



Legacoop in Sudafrica con Fondazione E35 e Comune di Reggio Emilia per diffondere la cultura cooperativa

Legacoop Emilia Ovest ha partecipato nei giorni scorsi alla missione in Sudafrica, nella provincia del Gauteng, organizzata da Fondazione E35 con il Comune di Reggio Emilia. A Johannesburg si sono tenuti due workshop dedicati al sistema cooperativo italiano, il cui obiettivo era facilitare nuove progettazioni tra il sistema cooperativo emiliano e la realtà cooperativa in Sudafrica.

Il primo workshop era incentrato su "New approaches for successful worker co-op development" e ha visto protagonisti la Regione Emilia-Romagna in-sieme a Legacoop rappresentata da Roberto Meglioli. Si è parlato principalmente della natura e del ruolo delle cooperative di lavoratori. A seguire, è intervenuto anche Antonio Caselli, presidente della cooperativa GresLab di Scandiano sul ruolo delle cooperative workers by out nel salvare e creare nuovi posti di lavoro. Il secondo workshop "Organising and managing a successful consumer co-op" ha analizzato il ruolo delle cooperative di consumo. Fra gli interventi, quello di Tito Menzani dell'Università di Bologna per conto di Quadir - Scuola di Alta Formazione Cooperativa di Legacoop e quello di Anna Verga di Coop Italian Food.

«Si è trattato - racconta Roberto Meglioli di Legacoop - di una esperienza breve, intensa e positiva. Abbiamo trasmesso valori culturali cooperativi, metodi e pratiche utili a realizzare al meglio la loro impresa cooperativa e a delineare sullo sfondo passi necessari per un sistema cooperativo più strutturato. Sono rimasto colpito dalla loro voglia di emergere sia socialmente che economicamente. Voglia di realizzare con lo strumento cooperativo il loro futuro lavorativo e lo sviluppo delle comunità. Mi hanno fatto riflettere sulla dimensione internazionale dei nostri valori. Ci hanno fatto tante domande per capire come si riesca a costruire una cooperativa di successo e quali errori evitare. Lo scambio è stato molto proficuo e penso che alla fine si sia compreso bene che per rimanere sul mercato un'impresa cooperativa debba avere contemporaneamente oltre ai fini produttivi e di equilibrio economico alti valori sociali e mutualistici. I risultati dei workshops e del meeting sono stati ritenuti validi e positivi da entrambi i soggetti cooperativi coinvolti. Dovremo quindi sviluppare ulter-

riori momenti progettuali e di scambio caratterizzati dalla concretezza e dalla utilità per i due sistemi cooperativi e per le singole cooperative aderenti».



Da sin: Roberto Meglioli e Antonio Caselli

«Torno a casa - aggiunge Antonio Caselli presidente della cooperativa GresLab - più ricco di come sono partito. E' stata un'esperienza molto significativa non solo per loro a cui abbiamo cercato di trasmettere alcune competenze necessarie per sviluppare impresa cooperativa, ma anche per noi perché ci hanno coinvolto con tanta passione e voglia di imparare. Mi hanno ricordato il periodo in cui ci siamo rimboccati le maniche per trasformare la società in cui lavoravamo in cooperativa grazie all'opportunità offerta dal workers buy out. Senza sacrificio, impegno economico e voglia di fare, non ci saremmo riusciti. In Sudafrica ho conosciuto tanti giovani desiderosi di vivere del proprio lavoro e interessati a capire come sviluppare cooperazione attraverso la fiducia e l'impegno condiviso, aspetti imprescindibili per chiunque voglia fare cooperativa. Sono grato per questa esperienza e sono sicuro che occorra coltivare ulteriormente questo scambio». Le conclusioni del seminario hanno visto l'intervento del premier del Gauteng David Makhura: "E' la più completa operazione di cooperazione internazionale che abbiamo fatto. Dobbiamo far fruttare l'amicizia che ci lega agevolando lo sviluppo di cooperazione nei vari settori economici, dalla produzione ai servizi alla persona". Sono intervenuti anche Serena Foracchia, assessore alle Relazioni internazionali del Comune di Reggio Emilia, e l'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli.

