

LE PAROLE CONTANO

La nuova campagna di Coop a sostegno
dell'educazione affettiva nelle scuole.



IN QUESTO NUMERO:

- La Cooperativa si presenta ai Soci nelle Assemblee Consultive.
- Il valore delle filiere. L'importante lavoro svolto dallo stabilimento di Cerealìa.
- Cinquant'anni di storia e tradizione: festeggiamo il compleanno del negozio di Firenze Coverciano.
- Lunedì 28 Aprile non è un giorno come un altro: si celebra la Giornata Mondiale per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro.

IN PRIMO PIANO

03 Al cuore delle parole. La nuova campagna a sostegno dell'educazione affettiva nelle scuole.

APPROFONDIMENTO

04 La Cooperativa si presenta ai Soci nelle Assemblee Consultive.

06 Il valore delle filiere. L'importante lavoro svolto dallo stabilimento di Cerealia.

INIZIATIVE E NOTIZIE

05 Teniamoci aggiornati! Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista.

I NOSTRI NEGOZI

08 Cinquant'anni di storia e tradizione. Festeggiamo il compleanno del negozio di Firenze Coverciano.

I NOSTRI REPARTI

10 Dalla rete al banco. I nostri Minimercati e la vendita di pesce fresco nel weekend.

12 Alla scoperta dell'arte del barista. Una giornata tra caffè e cappuccini.

14 Bellezza in fiore. Scopriamo le ortensie disponibili nei nostri punti vendita.

16 Croccanti novità. Le nostre nuove chips artigianali.

18 La primavera e la rinascita del giardino. Il momento perfetto per curare il verde.

NOI

20 Insieme al Campus Dynamo Academy. I colleghi di Campi Bisenzio imparano a fare squadra in un luogo speciale.

24 Tina e Francesca vanno in pensione. Le nostre colleghe di Firenze Coverciano ci salutano.

SICUREZZA

22 Lunedì 28 aprile non è un giorno come un altro. Perché si celebra la Giornata Mondiale per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro.

ACCANTO A TE

26 MYWelfare. Questo mese parliamo di...

SOLIDARIETÀ

28 Una nuova stagione di solidarietà. Con i progetti Pensati con il Cuore 2025.

Nella foto di copertina, da sinistra: **Marzia Casini, Simona Bonsi, Laura Parigi e Sara Succi** colleghe del Superstore di Arezzo.



UNA PASQUA DI SERENITÀ E COOPERAZIONE!

AUGURI DALLA COOPERATIVA.



AL CUORE DELLE PAROLE

La nuova campagna a sostegno dell'educazione affettiva nelle scuole.



Inserita quest'anno tra i punti dell'Agenda "Close the Gap" 2025, "Dire, Fare, Amare" è la campagna di Coop per promuovere l'introduzione nella scuola dell'educazione alle relazioni.

L'iniziativa ha l'obiettivo di far sì che l'educazione alle relazioni diventi una realtà consolidata nel nostro Paese. L'educazione sentimentale mira a rendere ogni persona, bambino o adulto, **consapevole di chi è, cosa desidera e come può relazionarsi all'altro in modo rispettoso**. Proprio questa consapevolezza relazionale ed emotiva sembra essere il tassello carente, se non mancante, delle nuove generazioni (e non solo).

Pertanto, nella cornice valoriale di Coop questo tipo speciale di educazione è considerato il presupposto irrinunciabile per **costruire, fin dalla più giovane età, solide e sane relazioni interpersonali in modo responsabile**, un vero e proprio rimedio a una cultura che più o meno implicitamente alimenta e sostiene la violenza di genere attraverso stereotipi e pregiudizi.

Con questa **campagna di prevenzione e sensibilizzazione** Coop ha ritenuto necessario ampliare la propria strategia, proponendo all'opinione pubblica di **agire sulle cause della violenza e non solo sulle sue conseguenze**.

Coop e Unicoop Firenze, da sempre impegnate a contrastare i comportamenti violenti e dare supporto a chi ne è vittima, per esempio con il sostegno ai centri antiviolenza, alle "Case famiglia" e con la promozione del 1522, ritengono che non sia più sufficiente occuparsi solo del danno avvenuto dopo la violenza. È anche necessario riflettere tutti insieme per **risolvere questo problema all'origine**, ponendo quindi attenzione all'**educazione sentimentale**, che parte dalle scuole, indispensabili per aiutare i giovani a imparare, oltre alle basi della grammatica, anche l'abc

dei sentimenti e inserirsi in un mondo di relazioni meno individuali e più collettive.

IL PRODOTTO A MARCHIO COOP COME VEICOLO DEI NOSTRI VALORI

È stato scelto un prodotto presente sempre nella vita di tutti noi e, per questo, in grado di innescare un dialogo sull'educazione ai sentimenti in chi lo utilizza. **Un oggetto semplice**, ma allo stesso tempo carico di significati simbolici: i fazzoletti Coop.

Per veicolare i contenuti della campagna "Dire, Fare, Amare" sono stati scelti i fazzoletti Coop, un **Prodotto a Marchio**, capace di entrare con semplicità nella routine quotidiana di ognuno, nelle case, nei luoghi di lavoro e di studio, per esempio a scuola sul banco di uno studente tra penne e matite o nella tasca di un padre che lo porge al figlio.

I fazzoletti Coop, con un packaging dedicato, partecipando ai **momenti emotivi della quotidianità**, veicolano un messaggio potente e richiamano a una **riflessione collettiva**.

Come **decorazione del packaging** Soci e clienti troveranno alcune **parole chiave e definizioni**, veri e propri **pilastri di una relazione sentimentale rispettosa e consapevole**, in cui **ascolto** è comprensione, "non basta sentire", e la **fiducia** "si costruisce, si merita" azione dopo azione, dando e chiedendo **rispetto**, per raggiungere un **consenso** da entrambe le parti, per cui "se è no, è no", non ha senso insistere.

Perché se ci sono ascolto, fiducia, rispetto e consenso allora forse può esserci anche **amore**, "un legame senza catene".

Troveremo i fazzoletti in formato **pack multiplo** nei punti vendita di Unicoop Firenze **da metà aprile in edizione limitata** a sostegno dell'attività di sensibilizzazione. Un piccolo oggetto per fare la differenza!



LA COOPERATIVA SI PRESENTA AI SOCI NELLE ASSEMBLEE CONSULTIVE

Fino al 30 aprile si svolgeranno le Assemblee Consultive delle sezioni Soci sul progetto di Bilancio 2024 di Unicoop Firenze.

Sono incontri importanti anche per noi lavoratori; chi di noi avrà la possibilità di partecipare nel tempo libero, potrà osservare la Cooperativa da un'altra prospettiva, quella del Socio. Per partecipare, infatti, basta avere la carta Socio.

