



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 349 – 1 giugno 2016

Legacoop: soddisfazione per l'approvazione definitiva della riforma del Terzo Settore

Legacoopsociali e Legacoop Emilia Ovest esprimono soddisfazione per l'approvazione definitiva della Legge Delega per la Riforma del Terzo Settore. "Il percorso non è stato breve, ma il testo cui si è infine giunti è certamente più equilibrato rispetto al punto di partenza", ha dichiarato Paola Menetti, presidente nazionale di Legacoopsociali. La legge prevede tra l'altro una definizione inequivoca dell'Impresa Sociale come soggetto di Terzo Settore. "Questo è un aspetto per noi particolarmente positivo, ed un approdo cui l'esperienza concreta della cooperazione sociale italiana ha dato un contributo sostanziale", aggiunge Menetti. Per Legacoop è ora importante che, a partire dai decreti attuativi, si persegua in concreto e con coerenza l'obiettivo che ha ispirato la legge: sostenere l'impegno e l'autorganizzazione dei cittadini, in ambito sociale, civile ed economico, come elemento strutturale per una prospettiva di sviluppo sostenibile del Paese, in cui possano crescere insieme l'economia, le comunità e le persone. Un obiettivo che non può non vedere protagonista la cooperazione sociale, il cui ruolo nel Terzo Settore e nelle politiche di welfare è fondamentale.

Al Fuori Orario Le premiazioni dei progetti di impresa cooperativa di Bellacoopia

Si è svolta il 24 maggio al Fuori Orario di Taneto la festa finale di Bellacoopia Impresa, che ha visto le premiazioni dei migliori progetti che hanno partecipato all'iniziativa di Legacoop Emilia Ovest.

Bellacoopia si rivolge agli studenti delle scuole superiori reggiane, che devono realizzare un progetto di cooperativa virtuale. A Bellacoopia, giunta alla sua 9ª edizione, hanno partecipato con progetti tutti di altissimo livello nove classi di otto scuole reggiane: l'Istituto Mandela di Castelnovo ne' Monti, con la 4ª D, l'Istituto Filippo Re di Reggio Emilia (4ª B), l'Istituto Cattaneo-Dall'Aglio di Castelnovo ne' Monti (3ª A), il Liceo Artistico Chierici di Reggio Emilia (3ª H), l'Istituto Einaudi di Correggio (3ª A), l'Istituto Zanelli di Reggio Emilia (4ª A), l'Istituto Nobili di Reggio Emilia (4ª A), l'Istituto Gobetti di Scandiano (con la 3ª A e la 3ª B).

Presenti all'iniziativa tutti gli studenti che hanno partecipato a Bellacoopia, gli insegnanti referenti per i progetti e i tutor cooperativi. Hanno portato il loro saluto agli studenti l'assessora all'Educazione del Comune di Reggio Emilia Raffaella Curioni e il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta. La giornata è stata presentata ed animata dal noto attore e cabarettista Mauro Incerti.

Il "Premio Comunicazione" è stato assegnato alla 4ª D dell'Istituto Mandela di Castelnovo ne' Monti con il progetto Fritt&Co che prevede la costituzione di una cooperativa per il recupero dell'olio vegetale utilizzato nelle frittiture per ottenere biocombustibile per produrre energia da cogenerazione e col

calore secondario riscaldare le produzioni vegetali in serra: un rifiuto potenzialmente molto inquinante, poco considerato, diviene un valore aggiunto nella produzione alimentare di qualità. Nell'ambito del progetto, gli studenti hanno realizzato un Ape car attrezzato alla raccolta. E' stato inoltre assegnato un premio speciale ad una studentessa della 3ª A del "Cattaneo-Dall'Aglio" di Castelnovo ne' Monti (progetto Legumi 20.20) per una eccellente esibizione canora "live". Il premio "Migliore Progetto d'Impresa" è stato assegnato ex-aequo a due progetti che si sono distinti per il carattere di innovazione delle proposte, lo sviluppo di partnership pubblico-private, la capacità di sensibilizzazione rispetto ai valori di sostenibilità sociale ed ambientale e soprattutto per l'alto livello di fattibilità: la cooperativa "Rezdora" presentata dalla 3ª H del Chierici e "Forest Gump", presentata dalla 4ª A dello Zanelli. (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) “Rezdora” è il progetto di una cooperativa che si occupa di “food design” inteso come “progetto e comunicazione del prodotto alimentare”, disciplina che nasce dal connubio cibo/design che spazia in diversi ambiti progettuali legati al cibo quali ricette, attrezzature, oggetti per la preparazione e la presentazione degli alimenti, fino al packaging per passare alla comunicazione e alla pubblicità, il tutto nel rispetto della tradizione della cucina locale. “Forest Gump” è invece il progetto di una cooperativa sociale con la “mission” di riqualificare l’ambiente sia in termini operativi che come strumento di diffusione culturale, ma anche per dare a chi ha minori opportunità di inserimento nel mondo lavorativo occasione di trovare lavoro e di crescita professionale.

