



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 335 – 15 ottobre 2015

La cooperazione reggiana ad Expo 2015

Il progetto City of Cooperation, realizzato dalla Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia (Agci, Legacoop e Confcooperative), è stato presentato il 9 ottobre ad Expo 2015, nella piazzetta dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa è stata realizzata nell'ambito della settimana ad Expo del Comune di Reggio Emilia, iniziata proprio il 9 ottobre, che vuole presentare le sue eccellenze, fra tradizione classica e innovazione, con eventi e percorsi del progetto "WE A-RE \ Reggio Emilia per Expo 2015": si tratta di una presenza che qualifica la città e il suo territorio, in particolare con le eccellenze del sistema agroalimentare, ma anche di innovazioni come le proposte del Food Innovation Program:

Ad Expo non poteva mancare la cooperazione reggiana, che con City of Cooperation ha realizzato un progetto finalizzato proprio a collocare le sue eccellenze in un contesto internazionale. La giornata è stata intensa, ed è iniziata con il saluto di Luca Bosi, presidente della Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia. Bosi ha spiegato il significato della presenza ad Expo: rappresentare la cooperazione reggiana in un contesto internazionale di grande respiro. "Vogliamo esprimere - ha detto Bosi - il senso di innovazione della forma di impresa cooperativa e di prospettiva verso il futuro. City of Cooperation ha anche l'obiettivo di mettere in rete la nostra migliore cooperazione con il tessuto economico internazionale. Il nostro auspicio è quello che nascano opportunità vere per le nostre cooperative: dal necessario radicamento provinciale e nazionale è necessario che riescano a sviluppare un rapporto sempre più intenso con i mercati internazionali, come peraltro già diverse importanti cooperative reggiane sono riuscite a fare".

Nel corso della giornata è stata presentata l'esperienza del Food Innovation Program, che proprio a Reggio Emilia sta sviluppando progetti innovativi nel settore dell'alimentazione. Sono poi intervenuti

per presentare le attività e i progetti delle loro cooperative e imprese Giuseppe Begani di Car Server (Gruppo Ccfs), leader nel settore del noleggio di flotte aziendali e gestione della mobilità alle imprese, Sandra Raffaini di Coopbox, importante azienda del Gruppo Ccpl attiva nel packaging alimentare e nei sistemi di confezionamento per alimenti freschi, Francesca Benelli della cooperativa sociale il Bettolino, che produce basilico e altre piante aromatiche per la Grande Distribuzione e per aziende alimentari, Alberto Bassoli, della storica Cooperativa Ortolani, che associa imprenditori e cooperative agricole e commercializza prodotti freschi e cotti al forno e Roberto Salsi di Sacabus, cooperativa che opera nel settore dell'autonoleggio e del trasporto persone. La giornata è stata accompagnata dalla musica di "Sprecosistem" della cooperativa sociale Lunezia, un gruppo musicale che usa strumenti realizzati con oggetti riciclati, e dalle esibizioni dei danzatori di Let's Dance.



L'intervista al presidente dell'Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia, Luca Bosi

Il progetto City of Cooperation, realizzato con la collaborazione dell'Associazione culturale lcs, ha visto l'adesione di 70 cooperative e pensato come canale comunicativo in vista di Expo 2015. Ha visto la realizzazione di diverse iniziative, tra cui una mostra sulla cooperazione reggiana a Spazio Gerra e di un portale web.

Premiati i progetti di Bellacoopia Ricerca. Vincitrici le scuole di Castelnovo Sotto e Boretto

Sono stati presentati l'8 ottobre nella Sala Magnani di Legacoop i progetti realizzati nell'ambito di Bellacoopia Ricerca 2014-2015, il concorso di Legacoop Emilia Ovest rivolto agli studenti delle scuole secondarie di primo grado per favorire lo studio e la conoscenza del pensiero e delle pratiche relative alla solidarietà cooperativa nel nostro territorio. (Segue in 2.a)



LA COOPERAZIONE REGGIANA

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

(Segue dalla 1.a) Dopo il saluto di Andrea Volta, presidente di Legacoop Emilia Ovest, ha presentato i progetti Daniela Cervi, responsabile di Bellacoopia. Ha portato il suo saluto anche Domenico Turrazza, direttore del Consorzio Bonifica dell'Emilia Centrale, che collabora ad alcune delle ricerche realizzate dalle scuole. Sono poi intervenuti Lucio Levrini, coordinatore scientifico di Bellacoopia Ricerca, e Maria Teresa Rabitti, docente di Didattica della Storia all'Università di Bolzano. Presenti all'iniziativa gli insegnanti delle classi partecipanti al progetto, i tutor, il sindaco di Carpineti Tiziano Borghi, di Novellara Elena Carletti, il vicesindaco di Brescello Isabella Mazza, l'assessore di Castelnovo Sotto Carla Guatteri e il vicepresidente di Legacoop Emilia Ovest Luca Bosi.

