



Foto realizzata da Andrea Fantauzzo.

## IN PRIMO PIANO

Inaugurata la scuola a Cittareale

pag. 2

## L'APPROFONDIMENTO

Si è appena conclusa l'iniziativa Cresciamo Insieme

pag. 5

Scopriamo la nuova linea Origine

pag. 6

Intervista ad Annalisa Cittadini, Category Manager della gastronomia

pag. 8

## DAI PUNTI VENDITA

Alle Piagge un negozio tutto nuovo

pag. 12

Inaugurato il nuovo Centro\*Arezzo

Grande festa per l'apertura del pdv di Prato via Valentini

pag. 14

## SOLIDARIETÀ

In vendita le clementine della Valle del Marro. La loro storia

pag. 17

Una scuola per Norcia

pag. 18

# Una scuola per Cittareale

Costruito a tempo di record il primo edificio definitivo dopo il sisma

## “Alla cassa dici aiuto!” È stata inaugurata la scuola di Cittareale

È il primo edificio definitivo ricostruito dopo il sisma del 24 agosto. La scuola di Cittareale, un paese del reatino di 450 abitanti, adesso è realtà grazie anche al cuore generoso di Soci, clienti e dipendenti di Unicoop Firenze

“A Cittareale è stato fatto qualcosa di pazzesco, un miracolo” racconta **Nicola Fredducci**, assistente energia impianti e ambiente della Cooperativa, accolto nel paesino terremotato in veste di **Responsabile tecnico operativo per il progetto della ricostruzione di Misericordie d'Italia**.

### **Partiamo anzitutto dal contesto. Quando sei arrivato cosa ti sei trovato davanti?**

Non è molto semplice descrivere quello che ho visto nei giorni immediatamente successivi al sisma (io sono andato infatti il 27). Come Misericordie siamo andati a montare e gestire la tendopoli di Sant'Angelo di Amatrice, una piccola frazione completamente rasa al suolo. Abbiamo trovato **situazioni di estrema sofferenza**, persone a cui è cambiato la vita in meno di un'ora. Quando vedi la disperazione nel volto degli altri, pensi soltanto a fare del bene. Non potevamo fare altro che abbracciarle e aiutarle, con lo scopo di ricreare un clima di normalità, anche se molto difficile. In linea con questo stato d'animo, ho pensato subito ad adoperarmi per dare una mano in maniera tangibile.

### **Com'è nata l'idea di convogliare le donazioni per costruire una scuola?**

L'idea ha sposato l'esigenza del Governo nel ricostruire subito le scuole. Unicoop Firenze si era immediatamente impegnata attivando le donazioni alle casse. Si sono uniti gli sforzi per creare una collaborazione congiunta tra Unicoop Firenze e Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze, che hanno convogliato le donazioni raccolte in un



conto di Misericordie dedicato allo scopo di realizzare velocemente una nuova scuola a Cittareale.

### **Come avete proceduto per costruire la scuola?**

Abbiamo fatto una convenzione a tre con i donatori, che sono **Unicoop Firenze, Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze e Misericordie**: queste ultime sono diventate soggetto committente e appaltatore, hanno scelto la ditta e hanno assunto la responsabilità operativa e la supervisione dei lavori.

Il progetto è piaciuto subito anche al Ministero: lo scopo principale era riaprire l'attività didattica il prima possibile. Ci siamo adoperati affinché questi soldi rispettassero i desiderata del MIUR e che non si adottassero soluzioni temporanee di emergenza: quella scuola starà lì per molto tempo ed è una struttura definitiva a tutti gli effetti.

*Ringraziamo i colleghi che hanno contribuito alla raccolta donando ferie e ore di permesso per le popolazioni colpite dal terremoto. Ricordiamo a coloro che non avessero ancora avuto modo di farlo che sono ancora in tempo.*



*Il taglio del nastro alla presenza di Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze, Luca Lotti, Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, e Francesco Nelli, sindaco di Cittareale. Foto di Andrea Fantauzzo.*

### **Un progetto fatto in tempi rapidi e in totale trasparenza...**

**In 4 settimane abbiamo costruito la scuola**, dal 3 ottobre, quando l'Esercito è entrato in cantiere, fino ai primi giorni di novembre quando sono state fatte le rifiniture. Il 9 novembre c'è stata l'inaugurazione. Abbiamo una piena rendicontazione dei soldi. **I finanziatori si sono assicurati donando i fondi raccolti a un soggetto privato come la Misericordia che ha l'unico scopo di fare del bene.**

### **Quanto è costata e quanto è grande la scuola?**

La scuola è costata circa 264.000 euro. Rientra sotto il nome di edilizia industrializzata,

è un edificio confortevole, durevole nel tempo, di pregio e con prezzi nella media. **Ospita 41 bambini**, 2 aule, classi di infanzia e materna. In questa scuola possono andare anche bimbi delle frazioni limitrofe. Il cantiere ha visto coinvolti **25 operai ogni giorno**, quasi tutte aziende toscane e alcune del luogo. In questa situazione di emergenza, dove c'era bisogno di gente molto fidata, siamo riusciti a far lavorare anche qualche operaio del posto.

