



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 345 – 1 aprile 2016

Presentato il 24 marzo l'importante accordo tra LattEmilia e Granarolo per la vendita di Parmigiano Reggiano all'estero

Grande soddisfazione in Legacoop per il successo del convegno che si è svolto il 24 marzo nella Sala Valdo Magnani, organizzata in occasione della assemblea di bilancio di LattEmilia, la cooperativa agricola che associa 17 tra cooperative, aziende agricole e società private produttrici di formaggio Parmigiano Reggiano, prodotto con il latte proveniente da circa 450 aziende agricole della provincia di Reggio Emilia e Parma.

“Come vendere il Parmigiano Reggiano. La filiera produzione/commercializzazione e il mercato lattiero-caseario ad un anno dalla fine del regime delle quote latte”: questo era il tema quanto mai attuale del convegno, presieduto dal presidente di LattEmilia Luigi Tamburini, a cui sono intervenuti Simona Caselli, assessore regionale all'Agricoltura, il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, il presidente del Gruppo Granarolo Gianpiero Calzolari e il presidente di Legacoop Agroalimentare Nord Italia Cristian Maretta.

Il convegno è stata anche l'occasione per presentare l'importante accordo tra LattEmilia e Granarolo per la commercializzazione all'estero di Parmigiano Reggiano prodotto dai soci di LattEmilia.



Tutti gli interventi hanno sottolineato il difficile momento del settore lattiero-caseario in Italia, anche dopo il superamento delle quote latte. Nel nostro paese siamo di fronte ad una situazione di forte eccedenza nella produzione del latte (+13%), con una stagnazione delle vendite e un significativo mutamento negli stili di alimentazione, che penalizza il settore del latte e dei suoi derivati. A questo si aggiunge la situazione non facile dei mercati internazionali (con l'aumento, tra l'altro, della produzione in Cina e i noti problemi per

l'export verso la Russia). Per affrontare questa situazione, che non tocca solo l'Italia, le politiche dell'Ue sono ancora deboli, come ha sostenuto l'assessore regionale Caselli. Ma partendo dalla grave e complessa situazione internazionale nel settore, e dalla saturazione del mercato interno, è necessario, per Simona Caselli, puntare all'estero esaltando il Made in Italy, un brand che ha sempre un grandissimo valore. E' poi necessario una forte organizzazione da parte dei produttori, perché – è il parere di tutti gli interventi – non si può puntare ai mercati esteri andando alla rinfusa e senza strategie comuni.

L'accordo tra LattEmilia e Granarolo, hanno spiegato Tamburini e Calzolari, va proprio in questa direzione: mettere in rete le capacità e la qualità dei produttori associati in LattEmilia, con la forza di penetrazione sui mercati esteri di un gruppo come Granarolo, il tutto all'interno di una filiera cooperativa riconoscibile e che aggiunge valore aggiunto. L'accordo nasce da un fruttuoso confronto tra un qualificato gruppo di soci di LattEmilia e l'organizzazione di Granarolo. Si inizierà mettendo a disposizione del gruppo bolognese, che ha sue società già attive in diversi paesi, in particolare europei ed americani, dalle 1500 alle 2000 forme al mese di Parmigiano Reggiano, già stagionato. I soci di LattEmilia, oltre alla produzione, cureranno la stagionatura, che ha il supporto del Ccfs, la finanziaria di Legacoop, e di altri istituti di credito. “Invece di lamentarci – ha detto il presidente di Granarolo – dobbiamo fare qualcosa. E l'accordo che presentiamo oggi è una prima risposta”.

Particolarmente soddisfatta dell'accordo tra Granarolo e LattEmilia è Simona Caselli. “La Regione punta a valorizzare le buone pratiche. Quello che viene presentato oggi è un accordo di grande interesse. Da un ruolo da protagonisti ai produttori, che oltre a vedere il Parmigiano Reggiano sui mercati esteri, possono anche programmare la loro attività.”

