



**unicoopfirenze**

PER NOI CHE CI LAVORIAMO

**N° 47**

Marzo/  
Aprile  
2018

# NOI E LA TOSCANA. UN LEGAME SEMPRE PIÙ STRETTO

*Il sostegno al territorio come missione:  
valorizzare le eccellenze enogastronomiche,  
proteggere l'ambiente, promuovere la salute*



IL MEYER CRESCE  
GRAZIE ANCHE  
A UNICOOP FIRENZE

P. 04

LA VALORIZZAZIONE  
DEL TERRITORIO TOSCANO  
AL CENTRO FRESCHI  
DI PONTEDERA

P. 06

PARTE IL CONCORSO  
PER FESTEGGIARE IL 70°  
DEL PRODOTTO A MARCHIO

P. 10

RACCOLTA ALIMENTARE:  
RISULTATI RECORD E UNA  
MOSTRA FOTOGRAFICA

P. 16



# Felice Pasqua

Auguri a tutte le lavoratrici  
e i lavoratori di Unicoop Firenze

## INDICE

N° 47 - Marzo/Aprile 2018

### IN PRIMO PIANO

---

- |  |    |
|--|----|
| DA UNICOOP FIRENZE 1,5 MILIONI DI EURO<br>ALLA FONDAZIONE MEYER            | 04 |
| LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TOSCANI<br>ATTRAVERSO IL PROGETTO TERRITORI | 06 |
| IL PROGETTO SPERIMENTALE "ARCIPELAGO PULITO"                               | 09 |

### L'APPROFONDIMENTO

---

- |  |    |
|--|----|
| PARTE IL GRANDE CONCORSO A PREMI<br>"70 ANNI E NON SENTIRLI" | 10 |
|--|----|

### L'INIZIATIVA

---

- |   |    |
|---|----|
| UNICOOP FIRENZE E VIVI VERDE ALLA MOSTRA<br>FIRENZE BIO | 11 |
|---|----|

### LA NOVITÀ

---

- |   |    |
|---|----|
| NOVITÀ IN GASTRONOMIA:<br>PIATTI PRONTI DELLA TRADIZIONE TOSCANA,<br>COMPLETAMENTE GLUTEN-FREE! | 12 |
| NOVITÀ ASSOLUTA DELLA PASQUA 2018<br>L'UOVO DI PASQUA "NOCCIOLATO GIANDUIA"<br>FIOR FIORE       | 13 |

### SCOPRI L'ORTOFRUTTA

---

- |   |    |
|---|----|
| PARLIAMO DI...<br>ASPARAGO VERDE DELLA MAREMMA LAZIALE<br>LE FAVE<br>IL TREND IN CRESCITA: GLI ANACARDI | 14 |
|---|----|

# DA UNICOOP FIRENZE 1,5 MILIONI DI EURO ALLA



Il Meyer cresce e lo fa insieme a Unicoop Firenze



Unicoop Firenze ha siglato un accordo con la Fondazione dell'Ospedale Pediatrico Meyer, in cui la Cooperativa si impegna a destinare una quota annuale di **500 mila euro** per il 2018, 2019 e il 2020, per rendere più grande l'ospedale dei più piccoli.

Il centro raggiunge già punte di eccellenza in diversi settori, tra cui: attività di complessa rilevanza clinica per pazienti non solo toscani, ma provenienti da tutta Italia e dall'Europa, attività di ricerca avanzata e percorsi di formazione universitaria sulla cura di bambini e adolescenti.

Grazie a questo:

- Cresceranno gli spazi dedicati alla **formazione** con il Meyer Health Campus.
- Nascerà il Parco della Salute, dove avrà sede la **nuova Neuropsichiatria infantile**.
- Troveranno spazio le attività di **day hospital**.
- Sempre maggiore attenzione sarà dedicata al **ricovero e alla cura di patologie ad alta complessità**.



Le risorse serviranno a sostenere il **progetto Meyerpiù**, che porterà l'ospedale a integrarsi maggiormente con le realtà più avanzate in ambito pediatrico a livello internazionale.

Con **Meyerpiù** il Pediatrico fiorentino si amplierà anche fisicamente, con l'aumento degli spazi **dagli attuali 30 mila a 40 mila metri quadrati**.



La collaborazione fra Unicoop Firenze e la Fondazione dell'Ospedale Meyer non si limita a un semplice finanziamento. L'accordo prevede anche il **coinvolgimento dei dipendenti** e dei Soci della Cooperativa in eventi e incontri volti alla **diffusione di buone pratiche per il benessere dei più piccoli e delle loro famiglie**. Unicoop e Meyer promuoveranno la partecipazione attraverso:

- **Visite di Soci e dipendenti al Meyer.**
- **Iniziative e incontri sulla salute e sui corretti stili di vita con esperti e pediatri del Meyer, che saranno presenti in alcuni punti vendita.**



La salute, infatti, è **uno dei temi principali su cui Unicoop Firenze è impegnata rispetto alla collettività**. Già da tempo la Cooperativa organizza attività sportive, incontri informativi sul benessere e sui corretti stili di vita volti alla diffusione di una cultura di prevenzione. Attraverso l'accordo con il Meyer, sono in programma anche iniziative incentrate su bambini e adolescenti.