Il progetto di Bilancio 2024 è consultabile all'indirizzo coopfirenze.it.

Le nostre Assemblee sono un momento fondamentale di **partecipazione, confronto e ascolto, aperto a tutti i Soci**.

I rappresentanti del **Gruppo Dirigente di Unicoop Firenze** presenteranno **i numeri sull'andamento economico della Cooperativa** e racconteranno, al tempo stesso, le principali attività svolte nel corso dell'anno, **spiegando le scelte intraprese in ambito commerciale e sociale, anticipando le novità e i futuri vantaggi per i Soci**.

Gli incontri saranno **48 in 7 province** dove sono presenti le **42 sezioni Soci di Unicoop Firenze**.



TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista.

PRODOTTI FIOR FIORE PER I SOCI Fino al 9 aprile.

La promozione prevede uno **sconto del 25% sulla linea Fior Fiore**, a seconda dell'assortimento del negozio, **solo per i Soci**.



Con il **40%** di sconto su **40** prodotti **la Pasqua alla Coop conviene al tuo portafogli e a tutti.**

PROMOZIONE 40 PRODOTTI AL 40% DI SCONTO! Dal 10 al 19 aprile.

In occasione della Pasqua avremo la promozione **"40 prodotti al 40% di sconto"** dal 10 al 19 aprile! Promozione **valida in tutta la rete di vendita eccetto le Superettes** (la numerica dei prodotti varia in base ai volantini specifici dei Superstore, Supermercati e Minimercati).

IL VALORE DELLE FILIERE

L'importante lavoro svolto dallo stabilimento di Cerealia.



Nel momento dell'acquisto oggi più che mai i nostri Soci e clienti sono attenti alla provenienza di un prodotto e alla sua sostenibilità.

Chi acquista i prodotti preferisce bevande e alimenti **tipici del territorio** e la metà di Soci e clienti dichiara di comprarli ogni settimana soprattutto per **sostenere le produzioni e l'economia locale**.

Le preferenze? Oltre ai freschi, come frutta, verdura e carne, i consumatori sono attratti dalle eccellenze dell'agroalimentare locale, quali olio extravergine di oliva, formaggi, salumi e vino.

Dunque, l'interesse è per una **filiera corta e sostenibile**, della quale si vuole conoscere il percorso che "dal campo porta il cibo in tavola", quindi, **anche tracciata**.

Una filiera è definibile come sostenibile non solo per l'impronta **ecologica** del prodotto finale, ma anche per il suo valore **economico e sociale**, che implica per esempio garantire una giusta remunerazione agli operatori coinvolti e promuovere produzioni che valorizzino il territorio.

In accordo con questa prospettiva, Unicoop Firenze investe molto sulla tracciabilità dei suoi prodotti e da anni potenzia a livello regionale le **filieri agroalimentari**, definendo un modello economico capace di considerare e remunerare in modo equo tutti gli attori della filiera, dal produttore al consumatore. Così



Emidio Granchi, Consigliere Delegato e Vicepresidente di Cerealia e inoltre Business Manager Forneria di Unicoop Firenze.

facendo, si garantisce la distribuzione del valore, la condivisione dei rischi e delle opportunità economiche, e anche un giusto prezzo di vendita.

IL NOSTRO STABILIMENTO CEREALIA

Incorniciato dalla campagna toscana, scopriamo lo stabilimento di Cerealia, nel comune di Castelfiorentino, dove sono realizzati molti prodotti della filiera.

Ce ne parla **Emidio Granchi, Consigliere Delegato e Vicepresidente di Cerealia**, oltre che **Business Manager Forneria di Unicoop Firenze**.

"Cerealia è un'azienda di proprietà di Unicoop Firenze - spiega Granchi - pensata per creare prodotti di forneria di alta qualità. L'azienda è nata anni fa da un progetto di filiera con lo scopo di mettere insieme l'agricoltore toscano, la molitura e tutte le lavorazioni a supporto dei nostri punti vendita".

"L'agricoltore che fa parte della filiera è retribuito in modo equo, perché il compenso non è definito in base al prezzo di mercato della farina o del grano, ma è stabilito da un capitolato condiviso che assicura una redditività fissa all'agricoltore, che a sua volta si sente garantito nell'investire nella propria azienda".



Lo scenario attuale di crisi delle produzioni, caratterizzato da oscillazioni importanti dei prezzi delle materie prime e dal conseguente effetto di "selezione del mercato dei produttori", ha caricato **il progetto di filiera** di nuovi e più importanti significati, **primo tra tutti la garanzia per un numero crescente di piccoli produttori di proseguire le proprie attività attraverso l'affiliazione alla stessa**.

"In questo tipo di scenario **il nostro stabilimento di Cerealia**, oltre che per la preparazione di prodotti della filiera, **ha assunto ancora più rilievo** sia nella produzione che nella distribuzione - sottolinea Granchi - **diventando la via di accesso al mercato per i piccoli produttori**, che grazie a questa cassa di risonanza sono arrivati con i loro prodotti anche in territori prima non raggiungibili per le loro scarse potenzialità logistiche".



Simonetta Tommasi, Responsabile di Produzione Cerealia.

LO SVILUPPO DELLO STABILIMENTO

La crescita dello stabilimento, in cui ci siamo trasferiti nel 2021 e che ha visto **l'acquisizione** da parte di Unicoop Firenze del confinante **"Mulino"**, è stata favorita dallo **sviluppo logistico delle strade** a largo scorrimento, aperte negli ultimi anni, che hanno permesso di raggiungere più agilmente Castelfiorentino, ma non solo. A favorirla, infatti, è stata anche **l'estensione della produzione nello stabilimento**, che **coinvolge altre cooperative del sistema Coop**, a partire da quelle più vicine sul territorio, e che include la **preparazione di articoli per il prodotto a marchio Coop nazionale**.

Unicoop Firenze punta a ottenere anche la certificazione "Residuo Zero": "Nei nostri 27 laboratori di produzione interna di pane - prosegue Granchi - all'interno dei reparti Forneria dei negozi della Cooperativa, ormai da anni è utilizzato **solo grano**

proveniente da farina 100% Toscana, ottenuto **senza l'uso di glifosato**. Nello stabilimento vengono utilizzate anche farine convenzionali e speciali per la creazione di prodotti particolari".

