



unicopfirenze

PER NOI CHE CI LAVORIAMO

N° 65

Dicembre

2019

UNA BUONA SPESA È UN GRANDE REGALO PER IL MONDO

La Cooperativa augura a tutti voi e alle vostre famiglie buone feste



**FACCIAMO LA NOSTRA PARTE
PER UN MONDO MIGLIORE**

P. 03

**IL MOMENTO È ADESSO...
METTICI IL CUORE**

P. 06

**LE PRINCIPALI INIZIATIVE
DEL 2019**

P. 08

**NOTIZIE
DAI PUNTI VENDITA**

P. 15

NEL 2020 IL MYUNICOOP CAMBIA.

ABBIAMO ANCORA TANTE PAGINE DA SCRIVERE INSIEME.



E dal prossimo numero lo faremo in modo ancora più completo, fruibile e coinvolgente.
Da gennaio 2020 scopri il nuovo MYUnicoop.



IN PRIMO PIANO

FACCIAMO LA NOSTRA PARTE PER UN MONDO MIGLIORE



Fabrizio Guerrini,
Direttore Persone

Editoriale a cura di Fabrizio Guerrini, Direttore Persone

Abbiamo tutti NOI un impegno importante nei confronti dell'ambiente che ci ospita: dobbiamo rispettarlo e preservarlo.

La COOPERATIVA ha da sempre una forte attenzione verso l'ambiente, attraverso un'accurata scelta dei prodotti da mettere a scaffale, senza dimenticare le tante iniziative di sensibilizzazione finalizzate a promuovere stili di vita e di consumo più sostenibili.

Le nostre sedi, il Ce.Di. e i punti vendita sono caratterizzati, nelle strutture, da accorgimenti e scelte tesi ad abbattere i consumi energetici e a ridurre e migliorare il ciclo di smaltimento dei rifiuti.



L'anno che si conclude ci ha visti protagonisti attraverso progetti di rilevanza istituzionale come "Arcipelago Pulito" che ha fatto scuola in Italia e in Europa, iniziative come lo stop alla vendita dei prodotti di plastica monouso, l'eliminazione delle cassette di polistirolo dalle peschierie e l'inserimento di nuovi incarti ecologici per la gastronomia e la forneria. ➔

È con questo spirito che Unicoop Firenze ha deciso di omaggiare per Natale tutti i lavoratori con una borraccia in acciaio. Ancora una volta, ci proponiamo di ridurre la plastica nella nostra vita, promuovendo buone pratiche di tutela ambientale.

Il nostro impegno continuerà anche nel 2020, sul fronte della riduzione della plastica, in termini di progetti di economia circolare, collaborando con istituzioni e associazioni impegnate sul tema.

L'impegno per un futuro più sostenibile nasce anche dalle nostre piccole azioni quotidiane: ognuno di noi sarà fondamentale per vincere queste sfide se farà la propria parte.

Questo dono all'insegna dell'ambiente è l'occasione per augurare a tutti un sereno Natale da trascorrere con le persone care.



La sostenibilità per Unicoop Firenze non è solo per l'ambiente ma anche per le persone che ci lavorano: queste borracce, in acciaio inox, sono realizzate in Cina da aziende impegnate a rispettare i diritti dei minori e dei lavoratori e importate per noi da Coop Italia.

Mantengono caldo max 12 ore e freddo max 24 ore.

A NOVOLI PIANTE NEL SUPERMERCATO PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELL'ARIA

LA PRIMA SPERIMENTAZIONE A LIVELLO MONDIALE

Martedì 26 novembre nel negozio Coop.fi di Novoli è stata presentata la prima sperimentazione che porta le piante nel supermercato per migliorare la qualità dell'aria.

Il progetto è frutto della collaborazione tra la nostra Cooperativa, Stefano Mancuso, fondatore della neurobiologia vegetale e professore ordinario, e PNAT, uno spin-off dell'Università degli studi di Firenze composto da un team multidisciplinare di architetti e scienziati vegetali.

La soluzione innovativa si presenta come una serra da indoor per la depurazione dell'aria dagli inquinanti e sfrutta il principio per cui le piante sono naturalmente in grado di trattenere e degradare le molecole inquinanti sia inorganiche che organiche.

