



TEMPO DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Sostenibilità economica, sociale e ambientale.
Le nostre iniziative per far crescere la Toscana





INDICE

N° 82 - Ottobre 2021


 Scarica **MYA**, l'App di noi lavoratori di Unicoop Firenze

Inquadra i QR Code

per  **Android**
 o per  **iPhone**

IN PRIMO PIANO

Abbraccia un albero, dai vita a un bosco

IN PRIMO PIANO

ABBRACCIA UN ALBERO, DAI VITA A UN BOSCO 03

L'APPROFONDIMENTO

DAL SEME ALLA TAVOLA 07

LE NOSTRE FILIERE ED ECCELLENZE DEL TERRITORIO 09

UNA RIFLESSIONE SULL'AGRICOLTURA DI DOMANI CON IL NOSTRO EVENTO COOP-G20. COLTIVARE IL FUTURO 12

LE NOSTRE PROPOSTE EDUCATIVE 19

SCOPRI L'ORTOFRUTTA

PARLIAMO DI... CICLAMINO 14

FRUTTO DI STAGIONE: NOCE DI ROMAGNA 15

SPECIALE PONTE A GREVE

RIAPRE LA GALLERIA COMMERCIALE DI PONTE A GREVE 16

L'INIZIATIVA

BUONI PASTO: ULTIME NOVITÀ 18

LAMPEDUSA: RINASCE LA PORTA D'EUROPA 20

SOLIDARIETÀ

PENSATI CON IL CUORE 22

“

Con questa campagna, vogliamo dare a tutti gli strumenti per contribuire a rendere più sano questo pianeta e la vita su di esso. Attraverso questo progetto, che va dalla bonifica e dalla piantumazione degli oltre 3mila alberi fino alle attività didattiche e di divulgazione, vogliamo dare un esempio virtuoso di come si può cambiare il nostro futuro, con scelte importanti, anche onerose, come l'investimento della Cooperativa e con la partecipazione di tutti. Il tema del cambiamento climatico

non è più rimandabile. Gli scienziati ci dicono che l'unico modo per salvare il pianeta e ridurre gli inquinanti è piantare il maggior numero di alberi possibile. Noi realizzeremo un intero bosco in un'area centrale della Toscana ha dichiarato **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze.



È partita in queste settimane l'iniziativa **Abbraccia un albero, dai vita a un bosco** che mira a creare a Montopoli, in un'area lungo la Firenze-Pisa-Livorno, il primo bosco biosostenibile d'Italia, realizzato su un ex terreno industriale.

Il bosco sarà **"bio"**, in quanto sarà un luogo che agevolerà la nascita e lo sviluppo di diversità naturalistiche, e sarà **"sostenibile"** per l'assorbimento di anidride carbonica, ma anche perché rappresenterà un modello virtuoso. »»



Come contribuire

“Abbraccia un albero, dai vita a un bosco” sarà una grande campagna di partecipazione popolare, che durerà fino al 21 novembre 2021, data in cui si festeggia la Giornata dell'albero. Soci e clienti potranno sostenere il progetto del bosco con donazioni alle casse a livello individuale o anche attraverso l'organizzazione di comitati di scopo sul territorio, che coinvolgeranno cittadini, associazioni e comunità per contribuire, non solo economicamente, alla creazione dell'area verde.

SI PUÒ CONTRIBUIRE:

alle casse dei punti vendita Coop.fi donando almeno 1 euro o 100 punti della Carta Socio

online sulla pagina www.eppela.com/abbracciaunalbero

tramite bonifico bancario sul conto corrente dedicato IT57D0503402801000000309251

La Cooperativa raddoppierà ogni donazione.



Inoltre, è possibile sostenere l'iniziativa anche acquistando i **prodotti ViviVerde**: parte del ricavato della vendita sarà infatti destinata al progetto.



LO SVILUPPO DEL PROGETTO

L'area su cui si svilupperà il bosco è stata occupata in passato da un allevamento di suini. Per questo è particolarmente rilevante e onerosa la bonifica che faremo e che prevede la rimozione e l'avvio al riciclo di 17.000 tonnellate di rifiuti solidi, fra cemento, asfalto e calcestruzzo. In questo modo il suolo verrà restituito al ciclo naturale di fertilizzazione e assorbimento idrico.

La scelta delle piante, su indicazione del professor Stefano Mancuso e di Pnat, riguarda specie ad alto

assorbimento di CO₂ e rapido accrescimento del tronco.



PNAT
INSPIRED
BY PLANTS

A novembre cominceranno i primi interventi di piantumazione, mentre nella primavera del prossimo anno sono previste l'inaugurazione e le prime visite, che saranno facilitate anche dalla realizzazione di un'aula didattica all'ingresso del parco.

Il progetto prevede inoltre un percorso naturalistico che si snoda lungo tutto il parco e che raccorda una serie di “luoghi”, come la torre di osservazione, che permetterà una visuale eccezionale della biodiversità locale a otto metri di quota, l'anfiteatro nel bosco e un circuito ad anello con vari tipi di vegetazione, oltre alle vasche dedicate alle piante acquatiche. >>>



A sinistra l'area destinata al progetto nel suo stato attuale. In basso alcuni rendering che illustrano il progetto.



