



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 324 – 15 aprile 2015

Pauline Green, presidente dell'Alleanza Internazionale delle Cooperative, il 27 aprile a Reggio Emilia

La presidente dell'Ica, l'Alleanza internazionale delle cooperative, Pauline Green, sarà a Reggio Emilia il 27 aprile 2015 nell'ambito delle iniziative di "City of Cooperation" dall'Alleanza delle Cooperative Italiane, per partecipare ad una conversazione ad invito sul tema "Un mondo di cooperative. La conversazione, una occasione di incontro veramente importante per ragionare sullo sviluppo della cooperazione nel mondo, si terrà a Spazio Gerra, in piazza XXV Aprile 2 a Reggio Emilia.

Spazio Gerra / 1: il 20 aprile la presentazione di Cooproute, Itinerario Europeo della Cultura Cooperativa

L'Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia, nell'ambito della esposizione "City of Cooperation" in corso a Spazio Gerra, presenta il 20 aprile 2015, alle 15:00, Cooproute, un importante e innovativo progetto europeo coordinato da Cecop – Cicopa Europe (la Confederazione europea delle cooperative di lavoro e di servizi). Spazio Gerra è in piazza XXV Aprile 2 a Reggio Emilia.

Il progetto Cooproute è nato per realizzare l'Itinerario Europeo della Cultura Cooperativa. L'itinerario è costituito dai luoghi storici del movimento cooperativo e non solo (come musei, raccolte, archivi), e da cooperative disponibili ad essere visitate e in grado di presentare produzioni di alta qualità e innovative. Sono cooperative che possono mostrare ai visitatori il grado del loro radicamento nel territorio e della loro relazione con la popolazione locale; l'itinerario è pensato per tutti coloro che sono interessati ad approfondire la conoscenza della esperienza cooperativa, e soprattutto per i giovani e gli studenti affinché possano conoscere le cooperative e prenderle in considerazione nei loro percorsi di scelta del lavoro e della vita. Interverranno alla presentazione Elisa Rota, di Confcooperative e presidente della cooperativa La Fucina che ha guidato la costruzione di Cooproute, Maurizio Davolio, responsabile nazionale Legacoop Turismo, Maura Mingozzi dell'Assessorato al Turismo della Regione Emilia-Romagna, Patrizia Battilani, direttore del Corso di Laurea in Economia del Turismo e membro del Comitato Scientifico del Master sulla Cooperazione all'Università di Bologna.

Il progetto Cooproute sta procedendo con notevole successo. Crescono le adesioni, che hanno superato il numero di 80, crescono i paesi rappresentati (ad oggi 11). E' stato adottato il logo, ed è in rete il sito (www.cooproute.coop) con la guida online. Cooproute è stato presentato in un primo convegno internazionale a Bologna e successivamente il 24 febbraio a Bruxelles, con la presenza di rappresentanti della Commissione Europea, del Parlamento Europeo (on. Silvia Costa), del Comitato Economico Sociale Europeo (Mario Campi), e di tutti i partner. il 26 febbraio Cooproute è stato presentato al Comitato Economico Sociale Europeo. In settembre Cooproute sarà presentato come candidato al Consiglio d'Europa per essere riconosciuto e certificato come Itinerario Culturale Europeo. In Italia il progetto Cooproute vede il forte impegno dell'Alleanza delle Cooperative Italiane.

Nella provincia di Reggio Emilia aderiscono a Cooproute le cooperative Andria, Coopselios, L'Ovile e l'Istituto Alcide Cervi.

Spazio Gerra / 2: i risultati della Scuola della Cooperazione di Comunità saranno presentati il 24 aprile

Verranno presentati a Spazio Gerra, in Piazza XXV Aprile 2 a Reggio Emilia, venerdì 24 aprile 2015, dalle 11:00 alle 13:00 i risultati della 1ª edizione della Scuola della Cooperazione di Comunità, organizzata nell'autunno 2014 a Succiso e Cerreto Alpi, grazie al progetto "La cooperativa è una comunità" promosso dall'Alleanza delle Cooperative dell'Emilia-Romagna in collaborazione con Confcooperative e Legacoop Reggio Emilia, con il contributo della Regione Emilia-Romagna ai sensi dell'art. 7 della L.R. 6/2006. (Segue in 2.a)



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

LA COOPERAZIONE REGGIANA

(Segue dalla 1.a) Interverranno Maurizio Davolio e Giovanni Teneggi, dell'Alleanza delle Cooperative Italiane. Saranno presenti i rappresentanti delle Cooperative di Comunità reggiane.

La Scuola della Cooperazione di Comunità, è stata organizzata in 4 giornate tra ottobre e novembre nei paesi di Succiso e Cerreto Alpi, dove operano due delle prime cooperative di comunità, la Valle dei Cavalieri e I Briganti di Cerreto. Il progetto è stato attuato grazie all'organizzazione di Legacoop e Confcooperative Reggio Emilia, delle due cooperative, e in raccordo con il gruppo di lavoro nazionale dell'Acì sulla Cooperazione di Comunità. Il risultato complessivo dei 4 giorni della Scuola della Cooperazione di Comunità a Succiso e Cerreto Api è stato più che positivo per il numero dei partecipanti (in totale sono stati 60 i presenti), per la qualità delle presenze (dirigenti di cooperative e di associazioni, sindaci, funzionari delle organizzazioni cooperative, promotori di cooperative, ricercatori), ma anche dal punto di vista della provenienza, con partecipanti dell'Emilia-Romagna, Campania, Lombardia, Trentino, Friuli, Toscana, Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio,

Il progetto ha avuto eco sulla stampa locale e non solo. I risultati del progetto sono stati presentati il 24 marzo a Bologna alla Sala Poggioli della Regione Emilia-Romagna, con una iniziativa pubblica promossa dall'Alleanza delle Cooperative Italiane dell'Emilia-Romagna e di Reggio Emilia.