Ricordiamo che a oggi il ricambio dell'aria all'interno dei supermercati è garantito da un sistema di ventilazione meccanica forzata, che si attiva con consumo di energia.

"La Fabbrica dell'Aria", replicata per la prima volta a livello internazionale in un supermercato, fornisce aria pura alla temperatura di comfort abbattendo i costi di gestione e manutenzione tradizionali. La collaborazione tra Pnat e Unicoop Firenze darà la possibilità di testare il modello di filtrazione botanica in uno spazio di grandi dimensioni e di forte affluenza, misurando l'abbattimento dei costi, dei consumi energetici e la performance depurativa. Si tratta di una installazione fondamentale, che testimonia la volontà da parte di Unicoop Firenze di saper gestire in modo consapevole le risorse del nostro



pianeta e può fare da apripista per molti altri luoghi" ha dichiarato il professor Stefano Mancuso.

GLI OBIETTIVI DELLA SPERIMENTAZIONE

Il progetto ha due obiettivi principali:

1. valutare la funzionalità della serra che è stata installata all'ingresso del supermercato, all'entrata del punto vendita, monitorando costantemente la qualità dell'aria;
2. analizzare il costo economico della nuova soluzione verde, a confronto con il costo della meccanica attuale.

La sperimentazione durerà sei mesi, al termine dei quali sarà possibile fare una previsione sulla possibilità di estendere il sistema verde per migliorare la qualità dell'aria ad altri punti vendita e ad altre realtà.

A gennaio 2020 la sperimentazione coinvolgerà anche il reparto pescheria, un'area complicata da gestire a livello di ricambio di aria. Anche qui verrà montato il dispositivo che permette alle piante di rimuovere gli inquinanti presenti negli spazi del punto vendita e il funzionamento verrà monitorato a livello di efficacia e di consumi, per fare un paragone con le soluzioni più classiche.

IL MOMENTO È ADESSO... METTICI IL CUORE: LA NUOVA CAMPAGNA DI SOLIDARIETÀ DELLA FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOGLE

Domenica 1° dicembre al Cinema Odeon di Firenze si è tenuto il tradizionale appuntamento di presentazione della nuova campagna di solidarietà della Fondazione Il Cuore si scioglie.

Da inizio dicembre fino al 12 gennaio sette opere di street art, realizzate dall'artista Lediesis, invaderanno Firenze per raccontare i nuovi progetti della Fondazione. Le opere raffigurano uomini e donne che con il loro impegno stanno cambiando o hanno cambiato il corso della storia.

L'obiettivo che accomuna tutti i nuovi progetti è abbattere i muri dell'indifferenza, invitando ciascuno di noi a mettersi in gioco per contribuire al bene comune.



IN CALABRIA PER DIRE NO AL CAPORALATO

Continua la collaborazione con la Cooperativa sociale Valle del Marro-Libera Terra, per assicurare diritti a chi coltiva gli agrumi sui terreni confiscati alla 'ndrangheta nella Piana di Gioia Tauro. La Fondazione

Il Cuore si scioglie finanzia 10 borse lavoro ai migranti che vivono tra San Ferdinando e Rosarno. I lavoratori avranno anche l'occasione di seguire corsi d'italiano e sulla Costituzione.

UN FUTURO PER I BAMBINI DEL RIONE SANITÀ

A Napoli prosegue la collaborazione con la Fondazione di comunità San Gennaro per l'ampliamento di un centro educativo contro la dispersione scolastica, che già oggi ospita decine di bambini. Un ulteriore

tassello per un quartiere che negli ultimi anni, grazie alla valorizzazione del proprio patrimonio artistico e umano, sta riuscendo a contrastare la camorra con la cultura e la cura del territorio.



PENSATI CON IL CUORE

Arriva alla quarta edizione la principale iniziativa di crowdfunding solidale in Toscana. In questi tre anni, grazie a una grande mobilitazione popolare, è stato

possibile sostenere 61 progetti di inclusione sociale. Per il prossimo anno sono previsti altri 20 nuovi progetti di solidarietà.



LOTTA ALLA POVERTÀ

Con il progetto "Natale Insieme", durante le feste potremo garantire un pasto caldo alle persone che vivono in condizioni di difficoltà, contribuendo ad alleviarne la sofferenza e la solitudine.