IL VALORE DELLE PERSONE

A settembre dello scorso anno è stato organizzato il **Family Day**, un evento di coinvolgimento rivolto alle lavoratrici e ai lavoratori dello stabilimento. "In questa occasione di festa - racconta Granchi - **sono stati invitati a Cerealia tutti i dipendenti e le loro famiglie, che hanno potuto conoscere dall'interno lo stabilimento e i luoghi dove lavorano i propri familiari**. Erano presenti anche molti bambini, intrattenuti da una bravissima animatrice. È stato un bel pomeriggio di inclusività. Molto personale infatti proviene da realtà aziendali diverse dalla nostra ed è stata un'opportunità per condividere i valori che da sempre la nostra Cooperativa esprime verso i propri dipendenti".

I prossimi passi saranno:

- continuare a far conoscere lo stabilimento a un numero sempre maggiore di Soci, organizzando per loro **visite da tutta la Toscana**;
- scegliere Cerealia sempre più come sede per le riunioni di settore con i nostri Capireparto;
- far diventare Cerealia un **punto di riferimento per la formazione di mestiere e professionalizzazione** di tutte le collaboratrici e i collaboratori che lavorano nei reparti Forneria dei nostri punti vendita. "All'interno della struttura è infatti presente una sala di progettazione e sviluppo dove vengono attuati veri e propri laboratori formativi in cui le colleghe e i colleghi sperimentano e provano gli impasti freschi nati qui nello stabilimento e che arrivano nei loro negozi".

"Con piacere posso dire - conclude Granchi - che **più collaboratori e collaboratrici vengono a Cerealia e più direttamente riconoscono lo stabilimento come un unicum con Unicoop Firenze, di cui sentirsi orgogliosi**".



L'unicità dello stabilimento di Cerealia. Guardiamo insieme il video.

CINQUANT'ANNI DI STORIA E TRADIZIONE

Festeggiamo il compleanno
del negozio di Firenze Coverciano.

Nel cuore dello storico quartiere di Coverciano, a pochi passi dal centro tecnico Lega Calcio e dallo stadio Artemio Franchi di Firenze, si trova un negozio della nostra Cooperativa che da cinquant'anni rappresenta molto di più: è un punto di riferimento, una seconda casa, un crocevia di storie e persone.



Marco Pardelli, Direttore del negozio di Firenze Coverciano.

Festeggiamo il suo importante anniversario, 50 anni in cui è diventato simbolo di fiducia, professionalità e dedizione, e un luogo in cui si respirano, da sempre, i valori che contraddistinguono la nostra Cooperativa. Ci ha accolto il **Direttore Marco Pardelli**.

“Cinquant'anni fa, quando le porte di questo negozio si aprirono per la prima volta, tutto cominciò con un'idea semplice: creare un luogo dove la Cooperativa esprimeva **convenienza, qualità e cortesia**.”

Nato con una peculiarità unica: un negozio su due piani collegati da una scala mobile. Clienti e dipendenti hanno dovuto rispettivamente, sia nel fare la spesa che nel curare la tenuta del negozio, essere ancora più motivati nel portare avanti lo spirito di unità della nostra Cooperativa.



Da sinistra: **Debora Nasca** e **Aurora Poggiolini**.

Da allora, molte cose sono cambiate, ma non l'anima del negozio, che ha mantenuto saldi i principi di Unicoop Firenze, che è cresciuta e si è innovata. Nel corso degli anni molti sono stati i colleghi che si sono avvicinati con diverse professionalità, portando competenze e passione e contribuendo a costruire un **legame solido con la comunità**.



Da sinistra: **Luca Salvucci** - **Olimpia Bini** - **Giovanni Ferrari** - **Eva Pancetti** - **Giulia Amodei** - **Alberto Baragli**, Capo Reparto Generi Vari e Non Alimentari - **Aldo Galli** - **Serena Zuffanelli**.

Si può affermare che la forza di questo negozio risiede nella qualità dei prodotti offerti, ma soprattutto nella **fiducia** che si è creata tra chi lavora in Cooperativa e i Soci. Un rapporto costruito giorno dopo giorno, grazie alla costanza di un servizio attento e genuino e alla capacità di ascoltare le esigenze di chi varca la soglia del punto di vendita. Molti clienti di oggi sono figli e nipoti di coloro che, cinquant'anni fa, venivano a fare la spesa accompagnati dai genitori. Mentre celebriamo questo traguardo importante, non possiamo fare a meno di guardare al futuro con lo stesso obiettivo di sempre: essere non solo un'attività commerciale, ma una Cooperativa che porta avanti la **crescita collettiva nel territorio**. Le porte saranno sempre aperte per accogliere chiunque voglia far parte di questa lunga e meravigliosa storia”.



Da sinistra: **Mariella Mugnaini** e **Beatrice Gabbrielli**.



Marcello Sormani.



Cosa ci raccontano i colleghi? Scopriamo le parole di **Marco, Susanna, Dario, Beatrice e Giovanni**.

Territorio e contesto

Coverciano è un quartiere della zona est di Firenze, sulla riva destra del fiume Arno.

Deriva dal nome latino di persona **Corficius** (Corficio), forse nome del proprietario di un fondo rustico che nel tempo si è italianizzato in Coverciano.

Il territorio che lo caratterizza è delimitato dai torrenti Affrico e Mensola e dalle pendici delle colline che si estendono sopra la città di Firenze.

L'**Affrico** e il **Mensola** sono oggi quasi per il loro intero corso intombati sotto la città, ma ricordano la loro presenza grazie alle **strade** che ne hanno acquisito i nomi: **via Lungo l'Affrico** corre proprio lungo la riva del torrente nascosto.

Il quartiere ha una grande **densità abitativa**, con molte attività commerciali e ricco di parchi e giardini. **Aldo Palazzeschi** vi ambientò il suo romanzo **Sorelle Materassi**.

Coverciano è oggi conosciuto, a livello internazionale, per ospitare il **Centro Tecnico Federale "Luigi Ridolfi"** della Federazione Italiana Giuoco Calcio, sede del ritiro della nazionale di calcio dell'Italia.





DALLA RETE AL BANCO

I nostri Minimercati e la vendita di pesce fresco nel weekend.



Acquistare pesce fresco in piccoli negozi è un'esperienza che va oltre il semplice atto di comprare un prodotto: è un incontro tra tradizione, qualità e competenza.

La freschezza è un principio irrinunciabile che accomuna tutte le tipologie di negozio, garantendo un prodotto eccellente e un servizio attento e professionale.

La qualità del pesce inizia dalla selezione: ogni giorno scegliamo attentamente i prodotti, privilegiando il pescato locale e le migliori forniture.

L'attenzione alla freschezza è trasversale: indipendentemente dalle dimensioni del negozio, la cura nella conservazione e nella presentazione del prodotto è sempre massima. Il pesce viene esposto con precisione, mantenuto a una temperatura controllata, preservando le caratteristiche organolettiche che ne attestano la qualità.