"Il Meyer e Unicoop Firenze sono due realtà molto radicate nel territorio. Noi pensiamo di poter mettere a disposizione della Fondazione e dell'ospedale il nostro patrimonio umano, la nostra rete: **le persone**

*che lavorano con noi, i nostri Soci, i nostri punti vendita, in modo tale da poter potenziare quell'idea e quel concetto di salute globale che il Meyer promuove. Oltre all'erogazione di 1,5 milioni di euro, infatti, Unicoop Firenze intende svolgere un ruolo di maggiore connessione fra l'ospedale e le famiglie toscane. La nostra non vuole essere e non sarà una classica sponsorizzazione, bensì una vera e propria collaborazione, con lo scopo di favorire una maggiore cultura e una maggiore consapevolezza di come vivere al meglio una condizione di ben-essere*", ha spiegato Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze.

Queste invece le parole di **Alberto Zanobini, Direttore Generale dell'Ospedale Pediatrico Meyer**: "È una vera e propria alleanza in nome della salute, un concetto inteso come benessere, star bene, promozione della salute e prevenzione, e che ci trova quindi davvero sulla stessa linea. Una grande alleanza, che va a dare anima e corpo al nostro piano di sviluppo ma che saprà fornire anche nuove linee assistenziali, di ricerca e di formazione della comunità. Su quest'ultimo punto credo che si possano fare davvero grandi cose insieme, perché **il Meyer è molto più di un ospedale e la Coop è molto più che una grande impresa di distribuzione**".



Da sinistra: il Responsabile delle Relazioni Esterne di Unicoop Firenze Claudio Vanni, il Presidente del Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze Golfredo Biancalani, la Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze Daniela Mori, il Presidente della Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer Gianpaolo Donzelli e il Direttore Generale dell'Ospedale Pediatrico Meyer Alberto Zanobini. (Torrini fotogiornalismo).

# LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TOSCANI ATTRAVERSO IL PROGETTO TERRITORI

Nell'arco del 2017 si sono svolti una serie d'incontri con i dipendenti, dedicati alle vendite propositive dei prodotti a marchio Coop. Nell'edizione 2018 è stato introdotto il tema della valorizzazione del territorio toscano attraverso i suoi prodotti e fornitori. Gli incontri si sono svolti al Centro Freschi di Pontedera il 14 e 15 marzo, con la partecipazione di circa 250 persone tra addetti e capi reparto dei nostri negozi.

Le politiche commerciali di Unicon Firenze, infatti, si sviluppano su un duplice binario: da una parte abbiamo il Prodotto a Marchio Coop, "Buono, Conveniente e Sicuro", come espressione

della nostra identità e massima sintesi dei nostri valori, dall'altra c'è il **Prodotto in Toscana**, che rappresenta pienamente, invece, il nostro impegno per rafforzare il legame con il territorio in cui operiamo. Quest'impegno oggi si traduce in "Un amore infinito per il nostro territorio".

## IN COSA CONSISTE IL PROGETTO?

Consiste nel compiere un'ulteriore valorizzazione del territorio toscano e delle sue eccellenze, evidenziando, all'interno dei nostri assortimenti, non solo il **Prodotto in Toscana** ma anche i prodotti tipici e locali.

Abbiamo fatto una mappatura per capire quali sono i prodotti tipici riconosciuti nei vari territori e abbiamo scoperto che per **Prodotti Tipici** s'intendono:

1. I **PAT, Prodotti Agroalimentari della Tradizione**, così denominati dalla Regione Toscana (studio Arsia).
2. I vari prodotti certificati DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT.

Oltre a questi sono di grande interesse tutti i **prodotti locali a Km 0** (non necessariamente tipici), provenienti dalle zone circostanti a quelle dei negozi.



Franco Cioni, Direttore Marketing di Unicon Firenze, introduce le giornate al Centro Freschi di Pontedera.

## » COME EVIDENZIEREMO QUESTI PRODOTTI A SCAFFALE? «

### EVOLUZIONE DELLA GRAFICA

Ieri



Oggi



**"PRODOTTO IN TOSCANA"** = semplicemente prodotti fatti in Toscana.

Si tratta di prodotti che provengono da terreni, laboratori artigianali o stabilimenti ubicati in Toscana.



