



### **Legacoop e Coopfond presentano Coopstartup Emilia Ovest, un progetto per nuove iniziative imprenditoriali**

Legacoop Emilia Ovest e Coopfond, il fondo mutualistico di promozione e sviluppo di Legacoop, promuovono il progetto Coopstartup Emilia Ovest, che ha l'obiettivo di accompagnare lo sviluppo di idee imprenditoriali innovative proposte in prevalenza (ma non esclusivamente) da giovani che desiderino realizzare una cooperativa. Il progetto sperimenta nuovi processi di promozione cooperativa, tra i giovani e in nuovi mercati, che consentano l'introduzione e la diffusione di innovazioni tecnologiche, organizzative e sociali all'interno del sistema cooperativo.

Coopstartup Emilia Ovest verrà presentato ufficialmente il 19 maggio 2017 a Reggio Emilia, Parma e Piacenza. La presentazione a Reggio Emilia è fissata alle ore 10:30 presso la Sala Magnani / Ccfs) in via Meuccio Ruini 74/d a Reggio Emilia. Saranno presenti il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, il direttore Promozione Attiva di Coopfond Alfredo Morabito, il presidente di Boorea Emilia Ovest e vicepresidente di Legacoop Emilia Ovest Luca Bosi, Federica Sala di Coop Alleanza 3.0, Daniela Cervi e Matteo Pellegrini di Legacoop Emilia Ovest.

### **Legacoop: dal convegno di Scandiano sul workers buyout un segnale positivo per la cooperazione**

Il Wbo, workers buyout, è la scelta imprenditoriale che vede l'acquisizione delle imprese in crisi o a rischio di chiusura da parte dei loro dipendenti attraverso la forma cooperativa: di questa significativa esperienza si è parlato il 12 maggio nel convegno organizzato nella Rocca dei Boiardo a Scandiano da Legacoop Emilia Ovest in collaborazione con Cfi, Coopfond e Boorea Emilia Ovest, tre strumenti finanziari che supportano con capitale e finanziamenti i progetti d'impresa in forma cooperativa.

Il convegno si è svolto a Scandiano perché proprio qui alcuni anni fa è nata e si sta sviluppando con grande successo una delle esperienze più significative di workers buyout: la cooperativa Greslab, creata dai lavoratori di una azienda del settore ceramico che stava chiudendo. Il sindaco di Scandiano Alessio Mammi, salutando i numerosi partecipanti al convegno, ha ricordato con orgoglio il coraggio e l'intraprendenza dei lavoratori che hanno dato vita alla Greslab, una impresa scandianese ormai nota e studiata in tutta Italia.

"Le storie dei workers buyout – ha detto il presidente di Legacoop Emilia Ovest – sono esempi eccellenti di cooperazione. Un gruppo di lavoratori all'interno di una crisi aziendale guarda al proprio futuro in modo costruttivo e si mette in gioco in prima persona per dare nuova vita al proprio lavoro. Questa è una scelta coraggiosa e in

qualche modo rivoluzionaria". Particolarmente interessante l'intervento dell'on. Antonella Incerti, coautrice della Risoluzione recentemente approvata all'unanimità dalle Commissioni Attività Produttive e Lavoro che impegna il Governo in azioni di sostegno e di implementazione delle risorse per queste tipologie d'impresa.



"L'importante sostegno legislativo e la volontà di salvare il lavoro grazie alle professionalità di Legacoop e alla determinazione dei lavoratori – ha spiegato l'on. Incerti, della Commissione Lavoro della Camera – sono i presupposti per la creazione di cooperative da imprese destinate alla chiusura. I workers buyout sono esperienze virtuose da sostenere e valorizzare. Sono espressione di solidarietà e democrazia". (Segue in 2.a)

(Segue dalla 1.a) L'esperienza delle quattro cooperative reggiane nate con il workers buyout è stata raccontata da Daniela Cervi, responsabile dell'Ufficio economico finanziario di Legacoop Emilia Ovest, con Stefania Ghidoni di Art Lining, cooperativa di Calerno che lavora nel settore tessile per alcuni dei più importanti marchi dell'alta moda, Antonio Caselli di Greslab, Simone Vallieri della Cooperativa Arbizzi, che commercializza prodotti e materiali per l'imballaggio industriale, e Ettore Sassi della Fornace di Fosdondo, cooperativa ultima nata, che ha rilevato un ramo d'azienda di Unieco. Esperienze con storie diverse da loro, che hanno visto un forte impegno di Legacoop e dei suoi strumenti finanziari.