### **Le persone del luogo come hanno accolto questo nuovo edificio?**

Non ci sono parole per descrivere i ringraziamenti da parte della gente, l'incredulità, la **riconoscenza verso i finanziatori**; sono rimasti



*Foto di Andrea Fantauzzo.*

increduli nel vedere realizzata una cosa di questo tipo, in tempi così rapidi. Ogni centesimo è andato sempre per una giusta causa ed è frutto di una bellissima collaborazione. Inoltre c'è un aneddoto significativo che vorrei raccontare...

### Dicci pure...

In questo clima di disperazione e di paura, **si riscopre l'umanità**, le persone riescono a collaborare l'una con l'altra, a sentirsi parte di una collettività. Il giorno in cui andammo a fare il so-

pralluogo nell'area dove è nata la struttura, abbiamo incontrato il proprietario del terreno. Il sindaco Nelli gli chiese in maniera molto semplice: "Silvestro (mi pare si chiami così), ci sarebbe da espropriare questo campo per fare la scuola". Il contadino, masticando un filo d'erba, non ha esitato un attimo a dire "va bene" e si è persino adoperato con una roncola per procurarci, dal ramo di un albero, i picchetti per le prove geologiche. Sono episodi molto belli e pieni di significato.

10 SETTEMBRE



L'area di Cittareale destinata alla scuola, con il famoso posizionamento dei picchetti.

15 OTTOBRE



La gettata.

22 OTTOBRE



Si lavora da mattina a sera.

23 OTTOBRE



Lavori in corso.

9 NOVEMBRE



Veduta della scuola con le colline sullo sfondo.

10 NOVEMBRE



La scuola è pronta!

### L'iniziativa prosegue...

"Alla cassa dici aiuto" continua per aiutare ancora le popolazioni colpite dal terremoto.

Si può contribuire donando **100 o 500 punti della tessera socio** e arriveranno **uno o cinque euro** a chi ne ha bisogno, oppure è possibile fare un'offerta in denaro, sempre alla cassa.

Unicoop Firenze, a sua volta, si è impegnata a dare sostegno anche con un proprio contributo. In parallelo saranno attive anche una campagna nazionale lanciata da Coop Italia con una donazione libera su conto corrente e un'iniziativa di **CoopVoce**, l'operatore mobile di Coop, attraverso cui è possibile **donare 2 euro al numero 45500** della Protezione Civile.



# Si è appena conclusa l'iniziativa Cresciamo Insieme

## Siamo andati in una scuola per vedere come è stata vissuta e supportata l'iniziativa

Abbiamo incontrato **Francesca Panzica**, Collaboratrice Vicaria del Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di Lastra a Signa che conta 13 scuole (dalle scuole dell'infanzia alle scuole secondarie di primo grado) e oltre 1.850 alunni.

### Com'è stata accolta l'iniziativa?

**È stata accolta in maniera molto positiva** perché ha dato la possibilità di entrare in possesso di materiale di nuova tecnologia, utile per la scuola, come proiettori interattivi, computer, etc. Questi nuovi strumenti, di cui la scuola purtroppo è carente, sono entrati nella didattica, e il Piano Nazionale Scuole Digitali ora ne sottolinea l'importanza.

### Com'è stata vissuta dai cittadini?

L'aiuto della comunità locale è stato molto importante. **Abbiamo coinvolto un gran numero di persone intorno a Cresciamo Insieme**: dai genitori alle associazioni del territorio, compresa la Sezione Soci. La Coop è il punto vendita di riferimento del paese, per questo abbiamo utilizzato anche i canali social, soprattutto quelli in cui si parla del proprio territorio, in modo da pubblicizzare l'iniziativa e far presente che la scuola ha bisogno di questa raccolta e soprattutto dei premi che sono stati messi a disposizione".

**Dal punto di vista della scuola, ci sono considerazioni che vorresti fare relative alla campagna appena conclusa?**

**Puntare sulla scuola significa scommettere sul futuro dei nostri figli**, per questo è un'iniziativa lodevole sotto ogni punto di vista. Personalmente ho apprezzato

molto l'App dedicata.

Un consiglio per ricevere le donazioni di coloro che non hanno figli o che non sono interessati alla campagna, potrebbe essere quello di mettere un'urna all'interno dei propri negozi per permettere alle persone di donare immediatamente i buoni.



# Scopriamo la nuova linea



La nuova linea Origine riguarda quelle categorie di prodotto e filiere produttive che spesso sono oggetto di scandali alimentari come frodi, contraffazioni, sofisticazioni e abusi, rispetto alle quali il consumatore, sempre più attento e maturo, è alla ricerca della massima sicurezza e delle più **alte garanzie igienico-sanitarie e in generale di qualità**.