Sono otto le scuole che hanno partecipato: l'"Antonio Panizzi" di Brescello, "Il Tricolore", di Carpineti, l'"Enzo Comparoni" di Bagnolo in Piano, la "G.B. Toschi", Viano, Regnano e Baiso, la "Marconi" di Castelnovo Sotto, la "Fontanesi" di Reggio Emilia, la "Lelio Orsi" di Novellara e la "Nizolio" di Boretto. Tutte hanno presentato ricerche storiche di grande interesse sul territorio e sulla cooperazione.

Le due ricerche che hanno vinto a pari merito sono "Presente storico" realizzata dalla 2.a D di Castelnovo Sotto (insegnante Stefania Debbi), e "Una comunità, una chiesa, due patroni" della 3.a B di Boretto (insegnante Ivan Cantoni). La prima è una ricerca realizzata con la collaborazione di esperti in geostoria, archeologia e tecnici della Bonifica. Il lavoro parte dallo studio della tecnica romana di centuriazione del territorio, per poi individuarne le tracce nel territorio comunale di Castelnovo Sotto. I ragazzi sono quindi andati alla ricerca di cardini e decumani utilizzando prima carte storiche poi effettuando sopralluoghi diretti, provando anche le misurazioni con l'utilizzo della "groma". Il risultato è un'analisi storica molto approfondita che si conclude con il tentativo di valorizzazione del territorio attraverso l'ideazione di itinerari turistici da percorrere in bicicletta (con il logo Castelcentour). La seconda è un percorso alla scoperta della Basilica Minore San Marco di Boretto come centro intorno al quale si è costruito nei secoli un singolare rapporto fra parroci e sindaci, fra istituzione civile e religiosa, fra San Marco, patrono ecclesiastico e parrocchiale, e Sant'Antonio, patrono civico e "istituzionale" di Boretto. L'analisi si è sviluppata su 5 filoni, su cui i gruppi di lavoro si sono concentrati per approfondimenti mirati: la Chiesa e le sue vicissitudini nel tempo, San Marco e la sua vita, Sant'Antonio da Padova, la figura di Don Angelo Dosi, i lavori di restauro dell'edificio.

Le altre ricerche hanno riguardato la figura di Antonio Panizzi, realizzata dalle classi 1.a A, 1.a B, 2.a A, 2.a B, 3.a A e 3.a B (insegnate Raffaella Minelli) della Panizzi di Brescello, la valle del Tresinaro, delle classi 1.a A, 1.a B, 2.a A, 2.a B, 3.a A e 3.a B (insegnanti Ermano Beretti e Brunella Mailli) della scuola di Carpineti. Sempre al Tresinaro è dedicata la ricerca delle classi 1.a A, 2.a A, 3.a C, e 2.a D (insegnanti Elena Ferrari e Isabella Vaccavi) delle scuole di Baiso, Viano e Regnano. La 2.a B del Kennedy di Reggio Emilia (insegnante Cristiana Davolio) ha realizzato una ricerca sul Centro 3 C Salute, poli-ambulatorio cooperativo; alla cooperativa di abitazione indivisa Abicoop di Novellara si è rivolto il lavoro del Laboratorio pomeridiano della Scuola "Orsi" di Novellara (insegnante Eva Lucetti), mentre le classi 2.a A, 2.a B, 2.a C, 2.a D e 2.a E di Bagnolo in Piano (insegnante Grazia Luisa Porzio) ha studiato un progetto per realizzare una cooperativa del riuso e del design.