Scannerizza il QR Code per vedere il video istituzionale della campagna

**I benefici per la qualità dell'aria
aumenteranno esponenzialmente con il passare degli anni**



**+10
anni**

il bosco potrà assorbire
170 tonnellate CO₂
e una mole importante
di inquinanti (polveri fini,
ossido di azoto, etc.).

**+20
anni**

il "risparmio" di CO₂
sarà di 600 tonnellate.

**+30
anni**

il "risparmio" di CO₂
sarà di 1.400 tonnellate.

Lo sviluppo del bosco è pensato per essere monitorato in tempo reale: **un contatore online sarà disponibile per dare conto della CO₂ assorbita dalle piante del bosco di Montopoli.** Per chi sostiene il progetto, sarà possibile avere aggiornamenti sul contributo alla

pulizia dell'aria da parte degli alberi piantati. Ogni donatore potrà infatti poi collegarsi **attraverso link dedicati alle telecamere**, che riprenderanno l'evoluzione dei lavori e la crescita del bosco.

In futuro l'area verrà donata alle istituzioni del territorio e sarà costituito un comitato di indirizzo, insieme a Regione Toscana e Corpo Carabinieri Forestali per presidiare e mantenere il bosco.

**Un nuovo Seabin
nel lago di Bilancino**

Ha fatto tappa al Lago di Bilancino, a Barberino di Mugello, "Un mare di idee per le nostre acque" la campagna di Coop, in partnership con LifeGate. Nel 2021 l'obiettivo è quello di installare 34 nuovi Seabin, nelle acque di mari, fiumi, laghi di tutto il territorio nazionale per ridurre l'inquinamento da plastica e microplastiche. Grazie ai sette Seabin posizionati in Toscana, sono stati raccolti finora 1.500 chilogrammi di rifiuti galleggianti, pari al peso di oltre 100.000 bottiglie di plastica da mezzo litro.



L'APPROFONDIMENTO

Dal seme alla tavola

Dal mese di ottobre le farine che utilizziamo per produrre pane, schiacciate, pizze nelle nostre fornerie interne provengono da campi coltivati senza glifosate.



Il glifosate è l'erbicida più diffuso al mondo, per via della sua efficacia e della minore tossicità rispetto agli analoghi prodotti che erano disponibili quando è stato messo in commercio. In Europa ne è permesso l'utilizzo solo per il controllo delle erbe infestanti del grano, esclusivamente prima della semina, al fine di "ripulire" il campo dalle "malerbe". Il dibattito sulla nocività del prodotto è ancora in corso, anche se sono previste misure di cautela, come il divieto di utilizzarlo in aree densamente popolate o la necessità di riesaminare i livelli massimi di residui di questa sostanza che per legge possono essere presenti dentro e sopra gli alimenti.

Qual è il motivo di fondo che ci ha spinto ad attuare questo progetto?

Unicoop Firenze ha scelto di non usare il glifosate nella coltivazione del grano con cui viene preparato il pane nei punti vendita, in primo luogo per limitare l'uso e la diffusione di agrofarmaci nei terreni e nelle acque di pertinenza. In secondo luogo perché, in attesa di responsi ufficiali da parte delle autorità sanitarie su eventuali effetti per la salute, si è preferito applicare un principio di precauzione, come fatto in passato, eliminando questo prodotto chimico dall'intero ciclo colturale del grano.

Cosa rappresenta per noi questo traguardo?

Il pane prodotto da farine ottenute senza uso di glifosate è il punto di arrivo di un percorso che ci vede impegnati da diversi mesi per eliminare gli elementi chimici dai campi toscani. Siamo doppiamente soddisfatti: da un lato per il prodotto, più attento all'ambiente, che arriva sulle tavole dei nostri Soci e clienti, dall'altro perché la Cooperativa si conferma un soggetto trainante dell'innovazione ecosostenibile.

Come avviene la certificazione?

Abbiamo proposto agli agricoltori di aderire a un insieme di regole autoimposte, che vengono attestate attraverso il controllo di un ente esterno e indipendente, la Ccpb, che ha predisposto un disciplinare dedicato e controlli specifici.

I controlli, a seconda della fase, coinvolgono il terreno dove il grano viene coltivato, le parti vegetali, la granella raccolta e la stessa farina, sempre alla ricerca di eventuali tracce di glifosate.

In questo modo Unicoop Firenze può garantire di usare "farina certificata ottenuta da grano senza l'utilizzo di glifosate" a tutela di tutti. >>>



Abbiamo intervistato **Alberto Giusti**, Business Manager Forneria e Pasticceria di Unicoop Firenze, per avere qualche dettaglio in più riguardo questa importante novità.

Il lavoro sulle nostre filiere parte da molto lontano...

È proprio così: nel 2005 abbiamo iniziato a usare farina di filiera toscana per la produzione del pane comune, quello toscano senza sale per intenderci, che si produce con farina di tipo 0. Nel 2019, i nostri punti vendita con panificazione interna hanno iniziato a utilizzare esclusivamente farine provenienti da grano toscano. Ora questa nuova tappa, che tra l'altro coinvolgerà anche alcune tipologie di pane prodotte da Cerealia, porterà sulle nostre tavole un prodotto di qualità sempre maggiore.

Con chi collaboriamo per questo progetto? Ci puoi dare qualche numero?

