

# LEGUMI 20.20

## *Società Cooperativa Agricola*



*Classe 3°A Amministrazione, finanza, marketing*  
*Istituto "Cattaneo – Dall'Aglio", Castelnovo né Monti (RE)*

## AUTOPRESENTAZIONI...



### ALESSI GIORGIA:

Ciao! Il mio nome è Giorgia Alessi ho 16 anni e abito a Cavola, un piccolo paese vicino a Castelnuovo né Monti ma sono nata e ho abitato fino a cinque anni a Genova. Sono figlia unica, vivo con i miei genitori: mia madre si chiama Marzia e lavora in un negozio alimentare di Cavola, invece mio padre, Filippo, gira l'Italia e non solo per motivi di lavoro.

Frequento il terzo anno di Amministrazione Finanza e Marketing, ho scelto questa scuola perché mi interessavano le materie, soprattutto Diritto. Finita la scuola non so ancora se continuare gli studi, anche se l'idea dell'università non mi dispiace affatto. Tra 10 anni spero di avere una casa tutta mia, magari in città, e con un bel lavoro.

Sono una ragazza timida, testarda e solare.

Mi piace ascoltare la musica, passare il tempo insieme ai miei amici e leggere, però la cosa che mi piace di più è nuotare. Ho praticato nuoto per molti anni e da poco ho dovuto smettere, anche se ogni tanto torno in piscina, mi rilassa e mi fa pensare molto. Un'altra cosa che mi piace è viaggiare, per ora sono stata a Londra, sulla Costa Azzurra e in un paio di città Italiane, sempre insieme a mia zia che sta progettando come prossima tappa l'America!



### **BOUNAR OUMAIMA:**

Mi chiamo Oumaima Bounar, ma tutti mi chiamano Umi, ho 17 anni e abito a Casina. Ho una famiglia molto grande formata dai miei genitori e dai miei fratelli, Yones di 19 anni, Amine di 10 e Adam il quale ha solo 2 mesi. Sono una ragazza mora, magra, i miei occhi sono marroni e dal punto di vista caratteriale sono impulsiva, estroversa e disordinata.

Attualmente non pratico nessuno sport, anche se ho praticato judo, danza calcio e nuoto, in futuro penso di provare con il karate. Vorrei seguire un corso di recitazione. Uno dei miei hobby è leggere libri di ogni genere, ma mi piace anche viaggiare per imparare nuove lingue, usi e costumi. Fin'ora insieme alla mia famiglia ho visitato alcuni paesi europei, tra cui Francia e Spagna, e non solo, come ad esempio Egitto e Arabia Saudita.

Al momento studio presso l'indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing ma tra qualche anno spero di frequentare all'università scienze infermieristiche.

### CAPANNI MARCO:

Ciao, mi chiamo Marco Capanni, ho sedici anni e abito a Castelnuovo Né Monti. Sono abbastanza alto, ho i capelli neri e gli occhi castani. Sono un ragazzo tranquillo, determinato e anche generoso, a volte però sono un po' permaloso. Da quando avevo otto anni pratico lo sci di fondo a livello agonistico, infatti ho fatto diverse gare italiane e regionali ottenendo buoni risultati. Mi piace anche giocare a calcio con gli amici, andare al cinema, andare in bici, mi piace la natura, e mi piace stare con la mia famiglia. Frequento l'istituto Cattaneo dall'agosto indirizzo amministrazione finanza e marketing, ho scelto questa scuola perché penso che in futuro avrò più possibilità di trovare lavoro, e anche perché mi piace questo settore. Tra cinque/ dieci anni mi vedo a lavorare in questo settore e avere tempo libero per riuscire a diventare allenatore di sci.



### CASSINADRI FILIPPO

Ciao, mi chiamo Filippo Cassinadri, ho 16 anni e vivo a Castelnuovo ne' Monti. Sono figlio unico, mio padre si chiama Mauro, e lavora presso la ditta Mantis che si occupa di macchinari elettrici per massaggi, mia madre si chiama Cinzia e gestisce una piccola azienda familiare che produce capi di abbigliamento.

Mi piace praticare sport e ora mi dedico con passione al tennis: mi alleno 5 volte a settimana, spesso partecipo con successo a tornei. Mi piace ascoltare la musica, soprattutto musica hip pop, i miei cantanti preferiti sono Alvaro Soler, Emis Killa e Adam Walker. Mi piacciono molto i film di avventura, azione e fantascienza, mi piacciono molto la serie di fast and furious e quella dei transformer.

Le mie materie preferite a scuola sono matematica e diritto, sono abbastanza bravo in informatica e matematica, invece la mia materia non preferita è inglese. Il sabato sera esco con i miei amici, qualche volta vado a Reggio Emilia o giro per Castelnuovo. In estate mi piace andare in motorino e giocare a calcetto con i miei amici. Mi piace molto il mare infatti in estate nel mese di giugno scelgo per le vacanze la Liguria.



### **DALLARI MARTINA :**

Ciao, mi chiamo Martina Dallari, ho 16 anni e vivo in una piccola frazione del comune di Toano, con mia mamma che è un'impiegata, mio papà che è un agricoltore e mio fratello Riccardo che ha 8 anni, con lui mi trovo molto bene anche se otto anni di differenza, non sono pochi. Fisicamente non sono molto alta, ho i capelli castani e occhi scuri. Sono una ragazza generosa, gentile, determinata, non sempre precisa e semplice. Mi piace molto ascoltare la musica, cucinare soprattutto dolci e ballare. Infatti la mia passione è la danza, che pratico da 5 anni nella scuola Arcobaleno a Castelnuovo. Pratico quattro tipi di danza: contemporaneo, moderno, caraibico e classico. Mi piace molto ballare perchè riesco a non pensare a niente. Il mio sogno nel cassetto è quello di riuscire a esibirmi davanti a persone importanti. Inoltre da pochi anni ho iniziato a viaggiare, pero ora ho visto solo Praga e Barcellona e tra più o meno un mese andrò anche ad Amsterdam. Mi piace molto viaggiare per vedere altre città, la loro cultura e cercare di cimentarmi in nuove lingue; spero di fare molti altri viaggi. Penso che andrò all'università e tra 10 anni mi vedo a lavorare in una grande città senza aver abbandonato la danza.



### **DONADELLI ALEX:**

Io mi chiamo Alex Donadelli, ho 16 anni e vivo a Baiso e sono nato a Scandiano il 30 marzo 1999.

Ho un fratello di nome Cristian che ha 11 anni e i miei genitori si chiamano Giampaolo e Simonetta.

Mio padre lavora in ceramica come operaio invece mia madre lavora sempre come operaia; nella stessa casa vive la mia nonna paterna che si chiama Edna che ha 73 anni ed è in pensione.

Io ho frequentato la scuola primaria e secondaria a Baiso, dopo ho scelto di frequentare l'istituto tecnico AFM perché dopo aver ottenuto il diploma puoi sia cercare un lavoro sia frequentare l'università.

Le materie che mi piacciono sono informatica, inglese, storia, diritto, non mi piace particolarmente italiano, non mi piace leggere libri però mi piacciono i film d'avventura, comici e di fantascienza, i miei artisti preferiti sono Emis Killa, Nek e adoro le loro canzoni.

Gioco a calcio nel progetto montagna, una squadra di Castelnovo né monti e mi alleno 3 volte a settimana e la domenica mattina gioco le partite di campionato. Durante la scorsa estate ho fatto da collaboratore al campo estivo gestito dalla parrocchia; mi piace veramente tanto andare in bici e divertirmi all'aria aperta e il mare, infatti durante l'estate vado a luglio con i miei amici.

Tra cinque anni mi vedo alla ricerca di un lavoro stabile e gratificante.



### FERRARI JENNIFER:

Mi chiamo Jennifer Ferrari, ho 18 anni e abito a Cavola di Toano, ho un fratello di due anni e una sorella in arrivo. Ho scelto questa scuola perché mi piacevano le materie e penso che sia quella che ha più sbocchi sul mondo del lavoro. Pratico equitazione da 15 anni, è la mia passione ma lo pratico anche a livello agonistico, ho fatto gare di salto ostacoli da piccola e adesso sono passata alla monta americana facendo cutting e reining, ho fatto rugby per due annetti poi per un infortunio ho dovuto smettere, lo facevo a Formigine. Quando non sono impegnata negli allenamenti d'equitazione mi piace uscire con i miei amici, guardare film e leggere libri. Fra 5 anni mi vedo in America per lavoro, mi piacerebbe lavorare in un allevamento di cavalli, invece fra 10 anni mi vedo in Italia a gestire un allevamento tutto mio in cui posso crescere puledri e addestrarli.



### FERRI GIULIA:

Ciao mi chiamo Giulia,  
ho 16 anni e sono nata il 4 maggio 1999.

Abito in una frazione di Castelnovo né Monti con mia mamma che fa l'impiegata, mio papà che fa l'operaio, mio fratello Simone che ha 12 anni e ho anche una sorella, Elisabetta di trent'anni che fa l'impiegata.

Frequento la classe terza di Ragioneria, ho scelto questa scuola perchè al momento della scelta mi incuriosivano molto le materie che c'erano e anche perchè da la possibilità dopo i cinque anni di superiori di trovare un lavoro.

Sono solare, mi piace stare in compagnia delle persone, a volte sono troppo ansiosa, mi imbarazzo facilmente e quando accade arrossisco.

Mi piace passare il tempo libero con i miei amici e la mia famiglia, ascoltare la musica, guardare film, fare passeggiate e cucinare.

Ho praticato nuoto per nove anni di cui due anni agonistici e poi ho giocato a pallavolo per cinque anni, ma ora ho smesso.

In futuro vorrei avere la possibilità di viaggiare molto, perchè mi incuriosisce la scoperta di nuovi paesi e culture differenti della mia.

Terminati i cinque anni di superiori, per ora la mia idea e il mio sogno diciamo, è quella di andare all'università per diventare organizzatrice di eventi, lavoro che desidero fare moltissimo.

Tra cinque anni mi vedo studiare all'università e tra dieci mi vedo all'inizio della mia carriera lavorativa.





## FRASCARI ELENA

Mi chiamo Elena Frascari, il due febbraio compio 17 anni e abito in una frazione di Castelnuovo Ne' Monti, Felina. Nella mia famiglia siamo in cinque, oltre ai miei genitori ci siamo io, mia sorella Chiara e mio fratello Elia. Sono la sorella maggiore, la primogenita; un lavoraccio!

Frequento la classe terza dell'indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing. Ho scelto questa scuola perché mi permette sia di continuare a studiare, sia di iniziare una vita da ventenne indipendente e autosufficiente.

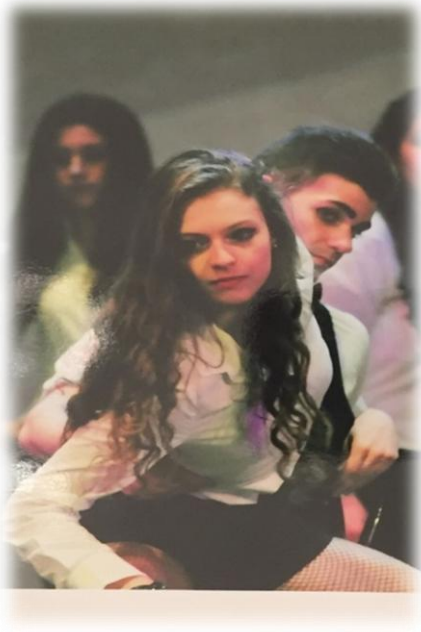
Oltre alla scuola, che ricopre buona parte del mio tempo, ho diverse passioni.

Prima fra tutte la pallavolo; nonostante io abbia fatto 9 anni di ginnastica artistica, fin dal primo allenamento di pallavolo mi sono appassionata in modo irrefrenabile. Quest'anno sono 5 anni che gioco con la mia squadra e penso di non poter chiedere di meglio.

La mia seconda grande passione sono le arti. La scrittura e il disegno sono le due cose che più riescono a rilassarmi. Ho ereditato la mia capacità di disegnare dalla famiglia di mia madre, mi zia era una stilista e disegnava i vestiti da realizzare. La scrittura, invece, mi ha appassionato soltanto dopo la lettura. Fin da quando ero piccola leggevo molti libri, di ogni genere e piano piano ho scoperto un mondo dietro le righe che non pensavo di poter trovare, e, da lì, ho iniziato a pensare di poter creare anche io un mondo tutto mio dietro le mie righe.

Essendo un'adolescente e essendo femmina, ci sono molte altre cose più tradizionali che adoro fare. Per esempio, do libero sfogo alla mia arte facendomi le unghie. Oppure mi piace uscire con gli amici, progettare i viaggi e le esperienze con loro, mi piace fare shopping e perdermi nei negozi di cosmetici e di accessori. Ho passato il mio periodo da "novellina" appena arrivata alle superiori, poi ho passato il periodo dei capelli di tutti i colori e adesso sto superando il mio periodo "dark", quello dove ci si veste sempre di nero, ci si trucca come un panda e non si ha in nota nessuno.

Sono una semplice adolescente con passioni e stili propri. Intendo crescere con le mie aspirazioni e magari crearne altre; non pretendo di realizzare tutto quello che ho in mente, qualcosa succederà e qualcosa no, ma sono cresciuta con la consapevolezza che se voglio qualcosa nessuno me lo porterà, sarò io a dovermelo conquistare. E spero di conquistare tutto quello che è necessario per essere quella che sono adesso.



### GIANSOLDATI VERONICA

Ciao, mi chiamo Veronica, ho sedici anni e abito a Castelnuovo Né Monti. Fisicamente sono abbastanza alta, ho i capelli biondi e gli occhi grigi. Sono una ragazza semplice, generosa, gentile, determinata e precisa; purtroppo però sono anche impulsiva e irascibile. Da più di sei anni pratico danza hip hop e precedentemente ho seguito corsi di teatro e praticato nuoto. Mi piace molto ballare, sparare con le pistole ad aria compressa, uscire con le amiche, fotografare la natura, fare shopping, cucinare e stare con la mia famiglia. Amo moltissimo viaggiare, infatti i questi ultimi anni ho iniziato ad esplorare qua e là l'Europa., ma mi piacerebbe visitare New York, il Giappone, l' Egitto, l'Islanda e non solo! Credo che viaggiare sia una delle cose più belle della vita, perché ti permette di imparare cose nuove, conoscere nuovi usi, costumi e culture; ma soprattutto ti permette di cercare e a volte trovare te stesso.



### **KATERINA HASALLIU:**

Mi chiamo Katerina Hasalliu e sono nata il 28/06/1998 a Amfisa(Grecia). Sono di origine albanese e sono qui in Italia da due anni. Sono una studentessa della scuola Cattaneo dall'Aglio e frequento la classe 3°A di Amministrazione Finanza e Marketing. Ho scelto questa scuola perché mi piacciono le materie tecniche e perché mi permette di entrare nel mondo del lavoro anche subito dopo di aver finito la scuola.

Faccio volontariato da 1 anno alla Croce Verde. Mi piace studiare, soprattutto Economia Aziendale e Matematica. Quando avrò finito le superiori vorrei andare all'Università e continuare lo studio di Economia Aziendale o Matematica.

Mi piace molto dipingere, cosa che ho preso da mio padre; mi piace anche viaggiare e scoprire nuovi posti e nuove culture: infatti viaggio molto spesso con la mia famiglia. Mi piace molto cucinare e adoro gli animali. Sono timida, affidabile, generosa, determinata e collaborativa.

Dopo 10 anni mi vedo come una professoressa di Matematica e spero che questo mio desiderio si avveri perché mi piace molto la Matematica.



## LANZI DAMIANO

Ciao sono Lanzi Damiano, sono nato l'11 ottobre 1999 a Castelnuovo ne' Monti. Abito a Minozzo, un paesino nel comune di Villa Minozzo con i miei genitori, Giordana e Gaetano, Sono figlio unico anche se mi sarebbe piaciuto avere un fratello o una sorella. La mia passione è il calcio, ma mi piace anche lo sci e il tennis, a calcio ho giocato nel progetto montagna circa fino all'età di 11 anni, poi ho smesso, ma mi piacerebbe ricominciare. Seguo molto anche il calcio professionistico e sono un fan della Juventus. A scuola potrei fare meglio, non sono una persona che studia molto, la materia in cui vado meglio è francese (oltre a scienze motorie) quella in cui faccio più fatica è matematica. Alla fine delle superiori penso che non mi iscriverò all'università e cercherò da lavorare.



### **MAIOLI SIRIA:**

Ciao, mi chiamo Maioli Siria, ho 15 anni e vivo a Vetto, un paesino in provincia di Reggio Emilia. Vivo con i miei genitori: mia madre si chiama Clarice e mio padre Gianni, entrambi fanno i fornai nell'azienda di famiglia. Ho una sorella di 13 anni di nome Luna che frequenta le medie a Vetto.

Frequento il terzo anno di Ragioneria alla scuola superiore Cattaneo Dall'Aglio di Castelnovo nè Monti: ho scelto questo indirizzo perchè ero interessata alle materie finanziarie come Economia Aziendale. Tra qualche anno, quando finirò le superiori non penso che continuerò gli studi.

Sono una ragazza solare, simpatica e amichevole a cui piace leggere ascoltare la musica e cantare.

La mia passione è cantare, infatti da tre anni segue lezioni di canto alla scuola di Danza, Canto e Teatro "Arcolbaleno" di Castelnovo nè Monti. Mi piace molto viaggiare, vedere posti nuovi, conoscere nuove culture e nuove lingue.