"Costruire i workers buyout è un gioco di squadra. Si tratta di un percorso molto complesso – ha spiegato Daniela Cervi – che necessita di strumenti di sistema, in termini di capitali, legislazione e affiancamento consulenziale. Ma occorre anche una forte leadership interna ad un gruppo di persone che decidono di trasformarsi da dipendenti a imprenditori. Se manca qualche pezzo, è difficile raggiungere l'obiettivo. Le esperienze reggiane sono esemplari, insieme sviluppano un fatturato di 30 mln di euro e hanno salvato 200 posti di lavoro".

E' poi seguita una tavola rotonda con l'on. Antonio Misiani, della Commissione Bilancio e Tesoro della Camera, Aldo Soldi, direttore generale di Coopfond, il fondo mutualistico per la promozione cooperativa di Legacoop, Camillo De Berardinis, amministratore delegato di Cfi, la cooperativa che opera a livello nazionale per la promozione delle cooperative di produzione e lavoro e sociali e Luca Bosi, presidente di Boorea Emilia Ovest e vicepresidente di Legacoop Emilia Ovest, che ha illustrato anche alcune realtà cooperative del settore costruzioni.

## L'alta formazione per 29 manager cooperativi: conclusa l'undicesima edizione del percorso di Legacoop e Quadir

Dopo 21 giornate di docenza per un totale di 168 ore, è giunta a conclusione l'undicesima edizione del Mic, il corso di alta formazione per manager cooperativi dell'Emilia-Romagna promosso da Legacoop e da Quadir. Molteplici le discipline approfondite durante i 7 mesi del progetto: scenari economici, controllo di gestione, finanza, governance cooperativa, sviluppo individuale, leadership e gestione dei collaboratori, marketing e comunicazione.

Quest'anno hanno partecipato 29 allievi provenienti dai territori della regione, ma non solo. Per la prima volta, hanno aderito anche due cooperative piemontesi, Laura Croce di Noe (Nuove Opportunità Educative) e Paola Barbero di Progetto Donna Più. Un traguardo straordinario in termini di numero di partecipanti e di cooperative coinvolte. In particolare, per l'area Legacoop Emilia Ovest hanno preso parte al Mic: Luca Borghi di Andria, Elisabetta Costi di Arbizzi, Antonella Reggianini di Argento Vivo, Elena Lottici di Cantine Riunite, Alice Bertozzi e Massimo Mantovani di CIR Food, Mario Lanzone di Clandestina, Ariella Ghezzi di Coop Eridana, Andrea Di Gennaro di Coopservice, Miriam Vallisa di Legacoop, Amedeo Lucchini di Proges, Debora Buttani di Sicrea, Elena Bertolini di Solidarietà 90; per l'area Legacoop Estense: Federica Ferrari di Abitcoop, Fabio Bonfatti di Bilanciai, Enrico Manni di Bonlatte, Kristian Minelli di Caseificio Razionale Novese, Nicola Barbaro di Cfp, Antonio Cozzi di Cmb, Paolo Barbieri e Stefano Bottazzi di Cpl Concordia, Giulia Veronesi di Master Servizi, Wladimir Fezza di Scacco Matto; per l'area Legacoop Romagna: Eleonora Zoli e Luca Zannoni di Deco Industrie, Stefano Muccifora e Claudio Pisi di Fruttage.

