

LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 336 - 1 novembre 2015

Alleanza delle Cooperative Italiane: a Reggio Emilia raccolte quasi tremila firme contro le false cooperative

A partire dal maggio scorso l'Alleanza delle Cooperative Italiane (Agci, Confcooperative e Legacoop) ha promosso una raccolta di firme per una proposta di legge popolare finalizzata a contrastare il fenomeno delle false cooperative. Anche nella nostra provincia le organizzazioni cooperative si sono molto impegnate per la raccolta firme. I dati definitivi, comunicati in questi giorni, sono molto significativi: le firme sono 2.841. La raccolta ha coinvolto oltre 40 cooperative, sia durante le assemblee che nel corso di iniziative appositamente organizzate. Sono poi stati organizzati 60 tavoli di raccolta, in particolare nei Centri Commerciali della cooperazione. A tutti i momenti di raccolta delle firme hanno partecipato consiglieri comunali e numerosi sindaci. Sono numerosi gli amministratori pubblici reggiani (sindaci, assessori, consiglieri comunali) oltre a consiglieri regionali parlamentari e rappresentanti della politica che hanno firmato per la proposta di legge contro le false cooperative.

"Innanzitutto esprimiamo grande soddisfazione per il risultato raggiunto – commentano il presidente e il vice presidente dell'Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia, Luca Bosi e Giuseppe Alai – e anche per il grande impegno organizzativo delle nostre organizzazioni, delle cooperative e dei tanti volontari che si sono impegnati per organizzare la raccolta delle firme. Ma specialmente - aggiungono Bosi e Alai - ci sembra significativo il consenso sincero e spontaneo che abbiamo ottenuto nei confronti di questa iniziativa da parte di tanti soci e lavoratori di cooperative, di cittadini e di tanti amministratori pubblici. Questo dimostra che la cooperazione vera, e i suoi valori, continuano ad essere considerati un elemento fondamentale per il nostro territorio. Siamo inoltre particolarmente soddisfatti per il risultato complessivo di firme raccolte in Italia, che sappiamo molto elevato e che verrà comunicato ufficialmente il 29 ottobre al momento della consegna delle firme alla Camera dei Deputati"

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 con consentano di coordinare revisori provenienti anche da altre Amministrazioni.

Appalti a rischio dal 1 novembre: l'allarme dell'Alleanza delle Cooperative Italiane

A poco più di un anno da un analogo rischio, è di nuovo allarme sul possibile imminente blocco degli appalti dei Comuni, con ripercussioni pesantissime sia sulle amministrazioni locali che sulle aziende fornitrici degli enti pubblici.

"Se in queste ore non interverranno proroghe - sottolinea l'Alleanza Cooperative Italiane di Reggio Emilia (Agci, Confcooperative e Legacoop) - dal primo novembre saremo alla paralisi, perchè è proprio in quella data entreranno in vigore le norme che prevedono che tutti i comuni non capoluogo debbano procedere all'assegnazione di lavori e all'acquisizione di beni e servizi nell'Ambito delle Unioni dei Comuni, dove esistenti, o costituendo appositi accordi consortili tra i Comuni. Non solo: chi non si adegua non potrà neppure avviare le procedure di gara, perchè l'Autorità Anticorruzione ha l'esplicito divieto di rilasciare il codice che va ad identificare la stessa procedura ed è necessario ai fini della pubblicazione dei bandi per lavori o forniture di beni e servizi. La conseguenza - prosegue l'Alleanza Cooperative Italiane di Reggio Emilia - è che si sta andando alla paralisi degli appalti anche nei comuni più piccoli, in un caos normativo destinato a protrarsi ancora per mesi. Questa nostra posizione ha il conforto dello stesso presidente dell'Anac Raffaele Cantone. (Segue in 2.a)



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Via Meuccio Ruini 74/d, 42124 Reggio Emilia - E-mail: legacoop@legacoop.re.it - www.lacooperazionereggiana.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) "I Comuni sotto i diecimila abitanti, infatti, saranno esentati dagli attuali obblighi circa l'aggregazione a partire dal primo gennaio 2016, ed è evidente - sottolinea l'Alleanza delle Cooperative - che in questi due mesi è assai improbabile che compiano passi per sbloccare un'impasse (e sono interessati anche gli appalti sotto la soglia dei 40.000 euro) che si risolverà da sola all'inizio del nuovo anno, producendo danni, nel frattempo, sulle imprese legate al lavoro con le amministrazioni locali. A questo punto - conclude l'Alleanza Cooperative Italiane di Reggio Emilia - è urgente una proroga della normativa precedente, così come avvenne anche a seguito della nostra denuncia nel luglio 2014, e, contemporaneamente, un collegamento serio delle nuove norme a quel Codice Appalti che ancora non ha visto la luce in Parlamento, nonostante sia ben evidente l'importanza delle questioni di cui si sta parlando sia da un punto di vista economico che sul versante della legalità. In sostanza: la mancanza di un provvedimento repentino bloccherebbe di fatto quei pochi investimenti pubblici che ci sono sul territorio ".

E' partito il MIC edizione 10, la Scuola di alta formazione di Legacoop

Ha preso avvio il 23 ottobre nella sede di Legacoop di Bologna la 10.a del Mic, il percorso di alta formazione per i manager cooperativi che formerà quest'anno 26 futuri dirigenti. Il Mic offre attraverso 168 ore di didattica una formazione interfunzionale e dalla metodologia innovativa volta ad arricchire le competenze manageriali ponendosi in linea con i valori del sistema cooperativo.Una sfidante conciliazione che, come ci ricorda Mauro Lusetti, presidente di Legacoop Nazionale, è la via per rispondere all'evoluzione dell'attuale sistema produttivo investito da profondi cambiamenti - internazionalizzazione, finanziarizzazione della economia e penetrazione dell'illegalità. La classe dirigente cooperativa deve infatti recuperare una sua rappresentazione autonoma rispetto alle diverse teorie economiche emergenti e deve essere in grado di garantire la competitività dell'impresa cooperativa trasmettendo il sistema valoriale e le peculiarità che contraddistinguono il fare impresa cooperativa.

