



# LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 330 – 15 luglio 2015

## Attiva Giovani: successo del progetto di Coop Consumatori Nordest e Alleanza delle Cooperative Italiane

Il 2 luglio a Reggio Emilia sono stati presentati i dati del progetto Attiva Giovani, promosso da Coop Consumatori Nordest con le organizzazioni cooperative, che solo a Reggio Emilia (oltre alle province di Brescia, Mantova, Parma e Piacenza, in cui è stato presentato) ha raccolto più di 149.000 euro per finanziare tirocini formativi per giovani inoccupati o disoccupati del territorio reggiano. I giovani così potranno sperimentare un ingresso nel mondo del lavoro. Il progetto è nato a Mantova e ha avuto nella scorsa edizione un successo così grande da spingere Coop Consumatori Nordest a replicare l'esperienza anche nelle province vicine.

I risultati sono stati illustrati dal presidente di Coop Consumatori Nordest Paolo Cattabiani, dal direttore Soci Claudio Toso, da Loretta Losi e Anna Barbieri di Legacoop Emilia Ovest.

Era presente in rappresentanza di Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia Giovanni Teneggi che ha sottolineato la catena di solidarietà che si è costituita: dai soci che hanno deciso di devolvere i loro punti spesa, alle cooperative ospitanti i ragazzi individuate da Legacoop Emilia Ovest e Confcooperative Reggio Emilia, agli enti di formazione accreditati che hanno raccolto i curricula e stanno definendo gli inserimenti. Una straordinaria rete di persone e un'opera di creatività innovativa ed efficace che testimonia come sia possibile essere produttori di fiducia e coesione sociale.



Quando fare la spesa diventa un atto di solidarietà: è questo lo spirito di Attiva Giovani. Un meccanismo facile, elementare quello di Vantaggi per la comunità che converte punti spesa in progetti a

sostegno del territorio. Una cifra molto elevata è quella raccolta quest'anno da Coop Consumatori Nordest per Attiva Giovani: 327.224 euro sono tanti e saranno convertiti in tirocini formativi per giovani inoccupati o disoccupati. A Mantova, negli 11 punti vendita coinvolti nella raccolta, sono oltre 88.500 gli euro disponibili per finanziare l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro. E la cifra è ancora più sorprendente se si pensa che le famiglie italiane sono alle prese con la crisi – la capacità di spesa è quella di 17 anni fa - e che le occasioni per scegliere premi o buoni spesa non mancano. La seconda edizione del progetto – estesa anche a Brescia con Montichiari – a Mantova ha raccolto il doppio delle risorse rispetto alla precedente: segno che i mantovani hanno colto gli obiettivi del progetto e hanno fiducia nell'intermediazione svolta da Coop e da tutti i soggetti individuati nel per-corso.

Il risultato più significativo del progetto che due anni fa nacque proprio nel mantovano per poi estendersi alle province vicine di Parma e Piacenza, Reggio Emilia e Brescia, è che i soci Coop credono nel futuro e nella necessità di sviluppare politiche a favore dell'occupazione giovanile, iniziative di carattere privato in grado di puntellare le misure già in atto da parte del governo per contrastare uno dei problemi più gravi del nostro paese: la disoccupazione, in particolare giovanile.

A maggio il tasso di disoccupazione, secondo l'Istat, è rimasto invariato al 12,4% rispetto al mese precedente: gli occupati in meno rispetto ad aprile sono 63.000 (-0,3%). La disoccupazione giovanile a maggio era al 41,5% e l'Istat parla di una diminuzione di 0,1 punti percentuali rispetto al mese precedente. Ci sono 20 mila ragazzi in meno in cerca di lavoro: ma l'emergenza esiste e si percepisce anche nelle 5 province coinvolte dal progetto.

