



PAG. 3

*Abbiamo ancora
tante pagine
da scrivere insieme*

PAG. 4

**ALLEVIAMO LA SALUTE
L'IMPEGNO CONTINUA**

**Dal loro
benessere
la nostra
salute**

PAG. 10

**PASTA LA TOSCA
DA FILIERA TOSCANA
SENZA GLIFOSATO**

PAG. 12

**Alessi
la collezione
che ama l'ambiente**



CRESCENDO SI CAMBIA.



2011



2013



2017



2019



2020

Abbiamo ancora tante pagine da scrivere insieme

QUELLO CHE STATE LEGGENDO È IL PRIMO NUMERO DEL MYUNICOOP COMPLETAMENTE RINNOVATO

Il nostro magazine cartaceo interno si è aggiornato, permettendo una lettura ancora più fruibile e immediata. Verrà dato più spazio a fotografie e immagini che accompagneranno e integreranno il testo scritto, a infografiche che presenteranno i vari dati in maniera semplice e originale, a informazioni sempre più approfondite, che consentiranno una maggiore conoscenza e partecipazione di tutti noi alle iniziative della Cooperativa.

La nostra rivista interna inoltre continua il suo percorso di sostenibilità ambientale: il nuovo MYUnicoop

sarà stampato su carta 100% riciclata e certificata FSC. La certificazione FSC è un attestato internazionale che garantisce che la carta utilizzata proviene da una foresta e da una filiera di approvvigionamento gestita in modo responsabile.

La carta 100% riciclata è un'ulteriore conferma del nostro impegno a salvaguardia dell'ambiente, nell'ottica di un'economia circolare e sostenibile.

Ricordiamo che dal mese di novembre 2019 il MYUnicoop cartaceo

non viene più distribuito ai colleghi delle sedi, che lo consultano in formato pdf digitale o direttamente online. Tutte novità importanti che portano avanti internamente e con coerenza le tante iniziative che ci hanno visto protagonisti in questi mesi.

Non resta che augurarci buona lettura!



Come posso inserire il MYUnicoop digitale sul mio mobile?

Hai un android?

1. Scrivi nella barra degli indirizzi myunicoop.coopfirenze.it
2. Clicca sui tre puntini in alto a destra
3. Clicca su "Aggiungi a schermata Home" e poi clicca su "Aggiungi"
4. Il Myunicoop digitale è nella home del tuo mobile

Hai un Iphone?

1. Scrivi nella barra degli indirizzi myunicoop.coopfirenze.it
2. Clicca su questo simbolo
3. Clicca su "Aggiungi a Home" e poi clicca su "Aggiungi"
4. Il Myunicoop digitale è nella home del tuo mobile

Sostenibilità, salutismo e benessere animale

L'IMPEGNO DELLA COOPERATIVA CONTINUA



UN ANNO ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ CON MOLTA SPERANZA SOPRATTUTTO DI CAMBIAMENTO

Secondo l'ultimo "Rapporto Coop" ora in versione completa dopo l'anteprima digitale, pubblicata nel MYUnicoop di settembre, gli italiani sono stanchi di limitarsi a sperare in un anno migliore (la "speranza" non è più al primo posto degli eventi che si aspettano nell'anno che verrà e dimezza in 5 anni il suo indice di gradimento) e anzi guardano ai prossimi 12 mesi con propositi di cambiamento soprattutto nella sfera personale: il "cambiamento" passa dal

14% delle citazioni del 2016 al 19% del 2020.

Agganciati al "cambiamento" ruotano **3 termini che caratterizzeranno il 2020 degli italiani**, sdoganati dalla Generazione Greta e divenuti veri e propri nuovi **valori trasversali a ceti e generazioni: clima, ambiente e sostenibilità**.

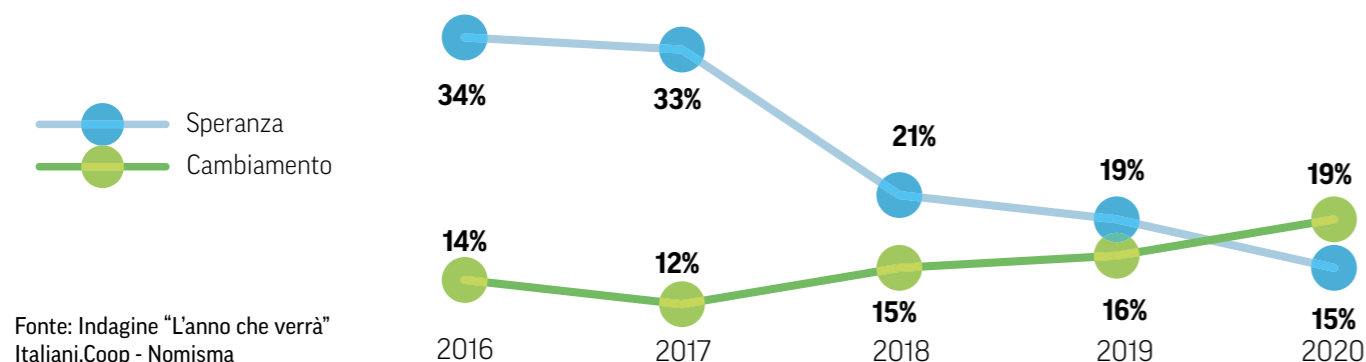
Gli italiani infatti sognano (anche se sanno di non poterlo fare) di "cambiare vita", ma è scorrendo la

lista dei "Sì, lo farò" che viene fuori la voglia di rimettersi in gioco facendo partire il cambiamento in primo luogo dalle proprie vite per poi generare effetti benefici anche nel mondo che li circonda.

Gli italiani nel 2020 sono infatti determinati a dedicarsi alla cura di se stessi e dell'ambiente con il 65% che userà meno plastica, il 64% intenzionato a sprecare di meno e il 63% a camminare di più.

LE PAROLE DELL'ANNO CHE VERRÀ: CAMBIAMENTO VS SPERANZA

(%, TOTALE CAMPIONE)



Fonte: Indagine "L'anno che verrà" Italiani.Coop - Nomisma

IL CIBO DEL 2020 TRA SALUTISMO E TRADIZIONE

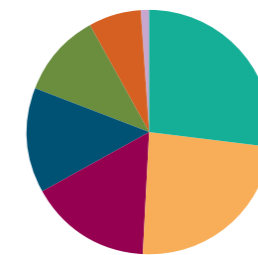
Nelle scelte di consumo alimentare degli italiani per il 2020, si afferma un nuovo connubio tra **la continua attenzione a una alimentazione salutare e di qualità e un nuovo ritorno alla tradizione**.