È un progetto che vede coinvolte alcune grandi realtà agricole della regione: ProCeVa e Terre dell'Etruria, per un totale di 65 aziende che operano su 1.500 ettari, 4 molini e 3.000 tonnellate di grano tenero e grano duro prodotte in un anno e, soprattutto, 4,6 tonnellate di glifosate non immesso nell'ambiente ogni anno.

Punti vendita Coop.fi con panificazione interna			
10	Siena Grondaie	46	Borgo San Lorenzo
19	Carlo Del Prete	48	Le Piagge
23	Gavinana	49	Castelfiorentino
25	Agliana	51	Pistoia
26	Empoli Ovest	57	Fucecchio
29	Pontedera Terracini	60	Lucca Est
30	Prato Pleiadi	71	Montecatini
34	Santa Maria a Monte	72	Lastra a Signa
36	Figline Valdarno	73	Arezzo Setteponti
40	Lucca Puccini	74	Montevarchi
41	Ponte a Greve	75	Cascina
42	P.zza Leopoldo	76	Sesto Fiorentino
44	Pontassieve	303	Pisa Cisanello
45	Poggibonsi Salceto		

Cosa riconosciamo ai nostri produttori?

Anche il mercato del grano continua a essere aggredito da speculazioni finanziarie e a subire le variazioni di prezzi che stanno colpendo molte altre materie prime, gettando nell'incertezza il settore. Il rischio è che gli agricoltori investano sempre meno nelle coltivazioni per paura di non riuscire a coprire le spese effettuate.

Nel nostro concetto di filiera c'è alla base un rapporto di premialità verso gli agricoltori. Gli accordi, infatti, vengono stipulati prima della semina e all'agricoltore viene riconosciuto un valore certo, così da sapere in anticipo quanto grano venderà e a quale prezzo.

Se gli agricoltori infatti non ricevessero una giusta remunerazione che permetta loro di coprire i costi, quei campi, che caratterizzano i nostri paesaggi toscani, resterebbero abbandonati con ricadute dal punto di vista economico, ambientale e turistico.

Le nostre filiere ed eccellenze del territorio

Nei giorni scorsi si è tenuto un incontro sul tema delle filiere e del territorio che ha visto la partecipazione di una quarantina tra Direttori e Business manager della Cooperativa. L'incontro è stato l'occasione per approfondire alcuni temi importanti trattati in queste settimane dedicate al G20.



L'incontro con i Direttori e i Business manager della Cooperativa.

UN AMORE INFINITO PER IL NOSTRO TERRITORIO

La collaborazione con le imprese del territorio è illustrata dai numeri. Il 25% del totale dei prodotti acquistati dalla Cooperativa, pari a un valore di 430 milioni di euro l'anno, proviene da fornitori toscani. Il 34% dei fornitori è toscano: oltre 700 imprese.

Molte sono piccole e forniscono pochi negozi vicini, a riprova di un legame diffuso e capillare.

Se ci confrontiamo con le altre imprese della distribuzione organizzata presenti in Toscana, in Unicoop Firenze il peso dei prodotti locali è doppio. Genera circa 3.300 posti di lavoro legati all'indotto produttivo.

Gli oltre 5.500 prodotti cui facciamo riferimento provengono da terreni, laboratori artigianali

e stabilimenti presenti su tutto il territorio regionale. Evidenziati dalla dicitura "Prodotto in Toscana", possono essere realizzati da aziende toscane o con materie prime toscane. Molti sono prodotti tipici toscani, quindi di filiera, DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, PAT.

Tutto questo, oltre ad aiutare il tessuto economico regionale, garantisce i consumatori, che hanno la sicurezza di portare sulle loro tavole prodotti salubri, freschi e genuini. >>>



Scarica la brochure con alcune filiere ed eccellenze



PAT PESCATO ARCIPELAGO TOSCANO

Il marchio PAT (acronimo di Pescato Arcipelago Toscano), nato nel 2008, garantisce ai nostri Soci e clienti freschezza, qualità e filiera corta.

Tutto il pesce così denominato viene pescato esclusivamente il giorno precedente alla vendita, nel tratto di mare entro sei miglia dalle coste toscane, isole comprese. Tutte le barche, operanti da Bocca di Magra al Fosso di Capalbio, sono certificate e censite.

Appena i pescherecci rientrano in porto, il pescato viene suddiviso in cassette, ricoperto di ghiaccio

e trasportato dai camion refrigerati alla piattaforma ittica della Cooperativa.

Da qui, altri camion partono per consegnare il pesce dell'Arcipelago ai punti vendita, dove i colleghi dei reparti pescheria lo accolgono e lo dispongono nelle vetrine dei negozi.

Ogni fase del processo di filiera è verificata dall'ente CSQA.



PESCE DI CAPRAIA ISOLA

Il rapporto tra Cooperativa Maricoltura e Ricerca e Unicoop Firenze è nato nel 2008 e si è rafforzato anno dopo anno.

Anche grazie a questo sostegno, il progetto di Maricoltura e Ricerca è cresciuto, fino a produrre 250 tonnellate annue di pescato di cui 230 vendute nei nostri negozi. Le orate e le spigole di questa "fattoria del mare" sono allevate fin dalla nascita senza uso di antibiotici nelle acque incontaminate di Capraia Isola, all'interno del Parco nazionale, in mare aperto a 36 miglia dalle coste della Toscana.