In futuro vorrei partecipare al talent televisivo "Amici" e incidere un disco tutto mio. Mi piacerebbe anche viaggiare per il mondo e imparare nuove lingue.



## MESSORI CAMILA

Ciao, mi chiamo Camila Messori Mercado.

Sono nata il 12 luglio 1999 a Cali in Colombia. Sono italo-colombiana, mio padre è italiano e mia madre è nata in Colombia, ho un fratello di nome Javier di due anni più grande. Sono in Italia da più o meno 16 anni e mezzo, e da 16 anni e mezzo abito in un paesino in provincia di Reggio Emilia, a 15 minuti da Castelnovo ne' Monti, a Villa Minozzo.

Frequento la terza superiore Amministrazione Finanza e Marketing presso l'istituto Cattaneo dall'Aglio a Castelnovo ne' Monti. Ho scelto questa scuola perchè mi interessava particolarmente, ma anche perchè non avevo molta scelta.

Da poco ho iniziato Hip Hop in una scuola di danza a Reggio Emilia, e nel tempo libero mi piace molto uscire con i miei amici. La mia passione più grande è la fotografia. Amo scattare foto di ogni genere, e amo qualsiasi tipo di macchina fotografica. Mi piacerebbe molto approfondire questa mia passione in un futuro. Al momento ho una Polaroid e una Canon 1200D, con cui nel tempo libero profitto per fare qualche scatto.

Una volta diplomata non so ancora bene se andare a lavorare o frequentare un'università.

## POCI ALI:

Mi chiamo Poci Ali e ho 16 anni. Sono nato a Castelnovo ne' Monti, ma abito a Carpineti da quando avevo un anno. Ho un fratello di nome Klejdi (12 anni) che frequenta la seconda media. Faccio la terza superiore, e frequento l'indirizzo amministrazione, finanza e marketing. A scuola sono abbastanza bravo in quasi tutte le materie. Nel tempo libero mi piace andare a giocare a calcio dietro la palestra di Carpineti e di sera qualche volta esco a fare un giro per il paese. In estate quando finisce la scuola, di solito, vado in vacanza in Albania al mare. Mi piace aiutare i miei genitori sia per quanto riguarda i lavori domestici, sia per quanto riguarda altre cose. Lo faccio molto volentieri. Il progetto che stiamo facendo mi interessa molto e spero che alla fine venga fuori un grande successo.



## PRANDI ELEONORA:

Ciao, il mio nome è Eleonora Prandi, sono nata il 7 maggio 1998 a Castelnovo né Monti. Attualmente vivo a Frale una frazione del comune di Toano in provincia di Reggio Emilia. Frequento l'indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing dall'istituto superiore Cattaneo dall'Aglio di Castelnovo ne' Monti.

Nella mia famiglia sono la più piccola, ho un fratello più grande, Gabriele, che quest'anno compie 28 anni. Nel tempo libero mi piace leggere romanzi rosa. Durante il fine settimana molto spesso mi ritrovo con la mia compagna per giocare a pallavolo nella palestra delle medie di Toano.

Mi piace andare in discoteca, ma preferisco passare serate semplici con i miei amici e il mio fidanzato, ci piace andare al cinema a guardare film d'azione o giocare a bowling.

La domenica pomeriggio la dedico allo studio perchè il lunedì mattina abbiamo molte ore di materie di indirizzo.

Finite le scuole superiori non ho in programma di andare all'università, ma vorrei trovare un lavoro che mi permetta di viaggiare.



### **RUFFALDI GABRIELE:**

Ciao, mi chiamo Gabriele Ruffaldi, ho 16 anni e sono nato a Castelnuovo ne' Monti.

Dalla mia nascita abito a Cerredolo, un paese nel comune di Toano, di cui l'oggetto prevalente nel paesaggio è l'acqua, vista la presenza di due fiumi, Dolo e Secchia, che si congiungo appunto nelle prossimità del mio paese.

Abito con la mia famiglia, composta da i miei genitori e mio fratello Giacomo di 13 anni con cui vado molto d'accordo. Mia madre fa l'infermiera e mio padre lavora in un azienda di automazioni industriali.

Frequento l'indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing al "Cattaneo Dall'Aglio" di Castelnuovo ne' Monti. Finita la scuola avrei intenzione di cercare lavoro, ma potrei prendere anche in considerazione l'idea di frequentare l'università, però ho dubbi, vista la mia voglia di studiare decisamente scarsa.

Sono un ragazzo solare, spero simpatico ed altruista.

Durante il tempo libero esco con gli amici e con loro pratico molto sport. Da quando ho 6 anni gioco a calcio, ma da ho smesso per dedicarmi al motocross e principalmente alla mtb. Quest'ultimo è uno sport che mi piace molto, perchè si sta a contatto con la natura e si visitano sempre posti diversi l'uno dall'altro.

Tra 5 anni mi vedo all'estero a lavorare con maggiori possibilità.

Tra 10 anni mi vedo a lavorare in un azienda a tenere la contabilità.

Sono molto entusiasta di questo progetto che sto per intraprendere insieme alla mia classe e spero di poter imparare molto cose riguardanti il mio settore scolastico e la cultura generale.



**SADEK RAJAA:**

Mi chiamo Rajaa Sadek, sono nata in Marocco il 04/12/1998, abito a Vetto. La mia famiglia è composta da me, dai miei genitori e dalle mie sorelle.

Frequento la terza ragioneria, presso Istituto Cattaneo Dall'Aglio di Castelnovo ne' Monti, ho scelto ragioneria perché mi piacciono le materie che si studiano, in particolar modo le materie tecniche tipo economia aziendale e diritto.

Mi piace stare con i miei amici cari, navigare su internet, ascoltare la musica e fare delle lunghe passeggiate.

Fra cinque o dieci anni, spero di essere diplomata con una buona media, di avere trovato un lavoro adeguato ai miei studi e di avere la patente in modo da essere indipendente negli spostamenti, per raggiungere tutto questo dovrò applicarmi con volontà.



### **SAPORITO FEDERICA:**

Mi chiamo Federica Saporito

Sono nata il 6/05/1999 a Castelnovo ne Monti

Vivo a Ramiseto.

La mia famiglia è composta da tre persone: mia mamma Mirka (50) mio papà Francesco(56) e mio fratello Simone(14).

Sono una ragazza testona, decisa e determinata, non sopporto le bugie e le persone false.

Mi piace nuotare e andare a camminare.

Nel tempo libero mi piace uscire, guardare la tv e passare del tempo con la mia famiglia.

Da alcuni anni faccio volontariato all'interno della Proloco, mi piace anche se richiede un notevole impegno e anche perchè ci sono sempre meno persone disponibili a fare volontariato in questa associazione. Penso che debbano essere i giovani come me a portarla avanti, insieme a persone adulte più esperte.

Tra 5 anni mi piacerebbe essere laureata o aver trovato un lavoro.

Tra 10 anni mi vedo con un lavoro sicuro e che mi piaccia.



### SCALABRINI SAMUELE:

Ciao,  
mi chiamo Samuele Scalabrini, sono nato il 6 settembre 1998 a Castelnovo ne' Monti. Abito a Cavola di Toano, ho un fratello di 21 anni, Lamberto che lavora nel "Bar Tanaka" e una sorella di 36, Valentina, che lavora in ceramica; i miei genitori gestiscono il ristorante "Tanaka" a Cavola.

Frequento la classe terza dell'indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing dell'Istituto superiore Cattaneo dall'Aglio, ho scelto questa scuola perchè è quella che offre più sbocchi nel mondo del lavoro.

Nel tempo libero mi piace uscire con i miei amici, dormire e giocare a calcetto. Gioco a calcio da quando avevo 4 anni, prima giocavo nel "Progetto Montagna", ora gioco nella squadra del "Carpineti": mi alleno 3 volte la settimana e il sabato abbiamo la partita. D'estate gioco nel Torneo della Montagna nel Cavola insieme ai miei amici.

Fra cinque anni mi vedo a lavorare nel ristorante gestito dai miei genitori. Tra dieci anni mi vedo a gestire autonomamente il ristorante.



## SIMONAZZI SARA

Mi chiamo Sara Simonazzi, sono nata a Castelnovo né Monti il 25/08/1999 e risiedo nell'omonimo comune in Piazza Martiri della Libertà n°11.

Sono una persona molto semplice che sa assaporare i valori della vita, salute e una buona famiglia, credo che sia indispensabile valorizzare ciò che si ha senza essere pretenziosi nei confronti di cose irraggiungibili, ciò non mi impedisce di migliorarmi giorno dopo giorno per ottenere risultati migliori e raggiungere obiettivi sempre più importanti.

Mi impegno in modo costante nella scuola e nello sport cercando di ritagliare qualche momento libero per rilassarmi.

Molto spesso aiuto mio papà nella sua attività di fornaio, svolgendo mansioni di ogni genere a partire dalle più semplici fino a produrre diversi tipi di pane, ultimamente ha intenzione, considerando il mio corso di studio (amministrazione-finanza e marketing) di farmi svolgere la contabilità.

La mia giornata si divide fra la scuola, che frequento al mattino, lo studio nel pomeriggio poi un po' di sport prima di sera e un po' di lavoro per aiutare in casa.

Dopo cena mi dedico al mio ragazzo che abita a Perugia e con il quale passo un po' di tempo al telefono.



### **SPADACCINI LISA:**

Mi chiamo Spadaccini Lisa ho 16 anni e abito a Felina in comune di Castelnovo ne' Monti. La mia famiglia non è particolarmente grande, infatti ci siamo solo io, mia sorella di nome Diana, che ha un anno e mezzo in più di me e mia mamma. Non sono una ragazza particolarmente aperta, al contrario, sono piuttosto timida e faccio un po' fatica a relazionarmi con gli altri.

Al momento non pratico nessuno sport ma in passato ne ho praticati diversi e ho anche frequentato un breve corso di musica. In questi ultimi anni ho sviluppato una passione per la lettura, ma mi piace anche viaggiare, tuttavia le mie mete variano molto tra loro e sono tutte parecchio lontane.

Studio presso l'indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing anche se, a dire il vero, non sono molto portata per economia. Una volta diplomata, spero di frequentare un corso universitario, ma sono ancora un po' indecisa sull'indirizzo. Mi piacerebbe molto iscrivermi a Giurisprudenza ma sono anche tentata da indirizzi quali Psicologia e Criminologia.



## ZANNINI EMANUELE

Mi chiamo Emanuele Zannini e sono nato a Castelnovo ne' Monti il 4 gennaio del 1999.

La mia famiglia è composta da mio padre, mia madre ed altri due fratelli, di cui uno è il mio gemello. Sono un ragazzo solare che adora scherzare e divertirsi insieme agli altri, ma a volte sono un po' troppo curioso, nel tempo libero mi piace leggere, uscire e guardare film.

Pratico sci di fondo dalla quinta elementare, perché mi piace fare fatica e stare in mezzo alla natura ed alla neve. Tra 5 anni mi piacerebbe avere un lavoro od essere laureato, mentre tra 10 anni mi vedo svolgere un lavoro sicuro e che mi piaccia. Attualmente frequento l'indirizzo di amministrazione finanza e marketing a Castelnovo ne' Monti all' Istituto Cattaneo dall'Aglio.

## Diario di bordo

15/12/2015

Oggi si è svolto il nostro primo incontro con Matteo Pellegrini ed è stato l'inizio del nostro progetto di BellaCoopia. Essendo il primo giorno ci siamo tutti presentati offrendo anche una breve descrizione di noi stessi e dei nostri hobby.

Una volta finite le presentazioni Matteo ci ha illustrato un PowerPoint nel quale ci veniva spiegato cos'era una cooperativa e che tipi di cooperativa si potevano costituire. Era la prima volta che ci veniva effettivamente spiegato in cosa consisteva il nostro progetto quindi eravamo tutti molto emozionati.

23/12/2015

Oggi si svolge il nostro secondo incontro con Matteo che ha continuato con la sua spiegazione purtroppo interrotta la volta precedente.

Ha finito di mostrarci le slide del PowerPoint per poi gentilmente passarcele, così da poterle studiare ed utilizzare successivamente nel nostro progetto.

Oggi stesso, a seguito dell'incontro con Matteo, ci siamo messi a discutere con la professoressa Marianna Ferrari cercando idee per il progetto nome della nostra futura azienda, logo, di cosa ci occuperemo, di cosa produrremo...).

11/01/2016

Oggi abbiamo affrontato con la docente di diritto, la professoressa Patrizia Malagoli, le principali normative sulle cooperative.

Abbiamo parlato dello scopo mutualistico, che significa che la cooperative non vengono costituite per conseguire un utile da ripartire ai soci ma per svolgere un'attività economica che offre ai soci la possibilità di ottenere beni e servizi a condizioni più favorevoli. Abbiamo inoltre letto l'articolo 45 della Costituzione italiana che riconosce l'autorità delle cooperative.

14/01/2016

Abbiamo continuato ad approfondire le nostre conoscenze in merito alle cooperative insieme alla professoressa di diritto Patrizia Malagoli.

Ci è stato spiegato che l'attività economica è svolta direttamente dai soci, che partecipano al margine di profitto.

Le cooperative vengono classificate in base al numero: da 3 a 9 soci sono riconosciute come piccole, mentre dai 9 soci sono riconosciute come normali/grandi.

19/01/2016

Dopo una lunga discussione con la professoressa di economia Marianna Ferrari abbiamo finalmente trovato un possibile nome per la nostra futura azienda: "Il fagiolo magico".

Purtroppo siamo ancora indecisi al riguardo in quanto è un nome non pienamente soddisfacente.

Abbiamo inoltre visualizzato i nostri impegni futuri e le cose sulle quali dobbiamo lavorare immediatamente.

26/01/2016

Insieme alla professoressa di diritto Patrizia Malagoli abbiamo iniziato a compilare l'Atto Costitutivo.

L'atto costitutivo delle società è l'atto nel quale vengono inseriti gli **elementi che caratterizzano la singola società nascente**.

Abbiamo così deciso il nostro presidente, Samuele Scalabrini, l'indirizzo, l'ubicazione della nostra azienda, etc.

Entro la fine della seconda ora siamo riusciti ad inserire tutte le informazioni necessarie per renderlo quasi completo.

27/01/2016

La dott.ssa Alessandra Curotti ci ha spiegato cos'è la riserva MaB (Man and Biosphere) e cosa comprende quella riguardante l'Appennino Tosco-Emiliano.

La riserva MaB è un riconoscimento internazionale assegnato dall'UNESCO per la conservazione e la protezione dell'ambiente.

Alessandra Curotti ha spiegato quanto sia importante per noi tutti preservarla e fare di tutto per svilupparla nel modo migliore. E' un'area molto grande con molte caratteristiche particolari in quanto in quest'area convergono vari tipi di clima che creano, insieme, una flora e una fauna difficili da trovare in un unico posto.

La dottoressa Curotti ci ha consegnato diverse brochure riguardanti l'area MaB e il territorio limitrofo.

1/02/2016

15/02/2016

Oggi abbiamo avuto un incontro con il professore di scienze: Guidetti, il quale ci ha parlato della Valle del Tassobbio. La Valle del Tassobbio è molto peculiare in quanto segue un corso dalla forma ad esse (ad un certo punto si trova controcorrente) e che ingloba i piccoli corsi d'acqua circostanti. La sorgente della Valle del Tassobbio si trova a Marola.

Il professor Guidetti ci ha inoltre mostrato diversi siti internet in cui trovare varie informazioni, non solo sulla Valle del Tassobbio, ma anche sul territorio circostante e i possibili sentieri da percorrere.

A seguito i link dei siti:

[appenninoreggiano.it](http://appenninoreggiano.it) – Casina Valle del Tassobbio

[valledeltassobbio.it](http://valledeltassobbio.it) – La Valle del Tassobbio

[servizimoka.regioneemilia-romagna.it](http://servizimoka.regioneemilia-romagna.it) – Sentieri

01/03/2016

Abbiamo riguardato e modificato l'Atto Costitutivo insieme alla professoressa di diritto Patrizia Malagoli. Abbiamo inoltre iniziato a redigere lo Statuto che è un atto giuridico politico che esprime formalmente e solennemente i principi fondamentali che riguardano l'organizzazione di uno stato o l'ordinamento di qualsiasi associazione, ente o istituto.

La stesura dello Statuto procede lentamente a causa dei difficili argomenti trattati.

03/03/2016

Visita alla mostra UNESCO "Behind Food Sustainability"

Oltre la sostenibilità alimentare

Palazzo ducale di Castelnovo ne' Monti

La mostra, ci ha spiegato la nostra accompagnatrice, dott.ssa Alessandra Curotti, che in aula precedentemente ci ha descritto il significato di Area MaB, vuole tentare una risposta a questo problema: Come può la nostra diversità culturale e naturale contribuire a nutrire il Pianeta, in presenza di numerosi fattori che stanno minacciando le forniture alimentari?

Dobbiamo imparare a produrre cibo e usare l'acqua senza compromettere le risorse naturali, imparare a produrre e consumare cibo in armonia con l'ambiente, ricordando che il patrimonio naturale e culturale è un volano di sviluppo economico, capace di attirare investimenti e creare opportunità di reddito e di impiego locali.