Parlando di salute, negli ultimi mesi è tornato ancora di più all'attenzione pubblica il fenomeno dell'antibiotico resistenza, un problema sempre più grave nel nostro paese.

Nelle prossime pagine faremo un punto della situazione su questo argomento, per capire dove ci ha portati il lavoro di questi anni.

L'ORIGINE DEI PRODOTTI ALIMENTARI È UNA CARATTERISTICA IRRINUNCIABILE PER 1 ITALIANO SU 4

QUANDO ACQUISTI PRODOTTI ALIMENTARI, LA CARATTERISTICA PIÙ IMPORTANTE È... (PERCENTUALE DI RISPONDENTI)



- 27% Sicurezza del cibo
- 24% Origine
- 16% Sapore
- 14% Prezzo
- 11% Caratteristiche nutrizionali
- 7% Corrispondenza dei prodotti con i tuoi valori e credenze
- 1% Altro

Fonte: Eurobarometro, Food Safety 2019

Alleviamo la salute

Nell'aprile del 2017 è stata lanciata la campagna **"Alleviamo la salute"** con l'obiettivo di ridurre o eliminare l'uso degli antibiotici nelle filiere dei prodotti Coop.

La campagna partiva dal presupposto che anche dal benessere animale dipende la salute umana. In questi anni, attraverso il progetto abbiamo migliorato le condizioni di allevamento, eliminando o riducendo l'uso degli antibiotici, così da limitare il fenomeno dell'**antibiotico resistenza**.

Abbiamo fatto un punto della situazione con **Rosella Rocchi**, Responsabile Ufficio Qualità, **Carlo Calusi**, Business Manager Carni e Pescheria, e **Luca Braccesi**, Business Manager Gastronomia e PLS.

Per rimarcare con ancora più forza che in questi anni non abbiamo mai smesso di allevare la salute.



UN PROBLEMA ATTUALE

A partire dalla scoperta della penicillina nel 1928 da parte di Alexander Fleming, **gli antibiotici hanno salvato milioni di vite**, hanno consentito di limitare il diffondersi di malattie e contribuito ad allungare la vita media delle persone.

Negli ultimi decenni però l'**uso indiscriminato** di questi medicinali ha raggiunto livelli di guardia, tanto che i maggiori enti internazionali a salvaguardia della salute, l'**Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)** e l'**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)** in particolare, hanno lanciato l'allarme con l'obiettivo di ridurre l'uso e l'abuso degli antibiotici, limitando così il fenomeno dell'antibiotico resistenza.

"Gli antibiotici colpiscono la crescita dei batteri, ma alcuni di questi batteri sono in grado di resistere e sopravvivere. Se l'utilizzo degli antibiotici è indiscriminato, si ottiene un aumento di questi batteri resistenti e le conseguenze si traducono in terapie mediche inefficaci per uomini e animali. Per antibiotico resistenza s'intende proprio questo fenomeno" ci ricorda **Rosella Rocchi**.

Per effetto dell'antibiotico resistenza, causato dall'eccessivo e improprio uso degli antibiotici in medicina umana e zootecnia, solo in Europa si registrano circa 25.000 morti l'anno e solo in **Italia fra i 5.000 e i 7.000**.

Alcune ricerche stimano che **entro il 2050** le infezioni da microbi resistenti agli antibiotici potrebbero essere la **prima causa di morte nel mondo**.

Il medico, biologo e farmacologo scozzese Alexander Fleming, scopritore della penicillina nel 1928 e premio Nobel per la medicina nel 1945.

I FRUTTI DEL NOSTRO LAVORO

Come ricordato in apertura, il tema dell'antibiotico resistenza è strettamente collegato a quello del benessere animale:

*"Per combattere e prevenire il fenomeno dell'antibiotico resistenza in questi anni **abbiamo migliorato la gestione degli allevamenti**, soprattutto per quanto riguarda il benessere animale. **Animali che vivono meglio** e in spazi adeguati sono più sani, hanno meno bisogno di essere curati e **determinano una maggiore qualità del prodotto alimentare finito**"* ha premesso **Luca Braccesi**.

Un progetto che siamo riusciti a realizzare anche grazie alla profonda conoscenza che abbiamo di tutta la filiera dei prodotti che vendiamo:

"Questo progetto fa da filo d'unione al tanto lavoro fatto in merito alla sicurezza e alla salute. È un lavoro che portiamo avanti dagli anni '80, quando abbiamo iniziato ad approcciare temi come la filiera e l'origine dei prodotti" ha affermato la **Responsabile dell'Ufficio Qualità**.

Profonda conoscenza di tutta la filiera dei prodotti che vendiamo

Carni



Con l'entrata del tacchino allevato senza uso di antibiotici dalla nascita, nel 2019, la nostra Cooperativa ha un assortimento completo di carni a marchio Coop che rientrano nel progetto "Alleviamo la Salute".

Nello specifico, negli allevamenti di suini e bovini, abbiamo ridotto l'uso di antibiotici fino a eliminarli negli ultimi 4 mesi, ma si sta lavorando per estendere questa tempistica. Scientificamente non si evidenziano residui di antibiotico dopo quattro mesi dall'ultima assunzione del farmaco.

"È cambiato il paradigma di come si parlava delle carni, ovvero solo in modo negativo sotto tutti i punti di vista: ambientale, etico e salustico. Questo progetto ha avuto anche il merito di tornare a far parlare delle carni in termini positivi e i numeri ci stanno dando ragione" ha affermato **Carlo Calusi**. >>>

Gastronomia e PLS

Abbiamo eliminato completamente l'uso di antibiotici negli allevamenti di polli Origine e Fior fiore e di galline ovaiole.

"Tutte le uova a marchio provengono da galline allevate senza l'uso di antibiotici sin dalla nascita. Di conseguenza, anche tutte le linee di pasta Coop vengono realizzate con uova che provengono da galline allevate senza l'uso di antibiotici" ha sottolineato il Business Manager Gastronomia e PLS.