E la Scuola di Alta Formazione di Legacoop, Quadir, con una rete di ormai oltre 300 manager formati, ha, in un decennio di attività e ricerca costante, interpretato e messo a frutto questa visione, consolidando e rinnovando il proprio master Mlic fondato sul confronto fra le imprese e la valorizzazione delle differenze e su un metodo interdisciplinare supportato da una rete di docenti provenienti dalle principali università e centri di ricerca italiani. Questa costante attenzione ai nuovi scenari e alle esigenze delle imprese - spiega Raffaella Curioni presidente Quadir – ha permesso di differenziare l'offerta formativa della Scuola sia da un punto di vista territoriale, con un respiro nazionale, che contenutistico, rispondendo ad esigenze aziendali mirate quali: percorsi per Consiglieri di Amministrazione sui temi della governance cooperativa, corsi a catalogo, alti momenti seminariali come gli Aperitivi Cooperativi, e lavorando su altri territori a livello nazionale.

Presente alla prima giornata Giovanni Monti, presidente Legacoop Emilia-Romagna, per il saluto ai partecipanti, e il docente Giuliano Nicolini (membro dell'Aroc, Associazione Ricerche Sulle Organizzazioni Complesse, presso l'Università di Bologna) per la prima lezione sull'Impresa cooperativa. Il vero valore della cooperazione – ribadisce Monti – è la capacità di progettazione e di di investimento sulle sue risorse più preziose, in grado di creare rete, di superare i confini territoriali e valorizzare le proprie specificità.



Il Mic vede in questa decima edizione la partecipazione di 26 allievi provenienti da 23 cooperative delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara e Ravenna: Arbizzi - Vincenzo Cangiano, Coop Bilanciai - Enrico Messori, Cantine Riunite & CIV - Matteo Zanoli, Ccfs - Valentina Venturi, Gruppo Cevico - Elisa Andrini, C.F.P. -Barbara Giovini, Cir Food - Maria Elena Manzini e Claudia Pizzi, CMB Carpi - Stefano Ombrini, Coop Nordest - Giancarlo Piccinini, Coopservice - Mattia Ciffolillo, Coptip - Massimo Paradisi, Coviro -Marcello Sbrighi, Fruttagel Cristina Di Lenardo e Cinzia Fontana, La Pineta - Mario Pazzaglia, Legacoop Emilia Ovest - Matteo Pellegrini, Legacoop Modena - Marcello Cappi, Multiservice - Vincenzo Arena, Parmareggio - Luca Bortot, Gruppo Sicrea -Daniele Menozzi, Siteco - Ernestino Erpetti e Davide Ghini, Solidarietà 90 - Agnese Ferrari, Unieco - Corrado Daolio e Erika Gualandri.

A Guastalla si parla di Area Mediopadana con Luca Bosi

Venerdì 13 novembre, alle 21:00, l'Associazione Guastalla 2030 organizza l'incontro "Lavori in corso. Formazione, innovazione e impresa per lo sviluppo della Area Mediopadana". All'iniziativa interverranno Mauro Severi, presidente Unindustria Reggio Emilia, Luca Bosi, vicepresidente Legacoop Emilia Ovest, e Edvin Husovic, presidente Centro Formazione Professionale Bassa Reggiana. L'iniziativa si terrà nella Sala dell'Antico Portico (Palazzo Ducale) a Guastalla.

Il 19 novembre un seminario su sicurezza del lavoro e ambiente

Legacoop Emilia Ovest organizza il 19 novembre un seminario su "Sicurezza del lavoro e ambiente". L'iniziativa, che sarà aperta da Marco Pecorari dell'Ufficio ambiente, sicurezza e d.lgs 231/2001, si terrà a partire dalle 9:00 nella Sala Magnani di Legacoop Reggio Emilia, in via Meuccio Ruini 74/d).

Sulla sicurezza del lavoro interverrà Valerio Lodesani (responsabile Area igiene e sicurezza di Studio Alfa), che affronterà i meccanismi di riduzione dei costi lavorando in sicurezza (finanziamenti e riduzione dei premi Inail) e il Dlgs 81/08: lo stato di fatto della sua applicazione.

Sul tema dell'ambiente interverrà Alessandro Antelmi (responsabile Area ambiente di Studio Alfa). I temi affrontati: l'importanza della prevenzione alla luce dei nuovi reati ambientali (legge n. 68/2015) e il Dlgs. 152/06 – parte IV; i rifiuti: le principali novità 2015.

100.000 firme contro le false cooperative consegnate il 29 ottobre alla Camera dei Deputati

L'Alleanza delle Cooperative Italiane ha consegnato il 29 ottobre alla Camera dei Deputati le 100.000 firme raccolte per una legge d'iniziativa popolare per mettere fuori gioco le false cooperative. I rappresentanti dell'associazione sono stati ricevuti dalla vicepresidente della Camera Marina Sereni. Dal 7 maggio scorso le tre associazioni che compongono l'Alleanza hanno raccolto l'adesione di numerose personalità pubbliche e amministratori e politici provenienti da tutti i partiti, dal Partito Democratico alla Lega Nord. A pagina 9 un resoconto completo sulla consegna delle firme da parte dei vertici nazionali dell'Alleanza delle Cooperative Italiane.

La scomparsa di Clarfiorello Fontanesi, già presidente de La Betulla e dell'A.C. Reggiana

E' morto venerdì 16 ottobre, a soli 69 anni, Clarfiorello Fontanesi, per anni figura di spicco della cooperazione reggiana e dello sport reggiano. Se n'è andato dopo pochi mesi di una grave malattia. Fontanesi è stato per anni una delle personalità più importanti e apprezzate della cooperazione reggiana. Dopo esperienze nel mondo provato era entrato nel 1977 nella cooperativa di abitazione La Betulla, la più importante di Reggio Emilia. Della stessa cooperativa era diventato presidente nel 1989, carica che ha ricoperto fino al 2006, nel momento in cui è andato in pensione. Grande appassionato di sport, e in particolare di calcio, nel momento in cui diverse cooperative di Legacoop - nel 2005 - si impegnarono nel salvataggio dell'A.C. Reggiana, assieme ad un gruppo di imprenditori provati, venne chiamato per la sua competenza e la sua autorevolezza a rappresentare la cooperazione nella società calcistica, prima come vicepresidente dell'industriale Vando Veroni, con cui costituì un binomio affiatatissimo, e poi come presidente nel biennio 2009-2010.

