



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 332 – 1 settembre 2015

Nasce Boorea Emilia Ovest: decisa la fusione tra le cooperative Boorea di Reggio Emilia e Csa di Parma

Dalla fusione della reggiana Boorea con Csa (Consorzio Servizi Amministrativi) di Parma nasce Boorea Emilia Ovest, nuova *maxicoop* che aggrega ben 150 cooperative presenti nei due capoluoghi emiliani. Duplice l'obiettivo della fusione: creare un importante patrimonio intercooperativo per promuovere la diffusione della forma e della cultura imprenditoriale cooperativa nel mondo, ma anche dar vita ad uno strumento di finanza cooperativa utile a generare esperienze di start up tra i soci. Un nuovo soggetto a servizio dello sviluppo della cooperazione che nasce, per primo in Italia, tra Reggio e Parma.

Le assemblee delle cooperative Boorea di Reggio Emilia e Csa (Consorzio Servizi Amministrativi) di Parma hanno approvato in luglio il progetto di fusione, che sarà operativo entro pochi mesi. L'operazione, che consiste in una fusione per incorporazione di Csa in Boorea, è stata salutata con grande soddisfazione da Legacoop Emilia Ovest. "Boorea Emilia Ovest, così si chiamerà la nuova cooperativa – spiega il presidente di Legacoop Andrea Volta – nasce per dare vita ad un progetto strategico che vuole sviluppare le sinergie tra due cooperative già attive in più settori, a favore dei soci attuali e di quelli futuri". "Boorea Emilia Ovest – spiega Luca Bosi, già presidente di Boorea e che rimane alla presidenza della nuova cooperativa – intende perseguire gli scopi sociali delle due cooperative, ma in un'ottica di semplificazione, economicità e maggiore efficienza. Con questa operazione – prosegue Bosi – si otterrà una maggiore capacità contrattuale e una maggiore capitalizzazione, a vantaggio dei soci".

Le attività di Boorea Emilia Ovest saranno prevalentemente concentrate nella solidarietà sociale, che era propria di Boorea (promozione della cooperazione anche a livello internazionale, iniziative e progetti educativi, sanitari, umanitari e culturali); nelle attività di gestione immobili e nei servizi di assistenza e consulenza immobiliare; nelle attività di consulenza e assistenza finanziaria rivolte alle cooperative socie.

"E' evidente – aggiunge il presidente Andrea Volta – che l'operazione approvata dalle due assemblee si inserisce a pieno titolo nel progetto di riordino territoriale di Legacoop nelle province di Reggio Emilia, Parma e Piacenza, che ha portato alla costituzione di Legacoop Emilia Ovest. La nostra scelta è quella di razionalizzare i livelli di rappresentanza e di servizi alle imprese in una logica di area vasta."

"La nascita di uno strumento interprovinciale come Boorea Emilia Ovest – conclude Luca Bosi – che nasce per svolgere attività diversificate (dalla solidarietà sociale all'assistenza finanziaria) ma tutte utili allo sviluppo della cooperazione, rappresenta una novità assoluta per il mondo Legacoop. Ci sembra una scelta importante anche rispetto al riassetto istituzionale avviato nella nostra regione"

"Una nuova stagione per la cooperazione": il dibattito a Festareggio

"Una nuova stagione per la cooperazione": ne hanno parlato il 27 agosto scorso a Festareggio Andrea Costa, segretario del Pd di Reggio Emilia, Luca Bosi, vicepresidente di Legacoop Emilia Ovest, Paolo Cattabiani, presidente di Coop Consumatori Nordest. Ha coordinato la discussione Mario Mazzoleni, docente all'Università di Brescia e studioso di cooperazione.

Per Paolo Cattabiani, oltre alla crisi economica che sta colpendo anche le cooperative in particolare nel settore costruzioni, dobbiamo fare i conti anche con una crisi reputazionale, a causa di vicende che hanno offuscato il volto della cooperazione. Ma per

il presidente di Coop Consumatori Nordest deve prevalere l'ottimismo. (Segue in 2.a)



Via Meuccio Ruini 74/d, 42124 Reggio Emilia - E-mail: legacoop@legacoopemiliaovest.coop - 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) La cooperazione non ha perso l'anima, e i nostri valori sono moderni perché moderno è il mutualismo. Per Luca Bosi è necessario anche un rinnovamento generazionale all'interno delle imprese cooperative. "Di fronte ai contraccolpi della crisi – ha detto Bosi – la cooperazione si è posta come priorità la difesa dell'occupazione, spesso sacrificando i margini di guadagno per salvaguardare il più possibile i posti di lavoro. Cosa che non hanno fatto molte delle imprese non cooperative". Tra i temi trattati quelli della governance delle cooperative, della responsabilità delle singole cooperative di fronte alle situazioni di crisi, del ruolo di Legacoop come associazione di rappresentanza, del rapporto con le pubbliche amministrazioni. Ma specialmente è emerso che il modello cooperativo è ancora attuale e utile per le comunità e i territori. Così ha commentato il coordinatore dell'incontro, Mario Mazzoleni, "si è parlato di valori e di sogni! Bel convegno".

