



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 282 – 15 maggio 2013

“Io riattivo il lavoro”: Legacoop ha raccolto 1100 firme

Legacoop di Reggio Emilia ha terminato la raccolta di firme a sostegno della proposta di legge popolare finalizzata a favorire l'emersione alla legalità delle aziende confiscate e sequestrate alle mafie. La campagna promossa con lo slogan “Io riattivo il lavoro” è stata organizzata da Libera, Cgil, Arci, Acli, Sos Impresa, Avviso pubblico, Pio La Torre Onlus e Legacoop, tutte associazioni civili ed organizzazioni impegnate da anni nella costruzione della cultura della legalità e in azioni concrete e di contrasto alle varie mafie. Legacoop ha consegnato in questi giorni al coordinamento provinciale della campagna tutte le firme raccolte dalle sue strutture e cooperative. Dal 21 di gennaio, giorno di inizio della raccolta, le cooperative aderenti a Legacoop Reggio Emilia hanno raccolto direttamente complessivamente 1.100 firme delle quali 754 in provincia e 346 fuori provincia. Sono state raccolte tutte in incontri dove è stata illustrata la proposta di legge ai consigli di amministrazione o alle assemblee.

“L'ottimo risultato – spiega Roberto Meglioli, responsabile rendicontazione sociale di Legacoop – è stato ottenuto coinvolgendo nella firma 42 presidenti o dirigenti di primo piano, 10 consigli di amministrazione, 7 assemblee di bilancio, soci e lavoratori di varie cooperative e in particolare di CIR food, Coopselios Transcoop Coopservice, Coop Consumatori Nordest, Olmo, Consorzio Quarantacinque, Archeosistemi, Lattemilia, Acta e Il Ginepro. Abbiamo inteso, partecipando attivamente alla raccolta, saldare la nostra attività economica e cooperativa con quella investigativa e repressiva portata avanti dagli organi dello Stato. Funzioni – prosegue Meglioli – che hanno bisogno non solo

della nostra solidarietà ma soprattutto di una legislazione e di un sostegno adeguato nella quotidiana azione di contrasto”.

“Pensiamo che i 10 articoli della proposta di legge – aggiunge la presidente di Legacoop Simona Caselli – siano utili per consegnare al tessuto sociale locale i beni costruiti o acquisiti con la violenza, la sopraffazione, l'inganno, la frode, la prepotenza, l'usura, il riciclaggio e riequilibrando un tessuto economico soffocato dall'illegalità. Si propongono, con questa nuova legge, azioni utili a non interrompere l'attività aziendale del bene sequestrato, in modo da non depauperarne il valore economico e sociale e dimostrare nei fatti che nella legalità e nel rispetto delle regole si può lavorare con dignità. Ringraziamo le cooperative, i soci, i lavoratori e cittadini che hanno sostenuto con la loro firma questa proposta. Ora è il nuovo Parlamento – conclude Simona Caselli – che dovrà prenderla in esame e votarla. Sarà nostra cura non abbandonarla e sostenerla con una azione di supporto continuo fino all'approvazione”.



Un momento di una Assemblea di Coopselios

Aci: il discorso programmatico del Governo è apprezzabile

Roma, 29 aprile 2013 - Un discorso programmatico apprezzabile, in quanto dichiara in modo esplicito un impegno ed un'assunzione di responsabilità condivisa per affrontare i problemi eccezionali del Paese sul piano economico, sociale e politico. È la prima valutazione dell'Alleanza delle Cooperative Italiane sulle comunicazioni alla Camera del Presidente del Consiglio Enrico Letta.

“Di particolare rilievo – si legge in una nota dell'Alleanza – l'annuncio di provvedimenti per rilanciare l'economia e l'occupazione, con interventi sul piano fiscale e finanziario che puntino a ridare ossigeno al sistema produttivo ed alle famiglie, incentivando la creazione di nuovi posti di lavoro e mitigando l'impatto recessivo della pur necessaria azione di stabilizzazione dei conti pubblici. Così come va apprezzato – prosegue la nota – l'intento di ripristinare la fiducia dei cittadini nella politica, prevedendo interventi di riforma del finanziamento ai partiti e della legge elettorale”.

“L'auspicio – si legge ancora nella nota – è che le forze politiche, nello spirito di coesione necessario ad affrontare la drammatica crisi che investe il Paese, assicurino un idoneo supporto all'azione del Governo attraverso un efficace lavoro del Parlamento, a cominciare da una rapida conversione in legge del decreto sui pagamenti dei debiti delle pubbliche amministrazioni alle imprese”.

“L'Italia di nessuno”: Boorea presenta l'ultimo numero di Limes

Giovedì 16 maggio 2013 alle ore 18.00 a Reggio Emilia, presso la Sala Valdo Magnani di Legacoop, in Via Meuccio Ruini 74/d, Boorea presenta il nuovo numero di Limes "L'Italia di nessuno. Perché il paese senza sistema oggi conta più della Germania e deciderà il futuro dell'euro".

