



Buona Governance Cooperativa, un progetto di formazione per le cooperative di Legacoop Emilia-Romagna

Al via il percorso per i Consiglieri di Amministrazione delle cooperative, volto ad approfondire e rinnovare le competenze in un'ottica di efficienza, competitività e qualificazione di un modello virtuoso di impresa. Una edizione per le cooperative di Reggio Emilia, Parma e Piacenza.

«Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa dove andare», diceva Seneca. Per un'impresa sapere dove andare e come arrivarci è fondamentale. Il complesso di regole, principi e strategie che compongono la mappa di navigazione, comunemente definito Governance, risulta imprescindibile, a maggior ragione in mercati sempre più complessi e competitivi. Il modello cooperativo, nonostante la perdurante congiuntura negativa, si dimostra resistente, alla prova dei numeri e delle storie di riscatto e successo. Al fine di sostenere e rafforzare l'imprenditorialità cooperativa, Legacoop Emilia-Romagna pone la questione della Governance al centro del proprio programma di lavoro, non come un formale adeguamento tecnico ma come una forte esigenza di riaffermazione identitaria e di qualificazione delle competenze manageriali. Da qui, è nato un piano di azioni che comprende innanzitutto un intervento formativo importante.

«Dalla collaborazione tra Legacoop, Quadir e Demetra Formazione – spiega il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta – nasce "GOcoop – Buona Governance Cooperativa", progetto che si svilupperà nei prossimi mesi, con una edizione dedicata alle cooperative di Reggio Emilia, Parma e Piacenza. La prima fase coinvolgerà i Consigli di Amministrazione delle cooperative in un percorso di 32 ore, sviluppato in sei moduli che approfondiscono molteplici funzioni e responsabilità della figura del consigliere: la struttura e il governo dell'impresa cooperativa, il ruolo del Cda, le responsabilità del consigliere, gli aspetti economico-finanziari, la produttività, la gestione del team». La squadra dei docenti è composta da risorse interne del sistema Legacoop, che portano avanti da anni interventi di formazione e aggiornamento nelle cooperative, e da professori ed esperti provenienti da università e società di consulenza nazionali, di comprovata esperienza rispetto ai temi trattati e conoscitori del modello cooperativo nelle sue peculiarità normative e valoriali.

«I meccanismi di Governance - dichiara Giovanni Monti, presidente Legacoop Emilia-Romagna – determinano l'adeguatezza delle imprese a stare in modo efficiente sui mercati e la loro capacità di rispondere alle esigenze interne di trasparenza e correttezza. Attraverso un rinnovamento della Governance passa anche il rilancio di forme nuove di partecipazione dei soci e dei lavoratori alla vita democratica della cooperativa e alla organizzazione dei processi produttivi interni. Questa riflessione – aggiunge - dovrà tradursi in approvazione di Codici della Buona Governance in ogni cooperativa. Mai, come in questo periodo di profondo cambiamento, agire sulla qualità del governo della cooperativa diventa essenziale».

Impresa Sociale e Codice del Terzo settore: il 20 novembre un seminario di Legacoop Emilia Ovest

Legacoop Emilia Ovest organizza il 20 novembre 2017 un Seminario di studio sull'Impresa Sociale e il Codice del Terzo Settore. L'iniziativa si terrà alle ore 14:15 nella Sala Valdo Magnani (Ccfs), in via Meuccio Ruini 74/d a Reggio Emilia.

Aprirà i lavori Luigi Monari, responsabile Ufficio fiscale societario di Legacoop Emilia Ovest. Seguiranno gli interventi di Interventi Mauro Iengo, responsabile Ufficio legislativo e fiscale di Legacoop Nazionale e Federico Amico, portavoce del Forum Terzo Settore dell'Emilia-Romagna. Seguiranno la discussione e le domande. Concluderà Loretta Losi, responsabile del Settore cooperazione sociale di Legacoop Emilia Ovest.



Il programma della Grande Cena di Boorea. L'appuntamento il 29 novembre a Correggio

Mercoledì 29 novembre 2017 alle 20:15 torna a Correggio la Grande Cena di Boorea, che giunge quest'anno alla 18ª edizione. La Grande Cena 2017 sosterrà due progetti di solidarietà internazionale. Uno consiste nella realizzazione di cisterne per l'acqua nella città di Aleppo in Siria, grazie alle quali 2.800 studenti di Aleppo potranno avere accesso all'acqua e ai servizi igienico-sanitari nelle scuole della martoriata città riabilitate dalla ong Gvc. Questo progetto rientra nell'ambito di una importante campagna sull'acqua dal titolo "Goccia a goccia". L'altro progetto è a cura del Centro Missionario Diocesano di Reggio Emilia e si svolge in Madagascar nella città di Manakara. Qui daremo una mano ai degenti dell'ospedale psichiatrico di Ambokala, in particolare per aiutarli a reinserirsi nel contesto sociale, lavorando in una fattoria agricola o nell'unica libreria della città.