Stop alle false cooperative: continua la raccolta delle firme

Continua la raccolta delle firme per chiedere al Parlamento di approvare una legge con misure più severe e più incisive per contrastare il fenomeno delle false cooperative, che utilizzano strumentalmente la forma della cooperazione per perseguire finalità estranee a quelle mutualistiche e del bene comune.

Grande partecipazione si è vista alla Coop di Correggio: 130 persone hanno firmato per dire no alle false cooperative. Erano presenti il sindaco di Correggio Ilenia Malavasi e diversi assessori della Giunta Comunale. Il 26 agosto i volontari di Legacoop hanno raccolto centinaia di firme al Centro Commerciale Meridiana di Reggio Emilia. Numerose firme sono state raccolte anche il 27 agosto nel corso di Festareggio. Il testo completo della proposta di legge per cui l'Alleanza delle Coope-

rativa Italiane sta raccogliendo le firme in tutta Italia si trova su www.stopfalsecooperative.it.



Piena solidarietà di Legacoop Emilia Ovest a Coopselios per l'incendio di due pulmini a Piacenza

Vanno a fuoco due minibus per trasporto disabili. E la mano sarebbe dolosa. È accaduto a Piacenza, nel comune di Ca' Torricelle e il servizio di trasporto è gestito da Coopselios. Come riferito dal giornale Piacenza Sera "ad accorgersi del fatto un operatore in servizio nel turno di notte al centro residenziale di Cà Torricelle, che ha sentito un'esplosione e avrebbe avvertito la presenza di una vettura poco prima nei pressi della struttura. L'operatore ha subito dato l'allarme e i pompieri sono arrivati sul posto". Coopselios ha comunque garantito il trasporto con la sostituzione dei mezzi. Il presidente Guido Saccardi attende gli sviluppi delle indagini della Questura che deve visionare le immagini delle telecamere poste in zona: "Se confermato l'incendio doloso credo si tratti del gesto di uno sconsiderato. Non c'è nessun clima ostile verso la cooperativa, contiamo il danno ma siamo già al lavoro per continuare il servizio"

Su facebook è amaro il commento dell'assessore comunale al Welfare Stefano Cugini: "L'origine dolosa non è da escludere (anzi). Di certo un gesto che non può restare senza un colpevole. È grave, colpisce al cuore l'equilibrio delle risorse destinate a chi ha più bisogno".

"La distruzione di due pulmini utilizzati dalla cooperativa Coopselios e destinati al trasporto dei disabili di Ca' Torricelle (PC) è un fatto di inaudita gravità, che va a colpire un servizio di indubbio rilievo sociale. A tutti gli operatori della cooperativa che gestisce il centro diurno va la piena solidarietà di Legacoop Emilia Ovest". Lo afferma il vicepresidente di Legacoop Emilia Ovest Maurizio Molinelli, che si augura che venga fatta al più presto piena luce sulle cause dell'incendio che l'altra notte ha messo fuori uso i due mezzi. "Qualora fosse confermata la matrice dolosa – aggiunge – saremmo di fronte a un gesto sconsiderato e vile, che non solo danneggia il prezioso lavoro di una cooperativa sociale nel campo dell'assistenza alla disabilità, ma che costituisce un danno per l'intera collettività e per il sistema dei servizi sociali. Auspichiamo che le autorità competenti – conclude – possano stabilire in tempi rapidi le cause dell'incidente ed accertare le eventuali responsabilità, per consentire agli operatori e agli educatori del centro di lavorare in condizioni di piena serenità".

Al via la 10ª edizione del Mic

Mic (Management per l'Impresa Cooperativa) è un percorso di alta formazione per manager e quadri delle imprese cooperative. Si articola in lezioni accademiche, seminari, workshop e laboratori tenuti da docenti provenienti dalle principali università italiane. (Segue in 3.a)

(Segue dalla 2.a) Grazie a una didattica interattiva e coinvolgente, garantisce un'innovativa formazione interdisciplinare, basata sul confronto tra le imprese, la valorizzazione delle differenze e la condivisione delle best practices. Mic arricchisce le conoscenze manageriali, contribuendo alla crescita e all'aumento di competitività del sistema cooperativo in linea con i valori che lo contraddistinguono.

Diversi gli obiettivi del Mic: comprendere l'azienda cooperativa nel suo complesso, Sviluppare competenze e strumenti per migliorare il management, valorizzare le singole competenze per ottimizzare i processi gestionali. Il Mic, che si rivolge a dirigenti, manager e quadri delle cooperative, si svolgerà dal 23 ottobre 2015 al 13 maggio 2016 con 21 giornate di formazione di 8 ore (in totale 168 ore). Le giornate formative si terranno il venerdì ed il sabato, ad alternanza settimanale. Cinque le aree di intervento: Impresa e funzioni aziendali, Impresa e cooperativa, Scenari, Sviluppo individuale, Project work.