Parliamo di categorie merceologiche molto differenti fra loro, sia per caratteristiche specifiche che per aspetti di consumo, come l'ortofrutta, le carni (suine e avicole), il pesce fresco (e il salmone allevato affumicato), il latte, le uova, i salumi, l'olio extravergine d'oliva e il pomodoro (quest'ultima particolarmente critica sul fronte etico per aspetti come lo sfruttamento del lavoro, le condizioni di chi raccoglie sul campo e gli ormai tristemente noti fenomeni di caporalato).

Filiere in cui Coop lavora da oltre 15 anni, **controllando ogni singolo passaggio e garantendo così una vera e propria tracciabilità totale**. Per questi motivi Coop Origine garantisce una gamma qualificata di prodotti che sono caratterizzati da un rigoroso controllo di filiera e da scelte distintive in grado di assicurare una sicurezza superiore e una qualità coerente. La selezione accurata dei fornitori, gli impegni contrattuali specifici, **i capitoli rigorosi e i controlli**, intesi come verifiche ma anche analisi, effettuati lungo tutta la filiera, offrono le maggiori garanzie possibili in termini di **sicurezza, qualità ed**

**eticità**. Ogni filiera ha i suoi rischi e le sue criticità. E per ognuna Coop è riuscita ad adottare un presidio specifico, atto a dare le massime garanzie possibili.

E nell'ottica di una comunicazione quanto più efficace e trasparente possibile, questa linea riporta le principali informazioni sull'alimento direttamente nella parte più in vista della confezione. Non solo l'etichetta quindi, ma l'intero pack parla del prodotto.

## UOVA

Le uova Origine Coop sono esclusivamente italiane e provengono da **allevamenti a terra**, rigorosamente selezionati e vincolati a rigidi contratti e protocolli. Le verifiche e i controlli igienico-sanitari avvengono lungo tutta la filiera produttiva. **L'alimentazione delle galline è priva di proteine animali e OGM** e il colore del tuorlo non è originato da coloranti sintetici nei mangimi.



## PASSATA DI POMODORO

La passata Origine Coop è fatta con pomodori 100% italiani, prodotti con **metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente** e del territorio. Coop controlla tutto il processo produttivo, dal campo alla vendita, e vigila anche sui diritti dei lavoratori, l'etica e la legalità delle aziende fornitrici. Inoltre i residui chimici presenti nel prodotto sono molto inferiori (-70%) rispetto ai limiti stabiliti per legge.



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



L'olio extravergine di oliva Origine Coop è prodotto con **olive** raccolte e molite esclusivamente sul **territorio nazionale**. Coop ha effettuato un'accurata selezione dei frantoi e degli oli per garantire un prodotto di qualità, controllando tutta la filiera produttiva a partire dalle aziende agricole.

## SALMONE

Il filetto di salmone scozzese affumicato Origine Coop proviene da allevamenti adatti alla produzione di pesci gustosi e saporiti. **L'alimentazione dei salmoni non prevede l'utilizzo di OGM**, coloranti artificiali, proteine e grassi animali (fatta eccezione per i derivati del pesce). Gli allevamenti e gli stabilimenti di lavorazione sono vincolati a rigorosi contratti di filiera.



## SALUMI IN VASCHETTA

**Prosciutto crudo stagionato, coppa, mortadella e salame campagnolo**, tutti in confezione da 100 grammi, provengono da allevamenti accuratamente selezionati, dove gli animali sono alimentati **senza utilizzo di OGM e farine animali**.



Fonte:  
Infonews  
Coop

## La nostra gastronomia: qualità e territorio, con un occhio ai nuovi trend

Abbiamo incontrato Annalisa Cittadini, Category Manager della gastronomia, che ci ha illustrato il reparto

### Qual è il punto di forza di questo reparto?

Sicuramente la **qualità** e la continua ricerca di prodotti che qualitativamente rappresentano l'eccellenza della cultura gastronomica italiana e toscana. È un percorso che parte da lontano grazie alla figura di **Walter Tegli**, il Category che, in questo senso, si è speso molto per far compiere un cambio di passo importante a questo reparto.

### Come ci stiamo muovendo sul territorio?

Siamo stati i primi a introdurre un meccanismo di filiera toscana con suini nati, allevati e macellati nella nostra regione.

Oggi il tema dell'origine dei prodotti è molto sentito e il reparto gastronomia mette al centro il territorio: **il 48% del totale fatturato viene fatto attraverso fornitori toscani**. Il restante 52% è costituito da prodotti che, per loro natura, non possono essere di produzione toscana (Grana, Prosciutto di Parma, San Daniele, etc.)