Lo scorso anno inoltre con il progetto "Salviamo il pulcino maschio" Coop ha fatto un passo in più, concordando con i propri fornitori di uova a marchio che verranno acquistati pulcini, destinati a divenire galline ovaiole per la produzione di uova a marchio, solo se i pulcini maschi della stessa covata saranno allevati fino all'età adulta.

Anche per i salumi, i prodotti a marchio Coop della linea Origine e Fior fiore non subiscono

trattamenti antibiotici negli ultimi quattro mesi.

"La maggior parte delle linee dei salumi Coop Origine e Fior fiore, come anche quella take away della gastronomia sono senza antibiotici negli ultimi quattro mesi; entro aprile del 2020 lo saranno tutti i salumi TA. Lo stesso vale anche per il banco servito, prodotti come il prosciutto cotto e la mortadella Fior fiore sono senza antibiotici negli ultimi quattro mesi" ha aggiunto Luca Braccesi. "Discorso analogo per gli affettati derivati da tacchino e pollo della linea Bene.sì. Questo per dimostrare che in questi anni, dall'inizio della campagna, abbiamo progressivamente sostituito le referenze delle varie linee, aggiungendo quelle derivanti da animali allevati senza l'uso di antibiotici. Continueremo a farlo e ad avere un assortimento sempre più ampio".

Tutto il pesce di allevamento Origine Coop non ha subito trattamenti con antibiotici negli ultimi sei mesi di vita.

"A integrazione del pesce pescato, Unicoop Firenze fa una politica prioritaria verso l'allevato toscano che si è concretizzata con gli allevamenti di Follonica, Capraia Isola e Orbetello. Nell'ultimo anno abbiamo fatto in modo che questi tipi di allevamenti siano in gran parte impattati dal progetto "Alleviamo la salute". Addirittura con l'allevamento di Capraia Isola, che ci fornisce la quasi totalità della produzione, siamo andati oltre: le orate e i branzini allevati lì sono senza uso di antibiotici dalla nascita" ricorda il Business Manager Pescheria.



La nuova comunicazione sui polli Origine Coop, allevati senza uso di antibiotici.

Pesce



UNA FILIERA SICURA E COSTANTEMENTE CONTROLLATA

"È importante far capire a Soci e clienti lo sforzo che stiamo compiendo per offrire prodotti di maggiore qualità a tutela della nostra salute".

UN INVESTIMENTO SULLA SALUTE

"Quando parliamo di animali allevati senza l'uso di antibiotici, ci tengo a precisare che è un processo strettamente controllato. I nostri allevatori devono tenere un registro dei trattamenti, che ci permette di risalire a quello che ha assunto l'animale nel corso della sua vita, e un registro dei farmaci, dove vengono annotati i medicinali presenti nell'allevamento" afferma Calusi.

Un processo controllato che ha come punto di partenza il benessere animale:

"Ovviamente nel caso ricorra una reale necessità e l'animale debba

essere curato con l'utilizzo di antibiotici, esso viene destinato ad altri tipi di lavorazioni che non verranno etichettate con lo speciale bollino "allevato senza uso di antibiotici" oppure si aspettano i mesi necessari affinché non ci siano più tracce di antibiotico" precisa Braccesi.

Il punto di partenza è la creazione di una filiera di allevamenti affidabili con controllo in ogni fase.

"Vengono effettuate, infatti, ispezioni e analisi microbiologiche e chimiche in tutte le fasi della filiera", afferma Rosella Rocchi.



Il progetto è complesso perché ha comportato il cambiamento delle abitudini di allevamento per molti fornitori.

Un impegno che ha impattato su vari aspetti per riuscire a non intervenire con questi medicinali: gli animali sono allevati in spazi più ampi, diminuendo così la probabilità di trasmissione delle malattie. Sono state selezionate le razze più longeve e resistenti e la gestione complessiva degli allevamenti è molto migliorata.

"Abbiamo selezionato i fornitori più convinti e che più hanno a cuore questo tema perché l'unico sforzo che premia veramente è quello di realizzare il benessere animale, assicurando condizioni di vita più consone, certificate e garantite anche tramite controlli da enti terzi"

ha sottolineato la Responsabile dell'Ufficio Qualità.

Coop è stata la prima impresa in Italia ad avere investito in questo progetto, impegnandosi ad assicurare dei prodotti che provengono da una filiera controllata e certificata.

"Questo ci deve far comprendere l'importanza che il tema riveste per la nostra Cooperativa, che ci ha investito e ci sta investendo moltissimo. È importante far capire a Soci e clienti lo sforzo che stiamo compiendo per offrire prodotti di maggiore qualità a tutela della nostra salute" ha concluso Carlo Calusi.

Questo tema verrà ripreso anche nel nuovo spot Coop che andrà in onda nei prossimi mesi.

Pasta la Tosca

LA PASTA DA FILIERA TOSCANA SENZA GLIFOSATO

La Tosca è un progetto di filiera nato da Unicoop Firenze e dalla Cooperativa Agricola Terre dell'Etruria "Tosca la pasta" che mette a disposizione dei nostri Soci e clienti pasta di grano 100% toscano, coltivata senza l'uso di glifosato, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente.

Il grano nasce su 150 ettari di una ventina di fornitori sulle colline livornesi, lungo il litorale della costa di Baratti, nel comune di Piombino e nella zona di Grosseto. In seguito, il grano coltivato viene lavorato in un molino della zona della costa e il passaggio dalla semola alla pasta avviene in un pastificio della zona di Lucca.



La filiera della pasta segue un disciplinare rigido che individua non solo le zone di coltivazione, ma anche varietà e sementi utilizzabili, criteri attenti alla biodiversità e alla valorizzazione del suolo, regole di concimazione e diserbo, divieto di utilizzo di prodotti che contengono glifosato.

Un processo del tutto trasparente: è possibile visualizzare aree di provenienza, lista dei produttori, ettari impegnati, quantità di grano fornite da ogni produttore e persino le immagini dei campi da cui viene il grano, semplicemente con il proprio smartphone "inquadrando" il codice QR di ogni confezione.



Nella foto partendo da sinistra: Massimo Carlotti, Claudio Vanni, Francesca Gatteschi, Giovanni De Nitto.