Una parte dell'incasso sarà destinato a tre progetti sul territorio: all'asilo parrocchiale di Finale Emilia, la cui ricostruzione, dopo il terremoto del 2012, non è ancora terminata, alla Libreria del Teatro, la storica libreria del centro storico di Reggio Emilia che ha bisogno di sostegno, e al territorio di Norcia colpito dal terremoto del 2016. L'obiettivo è raccogliere almeno 20.000 euro. Per raccogliere questa cifra dobbiamo organizzare una bella serata - e questo sappiamo che riusciremo a farlo - ma soprattutto dobbiamo essere in tanti, e per questo la vostra collaborazione è indispensabile. Il prezzo per partecipare alla Cena non cambia, 30 euro a testa. La location è ancora il Salone delle Feste di Correggio, dove ci saranno le redde della cucina e in sala i volontari di Auser a rendere possibile, insieme alle donazioni di aziende ed enti sostenitori, anche questa 18ª edizione della Grande Cena.

La squadra degli chef è affiatata e motivata e, come sempre, di altissimo livello. E come sempre cuoche e cuochi verranno accompagnati dai loro staff e familiari senza percepire alcun compenso. Ci sono quattro importanti conferme e una new entry. Le conferme sono Isa Mazzocchi, chef de "La Palta", il ristorante stellato Michelin di Bilegno a Piacenza, Giovanna Guidetti, chef della "Osteria La Fefa" di Finale Emilia in provincia di Modena, Stefania Lombardi, chef della "Locanda Piera" di Busana sull'Appennino Reggiano, Giovanni Mandara, il "pizzaiuolo on the road" della "Piccola Piedigrotta" di Reggio Emilia. La new entry è Fabrizio Albini, chef del ristorante "The Stage" di Piazza Gae Aulenti a Milano. Il menu, accompagnato dai migliori Lambruschi e vini di Cantine Riunite & Civ, è in fase di ultimazione.

La Grande Cena non sarebbe possibile senza il sostegno delle istituzioni, delle aziende cooperative e private che ci aiutano, delle associazioni, dei sindacati, dei volontari. La lista delle adesioni è quasi completata. Le prenotazioni si raccolgono allo 0522 299256 (Paola), allo 0522 630711 (Comune di Correggio), 0522 636714 (Comune di San Martino in Rio), oppure inviando una mail a boorea@boorea.it, oltre che nei consueti punti di raccolta prenotazioni attivi nelle aziende e altrove.

Legacoop: al via la dodicesima edizione del Mic

"Chi si forma, non si ferma". Con questa convinzione ogni anno si rinnova l'appuntamento con il Mic, il corso di Alta Formazione manageriale del movimento cooperativo regionale, organizzato da Quadir, Scuola di Legacoop. I numeri sono, quindi, in continuo aumento a testimonianza del valore riconosciuto a questo strumento di crescita professionale e umana. Oltre 300 corsisti (tra manager, quadri, dirigenti, consiglieri di amministrazione, responsabili d'area) provenienti da circa 150 cooperative hanno seguito il percorso multidisciplinare di 168 ore suddivise in 21 giornate tematiche di 8 ore.

La dodicesima edizione ha preso avvio venerdì 20 ottobre. Quest'anno l'aula è composta da 28 allievi di diverse realtà cooperative della regione. Quattro cooperative sono reggiane: Cila, Greslab, Cantine Riunite e Tecton. Le lezioni, tenute da docenti universitari dei maggiori atenei nazionali ed esperti di massimo livello, compongono un carnet di formazione che contribuisce allo sviluppo delle capacità di analisi, strategia e visione. Gli aspetti sviluppati sono molteplici: economia e scenari economici, impresa cooperativa, governance, bilancio e finanza, sviluppo individuale e gestione delle risorse umane, marketing e comunicazione. Grazie a una didattica interattiva e coinvolgente, garantisce un'innovativa formazione interdisciplinare, basata sul confronto tra le imprese, la valorizzazione delle differenze e la condivisione delle best practices.

«Promuovere la formazione è una delle priorità di Legacoop – dichiara Giovanni Monti, presidente di Legacoop Emilia Romagna – che rientra tra le nostre missioni principali. Il Mic rappresenta un'opportunità di valore per le nostre cooperative e la loro competitività. La conoscenza è uno degli investimenti di sicuro successo. In particolare, la formazione interaziendale consente di fare squadra, di conoscersi e confrontarsi in modo costruttivo, una peculiarità della cooperazione».

«Si rinnova l'appuntamento con il nostro progetto formativo di punta – aggiunge Raffaella Curioni, presidente di Quadir – Portiamo in aula 28 cooperatrici e operatori da tutta la regione, da Piacenza a Rimini, in un percorso multidisciplinare, ricco di spunti per la loro professione. I nostri docenti formano un'equipe di altissima qualità sia per i contenuti espressi che per la capacità di coinvolgere gli allievi. Le testimonianze ci danno sempre ulteriore spinta a proseguire con entusiasmo sulla strada dell'alta formazione».