Il mangime viene somministrato in contemporanea in tutte le otto gabbie con un sistema automatizzato, in modo da evitare la frenesia dei pesci nell'accaparrarsi il cibo: perché il benessere animale è al primo posto.

Arriva così sulle nostre tavole un pesce di filiera di alta qualità, totalmente ecosostenibile anche grazie all'uso delle cassette CPR: ecologiche, riutilizzabili e riciclabili.



SALUMI DI FILIERA TOSCANA

Nel panorama enogastronomico toscano, i salumi rappresentano una tradizione antica e autentica.

I reparti gastronomia dei nostri punti vendita riservano un posto di rilievo ai salumi di filiera toscana, prodotti interamente nella nostra regione con carni di suini nati, allevati e sezionati in Toscana.

È il modo per valorizzare tante eccellenze da sempre presenti sulle nostre tavole.

Tra le principali specialità: la pancetta, la sbriciolona, la soprassata, la spalla, il salame e il capocollo.

I nostri fornitori di salumi di filiera sono il Salumificio Viani di Ugnano, in località Cusona, Poggibonsi; Salcis di Monteriggioni, Siena; Desideri Luciano di Pontedera, Pisa.



CARNI DI FILIERA TOSCANA

L'allevamento è un tratto distintivo delle campagne toscane e la produzione di carni di qualità è una tradizione mantenuta viva da tante piccole aziende.

Si allevano razze pregiate e si cura il benessere animale, con i capi liberi di pascolare e respirare aria pura.

Le aree di allevamento del bovino toscano sono la montagna mugellana, il grossetano e il senese.



Oltre a quella bovina, vi sono le filiere suinicola e ovina: quest'ultima comprende l'agnello Pomarancino, razza autoctona che è tutelata dal Consorzio omonimo e fa parte del Presidio Slow Food.

Tutti gli animali di filiera sono nati, allevati e sezionati in Toscana.



Una riflessione sull'agricoltura di domani con il nostro evento Coop-G20. Coltivare il futuro

Si sono chiusi con l'approvazione della **Carta della sostenibilità dei sistemi alimentari** di Firenze i lavori del G20 Agricoltura che ha avuto luogo in Toscana. Il documento è composto

da cinque pagine e ventuno punti per definire le direttrici di azioni sul fronte dell'agricoltura e dell'alimentazione da parte delle grandi economie mondiali.

In occasione di tale manifestazione, la Cooperativa ha organizzato un evento propedeutico per ribadire alcuni dei principi su cui poggia il proprio modo di rapportarsi con il mondo agricolo.

Ad aprire il confronto, moderato dal professor Carlo Alberto Pratesi (Università Roma Tre), i saluti del Presidente della Regione, **Eugenio Gianni**, e del Sindaco di Firenze, **Dario Nardella**.

"In una prospettiva di sviluppo sostenibile e di finanziamenti legati a economie circolari, l'agricoltura diventa fortemente attrattiva. Permette, fra l'altro, di contrastare lo spopolamento delle aree interne e di valorizzare una Toscana diffusa. Speriamo che la nostra regione diventi punto di riferimento nell'idea di una società futura che metta l'agricoltura al centro" ha affermato **Eugenio Gianni**.

L'incontro poi è proseguito con un confronto sul tema tra **Marco Pedroni**, presidente di Coop Italia e Ancc-Coop, e **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze.

"Solo attraverso filiere tracciate, trasparenti, rispettose delle persone e del pianeta" - ha detto



Un momento dell'intervento del Sindaco di Firenze, Dario Nardella.



In foto Marco Pedroni e Daniela Mori.

Marco Pedroni - possiamo ipotizzare un futuro sostenibile".

Daniela Mori si è soffermata sul concetto di territorio: "Siamo una

Cooperativa di consumatori, che mette al centro i Soci e il territorio. Fra i nostri fornitori, **quelli toscani sono, in percentuale,**

il doppio rispetto alle altre realtà della grande distribuzione. Questo perché prodotto toscano garantito Coop.fi per noi è sinonimo di qualità, sicurezza, sostegno ai produttori locali del territorio, attenzione alle esigenze di chi fa la spesa da noi".

Sono stati molti i punti di attenzione che hanno rimarcato i due presidenti come la giusta remunerazione del lavoro in tutta la filiera, l'importanza di favorire l'accesso dei consumatori meno abbienti a certi prodotti, il bisogno di educare il mercato verso consumi più sostenibili e la necessità di una collaborazione tra agricoltori e lungo tutta la filiera.

Gli approcci al tema sono stati molteplici, anche grazie alla presenza di due ospiti internazionali del valore di **Marcela Villarreal**, Direttrice della Divisione Partnership dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), e **Morgan Ody**, attiva nella Confederazione Paysanne,

un'organizzazione di agricoltori francesi che appartiene a La Via Campesina (LVC).

Marcela Villarreal ha posto l'accento sui disequilibri, accentuati dalla pandemia, fra una produzione mondiale di cibo in grado di alimentare tutti e gli 800 milioni di persone che ancora oggi soffrono la fame: "Il Covid è stato uno shock anche in ambito agricolo aggiungendosi ad altre emergenze come la siccità, le alluvioni o l'accaparramento dei terreni. Contro questi fenomeni è molto utile il modello associativo e cooperativo, che permette ai piccoli agricoltori di unire le forze".

