



## VOLTIAMO PAGINA

*Dal 1° giugno  
non vendiamo più  
i prodotti in plastica  
usa e getta.*

*Una pagina nuova  
nella nostra storia  
di impegno  
per l'ambiente.*

EDITORIALE A CURA  
DI MICHELE PALATRESI,  
PRESIDENTE DEL CONSIGLIO  
DI GESTIONE P. 03

IL PREMIO VARIABILE  
2018

P. 06

L'AMBIENTE  
NON È USA E GETTA

P. 07

GLI EVENTI NEI NOSTRI  
PUNTI VENDITA

P. 14

## IN PRIMO PIANO

BILANCIO 2018: UN RISULTATO SOSTENIBILE	03
APPROVATO IL BILANCIO 2018	04

## L'APPROFONDIMENTO

PREMIO VARIABILE 2018	06
L'AMBIENTE NON È USA E GETTA	07

## L'INIZIATIVA

AGRICOLTURA AD ALTA SOSTENIBILITÀ PER L'ORTOFRUTTA A MARCHIO COOP	09
---	----

## SCOPRI L'ORTOFRUTTA

L'AGRICOLTURA DIVENTA 4.0: QUANDO LA TECNOLOGIA VIENE IN SUPPORTO DELLA NATURA	10
--	----

RIBASSATI COOP: INSALATA MISTA SERENA E MISTA RICCA COOP	12
FRUTTO DI STAGIONE: LA PESCA	

## DAI PUNTI VENDITA

EVENTI NEI NOSTRI PUNTI VENDITA	14
---------------------------------	----



# BILANCIO 2018: UN RISULTATO SOSTENIBILE

Editoriale a cura di **Michele Palatresi**,  
Presidente del Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze

Il risultato di bilancio che consolidiamo nel 2018 è un risultato importante, frutto di un grande lavoro di squadra di tutte le persone che lavorano nella nostra Cooperativa. Siamo riusciti a realizzare insieme un bilancio "sostenibile" in quanto tutte le dimensioni della sostenibilità, da quella economica a quella ambientale, da quella sociale a quella valoriale, sono nel nostro bilancio ben equilibrate e rappresentate.

L'utile raggiunto è superiore ai 20 milioni. Questo risultato ci permette di consolidare ulteriormente la nostra situazione patrimoniale, che rappresenta sia lo stato di salute della nostra Cooperativa che l'elemento a garanzia di tutti i nostri Soci. I numeri inoltre testimoniano un impegno concreto a sostegno della nostra regione, sia sotto il profilo economico che ambientale e territoriale, ma anche solidale, sociale e culturale.

Malgrado questi dati, il nostro scenario di riferimento resta difficile, perché stiamo assistendo a grandi mutamenti sia da un punto di vista sociale che economico, dove le persone stanno cambiando anche i loro comportamenti in termini di acquisti, consumi e stili di vita.

La ripresa rimane stagnante, il nostro paese è ancora caratterizzato da una situazione di incertezza politica ed economica, con il potere di acquisto delle famiglie che diminuisce e con le disparità economiche che crescono. Inoltre, come abbiamo avuto spesso modo di analizzare in questi mesi, la concorrenza sta aumentando in modo significativo.

Il crescente sviluppo del commercio elettronico anche nel settore alimentare, o il forte consolidamento delle forme discount (anche sul nostro territorio), stanno costringendo i soggetti tradizionali della distribuzione a correre ai ripari, come testimoniano i recenti processi di acquisizione e di concentrazione che alcune imprese stanno portando avanti per rafforzare la loro capacità competitiva.

Sicuramente la fisionomia del contesto distributivo è destinata a cambiare radicalmente, e questo anche per noi sarà inevitabile, ma non dobbiamo mai smarrire la nostra dimensione avendo ben presente quel senso del limite che deve essere sempre in equilibrio rispetto al ruolo che ha una realtà cooperativa come la nostra, rappresentato dalla vicinanza alla propria base sociale e da un forte radicamento al territorio dove opera.

Anche per questo, noi abbiamo deciso di intraprendere una strada nuova: impegnativa e stimolante allo stesso tempo, orientata più a una crescita di carattere qualitativo e sostenibile piuttosto che a una rincorsa spasmodica a una crescita quantitativa, con la consapevolezza che se saremo bravi a centrare gli obiettivi di natura qualitativa, conseguentemente riusciremo a difendere al meglio le nostre quote di mercato e creare i presupposti per acquisirne di nuove.

L'aumento della competitività ci obbliga a migliorare ulteriormente i nostri livelli di efficienza, obiettivo irrinunciabile per garantire un futuro alla nostra Cooperativa, attraverso una semplificazione dei processi, una riduzione dei costi e una lotta spietata a tutte le voci di spreco, come ad esempio le rotture e avarie o gli ammanchi inventariali.

Credo che i momenti di difficoltà rappresentino un qualcosa di cui ognuno di noi farebbe volentieri a meno; però, se siamo bravi a leggerli, possono diventare delle grandi opportunità. Il cambiamento è e sarà inevitabile per una organizzazione come la nostra. Cambiare significa che quello che verrà sarà diverso, né migliore né peggiore, ma diverso. L'unica cosa immutabile è la nostra natura e il nostro ruolo, ovvero quei valori che da sempre ci accompagnano e ci caratterizzano.

Per questo la nostra volontà rimane quella di tutelare al meglio i bisogni dei nostri Soci e l'ambiente che ci circonda, rinunciando talvolta

anche a forzare i consumi, se questo risultasse incoerente con la nostra funzione e il nostro scopo. Scelte politiche come le chiusure domenicali, il ribasso dei prezzi che continua con la Campagna "Qualità e convenienza sempre di casa" e molti dei nostri progetti a difesa dell'ambiente, della salute e del territorio, sono la testimonianza del coraggio che è necessario per rispondere al meglio ai cambiamenti che sono in atto.