La cooperativa LattEmilia si occupa anche di valorizzare il siero del latte derivato dalla trasformazione in formaggio Parmigiano Reggiano, destinandolo dopo raffreddamento e concentrazione all'utilizzo alimentare, farmaceutico per usi umani. (Segue in 2.a)



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

LA COOPERAZIONE REGGIANA

(Segue dalla 1.a) Altre attività di LattEmilia sono la valorizzazione del burro e della panna, la formazione, l'assistenza tecnica e finanziaria; lo sviluppo della tracciabilità della filiera, la certificazione della qualità a garanzia del consumatore, il miglioramento qualitativo delle produzioni, del benessere animale, della sicurezza alimentare e della sicurezza del lavoro. LattEmilia sta sviluppando con diverse Università italiane progetti di ricerca ed innovazione sui prodotti caseari, come il Burro Nobile, e sul benessere animale.

"Il verbale del collegio sindacale" nelle cooperative: il 13 aprile un convegno di Legacoop Emilia Ovest

Legacoop Emilia Ovest, in collaborazione con Airces (Associazione Italiana Revisori Legali dell'Economia Sociale), organizza il 13 aprile un seminario su "Il verbale del collegio sindacale, con esplicito riferimento alle società cooperative". L'iniziativa si terrà dalle 14:30 alle 17:30 presso Legacoop, in via Meuccio Ruini 74/d a Reggio Emilia.

Obiettivo del seminario è quello di fornire alle cooperative e ai sindaci revisori delle medesime, indicazioni e modelli per una valida verbalizzazione delle riunioni del Collegio Sindacale, senza revisione legale. Il programma prevede una breve introduzione a cura dell'Ufficio Fiscale e Societario di Legacoop Emilia Ovest; successivamente verrà presentato il documento elaborato da Piero Landi, vicepresidente Airces, Lorenzo Zambotto, segretario generale Airces e Andrea Amaini consigliere Airces e condiviso dal Comitato Tecnico Scientifico "Sindaci" e "Revisori" di Airces.

La partecipazione è gratuita. A tutti i partecipanti sarà consegnata una documentazione sintetica sui temi trattati. Le adesioni devono essere inoltrate per posta elettronica a legacoop@legacoopemiliaovest.coop.

L'Acì ha partecipato alla Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie

L'Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia ha espresso il pieno sostegno alla XXI Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie organizzata a Reggio Emilia il 21 marzo da Libera e Avviso Pubblico.

"Abbiamo aderito – spiega l'Alleanza delle Cooperative Italiane – perché riteniamo opportuno rafforzare la cultura della legalità, ricordando i gravi danni al tessuto economico e sociale che le mafie hanno causato e continuano a causare, anche nel nostro territorio. Come Alleanza delle Cooperative Italiane parteciperemo alla Giornata, ribadendo il nostro impegno quotidiano per rendere impermeabile la nostra provincia alle infiltrazioni mafiose. Lo facciamo sostenendo le cooperative che gestiscono i beni confiscati alle mafie; garantendo uno sbocco commerciale ai loro prodotti; proponendo iniziative di legge per la consegna dei beni sequestrati alle finalità sociali e per la cancellazione delle false cooperative; richiedendo un libero mercato che contrasti la concorrenza sleale basata sul riciclaggio, firmando protocolli di legalità e invitando le cooperative ad aderire alle white list e al rating di legalità".

Alla manifestazione, che ha visto una grande partecipazione anche di giovani, sono intervenuti in rappresentanza della cooperazione, Federico Parmiggiani per l'Acì, Andrea Volta presidente di Legacoop Emilia Ovest, Matteo Iori, vicepresidente di Confcooperative e Claudia Manzini di Coopselios.

CIR food e i prodotti di Libera Terra per la XXI Giornata della Memoria e dell'Impegno

In occasione della XXI Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie organizzata il 21 marzo da Libera e Avviso Pubblico, CIR food ha rinnovato il sostegno alla giornata con molteplici iniziative. Come già accaduto nelle edizioni precedenti, la cooperativa ha inserito fra le materie prime dei menu per scuole e ospedali la pasta di semola biologica di Libera Terra, per un totale di 5 tonnellate. CIR food ha inoltre dato il suo sostegno alla manifestazione regionale di Reggio Emilia, con il fondatore di Libera Luigi Ciotti in collegamento da Messina. Il 21 marzo 2016 le scuole di Reggio Emilia, Modena, Piacenza e Ferrara e nel bolognese gli Ospedali Maggiore e Rizzoli e le scuole di Loiano e Bazzano (Comune di Valsamoggia) hanno avuto quindi un menu speciale, che ha il sapore della legalità. Nel modenese sono state coinvolte le scuole di Sassuolo, Formigine, Spezzano, Fiorano, Mirandola, Terre di Castelli e Terre d'Argine. Inoltre la pasta di Libera Terra è stata proposta in oltre 40 ristoranti e self-service RITA e CIR food nelle province di Modena e di Reggio Emilia.