Cinque le aree tematiche:



- 1) **GESTIRE L'ACQUA:** le nostre risorse idriche devono affrontare enormi pressioni legate a usi eccessivi, cambiamento climatico e inquinamento. Ridurre l'insicurezza alimentare passa attraverso una migliore gestione dell'acqua come risorsa limitata e indisponibile.
- 2) **GOVERNARE IL TERRITORIO:** un terreno produttivo è essenziale per i bisogni dell'umanità. La nostra capacità di nutrire il pianeta nel futuro dipende in gran parte dall'uso sostenibile di questa risorsa.
- 3) **BILANCIARE L'ECONOMIA DEL CIBO:** la produzione e distribuzione alimentare sono un volano formidabile di sviluppo economico. Attingendo alle risorse culturali e naturali locali, le pratiche legate al cibo possono diventare più sostenibili e creare maggiori opportunità.
- 4) **PROTEGGERE LA DIVERSITA':** la diversità biologica e culturale del pianeta, chiave per il nostro benessere presente e futuro è in pericolo, Garantire la sua sopravvivenza è un passo necessario per raggiungere un sistema alimentare più equo e sostenibile.
- 5) **PROMUOVERE LA PARTECIPAZIONE:** le pratiche legate all'alimentazione hanno una dimensione sociale e culturale basata sulla partecipazione della comunità, che è fondamentale per creare identità e sostenere sviluppo e coesione sociale.

Abbiamo partecipato con interesse e immediatamente colto la potenzialità del nostro progetto declinabile sul tema della mostra.

04/03/2016

Terzo incontro con Matteo Pellegrini. Abbiamo fatto il punto della situazione e abbiamo stabilito la nostra idea imprenditoriale: coltivazione e trasformazione dei legumi.

A seguito dell'idea imprenditoriale sono necessari:

- Atto Costitutivo e Statuto (in fase di completamento grazie alla aiuto della professoressa Malagoli)
- Piano Economico/Bussiness Plan, che si divide in 2 parti:
  1. Qualitativa
  2. Quantitativa( Numeri)
  3. Extra

Il piano economico deve avere le seguenti caratteristiche:

- i diversi capitoli del piano devono essere numerati;
- bisogna evitare errori grammaticali;
- bisogna evitare slogan e frasi fatte;
- è necessario specificare le fonti.

05/03/2016

Ci siamo divisi in 7 gruppi per iniziare il piano economico:

1. Executive Summary: Emanuele Zannini, Gabriele Ruffaldi, Samuele Scalabrini
2. Soggetti Coinvolti: Camila Messori, Siria Maioli, Federica Saporito
3. La Società: Katerina Hasalliu, Rajaa Sadek, Oumaima Bounar
4. Il Prodotto/Servizio Offerto: Damiano Lanzi, Alex Donadelli, Lisa Spadaccini
- 4bis. La produzione: Martina Dallari, Sara Simonazzi,
5. Organizzazione: Marco Capanni, Filippo Cassinadri, Ali Poci
6. Analisi di Mercato: Giorgia Alessi, Giulia Ferri, Jennifer Ferrari,
7. Strategie di Marketing: Elena Frascari, Eleonora Prandi, Veronica Giansoldati.

Ogni gruppo ha iniziato a lavorare sull'argomento ad esso assegnato utilizzando il computer.

07/03/2016

Insieme alla professoressa di economia Marianna Ferrari abbiamo iniziato ad osservare i video girati negli anni passati del progetto BellaCoopia. Ci siamo così creati delle basi per il nostro futuro video.

Abbiamo continuato ad osservarli anche in seguito insieme alla professoressa di diritto Patrizia Malagoli.

09/03/2016

Abbiamo riguardato e modificato lo Statuto insieme alla professoressa di diritto Patrizia Malagoli.

23/03/2016

Incontro con il regista, sig. Franco Brambilla, con il quale abbiamo iniziato a discutere su come produrre il nostro video.

Il regista ci ha consigliato di inserire fra le nostre riprese il nostro territorio (Pietra di Bismantova, fiumi), dati specifici dell'ONU e possibilmente di considerare il nostro prodotto destinato agli sportivi. Saranno necessarie, inoltre, la piramide degli alimenti e la piramide degli alimenti rovesciata, la piramide ambientale.

6/04/2016

Abbiamo discusso con la professoressa Marianna Ferrari su come modificare il nome della nostra azienda. Ci siamo divisi in vari gruppi per pensare ai nomi più variati.

Sono saltate fuori molte idee interessanti e viene così per il momento accantonato il nome: "Il Fagiolo Magico" per dare più spazio alla nostra creatività.

11/04/2016

Ulteriori modifiche nella stesura dell'Atto Costitutivo e dello Statuto insieme alla professoressa di diritto Patrizia Malagoli.

12/04/2016

Questo secondo incontro con il regista Franco Brambilla è stato molto utile perché, assemblando idee, suggerimenti avuti nel primo incontro, riferimenti, spunti, abbiamo prodotto il testo definitivo del video sul quale lavoreremo immediatamente.

"La Pietra di Bismantova domina il paesaggio del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, ricco di ambienti, fiumi e torrenti minori.

Quest'anno le Nazioni Unite hanno festeggiato la giornata mondiale dell'acqua e del lavoro. Lo sviluppo sostenibile è legato alle risorse idriche. L'acqua è una risorsa limitata, occorre farne buon uso.

La doppia piramide alimentare concilia le esigenze di un'alimentazione sana ed equilibrata con il rispetto, la protezione dell'ambiente e l'uso intelligente dell'acqua. I nutrizionisti consigliano alimenti a minor impatto ambientale e sconsigliano quelli a impatto negativo.

Per questo i legumi diventano i fornitori privilegiati di proteine: secondo l'ONU entro il 2020 il 20% delle proteine deve derivare dal loro consumo."

Le nostre coltivazioni e trasformazioni di legumi, ad alto contenuto proteico e basso contenuto di fattori antinutrizionali, sono destinate alla produzione di alimenti rivolte ad ogni tipo di consumatore, in particolare a chi osserva una dieta salutista.

13/04/2016

La professoressa Simona Tarabelloni, docente di storia dell'arte ed esperta di marchi aziendali, ci ha spiegato l'importanza di un marchio all'interno di un'azienda.

Infatti, il marchio serve ad attirare l'attenzione dei clienti.

Le parti che compongono il marchio sono:

- Logo (abbreviazione della parola logotipo cioè la scritta presente nel marchio);
- Simbolo (immagine presente nel marchio);
- Pay-Off (motto dell'azienda).

Per comporre un marchio è necessario rispettare delle regole.

Il marchio deve essere:

1. Memorabile e Memorizzabile;
2. Scalabile e Adattabile;
3. Semplice, Intuitivo e Diretto;
4. In linea con i messaggi/valori dell'azienda.

14/04/2016

Incontro con un professore dell'Istituto agrario Zanelli di RE e il dottor Aronne Ruffini direttore del Consorzio di bonifica dell'Emilia centrale.

Il dottor Ruffini ci ha parlato dei corsi d'acqua e delle loro caratteristiche, ci ha riferito che l'acqua del fiume Enza è di qualità eccellente e nasce nel territorio toscano, nei pressi del Lagastrello.

A causa dei continui cambiamenti climatici i fiumi, negli ultimi anni, hanno meno capacità di trasportare acqua e la concentrazione di anidride carbonica nell'atmosfera è aumentata.

L'acqua è un bene primario, dalla disponibilità limitata e reso pubblico a seguito di una legge proclamata da Galli. Si devono pagare dei canoni per appropriarsi dell'acqua.

I 2/3 della Terra sono composti d'acqua, malgrado ciò solo 2,5% dell'acqua è dolce e di questa si ha a disposizione soltanto lo 0,008%.

Il 70% dell'acqua disponibile viene utilizzato per l'agricoltura.

Il 20% per l'industria.

Il restante 10% viene utilizzato per uso domestico.

I canali d'irrigazione presenti nella provincia di Reggio Emilia vengono impiegati utilizzando l'acqua raccolta dai fiumi Po, Secchia ed Enza.

19/04/2016

Abbiamo incontrato un nostro amico dell'istituto tecnico che ci aiuterà ad assemblare il nostro video.

Su suo consiglio e con l'aiuto della professoressa di economia Marianna Ferrari, abbiamo definito le nostre idee e siamo riusciti a trovare la nostra voce di sfondo/narrante: Damiano Lanzi.

20/04/2016

Siamo riusciti a definire il nostro logo: LEGUMI 20.20: secondo l'ONU entro il 2020 il 20% delle proteine dovrà essere di origine vegetale.

Abbiamo abbozzato un disegno del profilo della Pietra di Bismantova su cartoncino e successivamente è stata meglio definita utilizzando legumi dalle diversa qualità, tonalità di colore e forme, creando campi, boschi, così la famosa Pietra di Bismantova ha preso forma e colore.

Abbiamo in seguito scattato una foto da inserire nel video che è stato realizzato durante le ore di economia aziendale dei giorni 23/26/ 27 aprile mentre alcuni di noi si preoccupavano di capire e completare la parte "quantitativa" del business plan, attività proseguita il 3 e 4 maggio 2016.

# 1) EXECUTIVE SUMMARY

## 2016 Anno Internazionale dei Legumi

L'ONU si aspetta che per l'anno 2020 i legumi rappresentino il 20% del totale delle proteine consumate a livello mondiale. Perché i legumi sono tanto importanti per le Nazioni Unite?

- L'alto valore nutrizionale dei legumi li rende uno dei migliori strumenti per combattere la malnutrizione (denutrizione e consumo eccessivo di calorie) e l'insicurezza alimentare.
- Le coltivazioni di legumi aumentano la produttività e l'efficienza dell'uso dell'acqua all'interno dei sistemi di coltura in cui crescono.
- Le coltivazioni di legumi riducono la quantità di fertilizzanti e le emissioni di gas responsabili dell'effetto serra.
- Le coltivazioni di legumi migliorano la salute del suolo, incrementano la biodiversità e forniscono un'opportunità di adattamento al cambio climatico.

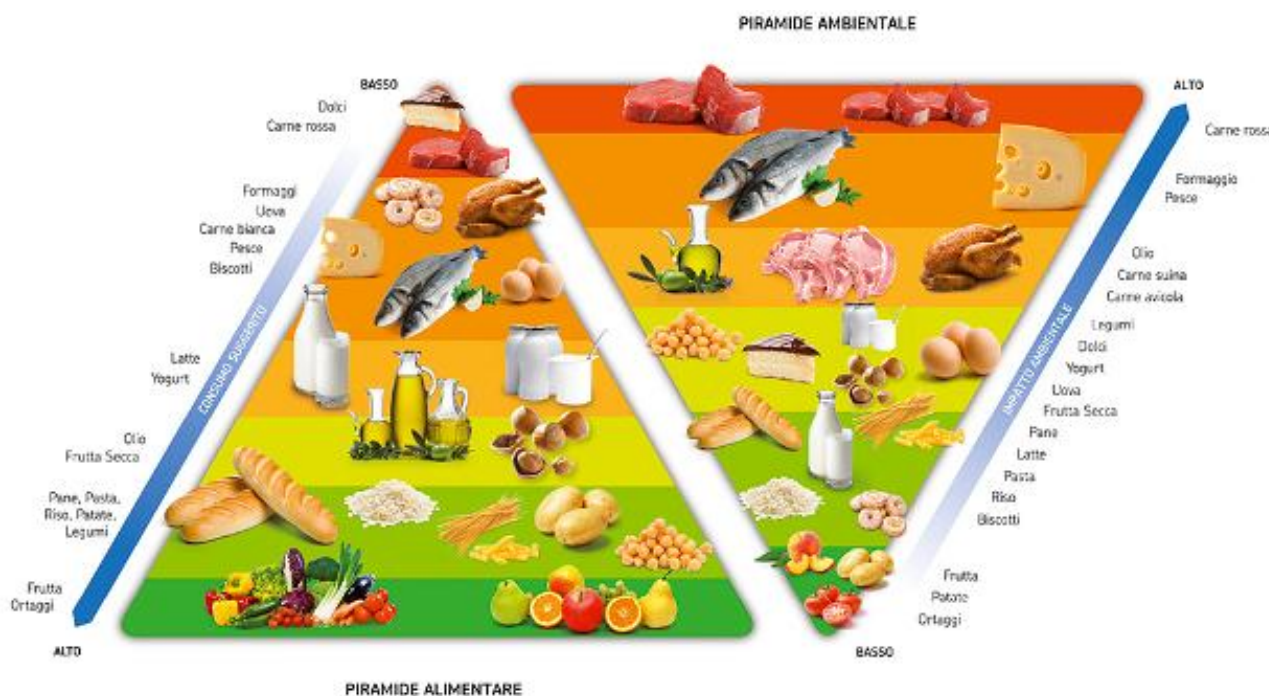
Con la nostra impresa che prevede la coltivazione di legumi, trasformazione in farina, pasta e relativa commercializzazione vogliamo offrire un contributo.

L'azienda: "LEGUMI 20.20", a sottolineare l'importanza del messaggio lanciato dall'ONU.

La mission:

**"LEGUMI e SALUTE: COLTIVIAMO LA TUA FORMA, PRODUCIAMO IL TUO BENESSERE"**

Coltivazione biologica in terreni di montagna, caratterizzati dalla presenza di numerosi corsi d'acqua cristallina: l'acqua è un valore, l'acqua non va sprecata.



La doppia piramide alimentare concilia le esigenze di una alimentazione sana ed equilibrata con il rispetto, la protezione dell'ambiente e l'uso intelligente dell'acqua. "Gli alimenti a minore impatto ambientale sono gli stessi per i quali i nutrizionisti consigliano un consumo maggiore, mentre quelli con un'impronta ambientale più marcatamente negativa per il Pianeta, sono quelli che andrebbero consumati con moderazione."

La coltivazione di legumi consente di migliorare la sostenibilità ambientale, grazie alla capacità di queste colture di fissare l'azoto atmosferico, a beneficio delle coltivazioni che le seguono.

In Europa e Nord-America il consumo pro capite di proteine animali è troppo elevato a scapito di quelle vegetali. Numerosi studi hanno dimostrato che un consumo eccessivo di alimenti di origine animale, in particolare la carne rossa, aumenta il rischio per molte malattie. Inoltre le proteine animali non sono sostenibili per la salute del pianeta: a livello mondiale l'agricoltura consuma il 70% dell'acqua dolce disponibile, un terzo della quale viene utilizzata per l'allevamento.

I prodotti formulati con la farina di fagioli, rappresentano una valida e sana alternativa per coprire il fabbisogno proteico giornaliero dell'uomo e in particolare di determinate categorie di consumatori, celiaci, vegetariani, vegani e soggetti in soprappeso, inclusi i bambini e per questo proponiamo che la nostra pasta sia somministrata anche nelle mense scolastiche, ospedaliere e nei diversi punti di ristoro, oltre a proporla ai negozi specializzati.

Il numero di vegetariani e vegani in Italia è in continua crescita, dal rapporto Eurispes nel 2015 comprende l'8% della popolazione. Lo sviluppo di sostituti della carne a base di farina di fagioli rappresenta quindi una fonte proteica molto interessante anche per queste categorie di soggetti.

Inoltre va ricordato che secondo l'O.M.S., l'Europa è prima al mondo per incidenza di colesterolo alto nella popolazione, con una percentuale del 54% per entrambi i sessi. Il consumo regolare di legumi, naturalmente privi di colesterolo, quale fonte proteica in sostituzione delle proteine di origine animale, potrebbe contribuire a ridurre i livelli di colesterolo nella popolazione.

Il consumo di alimenti a basso indice glicemico ed alto amido resistente come i fagioli, potrebbe quindi contribuire ad arginare il fenomeno dell'obesità in continua espansione.

La produzione di pasta, pane, realizzati con farine di fagioli e sostitutivi della carne, risponde anche alle esigenze dei consumatori di oggi: cibi meno costosi e più salutari, perché privi di colesterolo e grassi saturi.

Quindi i nuovi prodotti a base di farina di fagioli potrebbero trovare un ampio spazio di mercato in primis per i soggetti celiaci, per i vegetariani e i vegani, ma anche per chi ha problemi di ipercolesterolemia, per i soggetti in soprappeso e per tutti i consumatori particolarmente attenti all'aspetto salutistico del cibo e alla linea. Proponiamo il nostro prodotto, soprattutto pasta per la facilità di uso, infatti bastano tre minuti di cottura, di cui uno solo a fiamma viva, come valida risposta alla salute della popolazione e del pianeta in cui essa vive.

La nostra attività si realizza in collaborazione con enti di ricerca e di formazione, associazioni, presenti sul territorio, perché solo facendo rete, collaborando e mettendo a disposizione le relative competenze si possono raggiungere i migliori risultati. Così abbiamo preso contatto con la Bonifica dell'Emilia centrale e con il CRPA attivo a pieno titolo nella ricerca sull'alimentazione umana, con il Prof. Francesco Masoero del Dipartimento di Scienze degli alimenti e della nutrizione di Unicatt, Piacenza, per una attività di formazione rivolta a tutti i soci.

Nella fase iniziale della nostra attività pensiamo di esternalizzare alcune fasi del processo produttivo, in seguito, attingendo da forme di finanziamento a fondo perduto o a tasso zero (siamo una società di giovani, a prevalente capitale femminile), come previsto dal PSR e dai bandi Invitalia, pensiamo di attrezzarci con impianti e portare gradualmente alcune operazioni all'interno.

Guardando al futuro, un futuro che per alcune aziende è già presente, pensiamo che la stampante 3D possa consentirci di ottenere pasta prodotta con la farina di fagioli a forma di fagiolo, con la farina di ceci, quantitativi modesti destinati ad esempio agli aperitivi.

