



BUONA PASQUA! ALLE NOSTRE LAVORATRICI E AI NOSTRI LAVORATORI.

La Cooperativa



IN QUESTO NUMERO:

- Tornano i buoni spesa.
- Inaugurazione di Coop.fi Firenze Carlo del Prete.
- Tutta un'altra pasta: pane solo con pasta madre dal negozio di Agliana.
- Un reparto in Fior fiore, i nuovi prodotti nel settore Ortofrutta.



IN PRIMO PIANO

03 Un Fior fiore di Pasqua con i nuovi buoni spesa da 5 euro.

APPROFONDIMENTO

04 Noi, ambasciatori del linguaggio del rispetto. Parliamo di inclusività in Cooperativa.

INIZIATIVE E NOTIZIE

06 Coltiviamo la sostenibilità. Le novità a marchio raccontate da Simone, Caporeparto Non Alimentari di Borgo San Lorenzo.

I NOSTRI NEGOZI

08 Un negozio come nuovo. Presentiamo il rinnovato Coop.fi Firenze via Carlo del Prete.

I NOSTRI REPARTI

10 Tutta un'altra pasta. Il pane solo con pasta madre: la sperimentazione nel negozio di Agliana.

12 Un reparto in Fior fiore. Scopriamo i nuovi prodotti disponibili nel settore Ortofrutta.

NOI

14 I colleghi del Neto vanno in pensione. I ricordi di Francesca, Daniela e Alessandro.

I NOSTRI PRODOTTI

16 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 15 al 29 febbraio.

17 La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

CI SCRIVE...

18 Elena Angeli. "Da Coop.fi, una grande sensibilità verso il mondo animale".

ACCANTO A TE

19 MYWelfare. Questo mese parliamo della Giornata per la Prevenzione in Cooperativa.

SOLIDARIETÀ

20 Fare per cambiare. Progetti di rinascita per il futuro del territorio.

Raccontiamo il nostro impegno.

Unicoop Firenze incontra il Presidente della Repubblica.

Si è svolto l'**11 marzo**, al Palazzo del Quirinale, l'**incontro tra il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella**, e una **delegazione di Unicoop Firenze** guidata dalla Presidente del Consiglio di Sorveglianza **Daniela Mori** e dal Presidente del Consiglio di Gestione **Michele Palatresi**, insieme ai Consiglieri di Sorveglianza **Lia Vasarri** e **Paolo Brunetti** e al Responsabile Relazioni Esterne di Unicoop Firenze, **Claudio Vanni**.

L'incontro è stato concesso in occasione del cinquantesimo anniversario della **Cooperativa**, concludendone la celebrazione iniziata nel 2023.

L'udienza è stata l'occasione per portare al Presidente il saluto di tutta la Cooperativa e per raccontare l'impegno di **Unicoop Firenze nel tutelare i Soci, valorizzare il territorio e realizzare i principi del mutuo soccorso** attraverso la propria attività. Al termine dell'incontro, è stata donata al Presidente della Repubblica un'opera del maestro artigiano della tradizione orafa fiorentina Paolo Penko realizzata in occasione del Cinquantesimo: nell'opera donata, le mani che si uniscono rappresentano la forza dell'unione e i valori della Cooperativa. In dono è stato portato anche il libro **"Mezzo secolo di Unicoop Firenze"**, scritto da **Andrea Giuntini** per raccontare i primi cinquant'anni della Cooperativa.

La delegazione ha portato al Presidente della Repubblica **il saluto delle 42 sezioni Soci della Cooperativa** che, presenti in tutta la Toscana, rappresentano il milione di Soci di Unicoop Firenze. **La tutela del potere di acquisto delle famiglie, l'attenzione verso il territorio, lo sviluppo delle attività sociali e della partecipazione** sono i grandi pilastri, evidenziati fin dalla nascita di Unicoop Firenze, attraverso i quali si sviluppa la sua azione.



Dal discorso della Presidente **Daniela Mori**: "[...] Unicoop Firenze è formata da uomini e donne che, in questi cinquant'anni, seguendo anche quanto scritto nella nostra **Costituzione**, non hanno mai smesso di lavorare e impegnarsi per una società in cui equità, giustizia sociale e accesso a beni di prima necessità siano un **diritto** garantito a tutti".

