



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 296 – 15 gennaio 2014

“Un’impresa speciale. Il movimento cooperativo dal secondo dopoguerra ad oggi”: il 22 gennaio una conversazione con Patrizia Battilani

Mercoledì 22 gennaio 2013, alle ore 17:00, nella Sala Valdo Magnani di Legacoop, in via Meuccio Ruini 74/d, a Reggio Emilia, verrà presentato il volume “Un’impresa speciale. Il movimento cooperativo dal secondo dopoguerra ad oggi” di Patrizia Battilani e Harm G. Schröter.

L’iniziativa è organizzata da Legacoop Reggio Emilia, dalla Fondazione Ivano Barberini e da Generazioni. Interverranno la coautrice Patrizia Battilani, professoressa di Scienze Economiche nell’Università di Bologna, Simona Caselli, presidente di Legacoop Reggio Emilia, Federico Parmeggiani, di Generazioni, Massimiliano Panarari, politologo e Mauro Giordani, presidente della Fondazione Barberini.

Patrizia Battilani, è autrice con Harm G. Schröter dell’importante studio “Un’impresa speciale. Il movimento cooperativo dal secondo dopoguerra ad oggi”, edito da Il Mulino, in cui vengono esplorate le dinamiche di sviluppo e la grande varietà delle esperienze cooperative nel mondo. Un lavoro di grande attualità, che fa capire come la cooperazione sia oggi una forma di impresa complessa e nello stesso tempo dinamica, in grado di proiettarsi nel prossimo futuro.

Presentazione del Protocollo di legalità tra Ministero degli Interni e l’Alleanza delle Cooperative Italiane

Il 14 novembre 2013 è stato firmato il Protocollo di legalità tra il Ministero dell’Interno e le Associazioni costituenti l’Alleanza delle Cooperative Italiane. Il Protocollo individua un percorso di collaborazione tra Ministero dell’Interno e Associazioni cooperative finalizzato a prevenire e contrastare le infiltrazioni della criminalità nell’economia e nel mercato del lavoro, e costituisce la cornice per avviare, a livello territoriale, analoghe iniziative con le Prefetture.

Legacoop Reggio Emilia organizzerà mercoledì 29 gennaio la presentazione del Protocollo. L’iniziativa si terrà nella Sala Valdo Magnani (Legacoop) in via Meuccio Ruini 74/d a partire dalle 9:30. Aprirà i lavori Sergio Calzari (Commissione Legalità Legacoop Reggio Emilia). I contenuti del protocollo, gli impegni per il sistema cooperativo, le condizioni di adesione da parte delle cooperative associate, l’ottimizzazione delle procedure da parte del Ministero degli Interni, le linee guida per l’applicazione saranno presentate da Bruno Busacca, responsabile delle Relazioni Istituzionali di Legacoop Nazionale. Sono previsti gli interventi di Gian Carlo Muzzarelli, assessore alle Attività Produttive della Regione Emilia-Romagna, e di Lorenzo Frigerio di Libera. Interverrà all’iniziativa anche S.E. il Prefetto di Reggio Emilia, Antonella De Miro.

Il Protocollo tra Ministero dell’Interno e Aci prevede per le centrali cooperative una serie di impegni legati alla diffusione dei principi di legalità e alla raccolta di informazioni presso le cooperative aderenti, e la istituzione di uno specifico Albo delle cooperative che intenderanno aderire al Protocollo.

Il Ministero dell’Interno a sua volta, si impegna a ottimizzare le procedure di rilascio della documentazione antimafia, e a valorizzare l’adesione delle cooperative al protocollo ai fini dell’attribuzione del rating di legalità alle imprese.

Da sottolineare, ancora, il particolare valore riconosciuto all’esperienza della cooperazione nel recupero produttivo, in chiave di legalità, dei beni sequestrati e confiscati alla criminalità organizzata. Al proposito, il Protocollo prevede l’impegno del Ministero e dell’Alleanza delle Cooperative a individuare congiuntamente le modalità per agevolare la partecipazione delle cooperative alla gestione di questi beni, e a promuovere la strumentazione di sostegno, tra cui la istituzione di un Fondo di rotazione per i fabbisogni finanziari.



LEGACOOP REGGIO EMILIA

Via Meuccio Ruini, 74/D - 42124 Reggio Emilia - Tel. 0522 530011
E-mail: legacoop@legacoop.re.it - Sito internet: www.legacoop.re.it
Testata iscritta al Registro della Stampa n. 18 del 22/1/1949 del Tribunale di Reggio Emilia.
Direttore responsabile Carlo Possa

Bellacoopia entra all'Università: da un'idea imprenditoriale alla progettazione di una cooperativa

Il progetto Bellacoopia entra all'Università: Legacoop Reggio Emilia, infatti, in collaborazione con il Dipartimento di Comunicazione ed Economia della Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia ha promosso "Bellacoopia Impresa - University", concorso riservato agli studenti universitari per la redazione di progetti economici innovativi in forma cooperativa. Hanno già aderito al progetto 35 studenti universitari.

Il primo incontro di "Bellacoopia Impresa - University" si è svolto il 16 dicembre 2013 all'Università di viale Allegri a Reggio Emilia. Dopo i saluti di Matteo Pellegrini, responsabile dell'Ufficio promozione di Legacoop, e di Fabrizio Montanari, docente del Dipartimento di Comunicazione ed Economia, sono intervenuti Simona Caselli, presidente di Legacoop Reggio Emilia, che ha parlato della sfida di essere cooperatori, e Daniela Cervi, dell'Area economico-finanziaria di Legacoop, che ha illustrato gli elementi distintivi e fondanti della società cooperativa, dal diritto societario alle peculiarità fiscali e gestionali. La presidente Caselli ha approfondito il ruolo e l'importanza della cooperazione nel mondo e in Italia, le caratteristiche e i valori dell'impresa cooperativa, i principi internazionali definiti dalla

Alleanza Cooperativa Internazionale, il ruolo del socio, la funzione delle centrali cooperative.

