



REGIONE E SENTIMENTO

Solido, profondo, reciproco:
il rapporto tra la Cooperativa e il territorio toscano
continua con “La buona spesa è buona due volte”



IN PRIMO PIANO

LA BUONA SPESA È BUONA DUE VOLTE 03

L'APPROFONDIMENTO

ARRIVANO LE NUOVE CARTE REGALO COOP 08

UN FIOR FIORE DI NATALE 09

SCOPRI L'ORTOFRUTTA

PARLIAMO DI... ARACHIDI ITALIANE
NUOVO RACCOLTO 14

FRUTTO DI STAGIONE: LIMONE PRIMOFIORE 15

L'INIZIATIVA

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI
DEI PRODOTTI A MARCHIO? 16

IL CONTEST

ASSAGGIA E SCATTA 17

SOLIDARIETÀ

2,2 MILIONI DI EURO A SOSTEGNO DELLA TOSCANA 18

La buona spesa è buona due volte

Continuano le iniziative della Cooperativa a sostegno del territorio: dai fornitori locali alle associazioni che si adoperano per contrastare la violenza di genere

Le immagini che ci scorrono davanti in questi giorni testimoniano la profonda crisi economica e sociale che stiamo attraversando. Le recenti nuove chiusure rischiano di mettere a dura prova realtà già fortemente colpite nella prima fase della pandemia.

Come abbiamo visto, in alcuni casi la disperazione si sta tramutando anche in manifestazioni di protesta. Lo scenario che sta attraversando la nostra Regione lo tocchiamo con mano ogni giorno nei volti stanchi e preoccupati delle persone che ci circondano.

La Cooperativa fin dall'inizio dell'emergenza sanitaria ha sostenuto le persone in difficoltà, le associazioni di volontariato, le istituzioni locali e tutelato, sia in termini di potere d'acquisto che di sicurezza, i Soci, clienti e dipendenti. Un sostegno che in questo periodo non si è mai interrotto.

I valori che distinguono la nostra impresa cooperativa si esprimono coniugando elementi economici ed elementi sociali attraverso un rapporto molto profondo con il territorio. Fa parte della nostra stessa natura vedere l'impresa come un unicum, in cui l'attività economica e quella sociale sono parti integranti, che producono valore per la società e per l'ambiente in cui viviamo. Proprio questo rapporto profondo, ci permette di avere stretti legami con fornitori e associazioni che ne fanno parte.

In questo numero racconteremo come Unicoop Firenze, nel corso di questi mesi, si sia adoperata mettendo a disposizione 2,2 milioni di euro per ridurre le disuguaglianze all'interno della nostra regione. Una somma significativa a cui va

aggiunto il sostegno economico derivante dalle iniziative commerciali intraprese nei mesi scorsi come il blocco dei prezzi e i forti sconti su molti prodotti a marchio.

Il Direttore Marketing di Unicoop Firenze, Francesca Gatteschi, ci aveva anticipato le principali iniziative commerciali della Cooperativa a tutela del potere d'acquisto di questi mesi, tra cui, ricordiamo la recente *"La Staffetta dei valori"*, che andrà avanti fino al 23 novembre.

A questa campagna, legata ai nostri valori di etica, ambiente, sicurezza e convenienza, nelle prossime settimane se ne affiancherà un'altra che avrà al centro il territorio. Un'azione importante per aiutare l'economia locale e dare il nostro appoggio ad alcune associazioni anti-violenza di genere, sostenendo il nostro territorio in termini economici e sociali.

La nuova iniziativa sarà la prima di una serie di campagne di questo tipo che vedremo a partire dal prossimo anno. »»»



Un sostegno a tutto campo

Dal 12 al 23 novembre saranno in promozione 200 prodotti sia tipici toscani che di produttori toscani.

Nell'ambito della partnership con Unicoop Firenze, molte piccole e medie imprese dell'agroalimentare del nostro territorio saranno protagoniste di questa offerta commerciale, con sconti che andranno dal 20 al 50%.

I prodotti oggetto della promozione si troveranno in tutti i nostri punti vendita, con una selezione anche in quelli più piccoli.

Nel 2019 la Cooperativa ha collaborato con più di **mille fornitori toscani**, di prodotti alimentari e non alimentari, per un giro d'affari **pari al 25% del fatturato** annuo all'acquisto: un valore aggiunto non solo per i Soci e i clienti dei nostri punti vendita, ma per tutto il tessuto economico toscano.