Pasta la Tosca è il risultato di una filiera interamente controllata ed etica, come spiega **Francesca Gatteschi, Direttore Acquisti di Unicoop Firenze:**

"Questo prodotto è un altro traguardo della nostra azione per valorizzare la Toscana, in tutti i suoi aspetti: economici, ambientali, produttivi, e, perché no, culturali, visto il ruolo che un piatto di pasta riveste nella nostra tradizione e identità. Un semplice pacco di pasta può contenere molto: la Tosca è semola e tradizione, Toscana e dignità del lavoro, filiera locale e cibo sicuro, frutto di un ambiente tutelato con i criteri di un'economia sostenibile".

Sostenibilità per i produttori e i lavoratori:

"La filiera è sostenibile non solo per l'ambiente ma anche per l'economia del territorio, perché riconosce ai produttori un giusto prezzo e un'equa remunerazione. Quando gli agricoltori seminano il grano, sanno già quanto prenderanno, è una garanzia non indifferente che diamo anche per altri progetti" ha sottolineato **Giovanni De Nitto, Direttore Merci e Vicepresidente del Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze.**

Un progetto che va in continuità con le tante attività di valorizzazione del nostro territorio.

"Nel corso del tempo, più che il semplice inserimento di prodotti abbiamo cercato di portare avanti progetti e collaborazioni con i produttori. Un terzo dei nostri acquisti vengono fatti sul territorio toscano. Pensiamo che ci siano tutte le condizioni per progredire ulteriormente e, infatti, non ci vogliamo fermare. Questo progetto rientra in ciò che facciamo da tempo, inserendo i prodotti fatti in Toscana nei nostri supermercati, andando incontro a quanto chiedono i clienti e contribuendo così per oltre un miliardo di euro al PIL della nostra regione" ha concluso **Giovanni De Nitto.**



La Tosca

5 formati

Pasta la Tosca arriva sugli scaffali di Unicoop Firenze, nei cinque formati più comuni: spaghetti, penne, fusilli, farfalle e rigatoni

Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente

Nata da grano coltivato senza glifosato



Prodotta al 100% con grano duro toscano



L'unione di innovazione e antichi saperi

Una pasta frutto di una filiera breve, sostenibile e trasparente



È possibile scansionare il QR-Code nella confezione per visualizzare la provenienza dei grani utilizzati

ALESSI

La collezione che ama l'ambiente



La linea di pentole Pots&Pans di Alessi è protagonista della nostra nuova collezione.

Questi oggetti, ideati dal designer Jasper Morrison, uniscono la normale funzionalità a un design essenziale, elegante e contemporaneo.

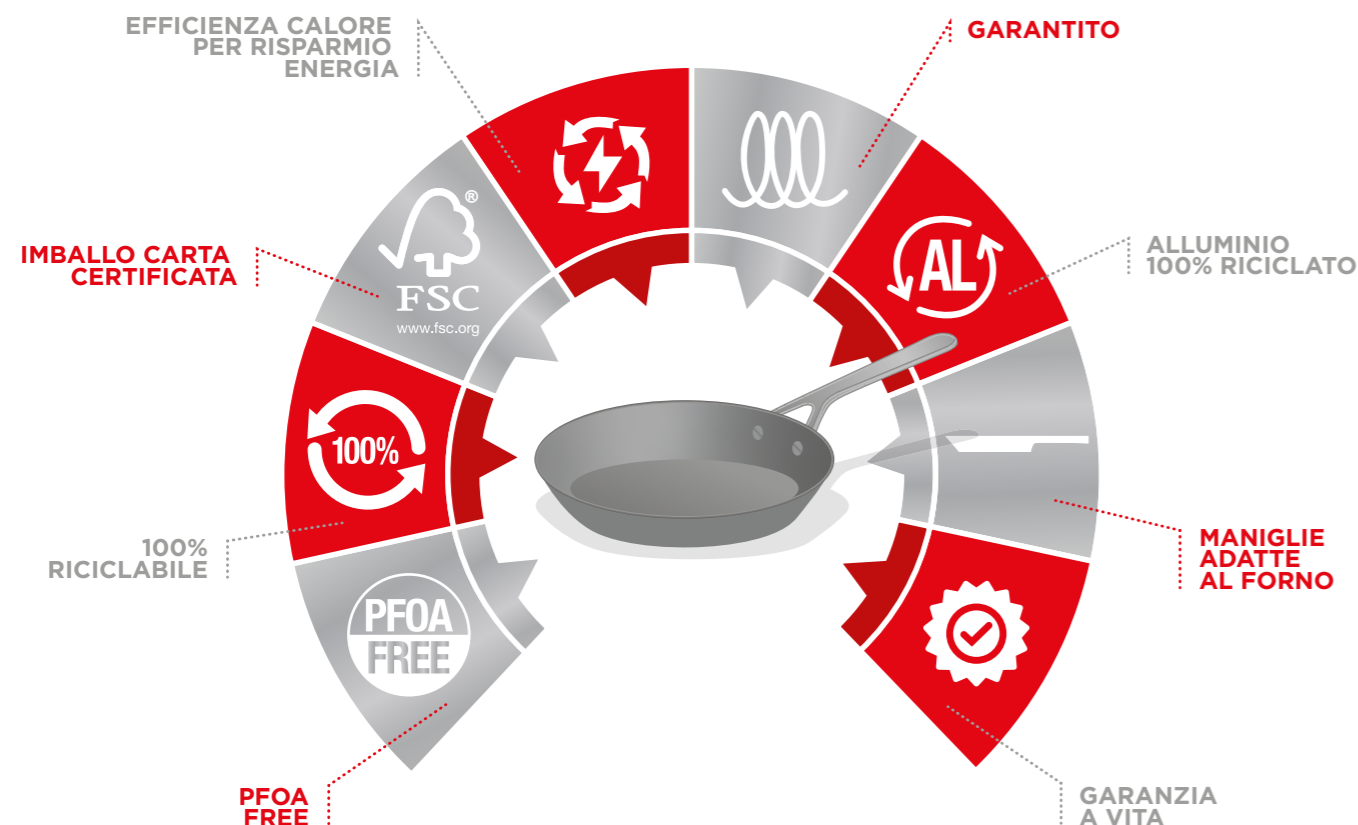
I prodotti sono made in Italy e in alluminio 100% riciclato.

Inoltre il fondo è adatto a tutti i piani di cottura, inclusa l'induzione.