"L'iniziativa - ha spiegato Matteo Pellegrini - si propone di trasmettere agli studenti universitari i valori di socialità, mutualità, imprenditorialità, impegno civile attraverso la conoscenza dell'esperienza cooperativa. Il progetto vuole inoltre indicare agli studenti universitari una via alternativa di fare impresa, investendo le proprie capacità personali in una struttura societaria in cui essi stessi siano i veri protagonisti ed in cui la propria vocazione imprenditoriale sia valorizzata in un contesto stimolante di crescita e maturazione continua".



Simona Caselli presenta Bellacoopia University

Boorea: Luca Bosì è il nuovo presidente

Il 10 gennaio il Consiglio di amministrazione di Boorea si è riunito e ha nominato all'unanimità nuovo presidente della cooperativa Luca Bosì. 38 anni, di Luzzara, presidente di Cmr Edile dal 2012, Bosì è stato vicepresidente di Boorea dal 2012, anno a partire dal quale ricopre anche la carica di Responsabile della Commissione Programmi. Il Cda, al quale è intervenuta la presidente di Legacoop Reggio Emilia Simona Caselli, ha altresì nominato un nuovo vicepresidente, nella persona di Andrea Grassi, vicepresidente di Coopservice, e ha confermato nel ruolo di vicepresidente vicario Moris Ferretti, dal 2013 amministratore delegato di Assofood spa, azienda del gruppo Unipeg, e vicepresidente di Boorea dal 2006. Inoltre il Cda ha cooptato al suo interno un nuovo membro nella persona di Daniela Fabbi, responsabile Comunicazione e Marketing di Cir food, che sostituisce nel Cda la presidente di Cir food Chiara Nasi, alla quale il Cda ha espresso un caloroso ringraziamento per il prezioso lavoro svolto.

Boorea, società creata a Reggio Emilia nel 1999 per promuovere la cultura cooperativa, la cooperazione internazionale e la solidarietà sul territorio, ha per socie 42 cooperative associate a Legacoop e un patrimonio di oltre 15 milioni di euro, mediante la gestione del quale viene perseguita la sua naturale mission.

Al termine del Cda Ildo Cigarini e il nuovo presidente di Boorea Luca Bosì hanno rilasciato le seguenti dichiarazioni. "Dopo 10 anni in Boorea - ha detto Ildo Cigarini - prima come vicepresidente e poi come presidente, ritengo sia giunto il tempo di un ricambio generazionale alla guida della cooperativa, in coerenza con la sua mission e i valori praticati nel corso di questi anni. Ho dunque rimesso il mio mandato al Cda convinto che vi siano in Boorea le condizioni per una mia sostituzione in grado non solo di dare continuità all'azione di Boorea, ma di produrre un ulteriore processo di innovazione anche alla luce delle difficoltà e complessità economiche e sociali che abbiamo conosciuto negli ultimi tempi. La mia non è una decisione improvvisa, ma preparata nel tempo, con la nomina di due giovani vicepresidenti di cui uno responsabile della Commissione Programmi di Boorea. E' mia convinzione che, per l'autorevolezza del nostro Cda e per la capacità e l'esperienza maturate da Luca Bosì in qualità di vicepresidente di Boorea e responsabile della Commissione Programmi, la sua nomina a presidente consentirà di coniugare sempre più strettamente la storia della cooperativa, i suoi valori fondanti e la sua strategia con l'innovazione degli strumenti e dei modi che saranno utili a continuare ad essere protagonisti nella Cooperazione e per la Cooperazione. Colgo infine l'occasione per ringraziare le cooperative socie per il loro concreto contributo, in questi anni, alle iniziative di Boorea, il Cda e il Collegio Sindacale per le loro proposte e la professionalità che li ha contraddistinti, il direttore Stefano Campani con il quale ho condiviso cinque anni di straordinarie iniziative, e tutte le forze sociali, istituzionali, del volontariato e del mondo dell'informazione con le quali abbiamo condiviso e sviluppato i nostri progetti in questi anni". (Segue in 3.a)

(Segue dalla 2.a) Il nuovo presidente di Boorea Luca Bosi ha dichiarato: "Con immensa gratitudine accolgo l'odierna nomina da parte del Cda e primo tra tutti intendo ringraziare Ildo Cigarini che in questi anni ha promosso uno sviluppo estremamente significativo di Boorea sotto il profilo gestionale e culturale, oltre che aver sostenuto una crescita interna al gruppo dirigente della cooperativa che oggi trova il suo primo risultato in queste nomine. Il mio impegno sarà nella continuità del percorso avviato, cercando di interpretare al meglio le sfide future che anche Boorea dovrà affrontare all'interno di un quadro strategico del sistema cooperativo reggiano, regionale e nazionale. Secondo l'assunto che chi ben comincia... già oggi partecipo ad una bellissima iniziativa, sostenuta da Boorea, presso la biblioteca Panizzi all'interno del ciclo di eventi sulle relazioni storiche tra Reggio Emilia e l'Africa Australe e in memoria di Giuseppe Soncini e Franco Cigarini."

L'attuale composizione del Consiglio di amministrazione di Boorea: Luca Bosi (Cmr Edile), Moris Ferretti (Assofood-Unipeg), Andrea Grassi (Coopservice), Mara Leporati (Ccpl), Edwin Ferrari (Coop Consumatori Nordest), Maurizio Brioni (Coopsette), Marzio Ferrari (Conad Centro Nord), Stefano Elisetti (Unieco), Daniela Fabbi (Cir food), Fabio Casoni (Cormo), Fausto Salami (Tecton), Guido Saccardi (Coopselios), Fabrizio Montanari (Consorzio Quarantacinque) e Roberto Mainardi (Ambra). Il collegio sindacale è composto da Mauro Menozzi, Lucio Ferretti e Paolo Di Toma.

Cantine Riunite & Civ in continua crescita

Il 16 dicembre 2013 si è svolta l'Assemblea Generale di Cantine Riunite & Civ per l'approvazione del bilancio dell'Esercizio chiuso al 31 luglio 2013. Il presidente Corrado Casoli ha voluto riunire i soci nell'Antica Fattoria Machiavelli in Sant'Andrea in Percussina (FI), di proprietà di Cantine Riunite & CIV, per concludere con quest'assemblea i festeggiamenti per il quinto centenario della pubblicazione de Il Principe che Niccolò Machiavelli scrisse durante il suo esilio all'Antica Fattoria. Ospite dell'Assemblea il presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo on. Paolo De Castro che ha portato il suo saluto e illustrato ai soci e agli invitati gli aspetti più rilevanti della recente riforma della PAC, che l'ha visto protagonista.