INSIEME ALLA REGIONE TOSCANA CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE

Dal 12 al 25 novembre, venti prodotti, dei duecento toscani in sconto, faranno parte della campagna "La buona spesa è buona due volte".

Il 25% del ricavato della vendita di questi venti prodotti andrà a sostenere 14 centri che contrastano la violenza di genere, situati nelle sette province in cui opera la Cooperativa. Un progetto che vede la partecipazione della Regione Toscana

DAL 12 AL 25 NOVEMBRE

LA BUONA SPESA È BUONA DUE VOLTE.

coop.fi



Buona perché hai il **25% di sconto** su una selezione di prodotti toscani. E buona perché Coop.fi dona l'equivalente della cifra che risparmi alle associazioni che sostengono le donne vittime di violenza.

coop.fi
INSIEME, QUI.

e delle associazioni territoriali che gestiscono i centri.

Questi centri sono luoghi di rifugio per molte persone, in prevalenza donne, di ogni età e fascia sociale, perché la violenza è trasversale. Purtroppo nella fase di lockdown, il fenomeno della violenza di genere si è aggravato ulteriormente. Con questa campagna, che terminerà proprio il 25 novembre, Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne,

faremo conoscere ancora di più queste associazioni e supporteremo le loro attività.

La Regione Toscana e la nostra Cooperativa sono da sempre promotori di una serie di azioni di contrasto alla violenza di genere e, in quest'ottica, continua la campagna di comunicazione per promuovere la conoscenza del numero gratuito di pubblica utilità antiviolenza e stalking: 1522. >>>

I centri antiviolenza sostenuti dalla campagna

Regione Toscana | Commissione Regionale Pari Opportunità della Toscana | Parlamento del Consiglio dei Ministri Dipartimento per le Pari Opportunità

LA VIOLENZA ANCHE SE NON SI VEDE SI SENTE

NUMERO ANTIVIOLENZA E STALKING 1522 24h SU 24

coop.fi
SOSTIENE IL
NUMERO ANTIVIOLENZA E STALKING 1522 24h SU 24

La spilla per ricordare il numero 1522.