Salvatore Giamunno, Ispettore reparto Pescheria.

A fare la differenza è la professionalità di chi lavora dietro al banco.

I nostri colleghi, che lavorano nei Minimercati e si occupano della vendita del pesce fresco sfuso nei fine settimana, sono capaci di curare sia i prodotti che guidare il Socio e il cliente nella scelta migliore.



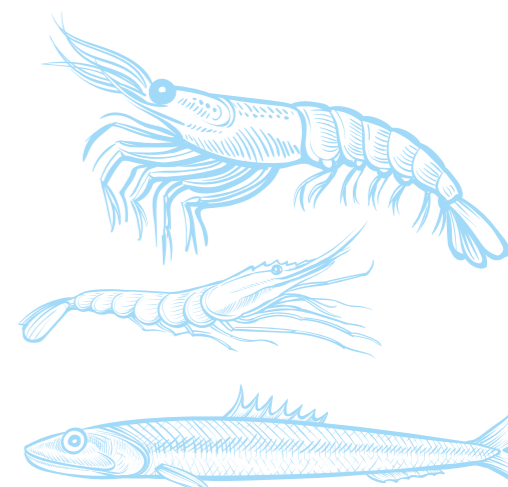
Christian Del Buono, collega del Minimercato di Impruneta.

La relazione con il consumatore si costruisce nel tempo, attraverso la fiducia e la condivisione di conoscenze, come emerso durante la nostra visita nei negozi di Impruneta e Ponte a Ema.

Il vero sapore del mare si evince non solo dal prodotto, ma anche dalla professionalità di chi lo offre con dedizione e passione.



Ascoltiamo insieme Salvatore Giamunno Ispettore Pescheria, Christian Del Buono del Minimercato di Impruneta e Vanessa Caselli del Minimercato di Ponte a Ema.



Vanessa Caselli, collega del Minimercato di Ponte a Ema.



ALLA SCOPERTA DELL'ARTE DEL BARISTA

Una giornata tra caffè e cappuccini.



Il profumo intenso del caffè appena macinato ha accolto i colleghi, provenienti dai vari negozi della Cooperativa, fin dal primo mattino, segnando l'inizio di una giornata speciale.

Una full immersion dedicata all'arte di **preparare caffè e cappuccini perfetti**. In un ambiente professionale, tra macchine espresso scintillanti e l'aroma del caffè, il gruppo di colleghe e colleghi ha avuto l'opportunità di perfezionare la propria tecnica sotto la guida esperta di un professionista dell'arte del caffè.



Alcuni momenti del laboratorio.



Luca Mitidieri, Responsabile Acquisti e Assortimenti Forneria formati di Riferimento.

Tutto è iniziato con una breve introduzione sul caffè: la sua storia, le diverse varietà di chicchi e l'importanza della macinatura. Ogni dettaglio è stato raccontato con passione dall'insegnante: **un esperto barista** con anni di esperienza alle spalle, che ha saputo trasmettere non solo la tecnica, ma anche l'amore per questa affascinante materia.

I partecipanti hanno poi preso confidenza con le **macchine da caffè professionali**, strumenti sofisticati che richiedono precisione e cura. Dopo aver appreso tutti i fondamentali è arrivato il momento di mettersi alla prova... o meglio, sui portafiltri!

Il cuore della giornata è stato dedicato alla **preparazione dell'espresso perfetto**. Ogni collega ha potuto sperimentare il corretto dosaggio del caffè, la giusta pressione nella pressatura (il famoso "tamping") e l'importanza del tempo di estrazione. Non è stato semplice: ogni dettaglio, dal colore della crema alla consistenza del caffè, è stato analizzato e perfezionato con cura.



I colleghi che hanno partecipato al Laboratorio di formazione sul caffè. In alto a sinistra, in ultima fila: **Andrea Tofani** e **Sabrina Amato**. Nella file centrale, da sinistra: **Luana Corsini**, **Paola Antognoli**, **Federica Dolfi**, **Gemma Anatrini**, **Sara Fedini**, **Martina Bellesi**, **Viola Abatangelo**, **Cristina Pieroni** e **Viola Focardi**. In basso, da sinistra: **Angelica Scarnato**, **Francesca Comparini**, **Eleonora Galiso**, **Valentina Bigalli** e **Nicole Ferrone**.

Tra un tentativo e l'altro, sono stati svelati **piccoli segreti del mestiere**: la scelta della miscela, la pulizia del beccuccio del vapore e il controllo della temperatura dell'acqua. Ogni consiglio è stato accolto con entusiasmo e messo in pratica con attenta cura.

Uno sguardo attento è stato dedicato alla creazione di **cappuccini cremosi e vellutati**. Qui, la vera sfida è stata la montatura del latte: trovare il giusto equilibrio tra aria e calore per ottenere una schiuma perfetta.

Ogni partecipante ha avuto modo di esercitarsi più volte, imparando a inclinare correttamente la lattiera e a far roteare il latte per creare quella consistenza perfetta che fa la differenza.

La giornata si è conclusa tra sorrisi, tazzine e tanta soddisfazione. Ognuno dei partecipanti ha potuto portare a casa non solo nuove competenze, ma anche la consapevolezza che dietro ogni caffè perfetto c'è **cura e passione**.

Questa esperienza ha rappresentato molto più di una semplice lezione tecnica, **ha trasmesso come la Cooperativa sia attenta alle proprie lavoratrici e ai propri lavoratori nell'ottica di migliorare sempre di più la loro professionalità**.



Scopriamo com'è andato il laboratorio del caffè.





BELLEZZA IN FIORE

Scopriamo le ortensie disponibili nei nostri punti vendita.



Una distesa di colori a perdita d'occhio ci ha accolto all'interno dell'azienda Maffucci, con sede a Viareggio, che si estende su una superficie totale di 540.000 mq, dei quali 250.000 mq sono coperti da serre in cui vengono coltivate le ortensie per la nostra Cooperativa.

Dedizione e grande passione guidano i floricoltori nella cura e coltivazione di questa eccellenza. Le **ortensie, con le loro spettacolari fioriture e i colori vivaci, sono tra le piante ornamentali più amate e coltivate al mondo.** Perfette per abbellire giardini, terrazzi e interni, le ortensie non sono solo sinonimo di beltà, ma anche di versatilità e tradizione.

Da sempre **simbolo di bellezza**, sono originarie dell'Asia e hanno trovato terreno fertile in molte regioni del mondo, grazie alla loro straordinaria capacità di adattarsi a vari climi e terreni.

La magia delle ortensie risiede anche nella capacità del loro colore di variare a seconda del suolo in cui si trovano a crescere e fiorire.