L'ultimo numero di Limes è dedicato all'Italia, la *superimpotenza*, come viene definita nell'editoriale, che pur con le sue debolezze assume un ruolo decisivo per il futuro di un'Eurozona che non funziona. Può essere evitata una reazione a catena che tutti vorrebbero evitare, vale a dire il collasso dell'euro e quindi anche quello politico dell'impalcatura europea e quello economico dei Paesi del Sud Europa? La rivista diretta da Lucio Caracciolo tenta in questo nuovo numero di rispondere esaminando in sequenza i caratteri genetici dell'Eurozona e della *superimpotenza* Italia, con le rispettive derive in corso, nel contesto del relativo disimpegno americano dal Vecchio Continente. Numerosi e qualificati gli interventi pubblicati da Limes: da quello del premier italiano Enrico Letta, ad articoli di Giorgio Arfaras, Marcello De Cecco, Fabio Mini, Ilvo Diamanti, Pietro Modiano, Giulio Sapelli. Intervengono alla presentazione Lucio Caracciolo, direttore di Limes, direttore della Lettera Economia del Centro Einaudi di Torino e Francesco Daveri, dell'Università Bocconi di Milano. Coordina Ildo Cigarini, presidente di Boorea.

Per chi intende partecipare è gradito un cenno di conferma telefonando allo 0522-530909 o inviando una mail a boorea@boorea.it

Cooperative sociali: si è concluso il corso di marketing organizzato dal Consorzio Quarantacinque e da Qua.Dir

Si è concluso l'8 maggio il Corso di marketing per cooperative sociali promosso dal Consorzio Quarantacinque e organizzato da Qua.Dir, la società di alta formazione di Legacoop. Al corso, iniziato nell'ottobre scorso e finanziato da Foncoop, hanno partecipato 13 allievi di nove cooperative, tutti operatori e dirigenti di cooperative sociali. Il corso è stato coordinato da Laura Credidio, esperta di marketing. Quarantacinque associa buona parte delle cooperative sociali di Legacoop Reggio Emilia.

“Le cooperative sociali – spiega Laura Credidio – si trovano oggi ad affrontare profondi cambiamenti di mercato: cresce la domanda di assistenza da parte di cittadini e famiglie, si contrae il welfare pubblico, la popolazione invecchia ed emergono nuovi bisogni sociali. Quarantacinque e Qua.Dir. hanno accettato la sfida, progettando un percorso di formazione e marketing rivolto alle cooperative sociali, oggi chiamate a ridefinire il proprio modello di business e a rivedere le modalità di rapporto col mercato e l'offerta di servizi. Si apre l'opportunità di introdurre nell'impresa cooperativa sociale nuove competenze manageriali coerenti con le mutate prospettive strategiche, ma anche nuove forme di gestione interna”.

La giornata conclusiva del corso, con la consegna degli attestati di partecipazione, si è svolta presso l'Opposto di Palazzo Magnani, ristorante gestito dalla cooperativa sociale Camelot, socia del Consorzio. L'iniziativa conclusiva è stata organizzata da Officina Eventi, un pool di cooperative sociali aderenti a Quarantacinque. Sono intervenuti il presidente del Consorzio Piero Giannattasio e il direttore Fabrizio Montanari, e per Legacoop la presidente Simona Caselli e il responsabile delle cooperative sociali Carlo Possa.

“Con il corso di marketing appena concluso – sottolineano Giannattasio e Montanari – il Consorzio Quarantacinque ha inteso fornire ai dirigenti

delle cooperative interessate tutte le informazioni e gli strumenti conoscitivi per meglio posizionarsi sul mercato, valorizzando ciò che già fanno, per intercettare i bisogni emergenti e dare loro una risposta in termini di servizi innovativi”.

Diversi sono stati gli argomenti affrontati nel corso, e di alto livello i docenti. Del ruolo della cooperazione sociale nei sistemi di welfare, dell'imprenditorialità sociale, dei modelli di “business sociale” e dell'innovazione nei servizi alla persona ha parlato Francesco Daveri, dell'Università Bocconi di Milano. Di marketing nei servizi ha parlato Laura Credidio, mentre Elisa Codeluppi, avvocato, ha affrontato il tema degli appalti e dei bandi, e di gestione e sviluppo della relazione col cliente pubblico. La comunicazione esterna ed i social media sono stati affrontati da Elena Codeluppi, social media manager. Altre lezioni sono state affidate a Beatrice Lentati, esperta internazionale di fund raising, e a Giuliano Nicolini, esperto di organizzazione aziendale.



Hanno partecipato al corso Adele e Patrizia Vezzani (Augeo), Monica Messori (Lo Stradello), Maria Calvari e Igor Ghisio (Zora), Luciene Ferreira (Research), Luciana Artoni e Massimo Mantovani (Il Poliedro), Gessica Barani (Consorzio Quarantacinque), Mauro Lana e Mauro Bonini (La Pineta), Mirco Vezzani (L'Olmo), Daniele Brolli (L'Orto Botanico, cooperativa sociale di Piacenza).

“Formazione manageriale come elemento strategico di innovazione”: conclusa la settima edizione del Mic

Si è svolta il 10 maggio alla Cantina Albinea Canali la giornata conclusiva del Mic, la Scuola di alta formazione organizzata da Qua.Dir e promossa da Legacoop Reggio Emilia, Legacoop Modena e Legacoop Parma, giunta quest'anno alla settima edizione. “Dopo sette edizioni – ha spiegato Raffaella Curioni, presidente di Qua.Dir – il Mic si presenta con numeri di tutto rilievo: più di 140 manager cooperativi formati, con età media intorno ai 40 anni e più di 50 cooperative coinvolte. In sette anni di lavoro, il Mic si è andato sempre più sviluppando nella programmazione, negli strumenti formativi e di intervento in altri territori: dal 2009, infatti sono partiti il Mic Lombardia ed il Mic Liguria, è partito il Mic Sociale (realizzato a Reggio Emilia in colla-borazione con il Consorzio Quarantacinque) ed a ottobre 2012 ha preso il via la seconda edizione del Mic Romagna in collaborazione con Legacoop Rimini, Ravenna e Ferrara”.