Le ragioni del successo di questa azione di solidarietà locale sono tante: il progetto è stato accolto fin da subito come una risposta concreta e praticabile a un problema esistente anche in quei territori da sempre in grado di offrire opportunità ai giovani. (Segue in 2.a)



## LA COOPERAZIONE REGGIANA

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

(Segue dalla 1.a) La sinergia poi fra i vari attori coinvolti – dal supermercato che ha promosso la donazione dei punti, alle associazioni (Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia, Agci Confcooperative, Legacoop, Legacoop Emilia Ovest e Legacoop Mantova, Confcooperative Mantova) che hanno svolto un ruolo di coordinamento fra domande, enti formativi accreditati e cooperative sociali, imprese e cooperative di comunità ospitanti – è stata massima. Un successo di questa portata, non privo interventi polemici, trova le sue radici anche nell'opera di informazione capillare svolta nei punti vendita della cooperativa dai rappresentanti sociali, dalle cooperative ospitanti i tirocini e dalla collaborazione che la rete di vendita ha saputo prestare. Una collaborazione resa possibile dalla conoscenza e condivisione degli obiettivi del progetto.

La precedente edizione Attiva Giovani, partita in via sperimentale a Mantova a settembre 2014, aveva raccolto 44.000 euro, attivando 21 stage lavorativi. Alcuni dei ragazzi che hanno partecipato hanno anche convertito lo stage in un posto di lavoro. Parma ha incrementato la raccolta con oltre 63.000 euro e Piacenza e Reggio Emilia hanno fatto lo stesso: la prima con oltre 24.000 euro e la seconda con 149.496 euro. Una storia positiva è quella di Attiva Giovani che, dice Lorenzo Piovano uno dei partecipanti della scorsa edizione che ha svolto un tirocinio proprio a Radio Base Mantova. "E' un bel messaggio di speranza se una parte della comunità rinuncia a qualcosa per investire sul futuro dei giovani. E' fondamentale offrire questi spazi ai giovani perché oggi le opportunità sul nostro territorio sono poche oppure non rispondono pienamente ai nostri desideri, e se vogliamo provare a diventare quel che sogniamo queste esperienze aiutano molto. E' inutile ribadire quanto importanti siano i giovani in una comunità: escluderci dal futuro significherebbe la rovina dell'intera comunità. Cosa portiamo al mondo del lavoro? Aria nuova e probabilmente potremmo convincere imprenditori, direttori di redazione, datori di lavoro, che investire su un giovane porta sempre frutti".

## Il seminario di Legacoop Emilia Ovest sul Disegno di legge delega sul Terzo Settore con l'onorevole Donata Lenzi

Si è svolto il 3 luglio all'Istituto Cervi di Gattatico un seminario organizzato da Legacoop Emilia Ovest sul Disegno di legge delega al Governo per la riforma del Terzo Settore, dell'impresa sociale e per la disciplina del Servizio civile universale. In aprile infatti la Camera dei Deputati ha approvato il Ddl delega sul Terzo Settore. Il testo è ora passato al Senato. Il Ddl è un atto molto importante, approvato alla Camera dopo quasi un anno di approfondite discussioni. Al seminario hanno partecipato le cooperative sociali di Legacoop Emilia Ovest di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. All'incontro è intervenuta l'onorevole Donata Lenzi, che proprio alla Camera è stata relatrice del Ddl delega. Sono intervenuti anche Loretta Losi e Carlo Possa di Legacoop Emilia Ovest, e il responsabile regionale di Legacoop-sociali Alberto Alberani.



Da sin.: Alberani, Lenzi e Losi

L'onorevole Lenzi ha illustrato le caratteristiche del Disegno di legge, sottolineando in particolare la volontà di dare un quadro di riferimento complessivo ed omogeneo al Terzo Settore. "Il Ddl

armonizza gli incentivi e uniforma la disciplina in materia caratterizzata fin qui da un quadro normativo non omogeneo – ha spiegato l'onorevole Lenzi – prevedendo anche la revisione delle norme del Codice civile in materia di associazioni e fondazioni attraverso la semplificazione del procedimento per il riconoscimento della personalità giuridica, l'obbligo di trasparenza e informazione anche con forme di pubblicità dei bilanci e la garanzia del rispetto dei diritti degli associati".