È con questo spirito e volontà, che dal 1° giugno 2019 elimineremo dai nostri assortimenti tutti i prodotti monouso in materia plastica. Ancora una volta, in linea con i Valori e la Missione Cooperativa, anticipiamo la normativa europea che prevede la limitazione di tali articoli a partire dal 2021. È una scelta coraggiosa, che prevede investimenti importanti, ma l'ambiente e il futuro che vogliamo contribuire a realizzare dipendono anche da decisioni come questa e siamo convinti che troveremo molti consensi anche da parte dei nostri Soci.

Per una realtà come la nostra e a maggior ragione in un contesto così complesso e mutevole, l'impegno, la professionalità, la convinzione e il protagonismo delle persone sono elementi fondamentali.

Il Presidente Golfredo Biancalani concludeva l'editoriale dello scorso anno scrivendo che ognuno di noi ha in mano un "pezzetto" del futuro della nostra Cooperativa. Riprendo questo concetto per dire che nelle sfide che ci aspettano sarà importante il contributo che darà ognuno di noi, perché mentre "Organizzazione" è una parola astratta, le persone sono concrete. Tutti noi, a prescindere dal ruolo, abbiamo delle responsabilità e possiamo fare la differenza.

Credo che il risultato ottenuto quest'anno sia anche figlio di quanto le persone hanno creduto in quello che stiamo facendo; in fondo, stiamo tutt'insieme costruendo il futuro della nostra Cooperativa.

Grazie e buon lavoro.

## L'AMBIENTE NON È USA E GETTA.

**DAL 1° GIUGNO non vendiamo più i prodotti in plastica usa e getta come piatti, bicchieri e posate.**

**Una buona notizia per l'ambiente.**

**coop.fi**  
INSIEME, QUI.



# APPROVATO IL BILANCIO 2018



## IL CONTESTO ECONOMICO E SOCIALE GENERALE

- Il PIL del 2018 cresce solo dello 0,9% rispetto all'1,5% del 2017. Continua l'incertezza economica che ha caratterizzato il nostro paese. Il rallentamento della crescita del PIL è dovuto principalmente al **ridimensionamento della componente dei consumi privati**.
- Il tasso di disoccupazione è diminuito dall'11,2% del 2017 al 10,6% del 2018. Anche se la ripresa dell'occupazione riguarda soprattutto i contratti a termine.
- Aumenta la percentuale di individui **in condizione di povertà e crescono le disuguaglianze in termini di ricchezza**, che si riflettono anche sulla capacità di consumo.
- L'andamento dei consumi denota una situazione stagnante, sorretta, principalmente, dalla crescita degli acquisti di servizi e beni durevoli. **Non cresce il consumo di beni alimentari che, nell'anno, registra una flessione dello 0,1%**.
- I forti mutamenti qualitativi e quantitativi della concorrenza porteranno verso **una selezione tra gli operatori del settore**.
- Unicoop Firenze è la **prima Cooperativa di consumo in Toscana e la seconda in Italia per fatturato**.

## I RISULTATI DEL 2018

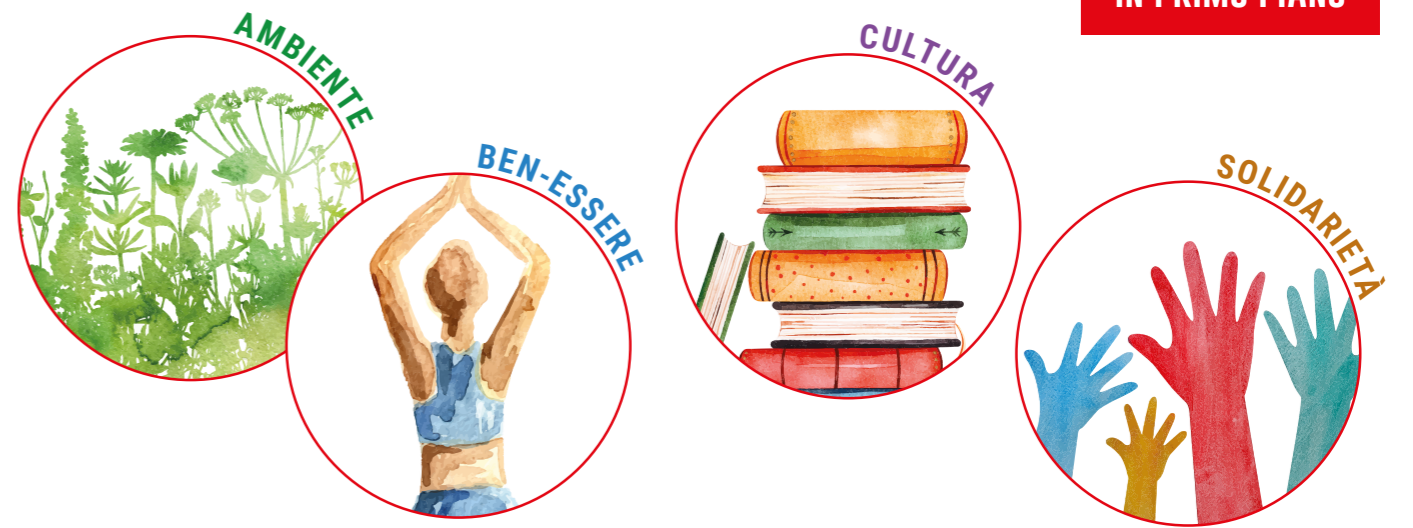
- Unicoop Firenze ha conseguito vendite lorde per € 2.364 milioni. Le scelte complesse effettuate quest'anno, come le chiusure domenicali e l'abbassamento dei prezzi della campagna "Ancora più convenienti", hanno pesato lievemente sulle vendite lorde (-2,2%).
- L'utile netto è di 20 milioni di euro.
- L'utile è così composto:
  - Differenza tra il valore e il costo della produzione: € 65 milioni;
  - Proventi, oneri e rettifiche di valori finanziari: € -31 milioni;
  - Imposte: € -14 milioni.
- La Cooperativa ha rafforzato il **patrimonio netto** portandolo a 1.624 milioni di euro, ammontare superiore a quello del prestito sociale.
- Gli investimenti fatti sono stati di circa 72 milioni di euro e hanno riguardato soprattutto immobili, impianti e attrezzature.
- L'occupazione: la Cooperativa nel 2018 ha 7.930 dipendenti, di cui l'89% a tempo indeterminato.