La loro coltivazione richiede sempre un terreno sciolto, ricco di humus, umido. I colori naturali sono **il bianco, il rosa e il rosso**, mentre **il blu** è dovuto all'abilità del giardiniere che, attraverso una percentuale di solfato di alluminio, ottiene la giusta gradazione.



Le ortensie richiedono una lavorazione che copre la durata di un anno, dalla messa in terra delle talee fino ad arrivare alla pianta fiorita.

La pianta, una volta pronta, per conservarsi predilige un ambiente umido, in semi-ombra.

Non tollera il sole diretto, soprattutto nelle ore più calde del giorno, ma richiede una buona quantità di luce per fiorire al meglio.

Oltre a essere protagoniste indiscusse dei **giardini**, le ortensie trovano ampio spazio anche nell'interior design e negli allestimenti floreali.

I loro fiori recisi, freschi o essiccati, si prestano perfettamente a **composizioni eleganti**, centrotavola raffinati e decorazioni per eventi speciali.

Coltivare ortensie non è solo un piacere estetico, ma anche **un viaggio attraverso la cura dei dettagli e l'amore per la natura.** Con le giuste attenzioni, queste meravigliose piante sapranno regalare fioriture spettacolari, trasformando ogni angolo del giardino o della casa in un piccolo paradiso colorato.

Abbiamo parlato dei fiori della primavera con **Niccolò Concina**, Buyer e **Sabina Cecchini**, addetta del Superstore di Pontedera; **Alessandro Massoni**, referente dell'azienda Maffucci, ci ha fornito consigli per la tenuta dei fiori.



Niccolò Concina, Buyer Ortofrutta.



Sabina Cecchini, addetta del Superstore di Pontedera.



Niccolò e Sabina ci raccontano i fiori dei nostri reparti e Alessandro ci consiglia come gestire le ortensie.



Alessandro Massoni, referente dell'azienda Maffucci.



CROCCANTI NOVITÀ

Le nostre nuove
chips artigianali.



Nel panorama gastronomico contemporaneo, la ricerca dell'equilibrio tra tradizione e innovazione è diventata una vera e propria arte. È in questo contesto che nascono le nuove patatine fritte artigianali, un prodotto che riesce a coniugare l'autenticità delle materie prime di qualità con la praticità di un prodotto già pronto.



Le nuove chips non sono semplici patatine: ogni fetta è il risultato di un'attenta selezione di ingredienti. Le patate provengono da coltivazioni controllate, dove il rispetto per la terra e i suoi cicli naturali garantisce un prodotto sano e genuino. L'olio utilizzato per la frittura è di alta qualità, scelto per esaltare il sapore naturale delle patate senza coprirlo. Il risultato è una croccantezza dorata e leggera, che lascia spazio a un gusto puro e autentico.

Ogni passaggio rispetta rigorosamente i dettami della lavorazione artigianale. Le patate vengono affettate con cura per ottenere uno spessore perfetto, capace di mantenere la giusta consistenza durante la cottura. La frittura avviene garantendo un controllo costante del processo e preservando il sapore naturale.



Alcuni colleghi del reparto Gastronomia e Rosticceria del Supermercato Firenze Piazza Leopoldo. Da sinistra in basso: **Fabio Innocenti**, Caporeparto - **Patrizia Manta** - **Valentina Gecay** e **Tetyana Bakhayeva**. Da sinistra in alto: **Gioele Lapini** e **Lorenzo Catalano**.

Ciò che rende queste patatine una vera novità è **l'incontro tra la tradizione e la creatività moderna**.

La praticità è un altro punto di forza: queste patatine, pur essendo un prodotto già pronto, mantengono intatta la freschezza e la fragranza grazie a un **packaging** studiato per preservarne la qualità. Perfetto per un aperitivo tra amici, per arricchire un antipasto gourmet o semplicemente per concedersi un momento di piacere autentico.

Con queste nuove patatine, la tradizione artigianale si sposa perfettamente con la modernità, offrendo **un prodotto che sa di casa**, ma sorprende a ogni morso. **Un piccolo lusso quotidiano che racconta una storia di passione, qualità e innovazione**.




Fabio Innocenti, Caporeparto Gastronomia, e Gioele Lapini, addetto qualificato Gastronomia del Supermercato di Firenze Piazza Leopoldo, ci mostrano le nuove chips.





LA PRIMAVERA E LA RINASCITA DEL GIARDINO

Il momento perfetto per curare il verde.

Con l'arrivo della primavera, la natura si risveglia in un tripudio di colori e profumi e, con essa, cresce anche il desiderio di dedicarsi alla cura del giardino.

Le giornate più lunghe e le temperature miti invitano a trascorrere più tempo all'aria aperta, rendendo il **giardinaggio** un'attività perfetta per rilassarsi, ricaricare le energie e dare nuova vita agli spazi verdi.

Dopo i mesi invernali, il giardino ha bisogno di una buona dose di attenzioni per tornare a splendere. È il momento di potare le piante, rimuovere le foglie secche, arieggiare il terreno e preparare le aiuole per le nuove fioriture.

Per prendersi cura del proprio giardino, in modo efficace, è fondamentale avere a disposizione l'attrezzatura giusta, semplice e comoda, anche per chi non è del mestiere.

Quindi è necessario guidare Soci e clienti nella scelta degli strumenti più adatti alle loro esigenze, per cui proponiamo la stagionalità primaverile nei nostri Cataloghi del periodo con un'offerta ampia di prodotti che comprende dagli accessori e utensili da giardino ai prodotti chimici e di nutrimento, dai terricci e vasi alle casette in plastica e ovviamente gli attrezzi elettrici.

Coop volendo da sempre proporre le migliori esperienze di acquisto sul mercato, **presenta una nuova linea di attrezzi per il giardinaggio e fai da te a batteria, a marchio Coop.**



Alessandra Feri, Caporeparto non alimentare Superstore.

La proposta è composta da prestazioni di largo consumo e semplice utilizzo, con la garanzia di affidabilità, durata e sicurezza:

- Tagliabordi;
- Potatore;
- Cesoia;
- Soffiatore;
- Tagliasiepi;
- Smerigliatrice;
- Kit Trapano avvitatore.

L'offerta ruota intorno alla **batteria a Litio Coop**, leggera, unica e intercambiabile per tutti i modelli; la batteria influenza la durata di utilizzo del prodotto, specialmente per quelli che hanno un consumo energetico importante.