"Rinnoviamo con orgoglio il nostro sostegno all'Associazione Libera nella giornata in ricordo delle 900 vittime di mafia – ha dichiarato la Presidente di CIR food, Chiara Nasi – I prodotti di Libera Terra sono un esempio tangibile di legalità e impegno sociale, valori imprescindibili per la cooperazione, oggi più che mai". CIR food ha portato la stessa iniziativa anche al di fuori dei confini regionali, in Veneto e in alcuni Comuni di Toscana e Liguria. Il menu con la pasta BIO Libera Terra è stato servito inoltre in alcune mense aziendali, come l'IIT di Genova, la Telecom di Torino e Genova, Banca Intesa, Reale Mutua e Politecnico di Torino.

Legacoop Emilia-Romagna e gli attentati di Bruxelles

La Direzione di Legacoop Emilia-Romagna è intervenuta sugli attentati di Bruxelles. “Gli attacchi terroristici nelle capitali europee – si legge nel documento – sembrano essere diventati una costante della nostra vita quotidiana, modificandola sotto la cappa della paura e dell’orrore. Il cordoglio per le vittime, la solidarietà verso le loro famiglie e i feriti, devono andare di pari passo con l’assunzione di consapevolezza che l’Unione Europea, se vuole battere il terrorismo, deve necessariamente fare un passo in avanti nella direzione dell’integrazione delle politiche tra tutti i Paesi che la compongono. La soluzione non sta nell’isolamento e nella chiusura delle frontiere, nell’innalzare nuove barriere che, nel Continente, si volevano abbattute per sempre. Al contrario, occorre integrare le politiche di intelligence e di difesa, le scelte economiche e sociali.

Va fatto un grande sforzo per investire nello sviluppo per offrire possibilità di occupazione a strati emarginati delle popolazioni tra i quali si alimenta il terrorismo di matrice islamista. L’Europa deve mettere in campo una politica comune, con una visione ampia, per attenuare i conflitti nelle aree mediorientali e del Nord Africa e indirizzare ogni sforzo per sconfiggere le centrali del terrorismo internazionale.

Occorre impegnarsi maggiormente nello sviluppo di programmi di cooperazione internazionale che facilitino la crescita culturale ed economica; questo allo scopo di debellare le cause di conflitto che generano l’esodo dei disperati e la paura. I operatori hanno l’impegno a combattere una lotta per l’affermazione del valore della pace, del rispetto e della tolleranza. Sappiamo che l’Europa ha le energie e le risorse per resistere e contrastare con intelligenza le cause di queste tragedie, guardando al futuro con la fondata speranza di superare questa grave crisi.

Sicrea Group tra i protagonisti al convegno nazionale di Coopfond

Il tempo dell’attesa è finito. “La ripresa che stiamo vivendo è fortemente eterogenea, molto forte in alcuni settori e territori, assente in altri. Questo induce tanti alla prudenza, all’attesa: si aspetta il momento in cui i rischi saranno inferiori”. Invece serve un colpo di reni: “Dobbiamo interpretare questa ripresa per coglierla, con coraggio, oggi”. Così Aldo Soldi, direttore generale di Coopfond, ha sintetizzato l’obiettivo del convegno “Le risorse per finanziare la ripresa” che il Fondo ha organizzato il 22 marzo a Roma. Oltre ad Aldo Soldi, sono intervenuti Alessandro Messina, direttore generale di Banca Etica, Pierluigi Stefanini, presidente di Unipol Gruppo, Mauro Lusetti, presidente di Legacoop Nazionale, e il sottosegretario del Ministero dell’Economia e delle Finanze Pier Paolo Baretta.