## IL PRIMATO DELLA CONVENIENZA

- Una pubblicazione Istat ha individuato la **Toscana come la regione più conveniente d'Italia**. Inoltre nel 2018, nelle province in cui opera la nostra Cooperativa, l'indice dei prezzi rilevati è inferiore in media del 2,5% rispetto a quello nazionale. **Unicoop Firenze sta continuando a fornire ai propri Soci e clienti beni e servizi di qualità alle migliori condizioni possibili, contribuendo ad abbassare il livello generale dei prezzi.**

## TERRITORIO

- Unicoop Firenze sta continuando a introdurre fornitori e prodotti locali all'interno dei punti vendita, con l'obiettivo di:
- **Soddisfare** le esigenze dei consumatori.
  - **Incentivare** una dieta sana e un'alimentazione corretta, ponendo attenzione al benessere di Soci e clienti, anche da un punto di vista di tutela dell'ambiente.
  - **Stimolare** la conoscenza delle tradizioni locali.
  - **Contribuire** alla crescita dell'economia dei nostri territori.
- La Cooperativa ha lavorato per la creazione di filiere toscane, volendo dare opportunità di impiego a chi lavora in agricoltura, tutelare il territorio e il paesaggio toscano e dare al Socio-consumatore prodotti locali di qualità.



## PIANO SOCIALE

Il Piano Sociale si articola attraverso quattro temi (ambiente, benessere, cultura e solidarietà) che comprendono una serie di attività che la nostra Cooperativa, per propria missione e identità, intende perseguire per favorire il **miglioramento delle comunità in cui opera.**

### AMBIENTE

- Proseguono i progetti volti a ridurre l'impatto della Cooperativa sull'ambiente come **l'utilizzo di impianti fotovoltaici**, la predisposizione di punti vendita sempre più ecosostenibili, l'utilizzo di guanti e sacchetti in Mater-Bi, le azioni volte a tutela delle acque e la presenza di **aree adibite alla raccolta di oli alimentari esausti** in alcuni punti vendita. Nel 2018 l'**80% dei prodotti a marchio confezionati nel reparto ortofrutta è passato all'Rpet** e nel reparto pescheria abbiamo sostituito gli imballaggi a perdere con 240.000 cassette riutilizzabili, **risparmiando 39 tonnellate di polistirolo**. Dallo scorso dicembre la Cooperativa ha iniziato l'installazione di oltre **138 postazioni per la ricarica delle auto elettriche** nei parcheggi di oltre 40 punti vendita. Sempre lo scorso anno insieme a Legambiente abbiamo realizzato la **prima guida all'ecologia quotidiana partecipata d'Italia**, un percorso che ha interessato oltre 4 mila toscani. Dal nostro progetto **Arcipelago pulito** è scaturita una direttiva europea in difesa dei pescatori e dell'ambiente e due mesi fa il Consiglio dei ministri ha approvato un disegno di legge, il "Salva Mare", che recepisce e si ispira al lavoro portato avanti dalla nostra Cooperativa.

### BEN-ESSERE

- Nel 2018 Unicoop Firenze ha proseguito la promozione della campagna **Alleviamo la salute** contro l'antibiotico resistenza, inserendo il **tacchino** ma prevedendo anche il pesce: **orate, branzini e rombi**. L'Ufficio Qualità di Unicoop Firenze verifica, sia a livello documentale che in loco, la regolarità della struttura dell'azienda del fornitore e del suo personale e l'idoneità funzionale ai bisogni qualitativi e quantitativi della Cooperativa.

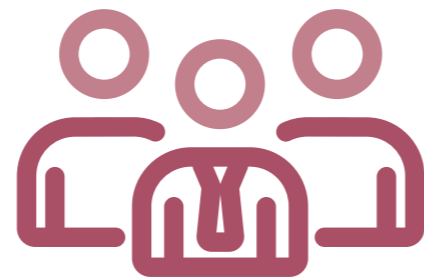
### CULTURA

- Il nostro impegno sulla cultura nel 2018 ha visto la conferma di un elevato numero di accordi e convenzioni **finalizzati al sostegno e alla promozione delle attività culturali sul nostro territorio** nonché al riconoscimento ai nostri Soci di uno sconto per l'acquisto dei biglietti, frutto di 75 convenzioni con i teatri, 16 accordi con i musei e 17 accordi per visite a mostre.