La giornata, dedicata alla formazione manageriale come elemento strategico di innovazione, è stata particolarmente intensa: sono intervenuti i presidenti di Legacoop Reggio Emilia Simona Caselli, di Legacoop Modena Lauro Lugli e di Legacoop Parma Andrea Volta. Il direttore di Legacoop Nazionale Giancarlo Ferrari ha poi parlato del nuovo patto associativo di Legacoop e dei nuovi strumenti organizzativi e di comunicazione.

Gli allievi del Mic hanno infine presentato tre progetti realizzati nel corso del Mic, con il coordinamento di Giorgio Invernizzi, docente dell'Università Bocconi di Milano. Il primo progetto, “Corporation for word (CFW)”, prevede la raccolta di prestito sociale in forma consorziata tra più cooperative e l'erogazione di servizi, anche in rete, alle imprese e alle famiglie. Il secondo, “Filos”, vuole creare utilizzando gli strumenti della rete, un collegamento tra il mondo dei consumatori e quello della Grande Distribuzione Organizzata. Il terzo, “CooCampus”, ha studiato la realizzazione di una scuola di formazione manageriale per la cooperazione dell'Emilia-Romagna.

Prima della consegna dei diplomi è intervenuto il presidente regionale di Legacoop Paolo Cattabiani,

che ha sottolineato la grande importanza che la cooperazione assegna alla formazione. “Dopo le due generazioni di cooperatori che hanno portato al grande sviluppo della cooperazione dal dopoguerra ad oggi – ha detto Cattabiani – oggi c'è bisogno della terza generazione di cooperatori, preparati e consapevoli delle potenzialità della forma d'impresa cooperativa”.

I partecipanti alla settima edizione del Mic sono stati 24, per 18 tra cooperative e strutture territoriali: cooperativa sociale Coop Averla (Michele Orioli), Cmb (Alessio Baldoni, Alessandro Zuccoli), Ccpl Group (Giovanni Casubolo), Ccpl Coopbox (Valentina Manzelli, Fabio Fiordelisi), Cpl Concordia (Massimo Greco e Samuele Penzo), Unieco (Ambra Capriotti, Stefano Manzini) Unipeg (Luca Alboni), Bilanciai (Stefano Bonati), Bonlatte (Fiorenzo Accorsi), Bruno Buozzi (Pasquale Salvemini), Riunite&Civ (Massimo Campadelli, Gabriele Gianferrari), Cir food (Daniela Fabbi, Ilenia Gualdi), Cfp (Alan Santi), Finpro (Loredana Lettera), GE.SI.N (Cristina Domenichini), Il Colle (Giovanni Puelli), Sacoa (Paola Guglielmi), Legacoop Parma (Federica Bordone).



I partecipanti al Mic con i dirigenti della cooperazione

Le lezioni del Mic sono state tenute da docenti di alto livello, provenienti da diverse Università italiane (Ferrara, Bologna, Parma, Bocconi e Politecnico di Milano) che hanno trattato tematiche come la corporate governance, controllo di gestione, innovazione, strategia, gestione e cultura d'impresa, public speaking, comunicazione, evoluzione degli scenari politici, economici e sociali

Grande partecipazione al convegno regionale sull'accREDITAMENTO. La posizione della cooperazione

“Per il 2013 terremo duro, ma se i parametri sui quali si basano i contributi degli enti pubblici, in primis la Regione, non verranno riconsiderati, nel 2014 i nostri servizi rischiano seriamente di chiudere»: a lanciare l'allarme, oggi nel corso di un affollato convegno tenutosi a Bologna, sono le 200 realtà, con un fatturato che si aggira sui 490 milioni di euro, che gestiscono i servizi per disabili e non autosufficienti in Emilia Romagna che hanno dato vita al coordinamento “Intergruppo accreditamento”. Ventimila persone seguite quotidianamente, anche 24 ore su 24 e 7 giorni su 7, da un piccolo esercito di 15.000 operatori.

«Le tariffe sono ferme al 2009, quando l'accREDITAMENTO prese il posto dei pessimi bandi al massimo ribasso – denunciano Alberto Alberani, Legacoopsociali, e Gianluca Mingozzi, Confcooperative –. Nel frattempo i costi delle utenze e dei servizi sono tutti aumentati e noi abbiamo anche rinnovato il contratto di lavoro. Insomma, non c'è corrispondenza tra entrate e uscite e, non essendo enti pubblici, nessuno ripianerà i bilanci. In queste condizioni, i servizi chiudono”. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) “Non solo – ha ricordato per l’Anffas Renato Ce-sario, – noi operiamo con persone che, purtroppo, peggiorano costantemente, a volte repentinamente, e hanno bisogni più importanti da soddisfare, mentre la tariffa riconosciuta dalla Regione è riferita a un utente medio e stabile”. Analoghe le considerazioni di Irene Bruno (Anaste): “Il rischio – avverte – è che il prossimo anno qualche struttura debba chiudere e le famiglie, anziché disporre di un’assistenza 24 ore su 24 in realtà qualificate, debbano affidare i loro anziani non più autosufficienti a personale, magari volonteroso, ma inadeguato”.

