

Words & Works



INFORMAZIONI DA LEGACOOP REGGIO EMILIA

Via Meuccio Ruini,74/d- Reggio Emilia - Tel. 0522 530011 - Fax 0522 530900 - E-mail: possa@legacoop.re.it

A cura di Carlo Possa (Ufficio comunicazione)

www.legacoop.re.it

N. 255 – 1 marzo 2012

"Dall'azienda viticola ai mercati internazionali": successo del convegno organizzato da Cantine Riunite & Civ

Si è svolto il 20 febbraio alla Cantina Albinea Canali il convegno "Dall'azienda viticola ai mercati internazionali" organizzato da Cantine Riunite & Civ, in collaborazione con Confcooperative Fedagri, Legacoop Agroalimentare e la Regione Emilia-Romagna.

L'iniziativa, promossa nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna, ha visto una grandissima partecipazione di agricoltori, operatori del settore, rappresentanti delle associazioni di categoria. Presente anche la sen. Leana Pignedoli, della Commissione Agricoltura del Senato. Dopo il saluto di Roberta Rivi, assessore all'Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia, sono intervenuti Corrado Casoli, presidente di Cantine Riunite & Civ e del Gruppo Italiano Vini (Giv), l'on. Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Federvini, e Valtiero Mazzotti, direttore generale dell'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna. Ha coordinato il convegno il giornalista economico Stefano Catellani.

L'assessore Rivi, dopo aver ricordato che il reddito delle aziende agricole non è ancora adeguato, anche se in leggera crescita, ha sottolineato come la sfida dei nuovi mercati per il nostro sistema agroalimentare sia l'ipoteca per il futuro. Ha poi rimarcato l'esigenza di modificare il disciplinare del Lambrusco Igt Emilia per evitare falsificazioni che danneggiano questo prodotto così importante per l'agricoltura reggiana.

Particolare attenzione è stata rivolta alle parole dell'on. De Castro, che ha precisato l'iter in corso per arrivare alla approvazione della Pac, la Politica Agricola Comunitaria.

Per il presidente della Commissione Agricoltura europea, considerato il calo strutturale dei consumi interni è fondamentale puntare sulle esportazioni. "L'agricoltura italiana - ha affermato De Castro - è condannata all'export. Ma occorre superare gli individualismi e i campanilismi, e occorre una grande capacità organizzativa, importantissima per settori come quello dell'agricoltura dove esistono molti piccoli

produttori". E qui De Castro ha sottolineato l'importanza del sistema cooperativo. Il parlamentare europeo ha ricordato che il vitivinicolo è il settore più importante dell'agricoltura per l'esportazione, e che l'agroalimentare italiano esporta più che il tessile. "Di tutto ciò nel nostro Paese non c'è ancora consapevolezza - ha concluso De Castro - e in questa direzione occorre uno sforzo maggiore anche dal Governo":



La sala convegni della Cantina Albinea Canali

Anche il presidente di Federvini, Lamberto Vallarino Gancia, ha sottolineato il calo dei consumi in Italia ("I segnali venuti dalle recenti festività sono negativi") che vanno compensati con i mercati esteri. Lo scenario internazionale per i nostri vini è positivo, e forse - ha detto Gancia - assisteremo a breve al sorpasso delle vendite verso l'estero rispetto a quelle interne.

Per i mercati internazionali è però fondamentale un forte brand (e qui ha sottolineato positivamente il valore del marchio delle Riunite & Civ e del Gruppo Italiano Vini), una grande valorizzazione del territorio e del vitigno, e anche la capacità di competere sul prezzo di fronte alle produzioni di paesi emergenti. "Oggi nel mondo - ha concluso Gancia - alcuni vini italiani stanno avendo un grande successo: in particolare il Lambrusco, assieme al Moscato, al Prosecco e al Pinot Grigio": (Segue in 2.a)

(Segue dalla 1.a) Il direttore generale dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, Valtiero Mazzotti, ha illustrato la situazione della viticoltura nella nostra regione, che sta subendo una forte trasformazione, anche sociologica, con il passaggio verso la specializzazione delle aziende, e con un aumento medio delle dimensioni delle stesse aziende. Nella nostra Regione ci sono circa 6000 aziende, con una dimensione superiore alla media nazionale, e che rappresentano il 15% della produzione italiana. Mazzotti ha poi ricordato l'impegno della Regione per la promozione, grazie anche alle iniziative della Enoteca Regionale.