Presentata la Grande Cena di Boorea, in programma il 29 novembre a Correggio

Cinque chef di fama indiscussa, un menù che celebra il territorio, oltre 100 volontari e un traguardo benefico da raggiungere insieme. È la Grande Cena organizzata da Boorea e Auser, il più importante evento di solidarietà e buona cucina dell'anno, in programma mercoledì 29 novembre (a partire dalle 20:00) al Salone delle Feste di Correggio. Un momento di comunità che per il 18esimo anno coinvolge centinaia di persone e moltissime associazioni, imprese e istituzioni emiliane.

L'obiettivo dell'edizione 2017 è accogliere a tavola oltre 700 persone e raggiungere i 20mila euro di incasso, che saranno interamente devoluti a sostegno di alcuni importanti obiettivi di solidarietà, tra progetti umanitari internazionali e sul territorio italiano. La Grande Cena permetterà di contribuire al supporto farmacologico e al reinserimento sociale degli ammalati indigenti dell'ospedale psichiatrico di Ambokala, presso Manakara nel sud del Madagascar, sostenendo le attività del Centro Missionario Diocesano di Reggio Emilia e di Reggio Terzo Mondo. Inoltre, con il progetto #Gocciaagoccia di GVC, si assicurerà l'acqua potabile a oltre 2800 studenti di Aleppo in Siria, attraverso l'installazione di una serie di cisterne da 10mila litri nelle scuole della martoriata città siriana. Una parte dei fondi ricavati dalla Grande Cena sarà destinata all'asilo parrocchiale di Finale Emilia, distrutto dal terremoto del 2012, la cui ricostruzione non è ancora terminata. Un aiuto andrà anche ai monaci benedettini di Norcia, che li destineranno alla ricostruzione dopo il sisma del 2016. La serata offrirà un sostegno concreto alla storica Libreria del Teatro, un luogo simbolico per la cultura a Reggio che rischia di scomparire. La Grande Cena infine sostiene le attività e i progetti della Fondazione per la ricerca sulla Fibrosi Cistica di Verona.

«In tutti questi anni – ha detto Luca Bosi, presidente di Boorea, nella presentazione ufficiale del 7 novembre – abbiamo messo in campo progetti che hanno cambiato la prospettiva di vita a tante persone in molte parti del mondo. E' il senso della cooperazione: insegnare a pescare e non semplicemente portare il pesce a chi ne ha bisogno. Occorrono progetti proattivi per fare tutto ciò ed è quello che Reggio Emilia e la sua cooperazione vogliono costruire anno dopo anno con la Grande Cena». Nelle 17 edizioni precedenti, grazie agli oltre 10mila ospiti e ai più di 1000 volontari mobilitati, sono stati raccolti oltre 300mila euro, interamente destinati a progetti di solidarietà in Brasile, Cambogia, Madagascar, Palestina, Romania, Bolivia, Argentina, nonché alle comunità emiliane colpite dal terremoto 2012.

Il menu della Grande Cena quest'anno è affidato a cinque grandi talenti della cucina, coadiuvati come sempre dalle rezdore di Correggio, dal team della Gnokkeria di San Martino in Rio e da decine di volontari Auser. New entry dell'edizione 2017 è

Fabrizio Albini, executive chef del ristorante The Stage di Milano, che per l'occasione proporrà un Cappuccino bianco, cappuccino di riso mantecato con aceto di pere e scalogno. Lo chef bresciano, che vanta maestri del calibro di Gualtiero Marchesi, Vittorio Fusari e Davide Botta, è stato executive chef del Cristallo Hotel & Golf di Cortina d'Ampezzo e da qualche mese è l'anima del suggestivo ristorante di piazza Gae Aulenti.

