



FRAGILE

La salute del pianeta è nelle nostre mani.
Uniconop Firenze tra azioni concrete
e campagne di sensibilizzazione ambientale



IN PRIMO PIANO

- 22 APRILE: GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA 03
- CONTINUIAMO A SOSTENERE IL POTERE DI ACQUISTO DI SOCI E CLIENTI CON AZIONI CONCRETE 07

L'APPROFONDIMENTO

- UNO SCAFFALE VERDE: NEI NOSTRI NEGOZI ARRIVANO I NUOVI PRODOTTI ECOLOGICI E TOSCANI 05
- LA LEGALITÀ NELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO: IL CASO VIRTUOSO DELLA LINEA SOLIDAL COOP 08

L'INIZIATIVA

- COME STANNO ANDANDO GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO? 11
- COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO? 12
- MELE E MANDORLE A FAVORE DEL MEYER 14
- IL VENERDÌ BLU DI PONTE A GREVE 18

SCOPRI L'ORTOFRUTTA

- PARLIAMO DI... LIMONI COSTA D'AMALFI IGP A MARCHIO FIOR FIORE COOP 15
- FRAGOLA CANDONGA DELLA NICOFRUIT 16

CULTURA

- COOP PER LA CULTURA: FINO AL 50% DI SCONTO SU ABBONAMENTI DIGITALI O CARTACEI 17

22 aprile: Giornata Mondiale della Terra

La Giornata Mondiale della Terra è la più grande manifestazione ambientale del pianeta, un momento in cui tutti i cittadini del mondo si uniscono per celebrare la Terra e promuoverne la salvaguardia.

Anche Unicon Firenze, tra azioni concrete e campagne di sensibilizzazione ambientale, è sempre protagonista nella tutela del mondo in cui viviamo.

Rimettiamo in salute la Terra

L'emergenza climatica sta diventando sempre più grave ed è per questo che, ogni anno, la Giornata della Terra acquista un significato sempre più importante nel mettere in luce le azioni urgenti da attuare.

I dati mostrano, infatti, che su scala globale le emissioni di CO₂ sono nuovamente al di sopra dei

livelli pre-pandemia. Questo, nonostante le voci su una possibile "guarigione della natura" durante il primo lockdown. Ma se consideriamo che dobbiamo ridurre drasticamente le emissioni del 45% entro il 2030, l'enormità e l'urgenza della sfida che abbiamo di fronte diventano immediatamente chiare.

Gli elementi critici sono ancora tanti: dalla crisi climatica all'inquinamento atmosferico e alla deforestazione. Il tema di quest'anno, "Restore Our Earth (Rimettiamo in salute la Terra)", è incentrato non solo sul bisogno di ridurre il nostro impatto ambientale, ma anche su cosa possiamo fare per rimediare ai danni che abbiamo causato.

Il nostro impegno per l'ambiente

L'ecosostenibilità è, da sempre, il principio che orienta tutte le azioni della Cooperativa, dalla scelta dei fornitori e dei prodotti fino alle politiche di sviluppo e gestione energetica degli edifici.

Il nostro impegno a tutela dell'ambiente è significativo e lo esprimiamo attuando una serie di importanti iniziative, come ad esempio:

1 Il montaggio di impianti fotovoltaici nelle nostre sedi

2 La copertura dei frigo

3 L'inserimento di illuminazioni a led

4 Il recupero di oli esausti, attraverso l'iniziativa "olly"

5 L'eliminazione della plastica usa e getta

6 La collaborazione con le scuole e Lega Ambiente attraverso iniziative come "Liberi da rifiuti"

7 I progetti di economia circolare

8 Seabin per raccogliere la plastica, aderendo al progetto LifeGate PlasticLess

Economia circolare

Annualmente la Cooperativa produce una quantità totale di rifiuti pari a 37.000 tonnellate. Di questi, l'82%, è gestito in termini di rifiuti differenziati che non finiscono in discarica o in termovalorizzatore. Si tratta di un dato molto positivo, che ci vede ben al di sopra della media regionale, che è del 54%, a testimonianza dell'impegno della Cooperativa su questo versante. Questa gestione si attua grazie alla realizzazione di vere e proprie politiche di economia circolare, che hanno il duplice obiettivo di ridurre la produzione di imballaggi e di favorirne l'utilizzo.

Il tutto in linea con le cosiddette "4R" dell'economia circolare: ridurre, riusare, riciclare e recuperare.



L'università IULM di Milano ha pubblicato il *case history* delle cassette blu della pescheria e del nostro riciclo del polistirolo, all'interno di uno dei più prestigiosi manuali di Organizzazione Aziendale utilizzato nelle migliori università europee.



Risparmio energetico

Grazie al continuo adeguamento tecnologico e al monitoraggio dei consumi elettrici, dal 2013 è stata ottenuta una significativa riduzione del consumo elettrico di tutta la Cooperativa, evitando un'immissione in atmosfera di circa 24.000 tonnellate di CO₂, che corrispondono all'assorbimento di circa 35.000 alberi (nel loro ciclo di vita).

Anche nel 2020, nonostante le gravi difficoltà operative legate alla crisi pandemica, sono stati effettuati interventi sulla rete di vendita finalizzati alla riduzione dei consumi.

Per esempio, in 16 punti vendita della Cooperativa sono stati installati sistemi "Overwatch" per la gestione puntuale dei consumi elet-

trici, in particolar modo di quelli legati al mantenimento della catena del freddo.

Ricordiamo inoltre che nel 2019 Unicoop Firenze ha consentito l'installazione di oltre un centinaio di postazioni per la ricarica delle auto elettriche nei parcheggi di oltre un terzo dei nostri punti vendita, ponendosi così come leva della diffusione di questa tipologia di auto.