Il presidente di Cantine Riunite & Civ, Corrado Casoli, particolarmente soddisfatto per il successo della iniziativa, ha sottolineato anche lui l'importanza del territorio e del rinnovo dei vigneti, e del gioco di squadra, sempre più necessario per cercare nuovi possibilità di export nei mercati emergenti. Per Casoli è anche importante aiutare i giovani produttori, che sono una risorsa per il settore vitivinicolo.

Ricordiamo che il fatturato consolidato del Gruppo, compresi i ricavi del Giv, è stato nel 2010 di 467 milioni di euro ed ha l'obiettivo di raggiungere nel 2011 i

500 milioni di euro. Il Gruppo è oggi il primo in Italia e tra i più importanti a livello europeo e mondiale. Cantine Riunite & Civ, nata nel 2008 dalla fusione tra le due storiche cooperative di Reggio Emilia e Modena, conta oggi più di 2000 soci produttori di uva e 15 cantine associate in Emilia-Romagna e Veneto. La cooperativa è leader nel segmento del Lambrusco e del Pignoletto, del Prosecco e dei vini frizzanti veneti grazie alle Cantine Maschio di Treviso.



Da sin: Vallarino Gancia, De Castro, Mazzotti e Casoli

CIR Food, positive le previsioni per il 2012: ricavi a 486,1 milioni

Sarà un anno impegnativo anche per la ristorazione collettiva: è quanto emerge dalle analisi previsionali di CIR Food – azienda italiana leader nei servizi di ristorazione - che il 17 febbraio sono stati presentati ai soci dell'Area Emilia Ovest, nel corso della prima delle 11 assemblee organizzate su tutto il territorio nazionale, per presentare il budget 2012 approvato dal Consiglio d'Amministrazione.

Nonostante il contesto economico e finanziario difficile, le previsioni di CIR Food per il 2012 sono sostanzialmente positive: il fatturato atteso è di 486,1 milioni di euro, con un incremento del +3,3% sul 2011 (+5,8% l'incremento 2011/2010, al netto dei valori apportati dalle incorporazioni delle società Eudania e SR Bolzano). Prevista anche una crescita dell'occupazione, che si attesterà a 11.000 dipendenti. Positivo anche il risultato netto atteso (7,1 milioni di euro), sia pure inferiore al trend del triennio per la progressiva difficoltà a trasferire sui prezzi l'effetto dell'inflazione che grava sul settore.

Le previsioni di crescita sono distribuite proporzionalmente nelle 16 regioni dove CIR Food opera; per quanto riguarda i segmenti di attività, le maggiori attese sono rivolte al mercato dei buoni pasto e della ristorazione collettiva, dove sono in programma nuove acquisizioni; per le attività in portafoglio, invece, la prospettiva è quella di una sostanziale stagnazione, con segnali di calo.

I pasti prodotti e distribuiti nelle 1.200 strutture direttamente gestite da CIR Food nel 2012 saranno ben 78 milioni. Gli investimenti previsti ammontano a 15 milioni di euro e sono destinati a immobili, attrezzature, sistemi informativi gestionali e alle nuo-

ve aperture in programma sul territorio nazionale; inoltre, ben 4 milioni saranno indirizzati alla formazione del personale, alla sicurezza igienico sanitaria e del lavoro, all'implementazione dei sistemi di qualità e all'innovazione. *“Siamo convinti che la crisi si combatta continuando ad investire, soprattutto sugli asset intangibili, sulle competenze e sulla cultura della qualità – ha dichiarato il presidente di CIR Food Ivan Lusetti – una scelta di coerenza, a conferma che la salute dei consumatori e la sicurezza sul lavoro dei nostri soci e lavoratori rappresentano un valore primario.”*

Le previsioni per il 2012 indicano un acuirsi delle tensioni che da tempo caratterizzano il mercato. Da un lato, le amministrazioni pubbliche alle prese con tagli fino a qualche tempo fa impensabili, dall'altro le famiglie che vedono una drastica riduzione della capacità di spesa ed infine le imprese, che fanno i conti con la progressiva erosione dei margini e problemi di liquidità legati alla stretta del sistema bancario e ai ritardi dei pagamenti della PA.