La nuova gamma di **utensili a batteria** rispetta i valori Coop:

- **Non inquinano l'ambiente e sono silenziosi rispetto a quelli a scoppio.**
- **Sono elettrici, quindi non producono emissioni di CO₂ e gas nocivi.**
- **Portano a un risparmio sul lungo periodo.** Un dispositivo a batteria costa in media di più rispetto a uno a benzina, ma la tecnologia innovativa di caricabatteria, come il CRG di Efco, permette di ricaricare in sicurezza le batterie, salvaguardando la vita utile e riducendo il consumo di corrente.

Questo garantisce alla componente di funzionare per molti anni, senza comportare spese di sostituzione, di carburante o di olio.

Garantiti i 3 anni di garanzia previsti su questi prodotti, anche sulla batteria.



Scopriamo queste novità a marchio Coop e tutte le proposte per la "primavera" dalle parole della nostra collega **Alessandra Feri, Caporeparto Non Alimentari del Superstore di Arezzo.**





INSIEME AL CAMPUS DYNAMO ACADEMY

I colleghi di Campi Bisenzio imparano a fare squadra in un luogo speciale.

In vista dell'apertura, il 2 aprile, del nuovo negozio di Campi Bisenzio, venerdì 7 e sabato 8 marzo il Gruppo Dirigente, del punto vendita ha trascorso un'esperienza unica di team building e volontariato nella splendida location del Campus Dynamo Academy, a Limestre, tra le montagne pistoiesi.



fiducia in sé stessi, il team di professionisti Dynamo ha guidato i nostri colleghi alla scoperta di sé e dei propri compagni con tante attività stimolanti ed emozionanti.

Il primo giorno, divisi in due squadre, i Capireparto e la Direttrice hanno riscoperto l'importanza del collaborare in squadra per raggiungere un obiettivo comune: lo si è visto, per esempio, nella prova della "torre di cubi", dove un gancio è collegato a tante corde quanti sono i partecipanti ed è necessario giocare di squadra per costruire, agganciando un cubo dopo l'altro, la torre.

Oppure, "quanto è importante saper ascoltare e trovare il linguaggio giusto - concordano **Eva Franceschini e Navarro Fabio, rispettivamente Caporeparto Forneria e Caporeparto Generi Vari** - per capire e farsi capire", come è emerso nel gioco delle figure geometriche: qui i partecipanti, bendati, dovevano individuare con il tatto quali figure mancavano e di quale colore, condividendo ciascuno informazioni sulle proprie figure con gli altri.

A seguire, musica in cerchio con tanti strumenti diversi ed esercizi di giocoleria, durante i quali i nostri colleghi hanno cercato un'armonia e un equilibrio comune, per valorizzare le loro diversità e non percepirle più come differenze. "Gli esercizi con il clown mi sono piaciuti molto - dice con un sorriso

L'evento, organizzato per la prima volta dai nostri colleghi dell'Ufficio Formazione in collaborazione con Dynamo Camp.

Dynamo Academy - impresa sociale nata dai valori di Dynamo Camp, l'unico camp inclusivo in Italia che offre vacanze gratuite a minori con patologie gravi o croniche - aveva l'obiettivo di approfondire e rafforzare i legami tra i membri del gruppo.

"Questo evento - spiega **Milena Vacirca, collega dell'Ufficio Formazione** - fa parte di una serie di attività di formazione, tutte di tipo esperienziale, come la visita al cantiere del negozio, la gestione della comunicazione all'interno del gruppo di lavoro e con il cliente e gli incontri con le varie Business Unit, già svolte dal gruppo dirigente assieme ai propri collaboratori in vista della nuova apertura".

"Abbiamo scelto di utilizzare lo stesso team di professionisti della struttura - prosegue Vacirca - per applicare il "metodo Dynamo" anche ai nostri colleghi e rafforzare i legami nel gruppo, scoprendo con il divertimento il "lato nascosto" che difficilmente emerge nella vita quotidiana lavorativa".

Ispirandosi alla **Terapia Ricreativa**, approccio terapeutico che attraverso il divertimento e la valorizzazione delle risorse di ognuno porta gli ospiti a superare i propri limiti e a rinnovare la



Da sinistra: **Fabio Navarro, Costanza Alimeni, Ilenia Quaglia, Eva Franceschini, Filippo Liberati, Letizia Allamprese, Giovanna Bertelli, Nicola Mazzei, Alessio Regina, Cosimo Ballini e Milena Vacirca.**

Costanza Alimeni, Caporeparto Pescheria - mi sono lasciata trasportare emotivamente".

Un trasporto anche fisico, quando il clown ha chiesto di formare le coppie e lasciarsi guidare a occhi chiusi dal proprio compagno: "L'attività più difficile - commenta **Alessio Regina, Caporeparto Gastronomia** - perché ti senti una grande responsabilità", ma anche "Un modo per velocizzare la conoscenza dell'altro - dice **Ilenia Quaglia, Caporeparto Servizio Clienti** - portandoti a dargli piena fiducia".

E, ancora, il gioco della carta d'identità, dove si confrontano, scrivendole su un foglio, le proprie caratteristiche personali per trovarne ulteriori in comune da aggiungere. Il significato dell'esercizio? Secondo **Nicola Mazzei, Caporeparto Macelleria e Filippo Liberati, Caporeparto Ortofrutta**: "Conoscere un po' meglio la storia di un collega permette di instaurare fiducia ed entrare di più in sintonia".

Il giorno successivo il gruppo ha voluto lasciare un proprio contributo volontario ai bambini del Dynamo Camp, verniciando la staccionata in legno del piazzale d'ingresso all'Academy e costruendo per gli ospiti dei kit per la Comunicazione Aumentativa Alternativa. Un momento di emozione condivisa: "Grazie ai miei colleghi - si commuove **Giovanna Bertelli, Caporeparto PLS** - sento che siamo già una bella squadra!".



Soddisfatta della riuscita dell'evento anche la **Direttrice Letizia Allamprese**: "Queste attività - dice Allamprese - servono per rafforzare il team, aumentare la consapevolezza di sé e la conoscenza che si ha dell'altro".

"Abbiamo imparato - prosegue la Direttrice - a manifestare senza timore le nostre emozioni, anche quelle meno belle, che il gruppo quando funziona permette di superare insieme". E con uno sguardo rivolto al futuro ha aggiunto: "Il gruppo dovrà poi trasmettere quanto imparato ai nostri collaboratori e ai nuovi che arriveranno".

Per concludere il team building con un buon augurio i nostri colleghi, intonando in coro lungo la strada di ritorno il brano dei Ricchi e Poveri, hanno variato con umorismo e tante risate il testo della canzone: "Stringimi forte e stammi più vicino, se ci sto bene sarà perché... apriamo!".

In foto alcuni momenti vissuti al Campus Dynamo Academy.





LUNEDÌ 28 APRILE NON È UN GIORNO COME UN ALTRO

Perché si celebra la Giornata Mondiale per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro.

