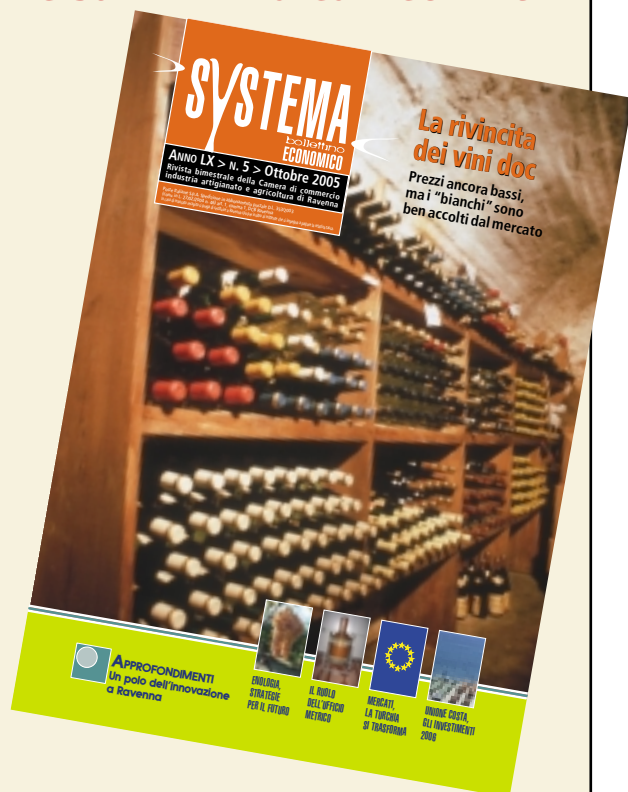




CAMERA DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
RAVENNA

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



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

- firma digitale e carta nazionale dei servizi (C.N.S.)
- registro imprese on line (Telemaco)
- arbitrato e conciliazione
- legalmail (la posta elettronica con valore legale)

SYSTEMA

bollettino
ECONOMICO

Periodico bimestrale della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Ravenna
Anno LX numero 6 dicembre 2005
Poste Italiane S.p.a. Spedizione in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1 DCB Ravenna.

Reg. Tribunale di Ravenna Decreto n. 418 del 21/05/1960

Tiratura 15.000 copie

Direttore Gianfranco Bessi

Presidente Camera di commercio di Ravenna

Direttore responsabile Paola Morigi

Segretario generale

Camera di commercio di Ravenna

Gruppo redazionale

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

Segreteria di redazione

Valeria Giordani

Tel. 0544 481471 Fax 0544 481407

ufficio.comunicazione@ra.camcom.it

Alessandra Del Sordo

Tel. 0544 481404 Fax 0544 481407

alessandra.del.sordo@ra.camcom.it

Hanno collaborato a questo numero:

Eraldo Baldini, Alessandro Battaglia, Pier Giorgio Carloni, Tiziano Cericola, Vittorio Ciocca, Andrea Corsini, Delio Mancini, Pina Macri,

Foto

Ascom, Autorità Portuale, Comune di Cervia, Giampiero Corelli, Parco della Salina di Cervia, Provincia di Ravenna, RavennAntica, Unione Prodotto Costa,

Coordinamento redazionale

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

Progetto grafico

Tuttifrutti - Ravenna

Impaginazione e fotoritocco

Full Service - Ravenna

Pubblicità

PUBLIMEDIA
I T A L I A

P.zza Bernini 6 - Ravenna

Tel. 0544 511311 Fax 0544 511555

info@publimediaitalia.com

www.publimediaitalia.com

Iscrizione R.O.C. 3083

Stampa

Tipografia Moderna - Ravenna

Direzione e amministrazione

Viale Farini, 14 48100 Ravenna

Tel. 0544 481311 Fax 0544 481500 c.p. 370

www.ra.camcom.it

Per segnalare errori nell'indirizzo postale a cui viene inviato **Systema**, mettersi in contatto con

Ufficio Studi

Camera di commercio di Ravenna

fax 0544 481500

studi@ra.camcom.it



DICEMBRE 2005



**PORTO DI
RAVENNA**

- > 5 < **EDITORIALE**
Statistiche e impegni precisi di **GIANFRANCO BESSI**
- > 6 < **NAUTICA**
Nautica, le dinamiche di un settore di **NATALINO GIGANTE**
- > 10 < **ECONOMIA**
Fare sistema per nuovi traguardi di **PAOLA MORIGI**
- > 15 < **PROFESSIONI**
Capitaneria al femminile
- > 16 < **INTERNAZIONALIZZAZIONE**
Eurosportello, i progetti 2006 di **PINA MACRÌ**
- > 22 < **ECONOMIA**
Ripresa ancora timida
-  **APPROFONDIMENTI**
Un "paniere di tipicità"
- > 34 < **ORDINI, ALBI E COLLEGI**
Venture capital e private equity di **TIZIANO CERICOLA**
- > 41 < **DIVERTIMENTO**
Un sito per vivere la notte
- > 44 < **CURIOSITÀ**
C'è sale e sale di **VITTORIO CIOCCA**
- > 51 < **PIACERI**
L'Epifania le feste porta via... di **ERALDO BALDINI**
- > 53 < **LIBRI**
Torna il giovane scrittore di Casola di **ERALDO BALDINI**
- > 54 < **CULTURA**
Il marchio va in porto di **PIER GIORGIO CARLONI**



Gli ultimi giorni prenatalizi sono stati caratterizzati da diverse inchieste sulla qualità della vita nel nostro Paese.

Il Sole 24 Ore, Italia Oggi, l'Istituto Tagliacarne per conto di Unioncamere hanno fotografato l'Italia utilizzando i più svariati parametri: dal benessere economico ai servizi, dall'ambiente alla criminalità.

In tutte queste classifiche la provincia di Ravenna ottiene importanti risultati: il Sole 24 Ore la pone addirittura al quarto posto in Italia. Un elemento senza dubbio positivo è dato dalla crescita del valore aggiunto procapite, che in un anno è aumentato da 24.229 a 24.598 euro per l'istituto Tagliacarne e a 25.574 per il Sole 24 Ore. Una crescita c'è quindi stata, ma inferiore a quelle di altre importanti realtà del Nord Italia.

In realtà, la performance messa in risalto dal rapporto Tagliacarne è che la provincia negli ultimi dieci anni è balzata dal trentunesimo al tredicesimo posto.

Per il futuro penso che la differenza starà nella capacità di mantenere in equilibrio i settori economici portanti della provincia e di puntare con maggiore decisione sul porto.

Il recupero, dopo la grave crisi dei primi anni Novanta, è quindi completo. La buona prestazione

del nostro territorio non ci stupisce più di tanto, perché teniamo continuamente monitorata la situazione. E le istituzioni, dalla Provincia al Comune capoluogo fino ai piccoli Comuni, le associazioni di categoria, i sindacati e le realtà che operano nel volontariato e nella cultura, sono abituate a confrontarsi e a trovare strategie per risolvere le situazioni di difficoltà.

Coesione sociale e concertazione, continuano ad essere sono gli strumenti vincenti per restare nell'élite dei territori ricchi d'Italia.

A conferma di questi risultati vi è che le esperienze del sistema Ravenna vengono spesso prese come modello. Non è un caso se le istituzioni locali si presentano unite ai tavoli nazionali dove si discutono le strategie e le scelte che riguardano i territori. E qui si apre un altro capitolo.

Le posizioni alte delle classifiche devono farci mantenere i piedi ben saldi a terra e, soprattutto, devono darci una spinta maggiore per affrontare le situazioni difficili. Ne cito tre: chimica, agricoltura, tessile e abbigliamento.

Tre settori dove la preoccupazione è molto forte, dove si perdono continuamente posti di lavoro e professionalità, la vera ricchezza di un territorio.

È a queste situazioni problematiche dobbiamo dedicare sempre di più i nostri sforzi accanto ad una capacità progettuale che delinea il futuro economico della provincia di Ravenna.

Siamo a fine anno e colgo l'occasione per formulare a tutti gli abitanti della nostra provincia i migliori auguri di Buone Feste all'insegna della serenità.

Gianfranco Bessi, Presidente della Camera di commercio di Ravenna



La recente presentazione degli esiti di un'analisi compiuta nella filiera della nautica da diporto nelle province di Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, ha offerto lo spunto per soffermarsi a "leggere", grazie a strumenti di benchmarking e di animazione territoriale, le dinamiche di un settore che sta vivendo una fase di importante sviluppo, nonché la possibilità di riflettere sui passi che sono stati compiuti e sul cammino ancora da intraprendere.

Questa iniziativa si inserisce nel contesto di iniziative e impegni a supporto delle imprese di questo importante settore della nostra economia regionale, che rappresenta punti di eccellenza soprattutto in questa parte della Romagna e che esprime il meglio della nautica a livello nazionale ed internazionale.

Sulla sponda adriatica, infatti, hanno trovato terreno fertile tutta una serie di importanti ricerche ed iniziative che hanno contribuito ad individuare i principali bisogni delle imprese e le criticità di un settore in forte evoluzione: aree produttive, posti barca, competenze, formazione, promozione e acquisizione di innovazioni tecnologiche.

Altre problematiche, inoltre, riguardano i rapporti fra il mondo economico ed imprenditoriale e gli ambienti istituzionali. Come Camera di commercio abbiamo attivato diverse iniziative, soprattutto nell'ultimo biennio, affinché il ragionamento sul settore portasse ad esiti concreti.

In questo contesto è doveroso un richiamo al protocollo d'intesa, firmato pochi mesi fa, a sostegno del comparto della nautica da diporto delle province di Ravenna e Forlì. Erano presenti, oltre ai sindaci Vidmer Mercatali e Nadia Masini, rappresentanti della amministrazioni provinciali, delle rispettive Camere di commercio e delle associazioni imprenditoriali operanti sulle due province. Il protocollo sottoscritto, riconoscendo i positivi segnali di crescita manifestati dal settore, nonostante l'attuale momento di congiuntura economica non favorevole, prevede l'attivazione di una serie di misure per favorire lo sviluppo delle rispettive realtà produttive e per innalzare il livello di innovazione e competitività sui mercati internazionali. A tale scopo sono stati istituiti appositi "tavoli di lavoro" in grado di esprimere soluzioni importanti ed efficaci a temi quali la ricerca e l'innovazione, la formazione, la logistica e le infrastrutture.

A tutto ciò va aggiunto l'impegno

prioritario delle due Province al fine di attivare i contatti con Regione e Ministeri, finalizzati al riconoscimento giuridico-formale di un vero e proprio "Distretto", per meglio cogliere le opportunità di sviluppo del comparto e del territorio.

Un'altra importante iniziativa, svoltasi nel giugno scorso, è stata la seconda edizione di Nautica Med. L'evento, previsto nell'ambito dell'intesa operativa Ice-Unioncamere nazionale, è stato promosso da Sidi-Eurosportello e realizzato con la partecipazione di molte realtà del sistema camerale italiano. Dopo le prime due edizioni svolte, riteniamo opportuno non solo ripetere l'esperienza, ma crediamo che sia necessario rafforzare la presenza degli enti locali di tutta la Romagna. Il progetto, rivolto a tutti gli operatori della filiera della nautica da diporto, rimarca

il ruolo del sistema camerale come facilitatore concreto di accesso a nuovi mercati per le piccole e medie imprese ed i sistemi a rete, verso settori emergenti che si caratterizzano per l'elevato sviluppo tecnologico e per l'innovazione di prodotto. L'edizione del 2005 è stata caratterizzata dalla presenza di

50 imprese, concretizzatasi in oltre 150 incontri d'affari. Nautica Med II ha rappresentato continuità rispetto ai risultati raggiunti nella prima edizione e ha sviluppato ulteriori azioni di rafforzamento in Croazia, Turchia e Tunisia, ovvero quei Paesi emergenti dell'area mediterranea, dove la crescente domanda dei prodotti legati alla nautica da diporto, rappresenta per le imprese italiane una concreta possibilità di crescita e consolidamento. Oltre a questi mercati emergenti è stata inserita anche la Francia mediterranea, mercato consolidato e in crescita che assorbe oltre il 30% delle esportazioni del settore. Già dalla prossima edizione, tuttavia, il progetto mira ad allargare il proprio sguardo, coinvolgendo molti altri Paesi tra cui Stati Uniti, Cina, Nuova Zelanda e Australia. Un'ulteriore appendice all'iniziativa di Ravenna, si è sviluppata proprio nei

“
**Una riflessione
tra problemi
e punti
di eccellenza
di settore**
”





giorni conclusivi del 2005, nell'ambito del Boatshow, il Salone Nautico Internazionale della Turchia. Questa fiera, tenutasi a Istanbul, ha offerto alle imprese partecipanti un'ulteriore possibilità di incontro con operatori del settore nel contesto di una collettiva italiana allestita appositamente dall'Ice di Istanbul.

Nell'ambito del progetto è stata realizzata, inoltre, una prima versione di una banca dati on line delle aziende del settore, che verrà ulteriormente potenziata per la successiva edizione. Si tratta della prima banca dati con valenza nazionale che raggruppa tutti gli operatori e le aziende della filiera, progettata per fornire una sempre più completa radiografia delle realtà esistenti ed operanti nei singoli territori e delle esperienze e delle dinamiche caratterizzanti il settore.

Unitariamente, le Camere di Commercio di Ravenna e Forlì-Cesena e l'Università di Bologna, stanno elaborando un'ulteriore analisi del settore, per configurare in maniera ancora più puntuale l'attuale sistema, in un'ottica di riconoscimento della distrettualità del settore, rilevando il fatturato ed altri importanti aggregati economici.

Altre recenti esperienze, sempre finalizzate a catalizzare l'attenzione di carattere istituzionale sul territorio romagnolo ed in particolare su Ravenna, sono state Omc, dedicata al settore dell'off-shore e Med-Mar, centrata sulle tecnologie per la sicurezza in ambito portuale.

Un maggiore sforzo degli stessi ambienti camerali andrebbe invece orientato verso gli aspetti legati alla promozione di ordine imprenditoriale di questo settore, che non trova, attualmente, punti di eccellenza sulla costa adriatica.

Le iniziative citate mettono in evidenza la sempre più emergente interconnessione dei temi legati al mare, alla nautica ed alla portualità.

Stiamo vivendo una fase caratterizzata da una trasformazione radicale nell'ambito dell'economia e delle relazioni con le imprese e tra le imprese.

Si tratta di una fase importante di messa a punto delle strategie per l'utilizzo di risorse quali il porto come elemento logistico per la produzione, il rimessaggio, l'ormeggio e per lo sviluppo di un turismo nautico collegato sia al transito delle grandi navi da crociera che alla nautica da diporto.

Questo rende indispensabile che vi sia corralità e forte coesione nella definizione e nel perseguimento degli obiettivi da parte di tutti i diversi protagonisti istituzionali: Regione, Province, Comuni, Camere di commercio, Autorità portuale ed Associazioni di rappresentanza.

* Vicepresidente
Camera di commercio di Ravenna

Presidente Azienda Speciale SIDI Europortello
Camera di commercio di Ravenna

Fare sistema per nuovi traguardi

di PAOLA MORICI*

Si è concluso lo scorso 28 novembre il complesso iter procedurale che ha portato alla approvazione del bilancio camerale e che ha visti coinvolti, oltre agli uffici della Camera di commercio, anche le Commissioni consiliari, riunitesi per definire una serie di priorità che interessano principalmente le spese promozionali.