“Anche CIR Food registra cali di liquidità – ha dichiarato il presidente Lusetti – determinati, oltre che dal contesto economico, dalla rilevante presenza di attività di servizio nei confronti delle pubbliche amministrazioni, che ormai pagano con tempi inaccettabili. CIR Food affronterà queste criticità, in continuità e coerenza con le regole del mondo cooperativo, facendo leva sull'aumento di capitale proposto ai soci già lo scorso anno, con la destinazione a riserva indivisibile dei profitti per aumentare il patrimonio netto ed infine facendo ricorso al prestito da soci”. (Segue in 3.a)”

(Segue dalla 2.a) Il prestito da soci di CIR Food ammonta a 65 milioni di euro ed è destinato “esclusivamente e rigorosamente a finanziare lo sviluppo della cooperativa e gli investimenti, secondo priorità e obiettivi condivisi - puntualizza il presidente Lusetti - Abbiamo sempre gestito il prestito soci nel rispetto dei vincoli di utilizzo e del rapporto con il patrimonio netto, a tutela dell’interesse dei prestatori.”

Queste le previsioni per l’anno in corso, che si è aperto anche per CIR Food con l’emergenza neve, costata alla cooperativa ben 2 milioni di euro a causa della chiusura “non sempre giustificata” delle scuole. “Negli ultimi anni – ha concluso il presidente – abbiamo operato con impegno nel contenimento e nella ottimizzazione dei costi, combattendo i piccoli sprechi e migliorando l’efficienza interna, per continuare ad offrire un servizio di qualità, sempre più sostenibile

per l’ambiente e più conveniente per i consumatori, con l’obiettivo di consolidare e rafforzare la nostra posizione sul mercato, a tutela dei nostri soci”.

L’Area Emilia Ovest di CIR Food, con 1337 addetti e 121 strutture nelle province di Reggio Emilia, Parma e Piacenza, nel 2012 erogherà 8,8 milioni di pasti per un giro d’affari territoriale di 59,2 milioni di euro. Gli investimenti iscritti nel budget riguardano la realizzazione di un nuovo centro pasti e self service a Casalgrande (Reggio Emilia), un centro di cottura a Castelnovo ne’ Monti dedicato alla ristorazione scolastica e interventi previsti in seguito all’aggiudicazione della gara ospedaliera di Piacenza. Tra qualche settimana inoltre sarà inaugurato un nuovo ristorante self service a Bibbiano (RE), che servirà il bacino industriale pedecollinare con una potenzialità produttiva di 400 pasti al giorno.

Cooperative sociali e internazionalizzazione: l’incontro con il Consorzio Indaco

Alcune cooperative sociali del Consorzio Quarantacinque hanno incontrato nei giorni scorsi il presidente del Consorzio Indaco Simone Mattioli sui temi dell’internazionalizzazione.

“Nell’Anno internazionale delle cooperative – spiega Matteo Pellegrini, responsabile dell’Area innovazione e internazionalizzazione di Legacoop – ci è sembrato

opportuno analizzare i progetti di internazionalizzazione che si possono sviluppare da parte della cooperazione sociale. Indaco è una organizzazione di servizi strategici che accompagna le cooperative, le imprese, i territori, nella pianificazione di processi strutturati per l’internazionalizzazione, fino alla loro affermazione nello scenario globale”.

Gli “Aperitivi con il futuro” di Qua.Dir: la conversazione con Giorgio Invernizzi, docente strategia aziendale alla Bocconi

Per il ciclo gli “Aperitivi con il futuro”, si è svolta l’8 febbraio una conversazione con Giorgio Invernizzi dal titolo “Nuotare nel caos”. Giorgio Invernizzi è professore di Strategia Aziendale all’Università Bocconi di Milano. nonché autore di importanti articoli e pubblicazioni sulla strategia economico-finanziaria nelle imprese, tra cui un recente testo sulla corporate strategy).



