'Industria e del Commercio.
La rilevazione dei prezzi all'ingrosso eseguita dalle Camere, consiste nell'osservare e raccogliere prezzi e quotazioni reali che, in una determinata fase di scambio, in uno specifico intervallo di tempo ed in una determinata "piazza", sono stati effettivamente praticati.
Occorre però tenere presente lo scopo per cui questi prezzi sono rilevati: per la maggior parte concorrono alla formazione dei listini camerali, che possono avere varie cadenze temporali (settimanali, quindicinali o mensili); tali prezzi vengono pubblicati determinando un range (intervallo) di valori oscillanti tra un prezzo minimo ed un prezzo massimo, tipico dei listini prezzi, per cui la loro natura è puramente indicativa, essendo frutto di revisioni ed elaborazioni. Essi infatti rappresentano l'andamento medio, cioè la tendenza media delle quotazioni effettivamente praticate e rilevate sul mercato di determinati prodotti.



Quotazioni C.C.I.A.A. di Ravenna - Euro (IVA esclusa) ***Fonte: Commissione Camerale prezzi del Vino***	**U.M.**	**Maggio 2017**		**Maggio 2018**	
		Minimo	**Massimo**	**Minimo**	**Massimo**
Vino bianco tipo A1: gr. 9,00 - 10,50 Fiore	Gr/hl	3,1	3,3	5,6	5,8
Vino rosso tipo R1: oltre gr. 10,50	Gr/hl	3,5	3,8	6	6,4
Mosto concentrato rettificato (grado rifrattometrico x 0,6)	Gr/hl	3,2	3,4	5,35	5,5

La rilevazione delle quotazioni può essere effettuata in vari modi: attraverso le borse-merci, le sale di contrattazione, nei mercati all'origine o all'ingrosso e/o attraverso la rilevazione diretta presso appositi informatori. La rete di informatori che ogni Camera può instaurare, grazie ad una intensa politica di relazioni e sensibilizzazione, può essere formata da esperti o testimoni privilegiati del settore del prodotto interessato e possono essere di diversa natura: rappresentanti di imprese produttrici o del settore commerciale, funzionari di associazioni di categoria, esperti e consulenti, nonché rappresentanti di altri enti pubblici o privati. Inoltre, per la validazione dei dati raccolti e delle quotazioni elaborate e per garantire il contraddittorio delle varie categorie che operano sul mercato, le Camere possono anche avvalersi di apposite Commissioni, in genere nominate dalla Giunta camerale, le quali vengono periodicamente convocate per verificare la corrispondenza del range dei dati all'andamento medio del mercato.
Qualora però, in attuazione del D.M. 72/2017 del Ministero delle Politiche Agricole, di concerto con il Ministero dello Sviluppo Economico, fossero istituite ed insediate le cosiddette C.U.N. – Commissioni Uniche Nazionali – per una particolare filiera del sistema agricolo-alimentare, allora è necessario sospendere le rilevazione dei prezzi da parte delle Commissioni camerali o delle borse-merci dedicate a quella tipologia di prodotti. Le C.U.N. sono organismi che possono essere istituiti per la formulazione, in modo regolamentato e trasparen-

te, della tendenza di mercato e dei prezzi indicativi, a livello nazionale, dei prodotti oggetto di valutazione; sono costituite da componenti designati da organizzazioni professionali e da associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore ed operano nel rispetto di Decreti direttoriali del MIPAF, adottati di concerto con il MISE. Ad oggi, quelle costituite sono: C.U.N. Conigli; C.U.N. Suini, C.U.N. Suinetti; C.U.N. Tagli di carne suina fresca e C.U.N Grasso e strutti. Inoltre è stato realizzato anche il portale delle Commissioni Uniche Nazionali, a cui si accede all'indirizzo www.listinicun.it e che è gestito da BMTI S.C.p.A., cioè dalla Borsa Merci Telematica Italiana, il mercato telematico regolamentato dei prodotti agricoli, agro-energetici, agro-alimentari, ittici e dei servizi logistici.

Per ciò che concerne le competenze delle Camere di commercio, i prezzi, infine, vengono raccolti anche per adempiere ad obblighi previsti dalla normativa vigente; ad esempio, tramite il Servizio Statistica delle Camere di commercio, quale organo del SISTAN – Sistema Statistico Nazionale – per conto dell'ISTAT viene effettuata mensilmente la rilevazione dei prezzi dei prodotti venduti ed acquistati dagli agricoltori, su un paniere di beni e servizi che ogni cinque anni è sottoposto ad una attenta revisione, detta ribasamento, per adeguare la rilevazione alle evoluzioni ed alle effettive caratteristiche del modo agricolo locale, attività propedeutica per l'aggiornamento, da parte di ISTAT, della base degli indici dei prezzi dei prodotti agricoli. Gli Enti camerali nello svolgimento di tali compiti, assumono il ruolo di organi intermedi per una indagine statistica inserita nel Piano statistico nazionale e per la quale sussiste l'obbligo di risposta. In ogni provincia la rilevazione dei prezzi dei prodotti agricoli è demandata agli Uffici di Statistica delle Camere di commercio perché, date le funzioni di interesse generale svolte per il sistema locale delle imprese, rappresentano di fatto i più validi intermediari (organi intermedi) tra l'ISTAT e le aziende agricole ai fini della rilevazione dei prezzi dei prodotti agricoli. La rilevazione avviene mediante l'acquisizione diretta delle informazioni relative alle variabili statistiche di interesse presso le unità di rilevazione presenti nel piano di campionamento delle Camere che partecipano all'indagine. Il ciclo della rilevazione prevede che gli Uffici di Statistica delle Camere di commercio effettuino il monitoraggio dei prezzi dei prodotti a rilevazione locale inclusi nel paniere, in uno specifico periodo del mese di riferimento dei dati, secondo le procedure definite dall'ISTAT e rispettando il calendario delle attività di lavorazione.

Quotazioni all'ingrosso C.C.I.A.A. di Ravenna - Euro (IVA esclusa) ***Fonte: Commissione Camerale prezzi della Frutta***	**U.M.**	**Maggio 2017**		**Maggio 2018**	
		Minimo	**Massimo**	**Minimo**	**Massimo**
Pera Abate (cal. 65/70)	Kg.	1,28	1,4	1,07	1,15
Kiwi - rinfusa Kg.10 (cal.20)	Kg.	1,65	1,75	2,15	2,4
Kiwi - rinfusa Kg.10 (cal.42)	Kg.	1,05	1,13	1,15	1,25
Fragole - cestini gr.500	Kg.	2,6	2,7	2,7	3,1
Patate – vertbag Kg.2/2,5 (cal.45/75)	Kg.	0,6	0,65	0,45	0,5
Cipolla bianca - vertbag Kg.1 (cal.50/70)	Kg.	0,46	0,5	0,45	0,5

> Oggi la raccolta delle informazioni avviene attraverso il web. La Camera di commercio di Ravenna le diffonde tramite alcune pubblicazioni on-line

È importante sottolineare che oggigiorno, grazie alla tecnologia ed alle innovazioni informatiche e telematiche, l'attività di rilevazione dei prezzi per le Camere di commercio si è notevolmente evoluta e velocizzata; infatti, quasi tutta la richiesta e le conseguente raccolta delle informazioni, avviene via web e/o tramite una fitta rete di scambi informativi via e-mail e via pec (posta elettronica certificata).
Un fattore determinante per ottenere efficienti risultati, è quello di aggiornare regolarmente gli indirizzari della rete informativa e mantenere costanti ed attivi i rapporti con i fornitori delle informazioni da cui trarre i dati necessari.
Per quanto riguarda in particolare la Camera di commercio di Ravenna, le informazioni sui prezzi all'ingrosso o alla produzione dei prodotti maggiormente rappresentativi del mercato locale, vengono oggigiorno diffusi via web, in formato pdf, sul sito istituzionale e su apposita piattaforma di divulgazione dell'informazione statistica, tramite alcune pubblicazioni on-line: il "Listino settimanale dei prezzi" ed il "Listino mensile dei prezzi". In origine tali riviste, stilate dalla Camera sin dalla fine degli anni cinquanta, erano cartacee; la odierna modalità di pubblicazione e diffusione on-line, permette una ricerca più rapida e la possibilità di verificare nel tempo i prezzi dei singoli prodotti e al tempo stesso, permette una ottimizzazione della attività redazionale.
Per la rilevazione, oltre che avvalersi di un consistente campione di informatori di varia natura, la Camera di Ravenna si avvale di quattro Commissioni dei prezzi: la Commissione settimanale dei prezzi, all'ingrosso o alla produzione, della frutta; la Commissione settimanale dei prezzi del vino e dell'uva da vino; la Commissione mensile dei prezzi dei generi alimentari e la Commissione mensile dei prezzi dei materiali da costruzione. I componenti di tali Commissioni vengono appositamente nominati dalla Giunta camerale, su designazione delle associazioni di categoria e di enti di rappresentanza.
Per maggiori dettagli, consultare il sito: www.ra.camcom.gov.it.

** Responsabile Servizio Statistica-Prezzi-Protesti-Brevetti e Marchi*
Cciaa Ravenna

Quotazioni "in campagna" (alla produzione) C.C.I.A.A. di Ravenna - Euro (IVA esclusa) *Fonte: Commissione Camerale prezzi della Frutta*	U.M.	Giugno 2017		Giugno 2018	
		Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Pesche - Springcrest (cal. 17,5+)	Kg.	0,3	0,35	0,5	0,6
Pesche - Springbelle (cal. 17,5+)	Kg.	0,3	0,38	0,5	0,6
Albicocche - Carmen (cal.40+ / 45+)	Kg.	0,4	0,6	0,7	0,8
Albicocche - Sungiant (cal.40+)	Kg.	0,35	0,4	0,6	0,7

Risolvere insieme ai Mediatori camerali

Associazione Risolvere Insieme*

Sono oltre due anni che i Mediatori della Camera di Commercio di Ravenna hanno costituito l'Associazione Risolvere Insieme che, da primordiale riunione di confronto e crescita dei componenti, è ora pronta ad evolvere a promotrice di eventi di impulso e approfondimento del procedimento di mediazione.
Il 25 ottobre 2018 si svolgerà a Ravenna, presso la sede della Camera di commercio, il primo degli eventi formativi organizzati dalla Associazione Risolvere Insieme in cui si parlerà di mediazione e si farà un bilancio dell'istituto ad oltre otto anni dall'entrata in vigore del D.L. 28/2010 che ha introdotto questo procedimento, facendone emergere luci ed ombre.
L'associazione Risolvere Insieme, nata nel febbraio 2016 ed istituita presso la CCIAA di Ravenna, ha scopi culturali e sociali e si propone come obiettivo lo studio scientifico e la diffusione pratica dei metodi alternativi di risoluzione delle controversie (ADR) ed in particolare della mediazione e conciliazione.
Il proposito iniziale dei Fondatori della Associazione era quello di dare la possibilità ai mediatori della CCIAA di condividere le proprie esperienze in merito, per una più approfondita crescita e confronto dei professionisti coinvolti, sia da un punto di vista puramente giurisprudenziale sia per la condivisione delle tecniche utilizzate per la risoluzione delle controversie tra le parti.
I componenti dell'Associazione sono cresciuti insieme, a partire dal corso che li ha formati e specializzati come Mediatori all'indomani dell'entrata in vigore del D.L 28/2010, fino ad oggi, tanto che continuano nella crescita e nell'approfondimento anche con la presenza nelle riforme, modifiche, aggiustamenti, inserimenti di nuove obbligatorietà, come la presenza dell'avvocato per ogni parte.

La mediazione è l'opportunità per la composizione delle liti in modo professionale, veloce e risolutivo, finalizzata alla soluzione conciliativa allargata e tombale di tutte le questioni che normalmente sottendono alle domande giudiziali, anche quelle non espresse, su cui si fondano i procedimenti civili.
"Il vantaggio del nostro ruolo è sicuramente quello di sgravare l'attuale carico pendente nelle aule di giustizia, ma agli occhi di chi lavora come facilitatore della comunicazione tra persone che non si parlano a volte da decenni, appare come il dissipare carichi di coinvolgimenti emotivi che si prolungherebbero per tutto il corso di un procedimento in Tribunale, senza trovare il giusto spazio e valuta-

zione" commenta l'Avv. Cristina Bessi, presidente della Associazione Risolvere Insieme.
La Mediazione si viene così ad affiancare alla necessaria ed insostituibile azione della Magistratura che si sta avvalendo sempre più spesso del ruolo dei Mediatori, delegando loro i conflitti in modo più intenso e diffuso, operando un impulso di pacificazione che induce le parti e gli avvocati che li accompagnano a percorrere nuove esperienze quando si mettendosi attorno al tavolo della mediazione.
L'Associazione Risolvere Insieme è lieta di promuovere e condividere la professionalità dei Mediatori della CCIAA che quest'anno hanno ricevuto anche un bel riconoscimento nella 5° Competizione Nazionale dei Mediatori che si è tenuta a Ravenna nell'aprile 2018, organizzata dalla Geo.Cam con la partecipazione di diciotto squadre provenienti da tutto il territorio nazionale, salendo sul podio con un meritato secondo posto davanti ad altre storiche realtà conciliative italiane.
I partecipanti della nostra squadra sono stati: Cristina Bessi, Andrea Turchi e Ottavia Amadei, guidati dal Coach Morris Facchini e assistiti dal funzionario della Camera, Rita Dapporto, responsabile dell'Organismo.

