



RomagnaBanca

Credito Cooperativo 

La finestra / semestrale d'informazione / Numero 3

all'interno **INSERTO SPECIALE**
Gusta e viaggia la Romagna

RACCONTAMI LA ROMAGNA

RomagnaBanca numeri di valore

Il talento ci unisce:
il nuovo calendario 2019

Un nuovo Gruppo bancario



Sommario

EDITORIALE PRESIDENTE L'inderogabile opportunità del cambiamento.....	3
EDITORIALE VICE PRESIDENTE Cambiare l'organizzazione per dare continuità ai nostri valori	4
PROSPETTIVE RomagnaBanca: la forza dei numeri di valore	5

L'INSERTO

Gusta e viaggia la Romagna	7
Focus Buon cibo, tradizione e turismo	8
LA STORIA La diversità che rende belle le cose.....	10
LA STORIA Lella delle piade: la tradizione che fa impresa.....	12

SOLUZIONI RomagnaBanca ti protegge!.....	15
SOLUZIONI Il welfare aziendale di RomagnaBanca	16
SOLUZIONI L'energia accende il risparmio	18
CALENDARIO Il talento ci unisce	19
RIFORMA BCC Un nuovo Gruppo bancario per servire il territorio.....	21
ROMAGNABANCA BREVI Assemblea dei Soci e Natale.....	22

La Finestra | *Informazioni della Banca di Credito Cooperativo RomagnaBanca*

Sede legale: Corso Perticari 25/27, 47039

Savignano sul Rubicone (FC)

Sede Amministrativa e Direzione Generale:

P.zza Matteotti 8/9, 47814 Bellaria Igea Marina (RN)

Sede Amministrativa:

Via Campone 409, 47042 Sala di Cesenatico (FC)

Registrazione Tribunale di Rimini n° 12/2006

Numero 3 (novembre 2018)

Direttore Responsabile

Roberto Zalambani

Direzione e redazione

P.zza Matteotti 8/9, Bellaria Igea Marina (RN)

Coordinamento redazionale

Angela Tassinari

Stampa

CISCRA - Villanova del Ghebbo (RO)

Progetto e impaginazione

Kaleidon Rimini

In copertina: Casa Artusi, fotografia di Elisa Severi e "Scollina" una cena al Podere Bianchi di Coriano nelle colline del nostro entroterra - Photo Ph © Giorgio Salvatori (www.giorgiosalvatori.com)

L'inderogabile opportunità del cambiamento

Trasformare il cambiamento da fattore di preoccupazione a risorsa. Per divenire di più noi stessi.



Corrado Monti,
Presidente RomagnaBanca

Se c'è una certezza oggi, è che si debba operare un radicale cambiamento dei nostri modi di essere e di agire. Eppure questo dato comune del nostro sentire, presenta un tratto che è il primo a dover essere cambiato, così da poter rendere il "cambiamento" veramente interessante ed efficace.

Infatti, la percezione della necessità del cambiamento, nella maggior parte dei casi, induce sentimenti di timore, paura, persino di instabilità psicologica. Una paura che ci fa rinchiudere in vecchie consuetudini, come fossero solide certezze. La percezione dell'urgenza del cambiamento genera difesa

dell'esistente e ostilità al nuovo, il quale, ne siamo consapevoli o meno, diventa un nemico da ostracizzare.

Al contrario, il cambiamento è la radice vitale del quotidiano. Ed è evidente: ciò che non cambia, muore. È la legge della vita.

Le organizzazioni complesse hanno la possibilità di cambiare davvero nella misura in cui i comportamenti individuali cambiano, perché la somma dei comportamenti individuali da vita al comportamento aggregato dell'organizzazione intera. Il contesto economico, storico, sociale e politico attuale evolve secondo due direttive chiave: rapidità e imprevedibilità. In tal senso dunque la capacità delle organizzazioni, e quindi delle singole persone, di cambiare diventa una competenza determinante. Non solo sarà necessario sapere anticipare i cambiamenti per guidarli e non subirli (la crisi irreversibile di Kodak, Blockbuster, Motorola, Nokia e tanti altri ce lo hanno insegnato) ma anche sapere mettere in discussione i paradigmi individuali e organizzativi. Non è più tempo di rivoluzioni e non è più sufficiente riformare, ricordava recentemente il prof. Stefano Zamagni, ma è il tempo della trasformazione. Quindi a fronte delle paure che in maniera capillare si insinuano in ognuno e diventano persino fenomeno sociale, fino a condizionare le scelte di un paese, dobbiamo saper cogliere l'autentica dimensione del cambiamento e rendere finalmente il nostro presente, da incubo che

inquieto, risorsa e opportunità. Ed è proprio qui che sta la grande sfida del nostro tempo, tanto che ne abbiamo fatto oggetto di riflessione durante la Convention con i collaboratori di RomagnaBanca. In questo modo abbiamo voluto non solo sostenere gli interpreti del grande percorso di cambiamento interno a RomagnaBanca, ben descritto proprio su queste pagine, ma anche lanciare un messaggio esterno. Si tratta di considerare il cambiamento non una sorta di mal accolto e in qualche modo sopportato pegno da pagare alla storia; bensì di conoscerlo per quello che realmente è: un'opportunità - l'unica opportunità che ci offre la vita - per essere veramente noi stessi.

Per crescere professionalmente e umanamente, per divenire ciò che siamo chiamati ad essere, la modalità normale è abbandonare quel che oramai appare come inefficace e costruire il nuovo.

Il cambiamento, nella vita di un uomo singolo come in quella di un popolo, è proprio questo: una chiamata ad essere ciò che siamo. Ad esserlo di più. Ad esserlo in maniera più netta e chiara.

Ecco perché è ragionevole non aver paura di cambiare.

L'augurio per il nuovo anno alle porte è che dal nostro presente, per quanto apparentemente oscuro e problematico, sappiamo trovare le migliori risorse da affidare ai nostri giovani, affinché possano sperimentare il loro autonomo cammino.

Corrado Monti

Cambiare l'organizzazione per dare **continuità** ai nostri **valori**

Tutto pronto perché il 1 gennaio 2019 RomagnaBanca faccia parte del nuovo gruppo bancario Cassa Centrale Banca.



Patrizio Vincenzi,
Vice Presidente RomagnaBanca

4

Dopo l'autorizzazione di Bankitalia del 2 agosto scorso, sono state fissate le ultime tappe del percorso per l'avvio del gruppo nazionale del credito cooperativo Cassa Centrale Banca. Ripercorriamole insieme, per condividere il percorso che sta portando la nostra banca all'interno di una organizzazione che garantirà sicurezza, efficienza e un più solido futuro. Il 5 ottobre si è svolta, presso l'Hotel Melià di Milano l'assemblea straordinaria di Cassa Centrale Banca per l'approvazione dello statuto della capogruppo Cassa Centrale Banca, con voto unanime delle banche presenti. Le tappe successive per l'avvio del nuovo gruppo spettavano alle singole BCC, con l'approvazione

da parte dei singoli Cda del contratto di coesione, dell'accordo di garanzia e delle modifiche allo statuto per l'adesione al Gruppo CCB. Inoltre le singole BCC dovranno, entro il 25 novembre 2018, convocare un'assemblea straordinaria per l'approvazione del nuovo Statuto.

Il contratto di coesione descrive espressamente in primo luogo la responsabilità, intesa quale insieme di doveri e di correlati poteri, della capogruppo. Seguono i doveri che ciascuna BCC deve rispettare per rimanere nel gruppo. Doveri che, quindi, sono una forma di responsabilità nei confronti di tutte le altre BCC aderenti.

L'accordo di garanzia, grazie agli schemi di garanzie incrociate, ottimizza la gestione del capitale all'interno del gruppo, allocando surplus di capitale ad affiliate in deficit. Si evita così la necessità di ricorrere a soluzioni di tipo liquidatorio per le BCC a rischio di default, con impatti che sarebbero a carico della comunità, del territorio e lesivi della reputazione delle BCC sane.

Lo statuto assegna al Cda la funzione di supervisione strategica e demanda la funzione di gestione al comitato esecutivo e all'amministratore delegato.

La nostra banca ha terminato l'iter predefinito lo scorso 11 novembre con l'approvazione da parte dell'assemblea dei soci del nuovo statuto. Ora si aspetta la "licenza" da parte di Bankitalia,

che dovrebbe avvenire entro il 27 dicembre 2018, per poter partire con nuovo gruppo bancario il 1° gennaio 2019.

Dopo la partenza del Gruppo, entro il mese di febbraio un'assemblea ordinaria dello stesso eleggerà gli organi di governo che dovranno essere rappresentati da 10 membri, espressione delle singole banche aderenti, e da 5 membri indipendenti. L'amministratore delegato, uno dei cinque membri indipendenti, sarà scelto dal Cda.