Spazio Gerra / 3: due conferenze di Archeosistemi

La cooperativa Archeosistemi ha aderito all'iniziativa "City of Cooperation" ed è presente nel portale web www.cityofcooperation.coop. Nell'ambito delle iniziative di "City of Cooperation" che sono in corso a Spazio Gerra, Archeosistemi ha anche organizzato due conferenze.

Sabato 18 aprile alle ore 18:30 il tema sarà "Archeologia e topografia: l'attività di Archeosistemi nel deserto occidentale egiziano, con l'intervento di Paola Davoli, docente di Egittologia, all'Università di Lecce. La conferenza permetterà di scoprire l'attività della cooperativa nel deserto occidentale egiziano, illustrando i luoghi e il contesto dove Archeosistemi svolge rilievi topografici, indagine archeologica di superficie e coordinamento di alcuni saggi di scavo.

Giovedì 30 aprile alle 18:00 è in programma la conferenza "I morti che parlano, i vivi che ascoltano: cosa possiamo capire dei popoli antichi da sepolture e necropoli". Interverrà Claudio Cavazzuti, Antropologo presso il laboratorio di bioarcheologia del Museo Nazionale Preistorico-Etnografico "Luigi Pigorini" di Roma. Le conferenze intendono comunicare la peculiarità della nostra professione e l'intreccio che ha con settori, tecniche e saperi di altre discipline. Le due iniziative sono dedicate ai operatori, alla città, a chi della cultura ha fatto un mestiere e a chi non ha ancora compreso che lavorare per la cultura richiede specifiche competenze e abilità.

Spazio gerra / 4: degustazione dei i prodotti della Cila e della Latteria San Giovanni

Domenica 19 aprile alle ore 17:30 a Spazio Gerra le cooperative Cila e Latteria Sociale Giovanni della Fossa di Novellara offriranno una degustazione gratuita delle tipicità agroalimentari del territorio reggiano. L'iniziativa è inserita nel calendario delle manifestazioni di City of Cooperation in corso a Spazio Gerra.

E' previsto un assaggio dei salami prodotti dalla cooperativa Cila e il tradizionale taglio a mano della forma di Parmigiano-Reggiano con una successiva degustazione "verticale" di varie annate del formaggio prodotto dalla Latteria di San Giovanni. Le due cooperative di Novellara sono tra le realtà più importanti del sistema agroalimentare della regione. L'appuntamento è a Spazio Gerra. In piazza XXV Aprile 2 .

Spazio Gerra / 5: il territorio per l'Expo. Agricoltura, cibo e paesaggio. Una iniziativa di Caire Urbanistica

Nell'ambito delle iniziativa organizzativa a Spazio Gerra per "City of Cooperation", la cooperativa Caire Urbanistica organizza il 21 aprile l'iniziativa "Il territorio per l'Expo. Agricoltura, cibo e paesaggio", dedicata alle filiere del gusto nella rappresentazione dell'Atlante nazionale del territorio rurale, redatto da Caire Urbanistica.

Introdurrà l'incontro Roberto Fanfani, dell'Università di Bologna. L'Atlante Rurale sarà presentato da Ugo Baldini e Giampiero Lupatelli di Caire Urbanistica. Interverrà l'assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna Simona Caselli. L'appuntamento è dalle 18:00 alle 20:00 a Spazio gerra, in piazza XXV Aprile 2 a Reggio Emilia.

Spazio Gerra /6: "Non perdiamo il treno". Una tavola rotonda organizzata da Caire Pro e Caire Urbanistica

Il 29 aprile 2015 alle ore 21:00 le cooperative Caire Pro e Caire Urbanistica organizzano la tavola rotonda "Non perdiamo il treno. Quali prospettive di sviluppo di una cultura Mediopadana di Area Vasta nel dopo Expo?". (Segue in 3.a)

(Segue dalla 2.a) L'iniziativa si terrà allo Spazio Gerra, in piazza XXV aprile 2 a Reggio Emilia, nell'ambito di "City of Cooperation". Saranno presenti importanti relatori. Sarà una interessante occasione per discutere di questo tema, così importante per lo sviluppo dei nostri territori. Per informazioni contattare la segreteria organizzativa: nonperdiamoilreno@cairepro.it, 0522-1538501.

CIR food / 1: sul web le proposte per migliorare le mense pubbliche

Nell'anno in cui il tema di Expo è Nutrire il Pianeta, CIR food rilancia il magazine Il Giornale del Cibo (www.ilgiornaledelcibo.it), creato nel 2007, con una nuova veste grafica e una rinnovata proposta editoriale. Oltre ad offrire una panoramica su temi della alimentazione e del buon cibo, il portale tratterà con ancor più attenzione il tema della ristorazione collettiva e delle principali criticità legate alla gestione della tavola pubblica e alle caratteristiche degli appalti e delle dinamiche che regolano il sistema di assegnazione delle gare. Un processo che oggi, il più delle volte, non premia il livello di qualità dei servizi ma tiene in considerazione solo il prezzo, con gare al massimo ribasso.

Accanto alle rubriche più note - ricette, eventi e sagre, tra frigo e dispensa - se ne aggiungono quindi delle nuove, identificative di un progetto editoriale originale e innovativo, fra cui "Pubblicamente a Tavola", che affronta contenuti relativi al mercato della ristorazione collettiva: pasti nelle scuole, negli ospedali e nelle comunità in genere. A ciò si aggiunge l'editoriale "Cum Grano Salis", che spazia da temi d'attualità legati a Expo 2015, alla cultura e alle criticità legate alla sostenibilità economica e sociale del mercato.