Ricordiamo infatti che dal 1° al 24 dicembre sarà infatti possibile donare alle casse almeno 1 euro o 100 punti dalla Carta Socio. La Fondazione Il Cuore si scioglie raddoppierà quanto raccolto.

La lotta alla povertà proseguirà con l'assistenza ai senza fissa dimora e con le raccolte alimentari, attività svolte in collaborazione con Caritas e le associazioni di volontariato del territorio.

A oggi sono stati raccolti oltre 45.000 euro tramite le donazioni di soldi e punti alle casse.



VOGLIO FARE IL SARTO... IN MOZAMBICO

Dalla collaborazione tra l'atelier fiorentino Waxmore e l'associazione Sole onlus nasce il percorso di formazione-lavoro che prenderà avvio a Firenze, coinvolgendo sarti migranti e sarte italiane. Successivamente si svilupperà in Mozambico con

la realizzazione di un laboratorio dove lavoreranno donne a rischio emarginazione. L'obiettivo è creare una linea di moda etica che offra possibilità concrete di integrazione anche nei Paesi d'origine.



MAMMAMÙ, LA MUSICA CHE FA CRESCERE

In collaborazione con la Scuola di Musica di Fiesole, dopo l'esperienza nel quartiere delle Piagge, la Fondazione Il Cuore si scioglie sosterrà a Firenze la creazione di nuovi nuclei orchestrali per bambini che

facciano della musica un'occasione di crescita inclusiva, dando una possibilità educativa a tanti giovani provenienti da ambienti che offrono poche occasioni di incontro con la cultura.

CON IL MEYER PER I BAMBINI DI ALEPPO

Prosegue l'intervento umanitario in Siria dove, insieme alla Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer e in collaborazione con Fondazione Giovanni Paolo II e Arci Toscana, si è avviato un percorso di formazione

e di supporto specialistico per gli operatori e i medici siriani, con l'obiettivo di aiutare oltre mille bambini a recuperare dai gravi traumi fisici e psicologici subiti durante la guerra.



NESSUNO ESCLUSO

Insieme alla Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze si rinnova l'impegno per favorire l'inclusione sociale di minori italiani e stranieri nel territorio fiorentino. Lo scopo è quello di innovare i servizi e i modelli di intervento da parte degli attori

territoriali coinvolti attraverso specifiche attività socioculturali, per dare risposte più efficaci che riducano il disagio e favoriscano percorsi di autonomia facendo leva sull'educazione alla cittadinanza.



LE NOSTRE PRINCIPALI INIZIATIVE 2019

CONVENIENZA

INIZIATIVE COMMERCIALI

Qualità e convenienza sempre di casa e Comparative

Con queste iniziative abbiamo rimarcato il nostro primato di convenienza e allo stesso tempo l'ottimo rapporto qualità-prezzo del prodotto a marchio Coop che non teme confronti.



Extrapremio

Con l'iniziativa Extrapremio abbiamo tutelato il potere d'acquisto dei nostri Soci attraverso la concessione di buoni sconto a fronte di un numero di frequenze o un monte spesa.



Scegli Tu

Anche quest'anno è proseguita l'iniziativa Scegli Tu che ha visto importanti sconti sul prodotto a marchio e su alcune linee di prodotti delle grandi marche.



Vendite propulsive

A febbraio sono ripartite le vendite propulsive, un importante appuntamento per promuovere i nostri valori. Novità di quest'anno la presenza continuativa in oltre 90 punti vendita fino a fine luglio e poi da settembre a dicembre.



PRINCIPALI COLLEZIONAMENTI E INIZIATIVE DI FIDELIZZAZIONE

- Collezionamento Somma
- Collezionamento RV Roncato
- Concorso la Natura ti premia
- Collezionamento Scuola (Bollini + Buoni scuola)
- Cataloghi di fidelizzazione 2019/2020



AMBIENTE

Incarti biodegradabili

Con i nuovi incarti biodegradabili e compostabili dei reparti forneria, gastronomia, rosticceria e macelleria si risparmierà ogni anno un totale di 65 tonnellate di plastica e 194 di indifferenziato.