Lunedì 28 aprile si celebra la Giornata Mondiale per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro. La creazione di condizioni di lavoro sicure e il loro continuo miglioramento sono obiettivi cardine per la nostra Cooperativa.

La tutela della sicurezza sul lavoro, oltre che un principio costituzionalmente garantito, è un diritto inviolabile della persona e, per Unicoop Firenze, anche in ragione della sua natura d'impresa, rappresenta una priorità assoluta.

Questa giornata offre l'occasione per rinnovare l'impegno della Cooperativa verso pratiche sostenibili e responsabili, contribuendo così a costruire un futuro migliore per tutti. **La sicurezza sul lavoro non è solo un obbligo, ma un valore fondamentale**



che arricchisce la nostra identità e la nostra missione. In tutti i negozi, nei magazzini e nelle sedi è in corso l'Ora della Sicurezza.



L'ORA DELLA SICUREZZA SULLE EMERGENZE METEO CLIMATICHE

“Dopo la drammatica alluvione del 2023 abbiamo ritenuto urgente affrontare questo tema sensibilizzando sulle **emergenze meteo climatiche** e gli effetti che queste generano, con la finalità di offrire informazioni utili sia per il cittadino che per il lavoratore, con la consapevolezza che, l'autoprotezione delle persone, rimane a oggi l'unico strumento efficace di tutela in questo tipo di eventi. Anche recentemente stiamo assistendo a eventi sempre più impattanti, e se da una parte i codici di allerta nazionale divulgano informazioni importanti e utili per prepararsi a queste situazioni, dall'altra, la conoscenza delle procedure, è importante per mitigare gli effetti emotivi che questi eventi generano su di noi” dichiara **Ivan Castrovillari**, Responsabile sistema integrato qualità, prevenzione e sicurezza di Unicoop Firenze.

L'ora della sicurezza ha previsto un **cortometraggio** realizzato dall'Ufficio Comunicazione Interna nel quale, oltre a una introduzione sui fatti drammatici accaduti nel novembre 2023 a Campi Bisenzio e Lamporecchio narrati direttamente dai nostri colleghi, sono stati intervistati due esperti di maxi emergenze: il disaster manager **Luca Ciarleglio** della Protezione Civile del Comune di Firenze e l'infermiere professionista **Fabio Zanieri** del 118 che hanno spiegato cosa fare e come intervenire in caso di alluvione fornendo alcuni spunti di riflessione e di informazione utili per tutti i dipendenti.

“Abbiamo voluto fare un focus sui codici di allerta e i piani di emergenza” ha affermato **Valentina Di Trani**, del servizio Protezione e Prevenzione di Unicoop Firenze “tutti i nostri siti hanno un piano di emergenza dedicato che ha lo scopo di individuare le procedure e le risposte a diverse tipologie di emergenza, nonché quello di mitigare gli effetti di tali emergenze sulle persone. È giusto che i dipendenti conoscano i piani e le procedure per poter intervenire qualora si presentasse la necessità”.



Dai verbali che sono arrivati finora è stato molto apprezzato il video per il coinvolgimento che ha suscitato e per la modalità di divulgazione delle tematiche. I feedback dimostrano l'alta qualità delle argomentazioni discusse.

Questo è un segnale importante del livello di consapevolezza e cultura sul tema della sicurezza.

A tutti è stata consegnata la **brochure “Pronti, Preparati e protetti”** nella quale vengono forniti consigli e strumenti per essere pronti e proteggersi nelle emergenze meteo climatiche.

Come si evince anche dai commenti nei verbali, l'Ora della Sicurezza rappresenta non soltanto un momento di riflessione, ma anche di consapevolezza e arricchimento personale.

Coinvolgere tutti i dipendenti, sia come lavoratori che come cittadini su queste tematiche è di estrema importanza alla luce dei mutamenti climatici che toccano tutti noi da vicino.



TINA E FRANCESCA VANNO IN PENSIONE

Le nostre colleghe di Firenze Coverciano ci salutano.

Due colleghe che hanno condiviso un'esperienza quasi unica nel panorama della grande distribuzione, cioè essere partecipi alla conquista di un grande traguardo: il negozio di Firenze Coverciano, dove hanno lavorato fino al recente pensionamento, compie 50 anni di presenza sul territorio. Mentre ci stringevamo la mano, Tina e Francesca ci hanno trasmesso l'orgoglio di aver lavorato per la nostra Cooperativa.

Tina cosa ti viene in mente se diciamo la parola Cooperativa?

2011: l'anno del mio ingresso in Unicoop Firenze. Avevo perso il precedente posto di lavoro e mi ritrovavo, a quasi 50 anni, disoccupata. Poi ho avuto l'opportunità di iniziare un rapporto di lavoro con Unicoop Firenze, inizialmente in modo "stagionale". **Figline Valdarno** è stato il mio primo negozio. Proprio lì ho incontrato **Marco Pardelli**, l'attuale Direttore del negozio di Coverciano. Ho ricordi positivi perché, da quel momento, sono stata chiamata solo per confermare la mia presenza in punto di vendita. Poi è giunto il bellissimo giorno in cui ho ricevuto la proposta di spostarmi nel negozio di **Coverciano**, dove sono stata per 8 anni.

Tina, cosa vorresti evidenziare di questa esperienza?

La Cooperativa non ha guardato la mia età anagrafica, non è stato quello l'elemento importante per la valutazione del mio lavoro, ma è stato osservato il mio livello di **professionalità**. Inizialmente, quando sono arrivata a **Coverciano**, ero nel reparto Forneria e dopo un po' di tempo, l'allora Direttore **Claudio Vignoli**, mi spostò in Gastronomia. Da quel momento ho lavorato in quel reparto con le persone che sono state con me fino al mio ultimo giorno in negozio. Ho fatto la mia gavetta, però ho avuto la possibilità di arrivare alla pensione tranquillamente, essendo stata assunta a tempo indeterminato.

Francesca, per te cos'è e cosa rappresenta Coverciano?

Ho sempre vissuto in questo quartiere. Ricordo perfettamente **il giorno dell'inaugurazione del negozio, io c'ero** perché nel **1975** avevo 15 anni. Per il quartiere fu un evento memorabile, era un grande supermercato che Unicoop Firenze apriva proprio nel centro della vita pulsante di questo quartiere. Non avrei mai pensato di lavorarci!

Francesca, hai sempre lavorato in questo negozio?

Sono entrata in Cooperativa nel **1987** e nei primi 5 anni sono stata a Firenze nel Minimercato di via Madonna della Querce. Poi nel negozio di Cimabue per arrivare **qui a Coverciano per gli ultimi 30 anni**.