**"COSE DI QUI"** = prodotti LOCALI (NON necessariamente tipici).

Si tratta di prodotti a "Km 0" che provengono da terreni, laboratori artigianali o stabilimenti delle zone vicine a quel negozio.



**"ECCELLENZA E TRADIZIONE"** = prodotti TIPICI, PAT o con certificazioni.

Si tratta di prodotti del territorio con certificazioni di qualità (IGP, DOP, IGT, DOC, DOCG) o *Prodotti Agroalimentari Tradizionali* toscani (PAT), riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole.

### POSSIBILI COMBINAZIONI



1. **"PRODOTTO IN TOSCANA + ECCELLENZA E TRADIZIONE"** = prodotti fatti in Toscana, ma anche TIPICI. (NON locali, ovvero non appartenenti alla zona del negozio).



2. **"COSE DI QUI + ECCELLENZA E TRADIZIONE"** = prodotti LOCALI a Km 0, appartenenti alla zona del negozio, ma anche TIPICI.

I prodotti toscani sono un simbolo del nostro territorio tanto quanto i paesaggi, la cultura, il patrimonio storico-artistico e le tradizioni culinarie con cui essi sono fortemente intrecciati. Per questo motivo si è pensato di comunicarli e promuoverli attraverso la conoscenza e valorizzazione dei territori di cui sono frutto. All'interno di questo progetto è prevista, infatti, la realizzazione e pubblicazione di **8 volumi** incentrati ciascuno su un diverso territorio della Toscana, suddivisa in zone di interesse enogastronomico, culturale e paesaggistico grazie all'aiuto dell'Accademia dei Georgofili.

Questi testi forniranno informazioni specifiche su ciascun territorio e sulle ricette tipiche fornite da ARS (Agenzia Regionale di Sanità della Toscana) e conterranno,

quindi, anche note di salute. Ma non si tratta certo di semplici libri di ricette. All'interno di questi volumi si potranno trovare, infatti, moltissime informazioni su ciascun territorio quali: *Cultura Enogastronomica, Agricoltura e Climatologia, Relazione con il Turismo del territorio, Passeggiate, Feste e Fiere*, raccolte grazie al contributo di ANCI e Accademia dei Georgofili.

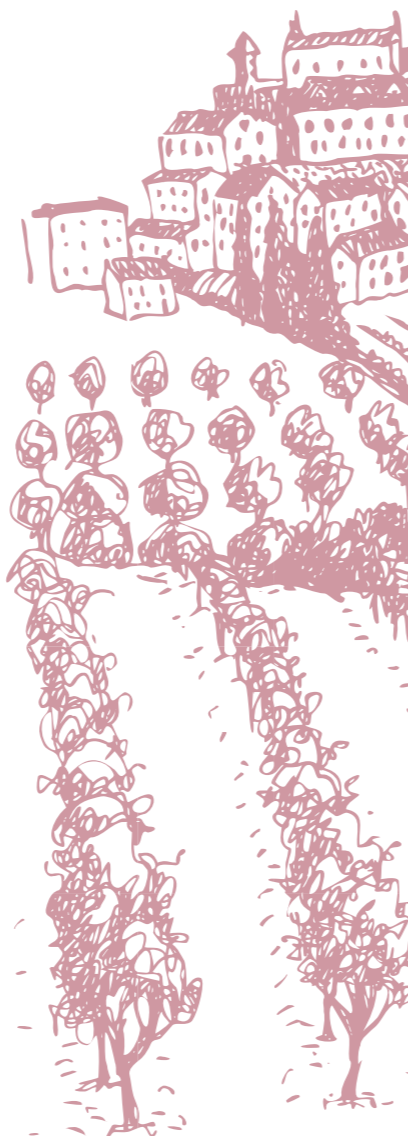
I volumi, editi dalla casa editrice GIUNTI, assumono le caratteristiche di una vera e propria collana. Usciranno all'incirca una volta al mese **da aprile 2018 ad aprile 2019** (saltando il periodo estivo e quello natalizio) e saranno in vendita a **1,50 €** in tutti i nostri punti vendita.

L'obiettivo è **far conoscere i nostri prodotti attraverso i nostri territori e sviluppare il**

turismo "culturale", che comprenda tutti gli aspetti che compongono la nostra meravigliosa regione.

Unicoop Firenze porta in scena la Toscana anche alla prossima **Mostra Internazionale dell'Artigianato in Fortezza da Basso, dal 21 aprile al 1° maggio**. La Cooperativa, infatti, sarà presente anche quest'anno, per la settima edizione consecutiva, a questo importante evento. Il nostro **Temporary Store** sarà dedicato alla **valorizzazione del territorio toscano**, grazie alla presenza di **fornitori toscani** e alla suddivisione dello stand nelle **8 aree territoriali** a cui saranno dedicati i volumi in pubblicazione.