Il bilancio preventivo camerale del 2006 si presenta all'insegna della continuità per quanto concerne le politiche con valenza triennale (miglioramento dell'economia della conoscenza, valorizzazione del territorio, internazionalizzazione), anche se non mancano le novità, per tenere conto delle iniziative di sistema e dei nuovi processi di informatizzazione intesi a semplificare il rapporto con l'utenza.

Per il terzo triennio consecutivo viene confermato l'incremento del diritto annuale, pari al 20%, che verrà destinato ad una serie di iniziative intersettoriali intese a promuovere il territorio. I proventi derivanti dall'incremento del 20% del diritto annuale, previsti pari a circa 1.102.500 euro saranno infatti destinati ai seguenti filoni progettuali:

– il 65% a finanziare i Confidi, i consorzi che operano nei settori dell'agricoltura, dell'industria, del commercio e servizi, dell'artigianato e della cooperazione e che stanno elaborando nuove strategie per favorire la rispondenza del loro operato ai criteri fis-

sati da "Basilea 2" per la concessione del credito;
– il 10% per investimenti cofinanziati dai fondi comunitari previsti dall'Obiettivo 2;
– il 10% per una parte del contributo erogato alla Fondazione Flaminia per il polo universitario ravennate;

– le somme rimanenti serviranno per progetti di valenza strategica o intersettoriali presentati principalmente dalle associazioni di categoria e che intendano valorizzare il nostro territorio.

Le Tavv. 1 e 2 riportate nel testo consentono di comprendere la reale portata del bilancio camerale, sia nella parte entrata e spesa (Tav. 1), sia nelle principali voci che compongono le

entrate correnti e le spese promozionali (Tav. 2). Queste ultime, insieme alle quote associative con le quali si finanziano non solamente i contributi annuali a Unioncamere nazionale e regionale, ma anche iniziative di sistema (per favorire la competitività delle nostre aziende), rappresentano all'incirca

“
Approvato il bilancio preventivo 2006 della Camera all'insegna della continuità, anche se non mancano le novità
”



IMPORT EXPORT

**COMMERCIO E NOLEGGIO
MACCHINE MOVIMENTO TERRA
AGRICOLE E INDUSTRIALI**

TEL. 0544 563304/6 • FAX 0544 563441

☎ 039 + 544 + 563306

e-mail: eurotractor-center@eurotractor.it

OFFICINA MECCANICA

ZOLI E ZOFFOLI

RIPARAZIONE MACCHINE

MOVIMENTO TERRA

AGRICOLE E INDUSTRIALI

RICAMBI CATERPILLAR NUOVI E USATI

TEL. 0544 563304

FAX 0544 563441

☎ 039 +544+ 563304

85be

VIA PETROSA, 253 • CAMPIANO • (RAVENNA)

il 38% del totale della parte corrente: si tratta certamente di una quota rilevante del bilancio, che dimostra anche la continua attenzione indirizzata verso il contenimento delle spese gestionali.

Ma quali sono le politiche che trovano espressione nel bilancio camerale?

Su questi temi già si è espresso il Presidente Gianfranco Bessi nel penultimo numero della rivista, illustrando alcuni degli interventi che si perseguiranno nel corso del 2006 per favorire lo sviluppo del territorio provinciale. Seguendo la sua impostazione vorremmo portare il lettore a riflettere su due aspetti, che a nostro parere risultano prioritari e che possono favorire la realizzazione delle iniziative programmate.

Il primo di questi è l'esigenza di "fare sistema". In altre occasioni abbiamo cercato di spiegare cosa si intenda con questa espressione. Non ci stancheremo tuttavia di ripetere che la concertazione (fra enti pubblici locali operanti nello stesso territorio, fra associazioni di categoria, fra enti camerali che hanno

strategie comuni da perseguire, in una dimensione a geometria variabile in funzione degli obiettivi da raggiungere) rappresenta un aspetto imprescindibile

le sul quale far convergere gli sforzi di tutti.

L'altro elemento sul quale vorremmo esprimere alcune brevi considerazioni è rappresentato dalla necessità di sviluppare ulteriormente quel "capitale sociale"¹ che tanto peso ha avuto nel nostro paese (e nella nostra regione in particolare) nel favorire in passato i processi di aggregazione.

Senza un adeguato livello di fiducia e senza la collaborazione di tutti si stenterà ad uscire da una crisi difficile che sta interessando anche alcuni comparti della nostra economia. Il mondo globalizzato ha travolto i confini e ci ha costretto a confrontarci con paesi un tempo troppo lontani per farci concorren-

“
**È importante
 sviluppare
 ulteriormente
 il capitale sociale**
 ”



TAV. 1 - IL BILANCIO PREVENTIVO CAMERALE 2006 IN SINTESI

ENTRATE

Entrate correnti	€ 8.741.646,00
Entrate in conto capitale	€ 2.514.500,00
Entrate per accensione di prestiti	€ 315.039,00
Partite di giro	€ 2.079.691,00
Utilizzo avanzo	€ 2.943.340,00
Totale	€ 16.594.216,00

SPESE

Spese correnti	€ 8.365.284,00
Spese in conto capitale	€ 2.273.867,00
Spese per rimborso debiti	€ 3.875.374,00
Partite di giro	€ 2.079.691,00
Totale	€ 16.594.216,00

MATRIX

COMPUTERS

ASSISTENZA E VENDITA PERSONAL COMPUTERS

Fornace Zarattini

tel. 0544/465544 Cell. 328/0181086

info@realmatrix.it - www.realmatrix.it

134be

za. Non possiamo naturalmente chiuderci nei nostri confini ma ricercare piuttosto nuovi strumenti, investire su nuove professionalità, rinnovare i beni ed i servizi che produciamo. Aumenterà così il grado di fiducia e potremo ritrovare rinnovato interesse ad investire sul nostro territorio.

L'ente camerale può fornire il suo contributo investendo nei processi formativi, nell'università e nella scuola (anche attraverso i percorsi di alternanza scuola-lavoro), dal momento che da queste strutture usciranno i giovani che domani si inseriranno nel mondo del lavoro. È importante quindi che non ci si sieda sugli schemi e sui modelli del passato ma si vada invece alla ricerca continua della innovazione nei processi, al fine di elaborare nuove strategie per il futuro.

* Segretario Generale
Camera di commercio di Ravenna

1 Intendiamo con l'espressione "capitale sociale" quelle relazioni, basate non sull'individualismo ma piuttosto sulla cooperazione e sulla fiducia, che rappresentano una sorta di elemento propulsore per lo sviluppo delle attività imprenditoriali e dei servizi. Su questo argomento facciamo rinvio al testo di Roberto Putnam, *Capitale sociale e individualismo*, tradotto in Italia dalla casa editrice Il Mulino di Bologna.

TAV. 2 - ALCUNE VOCI DEL BILANCIO

PRINCIPALI TIPOLOGIE DI ENTRATA

Diritto annuale	€ 5.512.500,00
Diritto annuale aumento 20% (art.18 L.n.580/93)	€ 1.102.500,00
Diritti di segreteria	€ 1.405.000,00

PRINCIPALI TIPOLOGIE DI SPESE PROMOZIONALI

Quote associative	€ 662.950,00
Interventi di promozione economica che verranno integrati anche con l'assestamento di bilancio	€ 1.410.000,00
Interventi promozionali finanziati con l'aumento del diritto annuale 20%	€ 1.102.500,00
Incidenza degli interventi promozionali, comprese le quote associeative, sulle spese correnti	37,96%
Di cui	
Contributi al sistema dei Confidi	€ 1.213,873,00
Contributi per l'Università	€ 200.000,00
Iniziative per l'internazionalizzazione (*)	€ 100.000,00

(*) a queste vanno aggiunte le azioni promosse dall'azienda speciale Sidi Eurosportello

Consultinvest
Asset Management SGR S.p.A.

la soluzione dinamica ai tuoi investimenti

* in sottoscrizione presso i
Promotori Finanziari e gli sportelli di:

Consultinvest
Investimenti SIM S.p.A.

**BANCA
DI IMOLA** S.p.A.



La Cassa
CASSA DI RISPARMIO
DI RAVENNA S.P.A.

Gruppo Bancario Cassa di Risparmio di Ravenna S.p.A.

Capitaneria al femminile

Sale sulle navi di buon mattino e controlla documenti di bordo, sala macchine, zattere di salvataggio e condizioni strutturali. “Abbiamo un compito delicato – dice – tutelare l’equipaggio dal punto di vista della sicurezza della navigazione, ma anche la collettività perché una nave non in buone condizioni è un pericolo per tutti”.

Virginia Maria Buzzoni ha 30 anni, è tenente di vascello presso la Capitaneria di porto di Ravenna, ed è la prima donna ad aver conseguito il tesserino di ‘Port State Control Officer’.

“Mi sono innamorata delle divise militari da piccola – commenta l’ispettrice – sentendo i racconti di guerra di mio nonno. Anche il fatto che mio fratello faccia parte dell’esercito ha avuto la sua importanza. Volevo intraprendere una professione che mi consentisse di essere utile alla collettività. La Marina me ne dava la possibilità lasciandomi contemporaneamente il contatto con la comunità civile”.

Così Buzzoni, originaria di Parma e con una laurea in giurisprudenza in tasca, sceglie di partecipare ad un concorso per entrare in Capitaneria. Lo vince e va all’Accademia navale di Livorno. Un anno di studio e poi l’imbarco: prima un lungo viaggio fino in Giappone, poi un secondo nel Nord Europa e nel Mediterraneo Orientale. Quando sbarca ha il grado tenente di vascello e viene inviata a Ravenna. È il 2001. Non smette di aggiornarsi e di studiare, fino a conseguire recentemente la qualifica di ‘Port State Control Officer’. “Mi occupo di tutto ciò che a bordo delle navi straniere che approdano nel nostro porto ha a che fare con la sicurezza della navigazione, spiega. In seguito alle normative comunitarie e



internazionali per svolgere questo compito ispettivo oggi occorrono qualifiche specifiche”.

Una volta a bordo, insieme ad una collega, il tenente di vascello Buzzoni inizia i controlli che sono volti a verificare le condizioni di navigabilità della nave e la sicurezza dell’equipaggio. “Verifichiamo le condizioni della sala macchine, la tenuta strutturale della nave stessa, ci occupiamo di prevenzione dell’inquinamento. Tutto questo sia per tutelare gli equipaggi da forme di sfruttamento o di pericolosità della navigazione, sia nell’interesse generale perché un mercantile che rischia di affondare è un pericolo per tutti”.

“Il fatto di essere una donna – commenta ancora – non mi ha creato mai particolari problemi. Una volta a bordo, ufficiali e marinai della nave sono impegnati con i control-

“
**La Marina mi ha
consentito di
intraprendere una
professione
utile alla società**
”

li che facciamo piuttosto che preoccuparsi di chi li svolge”. Negli anni, Buzzoni ha notato miglioramenti sulle condizioni delle navi che toccano il porto di Ravenna: “Le nuove norme dell’Ue e le ispezioni che compiamo quotidianamente stanno dando risultati importanti”. Infine le ambizioni: “Fare sempre al meglio il mio lavoro, che è delicato perché tutela gli interessi della collettività”.

Eurosportello, i progetti 2006 di PINA MACRÌ*

Anche per il 2006 il programma promozionale messo a punto da Sidi-Eurosportello, azienda speciale per l'internazionalizzazione della Camera di commercio di Ravenna è ricco di iniziative e di progetti innovativi.

Obiettivo dell'Eurosportello sarà il consolidamento delle attività di cooperazione con alcune aree prioritarie di intervento, già intraprese negli anni scorsi quali: i Balcani, l'Est Europeo e il Mediterraneo. Oltre ai tradizionali settori di intervento si punterà su settori innovativi ed emergenti della nostra economia come l'information technology, la nautica da diporto e la logistica integrata; inoltre si cercherà di agevolare la formazione di partnership e alleanze produttive a sostegno della filiera ortofrutticola e di promuovere all'estero le produzioni agro-alimentari valorizzandone il legame con il territorio romagnolo.

La conoscenza approfondita del mondo imprenditoriale locale, grazie al rapporto quotidiano che l'Eurosportello ha sviluppato nel tempo con "le imprese", lo rendono un interlocutore privilegiato. Dalla sua nascita ad oggi, ha instaurato con moltissime aziende del territorio un legame di "fiducia" e di "re-

ciproca collaborazione"; inoltre, la crescente professionalità delle risorse umane nella gestione di progetti innovativi e sempre più complessi, lo hanno reso nel tempo un punto di riferimento importante del sistema camerale regionale.

Forte di questa eredità, la strategia messa in atto dall'Eurosportello, nella pianificazione delle proprie attività promozionali, è quella di coniugare l'efficacia delle sue iniziative con l'utilizzo ottimale delle risorse a disposizione. Negli ultimi anni, la struttura ha focalizzato le sue azioni, su alcune aree specifiche, con programmi di intervento pluriennali che permettono di realizzare attività di esplorazione, consolidamento

e monitoraggio su una determinata area mercato, al fine di evitare iniziative spot e assistere le imprese in un processo di internazionalizzazione sempre più personalizzato e articolato nel tempo. Riconducibili a questa logica sono quei progetti definiti "apripista", in cui l'Eurosportello sviluppa un'azione di verifica e di scouting in paesi particolarmente "difficili" come ad esempio Libia e Israele.

In un'ottica di ottimizzazione delle risorse disponi-

“
**Il programma
del prossimo
anno è ricco
di iniziative**
”

ARCANOVA

DG IMPRESE (co-finanziamento U.E. al 75%)

Area Geografica UE (Bulgaria, Romania, Polonia, Ungheria, Slovacchia, Spagna, Francia, Regno Unito, Danimarca e Germania.)

Settore - Industria ottica e medica (tecnologie, componenti, produzione, dispositivi)

Attività previste

- Promozione e individuazione partecipanti per 3° evento internazionale di partenariato (incontri bilaterali), in concomitanza con la fiera di settore: Optatec a Francoforte, Germania, giugno 2006
- Organizzazione di un seminario preparatorio per le imprese – non ristretto a quelle del settore in oggetto – prima dell'evento, (promozione progetto, tematiche legate all'internazionalizzazione e alla cooperazione, in particolare con paesi neo-comunitari/candidati, testimonianze aziendali e note sul settore in oggetto)
- Individuazione partecipanti per seminario per "junior management staff" in Germania sulla cultura dell'internazionalizzazione (marzo o aprile 2006)

PROGETTO AGROALIMENTARE EUROPA

<i>Area geografica</i>	<i>UE (Lussemburgo, Belgio, Germania, Francia, Regno Unito, Olanda, Spagna, Austria, Grecia)</i>
<i>Settore</i>	<i>Agroalimentare</i>
<i>Attività previste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Conferenza c/o la Food Authority di Parma (temi: obiettivi UE in termini di sicurezza alimentare, doc, dop e igr) - Visita a uno o più consorzi di tutela (delegazione dei buyers esteri e giornalisti europei) - Workshop tra buyers europei e aziende locali interessate ad incontrare la GDO europea

bili le attività promozionali saranno realizzate, sempre più in collaborazione, con il sistema camerale regionale e nazionale, in particolare con l'area romagnola, dove sussistono sinergie di filiera e metodologie convergenti (filiera dell'ortofrutta; filiera della nautica; settore dell'ICT; settore agro-alimentare: prodotti tipici enogastronomici e meccanica agricola). Si cercherà inoltre, di incrementare il numero dei progetti co-finanziati da programmi comunitari e nazionali (ad es. Interreg: Progetto FreshLog e Lo.De; Intesa Operativa Ice/Unioncamere: Progetto Nautic Italy, Forum sul Turismo nel mediterraneo e Meccanica Agricola in Russia).