In occasione dell'iniziativa nazionale "M'illumino di meno", Giornata del risparmio energetico e degli stili di vita sostenibili, la Cooperativa ha distribuito a tutti i lavoratori una copia, cartacea o digitale, della Guida all'ecologia quotidiana, realizzata in collaborazione con



Legambiente, per condividere con tutti noi le principali priorità a tutela dell'ambiente.

Uno scaffale verde: nei nostri negozi arrivano i nuovi prodotti ecologici e toscani

Se l'emergenza sanitaria ha inevitabilmente fatto volare i consumi di detersivi e disinfettanti, Soci e clienti hanno continuato a mettere nel carrello prodotti per la pulizia della casa ecologici e soprattutto toscani. Le sole vendite dei battericidi sono aumentate di dieci volte rispetto

a dodici mesi prima. In questo contesto i prodotti "eco" del territorio hanno continuato ad affermarsi nei nostri negozi. È una tendenza di lungo periodo: basti pensare che negli ultimi tre anni i detersivi per ambienti, ecologici e prodotti in Toscana, sono cresciuti del 30%.

Per rispondere a questi bisogni, in 26 nostri negozi è nato uno "scaffale verde a km 0", che dà vita, per la prima volta, a una linea di prodotti per uso domestico completamente ecosostenibile, dal prodotto alla confezione. La filiera corta, inoltre, permette di ridurre le distanze e limitare l'inquinamento generato dal trasporto delle merci.

"Attraverso la scelta di questi articoli abbiamo cercato di mettere insieme **tre componenti fondamentali per la nostra Cooperativa: rispetto dell'ambiente, sostegno al territorio e convenienza**" afferma **Emidio Granchi**, Business Manager dei Generi vari. "I detersivi ecologici non contengono microplastiche, hanno la **certificazione AIAB** perché realizzati con materie prime di origine vegetale da agricoltura biologica certificata e il contenitore è costituito completamente da plastica riciclata. La caratteristica fondamentale dei detersivi AIAB, rispetto ai detersivi tradizionali, è che vengono realizzati nel totale rispetto dell'ambiente

e sono privi di sostanze dannose per l'uomo e di agenti chimici inquinanti."

I detersivi controllati da AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica), infatti, non contengono ingredienti e profumi che, se presenti in elevata concentrazione, possono essere dannosi sia per la salute dell'uomo che per l'equilibrio dell'ecosistema.

La linea a marchio "Sempre verde", prodotta da un'azienda di Montemurlo (Prato), offre una vasta

gamma di prodotti come il detersivo per piatti e lavatrice, il gel per lavastoviglie, il detergente per pavimenti, lo sgrassatore, l'ammorbidente, lo spray per bagno e multiuso. Tra i vari formati c'è anche la confezione **bag in box** del detersivo liquido per lavatrice, una scatola in cartone dotata di rubinetto dosatore e con all'interno un sacchetto in materiale riciclabile, una scelta pratica che riduce la quantità di rifiuti.



Completano l'assortimento l'asciugatutto e i tovaglioli della linea "Obiettivo Natura", prodotti nel distretto cartario di Lucca e confezionati attraverso una pellicola di imballo biodegradabile e compostabile grazie all'utilizzo del Mater-Bi, una famiglia di bioplastiche di origine naturale.



"Essendo prodotti che coprono tutte le esigenze di consumo", aggiunge Emidio Granchi, "la selezione dei fornitori è stata difficile. Abbiamo cercato di centrare il prezzo per far sì che la linea di prodotti fosse destinata al consumo quotidiano, quindi accessibile a tutti. Si tratta infatti di prodotti ecologici con un ottimo rapporto qualità-prezzo."

Ma questo non è certo il primo passo che Coop compie a sostegno di un'economia sostenibile. Infatti, già a partire dai primi anni 2000, per rispondere alla nascente domanda di prodotti ecologici da parte di Soci e clienti, è nato il brand **Vivi Verde**, composto da prodotti biologici e sostenibili anche nel packaging. La linea Vivi Verde Coop, oltre a un'ampia gamma di proposte alimentari,

offre una vasta scelta di prodotti ecologici, realizzati per la massima sostenibilità e compatibilità ambientale. Tra questi:

- **Pile ricaricabili**
- **Detersivi sfusi**
- **Piatti e bicchieri monouso** in materiale compostabile
- **Cancelleria** realizzata con materiali riciclati
- **Prodotti per la pulizia** come i detersivi sfusi e gli articoli per la pulizia della casa, certificati Ecolabel e concepiti per garantire la massima sostenibilità ambientale.

Dal 22 aprile al 5 maggio nei negozi Coop.fi la pulizia è ancora più conveniente, con **promozioni speciali sui detersivi per la casa.**



Continuiamo a sostenere il potere di acquisto di Soci e clienti con azioni concrete

Nell'ultimo anno, secondo il decimo report dell'Osservatorio della Caritas di Firenze sugli effetti dell'emergenza sanitaria, la pandemia ha creato 9.000 nuovi poveri. Dati riguardanti la città di Firenze ma che sono comuni alle restanti province.

Insieme alle tante iniziative di solidarietà realizzate per aiutare le persone in difficoltà, la Cooperativa sta continuando a mettere in campo tutta una serie di azioni **per salvaguardare il potere di acquisto di Soci e clienti** in questo momento difficile.

Nei nostri punti vendita prosegue infatti l'iniziativa **"Una mano concreta": 800 prodotti a prezzi ribassati fino al 3 maggio**. Lo sconto riguarda sia prodotti di Grandi Marche che a marchio Coop, per un messaggio di convenienza e qualità trasversale.