Alla classe del Chierici è stato assegnato il premio di “Miglior Progetto d’Impresa” da Legacoop per la provincia di Reggio Emilia, mentre la classe dello Zanelli rappresenterà Reggio Emilia alla finale regionale di Bellacoppia Emilia-Romagna che si terrà l’8 ottobre a Bologna nell’ambito della “Biennale della Cooperazione”, un evento di portata nazionale che festeggerà i 130 anni di Legacoop.

2016 anno di svolta per Boorea, punto di riferimento stabile per le cooperative di Parma e Reggio Emilia

Malgrado un risultato economico negativo di 2,69 milioni di euro, l’esercizio 2015 è stato un anno di svolta per Boorea, che ha recuperato la serenità economica e quella finanziaria dopo anni nei quali l’aggravarsi della crisi economica generale, e del mercato dell’edilizia e delle costruzioni in particolare, le aveva messe a rischio. Infatti, da un lato attraverso la cessione di alcuni contratti di leasing immobiliari che erano diventati particolarmente onerosi, dall’altro attraverso la fusione per incorporazione con Csa di Parma, Boorea si è rafforzata patrimonialmente, raggiungendo una dotazione patrimoniale di quasi 15 milioni di euro ed eliminando i fattori che avevano generato tensioni sia sul piano della liquidità che su quello dell’equilibrio tra costi e ricavi.

“Oggi quindi Boorea – ha dichiarato il presidente Luca Bosi nell’Assemblea del 25 maggio – è un punto di riferimento di primo piano per il mondo cooperativo non solo a Reggio Emilia, ma anche per Parma e, in un futuro prossimo, probabilmente anche per Piacenza. In Emilia il rinnovamento e il rilancio del modello cooperativo passano, oltre che attraverso l’internazionalizzazione delle imprese, la creazione di nuova cooperazione e la gestione solidaristica delle crisi occupazionali, anche attraverso processi di riorganizzazione e aggregazione, come quello di cui Boorea è protagonista. E attraverso cambiamenti nella governance – prosegue Luca Bosi – come la modifica statutaria del limite dei due mandati per il presidente indicato dai consiglieri di amministrazione”.

Il risultato economico di esercizio del 2015 si comprende alla luce delle grandi operazioni di solidarietà intercooperativa che hanno impegnato Boorea, anche con il contributo determinante delle cooperative associate. Dopo l’intervento degli anni precedenti a favore dei soci di Cmr, che ha impegnato il patrimonio di Boorea per oltre 5 milioni di euro, nel 2015 Boorea ha acquistato il 40% del credito vantato dai soci prestatori verso Orion sc, per un totale di 2,11 milioni di euro, soltanto in parte, ovvero per 740.000 euro, coperto da un aumento di capitale sottoscritto dalle aziende socie di Boorea. Un’operazione simile, in questo caso interamente coperta con un aumento del capitale sociale di Boorea da parte delle imprese associate, è stata effettuata nel 2015 per 1,5 milioni di euro

anche verso i soci della Cooperativa Di Vittorio di Parma.