## 2) SOGGETTI COINVOLTI

I soggetti che andranno a costituire la società sono gli studenti:

Alessi Giorgia  
Boumar Oumaima  
Capanni Marco  
Cassinadri Filippo  
Dallari Martina  
Donadelli Alex  
Ferrari Jennifer  
Ferri Giulia  
Frascari Elena  
Giansoldati Veronica  
Hasalliu Katerina  
Lanzi Damiano  
Maioli Siria  
Messori Mercado Camila  
Poci Ali  
Prandi Eleonora  
Ruffaldi Gabriele  
Sadek Rajaa  
Saporito Federica  
Scalabrini Samuele  
Simonazzi Sara  
Spadaccini Lisa  
Zannini Emanuele.

La società che andranno a costituire si occuperà della coltivazione, lavorazione e trasformazione di legumi in farine, pasta e commercializzazione dei diversi prodotti e altre attività

Per raggiungere l'obiettivo che tale società si è preposto, le persone coinvolte, in base ai loro interessi e attitudini, si divideranno in gruppi, ognuno dei quali svolgerà compiti e funzioni precise.

A tal fine ognuno si impegna ad acquisire nuove competenze e migliorare quelle già possedute.

Gli studenti che hanno assunto l'iniziativa frequentano il terzo anno dell'indirizzo "Amministrazione, Finanza e Marketing" presso l'Istituto Cattaneo Dall'Aglio di Castelnuovo Ne' Monti (RE).

Il percorso che stanno seguendo è di tipo economico-finanziario ed è per questo motivo che hanno pensato a questa iniziativa, sperando di maturare nuove esperienze e competenze utili per il loro futuro.

La società che andranno a formare sarà una Società Cooperativa, la cui ragione sociale è **"LEGUMI 20.20"**.

### 3) LA SOCIETA'

#### 2016 Anno Internazionale dei Legumi

Il 23 dicembre 2013, l'Organizzazione delle Nazioni Unite annunciò che l'anno 2016 era stato dichiarato Anno Internazionale dei Legumi.

L'ONU si aspetta che per l'anno 2020 i legumi (fagioli, ceci, lenticchie e piselli secchi) rappresentino il 20% del totale delle proteine consumate a livello mondiale. Perché i legumi sono tanto importanti per le Nazioni Unite?

- L'alto valore nutrizionale dei legumi li rende uno dei migliori strumenti per combattere la malnutrizione (denutrizione e consumo eccessivo di calorie) e l'insicurezza alimentare.
- Le coltivazioni di legumi aumentano la produttività e l'efficienza dell'uso dell'acqua all'interno dei sistemi di coltura in cui crescono.
- Le coltivazioni di legumi riducono la quantità di fertilizzanti e le emissioni di gas responsabili dell'effetto serra.
- Le coltivazioni di legumi migliorano la salute del suolo, incrementano la biodiversità e forniscono un'opportunità di adattamento al cambio climatico.

In alcuni paesi del Mediterraneo, i legumi costituiscono una parte integrante dell'alimentazione tradizionale, occorre pubblicizzare i benefici che una produzione e un consumo maggiori di legumi possono apportare ai singoli consumatori e all'intero pianeta.

Ecco lo spunto per la scelta dell'oggetto d'impresa: coltivazione di legumi, trasformazione in farina, prodotti della panificazione, pasta e relativa commercializzazione.

E quale il nome? "LEGUMI 20.20", a sottolineare l'importanza del messaggio lanciato dall'ONU. Nessuno pensi sia stato semplice come appare a posteriori: proposte, discussioni infinite, qualche piccolo risentimento, poi tutti unanimemente abbiamo convenuto che così andava bene, anzi, molto bene.

La nostra mission: Legumi e salute: coltiviamo la tua forma, produciamo il tuo benessere

La scelta della forma giuridica è stata una scelta di democrazia condivisa: Società cooperativa, una formula snella e che consente, o dovrebbe consentire, attraverso il principio una testa un voto, a tutti pari diritti.

Rientra tra i nostri obiettivi l'attività di divulgazione della coltivazione biologica in montagna di fagioli ad alto contenuto proteico, rivolta agli studenti.

La comunicazione che pensiamo di attuare ha come attori gli studenti della 3°A.F.M. e come utenti gli studenti delle scuole di ogni ordine e grado, con un'età compresa tra i 3 e i 19 anni: le attività dovranno ritagliarsi sulle caratteristiche non omogenee, peculiari di età così diverse.

Per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria pensiamo **all'orto scolastico** (di cui alcune scuole sono dotate) come luogo di apprendimento, dove i bambini con l'ausilio di esperti in erba (gli studenti dell'Agrario) imparano a prendersi cura delle piante, in questo caso dei legumi, li seminano e ne seguono lo sviluppo sino alla maturazione.

Qui si inserisce la **fattoria didattica** (presenti sul territorio), che svolge una funzione simile, ma la cui attività laboratoriale può integrarsi con la trasformazione ed il consumo del prodotto.

Stesse modalità previste per gli alunni della secondaria inferiore, che possono fruire anche degli strumenti previsti per gli studenti delle superiori.

Ed è agli studenti più grandi che ci siamo ispirati per un video, con una voce narrante che si attarda su argomenti, parole chiave, utili a una riflessione sull'ambiente, l'uso delle risorse, l'importanza di ciò che mangiamo, la nostra salute e la salute del Pianeta.

## **VIDEO**

(Immagine della Pietra di Bismantova) VOCE: La Pietra di Bismantova con le sue pareti verticali domina il paesaggio del versante emiliano del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, che vanta una straordinaria ricchezza di ambienti, attraversati da numerosi fiumi e torrenti minori, le cui acque ne hanno modellato il paesaggio.

(Immagine dei corsi d'acqua e del paesaggio) VOCE: Il 22 marzo 2016 le Nazioni Unite hanno festeggiato la giornata mondiale dell'acqua, il tema è acqua e lavoro. La storia dell'uomo, della civiltà, dello sviluppo, in particolare dello sviluppo sostenibile è legata all'acqua e al suo uso. L'acqua è una risorsa limitata, occorre farne un buon uso.

(Immagine della piramide alimentare e della piramide ambientale) VOCE: L'acqua è un valore, l'acqua non va sprecata. La doppia piramide alimentare concilia la esigenze di una alimentazione sana ed equilibrata con il rispetto, la protezione dell'ambiente e l'uso intelligente dell'acqua. "Gli alimenti a minore impatto ambientale sono gli stessi per i quali i nutrizionisti consigliano un consumo maggiore, mentre quelli con un'impronta ambientale più marcatamente negativa per il Pianeta, sono quelli che andrebbero consumati con moderazione."

(Immagine dei legumi, di prodotti derivati e del consumo) VOCE: Così i legumi diventano i fornitori privilegiati di proteine. L'ONU intitola il 2016 anno internazionale dei legumi: entro il 2020 il 20% delle proteine deve derivare dal consumo di legumi.

L'attività a cui vogliamo dedicarci consiste nella coltivazione e trasformazione di nuove linee di fagiolo ad alto contenuto proteico e basso contenuto di fattori antinutrizionali, da destinare alla preparazione di alimenti per particolari categorie di consumatori.

In queste nuove varietà di fagioli, grazie al miglioramento genetico, sono ridotti i rischi legati alla presenza di fattori antinutrizionali (agglutinazione dei globuli rossi, riduzione dell'assorbimento a livello intestinale di ferro e zinco, riduzione della digeribilità delle proteine vegetali, flatulenza) quindi ben si prestano alla produzione di alimenti per l'uomo.

Gli agricoltori inoltre potrebbero disporre di una nuova materia prima, molto appetita dalle industrie alimentari di trasformazione per la produzione di prodotti gluten-free e di sostituti della carne ad alto valore proteico.

Non va poi dimenticato che la coltivazione di legumi consente di migliorare la sostenibilità ambientale, grazie alla capacità di queste colture di fissare l'azoto atmosferico, a beneficio delle coltivazioni che le seguono.

L'uso dei legumi come colture di copertura e nei sistemi di colture consociate, cioè piantandoli tra le altre coltivazioni o come parte di sistemi di rotazione, può ridurre l'erosione del suolo e contribuire a controllare infestazioni e malattie, riducendo l'utilizzo di pesticidi chimici in agricoltura.

I legumi rappresentano una fonte proteica vegetale molto importante per l'alimentazione umana in quanto sono ricchi di sostanze nutritive e di fibra solubile, mentre hanno un basso contenuto di grassi, quindi sono ingredienti fondamentali di diete salutari, rappresentano un'ottima fonte proteica



per soggetti vegetariani e vegani ed essendo privi di glutine, sono adatti ai soggetti celiaci.

Dati pubblicati recentemente, evidenziano un progressivo incremento di sovrappeso e obesità nella popolazione dei pazienti celiaci. La causa di questo fenomeno potrebbe essere ricercata negli amidi che compongono la maggior parte degli alimenti senza glutine, caratterizzati da un rapido assorbimento, alti indici glicemici e relativo basso livello di amido resistente. In tal contesto, i legumi potrebbero inserirsi come valido supporto nelle scelte alimentari dei pazienti celiaci, come ingredienti per la formulazione di nuovi prodotti gluten-free.

L'obiettivo generale del piano si declina quindi nei seguenti obiettivi specifici:

- testare la coltivazione di nuove linee di fagioli al fine di individuare le varietà che mostrano la migliore adattabilità al clima e ai terreni del nostro Appennino
- valutare l'impiego della farina di fagioli in parziale sostituzione della farina di cereali gluten-free per la produzione di pasta senza glutine

Queste nuove linee di fagiolo potrebbero quindi risultare molto interessanti come fonti proteiche alternative per l'alimentazione dell'uomo e apporterebbero notevoli vantaggi per gli agricoltori e per l'ambiente.

#### Importanza dei legumi nell'alimentazione umana

Il consumo pro capite di legumi è in diminuzione in tutto il mondo, eccezion fatta per il Nord Africa e il Medio Oriente. Nel nostro Paese si attesta attualmente poco sopra i 3 kg l'anno rispetto ai 15 kg del secondo dopoguerra. Una diminuzione che si spiega da una parte con l'incremento del consumo di carne (quindi di proteine animali), spinto da un lato dalla crescita del reddito delle famiglie, dall'altra dalla necessità di poter contare su cibi "pronti all'uso" per far fronte a ritmi di vita sempre più frenetici.

In Europa e Nord-America il consumo pro capite di proteine animali è troppo elevato a scapito di quelle vegetali. Numerosi studi hanno dimostrato che un consumo eccessivo di alimenti di origine animale, in particolare la carne rossa, soprattutto se lavorata e cotta ad alte temperature, aumenta il rischio per molte malattie, prime fra tutti il cancro al colon-retto. Inoltre le proteine animali non sono sostenibili per la salute del pianeta: a livello mondiale l'agricoltura consuma il 70% dell'acqua dolce disponibile, un terzo della quale viene utilizzata per l'allevamento.

Sono invece noti da tempo i benefici apportati sulla salute umana da una dieta ricca di legumi, in grado di apportare micronutrienti essenziali e di coadiuvare la prevenzione di numerose malattie. Un riequilibrio del rapporto a favore della fonte proteica vegetale potrebbe influire positivamente sul livello generale di salute delle popolazioni di questi due continenti. I legumi sono ricchi di proteine, il doppio di quelle presenti nel grano e tre volte di quelle del riso. A basso contenuto di grassi e ricchi di sostanze nutritive e di fibra solubile, i legumi sono considerati eccellenti per la gestione del colesterolo e per la salute dell'apparato digerente. Il loro alto contenuto di ferro e zinco li rende un alimento importante per la lotta contro l'anemia. Sono un ingrediente fondamentale di diete salutari per affrontare l'obesità e per prevenire e gestire malattie croniche come il diabete, i disturbi coronarici e il cancro.

A questo riguardo, il gruppo di ricercatori operante presso il CIAT (Centro Internacional de Agricultura Tropical, Cali, Colombia) mette in evidenza che moltissimi nutrizionisti considerano e descrivono il fagiolo come una specie vegetale quasi perfetta, poiché è fra le più adatte a soddisfare direttamente le esigenze nutrizionali dell'uomo.

Un'inversione di tendenza nei consumi potrebbe finalmente far riscoprire, su scala più ampia, la coltivazione di queste piante, apportando benefici alla salute dell'uomo e dell'ambiente.

#### Nuove categorie di consumatori (celiaci, vegetariani, vegani, obesi, salutisti)

I prodotti formulati con la farina di fagioli ottenuta dalle nuove linee, alta proteina-bassi antinutrizionali, rappresenterebbero una valida e sana alternativa per coprire il fabbisogno proteico giornaliero dell'uomo e in particolare di determinate categorie di consumatori, celiaci, vegetariani, vegani e soggetti in sovrappeso.

La celiachia, malattia autoimmune causata, in soggetti geneticamente predisposti, dalla reazione immunitaria inappropriata nei confronti del glutine, colpisce in Europa l'1% della popolazione.

Attualmente, l'unico trattamento efficace per i soggetti affetti da questa patologia consiste nel seguire una dieta priva di glutine e a base di cereali gluten-free. L'amido di questi cereali è caratterizzato da un rapido assorbimento e da alti indici glicemici, quindi favorisce l'obesità, la sindrome metabolica ed il diabete. Secondo alcune statistiche, il 3,5-10% delle persone affette da celiachia sviluppa nel corso della vita il diabete di tipo 1.

L'impiego di farina di fagioli sta suscitando negli ultimi anni molto interesse in sostituzione totale o parziale della farina di cereali per prodotti gluten-free, in quanto ricca di proteine, fibre e soprattutto di carboidrati a basso indice glicemico. Lo sviluppo di sostituti del pane, di pasta o di prodotti da forno a base di farina di fagioli potrebbe rappresentare un'ottima alternativa per i soggetti intolleranti al glutine, aiutando anche a contrastare l'insorgenza di patologie croniche.

Il numero di vegetariani e vegani in Italia è in continua crescita, dal rapporto Eurispes nel 2015 comprende l'8% della popolazione. Lo sviluppo di sostituti della carne a base di farina di fagioli rappresenta quindi una fonte proteica molto interessante anche per queste categorie di soggetti.

Inoltre va ricordato che secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, l'Europa è prima al mondo per incidenza di colesterolo alto nella popolazione, con una percentuale del 54% per entrambi i sessi. Il consumo regolare di legumi, naturalmente privi di colesterolo, quale fonte proteica in sostituzione delle proteine di origine animale, potrebbe contribuire a ridurre i livelli di colesterolo nella popolazione.

Fino a pochi decenni fa, il problema dell'obesità in Italia era quasi inesistente. La dieta mediterranea e le corrette abitudini nutrizionali hanno sempre contraddistinto gli italiani nel panorama internazionale. Gli ultimi decenni, però, hanno portato importanti cambiamenti negli stili di vita, sempre più sedentari, e nei cibi consumati, più calorici e trattati e di conseguenza a maggiore indice glicemico.

Questo ha comportato forti cambiamenti anche nel nostro Paese, con tassi di obesità che negli ultimi 20 anni hanno subito un forte aumento.

Il 41,9% degli adulti italiani è in eccesso ponderale, il 10,2 % in particolare viene classificato come obeso. Inoltre L'Italia è uno dei Paesi europei più colpiti dal fenomeno dell'obesità infantile: nel nostro paese la prevalenza di sovrappeso in età pediatrica supera di circa 3 punti percentuali la media Europea, con un tasso di crescita/annua dello 0,5-1%, pari a quello degli Stati Uniti.

L'Organizzazione mondiale della sanità stima che, a livello mondiale, siano 3,4 milioni gli adulti che muoiono ogni anno per cause correlate a sovrappeso e a obesità. Si stima che il 44% dei casi di

diabete, il 23% delle malattie ischemiche del cuore e tra il 7% e il 41% di alcune forme di cancro siano attribuibili all'eccesso ponderale.

Il consumo di alimenti a basso indice glicemico ed alto amido resistente come i fagioli, potrebbe quindi contribuire ad arginare il fenomeno dell'obesità in continua espansione.

La produzione di pasta, pane, realizzati con farine di fagioli e sostitutivi della carne, risponde anche alle esigenze dei consumatori di oggi: cibi meno costosi e più salutari, perché privi di colesterolo e grassi saturi.

Quindi i nuovi prodotti a base di farina di fagioli potrebbero trovare un ampio spazio di mercato in primis per i soggetti celiaci, per i vegetariani e i vegani, ma anche per chi ha problemi di ipercolesterolemia, per i soggetti in sovrappeso e per tutti i consumatori particolarmente attenti all'aspetto salutistico del cibo e alla linea.

Il modello di governance adottato corrisponde al sistema tradizionale:

- 1) organo amministrativo: Consiglio di amministrazione
- 2) organo di controllo: Collegio sindacale
- 3) l'assemblea dei soci nomina il Consiglio di amministrazione e il Collegio sindacale.

Dove? La risposta per noi che abitiamo in montagna è scontata: presenza di terreni, a volte incolti, presenza di corsi d'acqua, siamo ricchi di risorse per la produzione biologica di leguminose destinate al food.