Tra gli antipasti della Grande Cena spicca la Pizza dell'Eccellenza Emiliana a cura di Giovanni Mandara, rockstar della pizza gourmet e istrionico titolare della Piccola Piedigrotta di Reggio Emilia. A seguire, lo Sformato di zucca in crema di Parmigiano-Reggiano e foglia di verza essiccata, con le zucche cappello del prete dell'azienda agricola Zanelli e gocce di balsamico tradizionale reggiano, preparato da Giovanna Guidetti dell'Osteria La Fefa di Finale Emilia, tra gli chef più apprezzati della provincia di Modena. Gran finale con la Coppa ma non d'oro di Stefania Lombardi della Locanda Piera di Busana – uno degli indirizzi culinari più interessanti dell'Appennino reggiano – e il Panpera ai profumi d'inverno a cura di Isa Mazzocchi, chef stellata del ristorante La Palta di Bilegno (Piacenza), tappa obbligata per tutti i veri gourmand. Come sempre gli chef della Grande Cena offriranno il proprio contributo creativo alla Grande Cena senza percepire alcun compenso.

Ad accompagnare le pietanze degli chef ci sarà un pane speciale, quello del Panificio Cooperativo di Piacenza, unico caso in Italia di forno a conduzione cooperativa in cui sono gli stessi soci lavoratori proprietari e gestori dell'attività. Il panificio è una delle nuove cooperative nate grazie ai workers buyout, ovvero l'acquisizione dell'impresa da parte dei propri dipendenti attraverso la forma cooperativa per far fronte alle difficoltà causate dalla crisi. Nell'ultimo anno Boorea ha sostenuto tre nuovi progetti cooperativi come socio sovventore e ha dato il suo supporto ai lavoratori per realizzarli: Methis Lab (80.000 euro di finanziamenti), Fornace di Fosdondo (50mila euro) e appunto Panificio Cooperativo di Piacenza (50.000 euro). Complessivamente nelle tre cooperative lavorano 60 persone. Molti di questi lavoratori saranno presenti alla Grande Cena. (Segue in 3.a)



La presentazione della Grande Cena

(Segue dalla 2.a) Nella Grande Cena c'è tutto l'orgoglio della cooperazione reggiana, sempre presente con entusiasmo e spirito di squadra. L'anno scorso la cooperativa Coopservice, con 87 adesioni, ha vinto il Premio Grande Cena Boorea, assegnato al gruppo più numeroso che partecipa all'evento. La sfida della solidarietà è aperta anche per l'edizione 2017.

Ad allietare gli ospiti della serata non sarà solo la buona cucina ma anche la buona musica. Durante la Grande Cena si esibiranno gli Ipa Travellers Duo, la formazione di musicisti di strada degli Empatee du Weiss. Il duo è formato da Matteo Valentini (sax tenore) e Samuele Riva (violoncello).

Un evento della portata della Grande Cena di Boorea non sarebbe possibile senza l'aiuto delle aziende sostenitrici e degli sponsor, dei loro soci e dipendenti, dei Comuni che la sostengono, delle associazioni, dei sindacati e dei tantissimi amici e cittadini che vi prendono parte.

La Grande Cena è organizzata da Boorea con l'ausilio di Auser, con il sostegno di Comune di Correggio, Comune di San Martino in Rio, Cantine Riunite & Civ, Iren, Coop Alleanza 3.0, Sicrea Group, Proges, Ccpl, Cir Food, Coopselios, Progeo, Legacoop Emilia Ovest, Ambra, Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, Coopservice, Parè, Istituto Zanelli, LattEmilia, Opas Coop, Assicoop Emilia Nord, Arci Reggio Emilia, Panificio Cooperativo di Piacenza, Ah bein! Bar, La Collina, Ccfs, La Fonte, Aderiscono Cgil, Cisl e Uil, Gvc Italia, Associazione Giorgio La Pira, Arci Solidarietà, Federconsumatori, La Grande Cena 2017 gode del patrocinio di Provincia di Reggio Emilia, Comune di Reggio Emilia e Comune di Quattro Castella e ringrazia per il prezioso contributo del Consorzio del Parmigiano-Reggiano e lo studio grafico Delicatessen. La Grande Cena è dedicata alla memoria dei volontari Alberto Rossi, Velmore Davoli ed Enrico Giusti. Il costo di 30 euro per la partecipazione alla Grande Cena 2017 è come sempre popolare, grazie al sostegno di numerose cooperative e al lavoro gratuito dei tanti volontari.