All’interno di questo quadro, Boorea ha continuato a perseguire gli obiettivi storici della sua mission, destinando quasi 150.000 euro al finanziamento di attività di cooperazione internazionale, di promozione della cultura cooperativa e di solidarietà sociale sul territorio. Ciò è stato possibile soprattutto grazie allo sviluppo ulteriore delle iniziative di fundraising, dalle quali nel 2015 è derivato oltre il 50% dei fondi destinati a tali attività, anche attraverso il coinvolgimento delle cooperative associate.

Al 31 dicembre 2015 quindi la compagine di Boorea, che ha anche cambiato la propria ragione sociale in “Boorea Emilia Ovest sc”, poteva contare su ben 142 imprese ed enti soci di Reggio Emilia e Parma, comprese tre nuove adesioni, quelle di Cooperativa Comunità di Santa Vittoria, Sicrea spa e Greslab sc. Dal 2016 e al 2017 Boorea si affaccia quindi con una rafforzata dotazione patrimoniale e con la disponibilità ad affrontare nuove sfide, come quella del sostegno alle nuove cooperative e alle start up. Dopo l’Assemblea Boorea ha organizzato al Tecnopolo di Reggio Emilia un seminario pubblico che ha visto la partecipazione del sindaco di Reggio Emilia Luca Vecchi, dell’economista Francesco Daveri, del presidente di Legacoop Emilia-Romagna Giovanni Monti, del direttore della Gazzetta di Reggio Stefano Scansani e di Luca Bosi, Titolo del seminario: “Uscire dalla crisi. Il contributo delle cooperative emiliane alla ripresa del Paese”, proprio perché Boorea e le imprese cooperative sono consapevoli di avere le risorse patrimoniali, umane e valoriali per essere protagoniste dei grandi cambiamenti che stanno investendo anche i nostri territori.



Il bilancio 2015 del Consorzio Quarantacinque

Venerdì 20 maggio, presso la Rocca San Vitale di Fontanelato, si è svolta l'assemblea di bilancio del Consorzio Quarantacinque, che ha rilevato un fatturato di quasi 14.000.000 al 2015. Dopo la lettura del bilancio, a cura di Simona Marmiroli e il commento allo stesso del direttore del Consorzio, Fabrizio Montanari, il presidente Piero Giannattasio ha svolto la sua relazione, mentre a nome del collegio sindacale, è intervenuta Daniela Cervi.

Nell'assemblea si è discusso dell'andamento generale del Consorzio e delle sue attività, come la sottoscrizione di un protocollo sulla legalità in materia di appalti pubblici (promosso da Alleanza delle Cooperative), volto a far fronte comune contro l'illegalità degli appalti oltre che garantire più sicurezza nel mondo del lavoro e della produzione dei servizi. Si è dato spazio anche alle novità, come l'acquisizione della certificazione ambientale ISO 14001, che è andata ad aggiungersi alla ISO 9001, già in possesso del Quarantacinque da diversi anni; l'apertura dell'ufficio comunicazione a disposizione delle cooperative socie e la possibilità di svolgere gare in sede elettronica attraverso l'iscrizione alle apposite piattaforme digitali.

Durante il dibattito sono intervenuti il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, i rappresentanti di due cooperative di Parma che di recente hanno aderito al Consorzio (Michele Orioli, presidente di Emc2 e Tiziana Mozzoni, vicepresidente di Cabiria), il direttore di Coopselios e consigliere del Quarantacinque Raul Cavalli e Annalisa Lusuardi, consigliera del Consorzio e responsabile del Welfare Aziendale di Coopselios.

Il Consorzio Cooperative Sociali Quarantacinque ad oggi conta 49 cooperative socie sparse sul territorio nazionale, i cui settori di attività sono prevalentemente: servizi ambientali, educativi, assistenza domiciliare, servizi residenziali per anziani e servizi a persone con disabilità.