La Scuola delle cooperative di Comunità: il 10 e 11 novembre l'appuntamento di Cerreto Alpi

Sono state un successo le prime due giornate della Scuola delle Cooperative di Comunità, che si sono svolte il 20 e 21 ottobre a Succiso, presso l'agriturismo della cooperativa Valle dei Cavalieri. Erano 50 i partecipanti, provenienti da molte regioni italiane, a cui si sono aggiunti nella prima giornata una cinquantina di operatori di Confcooperative Brescia. La Scuola è stata aperta da Roberta Trovarelli di Legacoop Emilia Romagna, Pierlorenzo Rossi di Confcooperative Emilia-Romagna e dal presidente della Valle dei Cavalieri Dario Torri.



La Scuola, giunta alla quarta edizione, si sposta il 10 e 11 novembre a Cerreto Alpi, a casa dei Briganti di Cerreto. Dopo l'apertura dei lavori da parte di Matteo Bettoli, nel pomeriggio si parlerà di "Cooperative di Comunità protagoniste della nuova era

delle economie di luogo. Dalla manifattura, all'arte, alla cultura, ai servizi", con Paolo Venturi di Aiccon, Luca Lobianco di Fondazione Montagne Italia, Riccardo Prandini Università di Bologna, Filippo Cantoni di Tuscolano 1381.

Seguirà "Questione di impatto. Le imprese comunitarie in pratica", con Carlo Possa di Legacoop, Vincenzo Marino, Italian Consulting Network, Andrea Bernardoni di Legacoopsociali nazionale, Alessandro Catellani di Officine ON/OFF di Parma, Matteo Passini di Emilbanca, Lodovico Patelli della cooperativa L'Innesto (BG). Alla sera la conversazione-racconto fra Giovanni Lindo Ferretti, notissimo musicista e scrittore che vive a Cerreto Alpi, (dove è nato) e Gianluca Testa, giornalista di Montagne360. L'11 novembre è in programma la conversazione "Geografie nuove. Progetti e cantieri "in corso d'opera", condotta da Flaviano Zandonai con la partecipazione di Claudio Agnoli della cooperativa sociale e di comunità Cadore, Osvaldo Vercello del Frate Cooperativa Agricola di comunità Auronzo Val d'Ansiei, la cooperativa Artemisia di Castel del Giudice, Carmelo Rollo, presidente della Alleanza delle Cooperative Puglia, Massimiliano Monetti, presidente Alleanza delle Cooperative Abruzzo.

Face book: Scuola delle Cooperative di Comunità; informazioni e iscrizioni m.raule@innovacoop.eu, erika.farina@ibrigantidicerreto.com,

La scomparsa di Davide Tronconi, un "brigante" buono e coraggioso

Si sono svolti il 25 ottobre a Cerreto Alpi i funerali di Davide Tronconi, uno dei giovani fondatori della cooperativa I Briganti di Cerreto. E' deceduto durante una operazione del Soccorso Alpino, di cui era volontario. L'auto del Soccorso Alpino su cui viaggiava durante una operazione di salvataggio è uscita di strada. Nonostante il tempestivo ricovero in ospedale Davide è deceduto dopo alcuni giorni. Un ragazzo d'oro, conosciutissimo in montagna e non solo per il suo impegno nella cooperativa di Cerreto Alpi, come attivissimo volontario del Soccorso Alpino e come guida ambientale ed escursionistica. Di Cerreto Alpi, per anni aveva vissuto in pianura, poi aveva deciso di tornare a vivere nel suo paese, dando vita ad altri suoi coetanei alla cooperativa di comunità I Briganti di Cerreto. Un grande coraggio nelle scelte di vita, e un grande coraggio nell'impegno per salvare gli altri in montagna. Al suo funerale ha partecipato una folla immensa: praticamente tutta la montagna reggiana, e con delegazioni del Soccorso Alpino arrivate da varie zone d'Italia.

Così l'hanno voluto ricordare i soci della cooperativa: «Davide, ieri almeno un migliaio di persone erano a Cerreto per te, addolorati, colpiti, infermi... Vorremmo dire un grande grazie a tutti quelli che ci sono stati vicini e ci hanno manifestato il loro affetto per te e per quello che insieme facciamo. Non sarà facile continuare questo cammino e proseguire con i tanti progetti che abbiamo pensato. La famiglia dei Briganti e la comunità di Cerreto sono duramente colpite da questa tragedia ma c'è un sogno da portare avanti, e noi ci proveremo».

Le Cooperative di Comunità: un modello per i borghi colpiti dal terremoto

L'esperienza delle cooperative di comunità reggiane è stata illustrata nelle zone dell'Italia Centrale colpite dal terremoto. Il vicepresidente della cooperativa Valle dei Cavalieri di Succiso, Oreste Torri, ha infatti partecipato tra il 25 e 26 ottobre a tre incontri organizzati nell'ambito del progetto "Borghi del Cuore", promosso dall'Alleanza delle Cooperative Italiane Turismo e Beni Culturali. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) Il progetto ha come obiettivo la riattivazione del tessuto sociale e turistico dei borghi tramite le Cooperative di Comunità, strumento ideale perché gli abitanti dei territori diventino protagonisti della rinascita e dello sviluppo locale. Oreste Torri ha presentato la storia e i risultati positivi della Valle dei Cavalieri a Norcia (PG), Comunanza (AP) e Civitella del Tronto (TE). A Norcia per l'Acì sono intervenuti anche Massimo Gottifredi, Giovanni Teneggi e Marco Patané.