Nel nuovo assetto, come previsto dalle norme, alla capogruppo spetta l'attività di controllo, direzione e coordinamento delle banche aderenti nel rispetto del contratto di coesione e accordo di garanzia, tenendo conto della classificazione di rischio di ogni BCC.

La nostra BCC resterà una banca autonoma, come lo è oggi e come è caratteristica della sua storia. Una autonomia che permetterà di svolgere il suo ruolo di supporto indispensabile per le economie e comunità locali. Abbiamo sempre basato il nostro inimitabile modello di impresa sui valori fondanti della mutualità, della centralità delle persone e delle nostre comunità. Siamo, però, tutti consapevoli che affinché i valori restino vivi ed efficaci nel tempo, i modelli organizzativi devono cambiare ed evolversi.

Patrizio Vincenzi

RomagnaBanca: la forza dei numeri di valore

Analisi del semestrale presentato da RomagnaBanca:
l'istituto cresce e i costi si contraggono. Buone
premesse per le prossime entusiasmanti sfide.



Paolo Garattoni,
Direttore Generale RomagnaBanca

RomagnaBanca, il nuovo istituto di credito cooperativo che dal gennaio 2017 ha rilanciato il lavoro di due storiche Banche di Credito Cooperativo del nostro territorio (Romagna Est e Sala di Cesenatico), anche nel primo semestre 2018 sta confermando i brillanti risultati conseguiti nel primo anno di vita. Tali risultati sono il frutto delle scelte piani-

ficcate dal Consiglio di Amministrazione con il Piano Industriale, nonché dell'impegno quotidiano dei collaboratori della Banca.

Presente in 3 province (Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna) con 26 sportelli, 30 ATM Bancomat (di cui 7 evoluti di tipo "self-bank" che consentono di effettuare autonomamente versamenti, bonifici e altre operazioni 24 ore su 24) e una media di circa 230 collaboratori, RomagnaBanca è una solida realtà il cui prodotto bancario lordo al 30 giugno 2018 ammonta a 2,6 miliardi di euro (somma degli impieghi lordi e della raccolta totale). Tale ammontare è in crescita rispetto sia a dodici mesi prima (+43 milioni, equivalenti a +1,7%), sia alla fine del 2017 (+29 milioni, equivalenti a +1,1%).

Sono in aumento gli impieghi vivi, pari a 922 milioni al 30 giugno 2018 (+0,9% rispetto a un anno prima e +0,4% rispetto a fine 2017) ed anche la raccolta totale, pari a 1 miliardo 505 milioni (+2,7% rispetto a un anno prima e +0,6% rispetto a fine

2017). I risultati che abbiamo ottenuto sono soddisfacenti e in linea con le politiche commerciali adottate in sede di Piano Industriale, che prevedevano, dopo gli anni più difficili della crisi economica, il rilancio dei volumi di credito erogato alla clientela e la gestione dei crediti deteriorati.

La crescita dimensionale di RomagnaBanca si è riflessa sul suo conto economico. Nel primo semestre 2018 è stato conseguito un utile netto di 4,8 milioni di euro, superiore ai 4,0 di dodici mesi prima e migliore delle previsioni.

La vicinanza al territorio e alle sue esigenze di finanziamento è testimoniata dalle nuove domande di fido, il cui importo approvato nel corso del primo semestre 2018 è stato pari a 136 milioni di euro, in forte aumento (+50%) rispetto allo stesso periodo del 2017. Il 33% di tale importo riguarda le famiglie consumatrici. È proseguito il trend virtuoso dei costi e dei ricavi, testimoniato dal miglioramento del Cost Income, fondamentale indicatore di efficienza, passato dal 55,7%



Banca e territorio

Principali indicatori di crescita, solidità, prossimità, efficienza, prudenza e fiducia.

Prodotto bancario lordo (impieghi e raccolta) € 2,6 miliardi	+1,7%	Cost Income da 55,7% a 50,7%	più efficiente
Impieghi (vivi) € 922 milioni	+0,9%	NPL - € 27 milioni i crediti difficili	
Raccolta (diretta e indiretta) € 1,5 miliardi	+2,7%	Grado di copertura dei crediti deteriorati 60,2%	
Utile netto € 4,8 milioni	+20%	Nuove domande di credito accolte € 136 milioni	+50%

Valori al 30/06/2018 con variazioni % su base d'anno

6

di metà 2017 al 50,7% di giugno 2018. Le sinergie della fusione continuano pertanto a sortire risultati concreti: una struttura più snella, efficiente e redditizia. I ricavi della Banca (margine di intermediazione) nel primo semestre 2018 sono stati pari a 25 milioni di euro, in aumento del 8,4% rispetto a un anno prima, mentre i costi operativi, pari a 12,7 milioni, sono diminuiti del 1,5%. Le svalutazioni dei crediti sono rimaste stabili sui 6,2 milioni di euro e confermano l'importanza, per RomagnaBanca, di avere la capacità di generare risultati positivi senza fare venire meno una politica prudenziale di svalutazione dei crediti difficili. I crediti deteriorati, chiamati anche NPL (*Non Performing Loans*), cresciuti notevolmente a causa della crisi economica, continuano a rappresentare un peso sulla sostenibilità dei bilanci delle banche. La strategia di RomagnaBanca è tesa a diminuirne l'incidenza: i crediti deteriorati, che ammontano a circa il 20% del totale dei nostri impieghi alla clientela, sono pari a 215 milioni di euro al 30 giugno 2018, in diminuzione di 27 milioni rispetto a dodici mesi prima grazie ad un'operazione di cartolarizzazione effettuata a fine 2017. La Banca inoltre ha

programmato entro il 2019 lo smobilizzo di circa ulteriori 120 milioni di euro di crediti deteriorati, di cui 31 milioni già ceduti a luglio 2018.

Non meno importante è il grado di copertura dei crediti deteriorati, che a giugno 2018 è pari al 60,2%, di cui 70,6% relativo alle sofferenze e 44,5% relativo alle inadempienze probabili. Queste percentuali denotano il profilo prudenziale che da sempre contraddistingue RomagnaBanca.

Gli sforzi profusi per la creazione di RomagnaBanca si sono pertanto concretizzati in un istituto di credito più solido e forte, che gode della fiducia dei nostri Soci, dei nostri clienti e di tutto il territorio: un punto di riferimento per la crescita di giovani, famiglie e aziende, certi che il frutto del proprio lavoro è custodito in mani sicure.

La natura di banca locale ci porta a reinvestire sul territorio le risorse disponibili, senza trasferirle altrove né farsi tentare dalla speculazione. Una caratteristica che contraddistingue la nostra storia, il presente e soprattutto il futuro che ci vedrà partecipare all'imminente avvio del Gruppo Bancario Cooperativo Cassa Centrale Banca dal 1° gennaio 2019.

Questa estate Cassa Centrale Banca ha visto completarsi positivamente il complesso iter autorizzativo della costituzione del Gruppo Bancario Cooperativo che vanta numeri strutturali pari a circa 11mila dipendenti, 1.500 filiali e 100 banche aderenti ed un totale attivo di 73 miliardi di euro a fine 2017. Parliamo dell'ottavo Gruppo a livello nazionale, protagonista di una visione del futuro nella quale mantenere i valori ed i principi che sono alla base del Credito Cooperativo, ma con una nuova dote di competitività, efficienza e coesione.

Tutta RomagnaBanca sta lavorando per valorizzare le eccellenze e cogliere le opportunità di un mondo chiamato al cambiamento, contribuendo all'evoluzione del sistema del Credito Cooperativo Italiano. La nostra sfida sarà quella di continuare ad essere una banca territoriale e di evolvere, insieme alla nostra clientela e ai Soci, nella prospettiva dettata dalla normativa europea attraverso i Gruppi Bancari, per continuare a sviluppare prodotti, servizi e consulenza di alto valore aggiunto per essere al passo con le esigenze del mercato.

Paolo Garattoni

Gusta e viaggia la Romagna



RomagnaBanca
Credito Cooperativo



Buon cibo, tradizione e turismo

Se si parla di sviluppo sostenibile e a misura d'uomo, non possiamo prescindere dalle valenze turistiche del settore agroalimentare



Laila Tentoni, vice presidente di Casa Artusi di Forlimpopoli - **Tiziana Primori**, Ad del Parco FICO Eataly World presso Bologna - Prof. **Andrea Segrè** presidente della Fondazione FICO

Turismo e buon cibo. È questo per l'Italia un binomio da sempre vincente e di cui si va prendendo sempre maggiore coscienza. Non è certo un caso che i Ministeri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dei Beni Culturali e del Turismo abbiano proclamato il 2018 quale Anno nazionale del cibo italiano. Al contempo, si diffondono iniziative di turismo "eno-gastronomico" e studi dedicati al tema.

Nascono realtà ed istituzioni che valorizzando la tradizione culinaria italiana creano aggregazione e flussi di persone rilevanti.