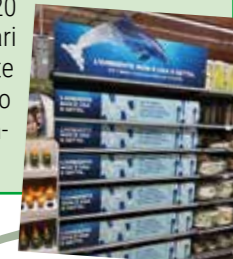
Zero polistirolo in discarica

Grazie ai progetti di riuso e riciclo delle cassette del Reparto Pescheria, la Cooperativa toglierà dalla discarica 810.000 cassette di polistirolo, per un peso complessivo di circa 180 tonnellate che non finiranno più nei rifiuti indifferenziati.



L'ambiente non è usa e getta

Dal primo giugno 2019 Unicon Firenze ha tolto dalla vendita i prodotti in plastica monouso: 220 milioni di pezzi pari a 1.500 tonnellate di plastica in meno immessi nell'ambiente ogni anno.



Progetto Arcipelago Pulito

Il progetto, volto a ridurre l'impatto dei materiali plastici sul mare attraverso la collaborazione dei pescatori, ha riscosso un grande successo e ottenuto risultati importanti.



Unicon Firenze ed Enel X

Una spinta concreta alla mobilità sostenibile con oltre 130 colonnine per la ricarica dei veicoli elettrici nei parcheggi di oltre 40 punti vendita Coop.fi.



Liberi dai rifiuti

Tra le tante iniziative di sensibilizzazione realizzate con il coinvolgimento di Soci, clienti, cittadini, scuole, associazioni e altri movimenti attivi a difesa dell'ambiente, ricordiamo "Liberi dai rifiuti" in cui sono state raccolte quasi dieci tonnellate di rifiuti.



Progetto di economia circolare per il pane del Mugello

Il pane del Mugello invenduto viene interamente riutilizzato per realizzare Birra di Pane e Pangrattato Rustico, valorizzando e tutelando il territorio e l'ambiente che ci circonda.



TERRITORIO

Farine toscane per il pane di produzione interna

I nostri 27 punti vendita con panificazione interna hanno iniziato a utilizzare esclusivamente farine provenienti da grano toscano. Un progetto importante nato per dare una mano all'economia locale, salvaguardare il nostro territorio e garantire un prodotto di qualità sempre maggiore.



Un amore infinito per il nostro territorio

È proseguito l'impegno per valorizzare e promuovere il territorio toscano e i produttori locali.

Tra le iniziative più recenti, il progetto di filiera "Tosca la pasta" nato insieme alla cooperativa agricola Terre dell'Etruria

porta sui nostri scaffali pasta di grano solo toscano, coltivata senza l'uso di glifosato, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente, attenta alla salute, all'ambiente e ai produttori, che si vedono riconosciuta un'equa remunerazione.

TERRITORIO

Meyer

Anche quest'anno è proseguito il nostro impegno per lo sviluppo dell'Ospedale Pediatrico fiorentino. Oltre all'accordo di donazione triennale di 1,5 milioni alla Fondazione Meyer, sono state tante le iniziative e attività organizzate a sostegno dell'Ospedale.



Conserva la memoria

La campagna di crowdfunding per il completamento del restauro del Memoriale di Auschwitz ha permesso di raccogliere fondi attraverso iniziative e donazioni alle casse, riportando al centro dell'attenzione il tema della Memoria.

Questa modalità partecipativa ha coinvolto oltre 15mila toscani. Al raggiungimento

dell'obiettivo hanno contribuito anche tanti eventi organizzati sul territorio.



SOSTEGNO ALLE SCUOLE

Coop per la scuola

Continua il nostro impegno per le scuole. Anche quest'anno la campagna, oltre a collezionare bollini per i prodotti a marchio Smemoranda in tessuto ottenuto dal riciclo del PET delle bottiglie, ha permesso di donare alle scuole dei



buoni per ottenere materiali didattici o la possibilità di partecipare con le classi ad attività legate al territorio.

Proposte educative 2019/2020

Anche quest'anno nel mese di settembre sono stati presentati i nuovi percorsi didattici che la Cooperativa mette a disposizione delle scuole per dare il proprio contributo nell'educare a una cittadinanza consapevole.