**per Associazione Risolvere Insieme*
Cristina Bessi, Ottavia Amadei, Andrea Turchi,
Claudia Proni

GUARDIGLI MOSAICO
assicura

Alla fonte di una presenza stabile e capillare nel territorio sta l'affiatamento e la competenza del team a capo dell'Agenzia, dai titolari Cristina Guardigli, Antonio Guardigli, Fausto Amati, Massimo Tirelli e Gianfranco Santini al gruppo dei 30 collaboratori specializzati che li affianca.

Sono la fiducia e la credibilità conquistate attraverso il rapporto diretto con il Cliente all'origine dei grandi numeri dell'Agenzia: oggi sono 11.000 i Clienti seguiti da Guardigli Mosaico Assicura s.r.l. dei quali 2600 sono aziende.

In particolare per le Aziende, si è saputa specializzare e strutturare in modo da poter far fronte anche al segmento rappresentato da Grandi Gruppi Industriali, Affinity Groups e Collettività che presenta necessità specifiche.

Per i **"Clienti Azienda"**, il know-how dell'agenzia è in grado di offrire una **consulenza completa che va dall'analisi delle aree di rischio, all'individuazione delle soluzioni più idonee, alla creazione di un piano personale di copertura assicurativa**. Senza tralasciare polizze e servizi ai privati l'Agenzia ha particolare **attenzione per il settore del welfare**, avvalendosi di collaboratori specializzati in quest'area.

ITALIANA
ASSICURAZIONI

LE NOSTRE SEDI

Forlì-Via Bertini,200-Tel.0543 404719 | **Forlimpopoli**-Via Vittorio Veneto,29-Tel.0543 744835
Ravenna-Via G.Galilei,33/35-Tel.0544 407250/407325 | **Faenza**-Via Proventa,74 Tel.0546 46703
Cervia-Via XX Settembre,147-Tel.0544 71336 | **Alfonsine** -Via X Aprile,10 – Tel.0544 407250

Bilancio del primo anno di vita: stanziati 14 milioni di Euro

di **Antonio Romeo**
Responsabile nazionale progetto PID

Intercettare il cambiamento determinato dalla quarta rivoluzione industriale per consentire alle PMI di diventarne protagonisti: è questo l'obiettivo dei Punti Impresa Digitale (PID), l'iniziativa realizzata dalle Camere di commercio e da Unioncamere a supporto della digitalizzazione delle imprese. Una risposta concreta a una sfida: quella della strategia nazionale, che prende il nome di "Impresa 4.0", che vuole favorire un ammodernamento del sistema paese attraverso l'infrastrutturazione a Banda Ultralarga, la digitalizzazione dei processi produttivi, la qualificazione delle risorse umane, l'impiego delle cosiddette "tecnologie abilitanti" e l'adeguamento dei modelli di business al nuovo paradigma produttivo.

I Punti impresa digitale rappresentano il primo livello di contatto delle aziende, nell'ambito del network nazionale Impresa 4.0, costituito, oltre ai PID, dai Digital Innovation Hub, dagli Ecosistemi Digitali per l'Innovazione e dai i Competence Center. Nell'assolvere tale compito, l'impegno delle Camere di commercio va proprio nella direzione di informare e aiutare le imprese ad orientarsi in questo nuovo paradigma produttivo attraverso molteplici servizi offerti dalla rete degli 88 PID diffusi sull'intero territorio nazionale.

Le linee d'intervento sono molteplici: innanzitutto un'attività di informazione per favorire la diffusione delle conoscenze sulle tecnologie 4.0 dirette a incoraggiare la crescita della "awareness" del sistema produttivo e, al contempo, qualificare le competenze e le risorse del personale che opera all'interno delle imprese.

Recentemente è stato, poi, avviato il servizio di assessment digitale delle imprese, finalizzato ad analizzare lo stato di maturità digitale delle imprese e la loro capacità di implementare le tecnologie abilitanti e le innovazioni organizzative per rendere più efficiente il proprio modello di business. L'assessment può essere realizzato autonomamente dalle imprese tramite test online, accessibile dal portale nazionale dei PID (www.puntoimpresadigitale.camcom.it) "SELFI 4.0", oppure, in modalità assistita avvalendosi dei Digital promoter: si tratta di 200 figure professionali che le Camere di commercio stanno formando in modo specialistico per permettere l'indirizzamento verso i servizi tecnologici e l'orientamento verso strutture specializzate (i Digital Innovation Hub, gli Ecosistemi Digitale per l'Innovazione, i Competence Center, i Centri di Trasferimento Tecnologico Industria 4.0, ecc.).

Accanto alle attività sopra richiamate sono previsti strumenti concreti di sostegno agli investimenti delle imprese, attraverso i voucher digitali, finalizzati all'acquisto di servizi di consulenza e formazione sulle tecnologie 4.0. Ad oggi i PID hanno pubblicato più di 70 bandi voucher, sostenendo in modo tangibile sia singole imprese, sia aggregazioni di imprese per progetti di "rete" in ambito 4.0.

A dodici mesi esatti dall'avvio del progetto, la rete dei PID può già contare su alcuni risultati concreti: 14 milioni di euro stanziati attraverso voucher per le imprese; 470 eventi di informazione con oltre 8.000 aziende partecipanti; 800 test di autovalutazione SELFI 4.0 per scoprire la propria maturità digitale; 620 dipendenti delle Camere di commercio formati sulla digitalizzazione. Un primo bilancio che rappresenta solo l'inizio di un percorso che vede le Camere di commercio al fianco delle imprese di tutti i settori (commercio, servizi, industria, artigianato, agricoltura, ecc.) nella erogazione di servizi reali per la crescita della competitività del sistema produttivo italiano.

Come ottenere le credenziali per accedere al sistema PID

La Camera di commercio di Ravenna ha aderito al progetto nazionale Impresa 4.0 attivando dal febbraio 2018 un PID - Punto Impresa Digitale presso la propria sede in viale Farini, 14 con l'obiettivo di dare alle aziende del territorio un'assistenza qualificata sulle opportunità di digitalizzazione e innovazione tecnologica. I Digital Promoter del PID sono figure professionali che la camera di commercio mette a disposizione delle aziende per scoprire i vantaggi del piano Impresa 4.0 e per accompagnarle nella transizione verso il digitale.

Uno degli obiettivi primari del PID è quello di rilasciare informazioni generali sui servizi digitali camerali per le imprese come la fatturazione elettronica, i libri e registri d'impresa digitali e il cassetto digitale dell'imprenditore. È possibile accedere a questi servizi mediante la Carta Nazionale dei Servizi, rilasciata dallo sportello Servizi Innovativi della Camera di Commercio oppure attraverso il sistema SPID, l'identità digitale sul web, che permette agli utenti un accreditamento sicuro presso tutti i siti della pubblica amministrazione. Presso il PID Ravenna è possibile ottenere le credenziali SPID gratuitamente: sono necessari la propiria CNS, un documento di identità in corso di validità e il proprio smartphone su cui verrà installata un'app per ricevere il codice temporaneo che servirà di volta in volta per accreditarsi. Inoltre il PID Ravenna è in grado di offrire assistenza personalizzata su appuntamento a tutti gli imprenditori e le imprenditrici che vorranno visualizzare il proprio cassetto digitale e vedere in concreto come funziona la fattura elettronica e come si ottiene la propria visura in ogni momento direttamente dal web, anche in mobilità. Le Camere di commercio mettono a disposizione gratuitamente a tutte le aziende presenti nel registro delle imprese una piattaforma per l'invio e la conservazione delle fatture elettroniche. Da gennaio 2019 entrerà in vigore la fatturazione elettronica obbligatoria anche tra aziende private oltre che verso la pubblica amministrazione.

Il rilascio dello SPID e l'assistenza per capire meglio la fatturazione elettronica finora sono stati i due servizi più richiesti al PID Ravenna.

Un altro obiettivo del PID è quello di monitorare la maturità digitale delle imprese sul territorio. Per questo è stato realizzato un questionario di autovalutazione (self assessment) disponibile al

seguente link: https://www.puntoimpresadigitale.camcom.it/paginainterna/digital-assessment-scopri-quanto-sei-digitale, compilabile online oppure presso i nostri uffici. Oltre al "self-assessment", le aziende possono richiedere gratuitamente una valutazione più approfondita della propria maturità digitale con l'ausilio dei Digital Promoter (assessment guidato), disponibili anche ad effettuare gratuitamente visite in azienda.
Attraverso la piattaforma di self-assessment e di assessment guidato l'impresa potrà ricevere un Report sullo stato attuale della propria digitalizzazione e dei propri bisogni tecnologici ed essere indirizzata verso i più appropriati centri di trasferimento tecnologico.
Il Punto Impresa Digitale si occupa inoltre di attività formativa sulle nuove tecnologie promosse dal programma Impresa 4.0: manifattura additiva, realtà aumentata e realtà virtuale, robot collaborativi, Industrial Internet e Internet of Things, cloud, big data e analytics, cybersecurity e altre. In particolare nello scorso mese di giugno il PID Ravenna, in collaborazione con l'Azienda Speciale Eurosportello, ha organizzato un primo seminario sulla manifattura additiva a cui, nei prossimi mesi, seguiranno altri con focus tematici su specifiche tecnologie o applicazioni settoriali.
Il contributo del sistema camerale alla realizzazione del Piano impresa 4.0 prevede infine lo stanziamento di risorse da destinare alle imprese che intendono realizzare investimenti tecnologici.
Il bando voucher per la digitalizzazione rappresenta uno strumento concreto che la Camera di commercio ha predisposto con lo scopo di favorire la diffusione della "cultura digitale" tra le MPMI, accrescere la consapevolezza sulle opportunità offerte dalle nuove tecnologie e fornire un sostegno economico alle iniziative di digitalizzazione in ottica Impresa 4.0.

INFORMAZIONI SUL BANDO VOUCHER DIGITALI I4.0 2018

A chi sono rivolti i voucher?
Alle PMI come definite nell'Allegato 1 al Regolamento UE n. 651/2014 in possesso dei seguenti requisiti:
- sede legale e/o unità locali produttive in provincia di Ravenna
- essere attive e in regola con l'iscrizione al Registro delle Imprese e con le disposizioni relative alla documentazione antimafia, agli obblighi contributivi e alle norme per la sicurezza sul lavoro
- non essere in stato di difficoltà come da Reg. UE 651/2014 (non essere sottoposte a procedure concorsuali e altro)
- non avere forniture in essere con la Camera di commercio
- [da definire] nel 2017 non aver ottenuto altri contributi pubblici sullo stesso progetto per le stesse spese finanziabili (escluso agevolazioni fiscali sugli investimenti)

Per quali tecnologie?
Elenco 1 – Tecnologie abilitanti I40 (allegati A e B L. 232/2016 s.m.i.):
- soluzioni per la manifattura avanzata
- manifattura additiva
- realtà aumentata, virtual reality ricostruzioni 3D
- integrazione verticale e orizzontale
- Industrial Internet e IoT
- cloud
- cybersicurezza e business continuity
- Big data e analytics
- soluzioni tecnologiche per supply chain
- applicazioni per la logistica avanzata

Elenco 2 – Tecnologie complementari (limitate ai servizi di consulenza):
- sistemi di e-commerce
- sistemi di pagamento mobile e/o via Internet e fatturazione elettronica
- sistemi EDI, electronic data interchange
- geolocalizzazione
- tecnologie per l'in-store customer experience
- system integration applicata all'automazione dei processi

Per quali attività?
- servizi di consulenza su tecnologie dell'Elenco 1 o dell' Elenco 2.
- attività di formazione specialistica solo su tecnologie di cui all'Elenco 1

Come deve essere presentata la domanda?
Le richieste di Voucher devono essere presentate esclusivamente:
- in modalità telematica
- con firma digitale
- attraverso lo sportello online «Contributi alle imprese» del sistema WebTelemaco di Infocamere

Per maggiori informazioni, rivolgersi al PID Ravenna
Ing. Marco Marchetti – Dott.ssa Paola Tabanelli
pid@ra.camcom.it Tel. 0544/481494

Export 4.0: comunicare bene in digitale

di **Giovanni Casadei Monti***

Secondo i dati di DESI (Digital Economy and Society Index), l' indicatore messo a punto dalla Commissione Europea per misurare l'evoluzione digitale dell'economia e della società europea grazie a parametri quali le competenze del capitale umano, l'uso di Internet e l'integrazione tecnologica, l'Italia si trovava nel 2017 al venticinquesimo posto, tra i ventotto Paesi dell'Unione Europea, per livello di digitalizzazione dell'economia. Secondo l'Indice appena il 44% degli italiani contro il 56% degli europei risulta in possesso delle capacità di muoversi on line, un dato che rappresenta un handicap per lo sviluppo di business rivolti a consumatori e utenti digitali, che richiedono anche al mondo delle imprese e del lavoro competenze specializzate.

Le imprese italiane risultano inoltre indietro quanto a presenza sui social media, usati dal 16% delle aziende contro il 20% di quelle europee. Un divario che diventa più ampio se si considera che le aziende che vendono on line i loro prodotti o servizi sono il 7% in Italia, mentre la media europea è del 17%.

In questo contesto di riferimento si inserisce il progetto "Export 4.0. Percorso di Export Digitale" che l'Azienda Speciale Eurosportello della Camera di commercio di Ravenna sta realizzando nell'ambito della partecipazione alle attività della rete europea Enterprise Europe Network, di cui è partner ufficiale dal 2008 all'interno del consorzio Simpler.

L'obiettivo del progetto è quello di sviluppare le competenze digitali delle PMI per aiutarle ad acquisire nuovi clienti sui mercati europei e internazionali, e in sintesi contribuire dunque a integrare meglio la tecnologia nel business aziendale.