Informazioni e iscrizioni: Quadir, Scuola di Alta Formazione Cooperativa, Via Meuccio Ruini 74/d, 42124 Reggio Emilia, Tel. 0522 – 367929, email quadir@quadir.it

Tutto pronto per la Summer school Usa

Ritorna a partire da mercoledì 2, fino al 5 settembre, la Summer School sugli Stati Uniti d'America, prestigioso corso estivo di approfondimenti sulla storia e la cultura americana promosso dal Cispea, il Centro creato dalle Università di Bologna, Firenze, Trieste, Piemonte Orientale e Roma Tre diretto da Raffaella Baritono (Università di Bologna), e da Boorea in collaborazione con Istituto Banfi. Quest'anno per la prima volta i lavori della Summer School, giunta all'undicesima edizione, saranno ospitati dal Museo Cervi. Un incontro quasi naturale tra il corso di americanistica e uno dei luoghi più importanti in Italia nella trasmissione ed elaborazione della memoria. Alla Summer School parteciperanno 24 laureati e dottorandi, selezionati attraverso un bando e provenienti da 12 università italiane e straniere: University of Birmingham (UK), Università di Roma Tre, Università di Pisa, Università Cà Foscari di Venezia, Università di Roma Tor Vergata, Università La Sapienza di Roma, Università di Padova, Cambridge University, Università di Bologna, Università Cattolica Sacro Cuore di Milano, Università di Trieste, Università di Torino.

"Crisi della politica, crisi della rappresentanza tra Stati Uniti ed Europa" è il titolo che guiderà questo interessante percorso tra attualità e memoria e sarà introdotto in occasione del primo intervento in programma – quello di Tiziano Bonazzi (Università di Bologna), fondatore del Cispea – dai saluti della presidente dell'Istituto Cervi Albertina Soliani e Luca Bosi presidente Boorea. Nei giorni seguenti sono in calendario lezioni di Arnaldo Testi (Università di Pisa), Giuliana Laschi (Università di Bologna), Federico Romero (European University Institute), Giovanni Orsina (Luiss Roma) e Massimiliano Panarari (Università di Modena e Reggio, LUISS Roma).

"Siamo particolarmente lieti di sostenere e ospitare insieme al Museo Cervi questo prestigioso corso – dice Luca Bosi – perchè pensiamo che studiare un Paese "eccezionale" come gli Stati Uniti possa aiutare le imprese cooperative a interpretare meglio le dinamiche complesse che dominano la scena internazionale, e in particolare i rapporti economici, politici e culturali tra i Paesi e tra le aree di influenza geopolitica. Mettiamo comunque questo importante evento - prosegue Bosi - a disposizione di tutti i cittadini che siano interessati ad approfondire questi temi, destinati a diventare ancora più strategici in concomitanza con la corsa delle primarie e delle prossime elezioni presidenziali americane". Gli incontri infatti, ma solo previa richiesta a Boorea (0522 530909), sono aperti al pubblico.

La cooperazione agroalimentare in Emilia-Romagna. Le radici dell'innovazione

E' in programma il 18 settembre a Milano, in occasione di Expo 2015, il convegno "La cooperazione agroalimentare in Emilia-Romagna. Le radici dell'innovazione", organizzato dalla Regione Emilia-Romagna e dall'Alleanza delle Cooperative Italiane (Aci) dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa si terrà nella Sala Auditorium di Palazzo Italia di Expo 2015 dalle 15:30 alle 17:30

Dopo i saluti di Simona Caselli - Assessore Agricoltura Caccia e Pesca, Regione Emilia-Romagna alle 15:45 ci sarà la presentazione della pubblicazione: "La cooperazione agroalimentare in Emilia-Romagna: una storia di successo, un futuro di sfide" a cura di Giuliana Bertagnoni - autrice e storica della Cooperazione, Università di Bologna. Patrizia Farolini, presidente Cefa, parlerà poi di "Best Practice Expo - Un esempio internazionale di cooperazione emiliana romagnola". Alle 16:15 è prevista la tavola rotonda "Il futuro della cooperazione: opinioni a confronto per un modello di sviluppo economico, sociale e sostenibile" con Nelson Godfried Agyemang, segretario generale International Cooperative Alliance-Africa, Maurizio Gardini co-presidente Alleanza Cooperative Italiane, Pauline Green, presidente International Cooperative Alliance, Leonardo Boesche assistente presidente Ocepar, Organizzazione delle Cooperative del Paraná, Brasile, Giovanni Luppi co-presidente Aci Agroalimentare, Christian Pèes, presidente Cogeca, Eugenia Serova, direttore Infrastrutture Rurali e Agroindustria, Divisione AGS della Fao. Coordina: Lisa Bellocchi - presidente Arga, Associazione Giornalisti Agricoli e Agroalimentari. La partecipazione al convegno è gratuita previa iscrizione entro il 16/09/2015 al seguente indirizzo: <https://agri.regione.emilia-romagna.it/giasapp/agrievents/iscrizione/evento/69>. Il costo del biglietto di ingresso ad Expo è a carico del partecipante

Progeo a Expo 2015

Progeo è presente ad Expo 2015 con un proprio spazio espositivo allestito all'interno del Parco della Biodiversità, un'area tematica dedicata al biologico. "E' con orgoglio - spiegano i dirigenti di Progeo - che riteniamo di essere, a pieno titolo, fra quelle imprese che per prime (i primi passi risalgono al 1984) hanno creduto nel biologico; abbiamo pensato che questi trent'anni di lavoro meritassero di essere celebrati e valorizzati.