Protagoniste del convegno sono state anche quattro imprese: storie diverse, quattro modi per costruire con coraggio una via per la ripresa, grazie anche al sostegno del Fondo mutualistico. Tra queste anche Sicrea Group, con il suo presidente Luca Bosi, che ha così sintetizzato la mission: “Dal crollo al controllo”. Ovvero dalla crisi di cooperative emiliane delle costruzioni alla rinascita. La ricetta? “Una grande attenzione alla gestione caratteristica dell’impresa, riduzione dei costi e allargamento del mercato, innovazione tecnologica, controlli affidati a un organismo esterno”. E il mix funziona: “Noi stiamo facendo il nostro mestiere, ma è necessario che le banche ci giudichino per quel che siamo, come ha fatto Coopfond, perché il settore è in crisi ma ha delle prospettive. Abbiamo fatto una bella impresa e puntato sulla riduzione dei costi e l’ampliamento del mercato. Nel mercato delle costruzioni - ha aggiunto Bosi – non si vince con i meccanismi del passato. Noi cerchiamo di incrementare la nostra redditività aumentando l’efficienza”.

“Public speaking”: un corso di due giornate organizzato da Quadir

Parlare in pubblico è una delle attività maggiormente in grado di eccitare e spaventare. Che ci si trovi davanti a molte persone o a un piccolo uditorio, il solo pensiero in molti casi può creare ansia ed ostacolare così la nostra efficacia. In qualsiasi contesto sia richiesto, parlare in pubblico prevede una serie di competenze relazionali da parte dell’oratore, necessarie per una corretta gestione dell’emotività e degli atteggiamenti propri e del pubblico. La proposta formativa di Quadir si propone di fornire conoscenze e strumenti pratici per migliorare le proprie competenze comunicative, persuasive e la propria performance come public speaker. Il corso “Public speaking”, che si terrà nella sede di Legacoop a Reggio Emilia è in programma l’8 e il 19 aprile dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00. Il docente è Mark Padellini, trainer e coach.

Il corso si rivolge a chi per motivi professionali o personali deve essere efficace nella sua comunicazione nei contesti più vari: riunioni e colloqui di lavoro, presentazioni e convegni, gestione di gruppi, team e squadre, vendite, cooperazione e politica, insegnamento e formazione, professioni.

I contenuti del corso: gestione delle proprie emozioni, utilizzo dei mezzi e degli spazi, potenziamento della mimica e gestualità, comunicazione paraverbale, strutturazione efficace del messaggio, comunicazione assertiva e comunicazione persuasiva, sviluppo del carisma personale, coaching vocale. Informazioni e iscrizioni: quadir@quadir.it.

Il web marketing con Quadir

Quadir organizza il corso "Digital transformation web marketing". Una profonda trasformazione tecnologica ha portato alla nascita di nuovi paradigmi di lavoro e comunicazione. Sono emersi approcci innovativi di Social Enterprise e Smart Working. Scopo del corso è fornire, da una parte, un inquadramento dei nuovi trend in atto, favoriti dall'avvento e dalla diffusione degli strumenti Web 2.0, e offrire, dall'altra, un'analisi delle loro conseguenze strategiche ed economiche, oltre che sociali. Conoscere e sfruttare le peculiarità e le opportunità di questa evoluzione digitale consente alle imprese di ottimizzare i processi e i risultati aziendali. Il corso dura 24 ore (tre giornate): il 13 e 27 aprile e l'11 maggio. I docenti sono Stefano Mainetti, Politecnico di Milano e Artefatta, Agency e New media. Il corso si terrà presso Legacoop Estense a Modena.

Il corso si rivolge a chi intende approfondire la comprensione e la padronanza degli strumenti Web, e in particolare le nuove tecnologie del social networking, nei diversi ambiti di impiego: Marketing e Pubblicità, Vendite, Pubbliche relazioni, Comunicazione, Project e product management, Organizzazione aziendale. I contenuti del corso: Smart Working: evoluzione della cultura aziendale e dei modelli organizzativi; La mia impresa online: sito web e motori di ricerca; Strumenti Web Marketing per promuovere il brand aziendale e i prodotti/servizi; Social media: Facebook, LinkedIn, Twitter, Google+, Instagram, Youtube; Direct Email Marketing; Blogging. Per maggiori info e dettagli, scrivere a quadir@quadir.it.