UN FIOR FIORE DI PASQUA

con i nuovi buoni spesa da 5 euro.

Dal 25 marzo, si svolgerà una nuova iniziativa dedicata alla spesa di Pasqua dei nostri Soci e clienti.

Unicoop Firenze è sempre a fianco di Soci e clienti per consentire acquisti di qualità e convenienza.

In occasione delle festività pasquali, la Cooperativa si farà promotrice di una nuova iniziativa.

In tutti i punti vendita di Unicoop Firenze e Terre di Mezzo dal 25 al 30 marzo, ogni 5€ e multipli di spesa in soli prodotti Fior fiore di tutti i reparti, sarà erogato 1 buono sconto da 5€ che da martedì 2 a domenica 7 aprile si potrà utilizzare ogni 30€ e multipli di spesa.

L'iniziativa sarà valida per tutti, Soci e clienti. I buoni saranno circolari tra Unicoop Firenze e Terre di Mezzo.



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



Per noi che ci lavoriamo.

NOI, AMBASCIATORI DEL LINGUAGGIO DEL RISPETTO.

Parliamo di inclusività in Cooperativa.

il linguaggio del rispetto



Scopriamo l'impegno dei nostri colleghi in merito a un importante tema sociale.

La nostra Cooperativa ha un ruolo **centrale nel creare un ambiente inclusivo all'interno del quale tutti si sentano rispettati e portino questo fondamentale messaggio verso l'esterno ai nostri Soci e clienti.**

È partita l'attività degli **Ambasciatori del Linguaggio del rispetto**, colleghi che hanno deciso di mettere a disposizione la propria creatività e disponibilità per creare strumenti di divulgazione di messaggi in cui il **"linguaggio"** e il **"rispetto"** assumono un ruolo di primo piano.



Il racconto di questa giornata dalle parole dei colleghi "Ambasciatori del Linguaggio del rispetto".





COLTIVIAMO LA SOSTENIBILITÀ

Le novità a marchio raccontate da Simone, Caporeparto Non Alimentari di Borgo San Lorenzo.

Nel mondo del giardinaggio, il principio che porta avanti l'innovazione è quello della sostenibilità.

In tutti i vari segmenti di mercato si sta assistendo a un'esplosione di proposte eco-friendly, in modo da intercettare la sempre maggiore sensibilità ai temi ambientali dimostrata dai consumatori.

L'idea è quella di ampliare la gamma attuale di terricci Vivi verde senza torba, aggiungendo due nuove referenze con un'alta vendibilità come il terriccio per piante fiorite e quello per acidofile.

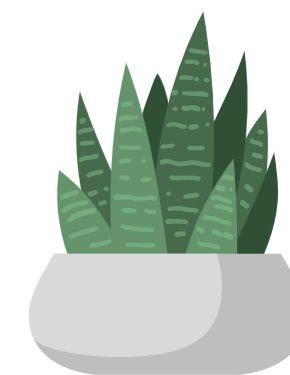
Negli ultimi anni si è registrata una forte crescita per il mondo delle orchidee e delle piante grasse. Cosa che ha portato i competitors del settore ad ampliare il proprio assortimento specifico per questa tipologia di piante (terricci, concimi, vasi, etc.).

I flaconi utilizzati per la realizzazione di questi prodotti hanno una percentuale di plastica riciclata almeno del 50%.





Simone, ci presenta le novità nel settore giardinaggio.



Il trend più interessante è il sensibile avvicinamento delle nuove generazioni alle piante e al mondo dell'home decor. Diventa fondamentale la ricerca di forme, materiali e colori, migliorando allo stesso tempo l'ambiente nella nostra quotidianità.

In quest'ottica è stata pensata la proposta di vasi e sottovasi in plastica riciclata a marchio Coop, prodotti composti da plastica riciclata al 100%. Per la produzione di questa linea di vasi viene recuperata plastica, cellulosa e polimero, permettendo così la loro conversione e riciclo.

UN NEGOZIO COME NUOVO

Presentiamo il rinnovato Coop.fi
Firenze via Carlo del Prete.

Immergiamoci insieme nel racconto dell'evento di apertura del nostro negozio e scopriamo come è cambiato.