Queste sono le motivazioni della Giuria, presieduta da Maria Teresa Rabitti: il lavoro della scuola di Boretto è una ricerca con progettazione ben articolata, condotta con una metodologia precisa e innovativa che si struttura con lavori cooperativi di gruppo e giunge ad una produzione finale condivisa. La ricerca è motivata da una problematizzazione iniziale che attraverso l'analisi precisa di documenti di varia natura: d'archivio, cartografici e pittorici, perviene ad una spiegazione corretta e ben articolata. L'argomento affrontato dalla scuola di Castelnovo Sotto è interessante per l'attualità del problema relativo all'uso corretto del territorio, ricostruisce la storia e la struttura dell'antica centuriazione romana e ne analizza le trasformazioni avvenute nel tempo. L'aspetto laboratoriale e il coinvolgimento diretto degli allievi si manifesta nell'assiduo lavoro di interpretazione delle carte e nella costruzione di una groma per la suddivisione geometrica del terreno. Lo strumento costruito dagli allievi consente una sperimentazione diretta sul campo a verifica delle conoscenze acquisite.

Stop alle false cooperative: ha firmato anche Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna

Le firme di Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, degli assessori regionali Palma Costi, Simona Caselli, Massimo Mezzetti; dei rappresentanti di Cgil, Cisl, Uil Colla, Graziani, Zignani, di rappresentanti delle associazioni imprenditoriali della regione, si sono aggiunte il 9 ottobre a quelle degli oltre 20.000 cittadini emiliano-romagnoli che nelle scorse settimane hanno sottoscritto la proposta di legge popolare promossa dall'Alleanza delle Cooperative Italiane per contrastare il fenomeno delle false cooperative. (Segue in 3.a)

(Segue dalla 2.a) "Le adesioni di oggi – ha commentato il presidente di Alleanza Cooperative Italiane Emilia-Romagna, Giovanni Monti – sono estremamente significative perché evidenziano che il diffondersi di false cooperative non è un problema solo per noi, ma una questione sociale e economica di grande rilevanza che richiede l'impegno e la volontà di tutti".

"Queste imprese – ha ricordato il copresidente di Alleanza cooperative italiane Emilia-Romagna, Francesco Milza – inquinano il mercato offrendosi a prezzi più bassi di quelle che agiscono correttamente: pagano meno i lavoratori, non adottano le misure di sicurezza nei posti di lavoro, spesso eludono il fisco chiudendo e riaprendo le attività sotto un nuovo nome. Una situazione che non è tollerabile".

"I controlli nei confronti delle cooperative non aderenti alle associazioni nazionali di rappresentanza – sottolinea il copresidente di Alleanza cooperative italiane Emilia-Romagna Massimo Mota – sono rari per scarsità di fondi e di organici, basti pensare infatti che nel 2015 la legge finanziaria ha tagliato al Mise il 90% delle risorse destinate all'attività di vigilanza sulle cooperative. Il risultato sarà che circa 50.000 cooperative non aderenti ad alcuna centrale potrebbero non essere soggette alle verifiche previste dalla normativa".

"Ci auguriamo – ha concluso Monti – che una volta giunta in Parlamento la proposta di legge possa venire presa in esame e giungere a una rapida approvazione: è interesse di tutte le persone e di tutte le imprese che agiscono correttamente che lo si faccia".

La proposta di legge prevede: la cancellazione dall'Albo delle Cooperative e la conseguente perdita della qualifica di cooperativa, per le imprese che non siano state sottoposte alle revisioni/ispezioni; la definizione di un programma di revisioni, in via prioritaria, per quelle cooperative che non siano state sottoposte da lungo tempo alle revisioni o alle ispezioni, così come per le cooperative appartenenti ai settori più a rischio; la tempestiva comunicazione dello scioglimento delle cooperative all'Agenzia delle Entrate per contrastare il fenomeno di cooperative che nascono e cessano l'attività nel giro di pochi mesi accumulando debiti nei confronti dell'Erario; la creazione di una cabina di regia al Mise che coordini i soggetti chiamati a vigilare sulle cooperative evitando sovrapposizioni e duplicazioni di adempimenti attraverso intese consentano di coordinare revisori provenienti anche da altre Amministrazioni.

Coopselios: firmato con i sindacati un protocollo per il passaggio di personale in gare di appalto.