Il testo approvato alla Camera è stato giudicato sostanzialmente buono dalla cooperazione, ma da più parti si auspica un miglioramento nel passaggio al Senato. Diverse questioni toccano da vicino la cooperazione sociale, in particolare per quanto riguarda il tema dell'impresa sociale (il Ddl prevede che le cooperative sociali abbiano di diritto la qualifica di imprese sociali), con gli aspetti relativi alle misure fiscali, alla remunerazione del capitale, alla ridefinizione delle categorie di lavoratori svantaggiati. Tra i temi esaminati nell'incontro ci sono quelli inerenti alla vigilanza e controllo degli enti del Terzo Settore e al ruolo volontariato. Su questo punto diversi sono stati gli interventi delle cooperative presenti, che hanno rimarcato l'esigenza di una maggiore chiarezza sul concetto di volontariato. L'incontro è stato molto utile per esaminare in maniera approfondita un provvedimento di grande importanza, nato " per sostenere - come ha spiegato l'onorevole Lenzi - la libera iniziativa dei cittadini che si associano allo scopo di perseguire il bene comune e per favorire la partecipazione attiva delle persone nella società".

## City of Cooperation su ReggioSera

ReggioSera, il giornale online diretto da Paolo Pergolizzi, ha iniziato da giugno a realizzare video sulle cooperative che appaiono sul portale City of Cooperation, realizzato per Expo 2015. (Segue in 3.a)

(Segue dalla 2.a) Obiettivo della collaborazione tra il progetto targato Alleanza delle Cooperative Italiane e ReggioSera è quello di valorizzare l'esperienza della cooperative che operano nell'ambito della alimentazione e della produzione agroalimentare approfondendo, intervistando i diretti interessati, le innovazioni produttive che gli permettono di rimanere sul mercato sviluppando prodotti legati alla tradizione e alla qualità e innovando l'attività produttiva.

Graziano Salsi presidente della cooperativa Cila di Novellara è stato il primo a realizzare la breve intervista sulla storia, la produzione e il futuro green dell'importante cooperativa agricola reggiana. Ad essa ha fatto seguito l'approfondimento con Luigi Tamburini, presidente di Lattemilia, sul burro nobile che fa bene al cuore. Sempre con Tamburini è stata realizzata un'altra videointervista che in pochi minuti ha approfondito il tema della produzione del Parmigiano-Reggiano, l'utilità del Burro Nobile e l'utilizzo del siero del Latte per alimentazione umana.

Le videointerviste oltre ad apparire sul giornale online vengono rilanciate sul canale facebook al migliaio di amici che City of Cooperation ha in Italia e nel mondo. Roberto Meglioli, che cura il progetto di City of Cooperation, sottolinea che si punta a valorizzare la produzione e l'innovazione sia di processo sia di prodotto, sia nel sociale, facendo emergere ciò che le cooperative quotidianamente realizzano. "I nostri punti di forza, per noi normali – aggiunge Meglioli – vengono in tal modo valorizzati ed utilizzando la rete comunicativa rappresentata dal canale d'informazione locale Reggiosera e dal canale facebook di City of Cooperation raggiungono i cooperatori, l'opinione pubblica, i mercati nazionali ed internazionali. L'attività che ha preso avvio in modo sperimentale a giugno continuerà durante e dopo Expo".

## La cooperazione nel sociale, un ponte tra Napoli e Reggio Emilia

Sperimentarsi a 360 gradi nel mondo della cooperazione attraverso due percorsi diversi ma con un unico comun denominatore: fare esperienza diretta di cosa significa la cooperazione sociale a Reggio Emilia e non solo. E' stato questo l'obiettivo del progetto "La cooperazione nel sociale" che ha visto protagonisti 16 studentesse e studenti del Liceo Galileo Galilei di Napoli, ospiti per due settimane di alcune cooperative del nostro territorio. Un'esperienza resa possibile dalla collaborazione con il Consorzio Quarantacinque e le cooperative sociali Augeo, Zora e Lo Stradello. Le attività del progetto, frutto di un bando dell'Unione Europea per i fondi FSE sono state presentate il 9 luglio, a conclusione dei 15 giorni di stage, presso la Sala Formazione della cooperativa Coopselios, dagli stessi tirocinanti. Erano presenti i rappresentanti delle cooperative aderenti al progetto, oltre a Fabrizio Montanari e Paola Macchi del Consorzio Quarantacinque. A fare gli onori di casa, Ilaria Morandi di Coopselios e Marco Tamagnini, presidente della cooperativa Il Fiore.