Il progetto, alla sua seconda edizione dopo la prima svoltasi nel 2017, ha coinvolto complessivamente circa settanta imprese del territorio emiliano-romagnolo.

Si caratterizza per un approccio molto pratico e finalizzato a venire incontro a precise esigenze di carattere individuale delle imprese coinvolte, con l'obiettivo di rispondere a problematiche che queste ultime si trovano ad affrontare nell'attività quotidiana di gestione della comunicazione digitale rivolta ai mercati esteri.

La prima fase del progetto è stata costituita da un ciclo di quattro incontri formativi di gruppo sulle principali tematiche del web marketing per i mercati esteri: dalla costruzione di una strategia digitale, alla conoscenza dei principali social media, all'utilizzo dell'e-commerce, al web advertising.

Successivamente è stato selezionato un gruppo più ristretto di imprese, che, sulla base dell'utilizzo di una prima check list di autovalutazione della preparazione in tema di comunicazione digitale per i mercati esteri, ha consentito di programmare una consulenza personalizzata in azienda con il supporto di un esperto di marketing digitale e l'affiancamento di un funzionario dell'Azienda Speciale.

Il project work svoltosi in azienda è stato condotto con una metodologia utile e comprensibile anche a chi non ha basi di marketing o comunicazione, con l'obiettivo di identificare i fattori chiave necessari a costruire un piano di comunicazione digitale per i mercati esteri: posizionamento, obiettivi, target, budget, canali e azioni, contenuti e metriche.

L'analisi dello scenario di partenza è risultata fondamentale, per molte delle aziende che hanno partecipato al progetto, per proseguire azioni già in essere e soprattutto evitare di ripetere eventuali errori già commessi in passato nella costruzione e realizzazione della strategia.

Grazie al progetto le imprese partecipanti hanno potuto ricevere elementi e suggerimenti utili a costruire una landing page nel proprio sito web indirizzata a uno specifico mercato di destinazione dei prodotti con contenuti

nella lingua locale, oppure indicazioni su come migliorare il proprio posizionamento sui canali social (SEO) e sull'attività di e-mail marketing.
In altri casi dal progetto l'impresa ha preso spunto per impostare un'attività formativa più strutturata sul tema della comunicazione digitale per i mercati esteri, che ha coinvolto non solo l'area marketing, ma l'intera azienda, incorporando dunque questo tema tra le competenze prioritarie necessarie al management.
Il risultato è stato, in molti casi, l'aumento degli accessi e la produzione di contatti da parte di interlocutori strategici, quali importatori e distributori, con l'avvio di trattative commerciali.

**Azienda Speciale SIDI Eurosportello, CCIAA Ravenna*

La rete Mak-ER, i fablab e le logiche del fare digitale

La produzione digitale, le nuove frontiere dell'ICT e l'insieme delle dinamiche e degli strumenti che nascono dall'incontro tra nuove tecnologie, internet e creatività fanno parte degli elementi alla base del movimento maker.
In Emilia-Romagna, così come in quasi tutte le altre regioni italiane, il movimento maker è andato diffondendosi a macchia d'olio. Nel giro di alcuni anni, a partire dal 2012, il territorio ha visto e sta vedendo l'apertura continua di fablab, più o meno strutturati, in grado di catalizzare attorno a sé comunità ampie di professionisti, appassionati o neofiti della fabbricazione digitale e delle tecnologie collegate. Dalle città capoluogo ai piccoli comuni questo movimento si è diffuso in maniera sempre più capillare all'interno di nuovi spazi di aggregazione, i fablab, nati da processi spontanei e bottom up, che nel tempo sono riusciti anche a intercettare l'interesse delle istituzioni con le quali hanno avviato collaborazioni o accordi.
L'Emilia-Romagna si distingue nel panorama nazionale e sicuramente anche europeo per la costituzione (nel 2014) di una rete regionale informale denominata Mak-ER, la Rete della Manifattura Digitale in Emilia-Romagna. Mak-ER è nata dalla necessità di mettere in rete – realmente e non solo virtualmente – tutte quelle comunità di persone che in regione condividono spazi fisici e attrezzature per attività di making, sia digitali che analogiche. Sul territorio di Ravenna sono tre i soggetti aderenti alla rete: Makestation - Fablab Bassa Romagna (Cotignola), Fablab Faenza (Faenza), W3makeit (Fornace Zarattini, Ravenna).
La rete a giugno 2017 ha condiviso una Carta dei Valori nella quale viene esplicitato il ruolo dei fablab all'interno dell'ecosistema dell'innovazione regionale. Tra le attività principali dei fablab si attesta la formazione: propongono una vasta gamma di opportunità formative con riferimento all'utilizzo di strumenti hardware e software, all'acquisizione di tecniche artigianali, allo sviluppo di progetti e realizzazione di prodotti. I fablab progettano e gestiscono workshop e laboratori pratici per privati, imprese, alunni delle scuole primarie e secondarie e loro insegnanti, enti di formazione professionale e di alta competenza. Lo svolgimento di attività pratiche in affiancamento può assumere connotazioni di coaching, tutoring, team building e scouting di risorse umane, arricchendo ulteriormente l'offerta disponibile presso i laboratori della Rete. L'altra anima di Mak-ER è costituita dalle attività di sviluppo progetti a favore di imprese, soprattutto piccole e micro del territorio regionale: all'interno dei fablab vengono ideati e sviluppati progetti basati su percorsi di problem setting, problem solving e co-design, funzionali anche all'ideazione di nuovi prodotti e servizi. Partendo dall'individuazione del bisogno reale proposto da soggetti singoli o imprese, i fablab offrono uno specifico supporto per l'individuazione della miglior soluzione attraverso processi di open innovation.
Nei fablab è inoltre possibile prototipare e testare in tempi rapidi idee e soluzioni. Grazie alle tecnologie e alle competenze presenti nei laboratori di Mak-ER è possibile dare forma concreta ai propri progetti e realizzare piccole serie a costi contenuti, oppure individuare il percorso migliore per produzioni di volume attraverso l'interazione con fornitori specializzati del territorio. Lo spazio dei fablab è a disposizione del territorio e della sua

comunità per ospitare eventi pubblici ma anche workshop e incontri ristretti.
Questi soggetti si inseriscono quindi di fatto tra gli attori dell'ecosistema dell'innovazione regionale, come nuovi interlocutori soprattutto di scuole e imprese del territorio. Da un lato per le scuole diventano luoghi di formazione non tradizionale in grado di ospitare e sperimentare nuove modalità di apprendimento per favorire il passaggio dal knowledge al know-how, dall'aula all'azienda e di stimolare lo sviluppo di competenze trasversali di creatività e pensiero laterale. Dal lato imprese vengono considerati sempre di più laboratori di co-progettazione in grado di facilitare i processi di innovazione di prodotto o di servizio. Per potenziare questi rapporti e sviluppare maggiormente le attività della rete, nel 2018 Mak-ER si sta organizzando per la

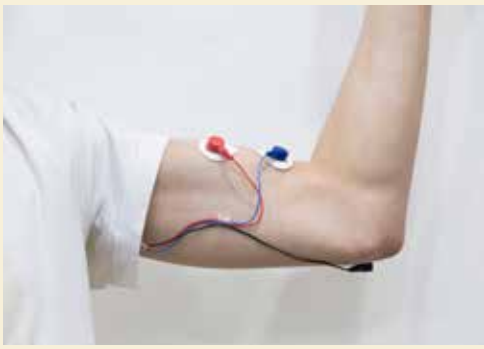
formalizzazione in associazione. Ad oggi Mak-ER è una rete informale e ha un approccio inclusivo, tutti i fablab ed i maker space della regione sono invitati a partecipare se ne condividono il manifesto.
Per informazioni:
Martina Lodi (ASTER), mak-er@aster.it - http://www.mak-er.it/

Un maker di successo, il giovane ravennate Mattia Strocchi

Mattia Strocchi, classe 1998, ora in partenza per l'Olanda dove studierà Computer Science and Engineering a TU Delft, è già un giovane talento riconosciuto a livello internazionale fin da quando frequentava l'ultimo anno dell'ITIS Nullo Baldini di Ravenna.
Ha infatti ottenuto in Giappone due premi nell'ambito della 14esima edizione dell'International Exhibition of Young Inventors - IEYI, manifestazione internazionale dove vengono esposte invenzioni proposte dai giovani di tutto il mondo, nell'ambito della quale Mattia ha rappresentato l'Italia.
In seguito, come vincitore di MakeToCare, contest interno a Maker Faire Rome promosso da Sanofi-Genzyme, è stato in Silicon Valley per esplorare le opportunità, tra investitori, acceleratori di start-up, grandi imprenditori e Università del calibro di Stanford e Berkeley.
Secondo il sondaggio commissionato da italiani.coop, portato a termine in modo combinato da ANSA e Nomisma, Strocchi è stato eletto Italiano dell'anno 2017.
L'invenzione tecnologica che gli è valsa già così tanti riconoscimenti è il progetto ORION, un esoscheletro con elettromiografo. Un tutore applicabile agli arti che, grazie a un doppio dispositivo, aumenta la forza di chi lo indossa aiutandolo così nei movimenti muscolari.
Il dispositivo è costituito da due parti, la prima è una scheda elettronica che permette di visualizzare sul computer i segnali muscolari raccolti tramite elettrodi applicati agli arti, rifacendosi all'esame medico della elettromiografia. La seconda parte è un esoscheletro controllato da un attuatore: in pratica l'attuatore è un sistema meccanico collegato al microcontrollore e all'esoscheletro e si mette in movimento dando più forza all'arto quando gli arriva il segnale che il muscolo si vuole muovere. Attualmente Mattia ha realizzato un prototipo funzionante di un esoscheletro per l'arto superiore controllato sulla base del miosegnale del bicipite.

Mattia, come è nata l'idea di sviluppare questo dispositivo?

Sui banchi di scuola, quando ero al quarto anno dell'ITIS, mi sono appassionato all'elettronica applicata



all'uomo e ho iniziato a documentarmi online attraverso paper universitari sui segnali cutanei con un lavoro puntuale di analisi della problematica e ricerca di possibili soluzioni. Mi sono anche rivolto a due medici: il dott. Callegarini, responsabile del reparto di neurofisiologia clinica, e il dott. Belluati, primario di ortopedia a Ravenna. Per passare poi alla realizzazione pratica del dispositivo biomedico è stato molto importante l'incontro con il Fab Lab di Cotignola.

Che ruolo ha avuto nella tua esperienza il Fab Lab di Cotignola?

Al Fab Lab di Cotignola ho trovato un ottimo supporto tecnico. È grazie al Maker Station Fab Lab se lo scorso anno ho potuto partecipare col progetto Orion al Maker Faire Rome 2016, la fiera europea dell'innovazione e del making. Sono andato a Roma come rappresentante dell'Italia durante la cerimonia di apertura, in qualità di Young Maker (<18) ed è stata una grandissima opportunità. Lì ho conosciuto anche la realtà emiliano-romagnola di ASTER con cui ora sono in contatto.

Quali sono i tuoi obiettivi futuri?

Continuerò a portare avanti l'idea dell'Esoscheletro contribuendo ad un progetto di ricerca già avviato a TU Delft, l'università in Olanda e spero di poter lanciare un mio nuovo progetto entro tempi brevi. Sono giovane e mi piace l'idea di poter creare una start-up. È vero, i rischi e le difficoltà ci sono, ma sono l'unica costante per poter raggiungere risultati mai visti prima.

Che messaggio possiamo dare ai giovani che vogliono occuparsi di innovazione?

Non scoraggiatevi e non perdete mai l'entusiasmo, siate voi a prendere l'iniziativa. Curiosità, predisposizione al rischio e determinazione sono i primi elementi che servono per uscire dalla propria comfort zone e fare qualcosa di mai visto prima. Da studente, so che può capitare di non sentirsi stimolati dall'ambiente che ci circonda e a volte si possono riscontrare difficoltà nel presentare nuovi progetti e iniziative. Poco importa, andate avanti. Un'esperienza che mi ha aiutato enormemente ad allargare i miei orizzonti è stato l'Erasmus+ che ho fatto a Valencia in 4a superiore. Ringrazierò per tutta la vita i professori dell'ITIS che hanno avviato il progetto, mi ha fatto capire l'importanza della contaminazione culturale e del lottare ogni giorno per conoscere nuove persone, luoghi e cose. Ma ripeto: siate voi a prendere l'iniziativa.

WASP – stampanti 3D. Un pezzo di Romagna alla conquista del mondo

WASP–World's Advanced Saving Project è un progetto che nasce nel 2012 a Massa Lombarda (RA) dall'incontro tra Massimo Moretti, titolare di CSP srl (Centro Sviluppo Progetti), e un gruppo di studenti dell'ISIA di Faenza.

Con la volontà di realizzare un mondo migliore, il team WASP inizia un viaggio di "scoperta e sviluppo" alla ricerca di tecnologie per un progresso sostenibile. Il sogno è progettare e realizzare tecnologie per finanziare la costruzione di una grande stampante 3D alta 12 metri, con cui fare case abitabili.

«L'architettura del futuro è una casa

sana, a basso impatto, che genera energia, cibo, ricchezza», ci racconta Massimo Moretti, «come la vespa vasaia che costruisce il proprio nido con materiale recuperato dall'ambiente circostante, WASP è nata con l'obiettivo di sviluppare stampanti 3D dalle grandi dimensioni per realizzare case di materiali naturali e reperibili sul territorio con un costo tendente a zero».

Inizia così la produzione di una vasta gamma di stampanti 3D. Differenti modelli che si affermano per la possibilità di applicazione in molteplici settori: Casa, Cibo, Energia, Lavoro, Educazione, Salute e benessere. Temi che WASP sta sviluppando sotto forma di progetti concreti da realizzare con la tecnologia di fabbricazione additiva.