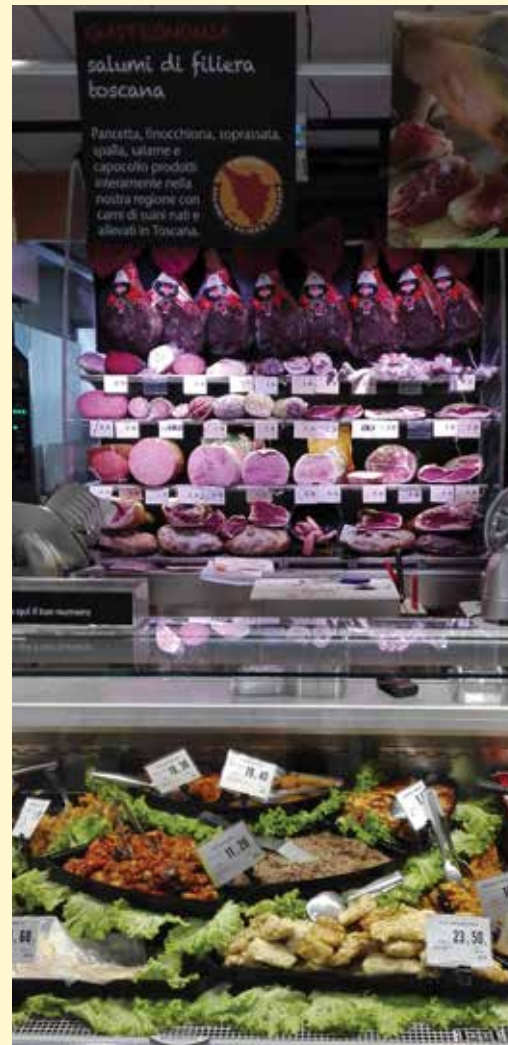
### Quali sono gli sviluppi del reparto?

Sul mondo dei fornitori toscani ci stiamo specializzando con **microproduzioni biologiche**. È importante comunque andare incontro ai nuovi trend di consumo con lo sviluppo di segmenti in grande espansione come, ad esempio, il **mondo della capra**: rispetto alla produzione tradizionale stiamo inserendo il caglio vegetale abbinato al latte di capra, che sta riscontrando i gusti delle nuove generazioni con un sapore molto più dolce.

Il latte di capra è più leggero e ha delle proprietà che si avvicinano ai nuovi stili salutistici.

### Novità in arrivo?

La gastronomia è un reparto molto attivo e coglie al suo interno tante diversità e tipologie di pro-



La gastronomia delle Piagge.

dotti. In linea con i nuovi trend, nel mondo dei salumi stiamo sviluppando, con un fornitore toscano e in collaborazione con l'Università di Pisa, **un salame con un minor contenuto di sale**. Nei piatti pronti vorremmo ampliare l'assortimento dei prodotti a base vegetale grazie alla flessibilità che ci viene offerta dal fatto che lavoriamo con aziende artigianali che operano sul territorio toscano. Nella categoria pasta fresca stiamo percorrendo la strada delle farine speciali (kamut, grano saraceno).

Il Socio è totalmente cambiato rispetto a prima, per questo occorre pensare anche al consumo di tali prodotti: stiamo lavorando con i nostri fornitori affinché riescano a ridurre le grammature delle vaschette per permettere una confezione che rispecchi il consumo reale giornaliero.

Le porzioni medie nei formaggi sono ormai sotto il quarto di forma.

**Nel corso della nostra conversazione hai usato spesso la parola "noi"...**

In questo lavoro è importante fare squadra. Il reparto è in pareggio e il merito è di tutti. Dai categories agli ispettori, dai capireparto agli addetti che quotidianamente gestiscono la relazione con il cliente. A tutti loro va un grande ringraziamento.



I colleghi del settore gastronomia: in alto a sx Mario Crescioli, Marta Bonsignori, Marisa Ulivelli, Maurizio Baldi, Simone Carniani e Annalisa Cittadini (Category Manager).

Per saperne di più



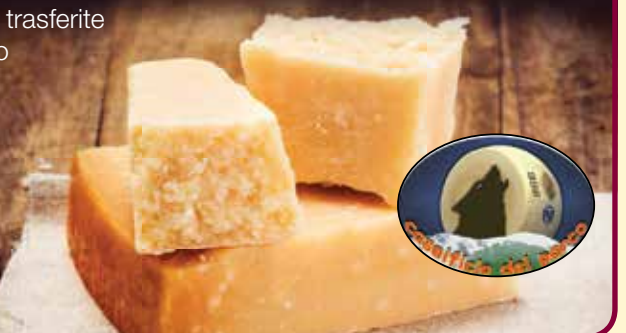
**Sui nostri banchi Gastronomia è arrivato il Parmigiano Reggiano prodotto dal Caseificio sociale del Parco.**

Nato grazie alla collaborazione tra Boni Spa e Unicoop Firenze, il Parmigiano Reggiano del Caseificio sociale del parco è prodotto con latte di alta qualità.

Le mucche pascolano su prati spontanei, dove non vengono usate sostanze chimiche, situati nei dintorni delle aziende agricole. Il latte prodotto è genuino, ricco di aromi, pronto per essere trasformato in un formaggio davvero unico.

La sua trasformazione in prodotto d'eccellenza avviene nel moderno caseificio che risponde a precise esigenze di igiene e di controllo produttivo e rispetta le regole della lavorazione casearia tradizionale, un'arte tramandata di padre in figlio.