*L'incontro conclusivo nella sede di Coopselios. Ilaria Morandi illustra il Bilancio sociale della cooperativa*

"Nella cooperazione il coinvolgimento diretto delle persone è fondamentale – ha sottolineato Tamagnini nel suo saluto ai ragazzi del Liceo Galilei – e all'interno delle cooperative i soci sono i veri pro-

tagonisti. E' infatti grazie al loro contributo che possiamo dare alla comunità un insieme di servizi molto importanti per il benessere di tutti i cittadini". Ed è con questo spirito che i ragazzi, assistiti da tre insegnanti del Liceo Galilei, hanno lavorato insieme al personale delle cooperative lungo questo percorso di formazione.

"Il gruppo ospitato da Augeo – spiega Alessandra Sorrentino che ha seguito lo stage per la cooperativa – ha avuto modo di sperimentarsi, sia a livello teorico sia a livello pratico, entrando a contatto con i bambini presenti nei servizi gestiti dalla cooperativa e con il personale, su tre macrotemi: il bilinguismo per la prima infanzia e la promozione, attraverso la stesura di un piano di comunicazione ad hoc, del progetto "At home. Everywhere"; il cooperative learning, sperimentandolo in prima persona come metodologia di lavoro, e il binomio cooperazione-alimentazione alla luce di Expo 2015, presso cui andranno in visita questo week end a conclusione del tirocinio".

I gruppi ospitati dalle cooperative Zora e Lo Stradello si sono invece cimentati nell'ideazione di un modello di cooperativa che vorrebbero riproporre sul territorio campano: a partire dall'esperienza diretta con gli utenti dei centri diurni gestiti da Zora e Lo Stradello, e dopo un'attenta analisi dei dati demografici e dei bisogni della regione Campania, hanno provato a immaginare la costituzione della cooperativa Norm&Dea, una cooperativa di tipo A (socio-assistenziale) con l'obiettivo di favorire l'inserimento lavorativo e l'inclusione sociale delle persone con disabilità.

Nel corso della loro permanenza a Reggio Emilia gli studenti napoletani hanno avuto incontri specifici sui temi della cooperazione sociale con il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, il presidente del Consorzio Quarantacinque Piero Giannattasio, Matteo Pellegrini e Carlo Possa di Legacoop Emilia Ovest. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) "E' stata un'esperienza utilissima - hanno commentato i ragazzi del Galilei - che ci ha permesso di confrontarci, di condividere emozioni, di scoprire nuove risorse in un territorio tanto diverso dal nostro quanto stimolante e accogliente. Torniamo a casa arricchiti umanamente e professionalmente". "Ringraziamo - hanno concluso i docenti del liceo che hanno accompagnato gli studenti in questo percorso - le cooperative Augeo, Zora e Lo Stradello e il Consorzio Quarantacinque per l'accoglienza - hanno concluso i docenti del liceo che hanno accompagnato gli studenti in questo percorso. E' grazie a progetti come questo che è possibile fare rete tra il mondo della scuola e quello del lavoro, mettendo in primo piano i ragazzi, le loro ambizioni e le loro capacità spesso non sufficientemente valorizzate".

## Prosegue il Festival di Resistenza

Prosegue la 14.a edizione del Festival Teatrale di Resistenza, rassegna di teatro civile, che si concluderà il 25 luglio, al Museo Cervi di Gattatico. Il Festival è promosso dall'Istituto Alcide Cervi e dalla cooperativa Boorea.