L' "Osservatorio sul turismo enogastronomico" (Università degli Studi di Bergamo) ha prodotto il Primo rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2018, una ricerca curata dalla prof.ssa Roberta Garibaldi, in collaborazione con *World Food Travel Association* e con il patrocinio del Touring Club Italiano. Nella introduzione si legge, "l'enogastronomia, nella sua più ampia accezione di esperienza culturale, è entrata con forza tra i trend del turismo.

Oggi, come afferma la stessa *World Tourism Organization*, il turismo enogastronomico è un segmento in forte ascesa e uno dei più dinamici all'interno del settore. (...) Il 49% ha indicato il cibo e il vino la ragione principale di almeno un proprio viaggio negli ultimi due anni. Un dato che evidenzia la nuova centralità assunta dall'enogastronomia, che da elemento accessorio si è trasformata in una componente in grado di influenzare il comportamento del turista".

Per approfondire il tema abbiamo intavolato un dialogo con **Laila Tentoni**, vice presidente di Casa Artusi di Forlimpopoli, con **Tiziana Primori**, Ad del Parco

FICO Eataly World presso Bologna, e con il prof. **Andrea Segrè**, presidente della Fondazione FICO per l'Educazione Alimentare e alla Sostenibilità. Si tratta di realtà che già stanno dando un contributo consistente nella direzione che stiamo trattando.

Tentoni: "Possiamo certamente sostenere, dall'osservatorio di Casa Artusi, che è aumentata la consapevolezza e la conoscenza della cultura del cibo. Sempre più si registrano turisti che scelgono itinerari gastronomici di qualità per conoscere in profondità storie autentiche di uomini, donne e territori. Lo scriveva *Calvino* in *Sotto il sole giaguaro*: "Il miglior modo per conoscere un territorio è introitarne il suo cibo o, ancor meglio, mangiare il territorio...". E la nostra Romagna è tutta da gustare".

Primori: "Il turismo enogastronomico è in fortissima ascesa nel nostro Paese. Secondo gli ultimi dati diffusi da *Isnart-Unioncamere*, nel 2017 questo comparto valeva 110 milioni di presenze, il doppio rispetto al 2016. Soprattutto per gli stranieri, la ristorazione è divenuta la prima motivazione di viaggio, ed è esplosa la domanda di itinerari enogastronomici, visite a cantine, aziende e laboratori di trasformazione. Il cibo è la nostra



Una sala di Fico Eataly World Bologna

storia, disegna il nostro paesaggio, è parte integrante della nostra cultura e della nostra identità: può essere il volano di un nuovo sviluppo sostenibile per le persone e l'ambiente".

Le attività di queste due realtà emiliano romagnole sono notevoli per qualità e numeri.

Tentoni: "Casa Artusi nasce da un progetto economico-turistico-culturale di origine pubblica, ovvero della Città di Forlimpopoli, paese natale di Artusi, padre riconosciuto della cucina domestica italiana. È nel 2007 che si inaugura il primo centro nazionale di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica, un luogo che ha al centro i 2 luoghi simbolici nella vita del famoso gastronomo: la biblioteca e la cucina. Oltre al ristorante e all'osteria, proponiamo, in nome di Artusi, eventi, corsi, esperienze sulla cucina domestica, con i migliori prodotti del nostro territorio. Ogni anno entrano in Casa dai 20.000 ai 30.000 visitatori provenienti da tutta la penisola, e, con una percentuale significativa (35%), dall'estero: Europa, Americhe e anche Cina e Giappone. A tal proposito per il 2019 è prevista la traduzione giapponese del manuale artusiano "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", che si aggiunge alle tante altre.

Artusi parla le lingue più importanti nel mondo.

Le attività del Parco Fico Eataly World sono intimamente legate alla Fondazione, promotrice di centinaia di iniziative nel corso del 2018.

Segrè: "La mission del Parco del cibo più vasto al mondo, ideato per restituire valore a ciò che mangiamo partendo dalla produzione per arrivare al consumo, si sta rapidamente diffondendo a livello internazionale. Ne è stata prova l'attenzione, nel periodo estivo, per i festeggiamenti artusiani ai quali ho preso parte in Canada con collegamenti in presa diretta. Il cibo italiano, nel contesto della Dieta Mediterranea, non è più solo un elemento attrattivo in tavola, ma è soprattutto il riferimento per l'ottimale stile di alimentazione e, quindi, di vita". Questi i numeri di FICO Eataly World: dall'apertura alla fine di agosto, ha accolto complessivamente oltre 2 milioni di visitatori, generando un fatturato di 36,2 milioni di euro per fabbriche, ristoranti, botteghe, corsi, servizi.

Ma, cosa trovano di originale le persone che si avvicinano alla vostra realtà?

Tentoni: "Le donne, gli uomini e i

CONTINUA A PAGINA 14 >

Gli italiani in vacanza*



Quando scegli la destinazione di un viaggio, quanto è importante la presenza di un'offerta enogastronomica o di esperienze legate all'enogastronomia?

63%

IMPORTANTE O IMPORTANTISSIMO
23% MEDIAMENTE IMPORTANTE
13% PER NULLA O POCO IMPORTANTE

Negli ultimi 3 anni, hai fatto almeno un viaggio con pernottamento che abbia avuto come motivazione primaria un'esperienza enogastronomica?

SILENT (prima del 1946)

5%

BOOMERS (1946-1964)

26%

GENERAZIONE X (1965-1980)

42%

MILLENNIALS (1981-1998)

28%

La **diversità** che rende **belle** le **cose**

Intervista a Renato Brancaleoni, affinatore di formaggi e docente di ALMA, la scuola di Gualtiero Marchesi.



Renato Brancaleoni nel filmato di "Palato italiano"

"Non esistono due forme di formaggio uguali, come non esistono due piante uguali, così come non esistono due persone uguali. È la diversità quello che rende belle le cose".

È la frase con cui si conclude un bel filmato prodotto da "Palato italiano" e fruibile su YouTube. Protagonista è Renato Brancaleoni, affinatore di fama internazionale e romagnolo doc (la sua è la più antica famiglia di Roncofreddo). Una frase che chiarisce bene, nella sua semplicità, cosa si debba intendere quando si parla di sapori autentici, cura del territorio, salvaguardia delle tradizioni.

Il compito dell'affinatore è quello di studiare nuovi sapori

ed aromi capaci di impreziosire il formaggio, di renderlo ancora più unico. Un compito che risulta connaturale a Renato, il quale ha raccolto premi internazionali di grande rilievo, fino a conquistare il bronzo

a Lione, in Francia, nella patria dei formaggi.

Lo abbiamo incontrato nella sua "culla", al centro di Roncofreddo. Davanti alla filiale di Romagna-Banca vi è la sua abitazione. Di là della strada la sua "bottega", la fucina dei formaggi di pregio. Sotto il pavimento della bottega, la fossa (detta Fossa dell'Abbondanza), rigorosamente sigillata

fino a novembre, momento della estrazione. Poco più in là un vero e proprio laboratorio scientifico, dove Renato, in collaborazione con l'università di Pisa, realizzerà, di qui a primavera, studi sull'influenza dei suoni (in particolare delle frequenze che procurano senso di benessere) sui sapori dei formaggi. Questi luoghi sono all'interno delle vecchie residenze (magazzini e palazzo del governo) dei Malatesta. Tradizione e progresso, senso delle cose buone e studio certosino del dettaglio si mescolano senza soluzione di continuità.

Dopo la visita ai luoghi dove Renato lavora (per i lettori più golosi comunichiamo che la bottega il sabato mattina vende al dettaglio), intavoliamo una piacevole chiacchierata.

La storia, le tradizioni, quelle mura così cariche di significato per la nostra Romagna, prendono vita nella voce e nella cordialità di Renato.

Come è nata questa passione per il mestiere dell'affinatore?

È una storia che nasce da lontano. Tutto nacque nella bottega dei miei, aperta nel 1937. Io andavo a scuola, e poi feci un altro mestiere, ma se volevo prendere la Vespa di mio babbo per fare un giro - le moto erano la mia grande passione - dovevo lavorare nel fine settimana o nel tempo libero. Nella bottega si usava il baratto e la mia missione era quella di selezionare i formaggi ricevuti, dividendo

"Non esistono due forme di formaggio uguali, come non esistono due piante uguali, così come non esistono due persone uguali. È la diversità quello che rende belle le cose".



A New Generation Of Italian Cheeses

Renato Brancaloneoni learned the craft of aging cheese from his father, who started in Italy in 1937, but he has taken the techniques in new directions. Mr. Brancaloneoni (at right) is from Roncofreddo, in the Emilia-Romagna region. He buys young cheeses, often pecorino, and carefully ages them in caves or in huge terra cotta containers. But instead of sticking only to cheeses made nearby, as tradition dictates, he brings them in from elsewhere, often the high Dolomites. They may be coated with olive oil and ashes or wrapped in walnut leaves. Or he might enclose them in hay, chestnut leaves or even crushed blackberries or beeswax. Each of his cheeses has a different aroma, flavor and texture but offers a balance of richness and acidity. A new one, a majestic cylinder wrapped in hay, leaves and mushrooms and called Merlino, was an experiment that has made him very happy.

