Castellina Pasi
e Lupin III_



ppnè

le chiavi della città di faenza

all'interno il ViviFaenza con
i principali appuntamenti della città

n17 01 - 30 novembre 2004

Ancora una volta Pipine' ha fatto centro. Piu' di duecento persone hanno partecipato divertendosi alla prima Biciclettata tra le Cantine organizzata insieme alla Uisp, e alla Ròda di Reda, Circolo Arci di Santa Lucia.
Il Pipine' in un anno e mezzo ha realizzato diverse iniziative tutte motivo di incontro, di approfondimento e di aggregazione tra tanti nostri lettori ai quali non piacciono le facili "etichette" ed amano poter spaziare tra i piu' diversi argomenti per poter vivere meglio la propria città. Un po' come noi.



Nella foto: Roberto Carboni della Uisp chiama al raduno i ciclisti di fronte all'attento Valter Dal Pane del Pipine', tra gli ideatori della biciclettata

In terza di copertina trovate l'elenco completo delle iniziative svolte e di quelle in programma nei prossimi mesi.
Nel frattempo godetevi questo nuovo numero di PPNE' dedicato a tutto ciò che è tipico: 16 pagine da gustare una per una!



editoriale di:
Giordano Sangiorgi
Direttore responsabile
PPNE'

"...la vita ha qui un forte senso naturalistico. Come in Spagna. Felicità di vivere in un paese senza filosofia."

Dino Campana a proposito di Faenza

FAENZA è mi Paès

PPnè <n°17> 1 - 30 novembre 2004
direttore responsabile *giordano sangiorgi*
la redazione
valter dal pane giordano sangiorgi - fabrizio turrini - alberto visani - siro lusa - fabio villa - antonietta innocenti - riccardo isola - claudia baldini - nino drei - maria viteritti - elio pezzi - giovanni biffi - gabriele bagnolini - gabriele garavini - tiziano conti - giuseppe sangiorgi
amministrazione - *roberta barberini*
organizzazione e distribuzione *vania leone - fabrizio turrini - antonietta innocenti*
elaborazione grafica: *cater*
stampa *Litografica Group - Faenza*
infoppnè *e-mail: postaxppne@tin.it*
Si ringraziano quanti hanno collaborato alla realizzazione di questo numero e tutti gli sponsor che ci sostengono.

ppnè tipico
le tradizioni della città di faenza

Castellina Pasi
...prima e dopo Lupin! 3
Vini tipici 4
Prodotti tipici 5
Feste tipiche
Libri 6
Fiere tipiche 7
Vivifaenza - novembre 2004
Unità cinefila 8-9
Tiziano Samorè 10
Personaggi tipici 11
La ceramica 12
Artigianato teatrale 13
Tipico ovunque 14
Varie 15

In copertina: Roberto Giraldi, in arte Castellina, e uno dei suoi più grandi successi discografici: Lupin III

Si ringrazia per la collaborazione:

LITOGRAFICA FAENZA Group

mpr agenzia di comunicazione integrata

con il patrocinio del Comune di Faenza

con il sostegno di Banca di Credito Cooperativo Unione Cooperative e Ascom

CASTELLINA PASI
Prima e dopo Lupin!



Una storia troppo lunga da riassumere in poche righe: non è facile cogliere l'essenza di più di 50 anni di musica, anche se, è proprio la musica l'essenza di questa storia. Roberto Giraldi, meglio conosciuto come "Castellina" (dalla frazione brisighellese dove è nato), è il "fisarmonicista col cuore" che ha creato con la sua orchestra la colonna sonora del ballo liscio romagnolo. Ci piace



ricordarlo, ora, nello sfondo di un film sul ballo popolare, mentre suona sul palco di un locale "La cumparsita" o "Il Valzerone" la sua inseparabile fisarmonica.
Marcati di energia, passione e vena poetico-melodica, i brani del m° Castellina diventano, grazie all'editore Angelo Galletti (nostro padre) che ha da subito creduto in lui, vere e proprie gemme della musica da ballo italiana. Chi non ricorda "Tutto pepe", "Gli amici della notte", "Lupin" sigla dell'intramontabile cartoon (ora siamo alla 3° edizione) o "Polvere", tango inciso in oltre 64 paesi.
Fin dagli anni '60 l'orchestra Castellina-Pasi porta in giro per l'Italia un liscio classico prima (fatto di polke, valzer, mazurke e tanghi) e un liscio moderno poi, condito da ritmi allegri, fox, latino americani. Sono queste le carte in tavola di un'orchestra al passo coi tempi che tuttora primeggia nelle sale da ballo italiane ma che rimane, soprattutto, l'orchestra della "fisarmonica che parla al cuore", una fisarmonica che non ha età, anche dopo la scomparsa del M° Giraldi... infatti... ultimo album uscito è il vol. 42.
(Ringraziamo le Edizioni Musicali Galletti-Boston per le foto di quest'articolo e di copertina)



articolo di:
Anna e Sandra
Galletti
Galletti-Boston

LE SCIMMIE
FAENZA

cabaret
sabato 06 novembre
GABRIELE CIRILLI
sabato 13 novembre
GRAZIANO SALVATORI
sabato 20 novembre
PIZZOCCHI E GIACOBAZZI
sabato 27 novembre
PAOLO MIGONE

LE SCIMMIE e
→il giovedì delle Scimmie
→Piatti che ballano
il venerdì delle Scimmie
→il sabato CABARET
con i migliori comici italiani
→DOMENICAPERITIVO CHIC
dalle 18 alle 23,30 con i migliori DJ

wine cafè Corona
tutti i giorni le colazioni del mattino,
l'aperitivo più ricco,
e la serata in compagnia.

Viale Baccarini, 27 - Faenza
Tel. 0546 26965
cell. 335 8131007 - cell. 347 9502752
www.lescimmie.info

VINI TIPICI

Tempo di guide per bar e vini

Il Gambero Rosso ha realizzato la guida **Bar d'Italia del Gambero Rosso.** Ci riempie d'orgoglio trovare tra questi 1150 indirizzi anche quelli di **Fiorentini** e del **Pesa.** "Da Fiorentini troverete i dolci piu' buoni del circondario" recita la guida, mentre per il Pesa ci si spinge verso un "apprezzato locale che vanta una proposta artigianala e genuina. Ottimo il caffè, da provare il cappuccino al bicchiere, squisita la cioccolata calda". C'è poi la **Guida dell'Espresso ai Vini** che premia **Cristina Geminiani**, enologa di fama nazionale della **Fattoria Zerbina** di Faenza. "L'azienda produce il miglior vino tra Sangiovese e l'Albana con l'etichetta *Scacco Matto*, in particolare va segnalato il suo Sangiovesse di Romagna Superiore Riserva Pietramora 2001" che con i suoi 18/20 è per la Guida il miglior prodotto enoico della nostra regione. La **Guida del Jazz in Italia**, edita da Luciano Vanni, cita con particolare attenzione la nostra zona arricchendo la guida con elementi legati alle tipicità del territorio e non dimentica il Circolo degli Artisti, il Mei di Faenza e Jazz in Bianco e Nero di Brisighella.