CIR food nel ristorante più alto d'Italia. E' a Torino, nel grattacielo di Intesa San Paolo

E' stato presentato il 25 maggio 2016 a Torino "Piano 35", il ristorante "più alto" d'Italia, situato nel grattacielo di Intesa Sanpaolo, la torre in cristallo e acciaio bianco progettata dallo studio Renzo Piano RPBW. Qui, nel prestigioso centro direzionale di Banca Intesa San Paolo con la quale CIR food collabora già da alcuni anni, ha preso vita un progetto gastronomico unico nel suo genere, un polo di ricerca e innovazione gastronomica e culinaria nato dalla partnership con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nel quale CIR food mette la propria forza organizzativa al servizio di una ristorazione di altissima qualità, come ha dichiarato la presidente Chiara Nasi durante la presentazione: "È con entusiasmo che abbiamo scelto di collaborare a questo importante progetto e gestire un "sistema gastronomico" all'interno di questa prestigiosa realtà, portando il collettivo della nostra esperienza imprenditoriale, ovvero quello di un grande gruppo di ristorazione organizzata, coniugato all'individualità di un grande chef e della sua brigata".



Interprete di questo progetto di alto valore gastronomico è lo chef Ivan Milani, le cui creazioni saranno proposte nel ristorante gourmet Piano 35,

che aprirà al pubblico il prossimo 28 giugno. Completano il "sistema gastronomico" il lounge bar panoramico al 37° piano e la caffetteria snack Chiccotosto al piano terra. Filo conduttore di questo sistema sarà la qualità di ogni proposta, che offrirà ai consumatori una nuova esperienza del 'gusto' in grado di valorizzare la tradizione locale e le eccellenze del nostro territorio. Dalla fusione tra il vissuto di CIR food, che da sempre si ispira ai sapori della tradizione e ai valori della sostenibilità e del collettivo, e l'individualità creativa di un grande chef nasce dunque un ambizioso progetto gastronomico, con un'offerta trasversale che spazia dal pranzo veloce alla cena gourmet, dalla colazione all'aperitivo. Un servizio di altissimo livello, che vedrà impegnato uno staff di 40 persone.

Nella gestione di questa esperienza unica di cibo, atmosfera e accoglienza, CIR food trova così l'occasione per valorizzare al meglio la nuova offerta ristorativa d'eccellenza e la filosofia che ha contraddistinto la partecipazione a Expo 2015: "Vivere il cibo. Solide radici per nutrire il futuro".

Il Sistema Gastronomico: un progetto d'eccellenza con Intesa Sanpaolo. La sfida, una volta terminato EXPO è stata quella di riuscire ad individuare dei contesti d'eccellenza in grado di valorizzare al meglio la nostra nuova offerta ristorativa, ma anche e soprattutto la filosofia culturale ed alimentare che è stata alla base dei concept lanciati in occasione dell'esposizione Universale di Milano 2015. Ed è stato nel futuristico grattacielo che Renzo Piano ha progettato per il nuovo centro direzionale di Intesa Sanpaolo (con cui CIR food vanta una collaborazione pluriennale) che abbiamo individuato la location perfetta per un'offerta ristorativa d'eccellenza, in linea con la nostra filosofia aziendale. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) Il sistema gastronomico realizzato da CIR food in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è un progetto culinario studiato per un gruppo bancario dinamico ed in costante evoluzione. Un palcoscenico importante, che ha richiesto un codice di comunicazione adeguato, una proposta gastronomica trasversale, focalizzata su una ristorazione di altissima qualità, pensata per offrire ai consumatori una nuova esperienza del "gusto", in grado di valorizzare la tradizione locale e le eccellenze del nostro territorio (grazie alla partnership con l'Università di Pollenzo) esaltando la qualità, la sostenibilità e la genuinità degli alimenti, da sempre patrimonio di CIR food.

La fusione dei sapori della tradizione gastronomica italiana, dei valori della sostenibilità e del collettivo della nostra esperienza imprenditoriale, unita all'individualità creativa di un grande chef, hanno dato vita ad un sistema gastronomico di alto livello in cui si fondono sapientemente innovazione gastronomica e tradizione italiana. Pensato per accontentare diversi gusti e soddisfare il palato a qualsiasi ora, grazie alla varietà di un'offerta culinaria che spazia dal pranzo veloce alla cena gourmet *a la carte*, dalla colazione all'aperitivo. Il sistema si articola in tre proposte ristorative: Il ristorante gourmet Piano35, la cui cucina è stata affidata alla maestria dello Chef Ivan Milani e alla sua brigata; un elegante e raffinato lounge bar posto al 37° piano che vanta una eccezionale vista sullo skyline torinese e infine Chiccotosto, format di punta di CIR food nel segmento caffetteria, situato nel piazzale antistante l'edificio.