La cooperativa, che conta oggi più di 1.800 soci produttori di uve e sedici cantine associate in Emilia-Romagna e Veneto e altre nel resto d'Italia, chiude l'esercizio con ricavi complessivi per 225 milioni di euro, con una crescita del 12% sull'esercizio precedente, confermando così la propria leadership nel segmento del Lambrusco e del Pignoletto, nonché in quello del Prosecco e dei vini frizzanti veneti prodotti nelle proprie Cantine Maschio di Treviso.

Un importante contributo a questo risultato proviene proprio da Cantine Maschio che con un incremento del fatturato del 20% rappresenta un terzo dei ricavi complessivi dell'azienda grazie all'eccellente andamento dell'export dei vini spumanti. Il risultato di esercizio consente quindi un'ottima remunerazione per i viticoltori che nella vendemmia 2012 avevano conferito 715.000 quintali di uve, per le quali viene riconosciuto un prezzo medio di riparto superiore ai 51 € per quintale, maggiore del 16% rispetto alla vendemmia 2011. Tra i dati più rilevanti del bilancio della cooperativa si evidenzia un patrimonio netto di 141,8 milioni di euro, pari al 42,3% delle fonti, e un cash-flow di 9,5 milioni. Questi risultati sono stati raggiunti grazie al consolidamento delle vendite in Italia (fatturato +8%) e nei mercati internazionali, che rappresentano il 40% dei ricavi e crescono dell'11%. Tra i paesi esteri in maggiore evidenza la Russia, che segna un +30%, la Spagna che cresce del 19% ed anche la Francia con un miglioramento del 15%. Il prosecco Maschio raddoppia il numero di bottiglie vendute in Gran Bretagna.

La qualità dei vini di Cantine Riunite & CIV è stata riconosciuta dalle più importanti guide e opinion-leader italiani. Tra i protagonisti i Lambruschi della cantina Albinea Canali che ha ricevuto ottime recensioni sia dalla Guida dei Vini d'Italia 2014 del Gambero Rosso che le ha assegnato i due bicchieri rossi, sia dalla guida dell'Associazione Italiana Sommelier. Cantine Riunite & CIV rafforzano la propria leadership nel segmento delle bollicine emiliane grazie alla crescita delle vendite del Pignoletto sia in Italia (+16%) che all'estero.

Per concludere, il Gruppo chiuderà il 2013 con un fatturato consolidato che raggiungerà i 550 milioni di euro di ricavi - ivi compresi il fatturato della controllata Gruppo Italiano Vini Spa che si conferma azienda leader nella produzione di vini Italiani di qualità – che colloca il Gruppo tra le più importanti aziende vitivinicole del mondo.

Coopservice: un 2014 in crescita e più welfare aziendale

Un bilancio di previsione in crescita nonostante la fase negativa dell'economia e una sempre maggiore attenzione alle politiche di welfare per soci e dipendenti della cooperativa, a partire proprio dal lavoro. Sono questi gli obiettivi che si è data Coopservice per il 2014, obiettivi discussi con migliaia di soci nel corso di diverse assemblee svolte su tutto il territorio nazionale. Coopservice prevede di chiudere il 2014 con un fatturato di 406 milioni di euro, in crescita del 6,6% rispetto alle proiezioni del preconsuntivo 2013. Positiva anche la previsione del risultato d'esercizio. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) Al raggiungimento di questo risultato contribuiscono tutte le linee di produzione di Coopservice: sia quelle tradizionali, sia quelle più innovative, come la logistica sanitaria e l'energy facility management (che produrrà il 6% dei ricavi complessivi nel 2014), sulle quali la cooperativa ha investito negli anni passati e che ora cominciano a produrre risultati positivi.

“Il Paese si trova ancora in una situazione di forte difficoltà – ha commentato il presidente di Coopservice Roberto Olivi – Non vediamo ancora nessuna svolta nel breve periodo. In questo scenario non siamo stati con le mani in mano ad attendere gli eventi, per questo motivo ritengo riduttivo dire che Coopservice sta resistendo. Stiamo facendo molto di più, oggi stiamo raccogliendo i frutti di scelte fatte negli anni scorsi. Stiamo compiendo quel “cambio di passo” che assicurerà un futuro positivo a Coopservice. Questa crisi è stata anche un’opportunità – conclude Olivi – Siamo cambiati, ci siamo riposizionati sul mercato. Dalla crisi usciremo diversi da come eravamo, più forti di prima, pronti a vincere nuove sfide sul mercato senza dimenticarci della nostra natura mutualistica che in questo periodo vuol dire principalmente produrre tutti gli sforzi possibili per garantire l’occupazione. Insieme ai nostri soci abbiamo fatto grandi sacrifici ma abbiamo centrato l’obiettivo prioritario di evitare i licenziamenti nonostante i tagli imposti dalla spending review”.

Nel comparto Igiene e Sanificazione sanitaria, sono stati “salvati” 450 posti di lavoro grazie alla riduzione dell’orario di lavoro sancita da accordi sindacali territoriali e accettata da oltre 2000 tra soci e dipendenti, impiegati nelle strutture sanitarie di nove province. L’obiettivo primario della salvaguardia dei posti di lavoro è stato raggiunto senza richiedere l’intervento di ammortizzatori da parte dello Stato.

Nel corso del 2014 saranno ulteriormente consolidate e rafforzate le politiche di welfare aziendale per soci e dipendenti. Nel 2013 è stata riconosciuta a tutti i dipendenti una polizza sanitaria integrativa e, tra le altre cose, sono state organizzati centri estivi per i figli di soci e dipendenti, nei periodi in cui le scuole sono chiuse. Un’iniziativa volta a conciliare i tempi di vita e di lavoro degli addetti di Coopservice, che si integra con le politiche di genere sviluppate da una cooperativa in cui il Cda è composto a maggioranza di donne e sono donne la maggioranza dei dipendenti.