Il 13 aprile Soluzioni Futura presenta il Cloud e i vantaggi per le imprese

La cooperativa Soluzioni Futura compie due anni e presenta "I love Cloud". Mercoledì 13 aprile alle 18:00 a Impact Hub, lo spazio coworking in via Statuto 3 a Reggio Emilia, la cooperativa invita a conoscere il Cloud. Soluzioni Futura è un'azienda Consulting Partner di Amazon Web Services, leader mondiale nell'offerta di servizi Cloud con oltre un milione di clienti in 190 paesi del mondo. "I love Cloud" sono sessioni pratiche e operative sul campo dell'innovazione della tecnologia del cloud computing. Valerio Versace, Cto di Soluzioni Futura, è uno dei 12.000 architetti in soluzioni cloud di Amazon Web Service certificati nel mondo. Nel primo appuntamento spiegherà cos'è il cloud e quali sono i vantaggi economici, numeri e casi di studio alla mano, per la piccola-media impresa. E' possibile registrarsi gratuitamente da oggi al sito www.soluzionifutura.it/i-love-cloud dove sarà anche possibile seguire la diretta sui social network e vedere il video dell'evento. Seguirà un momento conviviale e di incontro con i soci di Soluzioni Futura davanti a un aperitivo offerto a tutti i presenti. Tutti gli interessati sono invitati a registrarsi: l'evento è aperto a cinquanta persone.

Ma cos'è il cloud? "Facciamo esperienze di cloud computing tutti i giorni – spiega Valerio Versace – a volte senza neanche rendercene conto. Quando sei davanti al tuo PC e navighi su Google, digitando una chiave di ricerca, in realtà stai usando delle soluzioni di cloud computing. Il tuo computer non fa altro che inviare la richiesta alla rete di una delle migliaia di cluster di computer di Google, che elaborano le informazioni, fanno il lavoro sporco cercando ciò di cui hai necessità e chiedono al tuo PC di visualizzare i risultati. Le operazioni più onerose vengono fatte da una macchina residente in California, a Dublino, a Tokyo o in una delle tante altre parti del mondo senza che tu ne sappia nulla. Lo stesso vale quando usi le e-mail via web e i servizi di cloud storage come Dropbox, che ti permettono di avere sempre con te i file di cui hai necessità, anche lontano dal tuo PC con cui lavori abitualmente."

Quali sono i vantaggi e i costi del cloud? Il cloud oltre ad offrire nuove ed incredibili opportunità applicative è anche un modo per cancellare i costi fissi e abbattere drasticamente il budget necessario alla gestione di una rete aziendale. In poche parole eliminate la maggior parte dei server (se non addirittura tutti) e mettete tutto il resto nel cloud. "Ci sono provider specializzati, ad esempio Amazon Web Service che noi usiamo – spiega Versace – che vi mettono a disposizione tutti i server di cui avete bisogno a distanza. Non dovrete mai più preoccuparvi dell'obsolescenza dell'hardware, ci pensa il provider ad aggiornare i vostri server. Per lo stesso motivo non dovrete mai più preoccuparvi dell'obsolescenza del software. Non dovrete più preoccuparvi di salvare i dati e avere server duplicati nel caso se ne rompa qualcuno, il vostro provider renderà i vostri dati ridondanti, sia mettendoli su più server, sia distribuendoli geograficamente sul pianeta: se dovesse scoppiare un incendio nella stanza dove si trova il vostro server, ne subentrerà istantaneamente un altro con tutti i vostri dati aggiornati, ma che si trova geograficamente da un'altra parte. Beneficerete dunque di un'infrastruttura di sicurezza di qualità e affidabilità molto maggiore rispetto a qualsiasi altra possibilità tradizionale. Non è tanto il prezzo, che comunque è estremamente inferiore ai costi di gestione di una rete privata, ma è il modello di pagamento che è cambiato: si paga al consumo. Avete capito bene, non ha importanza quanti server avete, ma quanto li usate. E come se non bastasse potete cambiarli di continuo: se ad esempio per un periodo dell'anno vi serve più potenza, la aumentate con un click e la riportate indietro quando non vi serve più. E' come avere una rete che potete riconfigurare di continuo a vostro piacimento e senza neanche un secondo di stop all'attività aziendale".