Il servizio complessivamente sarà affidato ad uno staff di oltre 40 persone, che avranno il compito di trasformare questa ambiziosa ed innovativa idea di ristorazione in una esperienza in grado di unire gusto, etica, cultura ed estetica del cibo.

L'Assemblea della cooperativa sociale Il Bettolino: un esempio per la cooperazione e per l'agricoltura sociale

La cooperativa sociale Il Bettolino di Reggiolo è sempre più un modello di riferimento per la cooperazione sociale e per l'agricoltura sociale. Ne sono testimonianza gli importanti interventi alla Assemblea di bilancio che si è svolta il 19 maggio, come l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli, il sindaco di Boretto Massimo Gazza, il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta e il presidente di Coop Italia Marco Pedroni. Il Bettolino è una cooperativa che svolge sia attività di inserimento lavorativo che di assistenza alle persone svantaggiate.

Il settore prevalente è quello della produzione di basilico oltre ad altre piante aromatiche e fiori. Sono prodotti che trovano sbocco commerciale nella Grande Distribuzione, grazie ad una stretta collaborazione con gruppi cooperativi (Coop, Conad e Sigma). Ma negli ultimi tempi le vendite si sono rivolte anche ad altri gruppi.



L'intervento dell'assessore Simona Caselli

La Regione Emilia-Romagna - ha sottolineato l'assessore Caselli - sta puntando molto sull'agricoltura sociale, e Il Bettolino è la testimonianza degli ottimi risultati che si riescono ad ottenere. Le vendite sono in aumento, a testimonianza della qualità dei prodotti del Bettolino, ma specialmente grazie all'impegno e agli sforzi della cooperativa

sono sempre in attivo i suoi risultati sociali, che sono quelli dell'inserimento lavorativo e dell'integrazione sociale di persone svantaggiate. Il miglioramento e l'ampliamento dell'attività della cooperativa ha permesso a circa 100 persone di svolgere nel 2015 un percorso all'interno del Bettolino, tra tirocini, inserimenti in centro socio - riabilitativo e persone svantaggiate assunte) e ha anche permesso l'assunzione di nuovi operatori nei vari settori. Oggi sono in totale 53 i lavoratori del Bettolino. Oltre alla produzione di basilico e altre piante aromatiche la cooperativa svolge attività nel settore dei servizi ambientali, del verde, nel laboratorio di confezionamento del basilico, che nel 2015 ha confezionato circa 1,7 milioni di vasetti, il 40% in più rispetto il 2014.

Il Bettolino svolge un ruolo significativo per il territorio della Bassa Reggiana e per la cooperazione. All'Assemblea hanno partecipato i sindaci di Boretto Massimo Gazza, di Reggiolo Roberto Angeli, di Guastalla Camilla Verona. Presente anche Coop Italia con il suo presidente Marco Pedroni e con Giuseppe Iasella. "La collaborazione tra Coop Italia e Il Bettolino - è significativa e sta dando in termini commerciali risultati importanti". Legacoop Emilia Ovest era rappresentata dal suo presidente Andrea Volta e dalla responsabile delle cooperative sociali Loretta Losi. Il Consorzio Agribologna, importante realtà del settore dei prodotti ortofrutticoli, e che ha avviato un positivo rapporto di assistenza tecnica e commerciale con il Bettolino, era rappresentato dal presidente Lauro Guidi e dal direttore Angelo Palma. Presente anche Moreno Messori, presidente della Sabar, che con un rapporto virtuoso di collaborazione cede una parte del calore prodotto nella discarica di Novellara alle serre dove si produce il basilico del Bettolino. (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) “Nonostante le difficoltà avute nel 2015, tra cui il crollo di una serra a causa della neve – ha spiegato la presidente della cooperativa Francesca Benelli – i risultati sociali ed economici della cooperativa sono positivi.