Il programma promozionale 2006 viene definito anche grazie al contributo delle organizzazioni im-

prenditoriali del territorio e delle proposte avanzate dal Ministero delle Attività Produttive, dalla Regione Emilia Romagna, dal sistema camerale e dalla rete comunitaria degli Euro-Info Center in un'ottica di sistema e di ottimizzazione delle risorse.

Ogni semestre l'Eurospartello di Ravenna (EIC IT 369) viene valutato dalla Commissione Europea (DG Imprese) sulla base dell'attività svolta e anche per il primo semestre 2005 è stato confermato in "fascia d'eccellenza".

Vi presentiamo una serie di schede sintetiche delle iniziative che saranno realizzate nel corso del prossimo anno.

PROGETTO LO.DE

(Finanziato dall'U.E. all'80%)

<i>Area geografica</i>	<i>Serbia e Montenegro, Bosnia Erzegovina, Croazia</i>
<i>Settore</i>	<i>Multisetoriale</i>
<i>Attività previste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - I Punti di Sviluppo Locale forniscono una serie di servizi gratuiti di assistenza, ricerca partner, consulenza, appoggio per lo start-up e per la delocalizzazione alle aziende italiane nei PAO (Paesi dell'Adriatico Orientale) e alle aziende locali che intendono operare in Italia; - Realizzazione del sito Web "Osservatorio giuridico economico in Bosnia Erzegovina" in collaborazione con la Camera di Commercio italo-bosniaca; - Presentazione a Ravenna del progetto Lo.De e del sito Web

PROGETTO RUSSIA

Accordo di Programma ICE/Unioncamere 2004-2005

<i>Area geografica</i>	<i>Russia (regioni di Rostov, Krasnodar, Stavropol)</i>
<i>Settore</i>	<i>Meccanica agricola e trasformazione agroalimentare</i>
<i>Attività previste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione di due ricerche di mercato nel settore della meccanica agricola e dell'agroindustria - Seminario per presentare le analisi di mercato alle imprese ravennati - Missione in Russia con organizzazione di workshop monosettoriali Simulazione piattaforma logistica



PROGETTO ISRAELE

Area geografica	Israele- Nord Galilea
Settore	Agroalimentare, ICT, Hi-Tech
Attività previste	- Missione esplorativa - Ricerca partners - Missione di aziende israeliane a Ravenna-Lugo



PROMOZIONE FILIERA ORTOFRUTTA

Area geografica	Libano, Giordania, Turchia
Settore	Settore: produzione, fornitura tecnologia, servizi
Attività previste	- Workshop di presentazione delle aziende della filiera nei paesi selezionati; - Business meeting



PROGETTO ICT TURCHIA

Area geografica	Turchia
Settore	ICT - Information and Communication Technology
Attività previste	- Focus group con le imprese del settore - Percorso formativo/informativo per i partecipanti - Missione esplorativa per la redazione di studi di settore personalizzati - Missione economica in Turchia (business meeting, visite a organismi/società target del settore ICT turco)



VI FORUM SUL TURISMO NEL MEDITERRANEO

Area geografica	Mediterraneo
Settore	Filiera del turismo
Attività previste	- Convegno - Workshop - Business meeting

Ravenna zona Ponte Nuovo

VENDITA DIRETTA

Capannoni industriali da 440 m²
area magazzino e area ufficio

per informazioni 336/915837

140be



UNIONE EUROPEA

Le attività pianificate in quest'area saranno realizzate in collaborazione con la rete comunitaria degli Euro Info Centres, al fine di consolidare il processo di integrazione europea con i nuovi paesi Ue, in aggiunta ai tradizionali progetti di promozione all'estero del settore agroalimentare/territorio organizzati congiuntamente dalle Camere di commercio romagnole e dalla Regione Emilia-Romagna.

BALCANI/EST EUROPA

Questa è una delle aree strategiche e di maggior interesse dell'Eurospertello sulla quale continuerà a sviluppare alcuni progetti già approvati e co-finanziati da programmi comunitari e nazionali. (Programma transfrontaliero adriatico: Interreg, Accordi di Programma Ice/Unioncamere).

ziati da programmi comunitari e nazionali. (Programma transfrontaliero adriatico: Interreg, Accordi di Programma Ice/Unioncamere).

MEDITERRANEO

In un'ottica di continuità delle iniziative realizzate nel corso del 2005, anche per il prossimo anno l'Eurospertello intende sviluppare una serie di azioni promozionali nei paesi del bacino del Mediterraneo con l'obiettivo di rafforzare e facilitare la presenza delle imprese ravennati nell'area. Il Mediterraneo si pone sempre più come un'area prioritaria sia per l'I-



NAUTIC ITALY 2006-2007

<i>Area geografica</i>	<i>Nord Europa; Paesi del Mediterraneo, Paesi Nafta, Cina, Taiwan, Australia e Nuova Zelanda</i>
<i>Settore</i>	<i>Filiera della nautica da diporto (cantieristica, subfornitura, accessoristica, servizi, chartering, progettazione, ecc.)</i>
<i>Attività previste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Potenziamento e promozione sia in Italia che all'estero della Banca dati delle aziende della nautica inserita sul portale www.nauticameditalia.it - Seminari di promozione del progetto presso le Camere di commercio italiane partner per presentare alle imprese sia le attività future che quelle già realizzate in una logica di diffusione e trasferimento delle buone prassi - Nautica Med 2006 (Hammamet – Tunisia) Convegno, workshop e business meeting - Nautica Med – World 2007 (Ravenna marzo 2007) Convegno, workshop e business meeting

RICERCA DISTRETTO SETTORE NAUTICO

<i>Area geografica</i>	<i>Ravenna, Forlì-Cesena</i>
<i>Settore</i>	<i>Nautico</i>
<i>Attività previste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta del metodo di misurazione del distretto - Organizzazione di una metodologia di indagine - Progettazione e sviluppo di uno strumento web di raccolta elaborazione e aggiornamento dati - Misurazione del distretto con indagini sul campo - Evento di presentazione

Assicurazione dei crediti e cauzioni,
rating di imprese,
informazioni commerciali e recupero crediti.

Agevoliamo un commercio completo e
rapido tra le imprese di tutto il mondo

VISCONTEA coface



Agenzia Generale di Ravenna
Via A. Meucci, 1 - 48100 Ravenna
Tel. 0544 408911 - Fax 0544 408907

www.visconteacoface.it

123be

Italia che per la stessa Unione Europea. Si punterà in particolare su Turchia e Israele e i settori coinvolti spaziano dall'ortofrutta all'information technology, dalla cantieristica nautica al turismo.

PROGETTI SPECIALI:

- NAUTICA

Per il terzo anno consecutivo l'Eurosportello svilupperà un articolato progetto di internazionalizzazione della filiera nautica "Nautic Italy" con il contributo di Unioncamere nazionale e Ice.

- INNOVAZIONE E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

Le Camere di commercio della regione, coordinate da Unioncamere Emilia-Romagna, svilupperanno un progetto sull'innovazione e il trasferimento tecnologico. Attraverso un'approfondita analisi di rilevanza

statistica sul campo il progetto "Analisi dei fabbisogni tecnologici" mira a sviluppare le conoscenze delle aziende nel campo dell'innovazione attivando un circolo virtuoso con le facoltà universitarie e i centri di ricerca presenti sul territorio.

UFFICI DI COLLEGAMENTO

Al fine di incrementare le attività di monitoraggio su aree importanti o emergenti per il commercio internazionale sono stati attivati, in collaborazione col sistema camerale regionale, uffici di collegamento nella Federazione Russa "Desk Mosca" e in Marocco "Desk Casablanca".



* Azienda Speciale SIDI Eurosportello
Camera di commercio di Ravenna

ANALISI DEI FABBISOGNI TECNOLOGICI

Area geografica	Italia
Settore	Multisetoriale
Attività previste	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione di una ricerca sui fabbisogni tecnologici e di circa 20 check-up tecnologici approfonditi - Organizzazione di un convegno di presentazione dei risultati emersi dall'indagine svolta - Realizzazione di incontri mirati tra imprese e i soggetti che operano nella ricerca e nel trasferimento di tecnologie - Risultato finale: 1. fornire dati importanti per i decisori pubblici territoriali e nazionali; 2. promuovere autentici processi d'innovazione che coinvolgano università, centri di ricerca e imprese.

DESK MOSCA

Area geografica	Federazione Russa
Settore	Multisetoriale
Attività previste	L'antenna di Mosca fornisce gratuitamente una serie di servizi di base (schede paese aggiornate, congiuntura economica, elenchi nominativi, indagini di settore, informazioni fieristiche) alle imprese della provincia di Ravenna; nonché assistenza logistica e linguistica in loco.

DESK CASABLANCA

Area geografica	Marocco
Settore	Multisetoriale
Attività previste	L'Ufficio, operativo da giugno 2005, è finanziato dall'Unione delle Camere di commercio dell'Emilia Romagna e da altre Camere italiane. Esso fornisce gratuitamente una serie di servizi di base: informazioni macro economiche e strategiche; informazioni finanziarie; informazioni logistiche; informazioni per pratiche doganali; informazioni per recupero credito; marchi e brevetti; raccolta e selezione di profili di cooperazione di aziende marocchine; ecc. Sono previsti inoltre servizi a pagamento quali ricerca agenti, buyers, fornitori e partners; interpretariato e traduzioni; ricerca personale; ricerche di mercato; ecc.

Economia, ripresa ancora timida

In un quadro congiunturale mondiale che continua a mostrare segnali di crescita, l'economia dell'area euro procede a ritmi più contenuti. Per l'Italia il 2005 dovrebbe chiudersi con un modesto incremento del PIL, 0,2/0,3 per cento, e con aspettative di un'accelerazione intorno all'1,5 per cento nel 2006. Nel corso dell'anno la produzione dell'industria manifatturiera nazionale ha evidenziato una contrazione rispetto al 2004 che è andata progressivamente riducendosi dal -3,5 per cento del primo trimestre alla sostanziale stabilità del terzo. Anche in questa fase, il particolare assetto strutturale e le aree di eccellenza che caratterizzano il tessuto produttivo locale hanno consentito alla nostra provincia una performance migliore rispetto all'andamento nazionale: la produzione manifatturiera dei primi nove mesi dell'anno mostra una crescita di circa l'1 per cento nonostante un rallentamento nel terzo trimestre (-0,5 per cento). Tale moderata dinamica non ha, tuttavia, trovato riscontro sul fronte dell'occupazione che, nello stesso periodo, segnala una contrazione di circa l'1 per cento. Nel 2005 le aziende ravennati hanno visto crescere, seppur con anda-

“
Chimica, tessile, abbigliamento e calzature i settori più in sofferenza, recupera l'alimentare
”

menti differenziati tra i vari settori, sia fatturato che ordini esteri, mentre è apparsa stagnante la domanda interna.

I dati sulle esportazioni di prodotti industriali (fonte: ISTAT) mostrano, per primi sei mesi dell'anno, un incremento di circa il 12% rispetto al 2004 con prodotti chimici e prodotti in metallo in particolare evidenza.

Il soddisfacente (rispetto al contesto) andamento della produzione è potuto avvalere del contributo positivo dei settori della metalmeccanica (+3,7) e dell'industria dei minerali non metalliferi (+6,7), anche se in entrambi i casi il terzo trimestre si è caratterizzato per un rallentamento che per la metalmeccanica è interamente ascrivibile alla produzione di apparecchi

elettrici e ed elettromeccanici.

Nel confronto con il comparto nazionale, da cui emerge favorevolmente, la metalmeccanica ravennate può contare su di una maggior presenza (in termini relativi) dell'industria del metallo e dei prodotti in metallo, in fase espansiva, mentre all'opposto è scarsamente rappresentata l'industria dei mezzi di trasporto in fase di difficoltà. Il settore dei minerali non metalliferi, costituito dalla ceramica e dai prodotti per l'edilizia, procede ancora al traino di un'industria delle costruzioni che solo ora, dopo 8 o 9 anni di espansione, comincia a mostrare qualche segnale di rallentamento (secondo Unionamere regionale il volume d'affari per l'edilizia a Ravenna nel terzo trimestre è diminuito dello 0,3 per cento rispetto al 2004)

A livello provinciale le principali segnalazioni di sofferenza emergono dal settore del tessile, abbigliamento e calzature e dal settore della chimica, mentre recupera rispetto alle indicazioni dei primi sei mesi il comparto alimentare nonostante il recente manifestarsi di forti preoccupazioni legate al futuro dell'industria saccarifera.

Il tessile abbigliamento calzaturiero chiude i primi nove mesi con u-

146be

ANDRAGHETTI CLAUDIO

Ripristino asfalti e segnaletica

Realizzazione segnaletica stradale

Manutenzione aree verdi

via Chiesa 59/A - 48012 Bagnacavallo (RA) - tel. 0545 63595 - cell. 347 4268058

na produzione in calo del 9,5 per cento e un'occupazione in calo dell'8,2 per cento. È una crisi in atto da tempo che ha comportato negli ultimi anni un sensibile ridimensionamento del settore sul territorio provinciale anche per effetto di estesi fenomeni di delocalizzazione: (-115 imprese attive

rispetto al 200, dati Registro delle imprese).

Per la chimica italiana nel 2005, secondo Federchimica, il traino della crescita internazionale non è stato sufficiente a compensare il ristagno della domanda interna e questo, soprattutto per quanto riguarda la chimica di base, non ha consentito di scaricare a valle gli incrementi di costo subiti per effetto del corso dei prodotti petroliferi. Complessivamente il settore provinciale ha visto un calo della produzione del 5 per cento e dell'occupazione dell'11 per cento. A questo si sono inoltre aggiunte le preoccupazioni relative alla vicenda INEOS-EVC.

“La situazione economica è certamente più positiva in provincia di Ravenna che non nella maggior parte del Paese – commenta il presidente della Camera di commercio Gianfranco Bessi – ma richiede alle istituzioni locali uno sforzo corale per delineare, assieme alle associazioni di categoria e ai sindacati, nuove strategie per costruire lo sviluppo dei prossimi anni.

Il Tavolo provinciale dell'economia – prosegue Bessi – è già al lavoro su questo fronte, in particolare per progettare le strategie riferite all'agroalimentare e alla chimica. Sono settori tradizionali della nostra economia che non hanno certamente terminato la loro spinta, ma che, al contrario, possono dare tantissimo al nostro sistema economico”.

Il presidente degli Industriali, An-

drea Trombini, aggiunge: “I dati relativi ai primi nove mesi del 2005 confermano una timida ripresa dell'economia provinciale nonostante un terzo trimestre poco brillante. La crisi del tessile, la ristrutturazione alla quale è sottoposto il settore della chimica e l'andamento preoccupante dell'industria alimentare sono controbilanciate dal trend positivo di altri, come la metalmeccanica, settore trainante dell'industria manifatturiera locale. I dati rilevati appaiono in taluni punti contrastanti. Questo non può fare altro che generare un clima di incertezza.

La ripresa, seppur stentata, si avverte anche se l'aumento del prezzo del petrolio, traducibile in alti costi di energia e materie prime, riduce i margini di redditività delle imprese e, di conseguenza, la capacità di investire in innovazione, con il rischio di perdere competitività. D'altra parte la ripresa di valore del dollaro sull'euro favorisce l'esportazione delle nostre merci rispetto a quelle americane. L'incostante situazione di mercato rende difficile esprimere ipotesi per il futuro della nostra economia. Resta fermo l'invito, più volte indirizzato alle istituzioni locali, affinché siano individuate azioni o progetti dedicati al sostegno dei comparti più a rischio, gli stessi che erano e sono tuttora identificati come i pilastri dell'economia del nostro territorio”.