Morgan Ody, che coltiva ortaggi in una piccola fattoria in Bretagna, ha ribadito **il ruolo delle piccole produzioni locali per assicurare il nutrimento delle persone** e ha posto l'accento sulla necessità di una produzione in armonia con la natura e di un'equa condivisione delle risorse e dei ricavi, difendendo l'innovazione popolare e contadina e la ricerca partecipata anche in agricoltura.

Ha concluso i lavori **Marcello di Paola**, docente e ricercatore all'Università LUIS di Roma e alla Loyola di Chicago: "Non sarà soltanto la quantità del cibo prodotto il problema della sostenibilità ma anche la qualità di cosa mangiamo e mangeranno gli abitanti del pianeta. Il cambiamento climatico non è solo un problema ambientale, come è stato generalmente presentato in passato, ma è anche economico e sociale. La mancanza di acqua dolce, l'innalzamento dei mari, e la riduzione delle risorse alimentari, come della biodiversità, renderanno ancora più profonde le disuguaglianze, sia fra piccole e grandi imprese produttrici di cibo, sia fra le persone. Servono sinergie fra stati e imprese, per favorire il cambiamento e raddrizzare quegli elementi che si sono rivelati insostenibili e che non riusciranno a superare il test del tempo".

Rapporto Coop 2021: l'ambiente e la salute siedono a tavola

Secondo i dati dell'ultimo "Rapporto Coop 2021" l'ambiente e il territorio sono un punto di riferimento per molti italiani; l'88% associa al cibo il concetto di sostenibilità che significa per il 33% avere un metodo di produzione rispettoso, per un altro 33% attenzione agli imballaggi, per il 21% è sinonimo di origine e filiera e per il 9% di responsabilità etica. Non è un caso che gli italiani intervistati riconoscano nel riscaldamento climatico il principale fattore di cambiamento del cibo del futuro, sia prevedendone una maggiore scarsità a causa del climate change, sia immaginando che per salvare il clima occorrerà cambiare la nostra alimentazione. Un altro grande elemento di scelta è la ricerca, attraverso il cibo, di un maggior benessere. L'83% dei nostri connazionali si dichiara disposto a spendere di più pur di acquistare prodotti con qualità certificata, locali e di stagione. Il crescente benessere spiega anche la maggiore

attenzione che gli italiani prestano all'etichetta; così le indicazioni sull'origine e la provenienza del cibo sono determinanti per l'acquisto per il 39% degli italiani, mentre per il 28% lo sono i valori nutrizionali e a seguire il metodo di produzione (per il 26%).

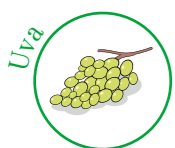


SCOPRI L'ORTOFRUTTA

STAGIONALITÀ

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

FRUTTA



VERDURA



PARLIAMO DI... Ciclamino

Il ciclamino è uno dei pochi fiori invernali che resiste alle basse temperature dopo il mese di settembre. Ne esistono di vari tipi, quello selvatico ha fiori piccoli ed è perfetto da coltivare in giardino insieme a grandi piante che lo proteggono dal sole, quello da vaso invece ha fiori più grandi e ama la luce (ma non diretta). La posizione ideale è in un luogo fresco (tra 10 e 18 gradi), facendo però attenzione a non lasciare la pianta al centro di correnti d'aria o esposta al forte vento.

Il ciclamino può vivere e rifiorire 4-5 anni di seguito e ogni anno che passa produrrà fiori sempre più abbondanti.

Nel periodo autunno-inverno si innaffia in maniera che il terriccio resti umido costantemente.

In primavera termina la fioritura e rallenta l'attività vegetativa che cessa poi in estate. È importante però conservare la pianta in un luogo fresco e ombreggiato innaffiando di tanto in tanto.



FRUTTO DI STAGIONE Noce di Romagna

La noce di Romagna ha un guscio sottile e un sapore delicato con una nota che ricorda il miele. Il guscio, dal riconoscibile color paglierino con leggere sfumature scure, non è sbiancato, ma solamente lavato e spazzolato. Vent'anni fa un'azienda agricola di Forlì ha "preso in prestito" dagli Usa la varietà Chandler per coltivarla: in principio era una scommessa, oggi esiste una filiera

tutta romagnola che unisce coltivazione, raccolta, selezione, essiccazione e confezionamento in un unico grande progetto.

In generale le noci sono un alimento altamente energetico, poiché contengono elevate quantità di elementi che hanno la proprietà di diminuire il colesterolo cattivo e i trigliceridi.

Grazie alla ricchezza di antiossidanti, le noci possono aiutare a ridurre lo stress ossidativo e a contrastare l'invecchiamento cutaneo e cellulare. Sono inoltre ricche di sali minerali (rame, zinco, ferro e fosforo), vitamine del gruppo B e vitamina E.



IN CUCINA Semifreddo alle noci

Ingredienti:

- 4 vasetti di yogurt intero
- 200 g di noci già sgusciate
- 50 ml di panna fresca
- 10 g di gelatina in fogli
- 4 cucchiaini di miele

Procedimento:

Tritate quasi tutte le noci, tenendo da parte alcuni gherigli per decorare il vostro semifreddo.