Cairepro: inaugurate le opere di riqualificazione energetica del Policlinico di S. Orsola a Bologna

C'è l'intelligenza e la professionalità reggiana nel progetto delle opere di riqualificazione energetica ed impiantistica del "Policlinico di Sant'Orsola" di Bologna, inaugurate il 20 ottobre scorso dal presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, dal sindaco di Bologna Virginio Merola, dal direttore generale del Policlinico Antonella Messori, dal Rettore dell'Università di Bologna Francesco Ubertini e dal presidente di Manutencoop Claudio Levorato.

La reggiana Cairepro, Cooperativa Architetti e Ingegneri Progettazione di Reggio Emilia, da settant'anni leader in Italia nell'architettura, nell'ingegneria e nella progettazione integrale e coordinata, ha infatti firmato la progettazione e curato la direzione dei lavori delle opere inaugurate venerdì scorso a Bologna.

Il Policlinico di Sant'Orsola è uno degli ospedali più antichi e importanti d'Italia, sede della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Bologna e centro di riferimento nazionale e internazionale per diverse patologie.

La realizzazione della nuova centrale di trigenerazione, delle centrali termiche e frigorifere, e delle nuove reti di distribuzione, per un investimento totale di oltre 37 milioni di euro, a pieno regime consentirà un risparmio del 27% di energia primaria ed una riduzione del 22% delle emissioni di gas climalteranti in atmosfera. «E' una realizzazione di grande importanza – dice Paolo Genta di Cairepro, progettista responsabile e direttore dei lavori – che ha richiesto a noi, ma anche a tutti i tecnici dell'impresa concessionaria un impegno ed una determinazione importante per ottenere questo grande risultato. Il progetto è iniziato per noi 7 anni fa ed i lavori sono durati complessivamente cinque anni. Si tratta di un tempo record nella realizzazione di un'opera pubblica di questa dimensione, che ha richiesto complessivamente meno di nove anni dall'ideazione da parte dell'ente fino all'inaugurazione di ieri. E' stato infatti grazie alla felice intuizione di Daniela Pedrini, direttore dei servizi tecnici del Policlinico, che nel 2009 ha preso il via l'operazione – prosegue Genta – quando, dovendo affrontare una fase critica di rinnovo del parco impiantistico, in presenza dell'ormai endemica carenza di finanziamenti, è stato avviato il progetto basato principalmente sullo strumento del Project Financing. Solo quattro milioni circa dell'investimento totale sono infatti dovuti al finanziamento pubblico, la restante parte è invece finanziata dalla società concessionaria "Progetto Isom Spa", costituita tra Manutencoop, Siram e Sinloc, per mezzo di "Project Bonds" vincolati alla riduzione di consumi ed inquinamento, emessi nei confronti dall'European Energy Efficiency Fund-eeef, il fondo europeo per l'efficientamento energetico. Il finanziamento privato verrà ripagato grazie al risparmio in circa venti anni di gestione degli impianti. Questo modello finanziario innovativo, adottato qui per la prima volta in Italia, è lo strumento che ha consentito la realizzazione di queste opere».

Si tratta dunque di un'opera fortemente innovativa sul piano finanziario, ma anche su quello delle tecnologie adottate, che consentono di arrivare a importanti risultati, realizzata in un ambiente doppiamente complesso. Tali opere infatti sono state inserite in edifici storici, soggetti a vincolo architettonico ed ambientale, ed in un contesto molto sensibile, quale quello di un ospedale a padiglioni. «Abbiamo lavorato in stretto coordinamento quotidiano con i tecnici dell'ospedale – ricorda il coordinatore per la sicurezza Nello Tafuro - e questo ci ha consentito di completare le opere senza causare interruzioni ai servizi della cui presenza l'ospedale si ricorda solo quando per qualche guasto o anomalia si interrompono, come sottolineava ieri nella sua relazione il direttore generale».

«Si tratta del più importante intervento di riqualificazione energetica ospedaliera in Europa - conclude Genta - che ha infatti ottenuto diversi importanti riconoscimenti tra i quali vogliamo ricordare la presentazione a Cop21, la conferenza mondiale sul clima di Parigi nel 2015 e il premio "Best Practice Patrimoni Pubblici 2017" al Forum PA del 25 maggio 2017. E' un grande risultato, di cui siamo orgogliosi, che abbiamo ottenuto grazie al lavoro di tanti: sono quasi un centinaio di ingegneri, architetti e tecnici specialistici e quasi un migliaio di maestranze e ci è impossibile citarli tutti, ma mentre li ringraziamo ci sentiamo di dire a nome di tutti loro "Mentre tanti parlano, noi, con il nostro impegno, ce l'abbiamo fatta».

Cairepro, fondata a Reggio Emilia nel 1947 è la più antica cooperativa di intellettuali in Europa. Con 10 soci e più di cento collaboratori tra professionisti e dipendenti è attiva nei settori dell'architettura, dell'ingegneria impiantistica e strutturale, del project management, dell'informatica e dell'energia.