La filosofia che sta dietro a questo lavoro è la Maker Economy, un modello economico che sorge dal basso e mette al centro i bisogni reali dell'uomo.

Fondando le proprie radici nel mondo dell'Open-source, con l'intento di restituire e mettere in circolazione conoscenze e strumenti, WASP si impegna nella costruzione di una rete di contatti che vogliono mettere le proprie competenze al servizio dell'umanità.

Tra i tanti progetti c'è WASPmed, un gruppo di lavoro che unisce ricercatori e professionisti indipendenti per approfondire le potenziali applicazioni della stampa 3D in campo medico. Con l'obiettivo di fornire le competenze e gli strumenti necessari a realizzare dispositivi medici avanzati, WASP ha creato l'Officina Ortopedica Digitale un prodotto che comprende macchine per l'acquisizione delle forme, di elaborazione dati e di produzione degli ausili ortopedici. Un modello innovativo di officina ortopedica, replicabile, esportabile e impiantabile ovunque, anche in aree in via di sviluppo.

Da poco è stato presentato il Progetto Damasco, che prevede l'installazione in Siria di un laboratorio per la stampa 3D di protesi e ortesi. Un'esperienza avanzata di connessione del sapere medico proveniente dai nostri territori con aree devastate dalla guerra.

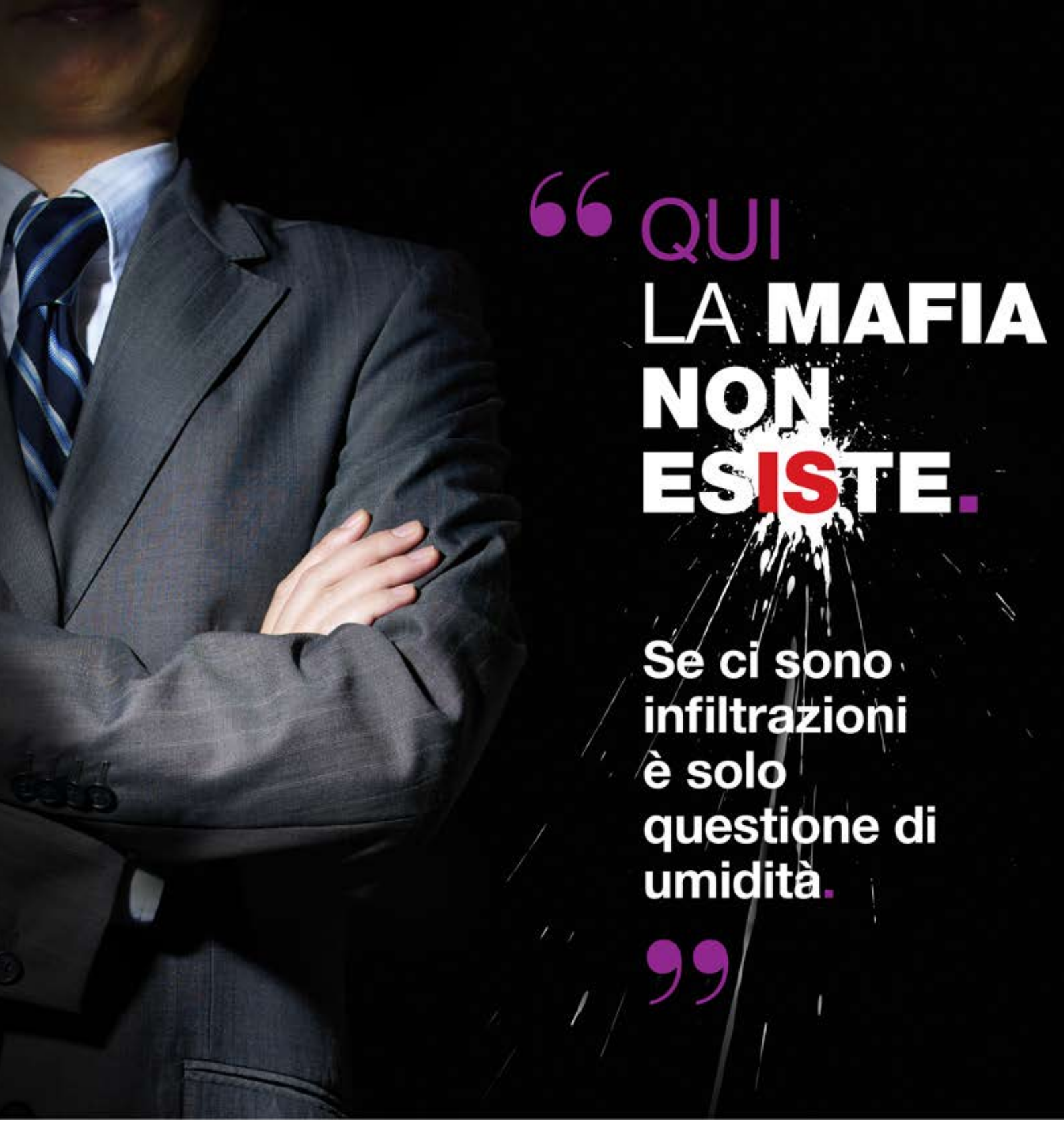
Con le sue stampanti WASP si mette al servizio delle grandi sfide: nel 2017 ha aperto a Massa Lombarda il primo service di stampa 3D multi-materiale dedicato a progetti di grandi dimensioni. Lavori monumentali realizzati attraverso tecnologie di fabbricazione digitale. Una soluzione per i progetti che richiedono molte ore di stampa, con la possibilità di operare in parallelo su differenti stampanti con diverse variabili di volume e di materiale.

L'estate scorsa è stata realizzata la prima scenografia teatrale interamente stampata in 3D. Una struttura imponente che ha fatto da cornice al "Fra Diavolo" di Auber al Teatro dell'Opera di Roma e successivamente al Massimo di Palermo.

Per diffondere la cultura dell'autoproduzione su scala globale è nata la rete dei WASP Hub: vivere l'esperienza WASP in giro per il mondo. Sono spazi di lavoro dotati di un'ampia gamma di macchine per la fabbricazione digitale. Unità operative dislocate sul territorio che creano innovazione condividendo scoperte, progetti, processi, materiali e opportunità di lavoro con la rete degli altri Hub.

Non per ultimo, complice la vicina Faenza, si devono ricordare i progetti sulla stampa 3D di materiali ceramici, da sempre un'area di specializzazione di grande interesse per l'azienda ravennate. Dopo un'importante collaborazione con il Comune di Montelupo Fiorentino per l'esposizione di una riproduzione gigante della testa del David di Michelangelo, realizzata dall'artista Andrea Salvatori con l'ausilio delle stampanti 3D, si punta al prossimo appuntamento con Argillà questo settembre. Si mostreranno le ultime novità nel settore della stampa 3D di argilla, presentando l'ultimo modello di stampante, la Delta WASP 40100 Clay.

Per tenervi aggiornati sull'attività di WASP potete visionare il sito: www.wasproject.it



Cuore e Territorio

Ravenna nel Cuore

in collaborazione con

RAVENNA24ORE.it

Organizzazioni criminali più **diffuse** in **Italia**:

Cosa nostra | Camorra | Sacra Corona Unita | 'Ndrangheta

Il rischio che il tessuto sociale della Romagna subisca infiltrazioni mafiose è molto più di una remota possibilità.

Anche da noi la criminalità organizzata basa il suo successo sulla costruzione di una rete, diffusa e ramificata, di relazioni politiche e socio-economiche.

Affrontare il problema prima che diventi emergenza vera è una priorità.

Il triangolo dell'archeologia

Un triangolo culturale fatto dagli scavi archeologici dell'Antico Porto, dagli splendidi mosaici di Sant'Apollinare in Classe e dal Museo Classis Ravenna che aprirà le sale dal 1 dicembre. Ottocento i reperti che saranno ospitati nel museo, buona parte dei quali venuti alla luce durante gli scavi dell'Antico porto, ma anche in più punti di Ravenna. Mosaici, statue, iscrizioni, anfore, e anche singole tessere o semplice vasellame utili per ricostruire la storia del territorio e trasferirla ai visitatori.
"Con l'apertura di Classis Ravenna – spiega l'assessore comunale alla Cultura Elsa Signorino – giunge a sintesi un percorso molto importante. Viene restituito alla città un edificio di archeologia industriale di pregio, fortemente legato alla memoria collettiva della nostra comunità, e nel contempo allestita un'intera area che a metà degli anni '90 versava in una situazione di pesante degrado.
Il nuovo museo permetterà la conoscenza e la valorizzazione dell'intero patrimonio storico archeologico del territorio attraverso un percorso espositivo innovativo, affascinante e rigoroso capace di coinvolgere e di emozionare i visitatori. Come tutti i musei contemporanei svilupperà una molteplicità di funzioni: attività espositiva, di studio e ricerca, laboratori didattici, laboratori di inclusione digitale per la sperimentazione di start-up innovative.Il tutto con una forte vocazione al territorio".
La sequenza espositiva del Museo Classis si svilupperà attraverso cinque tappe.

> "Il Museo Classis aprirà a dicembre. Con gli scavi dell'Antico Porto e la Basilica di S. Apollinare un mix straordinario"

Le origini: storia e leggenda. Ravenna tra Etruschi e Umbri

Ravenna fu sicuramente interessata, oltre che da un popolamento umbro, ampiamente diffuso nel suo territorio, anche da una pre-

senza etrusca quando gli Etruschi dell'interno di Bologna e Marzabotto, cacciati dai Galli, si riversarono sulla costa adriatica (Spina, Adria, Ravenna e Rimini) per dedicarsi ad azioni di pirateria che in antico era sinonimo di commerci.

Età romana - Una palude, una flotta, una città

Nei primi secoli della dominazione romana Ravenna era una piccola città di non particolare importanza.
Le cose iniziano a cambiare al tempo di Augusto, quando il primo imperatore stabilì che la principale flotta militare per il controllo del Mediterraneo orientale avesse sede proprio a Ravenna. Da questo momento Ravenna diventerà uno dei più importanti porti del Mediterraneo.

Età tarda e imperiale - Centro del potere e crocevia dei commerci

Ravenna diventa una delle più importanti città dell'impero all'inizio del V secolo quando l'imperatore Onorio decide che sarà la capitale dell'Impero d'Occidente e stabilisce qui la sua residenza.
La superficie della città aumenta in maniera notevole, si costruiscono nuove mura e molti monumenti grandiosi. Nasce anche il nuovo centro di Classe, che accoglie un grande porto commerciale, e questa grande area urbana diventa una conurbazione composta da Ravenna, Cesarea e Classe.

Ravenna e Teodorico (493-526)

Alla fine del V secolo Teoderico invade l'Italia alla testa dei Goti e dà vita ad un nuovo regno, la cui capitale è ancora una volta Ravenna.
Il regno goto a Ravenna è un'epoca all'insegna della tolleranza e della coesistenza tra genti diverse: romani (cioè italiani), goti, africani, armeni, palestinesi, e molti altri. Ravenna è un luogo cosmopolita, dove si parlano molte lingue e si praticano religioni differenti.

Ravenna e la conquista bizantina (540)

Nel 535 l'imperatore Giustiniano sferra l'attacco contro l'Italia, per conquistarla. Inizia così la guerra tra bizantini e goti, e molto presto - nel 540 - Ravenna cade in mano ai bizantini. La guerra si risolverà nel 553 con la vittoria dell'esercito imperiale, e Ravenna verrà poi scelta come città principale della provincia d'Italia, annessa all'impero bizantino.
Per la terza volta nella sua storia Ravenna è capitale, e ora si costruiscono alcuni dei suoi più importanti monumenti: San Vitale, Sant'Apollinare in Classe e San Severo.
Ci saranno poi gli approfondimento tematici: Ravenna e il mare, Pregare a Ravenna, Abitare a Ravenna, San Severo, la Fabbrica.
"I materiali archeologici esposti testimoniano l'evoluzione del territorio ravennate – commenta l'architetto Andrea Mandara, curatore del progetto – e la multi etnicità delle sue popolazioni seguendo una 'linea del tempo' che, con apparati grafici e visivi, accompagnerà il pubblico creando uno stretto rapporto tra la storia e i materiali archeologici esposti".
Aggiunge Giuseppe Sassatelli, presidente della Fondazione RavennAntica: "Esistono vari modi di raccontare una storia: l'archeologo lo fa attraverso oggetti, siano essi cose d'uso quotidiano o preziose testimonianze artistiche.
A Classis Ravenna, Museo della Città e del Territorio, lo straordinario racconto di una città attraverso i suoi snodi principali, dalla preistoria all'antichità romana, dalle fasi gota e bizantina all'alto Medio Evo, sarà sviluppato attraverso materiali archeologici il cui valore intrinseco viene esaltato dall'essere proposto in un'ottica unitaria, nonché supportato dai più moderni ausili tecnologici.
Un museo aperto, pronto ad arricchire la sua narrazione di nuove acquisizioni, sempre attivo sul fronte della ricerca e flessibile nella struttura espositiva, in rispondenza ai criteri museologici contemporanei".
Alcuni numeri. Il corso dell'intervento di ristrutturazione e riallestimento è di 22 milioni di euro. L'area espositiva supera i 2800 metri quadrati.
A regime sono previsti 60 mila visitatori con punte di 90 mila in occasione di eventi particolari.
Per il bilancio è ipotizzata una perdita annuale di 264.500 euro, a fronte di una ricaduta sul territorio da entrate turistiche per 1,8 milioni. Oltre a Comune, Stato, Unione europea e Regione, vi è stato il consistente intervento della Fondazione Cassa di risparmio di Ravenna.
"Il Museo Classis è un progetto molto ambizioso – commenta il presidente della Fondazione Cassa, Ernesto Giuseppe Alfieri – e per questo lo abbiamo sostenuto".
Il sindaco Michele de Pascale inquadra il nuovo museo in una precisa strategia turistica. "Con l'apertura del Museo di Classe giunge a compimento un progetto strategico della città.
Si arricchisce ulteriormente un'area di grande prestigio che concentra elementi di evidente attrattività culturale e turistica, come la Basilica di Classe, ora a gestione diretta del Comune attraverso RavennAntica per i sevizi di biglietteria e bookshop in base all'accordo di valorizzazione, l'Antico porto, gli scavi di San Severo e tutta la zona ambientale a sud della località, dalla pineta all'Ortazzo e l'Ortazzino oggetto di un progetto di riqualificazione, così come la stazione.
Classe diventa così una seconda destinazione, oltre la città d'arte, di importantissimo valore culturale, archeologico e ambientale che ci permetterà di allungare la permanenza turistica sul nostro territorio".