In seguito sono indicati e descritti, utilizzando come fonte "INSEDIAMENTO STORICO E BENI CULTURALI APPENNINO REGGIANO", i borghi nelle cui vicinanze si svolgerà l'attività produttiva:

Castelnovo ne' Monti

BORA DEL MUSSO

alt. m. 643

Abitato situato sulla sommità di un colle marnoso arenaceo alla sinistra del rio "Acqua Marcia". La località è citata nell'estimo del 1630-31, ove sono registrati due "fuochi" con tre case. L'abitato attuale mostra un impianto urbanistico di tipo indifferenziato che si distende su una linea di costa particolarmente panoramica al centro di una ampia area agricola intensamente antropizzata. Non sono stati censiti edifici particolarmente significativi, ma si nota un loggiato ligneo con ballatoio articolato su due livelli che si stacca dal prospetto di un fabbricato

Castelnovo ne' Monti

CA' DEL GROSSO

alt. m. 575

Località a valle della statale Vetto Castelnuovo, situata immediatamente ad est del paese di Rosano. Questo abitato è citato negli estimi del 1630-31 con cinque "fuochi", sei case ed un forno. Il nucleo attuale conserva un impianto urbanistico di tipo indifferenziato. Vi si osserva una massiccia "casa a torre" con copertura a due acque e portale in pietra con arco a tutto sesto al piano terreno; l'edificio ha subito alterazioni funzionali, è stato probabilmente abbassato e sono state aperte in facciata nuove luci, ma nel complesso è ancora leggibile la tipologia originale riferibile al sec. XVI XVII. A breve distanza dalla torre, nel fianco di un sottopasso, si apre un pregevole portale quadrangolare a stipiti monolitici e architrave finemente decorato con incisioni a losanga e lettere non decifrabili.

Sulle ante lignee è ancora imposta una serratura in ferro battuto inciso, probabilmente coeva ed attribuibile al XVIII secolo

Castelnovo ne' Monti

CA' DI CAGNOLA

alt. m. 585

Nucleo situato sulla sommità di un rilievo arenaceo, alla sinistra del rio Acquamarcia a monte della chiesa di Cagnola. L'abitato è segnalato nell'estimo di Castelnuovo del 1630-31 con quattro famiglie ed altrettante abitazioni. Il borgo attuale conclude una vallecchia di grande pregio paesaggistico; l'impianto urbanistico è di tipo indifferenziato originariamente articolato attorno ad un'ampia corte. Recenti rifacimenti ne hanno compromesso l'impianto di, che, dal riscontro delle dimensioni, era indubbiamente di grande valore architettonico. Rimane solamente il grande portale di ingresso ed una porzione della cinta muraria. Intonaci plastificati, alterazioni dei volumi, tinteggiature stridenti hanno per il resto compromesso le tipologie caratteristiche del luogo.

Castelnovo ne' Monti

CAGNOLA

alt. m. 537

Località prossima alla confluenza tra il rio Acquamarcia ed il rio Budiolo, a sud-est del borgo di Rosano. Narra Donizzone che nel 1030 circa Bonifacio di Canossa, per onorare la morte del fratello Corrado, donò la corte di Cagnola al Monastero di S. Apollonio di Canossa. Se dunque "in tempo ralibus" dipendeva dall'ente ecclesiastico Canusino, "in spiritualibus" venne assogettata nel 1112 alla pieve di Campiliola, salvo poi essere cappella ancora sotto Canossa nel 1116. Dal secolo XIII ritornò sotto Campiliola, di cui risultava figliana con Castelnuovo nel 1302 e 1318. Nel 1630 è compresa tra i borghi di Castelnuovo con quattro estimati e tre case. Alla fine del XVIII secolo comprendeva 318 abitanti. La tradizione vuole che la chiesa dedicata a S. Prospero fosse una di quelle fatte costruire dalla Contessa Matilde. Nel XV secolo figura unita a Ginepreto e Groppo e nel XVII secolo a Frascaro. Fu rifabbricata verso il 1700 circa e di nuovo ricostruita nel 1828 con l'aggiunta dell'impianto matildico. Nel 1964 alcuni lavori hanno permesso il recupero di larghi frammenti del testo originario. Tra questi due tratti, scolpiti a "foglia" e ad "onda", il residuo di muro a settentrione con la porticina laterale, oltre a peducci d'archetto pensili. Nel fianco meridionale dell'edificio religioso appare una sequenza di una antica muratura ad "opus quadratum" con stretta finestrella a sguancio; è quanto probabilmente rimane della antica chiesa medievale

Castelnovo ne' Monti

IL MOLINELLO

alt. m. 522

Il vecchio opificio idraulico denominato "mulinello" è situato poco a valle della confluenza tra il rio Budiolo con il rio Acquamarcia. Il vecchio opificio figura già esistente nei primi decenni del XIX secolo e rimarrà attivo fino all'inizio del XX secolo. Successivamente sarà abbandonato e ridotto a civile abitazione. Era azionato da tre ruote idrauliche di tipo orizzontale. Nella facciata è notevole un concio con millesimo del XVIII secolo.

Castelnovo ne' Monti

LA FORNACE

alt. m. 489

Località alla confluenza tra il rio Acquamarcia ed il rio di Maillo. Vi si conserva un fabbricato cui era annesso un mulino idraulico azionato da tre ruote a mescolo. La fornace ed il mulino sono indicati nella cartografia storica agli inizi del XIX secolo ed ancora nella carta Idrografica d'Italia

del 1888. Il fabbricato è di interesse architettonico con particolari ed elementi di recupero attribuibili a più periodi. Nella facciata, sul fianco meridionale, è osservabile un loggiato a quattro luci sostenute da colonnine mentre agli angoli si evidenziano conci finemente zigrinati. Una pietra, ora rimossa, recava un millesimo del XVII secolo. Al complesso è annesso un oratorio sconosciuto, con pianta ad aula e coperto a due acque, tipologicamente attribuibile al XVIII secolo. Nell'interno sono osservabili pregevoli modanature e stucchi in gesso

Castelnovo ne' Monti

LE BORE

alt. m. 630 IGM F 85 II NE

Piccolo nucleo a nord-est di Bora del Musso. Su uno stabile ad uso agricolo è visibile una interessante finestrella quadrangolare con architrave decorato a zigrino datato "1670".

Castelnovo ne' Monti

MAILLO

alt. m. 445

Località tra le più antiche del territorio Comunale posta alla destra dell'omonimo rio, a valle della frazione di Cagnola. La corte di "Malliacco" (oggi Maillo) compare infatti con Felina all'interno del Gastaldato di Bismantova, facente parte del Comitato parmense nell'870. Probabilmente vi era ubicata una delle due cappelle di Felina donate al monastero di Canossa nel 1082. Di certo, nel 1272, vi sorgeva una chiesetta dipendente da Campigliola, forse dedicata a S.Maurizio. Nel 1315 i "fuochi" di Maillo erano ben 23. A monte del nucleo si osservano i ruderi dell'antico castello, cui era probabilmente annessa la citata cappella. Ben poco rimane delle strutture, ampiamente usate nei secoli passati come cava di pietra da costruzione. Il borgo attuale mostra un impianto urbanistico a corte aperta, con oratorio ed un ampio fabbricato centrale articolato ai corpi laterali. L'oratorio, dedicato a S.Ignazio, presenta una pianta ad aula, con tetto a due acque sotteso da un soffittino a gola.

E' probabilmente attribuibile al XVII secolo. Ad esso è adiacente un edificio di grande volumetria che conserva in facciata elementi architettonici di vari periodi: nel fianco orientale sono notabili finestre quadrangolari riquadrate con davanzalino a gola tipologicamente; l'architrave di una finestra reca a rilievo la dicitura "AC 1605 DM", mentre un altro concio è datato "1688". Un sottopasso ad arco a tutto sesto indica ancora la traccia della antica strada di fondovalle che conduceva a Castelnuovo lungo la valle del rio Maillo. Un fabbricato aggregato presente nel fianco settentrionale mostra in facciata una stretta finestrella a mensole concave, con tipica tipologia della fine se. XV inizi sec. XVI

Castelnovo ne' Monti

MOZZOLA

alt. m. 671

Località alla destra del rio Budriolo, sulle pendici settentrionali del monte Forco. L'estimo Castelnovese del 1630-31 registra in questa borgata ben 14 case, due portici e tre botteghe. Segno quest'ultimo che la località si trovava in un ambito territoriale più vasto facente capo a questo centro in cui venivano pertanto, a concentrarsi alcune attività artigianali e commerciali. I nuclei famigliari stimati erano 17. Il borgo attuale sviluppato su di un substrato arenaceo marnoso, mostra un impianto urbanistico indifferenziato con edifici distribuiti scalarmente in pendio. Non vi sono stati censiti edifici di particolare pregio artistico ma l'abitato è comunque notevole per le caratteristiche tipologiche e paesaggistiche dei suoi fabbricati. strutture originali.

Castelnovo ne' Monti

OTTOSALICI

alt. m. 576

L'abitato occupa i fianchi orientali del monte Puson alla sinistra del rio di Maillo. Il nucleo mostra un impianto urbanistico di tipo indifferenziato con alcuni fabbricati di interesse storico-artistico. Il settecentesco oratorio dedicato a S.Girolamo possiede una pianta ad aula con tetto a capanna sotteso da una cornice di gronda in laterizio. In facciata spicca una finestrella quadrilobata cui è sottoimposto un concio in pietra recante la dicitura "Facerunt hoc sacellum fratres ZAN Soldati 1778". Nel fianco orientale del borgo si conservano edifici di pregio tipologico nelle cui facciate si notano portali e formelle. Di questa una rece il millesimo "17 ". Un portale sopraelevato in arenaria a stipiti composti, che si affaccia sul fronte orientale di un edificio, appartiene probabilmente ad una preesistente casa a torre.

Castelnovo ne' Monti

SCHIEZZA

alt. m. 622

Borgata alla sinistra del rio di Budriolo, a valle della statale Vetto Castelnuovo. Nell'estimo Castelnovese del 1630-31 vi figurano tre famiglie sottoposte a tassa e quattro case censite. Il borgo attuale mostra un impianto urbanistico indifferenziato distribuito in prossimità di una linea di costa, con fabbricati disposti scalarmente lungo il pendio. Non vi sono stati rilevati edifici di particolare pregio storico-architettonico. E' notevole l'antico mulino settecentesco, alimentato dalle acque del rio Budriolo che azionavano due ruote a mescolo di tipo orizzontale. L'impianto figura nella cartografia storica agli inizi del XIX secolo e nella

Carta idrografica d'Italia del 1888. L'opificio è stato ristrutturato e ridotto ad abitazione con conseguente alienazione dei macchinari; sono visibili alcune macine ed un concio del XVIII secolo.

Castelnovo ne' Monti

VEZZOLO

alt. m. 572

L'abitato occupa una linea di costa alla destra del rio Acquamarzia, a monte dalla frazione di Cagnola. Un "Pugnetus de Vezolo" è tra coloro che pagavano le colte alla pieve di Campiliola alla fine del XIII secolo. Nel 1630-31 vi sono stimati sei nuclei con sette case ed un mulino. Mostra attualmente un impianto urbanistico con edifici distribuiti scalarmente in declivio su di un substrato calcareo

marnoso. Un edificio presenta nel fianco meridionale un loggiato su due ordini con colonnine sia quadrangolari che a tutto tondo in laterizio e capitelli modanati. Il fabbricato ha subito notevoli ristrutturazioni ma è probabilmente attribuibile alla prima metà dell'Ottocento.

## 4) PRODUZIONE

Negli ultimi decenni si è registrato un significativo incremento della produttività dell'agricoltura, tuttavia negli ultimi anni questa tendenza ha segnato un rallentamento nei paesi sviluppati. Tale incremento di produttività è stato in parte conseguito sottoponendo le risorse naturali e l'ambiente a sollecitazioni pesanti. Il 45% dei terreni europei presenta problemi di qualità del suolo, evidenziati dai bassi livelli di materia organica, e quasi un quarto di essi è afflitto da un grado di erosione moderato o elevato. In questo contesto un aumento della coltivazione del fagiolo ed il successivo utilizzo (feed e food) può rappresentare un valido rimedio al contenimento del fenomeno di erosione e all'incremento della sostanza organica del suolo rappresentando inoltre un importante valore aggiunto alle aziende di produzione primaria, in termini di integrazione del reddito ed inserimento nelle rotazioni colturali di una proteica miglioratrice. Dal punto di vista agronomico, non va, infatti, dimenticato che la coltivazione di legumi consentirebbe di migliorare la sostenibilità ambientale, grazie alla capacità di queste colture di fissare l'azoto atmosferico a beneficio delle coltivazioni che le seguono. Le stime dicono che i legumi possano fissare tra 72 e 350 kg di azoto per ettaro all'anno. Inoltre, l'uso dei legumi come colture di copertura e nei sistemi di colture consociate, cioè piantandoli tra altre coltivazioni o come parte di sistemi di rotazione, può ridurre l'erosione del suolo e contribuire a controllare infestazioni e malattie, riducendo l'utilizzo di pesticidi chimici in agricoltura. Dal punto di vista agronomico quindi la coltivazione dei legumi ha un impatto ambientale decisamente positivo grazie alle scarse esigenze idriche e di fertilizzazione chimica, in particolare quella azotata. Queste peculiarità ne rendono possibile la coltivazione anche in condizioni pedo-climatiche complesse come quelle che si ritrovano in alta collina e in montagna, dove le alternative colturali non sono molte e il rischio di abbandono dei terreni è elevato.

Le leguminose da granella rappresentano solo l'1,8% della superficie coltivabile dell'UE, anche per l'assenza in passato di forme di sostegno da parte della PAC, un aumento di quattro volte della superficie coltivata a leguminose permetterebbe, alle attuali produzioni medie di 2,1 t/ha di ridurre del 50% l'importazione di farine proteiche, principalmente di soia, extraeuropee.

L'opportunità più concreta per sostenere ed incentivare la produzione di proteine vegetali è data dalla Riforma PAC 2014/2020 che ha inserito le colture proteiche e le leguminose da granella tra le colture a cui possono essere concessi gli aiuti accoppiati. Ulteriori spinte produttive in ambito PAC provengono da incentivi previsti per l'applicazione del greening (pagamento ecologico) e dalle misure contenute nei nuovi PSR, in particolare dai pagamenti agro-climatici-ambientali, che ben si adattano alle coltivazioni proteiche.

Anche il Parlamento europeo si è espresso in materia, chiedendo un piano strategico di approvvigionamento di proteine vegetali che consenta all'Unione di ridurre le importazioni. Nel primo biennio di applicazione PAC 2014/2020, solo 16 su 28 paesi hanno previsto la misura per colture proteiche e solo Grecia, Spagna e Romania hanno concesso l'aiuto. La scelta della Commissione europea va verso un cambiamento strategico: meno contributi a pioggia, più aiuti agli agricoltori attenti alle problematiche ecologiche.

In Emilia Romagna la coltivazione di leguminosa da granella è ancora molto limitata (3.266 ettari nel 2014) e in particolare la coltivazione dei fagioli è circoscritta alla pianura.

Zona altimetrica	PISELLO SECCO		PISELLO PROTEICO		FAGIOLO SECCO		FAVA SECCA		CECE	
	Superficie	Resa (q.li per ettaro)	Superficie	Resa (q.li per ettaro)	Superficie	Resa (q.li per ettaro)	Superficie	Resa (q.li per ettaro)	Superficie	Resa (q.li per ettaro)
Montagna interna	0	0	12	25,83	0	0	39	25,00	17	18,00
Collina	35	26,00	148	26,45	0	0	579	25,69	138	18,00
Pianura	778	26,94	455	29,75	350	48,84	588	24,76	127	27,64

In base alle esigenze microclimatiche e pedologiche il fagiolo risulta essere una coltura che si potrebbe adattare molto bene alle zone di collina che alle zone di montagna della regione Emilia Romagna, dove sono presenti terreni fertili, profondi, di medio impasto, con ph 6,5-7, molto freschi ed irrigati.

Esigenze climatiche del fagiolo comune

Parametri climatici	Valori ottimali
<i>Temperatura ottimale di germinazione</i>	
- valore ottimale	20-29°C
- valore minimo	10°C
- valore massimo	35°C
<i>Temperatura ottimale di sviluppo</i>	
- valore minimo	non inferiore a 10°C
- valore massimo	non superiore a 35°C

Esigenze pedologiche del fagiolo comune

Parametri pedologici <sup>(1)</sup>	Valori ottimali
Tessitura	Media
Drenaggio	Buono <sup>(2)</sup>
Profondità utile <sup>(3)</sup>	non deve essere inferiore a 40 cm
Calcere attivo	< 10%
pH	6-7,5
Salinità	< 2 mS/cm

Se il nostro obiettivo è la coltivazione e trasformazione di fagioli ad alto contenuto proteico, al momento la coltivazione deve iniziare con il fagiolo comune, solo sperimentalmente con quello proteico, al fine della duplicazione, non essendo tale cultivar presente sul mercato in quantità sufficiente.

La coltivazione di fagioli sarebbe inoltre in grado di fornire diversi benefici agli agro-ecosistemi quali:

- riduzione della fertilizzazione azotata grazie alla fissazione dell'azoto
- miglioramento della fertilità del suolo e della struttura del terreno con reintegro dei livelli di sostanza organica;
- minore richiesta di fertilizzanti con conseguente riduzione del rischio di contaminazione delle



acque;

- minore rischio di contaminazione, delle granelle, da micotossine rispetto ai cereali

La composizione dei fagioli secchi è data per circa il 51% da carboidrati (amido ed oligosaccaridi) a basso indice glicemico, per circa il 23% da proteine; il 4% è dato da fibra e appena il 2% di grassi costituiti soprattutto da acidi grassi polinsaturi. I fagioli inoltre apportano buoni livelli di **vitamine A, B, C, ed E**, contengono **sali minerali e oligominerali**, come potassio, ferro, calcio, zinco e fosforo e sono ricchi di **lecitina**, un fosfolipide che favorisce l'emulsione dei grassi, evitandone l'accumulo nel sangue e riducendo di conseguenza il livello di colesterolo.