Ricordiamo che i prodotti oggetto del ribasso sono stati selezionati per coprire le varie esigenze, anche nuove, di spesa dei nostri Soci e clienti: dagli alimentari alle bevande, dall'igiene personale alla pulizia della casa, dai prodotti specifici per l'infanzia a quelli per gli animali domestici.



*"La campagna "Una mano concreta" rappresenta un investimento importante per la Cooperativa, che ci permette di rafforzare il nostro primato di convenienza, tenendo sempre a mente che per noi convenienza non significa perseguire una logica di guerra di prezzo all'ultimo centesimo, ma praticare il prezzo più basso possibile dentro una serie di garanzie e regole irrinunciabili. Parliamo di qualità, sicurezza, etica e sostenibilità ambientale: valori che incarnano il nostro modo di stare sul mercato, perché le scelte commerciali non possono prescindere dal piano sociale. Abbassare i prezzi è un'azione indispensabile in questo momento, ma deve coniugarsi con l'elemento della "buona spesa", per Soci, clienti e per il pianeta, capace di cambiare il mondo - come aveva ribadito la **Direttrice Marketing, Francesca Gatteschi**, nell'editoriale per il lancio della campagna."*

Fino al 5 maggio, inoltre, torna **"La staffetta dei valori"**. Per questo appuntamento i Soci potranno beneficiare di **uno sconto del 20% su 200 prodotti Coop in tutti i nostri punti vendita** (escluso Tradizionali & Superettes).

Protagonisti sono ancora una volta i nostri valori, espressi dai prodotti a marchio. Il pacchetto selezionato è costituito da prodotti di tutti i reparti industriali, oltre a Ortofrutta, Carni, Pesce ed Extra Alimentari.

La legalità nella filiera del cioccolato:

il caso virtuoso della linea



I 2021 è stato proclamato anno internazionale per l'eliminazione del lavoro minorile con una risoluzione adottata all'unanimità dall'Assemblea Generale dell'ONU nel 2019.

Coop ha da sempre lavorato seguendo un'etica rigorosa ed è stata, infatti, nel 1998 la prima azienda italiana ad aderire allo Standard Etico SA 8000, mettendo in campo

nuovi strumenti per presidiare il tema dei diritti dei lavoratori. Chiediamo a tutti i fornitori di prodotto a marchio, così come a quelli di prodotto non a marchio in ambito ortofrutta, la sottoscrizione del nostro codice etico basato sui principi degli Standard SA 8000, dell'ILO (International Labour Organization) e dell'Empowerment femminile delle Nazioni Unite.

Il nostro prodotto a marchio Coop è la prova concreta che si può stare perfettamente sul mercato

redistribuendo equamente i profitti dal campo fino al nostro piatto, rispettando ambiente e diritti umani, in modo particolare quelli dei minori.

Un caso molto dibattuto attualmente è quello legato all'industria del cacao, che genera oltre 100 miliardi di dollari all'anno ma è incapace di eliminare lo sfruttamento del lavoro minorile dalle proprie filiere di approvvigionamento.

Un problema reale

I dati forniti da organizzazioni internazionali come l'Ong Slave Free Chocolate parlano in modo chiaro di un fenomeno molto preoccupante.

Sono ben 152 milioni i minori, spesso vittime di tratta, costretti a lavorare contro la loro volontà, a cui è impedito frequentare la scuola o di ritornare nei propri villaggi o paesi di origine. Il fenomeno colpisce soprattutto il continente africano, in cui si concentra la metà dei bambini.

Molti di loro sono costretti a svolgere lavori faticosi, eccessivi per i loro corpi esili. Devono lavorare nelle miniere, in aree rurali per la

raccolta di acqua o legname, oppure sono coinvolti in lavori domestici. Quest'ultimo caso riguarda soprattutto le bambine e spesso, al carico di lavoro eccessivo, si aggiunge il rischio di essere vittime di abusi di ogni tipo, inclusi quelli sessuali. Dietro tutto ciò, c'è un sistema economico mondiale che imposta il suo sviluppo sullo sfruttamento dei lavoratori nei luoghi dove sono presenti le materie prime. Un esempio per tutti è proprio la **filiera del cacao**.

Un'indagine, svolta in Costa d'Avorio e Ghana dal **Centro nazionale di ricerca Norc** dell'Università di Chicago, ha svelato che il lavoro minorile nella catena di produzio-

ne del cacao è aumentato negli ultimi dieci anni, passando dal 31% al 45% tra il 2008 e il 2019.

Questo problema potrebbe essere ulteriormente aggravato dalla pandemia Covid-19 e dall'impatto economico associato, perché quando i redditi familiari o le opportunità di guadagno degli adulti diminuiscono, il lavoro minorile tende ad aumentare.

Rispettare i diritti umani e l'ambiente si può. Sono questi gli ingredienti fondamentali che vorremmo leggere in tutte le etichette della cioccolata, ingredienti che generano benessere per chi la produce e per chi la consuma.

Un mondo di equità e qualità: Coop e Fairtrade per un mondo migliore

L'impegno di Coop a supporto dei piccoli produttori locali è parte integrante della filosofia alla base della linea Solidal.

Solidal è nata nel 1995 per offrire opportunità di sviluppo autonomo ai produttori in condizioni di svantaggio. Infatti tutti i prodotti della linea vengono acquistati nei paesi in via di sviluppo, senza intermediari.

Grazie alla certificazione Fairtrade vengono garantiti ai produttori prezzi stabili, prefinanziamenti agevolati e contratti di acquisto a lunga durata.