Della vita di Antonio Cieri, ferroviere, anarchico, antifascista, morto su una collina spagnola in un giorno di aprile, racconta "Al Forestér. Vita accidentale di un anarchico", di Matteo Bacchini, diretto ed interpretato da Savino Paparella, in scena il 18 luglio. Il 21 luglio la Compagnia ZiBa presenta "La Tana" scrittura collettiva di Laura Belli, Lorenzo Torracchi e Marco Cupellari, regia di Marco Cupellari. Un'allegoria grottesca e tragicomica di un atteggiamento oggi dilagante: l'inazione, l'ignoranza, l'indifferenza e lo spegnimento della coscienza in favore di una serenità narcotizzata, uno strano individualismo che ci porta a pensare a ciò che succede al di fuori del nostro salotto, della nostra tana, non ci riguarda.

La Premiazione del Festival, a cui hanno partecipato sette compagnie di rilievo nazionale coinciderà con la rievocazione della serata della storica Pastasciutta antifascista, il 25 luglio, in cui sarà assegnato il "Premio Museo Cervi - Teatro per la Memoria 2015" alla Compagnia vincitrice del Festival, l'Assegnazione del Secondo Premio e l'Assegnazione del Premio del Pubblico. La serata inizierà alle 20:00 con la cena con la Pastasciutta di Casa Cervi. Alle 21:30 inizierà la cerimonia di premiazione, che prevede l'assegnazione del Premio Museo Cervi Teatro per la Memoria 2015 alla compagnia vincitrice del Festival, l'assegnazione del secondo premio e del premio del pubblico. Alle 22:30 Massimo Zamboni presenterà "Breviario Partigiano", con la partecipazione di Angela Baraldi.

Altre iniziative in programma: il 18 luglio, alle 19:00, il Teatro Sociale di Gualtieri insieme alla Fondazione Antonio Ligabue racconteranno del Progetto Ligabue, progetto in tre stadi per raccontare la vita dell'artista, il suo rapporto con i luoghi e il percorso di creazione artistica, ma anche di come si costruisce un progetto teatrale per e con il proprio territorio. Il 21 luglio, alle 19:00, si svolgerà "L'Arviseria. Atlante delle lettere dal carcere di Serena Pergetti", reading itinerante nelle stanze del Museo Cervi, di e con Pierluigi Tedeschi e Cinzia Pietribiasi, che metterà in atto la sinergia tra Teatro, Storia e Museo come spazio scenico.

Il Festival di Resistenza guarda a quella tradizione e intende tenere alti i valori dell'accoglienza e dell'intrattenimento anche attraverso l'incontro con alcuni aspetti della cucina tipica del territorio. E' in questa ottica che ogni serata terminerà con una degustazione di prodotti tipici del territorio, quest'anno a cura di Aziende del Consorzio Strada dei Vini e dei Sapori delle Colline di Scandiano e Canossa. Il progetto del Festival è a cura di Paola Varesi, Stefano Campani, Mariangela Dosi, Raffaella Ilari, con la collaborazione di William Bigi. La Giuria è composta da Lorenzo Belardinelli, Alessandra Belledi, Gigi Dall'Aglio, Jefte Manzotti, Giuseppe Romanetti, Patrizia Tamassia e un rappresentante dell'Istituto Cervi. Informazioni e prenotazioni: Museo Cervi, via Fratelli Cervi 9, Gattatico (Reggio Emilia), 0522.678356, info@istitutocervi.it, museo@fratellercervi.it, www.istitutocervi.it.

Il Festival è organizzato con il patrocinio dell'Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna, delle Province di Reggio Emilia e Parma, dei Comuni di Reggio Emilia, Parma, Gattatico, Campegine, Sant'Ilario d'Enza, Castelnovo di Sotto, Fontanellato, Poviglio, in collaborazione con Fondazione I Teatri di Reggio Emilia, Festival ErmoColle, Festival Teatro Civile della Val d'Enza, Quinta Parete, Teatro del Cerchio, Teatro MaMiMO, Arci Parma, Strada dei Vini e dei Sapori Colline di Scandiano e Canossa, Associazione Culturale Dai CampiRossi.