Come tutti i legumi anche i fagioli secchi, pur essendo dei vegetali, sono ottime fonti di proteine in termini quantitativi, ancorché il suo valore biologico della proteina per l'uomo sia comunque inferiore a quello delle proteine di origine animale: sono carenti gli aminoacidi solforati (metionina e cisteina) e il triptofano, buoni i livelli di lisina, tali da bilanciare una dieta comprendente cereali.

La dose di seme per ettaro è pari a circa 250.000 semi, con un costo stimato per il seme di 500 €/ha.

La resa in granella secca è di circa 2,5 ton/ha - di granella allo stato ceroso penso 6 ton/ha (ma verifici la cosa con qualche industria di surgelazione, che hanno dati più certi dei miei)

In BIO purtroppo i dati non sono certi.

Il costo del seme è più alto (circa il doppio del convenzionale), ma la dose utilizzata è più bassa per consentire le operazioni di scerbo. Dipende dall'organizzazione aziendale.

La resa, oltre che essere direttamente proporzionale all'investimento, risente anche delle condizioni di coltura in regime bio, con una realistica riduzione del 20-30% rispetto all'analogia coltura convenzionale.

I costi che abbiamo considerato per il seme ammontano a euro 1.000/ha, con una resa di circa 2 t./ha., euro 500,00 la t.

Dal fagiolo secco alla farina, ottenuta attraverso l'attività molitoria realizzata presso l'Azienda Zampanera via Vigolo, Castelnovo ne' Monti (RE), al costo di euro 335,00 la t.

La farina così ottenuta non è pronta per l'uso, occorre denaturare (in forno per 3 ore alla temperatura di 80-90°) la stessa, presso il forno Mabilli Clarice di Vetto d'Enza (RE) in modo da rompere i polipeptidi e consentire la creazione di un intreccio proteico lavorabile, come il glutine, al costo di euro 40,00 la t.

Abbiamo ipotizzato che la locazione del terreno incida per euro 205,00 a t. (affitto di 1 ha = 410,00).

Infine la produzione di pasta con un rapporto farina-acqua tiepida di 1 kg.- 400 ml.= kg. 1,2 prodotto essicato, pastificio Manotti (DAB di Castelnovo ne' Monti).

Relativamente al costo del personale, i contratti stipulati risentono della stagionalità della coltivazione e le forme di assunzione sono quelle previste dalla Legislazione vigente.



## **5) PRODOTTO, SETTORE, MARKETING**

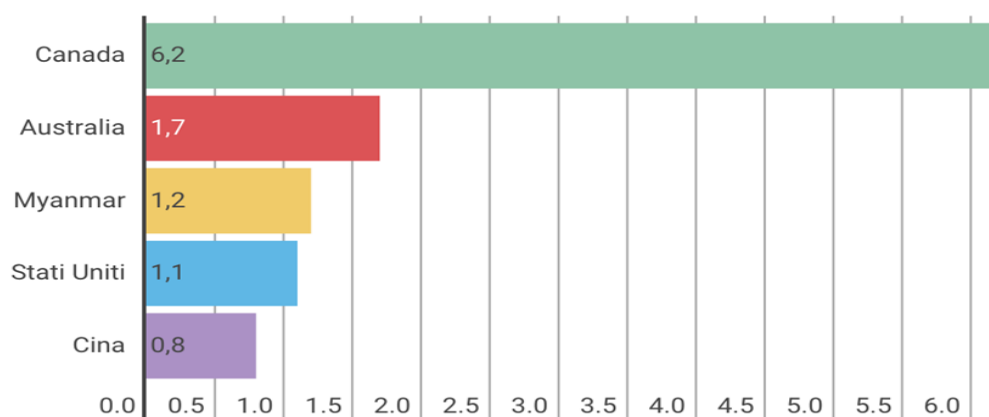
### **Caratteristiche e peculiarità dei prodotti:**

La società cooperativa “Legumi 20.20” si propone per la coltivazioni, vendita di legumi e derivati, un prodotto biologico, che consideri l'intero ecosistema agricolo, sfruttando la naturale fertilità del suolo nelle zone limitrofi ai numerosi corsi d'acqua, situati presso Bora del Musso, Cà del Grosso, Cagnola, Vezzolo e Maillo nella valle del Tassobbio, tutti nel comune di Castelnovo ne' Monti, in provincia di Reggio Emilia. L'azienda esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli organismi geneticamente modificati, che altererebbero l'alta qualità dei prodotti. I prodotti ottenuti dalla farina dei legumi, sono gluten-free, adatti per chi soffre di celiachia o per chi segue un regime dietetico privo di glutine. Il prodotto garantisce una crescita salutare per i bambini e una dieta equilibrata per gli sportivi, avendo un'alta percentuale di proteine e un elevato contenuto glucidico che conferisce un buon potere energetico. I legumi sono poveri di grassi e pertanto indicati nelle diete ipolipidiche. L'elevato contenuto in fibre li rende alimenti sazianti e contribuisce a prevenire condizioni ai limiti con la patologia quali dislipidemie lievi, diverticolosi del colon, stitichezza, sovrappeso o altre situazioni patologiche, come la malattia coronarica, l'aterosclerosi, il diabete, l'obesità e le altre malattie dismetaboliche, i tumori maligni del grosso intestino, la calcolosi della cistifellea, inoltre riducono l'alta colesterolemia. I legumi sono ricchi di ferro, alimento indispensabile per la produzione di emoglobina. La loro coltivazione arricchisce il terreno perché i residui di leguminose possono essere utilizzati come foraggio animale e aumentare la concentrazione di azoto. Sono in grado di fissare l'azoto atmosferico, quindi possono migliorare la fertilità del suolo, estendendo la produttività dei terreni agricoli ed eliminando la dipendenza dai fertilizzanti sintetici.

### **Analisi della produzione:**

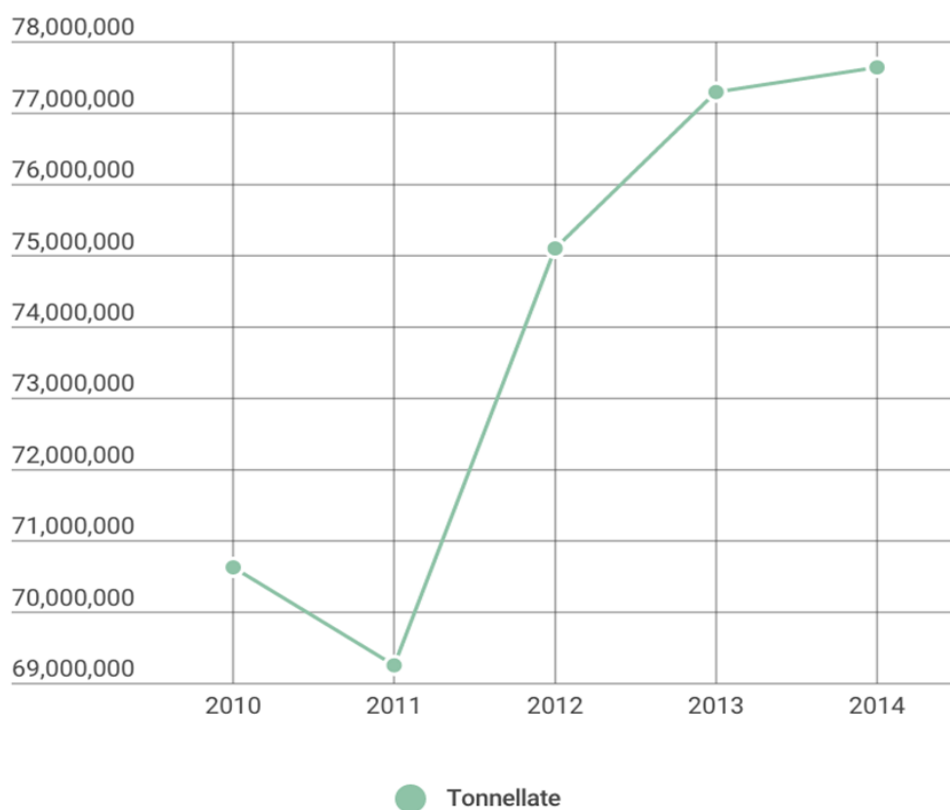
L' Organizzazione delle Nazioni Unite ha indicato il 2016 come “Anno Internazionale dei legumi” stabilendo che entro il 2020 il consumo dei legumi dovrà aumentare sino a raggiungere il 20%. Il primo grafico mostra la quantità di legumi esportati nel mondo con il Canada che detiene questo primato.

## I primi 5 paesi esportatori



I valori sono espressi in milioni di tonnellate. Fonte: Fao

## Come è cambiata la produzione mondiale



Fonte: Fao

## ITALIA / LEGUMI FRESCHI CHI SALE E CHI SCENDE

andamento dei consumi domestici in quantità confronto 2000, 2006 e 2013



Fonte: elaborazioni CSO su dati GfK

Il grafico 2 e 3 evidenziano rispettivamente la produzione di legumi dal 2010 al 2014 e il consumo di legumi in Italia analizzando tre diversi anni. Come si può notare dai grafici, nonostante ci sia stato dal 2011 al 2012 un notevole incremento della produzione, il consumo di legumi è in diminuzione sia nei paesi sviluppati sia in quelli in via di sviluppo. Solo in Medio Oriente e nel Nord Africa il consumo pro capite annuo è aumentato passando da 6.2kg per persona a 7.1kg. Secondo i dati della FAO, un tasso di crescita annuo del 3,3% tra il 1990 e il 2012 ha fatto sì che le esportazioni totali di legumi siano più che raddoppiate, passando da 6,6 a 13,4 milioni di tonnellate. Ancora più rapidamente è cresciuto il valore delle esportazioni.

### Promozione pubblicitaria:

La pubblicità per un'azienda è lo strumento in grado di invogliare e condizionare il consumatore all'acquisto di un determinato prodotto. Il successo di un'azienda è in parte incentrato su una buona pubblicità, che metta in risalto gli aspetti caratteristici dell'azienda e dei suoi prodotti. La pubblicità commerciale si divide in diretta e indiretta. La pubblicità diretta è costituita dall'invio di lettere, opuscoli, pieghevoli e stampati, fatti pervenire direttamente al potenziale cliente. La pubblicità diretta individuale invece, raggiunge il suo pubblico persona per persona, essendo caratterizzata da una grande forza di persuasione. La pubblicità indiretta si serve del mezzo televisivo e radiofonico, del cinema e della stampa o della cosiddetta "pubblicità esterna", che consiste nelle affissioni all'aperto di manifesti, cartelloni, insegne ... Per non perdere efficacia vengono utilizzate espressioni concise e immediate, destinate ad un pubblico in movimento. La differenza fondamentale tra gli annunci stampa e la pubblicità diretta, consiste nel fatto che questi ultimi sono improntati ad un tono di conversazione, di corrispondenza "privata" o, comunque commerciale.

### **Target di clientela:**

La società cooperativa “LEGUMI 20.20” rivolge la sua pubblicità ad un vasto target di clientela:

- Giovani coppie.
- Donne in carriera con poco tempo a disposizione.
- Sportivi o semplicemente persone attente alla salute.
- Persone che soffrono di patologie come ipercolesterolemia, obesità, malattia cardiovascolari spesso legate all' eccessivo consumo di carne e a chi è intollerante al glutine.
- Bambini che necessitano di un apporto completo di tutti i nutrienti.
- Anziani.
- Vegetariani/vegani.

### **Diffusione tra la popolazione scolastica:**

La comunicazione che pensiamo di attuare ha come utenti gli studenti delle scuole di ogni ordine e grado, con un'età compresa tra i 3 e i 19 anni: le attività dovranno ritagliarsi sulle caratteristiche non omogenee, peculiari di età così diverse.

Per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria pensiamo **all'orto scolastico** (di cui alcune scuole sono dotate) come luogo di apprendimento, dove i bambini con l'ausilio di esperti in erba (gli studenti dell'Agrario) imparano a prendersi cura delle piante, in questo caso dei legumi, li seminano e ne seguono lo sviluppo sino alla maturazione.

Qui si inserisce la **fattoria didattica** (presente sul territorio), che svolge una funzione simile, ma la cui attività laboratoriale può integrarsi con la trasformazione ed il consumo del prodotto.

Stesse modalità previste per gli alunni della secondaria inferiore, che possono fruire anche degli strumenti previsti per gli studenti delle superiori.

Ed è agli studenti più grandi che ci siamo ispirati per un video, con una voce narrante che si attarda su argomenti, parole chiave, utili a una riflessione sull'ambiente, l'uso delle risorse, l'importanza di ciò che mangiamo, la nostra salute e la salute del Pianeta.

### **Canali di distribuzione:**

I nostri prodotti verranno distribuiti presso numerosi punti vendita, inoltre esisterà la possibilità di vendita on line, consultando il nostro sito Internet. Grazie alla collaborazione con Cir-Food, Società Cooperativa Italiana Ristorazione, il prodotto verrà presentato presso mense scolastiche, mense aziendali, cucine e mense ospedaliere, case di riposo, mense militari e per altre collettività, centri pasto, ristoranti, self service e snack bar. Una distribuzione capillare presso le catene di supermercati, le botteghe e i negozi locali, permetterà una reperibilità del prodotto in più punti di vendita. La conoscenza delle qualità e genuinità del nostro prodotto dev'essere apprezzata sin dall' inizio, infatti grazie alla collaborazione con "Reggio Children s.r.l." di Reggio Emilia il prodotto verrà consumato a partire dalla tenera età. I negozi biologici e le farmacie sono altri potenziali punti vendita per il nostro prodotto, inoltre è possibile sperimentare una diffusione nei ristoranti della zona dell' Appennino Tosco Emiliano, per pasti a Km.0.

## **6) ORGANIZZAZIONE**

Ciascun socio si occuperà di una funzione aziendale con livelli di responsabilità e autonomia decisionali stabiliti da regolamento interno che sarà predisposto dal Consiglio di Amministrazione e sottoposto all'approvazione dell'Assemblea dei soci.

Di seguito si riporta la composizione degli Organi sociali e la divisione del lavoro all'interno dei vari settori aziendali.

Assemblea dei soci: tutti.

Consiglio di amministrazione: Scalabrini Samuele (presidente), Giansoldati Veronica, (vicepresidente), Cassinadri Filippo, Zannini Emanuele.

Revisore contabile: Herman Carlo.

Direzione logistica (si occupa di amministrare le scorte) e relativa funzione di supporto approvvigionamenti (si occupa del reperimento di tutti i beni necessari alla produzione, inclusi i beni strumentali): Capanni Marco, Donadelli Alex, Hasalliu Katerina, Sadek Rajaa.

Direzione produzione (si occupa del regolare svolgimento del processo produttivo) e relativa funzione di supporto personale (comprende tutte le attività che interessano i rapporti con i lavoratori dipendenti): Lanzi Damiano, Maioli Siria, Messori Mercado Camila, Poci Ali, Prandi Eleonora, Ruffaldi Gabriele.

Direzione marketing (si concretizza in una serie di strategie rivolte a favorire la commercializzazione dei prodotti) e relativa funzione di supporto ricerca e sviluppo (è finalizzata al miglioramento qualitativo dei prodotti e dei processi produttivi): Alessi Giorgia, Bounar Oumaima, Dallari Martina, Ferrari Jennifer, Ferri Giulia.

Direzione vendite (è strettamente collegata alla funzione di marketing e di occupa della risoluzione dei problemi connessi alla scelta dei canali di distribuzione) e relative direzioni infrastrutturali (riguardano l'intero sistema azienda e comprendono la funzione finanza, la funzione contabilità, la direzione generale e la funzione controllo): Frascari Elena, Simonazzi Sara, Spadaccini Lisa, Saporito Federica.