Dopo mesi di impegno nella ristrutturazione del punto vendita di Firenze via Carlo del Prete, la Cooperativa ha voluto, in un evento di pre-apertura, **domenica 10 marzo, ringraziare tutti i lavoratori del supermercato.**

Le parole del Direttore **Andrea Pagano**, del Responsabile Rete Vendita Supermercati area 2, **Giuseppe Rinaudo** e del Direttore di Rete Vendita Supermercati e Superettes, **Fabio Pelagotti**, hanno reso questo momento ricco di contenuti e valori.

L'importanza del gruppo, il valore delle persone "nella loro unicità" sono stati gli argomenti principe delle parole dedicate a tutti i lavoratori.

Lunedì 11 marzo alle ore 8.00 il negozio ha riaperto alle vendite alla presenza del Sindaco di Firenze **Dario Nardella**, del Vicepresidente **Marcello Giachi** e dei Soci attivi.

L'area vendita, di circa **1.665 mq.** è stata **migliorata dal punto di vista dell'antisismicità** della struttura, grazie a manutenzioni straordinarie, in particolare sulle coperture e sui parcheggi.

Al momento dell'apertura, i Soci e clienti hanno trovato ad accoglierli i **sorrisi dei colleghi** e un ambiente dove trovare facilmente e velocemente quello che cercano.

Il rinnovato punto vendita è un **Supermercato Urbano, di riferimento nel quartiere**, per comodità, completezza dell'offerta, freschezza e innovazione.

Puoi trovare **prodotti freschissimi e industriali di prima necessità, qualità e convenienza** dei Prodotti a Marchio Coop e uno **studiato assortimento** di prodotti di marca.



La piazza dei freschi ha al centro della sua offerta i prodotti del nostro territorio:

- nell'**Ortofrutta** prodotti provenienti da fornitori selezionati e a filiera corta;
- in **Macelleria** un'ampia selezione di carni rosse e bianche di alta qualità con quelle a marchio Coop 100% italiane;
- in **Pescheria** una ricca proposta di pesce toscano, sia pescato che allevato;
- in **Gastronomia** prodotti di alta qualità e di fornitori del territorio; piatti pronti e banco caldo con servizio assistito;
- in **Forneria** tutta la fragranza del pane realizzato con farine 100% da grano toscano senza glifosato o con solo lievito madre.

Tra i servizi disponibili, il pagamento delle utenze e la vendita di ricariche telefoniche.

Con questo buon "nuovo" inizio mandiamo un caloroso saluto ai colleghi di Coop.fi Firenze via Carlo del Prete.





TUTTA UN'ALTRA PASTA

Il pane solo con pasta madre: la sperimentazione nel negozio di Agliana.

Il pane è da sempre il prodotto principe dell'alimentazione. Nelle nostre fornerie di produzione interna, dalla fine dello scorso anno, è iniziata la produzione di pane fatto con pasta madre.

Un progetto molto importante, che va a integrare quello precedente che ha visto l'utilizzo esclusivo di grano 100% toscano coltivato senza glifosato. In questa prima fase è stata avviata la produzione di pane integrale, di semola di grano duro, della ciabatta e del pane contadino, senza lievito di birra.

Le caratteristiche principali sono quelle di avere un pane con lunga levitazione, quindi molto più digeribile, più nutriente, in cui persistono fragranza e profumo.

Ogni pasta madre è un mondo a sé stante, perché generata da una miriade di lieviti e batteri lattici "buoni" che si evolvono nel tempo e trovano un equilibrio tra loro in base alle condizioni di temperatura e umidità. Sono centinaia i microrganismi coinvolti nella fermentazione, un lungo processo che è una sorta di pre-digestione dell'impasto di acqua e farina. Per questo il pane con pasta madre risulta più leggero, digeribile e con un indice glicemico più basso.

Il negozio in cui è partita la sperimentazione è quello di Agliana.



Da sinistra: **Fabio Tempesti**, fornaio - **David Marranci**, Responsabile produzioni Forneria interne ed esterne e **Andrea Minighetti**, fornaio.



Professionalità, emozioni e sensazioni ci vengono trasmesse dalle parole dei colleghi **Davide** e **Fabio**.