Si è tenuta giovedì 8 ottobre, presso la sede della cooperativa sociale Coopselios, a Reggio Emilia, la conferenza stampa che Coopselios, insieme ai rappresentanti delle organizzazioni sindacali territoriali Cgil, Cisl, Uil, ha indetto per presentare il protocollo promosso dal Consiglio di Amministrazione della cooperativa e dalle organizzazioni sindacali stesse, protocollo che farà da cornice per la sottoscrizione di accordi per il passaggio di personale in gare di appalto.

Il protocollo prevede di garantire ai lavoratori, in deroga al D.lgs 23/2015, l'applicazione dell'art. 18 L. n. 300/70 così come modificato dall'art. 1 comma 42 della legge 28 giugno 2012 n.92 (Riforma Fornero) e il mantenimento della normativa vigente al momento del passaggio nel caso la stessa sia più favorevole per i lavoratori rispetto alle nuove disposizioni previste dal Job's Act.

Erano presenti: Guido Saccardi, presidente Coopselios, Raul Cavalli, direttore Generale Coopselios, Maurizio Frigeri, Segretario provinciale Funzione Pubblica Cgil, Stefania Zannini, Responsabile Terzo Settore Funzione Pubblica Cgil, Loretta Losi, responsabile Area Servizi Sociali e Turismo Legacoop Emilia Ovest, Mauro Chiarini, Segretario Uil Fpl, Cristian Villani, Responsabile Terzo Settore Cisl Funzione Pubblica Emilia Centrale, Lucia Incerti, Responsabile Terzo Settore Fisascat Cisl Emilia Centrale, Davide Battini, Segretario Cisl Funzione Pubblica Emilia Centrale. Al termine della conferenza stampa Coopselios e le organizzazioni sindacali hanno firmato il protocollo d'intesa.

A Coopselios il premio Grande Impresa Responsabile

La cooperativa sociale Coopselios si è aggiudicata il premio Unioncamere "Grande Impresa Responsabile" ed è stata premiata ufficialmente in occasione del Salone della Csr e dell'innovazione sociale il 7 ottobre scorso a Milano, assicurandosi anche un cortometraggio promozionale sulla sua attività, di 6 minuti, realizzato da Sky Reteconomy. Alla premiazione era presente, in rappresentanza della giunta della Camera di Commercio di Reggio, Lorenzo Giberti, all'interno dell'organismo camerale delegato ad innovazione, ricerca e formazione. A ritirare il premio per Coopselios il presidente Guido Saccardi.

L'iniziativa "Premio Impresa Responsabile" è stata lanciata per la prima volta quest'anno a livello nazionale da Unioncamere, in collaborazione con Terzocanale e con il Salone della Csr e dell'innovazione sociale, con il contributo delle Camere di Commercio, per valorizzare l'impegno delle imprese che sanno conciliare gli obiettivi economici con quelli sociali ed ambientali, creare modelli di sviluppo sostenibile, facilitare il dialogo tra attori della filiera nel rispetto della trasparenza e della legalità. Coopselios si è distinta sin dal 1984 per questo impegno su più fronti, sviluppando la propria attività in ambiti assistenziali modulati secondo le differenti necessità dell'utenza, dagli anziani al settore infanzia, dal settore disabili alle problematiche giovanili. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) Coopselios ha perseguito una strategia aziendale che, pur con la crescita dimensionale della propria struttura avvenuta negli anni, ha sempre posto innanzi a tutto i principi di responsabilità sociale d'impresa, l'impegno per la trasparenza e la legalità, il rispetto per l'ambiente, la qualità delle condizioni di lavoro e la centralità delle risorse umane, nonché la trasparenza nei rapporti con il mercato ed il coinvolgimento della comunità.

Cosa possiamo fare "noi" per gli altri? Un nuovo progetto della cooperativa sociale Lo Stradello

In un percorso ideale di servizio al territorio che la cooperativa sociale Lo Stradello persegue dalla nascita, l'ultimo progetto messo in campo è una collaborazione con il comune di Scandiano, che da sempre considera Lo Stradello una eccellenza nell'ambito del welfare locale. Il progetto consiste nel monitoraggio e nella cura del percorso ciclabile cittadino, che si snoda lungo le sponde del torrente Tresinaro. Un gruppo composito e variegato costituito da un operatore, un volontario e sette ragazzi dello Stradello ospiti del Centro "Concha", "I Tresinaro Angels", effettuerà settimanalmente un sopralluogo del percorso e munito di apposite pettorine e dell'attrezzatura specifica fornita dal Comune, svolgerà la bonifica ecologica del tratto Jano-Scandiano.