"Crediamo, infatti, che i nostri concorrenti più temibili siano oggi l'illegalità, l'approssimazione e l'ignoranza - commenta Giuliano Gallini, direttore commerciale e marketing CIR food - Abbiamo bisogno di gare pubbliche dove i capitolati e i bandi siano costruiti con competenza e favoriscano la qualità dei prodotti e dei servizi senza generare sprechi. Abbiamo anche bisogno di una società più colta e informata perché è l'ignoranza il seme dell'illegalità. Il Giornale del Cibo nasce e opera per questo motivo: promuovere una corretta cultura quando si parla di gestione della tavola pubblica".

Oggi il portale conta 350.000 visitatori mensili, con una community di appassionati del buon gusto di circa 40.000 utenti attivi nel dialogo e nella creazione di contenuti. Ben 4600 le ricette inedite disponibili sul portale.

Ampio spazio sul Giornale del Cibo anche ai temi culturali affini all'alimentazione. In Cibo e Cultura si parla di letteratura, cinema e arte, laddove il cibo è protagonista, scenografia, complemento o essenza. Food 2.0 esplora le risorse web e le tecnologie al servizio delle numerose community che popolano l'etere. Facebook, Twitter, Instagram e una newsletter settimanale sono gli strumenti di comunicazione scelti a supporto del sito, che contribuiscono a mantenere viva una community attenta, esigente e sempre più partecipativa.

In Scuola di Cucina, infine, saliranno in cattedra come professori gli chef CIR food di tutta Italia che elaboreranno, anche attraverso video tutorial, nuove ricette, insegneranno il loro know-how nella rubrica "come fare a" e sveleranno le ultime tendenze legate al mondo del food. E ancora, Expo 2015 raccontato dagli inviati speciali della Redazione attraverso interviste, anticipazioni, approfondimenti.

CIR food / 2: il regista Andrea Segre dirige un corto sull'avventura della cooperativa ad EXPO

Sarà il regista di Io sono Li a trasformare in narrazione la partecipazione di CIR food all'Esposizione. L'azienda reggiana - leader della grande ristorazione italiana e concessionaria del 25% dell'offerta ristorativa presente a Expo - ha già messo i suoi cantieri a disposizione del maestro Andrea Segre, che potrà così catturare, fin dalle prime fasi, le immagini di un'avventura straordinaria e irripetibile: l'allestimento degli spazi assegnati lungo il Decumano, il via-vai degli operai in corsa contro il tempo per ultimare i lavori, la messa in opera delle attrezzature, la rifinitura degli arredi e le prove generali degli addetti per far sì che tutto sia pronto ad accogliere i 20 milioni di visitatori attesi. Le riprese, effettuate sempre all'interno dei locali CIR food, continueranno durante i sei mesi dell'Esposizione e termineranno solo a conclusione del disallestimento, per indagare anche l'ultimo atto di una colossale e temporanea messa in opera, altrimenti accessibile ai soli addetti ai lavori.

"I grandi eventi - ha dichiarato il regista, Andrea Segre - sono centrali nella società globale, ne accompagnano la corsa e ne disegnano spesso la frenesia. Avere la possibilità di fermare il tempo di un grande evento e di indagarne il processo di costruzione e distruzione mi è sembrata un'occasione da non perdere per un documentarista. Perché fare cinema documentario - ha aggiunto - significa non guardare solo la superficie, ma provare a capire cosa c'è dietro e dentro ad essa".

"Consapevoli di partecipare a un'esperienza non convenzionale - ha dichiarato Giuliano Gallini, dirigente di CIR food - abbiamo sentito il dovere di produrre una testimonianza, che abbiamo voluto affidare a un autore fra i più sensibili e capaci del panorama cinematografico. Il maestro Andrea Segre, accettando il nostro invito, ci ha onorato dando senso e ricchezza a un'impresa eccitante, della quale percepiamo pienamente il carico di responsabilità, oltre che di gioia". (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) Una serie di fotogrammi selezionati fra migliaia di scatti e montati in time-lapse formerà una narrazione scandita dalla frenesia, dalla velocità, dalla concitazione, dall'incalzare dei tempi di consegna, dal movimento continuo di uomini e cose all'interno di un ambiente circoscritto, che avrà i riflettori del mondo intero puntati addosso. E tutto dovrà funzionare, e tutto funzionerà, quando i tornelli dell'entrata cominceranno a rollare e i visitatori faranno il loro ingresso nell'Expo delle meraviglie, incuriositi e attratti soprattutto dal grande protagonista, il cibo, declinato nei mille colori e sapori del mondo, ispiratore di una riflessione utile e necessaria: "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Ma il cibo è anche altro, il cibo è molto di più. È cogliere l'occasione di fermarsi, di rallentare, di liberare il pensiero per tornare a pensare, di sedersi a riflettere; è attivare i sensi, aprire delle finestre sul mondo, riconciliarsi con se stessi, ascoltare gli altri, accettare le diversità. E così, il cuore della narrazione si sofferma sui visitatori seduti nei ristoranti e nei bar di CIR food a consumare una colazione, un panino, una bibita; fermi a chiacchierare, riposare, pensare... il racconto rallenta, la sequenza di immagini si fa più rarefatta, gli attimi si allungano e rimangono sospesi come un ballerino che venga ripreso in slow motion nel culmine perfetto della sua danza.