Gli incontri sono organizzati da Qua.Dir, la società di formazione manageriale di Legacoop per i dirigenti cooperativi e in particolare per gli allievi del Mic, la scuola di alta formazione promossa da Legacoop Reggio Emilia e Legacoop Modena. “Con questi seminari – spiega Raffaella Curioni, presidente di Qua.dir – vogliamo raccontare ciò che si muove oggi nella società, nell’economia, nella politica e nelle aziende”.

Uno dei primi temi affrontati dal relatore è stato quello dell’attuale crisi, che “riporta le economie indietro di dieci anni, anni in cui la continua crescita è stata drogata dal debito (che fosse la pratica bancaria dei derivati, l’indebitamento aziendale teorizzato come leverage, la mancata selezione dei soggetti meritevoli di credito, lo stesso crescente finanziamento dei debiti pubblici), ma senza avere le certezze di dieci anni fa”.

Per Invernizzi la scomparsa di queste logiche nei prossimi anni produrrà contesti competitivi molto turbolenti, che saranno selettivi, cioè ricchi di opportunità solo per alcune imprese: quelle che avranno sufficiente flessibilità imprenditoriale (efficienza adattativa) e professionalità manageriale (integrazione delle competenze).

Il tema della flessibilità imprenditoriale, per Invernizzi, è “la capacità di interpretare i cambiamenti, immaginarne l’impatto, individuare le domande di innovazione e sapervi rispondere: per essere conseguenti nelle risposte occorre rimuovere convinzioni basate sui successi del passato, non perseguire più la sottocapitalizzazione dell’impresa, non accettare la bassa qualità dei collaboratori, non scendere a patti con la politicizzazione dell’organizzazione. Le condizioni per questo sforzo di cambiamento: se il capo è un leader, se la cultura dell’impresa è internazionale, se si realizza un equilibrio finanziario e se si fa lavorare il management come una squadra.” (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) L'altra condizione è la professionalità manageriale. Occorre mettere in discussione strategia e risultati competitivi/reddituali, per dare il peso che il nuovo contesto assegna ai fattori di successo o di insuccesso dell'impresa ed essere in grado di valutare se è difendibile la sua posizione dai concorrenti più grandi o imitatori o in espansione collaterale; oppure se bisogna crescere quantitativamente o qualitativamente e come. "Crescere – ha spiegato Invernizzi – non vuol dire necessariamente ingrandire e complicare l'impresa, perché l'acquisizione di vantaggi competitivi può avvenire anche attraverso una crescita relazionale (le reti d'impresa) o una selezione dei business (diversificazione e specializzazione) o una innovazione spinta all'interno della propria offerta". Questi concetti sono stati poi calati nella realtà cooperativa. "In cooperativa – ha

sottolineato il docente della Bocconi – si deve progettare una crescita sana che non la snaturi la cooperativa stessa". Un processo di indispensabile managerializzazione può trovare ostacoli nei vecchi dirigenti (incapacità a delegare o a riempire di contenuti le deleghe o a rispettarle una volta assegnate, incapacità di scegliere le persone giuste per i nuovi contesti, incapacità di introdurre nuovi strumenti) come nei nuovi dirigenti (incapacità di essere in sintonia con l'impresa e la sua cultura, di capire come è possibile realizzare la delega, di coinvolgere gli altri nell'utilizzo dei nuovi strumenti). In conclusione, per Invernizzi per uscire dal caos occorre diversificare e innovare, attraverso un team imprenditoriale che condivide una vision e la vuole realizzare, utilizzando un sistema di reporting specifico, responsabilizzante e non basato sugli schemi del passato.

Il progetto di Augeo a Rubiera per i ragazzi con Disturbi Specifici d'Apprendimento (DSA)

Il progetto della cooperativa sociale Augeo nasce 2 anni fa dalla consapevolezza che il 3% dei ragazzi nella scuola italiana soffre di disturbi specifici dell'apprendimento, non ovunque riconosciuti e assistiti. Da questo l'importanza di realizzare spazi extrascolastici condotti da educatori specializzati, per fornire ai ragazzi strumenti e modalità operative, necessari per affrontare l'apprendimento scolastico, nel suo percorso evolutivo. Augeo ha così presentato un progetto di formazione che è stato finanziato dalla Comunità Europea. Nove sono i dipendenti che hanno potuto usufruire della formazione.