Sul tema della biodiversità Progeo organizza il 18 settembre a Expo 2015 il convegno "Diversi per natura, bio per scelta. Produzione biologica e biodiversità, cultura di Progeo". Il convegno si terrà dalle 10:00 alle 12.30 presso il Centro Congressi Teatro della Terra (Biodiversity Park) Expo Milano

La biodiversità non è conservazione museale promossa da nostalgici ma modalità fondamentale di adattamento e trasformazione della natura. L'agricoltura biologica non è utopia di ritorno al passato ma razionale e scientifica opzione per il futuro. Diversità e futuro sono all'origine della Cooperazione, il cui fine è il miglioramento della vita individuale e collettiva. Per questo Progeo si impegna da molti anni nella produzione biologica e sostiene oggi una prospettiva che sappia conciliare la ricostruzione rurale, l'uso non predatorio della natura, la qualità alimentare, la salute.

In questa occasione si parlerà di coltivazione e di allevamento biologico, di certificazione delle produzioni bio, di progetti di filiera e di ricerca scientifica. Lo faremo grazie al contributo di relatori del mondo universitario e di esponenti di rilievo del settore biologico. Su www.progeoexpo.com il programma dettagliato dell'evento.

Novità all'agriturismo Il Ginepro: rinnovata la struttura di Ginepreto per una migliore accoglienza dei turisti

Ci sono importanti novità all'agriturismo Il Ginepro di Castelnuovo ne' Monti, gestito dall'omonima cooperativa sociale, una delle realtà ricettive più accoglienti della montagna reggiana. Il Ginepro si trova a pochissimi chilometri da Castelnuovo ne' Monti, a Ginepreto: è sotto la Pietra di Bismantova, proprio sul Sentiero Spallanzani, e con una bella visione sull'alto Appennino reggiano e modenese.



Il Ginepro e, sullo sfondo, la Pietra di Bismantova

Si sono recentemente conclusi, dopo tre anni di lavori, gli importanti interventi sulla struttura, che ora è in grado di offrire una accoglienza di alto livello ai turisti. Sono infatti state ristrutturate completamente le camere: oggi il Ginepro si presenta con la disponibilità di quattro grandi camere con bagno, praticamente delle suites ideali anche per famiglie con bambini. I posti letto a disposizione sono in totale 16. E' stata realizzata anche una camera accessibile per persone con handicap. Potenziata anche la cucina, che è stata spostata di fianco alla sala, e ristrutturati i bagni. Altri lavori hanno riguardato gli impianti di riscaldamento ed elettrico. Ritocchi significativi anche per l'edificio, con la sistemazione della parte a nord e la ristrutturazione dell'ingresso, che si presenta ora

con un gradevole spazio in legno per l'accoglienza degli ospiti e con un'ampia vetrata che si affaccia sul panorama dell'Appennino. Ora la struttura, che ha mantenuto intatte le sue caratteristiche di ruralità e perfettamente inserita nell'ambiente circostante, ha tutte le caratteristiche per essere considerata una eccellenza turistica non solo per l'area di Castelnuovo ne' Monti ma per tutto il Parco Nazionale. L'edificio, di proprietà della Parrocchia di Castelnuovo ne' Monti, è in affitto alla cooperativa Il Ginepro, che si è impegnata nei lavori di ristrutturazione con risorse proprie e con finanziamenti del Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano. L'entità della spesa si aggira sui 400.000 euro, di cui 112.510 euro è il contributo del Gal.

Novità anche nella gestione: con l'andata in pensione dello storico responsabile dell'agriturismo Roberto Tamburini, sovrintende ora al Ginepro Marco Baccarani, che svolge anche le funzioni di chef. Le sue capacità hanno già dimostrato che l'accoglienza e la cucina rimarranno all'altezza della fama dell'agriturismo.

Particolarmente soddisfatta della ristrutturazione è la presidente della cooperativa sociale, Rosanna Bacci. "Con questi lavori la struttura del Ginepro si presenta con una accoglienza di qualità, che si affianca alla nostra rinomata cucina. Già in questi ultimi mesi la risposta è stata positiva. Molti ospiti di altre regioni, affezionati alle nostre proposte culinarie, hanno avuto la possibilità di trascorrere diversi giorni nella tranquillità di Ginepreto. Abbiamo potuto ospitare anche importanti iniziative promosse del Parco Nazionale, di cui siamo centro visita. Mi sembra – prosegue Rosanna Bacci – che oggi il Ginepro risponda in pieno ad una offerta turistica di alto livello, che può valorizzare ulteriormente l'area di Bismantova e del Parco Nazionale, con cui abbiamo un'ottima collaborazione".