Andrea Segre è una delle personalità più interessanti nel panorama cinematografico italiano. L'attenzione al sociale, alle etnie ai margini e ai problemi dell'immigrazione è sua cifra personale fin dai primi documentari (Lo sterminio dei popoli zingari - 1998, A metà - Storie tra Italia e Albania - 2002). Nel 2005 è alla Mostra del Cinema di Venezia, nella sezione "Giornate degli Autori", con Dio era un musicista (2005), un viaggio per musica e immagini nelle terre del Senegal e del Gambia. Nel 2008 gira insieme a Dagmawi Yimer "Come un uomo sulla terra", in cui ripercorre il travagliato viaggio dei migranti dall'Africa Sub-Sahariana alle coste italiane. Con Il sangue verde (2010) testimonia i drammatici scontri di Rosarno fra migranti e rosarnesi. L'anno successivo esordisce alle "Giornate degli Autori" con il primo lungometraggio di finzione, Io sono Li, ambientato nella laguna di Chioggia, vincitore di numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero compreso il Premio Lux 2012 del parlamento europeo che è stato consegnato al regista dal presidente Martin Schulz durante una cerimonia ufficiale nell'aula di Strasburgo. Ritorna al Festival veneziano nel 2012 con "Mare chiuso", documentario di denuncia sui respingimenti dei migranti in seguito agli accordi Italia-Libia, e nel 2013 con "La prima neve", suo secondo lungometraggio di finzione, in cui prosegue la sua personale ricerca sul rapporto tra gli esseri umani e il territorio. Con Indebito (2013), co-sceneggiato con il cantautore Vinicio Capossela, Segre dà voce ai cantanti di rebetiko, la musica della protesta nella Grecia della crisi.

CIR food /3: Presentato a Reggio Emilia il primo disegno di legge sulla Ristorazione Collettiva

È stato presentato l'11 aprile a Reggio Emilia il primo disegno di legge sulla ristorazione collettiva, promosso dalla Senatrice Leana Pignedoli, vicepresidente della Commissione Agricoltura del Senato e che verrà depositato nelle prossime settimane.

"Ogni giorno milioni di Italiani mangiano fuori casa e circa la metà di loro lo fa all'interno di una mensa. Ma non si è mai avuto un approccio nazionale quando si è trattato di un settore così importante quale quello della ristorazione collettiva – dichiara Leana Pignedoli – troppo spesso, infatti, la ristorazione collettiva viene considerata semplicemente come erogatore di cibo igienicamente corretto. Riteniamo, invece, che essa svolga un ruolo quotidiano fondamentale per la salute, l'etica, la consapevolezza alimentare e la valorizzazione del cibo. Per questo abbiamo pensato a un disegno di legge che includa tutti questi aspetti, che devono essere garantiti dalle Istituzioni pubbliche, anche attraverso criteri che non siano solo e unicamente quelli del prezzo più basso, e dalle aziende del settore nelle mense, soprattutto scolastiche e ospedaliere". Il disegno di legge è stato presentato in occasione dell'incontro "A tavola con qualità" che si è svolto a Reggio Emilia e al quale hanno partecipato Leana Pignedoli, Raffaella Curioni, Assessore all'Educazione del Comune di Reggio Emilia, Ilenia Malavasi, vicepresidente Provincia di Reggio Emilia con delega alla Scuola, Marina Fridel, Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali Emilia Romagna, Roberto Copparoni, Direzione generale Sicurezza degli Alimenti del Ministero della Salute, Chiara Nasi, presidente CIR food e componente di ORiCoN, Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione.

"Già da alcuni anni - dichiara Chiara Nasi - stiamo tenendo alta l'attenzione sulle conseguenze che i tagli alle mense pubbliche possono avere sulla qualità di un servizio di primaria importanza per la comunità. Sentiamo in modo particolare la responsabilità nei confronti delle nuove generazioni e per questo promuoviamo una ristorazione scolastica sostenibile, formativa e salutistica. Portare l'educazione alimentare a scuola fa parte della nostra missione, così come proporre alle amministrazioni pubbliche soluzioni ristorative efficaci per bilanciare qualità e costo del servizio. Siamo certi – conclude Nasi – che la collaborazione costante e consapevole di tutti gli attori coinvolti nei servizi di ristorazione collettiva possa portare a una maggiore concretezza e trasparenza nella gestione degli appalti pubblici, a favore della qualità del servizio e per contrastare ogni forma di illegalità".

"Uno degli obiettivi dell'Osservatorio – continua Carlo Scarsciotti, portavoce di ORiCoN – nato nel 2011 grazie alla volontà di sette aziende - Camst, Cir Food, Compass Group Italia, Dussmann Service, Elior, Gemeaz Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo - è quello di evidenziare le criticità del comparto e al contempo proporre soluzioni che soddisfino tutti gli attori coinvolti. (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) Riteniamo particolarmente significativo che, a tre settimane dall'inaugurazione di Expo, venga presentato un disegno di legge dedicato a un settore a forte valenza sociale e al servizio delle fasce più deboli del Paese. Siamo ora fiduciosi che il dibattito parlamentare sia costruttivo e si arrivi a una norma che concorra al benessere sociale, attraverso la diffusione dell'educazione alimentare e l'adozione di corrette pratiche nutritive".

I lavori della mattinata sono stati conclusi dal Senatore Giorgio Pagliari, relatore del disegno di legge sulla riforma della Pubblica Amministrazione. "Il nostro sistema legislativo è un sistema farraginoso. Il disegno di legge promosso dalla collega Pignedoli ha il merito di definire la disciplina della ristorazione collettiva in maniera precisa nella normativa di settore - conclude Pagliari.