Vini romagnoli alla riscossa

"Romagna da bere" e "Romagna nel bicchiere": i vini romagnoli alla ribalta in due recenti pubblicazioni. E' in libreria la "Romagna da bere" edizione 2005. Realizzata in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, sezione Romagna, la guida e' composta da una parte introduttiva generale a cui si aggiunge un capitolo dedicato alla gastronomia romagnola, ai prodotti tipici, Dop e Igp e a quelli della tradizione .Il corpo principale della guida e' dedicato ai produttori di vino. Pagine dedicate agli itinerari lungo le strade dei vini e dei sapori dei Colli di Romagna completano la lettura. Il secondo libro, "La Romagna nel bicchiere" fa parte di un ambizioso progetto voluto da Confcommercio, Regione Emilia Romagna e Scuola regionale per la ristorazione. Ne sono autori due personaggi famosi dell'enogastronomia romagnola: Gianfranco Bolognesi, patron della Frasca di Castrocaro ed Andrea Spada, sommelier faentino. In alto i calici per le nuove guide della Romagna dei vini!

* Prima pagina-AIS Romagna – La romagna da bere
* G. Bolognesi, A. Spada – La Romagna nel bicchiere – Ed. Menabò, Forlì
* Segnaliamo infine il Dizionario Enogastronomico dell'Emilia Romagna, edito da Nardini e scritto dal faentino R. Bosi. (Siro Lusa)

ppnè
le chiavi della città di faenza

SE VINO ROSSO FA BUON SANGUE

Il savignon rosso è un vino autoctono, cioè tipico delle colline di Oriolo dei Mille Fichi. E' detto anche Centesimino dal soprannome del viticoltore che negli anni '50 ne propagò il vitigno. Versandolo nel bicchiere si osserva il suo colore rosso rubino intenso, mentre al naso si sprigionano profumi di frutta e fiori, soprattutto sentori di rosa e lampone; questi si ripropongono, in modo evidente, al momento dell'assaggio, creando una sensazione quasi setosa. E' un vino facilmente identificabile per la sua aromaticità e la sua intrigante piacevolezza e per questo viene definito vino "femminile". Se lo cercate è possibile contattare il consorzio dei produttori che è stato creato per la valorizzazione e la diffusione di questo vitigno a Oriolo dei Mille Fichi in Via Salita di Oriolo, tel. 0546 642162. (Momaba)



PRODOTTI TIPICI

La strada dei vini e dei sapori

Interessa i Comuni di Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme e Castelbolognese, e interseca in successione le valli del Marzeno, del Lamone e del Senio, ai confini con la Romagna toscana.
L'itinerario collega tra loro luoghi di particolare fascino storico e artistico. Elemento di unione del territorio, oltre alla storia e al paesaggio, sono soprattutto i Sapori delle sue produzioni tipiche e della sua gastronomia. Primi tra tutti i vini con le pregiate produzioni delle DOC di Romagna (Albana, Sangiovese, Trebbiano, Cagnina e Pagadebit) e delle DOC Colli di Faenza che si possono degustare ed acquistare presso i produttori. Vi sono poi l'Olio extravergine di oliva di Brisighella, (Brisighello, Pieve Tho, Nobil Drupa) pregiatissimo prodotto per l'alta ristorazione, una delle produzioni di punta su scala nazionale e lo Scalogno di Romagna, aromatico bulbo in uso nella gastronomia locale, valorizzato dalla specifica Sagra a Riolo Terme. A Casola Valsenio si trova il Giardino delle erbe officinali che influenza con i suoi aromi la cucina tradizionale di tutta la zona.

(Gualtiero Malpezzi)

Sua eccellenza l'olio extra vergine



Le colline che cingono la vallata del Lamone, mitigando il rigore dei venti e addolcendo il paesaggio, sono il fertile terreno per lo sviluppo degli olivi nel nostro comprensorio. La produzione olearia della zona di Brisighella è una realtà economicamente significativa sia per la quantità che per la qualità del prodotto. Le varietà autoctone degli olivi producono prevalentenente tre tipi diversi di olive: la Nostrana (80%), la Ghiacciola e la Colombina. I marchi conosciuti sul mercato sono: "Tre Colli", extravergine "Pieve Thò", Dop extravergine "Brisighella" e "Brisighello". Una parte consistente della produzione è legata al mondo della cooperazione e l'altra più di nicchia è di tipo artigianale. L'olio di Brisighella ha incontrato estimatori in tutta Italia e all'estero per le sue caratteristiche organolettiche, per il profumo e per l'intensità dell'aroma. Per celebrare l'olivo, pianta dal valore simbolico sacro, le sue olive, inseparabili dalla tavola mediterranea, e quanti vi lavorano con fatica e dedizione, nel 1960 venne istituita una festa. Gli ideatori furono il rag. Francesco Ossani (agricoltore) e il signor Federico Silvestrini (segretario della Pro Loco). Ogni anno la sagra continua e rende un festoso omaggio ad un prezioso alimento e all'uomo che lo produce in un tripudio di popolo e folclore. (antonietta innocenti)

ALTRI PRODOTTI TIPICI DELLA NOSTRA ZONA

I vini - Vini DOC di Romagna bianchi (Trebbiano, Pagadebit) e rossi (Cagnina, Sangiovese), Albana DOCG, Vini DOC Colli di Faenza Sangiovese, Trebbiano, Pinot, Colli di Faenza Bianco e Rosso.
Scalogno di Romagna - Indicazione geografica tipica del 24/11/97.
Le erbe officinali di Casola Valsenio
I distillati - A fianco dei prodotti industriali si sono sviluppati prodotti dedicati alla ristorazione e al consumo di fascia alta quali grappe, acqueviti d'uva, e altri derivati di prodotti del territorio come il nocino.
Carni ovine tipiche - Agnellone, Castrato
Formaggi - Pecorino tipico romagnolo
Pesca di Romagna I.G.P.
Nettarina I.G.P.

vuoi avviare un'attività autonoma?