SOLIDARIETÀ

Campagna Solidarietà Fondazione Il Cuore si scioglie 2018/2019 "Sei quello che fai... Fai la differenza"

La Fondazione Il Cuore si scioglie è da sempre al fianco di chi è in difficoltà, per cercare di dare un'opportunità a quanti non l'hanno mai avuta. Grazie all'aiuto di tutti, nel corso del tempo, la Fondazione è riuscita a realizzare oltre seimila adozioni a distanza e più di cento interventi di cooperazione in Italia e all'estero.



Raccolta alimentare

Durante il 2019 sono state raccolte ben **437 tonnellate di prodotti donati** direttamente alle persone e alle famiglie che in Toscana vivono in situazioni di grave difficoltà socio-economica.



Pensati con il cuore

In questi tre anni, grazie a una grande mobilitazione popolare, è stato possibile sostenere 61 progetti di inclusione sociale mettendo a disposizione oltre 900 mila euro per la loro realizzazione.



SOSTEGNO ALLA CULTURA

Sono continuate anche quest'anno le tante iniziative culturali dedicate ai nostri Soci come le visite a mostre e musei, la partecipazione a spettacoli, incontri a tema, viaggi e camminate.

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

I maccheroni al pettine e i pomodori pelati italiani al centro dell'assaggio numero 26

MACCHERONI AL PETTINE PAGLIA E Fieno ALL'UOVO FIOR FIORE COOP - 500 g

"La tradizione racconta che nelle cucine di un nobile signore, dopo aver fatto i tortellini, rimasero molti quadrati di sfoglia inutilizzati. Alla cuoca venne così l'idea di arrotolare la sfoglia rimasta attorno ad un bastoncino di legno e di farli poi passare sul tipico "pettine" del telaio per filare la canapa. Nacquero così i maccheroni al pettine che, per la speciale tecnica di lavorazione e in particolare la rigatura che rende disomogenea la superficie della pasta, si prestano ad essere conditi con qualsiasi condimento che la fantasia suggerisce: dal classico ragù di carne, ai sughi di pesce, di verdure o anche con una semplice noce di burro e scaglie di tartufo. I maccheroni al pettine Coop sono realizzati nel rispetto dei canoni della tradizione Emiliana."

provenienti da galline italiane, allevate a terra, senza uso di antibiotici, con una specifica alimentazione vegetale e senza OGM.



Il prodotto è stato assaggiato da **486** dipendenti: **384** donne, **102** uomini.

- È stato molto gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di 7,3

Alcuni commenti dei nostri colleghi assaggiatori

- Si registrano alcuni commenti sulla cottura della pasta:
 - Dopo la cottura indicata sulla confezione la pasta non ha una consistenza uniforme (rimane più dura in alcuni punti);

VUOI DIVENTARE UN DIPENDENTE ASSAGGIATORE?
ISCRIVITI INVIANDO UNA MAIL A infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it

Per informazioni rivolgiti all'ufficio comunicazione interna e relazioni RU: ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it
055/4780820



- I minuti indicati in etichetta per alcuni sono troppi.
- Alcuni colleghi suggeriscono di realizzarla anche con pasta rossa al peperoncino.

POMODORI PELATI ITALIANI ORIGINE COOP - 400 g



- Controllo di Coop sul rispetto dei diritti dei lavoratori estesi fino alla fase di raccolta in campo.
- Metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e conoscenza della filiera.
- Residui chimici inferiori ai limiti della legge (-70%).
- Conoscenza dei processi produttivi, controllo e garanzie certificate di sicurezza lungo tutto il percorso di eventi che l'alimento subisce a partire dalla fase di produzione e ancora prima, dalla raccolta nei campi fino al consumo.
- Prodotti in Italia.

Su queste filiere Coop lavora da oltre 15 anni e controlla ogni singolo passaggio per garantire una tracciabilità totale.



Il prodotto è stato assaggiato da **479** dipendenti: **375** donne, **104** uomini. È stato molto gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di 7,3

Alcuni commenti dei nostri colleghi assaggiatori

- Sulla consistenza, talvolta trovata leggermente acquosa;
- Il pomodoro in alcune confezioni è stato rilevato acerbo;
- Prediligere confezioni in vetro anziché in latta;
- Il sapore talvolta leggermente acido.

