

# Si possono produrre detersivi rispettando l'ambiente. La Camera di Commercio di Ravenna e il Comune di Cervia hanno assegnato alla Deco di Bagnacavallo il premio "Amici del Mare". Una ricetta originale alla base dei panettoni e dei pandori della Deco

Cinquant'anni fa, esattamente il 27 gennaio 1951, sulle ceneri di una poco fortunata ex Società Anonima, Sal, azienda non alimentare e non proprio industriale, nasceva la Cld (Cooperativa Lavoratori Detersivisti). Ad ufficializzare l'accordo societario fra i 22 ex

dipendenti di Roberto Ghetti era il notaio Bettucci di Ravenna. Lo stesso che, qualche anno prima, aveva sancito l'unione in società cooperativa, la Cofar, di 21 operai fornai ravennati. Dopo tanti anni, e tante vicissitudini, le due Aziende si unificarono, pur mantenendo inalterata la loro diver-

sità produttiva. "Beati i popoli che non hanno bisogno di eroi", diceva Bertolt Brecht. E sbagliava. Non solo gli uomini, ma anche le aziende, a distanza di tanti anni dalla fondazione, debbono onorare i loro pionieri, i loro "eroi", proprio per dare continuità alla loro impresa, pur se il tempo, e gli uomini che si sono succeduti, impietosamente ne hanno modificata la struttura, ne hanno rinnovata la filosofia, ne hanno rivista la missione. Se nulla, di «materiale», è rimasto dell'originale vecchia Cld, molto, tutto, è rimasto dello spirito di questi pur poco provveduti fondatori, compreso quelli di Cofar, che con il coraggio della disperazione, per sopravvivere, diedero inizio alla bella avventura della Deco. L'obiettivo della Cld non era tanto di produrre detersivi: sarebbe per lo meno improprio, d'altronde, chiamare «detersivi» le loro povere produzioni, quando il detersivo moderno, quello sintetico, in Italia doveva ancora arrivare; l'attività di questi forzati imprenditori consisteva, piuttosto, nell'assemblare la soda con il perborato od aggiungere acqua all'ipoclorito di

sodio per ottenere la «varechina», che inizialmente veniva venduta ai Grossisti i quali rivendevano agli Esercenti in damigiane da 50 litri; per il resto era venduta pura, dai lumini di cera ai lucidi per scarpe, a tutto quanto poteva procurare loro qualche «valore aggiunto» attraverso un'artigianale e spesso ingenua commercializzazione. L'arrivo dei detersivi sintetici e, soprattutto, dei loro «profeti», le multinazionali, trova gli onesti lavoratori della Cld sguarniti di qualsiasi difesa «immunitaria», non solo privi di cultura, ma pure di mezzi economici per poter effettuare i grandi investimenti necessari al cambiamento. Ma nel 1977, una disperata ristrutturazione, con radicale cambiamento del modello di gestione, permetterà la rinascita dell'azienda. Ora il mercato richiede prodotti originali e in grandi quantità. Ciò impone l'abbandono della vecchia filosofia produttiva sindacal-ideologica che privilegia l'impiego di manodopera e penalizza la produttività. Nel libero mercato, ove la Deco cerca di collocarsi, è necessaria la competitività e questa va ricercata

nel rinnovo tecnologico degli impianti e con un personale altamente qualificato. Quando nel 1984 l'azienda si trasferisce a Bagnacavallo, ove insiste l'attuale Sede, già un primo grande passo è stato fatto. Bisogna attendere, però, il 1989, con la pubblica manifestazione Fabbriche Aperte, perché venga riconosciuta definitivamente l'affermazione dell'azienda, divenuta intanto leader della marca commerciale e che ha assunto la nuova moderna denominazione sociale di Deco. Poi, nel 91 ci sarà l'acquisizione della Cofar, la storica cooperativa di Ravenna produttrice di prodotti da forno. Ma non si esaurisce la spinta propulsiva verso nuovi e più ambiziosi traguardi. Nel 95 i due settori unificati - chimico e alimentare - raggiungono e superano i 100 miliardi di fatturato. Ora c'è la necessità di certificare sia l'avanzata tecnologia, continuamente innovata, sia il know-how produttivo, che hanno permesso un crescente sviluppo della «massa critica»: dare maggiore credibilità all'immagine per consolidare quel fatturato.