"Cosa possiamo fare noi per gli altri? Questa è la domanda - spiega Maurizio Fajeti, operatore de Lo Stradello - che spesso si pongono gli operatori del Centro Diurno "Concha" del Servizio di Laboratori Integrati, una start up della cooperativa sociale, quando progettano nuove attività, per ribaltare culturalmente il luogo comune del dittico: disabilità uguale bisogno. Noi lo abbiamo trasformato in: disabilità uguale risorsa. I Laboratori Integrati sono uno spazio innovativo sperimentale, uno dei primi in Europa, a proporre una risposta alternativa a tutte quelle persone con disabilità psicofisiche che non rientrano, per caratteristiche personali, nei due ambiti attualmente coperti dalle strutture collegate ai Servizi Sociali, i centri diurni e residenziali per

persone disabili gravi e gli inserimenti lavorativi protetti per persone disabili lievi. Gli ospiti che trovano risposte ai loro bisogni presso la "Concha" - conclude Fajeti - vengono definiti persone disabili ad alta funzionalità, che solitamente non rientrando nei due ambiti precedenti non trovano collocazione adeguata e rischiano di rimanere a tempo indeterminato nelle famiglie di origine, disperdendo così nel nulla il benessere di questi ragazzi e capacità e risorse di cui il territorio ha un disperato bisogno. Le piccole azioni sono sempre la premessa per grandi cambiamenti".

Il nuovo progetto della cooperativa sociale Lo Stradello è stato presentato nei giorni scorsi nel Municipio di Scandiano al sindaco Alessio Mammi. Oltre alla consegna del materiale il sindaco ha riconfermato la sua stima per Lo Stradello e il suo impegno per il territorio, e ha sottolineato l'importanza delle cooperative sociali e del ruolo che svolgono.



La nuova Casa della Salute di Montecchio: la soddisfazione di Sicrea Group

Con il taglio del nastro per la Casa della Salute, sanità pubblica e di comunità "Lorenzo Spreafico" di Montecchio, opera realizzata da Sicrea Group, arrivano parole di soddisfazione da parte del presidente Luca Bosì. "Siamo felici di aver lavorato a questo progetto di grande rilevanza per l'intera comunità - ha detto Bosì - Si consolida così ulteriormente la nostra esperienza nel campo healthcare. Quello della sanità, e più in generale della cura alle persone, è un settore che riteniamo strategico e in cui possiamo vantare un know how specifico. L'opera di Montecchio, rimanendo in ambito reggiano, arriva dopo l'esperienza maturata con il Core - Centro Oncoematologico di Reggio Emilia, un'eccellenza assoluta ormai prossima al completamento".

La Casa della Salute "Lorenzo Spreafico", inaugurata il 10 ottobre, è stata progettualmente dimensionata per integrare in un unico edificio attività e servizi sanitari che originariamente erano distribuiti sul territorio distrettuale, in gran parte, in sedi assunte in locazione. La nuova sede consentirà una migliore integrazione tra i professionisti, la multidisciplinarietà e la gestione integrata dei pazienti cronici, invalidi, anziani. L'edificio, progettato a forma di "L", è costituito da un piano interrato e da quattro piani fuori terra. Nel corpo centrale, da dove partono le due ali nord ed est, trovano posto principalmente i punti di accoglienza, le sale attese e sale riunioni, mentre nelle ali sono presenti i servizi sanitari. I Servizi salute mentale, dipendenze patologiche e neuropsichiatria infantile al piano terra, sono dotati di ingressi indipendenti. La nuova struttura è dotata di impianti di ultima generazione nel rispetto di tutte le normative di sicurezza e di un sistema di pannelli fotovoltaici a copertura per circa 400 mq. La Casa della Salute di Montecchio è un edificio realizzato in classe energetica "A". Il fabbricato ha una superficie complessiva di 5.424 mq., di cui 3.981 mq. di superficie utile e 1.443 mq. di superficie di servizio.

CIR food per la Mensa dei Popoli a Expo

Il piazzale di Cascina Triulza dentro Expo si è animato domenica 4 ottobre 2015, nel giorno di San Francesco Patrono d'Italia, con una grande manifestazione dal titolo "La Mensa Dei Popoli". Con il coordinamento della Caritas Ambrosiana, alcune migliaia di persone che si recano nelle mense dei poveri milanesi e lombarde sono entrate a Expo e hanno pranzato all'interno del sito.