PERCHÉ ALESSI

Alessi da quasi 100 anni porta i suoi oggetti nelle case di tutto il mondo. Come per le pentole di questa collezione, gli oggetti realizzati da Alessi sono pezzi di

design unici, innovativi e di alta qualità che nascono dall'incontro tra il sapere artigianale e industriale italiano con la creatività. Una realtà aperta al cambiamento e all'internazionalizzazione, ma profondamente radicata nella tradizione culturale del suo territorio.



UNA COLLEZIONE AMICA DELL'AMBIENTE

Con questa collezione la Cooperativa continua il suo filone a salvaguardia dell'ambiente. L'uso di alluminio riciclato infatti consente una riduzione delle emissioni di CO₂, di rifiuti da smaltire e un minore dispendio di energia nel processo di lavorazione. Leggero e resistente, non arrugginisce e da sempre è protagonista dell'economia circolare, perché può essere riciclato al 100% e potenzialmente all'infinito.

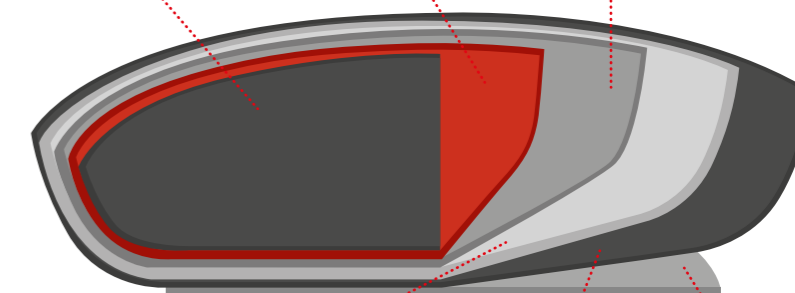
Nello specifico, l'alluminio riciclato usato per la produzione della linea Pots&Pans è interamente prodotto in Italia in uno stabilimento certificato, dove viene lavorata la materia derivante da oggetti di uso comune.

In generale, si stima che i tre quarti dell'alluminio prodotto dall'inizio della storia industriale siano ancora in circolazione, trasformati in oggetti diversi.

Rivestimento al **titanio** resistente ai graffi

Rivestimento antiaderente all'**acqua**

Rivestimento di ancoraggio ad alta **resistenza**



Alluminio **riciclato** ad alta conducibilità

Doppio rivestimento esterno all'**acqua**

Fondo in acciaio per piano a **induzione**

COME SI SVOLGE L'INIZIATIVA?

Ogni **15 € di spesa** in tutti i punti vendita Unicoop Firenze e su Piùscelta i nostri Soci e clienti ricevono un bollino da applicare sull'apposita scheda. L'erogazione dei bollini andrà

avanti fino al **30 aprile**, mentre sarà possibile ritirare i premi fino al **16 maggio 2020**.

Anche per questa collezione andremo a premiare la fedeltà dei

nostri Soci, che infatti potranno utilizzare i punti spesa in alternativa al contributo in denaro per il ritiro del premio.

IL CONCORSO

Alla collezione si aggiunge la possibilità di partecipare a un concorso dal 6 febbraio al 17 maggio 2020.

Per ogni premio che viene ritirato, Soci e clienti riceveranno infatti una cartolina che consente, previa registrazione online al sito

www.collezionealessicoopfirenze.it, di:

- Scoprire se si è vinta una delle **400 cene per 2 persone**: 300 delle quali saranno presso 7 Ristoranti Stellati, mentre le altre 100 in occasione di un evento con le eccellenze del territorio.
- Partecipare, al termine del periodo di ritiro premi, a un'estrazione finale che avverrà entro il 19 maggio, tra tutti i Soci e clienti che si saranno registrati, che mette in palio **15 buoni spesa da 1.000 €**.

I prodotti della collezione Alessi:

MOLLA PER SPAGHETTI 19 CM

In acciaio inox 18/10.

10 BOLLINI + 4,90 €OPPURE
10 BOLLINI + 300 PUNTI**BLIP POGGIA MESTOLO**

In acciaio inox 18/10 micropallinato.

10 BOLLINI + 6,90 €OPPURE
10 BOLLINI + 500 PUNTI**GIROTONDO SOTTOPENTOLA**

In acciaio 18/10 micropallinato, 5 piedini a sfera in acciaio.

20 BOLLINI + 7,90 €OPPURE
20 BOLLINI + 600 PUNTI**SE SEI SOCIO COOP.FI UTILIZZA I PUNTI PER AMPLIARE LA COLLEZIONE ALESSI****POTS&PANS COPERCHI IN ACCIAIO**

In acciaio inox 18/10 lucidato a mano, Ø 20 cm e Ø 24 cm. Utilizzabile anche come sottopentola e reggimestolo.

Ø 20 CM
14,90 €
OPPURE
1.100 PUNTI**Ø 24 CM**
16,90 €
OPPURE
1.300 PUNTI**CASSERUOLA Ø 20 CM**

Manici rivettati in acciaio inox 18/10.

40 BOLLINI + 18,90 €OPPURE
40 BOLLINI + 1.500 PUNTI**CASSERUOLA BASSA Ø 24 CM**

Manici rivettati in acciaio inox 18/10.

40 BOLLINI + 19,90 €OPPURE
40 BOLLINI + 1.500 PUNTI**BISTECCHIERA 28x28 CM**

Manici rivettati in acciaio inox 18/10.

50 BOLLINI + 21,90 €OPPURE
50 BOLLINI + 1.700 PUNTI**CASSERUOLA A MANICO LUNGO Ø 16 CM**

Manico rivettato in acciaio inox 18/10.

30 BOLLINI + 12,90 €OPPURE
30 BOLLINI + 1.000 PUNTI**PADELLA Ø 24 CM**

Manico rivettato in acciaio inox 18/10.

35 BOLLINI + 12,90 €OPPURE
35 BOLLINI + 1.000 PUNTI**SALTAPASTA/PADELLA ALTA Ø 28 CM**

Manico rivettato in acciaio inox 18/10.

40 BOLLINI + 17,90 €OPPURE
40 BOLLINI + 1.400 PUNTI

Una carta che vale per due

Continua l'impegno della Cooperativa a sostegno della cultura. Tra le prime novità di questo anno una carta per gli amanti del cinema.

Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2020 con 1.000 punti della Carta Socio si potrà infatti ricevere la nuova Carta Toscana al Cinema, che riunisce le due precedenti carte Coop.fi&Cinema e Firenze al Cinema.