Questi alcuni degli elementi usciti dal convegno che si è svolto il 13 maggio a Bologna dal titolo “L’accreditamento dei servizi socio-sanitari in Emilia-Romagna. Quattro anni dopo”, organizzato dalla cooperazione sociale (Confcooperative, Legacoop, Agci) e da Aias, Anffas, Anaste e Uneba. Al convegno hanno partecipato oltre 320 persone, in rappresentanza di cooperative sociali, associazioni ed enti pubblici. Era presente al convegno una significativa rappresentanza della cooperazione sociale reggiana, sia di Legacoop che Confcooperative. Una delle relazioni è stata svolta da Katia Cuoghi, della cooperativa sociale Coopselios.

Sono intervenuti al convegno di Bologna gli assessori regionali Teresa Marzocchi, (Politiche sociali), e Carlo Lusenti, (Politiche per la salute), e

Luca Rizzo Nervo, assessore alla Sanità del Comune di Bologna.



L’intervento di Katia Cuoghi di Coopselios

“Abbiamo chiesto alla Regione la costituzione di una sede di confronto che veda rappresentati i soggetti gestori, i sindacati e le istituzioni – sottolinea Alberani – e l’assessore alla sanità Carlo Lusenti, intervenuto a conclusione dei lavori, si è detto pronto a promuoverlo. Andremo a quegli incontri forti delle nostre proposte e fiduciosi del fatto che possano venire accolte”.

“Con l’accreditamento la Regione ha fatto un importantissimo passo avanti, rinunciando a mettere all’asta e al miglior offerente persone disabili e non autosufficienti – conclude Mingozi – Ora, a quattro anni di distanza, una verifica che porti a aggiornare costi e modalità di relazione è più che doverosa”.

“Le Comunità per lo sviluppo delle Aree interne”: il 9 giugno un convegno per i 10 anni dei Briganti di Cerreto

La Camera di Commercio di Reggio Emilia organizza il 9 giugno a Cerreto Alpi il convegno “Le Comunità per lo sviluppo delle Aree interne. La Cooperativa è una comunità: la cooperazione come presidio del territorio montano. I Briganti di Cerreto: 10 anni di cooperativa di comunità”. L’iniziativa sarà condotta da Patrizio Roversi, e inizierà alle 10:00 con i saluti di Enrico Bini, presidente della Camera di Commercio, Paolo Bargiacchi, sindaco del Comune di Collagna, e Luca Farina, presidente della cooperativa I Briganti di Cerreto. Seguiranno gli interventi di Renato Farina, cooperativa I Briganti di Cerreto (I Briganti di Cerreto si raccontano e guardano avanti) Davide Marino, Università degli studi del Molise – CURSA, (La tutela dell’ambiente nelle aree montane, opportunità per la crescita del paese), Giuliano Poletti, presidente dell’Alleanza delle Cooperative Italiane (La cooperativa è una comunità), Flavia Coccia, coordinatore Struttura di missione per il rilancio dell’immagine dell’Italia, Presidenza del Consiglio dei Ministri (Il turismo di comunità per lo sviluppo locale). Concluderà la prima parte dell’iniziativa Maurizio Melucci, assessore al Turismo della Regione Emilia Romagna,

Seguirà la presentazione del “Protocollo per le comunità in rete”, con Fausto Giovanelli, presidente del Parco Nazionale dell’Appennino toscano emiliano, e Pier Luigi Saccardi, vicepresidente della Provincia di Reggio Emilia; coordina Maurizio Davolio, presidente di Aitr e responsabile nazionale di Legacoop Turismo. Seguiranno interventi di amministratori e operatori locali, di un rappresentante della Famiglia Cooperativa del Trentino e di rappresentanti della Val di Rabbi e della Val di Fiemme.

Dal mattino, nelle aie del borgo di Cerreto Alpi sono previsti stand gastronomici e di artigianato locale, musica itinerante con i “Cantastorie della Garfagnana”. Durante tutta la giornata sarà possibile effettuare passeggiate per le vie del borgo, a bordo di carrozze trainate da una pariglia di cavalli al ritmo lento dei viaggi di una volta. Nel pomeriggio è in programma una commedia dialettale. Per informazioni: I Briganti di Cerreto 0522 897659, info@ibrigantidicerreto.com, www.ibrigantidicerreto.com .

In estate i campi gioco di Solidarietà 90

Anche quest’anno la cooperativa sociale Solidarietà 90 organizza numerosi campi gioco in diversi comuni della provincia. Solidarietà 90 ha vent’anni di esperienza, con uno staff composto da educatori professionisti. In ogni campo vi è poi la supervisione di una pedagoga. (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) La cooperativa propone da giugno a settembre campi estivi a tempo pieno o part time nella fascia di età dai 6 ai 12 anni: ogni giorno verrà proposta una programmazione diversa, che comprende uscite, laboratori di manipolazione e ludico-didattici, con educatori ed esperti di danza, sport, arte, inglese; sono previste attività di sostegno ai compiti.