### SOLIDARIETÀ

- Anche quest'anno la nostra Cooperativa, in collaborazione con la **Fondazione Il Cuore** si **Scioglie onlus**, ha organizzato i due appuntamenti della raccolta alimentare. Complessivamente sono state raccolte **422 tonnellate di generi alimentari** alle quali si somma un ulteriore contributo di Unicoop Firenze. Risultati importanti anche per la campagna **Pensati con il Cuore**, a sostegno delle numerose realtà che ogni giorno in Toscana operano nel campo della solidarietà, raccogliendo fondi tramite il crowdfunding e l'attività delle sezioni Soci. Nel 2018 sono stati sostenuti da Soci e cittadini **20 progetti con un contributo complessivo di oltre 200 mila euro e il coinvolgimento di circa 9 mila persone**. Altro impegno importante è quello che vedrà la nostra Cooperativa accompagnare lo sviluppo dell'Ospedale Pediatrico Meyer grazie a un accordo che prevede la donazione, in tre anni, di **1,5 milioni di euro alla Fondazione Meyer**, per il progetto Meyer+. Nel 2018 sono stati donati da Soci e cittadini **oltre 60 mila euro**.

# PREMIO VARIABILE 2018



Il **Contratto Integrativo** di Unicoop Firenze, con lo scopo di favorire la partecipazione e la responsabilizzazione dei dipendenti, prevede un premio variabile di risultato ai lavoratori con contratto di lavoro stabile, formato da due componenti: una su redditività ed efficienza e un'altra sul recupero dei costi.

Grazie al risultato positivo del bilancio di quest'anno, nella busta paga di maggio il lavoratore troverà anche le voci che riguardano il premio variabile di risultato. Vediamo nel dettaglio i premi raggiunti:

- Il premio di risultato sulla redditività ed efficienza prevede la distribuzione ai lavoratori del 25% dell'utile commerciale al netto delle imposte: nel 2018

il risultato è stato positivo e superiore all'anno precedente, consentendo così la distribuzione della quota corrispondente.

- Il premio di risultato sul recupero dei costi prevede la distribuzione ai lavoratori del 25% dell'effettivo recupero di differenze inventariali e rotture e avarie rispetto all'anno precedente: nel 2018 c'è stato un recupero rispetto all'anno 2017. Questo risultato, in particolare, è strettamente collegato al lavoro delle persone. Pertanto ciascuno di noi, attraverso le azioni di tutti i giorni, può intervenire direttamente sul miglioramento della gestione della merce.

Il premio variabile di risultato rappresenta una forma di partecipazione economica agli utili e, di conseguenza, di responsabilizzazione di tutti i lavoratori verso i risultati complessivi della Cooperativa. Partecipare ai risultati economici attraverso il proprio lavoro dev'essere un incentivo affinché aumenti in noi la consapevolezza dell'importanza del nostro contributo per i risultati della Cooperativa e, di rimando, dei nostri risultati personali.



## INFORMAZIONI UTILI



### Premio variabile di risultato per redditività ed efficienza

Distribuzione del 25% dell'utile commerciale al netto delle imposte. I punti vendita hanno una quota sulla redditività di punto vendita e sui risultati

gestionali sempre di punto vendita (vendite, produttività, soddisfazione dei Soci e clienti). Il magazzino ha una quota collegata ai risultati della rete di vendita

e ai risultati quantitativi e qualitativi del magazzino. La sede ha una quota sulla redditività della Cooperativa e sui risultati dei punti vendita.

### Premio variabile di risultato per contenimento dei costi

Distribuzione del 25% di quanto risparmiato sulla base di alcuni parametri: il 5% va ai dodici negozi più virtuosi della rete di

vendita, il rimanente 20% è distribuito a quei negozi e ai magazzini che hanno contribuito a determinare tale risultato.

Nel 2018 il premio per il contenimento dei costi è stato raggiunto da 86 punti vendita e dai magazzini.

### Modalità di erogazione del premio

I primi 250 € sono in buoni spesa. Il valore dei buoni è duplice: è vantaggioso fiscalmente perché esente da imposte e consente al lavoratore di fare la spesa in Cooperativa. La quota di premio sulla redditività ed efficienza che ogni persona trova nella busta paga è **proporzionale**

alla presenza sul posto di lavoro e sulla base del livello di inquadramento e dell'orario di riferimento (part-time o full-time). Non sono considerati assenze le ferie e i permessi, il congedo di maternità obbligatoria, gli infortuni, i permessi legge 104 e i permessi sindacali.

La parte dei buoni spesa è completamente esente da tassazione, il restante premio variabile avrà una tassazione agevolata al tasso del 10% con un massimale di 3.000 € l'anno.

# L'AMBIENTE NON È USA E GETTA

Continua la rivoluzione sostenibile dei nostri punti vendita

## LA NORMATIVA

Entro il 2021 la normativa europea introdurrà il divieto di vendere bastoncini cotonati per la pulizia delle orecchie, piatti e posate usa e getta, cannucce, mescolatori per bevande, aste per palloncini. In generale, il divieto comprenderà tutti gli articoli monouso in plastica oxo-degradabile (causa

diffusione micro-plastiche) e i contenitori in polistirene espanso (EPS = polistirolo).

Abbiamo parlato di questo nuovo impegno a favore della sostenibilità ambientale e di quali saranno i principali cambiamenti in punto vendita con **Emidio Granchi, Business Manager Generi Vari**.

Dal 1° giugno 2019 Unicoop Firenze toglie dalla vendita i prodotti in plastica monouso: 80 milioni di piatti, 90 di bicchieri e 50 di posate, per un totale di 220 milioni di pezzi pari a 1.500 tonnellate di plastica in meno immesse nell'ambiente ogni anno. Lo stop al monouso inquinante batte sul tempo le altre grandi insegne delle GDO e anticipa in concreto la direzione di marcia indicata dall'Europa che, lo scorso marzo, ha approvato una direttiva con cui, dal 2021, mette al bando sul territorio europeo alcuni oggetti di plastica monouso, che costituiscono il 70% di tutti i rifiuti marini.

**Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze**, durante la conferenza stampa di presentazione della campagna ha affermato: "Dobbiamo cominciare a usare meno prodotti usa e getta. Questo è lo spirito della nostra scelta. L'obiettivo di oggi è importante, crediamo di dare un contributo a una cultura ambientale di tipo diverso, a cui tutti dobbiamo fare riferimento se vogliamo assicurare qualità e continuità al mondo in cui viviamo. Per noi il percorso non inizia oggi, anzi, si tratta del rilancio di un impegno storico a difesa dell'ambiente".

Ricordiamo che nel 2009 la nostra Cooperativa è stata la prima del settore ad aver introdotto le buste per la spesa in bioplastica, proseguendo nel 2013, sempre per prima, con i sacchetti e i guanti per l'ortofrutta e nel 2017, anticipando di un anno gli obblighi di legge, con le buste in Mater-Bi di IV generazione per i reparti macelleria e pescheria. Ma il risultato più importante è che oggi il 70% dei nostri clienti fa la spesa con borse riutilizzabili, quindi non usa e getta.



**DAL 1° GIUGNO**  
non vendiamo più i prodotti in plastica  
usa e getta come piatti, bicchieri e posate.  
**Una buona notizia per l'ambiente.**

**coop.fi**  
INSIEME, QUI.

## COME CAMBIERÀ CONCRETAMENTE L'ASSORTIMENTO IN PUNTO VENDITA?

I prodotti monouso in materiale plastico saranno sostituiti da un nuovo assortimento di prodotti ecocompatibili in polpa di cellulosa, legno, cellulosa e bioplastiche come Mater-Bi e PLA. Visti i forti mutamenti e le rapide accelerazioni su questi temi, l'idea è quella di tenere aperte più soluzioni per i materiali sostitutivi, poiché esiste anche il rischio di qualche problematica di reperimento del prodotto.

## COSA CAMBIERÀ PER I NOSTRI CONSUMATORI?

Soci e clienti troveranno un assortimento ampio e completo che soddisferà tutte le loro esigenze. Anche se la nostra volontà è quella di creare le basi per una cultura ambientale diversa per quanto riguarda l'utilizzo di questi prodotti.

## COME GESTIREMO QUESTO PASSAGGIO INIZIALE A LIVELLO DI SCAFFALE?

Sarà presente una comunicazione da inserire all'interno dello scaffale negli spazi lasciati vuoti dall'esaurimento della merce. La comunicazione spiegherà ai consumatori le scelte che stiamo facendo e le motivazioni degli eventuali disagi.

## IL PREZZO DEI PRODOTTI CAMBIERÀ RISPETTO A QUELLO ATTUALE?

Le materie prime saranno diverse e richiederanno una lavorazione differente, producendo quindi un aumento di prezzo. Ci stiamo impegnando, anche con investimenti in termini di margine, affinché i prezzi dei nuovi prodotti abbiano un posizionamento

più basso rispetto al passato e comunque siano più convenienti rispetto a quelli della concorrenza. Dobbiamo però considerare che l'aumento del prezzo per l'acquisto di questi prodotti si rifletterà positivamente sulla sostenibilità ambientale, anche in termini di riduzione del costo di smaltimento dei rifiuti di cui beneficerà tutta la comunità.



**L'AMBIENTE NON È USA E GETTA.**

**DAL 1° GIUGNO non vendiamo più i prodotti in plastica usa e getta come piatti, bicchieri e posate.**

Tutti noi lavoratori dobbiamo impegnarci nel veicolare l'importanza della sostenibilità ambientale, di cui anche questa iniziativa è espressione, ai nostri Soci e clienti.

Molti sono stati i traguardi raggiunti grazie al lavoro quotidiano e costante di tutti noi, come l'introduzione dei **sacchetti in Mater-Bi** di ultima generazione nei nostri punti vendita, la campagna **Arcipelago pulito** che è diventata legge Salvamare, la guida all'ecologia quotidiana e il concorso **La natura ti premia**, attualmente in svolgimento.

# AGRICOLTURA AD ALTA SOSTENIBILITÀ PER L'ORTOFRUTTA A MARCHIO COOP

*No a pesticidi e glifosato, sì all'agricoltura di precisione*

Quattro molecole controverse (terbutilazina, S-metolaclo, bentazone, **glifosato**) utilizzate nei pesticidi non saranno più presenti nei prodotti a marchio del Reparto Ortofrutta dei 1.100 punti vendita Coop.

Si è partiti con le **ciliegie** nel mese di maggio e prossimamente sarà il turno di meloni, uva e clementine. Ricordiamo che l'ortofrutta a marchio Coop vanta già da tempo un ridotto contenuto di pesticidi, inferiore del 70% rispetto al residuo ammesso dalle leggi.

L'iniziativa segue la riduzione dei pesticidi avviata 26 anni fa da Coop con la raccolta di firme "Disarmiamo i pesticidi" e tutti gli investimenti importanti nel settore come quello sulla produzione integrata e nel biologico.

*"Ridurre l'uso di altre molecole controverse dopo quelle che abbiamo già eliminato significa alzare l'asticella, produrre un salto di qualità. E chiediamo anche agli altri di farlo. I residui di pesticidi nell'acqua e nel suolo se correttamente impiegati non sono considerati direttamente rischiosi per l'uomo, ma lo sono sicuramente per la qualità dell'ambiente in cui viviamo. Alcune di queste molecole sono discusse e critiche, con opinioni anche diverse nel mondo scientifico. Come Coop abbiamo deciso di attivare quel principio di precauzione che ci ha fatto dire no in altri casi controversi: agli OGM, all'olio di*

*palma, all'uso diffuso o sistematico di antibiotici negli allevamenti. In questo modo pensiamo di fare gli interessi sia dei consumatori che dell'ambiente, ovvero esattamente ciò che una cooperativa di consumatori deve fare"* ha affermato Marco Pedroni, presidente di Coop Italia.