Informazioni: Dario De Lucia, ufficio stampa Soluzioni Futura, dario.delucia@soluzionifutura.it, 338 4623474.

Il progetto Ortobello della cooperativa sociale Lo Stradello

"Che in ognuno di noi albeggi il sogno di potersi produrre in prima persona i prodotti che consuma è ormai scontato, che questo sogno lo possano realizzare i ragazzi di Concha, centro per persone con diversa logicità cognitiva ed emozionale della cooperativa sociale Lo Stradello - spiega Maurizio Fajeti, operatore della cooperativa - è una notizia di questi giorni".

Concha, all'interno del progetto Ortobello, (una iniziativa dello Stradello di Scandiano, nel suo podere sulle colline di Pratissolo di Scandiano, per dare la possibilità a chi vuole prodursi gli ortaggi in casa di farlo affittando un appezzamento di terreno presso la cooperativa stessa) ha deciso di avviare un laboratorio di orticoltura con i propri ragazzi. Due operatori e un gruppo di utenti, hanno già iniziato la preparazione del terreno, alternandosi nella fatica di zappare e rompere le zolle per predisporre il letto di semina per le future piantine.

"Quando tutto sarà pronto - prosegue Fajeti - metteranno a dimora, zucchine, insalata, pomodori e altri ortaggi, poi si alterneranno nelle cure necessarie per arrivare al raccolto. Innaffiature, pulizia dalle erbacce e attenzioni per le piantine, scandiranno il tempo delle loro giornate. I ragazzi

avranno la soddisfazione di vedere i frutti del loro lavoro e alla fine potranno portare a casa i prodotti della terra che avranno contribuito a far crescere. In questa nuova esperienza, i cicli naturali, il contatto con la terra, l'aria aperta, il sole sulla pelle e la possibilità di instaurare rapporti di vicinato con gli altri "agricoltori" confinanti, costituiranno gli ingredienti indispensabili per proseguire in quel percorso di identità adulta, che le persone con diversa logicità cognitiva ed emozionale di Stradello hanno intrapreso da tempo".



Research: la rassegna "Futuro resistente", libera rassegna d'arte giovane

La difficile condizione sociale in cui le giovani generazioni si trovano a vivere, con la precarietà del futuro lavorativo, il cambiamento delle relazioni sociali, oltre alla privazione dell'ideale aspirazione a migliorare la propria condizione di vita ha portato alla mancanza di fiducia nelle istituzioni e nella classe politica in generale, dalla quale da tempo non si sentono rappresentati e ascoltati. Il risultato spesso è un totale disinteresse verso la partecipazione civile, e un progressivo distacco da un mondo, quello dell'"impegno", che percepiscono lontano e poco stimolante.

Il Centro Giovani "La Palazzina" del Comune di Gattatico e la cooperativa Research, con il patrocinio del Consorzio Quarantacinque, promuovono la rassegna "Futuro Resistente. cercasi giovani ad alta resistenza per un futuro sostenibile". Scopo della rassegna è interagire con i giovani dai 14 ai 35 anni, partendo dai loro linguaggi espressivi e dalla loro "grammatica comunicativa", in particolare con i giovani che intendono partecipare alla Festa del 25 Aprile a Casa Cervi, luogo simbolo della Resistenza, e da diversi anni meta di tanti ragazzi e ragazze. Da questa grandissima presenza giovanile, nasce la volontà di accogliere le loro opinioni, espresse con le forme dell'arte più libera e con il lessico proprio di questo tempo. Stimolare in loro un protagonismo attivo sui temi suscitati dalla manifestazione ha l'intento di ridare loro fiducia in una partecipazione più diretta alla società e alla politica. Alla base di questa proposta stanno, naturalmente, i valori propri della Resistenza e della Costituzione, quali la libertà, i diritti, il ripudio della guerra. In generale, tutto ciò che i giovani vedono nel 25 aprile in chiave di attualità, per immaginare il loro futuro sostenibile.