Crescere zerosei: il convegno di Ambra a San Vito al Tagliamento

Impegnarsi in una discussione sulle prospettive dei servizi educativi per l'infanzia è un segno di coscienza civica e sociale forte. Mettere insieme questa riflessione con una legata all'esperienza di 10 anni di attività di un servizio Nido che ha per vari aspetti anticipato i contenuti innovativi di una legge nazionale è un merito che va dato a coloro che hanno avuto l'intuizione e a coloro che l'hanno realizzata con costanza e dedizione in questi anni.

La cooperativa sociale Ambra, il Comune di San Vito Al Tagliamento, la Regione Friuli Venezia Giulia, istituzioni scolastiche, pedagogisti ed insegnanti, educatrici e famiglie hanno discusso di applicazione della nuova normativa nazionale, partendo dai presupposti che nel territorio esistono capacità e potenzialità per sviluppare ulteriormente il concetto delle politiche educative per i minori fuori dalla logica assistenziale.

Oltre 140 persone hanno partecipato al Convegno tenuto sabato 21 ottobre al Teatro Arrigoni di San Vito al Tagliamento, discutendo della legge 107 del 13 luglio 2015 e delle strategie dell'offerta educativa integrata che il territorio e le sue risorse istituzionali, culturali e cooperative possono mettere a disposizione; i lavori sono stati aperti dal sindaco di San Vito al Tagliamento Antonio Di Bisceglie, dal presidente del Consorzio Ponte Rosso Renato Marchesin e dal presidente di Ambra, Roberto Mainardi. Sono poi seguite le relazioni di Alberto Alberani, responsabile Nazionale Infanzia di Legacoopsociali, Franco Codega, presidente VI Commissione permanente Regionale del Friuli Venezia Giulia, Mirosa Macciò, responsabile Infanzia di Ambra, l'assessore regionale Cristiano Shaurli e la dirigente dell'Istituto comprensivo Margherita Hack, Lucia Cibirin.

Un convegno perciò non facile, ma che ha visto molti interventi e contributi precisi e una volontà forte di proseguire con un progetto educativo - didattico che è perfettamente in linea con l'obiettivo di ampliare le opportunità di crescita offerte ai minori e di integrazione di questi nel mondo sociale e culturale che li circonda, forte di un ruolo preciso delle famiglie e delle istituzioni del territorio. Un tema complesso e delicato, perciò, ma che è risultato essere una straordinaria occasione di parlare di responsabilità e diritti. Responsabilità, che gli adulti tutti hanno, di riconoscere il diritto dei bambini e delle bambine a vedersi accreditare competenze, saperi, intenzionalità fin dalla più tenera età. Responsabilità di educatori e insegnanti di tenere insieme il piano dei valori e della prassi educativa mantenendo un atteggiamento di ricerca e di apertura all'altro e alle sfide che il mestiere di educare ci pone davanti.

Ambra ha portato un contributo di pensieri e prassi riconosciuto da tutti ed apparso certamente fondamentale nello svolgimento dei lavori. Fare il lavoro di cooperatore è faticoso, comporta tanta formazione unita ad una motivazione eccezionale, ma spesso garantisce la soddisfazione – come succede alle socie e alle operatrici del Nido L'Abbraccio di Ponte Rosso – di produrre un servizio indispensabile per il bene della comunità e, inoltre, veder crescere la qualità e la gioia della vita nei bambini, comuni e mondo della cooperazione in un progetto che vuol mantenere alta la guardia rispetto ai segnali di riduzione dei tassi di scolarizzazione parla di una società civile che nelle sue articolazioni vuol preservare livelli di qualità sociale che la caratterizzano da anni nel contesto italiano ed europeo.

La lotta alle povertà vecchie e nuove è un elemento fondamentale della comunità reggiana e l'elaborazione del progetto Modificare il futuro che rappresenta una concreta strategia di sviluppo dell'inclusione e dell'offerta di opportunità per quelle fasce di popolazione che vivono fenomeni di emarginazione e che attraverso l'educazione scolastica sin dai primi anni di vita possono godere di potenzialità che diversamente potrebbero andare sprecate.

La cooperativa sociale Ambra, in stretta collaborazione e condivisione con i Comuni ed in particolare il comune capoluogo, i coordinamenti pedagogici territoriali, esperienze di servizi educativi di diverso orientamento culturale e varie cooperative sociali, ha dato vita nei mesi passati ad un confronto serrato e complesso, teso ad individuare proposte concrete per stimolare l'inclusione e l'integrazione dei minori e delle famiglie attraverso la scolarizzazione.

Il valore dell'offerta in se è evidente, ma altrettanto lo è il senso e lo spirito che anima tanti soggetti diversi ad integrarsi in rete per progettare e orientare un pezzo di futuro indispensabile alla nostra società. Soggetti istituzionali diversi, Fondazioni bancarie e comuni, i coordinamenti pedagogici provinciali e attori sociali quali le scuole Fism, le cooperative sociali di Confcooperative e di Legacoop unite in un obiettivo difficile ma tuttavia unitario, rappresentano certamente un segnale di contrasto alla spinta centrifuga che da anni minaccia la società reggiana già provata da difficile vicende economiche e sociali.