Persona affabilissima ma anche rispettata per la sua serietà professionale, "Clar", come lo chiamavano gli amici, ha sempre riscosso sia nel modo cooperativo che sportivo grandissima stima e simpatia. Sulla Gazzetta di Reggio lo ha ricordato con commozione Mauro Romoli, che di Clarfiorello Fontanesi è stato uno dei più grandi amici e suo successore alla presidenza de La Betulla. "Clar è stato da giovane uno straordinario difensore e un implacabile rigorista, disputando anche il Torneo della Montagna. Come cooperatore è stato dapprima responsabile amministrativo e poi presidente de La Betulla. Negli anni della sua presidenza la cooperativa ha avuto il suo massimo sviluppo fino a superare i 13.000 soci e ad assegnare oltre 6000 alloggi ad altrettanti soci".

L'improvvisa scomparsa di Giorgio Morandi, direttore amministrativo e finanza di Unipeg-Assofood

Unipeg-Assofood ricorda con profonda gratitudine la figura di Giorgio Morandi, dirigente di primo piano del Gruppo Aziendale e del mondo cooperativo. Morandi è morto improvvisamente e prematuramente a Modena il 22 ottobre scorso. Giorgio Morandi, nato nel 1959, inizia la sua carriera professionale nel settore bancario, in seguito nel 90 entra nel mondo cooperativo, di cui condivide profondamente i valori: prima in Unibon, la cooperativa dei salumi, poi nel 94 in Unicarni, la cooperativa delle carni bovine, che diventerà Unipeg nel 2004 dopo l'unificazione con il Mclc di Pegognaga, ed in seguito in Assofood.

Giorgio, negli incarichi ricoperti, ha sempre unito ad una grande professionalità una profonda umanità e generosità e ha saputo coinvolgere con questi valori, tutti coloro che hanno avuto il privilegio e la fortuna di conoscerlo e lavorare al suo fianco. L'intero Gruppo Aziendale non potrà non percepire il vuoto della sua assenza. Unipeg-Assofood ringrazia tutti coloro che hanno voluto portare l'ultimo saluto a Giorgio nei funerali che si sono tenuti a Modena, in Duomo, il 26 Ottobre.

Anche Legacoop Emilia Ovest è stata particolarmente colpita dalla fulminea morte di Morandi, persona stimata ed apprezzata per le sue qualità umane e per la sua professionalità.

Il Consorzio Quarantacinque alla Conferenza sulle politiche minorili a Belgrado

Era presente anche il Consorzio Quarantacinque alla Conferenza finale del Programma "Supporto in favore alle Politiche Minorili in Serbia", tenutosi a Belgrado il 29 settembre 2015. Il progetto, finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e cofinanziato dalla Regione Emilia-Romagna, per un totale di 1.176.000 euro, è stato anche un'occasione per poter parlare di nuove proposte nell'ambito della cooperazione sociale e delle politiche giovanili, con uno squardo a tematiche come: impresa sociale, disabilità, inclusione scolastica e barriere architettoniche; argomenti già toccati al Forum tenutosi tra Bologna e Reggio Emilia dal 25 al 27 agosto e di cui l'incontro in Serbia è stato la parte conclusiva. L'obiettivo centrale del convegno è stato quello di accrescere la capacità delle istituzioni e delle organizzazioni nell'agevolare interventi a favore di minori e rafforzare il decentramento amministrativo dei servizi sociali. Tra i progetti pilota per i quali è stato dato supporto ci sono la creazione di centri per giovani e servizi volti a favorire l'inclusione sociale di disabili ed anziani, come ad esempio il potenziamento del centro diurno per disabili e la costruzione di un giardino sensoriale presso la scuola "Milan Petrovic" di Novi Sad, il più grande e completo di tutta l'area balcanica.

All'incontro hanno partecipato i rappresentanti della Ambasciata d'Italia di Belgrado, del Maeci, della Regione Emilia-Romagna e dei Comuni di Modena e Reggio Emilia; rappresentanti serbi del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, del ministero dell'Istruzione e del Ministero delle Finanze oltre che i rappresentanti delle tre munici-

palità serbe di Novi Sad, Kragujevac e Loznica, partner del programma. Le autorità serbe hanno espresso apprezzamento verso le politiche di welfare mix emiliano – romagnole; mentre il sottosegretario del Ministero al Lavoro e Politiche Sociali Nenad Ivanisevic ha voluto sottolineare l'interesse del Governo serbo sulle imprese sociali, un esempio di rapporto pubblico-privato, utile ad una implementazione efficace dei servizi sociali.

Per Quarantacinque era presente Paola Macchi che, nell'occasione, ha evidenziato l'importanza della cooperazione sociale sia come partner per la coprogettazione e gestione di servizi per minori e disabili (come da tempo avviene nella realtà reggiana), sia come strumento protagonista delle politiche attive del lavoro per l'inserimento di persone diversamente abili nelle cooperative sociali di tipo B.



L'intervento di Paola Macchi, prima da destra

A fine incontro tutti i relatori, sia pubblici che privati, hanno espresso la volontà di continuare il percorso intrapreso attraverso nuovi progetti e nuove collaborazioni.