OSCAR MELIHAMMAD/THE NEW YORK TIMES

Renato Brancaloneoni's cheeses are \$34 to \$38 a pound at Il Buco Alimentari e Vineria, 53 Great Jones Street (Bowery), (212) 837-2622, ilbucovineria.com. A menu featuring the cheeses will be available Wednesday evening, \$120 with wine (tax and tip not included), at Il Buco, 47 Bond Street (Bowery).

L'articolo del New York Times

quelli da rivendere subito e quelli da stagionare. È così che imparai a distinguerli, riconoscerli, capire anche quali fossero speciali nei sapori e nel gusto.

E poi?

Come le accennavo ho fatto altro come mestiere, ma era rimasto in me il gusto per quei sapori e per le tante sfumature che la natura ci presenta. Sfumature che è proprio bello saper cogliere, poter gustare. L'occasione per rimettere in vita l'antica attività è stata mia figlia Anna che, finito il liceo, ha desiderato riprendere l'antico mestiere. Mia figlia ha grandi doti di affinatrice, un vero talento. E così è ripartito tutto.

In cosa consiste la vostra attività esattamente?

È duplice. Da una parte la fossa, seguendo rigorosamente le antiche tradizioni, una procedura che risale al 1.500, pur avendo subito evoluzioni. Dall'altra l'attività di affinatore, ovvero la produzione di formaggi che vengono selezionati e aromatizzati con varie procedure, meticolosamente testate.

Qual è il suo prodotto di eccellenza?

Siamo famosi per un formaggio a cilindro avvolto nel fieno tra foglie e funghi chiamato "Merlino". Oppure per il "Blu del Montefeltro", erborinato ottenuto da una lenta e prolungata maturazione su vinacce di Albana passita. Sono tanti i nostri formaggi premiati a livello internazionale ma è una continua ricerca. Pensi che i nostri formaggi

sono serviti in prestigiosi ristoranti a New York. In particolare abbiamo un grande estimatore che ci ha convinto ad andare a New York di persona per partecipare ad un evento, era il 2012, dove in presenza dei clienti si servivano i formaggi e si spiegavano i sapori. Il ristoratore ha coinvolto il New York Times che ci ha dedicato un articolo, poi ripreso sulla stampa italiana.

Come si è diffusa la sua fama?

Nessuna strategia comunicativa. Nessun ufficio stampa. Il passaparola di chi apprezzava i formaggi. Fino alla richiesta di tenere un corso presso ALMA l'alta scuola di cucina di Gualtiero Marchesi.

Tutti possono cogliere queste sfumature di sapori? Come si diventa affinatori?

Io credo che tutti possano cogliere i sapori che sono nascosti nei formaggi. Sapori che derivano dall'ambiente, quasi come se la forma respirasse quel che c'è attorno. Una combinazione di elementi di terra, erbe (le facciamo venire rigorosamente dall'Italia e da poco abbiamo attivato una produzione nostra), muffe. Tuttavia c'è chi ha un talento speciale. Ma in ogni caso per diventare buoni affinatori occorre curiosità, inventiva e passione. Non c'è altra strada.

Lella delle piade: la tradizione che fa impresa

Dire Lella, a Rimini, è dire piada. Un successo che nasce dal gusto per il proprio lavoro



Gabriella Magnani, "la Lella", e sua figlia Marina

Ci troviamo in via Rimembranze, presso lo storico negozio di Gabriella Magnani, la Lella delle piade. La incontriamo sedendo presso i tavoli esterni, mentre, alle 11 del mattino, già qualcuno è seduto a mangiare piadina, per una sorta di *brunch* in stile romagnolo.

E questo fotografa bene quel che è la Lella, una donna che ha saputo legare l'antica tradizione della piadina ad uno spirito imprenditoriale moderno e di grande dinamismo, al punto che oggi dire "piada" a Rimini è dire "la Lella".

Lella, ma come è nato tutto?

Io lavoravo in un albergo come contabile. Stanca di fare la stagione e guadagnare mica tanto, cercavo di dare una svolta alla mia vita. Una notte, accompagno a casa un'amica - lei puliva il pesce nello stesso albergo - e scopro che viveva in una villa bellissima. Le ho chiesto come fosse possibile e lei mi risponde "è tutto la piada!". Aveva fatto affari con le piadine! E io mi son detta: proviamo!

E come andò?

La prima piada che ho fatto era orribile, mezza bruciata. I miei figli mi guardarono e chiesero "Ma cos'è questa cosa?". All'inizio non la sapevo nemmeno fare, ma ho imparato in due giorni. Ho deciso così di aprire

la mia prima piadineria nel 1986, qui in via Rimembranze. Il locale era piccolissimo e ben presto ci siamo ingranditi. Da subito abbiamo portato vita qui nel quartiere.

E non ti sei più fermata.

La fama delle mie piade era arrivata a un grosso super market, che mi chiese di produrle anche per loro (allora non era come adesso, le piade non si trovavano ovunque). Siamo arrivati a consegne di 700 piade al giorno, servendo sia Rimini che Riccione. E poi l'apertura degli altri nostri locali. In via Covignano, cambiando anche negozio per trovare quello più adatto e oggi arredandolo in maniera molto bella e funzionale. Infine è arrivato *Dalla Lella al Mare*, in piazza Kennedy, gestito da mia figlia Marina.

Qui cambia il concetto stesso di negozio, vero?

Ho sempre cercato di portare novità. Una volta il chiosco delle piade era un luogo dove si ordinava e frettolosamente si portava via la piada, in genere al prosciutto, oppure cassone alle erbe o rosso. Da subito ho voluto creare un ambiente accogliente, dove potersi fermare, dove vedere cose belle nell'attesa, con un'ampia scelta di gusti e di piade differenti: sono ben 13, dalla piada all'olio d'oliva,



La piada è calda, invitante, si fondono i sapori, è una cosa straordinaria. È il primo pane nato dal lavoro e dalla fatica dell'uomo e ci vuole passione, amore e poesia per farlo.

La Lella con Oscar Farinetti

sfogliata e insaporita al rosmarino, con pepe nero macinato grosso, con peperoncino, noci, cereali, farro e con farina integrale, con farina di grano duro Senatore Cappelli e Kamut. Ma ora, grazie a Marina, abbiamo un locale con servizio ai tavoli, dove l'evoluzione ci porta verso la ristorazione vera e propria.

Cosa piace alla gente delle tue piade?

Io cerco di riproporre i sapori della mia infanzia. Da noi nelle case a Rimini, questo pane stupendo che si può adattare a tutte le situazioni, spesso si accompagnava al pesce azzurro, e non solo al prosciutto o ai formaggi. Per questo la nostra piada è sottile, fine, dal gusto leggero. In altre parti della Romagna, anche all'interno, è più spessa, forse doveva sfamare di più, ma da noi era così. E questi sapori piacciono proprio a tutti. Ben presto i turisti, salendo dalla spiaggia, avevano preso l'abitudine di fermarsi da me e alla partenza per il loro ritorno prima passavano a prendere un po' di piade. Addirittura, se partivano in orario di chiusura, noi lasciavamo la serranda mezza aperta con i pacchetti di piade con i loro nomi e la prendevano lasciando lì i soldi. Altri tempi!

Oggi rimangono sapori e accoglienza...

Esatto. Questa è la ricetta che muove la gente verso la Romagna. Cambiano le forme ma resta

il gusto per un cibo che nasce ed è per la vita di tutti i giorni. E questo funziona ovunque. Mio figlio ha aperto ristoranti e locali a New York ed anche lui trova nella piadina un punto forte della sua offerta culinaria.

La tua fama è giunta a grandi personalità.

Sono passati in tanti da me. Da Bottura, incontrato anche in occasione della manifestazione *Al Meni*, a Farinetti di *Eataly*, fino all'invito a trasmissioni televisive come *Geo & Geo*, *Il Filo di Arianna*, *Uno Mattina*, oppure radiofoniche come *Caterpillar* che nell'estate scorsa ha trasmesso da Riccione. Non solo. Siamo stati all'*Expo* di Milano in rappresentanza della Romagna. Siamo stati selezionati tra le migliori 10 espressioni di *street food* e classificati secondi alla trasmissione *Detto Fatto*, su Rai due. Da sempre, inoltre, siamo sulla guida del *Gambero Rosso*.

Tutto questo è stato costruito con un duro lavoro.