Culture ceramiche dal mondo al MIC di Faenza

di Claudia Casali*

Il Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza nasce 110 anni fa e rappresenta oggi un vero e proprio Polo Culturale dedicato alla ceramica declinata in tutti i suoi aspetti: artistico, storico, tecnologico e antropologico.
Il Museo possiede oltre 50 mila pezzi, di cui esposti circa 15 mila; ospita una Biblioteca specializzata contenente oltre 70 mila testi sulla ceramica, un Laboratorio di Restauro attivo sia sul fronte del restauro museale che sulla conservazione dei materiali ceramici, un Laboratorio Didattico fondato da Bruno Munari, che accoglie migliaia di studenti, organizza corsi formativi per insegnati e attività per privati. Al MIC si incontrano culture ceramiche di ogni tempo e luogo, come testimoniano opere provenienti dall'Estremo Oriente, dalla Siria, dall'Iran, dall'Egitto, dalla Turchia, dal Sud America, opere che raccontano la storia di popoli, la loro creatività, le loro abilità tecniche e artistiche, fino ad arrivare agli incomparabili capolavori italiani del Rinascimento, alle opere di Picasso, Matisse, Chagall, Leger, Burri, Fontana e agli innumerevoli esempi di eccellenza che coinvolgono il visitatore permettendogli di vivere un'esperienza davvero unica. Il MIC è quindi un luogo vitale e dalle molteplici attività che nel 2011 l'UNESCO ha riconosciuto quale "espressione dell'arte ceramica nel mondo".
Molte sono le attività che ogni anno vengono organizzate in sinergia con le realtà culturali del territorio (eventi musicali e teatrali, conferenze, incontri con gli autori) e diversa è l'offerta espositiva che spazia dall'antico al moderno, dal contemporaneo all'attualità.
Chiusa la parentesi dedicata alla ceramica degli anni Venti con la mostra sulla Manifattura torinese Lenci, a giugno si inaugura "Ceramics Now", evento dedicato agli artisti contemporanei per celebrare 80 anni del Premio Faenza.
Il MIC infatti organizza dal 1938 il "Concorso Internazionale della Ceramica d'Arte – Premio Faenza", una delle biennali più significative e prestigiose nel campo della ceramica d'arte, che mette in luce le nuove tendenze artistiche e i nuovi linguaggi ceramici provenienti da tutto il mondo. Questa 60ª edizione, ad invito, è stata seguita da 17 curatori internazionali che hanno invitato 53 artisti a raccontare lo stato dell'arte oggi della scultura ceramica. Un tuffo nella contemporaneità per vivere le poetiche e i linguaggi attuali più interessanti. Per l'occasione, nel periodo estivo verranno organizzati eventi serali (concerti, visite guidate, performance, spettacoli animati) per grandi e piccini. La mostra è visitabile fino al 7 ottobre, open day del Museo e celebrazione della Giornata Unesco.
L'arte contemporanea è la protagonista anche del consueto appuntamento autunnale (settembre-ottobre) dedicato alla Settimana del Contemporaneo, un calendario che unisce le progettualità di diverse realtà cittadini operanti sulla contemporaneità, e che vedrà protagonista al MIC Alessandro Roma in una mostra che unisce ceramica, pittura e scultura.

> "Il Museo Internazionale delle Ceramiche, nato 110 anni fa, oggi è un vero e proprio polo culturale"

Affitti IMMOBILI COMMERCIALI

I CONSIGLIATI Ravenna | Bologna

RAVENNA - CENTRO STORICO

AFFITTASI

Via A. Zirardini 6 (tra P.zza Kennedy e P.zza XX settembre)

Negozio di mq. 40 con bagno e antibagno. Discreto stato d'uso, 1 vetrina con saracinesca. **Libero subito.** Classe G _ Ep: 149 kwh/mc
Euro 500,00 + iva mensili

RAVENNA - CENTRO STORICO

AFFITTASI

Via A. Zirardini 10 (tra P.zza Kennedy e P.zza XX settembre)

Negozio di mq. 42 totali con bagno e soppalco. Ottimo stato d'uso: 3 vetrine con saracinesca motorizzata, aria condizionata. Buona visibilità, adatto sia per uso negozio che ufficio. **Libero subito.**
Classe D = Ep = 39,98 kWh/mc Euro 950,00 + iva mensili

RAVENNA - CENTRO STORICO

AFFITTASI

Via Fiume Montone Abbandonato 40 (dietro P.zza Baracca)

Posto auto scoperto all'interno di corte ad uso privato chiusa e sicura. Cancello con telecomando.
Euro 100,00 + iva mensili

Via Pier Traversari 82 (dietro la Basilica di San Vitale)

Posto auto scoperto all'interno di corte ad uso privato chiusa e sicura. Cancello con telecomando.
Euro 100,00 + iva mensili

RAVENNA - CENTRO STORICO

AFFITTASI

Viale Baracca 11 (di fronte a Via D'Azeglio)

Negozio di mq. 55, in posizione di grandissima visibilità. Ottime finiture, impianti autonomi con riscaldamento e aria condizionata. No barriere architettoniche. Possibilità di installare la canna fumaria. Adatto per qualsiasi attività. **Libero subito.**
Classe C = Ep = 27,60 kw/mc Euro 950,00 + iva mensili

RAVENNA - QUARTIERE ALBERTI

AFFITTASI

Viale L. B. Alberti 24/b (a 20 metri da Viale Randi)

Negozio di mq. 41, in posizione di grandissima visibilità, al piano terra con 1 vano, antibagno, bagno, impianti autonomi con riscaldamento e aria condizionata, Ottime finiture. Adatto per qualsiasi attività. **Libero subito.**
Classe C = Ep = 27,73 kw/mc
Euro 1.050,00 + iva mensili

RAVENNA - ZONA V.LE ALBERTI

AFFITTASI

Via Sansovino 41/A

Laboratorio Artigianale / Capannone

adatto per qualsiasi attività, molto indicato per quelle artigianali (anche con vendita diretta), laboratori, magazzino. Mq. 100. Ampio portone di accesso e corte esclusiva. Raggiungibile facilmente. Adiacente parcheggio per auto e piazzale antistante. Uso esclusivo.
Classe E = EP = 52,40 kw/mc Euro 1.150,00 + iva mensili

BOLOGNA - CENTRO STORICO

AFFITTASI

Galleria 2 agosto 3/b
(Piazza XX settembre - di fronte alla Stazione Centrale / Alta velocità)

Locale di 60 mq. commerciali, perfetto come pubblico esercizio, bar o negozio per prodotti di transito. 2 ingressi: Galleria 2 agosto e Piazza XX settembre. A pochi metri dal futuro sottopasso pedonale **Stazione › Via Indipendenza** (Piazza XX settembre), e con uscita sul **Capolinea Creatis Tper Bologna › S. Lazzaro**. **Libero subito.**
Classe D =Ep = 43,23 kw/mc Euro 2.500,00 + iva mensili [per eventuale attività di bar, è richiesto fee di buonentrata da convenire]

ingresso Galleria 2 Agosto

ingresso Piazza XX settembre

Bayart

Acquistiamo immobili commerciali di prestigio 40/150 mq.

info: **Bayart** srl. **0544.37476 - 392.8033667 - marcella.bentini@bayart.it**

Inviare offerte a: **marcella.bentini@bayart.it**

L'inverno si conclude con l'esposizione "Aztechi, Maya, Inca e le culture dell'antica America" (dall'11 novembre al 28 aprile).
Il MIC possiede la più grande raccolta italiana di ceramiche precolombiane, con affascinanti testimonianze provenienti dall'area peruviana – culture Nasca e Chimu –, dal Messico – culture Teotihuacan, Atzeca, Mixteca, Maya –, dal Costa Rica e dal Brasile. La mostra parte dalle ricerche archeologiche ed etnostoriche più recenti e più avanzate per presentare una sintesi degli elementi più affascinanti dell'antica America, presentando una visione complessiva in grado di offrire al visitatore una sintesi dei tratti pan-americani comuni alle diverse culture e, alla stesso tempo, approfondimenti sulle singole culture. L'esposizione sarà corredata da interessanti programmi didattici per adulti, bambini e scolaresche, alla scoperta di mondi lontani.

** Direttrice MIC*

Una rete di eccellenza
le città della ceramica

DI GIUSEPPE OLMETI *

Il Comune di Faenza è sede, da oltre 20 anni, di AiCC, l'Associazione Italiana Città della Ceramica, un soggetto senza fini di lucro, che tutela e promuove, sulla base di una Legge nazionale, la 188 del 1990, la Ceramica artistica ed artigianale tradizionale.
AiCC è nata nel 1999 ed è composta esclusivamente da Comuni riconosciuti dal Ministero dello Sviluppo Economico di "affermata ed antica tradizione ceramica", secondo quanto previsto dalla "Legge sulla Ceramica", Comuni giunti oggi al numero di 40 presenti su 15 Regioni, distribuiti da nord a sud e nelle isole, a dimostrazione di come la ceramica sia un concreto, storico e fondamentale patrimonio, tra i tanti altri, dell'arte e del saper fare italiano.
L'Associazione nei suoi quasi venti anni di attività ha saputo perseguire con efficacia i propri scopi sociali: dalla tutela alla promozione, dalla valorizzazione delle produzioni all'affermazione dell'originalità della cultura della ceramica italiana: il noto evento Argillà Italia è nato per volontà ed azione di AiCC, così come a Faenza è stata ideata e viene gestita la manifestazione nazionale "Buongiorno Ceramica", ovvero la festa diffusa della Ceramica che ogni anno anima l'Italia Ceramica (e da alcuni anni anche altri paesi Europei), nel 3° weekend di maggio, di quasi 500 eventi.
AiCC ha operato attivamente anche a livello internazionale, facendo da "apripista" e contribuendo alla nascita, in altre nazioni europee, di ulteriori Associazioni delle Città della Ceramica: attualmente sono attive in Europa l'AfCC in Francia (che raccoglie 22 città), la AeCC in Spagna (29 Città), la ArCC in Romania (12 Città), la AgCC in Germania (14 Città), la AptCC in Portogallo (15 Città), la AplCC in Polonia (4 Città) e la AczCC in Repubblica Ceca (5 Città) e similari Associazioni sono in discussione in Austria, Croazia, Lettonia, Lituania e Slovenia.
Le Associazioni nazionali collaborano attivamente su progetti di sviluppo e promozione congiunti ed in particolare hanno dato origine dal gennaio 2014 ad un Gruppo Europeo di Cooperazione Territoriale (GECT), "Città della Ceramica", un organismo giuridico pubblico Europeo (quindi più che una Associazione), nel quale sono riconosciute complessivamente ed indirettamente circa 150 Città di tradizione ceramica e che ha sede giuridica in Spagna, ma di fatto sede operativa e di attuazione dei progetti a Faenza assieme ad AiCC.
Recentemente il Gruppo Europeo Città della Ceramica AEuCC ha ideato, elaborato e si è aggiudicato, in qualità di partner responsabile della comunicazione, due importanti progetti Europei: un Erasmus (denominato CERASMUS), che coinvolge Istituti professionali artistico-ceramici di sei differenti nazioni ed un progetto Interreg Europe (CLAY), coordinato dalla Regione Umbria e che coinvolge Regioni ed Agenzie di sviluppo economico di cinque nazioni.
Tornando ad AiCC, è in corso di attuazione, con termine previsto a fine 2018, il progetto Mater Ceramica, finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e coordinato da Confindustria Ceramica con la partecipazione del Centro Ceramico di Bologna e del Museo Internazionale delle Ce-

ramiche in Faenza, e che vede AiCC responsabile del censimento dati relativi a Città e Artigiani, della realizzazione di un portale innovativo, di una indagine economica e di uno studio di marketing commerciale del settore e della ristampa della guida turistica a cura del Touring Club Italiano.
AiCC fin dalla sua fondazione ha visto alla Presidenza amministratori faentini (Donatella Callegari, poi, per oltre 15 anni, l'attuale Senatore Stefano Collina – oggi Presidente del Gruppo Europeo AEuCC – e dal settembre 2017 il Vicesindaco di Faenza Massimo Isola, così come faentino è lo staff tecnico coinvolto, in progressiva espansione ed attualmente composto da 4 persone.