Non sono mancate iniziative di solidarietà. Il Cda della cooperativa ha recentemente deliberato lo stanziamento di 20 mila euro per l’aiuto alle popolazioni della Sardegna colpite dall’alluvione. Una cifra simile era stata stanziata, anche nel 2013, a favore delle popolazioni emiliane colpite dal sisma del maggio 2012. I soci di Coopservice hanno contribuito a rafforzare le iniziative di solidarietà versando, al fondo di solidarietà, il corrispettivo di un’ora di lavoro. Non mancheranno azioni di miglioramento e qualificazione del personale: nel 2014 sarà investito circa un milione di euro per corsi di formazione professionale per soci e dipendenti.

Raggiunto l’accordo per la cessione dell’Ipersì Meridiana a Coop Consumatori Nordest

Coop Consumatori Nordest e Realco-Sigma, associate in Centrale Italiana che rappresenta la più importante alleanza per gli acquisti del mercato nazionale, hanno trovato un accordo per la cessione dell’Ipersì Meridiana di via Kennedy a Reggio Emilia. Meridiana è stato il primo ipermercato della città e rappresenta una struttura storica per la distribuzione alimentare e lo shopping. Grazie a questo accordo, il punto vendita rimane una realtà del territorio e della comunità reggiana. Alla base della cessione da parte di Realco-Sigma c’è la scelta di focalizzare l’attenzione imprenditoriale su nuove iniziative di sviluppo nel canale dei supermercati di 1000-1500 mq. e dei discount che rappresentano la tipicità della propria rete, mentre i 3800 mq di vendita di Meridiana rappresentano una dimensione interessante per l’offerta di Coop. Coop Consumatori Nordest subentrerà nella gestione nel primo semestre del 2014, garantendo il personale già impiegato e rilanciando l’offerta per i consumatori. Il punto vendita diverrà il primo superstore Coop della città ed è un importante tassello della politica di sviluppo della cooperativa. L’ultima nuova apertura di Coop nel comune risale al 1993 con l’Ariosto. Meridiana, ed il nuovo Ipercoop di via Inghilterra in programmazione, rappresentano quindi i più rilevanti investimenti della cooperativa su questo territorio degli ultimi 20 anni. Dal canto suo, Realco-Sigma ha intenzione di effettuare nel prossimo triennio una serie di significativi investimenti, sia in città che nella provincia, attraverso l’apertura di nuovi punti di vendita di 1000-1500 mq. e la ristrutturazione di quelli esistenti ritenuti strategici per la cooperativa ed i suoi soci.

Succiso: inaugurato il nuovo Centro Benessere della Valle dei Cavalieri

Sono stati inaugurati il 29 dicembre i lavori realizzati dal Parco Nazionale a Succiso e a Cecciola, utilizzando i fondi europei destinati ai "Villaggi". Un deposito mountain bike, spogliatoi, docce, sauna e bagno turco a Succiso: praticamente un centro benessere per sportivi, visitatori e residenti, nell’edificio dove si trova l’Agriturismo Valle dei Cavalieri dell’omonima cooperativa e il Centro Visita del Parco. Interventi anche nella Piazzetta antistante il Centro Visita e sul campo polivalente per gli sport. (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) Interventi anche al Centro per il turismo rurale di Cecciola con ristrutturazioni, pavimentazioni e abbattimento di barriere architettoniche.

I lavori sono costati complessivamente 160.000,00 euro. Il Parco Nazionale si è fatto carico dei costi di cofinanziamento e IVA necessari per l'utilizzo dei fondi europei destinati allo Sviluppo Rurale. L'intervento è stato realizzato dalla ditta Bertocchi di Collagna.

All'inaugurazione, che si è svolta a Succiso, hanno partecipato il sindaco di Ramiseto Martino Dolci, la presidente della Provincia Sonia Masini e il presidente del Parco Nazionale Fausto Giovanelli. Hanno animato l'inaugurazione con il 'Campione mondiale di raccolta funghi', Franco Chiarabini e Fra' Ranaldo, blogger creativo del Parco, ispiratore della manifestazione "mondiale" di successo dedicata ai porcini. "Il Parco Nazionale – ha commentato il presidente Fausto Giovanelli – investe di nuovo a Succiso e Cecciola. Succiso, borgo più alto dell'Appennino è passato da 1000 a 80 abitanti, ma non è morto, anzi, vive di una vitalità nuova grazie alla Cooperativa Paese Valle dei Cavalieri e al Centro visita del Parco. Il turismo estivo e invernale a Succiso è una novità degli ultimi anni, unito ai ritorni settimanali o stagionali di tanti abitanti che se ne sono andati, permette alla comunità di resistere e creare lavoro. Abbiamo investito ripetutamente su questo perché a Succiso ci sono volontà e capacità di gestione. Investimenti così non restano lettera morta, non esauriscono la loro utilità nell'appaltare lavori, e nell'inaugurarli, ma vengono messi a profitto con sacrifici, capacità e innovazione. Per gli altri borghi d'Appennino che soffrono per lo svuotamento demografico, Succiso è un esempio da seguire”.

Preconsuntivo in utile: buone notizie dalla cooperativa Cila

Buone notizie dalla Cila: il preconsuntivo 2013 della cooperativa di Novellara è positivo. A dichiararlo è il presidente Graziano Salsi che nei giorni scorsi ha presentato i dati al Consiglio di amministrazione e all'Assemblea dei Soci. "In una annata fra le più difficili per il persistere di costi di produzione molto elevati derivanti soprattutto dalle materie prime per l'alimentazione delle mandrie bovine e suini, caratterizzata da scarse produzioni vegetali (foraggiere, mais, grano) e dai mercati del Parmigiano Reggiano e del suino pesante a livelli troppo modesti. La cooperativa – aggiunge Salsi – ha consolidato le produzioni tipiche e l'impianto agroenergetico con lo scopo di integrare il reddito aziendale e ha avviato il 1° stralcio degli investimenti relativi al Piano 2013-2015.”

Il valore della produzione del 2013 ammonta a 14.472.000 euro (+15% rispetto anno precedente) al quale occorre aggiungere la sopravvenienza caratteristica relativa al saldo della vendita del Parmigiano Reggiano dell'annata 2011 pari a 2.783.000 euro. Gli ammortamenti complessivi ammontano a 875.000 euro. Gli investimenti realizzati, oltre 1.000.000 di euro, riguardano principalmente una nuova struttura nell'allevamento di Santa Vittoria che ha elevato complessivamente il benessere animale delle bovine da latte, l'introduzione di sistemi tecnologici per la gestione della mandria e l'ammodernamento del parco macchine che serve i 1200 ettari di terreno coltivato. Rinnovata anche l'area lavorazione e conservazione carni del negozio di vendita e le aree di accesso aziendali nei centri di Santa Vittoria e Novellara.