Il progetto si rivolge anche agli adulti, che devono essere ricettori rispettosi delle idee che emergeranno, dovranno lasciare libertà di espressione non soltanto nella forma, ma anche nei contenuti, pronti ad essere sorpresi, spiazzati, contraddetti dalle giovani generazioni. La libera rassegna accetta opere di pittura, fumetti, fotografia, grafica, pensieri, racconti, poesie, frasi.

Tutte le opere raccolte saranno esposte in un'area del parco, creando un percorso di visione e lettura. Il premio è rappresentato dalla stessa esposizione stessa dei lavori in un luogo così importante e nell'ambito di una manifestazione che richiama un numero elevatissimo di persone. Tutte le opere da presentare devono avere come tema centrale le nuove Resistenze che si snodano attorno ai valori cardine della lotta per l'uguaglianza e la libertà, visti nella prospettiva del futuro. Guardare con attenzione al passato per costruire un futuro migliore e più sostenibile. Si possono affrontare temi come il lavoro, i diritti, la sicurezza sociale, l'integrazione culturale o altro partendo dai valori sopra descritti e nell'ottica indicata.

Informazioni: Ufficio Scuola: 0522 477938, Centro Giovani: 0522 678139, dal martedì alla domenica dalle 17:00 alle 19:30, stefania.m@coopresearch.it.

Coopselios: i bambini del nido di Bibbiano cuochi con la pasticceria Naausica

Domenica 20 marzo, al Polo Educativo di Barco di Bibbiano, 40 piccoli “cuochi” sono stati protagonisti nella preparazione di deliziosi dolcetti, accompagnati dalla brillante pasticceria Naausica . “La pasticceria dei colori” è uno degli appuntamenti delle “Domeniche al nido”, che insieme ad altre proposte del progetto, realizzato in collaborazione con la cooperativa sociale Coopselios, “ESC! – Esperienza Socialità Condivisione”, intende “aprire” alla cittadinanza questo accogliente spazio educativo che diventa luogo dove interagire, socializzare ed apprendere.

La “piazza”, il principale luogo di incontro del Polo educativo di Barco, domenica pomeriggio si è trasformata in un grande e colorato laboratorio dove bambini e genitori si sono divertiti nella preparazione e decorazione di biscotti, brioches e altri dolcetti. Il vicesindaco Paola Tognoni, con delega all’Istruzione si dichiara molto soddisfatta della buona riuscita dell’iniziativa: “Siamo veramente contenti della numerosa partecipazione. Il nostro obiettivo è quello di rendere questo luogo parte della comunità, non solo “servizio educativo” ma “Centro per l’educazione e le famiglie”. Ringraziamo di cuore Naausica per la grande disponibilità e tutto il personale della cucina che hanno contribuito alla buona riuscita dell’evento. Visto il grande successo le “Domeniche al nido” riprenderanno a settembre con un ricco programma di iniziative per incontrarsi, condividere e conoscere.

Archeosistemi: laboratori al castello di Montecchio

E’ iniziata la rassegna “Laboratori al Castello” un ciclo di tre incontri dedicati ai bambini dai 6 anni in su, per scoprire divertendosi la storia, l’arte e i personaggi del castello medievale di Montecchio Emilia. I laboratori, promossi dal Comune di Montecchio, sono a cura della cooperativa Archeosistemi e sono dedicati ai bambini a partire da 6 anni; la prenotazione è obbligatoria ai seguenti numeri: 0522/532094 – 0522/861864 oppure a servizi@archeosistemi.it. Ogni laboratorio è diviso in due parti: nella prima i bambini verranno accompagnati per una breve visita alle stanze del castello e alle raccolte museali qui conservate; nella seconda parte verranno realizzate delle attività creative, diverse ad ogni incontro.

Il primo laboratorio si è svolto sabato 26 marzo con “I personaggi del castello” un viaggio tra i protagonisti della storia del castello e un momento creativo per costruire spade, scudi e gioielli.

Il secondo incontro è in programma sabato 30 aprile, alle ore 16:00, con “I fossili” per ripercorrere la preistoria attraverso le raccolte dei fossili della Val d’Enza e simulare con sabbia e gesso il processo di formazione dei fossili. L’ultimo incontro è sabato 28 maggio, alle ore 16:00 con “Esperienze d’arte: l’affresco” un laboratorio per scoprire le antiche tecniche pittoriche e cimentarsi con un vero affresco.