A Reggio Emilia saranno in attività il Campo Parco del Gelso, presso il Servizio educativo interdisciplinare (SEI) Gorillante di via Massenet, il Campo San Prospero presso la Parrocchia di San Prospero Strinati, il Campo Kaleidos in via Allende, il Campo della Mirandola in via Fratelli Cervi, il Campo "Un villaggio che gioca", in collaborazione con l'Uisp, presso la Scuola Elsa Morante in via don Sturzo, il Campo di Villa Cugnet in via Adua, in collaborazione con i progetti e l'atelier del Centro Internazionale Malaguzzi. In provincia verranno organizzati campi ad Albinea, Cadelbosco Sopra, Rio Saliceto, Novellara, Correggio, Campegine, Sant'Ilario d'Enza. Per informazioni: telefono 0522 293718, www.solidarieta90.it.

Il 4 maggio inaugurati i nuovi impianti della Latteria Centro Ghiardo

La Latteria Centro Ghiardo è oggi una delle realtà più significative della provincia nel settore lattiero-caseario, e un punto di riferimento importante nel mercato del Parmigiano Reggiano. Nei primi anni del 2000 ha incorporato le Latterie sociali Grassano di S.Polo, Orologio di Montecavolo e Nuova Montalto di Vezzano sul Crostolo.

Sabato 4 maggio sono stati inaugurati con una grande festa i nuovi impianti della Latteria, che negli ultimi anni ha investito oltre 3 milioni di euro per il potenziamento produttivo, passando da 5.000 a 17.000 tonnellate di latte trasformato. Con gli ultimi investimenti oggi la cooperativa trasforma il latte in 100 forme al giorno. In particolare i reparti che sono stati ristrutturati ed ampliati sono la sala latte con il miscelatore del latte e la cucina con l'ampliamento e l'installazione del sollevatore per il sollevamento e la movimentazione delle forme dalle caldaie, impianto questo all'avanguardia e unico nella nostra provincia. Sono inoltre stati adeguati il salatoio e altri reparti di lavorazione.

La festa per l'inaugurazione ha visto una grande partecipazione: i numerosissimi presenti hanno potuto assistere al tradizionale taglio della forma, eseguito dal maestro tagliatore Giuseppe Mariani. Hanno fatto gli onori di casa il presidente della cooperativa Vittorio Bertolini e l'assessore al Parmigiano Reggiano del Comune di Bibbiano Umberto Beltrami. La cerimonia è stata aperta con la benedizione del parroco di Bibbiano don Romano Vescovi.

"Abbiamo voluto non solo inaugurare gli impianti – ha spiegato il presidente Bertolini – ma anche organizzare un momento di festa come segno di gratitudine verso i soci della cooperativa, gli amministratori vecchi e nuovi, i casari, i collaboratori, i tecnici. La Latteria Centro Ghiardo – prosegue Bertolini – è una cooperativa cresciuta grazie all'impegno e al lavoro di tanti uomini e donne: in particolare di Giuseppe Cagni, che è stato presidente per 30 anni e l'uomo che ha aggregato i soci delle diverse cooperative unificate; il precedente casaro Giuliano Valcavi, della cui competenza la Latteria ancora si avvale; l'attuale casaro Stefano Domenichini con la moglie Luisa, il figlio Gabriele e tutti i suoi collaboratori; e infine l'ingegnere Tonino Rivieri che ha progettato e seguito lo sviluppo della cooperativa in tutte le fasi di cre-

scita. Nel nostro lavoro – ha proseguito il presidente della Latteria – ci vogliono persone capaci, *bòun* come si dice in dialetto, perché con anche tutte le tecnologie del mondo alla fine il valore aggiunto del nostro prodotto è la competenza e specialmente la passione delle persone, e la voglia di cooperare insieme".

Sono intervenuti all'inaugurazione la senatrice Leana Pignedoli, i sindaci di Bibbiano Sandro Venturelli, di Quattro Castella Andrea Tagliavini e di Vezzano Mauro Bigi, l'assessore provinciale all'Agricoltura Roberta Rivi, il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano Giuseppe Alai e il presidente della Sezione reggiana del Consorzio Graziano Salsi. Presenti anche il consigliere regionale Fabio Filippi e i rappresentanti delle associazioni di categoria Ivan Bertolini (Cia), Marino Zani (Coldiretti), Alberto Lasagni (Confcooperative), Carlo Possa (Legacoop).

Il latte prodotto dai soci della cooperativa Latteria Centro Ghiardo proviene dai comuni di Bibbiano, Reggio Emilia, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, S.Polo, Albinea. La cooperativa sviluppa l'attività commerciale con la società Parmareggio e la cooperativa LattEmilia. La Latteria ha beneficiato dei finanziamenti della Legge Regionale 39/99, delle misure del Piano Sviluppo Rurale della Regione Emilia Romagna 2000-2006, dei Progetti di filiera 2009 e ha chiesto i contributi per gli ultimi interventi in parte realizzati nei Progetti di filiera previsti dal PSR 2007/2013 annualità 2012. Anche le aziende agricole socie hanno investito beneficiando dei programmi regionali e comunitari già citati e sono cresciute negli anni grazie soprattutto agli ottimi risultati ottenuti nella produzione del Parmigiano Reggiano.