Inizialmente le forme devono riposare almeno 12 mesi; raggiunto questo termine vengono trasferite per l'affinatura e il completamento della stagionatura presso la Boni Spa a Parma. **Raggiunti i 24 mesi di stagionatura**, le forme vengono selezionate e quelle ritenute perfette sono marchiate sul piatto con il logo del caseificio.



# Scopri l'ortofrutta

## ECCO COSA PUOI CONSIGLIARE AI SOCI E CLIENTI IN QUESTO MOMENTO

### FRUTTA



**Agrumi**  
(clementine, arance Navel,  
Tarocco (dall'8 dicembre circa))



**Pere**



**Kiwi**



**Mele**

### VERDURA



**Cavoli**



**Radicchi**



**Carciofi**



**Finocchi**



**Spinaci,  
bietole, rape**

## TI PARLIAMO DI...

### LE ARANCE ROSSE DI SICILIA



**Origine, valenza nutrizionale, colore e gusto.** Queste sono le 4 coordinate principali che contraddistinguono l'arancia rossa di Sicilia, un frutto delizioso che fa molto bene alla salute.

#### Origine

È un buon frutto grazie alle particolari condizioni microclimatiche, alle escursioni termiche, alle costanti cure agronomiche e ai metodi di produzione adottati e costantemente aggiornati. Gli alberi sono sempreverdi, la zagara fiorisce rigogliosa, le arance continuano a maturare, rosse come la "lava".

#### Valenza nutrizionale

Sono una fonte naturale di antocianine che donano il caratteristico colore rosso e le rendono un potente antiossidante naturale. Le **antocianine**, infatti, **contrastano l'azione dei radicali liberi**, prevenendo fenomeni di degenerazione delle cellule.

Hanno un elevato livello di vitamina C che è in grado di accrescere la resistenza del corpo umano contro i vari agenti chimici, fisici e ambientali.

Al loro interno hanno **14 vitamine diverse** e 67 sali minerali, amminoacidi, enzimi, carboidrati, carotenoidi e flavonoidi.

Grazie all'azione sinergica di questo prezioso mix di sostanze bioattive, a oggi non riproducibile artificialmente, le arance hanno mostrato **effetti antiossidanti**, antinfiammatori e antidismetabolici, che sembrano essere utili per la prevenzione di diverse patologie croniche non trasmissibili come l'obesità, il diabete, l'ipertensione, le dislipidemie, le malattie cardiovascolari.

#### Colore

Maturano in pieno inverno e vengono generate dagli alberi durante i mesi estivi. Gli sbalzi di temperatura attivano la pigmentazione delle antocianine che reagiscono, determinando il colore rosso intenso del succo, della polpa e alcune volte addirittura anche della buccia. Più antocianine ci sono dentro un frutto, più intenso diverrà il suo colore.

#### Gusto

Le arance rosse sono molto buone e piene di succo. Sui nostri banchi possiamo trovarle di 3 varietà: **Tarocco, Moro e Sanguinello**.

## IL TREND IN CRESCITA

### LE NOCI



Il loro nome significa "**ghiande di Giove**". Appartengono, infatti, alla famiglia delle *Juglandaceae* e aprono il ciclo dei frutti secchi della stagione autunnale. Nell'antica Roma l'albero di noce era sacro a Giove, Re degli dei, forse per via della maestosità che lo caratterizza. Il noce cresce, infatti, isolato dalle altre piante a causa di una sostanza, la juglandina, che viene secreta dalle radici e dalle foglie e che distrugge la vita degli altri vegetali.

### PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE



La frutta secca è vivamente consigliata alle persone che svolgono un lavoro prevalentemente intellettuale e stressante, ma anche a coloro che svolgono lavori fisicamente intensi poiché è una **ricca fonte di energia e di minerali**, tra cui il magnesio. Le noci contengono grassi monoinsaturi, ossia grassi che apportano tantissimi **benefici alla salute** del nostro organismo come, ad esempio, l'azione di controllo che compiono sui livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue.

Le noci sono anche molto **ricche di proteine** (circa il 18% della porzione) e di vitamine, tra le quali le vitamine B1, B2, B6 ed E.

### IN CUCINA

Le noci sono consumate per lo più secche e vengono impiegate per preparare dolci, salse e ripieni, per arricchire le insalate, accompagnare i formaggi e aromatizzare o decorare i più svariati piatti.

#### LA RICETTA:

#### Rigatoni al pesto di noci e spinaci

L'ideale per questo condimento è la pasta corta, meglio se rigata o "arricciata" per raccogliere meglio il pesto.

#### INGREDIENTI:

- 400 g di rigatoni 124 pasta di Gragnano IGP Fior Fiore
- 100 g di noci
- 100 g di spinaci novelli già puliti
- 20 g di mollica di pane
- 40 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 150 ml di olio extra vergine di oliva toscano IGP Fior Fiore
- latte e sale

#### PREPARAZIONE:

Lavate bene gli spinaci e lasciateli a bagno per 30 minuti circa, scolateli e asciugateli perfettamente con la centrifuga o un canovaccio asciutto.