CIR food ha sostenuto questa iniziativa con le proprie cucine a Expo, preparando in tutto 3000 vassoi completi di pasti. Il menu è stato così composto: cous cous alle verdure, Grana Padano, dessert, snack e un frutto. Per portare anche in questo contesto solidale il valore della sostenibilità, cruciale a Expo Milano 2015, sono stati utilizzati vassoi e i kit di materiale compostabile, come tutti quelli utilizzati nei 20 locali di CIR food all'interno del sito espositivo.

"Nella Mensa dei Popoli – ha commentato Daniele Ferrari, direttore Divisione Ristorazione Commerciale di CIR food – è racchiuso il senso profondo di Expo Milano 2015. Tutti hanno diritto ad un cibo sano e sostenibile, un impegno che sentiamo in modo particolare visto che ci occupiamo di ristorazione pubblica. Ecco perché non abbiamo esitato ad aderire a questo progetto, una bella iniziativa a cui abbiamo dato tutto il nostro sostegno offrendo 1000 pasti agli ospiti".

Insieme a CIR food, hanno contribuito alla giornata per quanto riguarda i materiali di consumo i fornitori SDS e i suoi partner Guillin, SDG Spa, Artigrafiche FAIV e Norda. Ferrero, Grana Padano e Federcooperative sono gli altri sponsor tecnici di Caritas.

CIR food premiata a Expo per la sostenibilità

L'Esposizione Universale di Milano è un'occasione straordinaria per diffondere i principi legati alla sostenibilità. Per questo il Ministero dell'Ambiente ha promosso insieme a Expo 2015 l'iniziativa "Towards a Sustainable Expo", che ha premiato i protagonisti sul sito che si sono distinti maggiormente nell'adottare soluzioni sostenibili.

I partecipanti più sostenibili per Expo Milano 2015 sono stati selezionati su oltre 80 candidature, relative a quattro categorie: design&construction, food&beverage, green procurement, other initiatives. A CIR food è andato il riconoscimento per la categoria "food&beverage", nel corso della premiazione di giovedì 1 ottobre a cui hanno presenziato il Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti e l'Amministratore Delegato di Expo 2015 Spa Giuseppe Sala. CIR food ha dimostrato di essere protagonista sul fronte della sostenibilità a Expo 2015 per le azioni intraprese nella gestione dei 20 punti ristoro all'interno del sito, in cui ha registrato oltre 2 milioni di presenze dall'avvio alla fine di agosto, oltre 15mila al giorno. Dalle materie prime 100% italiane, con il 65% di prodotti DOP e IGP, ai prodotti biologici, dai materiali di consumo compostabili ai vassoi ecologici, CIR food si è distinta per aver saputo coniugare efficienza e valorizzazione dell'ambiente.

Non solo, in tutti i locali Tracce, Chiccotosto, Let's Toast e ViaVai è stato avviato il progetto multimediale "Mangia Positivo", sviluppato in collaborazione con ADI, Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica. Una guida per spiegare ai visitatori di Expo come nutrirsi in modo sano, con un'analisi nutrizionale di tutte le 300 ricette proposte da CIR food a Expo, utile a scegliere in modo responsabile cosa mangiare.

"Proprio in un evento internazionale come questo – ha dichiarato Chiara Nasi, presidente di CIR food - dove la sostenibilità è un tema strategico, la nostra cooperativa ha voluto testimoniare non solo il suo continuo impegno verso una trasparente e corretta educazione alimentare verso il consumatore, ma anche di un servizio teso a garantire a tutti un cibo sano, bilanciato e sostenibile sul piano economico, sociale ed ambientale".

CIR food per Expo 2015. La società Expo Milano 2015 ha affidato a CIR food i servizi di ristorazione per i 20 milioni di visitatori attesi. Nel complesso CIR food garantirà circa il 20% dell'offerta ristorativa nei 6 mesi dell'esposizione, grazie ai 20 locali allestiti lungo il Decumano. Saranno 500 i dipendenti di CIR food in servizio durante Expo 2015, di cui 400 nuove assunzioni. Per gestire una tale complessità organizzativa, CIR food si è affidata ad una selezione di aziende partner leader nel settore food&beverage.