Il disegno di legge disciplina i servizi della Ristorazione Collettiva, inserendola a pieno titolo come parte integrante della filiera agro-alimentare. In questo ruolo, partecipa attivamente all'elaborazione delle linee guida definite dai Ministeri della Salute e delle Politiche Agricole; viene inoltre riconosciuto il ruolo, sempre più importante, della Ristorazione Collettiva quale veicolo preferenziale per la promozione dell'educazione alimentare nelle scuole. In materia di bandi di gara, il disegno di legge prevede l'esclusione del criterio del massimo ribasso a favore del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e definisce alcuni requisiti (adeguata formazione del personale; diminuzione sprechi alimentari, inserimento di prodotti agricoli e alimentari derivanti da agricoltura biologica) ai quali le istituzioni pubbliche possono attribuire punteggi aggiuntivi in fase di aggiudicazione.

L'inglese per i bambini con Augeo

Tre appuntamenti per imparare l'inglese giocando: a partire dal 10 aprile: la cooperativa sociale Augeo sarà ospite della Libreria Coop del Centro Commerciale Ariosto di Reggio Emilia con le avventure di Oliver and Beth. Laboratori e le letture animate bilingue per bambini (a partire dai 2 anni) che Augeo sta promuovendo all'interno del progetto per un bilinguismo coordinato nella primissima infanzia "At home. Everywhere" su diversi comuni della provincia.

Tre le date designate per la libreria dell'Ariosto: i prossimi appuntamenti sono venerdì 17 aprile con "All about me" e venerdì 24 aprile con "Everyday". Tutti gli incontri iniziano alle ore 17:00 e sono gratuiti. E' gradita la prenotazione presso la libreria (0522/232117). Per informazioni: comunicazione@augeocoop.it, 337/1141678.

La cooperativa sociale Re.Search al Centro per le Famiglie della Val d'Enza

Nel 2014 il Consorzio "Quarantacinque" ha vinto l'appalto quadriennale del Centro per le Famiglie della Val d'Enza e da un anno lo gestisce attraverso una propria consorziata, la cooperativa sociale "Re.Search", con il lavoro di quattro operatrici con qualifiche altamente professionali e con competenze specifiche ed esperienze pluriennali in ambito sociale, educativo e psicologico. Le operatrici sono Catia Cavatorti, psicologa e counselor, Valentina Barozzi, operatrice di comunità e processi partecipativi, Alessandra Giovanelli, mediatrice familiare e pedagogista, Luisa Scopelliti, psicoterapeuta. Una volta al mese vi è anche la presenza di un gruppo di avvocate che svolge consulenza legale in diritto di famiglia. Il Centro per le Famiglie è un servizio pubblico gratuito dell'Unione Val d'Enza, voluto a sostegno della genitorialità anche dalla Regione Emilia-Romagna.

"L'obiettivo del Centro – spiegano le operatrici di Re.Search – è costruire opportunità, sollecitare partecipazione e risorse organizzate e spontanee, affiancare le persone nei momenti di difficoltà della vita quotidiana, ma anche nei momenti di ripresa e di benessere.

Il Centro dal 2003 ha aperto le proprie porte a mamme, papà, nonni, zii, bambini, professionisti, volontari e cittadini comuni e da allora ha ampliato i servizi, rivolti inizialmente a genitori con figli minori, per poi estendersi a tutte le età della famiglia, con o senza figli, single, coppie, famiglie allargate e a tutti i tipi di famiglie.

Le persone possono lasciarsi divorare dai problemi e dalle difficoltà, oppure rendersi conto di essere veramente decisive nel cambiamento. Il presente è il miglior teatro di questo cambiamento: si sta sviluppando l'idea che tutti dobbiamo e possiamo, come cittadini, essere sentinelle dei processi democratici e partecipativi. L'idea è che le famiglie come forme organizzate di persone, che hanno legami, abbiano il potere di essere al timone delle proprie scelte.

Il Centro per le Famiglie lavora quindi per restituire il protagonismo alle persone e la responsabilità genitoriale alle famiglie attraverso diversi servizi. Informazione e accoglienza: indicazioni aggiornate su maternità, adolescenza, scuola, salute, immigrazione, tempo libero, conciliazione tempo/lavoro, tutela sociale, difficoltà familiari, consulenza educativa, intervento breve che sostiene i genitori nelle competenze educative e nel riconoscere nei bambini i cambiamenti tipici dell'età evolutiva. Counseling, uno spazio di ascolto e sostegno (rivolto a individuo, famiglia, coppia o gruppo) che mira a rafforzare la crescita personale, le capacità di cambiamento e la ricerca di benessere. Sostiene le persone nei momenti di difficoltà individuali o familiari, fragilità di coppia, difficoltà di comunicazione, eventi dolorosi della vita. Nello specifico: counseling familiare, individuale, di coppia, genitoriale. (Segue in 6.a)

(Segue dalla 5.a) Mediazione familiare, rivolta ai genitori alle prese con le difficoltà della separazione di coppia affinché, attivando una comunicazione più costruttiva, possano continuare ad essere un papà e una mamma, protagonisti insieme della crescita e dello sviluppo dei figli. Offre un luogo di incontro neutrale, riservato, autonomo dalle procedure legali, per consentire ai genitori di continuare a condividere insieme un progetto educativo per i figli. Consulenza legale, con una prima informazione e orientamento su questioni legali attinenti il Diritto di Famiglia. Il colloquio è svolto con un avvocato. Sviluppo delle risorse familiari e comunitarie, figure professionali come gli operatori di comunità che facilitano i processi di costruzione dei problemi e sostengono le risorse che ogni persona e famiglia può portare nell'organizzarsi per affrontarli. Il lavoro di comunità richiede professionalità, dunque, perché i problemi vanno fatti emergere e costruiti, non esistono se non se ne parla, o meglio esistono nella solitudine di ognuno e diventano insormontabili. Richiede professionalità perché vanno attivati i processi di collaborazione e partecipazione tra amministratori, operatori e il terzo settore che un tempo sostenevano e davano tutte le risposte e i cittadini che spesso le godevano o le subivano. Devono sostenere un equilibrio e rimettere in circolo diversità e idee in una modalità simmetrica e progettare insieme le azioni concrete.