Augeo: l'inglese per i più piccoli. All'Arci di Reggio Emilia e al Multiplo di Cavriago arriva "At home. Everywhere"

L'inglese per i più piccoli per diventare cittadini del mondo! Anche quest'anno con l'arrivo dell'autunno torna il progetto per un bilinguismo coordinato "At home. Everywhere" della Cooperativa Augeo.

Attivo dal 2013 a Rubiera dove i laboratori in lingua inglese si tengono presso la sede della Cooperativa, quest'anno "At home. Everywhere" arriva anche a Reggio Emilia e a Cavriago.

A partire da settembre, ogni martedì e venerdì pomeriggio, presso la sede Arci di viale Ramazzini a Reggio Emilia si terranno i laboratori per bambini dai 2 ai 12 anni, mentre a partire da mercoledì 7 ottobre presso il Multiplo Centro Cultura di Cavriago si terranno i laboratori per i bambini dai 2 ai 6 anni.

Frutto dell'esperienza maturata nel mondo della scuola, il progetto nasce con l'obiettivo di creare contesti educativi in cui i bambini possano avvicinarsi alla lingua inglese in modo naturale attraverso il gioco e l'interazione spontanea con gli educatori. I laboratori – condotti da personale specializzato nell'insegnamento delle lingue nella primissima infanzia – si svolgono una volta a settimana in gruppo; ciascun gruppo è composto da un minimo di 3 bambini a un massimo di 5 bambini per garantire un apprendimento il più possibile efficace. Per maggiori informazioni: comunicazione@augeocoop.it, 337 1141678.

Salute e sicurezza sul lavoro: Coopservice al vertice in Italia

Coopservice, uno dei principali operatori nazionali nella fornitura di servizi alle imprese e alle comunità con oltre 12.500 addetti diretti e oltre 17 mila occupati a livello di gruppo, è una delle realtà al vertice in Italia, per il modello di organizzazione e gestione della salute e della sicurezza sul lavoro adottato.

La cooperativa reggiana ha ottenuto nei giorni scorsi, dopo le verifiche condotte dalla società KHC, la cosiddetta "Asseverazione": una sorta di 'certificazione' che viene rilasciata quando un ente terzo terminata l'attività di verifica, esprime un giudizio sulla conformità alle norme e l'efficacia del modello organizzativo adottato per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro.

Sono pochissime (meno di venti secondo alcune stime) le aziende italiane che hanno ottenuto l'Asseverazione, una certificazione che da oltre un anno è inserita all'interno dei capitolati di appalto, sia pubblici sia privati, e consente, alle società che l'hanno ottenuta, di ottenere punteggi aggiuntivi. L'Asseverazione, dopo le verifiche della società incaricata, viene formalmente rilasciata da un Ente Bilaterale, al cui interno sono presenti rappresentanti delle imprese e dei lavoratori, al quale per legge spetta il compito di vigilare sulla salute e sicurezza sul lavoro.

"Sono diversi i motivi di orgoglio per l'ottenimento di questa certificazione – commenta il presidente di Coopservice Roberto Olivi – Intanto bisogna dire che l'abbiamo chiesta noi e che volontariamente ci siamo sottoposti all'esame di un ente terzo su materie così importanti. Quando diciamo che per noi il lavoro è al centro – aggiunge Olivi – non pensiamo solo al numero di occupati ma anche alla qualità e alla sicurezza del lavoro. Se poi l'aver un modello efficiente e di qualità, si trasforma anche in un vantaggio competitivo attraverso meccanismi di premialità nei bandi – conclude il presidente di Coopservice – vuol dire che forse siamo sulla via giusta, quella di dare i giusti riconoscimenti a chi fa buona occupazione e rispetta regole e contratti di lavoro"

(Reggio Emilia, 3 agosto 2015)

Coop Consumatori Nordest anticipa su Facebook le caratteristiche del nuovo ipermercato di Via Inghilterra

In occasione dell'imminente apertura dell'Ipercoop Baragalla di via Inghilterra, fissata per il 10 settembre, Coop Nordest ha attivato la pagina Facebook "Ipercoop Baragalla". Utenti, soci e clienti potranno così scoprire in anteprima le caratteristiche, le promozioni commerciali del punto vendita, seguire l'avanzamento dei lavori, offrire consigli e suggerimenti utili al miglioramento dei servizi e dell'offerta.

Non è la prima volta che Coop Nordest utilizza Facebook per lanciare l'apertura di un nuovo punto vendita. Questa strategia era già stata utilizzata con successo per la Coop di Castellarano in provincia di Reggio e per l'Ipercoop Tiare in Friuli Venezia Giulia.