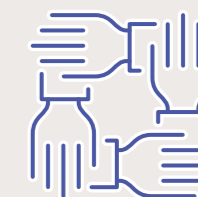
Fairtrade promuove la biodiversità, la varietà delle produzioni nazionali e il valore delle tradizioni locali, garantendo migliori condizioni di vita e lavoro per gli agricoltori e i lavoratori dei Paesi in via di sviluppo. Coop è la prima insegna distributiva in Italia ad aver scelto per i propri prodotti a marchio la filiera equa e solidale certificata.



Guarda il video:
Il Cacao di Acopagro



Fairtrade è il **marchio internazionale di certificazione etica** più riconosciuto al mondo. Sostiene i produttori più svantaggiati dei paesi in via di sviluppo e li rende capaci di entrare nel sistema commerciale in condizioni di trasparenza e correttezza.



IL PREZZO MINIMO

È il prezzo che gli agricoltori ricevono per i loro prodotti, che non scende mai al di sotto del prezzo di mercato e non dipende dalle speculazioni in borsa. **Viene calcolato da Fairtrade insieme agli stessi produttori agricoli** in modo da coprire i costi necessari per una produzione sostenibile. Tuttavia, se il prezzo di mercato è più alto del prezzo minimo Fairtrade, agli agricoltori viene pagato il prezzo di mercato.



IL PREMIO FAIRTRADE

È una **somma di denaro ricevuta in aggiunta al prezzo minimo**, che gli stessi agricoltori e lavoratori decidono come spendere. Possono scegliere di migliorare le tecniche produttive, costruire strade e infrastrutture, oppure di garantire un'istruzione ai loro figli, costruire ambulatori medici, pozzi per l'acqua potabile a beneficio delle loro comunità.

Le caratteristiche del cioccolato Coop

Qualità: solo materie prime selezionate, cura e attenzione nei processi di raccolta, stoccaggio e lavorazione, con controlli accurati lungo tutta la filiera.

Partner: fornitori e produttori sono fondamentali per garantire che i prodotti siano di ottima qualità ed eticamente sostenibili.

Etica: scegliendo il cioccolato Solidal, si sostengono condizioni di lavoro migliori e un ambiente più tutelato. Per incentivare l'economia locale, maggiori risorse sono destinate ai produttori e ai lavoratori che coltivano il cacao e lo zucchero di canna.



Ambiente: i produttori impegnati nel fair trade sanno bene che l'ambiente non è una risorsa da sfruttare ma un patrimonio da preservare e da tutelare. L'agricoltura sostenibile è un impegno concreto per Coop, per i suoi partner, per Fairtrade.

Convenienza: il prezzo giusto per i produttori è uno dei cardini del commercio equo. Il prezzo accessibile per i consumatori è uno degli aspetti importanti per Solidal Coop.

A proposito di legalità: l'altra faccia della stessa medaglia

Il **21 marzo** di ogni anno, primo giorno di primavera, si celebra la **"Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie"**.

Nel 2017, con voto unanime alla Camera dei Deputati, è stata approvata la proposta di legge che istituisce e riconosce questa giornata, dopo un'importante iniziativa promossa da Don Ciotti, fondatore di **"Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie"**, nel 1995. "Libera" è una rete di associazioni e persone coinvolte in un impegno comune contro le mafie, la corruzione e i fenomeni di criminalità, a favore della giustizia sociale.

Nel mese di marzo Unicoop Firenze ha promosso una serie di iniziative commerciali e sociali sul tema della legalità, tema che la nostra Cooperativa però sostiene tutto l'anno, con la scelta di mettere a scaffale un determinato tipo di prodotto come quello della linea Solidal o del marchio "Libera Terra". Libera Terra è nata nel 2001 grazie all'iniziativa dell'associazione Libera, per dimostrare quale poteva essere l'importanza del riuso sociale dei beni confiscati, non solo per l'aspetto simbolico della restituzione alla collettività, ma anche per la possibilità che questi beni diventassero strumento per lo sviluppo socio-economico dei territori.

Per alcune settimane, Soci e clienti hanno potuto beneficiare di una speciale promozione, all'interno dei nostri punti vendita, che ha coinvolto proprio i prodotti di Libera Terra, coltivati nei terreni confiscati alle mafie. Una selezione di prodotti, fra cui pasta, cous cous, zuppa di lenticchie e ceci lessi, succo di arancia e taralli, oltre a una selezione di vini da pasto e da dessert.

Scopriamone i segreti grazie all'intervista che l'Informatore ha fatto a Valentina Fiore, Presidente di Libera Terra e Direttrice del Consorzio Libera Terra Mediterraneo.

La storia dei prodotti della legalità

Oggi le cooperative Libera Terra sono nove, tutte sociali di tipo B, cioè prevedono l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati. Operano in Sicilia, Calabria, Campania e Puglia e gestiscono circa

1.300 ettari di terreni liberati dalle mafie, tutti coltivati in regime di agricoltura biologica. Nel 2002 veniva commercializzato il primo prodotto Libera Terra, la pasta; oggi sono oltre novanta.

La gamma di prodotti Libera Terra infatti negli ultimi anni è molto cresciuta, ricevendo un grande apprezzamento da parte dei consumatori.

L'INIZIATIVA

Come stanno andando gli assaggi dei prodotti a marchio?

La crema spalmabile e il cioccolato fondente al centro dell'assaggio numero 34

Il termine per compilare i questionari è fissato per il 21 aprile, ma, grazie alle numerose risposte, siamo già in grado di darvi una panoramica abbastanza completa su come stanno andando gli assaggi di questo mese.