Scopri l'Ortofrutta

STAGIONALITÀ

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

FRUTTA



Pere



Mandarini e Clementine



Agrumi in generale: arance rosse varietà Tarocco e Moro, arance bionde Navel, Washington Navel



Kiwi



Mele

VERDURA



Finocchi



Verdure da cuocere



Cavoli di tutte le varietà



Radicchi



Carciofi

RIBASSATI COOP

Frutta secca bio Vivi Verde: noci, arachidi, pistacchi e mandorle



La frutta secca Vivi Verde Coop è 100% biologica. Per garantire la freschezza del prodotto viene indicato nelle confezioni l'anno di raccolta. Ottima come ricarica di energia quotidiana e come ingrediente in numerose ricette culinarie, garantisce un'alimentazione varia ed equilibrata.

Le **NOCI IN GUSCIO**, in buste da 350 g, di provenienza francese, sono frutti dalle straordinarie proprietà nutritive, che aiu-

tano il normale funzionamento del sistema immunitario.

Le **MANDORLE SGUSCIATE**, in buste da 70 g, di provenienza italiana e spagnola, sono ad alto contenuto di vitamina E, ideali come protezione dallo stress ossidativo.

Le **ARACHIDI TOSTATE** in guscio, in buste da 350 g, di provenienza egiziana, sono frutti ricchi di fibre che contribuiscono al funzionamento del sistema nervoso.

La tostatura inoltre ne esalta le caratteristiche naturali, rendendole croccanti, dorate e aromatiche.

I **PISTACCHI IN GUSCIO**, in buste da 150 g, di provenienza spagnola, sono frutti non salati, nutrienti e ricchi di fibre, che favoriscono la normale funzionalità cardiaca.



€ **2,88**
BUONO E CONVENIENTE



NOCI INTERE BIOLOGICHE VIVI VERDE COOP
350 g



€ **1,38**
BUONO E CONVENIENTE



MANDORLE SGUSCIATE BIOLOGICHE VIVI VERDE COOP
70 g



€ **2,48**
BUONO E CONVENIENTE



ARACHIDI TOSTATE BIOLOGICHE VIVI VERDE COOP
350 g



€ **3,78**
BUONO E CONVENIENTE



PISTACCHI BIOLOGICI VIVI VERDE COOP
350 g

FRUTTO DI STAGIONE

Arancia rossa Tarocco

Le arance rosse sono un dono che la natura ha fatto alla Sicilia, territorio con un microclima unico. Maturano soprattutto nella Piana di Catania e sono rosse come la lava dell'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa che sormonta gli agrumeti sempreverdi. Qui troviamo le **arance rosse Tarocco, Moro e Sanguinello**. L'escursione termica favorisce lo sviluppo della pigmentazione, generata dalle antocianine, pigmenti naturali che contribuiscono a dare il colore rosso alle arance.

L'arancia rossa è uno scrigno di gusto e vitamina C, composta da polpa, succo, buccia. Non dimentichiamoci dell'albedo, la parte bianca ricchissima di fibre.

Il nostro fornitore **Oranfrizer** produce arance con buccia edibile, come riportato in etichetta. Le arance con buccia edibile sono mangiabili al 100% proprio come quelle biologiche. Con la buccia, ricca di olii essenziali, si possono aromatizzare gli infusi, essiccare e conservare le polveri per aromatizzare la carne e preparare delle ottime marmellate.

L'arancia **Tarocco** è la varietà di arancia rossa più pregiata. Nella sua polpa nascono leggere sfumature rosse che le donano un gusto equilibrato, tra l'agro e il dolce. Grazie all'innovazione varietale è possibile assaggiare l'arancia Tarocco in diverse varietà e in diversi mesi dell'anno:



1 Nocellare: disponibile da dicembre a gennaio, è una primizia. La polpa è leggermente pigmentata con una buccia fine. Ha eccellenti caratteristiche organolettiche.

2 Ippolito: arancia rossa raccolta da gennaio a marzo. Come caratteristica di spiccata riconoscibilità ha il colore rosso vivo che richiama la lava dell'Etna. Pigmenta già a gennaio nella polpa e a volte nella buccia troviamo più antocianine.