Sì. Ho pagato i debiti lavorando giorno e notte, sacrificando tutto. Ma sono contenta. Dico sempre che la piada, questo disco rotondo che sembra il sole, è gioiosa, ti trasmette calore, simpatia. La piada è calda, invitante, si fondono i sapori, è una cosa straordinaria. È il primo pane nato dal lavoro e dalla fatica dell'uomo e ci vuole passione, amore e poesia per farlo.

SEGUE DA PAGINA 9 >

ragazzi che frequentano i corsi di cucina di Casa Artusi trovano nel metodo artusiano un approccio culturale solido, un porto sicuro nel mare magnum del cibo che vede anche tanta improvvisazione e scelte modaiole”.

Primori: “Presso FICO Eataly World, a molti tipi di ospiti (famiglie, bambini, studenti, esperti), conoscenza e divertimento sono assicurati grazie ai 100 mila metri quadrati dedicati al nostro cibo, dal campo alla forchetta, fra cui due ettari di orti, frutteti e stalle con 200 animali. Un viaggio dal Nord al Sud dell’Italia, in un unico luogo, per riscoprire la straordinaria biodiversità agroalimentare del nostro Paese”.

Ma che fare perché questo settore cresca ulteriormente e traini l’intera industria turistica?

Primori: “Sono convinta che si debba proseguire con progetti internazionali, come l’Anno del cibo italiano nel mondo, e potenziare progetti di rete come il nostro: il Parco vuol essere appunto una nuova destinazione chiave per attrarre in Italia il turismo enogastronomico mondiale e una piattaforma di promozione di tutto il paese. Ma è essenziale, per valorizzarlo, essere in grado di fare sistema, anche sui mercati esteri. Oggi siamo impegnati nella promozione del Parco anche sui mercati internazionali, a partire da Europa, Cina, Stati Uniti ed Emirati Arabi”.

Tentoni: “Occorre affrancarsi da logiche di campanile e offrire generosamente ai turisti il bello e il buono del nostro territorio, in cui l’aspetto culturale, istruttivo, ludico è un tutt’uno poiché i turisti hanno una visione sistemica e non scissa della vacanza, che può assumere valenze formative. Tuttavia non ci si può improvvisare in tema di turismo. Occorre conoscere i meccanismi su cui far leva. Un settore così importante per la nostra economia necessita delle migliori intenzioni e delle migliori risorse, anche umane”.



Casa Artusi, Forlimpopoli

La sfida della qualità

La nostra rivista ha scelto il momento opportuno per trattare il tema del buon cibo e della sua valorizzazione.

Si tratta di un argomento molto sfruttato a livello di eventi e di comunicazione ma poco orientato alle sfide che oggi anche la Romagna si trova ad affrontare, che sono quelle di produzioni di qualità che però spesso il consumatore non riesce a riconoscere, mentre la commercializzazione è ancora più sensibile al prezzo piuttosto che al valore delle filiere sostenibili. Eppure sono proprio queste che consentono di apprezzare tanto la genuinità e la salubrità di quello che compriamo, quanto di “vivere” i territori di origine di questi prodotti che, nelle nostre terre, sono tanti, ciascuno con le proprie accattivanti peculiarità.

Durante un corso di formazione svoltosi il 12 ottobre scorso nell’ambito della *Fiera Internazionale del Turismo*, tenutasi nel quartiere fieristico di Rimini, come Presidente nazionale dei giornalisti specializzati in agricoltura, alimentazione, ambiente e territorio, ho avuto modo di sottolineare come l’accorpamento dei ministeri competenti rappresenti un’opportunità da sfruttare al meglio e come l’Emilia Romagna abbia le carte in regola per crescere ancora nell’offerta integrata di prodotti e servizi, a condizione di riuscire a fare rete tra le aziende agricole, quelle di trasformazione e chi lavora nell’accoglienza turistica a tutti i livelli.

Soprattutto facendo dialogare meglio che in passato l’offerta della costa con quella dell’entroterra, la prima, vastissima, nel periodo estivo, la seconda che deve sfruttare in modo più continuativo gli altri mesi dell’anno puntando sull’ambiente e l’enogastronomia, sulla cucina della tradizione e sui prodotti veramente tipici sapendo che non basta il successo di una sagra per fidelizzare i consumatori.

RomagnaBanca, che opera su tutte le tipologie di territorio romagnolo ed è vicina a tanti imprenditori che credono nel loro lavoro, continuerà ad accompagnare i settori dell’agroalimentare e del turismo per affrontare con rinnovata fiducia le sfide degli anni a venire.

Roberto Zalambani
presidente di Unaga-FNSI

RomagnaBanca ti protegge!

In arrivo nuovi prodotti assicurativi che puoi sottoscrivere direttamente con la tua banca



L'Italia, purtroppo, è un Paese di scarsa cultura assicurativa e di prevenzione. Possiamo senza dubbio dire che è un paese sotto-assicurato. Lo attesta Maria Bianca Farina, presidente ANIA (Associazione Nazionale Imprese Assicuratrici), la quale osserva che la situazione riguarda sia le famiglie che le imprese. Particolari criticità emergono soprattutto per due categorie: le piccole e medie imprese e i possessori di abitazioni. Il 78% delle case in Italia è esposto ad un rischio medio-alto, anche a causa dei cambiamenti climatici, ma solo il 2% è assicurato. Ogni anno riparare i danni ci costa 3 miliardi, cifra che fa ben capire come occorrerebbe soprattutto lavorare su una gestione *ex ante* del rischio. Si riscontra infatti un cambiamento dei rischi, come nel caso dell'assicurazione auto dove sta mutando il paradigma della

come la polizza incendio e scoppio, necessaria per chi stipula un mutuo.

La protezione di se stessi, delle persone care e dei beni che si posseggono costituisce senza dubbio la base di sicurezza sulla quale è raccomandabile costruire il proprio progetto di vita.

La nuova direttiva europea in termini di distribuzione assicurativa (IDD) pone in essere regole importanti ai fini della consulenza assicurativa da offrire alla clientela. RomagnaBanca è pronta a dare il proprio contributo. Grazie al valore aggiunto costituito dalla conoscenza del territorio e della propria clientela, si potranno sviluppare, utilizzando queste informazioni come elemento di rilevante importanza, analisi approfondite, in modo da poter per-

15



mobilità, oppure, là dove restino gli stessi, i rischi si stanno ingigantendo in termini di ampiezza. C'è infine un cambiamento nelle attitudini di scelta, acquisto, fruizione di servizi da parte del cliente il quale dovrebbe capire il valore del servizio assicurativo.

Se per amministrare il proprio denaro è necessario aprire un conto corrente o investirlo in strumenti finanziari, comprare una copertura assicurativa non è purtroppo ancora un'esigenza così spontanea o automatica, salvo quando lo impone la legge, come per l'RC Auto, o la banca, in determinate situazioni,

sonalizzare le polizze e raggiungere una maggiore tutela degli interessi degli assicurati.

Per questo RomagnaBanca, nel suo ruolo di intermediario assicurativo, è parte integrante del processo di pianificazione e programmazione dei risparmi in funzione di precisi e realistici obiettivi che, insieme alla prevenzione e copertura da possibili rischi ed eventi negativi, concorre alla costruzione della sicurezza e del benessere nel tempo della propria clientela. È questo un ulteriore tassello, nell'importante compito che RomagnaBanca assolve quale banca del territorio, al servizio di famiglie ed imprese.

Il welfare aziendale di RomagnaBanca

Flessibilità, rispondenza ai propri bisogni, semplicità di utilizzo. Queste le caratteristiche di Welfare.mio, la proposta di RomagnaBanca per rendere più serena e produttiva la vita in azienda



Dalla mia impresa ricevo sempre qualcosa in più!

Era il tema forte dell'insero del numero di maggio. Là, grazie al Focus con Maurizio Gardini e le due storie di concreta realizzazione di welfare, avevamo capito cosa sia il welfare aziendale, una dimensione che merita davvero di diventare ben più nota e conosciuta da parte di tutti. Continuiamo ad approfondire questa interessante nuova possibilità di rispondere alle sfide del presente e dell'immediato futuro, cercando di capire ora

come sia possibile fin da subito muoversi in tale direzione.

RomagnaBanca, infatti, ha recentemente presentato Welfare.mio, la proposta affinché tutti, anche le aziende di pochi dipendenti, possano realizzare il proprio welfare aziendale.

Occorre considerare prima di tutto i **vantaggi che esso comporta**, sia per il datore di lavoro che per i dipendenti.

In sostanza il datore di lavoro che intende premiare i propri dipendenti con un beneficio - si tratta in ogni caso di cifre eccedenti lo stipendio stabilito dal contratto nazionale e dunque in alcun modo si configura come un elemento sostitutivo dello stipendio- può optare per una diversa soluzione rispetto alla tradizionale messa a disposizione di denaro, che sarebbe tassato sia in uscita al datore di lavoro che in entrata al lavoratore, riducendo così di fatto il benefit a poca cosa. La possibilità che oggi abbiamo è appunto quella del Welfare Aziendale, ovvero di Benefits in favore del lavoratore. Si tratta di beni, rimborsi, servizi. In questo modo l'intera cifra erogata andrà nelle tasche del lavoratore.