** Segretario Coordinatore di AiCC*
Segretario Generale e Direttore progetti di AEuCC

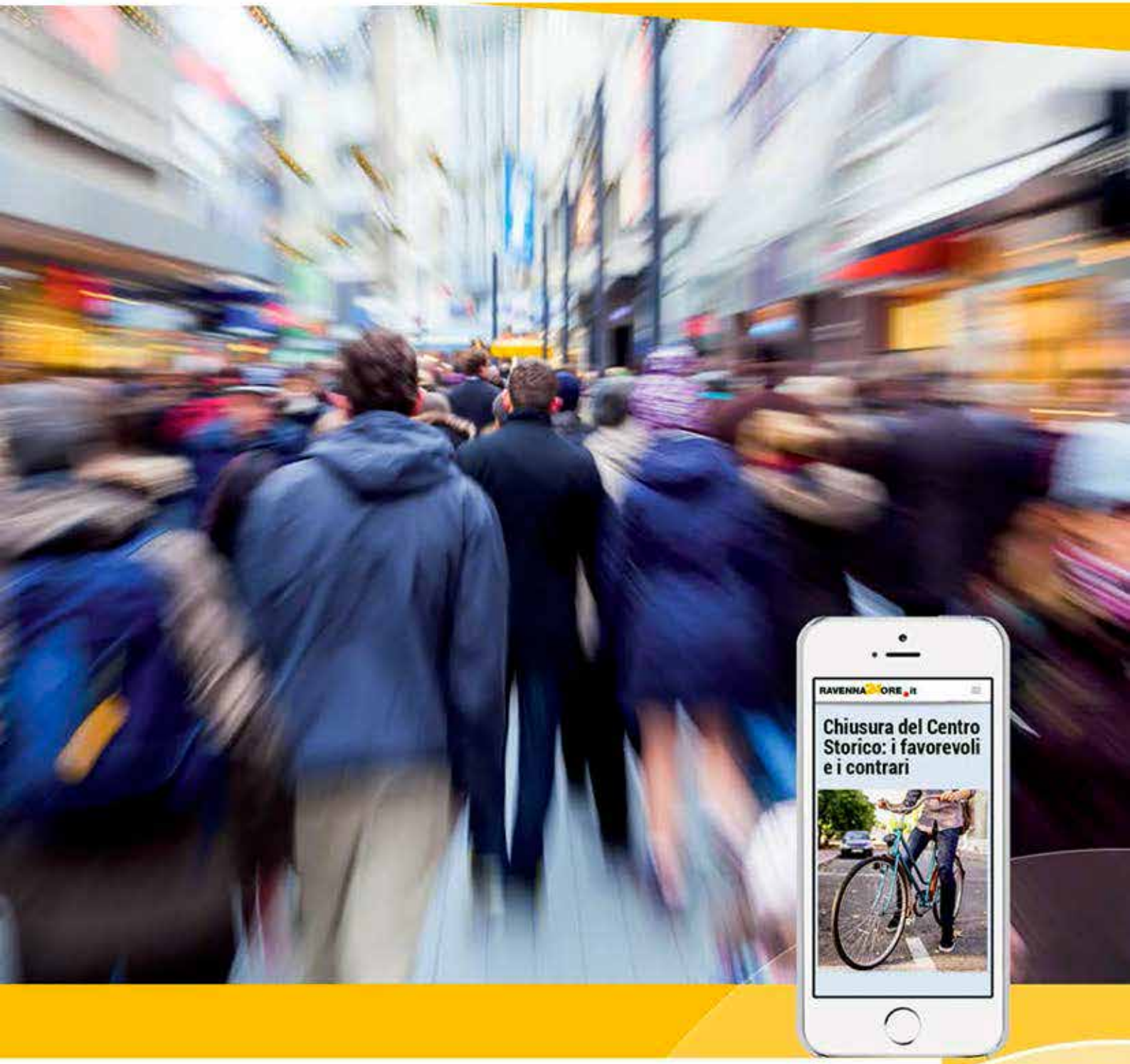
INFO

www.buongiornoceramica.it
www.aeucc.eu
www.cerasmus.it
www.interregeurope.eu/clay

LE CITTÀ DELLA CERAMICA IN ITALIA SONO:

Albisola Superiore, Albissola Marina, Ariano Irpino, Ascoli Piceno, Assemini, Bassano del Grappa, Borgo S.Lorenzo, Burgio, Caltagirone, Castellamonte, Castelli, Cava dei Tirreni, Cerreto Sannita, Civita Castellana, Cutrofiano, Deruta, Este, Faenza, Grottaglie, Gualdo Tadino, Gubbio, Impruneta, Laterza, Lodi, Laveno Mombello, Mondovì, Montelupo Fiorentino, Napoli-Capodimonte, Nove, Oristano, Orvieto, Pesaro, San Lorenzello, Santo Stefano di Camastra, Sciacca, Sesto Fiorentino, Squillace, Urbania, Vietri sul Mare, Viterbo

RAVENNA24ORE.it



leggi quel che succede,

scrivi quello che pensi.

Mi piace

Seguici

+1

Argillà Italia compie dieci anni

di Paola Casta e M. Francesca Minardi*

Alla sua sesta edizione Argillà Italia si sta sempre di più caratterizzando come l'appuntamento di riferimento dell'artigianato ceramico contemporaneo internazionale in Italia. Nata nel 2008 come spin-off dalla manifestazione "madre" francese Argilla, Argillà Italia è diventato uno dei principali festival della ceramica a livello europeo, di grande richiamo per gli appassionati e il pubblico, ma anche un momento importante di incontro e confronto tra gli operatori del sistema della ceramica e un'occasione unica per fare rete a livello nazionale e internazionale.

Dal 31 agosto al 2 settembre 2018 torna a Faenza, capitale mondiale della ceramica, il cui nome Faïence è conosciuto come sinonimo di maiolica.

Un lungo weekend da trascorrere passeggiando lungo le vie del centro storico tra gli stand di ceramisti provenienti da tutta Europa, visitando le numerose mostre organizzate in città, in diversi contenitori: Ridotto e Foyer del Teatro Masini, MIC, Galleria Comunale d'Arte, Sala delle Bandiere, Palazzo Muky, Pinacoteca Comunale, Museo Carlo Zauli, ISIA Faenza e ex Istituto d'Arte per la Ceramica Gaetano Ballardini, oggi sede del Liceo Artistico e del Corso ITS ceramico "Tonito Emiliani". Tanti anche gli eventi collaterali, in altre sedi in città, con spazi privati e pubblici che per l'occasione aprono le loro porte al pubblico con appuntamenti ed esposizioni, in una sorta di circuito off.

I 200 ceramisti selezionati e gli espositori "tecnici" provengono da tutto il mondo: Argentina, Austria, Belgio, Cina, Corea del Sud, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Giappone, Gran Bretagna, Honduras, India, Italia, Lettonia, Malta, Messico, Paesi Bassi, Polona, Portogallo, Repubblica Ceca, Repubblica Slovacca, Romania, Russia, Slovenia,

con il Patrocinio del
Comune di Ravenna

MOSTRA MERCATO

LA Pulce nel Baule

CIRCUITO le Buone Manifestazioni del Riuso & Riciclo

C'è tutti i mesi e anche di più!

per i prossimi appuntamenti guarda su:

lapulcenelbaule.it

lapulcenelbaule

Ravenna
Parcheggio del Pala De André

335.6540559

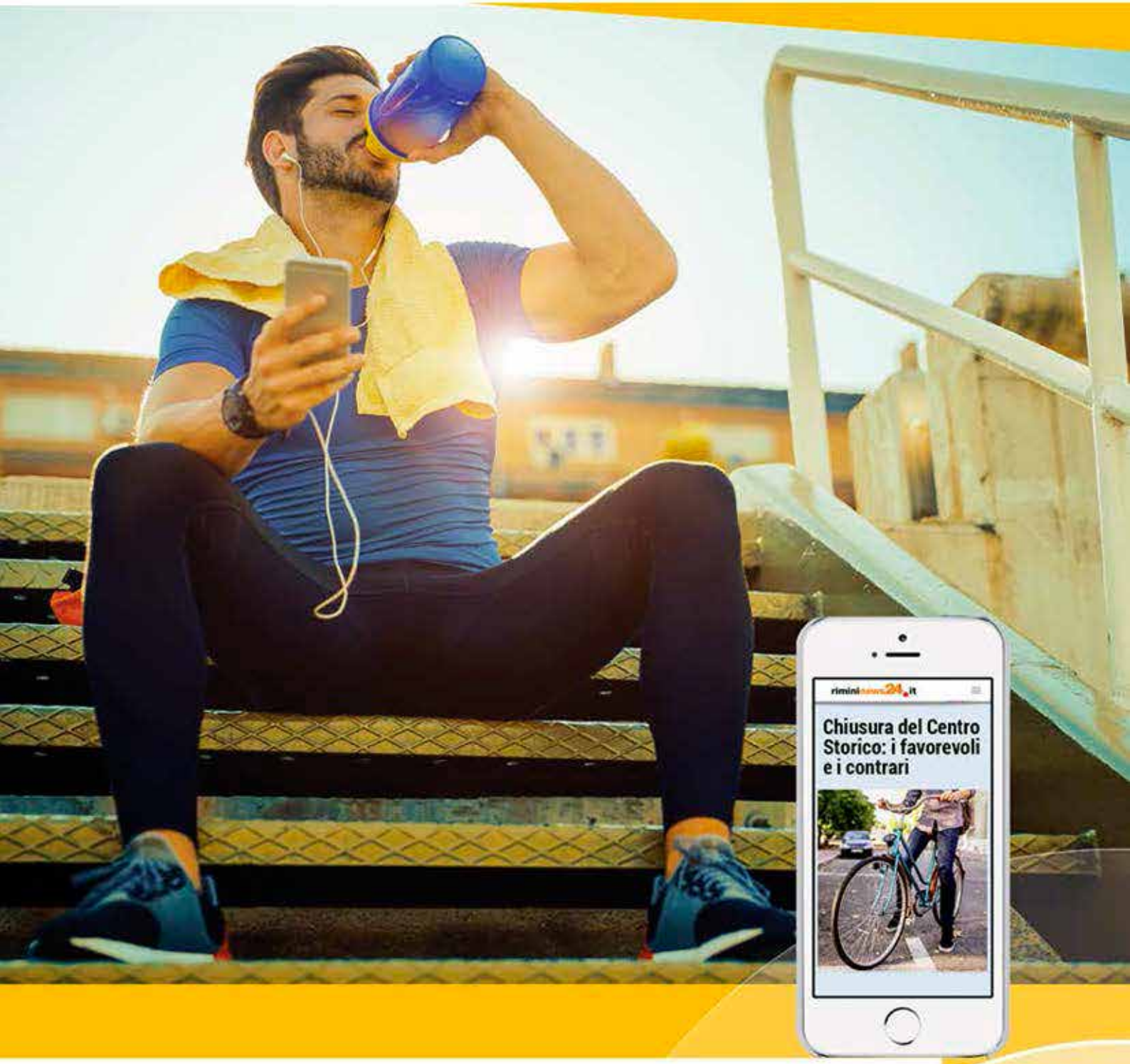
hanno scelto i nostri Mercatini del Riuso e del Riciclo:

Associazione Kalabernò · Associazione Macrahe' Libera...mente · Emergency · Clama · unicef · ADiCA · Oxfam · Pensiero Magico Ravenna · Cuore e Territorio · Nel Sole La Vita · mais onlus · ANT · A.I.S.A. · Associazione arti povere pratello · Parrocchia Santa Maria delle Grazie in Ponte Petra

Spagna, Ungheria, USA.
La Germania, scelta come Paese ospite di questa edizione, sarà presente con un ricco programma culturale. Le mostre e gli eventi ufficiali di Argillà saranno poi importanti per riflettere sullo stato della ricerca più innovativa dell'artigianato ceramico tra arte e design in Europa, a anche per conoscere la tradizione delle storiche manifatture. Non mancheranno anche gli eventi spettacolari: ritornano il Mondial Tornianti, l'avvincente competizione di tornio a cui parteciperanno tornianti provenienti da tutto il mondo, ed EUraku, competizione-evento internazionale dedicato alla tecnica raku; ma vedremo anche Emidio Galassi, con una performance di cottura ceramica, e un grande forno spettacolare all'aperto, progettato e coordinato da Antonio Bonaldi.
Argillà Italia, organizzato dalla Fondazione Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza insieme al Comune di Faenza e in collaborazione con AiCC - Associazione Italiana Città della Ceramica, è diventato ormai un punto di riferimento del settore in tutta Europa.

** Organizzatrici*
Argillà Italia - Fondazione MIC

riminiNews24.it



leggi quel che succede,

scrivi quello che pensi.

Mi piace

Seguici

+1

Feste & sagre dell'Appennino romagnolo

di Maria Elisabetta Ghiselli*

Cucina di qualità, passione, divertimento, cultura dell'identità e delle proprie tradizioni: questi gli ingredienti per il successo delle tante manifestazioni che interessano la provincia di Ravenna.
Sagra, festa, fiera... Sono parole utilizzate quotidianamente per indicare eventi dedicati alla valorizzazione e degustazione (e, in molti casi, riscoperta e conservazione) di prodotti tipici profondamente legati alla tradizione e ad antiche consuetudini. Il termine "sagra" ha origine latina (deriva dall'aggettivo *sacrum* "sacro"); anche l'origine del termine "festa" è latina: viene da *festum* ("ricorrenza sacra", al plurale

"festa"). Così come "fiera" (dal latino *feria* "giorno di festa"); i giorni di festa sono sempre stati l'occasione, oltre che per celebrazioni e festeggiamenti, anche per organizzare grandi mercati, simili a mostre, che potevano durare anche diversi giorni, in cui concludere affari vantaggiosi e accordi economici.