Tina, cosa vuoi dire per te salutare i colleghi?

Con alcuni colleghi, anche del negozio di Figline, ho mantenuto **un bellissimo rapporto** che rimane nel tempo. Quando entri sei una persona, dopo diventi parte di un gruppo. Con molte delle persone che trovi passi da essere un collega a un amico.

Francesca, come sarà adesso la tua giornata?

Io **abitando nel quartiere** vengo a fare la spesa in negozio. Altrimenti vado a Gavinana, a Caracciolo, a Cimabue mi fermo in tutte le Coop, perché faccio la spesa solo alla Coop.



Tina e Francesca, possiamo concludere dicendo "Viva la Cooperativa"?

Sì, sì, sicuramente. Assolutamente sì. **Viva la Coop!**



Tina e la Cooperativa.



Francesca e il suo pensiero sempre "alla Coop".



Tina Ferro.

Francesca Lavagna.



Questo mese parliamo di prevenzione.

Scopriamo come sono andate le giornate dedicate alla prevenzione in Cooperativa.

Nelle giornate di **martedì 11 e giovedì 13 marzo** si sono svolti i nuovi appuntamenti dedicati alla prevenzione nei due spazi appositamente allestiti, presso i **Superstore di Pistoia e Arezzo**, in collaborazione con gli **studi medici della Misericordia di Campi Bisenzio**.

Informazioni e percorsi specifici di prevenzione sanitaria sono state le parole chiave dell'iniziativa dedicata in esclusiva e gratuitamente a noi dipendenti, come le altre che si sono svolte nel corso dell'anno passato.

Gli eventi hanno avuto un **ottimo riscontro** e molti colleghi hanno lasciato un feedback positivo tramite il questionario di valutazione consegnato a ogni partecipante.

In entrambi i casi, il gradimento è stato **8.97** in una scala da 1 a 9.

L'attenzione del nostro **piano MYWelfare** per il benessere continua a essere una priorità assoluta.



DAI PIÙ CREDITO AL TUO BENESSERE

Converti il premio variabile di risultato in crediti welfare. Entro il **31 maggio 2025**, secondo le modalità previste dal nuovo Contratto Integrativo (C.I.A. 2022), puoi chiedere di convertire esclusivamente una quota pari al 50% o al 100% dell'importo del premio spettante in crediti welfare!



Il nostro collega **Paolo** ci spiega la procedura di conversione.

Utilizza i tuoi crediti **entro il 31 dicembre** per beneficiare dei servizi presenti sul portale MYWelfare o per richiedere, come da normativa, il rimborso di quelli già acquistati. Se non vuoi convertire il tuo premio, non preoccuparti! Deve fare richiesta solo chi è interessato a convertire il premio variabile di risultato in crediti welfare.



Scansiona il QR Code per avviare la procedura di conversione del premio.



UNA NUOVA STAGIONE DI SOLIDARIETÀ

Con i progetti Pensati con il Cuore 2025.

Un nuovo anno all'insegna della solidarietà: al via i nuovi progetti Pensati con il Cuore, promossi dalla Fondazione Il Cuore si scioglie.

Anche quest'anno, tanti traguardi da raggiungere e piccoli grandi sogni da realizzare, attraverso una campagna di crowdfunding e il co-finanziamento della Fondazione Il Cuore si scioglie. I progetti si snoderanno attraverso tre call distribuite nell'anno: **dal 28 aprile al 9 giugno prende il via la prima campagna**, seguita da altre due nei mesi successivi. Ecco i primi cinque progetti che aprono questa nuova stagione di solidarietà.

STOCATE D'AMICIZIA INCLUSIONE IN PEDANA. Sport e inclusione si incontrano sulla pedana del Circolo Arno Scherma di Calcinaia.

Grazie a un innovativo progetto di allenamento ludico-sportivo, bambini con disturbi dello spettro autistico e coetanei a sviluppo tipico si allenano fianco a fianco, in un contesto studiato per garantire equilibrio tra performance e divertimento. Il crowdfunding sosterrà questo nuovo progetto di allenamento, sia per la parte di educazione e formazione, che per l'acquisto dei materiali per i bambini.



ZION - IL CALCIO CHE UNISCE. Il quartiere di Saione ad Arezzo scrive una nuova storia di comunità attraverso lo sport.

Zion non è solo una squadra di calcio popolare, è un progetto di rigenerazione urbana e sociale, dove ogni ragazzo trova spazio per mettersi in gioco. Con un modello di azionariato popolare, la squadra appartiene alla comunità, e ogni sostenitore è parte attiva del progetto. Grazie al crowdfunding, Zion riqualificherà un campo sportivo e fornirà attrezzature e formazione per permettere ai giovani di competere in un vero campionato.



FIATO AL CUORE L'ORCHESTRA CHE CRESCE INSIEME. La Filarmonica Giuseppe Verdi di Signa porta la musica nelle mani e nei cuori di bambini e ragazzi.

Un'orchestra giovanile di fiati e percussioni prende vita grazie a un percorso formativo e inclusivo, dove musica è anche strumento di aggregazione sociale. Strumenti in comodato d'uso, borse di studio per chi è in difficoltà e lezioni settimanali daranno a tutti la possibilità di imparare a suonare e far parte di un ensemble. La campagna di crowdfunding sosterrà l'acquisto di strumenti e materiali didattici.



I CER-AMICI MANI CHE CREANO, CUORI CHE SI INCONTRANO. Un laboratorio di ceramica diventa un ponte tra mondi diversi, dove inclusione e creatività si intrecciano.

Adolescenti in condizioni di marginalità e giovani con disabilità intellettive lavorano insieme la creta, imparando l'arte della ceramica e costruendo relazioni profonde. Ogni manufatto è un'opera unica, come il percorso di crescita di chi lo realizza. Grazie al crowdfunding e agli eventi di sensibilizzazione, il progetto potrà garantire continuità e coinvolgere sempre più partecipanti.

TAM-TAM LA CULTURA IN MOVIMENTO. La cultura viaggia su quattro ruote per raggiungere chi ne ha più bisogno.

Grazie alla collaborazione tra Tam-Tam e la Biblioteca Comunale di San Casciano, il servizio bibliotecario si sposta nelle frazioni più lontane, portando libri, eventi e opportunità di crescita direttamente nelle comunità. Il progetto prevede 20 giornate di sostegno, durante le quali i cittadini potranno iscriversi alla biblioteca, prendere libri in prestito e partecipare a incontri di lettura. Il crowdfunding contribuirà a sostenere le spese per realizzare le soste e le attività.



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

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



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

Scarica la nuova App MYA da:



Google
Play



App
Store