Sicrea racconta il Core all'Aga Khan Foundation

Sicrea Group e la cooperazione reggiana eccellenze per l'Aga Khan: nell'ambito del simposio internazionale "Quality Design for Health Care Facilities in Emerging Countries. Case Studies in Africa", curato dall'architetto Luca Molinari e organizzato da Aga Khan Award for Architecture e Comune di Reggio Emilia, Sicrea Group e Boorea hanno immaginato un evento ad invito destinato agli ospiti del convegno a cui hanno partecipato anche l'assessore alla Città internazionale Serena Foracchia, il Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello dell'Aceto Balsamico tradizionale insieme a numerosi architetti e ingegneri reggiani.

Al Palazzo dei Musei, il 24 ottobre, nel corso della visita guidata alla mostra "Noi, storie di comunità idee prodotti e terre reggiane", sono intervenuti il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, per un racconto storico e sociale dell'avventura della cooperazione reggiana e il presidente di Sicrea Group Luca Bosi che ha illustrato con orgoglio il processo che ha portato alla realizzazione del Core, Centro Oncoematologico Reggio Emilia. "Il Core – ha detto Bosi – è una bella opera della comunità. Inizia perché una comunità ritiene che

questo sia un bisogno e non lascia sola la pubblica amministrazione ma si rimbocca le maniche e si occupa della sua realizzazione con una importante raccolta fondi. Ritrovo in questa storia i valori che stanno a fondamento della Aga Khan Foundation e del premio che conferisce in tutto il mondo dal 1980".



La visita si è conclusa con la cucina dello chef Gianni d'Amato, l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano e la degustazione dell'aceto balsamico tradizionale.

Coop Consumatori Nordest: ha riaperto il supermercato di via Vivaldi a Reggio Emilia

Il 16 ottobre, dopo una ristrutturazione profonda, è stato riaperto il supermercato Coop di via Vivaldi. Inaugurato nel 1971 il supermercato è un'importante parte della storia di Reggio Emilia e della cooperativa: la prima sede di Coop Reggio, divenuta poi Coop Nordemilia, infatti, si trovava proprio a fianco. Grazie alle sue caratteristiche Via Vivaldi ha rappresentato una rottura con il passato per diversi motivi: la tipologia del servizio, la convenienza della proposta commerciale, la dimensione del negozio, il parcheggio adiacente e anche gli 11 dipendenti.

Un supermercato pensato per un quartiere già in via di espansione che, grazie anche alle dimensioni innovative per i tempi, ha permesso a Coop di essere attrazione per buona parte della città.

È quindi comprensibile l'attesa del quartiere per la riapertura che restituirà ai suoi clienti un Via Vivaldi rinnovato e ampliato. L'area di vendita infatti passa da 296 a 393 mq, mentre attrezzature e arredi sono stati sostituiti totalmente. Oltre a un nuovo "vestito" via Vivaldi avrà anche un assortimento più ampio: l'offerta di alcune tipologie di prodotti (freschi e freschissimi) è notevolmente aumentata con i moderni frigoriferi più capienti e chiusi. Il reparto gastronomia e formaggi offrirà un servizio da "piccola bottega" e in macelleria si potranno acquistare carni di ottima qualità, grazie alle garanzie e ai controlli dei prodotti Coop. Altra importante novità del nuovo Via Vivaldi è la presenza del Servizio del prestito sociale: per l'occasione sono previsti sconti per chi decide di diventare socio prestatore. Il punto vendita sarà aperto dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 15:30 alle 19:30 mentre sabato orario continuato dalle 8:00 alle 19:30.

Alla cerimonia inaugurale prevista per le ore 9.30 sarà presente il presidente di Coop Consumatori Nordest Paolo Cattabiani e Natalia Maramotti assessore alla Sicurezza, cultura della legalità e alla città storica del Comune di Reggio Emilia.

CIR food: cibo etico per difendersi dalle infiltrazioni mafiose. Il convegn a Expo 2015

Il "Cibo giusto", esente dalle contaminazioni di una "mafia liquida" che si infiltra ovunque, è stato al centro della tavola rotonda organizzata da CIR food dal titolo "La filiera della legalità", tenutasi il 12 ottobre a Expo, nella CIR Vip Lounge. Insieme a Chiara Nasi, presidente CIR food, hanno preso parte al dibattito il Magistrato Gian Carlo Caselli; il vicepresidente UNISG Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Silvio Barbero; il responsabile Relazioni Istituzionali Novamont, Andrea Di Stefano; e il presidente della cooperativa Libera Terra, Alessandro Leo.

Ad introdurre e moderare il convegno è stato il giornalista Luca Ponzi, il quale ha subito richiamato l'attenzione degli ospiti sull'attuale natura dell'organizzazione criminale mafiosa: "Si tratta di un sistema che ha ormai una natura imprenditoriale, con un giro di affari di 220 miliardi di euro. Anche l'agro-alimentare e la ristorazione non sono esenti da questo fenomeno. Basti pensare che, per quel che riguarda quest'ultimo settore, sono ben 5000 le imprese in odore di mafia". Osservazione subito ripresa dall'intervento del Magistrato Gian Carlo Caselli, secondo il quale: "Oggi la mafia è liquida, si infiltra ovunque, anche e soprattutto nell'agroalimentare: un settore che ha grande appeal per l'organizzazione criminale. Il motivo? La grande ricchezza generata annualmente dall'Italian Food".

"Se la mafia è liquida, bisogna anzitutto tappare i buchi in cui si infiltra", sostiene Alessandro Leo, presidente della cooperativa Libera Terra, realtà che coltiva terre confiscate alla mafia per farle rinascere in un circuito virtuoso grazie al lavoro di giovani agricoltori.

"Attraverso i beni confiscati alla mafia" ha proseguito Leo "stiamo riuscendo a creare delle realtà che producono cibo giusto. Il nostro lavoro non è solo coltivare la terra ma anche i diritti dei lavoratori, tutelando i consumatori e valorizzando l'identità dei luoghi. Vogliamo far scoprire la nostra filiera, che racconta storie di etica e legalità".