CREMA SPALMABILE
CON NOCCIOLE E CACAO MAGRO
SOLIDAL COOP - 350 g

I prodotti Solidal Coop rendono concreto il sostegno alle cooperative, alle piccole comunità di produttori e ai lavoratori del sud del mondo.

La quantità di cacao, zucchero e vaniglia necessaria alla realizzazione di questo prodotto è stata coltivata, certificata e commercializzata secondo gli standard Fairtrade.



TEST DI ASSAGGIO

Il prodotto è stato assaggiato da **867 colleghi**, di cui 657 donne e 210 uomini.

È stato molto gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di **7,9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I nostri colleghi assaggiatori sono rimasti entusiasti del prodotto che non tutti ancora conoscevano. Visto il grande apprezzamento, alcuni chiedono un packaging ancora più accattivante e altre versioni come quella senza lattosio. Per quanto riguarda il gusto e la consistenza, i colleghi assaggiatori vorrebbero provare la crema più cremosa e meno dolce, magari aggiungendo ulteriori nocciole.

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

CIOCcolato FONDENTE
EXTRA CACAO: 72% MINIMO
SOLIDAL COOP - 100 g

Acquistando questa tavoletta di cioccolato contribuisce a sostenere e promuovere lo sviluppo economico e sociale delle comunità in cui operano le cooperative o i produttori dei seguenti paesi: Perù, Repubblica Dominicana, Costa Rica, Mauritius, Swaziland e Madagascar.



TEST DI ASSAGGIO

Il prodotto è stato assaggiato da **795 colleghi**, di cui 603 donne e 192 uomini.

È stato molto gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di **7,8**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi assaggiatori vorrebbero sperimentare una confezione richiudibile per conservare al meglio il prodotto.

Come sono andati gli assaggi dei prodotti a marchio?

L'olio di semi di girasole e la comparativa sulle mandorle pelate al centro dell'assaggio numero 33

ASSAGGIA E SCATTA

Vuoi partecipare al prossimo contest video e fotografico sugli assaggi del prodotto a marchio?

Assaggia il prodotto che ti proponiamo via e-mail, fai un selfie o riprenditi in un breve video (max 15 secondi) con il prodotto ben visibile e riconoscibile. Invia i tuoi contributi a: ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it oppure nell'area personale MYA cliccando sul pulsante scrivici. **Spazio alla tua creatività!**

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE COOP - 1 litro

Questo olio è ottenuto per spremitura ed estrazione dai semi di girasole e successiva raffinazione. È particolarmente indicato per condire e può essere utilizzato anche per friggere.

TEST DI ASSAGGIO

Il prodotto è stato assaggiato da **856 colleghi**, di cui 670 donne e 186 uomini.

È stato molto gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di **7,6**.



MANDORLE ITALIANE PELATE 100% ITALIANE ORIGINE COOP - 250 g

Le mandorle italiane Origine Coop provengono dalle zone maggiormente vocate del nostro paese (Puglia e Sicilia); la caratteristica delle mandorle del sud Italia risiede nel loro gusto particolarmente intenso e deciso. Queste mandorle si prestano quindi in maniera particolare a essere usate come ingrediente insostituibile per dolci e biscotti e più in generale nelle preparazioni culinarie.



ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGGI ASSAGGIATORI

I colleghi ritengono che il prodotto abbia un ottimo rapporto qualità-prezzo, ma vorrebbero che il packaging riportasse con precisione l'origine delle materie prime. Riguardo la confezione, alcuni colleghi vorrebbero un'impugnatura più aderente e un miglioramento del tappo con l'inserimento di un salvagoccia per coloro che utilizzano il prodotto anche per condire.

MANDORLE PELATE ORIGINE COOP - 100 g

Le mandorle Origine Coop provengono dalle zone maggiormente vocate degli Stati Uniti. La loro caratteristica risiede nella particolare dolcezza. Queste mandorle si prestano a essere gustate come snack, allo stesso tempo appetitoso ed energetico.

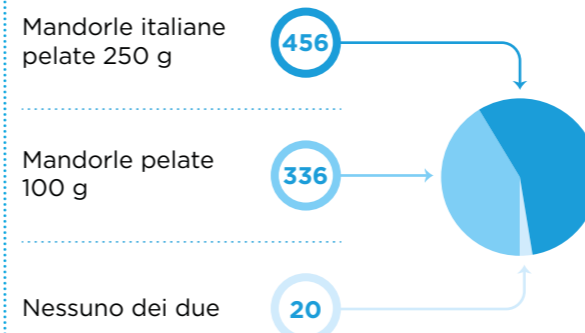


TEST DI ASSAGGIO COMPARATIVO

I due prodotti sono stati assaggiati da **812 colleghi**, di cui 628 donne e 184 uomini. Le *mandorle pelate 100% italiane* da 250 grammi hanno ottenuto un punteggio medio di **7,4**. Molto positivo anche il test sulle *mandorle pelate Coop* da 100 grammi, che sono state apprezzate con un giudizio medio di **7,3**.