Prendete una scodella e iniziate a mescolare gli ingredienti: unite lo yogurt intero, la panna fresca rimasta, 3 cucchiaini di miele, le noci tritate e mescolate bene.

Mettete il composto del semifreddo alle noci in stampini monodose e lasciate raffreddare in freezer per almeno un'ora. Al momento di servire decorate con i gherigli di noce interi e un po' di miele.



Riapre la galleria commerciale di Ponte a Greve

Mercoledì 6 ottobre ha riaperto la galleria del Centro*Ponte a Greve e con essa quasi tutti i negozi della struttura colpita dall'incendio dello scorso giugno. A quattro mesi

dall'incidente, un evento importante per il quartiere e per tutte le persone che frequentavano abitualmente il centro, oltre che per gli esercizi commerciali che hanno sede nella galleria.

I nostri servizi

Il nostro box informazioni ritornerà all'interno della galleria nella sua postazione originaria. Si trasferiscono nel centro i nostri principali servizi come: la postazione per lo Spid, il prestito sociale e il punto di ritiro Piùscelta e Prenotalibro, oltre alla possibilità di acquistare ricariche telefoniche, gift card, servizi CoopVoce, fare prenotazioni e acquistare biglietti per gli spettacoli del circuito Box Office, TicketOne e biglietti e abbonamenti per il trasporto pubblico ATAF.

Per quanto riguarda la spesa, resta la struttura temporanea inaugurata a fine luglio nel parcheggio del Centro commerciale: 1.350 metri quadrati di superficie di vendita sotto il tendone realizzati a tempo di record.

A seguito del gradimento ricevuto, al fine di garantire un servizio ancora più efficiente in previsione delle feste natalizie, la Cooperativa sta lavorando per migliorare l'offerta del negozio temporaneo. Anche la postazione del Prenotalaspesa, l'innovativo servizio che permette di prenotare la spesa da casa, pagarla e fermarsi solo per caricarla in macchina, continuerà il suo corso a favore di Soci e clienti. Rimane a disposizione nella tensostruttura anche il box per assistenza alle vendite (resi, etc.).



Ultime novità

Per i primi giorni di riapertura del Centro*Ponte a Greve sono in calendario attività, animazioni in galleria e buoni sconto dedicati. Con una spesa di almeno 30€ nel supermercato temporaneo Coop.fi di Ponte a Greve fra il 2 e il 10 ottobre, Soci e clienti otterranno due buoni sconto da 5€ utilizzabili nei negozi della galleria fino al 31 ottobre a fronte di una spesa minima di 20€ per buono. La Cooperativa si è fatta carico di questa importante iniziativa promozionale per sostenere i negozi della galleria in questa fase di ripresa, dopo i gravi disagi di questi mesi.



Nella galleria trova spazio anche uno speciale allestimento dedicato al progetto Abbraccia un albero, dai vita a un bosco. È da segnalare che grazie alla generosa donazione



di BELFOR Italia S.r.l., che ha effettuato la bonifica e la messa in sicurezza dell'area colpita dall'incendio, saranno piantati i primi 500 alberi del bosco di Montopoli. Un contributo importante per l'ambiente e un segnale di speranza per il nostro territorio.

Per i prossimi mesi invece sono previste altre novità nella galleria del Centro*Ponte a Greve: dall'inaugurazione di una nuova sala Soci al primo piano all'allestimento di uno spazio dedicato alla musica, sempre al piano superiore della struttura.



I NEGOZI CHE RIAPRONO

- | | |
|--|--|
| Art'è parrucchiere | Lavanderia & sartoria lavanderia |
| Bancomat | Luisa Dimauro calzature |
| Bluvacanze agenzia di viaggi | Ops centro multifunzionale e ristorazione |
| Calzedonia calze e costumi | T.Seguo abbigliamento |
| Desigual abbigliamento | Ottica 4 eyes ottica |
| Farmacia* | Pianeta Sole centro estetica |
| Il Pensierino** tabacchi e cartoleria | Pisani oreficeria e gioielleria |
| Intimissimi intimo | Poste |

*Rimane aperta, per il momento, nella posizione temporanea. **Apertura prevista per metà ottobre.

Buoni pasto: ultime novità

Da lunedì 27 settembre, in tutti i nostri punti vendita, vengono accettati in pagamento i buoni pasto, in formato cartaceo ed elettronico, degli emittitori convenzionati: **BLU TICKET, DAY, EDENRED, PELLEGRINI e SODEXO.**

In Italia gli esercizi convenzionati che li accettano sono oltre 120.000. Le lettere con le richieste di poter usufruire di questa modalità di pagamento da parte dei nostri Soci e clienti sono molto aumentate negli ultimi mesi. Recentemente Unicoop Firenze ha svolto un sondaggio fra i suoi Soci per capire esigenze e necessità: i dati emersi raccontano che il 29% degli intervistati ne usufruisce e quasi la totalità li usa per fare la spesa alimentare al supermercato, con un netto incremento rispetto al periodo pre-Covid.