Il corso formativo ha già avuto luogo e ora è anche attivo il centro, organizzato in collaborazione con il Comune di Rubiera, che negli ultimi tre anni ha avviato, in accordo con la Dirigenza Scolastica dell'Istituto Comprensivo, un progetto relativo ai Disturbi Specifici dell'Apprendimento, articolato su più livelli: formazione insegnanti, formazioni genitori, potenziamento degli strumenti compensativi per gli alunni. Il progetto si articola all'interno delle scuole secondarie di primo grado e presso la sede di Augeo in via Matteotti 12/8 a Rubiera (tel. 0522-260838) dove vengono organizzati laboratori per sostenere e affiancare i ragazzi nel complesso processo di apprendimento.

Il rapporto numerico educatore-ragazzo previsto sarà di 1/1 o massimo 1/2, questo per permettere agli edu-

catori di definire progetti educativi individualizzati. I laboratori intendono offrire spazi di approfondimento relativi all'utilizzo degli strumenti compensativi, nuove tecniche e strategie di apprendimento, ricollocandone l'uso all'interno degli argomenti che le insegnanti affronteranno in classe.

Il servizio proposto non si ricolloca nelle attività di doposcuola comunemente definite, ma intende esclusivamente aumentare le abilità e le conoscenze relative all'uso degli strumenti compensativi, pur servendosi del materiale scolastico, relativo alle diverse materie disciplinari.



Le educatrici di Augeo Sara Prandi, Miriam Parenti e Barbara Arpellino

Coop Consumatori Nordest / 1: con Gvc un progetto per i bambini del Nicaragua

Il 25 febbraio scorso i volontari di Gvc – l'Ong attiva oggi in 22 Paesi del sud del mondo – erano presenti in alcuni ipermercati e supermercati di Reggio Emilia per sensibilizzare i soci di Coop Consumatori Nordest a devolvere parte dei punti raccolti durante l'anno al progetto per i minori del Paese centroamericano, presente da anni nel catalogo della cooperativa di consumo.

"Grazie al sostegno dei soci di Coop Nordest – spiega il presidente di Gvc Patrizia Santillo – in questi

sette anni siamo riusciti a fare davvero tanto per sottrarre allo sfruttamento sessuale e al lavoro minorile centinaia di bambini e di bambine per ricondurli a uno stile di vita adeguato alla loro età, cercando di far crescere tutta la comunità locale. Ora, insieme, vogliamo proseguire in questo impegno". Il progetto di Gvc, presente nel catalogo di Coop Nordest, si rivolge a bambini e adolescenti che vivono nel Municipio di Chinandega. Le iniziative condotte sono molteplici. (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) Si va dal supporto sanitario, psicologico, sociale e giuridico a bambini, bambine e adolescenti vittime dello sfruttamento sessuale, allo sviluppo di un programma educativo attraverso borse di studio per le scuole primarie e secondarie e corsi di formazione professionale per i più grandi in differenti ambiti tecnici.

In questi anni è stata ristrutturata e aperta la 'Casa del Joven Voluntario', punto di ritrovo e aggregazione dei bambini e adolescenti di Chinandega. Da qui si è sviluppata l'attività che ha impegnato Gvc nel 2011 e che proseguirà, intensificandosi, anche quest'anno per lavorare sui temi della salute sessuale, la gra-

vidanza delle adolescenti e la lotta alla diffusione dell'Aids.

"Durante il 2011 – spiega Patrizia Santillo – abbiamo puntato soprattutto a far crescere una rete di adulti in grado di aiutare in loco i minori. Con conferenze, audiovisivi, programmi radiofonici abbiamo coinvolto tra l'altro oltre 3700 persone tra educatori, religiosi, personale sanitario e insegnanti, per i quali è stata realizzata anche una "Guida metodologica dei diritti sessuali e riproduttivi". Nei prossimi mesi punteremo su un coinvolgimento diretto dei minori, formando ragazze e ragazzi capaci di promuovere in prima persona la difesa dei diritti dei propri coetanei".