Parlane con noi
CNA
SEDAR CNA SERVIZI
Il nostro servizio "Crea Impresa" è a tua disposizione
FAENZA - Via Righi 3
(Zona industriale)
Tel. 0546 627811 - Fax 0546 622244
creaimpresafaenza@ra.cna.it
www.ra.cna.it

FESTE TIPICHE

Che bello ingrassare alle sagre di paese

L'estate è finita, che importa la forma fisica ora? Basta bikini, basta addominali e glutei tonici. Dobbiamo impedire ai primi freddi d'autunno di infilarsi tra le ossa del nostro corpicino, mortificato dalle diete e dall'eccessivo movimento estivo. Una simpatica pancia rotonda e un morbido strato di grasso sotto pelle non sono dunque l'ideale per tenerci al calduccio?
Approfittiamo allora delle nostre generose terre di Romagna, che con ogni tipo di specialità ci invitano a godere dell'autunno presso le sagre paesane. Eccovele, da Faenza alle colline, passando per la campagna.

A Faenza:

FIERA DI SAN ROCCO - 7 novembre
Presso il Rione Verde, un'antica fiera le cui origini risalgono al XV secolo.
SAGRA DEL TORRONE - 8 dicembre
In occasione della Festa dell'Immacolata Concezione il centro storico si anima di bancarelle cariche di torrone e dolci natalizi.
LA NOTT DE' BISO' - 5 gennaio
Il cuore di Faenza si scalda a sorsi di bisò e fiammate di Niballo…

Oltre le mura...

FESTA DEL BRAZADÈL E DEL VINO NOVELLO - 7/11 - Castel Bolognese
Brazadèl da la cros da inzuppare nell'ottimo vino novello, una chicca.
LE DELIZIE DEL PORCELLO
7 novembre – Brisighella
Teneri porcellini rosa si sacrificano per deliziare i nostri spietati palati…
FESTA PAESANA DI AMBIENTE E DI CACCIA - Dal 10 al 15 novembre - Granarolo Faentino
Il cinghiale alla granarolese è una tappa obbligata del vostro percorso culinario, da non perdere.
SAGRA DELLA PERA VOLPINA
14 novembre – Brisighella
Qui si riscopre uno dei frutti più tipici della valle del Lamone, da assaggiare nelle diverse preparazioni.
SUA MAESTA' IL TARTUFO
21 novembre – Brisighella
Tartufi bianchi e tartufi neri, celebrati dagli chef per il piacere dei buongustai più esigenti…
SAGRA DELL'ULIVO
28 novembre – Brisighella
Il ricercato olio d.o.p. Brisighello merita certo una giornata interamente dedicata alle sue pregiate qualità.



articolo di:
Simona Sangiorgi
interprete

Libri

Graziano Pozzetto, romagnolo, giornalista, scrittore, e' stato tra i fondatori nazionali dello Slow Food, ma soprattutto e' un instancabile studioso delle tradizioni culinarie del nostro territorio. La sua ultima fatica letteraria "Cucina di Romagna" non e' un semplice libro di ricette. Certamente vi fara' piacere scoprire tra le 600 pagine del libro i tanti piatti del mangiare romagnolo di una volta: i passatelli in brodo, i manfrigoli, il baccala' in umido, i "curzul", il migliaccio, le fave dei morti, i fichi caramellati, la saba, gli scroccadenti con lo zabaione... L'autore ricorda che un tempo la Romagna era dipinta come una terra di pantagruelici mangiatori (Tugnaz, eroe a tavola citato da Stecchetti, con il record di 137 cappelletti!) Oggi, con l'affermarsi di un'anima gastronomica piu' "gentile", la Romagna deve tutelare con piu' energia la tipicita' della sua gastronomia. Tipico cosa vuol dire? Tipico e' un prodotto con una storia, una tradizione, una manualita' artigianale, una produzione codificata con materie prime di sicura provenienza. La lezione di Pozzetto: tipico e' bello solo se e' vero.

Siro Lusa - libraio

Casa del Disco
Corso Mazzini, 38
FAENZA
Tel. 0546 22235

FIERE TIPICHE
Enologica 2004

L'evento musicale dell'anno a Faenza

Dopo i positivi risultati ottenuti negli ultimi due anni, Faenza Fiere darà vita all'edizione 2004 di Enologica e Salone del Prodotto Tipico della Romagna. Vini e prodotti tipici della ricca Romagna, un vero giacimento enogastronomico, saranno i protagonisti assoluti dell'evento. Il programma della manifestazione si avvarrà degli appuntamenti ormai consolidati, come le Cene di Enologica con degustazioni guidate di vini e piatti tipici ed i Laboratori del Gusto realizzati in collaborazione con Slow Food. Anche l'Associazione Fattorie Didattiche di Ravenna contribuirà a ricreare il clima della tradizione proponendo laboratori e animazioni per bambini ed adulti. Gli appassionati di vino e cinema, sabato e domenica potranno abbinare la Cena alla visione di interessanti pellicole a tema enogastronomico. La fiera ospiterà per la prima volta il prestigioso Master del Sangiovese, un concorso riservato ai Sommelier. Il concorso è aperto alla categoria dei "sommelier professionisti" e "degustatori non professionisti" abilitati AIS. L'appuntamento è per lunedì 22 novembre. Nel pomeriggio ci sarà, inoltre, la presentazione e degustazione dei vini romagnoli vincitori dei 5 grappoli, secondo la guida AIS. Infine, due piacevoli novità per il pubblico: il concorso "Entra e vinci un weekend di-vino con Enologica", in palio anche un fine settimana in una rinomata area vinicola, e la possibilità di degustare, nei ristoranti del centro storico di Faenza (Enoteca Astorre, La Baita, Osteria della Sghisa, Le Volte, Osteria Sant'Agostino, Per Bacco, Querida, Ristorante Vittoria, Taverna Cavour), i Menù di Enologica, ovvero le fantasiose proposte culinarie che la ristorazione locale dedica alla manifestazione. Per informazioni e prenotazioni: Faenza Fiere Srl - tel. 0546 621111, info@faenzafiere.it





Il
Via Emiliani, 4/a - Faenza
Tel. 0546 668354
www.osteriadellasghisa.com
dalle 19,30 alle 2 di notte
Chiuso il mercoledì





lunedì 1

CENTRO FIERISTICO PROVINCIALE - ore 9-19
MOSTRA MERCATO DI AUTO E MOTO D'E-POCA - LE PULCI IN FIERA

mercoledì 3

BIBLIOTECA COMUNALE - ore 18.00
PIANISMO & PIANISTI JAZZ
a cura di Michele Francesconi.

giovedì 4

OSTERIA DELLA SGHISA
Cena con delitto

venerdì 5

CIRCOLO R.CATTOLICA TORRICELLI - ore 21
COME SI VIVEVA IN TEMPO DI GUERRA
relatore Giuliano Bettoli.