Il latte prodotto è stato di 131.000 quintali conferiti interamente alla Latteria Sociale S.Giovanni. I suini venduti sono stati 12.300 e conferiti alla cooperativa Italcarni con un progetto di filiera *no ogm*. Le produzioni vegetali, più scarse per le note condizioni climatiche sfavorevoli, fra cui la grandine, hanno fornito foraggi per vacche da latte e mais per l'alimentazione di suini e per l'impianto di biogas. Il negozio di vendita di Novellara ha mantenuto i

valori e gli incassi dell'anno precedente. Nel 2013 il nuovo impianto di biogas ha prodotto energia elettrica per kWh 7.730.900, sviluppando un ricavo di 2.164.650 euro + Iva di legge. L'impianto è alimentato soprattutto da liquami zootecnici e letame bovino ed integrato da biomasse vegetali .



La sede della Cila a Novellara

“Da questi risultati – prosegue Salsi – traiamo le indicazioni per proseguire sulle linee del Piano 2013-2015 e pertanto le linee di lavoro a breve e medio si concentreranno principalmente nella prosecuzione degli investimenti nel settore bovini da latte di Novellara (800 capi in mungitura) che consentirà la riduzione dei costi di gestione e la graduale dismissione degli allevamenti di rimonta fuori dai centri aziendali.

Saranno effettuati approfondimenti sulle eventuali attività ulteriori dell'impianto agroenergetico in funzione del recente Decreto legge sulla produzione di biometano da immettere direttamente in rete e all'utilizzo e sfruttamento del calore proveniente dall'impianto stesso per i consumi aziendali. L'annata 2014 – conclude il presidente di Cila – si presenta ancora pesante sui costi e saranno fondamentali le politiche del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano che si stanno conseguendo, fra piani produttivi, ulteriori espansione dei mercati all'estero e modifiche al Disciplinare di produzione: misure che potranno dare impulso al mercato del Parmigiano Reggiano a partire proprio dal 2014”.

Davide Frascari primo presidente di “Emilia Wine”, nata dalla fusione delle cantine di Arceto, Correggio, Prato

“Parole d’ordine: mercato estero, base sociale, qualità e nuovi marchi”, obiettivi sintetici quelli proposti da Davide Frascari, 39 anni di Rubiera, primo presidente di “Emilia Wine, società cooperativa agricola”, il neonato colosso della produzione di Lambrusco (il terzo in regione), con 726 soci e 400 mila quintali di uva conferita: il secondo a Reggio Emilia. La nomina è scaturita dopo la prima riunione del nuovo consiglio d’amministrazione della cantina nata dalla fusione tra le storiche cantine di Prato, Arceto, Nuova Correggio.

Davide Frascari è laureato presso la Facoltà di agraria di Bologna, titolare di azienda viticola nei comuni di Casalgrande e Scandiano e già presidente del Consorzio vini reggiani. Al neopresidente anche le deleghe per vendita al dettaglio, rapporto con i soci, mercato estero e rappresentanza della cooperativa attesa da un fatturato annuo stimato di oltre 20 milioni di euro con un patrimonio netto che è oltre il 50% dello stesso.

Al suo fianco siederanno il vicepresidente vicario Renzo Zaldini, 61 anni di Gazzata di Correggio, viticoltore con delega della vendita all’ingrosso e della produzione e il vicepresidente Italo Veneri, 66 anni viticoltore di Canolo di Correggio, con delega agli stabilimenti e del personale.



Da sin.: Zaldini, Veneri e Frascari

“Emilia Wine esprime un grande massa critica e, per altro, salvaguarda l’identità lavorativa e le strutture precedenti – afferma Davide Frascari – oggi può guardare oltre frontiera per trovare nuovi sbocchi sul mercato. La base sociale che rappresento, forte di 726 soci, sarà la nostra spinta”.

Frascari, Veneri e Zaldini si esprimono in maniera unitaria: “La porta all’ingresso in Emilia Wine ri-

mane aperta e, chi vorrà, potrà condividere con noi questa scelta che mira anche alla razionalizzazione delle spese e prima ancora alle sinergie che si creeranno. Una scelta per il futuro della viticoltura reggiana, ma anche una scelta per dare valore aggiunto e reddito ai nostri produttori. Le aziende associate vanno dalla collina di Scandiano e Albinea al cuore della pianura reggiana, Correggio, San Martino in Rio, Rio Saliceto”.

Sul fronte del mercato, per altro. Emilia Wine è già attiva con la produzione del grande Lambrusco “Il 55% del vino italiano è esportato – spiega Davide Frascari – e ora possiamo anche realizzare nuove linee merceologiche di prodotti a noi affini, come conserve alimentari, succhi d’uva,... che paradossalmente producevano altri con le nostre uve e vino! Tra questi il nuovo marchio ‘Viticolore’, grazie ad una ricerca di mercato, consentirà di produrre mosti di pregio per mercati alternativi a quelli prettamente enologici”.

Emilia Wine esprime tra i punti di forza la presenza di agronomi messi a disposizione delle aziende associate, l’esperienza dei tre enologi (Stefano Lini, Luca Tognoli, Piero Boceda), e quella coltivazione di vitigni di Ancellotta, uva invidiatissima al mondo per la qualità intrinseca e per la presenza naturale di antociani e flavonoidi, che altre uve non hanno.

La produzione di Emilia Wine sarà quella di vini Colli di Scandiano e Canossa Dop (Spergola, Malvasia, Lambrusco Grasparossa, Marzemino) e Lambrusco Reggiano Dop (Salamino, Maestri e Marani), oltre che del ‘rossissimo’, richiestissimo per la sua proprietà di arricchire naturalmente altri vini di grado e colore, e utilizzato dall’industria alimentare e cosmetica per le sue proprietà e la sua particolare pigmentazione naturale. Godrà delle certificazioni di tracciabilità di filiera per ambire ai mercati esteri.