Venerdì 12 maggio, presso la Cantina di Albinea Canali si è svolta la giornata conclusiva con la presentazione dei project work dei gruppi degli allievi, che hanno sviluppato un business plan simulato, a cui sono seguite le interviste ai presidenti Le-

gacoop: Mauro Lusetti (Nazionale), Giovanni Monti (Emilia-Romagna), Andrea Volta (Emilia Ovest), Andrea Benini (Estense), Guglielmo Russo (Romagna). Ognuno di loro è stato interpellato su temi specifici come: il ruolo della governance, crisi e cooperazione, il ricambio generazionale, identità e reputazione cooperative.

Il testimone è poi passato alla presidente Quadir, Raffaella Curioni, che ha presentato i dati in crescita della società di alta formazione del movimento cooperativo e illustrato i nuovi progetti, studiati per incontrare le esigenze di sempre maggiore competitività delle imprese. A seguire, è salito sul podio per una lectio magistralis su "Le dinamiche dell'informazione e della comunicazione" Walter Quattrocchi, coordinatore del CSSLab presso l'Imt - School for Advanced Studies di Lucca. Le sue ricerche si focalizzano sulla caratterizzazione quantitativa delle dinamiche sociali, dalle opinioni alla diffusione delle informazioni, con particolare riguardo a nascita, fruizione, diffusione delle narrazioni in rete.



Infine, si è tenuta l'attesa consegna degli attestati ai manager cooperativi che grazie a questa esperienza hanno potuto arricchire il loro patrimonio di conoscenze e di relazioni, due aspetti imprescindibili per affrontare in modo vincente e propositivo il mercato, in cui la cooperazione gioca un ruolo significativo in termini economici e sociali.

## The good food: tra cibo gourmet e solidarietà: Il 27 e 28 maggio un grande evento per la ricostruzione di Norcia

La solidarietà è un sentimento che assume le forme più diverse. Può diventare un abbraccio, un sorriso, un dono. Oppure trasformarsi in tanti piatti deliziosi. "The Good Food" è un grande evento solidale che, come tante buone idee, nasce a tavola. Succede che una sera lo chef Gianni D'Amato, la moglie Fulvia e il figlio Federico si ritrovano a cena insieme ai rappresentanti di Boorea e dell'Arci di Reggio Emilia. Tra una portata e l'altra si parla del terremoto che ha appena colpito il centro Italia. Qualcuno suggerisce di organizzare un evento culinario per aiutare la ricostruzione. "Qui siamo intervenuti io e Gianni" – racconta Fulvia. "Nel 2012 il terremoto ci ha costretto a chiudere Il Rigoletto, il ristorante di Reggiolo con cui abbiamo ottenuto le due stelle Michelin. Nei mesi successivi abbiamo trovato la solidarietà di tanti colleghi in giro per l'Italia, in particolare della famiglia Bianconi, proprietaria del Palazzo Seneca di Norcia. Così abbiamo deciso di ricambiare, concentrando gli aiuti su Norcia in una sorta di 'solidarietà tra ristoratori' nel mese di maggio, quando cadrà il 5° anniversario del terremoto in Emilia".

Domenica 28 maggio, Piazza Martiri del 7 Luglio ospiterà un grande festival dello Street Food: circa 25 operatori proporranno specialità emiliane e umbre di alta qualità. La giornata sarà arricchita da spettacoli, show cooking e DJ set. Alla sera il Caffè Arti & Mestieri ospiterà un appuntamento esclusivo: una cena di gala a cura di Gianni e Federico D'Amato. Nel cortile del ristorante, che da anni ospita i due chef, verranno serviti aperitivo, finger food e cena. Sarà una serata gourmet di altissimo livello con solo 50 posti a disposizione che verranno assegnati tramite una speciale asta benefica online. Tutto il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto al Progetto Arca dell'associazione I love Norcia, nato per sostenere, promuovere e valorizzare il territorio di Norcia colpito dal terremoto al fine di favorirne la ricostruzione e la rinascita della comunità attraverso la formazione, il lavoro e la socialità.