MANIFESTO DELLA SAGRA AUTENTICA

1 - La sagra è parte integrante dell'identità storica di una comunità e di un paese: è da intendersi come connubio perfetto tra l'autenticità gastronomica e le tradizioni del territorio da cui questa proviene. È espressione della cultura materiale del territorio e ha come obiettivo la salvaguardia, la diffusione e la promozione del patrimonio territoriale: in essa si intrecciano gastronomia, cultura, tradizione ed economia. Perché una sagra si possa definire 'tradizionale" deve possedere almeno un passato di legame tra il prodotto e il suo territorio, documentato da tradizione orale e scritta. Tutte le iniziative culturali previste dalla sagra, infatti, devono riflettere l'obiettivo primario della sagra virtuosa, ovvero esprimere cultura e tradizione.

2 - Il cibo, il consumo collettivo e rituale di determinati prodotti carichi di valori simbolici è il motore propulsore della sagra. Il tipo di alimento, il modo di prepararlo e di consumarlo rimandano ad un passato di vita comunitaria e a una cultura alimentare percepita come segno di identità. Per questo la sagra deve somministrare piatti e ricette che abbiano come ingrediente principale il prodotto di cui si fa promotrice.

3 - La sagra non ha finalità speculativa. Non è uno strumento di business e profitto, ma un veicolo di valorizzazione del territorio e della comunità. In questo modo la sagra diventa un'occasione per la comunità locale (operatori commerciali e non) per riflettere sulle proprie origini e sulle proprie risorse. La sagra deve garantire al meglio la tracciabilità, la divulgazione, la conoscenza dei propri prodotti e la trasparenza fiscale. La sagra va intesa come un'opportunità per il territorio: favorisce il miglioramento dell'immagine della comunità, l'orgoglio di una comunità di riuscire a sostenere un evento, di sviluppare nuove conoscenze e capacità, di stimolare lo spirito di partecipazione, aggregazione, amicizia e appartenenza. È uno strumento con cui far conoscere giacimenti dimenticati, ma anche borghi, musei periferici, centri storici, chiese e abbazie. La sagra può costituire anche uno strumento di ricchezza economica nella misura in cui è in grado di realizzare servizi a favore della comunità locale.

4 - La sagra promuove forme di socializzazione e sviluppo collegate alla cultura del cibo locale. Essa risponde al desiderio delle comunità di avere spazi di convivialità e socializzazione. Coinvolge tutto il territorio e le numerose realtà produttive e commerciali locali, nonché i vari operatori del settore enogastronomico, quali produttori, artigiani, cucinieri, ristoratori e baristi. Il benessere e la soddisfazione di tutte le fasce della popolazione, sono essenziali per una sostenibilità nel tempo della manifestazione. La valorizzazione di un prodotto risulta efficace e con ampie ricadute economiche - durature - a vantaggio degli operatori locali, quando viene considerata in una dimensione collettiva, partecipata e condivisa sul territorio e non quando viene concepita tramite azioni estemporanee e promosse dai singoli soggetti anche se legati alla filiera e alle istituzioni. La dialettica tra i contesti favorirà naturalmente un intrecciarsi di creatività e tradizione, contribuendo a trasmettere che il folklore non è fossilizzato, ma in continua evoluzione e rielaborazione. Si auspica quindi il coinvolgimento della comunità nelle attività organizzative, invitando gli abitanti a prendere parte a comitati; incentivando aziende locali e amministrazioni al supporto finanziario e tecnico.

5 - La sagra deve svolgersi in un periodo limitato di tempo, deve essere legata a cicli di produzione e consumo e non può avere durata superiore ai sette giorni. Deve avere luogo nel territorio di origine del suo prodotto, ricetta o trasformazione tipica, in locali e ambienti idonei per la somministrazione che siano ben inseriti nel contesto paesaggistico, anche valorizzando strutture e ambienti tradizionali. Può svolgersi in contesto urbanizzato o in ambito rurale. Può anche prevedere eventi centralizzati ed eventi dislocati presso luoghi di produzione, osterie, ristoranti, enoteche e trattorie, creando una sinergia tra tutti gli attori pubblici e privati coinvolti nella sagra.

6 - La sagra è organizzata e gestita da associazioni senza scopo di lucro, che, in concorso con altri soggetti portatori di interesse a livello territoriale, operano con continuità allo sviluppo e alla promozione della stessa attraverso un comitato. Gli organizzatori della sagra, perché questa possa definirsi tale, devono monitorare che i compiti relativi alla sicurezza degli ambienti e alle norme igienico sanitarie siano svolti con professionalità e responsabilità, assicurando competenza e preparazione del personale volontario. Devono quindi affidarsi a volontari competenti, che si assumano la responsabilità dei compiti affidati. Gli organizzatori devono inoltre impegnarsi a tutelare i volontari coinvolti a livello assicurativo. Il personale ha come obiettivo divulgare informazioni e approfondimenti, ma anche educare i visitatori e sensibilizzarli. Deve possedere competenza, ed essere in grado di dare informazioni corrette sul prodotto, raccontare aneddoti sulla sua storia ed esprime il legame sensoriale con la sua terra. Gli eventuali utili debbono essere reinvestiti in attività a favore della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale.

7 - La sagra deve rispettare il proprio territorio, facendo attenzione all'impatto ambientale e curando in particolare strutture, uso di detersivi biologici e smaltimento rifiuti. Piatti, bicchieri e posate utilizzate in strutture pubbliche devono essere in materiale riutilizzabile, biodegradabile e di riciclo, o di uso comune e tradizionale sul territorio. Deve essere realizzata la raccolta differenziata. Lo smaltimento di liquidi e gas nocivi deve avvenire secondo le norme di legge. La sagra virtuosa deve quindi dimostrare di intraprendere un percorso educativo anche in campo ambientale ed ecologico.

Anche oggi sagre, feste, fiere ecc. rappresentano un importante momento di aggregazione sociale. Recentissimo il *pampleth* "La provincia è sagra - Resistenza culinaria di un mondo in disfatta" (Historica Edizioni) dedicato alle fenomenologia delle sagre di paese da Enrico Dal Buono, giornalista professioni-

IL CALENDARIO 2018 DELLE SAGRE DELL'APPENNINO ROMAGNOLO

Tra le sagre di piena estate va ricordata la 31ª **Sagra della Collina e del Cinghiale**, in programma a San Martino in Gattara (Brisighella) il 28 e 29 luglio e il 4 e 5 agosto 2018: un appuntamento da non perdere per gli amanti della buona tavola e una opportunità per immergersi nel verde delle colline tosco romagnole. Nata nel 1988, questa sagra è l'ideale per sfuggire alla calura cittadina e al traffico della riviera. La parte del leone la fanno gli stand gastronomici: tortelli di ricotta e spinaci, cappelletti e tagliatelle (rigorosamente tirate al mattarello), cinghiale in salmì con polenta, coscia di cinghiale arrosto, carni alla griglia e dolci del territorio. Fin dalla prima edizione, la sagra ha prestato attenzione alle esposizioni di artigianato e di antiquariato, ospitando anche percorsi di pittura, ceramiche e fotografia.

Dal 17 al 22 agosto si tiene a Reda, tre minuti da Faenza, la ventesima edizione della **Sagra del Buongustaio**: sei giorni di festa all'insegna della buona cucina e del divertimento, con una particolare attenzione al prezzo. Il consueto spettacolo di fuochi artificiali sarà ancora più bello per festeggiare l'edizione del ventennale.

Ma è soprattutto l'autunno la stagione che si presta come atmosfera ideale per vendere e comprare i prodotti della terra e per radunarsi intorno alle pietanze tipiche della tradizione, preparate secondo ricette tramandate nei tempi e i cui ingredienti sono ottenuti grazie alla cura degli abili coltivatori, allevatori e agricoltori delle nostre terre.

La **Sagra Andem a Treb a Sa'Bis** torna per il sesto anno consecutivo, dal 2 al 5 settembre, a San Biagio di Faenza, circondata dalle verdi colline preappenniniche: in primo piano, i sapori tipici della cucina romagnola e la musica.

A Sarna, dal 14 al 16 settembre, si tiene la 17a **Festa dei Sapori d'Autunno**, presso un'antica Pieve posta nella campagna a monte di Faenza, dove le ultime colline si perdono nella fertile pianura ricca di frutteti. Dedicata inizialmente all'incontro con gli ex parrocchiani che si ritrovavano il terzo weekend di settembre, la sagra è cresciuta negli anni arricchendosi di nuove proposte che incontrano i diversi interessi dei visitatori. Il programma prevede infatti spettacoli musicali, giochi e attrazioni per i bambini, una mostra su aspetti della vita romagnola di un tempo e una pesca di beneficienza. L'organizzazione è affidata alla disponibilità e all'impegno di tanti volontari, parrocchiani e amici, che prestano la loro opera nei vari settori della festa.

Da giovedì 20 a lunedì 24 settembre, presso il Circolo Campagnolo di Pieve Cesato (Faenza) si svolgerà la ventisettesima edizione della **Festa d'Autunno**. Un momento di straordinaria aggregazione, che ha sempre riscontrato una grande partecipazione, a cui collaborano attivamente e volontariamente oltre 250 persone, che colgono l'occasione di trovarsi assieme per la realizzazione di questa bellissima manifestazione, che coniuga la gioia dello stare insieme al piacere del divertimento e del mangiar bene. Per quanto concerne il reparto gastronomico, il piatto forte resta assolutamente l'agnello allo spiedo, specialità unica e inimitabile.

Le sagre di ottobre parlano di castagne, tartufo, uva, vino, birra, polenta, pesce, agnellone e castrato, frutti del sottobosco e frutti dimenticati. Ma anche di mercatini, motori, minatori, musica e spettacolo, ricorrenze religiose, e quel tocco di noir e horror a metà strada tra il profano e il sano humor nero.

Borgo Rivola alla **Sagra della Zucca e dell'Uva Bacarona**, dalle ore 18.00 di sabato 7 ottobre alla sera di domenica 8 ottobre, presenta un menu accattivante: tris di pasta fresca ripiena (tortelli di zucca, marroni e patate) oppure tanti altri primi fatti in casa e tirati con il mattarello, carne alla brace e dolci.

A Casola Valsenio (insignita ufficialmente del riconoscimento di "Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati") nei due week end, dal sabato pomeriggio alla domenica sera, 7-8 e 14-15 ottobre, in occasione della **Festa dei Frutti Dimenticati e del Marrone**, saranno portati in tavola frutti dai nomi ormai quasi sconosciuti - avellane, mele della rosa, pere spadone, pere volpine, sorbe, azzeruole, nespole, prugnoli, marroni, corniole, melegrane, uva spina, corbezzoli, noci e giuggiole… - serviti freschi, in confettura o impiegati come ingrediente base di tante golose ricette.

Tre i concorsi ai quali partecipare: per la miglior confettura casalinga, il miglior dolce di marroni e il miglior allestimento degli espositori ("bancabella"). Recuperare le antiche tradizioni contadine per la salvaguardia degli alberi da frutto significa incentivare quanto più possibile la coltivazione di queste piante. Anche i ristoranti locali propongono appositi menù, disponibili per l'intero autunno, con la "Cucina ai frutti dimenticati".

Il 7, 14 e 21 ottobre 2018, a San Cassiano ha luogo la **Sagra della Polenta**.

sta di origini ferraresi, che sostiene che è proprio nelle occasioni della tavola offerte da una periferia – da cui l'autoctono spesso di allontana e che lo straniero arriva a far propria – che l'italiano, in un mondo ormai post-ideologico, dopo il crollo degli ideali politici e sociali, finisce per ritrovare la propria identità nei più antichi e spontanei tra i rituali: le sagre appunto, definite dall'autore "feste di partito senza partito".

Qui i piatti sono preparati al momento e, normalmente, i prezzi sono inferiori rispetto alla consumazione in un locale chiuso; e anche ristoratori e baristi, che ogni anno si lamentano puntualmente per la concorrenza, in realtà utilizzano questa occasione per proporre, a loro volta, menu speciali dedicati ai prodotti tipici a prezzi ridotti. Le sagre costituiscono infatti un ottimo veicolo di valorizzazione del

San Cassiano si trova lungo la strada Provinciale 302 Faenza-Firenze, alcuni chilometri dopo Brisighella in direzione della Toscana, ed è facilmente raggiungibile in auto e anche con i comodi treni della storica linea Faentina.
La polenta: un piatto tipico semplice e buono, che si accompagna con tanti altri alimenti, divenuto un piatto tipico locale per eccellenza in virtù del fatto che in ogni famiglia si coltivava il grano da trasformare in pane e il mais da trasformare in farina dorata. In certe epoche la polenta ha rappresentato l'unico piatto disponibile, poiché altri alimenti, come la carne, rappresentavano un lusso che non sempre ci si poteva permettere e le uova venivano raccolte e scambiate al mercato con altri beni di prima necessità, come scarpe e vestiario.
I tempi di preparazione di questo piatto sono al giorno d'oggi incompatibili con i ritmi di vita moderni. Ma la particolarità della Sagra della Polenta consiste proprio nella capacità di rimettere a tavola insieme le generazioni più vecchie con quelle giovani.
A Brisighella, presso il Parco Ugonia, domenica 22 ottobre è in programma la **Sagra della Porchetta di Mora Romagnola**, che offre la grande opportunità di apprezzare una delle eccellenze romagnole, la carne di un maialino dal pelo lungo e scuro, tanto diffuso nell'Appennino, da Ravenna a Rimini, fino agli anni '50, poi tristemente scalzato da altre specie, caratterizzate da una crescita più veloce e carni più magre. Finché sul principio degli anni '80 Mario Lazzari, piccolo allevatore di Faenza, volle recuperare il sapore inconfondibile della carne e degli insaccati di mora, impegnandosi a riscattare i pochi esemplari superstiti e sperduti sul crinale appenninico; in seguito, diversi allevatori decisero di riallacciare la filiera e dedicarsi all'allevamento di questa razza pregiata. Oggi la mora romagnola, molto apprezzata dai consumatori per le sue carni compatte, tenere e gustose, è diventata Presidio Slow Food e prodotto DOP.
Domenica 29 ottobre, sempre a Brisighella, ha luogo la **Sagra dell'agnellone e del castrato**, 21ª edizione, seconda tappa di una gustosa rassegna dedicata alla produzione autoctona delle carni appenniniche. Brisighella concentra le sue attenzioni su agnellone e castrato, prodotti che devono rispondere a rigidi disciplinari di produzione, ottenuti da bestie allevate al pascolo e nutrite con erbe fresche, granaglie e cereali. Si potranno assaggiare le ricette proposte nello stand gastronomico o acquistare carni pregiate.