Bagnate la mollica di pane con il latte e strizzatela. Frullate noci e parmigiano nel mixer, poi aggiungete anche spinaci, mollica e olio e continuate a frullare fino a ottenere un composto cremoso. Regolate di sale, frullate nuovamente e trasferite il pesto in una zuppiera. Cuocete i rigatoni in abbondante acqua salata finché non saranno al dente, quindi scolateli (conservando una tazza d'acqua di cottura) e mischiatele al pesto. Se necessario, diluite il condimento con qualche cucchiaino di acqua e servite.

La gamma presente in Unicoop Firenze:  
sfuse | vari formati di confezionato | sguasate.

## Alle Piagge un negozio completamente rinnovato

Venerdì 11 novembre si è alzato il sipario sul rinnovato negozio delle Piagge, alla presenza della Direttrice Paola Batignani e dell'Assessore del Comune di Firenze Giovanni Bettarini.

All'entrata troviamo una **bella piazza dei freschi**, con il reparto ortofrutta al centro e la forneria, gastronomia, pescheria e macelleria in linea. Convenienza e qualità nei reparti industriali, dove è stato dato spazio ai nuovi trend di mercato.

“È un punto vendita **accogliente, luminoso e spazioso**” afferma **Paola Batignani**. “Parole chiave: cortesia, ospitalità e fruibilità. Fare la spesa è molto comodo e veloce.”

Tra le principali novità spicca l'introduzione di due casse con pagamento elettronico, l'aumento delle casse fast line e il nuovo servizio **Salvapp**, che consente di utilizzare il Salvatempo direttamente dal proprio smartphone.



## Inaugurato il nuovo CENTRO\*AREZZO



Taglio del nastro per il centro commerciale di Arezzo, che adesso si presenta con un **look completamente rinnovato**. Nato 18 anni fa, lo spazio ha subito un'importante riqualificazione estetica e ha ampliato, al proprio interno, l'offerta dei servizi.



Al nostro negozio riconvertito lo scorso anno, vero e proprio punto di riferimento dell'intera area, si sono affiancate nuove insegne commerciali di primaria importanza a livello nazionale.



Tra le novità del centro, l'ampliamento degli spazi interni, tra cui un'area relax panoramica al primo piano con veduta sulle torri di Arezzo, due sale musica e l'area giochi Bacogigi, sia interna che all'aria aperta, con appuntamenti di gioco educativo; una nursery completa di **area allattamento e relax**; la creazione di una corte esterna e di un parcheggio rinnovato (tra cui le

nuove coperture sui parcheggi laterali). Attenzione per le varie **aree verdi**, tra fioriere, aiuole, alberi e prati, organizzati secondo il progetto pilota Verde O.A.S.I. (Ottimizzazione, Alternanza, Sostenibilità, Impegno) che rappresenta la nuova filosofia di selezione botanica dei centri commerciali Unicoop Firenze.



Per le foto ringraziamo la nostra collega Silvia Maggini del superstore di Arezzo.

# Taglio del nastro per il nuovo punto vendita di Prato via Valentini



Circa 1.000 metri quadrati di superficie, 50 addetti, 16 casse, 80 posti auto e un investimento pari a 1 milione e 100 mila euro per riallestire e riqualificare l'immobile dove un tempo sorgeva un supermercato Esselunga. Da questi numeri si possono intuire le ambizioni del nuovo negozio aperto a Prato in via Valentini, che va a sostituire sul territorio pratese il negozio chiuso in Piazza San Marco.

**Con una superficie maggiore del 30% e un organico raddoppiato, il nuovo punto vendita presenta numerose novità in termini di assortimento e di servizio, pensate per rispondere alle nuove esigenze di spesa quotidiana dei nostri Soci e clienti.**

“È un negozio sobrio, elegante e solare” racconta Alessandro Piccirillo, Direttore del punto vendita.

All'interno tante novità: anzitutto il **reparto pescheria** che offre pesce sfuso e servizio al banco, con un assortimento completo di pesce dell'arcipelago toscano, conditi pronti da cuocere, prodotti preincartati e proposte sushi pronte e su prenotazione. Il Pronto cuoci è presente anche nel **reparto carni** dove è previsto il banco servito per l'intera giornata con vendita di carne selezionata e di ottima qualità.



Novità pure nel **reparto forneria**, dove si può gustare la schiacciata alla pala cotta sul momento e sfornata a ogni ora del giorno, e nel **reparto ortofrutta**, dove accanto ai prodotti toscani di stagione sarà presente un assortimento di **verdura, frutta, frutta secca e legumi biologici**. Toscana e di qualità è anche la cantina che, fra i vari, conta importanti vini della zona di Carmignano. Nel mix di prodotti per una spesa completa non mancano infine spazi dedicati a prodotti confezionati locali, salutistici, biologici e vegani.