"L'idea di organizzare un'iniziativa di solidarietà con l'Umbria ci è venuta mentre organizzavamo la Grande Cena 2016, che era già destinata a progetti di solidarietà internazionale – spiega il presidente di Boorea Luca Bosi. Abbiamo pensato che una tragedia così grande come quella che colpiva in quelle settimane il Centro Italia, e noi Emiliani sapevamo bene cosa significasse, meritasse un'iniziativa ad hoc. Abbiamo subito trovato il sostegno incondizionato di Gianni D'Amato, Fulvia Salvarani e Giovanni Mandara, che erano già

nostri partner alla Grande Cena, e degli amici di Arci. Nel frattempo le nostre cooperative, così come le associazioni, gli enti, le aziende, i produttori e gli altri ristoratori che sostengono "The Good Food", come Giovanna Guidetti dell'Osteria La Fefa di Finale Emilia, avevano comunque già fatto partire la catena della solidarietà con le località colpite dal terremoto".

Il programma prevede anche una serie di eventi in diversi luoghi della città: convegni, conferenze e spettacoli animeranno la piazza e le vie del centro per tutta la giornata. Sabato 27, ad aprire il weekend, si terrà invece l'incontro pubblico con i frati del Monastero Benedettino di Norcia, in programma alle ore 16 presso il cortile di Palazzo Saccati e moderato dal direttore di Telereggi Mattia Mariani.

Gli organizzatori e promotori dell'evento sono Caffè Arti e Mestieri, Arci Reggio Emilia, Boorea, ristorante pizzeria Piccola Piedigrotta, Food Innovation Program e l'agenzia Canali&C. che curerà l'intero processo di comunicazione e promozione. The Good Food è nato grazie all'entusiasmo di tante persone e associazioni che hanno lavorato a titolo gratuito alla realizzazione dell'evento.

Il progetto ha preso forma grazie al coinvolgimento di varie forze sul territorio, riscontrando un interesse crescente fino a diventare un evento di grande portata in grado di unire sotto un'unica causa realtà molto differenti tra loro. L'iniziativa ha raccolto adesioni in maniera trasversale nel mondo delle istituzioni, dell'industria e dell'associazionismo.



La presentazione di The Good Food

The Good Food è organizzato in collaborazione con il Comune di Reggio Emilia e con il patrocinio di: Diocesi di Reggio Emilia Guastalla, Provincia di Reggio Emilia, Fai Fondo Ambiente Italiano, Fai giovani. Il progetto è sostenuto da: Confindustria, Confcommercio, Cgil, Cisl, Legacoop Emilia Ovest, Associazione "Butta la pasta".

## Lo Stradello: il 29 maggio terza edizione del "Piccolo festival del cortometraggio"

Cosa pensereste se ad una cena tra i commensali vi trovaste accompagnato dai maggiordomi di Batman, Heidi e della famiglia Adams? Per scoprirlo siete invitati a "Musicanti sulla luna", terza edizione del "Piccolo festival del cortometraggio" che la cooperativa sociale Lo Stradello presenta il 29 maggio (Segue in 4.a).



(Segue dalla 3.a) Quest'anno la progettazione della serata è stata condivisa all'interno delle riflessioni sostenute dal "Tavolo Disabilità Distrettuale" che vede il coinvolgimento delle rappresentanze delle Associazioni e Cooperative del territorio, di Ausl del Distretto di Scandiano, e degli Assessorati al Welfare dell'Unione Comuni Tresinaro Secchia e del Servizio Sociale Unificato.

L'iniziativa, patrocinata dal Comune di Scandiano, è stata inserita all'interno delle azioni ideate dal "tavolo disabilità" in continuità alle manifestazioni organizzate per la "giornata internazionale della disabilità" del 3 dicembre. La serata è esito di un percorso esperienziale entro il quale gli ospiti e gli operatori hanno approcciato un metodo alternativo di comunicazione che ha aperto loro la possibilità di raccontare le loro storie di fantasia o di vita.