Info e prenotazioni: 0522 367685 | 0522 299256 | 335 8051640 | 0522 – 636714, 0522 – 630711 e boorea@boorea.it<mailto:boorea@boorea.it.

Successo della presentazione del libro sui workers buy out

E' stato presentato il 27 ottobre al Circolo Catomes Tot di Reggio Emilia il libro "Se chiudi ti compro. Le imprese rigenerate dai lavoratori". Il libro parla dell'esperienza del workers buy out, che vede anche nel Reggiano significative iniziative di cooperative costituite dai lavoratori di aziende in crisi. L'iniziativa, organizzata dai Parlamentari Pd, ha visto la partecipazione di un pubblico numeroso e attento.

Alla presentazione sono intervenuti due degli autori, Paola De Micheli e Antonio Misiani, che hanno scritto il libro assieme al giornalista Stefano Imbruglia «Esiste un'Italia di lavoratori – hanno spiegato gli autori – che non hanno accettato il compiersi di un destino che li aveva condannati alla disoccupazione». Il libro parla di uomini e donne che hanno unito le loro forze, hanno rischiato i loro soldi e si sono rimboccati le maniche rigenerando le imprese per le quali lavorava vano, trasformandole in cooperative, il cosiddetto workers buy out. Un fenomeno che vede nel Reggiano cinque esperienze significative, come la Greslab di Scandiano, l'Art lining di Calerno, l'Arbizzi di Corte Tegge, la Methis Officelab di Campegine e la Fornace Fosdondo di Correggio.

La presentazione è stata aperta dall'on. Antonella Incerti, coautrice della Risoluzione approvata nei mesi scorsi dalle Commissioni Attività Produttive e Lavoro della Camera che impegna il Governo in azioni di sostegno e di implementazione delle risorse per queste tipologie d'impresa. E' intervenuta poi Daniela Cervi, responsabile dell'Ufficio economico-finanziario di Legacoop Emilia Ovest, che ha seguito direttamente la costituzione dei cinque workers buy out reggiani: Greslab di Scandiano, Art lining di Calerno, Arbizzi di Corte

Tegge, Methis Officelab di Campegine e Fornace Fosdondo di Correggio.



Paola De Micheli, manager del settore agroalimentare, è dal 2014 sottosegretario all'Economia e da alcune settimane commissario straordinario nelle aree del centro Italia colpite dal terremoto. Stefano Imbruglia, giornalista, ha ideato e curato su Radio Radicale una rubrica sui temi dell'economia reale e della piccola e media impresa. Antonio Misiani, deputato del Pd, fa parte della Commissione Bilancio della Camera.

Il libro, edito da Guerrini e Associati, ha la prefazione di Romano Prodi. Ricordando la Legge Marcora, nata 40 anni fa per aiutare la rinascita delle imprese travolte dalla crisi, Romano Prodi, sottolinea come «l'intuizione dello strumento delle imprese rigenerate, con la sua visione pragmatica, con l'assunzione di responsabilità dei lavoratori, con il passaggio a politiche attive del lavoro praticabili, rappresenta ancora oggi, a quasi quaranta anni di distanza, una valida soluzione. Un riformismo attivo, e pragmatico, del quale abbiamo ancora bisogno»:

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 e 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.

Agroalimentare: 37 imprese della montagna reggiana in un progetto delle Aree interne. 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 8 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, in questa rete, promossa e coordinata da Confcooperative e Legacoop nell'ambito delle azioni per le Aree interne, potrebbe entrare anche una grande realtà del consumo. 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 Caramaschi - 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 monocultura che qui ha segnato e segna l'eco-nomia, la storia e la cultura delle comunità e delle persone».

«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 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 - prosegue Dolci - 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».