The other side of the moon 137be



Scopri l'altra faccia dei sistemi di stampa multifunzione Canon. Entro il 30 dicembre 2005 conviene cambiare

CopySystem, ti aiuta a guardare le copiatrici sotto una nuova luce. Rinnova il tuo modo di lavorare e scopri cosa fare oltre la stampa e la copia.

NON TI ACCENTENARE, GUARDA OLTRE

copysystem

CopySystem - Canon Solution Center
Ravenna - Via Rubicone, 83/89
Tel 0544.66707 - Fax 0544.62409
Forlì - Via E. Bertini, 2/49
Tel 0543.778161 - Fax 0543.708793
www.copysystem.net - info@copysystem.net

96 be



T.L. TECNOLOGICA

Sede legale ed Amministrativa:
Via R. Jacchia n° 2 - 48022 LUIGO (RA)
Tel. 0545 281990 - Fax 0545 900234
www.tltecnologica.com
tltecnologica@tltecnologica.com

**PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE STAMPI
STAMPAGGIO MATERIE PLASTICHE E GOMME**



BGI SINCERT
ISO 9001:2000
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO

Un “paniere di tipicità”

Ravenna e la sua provincia, oltre ai monumenti e alle basiliche paleocristiane, possiede un altro tesoro tramandato dalla cultura e dalla tradizione locale, rappresentato dal patrimonio enogastronomico, formato dai prodotti tipici del territorio. Vere e proprie nicchie di eccellenza agroalimentari adagate tra colline, pianura e costa adriatica, dapprima coltivate, allevate, raccolte grazie al lavoro contadino, poi trasformate, conservate e offerte in tavola dalle mani esperte di massaie e cuochi, depositari dei ‘mangiari di Romagna’. Tipici sono anche gli artigianati della tradizione artistica locale, quel ‘fatto a mano’ che ancora sfida con l’atto della creazione unica le produzioni seriali della moderna tecnologia anche in campo agroalimentare. Un ‘paniere di tipicità’ che le aziende del territorio – cantine, caseifici, frantoi, allevamenti, agriturismo, giardini, botteghe, negozi, ristoranti – custodiscono con sapienza e passione e offrono a un pubblico di turisti e consumatori attenti alla qualità. Ogni azienda è occasione di incontri e meta di possibili itinerari, visite guidate e soggiorni.

“Provincia e Camera di commercio di Ravenna – commenta l’assessore provinciale al Turismo e Agricoltura, Andrea Corsini – stanno lavorando assieme ad un progetto di valorizzazione delle produzioni locali per inserirle in un contenitore unico, il ‘Paniere dei prodotti della provincia di Ravenna’. Credo sia molto importante legare il paniere al marketing territoriale, senza racchiuderlo in una iniziativa di nicchia. Le nostre produzioni raggiungono tutte un livello di alta qua-

lità. Quindi sarebbe sminuente per noi limitarci a inserire nel paniere soltanto alcune produzioni tipiche, lasciando fuori magari le nettarine o le pere che hanno il marchio Igp. Dobbiamo puntare alla promozione di tutto il nostro sistema agroalimentare. Per affermare il paniere si renderanno necessarie politiche commerciali molto aggressive che dovranno puntare sulla qualità dei prodotti e anche sui servizi del territorio, che da noi sono di livello superiore rispetto altrove. Per questo è necessario sviluppare le reti di impresa, l’internazionalizzazione, la concentrazione dei produttori e favorire un mercato più organizzato rispetto a quello attuale”.

Le organizzazioni professionali agricole hanno già dato un parere favorevole al progetto anche perché il paniere tende a dare omogeneità alle tante iniziative in favore dello sviluppo delle produzioni tipiche che si stanno promuovendo un po’ in tutta la provincia. “Stiamo verificando – aggiunge Corsini – quali prodotti mettere nel paniere e il tipo di coordinamento da dare al progetto. Importante è il ruolo dei Consorzi per la promozione dei vari prodotti tipici, perché a loro spetta il compito di verificare l’applicazione dei vari disciplinari”.

Il paniere delle produzioni tipiche non è importante solo per il settore agroalimentare. “Altrettanto evidente è il riflesso sulle attività turistiche. Oggi il trend del turismo ci dice che il comparto enogastronomico è quello che cresce percentualmente in maniera più consistente. Ad esempio, il circuito del vino ha spunti migliori rispetto al turismo tradi-



zionale. In più dobbiamo considerare che parliamo di un turista con una certa capacità di spesa, che si riflette sul territorio. Il paniere deve quindi tendere a valorizzare i prodotti e il territorio per nuovi flussi turistici. Penso alla Collina Faentina e alla Bassa Romagna, che hanno potenzialità non paragonabili alla città d’arte o alla costa, ma che hanno eccellenze che possono emergere se inserite in un apposito circuito”. Anche la promozione turistica sarà quindi tarata su queste nuove proposte. Oltre alla partecipazione alle più importanti fiere di settore, il turismo ravennate prenderà parte a manifestazioni specialistiche come il Vinitaly di Verona e il Salone del Gusto di Torino. Tra le iniziative all’estero, la partecipazione alla Fiera di Dresda, dove vi parteciperanno i Comuni di Ravenna e Cervia e la Provincia, nell’ambito della presentazione di pacchetti concordati. Il 31 gennaio sarà la volta di Berlino dove il turismo ravennate incontrerà 50 tour operatori tedeschi. Poi Linz, in Austria, nell’ambito di una manifestazione dedicata all’Italia. Qui vi sarà la possibilità di realizzare anche animazione enogastronomica per la promozione del territorio: un appuntamento che conta 200.000 visitatori al giorno.



Un "paniere di tipicità"

INSERTO A CURA DI **DANILO ZOLI**
UFFICIO PROMOZIONE
CAMERA DI COMMERCIO DI RAVENNA

I prodotti tipici della provincia di Ravenna crescono nelle valli appenniniche e nella pianura, esposti al sole o nel folto dei boschi e della pineta.

Profumi e sapori che allietano i conviti e impreziosiscono le mense. Sono ovunque rinomati l'olio extravergine di Brisighella, i vini Doc, Docg e Igt di Romagna (Sangiovese, Albana, Trebbiano, Cagnina, Pagadebit, Burson), i formaggi freschi e stagionati di latte vaccino e ovino (squaquerone, casatella, ravignolo, ricotta, pecorino, formaggio di fossa), i salumi della razza autoctona "mora romagnola", la frutta (pesche nettarine, pere, albicocche, kiwi) e i "frutti dimenticati" (nespole, mele cotogne, sorbole...), i frutti di sottobosco (funghi, tartufi, castagne e marroni), lo scalogno e il sale di Cervia. Andarli a scoprire nelle aziende, acquistarli nei punti vendita specializzati, degustarli nelle preparazioni gastronomiche dei ristoranti sono altrettante occasioni di incontro con un "paniere" che reca l'impronta della storia e delle tradizioni locali.



Vini

Sangiovese, Albana, Trebbiano, Cagnina, Pagadebit sono le cinque DOC della Romagna. Il vino Albana ha ottenuto, primo fra i bianchi, la DOCG (denominazione origine controllata e garantita).

Di recente si è aggiunta la nuova DOC Colli di Faenza, mente la riscoperta e la valorizzazione dei vitigni autoctoni ha dato vita a nuove produzioni di eccelle qualità come il rosso "Burson", originario di Bagnacavallo, nella pianura ravennate.

Vini, in ogni caso, di prestigio, indicati sia per momenti conviviali in famiglia e fra amici, sia per occasioni importanti di degustazione e di festa.

In primo piano

Sangiovese

È il vino rosso simbolo della Romagna e il primo vino romagnolo ad avere ottenuto la DOC. Oggi in Romagna se ne producono circa 6 milioni di bottiglie, esportate nei più importanti mercati mondiali e in tutti i paesi europei.

Albana

Il vino Albana fu il primo vino bianco ad ottenere il marchio DOCG il 13 aprile 1987. Da quel momento è divenuto, insieme con il Sangiovese, il simbolo della Romagna.

Trebbiano Romagnolo

Il vino trebbiano ha ricevuto la Denominazione di Origine Controllata il 31 agosto 1973.

L'area di produzione è identificabile in parte delle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Bologna. Il vitigno è il Trebbiano all'85%.

Cagnina

Ottenuto dal vitigno Refosco, diffuso soprattutto in Friuli e Veneto, localmente detto Cagnina. La sua diffusione in Romagna risale all'epoca bizantina.



Pagadebit

Il nome nasce da un'espressione del dialetto romagnolo e significa: buono "a pagare i debiti".

DOC Colli di Faenza

I vini Colli di Faenza hanno ottenuto la DOC nel 1997. Si distinguono 5 tipi di Colli di Faenza.

Vini del Bosco Eliceo

Sono i vini DOC della zona costiera, detti anche "vini di sabbia". La coltivazione della vite in suolo sabbioso dà una resa per ettaro assai limitata e le uve si arricchiscono di profumi e di aromi particolari.

Bursòn

È un vino ottenuto con il 100% di uva Longanesi, un vitigno autoctono della zona di Bagnacavallo, vinificato secondo tradizione ed affinato successivamente in barriques.

Olio e altri condimenti

L'olio extravergine di Brisighella rappresenta, insieme con i vini, il prodotto leader del territorio ravennate. Le particolari condizioni climatiche dell'areale dell'olivo nell'Appennino faentino e l'ottima qualità delle cultivar nostrane sono all'origine della produzione di questo olio che per primo in Italia ha ottenuto la DOP. La qualità dell'olio è dovuta anche al breve intervallo di tempo che intercorre fra la raccolta delle olive e la loro spremitura "a freddo" (24 ore).

Anche l'aceto vanta produzioni limitate nella provincia di Ravenna ma di qualità, come l'aceto balsamico bianco di Bagnacavallo.

La "saba" è il condimento della tradizione romagnola, ottenuto dalla cottura del mosto d'uva, ottimo su dolci e pietanze.

In primo piano

Olio extravergine di Brisighella

Olio dal colore verde smeraldo con riflessi dorati, limpido. Ha profumo fruttato, con sentore di erbe e ortaggi, il sapore ha un leggero retrogusto di carciofo, leggermente amaro e piccante. L'acidità non supera il valore di 0,5 per 100 grammi prodotto. Gli oli denominati "Brisighella DOP" e "Cru Brisighello" si ricavano dalla varietà "Nostrana di Brisighella" e tutti i processi di lavorazione avvengono presso il Frantoio Sociale della Cooperativa Agricola Brisighellese (C.A.B.). Gli uliveti sono diffusi nei territori dei comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana.



Carni e salumi

Carni pregiate e genuine, di sapore ora delicato ora deciso, sempre tenere e di qualità garantita. Bovini di razza romagnola, pecore e agnelloni, maiali di razza suina "mora romagnola" vengono allevati nella provincia di Ravenna nel rispetto dell'ambiente e soprattutto nel rispetto della salute dei consumatori.

Un percorso di rintracciabilità sicuro e facilmente ricostruibile, che dai prati dell'Appennino e dai campi della pianura arriva sui banchi dei negozi specializzati e sulle tavole dei ristoranti nelle invitanti proposte di piatti tipici tradizionali e creativi.

La produzione artigianale di salumi trae origine dall'antica tradizione contadina dello "sposalizio del maiale", quando l'animale veniva ucciso nel periodo in-

vernale e le sue carni erano lavorate con maestria per ottenere il salame tipico romagnolo, la coppa, la salsiccia, il lardo, i ciccioli, il "bel e còt" e altri ancora.

In primo piano

Razza Bovina Romagnola

Antica razza da lavoro, dal manto grigio chiaro tendente al bianco. L'accrescimento è lento e, perciò, poco economico per l'allevatore, ma garantisce la qualità della carne. La carne di ottima qualità, saporita e tenera, è ottenuta dai soggetti maschi detti "vitelloni", di età compresa tra i 12 e i 20-24 mesi e di peso di circa 600-700 Kg. Gli allevamenti, circa 150 per 8.000 esemplari, sono concentrati nell'Appennino romagnolo e nella provincia





di Ravenna. La razza Bovina Romagnola ha ottenuto il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) con la denominazione "Vitellone bianco dell'Appennino Centrale".

Razza Suina Mora Romagnola

Razza autoctona, un tempo era l'unica allevata nelle colline romagnole. La carne è chiara e delicata, dal sapore dolce, tenera grazie alla presenza di grasso, in quantità e qualità tipiche di questa razza, e separata dalla massa magra. Dalla carne di Mora Romagnola si ottengono ottimi salumi fra i quali il Salame è uno dei prodotti più conosciuti e apprezzati dai consumatori.

L'allevamento della Mora è stato reintrodotta nella provincia di Ravenna (Brisighella, Riolo Terme e Casola Valsenio).

Presso il Macello di Brisighella avvengono le operazioni secondo un iter disciplinato.

Agnellone e Castrato di Romagna

È carne ovina garantita dal marchio QC (Qualità Controllata) dal 1998. La garanzia di questo marchio è tale per cui ogni passaggio della vita del capo di bestiame, fino alla vendita, è seguito da uno specifico disciplinare che ne certifica la qualità. Il maggiore risultato in quanto al sapore e al gusto delle carni si ottiene dal castrato, ovvero dall'ovino macellato ad almeno 5 mesi di età e di peso di circa 60-80 Kg, allevato al pascolo insieme con le pecore e aggiungendo, alle erbe fresche, granaglie e cereali.

Formaggi

I formaggi freschi e stagionati sono ottenuti dalla trasformazione di ottimo latte che viene munto da vacche di razze pregiate, tenute all'alpeggio o al pascolo, e da ovini e caprini allevati da alcune aziende della collina.

Fra i freschi primeggiano lo squacquerone, il ravigliolo, la casatella e la ricotta; fra gli stagionati il pecorino romagnolo, il formaggio di fossa e di grotta.

Nei piccoli caseifici artigianali della pianura e della collina si producono anche "delizie di latte" come formaggi morbidi alle erbe, caciotte, mozzarelle, yogurt.

In primo piano

Pecorino Romagnolo

Formaggio abbucciato da tavola a pasta semidura.

Si ottiene dalla cagliata di latte ovino crudo ed è prodotto in forme regolari, ton-

deggianti, di peso variabile (da 800 a 1500 grammi.)

Il formaggio pecorino si produce in Romagna e nella zona collinare della provincia di Ravenna dai tempi più antichi. Già Plinio il Vecchio, in epoca romana, ricorda i pecorini di Sarsina nell'Alta Valle del Savio.

Squacquerone

Formaggio ottenuto con il latte vaccino intero crudo, in forme, senza crosta e piuttosto granuloso, di colore madreperlaceo, con sapore delicato e dolcemente acidulo e facilmente spalmabile. La forma è variabile, con peso da uno a tre Kg.

È in via di approvazione il riconoscimento del marchio di Denominazione di Origine Protetta (DOP). Prodotto nel territorio delle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e della zona di Imola.

Paste fresche

La piadina e la sfoglia appartengono alla tradizione gastronomica più antica e radicata in Romagna. La piadina è un pane azzimo, un tempo sostituto del pane quando le scorte di questo erano esaurite oggi cibo tipico della identità romagnola, la Regina delle nostre tavole, gustata con salumi e formaggi freschi. A mettere pace alla polemica tutta "Romagnola" in merito a quale sia la Piadina più buona e preferita possono essere utili le parole di Tonino Guerra per il quale la migliore di tutte è solo quella di sua madre!