Il basilico del Bettolino nei sughi della Mutti

La cooperativa sociale Il Bettolino di Reggiolo ha concluso nei giorni scorsi un importante contratto con la Mutti di Montechiarugolo (PR) per la vendita di basilico all'azienda parmense specializzata in conserve alimentari.

Il basilico sarà inserito nei noti sughi di pomodoro della Mutti. Si tratta di una fornitura di 16 tonnellate di basilico (Il Bettolino ne produce circa 80 l'anno, oltre ad altre piante) per un valore complessivo di circa 100.000 euro. (Segue in 6.a)



(Segue dalla 5.a) L'annuncio del contratto è stato dato dalla presidente del Bettolino, Francesca Benelli durante la giornata di City of Cooperation ad Expo 2015. "E' una bella soddisfazione per noi - ha detto la presidente al quotidiano on line ReggioSera - anche perché collaborare con una realtà come Mutti ci consente di crescere imprenditorialmente".

Dallo Swaziland a Cerreto Alpi e Succiso: confronto fra esperienze di turismo di comunità

Una delegazione dello Swaziland ha visitato nei giorni scorsi Cerreto Alpi e Succiso e incontrato dirigenti e soci delle cooperative di comunità i Briganti di Cerreto e Valle dei Cavalieri. I tre Swazi rivestono ruoli dirigenti nel progetto Ecolobombo, finalizzato alla messa a sistema di parchi e aree protette contigue appartenenti allo Swaziland, al Mozambico e al Sud Africa. In particolare si occupano dello Shewula Mountain Camp, un vasto territorio (2650 ettari) in cui viene proposto il turismo di comunità, con offerta di alloggio, ristorazione con cucina tipica locale, artigianato, musica e danza, trekking, escursioni in mountain bike, bird watching e osservazione degli animali, incontri con la popolazione, fra cui il Sangoma, guaritore, che predice il futuro. Gli utili della gestione turistica sono destinati all'assistenza ai bambini rimasti orfani per la morte per Aids dei loro genitori.

La delegazione, al termine di un seminario che si è tenuto a Bologna nella sede di Legacoop, con la partecipazione di Oreste Torri e di Davide Tronconi per le cooperative Valle dei Cavalieri e Briganti di Cerreto, alcuni tour operator di turismo responsabile interessati alla collaborazione, l'Ong Cospe, capofila del progetto, e rappresentanti dell'Università di Bologna, hanno raggiunto l'Appennino Reggiano per visitare le cooperative di comunità locali, scambiare esperienze, verificare la possibilità di ulteriori collaborazioni future.

Accompagnati da Maurizio Davolio, presidente di Aitr (Associazione Italiana Turismo Responsabile), i tre Swazi hanno visitato Cerreto Alpi, il metato già in avvio di funzione per l'essiccazione delle castagne, il rifugio, gli appartamenti per l'ospitalità ai turisti, ed hanno pernottato nel Mulino di Cerreto Alpi. La sera, dopo la cena al rifugio, hanno ascoltato i racconti di Celio Tronconi, che ha do-

nato loro il suo diario pubblicato di recente, con tante piacevoli storie di pastorizia e di esperienze della sua lunga vita. Il sindaco di Collagna Paolo Bargiacchi si è unito al gruppo al metato ed ha illustrato la realtà del suo Comune. A Succiso la delegazione ha visitato l'agriturismo della Valle dei Cavalieri e l'allevamento delle pecore e l'anesse caseificio. E' seguito il pranzo a base di prodotti tipici, funghi, ricotta e pecorino di produzione aziendale. Il presidente Dario Torri ha raccontato la storia della cooperativa, i progressi, i risultati, le esperienze compiute negli anni nel rapporto con il territorio e con la sua popolazione.

Spettacolare la vista del foliage al Passo della Scallucchia, con l'Appennino apparso nello splendore dei suoi colori autunnali. La visita ha avuto grande successo: i dirigenti Swazi hanno espresso grande apprezzamento, e soprattutto hanno rilevato la straordinaria concentrazione di elementi di attrazione e di possibile attività in un territorio, dal loro punto di vista, molto ristretto. La collaborazione continuerà nell'ambito del progetto gestito da Cospe con la collaborazione di Aitr.