La nuova Carta offre la possibilità di andare al cinema a prezzo ridotto ogni giorno della settimana sia presso le sale del circuito Anec-Agis-FiceAcec della Toscana aderenti all'iniziativa (oltre 50 sale nelle province di Arezzo, Firenze, Lucca, Pisa, Pistoia, Prato e Siena) sia presso le sale del circuito Firenze al Cinema (Adriano, Fiamma, Fiorella, Flora, Marconi, Portico, principe, Stensen e La Compagnia a Firenze, Grotta a Sesto Fiorentino e Cabiria a Scandicci).

L'elenco completo delle sale è su agistoscana.it

Un'occasione unica per andare al cinema in maniera semplice e conveniente.



SCOPRI L'ORTOFRUTTA

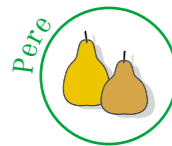
STAGIONALITÀ

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

FRUTTA



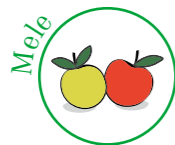
nello specifico arance rosse varietà Tarocco (anche Fior fiore) e Moro (Fior fiore), arance bionde Washington Navel, mandarini, clementine Nova



Pere



Kiwi



Mele

VERDURA



Finocchi



Radicchi



Carciofi



Verdure da cuocere



Cavoli in tutte le forme

PARLIAMO DI...

Arance rosse Origine Coop

Le arance rosse vengono chiamate così per il colore della loro polpa. Le varietà più rinomate sono il Tarocco, il Sanguinello e il Moro. Nello specifico, quelle Origine Coop provengono esclusivamente dalla piana di Catania, in Sicilia.

Coop inoltre garantisce il controllo della filiera dal campo alla vendita, adottando metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e del territorio.

Alla base di questo sistema ci sono i fornitori e le aziende agricole. Dal numero di lotto riportato sulla confezione si può risalire a dove è stato coltivato il prodotto e a tutte le sue fasi di processo. In questo modo

si garantisce la tracciabilità totale del prodotto.

Inoltre per tutta l'ortofrutta Origine viene richiesto di mantenere residui chimici inferiori di almeno il 70% rispetto a quelli previsti dalla legge.

E non finisce qui: su tutti gli agrumi si effettuano costanti misurazioni della resa di succo, del grado zuccherino e dell'acidità. Ricordiamo che Coop per queste filiere richiede un preciso codice etico e si occupa di monitorarne il rispetto da parte dei fornitori a livello nazionale.



FRUTTO DI STAGIONE Il bergamotto

Il bergamotto, *Citrus Bergamia*, cresce e fruttifica lungo la costa dei Gelsomini, vicino a Reggio Calabria, poiché è proprio in quest'area che si creano le condizioni climatiche ideali per la sua produzione.

Pare che il frutto nasca da un innesto, infatti il bergamotto ha la forma simile a quella di un'arancia, ma la sua buccia è di un color giallo brillante. Ha un sapore molto particolare e al contempo versatile, il che lo rende un ottimo alleato in cucina per quanto riguarda l'aromatizzazione di vari piatti.

A rendere famoso questo agrume sono le sue innumerevoli proprietà benefiche per la nostra salute: ad esempio è ricco di flavonoidi, molecole antinfiammatorie che favoriscono il buon funzionamento del sistema cardiovascolare e aiutano a regolare i livelli di colesterolo nel sangue.

Oltre all'effetto sul colesterolo, il succo di bergamotto svolge anche un'importante attività ipoglicemizzante che

si traduce in un miglioramento della sensibilità insulinica e in una maggior introduzione di glucosio all'interno dei muscoli e a livello epatico. In più possiede qualità antinfiammatorie e vasoprotettive, che lo rendono atto a contrastare i radicali liberi.

Ma il bergamotto non è soltanto una *superfood* per la cura della nostra salute, il suo succo infatti viene spesso utilizzato anche in ambito cosmetico, in particolare per la creazione di creme, date le sue azioni rinfrescanti, tonificanti e curative anche rispetto alle pelli più sensibili.

Insomma, la sua innegabile versatilità rende davvero questo frutto il re degli agrumi.



IN CUCINA Risotto al bergamotto

Il piatto giusto per valorizzare l'oro verde calabrese

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso Carnaroli
- Olio extra vergine q.b.
- 4 bergamotti (scorza e succo)
- Basilico q.b.
- Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla)
- Sale q.b.

Procedimento:

Cominciare tostando il riso con l'olio caldo per un paio di minuti, sfumandolo successivamente con il succo di bergamotto.

Unire poi il brodo vegetale di sedano, carote e cipolle, cotto precedentemente per 15-20 minuti e poi filtrato, continuando a mescolare fino al completo assorbimento.

A qualche minuto dalla cottura aggiustare di sale, aggiungere la scorza di bergamotto grattugiata e mantecare con un filo d'olio. Tenere il riso a fuoco spento per circa un minuto, unire il basilico tritato e infine servire.

Le persone al centro

“È TUTTO UN GIOCO DI SQUADRA”

Le persone per la Cooperativa rivestono il ruolo più importante: il coinvolgimento e l'operato di ognuno di noi sono elementi imprescindibili per un'organizzazione come la nostra e per il futuro che vogliamo costruire insieme.

Proprio per parlare di squadra e di persone a un gruppo di giovani

allievi capireparto è stato chiamato Gianlorenzo “Chicco” Blengini, commissario tecnico della Nazionale italiana maschile di pallavolo.

Il coach si è soffermato sugli aspetti e sugli accorgimenti da avere per entrare in sintonia con le persone che fanno parte di un gruppo, parlando di concetti molto importanti come

Fiducia **Responsabilità**
Coerenza **PROFESSIONALITÀ**



“Il modo migliore per scoprire se ci si può fidare di qualcuno è dargli fiducia”

(Ernest Hemingway)

fiducia, professionalità, credibilità, coerenza e onestà intellettuale.

“La parola chiave è fiducia. Prima di pensare al risultato, io per primo devo fare un lavoro su me stesso e con gli altri per costruire una relazione di fiducia: per me questo racchiude tutto il senso della squadra e del mio lavoro. Prima di pensare a come il giocatore può esprimere il suo massimo, devo far sì che ogni giocatore si fidi di me, mettendo alla base della fiducia la professionalità, l'onestà intellettuale e la coerenza” ha affermato il coach.