E' dal 1993, con l'Ipercoop Ariosto, che Coop Nordest non inaugura un ipermercato nella zona di Reggio Emilia e provincia. La superficie complessiva della struttura è 11.700 metri quadrati: 5.300 occupati dall'iper di cui 3.500 metri quadrati di alimentare e quasi 2mila di non alimentare.

Un gruppo internazionale di volontarie di Youth Action for Peace ospiti per 15 giorni alla cooperativa sociale Zora

Da numerosi anni, in estate, la cooperativa sociale Zora accoglie un gruppo di volontari provenienti da diversi luoghi del mondo ed aderenti ai progetti dello Yap (Youth Action for Peace). (Segue in 6.a)

(Segue dalla 5.a) Yap è un'associazione internazionale laica, non governativa e senza fini di lucro, fondata nel 1971, che si collega ad altre reti e associazioni operative nell'ambito del servizio volontario, dell'educazione e della solidarietà internazionale al fine di creare azioni e progetti inseriti in una strategia di lungo periodo che possa sviluppare iniziative di sviluppo sociale. I servizi realizzati dall'associazione si concretizzano in campi di lavoro associati a temi di diversa natura: "ambientale", "ristrutturazione", "patrimonio culturale", "storico", "sociale", "handicap" e "bambini".

"Anche quest'anno, nel periodo estivo, per una durata di 15 giorni - spiega Igor Ghisio di Zora - abbiamo accolto un gruppo composto da sette volontari stranieri accompagnati da un coordinatore italiano presso i nostri Centri socio-riabilitativi Benzi e Stradora a Scandiano. Un gruppo *al femminile* e internazionale, con una presenza di diverse nazionalità: Italia, Danimarca, Spagna, Belgio, Ucraina, Messico e Russia. Successivamente ad alcuni momenti informativi e formativi forniti dalla nostra cooperativa rispetto alle caratteristiche della stessa, dei centri che gestisce e degli ospiti che li abitano, le volontarie hanno scelto di vivere l'esperienza all'interno di tre diverse opportunità: il Centro residenziale Stradora, il Centro diurno Benzi e il negozio Magò". Le ragazze hanno vissuto l'organizzazione dei servizi lasciandosi coinvolgere all'interno di tutte le fasi della giornata, strutturate e non strutturate. La loro esperienza si è concretizzata come prezioso contributo al lavoro degli operatori impiegati e soprattutto come una importante opportunità di incontro e relazione naturale con gli ospiti delle strutture.

"La storia dei campi Yap presso le nostre strutture - prosegue Ghisio - ci ha insegnato che il problema della lingua non rappresenta che una barriera fittizia alla comunicazione: anche quest'anno tra gli ospiti dei Centri e i volontari si sono raggiunti elevati livelli di interazione, attraverso la comunicazione non verbale ed il *fare insieme*. Ad alimentare la vicinanza reciproca ha contribuito la curiosità dei ragazzi nei confronti delle tradizioni ed usanze portate dalle volontarie con diversa cultura. Nella quotidianità questa curiosità si è tradotta in vicinanza emotiva ed inevitabilmente ha sviluppato un rapporto affettivo che ha permesso di vivere con grande intensità le relazioni umane dettate da questa particolare convivenza. L'esperienza si è

conclusa con un momento di ringraziamento e di saluto entro il quale sono affiorate forti emozioni da parte di tutti. Ogni volta ci chiediamo come un'esperienza limitata nel tempo come quella dei volontari Yap possa dar vita a legami, se pur concretamente non duraturi, che raggiungono livelli di coinvolgimento e profondità affettiva tali da rendere doloroso il distacco al termine del campo. Probabilmente l'incontro tra il bisogno di relazione espresso dagli ospiti, le caratteristiche predisponenti all'esperienza di volontariato proprie dei giovani stranieri e le dimensioni temporali circoscritte rappresentano i giusti ingredienti per concretizzare un'esperienza unica ed irripetibile che porta un arricchimento alle personalità di tutti gli attori coinvolti".



Ecco alcune riflessioni estrapolate dal «diario di bordo» dei volontari lasciato a Zora: "Scriviamo queste poche righe per ringraziarvi di cuore per questa meravigliosa esperienza, per il vostro affetto, simpatia e amicizia per le tante emozioni che ci avete trasmesso in queste due settimane. Porteremo con noi il ricordo affettuoso di voi, dei vostri visi, dei vostri sorrisi, dei baci e degli abbracci ma anche dei vostri momenti «meno belli» e quelli più difficoltosi. Ricorderemo l'allegria, la motivazione, la professionalità e l'amore per quello che fate ogni giorno per rendere più dignitosa e facile la vita di tutti gli ospiti. Nel nostro gruppo quasi nessuno aveva lavorato a contatto con persone disabili e nonostante questo è stata un'esperienza intensa che ci ha permesso di conoscere con sorpresa le loro grandi autonomie e le loro storie di vita. Ci mancheranno molto e sarà difficile terminare questa esperienza sapendo che difficilmente riusciremo a tornare".