Il bilancio 2012 di Unipeg: fatturato in aumento, tenuta patrimoniale e miglioramento della posizione finanziaria

Si è svolta l'11 maggio a Soave (VR) l'Assemblea di Bilancio della cooperativa Unipeg. I risultati erano stati anticipati il 9 giugno alla stampa dal presidente Fabrizio Guidetti e dal vicepresidente Ivano Lugli. La cooperativa ha chiuso il 2012 con 254.227 capi macellati, 110.710 tons di prodotto venduto (+0,66%), per un fatturato totale di 408,197 milioni di euro (+3% sul 2011); il risultato operativo (EBIT) è positivo per 455 mila euro.

“Il risultato della gestione 2012 – ha spiegato Fabrizio Guidetti – riflette un contesto in cui alla forte richiesta di carne a livello mondiale, che ha permesso agli allevatori italiani ed europei di consolidare un sostanziale equilibrio economico, ha fatto da contraltare un andamento dei consumi di carne bovina in Italia insoddisfacente, con una flessione di oltre il 5% rispetto al 2011: questa situazione ha creato una forte tensione sui prezzi di vendita, e il settore della macellazione in Italia si è trovato schiacciato tra un mercato delle carni alla produzione in rialzo (+8% rispetto al 2011) e un mercato in vendita ai clienti della distribuzione in grado di recepire solo parzialmente gli aumenti (+5% sul 2011), non potendo scaricare sul consumatore finale che una minima parte dell'aumento del costo della materia prima (mediamente il prezzo delle carni in vendita al consumatore finale ha registrato un aumento del 3%).

La conseguenza è stata una riduzione della marginalità sulla carne, solo parzialmente mitigata dalle buone performance del 5/4. In questo contesto il giudizio sul nostro bilancio è positivo, e lo sintetizzerei così: bene l'attività di allevamento dei nostri soci che, anche se hanno affrontato situazioni molto diversificate a seconda della categoria di prodotto, nel complesso hanno visto garantito un reddito significativo grazie al consolidamento generale e, in alcuni casi, anche all'aumento del prezzo della carne alla produzione; per quanto riguarda la cooperativa, nonostante la sofferenza dal punto di vista reddituale, buona la tenuta sia sotto il profilo dell'attività – grazie alla diversificazione – sia sotto il profilo patrimoniale, anche per merito delle operazioni di capitalizzazione da parte dei soci ordinari e dei soci sovventori.

Preoccupa, piuttosto – ha proseguito Guidetti – la perdita di vendite e di margini dei nostri clienti, che non possono riequilibrare questa situazione attraverso la sola riduzione dei listini in quanto il prezzo della materia prima è destinato a rimanere sostenuto o addirittura ad aumentare; dobbiamo pertanto studiare nuove politiche di collaborazione ed efficientamento industriale e logistico per poter bilanciare l'aumento di questo costo. Soprattutto, ed è quanto sta facendo Unipeg da alcuni anni, occorre prendere atto che siamo di fronte ad un “nuovo consumatore”, che riduce la spesa di carni, vuole prodotti più pratici e innovativi, non ri-

nunciando alla sicurezza alimentare e alla garanzia delle filiere. La filiera delle carni bovine deve riflettere su questi elementi e individuare il proprio posizionamento futuro, adottando scelte strategiche orientate a questo nuovo trend. Noi da alcuni anni stiamo lavorando con convinzione verso quelli che risultano essere importanti spazi di miglioramento e di crescita: rientra in questo approccio l'acquisizione a fine 2011 di Castelvanni (oggi Assofood Spa) uno step fondamentale per i nostri obiettivi di completamento delle gamme di prodotto da fornire ad una clientela che manifesta sempre di più esigenze di prodotti innovativi, pronti all'uso, con un alto livello di servizio aggiunto. Inoltre – ha concluso Guidetti – in questo contesto è molto importante prestare attenzione anche alla situazione patrimoniale e finanziaria della cooperativa: Unipeg nel corso del 2012, per effetto delle operazioni di capitalizzazione da parte dei soci e dell'applicazione dell'art. 62 su tempi di riscossione del credito dei prodotti agricoli, ha registrato una riduzione della posizione finanziaria netta di 8 milioni circa; riduzione che si ipotizza continuare anche per il 2013 per il perpetuarsi delle operazioni prima evidenziate.”



Da sin.: il direttore operativo Moris Ferretti, il presidente Fabrizio Guidetti e il vicepresidente Ivano Lugli

Si confermano quindi le direttrici del piano strategico di Unipeg adottate negli ultimi anni: mantenimento delle filiere e della zootecnia italiana; sviluppo della macellazione: vitellone, scottona, vitello carne bianca; consolidamento del fatturato; innovazione di prodotto; completamento dell'offerta commerciale in termini di gamma dei prodotti e dei servizi.