Contaminazione criminale in fase di produzione alimentare, ma non solo. Anche altri stadi della filiera, come quello della ristorazione, non vengono risparmiati da questo flagello. Lo conferma Chiara Nasi. "L'illegalità - ha dichiarato infatti la presidente di CIR food - trova spesso terreno fertile nel nostro settore, favorita anche dalle gare al massimo ribasso e dai capitolati blindati. Questi meccanismi non fanno altro che prestare il fianco a fenomeni come l'evasione fiscale, il ricorso al lavoro nero e - ultima, ma non meno importante - la corruzione. A volte abbiamo l'impressione di poter lavorare solo su una parte del mercato, perché il resto è occupato da chi opera al di fuori delle regole. Inoltre - aggiunge Nasi - non dobbiamo dimenticare il tema delle frodi alimentari: un'ulteriore piaga per il settore della ristorazione, che impone ulteriori controlli e attenzioni negli approvvigionamenti".

Proprio per questo bisogna dare un valore etico ai prodotti e alle aziende. Su quest'aspetto verte l'intervento di Silvio Barbero, che sottolinea come "Il cibo di qualità è solo il cibo etico e trasparente. È dunque importante educare i consumatori e far capire loro che una produzione rispettosa del territorio e della sua storia, che impiega lavoratori regolarmente assunti, incide inevitabilmente sul costo di un prodotto. (Segue in 6.a)

(Segue dalla 5.a) Il valore del cibo non è solo nel suo prezzo, perché oggi qualità significa anche legalità e rispetto delle norme che ne regolamentano la produzione e distribuzione. Se cibo di qualità è cibo etico, inoltre, ha senso premiare le aziende che producono secondo un'etica e far uscire dal mercato quelle che non lo fanno. Creare, in sostanza, un sistema di norme ad hoc che faccia sì che il libero mercato sia un mercato libero" conclude Silvio Barbero. Una posizione che trova d'accordo Gian Carlo Caselli, il quale sostiene che ad un sistema normativo ben pensato è necessario affiancare un sistema sanzionatorio che scoraggi la violazione delle norme, perché "anche le migliori leggi hanno bisogno di controlli e processi che ne garantiscono l'applicazione".

È questa la ratio seguita per la stesura del testo della riforma dei reati agroalimentari, elaborato dalla Commissione ministeriale - presieduta dallo stesso Caselli - che verrà presentato al Ministro della Giustizia, Andrea Orlando.



Un testo che si compone di 49 articoli e punta ad "aggiornare in modo radicale un quadro normativo ormai obsoleto e inadeguato" e che introduce una serie di nuovi reati tra cui quello di "agropirateria", nuova figura criminosa che punisce la vendita di prodotti alimentari contraffatti. A breve, su "Il Giornale del Cibo" (www.ilgiornaledelcibo.it), un articolo di approfondimento sul convegno e un abstract riassuntivo degli interventi dei relatori.

Il Bettolino al Convegno di Collecchio sull'agricoltura sociale

Il 17 ottobre presso la corte di Giarola a Collecchio (PR), sede del Parco Regionale del Taro, si è svolto il Convegno "Agricoltura sociale - Un nuovo modello di welfare e integrazione per il territorio", organizzato dalla Fondazione Antonio Bizzozero con il patrocinio della Fondazione Cariparma e della Fondazione Mario Tommasini. Tra le esperienze presentate quella significativa della cooperativa sociale Il Bettolino di Reggiolo, illustrata dalla presidente Francesca Benelli.

A fine settembre è entrata in vigore la Legge 141/2015 "Disposizioni in materia di agricoltura sociale". Si tratta di un provvedimento legislativo atteso da tempo che riconosce nelle attività di inserimento socio-lavorativo un aspetto importante della multifunzionalità delle imprese agricole. Anche il Programma di Sviluppo Rurale, di recente avviato, prevede specifiche misure di finanziamento a sostegno dell'agricoltura sociale. Numerose sono inoltre le iniziative che si stanno mettendo in moto sul territorio provinciale promosse da un ampio spettro di soggetti: enti locali, azienda sanitaria, fondazioni, aziende agricole, associazioni, cooperative sociali, enti di formazione. Il convegno ha voluto fare il punto della situazione, mettere a confronto esperienze e progetti in essere e promuovere un coordinamento tra i veri enti ed operatori interessati affinché l'agricoltura sociale possa diventare per Parma un nuovo modello, sostenibile e condiviso, di integrazione e di welfare. Dopo l'introduzione del presidente della Fondazione Antonio Bizzozero Giuseppe Mezzadri, sono intervenuti l'on. Giuseppe Romanini, che ha seguito l'iter della L. 141 nella Commissione Agricoltura della Camera, l'assessore all'agricoltura dell'Emilia-Romagna Simona Caselli, il delegato provinciale alla formazione e lavoro Maurizio Vescovi, la direttrice dell'Azienda Sanitaria Locale di Parma Elena Saccenti, il segretario generale della Fondazione Cariparma Luigi Amore e la vicepresidente della Fondazione Mario Tommasini Maristella Galli.

Sono poi state presentate alcune esperienze significative a livello europeo e nazionale attraverso la proiezione del video "Ferme nos pilifs", relativo ad una fattoria sociale di Bruxelles, e con gli intervento di Luca Comunello, della cooperativa Conca d'Oro di Bassano del Grappa, e di Francesca Benelli della cooperativa II Bettolino. L'incontro è stato condotto e moderato dal giornalista della Gazzetta di Parma Paolo Maria Amadasi.

Il Bettolino è una cooperativa sociale di tipo B e A: in particolare si è specializzata nella produzione, trasformazione e commercializzazione di piante aromatiche (in particolare il basilico) e fiori, che hanno come sbocco di mercato la Grande Distribuzione (tra cui Coop, Conad, Sigma). La cooperativa opera anche nella gestione e manutenzione di aree verdi pubbliche e private, nella gestione di isole ecologiche, nell'assemblaggio e in servizi vari.