DOMANDA	MANDORLE 250 g	MANDORLE 100 g	SCALA DI GRADIMENTO
CONOSCI QUESTO PRODOTTO?	530 persone conoscono il prodotto 141 lo utilizzano abitualmente	534 persone conoscono il prodotto 110 lo utilizzano abitualmente	si - no
QUANTO TI È PIACIUTO COMPLESSIVAMENTE IL PRODOTTO?	7,41	7,33	1 (sgradito) 9 (molto gradito)
QUANTO TI È PIACIUTO IL SAPORE DEL PRODOTTO?	7,4	7,33	1 (sgradito) 9 (molto gradito)
QUANTO TI È PIACIUTA LA CONSISTENZA DEL PRODOTTO?	7,37	7,4	1 (sgradito) 9 (molto gradito)
COME VALUTI LA FUNZIONALITÀ DELLA CONFEZIONE?	3,76	3,79	1 (scomoda) 5 (molto comoda)

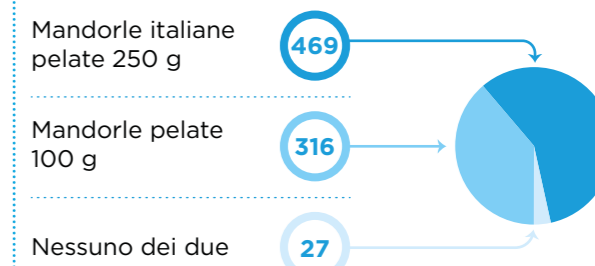
Quale dei due prodotti ti è piaciuto di più?



ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGGI ASSAGGIATORI

Come emerge dai dati, le caratteristiche delle mandorle hanno riscontrato i diversi gusti personali dei nostri assaggiatori. Una parte importante ha affermato di aver scelto quelle

Quale dei due prodotti saresti disposto a riacquistare? (in base alle caratteristiche del prodotto: provenienza, grammatura, caratteristiche organolettiche, etc.)



italiane per premiare l'origine del prodotto. I colleghi sono concordi invece nel volere entrambe le confezioni richiudibili per facilitarne l'utilizzo e la conservazione.

ASSAGGIA E SCATTA



Franca Bizzarri



Ginevra Bianchi



Arianna Quartieri



Monica Vannozzi

Oggi mia figlia Desirée ha preparato una torta di mele e mandorle vegana 😊

Mele e mandorle a favore del MEYER®

Continuano le iniziative della Cooperativa a sostegno dell'eccellenza pediatrica fiorentina

Lo scorso febbraio Unicoop Firenze si è impegnata a contribuire allo sviluppo delle attività di ricerca del Meyer, con uno stanziamento annuale di 100.000 euro per i prossimi tre anni.

L'accordo firmato prevede che l'attività di supporto all'ospedale pediatrico fiorentino continui con il coinvolgimento di Soci, clienti e lavoratori della Cooperativa.



I colleghi di Poggibonsi Via Trento hanno organizzato una lotteria interna per Pasqua, il cui ricavato è stato donato al Meyer.

L'iniziativa

Dal 22 aprile, attraverso l'acquisto delle mele bio Golden delicious Vivi Verde Coop e delle mandorle

sgusciate Origine Coop da 250 g, il Socio avrà la possibilità di accumulare punti e di fare del bene all'ospedale pediatrico fiorentino. La Cooperativa infatti donerà il

valore equivalente dei punti guadagnati alla Fondazione Meyer.

Due prodotti buoni per la nostra salute e per il Meyer.

SE ACQUISTI QUESTI PRODOTTI

COOP.FI DONA IL VALORE EQUIVALENTE DEI PUNTI ALL'OSPEDALE PEDIATRICO MEYER.

50 punti



MELE BIO GOLDEN DELICIOUS VIVI VERDE COOP Reparto Ortofrutta



esempio: 70 punti per te 70 centesimi al Meyer

70 punti



MANDORLE SGUSCIATE ORIGINE COOP 250 g - italiane Reparto Ortofrutta

SCOPRI L'ORTOFRUTTA

STAGIONALITÀ

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

FRUTTA



VERDURA



PARLIAMO DI...

Limoni Costa d'Amalfi IGP a marchio Fior Fiore Coop

Dei limoni di Amalfi si prendono cura 140 produttori raggruppati all'interno della società agricola **Costieragrumi**. La raccolta del limone avviene più volte l'anno grazie al fenomeno del polimorfismo, anche se la produzione di maggior pregio si ha nel periodo della primavera-estate, tra marzo e giugno. Questa tipologia di frutto cresce in un luogo unico, patrimonio dell'Unesco, su terreni impervi dove respira l'odore del mare e della terra.

A causa della morfologia del territorio la **limonicoltura** in Costiera, non a caso definita "eroica", avviene attraverso ripide e lunghe scale grazie al duro lavoro dei raccoglitori che trasportano a spalla grosse e pesanti ceste. I limoni sono raccolti a mano per

evitare maltrattamenti meccanici che ne comprometterebbero l'aspetto e l'integrità.

La produzione segue regole ben precise per garantire **un prodotto eccellente e certificato**, caratterizzato da una polpa succosa moderatamente acida, con scarsa presenza di semi, e la tipica buccia edibile perché non trattata dopo la raccolta.

La buccia è di medio spessore, di colore giallo chiaro, con un aroma e un profumo intensi grazie alla ricchezza di oli essenziali e terpeni, una caratteristica di pregio soprattutto per la produzione del famoso limoncello.

Ogni anno vengono lavorati circa **1.000.000 kg** di prodotto certificato IGP. Tutti i limoni sono selezionati a mano e confezionati in

apposite casse distribuite entro le 24/48 ore dalla raccolta, attraverso camion dotati di celle isoterme refrigerate al fine di garantire freschezza e qualità, dato che il prodotto non subisce alcun trattamento con cere e conservanti.





FRUTTO DI STAGIONE Fragola Candonga della Nicofruit



La fragola Candonga è prodotta in **Basilicata**, nella fertile piana del Metapontino. Le condizioni climatiche favorevoli e i livelli di specializzazione raggiunti dai produttori della **Nicofruit** fanno sì che la produzione sia di elevatissima qualità per caratteristiche nutrizionali e gusto. Dalla forma conica, oblunga e dal colore rosso rubino brillante, la fragola Candonga ha una consistenza soda e un gusto persistente.