Per portare avanti questi obiettivi, Unipeg ha messo a punto un importante progetto quinquennale di rinnovamento del modello imprenditoriale, che prevede: il riposizionamento commerciale del Gruppo, con la valorizzazione del potenziale Unipeg-Assofood; l'efficienza industriale, attraverso la revisione dei processi e l'orientamento alla specializzazione e all'efficientamento dei siti produttivi e della logistica; l'integrazione organizzativa Unipeg-Assofood attraverso la razionalizzazione delle attività. (Segue in 7.a)

(Segue dalla 6.a) Rapporto Sociale. Nel 2012 i capi conferiti dai soci sono stati 183.081, pari al 72% del totale macellato. Queste percentuali salgono sensibilmente se si considera il conferimento di “animali nobili” (vitelloni 82,63% su totale macellato, scottone 75,92%, vitelli 79%), a dimostrazione che il servizio al Dettaglio Tradizionale e alla GDO è fatto con carni che provengono prevalentemente dai soci di Unipeg. Per quanto riguarda la provenienza dei conferimenti, l’Emilia-Romagna ha conferito, in numero di capi, il 15,89% circa del totale, la Lombardia il 49,31%, il Veneto il 32,35% e altre regioni – in particolare Piemonte e Trentino – il restante 2,44%. “Unipeg – ha aggiunto il vicepresidente Lugli – è un’impresa cooperativa con un’importante base sociale (848 soci di cui 683 ordinari e 165 sovventori) e un solido impianto patrimoniale. A tale proposito, il rapporto tra socio e cooperativa si è ulteriormente consolidato nel corso del 2012, in quanto è proseguito il piano di capitalizzazione da parte dei soci ordinari e sovventori che ha consolidato il livello di capitalizzazione della cooperativa a oltre 15 milioni di euro. Nel corso del 2012 il valore complessivo del conferimento è stato di 234,362 milioni di euro, contro i 220,9 milioni di euro del 2011; un aumento, dunque, di 13,4 milioni di euro che occorre valutare in modo oggettivo non solo rispetto all’anno precedente, ma direi “rispetto al passato”: per Unipeg è molto importante che una parte del valore del proprio processo produttivo sia andato ai soci, in quanto questo valore ha permesso di superare una difficile fase reddituale della zootecnia da carne nazionale. D’altra parte, è fondamentale sottolineare che il rapporto di conferimento dei soci va valutato non solo sotto il profilo dello scambio mutualistico, e quindi come fattore determinante per la realizzazione della mission aziendale, ma anche come elemento di fondamentale importanza per la gestione delle filiere produttive. Un elemento che anche per i prossimi anni sarà oggetto di piani finalizzati a consolidare e sviluppare ulteriormente l’attività di filiera, dall’allevatore del broutard, o del baliotto, al socio per ingrasso e maturazione, fino al macello. A fronte di un aumento delle tensioni che caratterizzano la distribuzione del valore della nostra filiera occorre sempre di più trovare sinergie tra Unipeg, i soci e i clienti, per poter affrontare in modo consapevole una situazione di mercato che per qualche anno si presenterà sicuramente non facile o scontata.”

Unipeg conta oggi 2 stabilimenti, quasi 300 dipendenti (occupazione in continuità rispetto agli anni precedenti) e complessivamente 600 persone occupate, e offre una gamma completa di prodotti: carni in osso, disossate, carni porzionate e confezionate, carni per la trasformazione industriale.

Coop Consumatori Nordest: un super tutto nuovo a Rubiera

Molto partecipata l’apertura il 2 maggio a Rubiera del supermercato di via Togliatti di Coop Consumatori Nordest, dopo l’importante ristrutturazione dei 1650 metri quadrati della struttura. Il legame della comunità rubierese con la sua Coop è stato ribadito ancora una volta dalla folla che si è radunata per i discorsi inaugurali e per il taglio del nastro.

“In tempi molto brevi Coop Consumatori Nordest ha messo a punto un’importante opera di riqualificazione degli ambienti, puntando sul risparmio energetico e sul massimo confort per clienti e lavoratori” ha spiegato soddisfatto Lino Messori, responsabile dei supermercati della provincia di Reggio Emilia. Da un punto di vista tecnico la struttura è stata progettata e realizzata seguendo il format innovativo che Coop ha messo a punto negli ultimi anni. “Infatti – ha continuato Messori - il supermercato prosegue sulla rotta che Coop Nordest si è data: ossia l’utilizzo di tecnologie moderne, come i freezer e i frigoriferi chiusi, oltre alla riduzione delle dispersioni termiche che migliorano notevolmente la conservazione degli alimenti. Numerosi pannelli solari, inoltre, installati sulla copertura della struttura, permetteranno di produrre acqua calda utile al fabbisogno interno”.

Una vera e propria novità è data dalla cucina interna, che ogni giorno sfornerà gustosi piatti pronti. A cambiare faccia è anche la cantina: progettata con criteri moderni, è in grado di rappresentare il giusto connubio tra gusto estetico e qualità d’assortimento, con un accento parti-

colare ai vini locali. Anche il settore dedicato ai parafarmaci e alla dermocosmesi aumenta le sue dimensioni e migliora il tipo di assortimento. L’area di vendita è stata ampliata da 300 mq così come il numero delle casse a disposizione dei clienti e il numero delle persone occupate.



“Il supermercato – ha concluso Messori – vuole abbinare all’elevata qualità dei prodotti, la giusta profondità di assortimento e quindi cercare di soddisfare soci e consumatori che negli anni hanno fatto di Rubiera il loro supermercato di riferimento. Senza dimenticare il fatto che anche i 38 membri del personale potranno lavorare in un ambiente decisamente migliore”.