I Comuni della Calabria interessati al turismo di comunità dell'Appennino Reggiano

Sempre più interesse sta suscitando l'esperienza delle cooperative di comunità reggiane dell'alto Appennino Reggiano. Dopo la recente visita di una delegazione dello Swaziland, le cooperative I Briganti di Cerreto e Valle dei Cavalieri di Succiso hanno ricevuto nei giorni scorsi la visita di due amministratori pubblici calabresi e della presidente di Legacoop Calabria Angela Robbe. (Segue in 7.a)

(Segue dalla 6.a) I due amministratori, Mimmo Lerose vicesindaco del Comune di Campana (Cosenza) e Giorgio Pezzutto consigliere comunale di Fossato Serralta (Catanzaro) hanno voluto conoscere personalmente le esperienze delle due cooperative dell'Appennino Reggiano, che propongono forme di turismo di comunità basate sul coinvolgimento dell'intera popolazione e la valorizzazione dell'ambiente e del patrimonio storico e culturale del loro territorio.

La delegazione, accompagnata da Maurizio Davolio, presidente nazionale di Aitr, Associazione Italiana Turismo Responsabile, ha visitato Cerreto Alpi, il metato già in funzione, il mulino dove ha pernottato, il rifugio dove ha gustato i piatti della tradizione locale, i nuovi appartamenti ristrutturati dalla cooperativa, e l'intero paese. Il presidente del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano Fausto Giovanelli, il sindaco di Collagna Paolo Bargiacchi e il rappresentante di Legacoop Emilia Ovest Carlo Possa, assieme ai soci della cooperativa Briganti di Cerreto, in particolare Erika Farina e Davide Tronconi, hanno incontrato la delegazione, con cui hanno discusso dell'esperienza della cooperativa e dei suoi rapporti con il territorio e con le istituzioni pubbliche locali.

Successivamente la delegazione ha visitato a Succiso la cooperativa Valle dei Cavalieri, l'agriturismo, il negozio di generi alimentari, il bar, il centro benessere, il Centro visita del Parco, l'allevamento di pecore, il caseificio e il ristorante, che ha proposto una cucina tradizionale di qualità, ma con elementi anche di innovazione e fantasia. Il gruppo si è incontrato con i dirigenti della cooperativa, il presidente Dario Torri, il vicepresidente Oreste Torri e il sindaco di Ramiseto Martino Dolci. Anche a Succiso si è discusso a fondo delle possibilità di replicare le esperienze di successo dell'Appennino Reggiano in altri territori montani, come quelli calabresi, che presentano a loro volta molti elementi di attrazione sia naturalistici che culturali. La delegazione ha visitato anche il Caseificio Sociale del Parco, a Gazzolo, che fa parte degli elementi di attrazione del territorio.

Sia la presidente di Legacoop Calabria che i due amministratori si sono dichiarati fortemente interessati alle esperienze delle due cooperative, ed entusiasti dell'accoglienza ricevuta.

A Reggio Emilia la Scuola Internazionale sull'agricoltura sostenibile

La promozione della cultura e del valore dell'agricoltura, così come del suolo e delle risorse naturali, quali condizioni fondamentali per garantire cibo per tutti, ma anche per puntare sulla qualità e identità del prodotto, promuoverlo e educare alla cultura delle terra.

Questo l'importante fil rouge che ha caratterizzato tutti i contributi e le presentazioni locali e internazionali emerse dalla Scuola Internazionale sull'agricoltura sostenibile "Alla ricerca di terre e cibi di qualità", che si è svolta a Reggio Emilia il 14 e il 15 ottobre presso il Tecnopolo. La scuola è stata ideata nell'ambito del progetto "Expo in RE: AgricoltuRE per la sostenibilità, l'energia e l'ambiente", promosso dal Comune di Reggio Emilia nell'ambito di "We A.RE - Reggio Emilia per Expo 2015" con il contributo della Regione Emilia-Romagna e l'adesione di Cna, Legacoop Emilia Ovest, Crpa e Fondazione E35, insieme con il patrocinio dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

Fare dell'agricoltura qualcosa di conosciuto, qualcosa di attraente, interessante e innovativo che riabiliti il valore e la prospettiva, valorizzando la peculiarità di questo settore. E "farlo insieme" perché nel settore agricolo e agroalimentare più che mai è importante fare insieme: attraverso le cooperative, le filiere di produzione e trasformazione, i consorzi di tutela e promozione, in una logica internazionale con le reti d'impresa. Ma anche il valore della cooperazione in agricoltura e della rete di imprese – strumento economico, sociale, manageriale ma anche di penetrazione e promozione dei nostri prodotti sui mercati esteri, quali ad esempio la Cina.

Il settore agricolo è un settore economico rischioso dove è importante il ruolo dei governi (nazionali e locali) nel sostenere iniziative e proposte e nell'investire in settori agricoli e di *agribusiness* capaci di garantire la sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Essenziale per il settore agricolo è la corretta gestione delle risorse naturali, in particolare acqua e suolo. Su questi intervengono sia fattori ambientali complessi, quali i cambiamenti climatici, sia le scelte politiche e di programmazione. Il suolo infatti è una risorsa che, diversamente da quanto si possa pensare, è estremamente limitata (13-20% del suolo mondiale è fertile e disponibile a fini agricoli), e anni di politiche di urbanizzazione l'hanno resa ancora più fragile; su questo aspetto Reggio Emilia rappresenta un'esperienza nuova, di ricerca di nuove soluzioni che attraverso l'agricoltura periurbana permettono il miglioramento della qualità dell'ambiente urbano e lo sviluppo dell'imprenditoria agricola e di una produzione sostenibile.

Allo stesso modo sono necessarie politiche e buone pratiche per la gestione della risorsa idrica, risorsa limitata e preziosa il cui buon utilizzo non è un problema solo per i paesi più notoriamente aridi. La gestione corretta delle risorse rende quindi indispensabile una forte collaborazione tra politica e governi, università e ricerca, e tessuto imprenditoriale. Riflessioni queste, condivise e promosse da tutti i partecipanti internazionali, in un dibattito che ha visto lavorare insieme istituzionali locali, università, centri di ricerca, imprese, società di consulenza, cooperative, produttori e aziende agricole locali e internazionali provenienti da Cina, Mozambico, Stati Uniti d'America e Sudafrica. (Segue in 8.a)

(Segue dalla 7.a) Una due giorni di lavori che grazie al contributo del Comune di Reggio Emilia, di Crpa, di Legacoop, Cna e Università di Modena e Reggio Emilia ha permesso di aprire un momento di riflessione in città, proponendo uno sguardo internazionale in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione (16 ottobre).