Per il futuro il settore produttivo sarà al centro della nostra attenzione con nuove tecniche di produzione e con l'aumento della quota di prodotti biologici, che crediamo, grazie anche ai consigli e ai suggerimenti di Coop Italia, siano il futuro della cooperativa. Il supporto e il sostegno di Agribologna porterà sicuramente benefici e miglioramenti in tutti i settori. Ma specialmente – ha affermato la presidente del Bettolino – vogliamo mantenere il lavoro al centro del nostro impegno: attraverso il lavoro cerchiamo infatti di dare opportunità a persone svantaggiate, di aumentare la loro autostima, di dare risposte ai loro problemi economici, senza nascondere l'importanza del lavoro per tutti i dipendenti della cooperativa”.

Visite al Castello di Montecchio con Archeosistemi

La cooperativa Archeosistemi organizza “Visite a corte”, un ciclo di visite notturne di approfondimento tematico, al castello di Montecchio Emilia. Giovedì 9 giugno, alle 21:00, la visita è sul tema “Le origini del Castello: l'incastellamento. Alla scoperta dell'origine dei castelli e del ruolo di Montecchio nel contesto reggiano”. Il 7 luglio, sempre alle 21:00, il tema della visita è “Il castello che resiste: storia degli assedi. Storia di un castello resistente: assedi, nemici, strutture di difesa e grandi conquistatori”. Il ciclo si conclude il 4 agosto alle 21:00 con “I Vicedomini: storia di una famiglia. Da vicari del vescovo a spietati assassini: i Vicedomini al castello di Montecchio”. La prenotazione è obbligatoria: 0522 532094, servizi@archeosistemi.it

Archeosistemi promuove al Castello di Montecchio anche laboratori per bambini. Il 28 maggio, alle 16:00, è in programma il laboratorio “Esperienze d'arte: l'affresco”, laboratorio alla scoperta di tecniche e produzioni artistiche antiche. Dopo una breve introduzione sulla tecnica dell'affresco, i bambini svolgeranno l'attività vera e propria attività, durante la quale sarà spiegata loro più nel dettaglio la tecnica e verrà realizzato un piccolo affresco. Iscrizione obbligatoria: 0522 532094.

Solidarietà 90: il Green Eco Camp a Vedriano di Canossa: una “settimana al verde” in Appennino

La cooperativa sociale Solidarietà 90, che da anni organizza campi estivi a Reggio Emilia e provincia, propone ai ragazzi che hanno voglia di avventura e divertimento una novità: i “Green Eco Camp”. E' un progetto di soggiorno estivo con una formula inedita, pensata per 20 ragazzi dai 10 ai 14, con due “green educators”: si tratta di “una settimana al verde” e in tenda, organizzata in un campo attrezzato nel bellissimo scenario di Vedriano di Canossa.

Sono in programma due settimane: dal 4 al 10 luglio e dall'11 al 17 luglio. La settimana a Vedriano prevede un esperto al giorno: il costruttore, il cuoco, il chimico, l'operatore energetico e l'agronomo. Il Green Eco Camp è una esperienza ideale dove rendere i ragazzi e le ragazze più consapevoli del valore della natura, del valore fisico, economico e morale attraverso la fatica quotidiana che occorre per compiere gesti semplici. E' un percorso basato sull'economia del fare con la guida attenta di esperti, per apprendere l'uso di fonti energetiche alternative. Il Eco Camp è organizzato in collaborazione con Mobile Green Power e con Campagna Amica di Coldiretti. Per informazioni: www.solidarieta90.it, 0522 293718.

Un posto giusto per tutti noi: nasce start Emilia.it



E' nato il portale “startEmilia.it”, una nuova ed interessante opportunità di visibilità web. E' rivolta a tutte le aziende associate che svolgono attività sul territorio parmense e reggiano e che sono presenti (o intendono esserlo) anche sui social network e sul web. Il progetto ha l'appoggio di Legacoop Emilia Ovest. Grazie ad una nuova start-up progettuale sarà infatti attivo il portale “startEmilia.it”, (www.startemilia.it) che presenta le eccellenze culturali, artistiche, turistiche, enoga-

stronomiche e tipiche del territorio. La sua particolarità è quella di riunire (finalmente!) in un solo colpo d'occhio le istanze pubbliche (Comuni e Unioni di Comuni) e private (locali pubblici, spazi commerciali, aziende produttive) del territorio parmense e reggiano. E' una innovativa piattaforma web-social che servirà a raccogliere, collegare e promuovere, mettendole in rete, le risorse dell'intero territorio, offrendo spazi esclusivi di visibilità, sia per gli eventi pubblici e privati che per i profili corporate e di vendita delle aziende.