Il Centro per le Famiglie collabora con diversi servizi e persone anche su temi specifici quali l'accoglienza e l'affido familiare, il percorso nel durante e Dopo di Noi con le Famiglie delle persone Disabili con iniziative pubbliche, incontri di gruppo, laboratori e attività con i genitori.

Sabato 28 marzo 2015 si è festeggiata l'inaugurazione dei nuovi locali del Centro per le Famiglie con taglio del nastro ed attività per tutte le età, con persone, gruppi ed associazioni con cui si collabora quotidianamente e che hanno voluto condividere un momento di festa e di scambio, organizzando in modo propositivo attività, spazi e laboratori a fianco degli operatori, mettendo a disposizione tempo, risorse ed energie.

L'evento ha unito, quindi, operatori, amministratori, rappresentanti di associazioni, famiglie, adulti, bambini, adolescenti e cittadini di diverse generazioni, culture di appartenenza residenti o operanti nei diversi otto comuni della Val d'Enza, che, con uno sforzo collettivo, arricchiscono ogni giorno il tessuto sociale di oggi con idee, disponibilità, azioni e buone prassi. All'interno di un contesto celebrativo, si è cercato di restituire uno spaccato di cittadinanza attiva e partecipazione, affiancata a strumenti e metodologie professionali che gli operatori del Centro Famiglie applicano nei propri servizi, centrati sui bisogni ma anche sulle competenze e sulle disponibilità delle persone coinvolte. In un lavoro costante di cura e mantenimento, nonché ascolto e valorizzazione delle risorse per far fronte alle domande e alle problematiche che sempre più riguardano tutti. Siamo soddisfatte che circa 200 persone abbiano potuto vivere Sabato il senso di quella che è l'identità di questo servizio e la voglia di comunicare delle persone un modo nuovo, resiliente e positivo di affrontare le domande di oggi.

Il servizio ha una sede principale situata in via XXIV Maggio 47 a Barco di Bibbiano: si rivolge a tutte la famiglie residenti nella Val d'Enza con accesso diretto durante i giorni di apertura al pubblico (Martedì e Giovedì dalle 9.00 alle 14.00 e lunedì, mercoledì, venerdì dalle 9.00 alle 17.00), oppure su appuntamento preso telefonicamente al numero 0522-243721 oppure al cellulare 392-9202389, oppure inviando una mail di richiesta a centrofamiglie@unionevaldenza.it Tutti i servizi offerti sono gratuiti e si può agevolmente visitare la pagina face book del Centro Famiglie Val d'Enza.

La Cooperativa Re.Search attraverso i suoi operatori gestisce anche servizi di atelier presso Nidi e Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali, in particolare nella Val d'Enza, nel distretto Terre d'Argine, nel territorio di Piacenza e di Reggio Emilia, gestisce anche una Biblioteca, servizi per il supporto alla disabilità in ogni scuola di ordine e grado, Centro Giovani, centro pomeridiani per Scuola Primaria e Secondaria, attività estive, progetto di motoria, di teatro ed animazione, fa formazione a docenti, cittadini e ragazzi.

Solidarietà 90: domeniche all'Ostello della Ghiara

Solidarietà 90 propone una bella iniziativa ludico-gastronomica per i bambini e le loro famiglie. Domenica 12 aprile partirà "Domenica alla Ghiara" promossa da Solidarietà 90 in collaborazione con l'Ostello della Ghiara, gestito dalla cooperativa Ballarò. Le cucine dell'Ostello apriranno dal mattino, ma saranno i bambini a preparare dolci e salati con l'aiuto di maestri e cuochi pasticceri e magari qualche pietanza finirà anche nel ricco menù del pranzo, o nel rinfresco del pomeriggio, tra uno spettacolo e l'altro.

"Ad ospitarci - spiega Paola Di Marco, coordinatrice dei Servizi educativi di Solidarietà 90 - sarà la splendida cornice dell'Ostello della Ghiara per dare la possibilità alle famiglie di trascorrere un'intera giornata tra laboratori di cucina gratuiti, narrazioni, spettacoli e musica per tutto il giorno. Sarà inoltre possibile pranzare nello splendido giardino e sotto il porticato dell'ostello, scegliendo tra le gustose ricette del menù. I principali appuntamenti di domenica 12 aprile: dalle 10:00 alle 12:00 Cup Cake primaverili (laboratorio di pasticceria con Francesco della pasticceria Strada Alta); dalle 12:30 alle 14:00 brunch con 12 piatti di specialità culinarie proposti dalla cucina della Ghiara; dalle 15:30 alle 17:30 letture tra i chioschi tra musica e parole. Oltre a trascorrere un'intera giornata in completo relax sarà possibile ricevere tutte le informazioni in vista del prossimo campo estivo organizzato dalle due cooperative".

I prossimi appuntamenti sono previsti per le domeniche del 3 e del 17 maggio. Per informazioni Paola Di Marco (347 7554528).