Saranno 35 le filiere di ortofrutta a marchio Coop progressivamente coinvolte nell'ulteriore riduzione dei pesticidi, fino all'eliminazione, per un totale di 116 fornitori e oltre 7 mila aziende agricole. Già nel 2019, 15 sono le colture interessate. Tutte le famiglie di prodotti ortofrutticoli a marchio Coop saranno a regime entro tre anni per un volume complessivo di oltre 100 mila tonnellate di prodotti coinvolti.

Ridurre l'uso di sostanze chimiche che possano generare effetti negativi sull'ambiente e sulla salute va di pari passo con un cambio dei metodi organizzativi da parte dei fornitori. Questa migliore, più scientifica e tecnologica gestione delle attività agricole, prende il nome di "agricoltura di precisione".

*"Abbiamo deciso di aiutare i fornitori in questa transizione"* spiega Marco Pedroni, "mettendo a disposizione la nostra consulenza tecnica e aiutandoli a contrattare con le banche finanziamenti agevolati. In alcuni casi particolari, arriveremo anche a garantire una deroga iniziale all'uso di questi pesticidi, ma mai superiore ai tre anni.

*Che sono anche il tempo necessario, secondo gli studi che abbiamo fatto, per vedere ripagati questi investimenti".*

Applicando le metodologie e le tecniche dell'agricoltura di precisione si realizzano coltivazioni che limitano i concimi e portano a un risparmio di acqua, energia e tempo. Droni, sensori per la mappatura dei terreni e software raccolgono informazioni sull'ambiente agricolo e aiutano a dosare acqua, fertilizzanti e fitosanitari in base al reale fabbisogno delle colture. In questo modo i coltivatori non spargono nei campi niente di più di quello che serve realmente.

*"Coop riconoscerà ai fornitori qualcosa in più in termini di remunerazione. Quanto ancora non sono in grado di dirlo, ma non sarà molto diverso dalla campagna contro l'uso sistematico degli antibiotici negli allevamenti: in quel caso abbiamo calcolato per noi un impatto iniziale tra il 5% e l'8% sui costi di produzione"* sottolinea Pedroni.

L'Italia è tra i primi Paesi in Europa per il consumo di pesticidi per ettaro coltivato. Soprattutto le acque superficiali e sotterranee risultano contaminate da pesticidi con una tendenza in aumento. Grazie a questa nuova iniziativa, Coop contribuirà a salvaguardare le risorse idriche e i terreni, creando filiere dell'ortofrutta a marchio ancora più sostenibili.



# L'AGRICOLTURA DIVENTA 4.0: QUANDO LA TECNOLOGIA VIENE IN SUPPORTO DELLA NATURA

*Coltura idroponica: basso impatto ambientale e alto impatto sociale*

L'agricoltura idroponica è una tecnica di coltivazione considerata **eco-compatibile**, in quanto si produce di più con meno risorse, puntando sulla sostenibilità e la valorizzazione delle risorse naturali. Non vengono utilizzate geosterilizzazioni ed è ridotto l'impiego di acqua e fertilizzanti.

Nel comune di Gavorrano, in provincia di Grosseto, l'amore per la natura incontaminata ha incontrato le tecnologie più avanzate per dare alla luce un nuovo modo di fare agricoltura.

A parlarci di questo progetto ad alta sostenibilità e del rapporto con la Cooperativa è il Fondatore e Amministratore Delegato di Sfera Agricola, Luigi Galimberti.

## LUIGI, CHE COS'È SFERA? COM'È NATO IL RAPPORTO CON UNICOOP FIRENZE?



Nel 2015 nasce **Sfera Agricola**, la più grande **serra tecnologica idroponica** in Italia per la coltivazione sostenibile di ortaggi.

Sfera è un'azienda agricola che ha una serra attiva di 13 ettari, in grado di adattare in tempo reale il suo clima per far sì che la crescita degli ortaggi avvenga sempre in condizioni ottimali, indipendentemente dalle condizioni meteorologiche esterne.

Il rapporto con la Cooperativa è nato in modo naturale attraverso la condivisione degli stessi valori: **responsabilità sociale e sviluppo del territorio**.

Unicoop Firenze ha creduto nel nostro progetto e ha investito su di noi, per venire incontro alla grande richiesta di prodotto locale e al tempo stesso di ridotto impatto ambientale.

## SPIEGACI COME FUNZIONA LA COLTURA IDROPONICA

La coltivazione degli ortaggi avviene "in lana di roccia", un materiale inerte che garantisce un'ottima ventilazione delle radici e un'elevata produzione, migliorando sia la qualità del raccolto che la quantità.

La lana di roccia è un substrato che si sviluppa fuori dal terreno e non necessita di trattamenti di fertilizzazione e concimi, non possiede pH proprio e sostanze organiche, quindi i nutrienti che si apportano alle piante non interagiscono con il terreno

e non si alterano. Possiamo dire, inoltre, che tutti i prodotti coltivati con questo sistema sono **nickel free**. La coltura idroponica infatti, oltre a risolvere problemi causati da siccità, alluvioni e gelo, garantisce una minor presenza di metalli nelle piante, grazie a un impianto idrico realizzato in polietilene e materiale plastico. L'agricoltura idroponica apre così nuovi orizzonti per gli allergici al nickel.

L'ambiente della serra è controllato attraverso mezzi di lotta biologica, con i quali sono liberati insetti buoni che si nutrono dei parassiti dannosi.