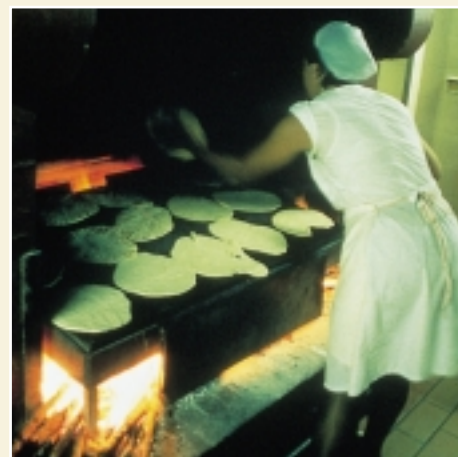
La sfoglia è una pasta di farina e uova tirata a mano con il mattarello sul tagliere; è la base per la preparazione delle minestre, termine con il quale in Romagna si indicano i primi piatti, sia in brodo sia asciutti.

In primo piano

Piadina

Per questo prodotto simbolo della Romagna l'impasto tradizionale si prepara

con farina, acqua, strutto, sale, bicarbonato e viene tirato a mano in forma di disco e cotto sul testo di argilla. Le varianti della ricetta possono essere l'olio, il miele, il lievito, lo zucchero, il latte. La grandezza, lo spessore e l'uso di una o più varianti differenziano i tipi di piadina, che nel ravennate è spessa, nel riminese è molto sottile e distesa, croccante e più friabile a Forlì-Cesena, morbida con aggiunta di miele a Cervia. La cottura viene eseguita facendo girare la piadina sul testo, una piastra rotonda di terracotta collocata sulla brace del camino o sulla stufa a legna, aiutandosi con una forchetta che produce i caratteristici fori sulla superficie. Le origini sono molto antiche e povere, come sostituto del pane, quando le scorte di quest'ultimo erano esaurite. Come "pane povero" era diffusa agli inizi del millennio. "Pi, piè, pida o pidea" a seconda del dialetto, "piada" nella prima traduzione italiana del poeta Giovanni Pascoli, ha dato il nome alla rivista di studi e folklore romagnolo "La Piè", fondata e diretta fino alla morte da Aldo Spallicci.



Prodotti vegetali

Lo scalogno di Romagna IGP, dal profumo e dal sapore più delicati rispetto all'aglio comune e alla cipolla, è un bulbo dalla caratteristica forma a fiasco, ricco di proprietà salutistiche, ottimo per condimenti e conservato sott'olio.

Fra le erbe selvatiche primeggiano lo stridolo, l'erba cipollina e la rucola, alle quali si aggiungono gli asparagi di pineta e

il carciofo "moretto" di Brisighella.

In primo piano

Scalogno di Romagna

È un bulbo della famiglia delle liliacee che si riproduce solo per trapianto. Ha forma di piccolo fiasco allungato ed è caratterizzato dal colore viola che sfuma



Un "paniere di tipicità"



nel bianco. Il profumo e il sapore sono caratteristici e il secondo si apprezza per il tono assai più delicato di quello della cipolla e dell'aglio comuni. Ha virtù spasmolitica, antisettica ed eupeptica per l'apparato digerente, balsamica per l'apparato respiratorio. Per la vendita il prodotto fresco viene presentato in mazzetti o trecce assai coreografici. Il prodotto conservato è venduto in vasetti di vetro dove resta immerso nell'olio

di oliva o in agrodolce.

Ha ottenuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta (IGP) nel 1997. L'area di coltivazione è, perciò, delimitata e comprende i Comuni di Modigliana e Tredozio in provincia di Forlì-Cesena, i Comuni di Riolo Terme, Brisighella, Casola Valsenio e Castelbolognese, in provincia di Ravenna e nell'imolese Borgo Tossignano, Casalfiumanesi, Castel del Rio.

Frutta

La produzione frutticola della provincia di Ravenna è varia e si differenzia secondo il tipo e l'altitudine dei terreni. In alta collina e montagna prevalgono i frutti dei castagneti (castagne e marroni) e i cosiddetti "frutti dimenticati". Nelle zone collinari e pedecollinari crescono rigogliosi gli albicocchi e i peschi, mentre la pianura è il regno incontrastato della nostre pesche e nettarine e delle pere di Romagna, entrambe con il marchio IGP. Il kiwi, ormai a tutti gli effetti è da considerare prodotto tipico locale, la cui coltivazione è diffusa nelle zone pedecollinari e di pianura.

In primo piano

Pesca e Nettarina di Romagna (IGP).
Frutto del pesco, pianta della famiglia

delle Rosacee, del genere *Prunus*. La drupa è rotondeggiante, ha la buccia vellutata, la polpa bianca o gialla.

La caratteristica più evidente della Nettarina è la buccia glabra, completamente liscia (da cui il nome di "pesca noce").

La consistenza polposa e il succo abbondante sono dovuti alla notevole quantità d'acqua e alla pectina solubile che regola il colesterolo e la glicemia. La ricchezza di vitamina A e l'alto contenuto di potassio caratterizzano il profilo nutrizionale.

La pesca e nettarina di Romagna sono un prodotto a marchio IGP. Le dimensioni stabilite dal disciplinare fissano il diametro minimo a 17,5 mm per la pesca e a 25 mm per le nettarine per l'immissione al consumo.

Dolci e pasticceria

Sono preparazioni che le "arzdore" realizzavano in epoche remote nel contesto domestico rurale, talvolta per utilizzare

senza sprechi ingredienti base per altri piatti, come la pasta sfoglia. Altri dolci erano, invece, un simbolo del giorno di fe-

sta (ciambella, zuppa inglese...).

In primo piano

Ciambella

È il tipico dolce romagnolo con il classico "buco" nella parte centrale. La ricetta è semplice: si impasta la farina con il burro, la margarina o lo strutto liquefatti, le uova, lo zucchero e il latte necessario per ottenere una pasta consistente. Poi si aggiunge il lievito e un po' di scorza di limone grattugiata.

L'impasto, adagiato nello stampo da forno, viene dorato in superficie con un tuorlo d'uovo, la cottura dura mezz'ora. In Romagna è tradizione terminare il pranzo o la merenda a base di salumi con una fetta di ciambella inzuppata in

un bicchiere di Albana.

Torta Teodora

Come il nome suggerisce chiaramente, è un dolce ideato dai pasticceri di Ravenna per offrire alla città e alle migliaia di turisti in visita un motivo in più per ricordare la storia ravennate. La ricetta è gelosamente segreta, ma si conoscono gli ingredienti che sono i classici farina, uova, burro, zucchero integrati con pinoli e spezie come la cannella. Il sapore è infatti caratterizzato da note speziate che richiamano al gusto il forte legame della città con l'oriente bizantino, così come la confezione particolare entro la quale viene venduta è ispirata alla volta azzurra del mausoleo di Galla Placidia.



Marmellate

Sono il prodotto della lavorazione artigianale dei frutti di stagione. Molto diffuse e apprezzate le marmellate di pesche, albicocche, fragole e dei cosiddetti frutti dimenticati. Tipico del ravennate e dell'intera Romagna è il "sa-

vor", una composta densa e scura ottenuta dalla lunga bollitura di numerosi ingredienti. Al tradizionale consumo nelle colazioni e sulle crostate si affianca sempre più spesso l'abbinamento a formaggi sia freschi che stagionati.



Miele

Il miele italiano ed emiliano-romagnolo è garantito dal marchio "Miele vergine integrale".

L'apicoltore lo estrae mediante centrifugazione lasciandolo poi decantare qualche tempo in appositi contenitori. Successivamente viene posto in vasi di vetro e non subisce alcun trattamento termico di conservazione.

Il prodotto così ottenuto è assolutamente fresco, sano, naturale, con ca-

ratteristiche di pregio.

La flora del sottobosco, i prati con le fioriture stagionali e il patrimonio arboreo consentono di produrre mieli di diverso tipo, in relazione alle fioriture.

Il miele può presentarsi allo stato liquido e allo stato cristallizzato senza alcuna differenza di qualità.

È un alimento a lunga conservazione, si consiglia di conservarlo in ambiente buio.





Un "paniere di tipicità"



Sale di Cervia

Il sale di Cervia è riconosciuto come un sale speciale, "dolce", per la purezza del cloruro di sodio e l'assenza di altri sali, più amari, contenuti normalmente nell'acqua di mare. È ricavato dalle saline cervesi nelle quali il Sale dolce della salina "Camillone" è prodotto secondo il tradizionale metodo millenario, cosiddetto a raccolta multipla, con la "cavatura" giornaliera del sale dai bacini.

Il "Sale di Cervia", è raccolto e confezionato secondo il metodo tradizionale, semplicemente lavato e centrifugato, e conserva la ricchezza degli oligoelementi presenti nell'acqua di mare. La naturale umidità (2%) è tipica del sale marino integrale.

Il sale di Cervia alle erbe aromatiche è sale marino di Cervia miscelato con erbe a-

romatiche di Romagna, coltivate e sapientemente dosate.

L'"Oro bianco" ha segnato nei secoli la storia di Cervia nei passaggi storici dalla antica Ficocle, in epoca romana, alla "Cervia Vecchia" sorta all'interno della salina, in epoca medievale, per giungere alla "Cervia Nuova" sorta dalla demolizione della preesistente città e ricostruita lungo la costa tra il 1698 e il 1740. A testimonianza della prospera e antica economia basata sul sale restano oggi alcuni edifici di grande valore architettonico e storico: i due Magazzini del Sale, la Torre di S.Michele, il Quadrilatero dei salinari del centro storico e alcuni resti di edifici all'interno della salina. Il Museo del Sale è meta di visite, anche guidate, da parte dei turisti.



Pesce azzurro

Il pesce azzurro, così denominato per la sua colorazione argentata, (è detto anche turchino) è il frutto tipico e gustoso del mare Adriatico: acciuga o alicia o sardone, sarda o sardina, sgombrò o scombò.

Il pesce azzurro è classificato tra i pesci come pesce grasso per la percentuale di gras-

si polinsaturi, sani, che si aggira intorno all'8%. Esso contiene, inoltre, una percentuale di iodio e di vitamina D che completano il valore nutrizionale e lo avvantaggiano sulle carni di mammifero. Il periodo in cui si pesca il pesce azzurro è, soprattutto, quello autunnale e invernale.



Prodotti di pineta

La pineta, tipica delle zone del litorale della provincia di Ravenna, che anticipa il paesaggio costiero, è il giacimento naturale di erbe spontanee come stridoli, erba cipollina, rucola, asparagi che insieme con

funghi, tartufi, bacche di ginepro, more, crescono all'ombra dei pini secolari.

La raccolta è regolamentata dalla Guardia Forestale nel rispetto di un habitat naturale di grande pregio e vulnerabilità.

Venture capital e private equity

di TIZIANO CERICOLA*

1) QUANDO SERVE IL V.C. E IL P.E.

È noto che le imprese, al pari dei loro prodotti/servizi, hanno un proprio "ciclo di vita" per cui si trovano a dover affrontare scelte strategiche destinate ad incidere profondamente sulla loro possibilità di esistenza e sul loro posizionamento sul mercato. Ad esempio una buona "business idea" può trasformarsi in una nuova impresa, che abbisogna di un periodo di "start up" suo proprio per confrontarsi con il mercato. Ancora: un'impresa già consolidata può avere bisogno di sviluppare nuove strategie di penetrazione sul mercato domestico o internazionale, con piani di sviluppo per nuovi prodotti /servizi, anche tramite acquisizioni aziendali. Infine si pensi al ben noto problema del passaggio generazionale, quando la famiglia proprietaria potrebbe essere interessata a realizzare il valore costruito in anni di lavoro cedendo la proprietà dell'azienda a terzi, specie al management, tramite operazioni di "buy out".

In tutti questi casi occorre intervenire con operazioni finanziarie articolate che riguardano anche in misura rilevante il capitale di rischio.

Nel linguaggio finanziario nel primo caso ("start up") si usa il termine di "venture capital", mentre

negli altri due (sviluppo e buy out) si usa il termine di "private equity".

2) CARATTERI DEL V.C. E P.E.

Il "venture capital" è l'apporto di capitale di rischio effettuato da parte di operatori economici specializzati, generalmente sotto forma di partecipazioni di minoranza al capitale azionario o di sottoscrizione di obbligazioni convertibili in azioni, per un periodo di tempo medio-lungo, in imprese non quotate in Borsa e con l'obiettivo prevalente di realizzare un guadagno in conto capitale in seguito allo smobilizzo della partecipazione.

A partire da questa definizione, possiamo esaminare le caratteristiche fondamentali di questo tipo di operazione finanziaria, con il seguente ordine:

- a) le società finanziarie operanti nel settore;
- b) il tipo di apporto;
- c) l'impresa partecipata;
- d) l'arco temporale dell'investimento;
- e) il disinvestimento.

“

Le caratteristiche fondamentali di queste operazioni finanziarie

”

SICUR



**ATTREZZATURE PROFESSIONALI
ANTINFORTUNISTICA
NOLEGGIO**



Sicurezza! Qualità! Convenienza!

...SICUR lavora con te!

**Viale Virgilio 90/92 - Lido Adriano (RA)
Tel. Fax 0544 526237 e-mail sicursas@libero.it**

135bc

Prossima apertura via Dismano angolo via Classicana

2.1 - Le società finanziarie operanti nel "venture capital"

Il "venture capital" è un'operazione di origine anglosassone: sia in Gran Bretagna che, maggiormente, negli Usa esistono dagli inizi del '900 società che, grazie ad un quadro normativo civilistico e fiscale appropriato, si sono specializzate negli investimenti in titoli azionari di aziende in fase di crescita. Si tratta principalmente dei ben noti fondi pensione e, più in generale, dei fondi chiusi.

In Italia operano sia queste società inglesi e americane, sia finanziarie italiane. La ripartizione principale, utile anche per capirne la diversa filosofia di intervento, è sostanzialmente quella tra società di emanazione bancaria e non bancaria. Oggi in Italia le società sono così ripartite:

- 1/3 circa di emanazione bancaria italiana;
- 1/3 circa di emanazione di banche e fondi chiusi esteri;
- 1/3 circa di emanazione mista italiana (privati, finanziarie di gruppi industriali, pubbliche, delle centrali cooperative, ecc.).

Per dare un'idea delle dimensioni del settore del "venture capital" in Italia, basti pensare che nel primo semestre 2005 sono state realizzate 140 operazioni, per un valore di 1.205 milioni di Euro (il valore medio è di circa 9 mln.). Le operazioni principali sono state quelle di "buy out" (82% del valore),

seguite da quelle relative allo sviluppo (14% del valore) e, infine, da quelle relative allo "start up". I principali settori di intervento sono stati quello della distribuzione, dei prodotti alimentari e dei prodotti/servizi per l'industria, con un'ovvia concentrazione nelle imprese site nel Nord Italia (81% del valore investito).

2.2 - Il tipo di apporto

Le società di venture capital apportano capitale di rischio, ossia partecipano al capitale azionario dell'impresa. Questi operatori possono acquisire partecipazioni sia di minoranza (questo è il limite per legge delle società di emanazione bancaria), che di maggioranza o, in determinati casi, possono rilevare l'intero pacchetto azionario. Essi condividono con l'imprenditore di riferimento l'alea della minore o maggiore redditività dell'azienda e, se va male, partecipano alle perdite.

Gli investimenti riguardano tipicamente le azioni ordinarie, con pieno diritto di voto e senza vincoli, anche se non si possono escludere casi particolari con un mix di azioni o strumenti finanziari con diritti particolari, emesse anche con riferimento alle nuove possibilità offerte dalla riforma del diritto societario.