## Anche Transcoop firma contro le false cooperative

Anche Transcoop ha aderito alla campagna "Stop alle false cooperative" promossa dall'Alleanza delle Cooperative Italiane. Il 7 luglio, alla presenza del consigliere del Comune di Reggio Emilia Claudia Aguzzoli, è iniziata con successo nella sede di Transcoop la raccolta delle firme dei lavoratori e dei soci della cooperativa. Tra i primi a firmare il direttore generale Livio Pallicelli. Da sempre la cooperativa reggiana, leader nel settore dell'auto-transporto, è in prima linea sui temi della legalità e contro le cooperative spurie. (Segue in 5.a)



(Segue dalla 4.a) La campagna promossa dall'Alleanza delle Cooperative Italiane è rivolta al Parlamento perché approvi una legge con misure più severe e più incisive per contrastare il fenomeno delle false cooperative che utilizzano strumentalmente la forma giuridica della cooperazione perseguendo finalità estranee a quelle mutualistiche, fenomeno particolarmente accentuato nei settori della logistica e dei trasporti.

“Con le prime e numerose firme raccolte in Transcoop – spiega Roberto Meglioli, uno dei coordinatori dell’iniziativa – prosegue speditamente anche nel Reggiano la campagna “Stop alle false cooperative”, a cui hanno già aderito importanti realtà del territorio reggiano”.

## **CIR food e Confimprese: mangiare in viaggio, un mercato che promette sorprese**

Nel corso della tavola rotonda del 7 luglio dal titolo “Travel Retail, le nuove frontiere della ristorazione”, promossa da CIR food in collaborazione con Confimprese, che si è svolta ad Expo Milano, i protagonisti del settore, Sea Aeroporti Milano e Grandi Stazioni, si sono confrontati sul futuro della ristorazione nei luoghi di viaggio. Un mercato in evoluzione che vede al primo posto i viaggiatori che scelgono il treno, circa 700 milioni su base annua (fonte Eurisko-Grandi Stazioni 2015) e l'aereo, con oltre 146 milioni di persone all'anno (Assoaeroporti 2014).

“Oggi nel travel retail – afferma Mario Resca, presidente di Confimprese – la shopping experience pesa per il 30% sulla capacità di spesa complessiva, perché il consumatore lega sempre più il viaggio all'esperienza. I retailer ne devono tenere conto, adeguando l'offerta sulla base delle mutate abitudini di acquisto e garantendo a cittadini e turisti una pluralità di beni e servizi competitivi di cui usufruire in un contesto di viaggio. Food & beverage e ristorazione sono quindi una componente fondamentale dello shopping, esprimono l'identità e la cultura di un luogo. Tutti gli operatori della filiera devono collaborare per creare le condizioni per un'offerta made in Italy di qualità al giusto prezzo”.

In base ai dati presentati da Reno-Your Retail Partners, è emersa la necessità di differenziare l'offerta alimentare nei luoghi di viaggio, che incide per circa il 25% del totale, su due fronti. Innanzitutto bisogna focalizzarsi sulla tipologia di viaggiatore, che spazia dal pendolare al cliente che viaggia in Alta Velocità per i treni, mentre per gli aerei da chi sceglie voli low cost a chi utilizza voli di linea.

Si tratta dunque di puntare sull'eccellenza del made in Italy per i viaggiatori di fascia alta con ristoranti à la carte, garantendo per tutti l'impiego di prodotti tipici e materie prime nostrane. Proprio su questi elementi è costruita l'offerta di ristorazione a Expo 2015 di CIR food, che sta proponendo modelli innovativi da lanciare in futuro nella ristorazione in concessione, come ha dichiarato il direttore Commerciale e Marketing Giuliano Gallini: “Con la nostra presenza a Expo 2015, dove ogni mese siamo chiamati a preparare fino a 500.000 pasti per i visitatori, intendiamo promuovere nuovi modelli di ristorazione, dove l'italianità dei menu e delle materie prime è protagonista. Dopo la fine dell'Esposizione puntiamo a rilanciare questi modelli per entrare nel settore del travel retail”.