Arezzo

Pronto donna

Firenze

Aiuto donna Lilith

Catia Franci e Nicoletta Livi Bacci

Lucca

L'una per l'altra

Luna

Pisa

Casa della donna

Frida Kahlo

Pistoia

Aiutodonna

Libere tutte

Prato

La Nara

Siena

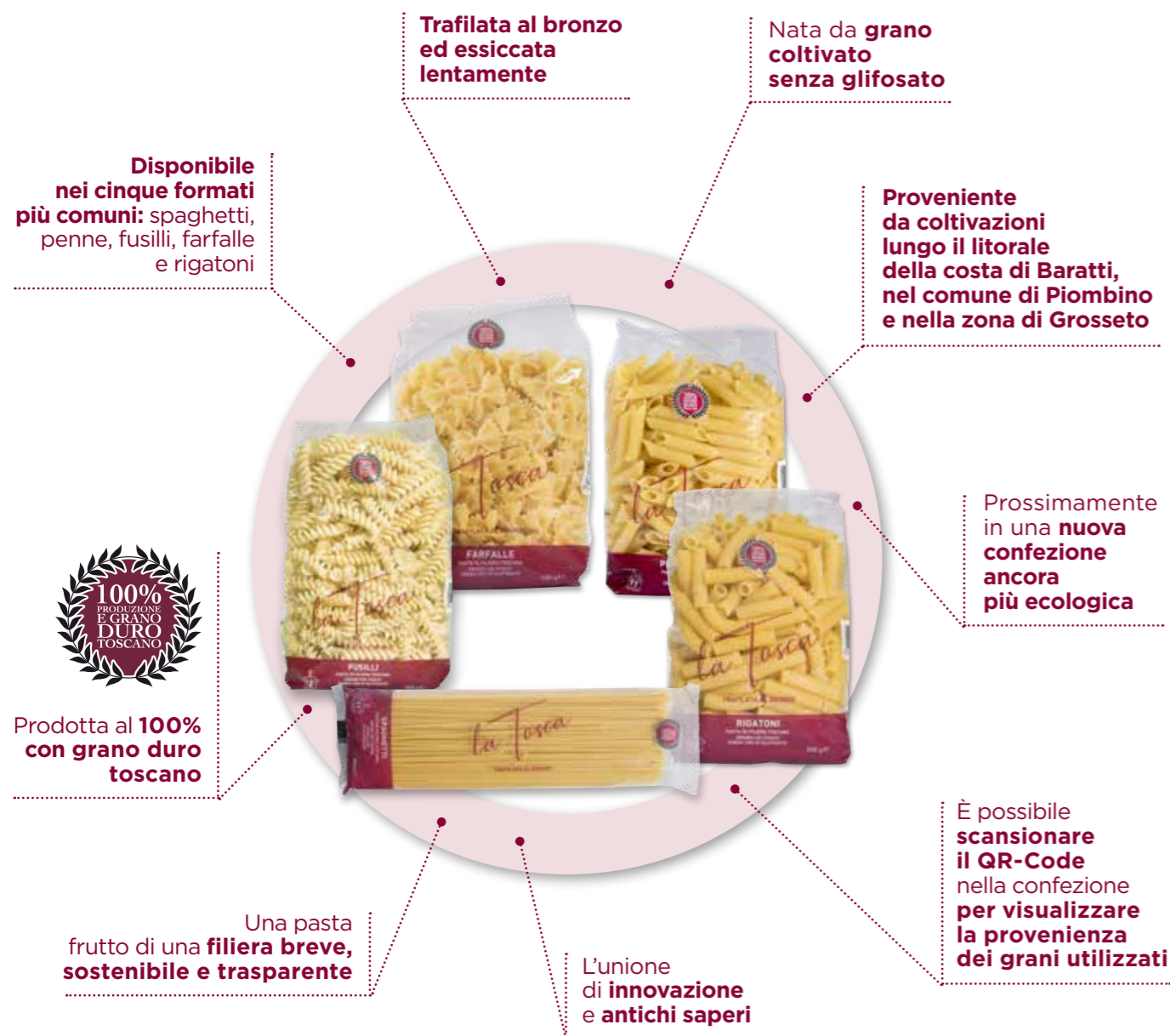
Amica donna

Associazione
Donna chiama donna

Donna Amiata Val d'Orcia

Donne insieme Valdelsa

Pasta La Tosca



Il numero sarà infatti ben visibile negli scontrini e in una spilla che verrà distribuita ai colleghi che lavorano alle casse e ai box informazione.

Come prodotti rappresentativi del valore di questa iniziativa, abbiamo scelto la pasta Tosca e la Birra di Pane del Mugello, perché capillarmente diffusi su tutta la rete. Le referenze verranno evidenziate

in apposite testate all'interno dei nostri negozi in modo da sensibilizzare il maggior numero di persone possibile al profondo significato di questa iniziativa.

Nel corso dei prossimi mesi, la nostra Cooperativa, inserita profondamente nel proprio territorio di appartenenza, continuerà a dare il proprio contributo per affrontare questa emergenza sociale

ed economica, preparandosi a un nuovo periodo difficile per la nostra regione.

Anche nelle settimane che verranno la nostra forza principale continuerà a essere l'unione e la partecipazione delle persone, siano essi lavoratori, Soci, clienti, cittadini, istituzioni locali o associazioni di volontariato.

Birra di Pane Granaio dei Medici: un esempio di economia circolare



ELENCO PRODOTTI "LA BUONA SPESA È BUONA DUE VOLTE"