La sede legale di Emilia Wine è in comune di Scandiano, nel moderno stabilimento di Arceto (Scandiano). Restano attivi i precedenti stabilimenti: al via controlli di gestione per rendere sempre più efficienti i tre centri di lavorazione. Il nuovo logo di Emilia Wine richiama l’arcata di un ponte.

Il Primo Tricolore alla Nazionale del Parmigiano Reggiano e a Caseus Montanus: è l’Italia che guarda avanti

Alla Nazionale del Parmigiano Reggiano e al Centro internazionale Caseus Montanus il Primo Tricolore. Nella settimana di chiusura di celebrazioni per la prima bandiera nazionale a Reggio Emilia è andata in scena nella mattinata di sabato 11 gennaio 2014, nella Sala del Tricolore del Comune di Reggio Emilia, la pacifica invasione ad opera di agricoltori e casari di Parma, Reggio Emilia e Bologna. Occasione la cerimonia di premiazione del Concorso internazionale “World Cheese Awards 2013”, svoltosi a Birmingham: ben 13 medaglie alla “Nazionale del Parmigiano Reggiano” e premi a Fontina Dop, Piave e Bleu d’Aoste.

Presenti all’iniziativa numerosi rappresentanti del mondo economico e associativo, tra cui la presidente di Legacoop Reggio Emilia Simona Caselli. (Segue in 7.a)

(Segue dalla 6.a) Nel corso della mattinata, sono stati consegnati ai produttori di formaggi Dop, amministratori e casari, gli attestati di benemerenza e le premiazioni conseguite dalla recente missione italiana.

Inoltre, la conduttrice della giornata Margherita Grassi ha comunicato le motivazioni della consegna del Primo Tricolore alla Nazionale del Parmigiano Reggiano – il 50° riconoscimento a questo gruppo - nella figura del presidente emerito Ivano Pavesi e dell'ideatore Gabriele Arlotti “per avere saputo fare grandi nel mondo i valori dell'italianità e del Tricolore e sostenere anche piccole grandi missioni internazionali di solidarietà”. A Caseus Montanus, nella figura del presidente Gerard Beneyton: “per avere saputo dare valore e salvaguardare le aree montane e agricole attraverso l'economia e il valore anche culturale dei formaggi”.



Nel corso del suo intervento, il sindaco vicario Ugo Ferrari ha detto: “Abbiamo commemorato alcuni giorni fa la nascita del Tricolore. Voi siete custodi di una tradizione che passa di generazione in generazione. Siete un presidio del territorio, del complesso rapporto tra paesaggio, ambiente e agricoltura, soprattutto in montagna, un luogo che spesso dà più di quello che riceve. Siete parte di quella cultura del lavoro così radicata qui da noi, che sa superare momenti difficili. Grazie a voi abbiamo un po' più speranza di farcela, di superare le difficoltà. Siamo un po' più orgogliosi di essere italiani. Una ragione in più per riconoscerci nella bandiera, nella nostra storia e nella Costituzione. Occasioni come questa servono a sentirsi parte di un cammino comune”. “Riconoscimenti che la Nazionale del Parmigiano Reggiano ha ottenuto grazie a un prodotto di qualità legato al territorio: grazie per sapere andare oltre i confini di produzione”, ha ricordato l'assessore all'agricoltura della Provincia Roberta Rivi. “Un riconoscimento che unisce la montagna alla pianura: è la magia del Parmigiano Reggiano” ha detto il vicepresidente della Provincia di Parma, Pier Luigi Ferrari. “Iniziativa come queste – ha ricordato il presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano Giuseppe Alai - danno orgoglio al produrre. Non abbiamo certo paura se sono gli altri a copiare noi!”, mentre il presidente del Consorzio Conva, nonché ideatore della Nazionale del Parmigiano Reggiano, Gabriele Arlotti, ha ricordato come “la giornata di oggi è merito di agricoltori e casari che da Parma a Bologna fanno questo prodotto unico al mondo. 49 riconoscimenti – oggi il 50° - in 13 anni di vita da 5 paesi del mondo. L'ultimo in

Inghilterra forte di 13 medaglie tra 2777 concorrenti da 30 paesi del mondo”.

Ha ricandidato l'Emilia a sede di un evento internazionale per i formaggi il presidente di Caseus Montanus Gerard Beneyton ricordando il “valore assoluto delle eccellenze italiane, sempre riconosciute nel mondo. Perché proporsi all'estero? Ha risposto Umberto Beltrami, assessore al Parmigiano Reggiano ha sottolineato come “il mercato Inglese sia in forte crescita e questa vittoria coglie nel segno. Nel 2005 l'export del Parmigiano Reggiano era l'8%, a distanza di 8 anni questo valore è quadruplicato assestandosi a oltre un milione di forme, il 34% della produzione. E in quattro Stati (Inghilterra, Francia, Stati Uniti e Canada, fonte Crpa) è avvenuto il sorpasso del Parmigiano Reggiano sul Grana Padano venduto”

Nel corso della giornata, al cospetto dei sindaci in fascia tricolore e dei rappresentanti delle associazioni di categoria agricole e non, sono state consegnate, da Simone Bertani, direttore del Consorzio Conva, le medaglie conseguite al World Cheese Awards 2013. Per il *bronzo, categoria < 19 mesi* a: Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo, Caseificio sociale di Cavola; *argento, categoria < 19 mesi* a Latteria San Giovanni di Querciola, Latteria Sociale San Giorgio di Casina, Fratelli Boldini (Parma); *argento categoria > 19 mesi* a Latteria sociale Tabiano, Caseificio sociale Allegro, Fratelli Boldini (Parma), Santo Stefano (Parma); *oro categoria > 19 mesi* a Caseificio sociale Castellazzo, Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo, Caseificio sociale Cavola, Caseificio sociale Cavola (due ori).