Dall'incontro odierno è emersa inoltre la necessità di ripensare i luoghi di viaggio in base alle esigenze di chi li frequenta, adeguando l'offerta dentro e fuori le barriere di accesso, sempre più utilizzate non solo negli aeroporti, ma anche nelle grandi stazioni. Alle imprese di ristorazione dunque viene chiesto di contribuire a ridefinire l'identità di questi spazi, che fra l'altro sono sempre più aperti verso le città. Un'occasione da non perdere secondo Gian Enrico Buso, Managing Director Reno – Your Retail Partners: “I retailer dovranno sempre più focalizzarsi su un'offerta commerciale diversificata, ripensando all'area di attrazione della posizione e alla superficie commerciale di vendita. Soltanto nelle grandi stazioni transitano oltre 145 milioni di passeggeri e negli hub oltre 10 milioni. Sono numeri su cui è necessario fare riflessioni commerciali di rilievo per non perdere alcuna occasione di vendita”.

Per quanto riguarda infine le aree di servizio autostradali, circa 400 in Italia con una media di circa 18 milioni di viaggiatori all'anno, l'attenzione è alta a fronte delle oltre 200 gare previste nei prossimi mesi per le concessioni dei servizi ristorativi. Anche in questo settore cambiano le abitudini di sosta nei viaggi ed è necessario variare l'offerta, puntando come per stazioni e aeroporti sul Made in Italy a tavola e sui prodotti tipici, due elementi imprescindibili nel quadro rinnovamento della ristorazione nei luoghi di viaggio.

## **Con Incia in Val Dolo nei Boschi del Duca**

La cooperativa Incia, il Centro di Educazione Ambientale della Val d'Enza dell'Amministrazione Comunale di Bibbiano e il Gruppo Escursionisti di Bibbiano (GEB), in collaborazione con l'associazione Pro Natura Val d'Enza, e ReggioGas organizzano il 18 e 19 luglio una escursione nell'alta valle del Dolo, al Rifugio segheria, nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. L'escursione rientra nel programma “Camminando si cresce”, rivolto alle famiglie con bambini e a chiunque desideri in tranquillità avvicinarsi all'escursionismo ed alla scoperta della natura. “Una notte nei Boschi del Duca”: è questo il tema dell'escursione che percorre uno dei posti più suggestivi dell'Appennino Reggiano lungo un'antica via che, passando dall'antico Ospitale di San Leonardo, ora divenuto rifugio, collegava l'alta Val Dolo con la Garfagnana tramite il Passo delle Forbici. (Segue in 6.a)

(Segue dalla 5.a) Risalendo la suggestiva valle del Dolo, sopra Civago, si potranno ammirare i cosiddetti Reali Boschi della Montagna Reggiana, formati prevalentemente da abeti fatti impiantare dal Duca di Modena nella prima metà del 1800.

Durante il percorso si ascolteranno i suoni, si cercheranno i segni e si seguiranno le tracce degli animali selvatici che vivono nel bosco, sino a giungere all'antico impianto di lavorazione del legname, da tempo divenuto il Rifugio Segheria, dove i gestori ci accoglieranno con simpatia e genuinità. Non mancherà per i più temerari la possibilità di una passeggiata notturna. Si pernoverà nel rifugio. E' una facile escursione di due giorni, che richiede un minimo di allenamento. Per informazioni: Roberto Montanari, cooperativa Incia (348-7915178, info@incia.coop, www.incia.coop/programma\_escursioni.htm).