Ambra / 1: la 10^a edizione dello "Stakeolder Day"

Illustrare, analizzare, proporre, discutere, ascoltare, condividere e progettare.... Questi i termini più risuonati nella giornata che Ambra dedica alla illustrazione dell'andamento gestionale all'indomani dell'approvazione della bozza di bilancio consuntivo 2014 e del BDG preventivo 2015 avvenuto nelle settimane passate in Consiglio di Amministrazione. Una sorta di rendicontazione che unisce l'osservazione dell'andamento economico – finanziario con la valutazione delle strategie aziendali e con la sottolineatura dell'impegno teso alla valorizzazione dei valori etici e sociali fondativi della cooperativa.

Una pratica avviata da ormai 10 anni e che la direzione aziendale sostiene con convinzione ritenendo la trasparenza e il confronto con le varie istanze imprenditoriali e istituzionali – sociali (oltretutto ovviamente con la propria base sociale) una esigenza fondamentale nel percorso di valorizzazione del proprio ruolo ed identità, ancor più in una fase come quella in corso in cui anche il mondo cooperativo è sottoposto a dure prove di "resistenza" considerando i recenti casi di crisi aziendali e le vicende giudiziarie di alcune imprese coinvolte in scandali di corruzione e malaffare.

L'edizione 2015 si è arricchita di una interlocuzione nuova e qualificata; oltre al mondo della finanza (istituti bancari, finanziari ed assicurativi) sono stati chiamati al confronto anche le istituzioni e l'associazionismo, cercando di ampliare in tal modo il coinvolgimento anche di quella parte di mondo che guarda certo all'affidabilità economico patrimoniale dell'azienda, ma guarda ancor più ai valori ed ai contenuti sociali ed etici delle proposte e della progettazione cooperativa.

Una giornata intensa in cui il consuntivo 2014 è stato valutato nei suoi percorsi – impegni e nei risultati ottenuti, raffrontato poi al budget 2015 ed ai primi obiettivi raggiunti nei primi mesi dell'esercizio. Il consuntivo 2014 di Ambra tra l'altro presenta vari spunti di interesse, caratterizzato com'è da un profondo impegno teso alla riorganizzazione e razionalizzazione delle risorse e delle fonti di reddito da una parte e da un altrettanto grande impegno teso al rinnovamento sia delle proposte di servizio che di gestione, con un vasto rinnovamento teso alla massima adesione ai territori come fonte di riferimento per ogni strategia aziendale. "Un bilancio fatto di scelte ponderate e discusse con i soci – hanno sostenuto il presidente Roberto Mainardi, il direttore generale Stefania Venturi oltretutto dai responsabili amministrativo, Maria Grazia Ipocoana, del controllo di gestione, Milena D'Antonio e dalla responsabile finanziario, Daniela Stefani – che hanno in parte riscritto il profilo di Ambra sia per le implicazioni sul bilancio che per le modalità di gestione delle criticità ed opportunità che questa fase economica e sociale ci presenta".

Dalle difficoltà la cooperativa ha però teso ad uscirne coinvolgendo in modo corretto e trasparente la base sociale, chiamata nel 2014 a definire nuovi obiettivi di crescita, di governance e di sostegno all'impresa. Durante l'anno passato infatti sono stati approvati in frequenti assemblee generali e di servizio, la ristrutturazione aziendale imperniata sul territorio, il rinnovamento dell'ufficio commerciale e ricerca – progettazione, l'approvazione del Codice Etico e l'aumento di capitale sociale (a cui hanno aderito circa l'83% dei soci).

Un annata importante, "di svolta" è stato detto, con un bilancio chiuso per la prima volta in passivo, ma capace di essere a base del rilancio di strategie che già sin dall'inizio dell'anno in corso dimostrano la loro validità, come l'importante commessa acquisita per la gestione di servizi territoriali e di residenzialità leggera in ambito di salute mentale con un importante ospedale milanese.

Nell'incontro con le istituzioni e l'associazionismo si è posto l'accento più sulla solidità dell'impresa coniugato con il tema dell'impegno "comune e reciproco" per il rilancio di proposte sostenibili di nuove frontiere del welfare capace di risposte inclusive e articolate sulle varie attese di salute e cultura che il territorio richiede. Si è parlato, alla presenza di vari sindaci della provincia di Reggio Emilia e della consigliera regionale Roberta Mori, di necessità di non abbandonare l'idea che sia possibile rinverdire e rivalorizzare l'idea di un welfare emiliano e reggiano capace di mantenere punte di eccellenza quali sono stati raggiunti, non arrendendosi al solo vincolo economicistico dei ragionamenti possibili. Si è parlato di necessità di valorizzare i ruoli distinti tra istituzioni e mondo della cooperazione, nel rispetto delle leggi e delle norme, ma con trasparenza e forza tornare a parlare di coprogettazione e di protagonismo del terzo settore nella sperimentazione condivisa di nuove formule e risposte all'emergere di questioni sociali che il pubblico può comprendere ma non affrontare da solo.

Una giornata interessante nel segno di una volontà di sviluppo e crescita che rappresenta il segno dei primi vent'anni della Coop Sociale Ambra.