Presenti anche il chiosco interattivo PiùScelta, dove i soci possono effettuare acquisti on line da ritirare poi nel punto vendita desiderato, e uno spazio con wi-fi gratuito, dove utilizzare la connessione internet, ricaricare il cellulare e consumare i prodotti acquistati.



**Grande attenzione è stata dedicata all'ambiente e al risparmio energetico** con l'utilizzo al banco salumi, latticini e surgelati di banchi frigo completamente ad anidride carbonica che utilizzano come fluido refrigerante un gas naturale, non tossico in caso di perdite dissipate in ambiente, mentre l'illuminazione all'interno e all'esterno è affidata a sorgenti Led.

Tra i nuovi servizi previsti c'è anche **Salvapp**, l'applicazione che consente di utilizzare il Salvatempo direttamente dal proprio Smartphone. Alle casse altre novità: le london kiosk self solo pagamento elettronico.

“Le prime reazioni a caldo sono molto positive, i clienti si congratulano per la gentilezza del personale. Sono molto contenti dei reparti freschi e freschissimi e del servizio. È un ottimo punto di partenza” afferma il Direttore, che si dichiara soddisfatto



per la **fruibilità del negozio**. "Tutto è stato studiato per dare profondità alla vista dei clienti, la zona dei freschi è stata pensata per rendere vivibile e piacevole la spesa". Infine, una parola sui collaboratori. **"Sono**

**molto bravi e professionali**. È un gruppo eterogeneo, una parte proviene da San Marco e un'altra da vari punti vendita, l'attività formativa li ha amalgamati molto bene. È un personale carico e motivato che sta seguendo bene le indicazioni che sono state date. Li ringrazio uno a uno anche da queste pagine".

Prima dell'apertura sono stati giorni frenetici, ma il lavoro si è svolto in un clima di piena collaborazione con tutte le funzioni della Cooperativa: "Ci siamo sentiti supportati, in particolar modo dalle vendite e da tutti gli ispettori a cui va il mio personale ringraziamento".



## Il Cuore ti accoglie

Presentati i progetti della Campagna 2016/2017 della Fondazione Il Cuore si Scioglie onlus



Il 7 novembre presso il Teatro del Giglio a Lucca sono stati presentati i progetti della Campagna 2016/2017 della **Fondazione Il Cuore si Scioglie**, che quest'anno s'intitolerà **"Il Cuore ti accoglie"**.

I racconti e le testimonianze dei protagonisti, relativi alle iniziative in corso e alle novità in cantiere per il prossimo anno, hanno confermato l'impegno della Fondazione nel **continuare a essere motore di solidarietà**, al fine di contribuire a dare risposte ai problemi centrali del momento storico che stiamo attraversando e a promuovere una cultura del-

la solidarietà finalizzata ad attivare una rete di soggetti attivi sul territorio.



## I PROGETTI

**Immigrazione, lavoro e integrazione: le coop degli uomini liberi**, a sostegno della cooperativa Valle del Marro

**Nuovo panificio in Burkina Faso**, costruito a Koupela e inaugurato nel mese di ottobre

**Emergenza migranti**, a supporto di Medici senza frontiere

**Una scuola per Norcia**, per la costruzione di una nuova scuola elementare

**Crowdfunding solidale**, in collaborazione con eppela, mirato a finanziare "dal basso" idee sul territorio e per il territorio, incrementando la capacità di fare rete

**Emergenza povertà**, svolto in collaborazione con Caritas e incentrato sulle raccolte alimentari e sugli empori della solidarietà

**Adozioni e sostegni a distanza** promossi da organizzazioni partner

A partire da questo numero vogliamo raccontarvi le storie, le esperienze e i valori che stanno alla base di questi progetti.

### Le clementine della Coop degli uomini liberi

Continua il sostegno al progetto **"Immigrazione, lavoro e integrazione: le coop degli uomini liberi"** attraverso il finanziamento di 7 borse lavoro rivolte a giovani immigrati che vivono nella tendopoli di Rosarno, in Calabria, con l'obiettivo di offrire loro un'opportunità concreta di lavorare in maniera legale ed etica, sottraendoli alle oppressioni del caporalato.

*"Quello che stiamo facendo insieme a questi ragazzi - afferma **Domenico Fazzari**, Presidente della cooperativa Valle del Marro - è **combattere una battaglia per la legalità**, dato che, a differenza di chi è cresciuto in questo territorio, loro sono privi di quei vincoli culturali che impediscono di denunciare la mentalità mafiosa. Una battaglia che però riguarda anche la dignità di queste persone, perché dando loro la **possibilità di lavorare** abbiamo gettato le basi per un'integrazione realmente inclusiva. In tal senso - prosegue Fazzari - vogliamo veicolare anche il messaggio che l'immigrazione non va considerata come un problema, ma come una risorsa".*

La Fondazione ha scelto di sostenere economicamente questo progetto nell'ottica di ampliare l'impegno in un territorio in cui **il contrasto alla criminalità organizzata passa attraverso il contrasto al caporalato**.