Si comprende bene che vedere ridotto un benefit di 1000 euro

Welfare.mio *Forza e benessere alla tua impresa*

Il Welfare Aziendale coniuga due esigenze importanti:

- diminuire i costi aziendali
- far felici i dipendenti con benefici reali



Vantaggi per l'azienda

1. Risparmio

Sulla retribuzione erogata con lo strumento welfare, l'azienda:

- Non paga i contributi c/ditta Inps.
- Non paga i premi Inail.
- Porta in deduzione il costo dalla base imponibile Irpef/Ires.

Il welfare, salvo diversa previsione del contratto collettivo applicato, non confluisce nella retribuzione utile TFR e non incide sugli istituti indiretti e differiti (13^a, 14^a, ferie, ROL, ex festività).

2. Fidelizzazione, incentivazione e valorizzazione del capitale umano

L'azienda ottiene una maggiore incentivazione e fidelizzazione dei dipendenti.

3. Bilancio Sociale

Il Welfare Aziendale può diventare un elemento fondamentale per l'accesso ai benefici riservati alle imprese dotate di un bilancio sociale, in quanto virtuose e attente ai bisogni dei propri dipendenti.



Vantaggi per i dipendenti

1. Maggiore potere d'acquisto

- +35% in caso di premio assoggettato a tassazione ordinaria (sul welfare non si pagano i contributi a carico del dipendente, Irpef, addizionale regionale e comunale).
- +20% nel caso di premio assoggettato ad imposta sostitutiva del 10% (sul welfare non si pagano i contributi a carico del dipendente e l'imposta sostitutiva del 10%).

2. Maggiori sconti su beni e servizi

Attraverso le convenzioni sul territorio i dipendenti accedono agli ulteriori sconti garantiti dalla piattaforma.

3. Conciliazione vita-lavoro

I dipendenti possono risolvere alcuni problemi relativi alla conciliazione vita-lavoro (es. alle mamme viene rimborsato l'asilo nido del figlio).

4. Vantaggi fiscali

Il welfare non aumenta l'imponibile fiscale e quindi non viene toccata la misura delle detrazioni (familiari a carico e altre detrazioni, ivi compreso il bonus Renzi) e la misura degli assegni per il nucleo familiare. Il welfare inoltre non aumenta le soglie reddituali ai fini ISEE e non colloca il dipendente nella aliquota per scaglioni Irpef superiore (es. dal 23% al 27%).

(per fare un esempio) a poche centinaia di euro, a causa delle tante decurtazioni fiscali, implica il fallimento dello scopo (la soddisfazione di chi ha lavorato e meritato riconoscimenti), mentre l'esborso resta alto. L'esito di questa dinamica è chiaro: la rinuncia, poiché in fondo non ne vale la pena! Ed è un errore, perché è statisticamente dimostrato che la presenza di una logica premiale in azienda crea fidelizzazione, soddisfazione, serenità maggiore nelle relazioni, tutti elementi che ricadono con forte rilevanza sull'efficienza del lavoro e dunque sulla produttività.

Ma la cosa ancor più interessante è la **modalità con cui sarà possibile realizzare** il welfare, grazie alla piattaforma a cui RomagnaBanca ha aderito. Con Welfare.mio, piattaforma realizzata in collaborazione con WelfareBit, il dipendente, a cui il datore di lavoro abbia riconosciuto una certa cifra, potrà entrare e gestire online i propri Benefits. Potrà scegliere autonomamente il servizio a lui più appropriato, non modificando le sue abitudini. Superato il metodo delle convenzioni, i



Flexible Benefits potranno essere utilizzati continuando a frequentare i propri servizi di fiducia. La gamma dei servizi è poi estremamente vasta. Si tratta di beni, servizi e rimborsi che vanno dalla palestra, alle spese per l'educazione (baby sitter, doposcuola, gite scolastiche, mensa, rette, vacanze studio), servizi sanitari, assistenza agli anziani, pagamenti degli interessi passivi dei mutui e dei prestiti. Una gamma veramente estesa che può coprire senza dubbio l'area di interesse di tutti.

L'energia accende il risparmio

Grazie alla collaborazione con E.ON, le filiali di RomagnaBanca sono in grado di fornire le migliori soluzioni di risparmio per la tua casa e per l'ambiente

IN BREVE

Passare a E.ON è semplice e veloce

E.ON si occuperà della disdetta dal tuo vecchio gestore di luce e gas, senza interruzione del servizio, né modifiche al contatore o all'impianto.



E i vantaggi continuano

- Attiva l'addebito diretto in c/c: la banca provvederà al pagamento automatico delle bollette.
- Registrati all'area riservata del sito eon-energia.com per utilizzare i servizi online.
- Scegli la bolletta online per risparmiare sui costi di invio della fattura e aiutare l'ambiente.

Come orientarsi tra le mille offerte che promettono risparmio e contenimento dei consumi energetici? Come muoversi tra chiamate telefoniche, opportunità dalle infinite sfumature - non sempre così chiare - che si avvicendano quotidianamente? RomagnaBanca, orgogliosa di poter offrire ai propri soci e clienti una consulenza a tutto tondo e un ventaglio sempre più ampio di servizi, è entrata già da tempo e con decisione all'interno del mondo del **risparmio energetico** grazie a numerosi progetti - si ricordi, ad esempio, la linea di finanziamenti *Passi Avanti* dedicata all'efficientamento energetico e l'adesione a *M'illumino di meno* con il notevole impegno per abbattere i consumi energetici interni, maturando un'esperienza significativa in tal senso. Ora, grazie alla partnership con **E.ON Energia** - la società di vendita del Gruppo E.ON che in Italia fornisce energia elettrica e gas naturale nel mercato libero a circa 800.000 clienti residenziali e aziende - sarà possibile, recandosi direttamente in filiale, valu-

tare insieme le proprie bollette di luce e gas e ricevere la nostra consulenza per la migliore proposta rispetto al proprio fabbisogno energetico.

Fra i servizi messi a disposizione da E.ON troviamo le migliori soluzioni per rendere **più efficiente** la casa e un mercato impegno nello sviluppo di energie rinnovabili.

Inoltre, con il progetto *Boschi E.ON*, abbiamo la possibilità di attuare una concreta e diretta modalità di cura del pianeta. Il progetto ci fa capire bene come E.ON intenda promuovere la sensibilità e la responsabilità ambientale, coinvolgendo i propri clienti in prima persona. Per ogni sottoscrizione dell'offerta E.ON *GasVerde Più*, è prevista la piantumazione di un albero in una delle aree selezionate dal progetto.

È solo un esempio che bene fa capire come E.ON e RomagnaBanca si stiano muovendo per coniugare risparmio e salvaguardia dell'ambiente, il quale, ricordiamolo, è la nostra casa e va preservato nella sua bellezza e integrità.

Allo stesso tempo, RomagnaBanca vuole accompagnare i propri clienti privati in questa delicata fase di passaggio dal mercato a tutela al mercato libero - la cui scadenza per il passaggio obbligatorio è stata prorogata al 30/06/2020 - così da non subire passivamente questo cambiamento. Ecco perché è stato selezionato un partner competitivo e trasparente, quale E.ON, che peraltro si contraddistingue per la capacità di proporre offerte personalizzate calibrate sulle specifiche esigenze delle imprese.

La clientela, sia privata sia business, è quindi invitata a recarsi in filiale con copia delle proprie bollette, per ricevere una **consulenza mirata**, con proposte che garantiscono trasparenza, economicità e un'assistenza pre e post-vendita che pone il cliente sempre al centro, prerogativa dell'operare di RomagnaBanca sul proprio territorio.

L'impegno per un mondo più abitabile si coniuga con la possibilità di un **risparmio reale** per famiglie ed aziende grazie alla collaborazione operativa di RomagnaBanca.

Il talento ci unisce

Con il calendario 2019, RomagnaBanca mette a tema l'importanza del talento cooperativo

Mogol in copertina nel Calendario di RomagnaBanca



Il talento è un dono latente in ognuno di noi. Una volta scoperto, il talento va coltivato, allenato, curato affinché possa esprimersi. Soprattutto va condiviso. Perché se messo a disposizione dell'altro può realmente fare la differenza.

Questo è il messaggio che **RomagnaBanca** vuole trasmettere attraverso il calendario 2019 dal titolo *Il talento ci unisce*, che sarà presentato domenica 25 novembre al Palacongressi di Bellaria Igea Marina in occasione dell'annuale incontro con i Soci. In copertina troviamo **Mogol**, autore, scrittore e produttore discografico che nella sua vita ha scelto di mettere a disposizione il proprio talento affinché altri potessero esprimere il loro. Prima al servizio di numerosi cantanti, favorendone il successo, fra cui Lucio Battisti, poi dei giovani, fondando nel 1992 il **CET**, un'associazione no-profit con lo scopo di valorizzare e qualificare nuovi professionisti della musica popolare.