sabato 6, domenica 7

CENTRO FIERISTICO PROVINCIALE - ore 9-18
MOSTRA SOCIALE COLOMBOFILA

sabato 6

TEATRO COMUNALE A.MASINI - ore 21.00
CONCERTO INAUGURALE DELLA FONDAZIO-NE MUSICALE INO SAVINI - WAR REQUIEM

domenica 7

33° AUTUNNO MUSICALE
AUDITORIUM PALAZZO DEGLI STUDI - ore 17
DUO CUENCA (chitarra e pianoforte - Spagna)

Via Cavour e limitrofe
FIERA DI SAN ROCCO - mercato medioeva-le, accampamento militare, fiera degli animali, caccia al "cinghiale", raduno auto d'epoca...

lunedì 8

CINEMA ITALIA - ore 21,30
LUNEDI' CULT MOVIE
IL CUORE ALTROVE di P.Avati

mercoledì 10

BIBLIOTECA COMUNALE - dalle ore 18.00
PIANISMO & PIANISTI JAZZ
a cura di Michele Francesconi.

da mercoledì 10 a lunedì 15

CIRCOSCRIZIONE GRANAROLO
FESTA DI AMBIENTE E CACCIA

giovedì 11

OSTERIA DELLA SGHISA
Cena con delitto

RIONE VERDE - ore 21.00
FESTA DI SAN MARTINO

CENTRO SOCIALE BORGO - dalle ore 20,30
FESTA DI SAN MARTINO

venerdì 12, sabato 13, domenica 14

TEATRO MASINI FAENZA - ore 21.00
MASSIMO LOPEZ E TULLIO SOLENGHI LA STRANA COPPIA

venerdì 12, sabato 13 e domenica 14

CENTRO FIERISTICO PROVINCIALE - h 18-24
FAENZA MODA

domenica 14

33° AUTUNNO MUSICALE
AUDITORIUM PALAZZO DEGLI STUDI - ore 17
G. BOTTIGLIERI VIOLINISTA - G. ORLANDO PIANISTA

lunedì 15

CINEMA ITALIA - ore 21,30
LUNEDI' CULT MOVIE
IRIS, UN AMORE VERO di R.Eyre

Rione Giallo - ore 20,30
CORSO DI DANZE RINASCIMENTALI
"incontri mensili di danze storiche europee ricostruite sulla base di manuali del tempo"
Docente: Simonetta Balsamo

martedì 16

10 RAGAZZE PER ME
Cena itinerante per conoscere nuove persone
In coll. Con: Osteria della Sghisa, Per Bacco, Corona Wine Cafè

mercoledì 17

BIBLIOTECA COMUNALE - dalle ore 18.00
PIANISMO & PIANISTI JAZZ
a cura di Michele Francesconi.

Sala Malmerendi - dalle ore 17,30 alle 20.00
PAROLE STUPEFACENTI 5
SULLE ROTTE DEL RAVE - Dj's party e piste da ballo da Goa a Londra, da Bali a Ibiza

giovedì 18

OSTERIA DELLA SGHISA
Cena con delitto

sabato 20, domenica 21 e lunedì 22

CENTRO FIERISTICO PROVINCIALE - h14-22
ENOLOGICA E SALONE DEL PRODOTTO TIPICO DELLA ROMAGNA

domenica 21

33° AUTUNNO MUSICALE

GEMOS
Via Seminario, 3 - Faenza
Tel. 0546 25163 Fax 0546 664328
www.gemos.it

Astrea
RIABILITAZIONE MEDICINA SPORTIVA e SPECIALISTICA
Via Malpighi, 126 - Faenza
Tel. 0546 623918 Fax 0546 623911
www.astreasrl.it

In Cammino
Cooperativa Sociale
Via F.lli Rosselli, 18 - Faenza
Tel. 0546 634802 Fax 0546 634803
www.incammino.it

appuntamenti in città

AUDITORIUM PALAZZO DEGLI STUDI - ore 17
DAVIDE POLOVINEO PIANISTA, MASSIMILIANO CAPORALE PAINISTA

lunedì 22

CINEMA ITALIA - ore 21,30
LUNEDI' CULT MOVIE
IL CERCHIO di J.Panhai

TEATRO MASINI FAENZA - ore 21.00
ANTEPRIMA NAZIONALE - PAOLO CONTE

giovedì 25

OSTERIA DELLA SGHISA
Cena con delitto

venerdì 26

TEATRO COMUNALE A.MASINI - ore 21.00
MEI ORCHESTRA DIRETTA DA ROY PACI

sabato 27 e domenica 28

CENTRO FIERISTICO PROVINCIALE - h 10-24
M.E.I. MEETING DELLE ETICHETTE INDIPENDENTI E DELLE AUTOPRODUZIONI

CENTRO FIERISTICO PROVINCIALE
Nell'ambito del MEI
1° Faenza Dj Contest - Selezioni

lunedì 29

CINEMA ITALIA - ore 21,30
LUNEDI' CULT MOVIE
LUCIA Y EL SEXO di J.Medem

martedì 30

10 RAGAZZE PER ME - Cena itinerante per conoscere nuove persone - In coll. Con: Osteria della Sghisa, Per Bacco, Corona Wine Cafè

ALTRI APPUNTAMENTI

MUSEO INTERNAZ. DELLE CERAMICHE
fino al 7 - **CERAMICHE ITALIANE DAL RINASCIMENTO ALLO STORICISMO**
fino al 6-1-2005 - **CERAMICHE ITALIANE DAL XV AL XIX SEC.PER IL CORPUS DELLA MAIOLICA ITALIANA DI GAETANO BALLARDINI**

scadenza 10 dicembre
8^edizione - MA ADESSO IO
concorso letterario nazionale femminile

TEATRO DEI FILODRAMMATICI
Organiz. della FILODRAMMATICA BERTON
sab. 6, dom. 7, sab. 13 e dom. 14 - ore 21.00
FILODRAMMATICA BERTON
U N'S'E' MAI SAVU'
(che Garibaldi l'è pasè nech dala Cosna)
commedia dialettale di Luigi Antonio Mazzoni
sabato 27 e domenica 28 - ore 21.00
FILODRAMMATICA BERTON E GENS
COSI' E' (SE VI PARE)
parabola in tre atti di L.Pirandello regia di D. Porisini

CENTRO SOCIALE BORGO
tutti i lunedì - **CORSI DI CUCINA MODERNA**
tutti i martedì - **CORSO DI GINNASTICA DOLCE, AUTOMASSAGGIO DO-IN, STRATCHING**