Premiati da Giuseppe Alai anche tutti i presidenti e gli amministratori dei caseifici della Nazionale del Parmigiano Reggiano 2013/2014: Roberto Rondini (Castellazzo), Andrea Romagnani (Tabiano), Saurio Ferrari (San Giovanni di Querciola), Paolo Tosi (Migliara), Pier Antonio Pelosi (Moderna), Pier Paolo Fiori (Fattoria Fiori), Paolo Lami (Cavola), Umberto Dallaglio (Allegro), Giuseppe Bertani (Villa Aiola), Chiesi Marcello (San Giorgio), Mauro Alessandri (San Girolamo), Martino Dolci (Parco), Matteo Catellani (Grana d'Oro). Per Parma: Fabio Boldini (F.lli Boldini), Gian Luca Corradi (Santo Stefano), Manfredi Consigli (Ravarano e Casa Selvatica). Per Bologna Claudio Boffoli (Fior di Latte).

Premiati da Loretta Domenichini i casari della Nazionale: Gabriele Rossi (Castellazzo), Ivan Cilloni, (Tabiano), Paolo Astolfi (San Giovanni di Querciola), Antonio Albertini (Migliara), Alberto Dotti (Moderna), Michele Francia (Fattoria Fiori), Giuseppe Razzoli (Cavola), Giuliano Donà (Allegro), Loris Tedeschi (Villa Aiola), Lorenzo Teggi (San Giorgio), Luigi Chiericati (San Girolamo), Roberto Zampinetti (Parco), Antonio Chierici (F.lli Boldini), Pietro Lelli (Santo Stefano), Damiano Delfante (Ravarano e Casa Selvatica), Roberto Tassi (Fior di Latte). Il 50.o riconoscimento per la Nazionale del Parmigiano Reggiano in 13 anni di vita è stato il Primo Tricolore. (Segue in 8.a)

(Segue dalla 7.a) La Nazionale del Parmigiano Reggiano è un gruppo spontaneo di caseifici, costituitosi nel 2001, uniti dalla volontà di conseguire risultati prestigiosi, di promozione e di solidarietà, anche oltre i confini europei. Rappresenta, nelle varie iniziative, di anno in anno, il comprensorio e il territorio di produzione del Parmigiano Reggiano, da Bologna a Parma. Nata all'interno del Consorzio Conva da un'idea di Gabriele Arlotti, che da allora la guida. Nel mondo partecipa a eventi irripetibili come lo sono state tutte le edizioni dei Concorsi "Grolla d'Oro, Formaggi d'Autore" e le prestigiose "Olimpiadi dei Formaggi di Montagna". Dal 2013 partecipa al World Cheese Awards di Birmingham. La Nazionale, inoltre, è attenta anche alle iniziative di solidarietà: "La Forma del Cuore" è un progetto per aiutare persone e popoli in difficoltà. Pubblico, giurie internazionali e appassionati gastronomi con medaglie, assaggi e acquisti testimoniano il successo di questa idea nazionale: il "formadiò" – 49 premi in 12 anni, distribuiti nelle province di Parma, Reggio, Modena e Bologna - e il suo territorio, unici e veicolati nel mondo.

Conad: la classe 5B della Scuola De Amicis di Cavriago Ha partecipato all'iniziativa l'Albero degli Amici

Presso il punto vendita Conad di Cavriago si è svolta il 20 dicembre la consegna degli addobbi per l'Albero degli Amici 2013 da parte dei generosi "piccoli artisti" della 5 B della Scuola De Amicis di Cavriago accompagnati dalla preside e dalle insegnanti.

Tra le finalità principali dell'iniziativa che fa parte di una più ampia politica di Responsabilità Sociale d'Impresa di Conad Centro Nord c'è sicuramente quella di sensibilizzare i bambini alla solidarietà e su questo ha insistito Maria Paola Ruggieri, relazioni esterne per Ascmad Prora Onlus spiegando ad il piccolo pubblico l'importanza e "l'utilità del loro piccolo grande gesto. E ancora afferma: "Questa terza edizione dell'Albero degli Amici è a sostegno della campagna "lo ci credo" di Ascmad Prora Onlus per il progetto per la nuova gastroenterologia e endoscopia digestiva nel CO-RE. I vostri disegni sono come tanti piccoli mattoncini per la realizzazione di questo progetto."

"Noi, grazie anche alle insegnanti, siamo sempre molto reattivi alle richieste di solidarietà: anche nel post terremoto eravamo in prima linea nel raccogliere materiale scolastico utile ai bambini delle terre terremotate. Quindi, come Conad, non ci limitiamo solo al periodo natalizio, ma siamo sensibili alla solidarietà tutto l'anno" sostiene la preside dell'Istituto Comprensivo De Amicis, Barbara Ghiaroni.

L'iniziativa, partita l'8 dicembre e che rimarrà attiva fino al 6 gennaio 2014 in tutti i punti vendita Conad aderenti di Reggio Emilia e provincia ha l'obiettivo di adornare tutti gli "alberi degli amici" presenti sui punti vendita: esibendo l'addobbo e la Carta Insieme alla cassa, senza dover fare la spesa, e appendendolo all'albero, Conad donerà 5 euro fino ad un tetto massimo di 9 mila euro a sostegno del progetto.

"Sull'Istituto De Amicis abbiamo sempre potuto contare nelle diverse iniziative in cui li abbiamo coinvolti" afferma Nazzaro Portioli, direttore del punto vendita Conad di Cavriago, e ancora "Allo stesso Conad è da sempre molto presente nel rispondere alle richieste e alle esigenze della comunità dei territori in cui è presente. Siamo felici del buon esito di questa iniziativa e ringraziamo tutti i bambini, insegnanti e famiglie che ci stanno aiutando in questo progetto".

La Befana in piazza: successo dell'iniziativa organizzata a Reggio Emilia da Officina Eventi in occasione dell'Epifania

Grande successo ha riscosso l'iniziativa rivolta ai bambini e alle loro famiglie organizzata in Piazza dei Teatri a Reggio Emilia da Officina Eventi in occasione della festa dell'Epifania, il 6 gennaio. Officina Eventi è il pool costituito da un gruppo di cooperative del Consorzio Quarantacinque per promuovere e organizzare eventi e iniziative culturali e ricreative.

Dalla tarda mattinata al tramonto i vari momenti organizzati da Officina Eventi hanno attirato nella piazza un pubblico caloroso: si parla di circa 500 presenze tra bambini e genitori. Alla realizzazione dell'iniziativa hanno attivamente partecipato le cooperative Augeo, Archeosistemi, Lunezia e L'Olmo, con animazioni, letture, spettacoli musicali. Particolarmente soddisfatti i responsabili di Officina Eventi, sia per il pubblico numeroso che per le competenze e le capacità organizzative messe in campo dalle cooperative.