Ecco, allora, che alla certificazione dei propri bilanci, nel 95 s'aggiunge quella della qualità, Iso 9002, prima dello stabilimento detergenza, cui seguiranno quelli alimentari. «Quelli», perché ci sarà una nuova acquisizione, la Vera Romagna, a Forlì, che produce la piadina tipica nostrana, Lorian, ora leader di mercato e «fiore all'occhiello» della Deco, che viene distribuita in tutto il territorio nazionale, isole comprese. Quest'anno è giunto un altro ambito premio, Amici del Mare. Sono stati la Camera di Commercio di Ravenna ed il Comune di Cervia a consegnarlo alla Deco. Decisione in verità «coraggiosa», visto che fino a pochi anni fa i produttori di detersivi sarebbero stati messi anche alla pubblica gogna, perché ritenuti i principali artefici dell'inquinamento del nostro mare Adriatico. Ma la Deco ha dimostrato, e convinto, che si può produrre detersivi anche rispettando l'ambiente. Con la manifestazione di Fabbriche Aperte, ripetuta lo scorso anno, anche i critici più severi ne hanno preso atto. Da quel lontano 1951 sono passati, dunque, cinquant'anni,

ma questa di oggi è un'altra Azienda. Già, un'altra Azienda, che nel tempo ha imparato a produrre prodotti di largo consumo con le più moderne tecnologie impiantistiche ed il migliore know-how. A cominciare dal Panettone, ad esempio, che gli Operai Fornai della Cofar iniziarono a produrre e ad offrire al loro ristretto segmento di clientela già a metà degli anni Cinquanta, con una ricetta, pur ufficialmente «milanese», che non era proprio quella del panettone tradizionale - ma a Ravenna quanti conoscevano il Panettone? - piuttosto del Panfrutto, che negli anni Sessanta divenne la referenza della Cofar più venduta in assoluto. Ebbene, ora quel Panettone viene prodotto dalla Deco con ricetta originale, appositamente studiata dai suoi tecnologi che da tempo coniugano la tradizione, e l'arte, con la tecnologia computerizzata dei nuovi modernissimi impianti. E pure il Pandoro, quello di origine veronese, assunto anch'esso a dolce delle festività natalizie. Anche tutto ciò, a cinquant'anni dalla fondazione della Deco, meritava di essere ricordato.

**FALEGNAMERIA**  
**CASADEI ROBERTO**  
**Infissi - Porte Blindati Zanzariere**  
Laboratorio  
Via Cella, 321 - S. Stefano (RA)  
Esposizione:  
Via Cella, 443 - S. Stefano (RA)  
tel. e fax 0544 563891



## In attesa del gran cenone di fine anno, si sta preparando il pranzo di Natale. L'azienda dispone anche di un buon numero di posti letto per chi desidera trascorrere un week-end da favola. A Conselice l'Agriturismo "Massari" prepara un favoloso S.Silvestro

**DA SUSY**  
**FRUTTA E VERDURA DI GIORNATA E DI PRIMA QUALITÀ**  
**Consegne a domicilio gratuite**  
Via Maggiore 142  
RAVENNA  
Tel. 0544/460415

L'azienda agrituristica Massari di Conselice si amplia. E lo fa alla grande, raddoppiando addirittura i posti letto. La richiesta di camere (con pensione completa, mezza pensione o solo la prima colazione) è infatti aumentata anche per sempre più numerosa presenza di persone che abbinano all'agriturismo la possibilità di interessanti escursioni a Venezia, San Marino, alle basiliche ravennati e, d'estate, al mare e a Mirabandia. L'azienda agrituristica Massari di Conselice (via Coronella 110, tel. 0545/980013) non è però solo pensione, ma anche ristorante tipico con ampi locali per banchetti o stages; offre inoltre ampi spazi per la caccia a lepri, fagiani e starni, laghetti per la pesca alla trota al pescegatto, alla carpa e all'anguilla, vendita diretta di frutta fresca e di confetture. Le proposte gastronomiche alla Massari sono diversificate tutti i giorni: i mercoledì sono all'insegna dell'Amarcord, il giovedì trionfa il castrato, il venerdì i ranoc-

chi, la domenica sera "In Massari" con prezzi che vanno dalle 21.000 lire in su. Se gli appuntamenti elencati rappresentano la normalità alla "Massari", in questo mese di dicembre sono previsti ben quattro appuntamenti extra: i pranzi di Natale e di S. Stefano (53.000), la cena dell'ultimo dell'anno (55.000) dalle 18 alle 21 e il Cenone di Capodanno (120.000) con intrattenimento musicale. Per questi appuntamenti è possibile la prenotazione anche allo 335-7443361. Il cenone di capodanno inizia alle 22 e proporrà: antipasto alla Massari, crespella al radicchio rosso, tagliatelle funghi porcini e rucola, garganelli alla zingara; filetto di suino al radicchio rosso con aceto balsamico e grana, involtino di carne al sapore di bosco con erbe aromatiche, radicchio alla piastra con pancetta, patate fritte; latte brulé, torta di ricotta ai frutti di bosco, pesche sciropate alla panna, uva dispari; trebbiano sauvignon e sangiovese, spumante e caffè.