## QUALI ORTAGGI VENGONO PRODOTTI E QUALI SONO I BENEFICI PER L'AMBIENTE?

La serra tecnologica Sfera produce tutto l'anno tre tipi di pomodori, insalata, basilico e cavoli a foglia grazie alle condizioni ideali di temperatura e umidità costanti. Queste condizioni sono ricreate dal riscaldamento dell'ambiente, ottenuto grazie a specifiche caldaie che bruciano il legno proveniente da boschi, potature di vigneti e frutteti limitrofi, che altrimenti sarebbero abbandonate o bruciate dai contadini producendo CO<sub>2</sub> senza benefici; così facendo, invece, si attua un progetto di **economia circolare**.

Attraverso un'agricoltura di precisione la serra idroponica riesce a produrre un chilo di pomodori o insalata consumando 2 litri d'acqua contro i 75 del campo aperto; di questi 2 litri, oltre l'80% è recuperato dall'acqua piovana e non attinto dalla falda. Solo nello scorso anno sono stati risparmiati **1,4 milioni di ettolitri di acqua**. Grazie all'utilizzo di queste tecnologie siamo in grado di consegnare il prodotto 24 ore dopo averlo raccolto.



## QUALI SARANNO I PROSSIMI PASSI?

Prevediamo l'introduzione di altri ortaggi, come peperoni e cetrioli, ma soprattutto la creazione di altre serre idroponiche.

Sfera Agricola è uno dei tanti fornitori locali con cui Unicoop Firenze collabora per assicurare prodotti di alta qualità, sicuri e freschi.



# Scopri l'Ortofrutta



## STAGIONALITÀ

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

FRUTTA		VERDURA	
	Pesche		Cetrioli
	Albicocche		Pomodori
	Melone		Insalate
	Cocomero		Zucchine
	Frutti di bosco		Fagiolini

## RIBASSATI COOP

### Insalata mista serena e mista ricca Coop

La gamma di insalate in busta a marchio Coop è composta da oltre 20 referenze, alle quali vanno aggiunte due referenze fior fiore tipiche del periodo invernale e altre 4 referenze biologiche a marchio Vivi verde.

Fra le tante insalate miste disponibili, l'insalata serena e l'insalata ricca occupano le piazze d'onore, in quanto sono tra quelle che maggiormente incontrano il gusto del consumatore.

L'insalata serena è una mista da 250 g, composta da insalate cosiddette "adulte" e croccanti, quali radicchio rosso, scarola e ricci. Al contrario, l'insalata ricca è un mix con prevalenza netta di insalate tenere: troviamo infatti rucola, lollo verde, lollo rosso, spinacino e romana.

Le produzioni sono programmate con i singoli agricoltori con largo anticipo (almeno

6 mesi) e sul campo vengono applicate le migliori tecniche di coltivazione grazie al supporto di agronomi specializzati. Particolare attenzione viene riposta nella gestione della raccolta e delle materie prime per assicurare la freschezza del prodotto, con l'applicazione della catena del freddo sia in stabilimento che durante tutte le fasi di trasporto e vendita; aspetto determinante per garantire le fondamentali qualità di freschezza e croccantezza del prodotto.

Su tutta la gamma di buste a marchio Coop, come chiaramente riportato sul fronte della confezione, viene garantito il controllo dell'intera filiera, la provenienza da metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e del territorio e residui chimici inferiori del 70% ai limiti imposti dalla legge.



€ **0,98**  
BUONO E  
CONVENIENTE

INSALATA MISTA COOP  
125 g ricca, 250 g serena



## FRUTTO DI STAGIONE

### La pesca

Il pesco è originario della Cina ma deve il suo nome alla Persia, da dove arrivò in Europa attraverso le conquiste di Alessandro Magno.

In Italia, a seconda della zona e della varietà, la raccolta delle pesche avviene da maggio a settembre.

Il frutto svolge un'importante azione rimineralizzante e ricostituente, grazie al ricco contenuto di vitamine A, vitamina C e sali minerali. È molto utile soprattutto d'estate per chi ha problemi di circolazione e, in modo particolare, in caso di ipertensione.

Inoltre, essendo frutti privi di glutine, le pesche sono adatte anche alle persone che soffrono di celiachia.

Le pesche si abbinano bene ad alcuni secondi a base di pesce e di carne; i migliori accostamenti sono con gli arrosti, gli stufati e il pesce azzurro.

Vi sono principalmente tre tipi di pesche:

- la **pesca comune** dalla polpa gialla o bianca con una pelle sottile e vellutata in superficie;
- la **pesca nettarina** o noce con consistenza soda e buccia liscia;
- le **percoche** che si distinguono per la polpa più consistente, apprezzate dall'industria alimentare conserviera per la loro proprietà di durare a lungo nel tempo.

### COME CONSERVARLE?

Una volta a casa, le pesche vanno tenute in un contenitore collocato in luogo fresco.

Mai riporle in frigorifero, dato che perdono acqua e diventano fibrose.

### CURIOSITÀ SULLA PESCA

- Il nocciolo della pesca racchiude il seme, ricco di una sostanza tossica simile al cianuro, che la pianta produce per evitare che venga mangiato dagli animali.
- Questi frutti sono ben digeribili anche se il consiglio resta, come per tutta la frutta, di consumarli **lontano dai pasti** per evitare fermentazioni e gonfiore.
- Una bella notizia per chi **soffre di mal di testa** viene da uno studio che riporta un **effetto terapeutico** della pesca a pasta bianca; infatti, grazie al drenaggio epatico e all'aumento della diuresi, riesce a decongestionare il circolo cerebrale dolorante riducendo il dolore.