Si parla e si progetta concretamente di opportunità educative e di integrazione per i bambini, si parla perciò di welfare territoriale, si parla perciò di comunità e di ricerca di sviluppo nel tentativo di non lasciare indietro nessuno.

La società reggiana è capace di farlo oggi e di guardare al proprio futuro sapendo che le forze vitali e volenterose sono presenti e disponibili nel proprio tessuto sociale ed economico. L'aver visto riconosciuto un progetto tanto importante e complesso, presentato da una rete di soggetti diversi ma uniti, è un segnale che può rappresentare un riferimento per il futuro del welfare della nostra provincia

Consorzio Quarantacinque: il 10 novembre un percorso formativo sul portale MePa

Il 10 novembre dalle ore 9,30 alle 13,30 si terrà, presso la sede del Consorzio Quarantacinque a Reggio Emilia, in via Gramsci 54/H, un percorso formativo sul tema: "acquistinretepa.it Il portale degli acquisti della Pubblica Amministrazione". L'iniziativa è rivolta alle cooperative socie e approfondirà le opportunità offerte dal portale Mepa (Mercato elettronico delle Pubbliche amministrazioni), un mercato digitale in cui le Amministrazioni abilitate possono acquistare beni e servizi offerti da fornitori abilitati a presentare i propri cataloghi sul sistema. I lavori saranno condotti dalla dott.ssa Barbara Tondelli, referente per lo Sportello Consip di Reggio Emilia, che affronterà diversi temi operativi inerenti le funzionalità della piattaforma. L'occasione potrà anche favorire lo scambio fra le esperienze di operatori che già si sono misurati con l'uso della piattaforma stessa.

E' prevista una quota di partecipazione di 50 euro a cooperativa. Per confermare la propria partecipazione contattare: Paola Macchi , 0522 518509, progettispeciali@quarantacinque.it

Il Consorzio Quarantacinque diventa un caso di studio in una tesi di laurea

“Cooperazione Sociale, tra Impresa e Comunità”. È questo il titolo della Tesi di Laurea con cui la studentessa Luna Mortini si è laureata martedì 17 ottobre, presso la Scuola di Scienze Politiche della Università di Bologna, sede di Forlì. La tesi prende come caso studio l'esperienza che la giovane ha avuto come tirocinante presso il Consorzio Quarantacinque, traendone l'essenza in termini di governance, vista sia come rapporto che il Consorzio ha con le sue associate sia come l'ente si pone nei confronti dell'ambiente esterno al terzo settore, sia esso inteso come pubblica amministrazione o enti privati.

«È stata una bella novità – dichiarano dal Quarantacinque – essere caso studio in una tesi è per il Consorzio motivo di orgoglio. Ospitiamo spesso tirocinanti, il fatto che una laureanda si sia avvicinata alla nostra realtà, tanto da volerla prendere come esempio per la sua tesi, ci fa nutrire fiducia verso l'interesse che le nuove generazioni ripongono nei confronti della cooperazione sociale, il che non è poco». «Il Consorzio Quarantacinque - replica la neodottoressa Mortini - è stato il contesto ideale dove poter sviluppare i temi di ricerca incentrati sulla cooperazione sociale nella sua collocazione tra impresa e comunità. La realizzazione della tesi è stato un percorso condiviso e partecipato, ricco di contenuti, all'interno del quale è avvenuto uno scambio sincero di conoscenza, di apprendimento e di confronto. Ringrazio il consorzio per questa splendida opportunità».

CIR food investe in cultura

Dopo il buono per l'acquisto in libreria, erogato lo scorso anno, CIR food rinnova l'investimento culturale per i propri soci dipendenti con un carnet di ingressi al cinema validi fino al 31 ottobre 2018. L'omaggio è un riconoscimento per il contributo dato dai soci al raggiungimento degli obiettivi della Cooperativa, e al tempo stesso un gesto concreto per sostenere i consumi culturali, in un contesto ancora segnato dagli effetti della crisi. Sul fronte della fruizione, infatti, nonostante i timidi segnali di ripresa - nel 2016 sono aumentati visitatori di musei, mostre, siti archeologici e monumenti, e il numero di spettatori al cinema - l'Italia risulta ancora debole nel confronto internazionale, con una quota per ricreazione e cultura che si attesta al 6,5% della spesa complessiva dei consumi delle famiglie, a fronte di una media europea (UE a 28 Paesi) dell'8,6% (fonte: Istat, Noi Italia 2016).