Coop Consumatori Nordest / 2: attività extra-didattiche a Rubiera con "Vantaggi per la Scuola"

Il 25 febbraio 2012 nella sala del Consiglio Comunale di Rubiera - alla presenza del sindaco, Lorena Baccarani; dell'assessore alla scuola, Elena Lu-suardi; del dirigente scolastico, Franco Razzoli; della presidentessa del distretto Coop Consumatori Nordest, Silvana Mattioli e dell'assistente alle politiche sociali Coop Nordest, Daniela Marinangeli - è stato presentato il progetto "Vantaggi per la scuola", che darà la possibilità ai soci Coop Consumatori Nordest di destinare i propri punti al finanziamento di progetti scolastici extra-didattici pomeridiani.

Le attività promosse saranno accessibili a tutti, in particolare a bambini con diverse abilità o con altre specificità. Il progetto, infatti, prevede l'impiego di educatori qualificati, che favoriranno l'inserimento e

l'integrazione dei bambini, facilitandone le reciproche interazioni. *"Grazie all'iniziativa – spiega Daniela Marinangeli - i bambini potranno usufruire della scuola anche nelle ore pomeridiane. L'intervento mira anche a supportare le famiglie e completare l'offerta formativa".* Le attività educative proposte al pomeriggio prevedono il servizio di mensa e successivamente iniziative di supporto ai compiti scolastici, nonché attività ricreative e laboratori artistici, ritenendo il linguaggio artistico un linguaggio universale che favorisce l'espressione dei bambini. Inoltre, per favorire l'acquisizione di particolari competenze si propone un laboratorio informatico sull'utilizzo degli strumenti compensativi da parte dei bambini con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA).

Successo di Opposto, il nuovo ristorante di Camelot a Palazzo Magnani

Il nuovo ristorante Opposto a Palazzo Magnani, gestito dalla cooperativa sociale Camelot e inaugurato il 3 dicembre scorso, sta riscuotendo un grandissimo successo. La formula ideata dalla cooperativa, guidata da Diego Malmassari, chef lui stesso, ha indubbiamente incontrato i gusti di un pubblico molto ampio. A pranzo con una formula a buffet, a cena con menu alla carta, i piatti del giovane e bravo cuoco Luca Citroni attirano sempre una clientela attenta alla buona cucina. Per l'aperitivo e nel dopo cena il locale, che si trova in Corso Garibaldi 31, (tel. 0522 1729174) è frequentato da moltissimi giovani. Ottima anche la scelta di vini e di birre. Tra i tanti che hanno apprezzato l'Opposto segnaliamo Teresa Marzocchi, assessore regionale alle Politiche Sociali, nella foto con Matteo Iori della Comunità Papa Giovanni XXIII.



Zora collabora con l'associazione ZeroFavole

L'associazione ZeroFavole vuole promuovere, proteggere e garantire il pieno ed uguale godimento di tutti i diritti umani e di tutte le libertà fondamentali da parte delle persone con disabilità, e promuovere il rispetto per la loro dignità. La cooperativa sociale Zora di Scandiano ha deciso di collaborare con

ZeroFavole nella organizzazione e nella promozione di "Sapere volare", un corso di formazione gratuito per volontari orientati verso le persone disabili. Al corso, che è iniziato il 23 febbraio, collabora anche la cooperativa Piccolo Principe e il Centro Servizi per l'Integrazione delle Persone Disabili.

DOCUMENTI A Bologna l'Assemblea di Legacoop Agroalimentare del Distretto Nord-Italia. L'intervento del presidente Giovanni Luppi

Si è tenuta il 28 febbraio a Bologna, l'Assemblea di Legacoop Agroalimentare Distretto Nord-Italia, il più importante tra gli appuntamenti territoriali che precedono il Congresso Nazionale dell'associazione in programma a Roma il 15 e 16 marzo.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per discutere, nell'ambito di una tavola rotonda, delle sfide che attendono il sistema della cooperazione agroalimentare e quali politiche possono essere messe in campo per superare le difficoltà economiche, finanziarie e di mercato. Al dibattito, coordinato dal giornalista Emilio Gelosi, hanno preso parte Giovanni Luppi, presidente di Legacoop Agroalimentare nazionale e vicepresidente di Grandi Salumifici Italiani, Paolo Cattabiani, presidente di Legacoop regionale, Tiberio Rabboni assessore regionale all'agricoltura, Pierluigi Stefanini, presidente Unipol, Giuseppe Politi, presidente Cia e Roberto Fanfani, docente di economia agraria dell'Università di Bologna.