È inoltre ricca di sali minerali, fibre, antiossidanti e contiene solo 27 kcal/100 g.

Il ciclo produttivo della Nicofruit è orientato all'attuazione delle **pratiche sostenibili**. La Candonga, infatti, è coltivata con il metodo dell'**impollinazione naturale**, che si avvale del contributo dei "bombi", insetti imenotteri della famiglia Apidae che si nutrono di nettare.

Il contrasto dei parassiti avviene mediante l'impiego di insetti predatori, capaci di distruggere le colonie. La Nicofruit utilizza le risorse produttive in modo razionale, per evitare gli sprechi di acqua e l'immissione nei terreni di nutrienti in eccesso.



IN CUCINA

Torta rustica alle fragole Candonga

Procedimento:

1. Preriscalda il forno a 180°.
2. Grattugia la scorza di limone e fondi il burro a bagnomaria.
3. Monta le uova con lo zucchero e la scorza di limone con le fruste elettriche fino a ottenere un impasto chiaro e spumoso.
4. Unisci il burro fuso e continua a mescolare.
5. Aggiungi la ricotta e incorpora la farina, l'amido di mais e il lievito precedentemente setacciati con cura. Continua a lavorare con la frusta elettrica finché l'impasto non risulterà liscio.
6. Lava le fragole, asciugale delicatamente e tagliale a fette.
7. Aggiungi metà delle fragole all'impasto e mescola con delicatezza per non romperle.
8. Versa l'impasto in uno stampo dal diametro di 24 cm precedentemente imburrato e infarinato.
9. Disponi delicatamente le fragole avanzate sulla superficie dell'impasto e spolverale di zucchero.
10. Inforna e lascia cuocere per circa 40/45 minuti.

Al termine della cottura lascia raffreddare.

Ingredienti:

450 g fragole Candonga

250 g ricotta

150 g zucchero

150 g farina 00

50 g amido di mais o fecola di patate

60 g burro

2 uova

1 limone non trattato

1 bustina di lievito

Coop per la cultura: fino al 50% di sconto su abbonamenti digitali o cartacei

Giornali e riviste a cui sarà possibile abbonarsi

QUOTIDIANI
Avvenire, Corriere della Sera, La Repubblica, Domani, Il Fatto Quotidiano, Il Foglio, Il Manifesto, Il Riformista, Il Sole 24ore, Il Tirreno, Gazzetta di Carpi, Gazzetta di Modena, Gazzetta di Reggio, La Nuova Ferrara.

Un'iniziativa in continuità anche con l'impegno di Unicoop Firenze per promuovere l'accesso alla cultura dei Soci, favorendo la fruizione di appuntamenti culturali e la divulgazione della conoscenza.

PERIODICI
Internazionale, L'Espresso, Le Scienze, Limes, National Geographic, National Geographic Traveler.

Ricordiamo infatti che in questi anni la Cooperativa ha attivato importanti collaborazioni con alcune istituzioni culturali di alto livello, come il Teatro del Maggio Musicale Fiorentino e l'Accademia della Crusca, oltre a sostenere l'attività di musei, mostre, teatri e cinema su tutto il territorio.

Come abbonarsi

Per accedere a tutte le informazioni utili e per sottoscrivere gli abbonamenti digitali e cartacei è attiva una sezione del sito di Coop, www.e-coop.it/vantaggi-e-servizi/convenzioni dove si potrà richiedere

contestualmente anche l'invio gratuito delle edizioni digitali dei tre periodici di informazione editi da Coop, tra cui anche il nostro Informatore.

Nuove proposte in arrivo

La proposta di "Coop per la cultura" si arricchirà successivamente sia includendo in ambito editoriale nuove testate (anche locali), sia spaziando verso altre realtà come cinema, teatri e musei che da un

anno soffrono a causa della pandemia, e che potranno ampliare il proprio pubblico di riferimento potendo contare appunto sulle convenzioni dedicate ai Soci Coop.

Il principio è quello di permettere ai Soci che aderiranno all'iniziativa di avvicinarsi ancora di più a una informazione di qualità e sostenere così un settore fondamentale e vitale per la nostra democrazia.

In prima istanza a essere coinvolti nella convenzione sono 20 tra i più autorevoli quotidiani e periodici italiani i cui abbonamenti digitali o cartacei sono offerti a prezzi scontati (fino al 50%, durata per lo più annuale dell'accordo) arricchendo così una già ampia offerta di convenzioni di servizi, prodotti e prestazioni.



Il venerdì blu di Ponte a Greve

Il 2 aprile è la Giornata mondiale della consapevolezza sull'autismo, istituita nel 2007 dall'Assemblea Generale dell'ONU per richiamare l'attenzione sui diritti delle persone con disturbi dello spettro autistico.

L'autismo è una particolare forma di disabilità diversa da tutte le altre. Le conoscenze che riguardano questa patologia sono ancora carenti e l'impegno delle istituzioni è insufficiente, nonostante il fenomeno sia più comune di quanto si pensi. La patologia è in crescita e colpisce, nella fascia di età 7-9 anni, circa 1 bambino su 77.

Una giornata contro la discriminazione

L'obiettivo della giornata è quello di far luce su questa disabilità, promuovendo la ricerca e il miglioramento dei servizi e contrastando la discriminazione e l'isolamento di cui ancora sono vittime le persone autistiche e i loro familiari.

Secondo una ricerca condotta dal Censis, l'Italia è tra i paesi europei che destinano meno risorse alla protezione sociale delle persone con disabilità. La carenza di preparazione riguarda spesso scuole e terzo settore, troppe volte incapaci di prendersi carico delle persone

autistiche, impedendo loro di avere pari opportunità educative e di sviluppo professionale. Quest'anno la giornata si è celebrata nel mezzo della pandemia, che, oltre alla salute, ha messo a rischio, in particolare, i diritti delle persone con disabilità.