Lunezia / 1: "Golene Golose" lungo il Po

In concomitanza con il Festival della Letteratura di Mantova, sabato 12 e domenica 13 settembre, a Pomponesco, uno dei borghi più belli d'Italia per le testimonianze di un passato illustre e per le riserve naturalistiche come la Garzaia, si tiene la prima edizione di Golene Golose, manifestazione dedicata alla cucina della Bassa mantovana: una cucina capace di offrire suggestioni e accostamenti di sapori che non si trovano altrove (www.golenegolose.it, facebook: Golene Golose).

Alimenti tipicamente contadini che si uniscono a ingredienti rari ed esotici, lavorazioni complesse ed elaborate che conferiscono anche ai piatti basati sugli alimenti più usuali, un tocco di sofisticata galanteria con la permanenza del tratto caratterizzante la cucina di corte rinascimentale che mescolava a piene mani il dolce al salato e l'agro al tenue. (Segue in 7.a)

(Segue dalla 6.a) Golene Golose, organizzata a cura di Vitaliano Biondi e dalla cooperativa sociale Lunezia e promossa nell'ambito di Expo 2015 da Regione Lombardia, Provincia di Mantova, Comune di Pomponesco, Viaggiare nell'Oglio-Po, con il patrocinio di Slow Food Lombardia, con il contributo di Banco Emiliano Credito cooperativo e di Banca Monte dei Paschi di Siena, e la collaborazione tecnica di Palm Spa e di Grandi Impianti Montanari srl., è una grande festa della gola e delle eccellenze della cucina mantovana del Po, ma soprattutto un progetto di salvaguardia della specificità e della tipicità della gastronomia e delle tradizioni alimentari che costituiscono un patrimonio storico e culturale inestimabile, meritevole di essere conosciuto ed apprezzato.

La Bassa mantovana, unica area della Lombardia compresa fra la sponda sinistra e quella destra del Po, è un territorio di sorprendente valore storico e artistico. L'antica civiltà rurale qui si raccoglie attorno a piccoli borghi che, difficilmente possono essere definiti di 'campagna'. Sono minuscole corti, dove un signore cadetto della potente famiglia dei Gonzaga ha dominato e governato per secoli. Nel borgo si respira ancora una cultura diffusa che abbraccia l'intero contesto civile. Questa cultura, che nasce dal contatto sistematico e costante di modi aristocratici e tradizioni popolari e rurali, si rispecchia perfettamente nella tradizione culinaria.

La splendida piazza XXIII aprile, set di numerosi film come ad esempio La strategia del ragno, Novecento di Bernardo Bertolucci, Ligabue, Don Camillo di Thérèse Hill è anche lo stupefacente scenario delle specialità della cucina locale proposte ai visitatori dai ristoranti, dalle osterie ed enoteche, dalle botteghe e dai forni del posto. I magnifici 11 che occuperanno pacificamente i portici della piazza o si proporranno nella loro sede storica, sono l'albergo trattoria Il Leone, il ristorante Cav. Saltini, il ristorante Nizzoli (Villastrada), la trattoria Fuocolento di Ferrara, la locanda Bortolino (Viadana), l'agriturismo Regina, il ristorante Al Castello, il Ristorante Guido, la trattoria Linda da Patrizia oltre alle panetterie il Cesto e il Melograno di Pomponesco.

I palati più esigenti possono apprezzare tra i numerosi menù antipasti di lumache fritte, primi speciali come i famosi tortelli di zucca a forma di caramella, emblema della cucina locale, i Bigoli al Torchio, gli gnocchi alla "mulinera" e la vellutata di zucca e porri con pistacchi. Come secondo c'è l'imbarazzo della scelta tra luccio in salsa Gonzaga, costine al rosmarino con mostarda di mele mantovana, stracotto d'asino tripe, guancialini di maiale con "pulenta studia". E per contorno sono imperdibili le mostarde. Senza tralasciare il famoso "lüadel" un piccolo panino dall'aroma indimenticabile, gonfio e morbido, croccante fuori ma pieno e soffice internamente, da abbinare ai salumi locali.

Lunezia / 2: con "Sprecosistema" alla Rai

"Sprecosistema" è il progetto musicale promosso dalla cooperativa Lunezia con un gruppo di suoi operatori, ottimi musicisti (il gruppo dei Miatralvia) che usano strumenti realizzati da oggetti riciclati. "Sprecosistema", dopo un concerto ad Expo, è stato presentato il 3 agosto nella trasmissione "1 mattina estate" della Rai. "Sprecosistema" è uno spettacolo che utilizza la musica per fare riflettere sull'importanza del riciclo.