«Crediamo da sempre - afferma Chiara Nasi, presidente di CIR food - che la cultura sia una componente centrale della vita delle persone e della società. Siamo convinti che anche attraverso gli investimenti in conoscenza le imprese possano contribuire alla propria crescita, a quella dei propri dipendenti e di tutta la comunità. Si parla molto di sostenibilità – continua Nasi – soprattutto dal punto di vista ambientale, meno in termini culturali e sociali. Per noi di CIR food, un Paese che investe in cultura è un Paese più coeso, responsabile, consapevole delle proprie potenzialità e – non da ultimo – più competitivo a livello economico». In un contesto in cui la coperta degli investimenti pubblici si fa sempre più corta, con una spesa per attività culturali che nel 2015 si è attestata allo 0,7% del Pil, ponendo l'Italia al penultimo posto in Europa (fonte: Agenzia per la Coesione Territoriale), essere impresa responsabile significa essere consapevoli di poter dare il proprio contributo alla crescita delle comunità. Il tema del legame tra investimenti in cultura e bassa crescita economica sta particolarmente a cuore a CIR food, tanto che l'azienda lo ha proposto come argomento di riflessione - "il costo dell'ignoranza" - durante l'edizione 2016 del Festival di Internazionale a Ferrara.

Nel 2017, il Gruppo di ristorazione ha stanziato per il buono cultura una somma complessiva di 330.000 euro, un investimento che Chiara Nasi commenta così: «Quest'anno abbiamo scelto il cinema perché rappresenta un'espressione artistica universale, è un'occasione di conoscenza, approfondimento e discussione, oltre che di socialità e svago». (*Segue in 7.a*)

(Segue dalla 6.a) Il buono fa parte del piano di welfare aziendale NoixNoi, per il quale CIR food ha ricevuto il premio ER.Rsi 2016 "Innovatori Responsabili" dalla Regione Emilia-Romagna nella categoria "L'impresa per la qualità della vita", come modello di welfare aziendale incentrato sulla salute e sul benessere dei dipendenti. NoixNoi è stato premiato per "l'approccio multi-stakeholder, che ha dato vita ad un complesso organico di azioni di welfare aziendale diversificate e attente ai mutamenti sociali e demografici, a beneficio della qualità della vita dei dipendenti e delle loro famiglie".

Visioni 2017: dal 22 al 24 novembre a Bologna il meeting nazionale di Coopstartup

Il Meeting Nazionale Coopstartup 2017 si svolgerà quest'anno a Bologna, dal 22 al 24 novembre, presso FICO Eataly World, il più grande parco agroalimentare del mondo. Il titolo della nuova edizione è "Visioni", prospettiva di un cammino iniziato quattro anni fa, sperimentando nuove forme di promozione cooperativa legate al territorio e all'economia sostenibile, e che intende lanciare nuovi progetti secondo una visione originale di startup cooperativa. Il programma è consultabile dal sito dedicato all'evento, attivo anche il modulo di iscrizione online per partecipare: <http://visioni.coopstartup.it>.

Quest'anno verrà dato ancora più spazio alle giovani realtà cooperative che si sono costituite attraverso le sperimentazioni Coopstartup. Sono trenta oramai i progetti di impresa avviati su tutto il territorio nazionale. Sono previsti importanti confronti, dibattiti e condivisioni su diversi temi: finanza, industria 4.0, innovazione sociale, comunicazione e marketing, servizi del sistema Legacoop, amministrazione, risorse umane, sostenibilità ambientale e sociale. È confermata l'attenzione verso una concreta interazione tra le giovani cooperative e quelle più consolidate. La prima giornata del Meeting è realizzata in collaborazione con Vico (Visioni COOperative) il laboratorio di idee creato da Legacoop Bologna per l'innovazione e lo sviluppo delle competenze delle cooperative per affrontare gli scenari di Industria 4.0.

Il Meeting si svolgerà a FICO Eataly World, un parco di 10 ettari dedicato alle biodiversità del nostro paese, una vetrina dell'eccellenza enogastronomica italiana promossa dalla cooperazione Legacoop in partnership con primari soggetti del settore. Il Meeting Coopstartup 2017 sarà una visione condivisa, un progetto in progress che ambisce a continuare sulla strada della concretezza e della sperimentazione per promuovere nuova cooperazione, lavoro di qualità e progetti di impresa duraturi in Italia.

Agroalimentare: 37 imprese montane in un solo progetto. Investimenti per 8 milioni

Nasce nell'Appennino reggiano uno dei più importanti progetti di filiera dell'agroalimentare emiliano-romagnolo. Una rete di 10 latterie sociali, 27 aziende agricole e un'impresa confezionatrice di Parmigiano Reggiano scende infatti in campo, per la prima volta, con un unico progetto che prevede investimenti per quasi otto milioni di euro e riguarda tutti i processi che ruotano attorno all'agroalimentare montano: dai foraggi alle stalle, ai magazzini di stagionatura, ai luoghi e ai processi di lavorazione del latte, alla porzionatura del prodotto stagionato.

A breve, tra l'altro, nella rete promossa e coordinata da Confcooperative e Legacoop nell'ambito delle azioni per le Aree interne potrebbe entrare anche una grande realtà del consumo, completando così il cammino che va dai campi alle tavole dei consumatori italiani e stranieri. Il progetto sarà presentato a giorni alla Regione Emilia-Romagna che, con il Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020, sostiene proprio questi progetti di filiera.

Alle latterie reggiane coinvolte (Quara, Cavola, Casale di Bismantova, San Pietro di Valestra, San Giorgio di Cortogno, Garfagnolo, del Parco, Cagnola, Fornacione), che da sole rappresentano il 60% del latte lavorato nella montagna reggiana per la produzione di Parmigiano Reggiano, si sono associati anche un caseificio del parmense (il Val d'Enza) e uno del modenese (Valle del Dolo), mentre delle 27 aziende agricole, 23 sono reggiane, una modenese e tre parmensi.