LINEA ZUPPE E VELLUTATE OSTERIA DEL CHIANTI
500 g - vari tipi

LINEA CONDIMENTI TURCI
20 g - vari tipi

SALSICCIA DI SUINO TOSCANO

PANFOCACCIA CON PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA - 350 g

FOCACCINE FORNERIA MEDITERRANEA CEREALIA
5x90 g - surgelate

PECORINO STAGIONATO TERRA DEI SAPORI - 250 g

RAVIOLI BELVERDE - 500 g

PASTA LA TOSCA - 500 g - vari formati

PASTA DI FARRO INTEGRALE BIO POGGIO DEL FARRO
500 g - vari formati

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP VECCHIO BRUCATORE - 50 cl

PASSATA DI POMODORO BIO TOSCANO LUNICA - 425 g

SUGO ALL'AGLIONE TRIGLIA - 200 g

GRANFETTA BUITONI x80 - 600 g - classiche, con farina integrale

BISCOTTI TOSCANI AI FIOCCHI D'AVENA GHIOTT FIRENZE - 300 g

CANTUCCINI TOSCANI IGP ANTICO FORNO VECCHIA FIRENZE
350 g - alle mandorle

MIELE 100% ITALIANO IL DELICATO APICOLTURA CASENTINESE - 500 g

CAPPUCCINO CRASTAN
250 g - da zuccherare

SUCCO 100% DI MIRTILLO NERO SELVATICO IL BAGGIOLO
200 ml

BIRRA DI PANE GRANAIO DEI MEDICI - 50 cl

LINEA PER LA CURA DEL CORPO CORPO & GESTI - vari tipi e formati

Arrivano le nuove carte regalo Coop

Il Natale si arricchisce di una nuova idea regalo, utile per chi lo riceve perché potrà acquistare all'interno dei nostri negozi tutto ciò che desidera, anche il pranzo di Natale, come se fosse una vera e propria carta prepagata

Dal 16 novembre le carte regalo Coop, in vendita nei nostri negozi, saranno disponibili in tagli da 25, 50 e 100 euro negli espositori in avansca.

Una volta attivata, la carta potrà

essere utilizzata come una forma di pagamento elettronico.

La Cooperativa in questo modo dà l'opportunità di fare un regalo utile anche per effettuare una semplice azione quotidiana come la spesa.

Un nuovo modo per sostenersi e aiutarsi a vicenda, che permetterà a chi la riceve di fare i propri acquisti in modo conveniente e libero all'interno dei nostri negozi.



Il dono giusto per ogni occasione e una valida alternativa al contante.

Acquistabili in tutti i punti vendita a eccezione dei "Tradizionali".

Disponibili in tagli da 25, 50 e 100 euro.

Valide per due anni dall'attivazione fino a esaurimento del valore indicato.



Potrà essere utilizzata per il pagamento della spesa in un'unica soluzione o a scalare fino al suo esaurimento.

Sul retro della carta è presente un codice di attivazione e una banda magnetica per effettuare il pagamento.

Il valore delle carte, in quanto prodotti finanziari, non può essere soggetto ad attività promozionale in fase d'acquisto, compresa l'erogazione di punti spesa.

Il saldo residuo è indicato sullo scontrino dopo ogni utilizzo.

Un fior fiore di Natale



L'emergenza che stiamo attraversando ci spinge sempre di più a raccoglierci in famiglia in momenti conviviali all'interno delle nostre case.

Per questo Natale la Cooperativa offrirà una serie di iniziative che riguarderanno l'eccellenza dei nostri prodotti a marchio: la linea fior fiore Coop.

I nostri Soci e clienti potranno beneficiare di forti sconti su alcune referenze di questa linea, frutto di un appassionato lavoro di ricerca e selezione di specialità gastronomiche italiane e non solo.

I prodotti fior fiore si distinguono per l'accurata selezione delle materie prime, delle lavorazioni e delle ricette che ci consentono di offrire ogni giorno "l'eccellenza al giusto prezzo".



Il Meglio della Cultura Gastronomica

IL CATALOGO GOURMET DI NATALE

Il nostro catalogo gourmet conterrà una selezione di **40 prodotti a marchio Coop della linea fior fiore**.

Per evidenziarne l'alta qualità sono stati scelti **5 prodotti** che saranno pubblicizzati su tv e radio a **prezzo unico a livello nazionale**.

Scopriamo alcuni di questi nel dettaglio.

Salmone selvaggio d'Alaska sockeye affumicato

Il salmone sockeye viene pescato allo stato selvaggio nel rispetto dell'ecosistema marino, utilizzando sistemi di pesca che assicurano il normale ciclo riproduttivo della specie. Il pesce proviene dalle fredde e pulite acque dell'Oceano Pacifico settentrionale, dove si nutre esclusivamente di organismi marini che

gli donano l'intenso colore rosso. Una volta pescato, il salmone viene sottoposto a una salatura a secco e a una lenta affumicatura con legno di faggio, che conferiscono al prodotto quel gusto e profumo inconfondibili e al contempo permettono di conservarlo senza l'aggiunta di aromi o altri additivi.



La linea Vini tipici regionali di alta qualità (escluso lo spumante)

La linea fior fiore Coop comprende vini tipici e garantisce:

- Progetti vitivinicoli selezionati per Coop insieme ad agronomi ed enologi di comprovata esperienza, delle cantine partner.
- Prodotti da cantine di grande esperienza scelte fra le migliori presenti nelle zone vocate di produzione di ciascun vino.
- Controllo e conoscenza della filiera, fino all'azienda agricola o al vigneto di provenienza delle uve.