Oltre al capitale di rischio le società possono sotto-



75be



- **INSEGNE LUMINOSE:**
A CASSONETTO - A LETTERE SCATOLARI
IN PLASTICA E METALLO - A FILO NEON
- **CARTELLONISTICA**
- **TUBI AL NEON:**
PER ILLUMINAZIONE E DECORATIVI
- **INSEGNE TABACCHI
LOTTO**
- **LAVORAZIONE LASTRE
ACRILICHE PER
ARREDAMENTO - EDILIZIA**
- **OROLOGI/GIORNALI
ELETTRONICI**
- **DECORAZIONI PER VETRINE
E STAND FIERISTICI**
- **SCRITTE E MARCHI ADESIVI
PRESPAZIATI CON PLOTTER
COMPUTERIZZATO**
- **UFFICIO TECNICO:
STUDI E PROGETTI CON
SISTEMI COMPUTERIZZATI**

Sede e Prod.ne: **CESENA** - Via Arla Vecchia, 645
Tel. 0547/347077 Fax 0547/347162
Uff. Comm.: **RAVENNA** - Via Cesarea, 14
Tel. 0544/67134

99be



NUOVA TIRRENA

Gestione di:

- Polizze aziendali**
- Polizze autoveicoli**
- Polizze trasporti**
- T.F.R.**
- T.F.M.**
- Polizze cauzioni**
- Polizze amministratori**



C.A.F. Assicurazioni s.r.l.
Via Renaccio 1/14 - Faenza (Ra)
Tel. 0546 28593 - Fax 0546 664858

➤ scrivere o collocare presso terzi obbligazioni dell'impresa, preferibilmente convertibili in azioni ordinarie.

È bene sottolineare che queste società, oltre al vero e proprio apporto di capitali, offrono all'imprenditore tutto il loro know-how finanziario e possono aprirgli le porte dei più importanti istituti bancari e finanziari italiani ed esteri, per gestire al meglio tutte le fonti di finanziamento dell'impresa. Varie società possono offrire, altresì, servizi di consulenza direzionale, sia direttamente che tramite consociate.

Risulta evidente il salto qualitativo che deve compiere l'imprenditore italiano allorché affronta una operazione di venture capital. Abituato da sempre a trattare con operatori bancari che gestiscono solo prestiti (= debiti) con criteri rigidamente patrimoniali, l'imprenditore si trova a lavorare in sintonia con un partner attivo e interessato al suo sviluppo, che valuta prima di tutto la redditività dell'impresa e, quindi, le capacità manageriali dell'imprenditore e del suo staff.

2.3 - L'impresa partecipata

Sono interessate ad operazioni di venture capital tutte le imprese operanti nel settore commerciale, industriale e dei servizi che abbiano le seguenti caratteristiche generali:

1. - forma di s.p.a.
2. - fatturato variabile dai 15 ai 200 ml. di Euro
3. - un progetto di sviluppo aziendale interessante
4. - un management serio e competente.

In generale le società finanziarie tendono ad escludere le imprese operanti nei seguenti settori:

- finanziario
- immobiliare
- costruzioni di ogni genere.

È ovvio che ciascuna finanziaria tende a delimitare il proprio campo di azione, per evidenti ragioni

“
**L'imprenditore
si trova a lavorare
con un partner
attivo e interessato**
”

di conoscenza dei meccanismi di mercato.

2.4 - L'arco temporale dell'investimento

L'imprenditore che apre il proprio capitale ad una società di venture capital deve avere ben chiaro fin dall'inizio che questa partnership ha sempre, per sua natura, carattere temporaneo.

La società finanziaria è interessata a valorizzare l'impresa partecipata, in termini di capitali e di avviamento, in quanto è suo preciso scopo quello di realizzare un guadagno in conto capitale con lo smobilizzo della propria quota, per cui si pone sempre un orizzonte

temporale di tre-cinque anni entro il quale completare il proprio investimento.

Questo arco di tempo è ritenuto quello mediamente necessario per permettere di verificare se il business plan iniziale, sulla cui base si è effettuato l'investimento, ha dato i frutti sperati.

Anche in questo caso non esistono regole precise e tutto avviene in accordo con l'imprenditore di riferimento, essendo evidente l'interesse della finanziaria stessa a non svilire il valore dell'azienda.

2.5 - Il disinvestimento

Al termine dell'investimento la finanziaria smobilizza la propria partecipazione con i seguenti metodi, elencati in ordine di utilizzo:

- a) cessione della quota azionaria a singoli soggetti interessati (all'imprenditore di riferimento, ai suoi familiari, a manager, a privati, ad altre imprese);
- b) tramite la cessione totale di tutta l'azienda ad altri investitori, sia industriali che finanziari;
- c) quotazione in Borsa, con collocamento tra il pubblico della propria quota.

La quotazione può apparire una realtà molto lontana, ma non bisogna trascurare che, secondo le caratteristiche dell'azienda (es.: forte percentuale di esportazioni), essa può avvenire (e di preferenza av-



ELENIC sas

VENDITA CAPANNONI AD USO ARTIGIANALE

OTTIME RIFINITURE - VARIE METRATURE

Via Classicana c/o nuovo parcheggio Il Fumista - Per informazioni 0544 405966 - 335 314243

viene) sulle borse non italiane (es: Londra, Francoforte o New York).

Come sopra detto la strada principale del disinvestimento rimane quella della cessione della partecipazione all'imprenditore o a terzi qualificati. L'imprenditore e la sua famiglia, direttamente o tramite consociate e istituti finanziari, può ricomprare la quota della finanziaria. Questa modalità, in genere, viene prevista nei contratti con cui si imposta l'operazione di venture capital (clausola "call") ed è naturalmente più favorevole in quanto la quota da acquistare non sia troppo elevata e non comporti eccessivi problemi di indebitamento.

La cessione a terzi qualificati viene attuata quando essa appare lo sbocco naturale degli accordi industriali e commerciali conclusi dall'impresa nel corso dell'operazione di venture capital (joint ventures all'estero, subforniture speciali, ecc.), per cui diventa abbastanza naturale che a tali partner venga offerto di rilevare la quota detenuta dalla finanziaria. La quota può anche essere ceduta ai managers dell'impresa o a terzi investitori, graditi all'imprenditore.

Rimane, infine, la possibilità che la finanziaria e l'imprenditore si accordino per la vendita totale dell'impresa, anche tramite operazioni di fusione.

In ogni caso tutta l'operazione di venture capital viene gestita sulla base degli accordi intervenuti all'inizio tra l'imprenditore e la finanziaria, per cui vengono evitate sorprese sgradite per entrambi i partner.

3) LE OPERAZIONI TIPICHE DEL VENTURE CAPITAL

Le operazioni classiche del venture capital sono le seguenti:

partecipazione ad aumenti di capitale
acquisto di pacchetti dei soci di minoranza
acquisto della totalità dell'impresa.

3.1 - Partecipazione ad aumenti di capitale

La strada principale del venture capital è quella di

acquisire un pacchetto azionario in virtù di un aumento di capitale riservato alla società finanziaria. Questo proprio perché il venture capital significa, prima di tutto, apporto di capitali freschi.

3.2 - Acquisto di pacchetti dei soci di minoranza

La società finanziaria può rilevare i pacchetti dei soci di minoranza che non sono più interessati alla gestione dell'impresa. Il caso tipico si presenta in occasione dell'avvicendamento della nuova generazione dei proprietari, allorché un ramo della famiglia intende monetizzare il proprio capitale.

3.3 - Acquisto della totalità dell'impresa

La società finanziaria può affiancare il management intenzionato a rilevare la proprietà dell'azienda. Si tratta di M.B.O. (management buy out) se il management è interno all'impresa o di M.B.I. (management buy in) se il management è esterno all'impresa.

4) I REQUISITI DELL'IMPRESA

L'operazione di venture capital è fondata su due elementi di fondo:

- un progetto di sviluppo aziendale concreto e verificabile
- un management serio e affidabile.

4.1 - Un progetto

La società finanziaria valuta le possibilità d'intervento sulla base della posizione sul mercato dell'impresa, che deve avere buone combinazioni prodotto/mercato. Inoltre essa richiede la ragione del suo intervento, che può essere la più varia, come ad esempio:

- l'acquisizione di una impresa già esistente per completare la propria gamma di prodotti
- lo sfruttamento industriale di un brevetto
- la penetrazione sui mercati esteri, con l'acquisto di consociate e simili
- l'allestimento di una struttura commerciale, in Italia e/o all'estero (es. depositi, franchising, ecc.).

Questo progetto deve avere il limite temporale sopra ricordato (tre/cinque anni).

4.2 - Il management

La società finanziaria richiede che il capitale uma-

124be

URCA s.r.l.
Via Canala, 79
48010 Camerlona (Ra)
Tel: 0544.463578 / 463465
Fax: 0544.464106
www.urcacatering.it
info@urcacatering.it

Numero Verde
800/231197

URCA
CATERING
FOOD SERVICE

SURGELATI E CONGELATI DI CARNE E PESCE • PRODOTTI DA FORNO • DETERSIVI E DETERGENTI • GENERI VARI

no dell'impresa sia affidabile e garantisca la realizzazione del progetto di sviluppo.

In generale la finanziaria non interviene con richieste specifiche di avvicendamento del management, anche se può aiutare l'imprenditore a reperire le persone più idonee grazie alle proprie conoscenze nell'ambito delle società di consulenza direzionale.

5) I VINCOLI DEL VENTURE CAPITAL

L'imprenditore che apre il proprio capitale alle società di venture capital deve essere cosciente che non si tratta, ovviamente, di "sleeping partner".

Esse richiedono, in genere, una presenza nel consiglio di amministrazione proporzionata alla quota di capitale sottoscritta e, eventualmente, anche uno o più posti nel collegio sindacale. Il loro intervento non riguarda la gestione ordinaria dell'impresa, ma si limita a verificarne la strategia, vincolando al proprio benessere le operazioni di rilevante importo.

Oltre all'impresa anche l'imprenditore in quanto tale ha dei vincoli di comportamento. In particolare è sempre presente la clausola del "pick it up", che significa che in caso di vendita (totale o parziale) della quota azionaria dell'imprenditore a terzi, questi deve impegnarsi a rilevare, direttamente o indirettamente, la quota detenuta dalla finanziaria allo stesso prezzo pagato all'imprenditore. Si tratta, in sostanza, di estendere il premio di maggioranza an-

che alla quota di minoranza posseduta dalla finanziaria.

Altri vincoli possono essere previsti in merito alla politica dei dividendi, in quanto la finanziaria di venture capital tende, per sua natura, a limitare la distribuzione degli utili a vantaggio della maggiore valorizzazione dell'azienda.

6) IL RUOLO DEL COMMERCIALISTA

Il commercialista di fiducia dell'imprenditore che affronta un'operazione di venture capital è chiamato a svolgere un ruolo importante e delicato, in quanto deve:

- verificare il business plan dell'impresa ed adattarlo alle esigenze della finanziaria e/o verificare le problematiche della proprietà familiare
- reperire la società di venture capital più appropriata all'impresa in questione, per il settore e per il tipo di progetto

- tutelare l'imprenditore nella stesura del contratto di venture capital, valorizzando le sue esigenze.

Il commercialista dovrà seguire anche le fasi successive dell'operazione di venture capital, specialmente per la realizzazione della fase del disinvestimento, ove andranno particolarmente curati gli interessi dell'imprenditore.

* Collegio Ragionieri di Ravenna
Ordine Dottori Commercialisti di Ravenna

83be



COLAS VIGILANZA

Numero Verde:
800 046340

Con personale qualificato regolarmente autorizzato, è in grado di offrire i seguenti servizi su tutta la provincia di Ravenna e Forlì:

- ✓ TELEVIDEO CONTROLLO DI IMPIANTI TVCC
- ✓ TELECONTROLLO CON RADIOALLARME E PATTUGLIA DI PRONTO INTERVENTO
- ✓ RONDA NOTTURNA E DIURNA CON BIGLIETTO ED OROLOGIO DI CONTROLLO
- ✓ PORTINERIA - CENTRALINO
- ✓ PIANTONAMENTO FISSO
- ✓ CENTRALE OPERATIVA 24 ORE SU 24

FORLÌ - Via Aldrovandi, 14
Tel. **0543.774334** - Fax 0543 750308

RAVENNA - Via Romagnoli, 13 (z. Bassette)
Tel. **0544.453333** - Fax 0544 453864
www.colasvigilanza.it • colasvigilanza@libero.it



AMBRA

Ambiente Ravenna
Soc. Consortile a r.l.

SERVIZI ECOLOGICI e AMBIENTALI

Via Magnani, 5 - Ravenna
Tel. **0544-456812**

84be

Un sito per vivere la notte

La sigla "tutti alla festa", il fianco stilizzato di una ragazza che balla sfuma in un verde vivace e coincide con il profilo della Riviera adriatica dell'Emilia Romagna con le sue località: questa è la pagina di apertura di AdriaParty, l'ombelico del divertimento ovvero il nuovo sito internet dedicato al divertimento notte in Riviera.

È un sito che nasce come proiezione del portale della costa adriacoast.com, ma vive una sua vita autonoma. AdriaParty rappresenta, infatti, il punto di partenza e anche il principale contenitore di un progetto che l'Unione di Prodotto costa ha messo in campo destinato all'incontro tra gli operatori dell'offerta turistica, quindi del sistema ricettivo, e gli operatori del divertimento notte.

Ovviamente non solo le discoteche, che pur sono i principali soggetti, ma anche gli strett bar, gli stabilimenti balneari, i luoghi di ritrovo dove si balla, i locali di tendenza, quindi tutto quel mondo



che rappresenta una parte importante dell'offerta turistica di questo territorio.

È un'operazione che ha lo scopo di far incontrare mondo della notte e operatori turistici per dare una forza autonoma al divertimento notte, per farlo diventare cioè ancora di più un prodotto dell'offerta della costa adriatica dell'Emilia Romagna.



Roberto Piccinelli

Molto spesso, infatti, è visto come un elemento integrativo, di intrattenimento per chi è già in vacanza. Siccome, invece, esistono operatori che hanno fatto la scelta di determinare del movimento turistico legato al mondo della notte, l'obbiettivo di AdriaParty è quello di allargare questo fronte, di trovare più operatori che lavorino in questa direzione. Il sito, quindi, può essere uno degli strumenti per una nuova fase di sviluppo di questo settore.



LINGUERRI GIANFRANCO

53be

Demolizioni - Speciali
Sottofondi - Stradali
Escavazioni - Inerti

Bagnara di Romagna Via Molinello 25/D www.linguerrigianfranco.it
info@linguerrigianfranco.it ☎ 0545-76667 📠 0545-905156

➤ La società Bright di Castelbolognese si è occupata dell'ideazione del progetto e la veste grafica è accattivante.