## **Security manager: un seminario di aggiornamento di Unimore, in collaborazione con Coopservice e Assovalori**

Nello scenario economico e sociale attuale, fatto di grandi trasformazioni, dematerializzazione dei processi, instabilità sociale e continui rapporti internazionali, le aziende che intendono tutelare il proprio patrimonio, assicurando così il mantenimento della capacità reddituale nel tempo, non possono prescindere dal porsi il tema della sicurezza. "Ogni azienda, sia essa industriale, bancaria, commerciale, finanziaria o altro, è costantemente esposta a minacce di natura dolosa o accidentale; ciò in relazione ai processi produttivi, alle azioni dei suoi dipendenti, ai suoi rapporti con l'esterno e, più in generale, all'essere parte di un mondo caratterizzato da incertezza e conflittualità – dichiara il professor Michele Colaiani, direttore del Centro di Ricerca Interdipartimentale sulla Sicurezza e Prevenzione dei Rischi (Cris), dell'Università di Modena e Reggio Emilia - Accanto all'efficace gestione delle variabili competitive tradizionali, l'azienda ha come obiettivo la tutela del patrimonio. Per tale obiettivo viene utilizzata la funzione del professionista della security aziendale".

Il Security Manager è un professionista con competenze trasversali (la sua professionalità include competenze di sicurezza fisica e informatica, sistemi di gestione, analisi dei rischi, management, budgeting e gestione delle emergenze), che opera in un ambito normativo e regolamentare in continua evoluzione. Per far fronte alle esigenze formative dei professionisti della sicurezza, il Cris, con il contributo di Coopservice e Assovalori, ha organizzato l'8 luglio a Reggio Emilia un seminario di aggiornamento al quale sono intervenuti Alessandro Manfredini, senior Security Manager e Vincenzo Acunzo del Ministero degli Interni. Il seminario si è tenuto al Dipartimento di Comunicazione dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

## **Coopselios: a Piacenza le ricette dei disabili de "La Girandola" in un libro presentato a Eataly**

Le mani che affondano nella pasta morbida che si lascia plasmare, l'odore intenso della cannella o il tepore sprigionato da un muffin appena sfornato. E naturalmente il gusto appagante e dolce di una torta che si sbriciola sotto ai vostri denti. Realizzare dolci è più che mai un'esperienza di sensi. Anche per i ragazzi disabili che frequentano il Centro Socio Riabilitativo Diurno "La Girandola" di Piacenza è stato così, grazie al laboratorio di cucina che un gruppo di operatori della cooperativa Coopselios ha deciso di proporre nei mesi passati.

Un lavoro culminato con la presentazione nella cornice di Eataly Piacenza del libro "Dolcemente Abili". Un libro di ricette dolci del laboratorio di cucina de "La Girandola" gestito da Coopselios. Una presentazione che ha visto partecipare gli assessori comunali Stefano Cugini e Tiziana Albasi e una nutrita delegazione di ospiti, operatori e familiari del centro. La pubblicazione è nata dall'idea di raccontare l'esperienza di un laboratorio di cucina speciale, perché ha offerto ai ragazzi disabili ospiti de "La Girandola" nuove opportunità di espressione e anche di gioia.

"E' bello - ha evidenziato l'assessore Cugini - vedere persone, come i familiari e gli operatori delle associazioni, che mettono animo, sforzo, professionalità e competenza anche in un momento non facile". Allo stesso modo la collega Albasi ha voluto mettere in luce l'idea di creare un testo "per testimoniare un lavoro fatto di piccoli gesti ma importantissimi che prevede amore, passione e fatica". "Il libro - ha spiegato Ester Schiaffonati, direttore di area Piacenza-Parma per Coopselios - rappresenta da un lato il ricordo dell'esperienza fatta, un segno tangibile dell'amore e della dedizione impiegate ma soprattutto si tratta di un arricchimento delle competenze dei ragazzi del centro. Il libro è in vendita nelle librerie e nelle edicole di Piacenza e il ricavato sarà utilizzato per acquistare attrezzature e materiale utile per il centro. Ventiquattro ragazzi divisi in gruppi da sei persone in base alle diverse disabilità che in tanti momenti gioiosi hanno imparato nuove attività manuali come mescolare, impastare e riconoscere nuovi gusti. Tutti gesti che per noi possono essere scontati e quotidiani, ma che per una persona disabile non lo sono affatto".