LEGENDA

TEATRO	MUSICA
CINEMA	TEMPO LIBERO

in coll.con:
Assessorato Cultura
e Politiche Giovanili
Comune di Faenza

PPNE' UNITA' CINEFILA

Nasce nell'ottobre 2004, su input del Pipine' e dell'Italsar, un cineclub con denominazione "Unita' Cinefila". L'idea nasce da un gruppo di super appassionati di Faenza e dintorni. Il gruppo ha come primo intento quello di organizzare rassegne cinematografiche cercando di valorizzare e diffondere il cinema di qualita',interagendo pero' con le varie attivita' commerciali di Faenza. A tal proposito vengono riproposte iniziative ormai storiche per la citta' manfreda come il "Lunedi Cult Movie e Midnight Movies, i grandi film di mezzanotte (visioni al sabato sera alle 24.30 al Sarti). Ripartira' a breve anche la rassegna del sabato sera, Midnight Movies che proporra' una retrospettiva totale di Quentin Tarantino. Verranno proiettati film che vedono il regista americano impegnato anche come attore o sceneggiatore. Questi i titoli:"Le iene", "Pulp fiction", "Dal tramonto all'alba", "Four rooms", "Jackie Brown", "Kill Bill", "Kill Bill 2", "Hero".
Info: Antonello Mazzotti (presidente) - Valter Dal Pane (vice-presidente). Tra i soci fondatori: Alberto Beltrani, Giordano Sangiorgi, Roberta Barberini, Marco Savorani, Annalisa Vespignani, Gianmaria Baruzzi.

IMM GEST
COSTRUZIONI IMMOBILIARI
Via XX Settembre 25, Faenza (Ra) - Apertura Nuova Sede in Viale delle Ceramiche

TIZIANO SAMORE'
Il Presidente delle Tipicità

Tiziano Samore' è da poco tempo Presidente di Terre di Faenza. Di che cosa si tratta, chi sono i partner e quale è il ruolo di questa neonata società?

Terre di Faenza si propone di sviluppare il turismo ne Comuni di Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Rioo Terme, Castelbolognese e Solarolo. In realtà non è una società neonata, in quanto rappresenta l'ampliamento della società di un'area esistente dal 1992. E' una srl privata, con la maggioranza dei soci (51%) privati ed i rimanenti pubblici. I soci sono complessivamente 60 tra i quali le Terme di Riolo e di Brisighella, le associazioni di categoria e dei produttori e numerosi operatori singoli, oltre a sei comuni, Provincia di Ravenna, Camera di Commercio e Comunità Montana.

Quali sono i prodotti tipici che Terre di Faenza intende portare all'attenzione nazionale e internazionale e insieme a chi puo' realizzarlo?

Terre di Faenza si propone di sviluppare tutti i turismi del territorio, ovvero quelli legati ad enogastronomia, termalismo, arte ceramica ed ambiente. L'enogastronomia in particolare rappresenta l'elemento di unione di tutti i comuni e, con l'obiettivo di legare turismo e territorio, puntiamo sulle tipicità romagnole con attenzione alle nostre peculiarità principali che sono l'olio di Brisighella, lo scalogno di Romagna, le erbe ed i frutti dimenticati di Casola e i sempre più apprezzati salumi di troia mora, senza tralasciare i vini della strada del sangiovese.

Quali sono gli obiettivi per il prossimo anno di Terre di faenza ?

Terre di Faenza si propone innanzitutto di riuscire a comunicare ed affermare sul diffcile mercato turistico il nostro territorio come una destinazione turistica: non saremo Rimini, Siena o Pisa, tuttavia le conferme di interesse sono sempre più ampie. Si propone di migliorare l'offerta e la promozione turistica, ma sopratutto di far partire la commercializzazione che nel settore turistico rappresenta sempre il punto debole. Si propone infine di essere uno strumento a disposizione di tutti gli operatori per portare a termine progetti in una visione di collaborazione e sinergia così importante nel mercato attuale.

Industrie "tipiche"

Ben prima della Omsa [storico sponsor del basket faentino per ben 38 anni n.d.a.], uno dei maggiori simboli faentini inaugurata nel 1941, Luigi Bucci fonda nel 1926 la Cisa.

Per quanto anch'essa associata a Faenza, la sua nascita avvenne in realtà nei pressi di Firenze e solo nel 1944 "grazie a un bombardamento che distrusse gli stabilimenti originari" verrà presa la decisione di ripartire, ma a Faenza.

Una delle idee che segneranno per sempre il destino di questa realtà è il brevetto che rivoluzionerà il principio di azionamento dei portoni e dei cancelli di tutto il mondo:la prima serratura elettrocomandata.

Seguirà un'espansione in Italia negli anni settanta.

Ad oggi non è di certo un'esagerazione affermare che il marchio Cisa, si sia affermato a partire dagli anni 80 a livello mondiale.





articolo di:
Francesco Tassi
giornalista

PERSONAGGI TIPICI

Dalla Russia con amore

Dodici anni fa, dalla natìa Mosca, giunse, in compagnia della nazionale podistica russa, una bella ragazza bionda: Tatiana Khitrova. Tatiana trovò un ambiente favorevole, ma trovò anche Pirì.
Il popolare organizzatore della Cento Km del Passatore vide nella bella Tatiana la stella del suo firmamento. Alla fine Cupido ha centrato i propri dardi. Sabato 16 ottobre c'è stato il lieto fine della storia tra Pietro Clementi e Tatiana Khitrova!



Nella foto: Pirì e Tatiana (al centro) durante la cerimonia nuziale celebrata nel Comune di Faenza dal Presidente della Camera On. Casini, alla presenza del Sindaco di Faenza Claudio Casadio (a destra).

Il signor Giacomo

Tra le tradizioni prettamente faentine in bilico tra passato e presente, chi non si è mai imbattuto passeggiando nella figura del Sig. Giacomo? Ometto piccolo sempre parzialmente nascosto da occhialetti permanenti scuri al punto da pensare che sia tutt'uno, si nota per l'aspetto gentile con cui passeggia da decenni per Faenza. Con eleganza tutta sua a chi gli rivolge il saluto ricambia garbatamente con la mano augurando buon passeggio. Innegabilmente il Sig.Giacomo mette allegria col suo sorriso perenne e garbato. Di lui si sa tutto e non si sa nulla, appartiene a quelle figure come Gianfuzzi –la leggendaria maschera faentina- alle quali non riuscirai mai a dare un'età precisa: sembra anziano da sempre eppure non invecchia. Calato nei suoi abiti impeccabili come il mantello a cui si ispirò anche l'ispettore Closeau o con i suoi completi scuri che completano il personaggio. Come i veri personaggi ha una sua idea per tutto: se da un lato ancora molti nonni si lasciano andare alla solita "si stava meglio quando si stava peggio", il Sig.Giacomo, a battute nostalgiche, sempre alzando la sua mano ti ammonirà "Eh no!". A proposito: non è che si chiama Sig. Giacomo di nome? (F. Tassi)

Gianni Siroli

Conduttore tra i più amati della Romagna, Gianni Siroli, faentino purosangue, rappresenta un caposaldo della programmazione televisiva locale da più di dieci anni, visto che ha avuto l'occasione di lavorare nelle principali emittenti romagnole, tra cui Tele 1 Faenza. Grazie alla sua popolarità e bravura, inoltre, è spesso presentatore o ospite di serate come concorsi, sfilate o festival. Il suo percorso professionale l'ha portato recentemente alla conduzione di "Festa grande", importante programma centrato sulla musica anni '60 e '70 in onda su Erreuno TV, mentre ora sta partendo per una nuova avventura televisiva che quest'anno lo porta a TeleRomagna. Auguri!
Nella foto: Gianni Siroli e una valletta a "Festa grande".