"Le recenti acquisizioni di Latbri da parte di Granarolo, di Alcisa e Gait da parte di Grandi salumifici Italiani, di Castalcarni da parte di Unipeg, di Cavicchioli da parte del Gruppo Italiano Vini, sono la dimostrazione che la cooperazione agroalimentare, malgrado il periodo di crisi economica prolungata, è composta da imprese forti e dinamiche – ha sottolineato Luppi – che stanno riorganizzando e ampliando la propria presenza in un settore ancora frammentato. Sappiamo di potere fare di più, anche ampliando la platea dei produttori organizzati nelle cooperative: oggi sono il 36%, il nostro obiettivo è arrivare in tempi brevi a organizzarne il 60%". Luppi si è anche rivolto all'assessore regionale Tiberio Rabboni invitando la Regione a emanare una legge specifica a sostegno della cooperazione agricola, *"altrimenti – ha ricordato – il rischio è che un comparto che costituisce gran parte delle eccellenze emiliano-romagnole scompaia, perché non ci sono margini di guadagno per andare avanti"*. Luppi ha ricordato che l'Istat ha censito 1.600.000 imprese agricole: *"Tra queste – ha sotto-*

lineato Luppi – c'è anche il mio orto..... Se volessimo conteggiare le aziende agri-cole vere e proprie dovremmo parlare di 5/600.000 imprese al massimo. Eppure la burocrazia, quella pubblica e quella delle associazioni, i rimborsi, l'assistenza, sono calibrati su quel 1.600.000 dando luogo a sprechi e ridondanze che non ci si può più permettere e sottraendo risorse al sostegno delle vere imprese, dei veri agricoltori".

La cooperazione agroalimentare guarda con grande attenzione all'estero dove il made in Italy è molto apprezzato: *"Sono convinto – ha osservato Luppi – che dalla collaborazione più stretta con le altre centrali cooperative verrà una spinta positiva sia verso la concentrazione delle imprese, sia per aggredire con maggiore efficacia i mercati esteri"*.

Aderiscono a Legacoop Agroalimentare Nord-Italia – che comprende le regioni Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia-Romagna – 302 cooperative con un patrimonio netto di 1,6 miliardi di euro. *"Le cooperative più grandi – ricorda il direttore di Legacoop Agroalimentare Nord-Italia, Cristian Maretta – pur avendo sede legale in Emilia-Romagna, hanno ormai la loro base sociale diffusa in tutte le regioni della pianura padana. Sono circa 75 mila i soci e 16.700 gli occupati nei principali settori e nelle produzioni specialistiche d'eccellenza. Il valore della produzione nel 2010 ha sfiorato i 6,257 miliardi di euro con un utile netto di 65,69 milioni di euro"*. I principali settori di attività sono il lattiero caseario, le carni fresche e trasformate, l'ortofrutta fresca e trasformata, le grandi colture, i servizi all'agricoltura e la viti-vinicoltura e le cooperative che si occupano di forestazione, della gestione del territorio e della tutela ambientale.

Da tempo Legacoop Agroalimentare ha messo al centro della propria azione il grande tema della sostenibilità, ad esempio partecipando attivamente al Progetto Life Aqua sul risparmio e riutilizzo della risorsa idrica nei sistemi agricoli e alimentari.

Legacoop Reggio Emilia è su **facebook**

Anche Legacoop Reggio Emilia è su Facebook, il social network più visitato al mondo. Facebook è un sito web di reti sociali, una piattaforma che consente di connettersi con amici e colleghi. Il profilo verrà utilizzato da Legacoop per attività di comunicazione su iniziative, seminari, convegni, e per informative varie che possano interessare la rete dei contatti. Per visitare la pagina www.facebook.com.