In particolare mercoledì 14 e giovedì 15 scorso hanno offerto ai partecipanti un programma integrato di approcci teorici, esperienze, visite aziendali e incontri con le imprese. Due i focus principali: la gestione sostenibile delle risorse (acqua e suolo) e un approfondimento sulle produzioni sostenibili e di qualità in campo agro-alimentare.

Le esperienze internazionali portate hanno messo in luce il valore dell'agricoltura come settore trasversale e fondante per sostenere lo sviluppo economico e rafforzare le condizioni di vita, alimentari e sanitarie, ma anche l'importanza dell'agricoltura periurbana come luogo per migliorare la qualità urbana.

A fianco delle sessioni plenarie e dei lavori di gruppo finalizzati a condividere esperienze e percorsi, la scuola ha visto anche la realizzazione di visite ed incontri con aziende del territorio: la visita all'impianto di Iren per il recupero delle acque reflue per uso irriguo e alla cooperativa agricola Cat, che recupera gli scarti della produzione agricola per la produzione di biogas e attua un sistema di rotazione delle colture che permette una naturale fertilizzazione del terreno. Altre visite alla Società cooperativa agricola di Pratofontana e al Caseificio di Bagnolo per ripercorrere la filiera di produzione e lavorazione di uno dei formaggi più famosi nel mondo, il Parmigiano Reggiano. Infine incontro con Unipeg per conoscere le tecniche di riduzione dell'uso degli scarti della lavorazione e l'impianto di produzione di bionergie ed energie termiche, fino agli utilizzi innovativi e sostenibili degli scarti.

Sono inoltre intervenuti, il Consorzio della Bonifica centrale, il Consorzio delle Vacche Rosse, l'Azienda agricola Pedrotti, e l'avvocato Donato Nitti della WinSheng Associati, studio di professionisti che operano in Italia e in Cina. Tra gli ospiti da segnalare la presenza anche di Ciro Gardi dell'Efsa, l'autorità europea per la sicurezza alimentare e Marcello Mastrorilli, docente del Crea di Bari.

"Un percorso di scambio e approfondimento tecnico su impresa e innovazione nel settore agricolo afferma Serena Foracchia assessore alla Città Internazionale - un'occasione per presentare alcune eccellenze del nostro territorio e avviare nuove partnership in concomitanza con gli ultimi giorni di Expo". Le esperienze internazionali. Tra le realtà presenti è di particolare rilievo la presenza di June Russel di GrowthNYC, la realtà newyorkese che gestisce 54 mercati del contadino tra Manhattan, Queens, Bronx, Staten Island e Brooklyn. Una realtà che raggruppa 230 imprese agricole e di pesca del territorio della città americana, per un totale di12.000 ettari di terreni coltivati. La realtà ha diversi progetti che vedono la cittadinanza di New York protagonista di progetti di economia sociale e di promozione di stili di vita sostenibili. Dal Sudafrica hanno partecipato Ncumisa Mhlauli e Kgabo Rammutla, funzionari della Provincia del Gauteng impegnati nell'implementazione di progetti dedicati alla promozione di imprese agricole e di gestione delle risorse naturali; Syyasanga Dabula, esponente della cooperativa agricola di produttori Thjebelopele della provincia del Free State. In particolare la presenza di tecnici del Gauteng è uno dei primi risultati portati dalla visita del Premier David Makhura lo scorso Settembre in città. Dal Mozambico ha preso il via un percorso di collaborazione con la Fondazione Sviluppo della Comunità di Graca Machel, anche lei in visita a Reggio Emilia lo scorso Aprile, con tre rappresentanti dei progetti di agricoltura di comunità: Cremildo Rungo, coordinatore dei Programmi della Fondazione, Inacuio Mugabe, dirigente del settore agricolo della città di Chokwe e Paulo Cossa referente per le politiche agricole del distretto di Matutuine a Maputo. Anche la Cina, con Shen Zheng dell'Università di Tongji (Shanghai), ha presenziato all'evento, permettendo di accogliere a Reggio uno degli atenei più rinomati del paese e con una facoltà dedicata allo sviluppo e allo studio dell'agricoltura e della gestione delle risorse naturali.

Comunità di Santa Vittoria: iniziative di ottobre e novembre

La cooperativa Comunità di Santa Vittoria ha organizzato tra ottobre e novembre una serie di iniziative che si terranno presso il Vittoria Cafè, sede della cooperativa, di fianco alla Coop di Santa Vittoria.

"Transiti" è il titolo dell'appuntamento organizzato mercoledì 28 ottobre dalle 21. Si è parlato di guerre, migrazioni e rifugiati con diversi ospiti autorevoli che se ne occupano da tempo, fra cui Sara Bigi (volontaria di Operazione Colomba), Pasquale Pugliese (Movimento Nonviolento Reggio Emilia) e Luigi Codeluppi (cooperativa sociale Dimora d'Abramo). "In viaggio con Aldo" è un ciclo di proiezioni che si terrà in tre domeniche pomeriggio di novembre: Aldo Bersellini, documentarista Rai e viaggiatore, presenterà alcune sue pellicole originali realizzate durante la sua decennale carriera. L'8 novembre: Australia coast-to-coast. Sydney-Perth km 3910; il 22 novembre: Provenza e Costa Azzurra; il 29 novembre: Berlino durante e dopo il muro. Le proiezioni iniziano alle 18:30. Il 15 novembre alle 17:00 verrà presentata la Mostra fotografica sui campi profughi Saharawi, realizzata dal fotografo Stefano Tommassetti e dai bambini dei campi profughi. L'iniziativa è organizzata dall'associazione SaharaWe e fa parte di Ubuntu, progetto finalizzato alla diffusione di una cultura di pace, organizzato dalle associazioni Jaima Saharawi e Un Bambino per Amico attraverso vari incontri in tutto il territorio della bassa reggiana. Il 18 novembre inizierà il Laboratorio di montaggio video a cura dell'associazione Pro.Di.Gio, con la quale la cooperativa sta collaborando per la realizzazione di un filmato che parla dei progetti realizzati dai giovani nella bassa reggiana. La partecipazione al laboratorio è libera.