- Residui di fitofarmaci sul vino inferiori del 70% rispetto al limite di legge.
- Il rispetto dei diritti dei lavoratori fin dalla raccolta in vigna.
- La collaborazione con Associazione Italiana Sommelier per la valutazione e la scelta dei vini: un team di sommelier AIS valuta ogni singola annata di ciascun vino, a garanzia del mantenimento dei requisiti e dei livelli qualitativi di eccellenza, tutto nell'ambito della denominazione di origine di appartenenza.



Noci di Sorrento

La Noce di Sorrento, proveniente dalla zona tipica di produzione, dove le caratteristiche ambientali permettono uno sviluppo ideale delle piante, possiede proprietà che esaltano la sua tipicità e la rendono inconfondibile. In particolare il gheriglio si presenta di colore

chiaro, tenero e croccante, di sapore gradevole, delicato e poco oleoso. Le noci non subiscono alcun procedimento di sbiancatura e pulizia del mallo, per questo il colore del guscio è scuro e non uniforme.

Grana Padano Dop Riserva oltre 20 mesi

La stagionatura prolungata con un affinamento di oltre 20 mesi conferisce al Grana Padano Dop Riserva un sapore pieno che si caratterizza per il gusto deciso

con aromi di burro e note floreali. Si può gustare sia come sfizioso fuori pasto che grattugiato sulle pietanze più pregiate, cui conferisce la giusta sapidità. >>>



LA RICETTA FIOR FIORE PER LE FESTE

Cestini di grana con salmone, noci, rucola, limone

Ingredienti

200 g di Grana Padano Dop Riserva 20 mesi grattugiato

100 g di salmone selvaggio d'Alaska sockeye affumicato

Rucola

Limone

Noci di Sorrento

Olio extravergine d'oliva

Preparazione

Mettete un padellino antiaderente sul fuoco a calore moderato, aggiungete 50 grammi di grana e con il dorso di un cucchiaino allargatelo delicatamente facendo attenzione a non lasciare buchi.



Quando noterete che inizia ad avere un colore dorato con l'aiuto di una spatola staccatelo delicatamente dal padellino e poggiatelo su un bicchiere rovesciato. Con le mani e sempre delicatamente tirate giù i bordi e quando sarà tiepido staccatelo dal fondo del bicchiere.

Quando tutti i cestini saranno pronti, metteteli in un vassoio e farciteli con fette di salmone affumicato, rucola, noci di Sorrento, del succo di limone e un filo d'olio.

PACCO SOCI SALATO



Dal 20 novembre al 19 dicembre i Soci potranno degustare i prodotti fior fiore presenti nel nostro pacco natalizio salato.

La grande novità è che quest'anno le referenze saranno all'interno di una nuova confezione composta da cartone riciclato al 50% minimo.

SCONTO 50%



SCONTO 50%

Per quanto riguarda il pacco dolce invece, anche questo Natale, anziché trovare la classica confezione, i Soci avranno la possibilità

di scegliere liberamente tra una lista di prodotti dolci scontati fino al 50% e di comporre il proprio pacco in modo personalizzato.



PANETTONE TRADIZIONE MAINA
1 kg



PANDORO MAINA
1 kg



RICCIARELLI DI SIENA ALLA MANDORLA IGP FIORE - 225 g



SPICCHIO DI PANFORTE IGP FIORE
490 g



SPUMANTE ASTI DOCG FONTANAFREDDA
75 cl

SCONTO 50%



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG IL GRAPPOLO
75 cl



POMINO BIANCO FRESCOBALDI
75 cl



CHIANTI CLASSICO DOC SANT'ILARIO
75 cl

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FIOR FIORE COOP

Parte la campagna dell'olio. Unicoop Firenze garantisce a tutti i Soci olio 100% italiano di buona qualità e a un prezzo conveniente.

L'olio "nuovo raccolto" della linea fior fiore è sugli scaffali dal 2 novembre nel formato da un litro in bottiglia di vetro.

La consueta promozione del novello nel formato da 5 litri verrà nuovamente proposta a partire dal 27 novembre nel recipiente di latta,

dopo il successo della sperimentazione dello scorso anno. Si tratta di un contenitore ottimo per la conservazione dell'olio e amico dell'ambiente.

Più maneggevole rispetto al vetro, trova posto più facilmente nella dispensa di casa.

Saranno a disposizione un massimo di due pezzi per carta Socio per consentire la distribuzione dell'olio a più persone possibile.