Maggiori dettagli nel prossimo MYUnicoop Firenze.



# IL PROGETTO SPERIMENTALE "ARCIPELAGO PULITO"

Per Unicoop Firenze la **sostenibilità ambientale** è da sempre una priorità. Quello contro l'inquinamento da plastiche è un impegno iniziato nel **2009**, con i **sacchetti biodegradabili al posto degli shopper tradizionali**, e continuato nel **2013** con l'introduzione del **Mater-Bi per l'ortofrutta** in tutti i punti vendita. Un'altra tappa di questo percorso è stata raggiunta nel giugno **2017**, quando sono stati introdotti i sacchetti in **Mater-Bi di ultima generazione** anche per i reparti **pescheria e macelleria**, in anticipo rispetto all'entrata in vigore della legge, il **1° gennaio 2018**. Quest'anno ha visto compiere un altro passo in avanti verso la tutela dell'ambiente: è infatti partito il progetto pilota che ha visto l'introduzione, in nove punti vendita della nostra rete, delle **etichette biocompostabili per il reparto ortofrutta**. In questo modo i Soci e clienti potranno riportare a casa delle buste biodegradabili al **100%**: dal sacchetto fino all'etichetta!

Con "**Arcipelago Pulito**" la Cooperativa, anticipando ancora una volta l'entrata in vigore delle normative nazionali, intende ridurre l'impatto dei materiali plastici sull'ambiente, e in particolare dare una mano a **contrastare la massiccia presenza dei rifiuti, specie di plastica, nei nostri mari**. Questo **progetto sperimentale** si pone, infatti, l'importante obiettivo, un pezzo alla volta, di **liberare il mare dai rifiuti**.

L'accordo è stato firmato in Regione e vede interagire diversi partner: Regione Toscana, Unicoop Firenze, Legambiente, la cooperativa CFT, Autorità portuale, l'azienda di raccolta di rifiuti Revet, la Capitaneria di Porto e il Ministero dell'Ambiente.

Il progetto riguarda il parco marino più grande del Mediterraneo: **300 chilometri quadrati di mare del bellissimo Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano**, tra la provincia di Livorno e quella di Grosseto.

L'attuale normativa definisce il rifiuto marino come "speciale": ciò vieta ai pescatori di trasportarlo in porto come un normale rifiuto, pena multe salate. Per questo, purtroppo, diventa più semplice ributtarlo in mare.

Oggi, invece, grazie ad "**Arcipelago Pulito**" i pescatori dell'Arcipelago hanno

l'opportunità di depositare i rifiuti in porto, dove sono classificati e destinati allo smaltimento o al riciclo.

Unicoop Firenze ha deciso di sostenere l'iniziativa con parte della somma ricavata dal centesimo che Soci e clienti pagano per i sacchetti in Mater-Bi della pescheria, della macelleria e dell'ortofrutta Coop.fi.

In questo modo la Cooperativa offre un contributo ai pescatori coinvolti nell'attività di recupero della plastica, che sono gli stessi che forniscono parte del pescato ai nostri punti vendita.



Il progetto sarà esposto alla prossima **Mostra Internazionale dell'Artigianato di Firenze** presso lo stand di **Novamont** a fianco del nostro **Temporary Store!**

# PARTE IL GRANDE CONCORSO NAZIONALE "70 ANNI E NON SENTIRLI"

Il 2018 per noi è un anno speciale: i prodotti a marchio Coop compiono 70 anni!

Un traguardo importante che, durante tutti questi anni, ha visto il nostro prodotto a marchio cambiare e migliorare di pari passo con le esigenze e le abitudini dei consumatori. Da pochi prodotti basilari, come olio di oliva, caffè e sapone da bucato, siamo arrivati a offrire un paniere di più di 4.000 prodotti a marchio, contraddistinti da alta qualità, bontà, convenienza e sicurezza.

Per l'occasione partirà un Grande Concorso a Premi di carattere nazionale, per festeggiare tutti insieme il prodotto Coop e i suoi valori. Vediamo insieme di cosa si tratta.

## QUANDO

Dal 16 aprile al 4 giugno 2018.

## COME FUNZIONA

Ogni 10 euro di spesa\* in prodotti Coop si riceve una cartolina che prevede due possibilità:

1. La vincita immediata di uno dei prodotti a marchio Coop selezionati.
2. Un codice per partecipare al concorso on line sul sito del 70°.

Oppure in alternativa:

## PREMI IN PALIO

**PREMI IMMEDIATI ALLA CASSA** → 2.000.000 di prodotti a marchio Coop fra 15 tipologie di referenze, alcune delle quali presentano delle varianti (si tratta di: detersivo, pasta, succhi di frutta, confetture e crackers).