Oltre a lavorare nei campi confiscati alla 'ndrangheta, svolgendo, a seconda del mese, la potatura degli aranceti, la ripulitura delle piante e così via, i ragazzi seguiranno anche un percorso formativo relativo al mestiere e ad altri aspetti che facilitino l'inserimento, come ad esempio lo studio dell'italiano".

Proprio in questi giorni, all'interno dei nostri negozi (compatibilmente con le quantità raccolte) **sono in vendita le clementine della cooperativa Valle del Marro - Libera Terra**. Simbolo di resistenza e di libertà, questo prodotto veicola un messaggio di speranza per una terra troppo spesso abbandonata alla rassegnazione.

**Un frutto da ritenersi buono e giusto**, non soltanto per il sapore e l'inconfondibile profumo, ma anche per il messaggio di speranza e di riscatto sociale di cui è esso portatore.

**Messaggio che sarà importante diffondere tra i nostri soci e clienti con il passaparola, raccontando la storia di impegno e sacrificio che sta dietro a questo progetto.**





FONDAZIONE  
**IL CUORE SI SCIOLGIE**  
ONLUS

promotori di solidarietà  
**SOSTIENE**

# UNA SCUOLA PER NORCIA

**PROGETTO  
DI COSTRUZIONE  
DI UNA NUOVA  
SCUOLA  
ELEMENTARE**

CHE LA FONDAZIONE  
FRANCESCA RAVA NPH ITALIA ONLUS  
DONERÀ AL COMUNE DI NORCIA



CON IL SOSTEGNO DI



**unicopfirenze**



Quest'anno la campagna di raccolta fondi nei punti vendita si svolgerà  
dal 12 al 18 dicembre e sosterrà il progetto  
di costruzione di una nuova scuola elementare a Norcia.

SOLIDARIETÀ

SOSTIENI ANCHE TU LE ADOZIONI A DISTANZA  
E CONTRIBUISCI AI PROGETTI DI SOLIDARIETÀ  
CAMPAGNA 2016/2017



## Venerdì 25 novembre: giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne

La nostra Cooperativa è da sempre impegnata a sviluppare e diffondere una **cultura basata sul rispetto della persona** e sulla prevenzione di qualsiasi comportamento, consapevole o inconsapevole, a connotazione sessuale.

A partire dallo scorso anno è stato realizzato e **consegnato a tutti i lavoratori** il "Vademecum per il Benessere e la Qualità delle Relazioni sul Lavoro" che contiene le **linee guida sulla prevenzione e la lotta ai fenomeni di molestie sessuali** e rappresenta uno strumento che contribuisce al benessere organizzativo e alla qualità delle relazioni di lavoro in Cooperativa.

**Vademecum  
per il Benessere e la Qualità  
delle Relazioni sul Lavoro**

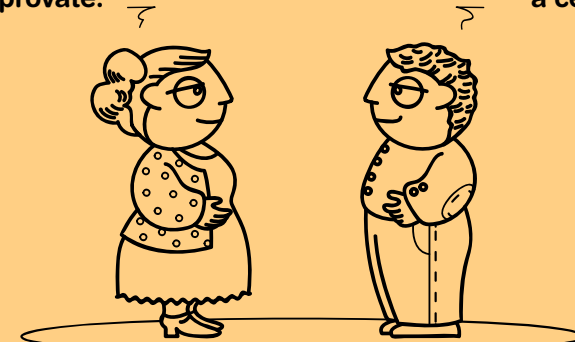
Linee guida sulla prevenzione  
e la lotta ai fenomeni di molestie sessuali



Copertina del "Vademecum per il Benessere e la Qualità delle Relazioni sul Lavoro"

Buongiorno, volevo sapere se le mie ferie sono state approvate.

Dipende... Accetti il mio invito a cena?



Vignetta tratta dal "Vademecum per il Benessere e la Qualità delle Relazioni sul Lavoro"

6 GENNAIO 2017 - OBIHALL

# UNA BEFANA IN MUSICAL

Gaia Nanni e la Befana conducono  
la festa dedicata a noi  
lavoratori Unicoop Firenze  
e alle nostre famiglie.

La Compagnia delle Formiche  
presenta il musical

## Pinocchio

In platea tante sorprese  
con l'angolo del trucco,  
del costruire, disegnare  
e una calza per tutti i bambini

Inizio spettacolo ore 14.30  
Ingresso adulti: 5 euro  
Ingresso gratuito per i bambini

L'incasso sarà interamente devoluto  
alla Fondazione Il Cuore si Scioglie

*I biglietti sono acquistabili direttamente  
all'obihall il giorno dello spettacolo*



A cura dell'Ufficio Comunicazione Interna e Relazioni Risorse Umane

Ringraziamo i tantissimi colleghi che con le loro informazioni e la loro creatività ci aiutano, ogni mese, a realizzare il "nostro giornale interno".