3 Sciarra: sapore molto intenso, ottima pigmentazione nella polpa. Viene raccolta da marzo a maggio.

4 Meli: raccolta da marzo a maggio. Arancia di primavera con pigmentazione più timida e dal sapore vivace.

5 L'arancia rossa più tardiva e per questo rara della prossima stagione agrumaria è l'arancia Tarocco Sant'Alfio. È l'ultima tra le rosse, ha una lieve pigmentazione ed è davvero preziosa perché ricca di Vitamina C. Si raccoglierà a partire dal mese di maggio e si lascerà mangiare fino ai primi giorni di giugno.



IN CUCINA

Marmellata di arancia rossa

Dell'arancia non si butta via nulla, prepariamo la Marmellata di arancia rossa

Ricetta dello chef Carmelo Chiaramonte



Dosi e ingredienti per 2 vasetti da 100 g:

- 2 arance rosse ben lavate
- 50 g di miele di agrumi o millefiori
- ½ litro di acqua

Preparazione:

Con un pela-patate staccare sottilmente la buccia da tritare e lessarla due volte in 250 ml di acqua fredda.

In un pentolino sciogliere il miele e versare la polpa dei frutti tagliata a dadi. Cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Aggiungere le bucce e versare nei vasetti da conservare in frigo.

Un ringraziamento al nostro fornitore:



In collaborazione con il settore ortofrutta.

UN PANE CONTRO LA VIOLENZA

Per la giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne, dello scorso 25 novembre, Unicoop Firenze si era mobilitata ricordando il **numero unico 1522**, stampandolo sugli scontrini e applicandolo tramite un bollino sugli incarti delle confezioni di pane.

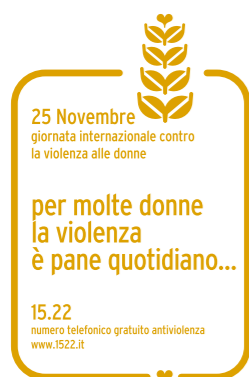
Inoltre la Cooperativa aveva deciso di **donare una parte del ricavato della vendita del pane** di tale giornata (il 30% dei prodotti che riportavano il bollino 1522) alle associazioni che in Toscana sostengono le donne vittime di violenza.

commentato **Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza** di Unicoop Firenze e Presidente della Fondazione Il Cuore si scioglie onlus.

Dieci richieste al giorno

I centri antiviolenza della Regione Toscana ogni giorno sono chiamati a rispondere in media a dieci richieste di aiuto, per un totale di 3.539 nel 2018/19 (erano 1.761 nel 2009/10).

Il contributo economico di 30.000 euro verrà destinato al **Coordinamento Toscana Centri Antiviolenza Tosca e a Ginestra Federazione Antiviolenza Onlus**, che raccolgono i centri antiviolenza della Toscana. Verrà utilizzato per sostenere tutte quelle attività di base che permettono ai centri di svolgere la propria funzione, di ricevere le segnalazioni delle vittime di violenza, accoglierle e dare loro la possibilità di uscire dalle situazioni più pericolose e iniziare una nuova vita.



Venerdì 13 dicembre il ricavato di 30.000 euro raccolto con questa azione è stato consegnato ai centri antiviolenza della Toscana.

"Consegniamo oggi 30.000 euro ai centri antiviolenza della Toscana, ma il nostro impegno sul territorio non si ferma e vogliamo continuare a sostenere iniziative di prevenzione e di sensibilizzazione sul tema della violenza, non solo il 25 novembre. Come Fondazione Il Cuore si scioglie onlus siamo attivi tutto l'anno sui territori per sostenere le associazioni e le realtà che supportano le vittime di violenza, i loro bambini e li accompagnano con percorsi di autonomia e di reinserimento", ha



INIZIATIVE DAI PUNTI VENDITA

UN NATALE ECOSOSTENIBILE A MONTECATINI

Secondo una recente ricerca l'82% degli italiani ha intenzione di adottare comportamenti ecosostenibili questo Natale. Dai regali agli addobbi per l'albero, fino al menù del cenone, quest'anno il Natale sarà più che mai a ridotto impatto ambientale. Nello specifico il 65% dichiara che opterà per un Natale plastic free, bandendo dalla tavola posate e piatti monouso in favore delle normali stoviglie in ceramica. Attenzione ambientale che si sposterà anche sugli addobbi, con il 23% che abbellirà il proprio albero con materiale riciclato e decorazioni fatte in casa.