Parlando del percorso da fare per la creazione di relazioni efficaci, oltre la fiducia ha sottolineato il ruolo chiave delle persone:

“La ricetta per gestire le persone è non avere ricette. Le persone sono persone, dobbiamo accettare che cambino di momento in momento.

Nella foto Gianlorenzo “Chicco” Blengini, commissario tecnico della Nazionale italiana maschile di pallavolo.

Di fronte alle difficoltà, dobbiamo fare in modo che non si sentano giudicate, ma focalizzarsi sul problema e **risolverlo insieme**”.

La valorizzazione delle persone passa anche attraverso la qualità delle relazioni, è importante sviluppare sempre di più il **“lavoro di squadra”** e privilegiare una **visione corale d'insieme rispetto a una chiusa**.

Secondo il tecnico torinese un altro elemento chiave infatti è proprio **la cooperazione**: quale miglior luogo per parlarne se non una Cooperativa come la nostra? Blengini ha paragonato **la cooperazione a un collante che dà solidità a tutta la struttura**, ritenendola una caratteristica necessaria per affrontare le sfide più difficili.



Molte le domande rivolte al tecnico, anche riguardo ad aspetti personali sportivi, come le sensazioni provate durante la vittoria della semifinale di Rio del 2016 e il conseguente argento olimpico. Tanti i consigli derivati dalla sua esperienza di allenatore, ma tra tutti il coach ha tenuto a sottolineare un aspetto:

“È importante non montarsi la testa e non guardare la realtà che ci circonda con gli occhi del successo, perché questo ti impedisce di vedere i rischi e le capacità degli avversari,

ma anzi è necessario un lavoro di miglioramento continuo e un coinvolgimento quotidiano: intrecciarsi l'uno con l'altro, perché ogni giocatore capisca che con la squadra è più forte e ha più probabilità di vincere. Tutti devono aver chiaro l'obiettivo e fare la loro parte ogni giorno”.

Pensati con il Cuore: si riparte!



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE
ONLUS

Fino al 29 febbraio sarà possibile contribuire sulla piattaforma Eppela ai 5 nuovi progetti della campagna "Pensati con il cuore". Ricordiamo che l'iniziativa di crowdfunding lanciata nel 2017 dalla **Fondazione Il Cuore si scioglie** sostiene le tante realtà che in Toscana, ogni giorno, si impegnano per il bene comune del proprio territorio.

Il crowdfunding sulla piattaforma Eppela e il fissare, di volta in volta, un obiettivo preciso da raggiungere hanno stimolato un maggiore protagonismo e partecipazione delle persone coinvolte, delle associazioni promotrici e delle sezioni Soci che molto spesso organizzano eventi e cene a sostegno delle raccolte.

8 progetti **eppela**

della campagna "Pensati con il Cuore" realizzati nel 2019 sono diventati altrettanti episodi di una serie tv andata in onda su TV2000 nel mese di gennaio.

Finora...

5

{ i progetti realizzati }

{ i nuovi progetti della campagna "Pensati con il cuore" }

61



1 BASTA UN CLICK

A Sesto Fiorentino/Calenzano con ASA (Associazione Sindromi Autistiche) per la creazione di un percorso educativo per i ragazzi con disturbi dello spettro autistico e per i loro familiari, attraverso l'utilizzo di moderne tecnologie che possano aiutarli a superare gli ostacoli comunicativi quotidiani.

2

LAB-ORATORIO

A Figline Valdarno con Oratorio Don Bosco per la creazione di attività di contrasto al disagio giovanile, attraverso laboratori artistici, doposcuola, esperienze educative e di socializzazione.



3

GIOCANARA

A Prato con la Cooperativa Alice - La Nara per la creazione di uno spazio gioco per i minori ospiti del Centro Antiviolenza La Nara e l'attivazione di laboratori educativi per i bambini, in presenza delle madri vittime di violenza.

{ persone coinvolte }

oltre
25
mila

920
mila

{ euro messi a disposizione }

di chi sul territorio affronta problematiche relative alla povertà, alla disabilità, all'integrazione e alla violenza di genere.

4

OGGETTOTECA

A Firenze con l'Associazione Holi onlus per la creazione di un luogo gestito da giovani con fragilità sociale e diversamente abili, dove prendere in prestito oggetti di ogni tipo senza doverli acquistare, venendo incontro alle esigenze di persone in difficoltà economica.



5

DACCI UNA MANO

A Empoli con la Cooperativa sociale Pegaso per l'inserimento lavorativo di ragazze e ragazzi con disabilità psichica attraverso il potenziamento delle attività artigianali svolte per aziende del territorio e l'adeguamento degli spazi della manifattura in cui lavorano le persone seguite.



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 per ogni progetto).

27 gennaio Giorno della Memoria



Il Memoriale italiano di Auschwitz.

Il Giorno della Memoria è una ricorrenza internazionale celebrata il 27 gennaio di ogni anno per commemorare le vittime dell'Olocausto.

Nel mese di gennaio alcuni libri "per non dimenticare" sono stati al centro degli incontri dei Circoli di lettura di Unicoop Firenze.

Gli stessi libri sono protagonisti dell'installazione Stazione Futuro, presentata venerdì 24 gennaio in piazza Gavinana, davanti al punto vendita Centro*Gavinana e a poche decine di metri dall'EX3 che ospita il **Memoriale italiano di Auschwitz**, che abbiamo contribuito a restaurare lo scorso anno.

Nell'installazione un binario, una vecchia stazione che rappresenta il passato da non dimenticare e un baule con i libri che, sotto varie aspetti e con diversi stili, raccontano le atrocità della Shoah.

Anche se la stazione richiama il tempo passato, quello dell'epoca fascista e delle deportazioni, **il treno immaginario che passa in piazza Gavinana ci porta verso il futuro, in cui quello che è successo non deve ripetersi.**

LA CULTURA COME ANTIDOTO PER NON DIMENTICARE: LO SCAFFALE DELLA MEMORIA

Nei punti vendita più grandi della Cooperativa, nello spazio dedicato ai libri, sarà ospitato lo Scaffale della Memoria. Diventeranno così accessibili a chiunque li voglia comprare i libri selezionati, letti, commentati e suggeriti sul tema dai Circoli di lettura dei Soci Coop, perché anche il momento della spesa possa diventare occasione di riflessione.