## 7) I NOSTRI NUMERI

### CONTO ECONOMICO PREVISIONALE

	2016		2017		2018	
Ricavi di vendita	324.000,0	94,5%	388.800,0	99,5%	414.000,0	99,8%
Variazione magazzino	9.000,0	2,6%	1.800,0	0,5%	700,0	0,2%
Altri ricavi	10.000,0	2,9%	0,0	0,0%	0,0	0,0%
<b>VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	<b>343.000,0</b>	<b>100,0%</b>	<b>390.600,0</b>	<b>100,0%</b>	<b>414.700,0</b>	<b>100,0%</b>
Materie prime e consumi	30.000,0	8,7%	36.000,0	9,2%	36.720,0	8,9%
Costi per servizi	69.000,0	20,1%	81.700,0	20,9%	83.334,0	20,1%
Godimento beni di terzi	15.750,0	4,6%	18.000,0	4,6%	18.360,0	4,4%
Costi amministrativi	3.400,0	1,0%	3.900,0	1,0%	3.978,0	1,0%
<b>VALORE AGGIUNTO</b>	<b>224.850,0</b>	<b>65,6%</b>	<b>251.000,0</b>	<b>64,3%</b>	<b>272.308,0</b>	<b>65,7%</b>
Costo del lavoro	197.340,0	57,5%	213.785,0	54,7%	230.230,0	55,5%
<b>MARGINE OPERATIVO LORDO</b>	<b>27.510,0</b>	<b>8,0%</b>	<b>37.215,0</b>	<b>9,5%</b>	<b>42.078,0</b>	<b>10,1%</b>
Ammortamenti	12.850,0	3,7%	18.750,0	4,8%	18.750,0	4,5%
Accantonamenti	548,8	0,2%	784,2	0,2%	989,7	0,2%
<b>REDDITO OPERATIVO</b>	<b>14.111,3</b>	<b>4,1%</b>	<b>17.680,8</b>	<b>4,5%</b>	<b>22.338,3</b>	<b>5,4%</b>
Oneri finanziari	-680,0	-0,2%	-953,1	-0,2%	-894,0	-0,2%
<b>RISULTATO ANTE IMPOSTE</b>	<b>13.431,3</b>	<b>3,9%</b>	<b>16.727,7</b>	<b>4,3%</b>	<b>21.444,3</b>	<b>5,2%</b>
Imposte	6.606,3	1,9%	7.788,5	2,0%	9.376,3	2,3%
<b>RISULTATO DI ESERCIZIO</b>	<b>6.824,9</b>	<b>2,0%</b>	<b>8.939,1</b>	<b>2,3%</b>	<b>12.068,0</b>	<b>2,9%</b>

### STATO PATRIMONIALE PREVISIONALE

ATTIVO	2016		2017		2018	
Immobilizzazioni materiali	44.950,0		62.000,0		50.050,0	
Immobilizzazioni immateriali	19.200,0		22.400,0		15.600,0	
Immobilizzazioni finanziarie	0,0		0,0		0,0	
<b>TOTALE ATTIVO FISSO</b>	<b>64.150,0</b>	<b>57,0%</b>	<b>84.400,0</b>	<b>56,5%</b>	<b>65.650,0</b>	<b>41,7%</b>
Magazzino	9.000,0		10.800,0		11.500,0	
Crediti verso clienti	14.040,0		16.848,0		17.940,0	
Altri crediti	14.456,0		23.987,0		26.504,1	
Disponibilità liquide	10.924,7		13.305,5		35.820,2	
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE</b>	<b>48.420,7</b>	<b>43,0%</b>	<b>64.940,5</b>	<b>43,5%</b>	<b>91.764,3</b>	<b>58,3%</b>
<b>TOTALE ATTIVITA'</b>	<b>112.570,7</b>	<b>100,0%</b>	<b>149.340,5</b>	<b>100,0%</b>	<b>157.414,3</b>	<b>100,0%</b>
<b>PASSIVO</b>						
Capitale sociale	23.000,0		23.000,0		23.000,0	
Riserve e risultato a nuovo			6.620,2		15.291,1	
Risultato di esercizio	6.824,9		8.939,1		12.068,0	
<b>PATRIMONIO NETTO</b>	<b>29.824,9</b>	<b>26,5%</b>	<b>38.559,3</b>	<b>25,8%</b>	<b>50.359,1</b>	<b>32,0%</b>
<b>FONDO TFR</b>	<b>780,0</b>	<b>0,7%</b>	<b>1.625,0</b>	<b>1,1%</b>	<b>2.535,0</b>	<b>1,6%</b>
<b>ALTRI FONDI PER RISCHI E ONERI</b>	<b>548,8</b>	<b>0,5%</b>	<b>1.333,0</b>	<b>0,9%</b>	<b>2.322,7</b>	<b>1,5%</b>
Finanziamenti a medio lungo termine	0,0		24.119,3		18.179,6	
<b>PASSIVITA' CONSOLIDATE</b>	<b>1.328,8</b>	<b>1,2%</b>	<b>27.077,3</b>	<b>18,1%</b>	<b>23.037,3</b>	<b>14,6%</b>
Prestiti da soci	68.000,0		68.000,0		68.000,0	
Debiti verso fornitori	13.417,0		15.703,8		16.017,9	
Altri debiti	0,0		0,0		0,0	
Debiti bancari a breve	0,0		0,0		0,0	
<b>TOTALE PASSIVITA' CORRENTI</b>	<b>81.417,0</b>	<b>72,3%</b>	<b>83.703,8</b>	<b>56,0%</b>	<b>84.017,9</b>	<b>53,4%</b>
<b>TOTALE PASSIVITA'</b>	<b>112.570,7</b>	<b>100,0%</b>	<b>149.340,5</b>	<b>100,0%</b>	<b>157.414,3</b>	<b>100,0%</b>

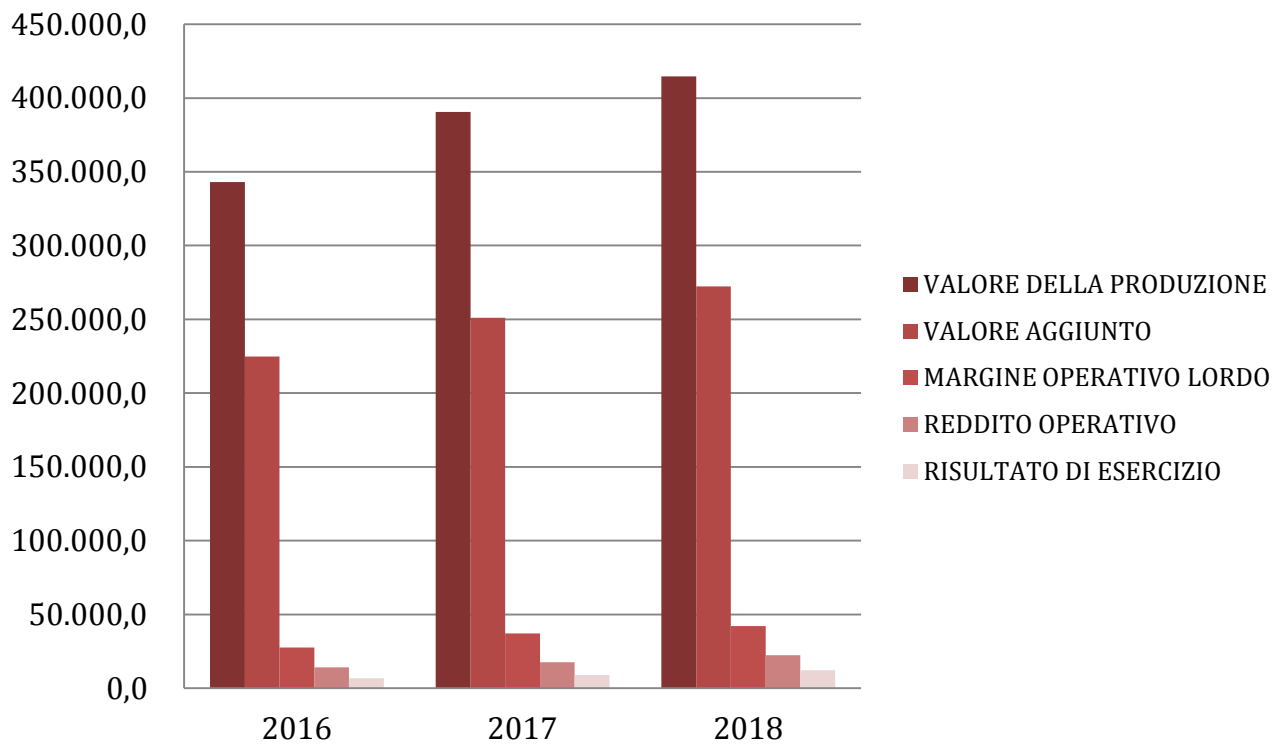
## RENDICONTO FINANZIARIO PREVISIONALE

	2016	2017	2018
Reddito operativo	14.111,3	17.680,8	22.338,3
Ammortamenti	12.850,0	18.750,0	18.750,0
Accantonamenti	548,8	784,2	989,7
TFR	780,0	845,0	910,0
<b>FLUSSO REDDITUALE GESTIONE CARATTERISTICA</b>	<b>28.290,0</b>	<b>38.060,0</b>	<b>42.988,0</b>
Variazione crediti commerciali	-14.040,0	-2.808,0	-1.092,0
Variazione credito IVA	-14.456,0	-9.531,0	-2.517,1
Variazione rimanenze	-9.000,0	-1.800,0	-700,0
Variazione fornitori	13.417,0	2.286,8	314,1
Variazione debito IVA	0,0	0,0	0,0
<b>FLUSSO MONETARIO GESTIONE TIPICA</b>	<b>4.211,0</b>	<b>26.207,8</b>	<b>38.993,0</b>
Investimenti netti Immobilizzazioni materiali	-53.000,0	-29.000,0	0,0
Investimenti Immobilizzazioni immateriali	-24.000,0	-10.000,0	0,0
Immobilizzazioni finanziarie	0,0	0,0	0,0
Variazione debiti finanziari a medio lungo termine	0,0	24.119,3	-5.939,7
Oneri finanziari su finanziamenti a medio lungo termine	-680,0	-953,1	-894,0
Aumenti capitale sociale	23.000,0	0,0	0,0
Distribuzione utile		-204,7	-268,2
Finanziamenti dei soci	68.000,0	0,0	0,0
Imposte	-6.606,3	-7.788,5	-9.376,3
Proventi finanziari a breve	0,0	0,0	0,0
Oneri finanziari a breve	0,0	0,0	0,0
<b>FLUSSO DI LIQUIDITA' TOTALE</b>	<b>10.924,7</b>	<b>2.380,8</b>	<b>22.514,8</b>
<b>LIQUIDITA' NETTA INIZIALE</b>	<b>0,0</b>	<b>10.924,7</b>	<b>13.305,5</b>
<b>LIQUIDITA' NETTA FINALE</b>	<b>10.924,7</b>	<b>13.305,5</b>	<b>35.820,2</b>

INDICATORI SINTETICI	2016	2017	2018
TASSO CRESCITA DEI RICAVI		20,00%	6,48%
MOL/VENDITE	8,49%	9,57%	10,16%
REDDITO OPERATIVO/ONERI FINANZIARI	20,8	18,6	25,0
PFN/MOL	2,1	2,1	1,2
MARGINE SECONDARIO DI STRUTTURA	-31.668	-15.805	12.604
ROI	12,5%	11,8%	14,2%
ROS	4,4%	4,4%	4,5%



## Andamento Conto economico



# Atto Costitutivo

COSTITUZIONE DI SOCIETA' COOPERATIVA

Repertorio n. 306191 / 54509

Atto Costitutivo

## COSTITUZIONE DI SOCIETA' COOPERATIVA

Repertorio n. 306191 / 54509

REPUBBLICA ITALIANA

Il giorno primo febbraio duemilasedici - 1.02.2016 a Castelnovo ne' Monti, Piazza Peretti, 3 avanti a me, dr. Andrea Fatuzzo, notaio in Castelnovo ne Monti, iscritto al Collegio Notarile di Reggio Emilia, sono comparsi i signori:

Sadek Rajaa, Bounar Oumaima, Spadaccini Lisa, Giansoldati Veronica, Dallari Martina, Alessi Giorgia, Ferri Giulia, Zannini Emanuele, Scalabrini Samuele, Saporito Federica, Capanni Marco, Poci Ali Frascari Elena, Simonazzi Sara Cassinadri Filippo, Ruffaldi Gabriele, Donadelli Alex. Prandi Eleonora, Messori Mercado Camila, Lanzi Damiano, Hasalliu Katerina, Ferrari Jennifer della cui identità personale io notaio sono certo, i quali stipulano e convengono quanto segue:

- 1) Viene costituita una società cooperativa denominata: “ **Legumi 20.20**“ **Società Cooperativa Agricola a responsabilità limitata**, il cui oggetto sociale è rappresentato
  - coltivazione del fondo, in particolare semina e raccolta di legumi, silvicoltura, allevamento di bestiame;
  - manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione dei prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo;
  - fornitura di beni e servizi utilizzando prevalentemente le attrezzature o risorse dell'azienda agricola;
  - ricezione e ospitalità come definite dalla legge, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale.

con sede in Castelnovo ne' Monti, via G. Impastato, n 3, marchio dei prodotti “**Il fagiolo magico**”

2) Il capitale sociale è 23.000 Euro ( ventitremila) sottoscritto dai soci in quota di euro 1.000 (mille) ciascuna, versati fin d'ora al Presidente del Consiglio di Amministrazione, Giansoldati Veronica che ne dà quietanza.

3) La Cooperativa viene costituita a tempo indeterminato.

4) Gli esercizi sociali si chiuderanno al 31 (trentuno) dicembre di ogni anno, il primo si chiuderà al 31(trentuno) dicembre 2016 (duemilaquindici).

5) Viene nominato un Consiglio di Amministrazione composto dai soci, signori Cassindri Filippo, Zannini Emanuele e Giansoldati Veronica, presidente del Consiglio di amministrazione viene nominata Giansoldati Veronica.

Il signor Scalabrini Samuele viene nominato Presidente della cooperativa.



# **STATUTO**

## **Titolo I**

### **Denominazione-Sede-Durata**

#### **ART.1 DENOMINAZIONE E SEDE**

E' costituita con sede nel comune di Castelnovo né Monti, provincia di Reggio Emilia, in via Peppino Impastato n° 3, la società cooperativa denominata "LEGUMI 20.20", Società cooperativa agricola a responsabilità limitata.

#### **ART.2 DURATA**

La società avrà la durata fino al 31 dicembre 2050 e potrà essere prorogata con deliberazione dell'assemblea straordinaria dei soci.

## **Titolo II**

### **Scopo-Oggetto**

#### **ART.3 SCOPO**

Lo scopo della cooperativa è quello di permettere ai soci di usufruire di condizioni di lavoro migliori sia in termini professionali che economici rispetto a quelle disponibili sul mercato del lavoro. Inoltre offre la possibilità a tutti i soci di applicare il proprio lavoro nei diversi campi del settore del risparmio energetico permettendo loro un arricchimento professionale di ampio raggio. A tal fine i soci instaurano con la cooperativa un ulteriore rapporto di lavoro, in forma subordinata.

Le prestazioni lavorative sono disciplinate da specifico regolamento approvato ai sensi dell'art. 6 Legge 3 Aprile 2001, n°142.

La cooperativa potrà svolgere la propria attività anche con soggetti terzi estranei alla compagine sociale.

In tema di rapporti mutualistici vige il rispetto della parità di trattamento dei soci cooperatori.

La cooperativa è retta e disciplinata dai principi della mutualità senza fini di lucro, proponendosi di contribuire allo sviluppo e al consolidamento del movimento cooperativo. A tale riguardo essa aderisce alla Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue e alle sue organizzazioni territoriali e settoriali.

## **ART.4 OGGETTO**

L'oggetto sociale della cooperativa, in base anche agli interessi dei soci, sarà:

- 1) coltivazione del fondo, in particolare semina e raccolta di legumi, silvicoltura, allevamento di bestiame;
- 2) manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione dei prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo;
- 3) fornitura di beni e servizi utilizzando prevalentemente le attrezzature o risorse dell'azienda agricola;
- 4) ricezione e ospitalità come definite dalla legge, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale.

In tale ambito la cooperativa potrà, a titolo esemplificativo:

- A) Ricevere dall'esterno pulmini e dispositivi presenti su pulmini.
- B) Prendere a noleggio, in locazione, in affitto, costruire, immobili, magazzini, negozi, impianti, macchinari, attrezzature.
- C) Richiedere finanziamenti disposti dalla UE, dallo Stato, dalle Pubbliche Amministrazioni.
- D) Emettere strumenti finanziari ai sensi del Titolo IV del presente Statuto.

## **Titolo III**

### **Soci Cooperatori**

## **ART.5 REQUISITI DEI SOCI**

Il numero dei soci cooperatori è illimitato, ma non può essere inferiore al minimo stabilito dalla legge.

Possono essere soci cooperatori persone fisiche qualificate nelle attività elencate nell'oggetto sociale.

Sono Soci Cooperatori coloro che:

- A) Partecipano alla gestione dell'impresa concorrendo alla formazione degli organi sociali;
- B) Contribuiscono alla formazione del Capitale Sociale e concorrono al rischio d'impresa;
- C) Mettono a disposizione le proprie capacità professionali ed il proprio lavoro.

Il socio cooperatore non potrà svolgere attività concorrenziali alla cooperativa né per proprio conto né attraverso la partecipazione in altre imprese concorrenti.

#### **ART.6 DOMANDA D'AMMISSIONE**

Chi intende essere ammesso a socio deve presentare al consiglio d'amministrazione apposita domanda.

La domanda dovrà contenere:

- 1) l'indicazione del nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, codice fiscale.
- 2) Indicazione delle capacità professionali acquisite nelle attività elencate nell'oggetto sociale e le eventuali esperienze lavorative maturate nel settore.
- 3) L'ammontare della quota che intende sottoscrivere.
- 4) L'impegno a versare l'importo della quota nei modi e nei termini indicati dal consiglio di amministrazione.

Il consiglio d'amministrazione, una volta verificata la sussistenza dei requisiti richiesti dal presente statuto, delibera entro 60 giorni sulla domanda.

La delibera dovrà essere comunicata all'interessato entro 30 giorni.

In caso di respinta, il consiglio d'amministrazione dovrà motivare, entro 60 giorni, la propria delibera all'interessato, il quale potrà chiedere che sulla domanda di ammissione si pronunci, entro 60 giorni, l'assemblea dei soci.

#### **ART.7 CARATTERISTICHE DELLE AZIONI**

Il capitale sociale verrà diviso in quote di eguale valore pari a 1.000 € cadauna.

Per la loro cessione deve essere richiesta l'approvazione del consiglio d'amministrazione.

Il consiglio d'amministrazione, entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta, comunicherà la decisione che nega o consente la cessione delle azioni.