UN REPARTO IN FIOR FIORE

Scopriamo i nuovi prodotti disponibili nel settore Ortofrutta.

La linea Fior fiore Coop fa scoprire l'identità e la cultura gastronomica italiana e non solo. Cura e passione guidano sia la scelta delle migliori materie prime che la selezione dei produttori.

Questa linea punta tutto sulla qualità e il recupero della tradizione, senza tralasciare una reinterpretazione in chiave moderna dei prodotti tipici.

Il risultato porta a un'esperienza culinaria unica e, al tempo stesso, a un emozionante ritorno alle origini in cui il cibo diventa un ricordo, una storia da raccontare, una sensazione che si fa memoria.



Ascoltiamo Stefano e Nicola che ci raccontano le caratteristiche e novità della linea Fior fiore.



Stefano Trefoloni, Responsabile acquisti e assortimento Ortofrutta.



Nicola Piazza, Caporeparto Ortofrutta.



Tutti i prodotti Fior fiore sono sviluppati in collaborazione con i colleghi di Coop Italia, che, mettono in campo la loro professionalità, e con i fornitori, che ricercano le varietà, selezionando i migliori articoli, per zone di produzione e stagionalità, con parametri molto restrittivi. Si riesce così ad avere un livello qualitativo alto garantendo un ottimo riscontro sia nei controlli diretti che da parte del cliente.

La ricerca di nuove varietà, tipologie, segmenti, si sviluppa oltre che sui prodotti freschissimi anche per quanto riguarda la frutta secca, dove sono state inserite molte varietà legate alle eccellenze del nostro territorio, e, non ultima, la parte relativa alla quarta gamma, che ha visto le novità delle insalatine prodotte con una tecnica innovativa e delle verdure cotte.

Le quattro insalatine sono prodotti distintivi per il loro gusto, consistenza e innovazione.

La produzione in "vertical farm" garantisce un risparmio di acqua di oltre il 95% rispetto all'agricoltura tradizionale, non utilizza agrofarmaci, riqualifica strutture dismesse, implementa l'economia

circolare a scarto zero, riduce il consumo di suolo sviluppando in verticale le coltivazioni. Valorizzando il ciclo naturale della pianta si creano le condizioni migliori per il vegetale, ottenendo qualità, salubrità e un contenuto organolettico decisamente superiori ai metodi tradizionali.

Le verdure cotte sono 100% italiane, provengono da materia prima raccolta fresca e selezionata.

L'offerta vede la possibilità di trovarle cotte in forno, al vapore o lessate, senza aggiunta di additivi, conservanti, sale o condimenti. Si conservano nel banco frigo a temperatura tra i 4 e i 6 gradi. La loro qualità ha permesso l'inserimento nella linea Fior fiore. Senza acqua né retrogusti di terra o amaro e con una shelf life molto superiore rispetto alle tradizionali verdure cotte dei laboratori locali (dai 18 ai 25 giorni).



I COLLEGHI DEL NETO VANNO IN PENSIONE

I ricordi di Francesca, Daniela e Alessandro.

Questo mese di marzo ha visto la chiusura dello storico negozio del Neto che per molti anni è stato un importante luogo, tra reparti, scaffali e sorrisi, della vita lavorativa di tre nostri ex colleghi: Francesca, Daniela e Alessandro.

Francesca

Ho iniziato a lavorare qui al Neto, nel **1986**, come part-time. La mia vita lavorativa si è poi spostata a Prato San Marco per i successivi cinque anni. Dopo vari passaggi sono approdata nuovamente al Neto e qui, a **20 anni** di distanza, ho terminato la mia carriera lavorativa al **box informazioni**.

Una cosa che mi ha toccata profondamente, in tutti questi anni, e mi è rimasta nel cuore, è stata quando ho lasciato il negozio di Prato San Marco: nel ripensarci mi commuovo. Adesso non esiste più e i colleghi sono tutti sparsi in altri negozi, li ho intravisti nei miei spostamenti. Ricordo i direttori Brachi e Martelli. Il mio incarico era ai **Generi Vari**, poi sono stata spostata al box informazioni, dove ho lavorato proprio bene: c'era feeling, affetto.



Le parole di Francesca.