LATTE UHT COOP PARZIALMENTE SCREMATO 100% ITALIANO - 1 litro
PASSATA DI POMODORO ORIGINE COOP IN BOTTIGLIA - 700 g
6 UOVA MEDIE FRESCHE ITALIANE ORIGINE COOP
MOZZARELLA COOP - 125 g
DETERSIVO PIATTI CASA COOP - 1.250 ml (e relative varianti)
PASTA SEMOLA COOP - 500 g (e relative varianti)
SUCCO E POLPA DI FRUTTA COOP - 3x200 ml (e relative varianti)
CONFETTURA EXTRA COOP - 370 g (e relative varianti, escluse more e frutti di bosco)
CRACKERS COOP SALATI E NON SALATI - 560 g (e relative varianti)
FROLLINI INTEGRALI BIOLOGICI VIVI VERDE COOP - 400 g
RISO ARBORIO COOP - 1 kg
TONNO A PINNE GIALLE ALL'OLIO DI OLIVA COOP - 3X80 g
CREMA SPALMABILE SOLIDAL COOP - 350 g
DETERSIVO LAVATRICE LIQUIDO CASA COOP 30 MISURINI - 1.950 ml
CAFFÈ GRANDAROMA COOP MACINATO PER MOKA - 250 g

**PREMI ON LINE** → Buoni spesa per l'acquisto di prodotti Coop da 10 € a 1.000 €; 2.000 macchine da caffè Fior Fiore e 2.000 abbonamenti alla rivista Fior Fiore Coop.

	Numero pezzi
Buono Coop 10 € su prodotto Coop	15.000
Buono Coop 20 € su prodotto Coop	7.000
Buono Coop 50 € su prodotto Coop	5.000
Buono Coop 70 € su prodotto Coop	1.000
Buono Coop 1.000 € su totale spesa	70
<b>TOTALE BUONI COOP</b>	<b>28.070</b>

## CHI POTRÀ PARTECIPARE

La vincita immediata dei prodotti a marchio è fruibile da tutti i Soci e clienti. Mentre la possibilità di partecipare al concorso on line è riservata ai soli Soci Coop (e ai possessori di Carta fedeltà di aziende associate alle Cooperative).

\*Spesa effettuata in tutti i reparti. Restano esclusi Latte Infanzia 1 e Medicinali.



# UNICOOP FIRENZE E VIVI VERDE ALLA MOSTRA FIRENZE BIO

Dal 23 al 25 marzo, alla Fortezza da Basso di Firenze, si è svolta **Firenze Bio**, la prima edizione della mostra mercato dedicata al **Biologico**, organizzata con il patrocinio della Regione Toscana e del Comune di Firenze.

Protagonisti dell'evento sono stati i prodotti biologici in ambito **food** e **cosmesi**, ma non solo (tante idee anche per quanto riguarda arredo, abbigliamento, piante, etc.).

La mostra ha offerto anche un ricco programma di eventi: convegni, degustazioni e show cooking. Tutto incentrato sul tema del **benessere**: dall'alimentazione alla cura del corpo. Unicon Firenze ha preso parte all'avvenimento con uno stand dedicato alla linea **Vivi Verde**. La nostra presenza ha avuto l'intento di far conoscere la nostra linea biologica a marchio Coop, attraverso degustazioni e test di prodotti. Le giornate, infatti, sono state animate da numerose attività:

- Assaggio di Frutta e Verdura Vivi Verde, grazie alle gustose centrifughe preparate con l'estrattore del nuovo collezionamento Pininfarina.
- Consigli e test sui prodotti cosmetici Vivi Verde, con l'aiuto di un'esperta make-up artist.

I visitatori del nostro stand, inoltre, hanno ricevuto come omaggio il burro cacao Vivi Verde e le calamite della collezione "Frighissimi".

Un ringraziamento particolare va a tutti i colleghi che, dando la loro disponibilità, hanno permesso la realizzazione e la buona riuscita della nostra presenza alla mostra.



- Degustazione di generi alimentari confezionati della linea Vivi Verde.



I colleghi che hanno partecipato alla mostra Firenze Bio.

# NOVITÀ IN GASTRONOMIA: PIATTI PRONTI DELLA TRADIZIONE TOSCANA, COMPLETAMENTE GLUTEN-FREE!

Per conoscere meglio questa nuova linea di piatti pronti per celiaci, all'insegna del gusto e della tradizione, abbiamo intervistato **Annalisa Cittadini, Category Gastronomia**.