Siamo una società specializzata nella realizzazione di soluzioni personalizzate per il networking aziendale. I nostri clienti sono aziende che vogliono cogliere le nuove opportunità offerte dall'innovazione tecnologica e che necessitano di servizi professionali di elevata qualità: dalla progettazione dell'infrastruttura di reti e fonia alla fornitura di soluzioni informatiche internet e multimediali ad alto valore aggiunto. L'assistenza continua, il know how tecnologico e un servizio di progettazione che va incontro alle esigenze delle aziende, fanno di Celte l'interlocutore privilegiato per progetti innovativi legati al networking e alla telecomunicazione aziendale.

www.celte.it

LA CERAMICA
Un'antica tradizione famosa in tutto il mondo

La nostra penisola vanta una forte tradizione ceramica grazie alle 33 citta rappresentate dall'AICC (Associazione Italiana Città della Ceramica) che si caratterizzano per produzioni tipiche che identificano lo stile del luogo e ne tramandano la tradizione millenaria rievocando l'originale contributo all'arte ceramica. Tale attenzione vive ancora oggi grazie al marchio "Ceramica artistica tradizionale", applicato a chi rispetta un preciso disciplinare intento a salvaguardare le diverse culture artistiche della ceramica nelle sue peculiari declinazioni storiche: il grande patrimonio delle "città della ceramica". Il Ministero Delle Attività Produttive ha finanziato un progetto nazionale per rilanciare il settore attraverso iniziative di promozione del marchio "CAT - Ceramica Artistica e Tradizionale" e di sostegno allo sviluppo dell'innovazione, al marketing ed alla commercializzazione. Il progetto di promozione viene gestito dall'Agenzia Polo Ceramico di Faenza ed è promosso e patrocinato dall'AiCC e le associazioni nazionali di categoria. Per dare un sostegno agli artigiani sul territorio è stata creata la rete dei CPA (Centri di Promozione dell'Artigianato), costituita da 26 operatori selezionati fra giovani. Grazie ai CPA sarà possibile raccogliere una grande quantità di informazioni, da condividere con gli artigiani, utili allo sviluppo e alla crescita dell'artigianato ceramico locale su tutto il territorio nazionale. Le informazioni saranno disponibili su un portale dell'Agenzia Polo Ceramico.





articolo di
Simona Tedioli
redazione PPNE'

Logo del Mercato Ambulante - Faenza

"C'è grande soddisfazione per l'ottimo risultato raggiunto" così dichiarano all'unisono Francesco Carugati dell'Ascom, Roberto Ramina della Confesercenti e Gabriele Romanato, rappresentante del Gruppo di Lavoro Ambulanti faentini. "Infatti sono ben oltre 70 gli elaborati arrivati per trovare un logo per il mercato ambulante di Faenza. L'idea lanciata dal mensile Pipine' è quindi stata ottima e ci permette di affrontare il tema delle attività commerciali e di incontro del cuore della città in termini propositivi e creativi, grazie anche a questo concorso". Sono 74 gli elaborati pervenuti provenienti da tutta la regione, con la partecipazione di numerosi grafici insieme ad una significativa presenza di studenti dell'Istituto Professionale per il Commercio ad Indirizzo Grafico faentino "Strocchi" posto in Via Medaglie d'Oro. La giuria si riunirà il 9 e il 16 novembre per stabilire il migliore elaborato e proclamare il vincitore. (Redazione PPNE')

Piscina di Faenza
Corsi di nuoto per bambini e adulti. Corsi di acquaerobica, acquagym, G.A.G., ginnastica in acqua, ginnastica over 60, corsi per gestanti.
4 VASCHE - 4 TEMPERATURE - 5 PROFONDITA'
TRAMPOLINO - ILLUMINAZIONE SUBACQUEA
Piazzale Pancrazi, 1/A - 48018 Faenza - Tel: 0546 621012 - Fax: 0546 621012
e-mail: info@piscinafaenza.com - infocorsi@piscinafaenza.com
sito internet: www.piscinafaenza.com

ARTIGIANATO TEATRALE

"Ridar cun la tësta e cun e' côr"

Luigi Antonio Mazzoni si occupa di teatro dialettale dal 1958 in collaborazione con Giuliano Bettoli, tanto che ricorda di avere trascorso più tempo con lui che con sua moglie. Le prime Filodrammatiche nascono nella nostra città nel 1883, quando l'Ordine dei Salesiani, fondato da Don Bosco, arriva a Faenza. Gli spettacoli venivano messi in scena nei teatri delle parrocchie ed erano ammessi alla recitazione solo i maschi. La compagnia, sorta a S. Antonino, dal 1921 prenderà il nome di Filodrammatica Berton, in onore dell'omonimo drammaturgo italiano morto l'anno prima. Si allestiva uno spettacolo alla settimana e a quei ritmi il suggeritore dalla buca era costretto a ripetere buona parte del copione agli attori. La compagnia Filodrammatica Berton è quindi una delle più vecchie d'Italia. Dal 1994 ha sede stabile nel teatro dei Filodrammatici con centosettantacinque posti e si trova in Viale Stradone numero 7, adiacente alla residenza "Il Fontanone", a Faenza. La sua ristrutturazione definitiva avverrà con la costruzione dell'ingresso e del foyer grazie alla collaborazione delle Opere Pie. Il pubblico è di circa seimila presenze all'anno, mediamente centocinquanta a sera "*Bóta so*". Gli attori sono tutti motivati e stimolati dalla passione per il teatro e svolgono anche attività di scenografi, costumisti, eccetera. La Filodrammatica Berton mette in scena commedie brillanti e drammi in italiano, anche se prevalentemente è conosciuta per le commedie dialettali. Nella scelta culturale, e non folcloristica, si trovano le ragioni dell'entusiasmo di Mazzoni, in quanto tiene a ricordare che la tipicità del nostro dialetto va valorizzata cercando di fare capire quanto può diventare un supporto linguistico per un prodotto di qualità. E' vero che il dialetto non è mai stata una lingua scritta e mai di letterati; rischiamo di perderla perché non si lega a neologismi e non riesce a stare al passo coi tempi, ma è comunque ancora un supporto linguistico essenziale. E' implicito che amiamo la nostra terra e fare bene teatro dialettale vuol dire valorizzare anche il dialetto. Spesso il teatro dialettale viene etichettato come un prodotto dequalificato, per questo occorre stimolare maggiormente la creatività e la professionalità degli attori. Conta quello che fai e come lo fai, e dunque si può coinvolgere il pubblico comunicando messaggi lievi, in modo innovativo.