Daniela

Per adesso sono in ferie, andrò in pensione tra qualche mese. La prima volta che sono entrata in Cooperativa era nel **1980**, per una sostituzione nel periodo di Natale, nel negozio in centro a Sesto Fiorentino, agli Extra Alimentari, dove sono rimasta fino al 16 gennaio.

Ricordo con enorme piacere la felicità di mio padre. Lui aveva lavorato in una fonderia ed era contento che entrassi in un posto così grande e soprattutto era fiero della sua **importante storia!**

Tutto l'impegno che ho messo, nei miei anni in Cooperativa è legato al ricordo di quel momento, che mi ha dato forza anche nei periodi più duri.

Mi sono trovata benissimo, perché sinceramente, sono stata accolta e introdotta in un ambiente di cui mi sono sentita subito **parte integrante**. Un posto di lavoro in cui mi venivano insegnate con **competenza e chiarezza** cose che non avevo provato nella mia esperienza precedente fuori dalla Cooperativa.



L'emozione di Daniela.

Ho lavorato anche nel negozio Coop di via Nazionale, vicino alla stazione di Firenze Santa Maria Novella, adesso non esiste più!

Alessandro

La prima mansione è stata in **Gastronomia**, nel luglio del **1985**. Il mio negozio è sempre stato quello del Neto, anche se ho girato vari punti vendita, ricordo: Bagno a Ripoli, Borgo San Lorenzo, Campi e Barberino.



Un episodio da ricordare dalle parole di Alessandro.

Con i colleghi con cui ho iniziato siamo ancora amici, ci si vede, ci si sente anche se sono in altri negozi o in pensione. Siamo cresciuti insieme sia di età che lavorativamente anche con i clienti! Quando sono entrato **avevo 20 anni** e "quei ragazzini" vengono ancora qui a fare la spesa!

Come si può riassumere per voi il lavorare in Cooperativa?

Avere al tuo fianco chi è pronto a tendere una mano per aiutarti, perché non sempre può andare tutto bene ma qui trovi quell'abbraccio, in senso metaforico, che ti fa andare avanti e ritrovare il sorriso!

Poi sono passato ai latticini, all'Ortofrutta, ho aperto la Pescheria, mi sono spostato in Macelleria e, un giorno, il Caponegozio mi ha chiesto se potevo andare per una necessità 15 giorni in sala e i **15 giorni sono stati 30 anni!**



COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 15 al 29 febbraio.

Birra Lager Gli Spesotti Coop - 500 ml

Una birra fresca e leggera, super conveniente e da bere in compagnia degli amici!

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **619 colleghi**, di cui **494 donne** e **125 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **6,29**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

La maggior parte dei colleghi non ha apprezzato il colore della lattina. Anche se alcuni sono rimasti piacevolmente sorpresi, altri vorrebbero una birra più corposa.



Birra troppo leggera, non si denota il sentore di luppolo, ma solo una dolcezza troppo marcata che alla lunga stucca.

Considerando il prezzo direi che è di ottima qualità.

Cambierei la grafica della lattina perché ricorda una bibita gassata e non una birra.



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

Hamburger Panato Prosciutto e Mozzarella Coop - 170 g

In forno o in padella, è perfetto per un pasto veloce e buonissimo!

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **692 colleghi**, di cui **572 donne** e **120 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7,13**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi apprezzano la panatura dell'hamburger, meno la farcitura.



Lo avevo già assaggiato in precedenza e lo acquisto molto spesso: per me è perfetto così.

La panatura risulta troppo spessa e non si sente il sapore della farcitura. Sarebbe opportuno aggiungere più mozzarella e prosciutto.

È buono, soffice dentro e croccante fuori... quindi non cambierei niente!



La chef Enrica Della Martira cucina per noi... TAJINE DI POLLO AI DATTERI



PREPARA GLI INGREDIENTI E...

1 petto di pollo a bocconcini
1 confezione di datteri Fior fiore Coop
100 g di burro
1 cipollotto a fettine
2 cucchiai di mandorle a lamelle
1 cucchiaino di cannella
1 bustina di zafferano
q.b. sale
q.b. pepe

...INQUADRA IL QR CODE

per guardare la **VIDEORICETTA** e seguire passo passo la nostra chef **Enrica** nella preparazione.

L'appetito
vien cucinando!