## IN CUCINA

### Filetto di maiale alle pesche



#### Ingredienti per 4 persone:

- 8 medaglioni di filetto di maiale
- 6 pesche mature
- rosmarino e timo
- olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaino di yogurt bianco naturale
- 20 asparagi
- sale e pepe

#### Preparazione:

Denocciolate le pesche e tagliatele a grossi spicchi, mettetle in una ciotola con il rosmarino tritato, il timo e i medaglioni di maiale. Condite il tutto con olio, pepe e il succo delle restanti 2 pesche e fate marinare per 1 ora al fresco. Cuocete gli asparagi a parte e scaldate la griglia per cuocere i medaglioni di filetto pochi minuti per parte; dopo poco unite anche gli spicchi di pesca e fateli bene abbrustolire.

Togliete le pesche dalla griglia e frullatele con lo yogurt, 5 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e pepe ed emulsionate bene. Servite la carne con la salsa di pesche e accompagnate con 5 asparagi a porzione. Buon appetito!

# EVENTI NEI NOSTRI PUNTI VENDITA

L'intera galleria  
dei compleanni  
è visibile nel  
MyUnicoop Digitale.

## NUOVA VESTE PER IL NEGOZIO DI COMPIOBBI

Lo scorso 10 aprile è stato rinnovato il punto vendita di **Compiobbi** per rendere l'esperienza di spesa agevole e funzionale. L'intervento strutturale ha visto la partecipazione attiva dei lavoratori, segno di un notevole attaccamento al negozio e alla Cooperativa. L'importanza di ricreare un ambiente confortevole, in cui gli spazi sono simili a delle piccole botteghe, è ciò che contraddistingue i minimercati, dove la vicinanza al Socio e al cliente è un valore aggiunto.



Soddisfazione per il rinnovato punto vendita di Compiobbi.

## I PUNTI VENDITA COMPIONO GLI ANNI

Sono stati mesi di festa nei nostri punti vendita, a partire da **Empoli Susini** che ha festeggiato il 20° compleanno lo scorso marzo e il negozio di **Fucecchio** che ha raggiunto il suo 30° anno lo scorso 4 aprile.

A seguire **Calenzano** che ha spento le sue prime 10 candeline per concludere con **Montelupo Fiorentino** che ha festeggiato il suo 20 compleanno.



Alcuni momenti della festa di compleanno nel negozio di Empoli Susini.



Montelupo Fiorentino ha celebrato vent'anni di attività.



Il punto vendita di Fucecchio ha festeggiato i suoi primi trent'anni.

# I NUOVI PROGETTI DELLA CAMPAGNA “PENSATI CON IL CUORE”

Fino al **29 giugno** sarà possibile contribuire ai 5 nuovi progetti della campagna “**Pensati con il cuore**”, che ha l’obiettivo di sostenere le numerose realtà che in Toscana ogni

giorno si impegnano per il bene comune affrontando problematiche quali povertà, inclusione sociale, disabilità e violenza di genere. Dal lancio dell’iniziativa sono 51

i progetti realizzati e oltre **750 mila euro** la cifra messa a disposizione della solidarietà.

## UN’ALTRA STRADA È POSSIBILE

A Firenze, il progetto della **Comunità Papa Giovanni XXIII** ha l’obiettivo di sostenere l’attività di prima assistenza e l’accoglienza in una casa famiglia di giovani donne vittime della tratta. I fondi raccolti saranno utilizzati per avviare anche un **percorso formativo-lavorativo in un laboratorio artigianale di sartoria e pelletteria**.



## SEMPRE IN STRADA

A Poggibonsi, il progetto di **Anffas Alta-valdelsa** mira ad attrezzare un pulmino per renderlo idoneo al **trasporto di persone con disabilità**. Ciò permetterà loro di svolgere diverse attività di inclusione sociale sul territorio.



## INSIEME PER IL DOPOSCUOLA ALIDORO

A Fucecchio, protagonista del progetto dell’**Associazione Popoli Uniti** è un’attività di sostegno allo studio per oltre 70 bambini, che attraverso la formazione favorisce l’integrazione sul territorio. L’obiettivo è quello di ristrutturare i locali della Casa del Popolo di Fucecchio per creare **tre aule destinate alla didattica**.



## PORTO DELLE STORIE

A Campi Bisenzio, il progetto della **Cooperativa sociale Macramè** vuole dare a ragazzi provenienti da situazioni difficili la possibilità di partecipare a **laboratori di scrittura**, usufruendo anche di un servizio mensa gratuito.



## L'ORTO DEL LOLLÌ

A Volterra, l’obiettivo è quello di sostenere l’attività di agricoltura sociale dell’**associazione Mondo Nuovo**, che vede protagoniste persone con disabilità psico-fisiche. Con la raccolta fondi sarà possibile acquistare **materiali e attrezzi necessari alla coltivazione**.



## Per sostenere i progetti è possibile:

Fare una donazione sulla piattaforma Eppela.

Partecipare alle iniziative organizzate sul territorio dalle sezioni Soci.

Se verrà raggiunto almeno il 50% dell’obiettivo previsto dal progetto, la **Fondazione Il Cuore si Scioglie** raddoppierà la cifra raccolta (fino a un massimo di 7.500 euro).



**FONDAZIONE  
IL CUORE SI SCIOLVE  
ONLUS**

A cura dell’Ufficio Comunicazione Interna e Relazioni Risorse Umane.

**Seguici on line**  
[www.myunicoop.coopfirenze.it](http://www.myunicoop.coopfirenze.it)



**CONSIGLI E SUGGERIMENTI SONO I BENVENUTI. CONTATTACI E FACCI SAPERE LA TUA OPINIONE SUGLI ARGOMENTI TRATTATI.**  
[ufficio.comunicazione.interna@unicopfirenze.coop.it](mailto:ufficio.comunicazione.interna@unicopfirenze.coop.it)