«Un risultato straordinario - sottolinea Matteo Caramaschi, presidente dell'Alleanza Cooperative Italiane di Reggio Emilia - che esplicita un modo nuovo e concreto di saldare legami e alleanze strategiche fra le imprese di un territorio che ha uno straordinario bisogno di costruire queste reti ". "Proprio qui - sottolinea Caramaschi - è insediato quasi un quarto delle aziende agricole della nostra provincia e si riscontra l'urgenza di tutelare e innalzare i redditi dei produttori a fronte di costi di produzione più alti che altrove e di una particolare qualità del Parmigiano Reggiano riconosciuta da progetti, marchi e regolamenti, ma non ancora sufficientemente premiata sul piano commerciale. Gli elevati investimenti previsti dal progetto in cui sono confluite queste imprese - conclude il presidente dell'Alleanza Cooperative Italiane di Reggio Emilia - assumono dunque un tratto del tutto particolare in un territorio che lega alla produzione zootecnica il 77% del valore della plv complessiva (74 milioni di euro su 97) e che non ha sostanziali alternative alla produzione di Parmigiano Reggiano, una monocoltura che qui ha segnato e segna l'economia, la storia e la cultura delle comunità e delle persone» (Segue in 8.a).

(Segue dalla 7.a) "Gli investimenti - spiega Martino Dolci, presidente del Consorzio del Crinale, capofila del progetto - vanno ad incidere proprio su questo straordinario patrimonio, partendo da investimenti per 3,35 milioni all'interno delle aziende agricole, che saranno impegnate soprattutto nell'ulteriore qualificazione delle stalle e nella coltivazione, raccolta e gestione del foraggio". "I 4,5 milioni che investiranno i caseifici - prosegue Dolci - riguarderanno, invece, sale di lavorazione del latte, magazzini (con sensibili ampliamenti) e punti vendita, qualificando ulteriormente non solo la produzione, ma anche la relazione diretta con i consumatori. A tutto questo - afferma il presidente del Consorzio del Crinale - si aggiungono anche 200.000 euro di investimenti su un progetto di ricerca e innovazione che riguarda la migliore caratterizzazione dei foraggi (che nella montagna reggiana valgono quasi 18 milioni di euro), l'individuazione e il monitoraggio degli indici di efficienza realizzabili nelle imprese agricole che producono latte per il Parmigiano Reggiano».

E mentre il progetto si avvia verso la sede della Regione, da Dolci giunge anche un auspicio: «La coesione e la collaborazione concreta che sta alla base di questa rete di imprese - conclude il presidente del Consorzio del Crinale - mi auguro rappresenti solo l'inizio di un nuovo cammino per l'agroalimentare del nostro Appennino, che proprio sull'unità di intenti e di lavoro fra le imprese può costruire la stabilità e lo sviluppo dei redditi di qui abbiamo tutti bisogno».

I caseifici del progetto di filiera. Caseificio sociale di Cavola (Toano), Latteria sociale Quara (Toano), Latteria sociale Casale di Bismantova (Castelnuovo ne' Monti), Latteria sociale San Pietro (Valestra di Carpineti), Latteria sociale San Giorgio (Cortogno di Casina), Latteria sociale di Garfagnolo (Castelnuovo ne' Monti), Latteria sociale del Parco (Ventasso), Latteria sociale Cagnola (Castelnuovo ne' Monti), Latteria sociale Fornacione (Felina, Castelnuovo ne' Monti), Latteria sociale Val d'Enza (Vairo di Polenzano, Parma), Latteria sociale Valle del Dolo (Romanoro di Frassinoro, Modena).

Le aziende agricole: Società agricola Magnani Gino, Roberto e Graziano, azienda agricola Garofani di Rodolfo e Orietta, Azienda agricola L'Arcobaleno di Andrea Cavalletti, azienda Paolo Croci, azienda Mauro Marazzi, società agricola Fontatagrossa, società agricola Le Piagne, azienda agricola Zannoni di Paola Favali, società agricola Gianbattista Favali e Gabriella Mercati, asocietà agricola Gianni Ferrari e Barbara Meglioli, azienda Francesco e Tommaso Medici, azienda Arturo Casini, azienda Elia Campani, azienda agricola Strada di Devid Campani & c, Cooperativa agricola S. Lucia, azienda Il Ponte di Marcello Chiesi, società agricola Ventasso di Pietro Malpeli e Doriana Santini, azienda Sauro Capanni, azienda Matteo Ruffini, società agricola Bardini Afro & c, azienda agricola Cerpiano di Emilio Bertolini, società agricola La Bora di Simone Azzolini e Soave Zanni), azienda Simone Giovannelli, azienda Vito Giuseppe Nobili, azienda Manuel Pini, azienda agricola Berini, azienda La Gesa di Paolo Barili e Angelo Berini, azienda Stefanini di D. Stefanini & c. (lavorazione Parmigiano Reggiano).