- Fate sciogliere il burro in un tegame, aggiungete il pollo, condite con sale e pepe e rosolate.
- Aggiungete il cipollotto e lo zafferano. Coprite con acqua, mettete il coperchio e lasciate cuocere per circa 15/20 minuti.
- Togliete il pollo dal tegame e mettete al suo posto i datteri e la cannella, mescolate bene e fate sobbollire per 5 minuti senza coperchio.
- Rimettete nel tegame il pollo, aggiungete le mandorle e mescolate bene fino a formare la salsa.





Elena Angeli “Da Coop.fi, una grande sensibilità verso il mondo animale”

Tanti prodotti di alta qualità per i nostri amici a quattro zampe.

Ciao a tutti, sono Elena Angeli e faccio un lavoro un po' particolare. Nasco professionalmente come psicologa e psicoterapeuta, ma ormai da diversi anni mi occupo esclusivamente di psicologia felina. Infatti, dopo aver preso il diploma come Consulente della Relazione Felina mi dedico esclusivamente a comprendere e risolvere i problemi comportamentali che i gatti domestici manifestano all'interno delle famiglie dove sono stati accolti e aiuto le famiglie stesse a comprendere in maniera più profonda il loro amico a quattro zampe.

E quando si parla di benessere animale a 360 gradi non si può non pensare anche alla loro alimentazione: ecco perché quando mi trovo alla Coop è un piacere avere l'opportunità di fare una buona spesa per me, ma anche per la mia gatta, Sissi. Alla Coop, infatti, mi rifornisco per tutti i suoi bisogni, dalla lettiera, al cibo (sia umido che secco) fino ai premi golosi.

Quello che trovo da voi non è solo l'ampia scelta e la varietà di disponibilità, ma ho sempre trovato una grande sensibilità verso questo tema. Non vi nego che in tante delle mie consulenze consiglio la Coop, non solo perché si trova tutto, ma soprattutto perché si trovano persone che sanno consigliare, che spesso suggeriscono per esperienza personale, e che sempre hanno un sorriso e una sensibilità fuori dal comune per tutti i membri di una famiglia, anche gli animali, che sempre di più sono presenti nelle case di moltissime persone. Grazie dunque per l'attenzione che mettete in tutto quello che fate, anche verso gli animali, compagni preziosi delle nostre vite, vicini ogni giorno a noi, proprio come voi.

Grazie, anche da parte loro.



Elena Angeli.



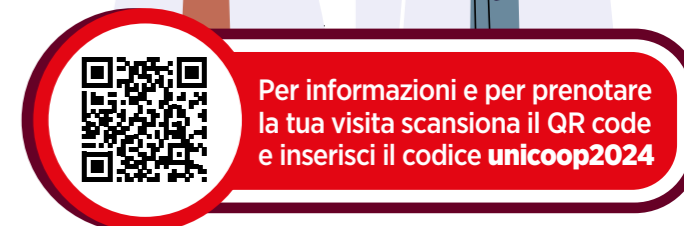
Questo mese parliamo della Giornata per la Prevenzione in Cooperativa.



Unicoop Firenze, in relazione al nostro piano welfare, ha predisposto il primo evento dedicato a questo tema.

In tre pomeriggi, martedì 9, mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2024, dalle ore 14.00 alle 19.30 le lavoratrici e i lavoratori della Cooperativa, potranno recarsi, fuori dall'orario di lavoro, nella sede di Scandicci viale Europa 51, per usufruire di informazioni e percorsi specifici di prevenzione sanitaria.

Sarà possibile prenotare, con i medici della Misericordia, due prestazioni a scelta tra: prevenzione dei tumori della mammella, del melanoma, analisi della postura, prevenzione glaucoma e delle patologie dell'udito. Inoltre per i partecipanti interessati, verranno effettuati dei brevi incontri divulgativi sui corretti stili di vita e di alimentazione. Non verrà rilasciato alcun referto ma esclusivamente delle raccomandazioni per il paziente.