Alla riuscita dell'iniziativa hanno contribuito anche la Pro Loco di Marola, la Cabrioni Biscotti, la società Aria Aperta con i suoi asinelli, il Coro "Vaghi Cantori e l'Associazione Le Graffette.



Uno dei momenti della festa organizzata da Officina Eventi davanti all'Isolato San Rocco

Prontoserenità decolla anche in Liguria con l'inaugurazione di 20 sportelli dedicati all'assistenza

Lunedì 16 dicembre, nel Teatro della Gioventù a Genova, è stato presentato il progetto Prontoserenità ideato e promosso da Fondazione Easycare (ente non profit – promosso tra gli altri da Coopselios e dal Consorzio Quarantacinque – che si dedica alla ricerca e alla promozione di innovativi servizi di welfare per famiglie e anziani con problemi di autosufficienza).

Con un numero verde attivo tutti i giorni 24 ore su 24, "l'assistenza personalizzata" di Prontoserenità, già presente da tempo in diverse regioni d'Italia e da alcuni mesi a La Spezia presso la RSA Coopselios di via Peppino Impastato, si estende ora in tutta la regione Liguria con l'apertura di una ventina di sportelli nelle province di Genova, Savona e Imperia.

Coopselios fa parte della rete di soggetti che hanno dato vita a Prontoserenità e che operano solidalmente nel fornire servizi alle persone in condizioni di fragilità e alle loro famiglie, fornendo assistenza specializzata sia temporanea sia di lungo periodo. Il servizio, attivato in collaborazione con Mutua Ligure, rappresenta in Liguria il primo accordo con il settore delle Società di Mutuo Soccorso, rivestendo così ancora maggiore importanza per la valorizzazione delle realtà che operano sul territorio. Informazioni: www.prontoserenita.net; numero verde: 800.65.75.85.

Storie cooperative

Un libro per gli ottant'anni della Latteria sociale Il Fornacione di Felina

Il 21 dicembre scorso sono stati festeggiati con una bella e partecipata iniziativa (280 presenti) gli ottant'anni di vita della Latteria sociale Il Fornacione di Felina. I festeggiamenti hanno visto la presenza di 280 persone, con diverse autorità; tra queste la presidente della Provincia Sonia Masini e il sindaco di Castelnovo ne' Monti Gianluca Marconi. Per Legacoop erano presenti la presidente Simona Caselli e il responsabile del settore agroalimentare Luigi Tamburini. Nel corso dell'iniziativa è stato presentato il libro di Athos Nobili "Il Fornacione, 1933-2013. Ottant'anni di lavoro, di progresso e di vita". Il libro, dopo la presentazione del presidente della cooperativa Nardo Ferrarini, presenta anche tre interventi della senatrice Leana Pignedoli, particolarmente legata al Fornacione, essendo di Felina, del sindaco di Castelnovo ne' Monti Gianluca Marconi e di Luigi Tamburini.

Oggi Il Fornacione è una delle realtà economiche più importanti della montagna reggiana, e tra i caseifici più significativi della provincia, ma pur nelle continue trasformazioni e innovazioni ha saputo tenere uno stretto collegamento con la sua storia, a cominciare dalla sede, che pur con recenti lavori di riqualificazione, ha mantenuto lo stesso impianto del 1933, presentandosi con un edificio in pietra molto bello dove ha anche sede l'accogliente spaccio di vendita.

Il senso del libro lo chiarisce Nardo Ferrarini: "Abbiamo voluto questa pubblicazione non solo per festeggiare l'ottantesimo compleanno della nostra latteria, ma soprattutto per ricordare e documentare i grossi sacrifici fatti dai suoi fondatori in un'epoca particolarmente difficile sotto il profilo socio-economico in una zona di montagna come Felina e l'Appennino Reggiano. La loro opera – prosegue il presidente Ferrarini – è stata, per tutti i soci della Fornacione e, credo, per tutti i felinesi, un dono impagabile che intendiamo consegnare inalterato alle nuove generazioni".

Il senso dell'intergenerazionalità, tipico della cooperazione, traspare dal racconto e dal lavoro di ricerca di Athos Nobili. La storia del Fornacione è in realtà una storia di persone, che hanno sempre creduto nella latteria sociale, l'hanno difesa e l'hanno sempre sviluppata con lungimiranza. E' anche la storia dei soci e delle loro famiglie, della loro vita: il libro è infatti ricco di documenti e di fotografie prese dagli album di famiglia. Non manca un commosso ricordo di Sergio Zanetti, prematuramente scomparso il 26 luglio 2013, che per anni è stato il consulente del Fornacione e un punto di riferimento per tutto il settore agricolo della montagna reggiana. Il senso di una Latteria sociale fatta principalmente di persone, si coglie anche nelle belle parole di Leana Pignedoli. "Il Fornacione non riesci a pensarlo solo come un luogo dove si produce e si vende il Parmigiano Reggiano. E' qualcosa di più. Vai lì e ti senti un po' a casa. E' come se il tempo avesse lasciato tracce inconfondibili, non solo per i muri recuperati ad arte che ti evocano le atmosfere dei primi del Novecento ma perché risenti l'atmosfera originaria, di quando il caseificio era sì il centro della produzione, ma anche il punto di incontro di un paese. Ci si attardava al casello, allora, non solo per discutere il prezzo del latte, ma per parlare di molto altro, dalle questioni pubbliche a quelle private".

Il sindaco Marconi, che è anche presidente internazionale della Rete delle Città Slow, nel capitolo "Il Fornacione ha ottant'anni ed è sempre giovane", ricorda con piacere l'entusiasmo di Carlin Petrini per il formaggio del Fornacione, e di tanti altri amici di tutto il mondo, un formaggio usato quasi come un lasciapassare per aprire tante porte. Luigi Tamburini, nel suo intervento, ripercorre invece le fasi di profonda trasformazione del settore lattiero-caseario degli ultimi anni, dove la latteria del Fornacione è sempre stata una protagonista dell'innovazione, mantenendo saldi i legami con la tradizione.