I protagonisti dei mesi di settembre e maggio ci raccontano che il talento, se vissuto per gli altri, genera frutti inaspettati. **Franco Nembrini**, insegnante di liceo per una vita e grande conoscitore di Dante e della Divina Commedia, ritiene che "l'educazione è un atto di misericordia, perché è nel perdono dell'errore che l'allievo tira fuori il meglio

di sé". **Luca Fusi**, un passato in serie A, oggi allenatore della *Berretti Santarcangelo 2017/2018*, insegna ogni giorno ai ragazzi "ad essere calciatori in campo e uomini nella vita".

Il dottore dei piloti di Moto GP, protagonista di ottobre, **Claudio Marcello Costa**, fondando la clinica mobile, la prima struttura medica di pronto intervento per soccorrere i piloti infortunati durante le gare motociclistiche, ha messo a disposizione il proprio talento per aiutare l'altro a raggiungere il proprio sogno: "il talento, unito alla passione e all'amore per il sogno sono l'unica possibilità concessa all'uomo per tentare l'impossibile. L'aiuto alla realizzazione del sogno del pilota è più potente delle cure alle ferite".

In marzo, aprile e agosto il talento soccorre, guida, aiuta e avvicina. Al mese di aprile abbiamo **Romina Morri** e l'**Unità Cinofila da Soccorso** del *Gruppo Comunale Volontari Protezione Civile* di Cesena che da anni con dedizione si occupano dell'addestramento di cani per il ritrovamento tra le macerie, come ad Amatrice dopo il terremoto; al mese di Marzo troviamo **Daniele Grosseto**, presidente e fondatore della *Pubblica Assistenza Croce Blu Onlus Rimini* che da anni opera sul nostro territorio con circa 150 volontari; il mese di agosto ci presenta **Marco Della Pasqua** che ha



Franco Nembrini, Insegnante di Versi Divini

Eros Salvatori, Dottor Clown Rimini Onlus



scoperto come unire la passione per la fotografia al desiderio di aiutare l'altro. Un aiuto divenuto concreto in occasione del terremoto di Arquata del Tronto del 2016, capace di far nascere un'amicizia e una corrispondenza importante.

Il talento poi esplora, assapora, recupera come ci mostrano altri tre protagonisti. In giugno i **Podoe-roi** che, guidati dal *Comandante della Forestale di Rimini Aldo Terzi*, si occupano di trovare sentieri perduti, esplorare vie ancora mai battute dall'uomo, mapparle e renderle agibili per altri camminatori appassionati. In luglio **Carla Briigliadori**, chef e sommelier, responsabile della *Scuola di cucina Casa Artusi di Forlimpopoli*, dove allievi da tutto il mondo si cimentano nel provare le ricette di Pellegrino Artusi per riscoprire i sapori, i profumi e i colori della tradizione. In novembre **Gianfranco Gasperoni**, presidente della Cooperativa Sociale *Il Solco* che riutilizza i rifiuti e dà lavoro a disabili, svantaggiati ed ex tossicodipendenti perché "dal recupero dei rifiuti nasce la valorizzazione della ricchezza umana".

Gianfranco Gasperoni, Il Solco Cooperativa Sociale di Savignano sul Rubicone



Talento è anche divertire e divertirsi secondo **Eros Salvatori**, presidente dell'associazione *Dottor Clown Rimini Onlus* che, con oltre 65 volontari, si occupa di portare il sorriso ai bambini malati tra le corsie dell'Infermi di Rimini: "Quando metti il naso rosso, come per magia, si libera il talento del gioco che è in tutti noi...".

In dicembre e gennaio il talento crea e commuove attraverso l'arte. "Dall'incrocio di culture ed esperienze nascono opere d'arte, atti di generosità irripetibili; dal bisogno di dare una risposta ad una domanda nasce una creazione artistica, ed è irripetibile" questo il pensiero di **Tinin Mantegazza**, artista e ideatore del *Presepe della Marineria a Cesenatico*. "La musica non ha confine ed è l'arte più vicina al mistero" afferma **Filippo Caramazza**. Maestro d'orchestra, ha scelto di mettere il suo talento a servizio della comunità dirigendo il coro della *Cappella Musicale Malatestiana* del Duomo di Rimini, perché per lui "cantare è un mezzo per



Tinin Mantegazza, Presepe della Marineria a Cesenatico

esprimere qualcosa di più grande, un momento di grazia di bellezza" che genera commozione.

Quest'anno RomagnaBanca ha scelto dunque di elogiarlo il talento che non divide in vincitori e vinti in una vuota competizione, ma che porta alla cooperazione. E lo fa raccontando storie "di talenti coltivati insieme. Storie di persone che non considerano le loro capacità una proprietà ma un dono. Uomini e donne che hanno saputo costruire avventure belle e grandi e non si sono arresi di fronte alle difficoltà, che hanno saputo fare squadra. E hanno imparato a crescere e vincere insieme".

Le situazioni racchiuse nelle pagine del calendario 2019 sono raccontate, in fotografia, da Elisa Severi e, in video, da Samuele Balducci e Fabiola Casadei. Storie rintracciabili anche tramite smartphone attraverso il QR Code impresso su ogni pagina del calendario, la cui grafica è stata curata anche quest'anno da Kaleidon.

Un nuovo Gruppo bancario per servire il territorio

Tra poche settimane sarà pienamente operativa Cassa Centrale Banca, il gruppo a cui ha aderito RomagnaBanca.

Dopo un meditato ed opportuno periodo di preparazione, tutto è pronto per l'entrata in vigore dei due gruppi bancari che sosterranno il lavoro della Banche di Credito Cooperativo a favore dei loro territori di riferimento.

I provvedimenti che il governo, già un paio d'anni fa, ha richiesto per una riforma del settore sono stati elaborati dal mondo cooperativo, il quale ha dato vita ad un percorso capace di coniugare gli obiettivi richiesti dalle autorità (miglioramento della Governance e allocazione più efficiente delle risorse) con quelli propri del Credito cooperativo, come la prossimità alle famiglie ed alle aziende, da una parte, e l'autonomia gestionale delle singole banche dall'altra, uniti a quella ricerca di efficienza che già era stata avviata e di cui RomagnaBanca è sicuramente un esempio virtuoso (si vedano i dati che il direttore Paolo Garattoni espone in questo numero).

RomagnaBanca, come abbiamo già scritto più volte, ha aderito a Cassa Centrale Banca, in ragione della consistenza ed efficienza del gruppo, che ben si può desumere dai dati che riportiamo qui in forma grafica.

Risulta evidente il valore della costituzione di un Gruppo bancario capace sia di rispettare l'identità

storica e culturale del Credito cooperativo, sia di garantire efficienza e supporto di risorse a tutti gli associati.

Tali risultati saranno garantiti dalla partecipazione attiva delle banche affiliate nella gestione del Gruppo attraverso assemblee territoriali, le quali si pronunciano su molteplici ambiti: attività di business, obiettivi di budget, prodotti e servizi, strategie e finalità mutualistiche. D'altro canto le singole BCC manterranno la propria autonomia gestionale (pur disciplinata da regole ferree), in quanto la nomina degli organi di amministrazione e di controllo delle banche affiliate spetterà, come è tradizione nel Credito cooperativo, all'assemblea dei Soci di queste ultime, mentre la Capogruppo fisserà i requisiti e i criteri per individuare gli amministratori più adeguati. Allo stesso tempo le singole BCC parteciperanno attivamente con i propri rappresentanti nella definizione delle strategie e le scelte del gruppo. Oltre alle già citate assemblee territoriali, ben 10 componenti del CdA della Capogruppo su 15 totali, saranno espressione delle banche affiliate appartenenti alle due migliori classi di rischio, mentre l'indipendenza di almeno 4 consiglieri in CdA è stata pensata come ulteriore garanzia di una sana ed efficace gestione.

21

IL GRUPPO: DAL PRIMO GIORNO TRA I PRIMI 10 IN ITALIA

Struttura



Siamo un Gruppo di **89*** banche che integra Efficienza e Cooperazione



Abbiamo una presenza capillare sul territorio con **1.518 filiali**



Alla Capogruppo fanno capo più di **10 Società strumentali** che arricchiscono e completano l'offerta di prodotti e servizi

Masse



Il nostro totale attivo è pari a **€ 72,7 mld**



Abbiamo investito sul nostro territorio **€ 44,3 mld** (impieghi lordi)



Siamo un Gruppo solido con CET1 ratio pari a **18,2%**

Economics



Marg. Interesse
€ 1.130 mln
Commissioni
€ 540 mln
Utile netto
€ 71 mln



Siamo il Gruppo Bancario Cooperativo vicino ai territori e alle comunità

*Dato al 1° ottobre 2018

Non solo Assemblea ma emozioni, attualità, premiazioni

Domenica 25 novembre il tradizionale incontro con i soci, come ogni anno, promette sorprese. Intensa, ricca di emozioni e di contenuti, immersa nell'attualità. È la mattinata dedicata ai soci di RomagnaBanca, domenica 25 novembre 2018 alle ore 9,30 al Palacongressi di Bellaria.