Ambra / 2: venti anni di corsa

"Compiere e vivere i primi vent'anni della propria vita è sicuramente un fatto elettrizzante e gioioso. Succede però anche di rischiare di cadere nell'esaltazione e nella retorica". Inizia così una riflessione di Roberto Mainardi, presidente della cooperativa sociale Ambra, che proprio quest'anno ha raggiunto i venti anni di attività. "Noi però – prosegue Mainardi – vogliamo viverlo appieno questo nostro anniversario perché quando si mescolano e ancor più si integrano vite di centinaia di persone, evoluzioni sociali ed economiche, culture diverse in una unica esperienza collettiva significa che qualcosa di valore è stato fatto ed è ancora in corso. (Segue in 8.a)

(Segue dalla 7.a) I vent'anni di Cooperativa Sociale Ambra parlano innanzitutto di tante sfide giocate da persone normali, che hanno creduto nella possibilità di indirizzare il loro destino professionale – economico, di una volontà costante di capire il significato del termine cooperazione sociale quando questo si intreccia con diritti di cittadinanza, di cura e di cultura e, al contempo, con le politiche di bilancio, con gli equilibri finanziari e patrimoniali. Sfide vinte? parecchie certamente (qualcuna anche con ottimi risultati) ma diverse ancora da vincere e qualcuna persa. Ma tutte però giocate con un'idea in testa: al centro di tutto ci stanno le persone, con i loro diritti e le loro ambizioni alla crescita e al miglioramento. Ambra è oggi come nella fase di passaggio fra la gioventù e i primi segni della maturità, dove si confondono ancora spirito adolescenziale di libertà e di avventura con la consapevolezza della necessità di maggiore "strutturazione" del profilo caratteristico.

In questi primi vent'anni – prosegue Mainardi – non ci è mai mancata la *vision* del nostro ruolo nel mondo del lavoro e in relazione alla funzione di supporto agli sforzi di miglioramento sociale dei nostri territori e, se così si può dire, abbiamo spesso inventato la musica che avremo voluto suonare, spesso con ingenuità ma sempre con lo spirito di chi vuole tenere il proprio destino in mano e realizzare un proprio progetto, e non copiare o scimmiettare il progetto di altri. Il fatto di non avere "padrini" o "ispiratori" ci ha favorito in questa nostra allegra ricerca. Possiamo ri-cordare i giorni e i mesi sotto pressione per il successo o meno di un progetto, per la possibile condi-visione o meno della base sociale su una strategia, per lo stato di conflitto con un ente o un cliente, come ricordiamo le lunghe discussioni in Consiglio di Amministrazione o le tantissime assemblee dedicate alle strategie di gestione delle risorse umane, sempre cercando il rispetto dei diritti e delle regole uniti alle esigenze di migliorare e crescere.

Non cadremo però nella retorica, ricordando anche i tanti bei momenti di festa e relazione umana, personale che per vent'anni ci ha visto veramente uniti nel vivere la cooperativa non solo come luogo di lavoro, ma come affermazione delle individualità e delle sensibilità delle persone.

Tante storie sono sviluppate in questo contesto accogliente che è Ambra, che punta al lavoro sociale e di cura ma crede anche nel valore della condivisione di valori forti come base fondamentale della relazione che unisce le persone all'interno dell'azienda. Vent'anni – conclude Mainardi – li facciamo a maggio 2015 ed un pezzo della nostra storia è ormai fatta; i prossimi 20 anni li scriveremo insieme, ancora mescolando idee, valori, strategie e tanta volontà di essere protagonisti del nostro futuro e, se possibile, anche di quello dei nostri territori e dei cittadini che li abitano":

L'intervento di Coopselios al convegno

"Le povertà minorili al tempo della crisi" in programma il 20 aprile

Si svolgerà il 20 aprile all'Auditorium Annamaria e Marco Gerra del Centro Malaguzzi di Reggio Emilia, dalle 9:30 alle 17:00, il convegno "Le povertà minorili al tempo della crisi. Esperienze e proposte per riuscire a immaginare il futuro".

Numerosi sono gli interventi previsti, tra cui quelli del sindaco di Reggio Emilia Luca Vecchi, della presidente della Fondazione Reggio Children Carla Rinaldi, dell'onorevole Vanna Iori, dell'assessore regionale alle Politiche di Welfare Elisabetta Gualmini dell'Assessore alla Città Internazionale del Comune di Reggio Emilia Serena Foracchia. Interverrà sul tema "La povertà culturale dei bambini e delle famiglie oggi: prospettive e strategie di intervento" anche Sabrina Bonaccini, direttore tecnico Area Educazione della cooperativa Coopselios. Il convegno è promosso dal Centro Internazionale Loris Malaguzzi, con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna della Provincia e del Comune di Reggio Emilia.

Con Incia passeggiate di primavera a Montecchio

"Camminare fa bene, camminare in compagnia fa ancora meglio." Per questo il Comune di Bibbiano con l'Assessorato Ambiente, in collaborazione con la cooperativa Incia, il Geb (Gruppo Escursionistico di Bibbiano), il Ciea Val d'Enza (Centro Informazione Educazione Ambientale) organizza una serie di itinerari da percorrere insieme, per promuovere uno stile di vita diverso, un cambiamento di abitudini che faccia apprezzare il vivere con lentezza e il vivere sano favorisca la socializzazione ed un nuovo modo di vedere e apprezzare il territorio in tutte le sue peculiarità. Il prossimo appuntamento è domenica 19 aprile, dedicato alle realtà agricole di Bibbiano. Informazioni: Incia, 348 7915178, mail: info@incia.coop.

"Attiva Giovani: i punti Coop per attivare tirocini formativi nelle cooperative sociali

I soci Coop della provincia di Reggio Emilia possono scegliere di trasformare i punti raccolti facendo la spesa in un contributo al progetto "Attiva Giovani", promosso da Coop Consumatori Nordest e dall'Alleanza delle Cooperative Italiane, per attivare tirocini formativi nelle numerose cooperative sociali che hanno aderito al progetto. Il numero dei tirocini attivati, per i quali è prevista un'indennità mensile di 500 euro, dipenderà dalla generosità dei soci Coop.