Il Caseificio del Parco di Ramiseto

«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». (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) I caseifici del progetto di filiera sono: Caseificio sociale di Cavola (Toano), Latteria sociale Quara (Toano), Latteria sociale Casale di Bismantova (Castelnovo ne' Monti), Latteria sociale San Pietro (Valestra di Carpineti), Latteria sociale San Giorgio (Cortogno di Casina), Latteria sociale di Garfagnolo (Castelnovo ne' Monti), Latteria sociale del Parco (Ventasso), Latteria sociale Cagnola (Castelnovo ne' Monti), Latteria sociale Fornacione (Felina-Castelnovo ne' Monti), Latteria sociale Val d'Enza (Vairo di Polenzano - Pr), Latteria sociale Valle del Dolo (Romanoro di Frassinoro-Mo).

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 Fontanagrossa, società agricola Le Piagne, azienda agricola Zannoni di Paola Favali, società agricola Gianbattista Favali e Gabriella Mercati, la società 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 Barilli e Angelo Berini, azienda Stefanini di D. Stefanini & c. (lavorazione Parmigiano Reggiano).

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 Vicoo (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.

La quarta edizione del Mic Risorse Umane

Quadir, la Scuola di alta formazione di Legacoop Emilia Romagna, ha avviato la quarta edizione del corso Mic Risorse Umane, incentrato sullo sviluppo delle capacità collaborative da parte di coloro che in azienda gestiscono gruppi di persone, in qualsiasi ruolo o settore siano inserite.

L'aula è composta da 19 allievi provenienti da diverse realtà cooperative della regione. Dall'area Emilia Ovest (Piacenza, Parma e Reggio Emilia): Accento, Activa, Ambra, Arbizzi, Assicoop Emilia Nord, Cantine Riunite & Civ, Coopservice. Dall'area estense (Modena e Ferrara): Bilanciai, Bonlatte, Ccm, Cma Solierese, Cmb Carpi, Csc. Dall'area Romagna: Cad, Conad.

Otto giornate di formazione per un totale di 64 ore tenute da docenti esperti che approfondiscono diversi focus: come sviluppare una mentalità per obiettivi, l'intelligenza emotiva nel lavoro, l'autorevolezza nell'esercizio della leadership, il feedback al personale attraverso la critica costruttiva, la motivazione del personale attraverso la delega.

Imparare ad ascoltare se stessi e gli altri, confrontarsi con i colleghi in modo costruttivo e propositivo, improntare il gruppo di lavoro allo spirito collaborativo per raggiungere insieme gli obiettivi in modo più efficace e soddisfacente per tutti: in sintesi sono questi gli obiettivi del Mic Risorse Umane che mette al centro le persone, un aspetto fondamentale soprattutto in cooperazione dove la persona rappresenta la risorsa principale da valorizzare e su cui investire. Questo progetto formativo, quindi, intende favorire la partecipazione, non solo attraverso gli strumenti di governance cooperativa, ma attraverso le modalità e gli strumenti di gestione, motivazione, valorizzazione e coinvolgimento delle persone, come leva strategica per la crescita, l'innovazione e lo sviluppo di impresa.

Successo del convegno sul settore lattiero-caseario organizzato per i 10 anni di LattEmilia

Il 10 novembre la cooperativa LattEmilia e l'azienda Montanari & Gruzza hanno organizzato alla Cantina Albinea Canali un importante convegno sul tema "Piani produttivi del formaggio Parmigiano-Reggiano, produrre più latte nel rispetto dei piani si può". Nel corso dell'iniziativa, che ha visto una significativa partecipazione di cooperative e operatori del settore, è stata anche illustrato lo stato di avanzamento del progetto di ricerca "La Bovina da latte nella zona del Parmigiano-Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile con prodotti di qualità" e presentato il piano d'innovazione finanziato dalla misura 16.1.01 del Psr dell'Emilia-Romagna. Il convegno è stato organizzato in collaborazione con Legacoop Emilia Ovest, Unimore, Università di Parma, Università di Bologna, Foqus, Crpa e Crea.