Ricordiamo inoltre che i buoni pasto, in formato cartaceo o elettronico, possono essere usati nello stesso scontrino con: buoni acquisto Coop Firenze, buoni per celiaci e buoni welfare. Per ogni spesa possono essere utilizzati massimo 8 buoni pasto dello stesso emittente e intestati alla stessa persona, limitatamente all'acquisto di

soli beni alimentari. Sono esclusi ad esempio liquori, utenze, carte regalo e gli acquisti effettuati su più scelta e prenotataspesa.

Non è possibile ricevere il resto se la spesa è inferiore al valore del buono e non possono essere utilizzati parzialmente.



Le nostre proposte educative

Da oltre 41 anni la Cooperativa e le scuole alimentano una collaborazione che si traduce in proposte che offrono un contributo alla conoscenza e alla consapevolezza del presente e del futuro possibili.

Le proposte educative non si sono fermate neppure nell'anno scolastico 2020-2021, quando nonostante la pandemia sono state coinvolte 1.500 classi.

Ne parliamo con **Tommaso Perrulli**, Responsabile Proposte Educative di Unicoop Firenze.



Partiamo da questo numero: 1.500 classi coinvolte lo scorso anno malgrado le tante difficoltà...

È un numero molto significativo e importante per noi, perché rappresenta il segnale di come siamo riusciti a innovare la nostra proposta insieme alle cooperative e agli educatori che seguono le classi. Malgrado le difficoltà non ci siamo fermati: abbiamo cercato le scuole con cui collaborare, creando dei progetti adatti alle loro esigenze. Abbiamo affrontato le sfide del contesto pandemico, cercando di rendere ancora più attuali e flessibili le nostre proposte ma con la stessa filosofia di sempre: dare agli studenti strumenti per fare scelte consapevoli e informate nei diversi ambiti della vita.

Come si svilupperanno le proposte educative di quest'anno? Quali sono i temi centrali?

Anche quest'anno le proposte affronteranno temi e valori che fanno parte del nostro piano sociale come ambiente, solidarietà, cultura e benessere, con alcune novità progettate sul territorio, con le scuole e le sezioni Soci Coop.

Quali sono queste novità ideate sul territorio?

Una riguarda la creazione di un bosco didattico, che trasformerà l'area verde intorno alla scuola in un laboratorio di biodiversità, un'altra propone percorsi sulla memoria nei luoghi della Resistenza e del passato più recente, con le testimonianze dei veri protagonisti.

Oltre a questi percorsi microterritoriali, pensati e realizzati su misura per le singole scuole, tornano i classici progetti "in aula", disponibili in

presenza o a distanza, e le "esperienze esterne", che portano fuori dagli edifici scolastici bambine, bambini, ragazze e ragazzi.

Tutte tematiche estremamente attuali e affini a molte iniziative che la Cooperativa sta portando avanti...

Esattamente. Si tratta di progetti educativi fortemente orientati alla conoscenza e al confronto su temi contemporanei come ad esempio la **fragilità**, con il coinvolgimento diretto in attività di solidarietà come la nostra raccolta alimentare, e i **beni comuni**, con un approccio partecipativo ai luoghi delle comunità, come ad esempio il Parterre di Pistoia e l'Acquedotto del Nottolini a Lucca.

Un altro tema sarà quello sui **consumi** con la collaborazione a un'inchiesta generale su giovani e nuovi bisogni e la visita esclusiva dell'archivio storico di Unicoop Firenze, dove gli studenti potranno conoscere la storia della Cooperativa e le campagne consumeristiche, che hanno sempre messo al centro il benessere di Soci e clienti.

Infine, spazio all'**ambiente** con la partecipazione a un'importante ricerca scientifica sulla relazione e conoscenza tra giovani e mondo vegetale e appuntamenti di volontariato verde, con la pulizia di alcuni parchi e giardini.

Quali sono le altre novità?

Alla fine dell'anno scolastico sono previste iniziative collettive di restituzione dei risultati delle attività, insieme ai testimoni chiave delle proposte educative, che incontreranno le classi partecipanti ai percorsi offerti dalla Cooperativa.

Lampedusa: rinasce la Porta d'Europa

È stata inaugurata a inizio ottobre a Lampedusa la Porta d'Europa, restaurata grazie al contributo

della nostra Cooperativa e dei cittadini che hanno aderito alla raccolta fondi lanciata la scorsa estate.

La presentazione della Porta restaurata è stata uno dei momenti più intensi del programma della **Giornata della Memoria e**

dell'Accoglienza che si tiene ogni 3 ottobre a Lampedusa, in ricordo del naufragio del 2013 in cui, al largo dell'isola siciliana, persero la

vita 368 persone. Bambini, donne e uomini che cercavano di raggiungere l'Europa nel disperato tentativo di trovare sicurezza.



La campagna

La Porta d'Europa si trova nel punto più a sud d'Europa e la necessità di provvedere a un restauro era stata segnalata da Pietro Bartolo, medico di Lampedusa ed europarlamentare.

L'intervento sull'opera dell'artista **Mimmo Paladino**, inaugurata a Lampedusa nel 2008 e dopo oltre dieci anni segnata dal vento e dalle intemperie del mare, è stato reso possibile dalla grande adesione alla raccolta "**Salviamo la Porta d'Europa**" lanciata dalla Cooperativa.