Gli attori, i registi, gli autori e gli sceneggiatori, nel corso delle tre edizioni, hanno raffinato le loro competenze e sono riusciti a elaborare e produrre una raffigurazione cinematografica dei loro desideri e dei loro punti di vista, trasmettendo allo spettatore grandi emozioni e istanti di puro divertimento. Il percorso intenso e prolungato di stimolo e coordinamento delle attività è stato condotto applicando il metodo promosso dalla Cooperativa "In Gioco" di Reggio Emilia che si occupa di formazione per gli adulti e per le aziende.

Come per le precedenti edizioni, durante la serata verranno proiettati i filmati e verrà effettuata la premiazione da parte delle autorità invitate che si affideranno al giudizio di una giuria composta dai componenti della compagnia teatrale "I Guitti". L'appuntamento è fissato il 29 maggio 2017 alle ore 20:30 presso il Cinema Boiardo di Scandiano.

## I trend della seconda rivoluzione digitale: un seminario di Demetra e Legacoop Emilia Romagna

Demetra Formazione e Legacoop Emilia-Romagna organizzano il 18 maggio il secondo seminario dedicato all'innovazione-

Il secondo appuntamento, "I trend della seconda rivoluzione digitale", è una occasione per parlare di nuovi paradigmi del Digital e delle occasioni che la rivoluzione digitale offre per sviluppare nuovi mercati. Il relatore sarà Alberto Giusti, fondatore di Internet Company, che si occupa di business modeling on line e piani strategici di sviluppo digital. Il seminario si svolgerà a partire dalle ore 9:30 presso: il Cnr Area della Ricerca di Bologna, Centro Congressi, sala 213, in via Gobetti 101 a Bologna. Per informazioni e prenotazioni: Nadia Mirasoli n.mirasoli@demetraformazione.it, 051 0828946.

## Grandi Pastai Italiani Spa apre il proprio capitale a Pastificio di Martino che diventa socio di maggioranza

Il Pastificio di Martino Gaetano e F.II Spa ha sottoscritto una quota pari al 67% del capitale di Grandi Pastai Italiani. Il Gruppo si inserisce a pieno titolo, grazie a un fatturato annuo di 150 milioni di euro, tra i primi player nazionali nel campo della produzione della pasta.

Il 2 maggio, infatti, a Reggio Emilia, il Pastificio Di Martino ha sottoscritto un aumento di capitale sociale a pagamento di 7 milioni di euro, acquisendo una partecipazione di controllo in Grandi Pastai Italiani Spa, società che produce gnocchi e pasta fresca ripiena fino ad ora controllata dal Gruppo Par.Co..

I soci storici di Grandi Pastai Italiani guidati da Par.Co e dal suo presidente Andrea Volta rimangono nella compagine sociale ad ulteriore supporto delle attività di sviluppo pianificate dal nuovo Gruppo di controllo nel territorio reggiano e cremonese. Il nuovo consiglio di amministrazione è ora composto da Giuseppe Di Martino, presidente e amministratore delegato, e dai consiglieri Giovanna Di Martino e Adriano Nicola (già presidente di Grandi Pastai Italiani), quest'ultimo voluto da Di Martino con lo scopo di dare continuità e non disperdere la preziosa esperienza nella società.

GPI ha consuntivato nel 2016 un fatturato di circa 52 milioni di euro, con una previsione per il 2017 di

59 milioni. Il bilancio 2016 – ha dichiarato Adriano Nicola, amministratore delegato di Par.Co. e artefice della ristrutturazione lampo di Grandi Pastai – testimonia il lavoro di recupero della redditività ottenuto attraverso la riorganizzazione produttiva, l'attenzione alla qualità del prodotto e la stabilizzazione dell'occupazione per circa 200 lavoratori.



Adriano Nicola (a sin.) e Giuseppe Di Martino

Il fatturato complessivo del Gruppo Di Martino per il 2017, grazie al consolidamento del fatturato di Grandi Pastai, si attesterà attorno ai 150 milioni di euro. (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) “Da Gragnano, la città della pasta, alla patria della pasta fresca ripiena, affrontiamo questa nuova sfida, con la passione di sempre – ha dichiarato Giuseppe Di Martino – una tradizione che continua, di pastaio in pastaio, che porterà la nostra azienda ad un fatturato di 250 milioni di euro in 3 anni, diffondendo le due più famose tradizioni gastronomiche italiane anche all'estero”. Portando a 7 il numero degli stabilimenti del Gruppo, in 3 regioni italiane (Campania, Emilia-Romagna e Lombardia), il Gruppo differenzia e arricchisce l'offerta di una ampia gamma di pasta di alta qualità.