Ambra: un laboratorio verde per l'integrazione

Dall'1 al 17 agosto il Laboratorio Verde, una delle attività progettuali della cooperativa sociale Ambra è stato presente negli spazi di Festissima!, la Festa del Partito Democratico, a Portomaggiore (FE). Sono state presentate la tradizionale aiuola di benvenuto e una mostra fotografica che ripercorre il progetto di Urban Design, in collaborazione con il Comune di Portomaggiore. L'aiuola di benvenuto, situata proprio all'ingresso degli spazi di Festissima!, è stata realizzata con la collaborazione di "Il Borgo in Fiore" di Daniela Marchetti di Ferrara. Il vivaio ha fornito le piante e i fiori per l'allestimento.

Questa iniziativa è la dimostrazione della professionalità e della creatività dei ragazzi coinvolti nel progetto di Urban Design del Laboratorio Verde, che negli ultimi mesi li ha visti impegnati nella cura e valorizzazione di alcune aree verdi nei comuni di Voghiera e Portomaggiore. La mostra fotografica racconta per immagini il processo di realizzazione delle aiuole e di manutenzione del verde. Il progetto si propone di abbellire e curare Aree Verdi attraverso la cooperazione di un'equipe multidisciplinare, composta da uno psicologo, un educatore professionale, un tecnico vivaista e utenti del servizio "Laboratorio Verde", destinatari del progetto psico-riabilitativo. Ogni componente partecipa alle varie fasi del progetto, dalla creazione, alla pianificazione, all'organizzazione e lo svolgimento del lavoro vero e proprio. Con il progetto di Urban Design viene data a ogni partecipante un'importante opportunità di riscatto sociale, integrando l'impegno occupazionale e la terapeuticità della Natura con il Territorio di Appartenenza.

All'interno delle proprie strutture psichiatriche, Cooperativa Sociale Ambra, in collaborazione con il Dipartimento di Salute Mentale e Dipendenze Patologiche della provincia di Ferrara, ha realizzato un progetto ampio e in continua evoluzione che, prendendo il via da una prima esperienza con orti e laboratori, ha fatto nascere un sogno. Grazie all'agricoltura e al lavoro della terra, Laboratorio Verde è il risultato di nuove idee pensate per sviluppare l'autonomia e la capacità di azione degli ospiti, in un contesto di accoglienza e integrazione. Ha come obiettivo il dare a ogni persona la possibilità di vivere un'occupazione andando oltre le difficoltà. Oggi si occupa di produzione di ortaggi e aromi, ma anche di creazione e recupero di oggetti e arredi, cura del verde di parchi e giardini.

Vacanze in montagna per i ragazzi della cooperativa sociale Il Bettolino



Con l'arrivo della bella stagione, la cooperativa sociale Il Bettolino di Reggiolo è sempre più impegnata nella produzione di basilico e piante aromatiche. Le giornate calde e piene di sole ed il bel clima di collaborazione ed amicizia che c'è fa sì che nasca ancora di più la voglia di stare insieme.

Quindi gli operatori, supportati da alcuni amici volontari di Reggiolo, hanno deciso di organizzare una vacanza di quattro giorni in montagna sul Monte Bondone, in Trentino.

Per alcuni ragazzi queste sono le uniche occasioni per trascorrere momenti divertenti e vivere esperienze diverse da quelle quotidiane ed è anche il modo per affrontarle con coraggio e dignità, superando barriere, timori e pregiudizi. "E' stata un'esperienza bellissima e indimenticabile - spiegano gli operatori della cooperativa - che ha permesso a tutti di svolgere tante attività, di stare al contatto con la natura, di conoscersi meglio. Tutto questo è stato possibile grazie all'associazione Energia per la vita onlus di Trento che ci ha ospitati, ci ha coccolati, ci ha preparato piatti deliziosi. All'associazione un forte grazie dal Bettolino".

"Chef in festa" con CIR food. In diretta i segreti della gastronomia italiana

Gli chef di CIR food, già protagonisti di tutorial culinari visibili nella rubrica Scuola di Cucina del magazine online www.ilgiornaledelcibo.it, arrivano a FestaReggio per mostrare in diretta i segreti della tradizione gastronomica italiana.

Sarà la delegazione reggiana formata dagli chef Andrea Bonetti, Simone Magnanini e Lina Sannino a salire in scena nell'ambito della manifestazione "Chef in Festa", organizzata nello spazio Shopping e Happening di fronte alla ruota panoramica

Si parte con lo chef Andrea Bonetti, che martedì 1° settembre alle ore 21.00 sfaterà un falso mito sul pesce. Non è vero che per cucinarlo serve molto tempo, bastano alcune astuzie per portarlo in tavola in un batter d'occhio, valorizzando al meglio le preziose proprietà nutritive. Seguirà lo chef Simone Magnanini, che mercoledì 2 settembre sempre alle 21.00 svelerà la modernità della tradizione culinaria emiliana, un intreccio di sapori ben noti al pubblico che possono essere rivisitati in chiave originale. Infine martedì 8 settembre sarà la volta di Lina Sannino, che proporrà alcune ricette ispirate a mare e terra del Sud da costa a costa. Una vera e propria scuola di cucina in pillole per il pubblico di Festareggio, all'insegna della cultura dell'alimentazione, da sempre, fra gli obiettivi principali di CIR food.