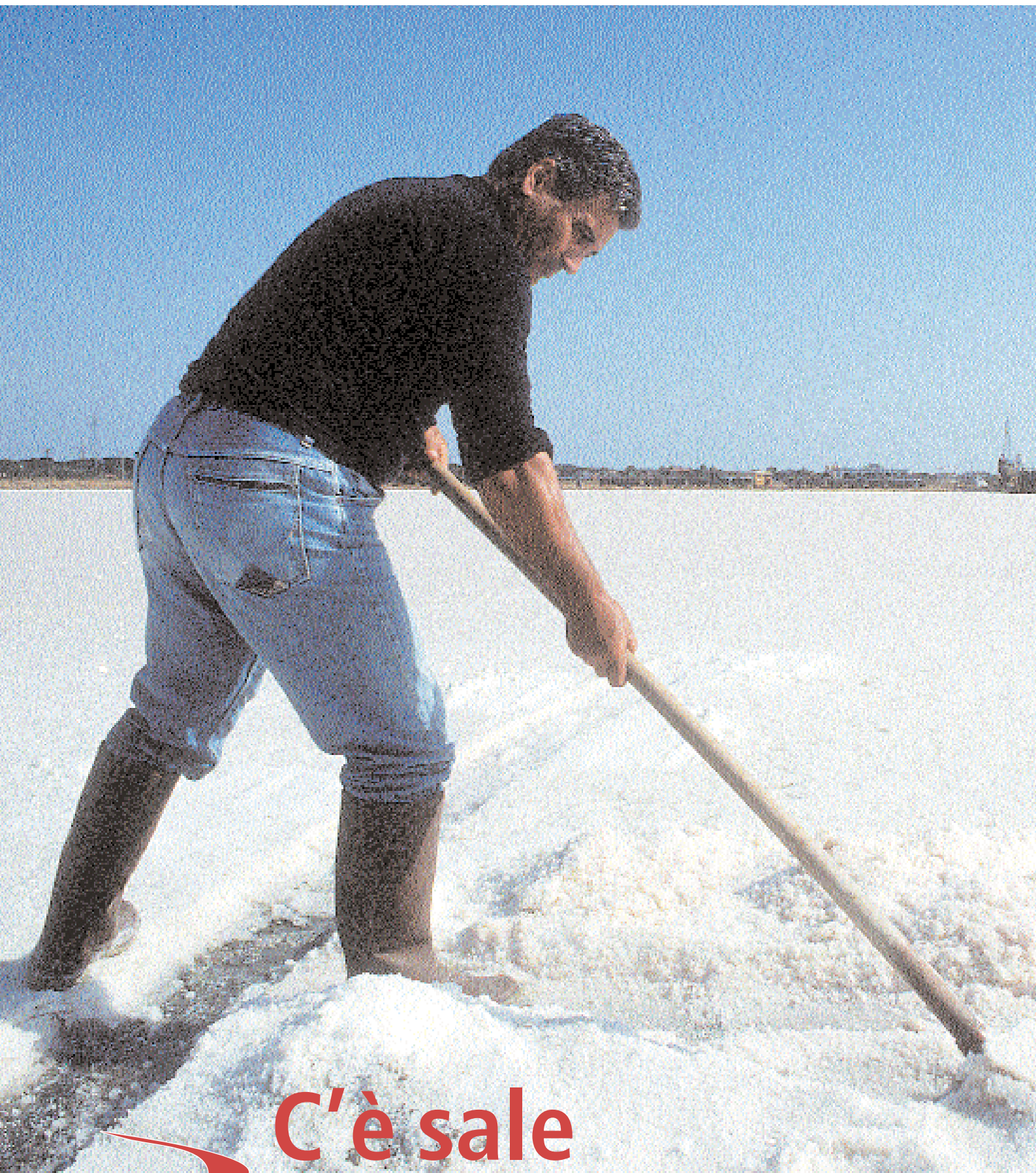
Il sito si sviluppa lungo tutta la Riviera, da Comacchio, a Marina di Ravenna, a Cervia e Milano Marittima, fino a Misano Adriatico, contiene i profili di tutti i principali locali, le schede di tutti i deejays, nove video dedicati ad altrettante località della costa. "In&out" è la rubrica sulle tendenze e le novità curata dal giornalista e scrittore Roberto Piccinelli, l'autore della Guida al piacere e al divertimento che dal 1997 esce puntualmente in libreria ogni anno, presentando i locali trendy di tutte le province italiane e proponendo tutte le nuove tendenze applicate alla vita sociale. AdriParty, inoltre, fornisce informazioni sugli eventi e sulle proposte di vacanza legate al divertimento.

Molto curioso è il test che profila il visitatore e, in base ai suoi gusti, indica quali sono i locali a lui più indicati: dieci domande (tra cui la musica, gli abiti, gli accessori, i drink, i cibi e le letture preferiti, come si vive la spiaggia, dove si fa shopping, cosa si cerca in vacanza e cosa si fa per "rimorchiare") dicono "di che party sei", cioè se sei alternativo, trasgressivo, fashion, sportivo, new entry o nostalgico.

La musica del sito è stata appositamente creata da Mirko Casadei; mentre uno dei partner principali è il gruppo Dada superEva incontri, la comunità di internet che permette di conoscere persone affini, che troveranno in Riviera il luogo ideale per divertirsi.




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



**C'è sale
e sale**

di VITTORIO CIOCCA*



Sta con fatica facendosi strada una idea nuova: non esiste solo il sale comune da cucina, grosso e fino, ma esistono sali diversi per composizione e sapore. Il consumatore e ancor prima gli chef più quotati devono, quindi, saper scegliere: ciò significa che va affermandosi una nuova cultura anche per questo prezioso alimento, che perduto il valore strategico avuto per millenni in quanto elemento essenziale per la conservazione degli alimenti, assume oggi il valore di ingrediente da dosare con saggezza e competenza nella ristorazione di qualità e nella alimentazione quotidiana.

"Poco ma buono" potrebbe essere lo slogan con cui rilanciare l'immagine del sale ormai assurdo a killer della salute umana.

In effetti il consumo di sale nella dieta comune è eccessivo: non vi è alimento conservato che ne sia privo, al contrario la salagione viene forzata per indurre un maggiore consumo, tipico quello delle patate e di alcune salse.

Educare al gusto e ad una sana alimentazione significa ricollocare il ruolo del sale come apportatore di minerali ed oligoelementi essenziali nell'alimentazione umana. Naturalmente sale marino integrale, non essiccato e non raffinato, nè sbiancato e addizionato

ad antiaggreganti come normalmente accade nel comune sale da cucina, spesso proveniente da miniere di salgemma, di cui il sottosuolo della terra è ricchissimo, meno costoso, ma impoverito di gran parte degli oligoelementi presenti nell'acqua di mare.

Dopo essere stato trattato, sciolto, scomposto e ricristallizzato, perdendo le originarie proprietà, ecco il sale iodato, che il Ministero della Salute è stato costretto a rendere obbligatorio a fianco del normale sale da cucina.

La riscoperta del sale marino integrale è il primo passo verso quella nuova cultura del sale a cui si accennava. Ma cerchiamo di capire cosa contiene il sale da cucina che comunemente viene proposto per uso alimentare.

Il sale alimentare, come è noto, si ricava, pressoché esclusivamente, dai giacimenti di salgemma o dalle saline marine.

I giacimenti di salgemma contengono, oltre al clo-

ruo di sodio, tutti i sali presenti nell'acqua di mare, depositatisi per evaporazione in epoche remote, dall'ossido di ferro al carbonato di calcio, ai solfati di calcio, di sodio e di potassio, ai cloruri di potassio e di magnesio, al bromo. È un sale di sapore amaro, sgradito al palato, che solo previa lavorazione può essere reso disponibile per l'alimentazione.

L'estrazione di salgemma avviene mediante un processo di soluzione dei numerosissimi giacimenti di sale depositatisi in milioni di anni e ricristallizzazione mediante evaporazione forzata con ebollizione; oppure con la più classica attività di estrazione mineraria.

Nel primo caso, viene pompata acqua dolce all'interno dei pozzi nei giacimenti di salgemma per sciogliere il sale depositato.

Una volta che l'acqua giunge a saturazione, per effetto dello scioglimento del sale, viene ripompata all'esterno, dove è riscaldata fino al punto di ebollizione, determinando l'evaporazione veloce dell'acqua e la ricristallizzazione del sale disciolto.

Con questo metodo è possibile abbattere i vari tipi di cloruri disciolti nei giacimenti ed ottenere differenti tipi di sali, compreso il cloruro di sodio pressoché allo stato puro, come è richiesto dall'industria chimica e, a volte, alimentare.

Attraverso le lavorazioni questo sale perde gran parte degli oligoelementi presenti in natura. Per supplire a queste carenze, la più importante delle quali è costituita dalla perdita dello iodio, si è reso necessario integrare di iodio chimico questo sale, producendo il sale iodato.

Sorte non molto diversa subisce gran parte del comune sale da cucina anche se di provenienza marina. Infatti gran parte del sale, sia grosso che fine viene passato in essiccatoi ove, ad una temperatura di circa 120 gradi viene essiccato e poi raffinato.

Questa operazione si è resa necessaria per stabilizzare il prodotto e renderne più agevole il confezionamento. Senza essiccazione non sarebbe infatti possibile impacchettare il sale in sacchetti di carta o scatole di cartone, dato che nelle giornate umide il

“

Una nuova cultura anche per questo prezioso alimento che assume il valore di ingrediente da dosare con saggezza e competenza

”





sale, in particolare la frazione di cloruro di magnesio, fortemente igroscopica, richiamerebbe umidità dall'atmosfera, con conseguente inzupparsi degli involucri e la rottura degli stessi.

Per impedirne l'addensamento e favorirne la cospargibilità, il sale viene poi sottoposto ad un'ulteriore lavorazione. Ognuno sa che è difficile far scendere il sale dai fori delle saliere perchè si addensa all'interno del contenitore, nè valgono a mantenerlo asciutto gli artifici cui si ricorre empiricamente, quali mescolare del riso al sale.

Per ovviare all'inconveniente dell'ammassamento del prodotto occorre far sì che fra un cristallo di sale e quello vicino non esista possibilità di aderenza.

“

La Salina di Cervia ha imboccato la strada della tipicità

”

A questo scopo, al sale essiccato e macinato, secondo la granulometria prescelta, viene aggiunto del

carbonato di magnesio, in polvere finissima, che si deposita come una cipria sui cristalli di sale tenendoli separati meccanicamente. Avremo un sale candido, di grana uguale, fine o finissimo, asciutto, che non si addensa, che non rovina l'involucro, ma di cui si è persa la naturalità.

Il sale marino integrale è invece il sale prodotto in salina secondo i metodi tradizionali. Può essere raccolto a

mano o con attrezzature meccaniche più moderne. Ammassato in mucchi, viene lasciato stagionare all'aperto per alcuni mesi, consentendo



Porto Intermodale Ravenna S.p.a.



*Porto Commerciale
San Vitale area 80 Ha
Terminal Containers
capacità di movimentazione
250.000 CT
Terminal Merci Varie
1.500 m. di banchina
150.000 mq. di piazzali
75.000 mq. di magazzini
coperti
Parco Serbatoi
capacità complessiva
120.000 mc.*

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

80be

FinanziArti
per crescere insieme

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

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

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



www.finanziarti.it

FinanziArti
Cooperativa Artigiana di Garanzia di Ravenna

Utenti registrati:
user

73be

101 be

**UNIPOL
ASSICURAZIONI**

ASSICOOP
RAVENNA s.p.a.

**Agente Generale
UNIPOL**

RAVENNA VIA FAENTINA, 106
TEL 0544.282111


RAVENNA P. KENNEDY, 14/A
TEL 0544.32289

CERVIA PIAZZA A. COSTA, 28
TEL 0544.71795

CONSELICE P. FORESTI, 12
TEL 0545.89148

FAENZA VIALE BACCARINI, 31
TEL 0546.25098

LUGO VIA ACQUACALDA, 37/1
TEL 0545.24190



GRUPPO UNIPOL



I REGALI "COL SALE"

alle acque madri rimaste nel sale di depositarsi.

Può essere lavato con acqua marina di grado elevato per liberarlo da argille o eventuali altre impurità e centrifugato prima di venire confezionato in sacchetti di plastica. Mantiene la sua naturale umidità, dal 2 al 4% e contiene tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare, compreso lo iodio naturale.

Non viene essiccato, nè addizionato con antiaggreganti o additivi per favorirne la cospargibilità. È generalmente di grana grossa o, al massimo, medio fine, ottenuto per vagliatura del sale grosso.

Il meglio del medio fine è dato dal fior fiore del sale, raccolto in piccolissime quantità, per scrematura sulla superficie dei bacini salanti.

Nelle giornate calde e in assenza di vento, negli angoli dei bacini, si forma sulla superficie dell'acqua un leggerissimo strato di sale che, successivamente, ingrossandosi la grana, precipiterà sul fondo. Prima che ciò accada esperti salinai, con un apposito retino, raccolgono in superficie questo fior fiore del sale. Leggero, soffice e gustoso rappresenta l'eccellenza del sale marino integrale.

Il sale integrale, comunemente ritenuto povero, è in realtà il più ricco di minerali e molto amato dai cuochi di tutto il mondo per la consistenza e la delicatezza.

La salina di Cervia, da quando è stata riattivata, nel 2003, ha imboccato con decisione la strada della tipicità, abbandonato la produzione industriale e fatto del "sale dolce di Cervia" la sua bandiera.

Una produzione molto più contenuta, realizzata nel rispetto della tradizione millenaria, valorizzata per le sue particolarità, appunto la "dolcezza", ossia la minor presenza dei cloruri amari, come il cloruro di magnesio e di potassio, la grande solubilità, la leggerezza del Salfiore, l'incontro con gli altri prodotti tipici del territorio, sono gli elementi che caratterizzano la rinascita della salina cervese e che in pochi anni hanno permesso al sale di Cervia di affiancarsi alle altre eccellenze del sale in Italia e all'estero.



Era usanza nell'antica Roma che all'ospite in partenza venisse donato un sacchetto di sale, come omaggio prezioso e ben augurante. La tradizione è rimasta e aggiungere un sacchetto di sale ai regali di Natale è di buon auspicio.

La Salina di Cervia con il suo "sale dolce", riconosciuto fra le eccellenze gastronomiche e da due anni presidio Slow Food, ha fatto della regalistica per i turisti d'estate e per gli omaggi di Natale, una delle proprie attività più fiorenti.

Al sale nelle diverse versioni da regalo, dalla classica saliera di ceramica con la greca del sale, ai macina sale serigrafati, ai sacchetti di juta o di cotone di varie dimensioni, quest'anno si sono aggiunte numerose specialità.

A partire dalla nuova raccolta del Salfiore di Cervia, sale marino integrale medio fine al naturale, raccolto manualmente in piccole quantità sulla superficie dell'acqua all'inizio della stagione salifera, leggero e gustoso rappresenta il top del sale dolce. Viene conservato preziosamente in piccoli contenitori di vetro da 150 grammi, datati e numerati singolarmente. Novità squisite e rare sono il Prugnolino della Salina di Cervia e la Confettura di Prugnolo Selvatico di salina. Il prugnolo nasce e cresce spontaneamente lungo gli argini del canale che circonda la salina, producendo piccole drupe color prugna, tanto aspre da crude, quanto deliziose in infusione di alcool e zucchero che ne fanno un liquore unico o nella confettura, poco dolce e imperdibile su crostate e in biscotti ripieni.

Le tradizionali paniere, ora di tre dimensioni, ospitano i prodotti di Natale della salina: oltre al sale dolce in sacchetti di juta e cotone, i sali alle erbe aromatiche per carne, pesce e verdure, i vini di sabbia Poderi delle Saline, la melata di pineta, la cioccolata al sale dolce di Cervia, il panettone di Cervia con miele di pineta e pinoli, il Prugnolino, la Confettura di Prugnolo Selvatico della salina di Cervia e, infine, i tre sali da bagno (Bagno di Mare, Bagno d'Armonia e Bagno d'Energia) completa questa straordinaria associazione di prodotti tipici del cervese.