Per informazioni e per prenotare la tua visita scansiona il QR code e inserisci il codice **unicoop2024**

Sei interessato ma non puoi partecipare? Scrivi una mail all'indirizzo mywelfare@unicoopfirenze.coop.it



È disponibile un check-up gratuito di prevenzione: un pacchetto di analisi a scopo preventivo che può essere prenotato, una volta ogni due anni, tramite il numero verde **800016647** oppure sul sito www.coopersalute.it, accedendo all'Area Iscritto e cliccando "Area prenotazione - Sezione pacchetti prevenzione".

Il pacchetto è gratuito e non necessita di prescrizione medica per gli iscritti al Fondo Sanitario Coopersalute.



FARE PER CAMBIARE

Progetti di rinascita per il futuro del territorio.

Prosegue la collaborazione della Fondazione Il Cuore si scioglie con la Fondazione di Comunità San Gennaro che opera nel Rione Sanità a Napoli.



Napoli, Rione Sanità: uno dei luoghi più suggestivi della città, dove convivono contrasti, colori, arte, musica e storia e dove, negli ultimi anni, il desiderio di rinascita ha dato il coraggio di cambiare la realtà e la forza per costruire un futuro migliore. Qui, dal 2019, la **Fondazione Il Cuore si scioglie** collabora con la **Fondazione di Comunità San Gennaro** che è attiva nel quartiere con tanti progetti di rinascita del territorio. Il contributo della Fondazione Il Cuore si scioglie ha permesso alla Comunità San Gennaro di portare avanti le attività messe in campo per dare un volto nuovo al quartiere e offrire una prospettiva, in particolare ai giovani che vivono nel Rione.

Un po' di storia

La Fondazione di Comunità San Gennaro è stata fondata nel **2014** per rispondere alle esigenze dei cittadini del Rione Sanità, che in quegli anni, erano protagonisti di un percorso di valorizzazione del territorio. Il percorso aveva preso il via già dal **2000**, grazie al lavoro instancabile della **Parrocchia di Santa Maria della Sanità** e del suo ex parroco, **Don Antonio Loffredo** che ha posto le basi per la nascita di una **nuova coscienza collettiva**. Nei primi dieci anni di impegno nel Rione Sanità, la Fondazione di Comunità San Gennaro ha contribuito alla rigenerazione del tessuto urbano del quartiere attraverso la promozione e il sostegno di attività di **restauro** e valorizzazione del **patrimonio artistico archeologico**. Inoltre ha potenziato l'offerta di **servizi educativi** e l'**inserimento lavorativo dei giovani**, realizzando e favorendo percorsi di crescita individuale attraverso lo **sport**, la **cultura** e il **lavoro di squadra**.

I progetti sostenuti dalla Fondazione Il Cuore si scioglie

Numerose **associazioni** e **cooperative** lavorano ogni giorno con l'impegno di migliorare le condizioni di vita della comunità locale, attraverso la promozione dello **sviluppo sociale** e **personale dei giovani**. La Fondazione Il Cuore si scioglie, dall'inizio della collaborazione, ha sostenuto una delle realtà più attive del quartiere, la cooperativa sociale **La Paranza** che ha contribuito al rilancio dell'immagine della città, attraverso la riscoperta del patrimonio artistico e culturale. Costituita nel 2006, negli anni ha avviato percorsi formativi e processi di inserimento lavorativo e da tempo gestisce gli itinerari nelle Catacombe di San Gennaro e in quelle di San Gaudioso.

Oggi la Fondazione Il Cuore si scioglie sostiene **La Rana Rosa**, uno spazio dedicato alla **Comunità**, un luogo d'incontro che permette agli abitanti del Rione di entrare in contatto con le realtà sociali, culturali ed educative del quartiere. Il centro La Rana Rosa, nato nel 2021 presso la Basilica di S. M. della Sanità e promosso dalla **Fondazione di Comunità San Gennaro e dalla Fondazione Èbbene**, è un riferimento per i giovani e le famiglie del Rione Sanità che hanno bisogno di supporto lavorativo, educativo o personale.

Info

È possibile conoscere più da vicino la realtà della Fondazione di Comunità San Gennaro con una **visita al Rione Sanità in programma a maggio 2024, riservata ai dipendenti di Unicoop Firenze**. Per info, prenotazioni e costi scrivere a info@fondazioneilcuoresiscioglie.it



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

Vuoi segnalarci una storia? Scrivici ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

myunicoop.coopfirenze.it



Scarica l'App MYA