## **ART.8 OBBLIGHI SOCI**

I soci sono obbligati al versamento delle azioni sottoscritte con le modalità e nei termini stabiliti dal consiglio d'amministrazione

I soci devono svolgere il proprio lavoro con professionalità e impegno. Non devono divulgare notizie considerate riservate, non devono svolgere né in proprio né attraverso altre imprese del settore attività concorrenti con quelle elencate nell'oggetto sociale.

I soci sono tenuti a rispettare gli articoli del presente statuto e le decisioni adottate dagli organi sociali.

## **ART.9 DIRITTI DEI SOCI**

I soci hanno diritto a:

- 1) esaminare il libro soci e il libro delle adunanze delle deliberazioni dell'assemblea;
- 2) esaminare il libro delle adunanze del consiglio di amministrazione quando almeno un decimo del numero complessivo lo richieda.

## **ART.10 RECESSO**

Il socio cooperatore può recedere quando:

- 1) Non è più in grado di partecipare al raggiungimento degli scopi sociali.
- 2) Ha perduto i requisiti per l'ammissione
- 3) Il rapporto di lavoro subordinato sia cessato per qualunque motivo

La domanda di recessione deve essere comunicata al consiglio di amministrazione e il recesso non può essere parziale.

La domanda deve essere esaminata entro 60 giorni dalla ricezione verificando che i presupposti del recesso sussistano. Qualora non siano presenti il consiglio di amministrazione deve comunicarlo al socio interessato.

Il recesso ha effetto sia per i rapporti sociali che per i rapporti mutualistici.

## **ART.11 ESCLUSIONE**

Il consiglio d'amministrazione può deliberare l'esclusione del socio quando:

- 1) Non possieda o abbia perso i requisiti per la partecipazione alla società.
- 2) Commetta gravi inadempienze rispetto agli obblighi richiesti dal presente statuto e dalle obbligazioni che derivano dal rapporto mutualistico.
- 3) Il socio svolga in proprio o per conto di altre imprese attività di concorrenza o contrarie agli interessi sociali della società.
- 4) Il socio non versi il capitale sociale sottoscritto o non paghi eventuali debiti contratti verso la società senza giustificato motivo.
- 5) Il rapporto di lavoro è stato risolto con licenziamento per giusta causa.
- 6) Venga dichiarato interdetto, inabilitato o fallito.
- 7) Il socio, senza un valido motivo, non partecipa ai lavori richiesti dalla cooperativa.
- 8) Abbia rassegnato le proprie dimissioni volontariamente
- 9) Il socio commetta gravi reati o danni che compromettano l'immagine della cooperativa.
- 10) Il socio si rifiuti senza motivo di eseguire le decisioni prese dagli organi sociali o di prestare la propria attività nelle ordinazioni accettate dalla cooperativa.

Lo scioglimento del rapporto sociale per esclusione ha effetto in seguito ad annotazione nel libro dei soci e determina contestualmente la risoluzione dei rapporti mutualistici.

## **ART.12 LIQUIDAZIONE**

I soci operatori esclusi o recessi hanno soltanto il diritto al rimborso del capitale sottoscritto e versato, eventualmente rivalutato ai sensi dell'art. 7 Legge n° 59/1992. Ai fini della liquidazione si prenderà in considerazione il bilancio dell'esercizio nel quale è avvenuto il recesso, l'esclusione o la morte del socio.

Il rimborso può essere corrisposto in più rate entro il termine massimo di due anni.



## **Titolo IV**

### **Soci Finanziatori**

#### **ART. 13 STRUMENTI FINANZIARI**

Ferme restando le disposizioni di cui al Titolo III del presente statuto, possono essere ammessi alla cooperativa soci finanziatori, di cui all'art. 2526 C.C..

Oltre a quanto espressamente stabilito dal presente Titolo, ai soci finanziatori si applicano le disposizioni dettate a proposito dei soci cooperatori, in quanto compatibili con la natura del rapporto. Non si applicano le disposizioni concernenti i requisiti di ammissione, le cause di incompatibilità e le condizioni di trasferimento.

L'emissione delle azioni destinate ai soci finanziatori deve essere disciplinata con deliberazione dell'assemblea straordinaria con la quale devono essere stabiliti l'importo complessivo dell'emissione e i diritti patrimoniali e amministrativi attribuiti ai portatori dei titoli emessi.

#### **ART. 14 SOCI SOVVENTORI**

I soci sovventori di cui all'art. 4 della Legge 31 gennaio 1992, N. 59 possono essere sia le persone fisiche che quelle giuridiche ed i soggetti diversi.

I conferimenti dei sovventori costituiscono il fondo per lo sviluppo tecnologico o per la ristrutturazione o il potenziamento aziendale che è imputato ad una specifica sezione del capitale sociale della cooperativa.

I conferimenti stessi possono avere ad oggetto denaro, beni in natura o crediti e sono rappresentati da quote trasferibili del valore di Euro 1.000,00 ciascuna.

L'emissione delle quote destinate ai soci sovventori deve essere disciplinata con deliberazione dell'assemblea straordinaria, salvo il caso di emissione esclusivamente finalizzata all'erogazione del ristorno ai soci di competenza dell'assemblea ordinaria.

Il rapporto con i soci sovventori potrà essere ulteriormente disciplinato, in conformità alla normativa vigente in materia, da apposito regolamento approvato dall'assemblea dei soci.

L'ammissione del socio sovventore è deliberata dal consiglio di amministrazione. La deliberazione dell'assemblea stabilisce i compiti che vengono attribuiti al consiglio di amministrazione ai fini dell'emissione dei titoli.

A ciascun socio sovventore persona fisica potrà essere attribuito un solo voto.

A ciascun socio sovventore, diverso dalla persona fisica, potranno essere attribuiti al massimo cinque voti, in relazione all'ammontare del conferimento effettuato.

Il numero complessivo dei voti attribuiti ai soci sovventori non deve superare, in ogni caso, il terzo dei voti spettanti ai soci presenti o rappresentati in ciascuna assemblea.

I soci sovventori persone fisiche e i rappresentanti dei soci sovventori diversi dalle persone fisiche possono essere nominati amministratori nei limiti previsti dalla legge.

Il recesso dei soci sovventori è disciplinato dall'articolo 2437 e seguenti del codice civile.

## **Titolo V**

### **Organi Sociali**

#### **ART.15 ORGANI**

Sono organi della società:

- 1) L'assemblea dei soci
- 2) Il consiglio d'amministrazione
- 3) Il collegio sindacale

#### **ART. 16 ASSEMBLEA DEI SOCI**

L'assemblea viene convocata tramite raccomandata dagli amministratori almeno dieci giorni prima della data stabilita.

La comunicazione deve contenere l'ordine del giorno, il luogo, la data e l'ora della prima e seconda convocazione.

L'assemblea si distingue in ordinaria e straordinaria; quella ordinaria delibera sui seguenti argomenti:

- 1) Approva il bilancio annuale, comprensivo della relazione degli amministratori.
- 2) Fissa il numero dei componenti del consiglio di amministrazione, nel rispetto di quanto stabilito dal presente statuto, e provvede alle relative nomine e revoche.
- 3) Determina il compenso da corrispondere agli amministratori.

4) Nomina i componenti del collegio sindacale, eleggendo tra questi il Presidente e fissandone i compensi.

5) Delibera sulla responsabilità degli amministratori e dei sindaci

L'assemblea ha luogo almeno una volta all'anno, entro 120 giorni successivi alla chiusura dell'esercizio sociale.

L'assemblea si riunisce inoltre quante volte il consiglio di amministrazione lo ritenga necessario.

L'assemblea straordinaria delibera sui seguenti argomenti:

1) modificazione dello Statuto;

2) Nomina dei liquidatori;

3) Ogni materia riservata dalla legge all'assemblea straordinaria.

#### **ART. 17 QUORUM COSTITUTIVI E DELIBERATIVI**

L'assemblea, ordinaria e straordinaria, si ritiene regolarmente costituita, in prima convocazione, quando intervengono tanti soci che rappresentino almeno la metà dei voti esprimibili.

Le deliberazioni saranno prese con la maggioranza assoluta dei voti.

In seconda convocazione, l'assemblea è regolarmente costituita qualunque sia il numero di soci intervenuti, con deliberazione a maggioranza assoluta.

#### **ART. 18 INTERVENTO E VOTO**

Nelle assemblee hanno diritto al voto coloro che risultano iscritti nel libro dei soci cooperatori o nel libro dei soci finanziatori da almeno 90 giorni.

Qualunque sia l'ammontare della quota di partecipazione, ogni socio cooperatore ha un solo voto.

Ciascun socio sovventore ha diritto a cinque voti.

I soci che, per qualsiasi motivo, non possono intervenire personalmente, possono farsi rappresentare soltanto da un altro socio appartenente alla stessa categoria di socio cooperatore o di finanziatore che abbia diritto al voto mediante delega scritta. Ciascun socio può rappresentare fino ad un massimo di altri cinque soci.

Nelle votazioni si procederà per alzata di mano salvo diversa deliberazione dell' assemblea.

#### **ART. 19 PRESIDENZA DELL'ASSEMBLEA**

L'assemblea è presieduta dal Presidente del consiglio di amministrazione e, in sua assenza, da persona designata dall'assemblea stessa con il voto della maggioranza dei presenti.

L'assemblea nomina un segretario e quando occorrono due o più scrutatori.

#### **ART. 20 CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE**

L'amministrazione della cooperativa è affidata ad un Consiglio di Amministrazione, composto da un minimo di 3 membri fino ad un massimo di 7 membri.

I soci sovventori persone fisiche e i rappresentanti dei soci sovventori diversi dalle persone fisiche possono essere nominati amministratori nel limite di un terzo del totale.

Il consiglio di amministrazione è eletto dall'Assemblea dei Soci e nomina, al proprio interno, il Presidente.

Il Consiglio di Amministrazione è convocato dal Presidente tutte le volte che lo ritiene necessario o quando ne sia fatta richiesta da almeno un terzo dei consiglieri in carica.

Gli amministratori restano in carica per tre esercizi e sono rieleggibili.

#### **ART. 21 COMPETENZE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE**

Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della cooperativa, tra i quali:

- Convocare l'Assemblea Ordinaria e Straordinaria dei Soci
- Redigere i bilanci e le relative relazioni previste dall'art. 2428 del Codice Civile
- Curare l'esecuzione delle deliberazioni dell'assemblea
- Predisporre i regolamenti previsti dal presente statuto
- Determinare gli indirizzi dell'azienda
- Stipulare atti e contratti di ogni genere
- Assumere e licenziare personale della società fissandone la retribuzione e le mansioni

- Deliberare circa l'ammissione, il recesso, l'esclusione dei soci
- Compiere tutti gli atti e le operazioni di ordinaria e straordinaria amministrazione che rientrino nell'oggetto sociale

## **ART. 22 SOSTITUZIONE DEGLI AMMINISTRATORI**

Qualora vengano a mancare uno o più consiglieri di amministrazione, il consiglio provvede a sostituirli nei modi previsti dall'articolo 2386 del codice civile.

In ogni caso, la sostituzione di un amministratore deve avvenire nell'ambito della medesima categoria di socio cooperatore o sovventore.

Se viene meno la maggioranza degli amministratori nominati dall'assemblea, quelli rimasti in carica devono convocare l'assemblea perché provveda alla sostituzione dei mancanti; gli amministratori così nominati scadono insieme con quelli in carica all'atto della loro nomina.

## **ART. 23 PRESIDENTE**

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione ha la rappresentanza legale della società e la firma di fronte ai terzi e in giudizio.

Il Presidente è autorizzato a riscuotere, da pubbliche amministrazioni o da privati, pagamenti di ogni natura e a qualsiasi titolo, rilasciando adeguata quietanza.

Il Presidente convoca il consiglio di amministrazione, ne fissa l'ordine del giorno e ne coordina i lavori.

## **ART. 24 COLLEGIO SINDACALE**

Il collegio sindacale è composto da tre membri effettivi e due supplenti. Il collegio e il suo presidente vengono inizialmente indicati nell'Atto Costitutivo e successivamente nominati dall'assemblea che può anche revocarli per giusta causa.

I Sindaci restano in carica per tre esercizi, e scadono alla data dell'assemblea convocata per l'approvazione del bilancio relativo al terzo esercizio della carica. Essi sono rieleggibili.

I membri del collegio sindacale devono essere iscritti nel registro dei Revisori Contabili.

La retribuzione annuale dei sindaci viene determinata dall'assemblea all'atto della nomina.

Esso dovrà riunirsi almeno ogni novanta giorni e delle riunioni del collegio dovrà redigersi verbale sottoscritto dagli intervenuti.

## **ART. 25 COMPITI COLLEGIO SINDACALE E REVISIONE LEGALE DEI CONTI**

Il collegio sindacale dovrà vigilare sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla società.

Al collegio sindacale, su conferimento dell'assemblea dei soci, sarà inoltre demandata la revisione legale dei conti ai sensi degli art. 2409-bis e seguenti del codice civile.

Il collegio sindacale dovrà:

- Verificare la regolare tenuta della contabilità e la corretta rilevazione nelle scritture contabili dei fatti di gestione, con cadenza almeno trimestrale;
- Verificare se il bilancio d'esercizio corrisponde alle risultanze contabili e se risulta conforme alle norme che lo disciplinano;
- Esprimere con apposita relazione un giudizio sul bilancio d'esercizio.

## **Titolo VI**

### **Patrimonio Sociale e Bilancio**

## **ART. 26 PATRIMONIO SOCIALE**

Il patrimonio della cooperativa è costituito da:

- capitale sociale dei soci cooperatori che è variabile ed è rappresentato da quote, ciascuna del valore di 1.000 €;
- capitale sociale dei soci sovventori rappresentato da quote, destinato al fondo per lo sviluppo tecnologico e per la ristrutturazione ed il potenziamento aziendale;
- riserva legale indivisibile, secondo le modalità previste dalla legge;
- riserva straordinaria indivisibile;
- da ogni altra riserva costituita dall'assemblea.

Per le obbligazioni sociali risponde soltanto la cooperativa con il suo patrimonio e conseguentemente i soci nei limiti del capitale sottoscritto.

Le riserve sono indivisibili e non possono essere ripartite, in qualsiasi forma, fra i soci, né durante la vita sociale né in caso di scioglimento.

#### **ART. 27 RISTORNI**

L'assemblea che approva il bilancio può deliberare, su proposta del consiglio di amministrazione, l'erogazione del ristorno ai soci cooperatori, nel rispetto dei limiti e delle condizioni stabilite dalla normativa vigente, dalle disposizioni del presente statuto e dal relativo apposito regolamento.

Il ristorno è ripartito tra i soci cooperatori proporzionalmente alla qualità e alla quantità degli scambi mutualistici, in conformità con i criteri stabiliti dall'apposito regolamento, i quali – in via generale – debbono considerare la qualità e quantità della prestazione lavorativa dei soci ai fini di erogare loro un trattamento economico ulteriore rispetto alle retribuzioni contrattuali.

L'assemblea può deliberare la ripartizione dei ristorni a ciascun socio:

- a) in forma liquida;
- b) mediante aumento gratuito del numero di azioni di capitale sociale sottoscritte e versate;

#### **ART. 28 ESERCIZIO SOCIALE E BILANCIO**

L'esercizio sociale inizia il 1/1 e termina il 31/12 di ogni anno.

Al termine di dell'esercizio gli amministratori dovranno redigere il bilancio d'esercizio secondo le norme vigenti e sottoporlo all'approvazione dell'assemblea, la quale delibererà anche sulla destinazione dell'utile nel rispetto del presente statuto e delle norme previste per le società cooperative.

Il bilancio deve essere accompagnato dalla relazione sulla gestione e deve essere presentato entro 120 (centoventi) giorni successivi alla chiusura dell'esercizio sociale.

#### **ART. 29 DESTINAZIONE DELL'UTILE**

L'Assemblea che approva il bilancio delibera sulla destinazione degli utili netti nel seguente modo:

- 1) una quota non inferiore al 30% alla riserva legale;
- 2) una quota pari al 3% ai fondi mutualistici per la promozione e lo sviluppo della cooperazione , ai sensi dell'articolo 11 della L.59/1992;
- 3) un'eventuale quota, quale dividendo, a remunerazione del capitale sociale effettivamente versato in misura non superiore all' interesse massimo dei buoni postali fruttiferi, aumentato di due punti e mezzo;
- 4) un'eventuale quota a remunerazione dei soci sovventori nei limiti consentiti dalla legge sulle cooperative a mutualità prevalente;
- 5) un'eventuale quota ad aumento gratuito del capitale sociale sottoscritto e versato dai soci cooperatori, ai sensi dei limiti stabiliti dall'articolo 7 della L.59/1992;
- 6) quanto residua alla riserva straordinaria indivisibile.

## **Titolo VII**

### **Disposizioni Varie**

#### **ART. 30 SCIoglimento**

La cooperativa si scioglie per :

- decorrenza del termine, salvo proroga tacita dell'assemblea
- conseguimento dell'oggetto sociale o sopravvenuta impossibilità di conseguirlo
- impossibilità funzionamento continua motivate dell'assemblea
- per deliberazione dell'assemblea
- con provvedimento dell'autorità di vigilanza ai sensi dell'art. 2525 Septiesdecies del codice civile.

In caso di scioglimento l'intero patrimonio, dedotto il capitale sociale effettivamente versato dai soci e rivalutato, sarà destinato ai fondi mutualistici.