Le operazioni eseguite sono state la pulitura generale di tutta la scultura, la sostituzione delle parti metalliche degradate dal tempo, l'incollaggio delle scaglie di ceramica e la stuccatura e il consolidamento della struttura.

La raccolta fondi, che in tutto ammontava a oltre 37.000 euro, aveva utilizzato due canali, quello digitale con la possibilità di donare online su Eppela, e quello offline, con le donazioni alle casse in contanti o in punti.

- **Online** erano stati raccolti 31.015 euro, in parte da singoli cittadini, in parte da alcuni grandi donatori, come Oranfrizer, Fondazione Noi Toscana di Legacoop Toscana, associazioni del Comune di Scandicci, Fondazione Casa dello Spirito e delle Arti, associazioni del Comune di Campi Bisenzio.

- **Alle casse** Soci e clienti avevano donato complessivamente 3.050 euro che sono stati raddoppiati da Unicoop Firenze per un importo totale di 6.100 euro.

Pensati con il cuore

Al via il terzo appuntamento del 2021 della campagna di raccolta fondi della Fondazione Il Cuore si scioglie "Pensati con il Cuore".

Il meccanismo rimane quello di coinvolgere e sensibilizzare le persone, facendo conoscere le realtà locali impegnate nella solidarietà e invitando a dare un contributo per la realizzazione di piccoli e grandi sogni.

Una volta arrivati a metà della cifra necessaria, la Fondazione Il Cuore si scioglie raddoppia l'importo per centrare l'obiettivo. Si può contribuire partecipando agli eventi di raccolta fondi promossi dalle sezioni Soci Coop sul territorio o con donazioni sulla piattaforma Eppela.



Una novità importante dell'edizione 2021 è rappresentata dalla possibilità di sostenere i progetti attraverso l'acquisto nei nostri punti vendita di un prodotto del territorio locale. Per i cinque progetti in partenza il prodotto sono i picci toscani Chelucci nella confezione da 500 grammi.

oltre
1.141.852
euro
di donazioni

76
progetti
sostenuti

I nuovi progetti

A **Volterra** l'obiettivo è il potenziamento del servizio di sostegno alle donne vittime di violenza dell'associazione **Le amiche di Mafalda**. Lo sportello offre assistenza psicologica e legale gratuita e dispone di una linea di ascolto, oltre a realizzare progetti di sensibilizzazione e inclusione per le donne vittime di violenza e i loro figli.

Fianco a Fianco



Le Amiche di Mafalda

VOI STESSI DATE LORO
DA MANGIARE



Caritas

A **Castelfiorentino** il progetto è rivolto alla ristrutturazione della **Mensa Caritas**, che accoglie persone bisognose da gran parte della Valdelsa. In particolare, i fondi raccolti saranno utilizzati per l'acquisto di attrezzature destinate a evitare lo spreco alimentare e conservare le provviste alimentari.

A **Firenze** Pensati con il cuore sostiene **Students4Students**, un'associazione di studenti universitari che offre assistenza scolastica ai ragazzi con bisogni educativi speciali. La rete virtuosa, che opera con il Comune, le scuole fiorentine e l'Università degli Studi di Firenze, ha già diversi tutoraggi all'attivo. L'obiettivo è quello di poter raggiungere il maggior numero possibile di ragazzi con difficoltà di apprendimento.



IL FEMMINILE
PLURALE



Ad **Agliana** con l'associazione **PortAperta** si punta a potenziare lo spazio donna con corsi di formazione sugli strumenti digitali. Utenti del progetto sono le donne accolte nella **casa di accoglienza Ivana Bardi** e tutte quelle incluse nei progetti dell'associazione, che sentono la necessità di intraprendere un percorso di autonomia e realizzazione personale.

PER STARE
INSIEME



Auser

A **Tavarnelle Val di Pesa** insieme ad **Auser** la raccolta fondi è volta a ristrutturare un locale che ospiterà attività di socializzazione per anziani e persone fragili. Si tratta di uno spazio nel centro del paese, che vuole diventare un motivo per uscire di casa per chi al momento non lo ha. Con le risorse donate, Auser intende allestire la sala per la proiezione e dotarsi di tablet per brevi corsi per migliorare la capacità di utilizzo dei nuovi strumenti digitali.

134mila confezioni di prodotti donati con la raccolta straordinaria di materiali per la scuola

Un pacco di quaderni, una scatola di matite, un astuccio e a volte anche lo zaino. L'invito della Cooperativa e Fondazione Il Cuore si scioglie a dare un aiuto a quei bambini e ragazzi che vivono in difficoltà economiche donando materiale scolastico ha riscosso una grande partecipazione.



**FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOGLIE
ONLUS**

Durante la giornata nei 70 punti vendita coinvolti sono state donate 134mila confezioni di prodotti scolastici (+40% rispetto alle 95mila della prima edizione della raccolta scolastica), a conferma dell'altissima sensibilità di Soci e clienti verso il mondo della scuola.

L'iniziativa ha visto la partecipazione di alcune centinaia di volontari e delle sezioni Soci di Unicoop Firenze, che hanno sostenuto la raccolta dedicando alcune ore del loro sabato alle persone più bisognose.



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

myunicoop.coopfirenze.it



Scarica l'App MYA

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