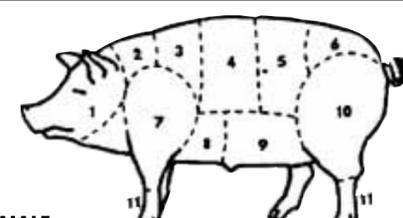
## Il "Dolce Spada" è prodotto solo con cosce di suini allevati nelle campagne romagnole. In questi giorni arricchisce i cesti di Natale destinati alle persone alle quali si deve dire un grazie particolare E' targato Faenza il prosciutto dolce dei Fratelli Spada

**VANEDOLA COSTRUZIONE E PROGETTAZIONE**  
**ZINI s.r.l.**  
**Seramenti in legno su misura**  
rivenditore autorizzato scrigno, velux, finestre in PVC, PORTONCINI BLINDATI, BASCULANTI  
Via Serraglio, 40 IMOLA  
Tel: 0542.640261 r.a.



Il Natale è alle porte e, oltre che gastronomia prelibata, Natale vuol dire anche regali. E che cosa c'è di più bello che vedersi regalare un bel cesto di salumi, possibilmente con un favoloso prosciutto "Dolce Spada"? Il personale delle macellerie Spada è in grado di confezionare cesti di varie grandezze, a seconda delle necessità del cliente. Nel cesto vengono inseriti soprattutto salumi ma, a richiesta, questi possono essere arricchiti da ottimi formaggi e oli della nostra zona. Il prosciutto "Dolce Spada", una esclusiva delle macellerie Spada, viene prodotto seguendo quella antica ricetta che vuole, per fare un buon prosciutto, solo coscia di maiale, sale e tanto tempo per la stagionatura. "Le cosce che noi trasformiamo in prosciutti - ci dicono Gilberto e Giancarlo Spada - devono appartenere a maiali cresciuti in allevamenti di cui noi conosciamo l'assoluta serietà. Quanto è possibile preferiamo addirittura acquistare i maiali direttamente dai piccoli allevatori delle nostre campagne". Dopo il "Dolce Spada", Giancarlo e Gilberto si accingono ora a lanciare un altro prodotto, sempre nel settore dei salumi, sul quale però mantengono ancora uno stretto riserbo.

**MAIALE**  
1) TESTINA. 2) COLLO - COSTOLETTE del COLLO. 3) LOMBATA o CARRÉ. 4) COSTINE. 5) FILETTO - ARISTA. 6) PUNTA. 7) SPALLA o PROSCIUTTINO. 8) FIANCO. 9) PANCETTA - VENTRESCA. 10) PROSCIUTTO o COSCIO. 11) ZAMPETTI



**Fausto - Claudia**  
**Panetteria - Pasticceria**  
**PANE, BURRO E FANTASIA**  
...quasi tutta roba mia  
Su ordinazione tutta la pasticceria dolce e salata che vuoi tu  
**Panettoni Artigianali pane fresco tutti i giorni**  
Ci trovi a Ravenna in Via S. Alberto 21  
Tel. 0544 455807



Dalla parte del cliente, nel segno della qualità dei servizi. E' questa la prerogativa fondamentale, e insieme il carattere distintivo, delle Macellerie Spada che rinverdiscono nel territorio ravennate la prestigiosa tradizione di un settore all'avanguardia in Romagna. Il punto vendita "leader" delle Macellerie Spada è quello di Granarolo Faentino (via Repubblica 3, tel. 0546-41206) nello stesso edificio dove, oltre alla macelleria per la vendita al minuto, i fratelli Gilberto e Giancarlo Spada hanno anche il punto di lavorazione dei salumi e la loro vendita all'ingrosso. Oltre a quella di Masiera di Bagnacavallo, un'altra importan-

**Eukanuba, hill's, ferribiella, gellini, proplan, petret, ferplast Tecnofarma, iams, camon, almo, purina, frontline, gibborn, dog line, jbl, terra, artsana,**  
**ORARI AL PUBBLICO**  
dalle 8:30 alla 12:30  
dalle 15:30 alle 19:30.  
**CHIUSI DOMENICA E GIOVEDÌ POMERIGGIO**  
Nel mese di dicembre aperti tutte le domeniche e giovedì pom.  
**A partire dal 08.12.2001.**  
**Ravenna Largo Chartres, 3**  
Tel: 0544.216110



**RAVENNA**  
**RICCI**  
**SHIMANO PINARELLO F.moser**  
 **VENDITA E ASSISTENZA BICICLETTE DA CORSA**  
 **RIVENDITORE AUTORIZZATO**  
Vai Nigrisoli, 18/A • Tel: 0544.30366  
www.ciclidacorsa.it

**La Locanda Terrazza**  
PRENOTATE IL VOSTRO MENÙ COMPLETO DI PESCE  
**SEMPRE APERTO**  
Via Bordona, 9 - 40020 Casalfiumanese (BO)  
Tel. 0542.97807



**RAVAIOLI**  
via Romea, 101-3-7- RAVENNA  
Tel. 61105  
• Ferramenta  
• Casalinghi  
• Assortimento articoli regalo e natalizi  
**OFFERTA**  
• Elettrodomestici BOSCH, STAYER, SKIL, AEG  
• Attrezzi per il camino