L'impegno di Unicoop Firenze e Fondazione Il Cuore si scioglie

Sono oltre venti le realtà che operano con ragazzi e adulti con disturbi dello spettro autistico che hanno collaborato con Unicoop Firenze, le sue sezioni Soci e la Fondazione Il Cuore si scioglie.

Fra queste, a puro titolo di esempio, ASA - Associazione Sindromi Autistiche, Valtiberina Autismo,

Pisa Autismo, Agrabah, Sinergica, Fondazione Mai Soli, Associazione Alpaha, Spazio Le Tre e un Quarto, oltre a molte altre realtà che si occupano di più tipologie di disabilità e quindi seguono anche ragazzi e giovani con disturbi dello spettro autistico.



Per approfondire i progetti portati avanti con le associazioni del territorio



La nostra iniziativa

Il 2 aprile la Cooperativa ha promosso un'iniziativa di sensibilizzazione nel negozio di Ponte a Greve a Firenze, dove si sono ridotti, a titolo dimostrativo, gli elementi di disturbo per le persone con autismo, sul modello del negozio Autism Friendly di Monza, prima sperimentazione italiana promossa da Coop.

Il blu, con cui vengono illuminati i principali edifici delle città di tutto il mondo, è il colore scelto per rappresentare questa condizione che riguarda un numero sempre più alto di persone.

L'attenzione al "profilo sensoriale" è fondamentale, per questo abbiamo attuato una serie di

iniziative all'interno del negozio: riduzione dei rumori e del volume della radio all'interno del punto vendita e abbassamento delle luci, oltre all'individuazione di una cassa prioritaria connotata da un simbolo blu e alla realizzazione di un pannello esplicativo sulle azioni intraprese.

Ma l'impegno della Cooperativa guarda anche al proprio interno, come ricordato dal Direttore Persone, **Fabrizio Guerrini**:

“

Il nostro obiettivo è quello di favorire un modello di gestione delle risorse umane che sia in grado di valorizzare le persone per le proprie capacità, conoscenze ed esperienze, favorendo lo sviluppo di politiche finalizzate all'inclusione e valorizzazione delle diversità.

”



Grazie alla collaborazione con ASA Associazione Sindromi Autistiche, i colleghi di Ponte a Greve hanno avuto modo di confrontarsi con il Presidente e psicoterapeuta Patrizio Batistini che ha illustrato loro, in un incontro preparatorio online, quali sono i comportamenti più importanti per favorire, attraverso la relazione,

un adattamento al contesto per le persone con disturbi dello spettro autistico.

Con queste piccole azioni dimostrative che vanno nella direzione di sensibilizzare tutti i cittadini su questo tema, la Cooperativa vuole dimostrare che anche gesti di piccola entità, come l'abbassamento delle luci e dei suoni nell'ambiente, possono avere un impatto positivo sulle persone che soffrono di disturbi dello spettro autistico.



Fondazione Il Cuore si scioglie per i rifugiati dei campi di Bihać in Bosnia

Una donazione di 40mila euro per sostenere le persone che vivono nei campi



La Fondazione Il Cuore si scioglie continua a sostenere i rifugiati lungo la rotta balcanica.



I racconti che arrivano dai campi parlano di deprivazioni, povertà e condizioni terribili per coloro che stanno attraversando l'Europa alla ricerca di un futuro migliore. Fra loro, ci sono anche molti bambini, costretti a vivere tra freddo e precarietà. Con il nostro contributo, cerchiamo di portare un po' di speranza, di supporto psicologico e sociale e alcuni mezzi di sussistenza.

Le attività infatti verranno portate avanti con due partner locali: **IPSIA**, che si occupa del coordinamento generale del progetto, della formazione agli operatori e ai volontari, oltre che delle relazioni con le istituzioni locali coinvolte, e **Croce rossa di Bihać**, che fornirà il supporto logistico al progetto e la formazione degli operatori.

L'intervento

La Fondazione Il Cuore si scioglie donerà 40.000 euro per sostenere i volontari e permettere l'acquisto di beni di prima necessità per i profughi, fra cui molte famiglie con bambini piccoli.

Nel dettaglio sono stati individuati tre campi nei quali operare, localizzati nell'area di Bihać. Si tratta dei TRC (Temporary Reception Center) Sedra e Borići, campi per famiglie, minori non accompagnati e soggetti vulnerabili, e del campo di emergenza di Lipa, per uomini soli.

Nel **campo di Borići** si prevede l'apertura di un orto comunitario, dove poter coltivare verdure ed erbe aromatiche insieme alla popolazione migrante. Saranno attivati anche laboratori creativi, artistici e musicali, in particolare rivolti ai minori non accompagnati con la partecipazione di giovani del posto.

Nel **campo di Sedra**, dove IPSIA sta già operando nello spazio del Social Cafè, si propone di continuare con le attività già intraprese, come distribuzione giornaliera di bevande calde, laboratori, attività ricreative e di socializzazione, corsi di lingua, oltre alla costruzione di un angolo giochi con scivoli, altalene e passatempi vari per gli ospiti più piccoli.

Nel **campo di Lipa**, infine, la Fondazione Il Cuore si scioglie finanzia interventi di tipo assistenziale ed emergenziale, ma anche psicosociale. Contribuirà all'assistenza alimentare, all'assistenza igienica, all'acquisto e distribuzione di tute e guardaroba vario, all'animazione, alle attività sportive e outdoor.