«LattEmilia - spiega il suo presidente Luigi Tamburini - con questa iniziativa ha voluto festeggiare il decimo anniversario dell'attività. In questi anni la cooperativa è cresciuta nel numero delle aziende associate: oggi parliamo di 18 caseifici di Reggio Emilia e Parma, dal Po al crinale. L'attività della cooperativa si concentra sui prodotti del settore lattiero caseario, con la valorizzazione del siero di latte per usi alimentari, con il progetto del Burro Nobile e la valorizzazione delle panne e del burro. Dallo scorso anno LattEmilia ha avviato l'attività di stagionatura e vendita del Parmigiano-Reggiano

che grazie ad un accordo commerciale con Granarolo viene esportato in tanti paesi non solo europei. Nel 2018 la cooperativa - prosegue Tamburini - prevede un buon risultato a favore delle aziende socie: il fatturato si attesterà sui 20 milioni di euro». La giornata è stata aperta con l'inaugurazione di una mostra di acquerelli disegnati da Ilde Rosati che riprendono le erbe in fioritura del prato stabile reggiano e che sono riprodotte in un libro sponsorizzato da LattEmilia e Montanari e Gruzza. Dopo il saluto di apertura di Luigi Tamburini, su "Piani produttivi del formaggio Parmigiano-Reggiano, produrre più latte nel rispetto dei piani si può" ha relazionato Luisa Volpelli, di Unimore e coordinatrice del progetto di ricerca dei Goi (Gruppi operativi per l'innovazione). Il progetto vede coinvolte oltre alla capofila LattEmilia, alcune stalle cooperative e private, caseifici, aziende della trasformazione, Montanari & Gruzza, Pascoli Alti, le Università di Bologna, Parma e Modena e Reggio Emilia, due centri di ricerca (Crpa e Crea di Lodi) e lo studio Foqus. Il progetto ha avuto la possibilità di accedere ai contributi previsti dal Piano Sviluppo Rurale della Regione Emilia Romagna misura 16». E' poi intervenuta la senatrice Leana Pignedoli, vicepresidente della Commissione Permanente per l'Agricoltura e Produzione Agroalimentare e componente della Commissione Parlamentare per le questioni regionali. Il convegno è stato concluso dagli interventi dell'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli e dal presidente nazionale di Legacoop Agroalimentare Giovanni Luppi. Nel corso del convegno è stato presentato, a cura di Margherita Montanari, responsabile commerciale e marketing di Montanari&Gruzza, il libro "Cose buone dal prato stabile reggiano", con la partecipazione di uno degli autori, Giuliano Bagnoli. Il libro è stato curato da Giuliano Bagnoli, Ugo Pellini e da Ilde Rosati con la collaborazione di Marco Negri della R & B associati.

Una dichiarazione del presidente di Coopservice Olivi sull'ipotesi di una newco con Cpl

A seguito della pubblicazione di alcune notizie di stampa, Coopservice, uno dei principali operatori nazionali nella fornitura di servizi alle imprese e alle comunità, conferma in una nota dell'8 novembre di guardare con interesse all'opportunità di creare con Cpl una nuova realtà leader in Italia nell'Energy & Facility Management.

«Guardiamo con rispetto, attenzione e interesse alla discussione in atto tra i soci di Cpl sull'opportunità di creare, insieme a Coopservice, una nuova società con partecipazione paritetica – dichiara Roberto Olivi, presidente di Coopservice – Non siamo interessati a dispute territoriali né a mere logiche di acquisizione. Il nostro interesse è puramente industriale. Vogliamo lavorare insieme a Cpl, alla pari, per cogliere le grandi opportunità in un mercato di grande interesse, creando un soggetto nuovo, leader in Italia nei settori dell'Energy & Facility Management. In questi settori Coopservice ha investito molto, basti pensare all'acquisizione, al risanamento e al rilancio di Gesta Spa., perché li ritiene strategici per il futuro della cooperativa. Tra Coopservice e Cpl ci sono sinergie da realizzare e notevoli ambiti di crescita nell'area del Facility. Con Cpl – conclude Olivi – condividiamo la natura cooperativa e le finalità statutarie: questa operazione è importante per creare nuovi posti di lavoro e garantire migliori condizioni mutualistiche e occupazionali alle migliaia di soci delle due cooperative».