I libri dello Scaffale della Memoria si trovano nei punti vendita di:

**Firenze (Centro*Gavinana
e Centro*Ponte a Greve)**

Centro*Empoli via Sanzio

Parco*Prato via delle Pleiadi,

**Centro commerciale
Montecatini**

Coop.fi Lastra a Signa

**Centro*Arezzo
viale Amendola**

Centro*Montevarchi

Centro dei Borghi

Centro*Sesto

Coop.fi Figline Valdarno

IL CROWDFUNDING PER IL MEMORIALE DELLO SCORSO ANNO

Sul tema della Memoria dal 27 gennaio a fine marzo 2019 Unicoop Firenze ha promosso una campagna di raccolta fondi che ha coinvolto oltre 15mila toscani per il completamento del restauro del Memoriale di Auschwitz. Sono stati raccolti 40mila euro che Aned ha utilizzato per terminare l'intervento di restauro sull'opera, che ricorda la deportazione nei campi di sterminio nazisti.



Natale Insieme: grazie a tutti i colleghi che hanno contribuito al successo dell'iniziativa



Pranzo di Natale della Comunità Sant'Egidio.

PARTITA IL PRIMO DICEMBRE, LA CAMPAGNA DI SOLIDARIETÀ DELLA FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOLVE PER LE FESTIVITÀ 2019 SI ERA PROPOSTA UN OBIETTIVO IMPORTANTE: REGALARE UN PASTO CALDO A CHI VIVE IN CONDIZIONI DI BISOGNO

Per questa importante iniziativa sono stati organizzati degli incontri con tutti i Direttori di punto vendita e a cascata con i gruppi dirigenti e collaboratori con la finalità di sensibilizzare tutti su questo tema.

Tutti i lavoratori si sono adoperati in prima persona per promuovere la campagna a tutti i nostri Soci e clienti, indossando anche una spilla dedicata.

Natale Insieme ha visto la partecipazione di tutte le sezioni Soci di Unicoop Firenze che hanno allestito i consueti banchini per la raccolta delle donazioni e di 150 associazioni di volontariato attive sul territorio, con cui vengono svolte attività durante tutto l'anno e a cui vengono donati i prodotti delle raccolte alimentari.

La Fondazione Il Cuore si scioglie ha raddoppiato l'importo, così facendo è stato possibile donare 206.000 euro ai pranzi natalizi e all'emergenza alimentare.

Dopo gli appuntamenti sul territorio, con pasti forniti in tutte le sette province della Toscana in cui opera Unicoop Firenze, il contributo donato continuerà ad alimentare l'assistenza ai senza fissa dimora e ai più bisognosi.



UNA SOLIDARIETÀ SENZA CONFINI

Dopo la consegna di dicembre, anche nel mese di gennaio un furgone con il logo della **Fondazione Il Cuore si scioglie onlus** ha varcato la soglia del Vaticano. Era carico di generi alimentari che la Fondazione ha deciso di donare ai bisognosi

romani, in collaborazione con l'elemosiniere di Papa Francesco, Konrad Krajewski.

Complessivamente sono stati donati 110 quintali di generi alimentari di base e coperte.

Le missioni in Vaticano sono state organizzate dopo che l'elemosiniere aveva evidenziato la necessità di generi alimentari per sostenere le famiglie povere e chi non ha una casa e dorme nelle stazioni della capitale.

La Fondazione ha raccolto con entusiasmo e velocemente la richiesta di intervento e ha organizzato le due donazioni, i cui prodotti sono stati rapidamente esauriti negli interventi organizzati dal Vaticano.



Grazie a questo lavoro di squadra è stato possibile donare un momento di serenità ai bisognosi della regione: Natale Insieme ha infatti raccolto oltre 25.000 donazioni per un totale di oltre 100.000 euro.



La nostra festa della Befana

Guarda il video!



UNA SCELTA VALORIALE

Come ha sottolineato il Direttore Persone di Unicoop Firenze, Fabrizio Guerrini, nel suo discorso di apertura alla giornata, anche in occasione dell'Epifania la Cooperativa ha rinnovato la sua scelta di **garantire feste in famiglia ai suoi lavoratori**.

Unicoop Firenze da giugno 2017, accogliendo anche le sollecitazioni

dei lavoratori, ha modificato la politica di aperture festive, **nell'ottica di tenere insieme etica e impresa**.

La linea della Cooperativa garantisce la chiusura nelle dieci festività "comandate" religiose e civili e, durante l'anno, l'apertura domenicale limitata alla sola mattina in alcuni punti vendita.

UNO SPETTACOLO DA TUTTO ESAURITO

Quest'anno è andato in scena, per la prima volta, il Gran Gala du Cirque, uno show che ha abbinato stupore, poesia e comicità, vedendo l'esibizione dei più importanti artisti del circo contemporaneo. Più di mille persone, fra adulti e bambini, sono state coinvolte in un'atmosfera

magica e affascinante, con esibizioni incredibili.

Ai più piccoli sono state offerte la merenda, la calza della befana e la possibilità di pattinare sul ghiaccio, in maniera totalmente gratuita, al Winter Park adiacente al teatro.



UN'OCCASIONE PER SOCIALIZZARE TRA COLLEGHI E FARE SOLIDARIETÀ.....



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE
ONLUS

Il ricavato dello spettacolo, quest'anno, è stato interamente devoluto al **progetto della Fondazione il Cuore si scioglie "Un futuro per i bambini del Rione Sanità"**.

A Napoli infatti prosegue l'impegno della Fondazione per un quartiere che negli ultimi anni, grazie alla valorizzazione del proprio patrimonio

umano e artistico, sta riuscendo a contrastare il degrado sociale con la cultura e la cura del territorio.

Grazie a tutte le colleghe e i colleghi che hanno partecipato all'evento è stato possibile raccogliere più di 2.000 euro, che verranno destinati a questo importante progetto di rigenerazione urbana e sociale.



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

Seguici on line
myunicoop.coopfirenze.it



idea
unicoopfirenze

CONSIGLI E SUGGERIMENTI SONO I BENVENUTI.
FACCI SAPERE LA TUA OPINIONE SUGLI ARGOMENTI TRATTATI.
ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it