Ritoccato anche l’orario del punto vendita per essere più vicino alle esigenze di soci e consumatori: orario continuato dalle 8.30 alle 20 dal lunedì al sabato e dalle 9 alle 13 la domenica. (Segue in 8.a)

(Segue dalla 7.a) L'inaugurazione ha visto il sindaco di Rubiera Lorena Baccarani sottolineare l'importanza della cooperativa per il territorio rubierese, anche in termini di occupazione e di creazione di commesse per le imprese, in particolare in questo momento di crisi economica in cui gli investimenti sono veramente pochi. Marco Pedroni, presidente di Coop Consumatori Nordest, ha ricordato le origini della cooperativa nel territorio di Rubiera, anche facendo riferimento alle belle foto in esposizione all'ingresso del supermercato che immortalano il primo punto vendita aperto a Rubiera, e le sfide che la Coop ha accettato di portare avanti nonostante il difficile periodo che stiamo attraversando. La rappresentante del distretto sociale, infine, Silvana Mattioli ha citato tutte le attività che i soci della cooperativa hanno realizzato in questi anni sul territorio.

Per chi diventa socio nel supermercato di Rubiera dal 2 maggio al 1 giugno è prevista una interessante promozione: tre buoni spesa da cinque euro spendibili fino al 31 luglio. La settimana dell'apertura poi prevede una serie di sorprese per festeggiare: venerdì 3 maggio un mazzo di rose per tutti i clienti, sabato 4 maggio una simpatica sorpresa e domenica 5 maggio una baguette omaggio. Nel week end, oltre ad animazioni e giochi per i più piccoli, Giovanni Derba Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Emilia realizzerà una degustazione di vini del territorio e sarà a disposizione dei clienti per dare consigli sugli acquisti.

Il 22 maggio al Fuori Orario la premiazioni di Bellacoopia Impresa

E' in programma il 22 maggio, dalle 9:30 alle 12:30, la Festa finale con le premiazioni di Bellacoopia Impresa. L'iniziativa, a cui parteciperanno le classi delle scuole superiori di Reggio Emilia che hanno aderito a Bellacoopia, si terrà al Fuori Orario di Taneto di Gattatico.

Dopo il saluto della presidente di Legacoop Reggio Emilia Simona Caselli, verranno presentati i progetti in gara, e seguiranno le premiazioni. Vivacizzeranno la mattinata "I Pali e Dispari" da Zelig.

"Podere in Festa": torna il 9 giugno a Scandiano la grande iniziativa delle cooperative sociali Lo Stradello e Zora

"Podere in Festa" la grande iniziativa organizzata da anni dalle cooperative sociali Lo Stradello e Zora a Scandiano, nel bel podere dove hanno sede le due cooperative, quest'anno si svolgerà il 9 giugno, dal mattino al tramonto. "Podere in Festa" vuole rappresentare l'opportunità per i visitatori di incontrare e conoscere la realtà sociale, ed essere un momento di festa per la collettività. Quest'anno la festa è aperta a tutte le cooperative sociali della provincia, che potranno cogliere l'occasione di raccontarsi e di farsi conoscere anche al di fuori delle proprie singole sedi. Le cooperative interessate a partecipare alla festa possono contattare Monica Messori (329 2337525) e Igor Ghisio (335 455440).

Agriturismo musicale con la cooperativa sociale Lunezia

La cooperativa sociale Lunezia partecipa il 19 maggio alla presentazione del primo agriturismo musicale, presso l'Agriturismo Albereto a Pomponesco (MN), nell'abito dell'iniziativa "Per Corti e Ca-scine". Ci saranno stand enogastronomici e la presentazione di macine preistoriche. Lunezia allestirà un laboratorio del riciclo. Nel pomeriggio, alle 16:00, ci sarà il "Concerto riciclato" del gruppo rock Miatralvia, costituito da operatori musicisti di Lunezia che suonano strumenti realizzati con oggetti riciclati. Il gruppo sta riscuotendo da alcuni anni un grande successo in tutta Italia. Informazioni: www.lunetia.org, lunetia@tin.it.

"La Rossa con il Rosso" alla Cantina Albinea Canali

La Cantina Albinea Canali organizza il 22 maggio alle ore 20:30 nella propria sede di Canali (via Tassoni 213, Reggio Emilia), una cena con abbinamento cibo-vino, in collaborazione con il Ristorante il Favo, che proporrà piatti della cucina tipica reggiana a base di formaggio e carne di Rossa Reggiana scelta e selezionata dalla macelleria Ferretti. Ogni piatto sarà accompagnato da vini della Cantina che l'Associazione Italiana Sommelier illustrerà commentandone gli abbinamenti. Inoltre a tutti i partecipanti verrà consegnato un buono sconto del 10% valido per l'acquisto di vini Albinea Canali e Maschio, utilizzabile nella giornata di "Cantine Aperte", domenica 26 maggio. Informazioni: 0522 569505.

Fotografie all'Opposto, la caffetteria di Camelot

All'Opposto, la caffetteria di Palazzo Magnani gestita dalla cooperativa Camelot, è allestita la mostra fotografica "A cosa pensano i nonni?" E' lo sguardo dei ragazzi sul *cambiare* nelle diverse età della vita, ovvero di come i bambini e i ragazzi immaginano i pensieri della vecchiaia attraverso foto di volti, luoghi, oggetti. La mostra è il risultato del Concorso ideato e promosso dalla Fondazione onlus Casainsieme di Bagnolo in Piano.