Proprio come fatto da due nostre colleghe di Montecatini, che hanno addobbato l'albero di natale del negozio con materiale riciclato.

Remina Birindelli e Ilaria Pierfederici, entrambe particolarmente attente all'ambiente, hanno pensato di fare qualcosa di diverso e che richiamasse le nostre campagne sul tema degli ultimi mesi. La fantasia e l'estro delle colleghe hanno fatto il resto.

Ecco a voi le foto dell'albero e degli addobbi.



UN CALENDARIO PER IL MEYER

A Buggiano, una proposta nata per gioco da una collega della forneria è diventata una donazione per la crescita dell'Ospedale Pediatrico Meyer.

Le colleghe e i colleghi di Buggiano hanno infatti realizzato un calendario benefico che ha permesso di raccogliere oltre 1200

euro. Le 250 copie stampate sono andate esaurite in meno di un giorno. Il ricavato è stato interamente devoluto al progetto Meyer+.

Un lavoro di squadra che ha coinvolto i lavoratori del punto vendita, in particolare modo le colleghe Maria e Giada, che si

sono adoperate per la scelta delle varie location, i set fotografici e la stampa del calendario.

Un impegno che con entusiasmo ha unito il punto vendita, rendendolo parte attiva di un progetto che continuerà anche l'anno prossimo.



FESTA DELLA BEFANA PER I DIPENDENTI DI UNICOOP FIRENZE LA MATTINA SI ILLUMINA DI STELLE

Tuscany Hall Firenze - Lunedì 6 gennaio
inizio spettacolo ore 11.00 - fine spettacolo ore 13.00

La nostra festa della Befana ritorna con un
bellissimo spettacolo di una nuova compagnia.

Per la prima volta in scena il **Gran Gala du Cirque:**
le stelle più luminose del nuovo circo mondiale in
uno show che abbina stupore, poesia e comicità.

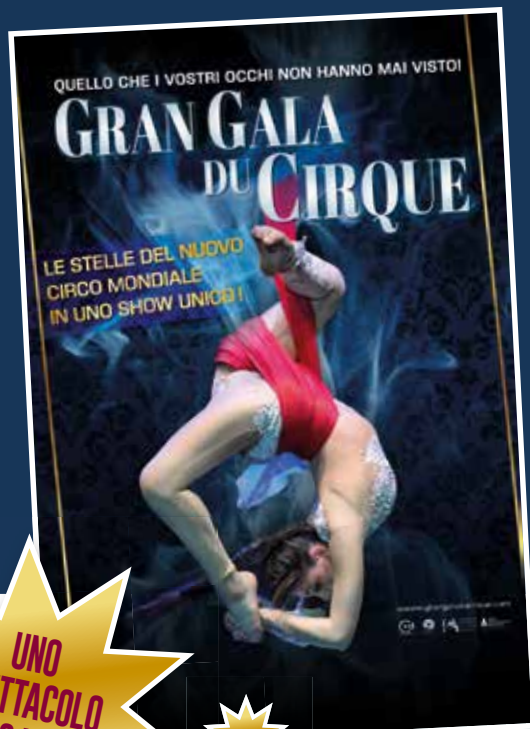
Partecipiamo numerosi insieme alle nostre famiglie.
Con calza e colazione per i più piccoli.



...e con il biglietto
dello spettacolo
nel pomeriggio i bambini
potranno pattinare gratis
al Winter Park
(adiacente al Tuscany Hall).

**UNO
SPETTACOLO
TUTTO NUOVO**

**Ultimi posti
disponibili**



BIGLIETTI:

6 euro per gli adulti

2,60 euro (solo commissione
acquisto biglietto) per i bambini
fino a 12 anni di età.

Biglietti acquistabili su Ticket One
circuito Coop/Box office
fino a esaurimento disponibilità.

**Ogni lavoratore può acquistare
un massimo di 6 biglietti.**

**Incasso interamente devoluto
a un progetto della Fondazione
Il Cuore si scioglie.**



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

Seguici on line
www.myunicoop.coopfirenze.it



IDEA
unicopfirenze

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