Archeosistemi: visite alla Ghirlandina

A partire dal mese di novembre 2015, saranno organizzate dalla cooperativa AR/S Archeosistemi una serie di visite guidate gratuite, previo il pagamento del biglietto di ingresso di 3 euro, alla Torre della Ghirlandina, simbolo della città di Modena. I primi appuntamenti in programma saranno organizzati nelle giornate di domenica 1 novembre, martedì 8 dicembre e sabato 26 dicembre 2015 alle ore 11:00 (turno unico). La visita guidata verterà sugli aspetti storico – artistici ed architettonici della Torre della Ghirlandina, attraverso un piacevole accompagnamento guidato. Prenotazione obbligatoria fino ad un massimo di 25 pax, presso gli uffici AR/S Archeosistemi, (0522.532094, servizi@archeosistemi.it).

Camelotbistrot a Pratofontana: al via le aperture serali

Sabato 31 ottobre il Camelotbistrot, gestito dalla cooperativa sociale Camelot a Pratofontana di Reggio Emilia (via Rochdale 1) ha inaugurato con successo le aperture serali con una festa dedicata ad Halloween. E' stato possibile degustare le specialità della casa come risotti, tortelli, gnocco fritto e tigelle: è previsto anche un menù per i più piccoli e un dj set per animare la serata. L'appuntamento è alle 20:30 in via Via Rochdale 1.

Il Camelotbistrot continuerà ad aprire le sere del venerdì e del sabato dalle 19:30 alle 24:00. Il locale è disponibile anche per cene aziendali, ricorrenze, serate con dj o musica dal vivo. Per informazioni: tel. 0522 757398, cell. 335 7729164.

Documenti 100.000 firme contro le false cooperative

L'Alleanza delle Cooperative Italiane ha consegnato il 29 ottobre alla Camera dei Deputati le 100.000 firme raccolte per una legge d'iniziativa popolare per mettere fuori gioco le false cooperative. Il presidente dell'Alleanza delle Cooperative Italiane Rosario Altieri ha dichiarato la piena soddisfazione per il successo della campagna 'Stop alle false cooperative'. "L'Alleanza – afferma Altieri – è sempre stata in prima linea, e continuerà ad esserlo, nella lotta alla cooperazione spuria e nel contrasto all'utilizzo solo strumentale di una tipologia d'impresa che rappresenta la più avanzata forma di democrazia economica".

"Abbiamo vissuto – ha dichiarato il co-presidente Mauro Lusetti – sei mesi molto importanti durante i quali l'impegno di tante cooperatrici e tanti cooperatori ha saputo raccogliere attorno ai nostri valori l'adesione di personalità di tutti i partiti e della società civile. Un risultato che è stato possibile grazie all'unità d'intenti raggiunta nell'Alleanza. Ora vogliamo proseguire lungo questa strada per dare alla vera cooperazione la forza necessaria per giocare fino in fondo il proprio ruolo nella costruzione del futuro del Paese".

"Le adesioni alla nostra iniziativa – ha commentato il co-presidente dell'Alleanza Maurizio Gardini – sono una apertura di credito e una dimostrazione di fiducia verso la nostra volontà di rilanciare con determinazione la autenticità delle cooperative. La società cooperativa deve vedere una rispondenza tra forma giuridica e finalità e valori messi in atto. La proposta contro le false cooperative è una azione, prima di tante già avviate o in cantiere, per elevare questa autenticità e fare del movimento cooperativo che rappresentiamo un promotore di legalità e di senso civico nell'economia italiana".

Le false cooperative sono imprese che utilizzando in modo improprio la forma cooperativa 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 più volte le attività sotto un nuovo nome.

In questi mesi la raccolta di firme è avvenuta innanzitutto all'interno di numerose cooperative, ma anche nelle piazze e attraverso iniziative particolari. Tra i firmatari figurano il presidente della Stato-Regioni Sergio Chiamparino, i presidenti delle Regioni amministrate dal centrosinistra Friuli Venezia Giulia (Debora Serracchiani), Basilicata (Marcello Pittella), Marche (Luca Ceriscioli), Umbria (Catiuscia Marini), Emilia-Romagna (Ste-fano Bonaccini), ma anche i presidenti della Liguria Giovanni Toti (Forza Italia) e della Lombardia Roberto Maroni (Lega Nord) e numerosissimi sindaci in tutto il Paese. La campagna è stata appoggiata – tra gli altri – dai segretari confederali di Cgil, Cisl e Uil e da don Luigi Ciotti, fondatore di Libera. All'inizio di ottobre Avviso Pubblico – l'associazione che riunisce oltre 300 enti locali impegnati nell'applicazione di buone prassi amministrative destinate alla formazione civile contro le mafie – ha sottoscritto un protocollo d'intesa con l'Alleanza delle Cooperative Italiane per la legge di iniziativa popolare impegnandosi a predisporre, durante ogni adunanza dei Consigli Comunali, uno spazio fisico ad uso dei delegati dall'Alleanza delle Cooperative Italiane finalizzato alla raccolta delle firme del pubblico presente.

Consegnate le firme, proseguirà comunque la campagna per sostenere il cammino della proposta di legge e ad essa si affiancheranno nuove iniziative da parte dell'Alleanza per un mercato pulito. Il prossimo impegno sarà contro le gare al massimo ribasso e contratti non rispettosi dei diritti dei lavoratori.