## BUONGIORNO ANNALISA, DA DOVE PARTE L'IDEA DI INTRODURRE QUESTA TIPOLOGIA DI PRODOTTI?

Abbiamo deciso di scommettere su questa novità per **soddisfare i bisogni** di un numero sempre più grande di persone che soffrono di celiachia e che con molte difficoltà possono permettersi di mangiare fuori casa. La linea si chiama **"Con Gusto senza glutine"** proprio perché si pone l'obiettivo di offrire a tutti, ma in special modo a chi convive con questa intolleranza, la possibilità di godersi un buon pasto a casa o fuori, assicurandosi tutto il gusto dei piatti della tradizione culinaria toscana, preparati con i migliori ingredienti. Inoltre non dimentichiamoci che il **gluten-free** è un **mercato in forte espansione**.

## CHI PRODUCE QUESTI PIATTI?

L'azienda **"I Medicei"** di **Montelupo Fiorentino**, che opera da più di 40 anni nel settore della gastronomia e dei piatti pronti, servendosi delle più innovative tecniche di produzione.

Per andare incontro alle esigenze di questa nuova tipologia di consumatori, l'azienda ha messo in campo un **investimento** considerevole: 4 milioni di euro, che sono serviti per la costruzione di un **nuovo stabilimento** di 2.500 mq per creare un laboratorio di produzione totalmente staccato da quello esistente. Come sappiamo,

infatti, per essere gluten-free gli alimenti devono essere prodotti escludendo ogni tipo di contaminazione da glutine. Proprio per motivi di complessità di gestione nella produzione, sono ancora poche le aziende che si sono specializzate in questo settore. Noi di Unicon Firenze abbiamo deciso di **premiare questa realtà del nostro territorio, rilanciando la sfida** e proponendo questi prodotti nella nostra rete di vendita. **"I Medicei"** occupa attualmente 50 persone, che potrebbero aumentare in caso di successo della linea, come crediamo. Devo dire inoltre che è stato immediato, da un certo punto di vista, credere in questo progetto. Sia per la **qualità** dei prodotti, sia per l'occasione di offrire un **servizio diverso e ancora più completo** all'interno della proposta gluten-free.

## COSA ABBIAMO DI BUONO IN ASSORTIMENTO?

Per estendere il più possibile il servizio, in **tutti i punti vendita** sarà presente un **assortimento base**, mentre i **supermercati più grandi** avranno a disposizione un menù di ben 10 tipi di piatti: primi, secondi di carne e pesce, contorni. L'assortimento completo è composto da diversi primi, quali pappa al pomodoro, lasagne, tortellini al ragù, penne al pomodoro, e fusilli con i broccoli. Come secondi invece abbiamo scaloppine di pollo alla livornese, frittura di pesce, baccalà alla livornese. E infine i contorni: sformato di carote e porri, e spinaci saltati con patate. Insomma, una bella opportunità per i celiaci che da oggi potranno trovare delle ottime proposte per **mangiare fuori casa e non solo, senza rinunciare alla qualità e al gusto!**



# NOVITÀ ASSOLUTA DELLA PASQUA 2018

**L'UOVO DI PASQUA "NOCCIOLATO GIANDUIA" FIOR FIORE**

L'Uovo di Pasqua **"Nocciolato Gianduia"** Fior Fiore è ottenuto esclusivamente con nocciole del **Piemonte IGP**. Una volta aperto, rivela al suo interno le **nocciole intere** con cui è realizzato e che rappresentano **ben il 40%** della ricetta. Al suo interno è presente un'elegante sorpresa, adatta a una clientela adulta.



# Scopri l'Ortofrutta

## STAGIONALITÀ

Ecco cosa puoi consigliare a Soci e clienti in questo periodo:



	FRUTTA	VERDURA
Fragole		Carciofi
Pere Cosce, pere William's		Asparagi
Mele		Piselli
Kiwi		Fave
Agrumi		Patate novelle Sicilia

## PARLIAMO DI...

# Asparago verde della Maremma Laziale

L'asparago è una pianta erbacea spontanea perenne che arriva da molto lontano: proviene dalla Mesopotamia e dalla valle del Nilo per poi diffondersi in tutto il Mediterraneo. Nel Medioevo quest'ortaggio scomparve quasi del tutto, per poi avere nuovamente successo nel Rinascimento. Oggi le qualità di asparago coltivate sono molte e una delle migliori è proprio la **qualità verde della Provincia di Viterbo**. L'asparago della Maremma Laziale cresce nelle zone etrusche di Canino e Vulci nel viterbese, caratterizzate da terre fertili di origine vulcanica e acqua calda di falda, di natura geotermica.

L'asparago della Tuscia ha un colore verde intenso su tutto il gambo e un gusto veramente eccezionale. Quest'ortaggio è ottimo per minestre, frittate e tanto altro, ma è anche squisito consumato da solo. Una caratteristica peculiare di questo prodotto è quella di doverne scartare veramente pochissimo per pulirlo, elemento che gli è valso il soprannome di "mangiatutto". È un prodotto dalle grandissime proprietà, tra cui spicca il particolare effetto diuretico. È un alimento ipocalorico, ricco di vitamine e sali minerali, tra cui il potassio, che è indispensabile per il buon funzionamento

del sistema nervoso, del cuore e dei muscoli in generale. L'asparago maremmano viene raccolto tra marzo e giugno, molto prima rispetto alle coltivazioni presenti nel Nord Italia. La raccolta deve avvenire appena i germogli spuntano dalla terra, per fare in modo che rimangano teneri e saporiti.