Nel corso della mattinata i soci saranno informati circa l'andamento di RomagnaBanca Credito Cooperativo, attraverso una breve illustrazione dei principali dati economico-finanziari. Inoltre verrà presentato il **Calendario 2019**. Come da tradizione, avremo la consegna del premio **"Vivere per gli altri"**, conferito a chi testimonia con la propria vita i valori dell'altruismo e della solidarietà, dei **"Premi allo studio"**, ai figli dei soci che abbiano ottenuto risultati brillanti nel loro studio e meritino dunque di essere sostenuti nel loro percorso futuro, e i **riconoscimenti ai soci** per i loro 25, 50 e 60 anni di appartenenza alla banca, un attestato per onorare il prezioso legame di fiducia.

26° PREMIO "VIVERE PER GLI ALTRI"



165 ATTESTATI CON MEDAGLIA



Premio ai soci

Ecco i Soci che quest'anno riceveranno l'attestato con medaglia:

SOCI DA 60 ANNI: Braghittoni Antonio, Crociati Vittorio, Morri Ermanno.

SOCI DA 50 ANNI: Magnani Natalino, Paganelli Mario, Pizzinelli Romano, Tosi Vittorio, Zamagna Elio.

SOCI DA 25 ANNI: A.I.R. Pneumatic Center Srl, Abraham Industries Srl, Akkanto Società Coop. Sociale, Aliva Chimica e Sistemi Srl, Antonelli Giuliano, Aratri Calandrini Snc, Arfilli Paolo, Armenise Nicola, Arnone Antonio, Azienda Agricola Scarpellini Ss, Baiocchi Amedeo & C. Sas, Baldazzi Fabio, Balducci Giorgio, Barberini Fabio, Bartolini Luca, Battistini Maurizio, Bellavista Giuliano Snc, Berardi Nazzareno, Berardi Rudi, Bernardini Renato, Bertozzi Roberto, Bertozzi Walter, Biagetti Alvaro Snc, Bianchi Gianmaria, Bocca Alberto, Bocca Roberto, Braghittoni Andrea, Braghittoni Martino, Bronzetti Maria Grazia, Bronzetti Maurizio, Buda Anna Maria, Calderoni Mario, Campana Marino, Capitani Giovanni, Capriotti Enrico, Capriotti Urbano, Casadei Luca, Casali Bruno, Casali Daniele, Caseificio Rodosio Onofrio Sas, Caucci Antonio, Ceccarelli Enzo, Ceccarelli Mariateresa, CED Poni Srl, Cesari Aleardo, Chimicart Srl, Clementi Claudio, Colombo Sas Di Sasselli Anna e C., Colonna Vincenzo, Costruzioni ed Impianti Spa CE, Costruzioni Edili Paglierani Snc, Crociati Davide, Crociati Massimo, Dellachiesa Marta, Dellamotta Raffaello, Dolci Guido, Dominici Ferruccio, Edil Sal.Ces. Sas di Vincenzi Patrizio e C., Elettrotecnica Zambelli Srl, Energy Snc di Zavalloni Pierangelo e C., Evangelisti Stefano, F.lli Bernabini Srl, F.lli Giorgi Vittorio Srl, F.lli Vincenzi Sauro E Antonio Snc, Fabbri Roberto, Fares Giuseppe, Faro Snc, Fesani

Alfiero, Fiumana Roberto, FiuZZi Giancarlo, Forlazzini Giorgio, Foschi Gabriele, Foschi Mauro, Foschi Nazario, Frisoni Bruno, Galli Loris, Gattei Massimo, Giglioli Srl, Giorgetti Pietro, Giorgini Vittorio & C. Snc, Gobbi Antonio, Gori Albino, Gori Ettore, Gori Marcello Secondo, Gori Roberto, Gozzi Mario, Gradara Gianluca, Gradara Giorgio, Gradara Mariateresa, Grasso Michele, I.V.A.S. Industria Vernici Spa, Idro Termo Sanitari CO-PA Srl, Il Solco Cooperativa Sociale, Ioli Graziano, Jolly Vacanze Snc, La Contabile Srl, Lazzari Augusto, Lazzarini Marco, Lucchi Alfredo, Magnani Sergio, Marconi Giovanni, Mauro Elios, Maxi Suola Srl, Mazzotti Lucia, Montanari Giovanni, Montanari Giuseppe Fiorenzo, Montanari Raffaele, Montemaggi Daniele, Monticelli Alberto, Monticelli Mario, Morri Cesare, Olivi Lauretta, Ondaplast Spa, Paganelli Mauro, Pagliarani Enzo, Pagliarani Sandra, Paleri Giancarlo, Pasi Ciro, Pierantozzi Primo, Pironi Francesco, Poggi Salvatore, Pollini Giuseppe, Pozzi Franco, Pozzi Riccardo, Quadrelli Angelo, R.P. Grassi - Srl, Radio Gamma Srl, Ramilli Alba Matilde, Ramilli Guido, Ricci Gabriele, Rinaldi Leopoldo, Romagnoli Flavia, Romano Angelo, S.I.M.I.R. Ss, S.I.S. SOC. Infissi Sala di Riciputi e F.lli Snc, Salvi Marco, Sasselli Anna, Sasselli Francesco, Semprini Marco, Semprini Massimiliano, Semprini Stelio, Società Agricola Cesena S.s., Società Agricola F.lli Magnani Ss, Spiga Graziano, Stella Luigi, Struzziero Domenico, Termosanitaria DM Snc, Tiberti Gabriele, Tosi Renzo, Toto Arredo Contract Società Srl, Turatti Italo, Vasini Filiberto, Vasini Virginio, Ventrucci Tarcisio, Vorazzo Daniele, Zamagni Roberta, Zanzini Umberto.



Premi allo studio

Il premio vuole essere un incoraggiamento per tutti quei ragazzi che scommettono sullo studio, con sacrificio e amore per la conoscenza. Ecco i nomi di chi verrà premiato quest'anno:

Diplomati scuola media: *Andrea Capriotti*

Diplomati scuola superiore: *Annachiara Lelli, Valeria Nanni*

Laureati primo livello: *Martina Boschetti, Leonardo Morri, Marta Paganelli*

Laureati magistrali: *Samuele Baroni, Laura Gentili, Sabrina Guidi, Sara Magnani, Daniele Manuzzi, Aurora Nori.*

Il Natale dei pensionati: la gratitudine per una vita di lavoro e sacrifici

Una tradizionale consuetudine di RomagnaBanca è di riconoscere il valore di chi ha qualche anno in più e ha già dato il suo contributo lavorativo alla società. Parliamo dei pensionati, di cui troppo spesso si parla solo in termini di peso economico sulla società, o di quadratura dei conti di bilancio dello Stato. Crediamo invece che a loro debba andare, prima di tutto, la nostra più sincera e ampia gratitudine. Gratitudine per aver dedicato una vita intera al lavoro ed alla costruzione, dunque, di un pezzo significativo della nostra società e per il ruolo attivo che tuttora ricoprono, in particolare nella veste di nonni, all'interno di tutte le nostre famiglie.



I pensionati sono una risorsa preziosa e un piccolo segno di questa consapevolezza e riconoscenza è il gesto che si terrà sabato 22 dicembre.

Come da tradizione, il momento è molto semplice ma significativo. Verrà consegnato a coloro che accreditano la pensione presso la nostra banca un omaggio all'interno di una simpatica cornice natalizia, completata dall'immane panettone e dalla presenza di Babbo Natale.

I clienti potranno recarsi, con l'invito cartaceo ricevuto al proprio domicilio, presso gli sportelli coinvolti in questa iniziativa festosa, e precisamente: le Sedi di Sala di Cesenatico, Savignano e Bellaria nonché le Filiali di Bordonchio, Cesenatico Porto, Cervia Malva, Cesena Villa Chiaviche, Gambettola, Rimini Fiera, Roncofreddo, San Mauro Mare, San Mauro Pascoli, e Santarcangelo Villa Ricci.

Aspettiamo tutti nostri pensionati dalle ore 9,00 alle ore 11,00. Non mancherà un brindisi benaugurale!



RomagnaBanca
Credito Cooperativo

Auguri 2019

*Gli auguri di Natale sei tu quando perdoni e ristabilisci la pace
anche quando soffri. Il cenone di Natale sei tu quando sazi di pane
e di speranza il povero che ti sta di fianco.*

PAPA FRANCESCO