Par.Co. la società finanziaria di partecipazione del movimento cooperativo reggiano, porta a compimento un'altra importante opera di rinnovamento e salvaguardia della continuità occupazionale di una società locale che ha attraversato un periodo di difficoltà e si trova ora con una dotazione finanziaria senza precedenti al centro di una iniziativa di sviluppo internazionale nel settore alimentare del Paese.

## Archeosistemi: laboratori didattici e ludico-creativi alla Rocca dei Boiardo di Scandiano

La cooperativa Archeosistemi, con la collaborazione del Comune di Scandiano, attiverà presso la Rocca dei Boiardo di Scandiano, a partire dal mese di maggio, una serie di laboratori didattici e ludico-creativi per condividere attività creative con mamma o papà (o perché no, con i nonni).

Il 20 maggio 2017 alle 16:00, è in programma “....Aspettando FestivaLove...Orlando all'avventura! Impariamo lo stile di Emanuele Luzzati”, un laboratorio dedicato alla mostra *Dell'amore e dell'avventura* e allo stile di Luzzati illustratore. Il laboratorio è destinato ai: bambini dai 5 anni in su con un adulto. Il laboratorio è finalizzato a sviluppare creatività e fantasia; imparare tecniche artistiche. E' prevista una visita guidata alla mostra “Dell'amore e dell'avventura”, corredata da racconti tratti dalle storie dell'Orlando Innamorato; a seguire, attività didattica volta alla realizzazione dei personaggi narrati nelle storie: utilizzando la tecnica tipica di Emanuele Luzzati, bambini e genitori realizzeranno insieme un grande collage con carte dipinte e altri materiali. Prenotazione obbligatoria per minimo 15 massimo 30 bambini per volta.

Il 31 maggio, alle 21:00, è in programma una visita guidata tematica “Echi di poema in Rocca: Orlando e Enea alla corte di Scandiano. Prenotazione obbligatoria per gruppi di minimo 10 massimo 30 persone per volta. Prenotazioni e informazioni: servizi@archeosistemi.it.

## Ginepreto: novità per l'agriturismo della cooperativa sociale Il Ginepro

Si annunciano novità per l'Agriturismo Il Ginepro, che si trova a Ginepreto di Castelnovo ne' Monti, in una splendida posizione sotto la Pietra di Bismantova. L'agriturismo, gestito dall'omonima cooperativa sociale, propone nel week-end del 20 e 21, dalle 11:00 alle 20:00, due giornate a tutto gnocco fritto. Alla sera la proposta gastronomica passerà alle tigelle, che si potranno sempre trovare tutte le domeniche alla sera. Durante la settimana, su prenotazione, si propongono alla sera anche i menu lievitati, a base di gnocco fritto e tigelle. La chiusura è al martedì.

Durante la settimana Il Ginepro offre anche pranzi di lavoro, cene per ricorrenze, buffet all'aperto, e la sempre apprezzata cucina dell'agriturismo, con piatti tipici della cucina reggiana e montanara, come gli antipasti, i tortelli verdi e di patate, cappellacci ricotta e prosciutto cotto, crespelle ai funghi, spalla di maiale al forno, agnello arrosto, faraona farcita al forno, costine di maiale al vino rosso, e

tanti dolci. Il Ginepro offre anche ospitalità in 4 belle camere doppie con bagno, per 18 posti letto. L'Agriturismo Il Ginepro si trova in via Ginepreto 7 a Castelnovo ne' Monti (RE); info@ilginepro.coop, tel 0522 611088 – cell. 348 4029253, facebook agriturismooilginepro.



La sala del Ginepro