***Amministratore delegato
del Parco della Salina di Cervia**

L'Epifania le feste porta via...

di ERALDO BALDINI*

È notissimo il proverbio secondo cui "L'Epifania tutte le feste porta via". Infatti, finito il periodo che va da Natale al 6 gennaio, antico dodekameron solstiziale entro cui oggi si collocano la maggiore festa per i Cristiani, e la data del Capodanno ufficiale (dopo che in passato questa aveva visto spostamenti e stratificazioni), dovremo aspettare alcuni mesi per arrivare a celebrazioni e manifestazioni pubbliche e private di festa che rinnovino tale smalto, tale attesa. Del resto, però, la Befana ci ha lasciato buon ricordo di sé, con i tradizionali doni ai bambini (oggi, per la verità, prerogativa demandata maggiormente a Babbo Natale) e, a livello di pubbliche celebrazioni, con i momenti suggestivi dedicati al rito delle Pasquelle, gli augurali canti di questua con cui, in diverse zone del nostro Appennino e nel Cervese, gruppi di persone, a volte mascherati o comunque abbigliati in modo particolare, girano di casa in casa, accompagnandosi con strumenti musicali, a portare auspici di fortuna e prosperità, ricevendone in cambio una calda accoglienza fatta di cibo, vino e danze in compagnia. Anche quest'anno abbiamo potuto ammirare all'opera i Pasqualotti non solo nella notte per le vie, ma la mattina in Piazza, per tutti, a Cervia. Feste dedicate alla Befana si sono tenute anche nei centri o nelle piazze di diverse altre località della nostra provincia: a Ravenna, a Riolo Terme, a Casola Valsenio, a Brisighella, a Bagnara, a Castel Bolognese, a Cotignola, ecc.

Archivate le feste del periodo natalizio, il calendario popolare vedeva, dopo meno di due settimane, un'altra importante ricorrenza, quella di Sant'Antonio Abate, patrono degli animali e dell'abbondanza contadina, un tempo celebrato con pompa e grande concorso di tutto il mondo rurale. Oggi è una festa marginale, anche se in alcune località non è mai decaduta (ad esempio nelle parrocchie del Casolano) e in altre ci sono segnali di ripresa. Pittoresche erano, in molti paesi, le "cavalcate" e sfilate di animali ti-

“
**In realtà
 le feste proseguono
 anche in gennaio
 e febbraio**
 ”



pici dell'economia e del lavoro contadino che venivano condotti alle chiese per ricevere una benedizione ed essere ritualmente nutriti dei "pani" confezionati appositamente per l'occasione, che venivano anche distribuiti di casa in casa insieme al santino o a una effigie di maggiori dimensioni che veniva con religiosa attenzione affissa nelle stalle o in casa. Siamo nel periodo più freddo dell'anno, e la cultura popolare lo sottolinea. Il 20 gennaio, San Sebastiano, seguito il 21 dalla ricorrenza di Sant'Agnese, le temperature sono di solito rigide: Par San Bas-cian e' trema la coda ae' can; par Sant'Agnes la i chesca squés (Per San Sebastiano trema la coda al cane, per Sant'Agnese quasi gli cade). Quanto durerà ancora l'inverno, e come si presenterà dal punto di vista climatico e meteorologico, e addirittura come sarà l'andamento di tutto l'anno appena iniziato, ce lo diranno poi le previsioni che si renderanno possibili prestando attenzione ai "segni" portati dalla giornata della Conversione di San Pao-





lo, 25 gennaio, nota, appunto, come Sa' Peval di segn.

Proprio in occasione delle ricorrenze di San Sebastiano e di San Paolo si terranno nella nostra provincia alcune feste degne di nota. A Solarolo, dal 20 al 22 gennaio, avremo infatti la "Sagra della polenta e del bisò". Nello stand gastronomico si potranno gustare polenta ai ferri con pancetta e salsiccia, polenta al ragù, e il bisò, tradizionale bevanda calda. Inoltre, polenta valdostana preparata dai "gemelli" dei solarolesi, cioè gli amici di Rhemes Notre Dame (Aosta). Tutte le sere, inoltre, musica e animazioni. Domenica 22, per le vie e le piazze del centro storico, mercatino dell'antiquariato e mostra delle macchine agricole. Per l'occasione, i negozi saranno aperti.

Dal 22 gennaio al 12 febbraio è poi in programma la Festa di San Paolo, "ad Sa' Peval di Segn", a Massa Lombarda, di cui il Santo è patrono. È un grande contenitore di spettacoli, incontri, mostre, programmati per più giornate, con il coinvolgimento organizzati-



vo di tutte le forze sociali e culturali della città. Anche l'edizione del 2006 prevederà, oltre al mercato del 25 gennaio, mostre alla Sala del Carmine e in altri luoghi, spettacoli in Piazza Matteotti, iniziative gastronomiche, concerti, e altre iniziative.

Entrando in febbraio, il calendario tradizionale romagnolo prestava attenzione a tre date consecutive: il giorno 2, la Candelora, (ricorrenza liturgica della Presentazione del Signore e della Purificazione di Maria), che vedeva, ancor prima della cristianizzazione, rituali purificatori e valenze di indicatore meteorologico; il giorno 3, San Biagio, cui la tradizione demanda il compito di proteggere tutti (e in special modo i bambini) dal mal di gola; il giorno 4, Madonna del Fuoco, festa sentita soprattutto nel Forlivese, ma non estranea al Ravennate (le erano devoti soprattutto i salinai cervesi), dove si accendevano falò e si facevano sparare le armi da fuoco.

* Scrittore

92be

C.U.R.A.
Consorzio di Servizi Ravenna

**ENERGIA ELETTRICA
E GAS A PREZZI SCONTATI**

via Granarolo 175/3 - 48018 Faenza Ra
tel. 0546.646046 - fax 0546.646112
e-mail info@curasenergy.it
www.curasenergy.it

promosso da:
Associazione degli Industriali
della Provincia di Ravenna

L'Energia è meglio trattarla con C.U.R.A.

È un'azienda aderente al Consorzio

144be

GRUPPO SETRAMAR
SERVIZI PORTUALI MARITTIMI E LOGISTICI

Il GRUPPO SETRAMAR è leader nel settore dell'offerta di servizi portuali, marittimi e logistici del porto di Ravenna.

L'attuale complesso portuale è potenzialmente in grado di movimentare oltre 3 milioni di merci secche e 100.000 contenitori l'anno.

Piùvalenza, organizzazione e gestione diretta degli impianti sono tali da assicurare 24 ore su 24 e per l'intero arco dell'anno l'agile movimentazione di ogni tipo di merce, offrendo alla clientela condizioni analoghe a quelle dei porti nord-europei.

750.000 mq di area complessiva di cui:
- 465.000 mq di piazzali
- 196.000 mq di capannoni
- 10 silos verticali
- 620.000 tonn. base di grano di capacità stoccaggio
- 1.745 metri lineari di banchine con pontile laterale per navi ro-ro
- riccade ferroviarie con 1.300 metri di binari.

COMPARTO PORTUALE, MARITTIMO E LOGISTICO

SETRAMAR SPA SLOPO BASSINA SPA SOCI SPA EUROCOSS S.R.L. P.A.	TERMINI PORTUALI PORT TERMINAL	SERVIZIO DISCARICO TUG SERVICE	FORNARE S.R.L. P.A.
SETRAPRO SPA ASAPRO S.R.L.	CASA DI SPAGNOLI FERMANCAGENZIE	STRUTTURE PULVERIZZAZIONE BIRD	SARINARE S.R.L. P.A.
SPEDRA SPA	AGENZIA MARITTIMA SHIPPING AGENCY	SERVIZIO MANOVRA TRAGLIACINQUE BIRD	FRUT S.R.L. L.T.A. S.R.L.
SETRAMAR NAVIGAZIONE SPA	SERVIZIO MARITTIMO SHIPPING SERVICE	Chiusura alleghe Contract/Compass	

GRUPPO SETRAMAR
41020 BASIGNANA - VIA CLAUDIO CASALI, 99
TEL. 0544 431711 - 431611 - FAX 0544 433001 - 477993
www.setramar.it - e-mail: setramar@setramar.it

Torna il giovane scrittore di Casola di ERALDO BALDINI*

Cristiano Cavina
Nel paese di Tolintesàc
 Marcos y Marcos, 2005, pp. 262, € 14,00.

Dopo quasi tre anni dal suo fortunato libro d'esordio, *Alla grande* (Marcos y Marcos), torna in libreria il giovane scrittore di Casola Valsenio con un nuovo romanzo, di grande freschezza ed originalità, anch'esso ambientato nel suo paese d'origine e intriso di ironia, di piccoli e grandi drammi vissuti col sorriso con cui l'infanzia sa affrontare ogni cosa. La vicenda si dipana partendo da una Romagna ferita e messa in ginocchio dal secondo conflitto mondiale, passando attraverso gli anni della ricostruzione e delle passioni politiche, delle storie private e collettive di una comunità che sappiamo riconoscere e in cui possiamo riconoscerci, fino ad arrivare alle soglie dei giorni nostri. Protagonisti una mamma innamorata della campagna, che concepisce un figlio "per opera del sole e del grano". Uno zio turbolento, un po' ladro e un po' eroe, specializzato in scomparse e riapparizioni. Una zia corteggiatissima, raffinata e cagionevole, che si attira



il malocchio. Una nonna brava a raccontare e un nonno capace di mille travestimenti. Un padre che non c'è, non c'è mai stato. "Un mondo fatto così. Di paure, di meschinità. Ma anche di gloria. Mentre tua madre distribuisce la posta di cascina in cascina, resti a casa con la nonna, accoccolato ai suoi piedi... E quando pensi al padre che credevi di avere perso, capisci che è lui ad aver perso voi". Mitologia comica e sognante di una stirpe contadina, dell'Italia più autentica, nelle parole di una nonna che fino alla morte non smette di narrare. E di un nipote che raccoglie il testimone, travolto da tanta ricchezza di parole. Per non perdere la memoria, per salvare ciò che veramente importa.

L'Autore, Cristiano Cavina, è nato a Casola Valsenio del 1974, e oggi, dopo essersi diplomato all'Istituto Tecnico, aver fatto diverse, saltuarie professioni ed avere studiato alla Scuola Holden di Torino, è scrittore e sceneggiatore apprezzato e affermato. È recente la notizia che Cavina, grazie al sostegno del progetto "Scritture Giovani", farà il giro dei maggiori festival letterari europei: il Festivalletteratura di Mantova l'ha infatti scelto per rappresentare il nostro Paese in questa splendida avventura internazionale. Così lo vedremo fra i protagonisti del The Guardian Hay Festival (Gran Bretagna), dell'Internationales Literaturfestival Berlin (Germania) e del Bjornsonfestivalen (Norvegia).

* Scrittore

100be

OLEODINAMICA
OLEODINAMICA
2000 S.R.L.

- COSTRUZIONE DI IMPIANTI OLEODINAMICI
- REVISIONE E MONTAGGIO DI COMPONENTI OLEODINAMICI NEL SETTORE DELL'INDUSTRIA DELL'AGRICOLTURA MOVIMENTO TERRA E NAVALE
- ASSISTENZA E MANUTENZIONE PRESSO CANTIERE

VIA CADUTI DEL LAVORO, 3
48012 BAGNACAVALLLO (RA)
TEL. 0545-936038-63549
FAX 0545-935322
 info@oleodinamica2000.com

Il marchio va in Porto

DI PIER GIORGIO CARLONI*

Lo scorso 16 dicembre si è tenuta la ormai tradizionale Cena degli Auguri dell'International Propeller Club Port of Ravenna, occasione d'incontro dell'intera comunità portuale nella ricorrenza delle feste di fine anno.

Nel corso della serata è stata presentata una nuova importante iniziativa che unisce l'antica e la moderna vocazione portuale di Ravenna, frutto della collaborazione fra l'Autorità Portuale e la Fondazione RavennAntica.

Nell'occasione è stato "scoperto" il nuovo marchio Porto di Ravenna per mano di Giuseppe Parrello, Pre-



PORTO DI RAVENNA

“
Una iniziativa che unisce l'antica e la moderna vocazione portuale di Ravenna
”

sidente dell'Autorità Portuale di Ravenna, e di Elsa Signorino, Presidente della Fondazione Parco Archeologico di Classe.

Il marchio, che d'ora in poi identificherà lo scalo ravennate, sintetizza la rappresentazione simbolica del legame tra l'antico porto di Classe ed il moderno porto di Ravenna, con l'obiettivo di conferirgli la massima visibilità anche a livello internazionale. A tal fine, è stato predisposto anche un vero e proprio piano di marketing, con un ricco programma di eventi e iniziative.

Il progetto, infatti, è stato concepito per favorire un positivo ritorno

INFRASTRUTTURE DI RETE
Networking
Telefonia tradizionale e Voice Ip
Controllo remoto
Monitoraggio navigazione Internet
Centralizzazione Antivirus e Antispam
Installazioni Server/Client

GESTIONE GLOBALE DELL'IMPRESA
Gestionali di ultima generazione
Programmi per la Gestione Alberghiera
Creazione siti Web
Gestione centralizzata fax
Software per la Sicurezza e backup

ASSISTENZA E CONSULENZE
Assistenza tecnica specializzata
Consulenza sull'attuale sicurezza aziendale
Teleassistenza
Servizi di Telemarketing
Gestione Privacy Aziendale



FairSoft
Soluzioni Informatiche

118be

**L'INFORMATICA
PROFESSIONALE
NELLA TUA AZIENDA**



FairSoft S.a.s. Via Martiri di Marzabotto 55 - 48025 Riolo Terme (RA)
Tel. 0546 74495 Fax 0546 74124 e-mail fairsoft@fairnet.it Web Site www.fairnet.it

d'immagine per tutti i soggetti portuali che vi aderiranno. Attraverso l'adesione al progetto, oltre a fregiarsi del nuovo marchio nella comunicazione verso l'esterno, gli operatori del porto potranno più agevolmente aderire all'Associazione Amici di RavennAntica.

La parte grafico-verbale del nuovo marchio è "Classis 2000 anni di storia Porto di Ravenna": la denominazione è chiara e diretta, rimanda a Classe e alla tradizione marinara, alla storia antica e alla realtà contemporanea dello scalo ravennate. Sul piano iconologico, il marchio rappresenta, invece, una stilizzazione della famosa stele funeraria di Publio Longidieno, faber navalis, carpentiere della flotta di Classe intento alla costruzione di una nave rostrata.

La stele, conservata al Museo Nazionale di Ravenna, fa parte di un corpus di numerose testimonianze di genere, legate all'esistenza del grandioso porto militare voluto da Augusto, presso il quale si sviluppò

la città di Classe che prese nome appunto dalla flotta (classis).

Le numerose stele dei classari, alcune arricchite da icastici ritratti, ci forniscono preziose informazioni sulla composizione della flotta, sul nome delle imbarcazioni, sulle componenti etniche e sociali dell'equipaggio, sui mestieri connessi con la manutenzione delle navi.

In altre parole, la stele più famosa – quella del carpentiere Longidieno – è qui proposta come simbolo della cultura e dell'attività portua-

le di Ravenna e Classe attraverso i secoli e come rappresentazione "naturale" della collaborazione fra RavennAntica e gli operatori del porto.

Un ponte fra l'antico e il moderno che prende forma sotto le insegne delle tradizioni portuali.

Con questa iniziativa, l'inscindibile legame tra Ravenna e il mare e la vocazione portuale della città trovano oggi nuovo sviluppo, nell'intreccio fra economia e cultura, fra storia e attualità.



Sopra:
Classe, gli scavi dell'antico porto romano

Sotto:
Ravenna, il porto commerciale



130be



BUFFETTI BUSINESS

Mancini

Via Faentina 28 (Ra)
Tel 500.616 Fax 501040
Skype-tel: buffetti-ravenna

Canon EPSON



hp

INVERT

**Cancelleria per ufficio
Materiali di
consumo informatici**

**SOLUZIONI
QUALITA' - SERVIZIO
TECNOLOGIA**