# Le Fave



Le fave hanno origini asiatiche, per quanto fossero già perfettamente conosciute ai tempi dell'antica Grecia e non mancassero mai sulle tavole dei Romani. Il contenuto proteico ne ha fatto per lunghi periodi uno dei classici cibi dei poveri, grazie al prezzo economico, alla facilità di coltivazione e diffusione, e alle ottime proprietà salutari e nutrizionali. Quest'alimento garantisce, infatti, un buon apporto di ferro e altri minerali, e una notevole quantità di vitamine.

A differenza degli altri legumi, le fave possono essere mangiate anche crude: un vantaggio sia dal punto di vista del sapore sia da quello delle proprietà nutritive, poiché vitamine e minerali non vengono distrutti dalla cottura. L'accostamento migliore con le fave fresche è con il pecorino o con i salumi. Sono ottime anche per arricchire zuppe, minestre e sughi. Per quanto concerne **le fave locali inizieranno ad arrivare ad aprile, mentre**

**la raccolta giungerà fino ai primi di maggio.** La previsione al momento è di averne circa un **70% sul totale rispetto all'anno precedente a causa dell'ondata di gelo** che ha colpito le piante già in fase di crescita: il danno subito è ovviamente sulle produzioni più precoci.

## IL TREND IN CRESCITA



# Gli Anacardi

Gli **anacardi** fanno parte della frutta secca. Sono entrati di recente nella nostra dieta e stanno conoscendo un grande successo. Si tratta di **alimenti dalle numerose proprietà**, molto interessanti quindi dal punto di vista nutrizionale. Questo frutto contiene infatti diverse sostanze benefiche per il nostro organismo. In primis è un'ottima fonte di **zinco**, che contribuisce al mantenimento della fertilità e della capacità visiva e al buon funzionamento del sistema immunitario, oltre che alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo. È ricco poi di acidi grassi insaturi, i cosiddetti **"grassi buoni"**, in particolar modo di **acido oleico**, lo stesso che si ritrova nell'olio di oliva e che è tanto utile alla salute del cuore perché

contribuisce al mantenimento di normali livelli di colesterolo nel sangue. Questi frutti presentano inoltre un alto contenuto di magnesio, vitamine del gruppo B, aminoacidi essenziali e altri minerali come potassio, fosforo, sodio, zinco, rame, ferro e selenio. Ma le proprietà degli anacardi non finiscono qui: sono ricchi di sostanze antiossidanti e non contengono colesterolo. Sono quindi uno snack salutare e adatto anche a chi vuole perdere peso (a patto ovviamente di non esagerare nel consumo). Si possono gustare così come sono oppure si possono utilizzare per realizzare il burro di anacardi, un'alternativa al più classico burro di arachidi da preparare facilmente in casa con pochi ingredienti.



In collaborazione con il settore ortofrutta.