Dal 27 novembre al 24 dicembre

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FIOR FIORE COOP
latta da 5 litri
MAX 2 PEZZI PER CARTA SOCIO



NUOVO RACCOLTO

100% ITALIANO



SCOPRI L'ORTOFRUTTA

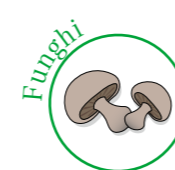
STAGIONALITÀ

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

FRUTTA



VERDURA



PARLIAMO DI... Arachidi italiane nuovo raccolto



L'arachide è una pianta erbacea originaria del Sud America, appartenente alla famiglia delle cosiddette Leguminose e i suoi frutti sono denominati arachidi, noccioline americane o bagigi.

Dalla spremitura dei semi di arachide si ricava l'omonimo olio, qualitativamente adatto all'alimentazione umana. Il suo elevato punto di fumo, il costo sensibilmente inferiore rispetto all'olio di oliva e il sapore delicato lo rendono particolarmente adatto alla frittura degli alimenti.

La coltivazione di uno dei nostri fornitori, "La Cenerentola", rinomata azienda campana, quest'anno ha interessato 80 ettari in totale, distribuiti nelle seguenti

regioni: Campania, Umbria, Emilia Romagna, Veneto, Piemonte. La produzione totale per il 2020 è stata di circa 250 tonnellate in arachidi in guscio, da queste si andrà a definire poi la quota destinata a ottenere arachidi sgusciate.



FRUTTO DI STAGIONE Limone Primofiore

Il limone, *Citrus limon*, appartiene alla famiglia delle Rutaceae, ha foglie di forma ellittica, di colore rossastro nella prima fase vegetativa, per poi diventare verde scuro. I fiori, detti zagara, emettono un forte profumo e sono molto attrattivi per le api.

Questa pianta molto generosa, dai rami spinosi e dal legno molto duro, è stata introdotta in Sicilia dagli arabi.

La produzione principale è rappresentata dai limoni "Primofiore", seguita dai limoni "Bianchetti" e "Verdelli".

Il Primofiore è la varietà di limone che matura nel periodo compreso tra ottobre e marzo. È ricco di succo e con un odore straordinario, assume un colore verde intenso nel mese di ottobre fino a raggiungere una tonalità giallo oro ad aprile e una percentuale di succo compresa tra il 29 e il 40%.

Il limone viene coltivato lungo tutta la costa ionica e tirrenica della Sicilia. La produzione della provincia di Siracusa ha ottenuto il riconoscimento IGP limone di Siracusa per la fascia di coltivazione entro 8 km dalla costa, mentre nella zona del messinese a confine con

la parte Nord delle province di Catania, il riconoscimento IGP è stato ottenuto dal limone varietà "Interdonato".

Il Primofiore è un ottimo prodotto da consumare fresco, è impiegato anche dall'industria alimentare per la realizzazione di succhi e nella gelateria artigianale, per la realizzazione di granite e sorbetti. Dalla parte esterna della buccia (flavedo) si estraggono pregiati oli essenziali utilizzati per la creazione di profumi.



IN CUCINA Marmellata di limoni

La marmellata di limoni è una deliziosa conserva con cui dare un tocco genuino e diverso a merende e colazioni!

Ingredienti:

Limoni 1 kg

Zucchero 700 g

Acqua q.b.

Procedimento:

Per preparare la marmellata di limoni, iniziate lavando i limoni sotto l'acqua corrente.

Una volta lavati, asciugateli con un panno e poneteli su un tagliere. Quindi tagliateli a fette molto sottili ed eliminate tutti i semi.

Trasferite le fette di limone in una ciotola capiente e versate l'acqua fredda fino a ricoprirli. Coprite poi la ciotola con la pellicola e lasciate le fette di limone a bagno per 24 ore a temperatura ambiente. Questa operazione servirà ad elimina-

re il gusto acidulo e amarognolo dei limoni. Una volta trascorse 24 ore, scolate le fette di limone e trasferitele in una pentola capiente, dove verserete nuova acqua pulita fino a coprire il tutto.

Mettete la pentola sul fuoco e portate a bollire. Una volta che il composto è arrivato a bollire scolateli nuovamente, tenendo da parte 350 ml di acqua di cottura. Dopodiché rimettete il tutto nella pentola e irrorate con l'acqua di cottura che avete messo da parte. Aggiungete

lo zucchero e cuocete a fuoco medio per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. In attesa della cottura sanificate i barattoli che conterranno il composto. Trasferite la marmellata ancora calda nei barattoli che avete sanificato, aiutandovi con un mestolo e avendo cura di lasciare 1 centimetro di spazio dal bordo. Grazie al calore si creerà il sottovuoto.