"Nõ a i s?, e' dialèt u i è, avn? n?ca vuietar"



articolo di:
Antonietta Innocenti
redazione PPNE'

le chiavi della città di faenza

A Faenza, città di provincia culturalmente molto ricca, convivono molti Artisti e diverse realtà organizzative riconosciute a livello nazionale. Sul territorio mancava però una "struttura" musicale in grado di elaborare proposte organiche e capace di realizzare progetti ambiziosi in termini di produzione e programmazione di musica "colta" contemporanea e di repertorio. In questo tessuto si inserisce la "Fondazione Musicale Ino Savini", costituita ufficialmente negli ultimi mesi. Il Consiglio di Amministrazione è composto da personalità di spicco. La presidenza è stata affidata a Massimo Bucci, Presidente di Confindustria Emilia-Romagna e Membro di Giunta Confindustria, mentre il Vice Presidente è Vittorio Berdondini, anima di Faenza Lirica. Dal punto di vista artistico, la "Fondazione Musicale Ino Savini" rivolgerà particolare attenzione alla musica del XX° Secolo. Obiettivo artistico e culturale sarà quello di coinvolgere tutti gli appassionati di musica classica e lirica ma, soprattutto, avrà un'attenzione particolare ai giovani. La "Fondazione Musicale Ino Savini" ha in programma un doppio appuntamento d'inaugurazione, il 6 novembre e il 2 dicembre.

a cura della
Redazione PPNE'

IL TRENO DELLE CASTAGNE

Erano ormai decenni che la vecchia vaporiera era finita nel deposito (sembra .dalle parti di Verona) quando al Dopolavoro Ferrovieri di Faenza venne l'idea di ...inventare la resurrezione della "Ansaldo 1914", dei suoi vagoni storici e.. perfino dei ferrovieri in divisa d'epoca. Subito ci fu una gran risata ma poi l'idea non parve così malvagia e la vecchia vaporiera , con tanto di tender carico di carbone, vagoni dai gradini altissimi e dai sedili piuttosto duretti tornò, almeno per diverse domeniche ottobrine,a "scalare" la vallata del Lamone, ad infilare i tunnel, a fare il cambio d'acqua a Marradi. Non il Far West ma un grande fascino per "maturi" e bambini tanto che, ogni anno, i posti disponibili vengono presi d'assalto e qualcuno deve rassegnarsi... a prenotare per l'anno dopo. Quest'anno il "Treno delle castagne" è salito a quattro spedizione con la "capitale della Romagna-Toscana"(Marradi) che ha ospitato a!meno 40.000 pellegrini di cui una discreta percentuale che, oltre a fare la spesa, a mangiare bene e vedere in Fiera (nel 2004 era l'edizione n.41)cose ghiotte ed altre, dimenticate e riscoperte per l'occasione, ha provato l'ebbrezza di un viaggio d'altri tempi senza l'assillo della velocità frenetica e neppure quello dei pellerossa.

(Renato Cavina)



MAH-JONG CHE PASSIONE!

Anche il Mah-Jong, un gioco che coinvolge tanti appassionati, soprattutto nel nostro territorio, ha da oggi una propria Federazione. A Faenza, su iniziativa di un gruppo di appassionati, è nata la Federazione Italiana Amici del Mah-Jong (F.I.A.M.J.). L'atto costitutivo è stato firmato venerdì 15 ottobre scorso, presso la Residenza municipale, alla presenza dell'assessore alle politiche dello Sport Claudio Ronchini, uno dei promotori dell'iniziativa. Del consiglio direttivo della neo Federazione - che resterà in carica due anni - fanno parte, oltre all'assessore Ronchini, tutti i soci fondatori: il presidente Lorenzo Tini, Daniela Luccaroni (vice presidente), Liviana Nannetti (segretaria), Carla Rava (economo), Vittorio Di Domenico e Andrea Zinzani. La nuova Federazione, che ha sede in corso Garibaldi n. 2, è un'associazione ricreativa, sportiva e apolitica, senza scopo di lucro, sorta con il solo obiettivo di far conoscere e divulgare il gioco del Mah-Jong con regolamento "originale", quello cioè che si applica nella nostra zona, in tutto il territorio nazionale. Sulla base di quanto disposto dallo statuto, la Federazione può organizzare o partecipare a mostre, fiere, corsi d'insegnamento o quant'altro inerente al gioco del Mah-Jong. Alla Federazione si possono affiliare club o circoli, che a loro volta avranno diritto a partecipare a gare e campionati organizzati dalla Federazione, potranno inoltre organizzare proprie gare aperte a tesserati della Federazione, un proprio campionato sociale e promuovere attività legate al Mah-Jong. Ogni club o circolo affiliato dovrà avere un minimo di cinque soci.

TIPICITA' IN COLLINA

Tra la collina e l'autunno vige un patto di collaborazione indissolubile. La prima dona colori e sfumature pastello, il secondo ricche gemme di genuinità uniche ed a tratti rare. Preziosi ricordi di un alimentazione slow, armonic & certified. Percorsi gustativi che trovano nella Valle del Senio un terroir (come si usa dire oggi nei wine tasting) di profonda validità. Partendo da Palazzuolo con i suoi marroni, quest'anno dicono favolosi, passando per Casola Valsenio con le sue erbe aromatiche ed i frutti dimenticati, fino ad arrivare alla saba, salvia e scalogno della bassa valle e della zona termale, il paniere dell'Appennino si fa sempre più ricco. Tipicità della memoria, ove il sudor contadino si mescola al sentimento simbolico del vivere in collina. Più a ovest, nella valle del Lamone, il porcello, la pera volpina, le olive ed i più nobili tartufi imbandiscono le tavole della cucina locale in baccanali quotidiani. Ancora più ad ovest, il sangiovese ed il più australe kiwi sono i testimoni indiscussi della valle dell'Ibòla. Addentrandosi ancora nella Romagna toscana, presso il suggestivo borgo di Tredozio, il tipico tortello "bartolaccio" e la paciarèla, impreziosiscono una già ricca e diversificata offerta alimentare.



articolo di
Riccardo Isola
giornalista

Le iniziative del PPNE'