La piattaforma “startEmilia.it” non è quindi solo un servizio rivolto ai turisti o ai cittadini ma è soprattutto un potente motore di diffusione del “fare” impresa e delle relazioni ad essa associate (con, in più, una comunicazione social ai massimi livelli). (Segue in 6.a)

(Segue dalla 5.a) "startEmilia.it", creata e organizzata dall'apposita web factory della cooperativa sociale Cabiria di Parma (www.cabiria.net), potrà fornire a costi assolutamente contenuti una preziosa e forte presenza web alle aziende interessate.

Cos'è "startemilia.it"? E' una piattaforma web, è un portale del territorio, è un progetto social, è una esperienza interattiva, è il portale degli eventi, è al servizio di tutti Per informazioni: Cabiria Società cooperativa sociale, Parma, www.cabiria.net, info@cabiria.net, www.smartemilia.it, info@smartemilia.it.

I bambini al Liceo per imparare a programmare, con Giovanni Bruno di Soluzioni Futura

In un mondo che si sta evolvendo e sono sempre più presenti le macchine virtuali è sempre più importante dialogare con esse e apprendere le tecnologie che ci semplificano la vita. Se 10 anni fa era necessario conoscere i linguaggi come l'inglese o il francese, oggi è necessario conoscere i linguaggi dell'informatica.

Giovedì 26 maggio i piccoli alunni della 4^aC della Scuola Elementare Matilde di Canossa si sono recati al Liceo Spallanzani per imparare a programmare divertendosi con Scratch. Si tratta di un linguaggio di programmazione sviluppato dal Massachusetts Institute of Technology (Mit) che consente di elaborare storie interattive, giochi, animazioni, arte e musica. L'idea di questo linguaggio è che anche i bambini o le persone inesperte di linguaggi di programmazione possono imparare importanti concetti di calcolo matematico, a ragionare in modo sistematico, a pensare in modo creativo e anche a lavorare partecipativamente. Gli studenti da tutto il mondo possono infatti condividere i progetti realizzati e scambiarsi opinioni sulla programmazione.

Giovanni Bruno insegna al Liceo Scientifico Spallanzani ed è anche il presidente della cooperativa Soluzioni Futura, una azienda che si occupa di cloud, linguaggi e sviluppo web: "Non avrebbe senso pensare a una azienda solo con la logica del profitto, per questo fin dalla fondazione di Soluzioni Futura io e miei colleghi abbiamo deciso di impegnare alcune ore al mese a progetti sociali per il territorio. Io amo insegnare e ho deciso di dedicarmi ai più piccoli." "E' una attività che mette alla prova le capacità logiche dei bambini in un contesto ludico - spiega la maestra Anna Occhiali coordinatrice della classe 4^aC del Matilde di Canossa - "I programmi scolastici statali e europei ci chiedono giustamente di insegnare oltre alle competenze base del leggere, scrivere e far di conto di sviluppare nei bambini anche la capacità computazionale. Lo stesso Giovanni è stato mio allievo 23 anni fa, aveva questa grande passione per l'informatica dalla scuola elementare che ha continuato a sviluppare ed è riuscito a trasformarla in un lavoro. Ha mantenuto con me e con la nostra scuola un legame molto forte, non ci siamo persi di vista, e visto che abbiamo questa passione congiunta per la programmazione ci siamo trovati d'accordo nel fare questa esperienza formativa con i miei alunni".

Anche i giovani protagonisti della mattinata hanno apprezzato l'attività "Programmare mi piace perché mi diverte, anche a casa faccio questa attività con il Pc! Non è facile ma con Giovanni siamo riusciti a programmare con scratch" ci racconta Maria Beatrice Lupi di anni dieci. "Mi è piaciuta questa attività, non sembrava neanche di essere a scuola! Vorrei farla ancora!" dice con entusiasmo Lorenzo Caneva di dieci anni anche lui.