Una volta raffreddati i barattoli, la vostra marmellata sarà pronta da gustare!

Come sono andati gli assaggi dei prodotti a marchio?



**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

Il pesto vegano e le crostatine al cacao al centro dell'assaggio numero 30



PESTO VEGANO CON BASILICO GENOVESE DOP VIVI VERDE COOP - 190 g

Il pesto vegano della linea Vivi Verde è biologico e tra le sue materie prime non ci sono prodotti di origine animale come ad esempio i latticini. Invece è ricco di tofu, un derivato della soia.



TEST DI ASSAGGIO

Il prodotto è stato assaggiato da **637 colleghi**, di cui 484 donne e 153 uomini.

È stato gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di **6,5**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Gran parte degli assaggiatori ha riscontrato un'eccessiva acidità, sapidità e presenza d'olio. Avrebbero inoltre gradito una maggiore presenza di pinoli.

CROSTATINE CON CREMA AL CACAO COOP - 240 g

Una colazione golosa grazie alla fragranza della pasta frolla arricchita dalla crema alle nocciole e cacao. Questo prodotto è realizzato con uova fresche italiane da galline allevate a terra e latte intero fresco pastorizzato italiano.

Le crostatine al cacao hanno una ricetta nuova e migliorata: le uova utilizzate sono di galline allevate a terra e il cacao è certificato Fairtrade, un marchio internazionale che identifica quelle filiere che garantiscono migliori condizioni di vita alle persone e ai lavoratori nei paesi in via di sviluppo.



TEST DI ASSAGGIO

Il prodotto è stato assaggiato da **789 colleghi**, di cui 602 donne e 187 uomini.

È stato abbastanza gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di **6,9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Molti colleghi suggeriscono una frolla più friabile perché al momento risulta abbastanza dura e secca. Giudizi molto positivi per il cacao che vorrebbero più cremoso e in quantità maggiore. Qualche perplessità si riscontra anche sulla confezione, ritenuta da alcuni troppo fragile, una volta aperta.



ASSAGGIA E SCATTA



Un condimento tradizionale per un piatto semplicemente squisito, adatto a vegani e non... 😊

Ginevra Bianchi



Il pesto non solo sulla pasta!
Girelle di frittata con pesto e provola. 😊



Daiana Pellegrini



Piccoli peccati di gola, grandi piaceri per il palato 😊

Simone Sozzi



2,2 milioni di euro a sostegno della Toscana

Dalla Spesa Sospesa a Nessuno Indietro, dalle raccolte alimentari e scolastica ai buoni spesa. Fin dall'inizio dell'emergenza economico-sanitaria la Cooperativa e la Fondazione Il Cuore si sciolgono si sono adoperate per contrastare le disuguaglianze e contribuire a ridurre povertà e disagio

Oltre 2,2 milioni di euro. È la cifra che **Unicoop Firenze e Fondazione Il Cuore si sciolgono** hanno messo a disposizione dei toscani più fragili dall'inizio dell'emergenza Covid, fra finanziamento diretto di progetti delle associazioni sul territorio, buoni spesa per l'emergenza alimentare, raddoppi della Spesa Sospesa e delle raccolte alimentari e scolastica, che hanno coinvolto anche Soci e clienti.

“Presto vedremo gli effetti veri della crisi. Per il rapporto che abbiamo con il territorio, abbiamo scelto di agire sul fronte della povertà alimentare e in aiuto del terzo settore con progetti concreti - ha affermato **Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze**, in una recente intervista sul quotidiano *Avvenire* - Un'organizzazione cooperativa come la nostra ha per sua natura una missione sociale e non solo economica. Siamo supermercati ma siamo anche aggregatori sociali. In Toscana c'è chi ha avuto subito l'effetto della crisi. Queste nostre campagne servono a sostenere la tenuta della coesione sociale, che oggi è a rischio per la crisi scatenata dalla pandemia.