Come anticipato nell'editoriale, riportiamo di seguito le principali manifestazioni organizzate dal PPNE' dal giugno 2003 ad oggi: Festa alla Rotonda di Muki, Peasyniadi - Festa in Piscina Comunale con i Biskers, Festa al Museo Carlo Zauli, Festa al Museo Internazionale delle Ceramiche, Domeniche a piedi, Convegno sui Free Press al Museo Internazionale delle Ceramiche, Adesione al CrossBooking, Realizzazione Cartellone Cinematografico Midnight Movies, 1° Maggio 2004 - Presenza in Piazza del Popolo con Pipine' speciale sul Lavoro, Lancio bando per Logo per il Mercato Ambulante, Presentazione in Comune dello speciale Pipine' sui Gemellaggi, Festa dello Sport alla Piscina Comunale, Cinema DiVino, Festa alla Piscina Comunale, Festa al Museo Carlo Zauli, Presentazione in Comune dello speciale Pipine' sullo Sport, Ottobre 2004 - Nascita Ufficiale "Unità Cinefila", Biciclettata tra le Cantine. In cantiere: Midnight Movies (II ed), Faenza Dj Contest al Mei 2004 e da allestire: riconoscimenti alle attività che hanno segnato un'innovazione nei settori della piccola e media impresa, mostra della letteratura faentina, Miss e Mister Pipine', la realizzazione di un insolito calendario...

La "Tipicità faentina" secondo il Carducci

Nel 1862 Giosuè Carducci, all'epoca padre-padone della cultura faentina, risponde ad una richiesta di notizie su Faenza avanzatagli da un giovane professore destinato al Liceo della nostra città individuandone così la tipicità: «... Perché le lettere, sebbene in un modo particolare, son più stimate che in Toscana. E letteratura superficiale, o costume accademico, a uso secolo passato. Si fan sonetti o altro per ogni matrimonio per ogni monacazione e per messe nuove e per guarigioni, e si stampano e si attaccano ai muri per le strade. E ognuno ne dice il suo giudizio sul serio. Qualche volta, dieci o dodici anni fa, nascevan divisioni e guerre. - e chiude, per nostra fortuna, con: - Ma in fondo son buona gente e schietti.» (Nino Drei)



Giosuè Carducci al Caffè Centrale di Faenza nel 1895

Un gradito regalo

Per chiudere questo numero di PPNE' pubblichiamo una *zirudèla* appositamente scritta per noi da Luigi Antonio Mazzoni della Filodrammatica Bèrton, che ringraziamo sentitamente.

E garzunzì da cuntadé

Mi bab l'è nêd cuntadè, u l'à fat fina a trentèn e pu dop l'à tôlt e' libret dl'indostria e l'à tirê dret a fê dla fadiga. E forsi e fo propri par cvest che – finì la cvéta elementêra – cl'istê, u m'mandè a fêr e' "garzunzì da cuntadé" int e' môt 'd Treb. Forsi e pinseva: "L'è mei che e' bastêrd l'impêra prëst che lavurê l'è fadiga." U m'avnè a tô Mero, cun 'na Moto Guzzi. A munté so int e' slé 'd drì. Cvesi int la vèda dla salida a calesum zo pr'un viôl pì 'd sës a arivesum a una casuléna basa. A cnusè l'Anna su moi, la Nadia babina, e' nuné, e' cã, e' caval, al vach, i purch, i cunei, al galén, al "zacal". A m'truvè sobit bé. A sema séza luz elettrica, e e' bè pr'al bes-ci al tuléma luntã da cà. Tot al vôlt a i daseva piò spess ch'a puteva par sintim dì: "Bravo bastêrd, t'ci un bò!" A me u m'pareva un grãnd bél cumplimét. A m'arcurd néca ch'a i aveva una masa 'd tép par pinsê e u m'piaseva metar zo int la mi tésta 'd burdél dal stôri. A la fé dl'istê a m'arturné a cà in mutor.
A sèma me, Mero, e un per 'd pól.
La pêga de garzunzì.

LITOGRAFICA FAENZA Group
PER IL TERRITORIO
Via Ricci Curbastro 6 - 48018 - Faenza (RA) - Italia tel. +39 0546 620592, fax +39 0546 620638
info@litograficafaenza.com - litograficafaenza.com

CERCA PPNÈ IL PRIMO GIORNO DEL MESE PRESSO:
le principali edicole, Ascom, Cinema Italia, Cinema Sarti, CNA, Corona, Le Scimmie, Osteria del Gallo, Osteria della Sghisa, Villa Rotonda, Mephisto Dischi, Dadà, Casa della Musica, Zingarò, MACC costruzioni, Bar Pesa, Bar Maximillian, Banca di Credito Cooperativo, Bar Philomela, Marianaza, Loft, Dalmonte Piante, Arena Borghesi, Milano Assicurazioni, Osteria del Mercato, Ristorante Sapori e altri punti di distribuzione.

Per gli articoli, lettere, informazioni, inserzioni, eventi e pubblicità telefonare:
Tel. 0546.24647
Cell. 349.4461825
E-mail:
giordano.sangiorgi@lamiarete.com

postaxppne@tin.it

Dir. Resp.:
Giordano Sangiorgi
giordano.sangiorgi@lamiarete.com -
Suppl. al n. 72 de Il Grillo in Tasca, reg. al Tribunale di Ravenna

sportello nuova impresa

ASCOM SERVIZI S.C.A.R.L.

CAT ASCOM LUGO E FAENZA
CENTRO ASSISTENZA TECNICA ALLE IMPRESE

- consulenza gratuita per avvio nuove imprese
- finanziamenti agevolati per neo-imprese con tassi a partire dal 2%
- corsi di formazione
- agevolazioni e sconti alle neo-imprese sul servizio di tenuta contabilità

FAENZA _ VIALE CERAMICHE, 35 _ TEL. 0546.21355

BCC CREDITO COOPERATIVO ravennate & imolese

LA BANCA DELLE COMUNITÀ LOCALI

Entra inbanca quando vuoi!

Entra in rete con il nuovo sito del Credito Cooperativo ravennate e imolese: informazioni sempre aggiornate, nuovi servizi on-line, una nuova immagine e nuove aree dedicate ai soci, alle famiglie, alle aziende, al territorio e alla solidarietà.

www.inbanca.bcc.it



skeda.com

Un servizio di:
CONFCOOPERATIVE
Unione Provinciale di Ravenna

dove è sportello impresa ?

AFaenza:
Via Castellani, 25
tel 0546/26084
fax 0546/664479
e-mail:faenza@confcooperative.ra.it

Sportello impresa cooperativa
servizio di consulenza all'autoimpresa
www.confcooperative.ra.it