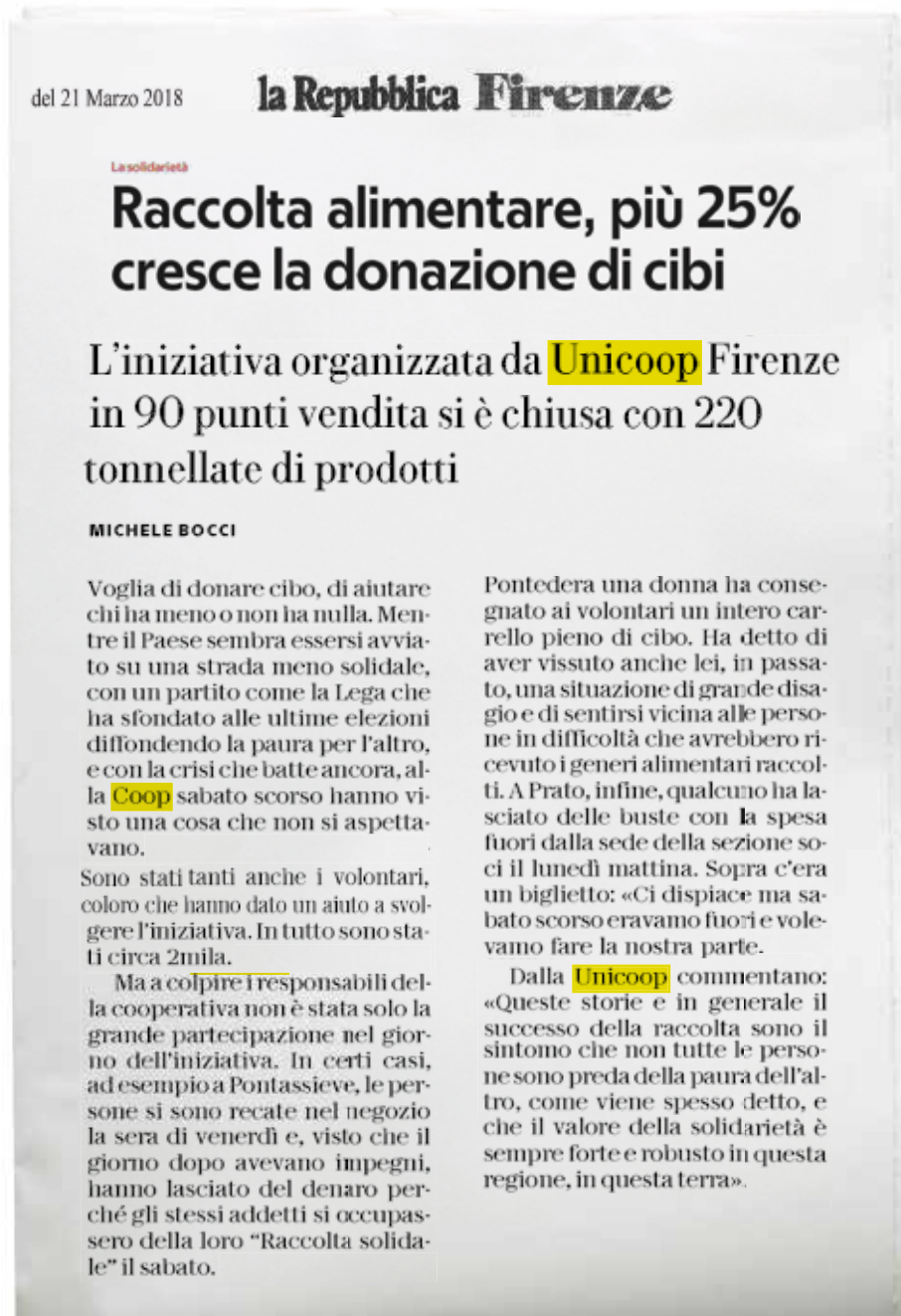
# RACCOLTA ALIMENTARE UNICOOP FIRENZE 2018: I NUMERI RECORD E LA MOSTRA FOTOGRAFICA "ALTRI OCCHI"

Sabato 17 marzo si è svolta la prima raccolta alimentare del 2018. Un'iniziativa a sostegno di Caritas e di oltre 150 associazioni di volontariato del territorio. Raggiunte numeriche record: sono state donate ben 220 tonnellate di prodotti di prima necessità, il 20% in più rispetto alla raccolta di aprile 2017. Il successo ottenuto è anche merito della sinergia tra tutti gli attori coinvolti: i 2.000 volontari delle associazioni, i Soci attivi di 38 sezioni e i lavoratori di oltre 90 punti vendita, che si sono impegnati ad allestire i negozi per l'occasione, così da agevolare la spesa di Soci e clienti e favorire la raccolta alimentare.

A sostegno di questa iniziativa, che si svolge due volte l'anno, è stata inaugurata al Centro\*Ponte a Greve, dal 15 al 18 marzo, la Mostra Fotografica "Altri Occhi", che racconta, con le foto di Stefano Schirato, il valore della raccolta alimentare attraverso i volti delle persone coinvolte: chi riceve e chi dona. Un mondo fatto di occhi, volti, vite spesso ignorate, quasi invisibili, che però meritano di essere conosciute. Un crocevia di storie che s'intrecciano ogni giorno nelle mense e nei luoghi d'accoglienza toscani, dove arrivano i prodotti della raccolta alimentare promossa dalla Fondazione Il Cuore si scioglie.

Nei prossimi mesi la mostra sarà itinerante sul territorio toscano fino a ottobre.

"Quest'anno presentiamo la raccolta alimentare con i volti dei beneficiari e dei volontari dell'iniziativa, grazie al lavoro di Stefano Schirato, che insieme alla Fondazione è entrato nelle realtà dei toscani meno fortunati" spiega Irene Mangani, vicepresidente della Fondazione Il Cuore si scioglie. "Siamo infatti convinti che ogni essere umano abbia diritto a essere guardato negli occhi e questa mostra è un invito a farlo".



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".



CONSIGLI E SUGGERIMENTI SONO I BENVENUTI. CONTATTACI E FACCI SAPERE LA TUA OPINIONE SUGLI ARGOMENTI TRATTATI.

ufficio.comunicazione.interna@unicoo**pf**irenze.coop.it