Con **“Nessuno Indietro”** la campagna della Cooperativa volta a contrastare le disuguaglianze e a sostenere le associazioni di volontariato che aiutano quanti affrontano povertà, disabilità, disagio giovanile e violenza di genere

Unicoop Firenze finanzia 121 progetti

in tutte le province in cui opera, per un importo pari a 1.029.000 euro, raddoppia le cifre raggiunte dalla raccolta alimentare di luglio e da quella scolastica di settembre (288.000 euro) e dà un contributo di 40.000 euro al Banco Alimentare, per un totale di **oltre 1,35 milioni di euro**.

300.000 euro

sono stati distribuiti dalla **Fondazione Il Cuore si sciolgono** a marzo 2020, sotto forma di buoni spesa, finanziati con 200.000 euro messi a disposizione dalla stessa Fondazione e 100.000 euro donati da Soci e clienti durante la campagna di solidarietà di dicembre 2019.



I progetti di “Nessuno Indietro”

Accoglienza dei minori e delle donne vittime di violenza, sostegno ai più piccoli attraverso laboratori e attività, cura e accompagnamento dei soggetti disabili attraverso progetti innovativi e sostegno alle attività ordinarie: sono alcune delle proposte per evitare che il Covid, la crisi economica e l'isolamento che ne sono seguiti lascino indietro chi ha meno possibilità.

Fra i progetti ci sono anche attività più specifiche come la prevenzione della violenza di genere o esperienze di danzaterapia per persone con disabilità intellettive o fisiche, ma anche doposcuola per i ragazzi che sono stati più colpiti dall'interruzione delle lezioni lo scorso anno.

Ci sono inoltre gli orti sociali e i corsi di artigianato per i giovani in difficoltà, gli inserimenti e i reinserimenti lavorativi e le iniziative per mettere in guardia i ragazzi rispetto ai pericoli del web, mai così vicini come in questo periodo in cui tutto si fa virtuale.

Ci sono poi i percorsi di teatro, sport, musica per chi vive una situazione di disabilità o disagio, quelli che prevedono una partecipazione alle attività anche dei genitori dei ragazzi seguiti e quelli orientati a evitare fenomeni di dispersione scolastica e a contrastare le dipendenze.

Con l'acuirsi della crisi e la richiesta anche da parte di Soci, clienti e dipendenti di aiutare chi aveva meno, ad aprile sono stati raccolti

circa 150.000 euro

per l'iniziativa della **Spesa Sospesa**, compreso il raddoppio della **Fondazione Il Cuore si sciolgono**, che sono andati alle famiglie bisognose sul territorio.

Con le raccolte alimentari, direttamente da Soci e clienti sono arrivati

generi alimentari per 215 tonnellate

mentre con la raccolta scolastica Soci e clienti hanno donato **95.000 confezioni di materiale per la scuola**.

➤ Roma

Unicoop Firenze e la Fondazione Il Cuore si sciolgono hanno continuato inoltre a sostenere la distribuzione di cibo e generi di prima necessità ai **poveri di Roma**, in collaborazione con l'**elemosiniere del Papa**, Cardinale Konrad Krajewski.

Dopo aver donato quintali di generi alimentari e decine di coperte lo scorso inverno, nel mese di

settembre in sette punti vendita della rete **doc*Roma** si è tenuta una raccolta alimentare molto partecipata da clienti e volontari. Quanto raccolto è stato ritirato la sera stessa dal Cardinal Krajewski in persona, per essere **utilizzato nelle mense e attraverso i pasti distribuiti alle persone senza fissa dimora**.

Raccolta alimentare: donate 117 tonnellate di prodotti



Un'altra grande prova di solidarietà in una situazione sempre più difficile

Ammontano a 117 tonnellate i prodotti donati nella raccolta alimentare di sabato 17 ottobre. Le derrate, donate da Soci e clienti, sono state ritirate direttamente dalle associazioni e dalle Caritas della regione e consegnate alle persone in condizione di povertà del nostro territorio, nelle mense solidali e negli empori della solidarietà.



La raccolta alimentare ha coinvolto 45 punti vendita ed è stata promossa dalla Fondazione Il Cuore si scioglie con Unicoop Firenze, con la collaborazione dei volontari delle sezioni Soci, Caritas e le oltre 200 associazioni che la Cooperativa affianca nelle iniziative di contrasto all'emergenza alimentare.

Un ringraziamento a tutti i collaboratori di punto vendita che hanno contribuito con il loro lavoro e impegno a questo importante risultato in un momento difficile come quello che stiamo attraversando.



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

Consigli e suggerimenti sono i benvenuti
ufficio.comunicazione.interna@uniconfirenze.coop.it



myuniconfirenze.coop.it