Il 31 ottobre 2018 tornerà lungo le vie di Riolo Terme il 26° **Halloween-Samhain Capodanno Celtico**. Mentre ovunque si festeggia Halloween secondo la più diffusa e commerciale tradizione americana, Riolo Terme rievoca le radici più antiche e nostrane, paradossalmente meno conosciute, di questa ricorrenza che in Italia appare erroneamente recente. Di certo Halloween arrivò in Italia con le invasioni celtiche, quando era ancora Samhain, che letteralmente significa "la fine dell'estate" e corrispondeva alle celebrazioni in onore di quello che i celti consideravano il nuovo anno. Vuole la tradizione che proprio in questo fatidico momento di transizione, i morti, ossia coloro che hanno già sperimentato la transizione più grande nella vita di ciascuno di noi, si riavvicinino alla terra e al mondo dei viventi.
A partire dalle ore 17 Riolo si avvolgerà in un'atmosfera quasi irreale: antichi villaggi celti riprenderanno vita riprodotti con dovizia di particolari, i druidi ci condurranno attraverso i riti sacri dell'accensione del fuoco e le imponenti forze del male si scontreranno in un duello spettacolare con le forze del bene. Uno spettacolo continuo e coinvolgente, con centinaia di figuranti ed artisti e un gran finale in cui il male perirà tra le fiamme. Mercato a tema e menu speciali accompagneranno uno spettacolo davvero indimenticabile.

Per le quattro domeniche di novembre, il borgo medioevale di Brisighella ospita gli appuntamenti più golosi dell'autunno: la prima domenica è dedicata alle saporite carni del suino, la seconda ai ritrovati sapori dei frutti dimenticati e del formaggio stagionato, la terza al pregiato tartufo bianco e nero e l'ultima al gusto unico dell'olio nuovo.
Domenica 4 novembre la "**Sagra delle Delizie del Porcello"** ripropone l'antico rito che si svolgeva nell'aia di ogni casa colonica con l'uccisione del maiale e la lavorazione della carne da parte di abilissimi norcini. Si possono assaggiare gustose specialità: ciccioli, coppa di testa, prosciutti, salsicce e dolce al migliaccio. L'11 novembre si tiene la **"Sagra della Pera Volpina e del Formaggio**

territorio.
A Montecatini nel 2009, in occasione della quarta edizione di Territori in Festival, un gruppo di esperti coordinati dal "gastronauta" Davide Paolini ha presentato un primo "Manifesto della sagra autentica": un insieme di linee guida per regolamentare e fornire un giusto riconoscimento a chi promuove appuntamenti nel segno di una cultura alimentare percepita come segno di identità. Il Manifesto delinea una serie di parametri in una logica che sposta la gestione delle sagra dalla sola Pro Loco o dall'associazione di volontari ad un comitato in cui saranno presenti anche i ristoratori e i produttori, così da coinvolgere realmente tutte le realtà di un territorio per valorizzare appieno l'offerta legata al prodotto tipico.

Uff. Promozione e comunicazione
Cciaa Ravenna

Stagionato": le pere volpine, un frutto tipico della Valle del Lamone, vengono consumate bollite, cotte in acqua o vino, oppure al forno. Domenica 18 novembre la **"Sagra di Sua Maestà il Tartufo"** abbina il pregiato tubero, il prodotto più ricercato della collina faentina, ai piatti tipici della tardizione: in vendita il "bianco autunnale" che emana un profumo particolarmente intenso, e il tartufo "nero". La 56esima edizione della **"Sagra dell'ulivo e dell'olio",** che ha luogo domenica 26, celebra e promuove i ricercati olio extravergine "Brisighello"e "Nobil Drupa". L'olio d'oliva brisighellese, già in epoca romana conosciuto ed apprezzato, ha mille declinazioni come ingrediente, contorno, condimento.
L'**Antica Fiera di San Rocco** (Faenza, 4 novembre) affonda le sue radici nel XIV secolo e si è svolta ininterrottamente, salvo le sospensioni dovute a guerre, cambiamenti politici ecc. Ogni prima domenica di novembre, la zona più antica di Faenza si anima accogliendo decine di migliaia di visitatori. Nel Borgo Medioevale, le rievocazioni storiche con gli antichi mestieri, i combattimenti e altre situazioni, calano i visitatori nell'atmosfera magica di altri tempi. Vari eventi storico-culturali saranno legati al tema dell'edizione in corso, che nel 2018 celebrerà il 50° anniversario del Premio Europa alla città di Faenza.
A Granarolo Faentino, nel mezzo dell'estate di San Martino, dal 7 al 12 novembre 2018 torna la **Festa Paesana di Ambiente e di Caccia**, giunta alla 37a edizione. Con questa manifestazione si punta in particolare a valorizzare la richezza umana e culturale della comunità e a promuovere il rispetto per le tradizioni popolari. Il protagonista resta il cinghiale "alla Granalorese", cotto nell'ampio spiedo, ma ci saranno anche tortelloni, garganelli, tagliatelle al ragù di cinghiale, lepre e funghi, somarino con la polenta e dolci tipici, tra cui il "migliaccio". Sul fronte culturale verranno proposti incontri, esposizioni artistiche, artigianali e della cultura locale, mentre le serate saranno allietate da musica popolare e tradizionale romagnola.
Si rinnova a Castelbolognese, l'11 novembre, il tradizionale appuntamento con la **Festa de Brazadel d'la Cros e del Vino novello**. La manifestazione si prefigge di promuovere e valorizzare i prodotti enologici del territorio, e, in particolare, di mantenere viva la tradizione della "Brazadèl d'la cros", un prodotto tipico che alcuni panificatori Castellani continuano a produrre secondo l'antica ricetta.
L'annuale **Sagra di Sant'Andrea in festa** si terrà dal 23 al 26 novembre a S. Andrea in Panigale, località che sorge a sei chilometri da Faenza in direzione di Granarolo. Si festeggia il santo patrono, S. Andrea, fratello di San Pietro, venerato non solo dalla chiesa cattolica ma anche da quella ortodossa e patrono di Scozia, Russia, Romania, Grecia, Prussia e delle città di Empoli e Amalfi, oltre che di marinai, cantanti e pescatori. Ai riti religiosi si accompagna come sempre l'aspetto enogastronomico. Stuzzicanti novità gastronomiche vegetariane sono gli strozzapreti con delicata salsa alla zucca, l'ambito gobbo fritto e il "piattone d'autunno" con pizza fritta, piadina al formaggio, fichi caramellati, fagioli, cipolla, marmellata dolce, noci, carote e verza. Il venerdì è dedicato alla fiorentina di scottona, mentre il lunedì si tiene la serata della paella di mare.
Sagre e feste sono diventate appuntamenti sempre più attesi ed apprezzati. Tanto che si va verso la definizione di "sagra d'Autore" per le manifestazioni che utilizzano materie prime e fornitori del territorio e cucinano seguendo rigorosamente le ricette della tradizione.

Calendario Storico l'Italia com'era

I CALENDARI PIÙ BELLI DELLA TUA CITTÀ

Una collana di 38 eleganti calendari da collezione con pregevoli foto d'epoca.

Un raffinato viaggio nella storia e nel tempo.

Un piccolo, ma prezioso regalo, per te e per chi vuoi.

Calendario Storico l'Italia com'era / collana 2019

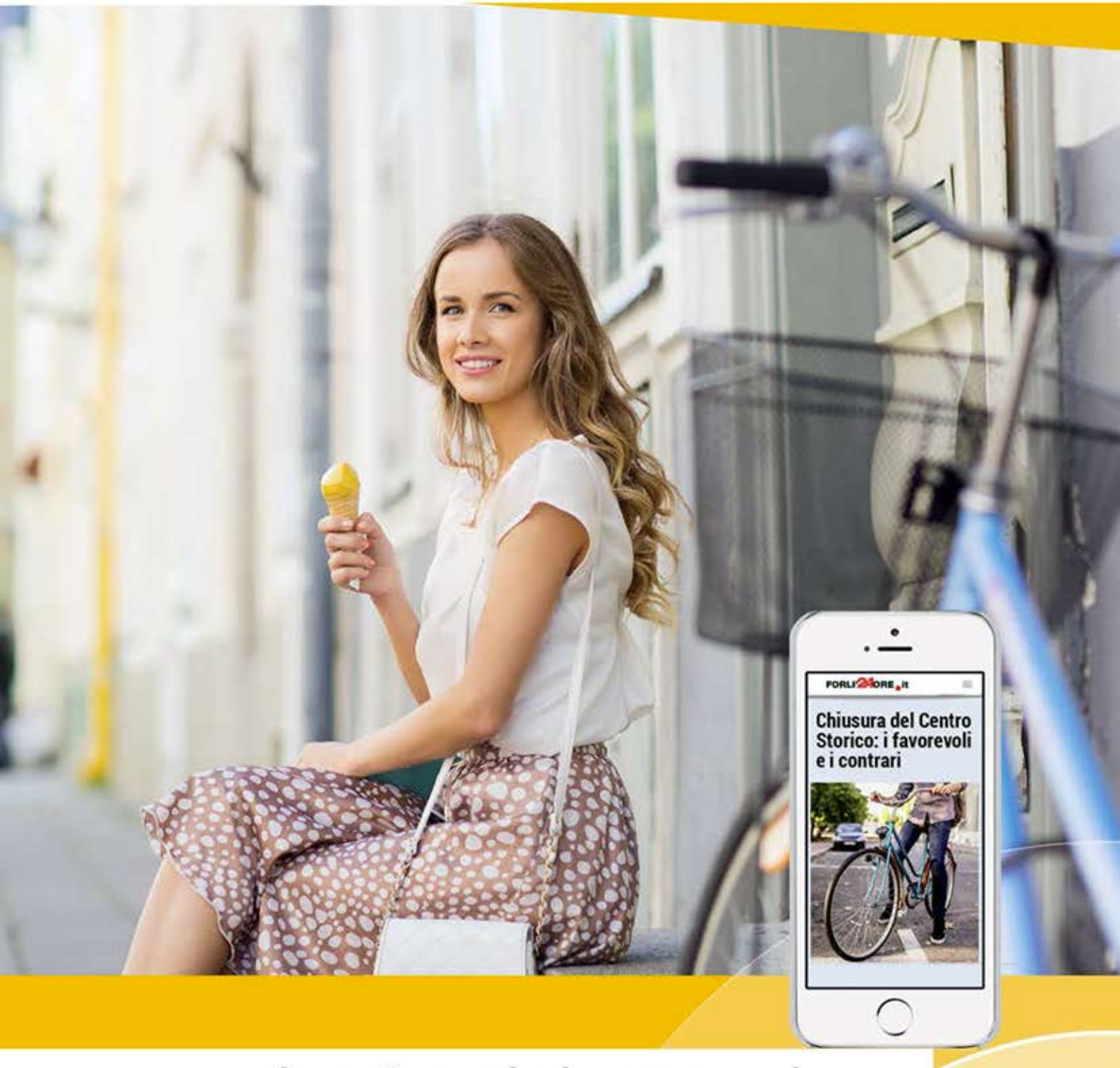
Ancona | Ascoli Piceno | Bari | Bologna | Cesena | Chieti | Faenza / Lugo | Fermo | Ferrara | Firenze | Forlì | Genova | Imola | L'Aquila | Macerata | Milano | Modena | Napoli | Padova | Parma | Perugia | Pesaro | Pescara | Piacenza | Prato | Ravenna | Reggio Emilia | Rimini | Roma | Rovigo | San Marino | Teramo | Terni | Torino | Treviso | Venezia | Verona | Vicenza |

Archivio Italiano Cartoline Postali Storiche

www.calendariostorico.it

questo autunno nelle edicole della tua Città

FORLI'24ORE.it



leggi quel che succede,

scrivi quello che pensi.

Mi piace

Seguici

+1

Certo,

abbiamo anche ottima

Radio & Televisione.

7 GOLD

RETE 8 VGA

NUOVARETE

STUDIOPIU' The Dance Station

70 80 RADIO

antenne BAYERN ITALIA

PUNTO RADIO

RADIO ITALIA 60

Radio SPORTIVA Raccontiamo Emozioni

RADIOGAMMA

PUBLIMEDIA ITALIA

multimedia agency

Publimedia Italia, concessionaria di pubblicità, vi offre un portfolio completo di media, da scegliere e combinare nel modo più personalizzato ed efficace. Consulenza, programmazione, creatività, su misura per ogni realtà aziendale.

CINEMA STAMPA WEB RADIO TV EVENTI Servizi di Agenzia

Piazza Bernini 6 Ravenna ☎ 0544.511311

info@publimediaitalia.com www.publimediaitalia.com