



PAROLE CHE ORIENTANO, AZIONI CHE TRASFORMANO.

Le iniziative di Unicoop Firenze
a sostegno della parità di genere.



IN QUESTO NUMERO:

- Unicoop Firenze ha ottenuto il rinnovo della Certificazione per la Parità di Genere per il 2025.
- Nutrire la Parità, un premio per le imprese che investono sulle donne.
- Lezioni d'amore, Enrico Galiano insegna a gestire i sentimenti contro la violenza di genere.
- Maurizio Bartali va in pensione.





Unicoop Firenze ha ottenuto il rinnovo della CERTIFICAZIONE PER LA PARITÀ DI GENERE PER IL 2025

Si conferma così la piena conformità ai requisiti previsti dalla normativa di riferimento e la continuità al sistema di gestione della parità di genere.

La verifica, nell'ambito della parità di genere, ha riguardato sia gli indicatori quantitativi che la capacità della Cooperativa di coordinare, monitorare e documentare in modo sistemico le proprie azioni.

Nel corso del biennio, la Cooperativa ha rafforzato la formazione sui temi dell'inclusione e della diversità, ha esteso i servizi e gli strumenti del piano MYWelfare - in particolare quelli a supporto della genitorialità - e consolidato iniziative di comunicazione e sensibilizzazione, come il percorso iniziato con il programma "Il Linguaggio del Rispetto". Tutti elementi che hanno contribuito al mantenimento del livello di conformità richiesto dalla UNI/PdR 125:2022.

Non bisogna considerare la certificazione un traguardo. La nostra sfida è assicurare continuità agli strumenti esistenti e rafforzare ulteriormente la parità di genere, affinché sia una costante in tutte le fasi del ciclo di vita lavorativa. Il rinnovo della certificazione assume dunque un valore particolarmente significativo per la Cooperativa: non solo conferma la conformità agli standard richiesti, ma sancisce qualcosa che va oltre, la volontà di integrare in modo permanente le politiche di diversità, inclusione ed equità.

Unicoop Firenze continua così a considerare la parità di genere e il rispetto delle pari opportunità come una leva organizzativa e sociale, coerente con la propria missione cooperativa e con il proprio impegno verso un modello di lavoro basato su responsabilità e qualità delle relazioni.

In concomitanza con l'8 marzo, questo rinnovo acquisisce un significato ancora più rilevante.

8 marzo

Giornata Internazionale della Donna

In occasione della Giornata Internazionale della Donna celebriamo la forza, il coraggio e la determinazione di tutte le lavoratrici che, ogni giorno, trasmettono i valori fondamentali della nostra Cooperativa.

Questa giornata ci ricorda quanto siano importanti il rispetto e la collaborazione tra tutti noi per creare un mondo più equo e giusto, dove ogni donna possa sentirsi libera di realizzare i propri sogni e il proprio potenziale.

Anche quest'anno abbiamo scelto un dono frutto del lavoro di donne che provengono da situazioni di vulnerabilità che la Cooperativa, attraverso la Fondazione Il Cuore si scioglie, ha scelto di sostenere con il progetto di solidarietà "#IOSONOMIA - Cucire il Futuro".

La fascia per capelli (in misto cotone, lavabile a mano e in lavatrice) è stata realizzata dalla Cooperativa sociale Flo, nell'ambito del progetto di solidarietà e con il sostegno della Fondazione Il Cuore si scioglie.

L'obiettivo del progetto "#IOSONOMIA - Cucire il Futuro" è quello di creare un percorso di formazione sartoriale per favorire l'autonomia e l'inclusione sociale di donne che provengono da situazioni di vulnerabilità.



IN PRIMO PIANO

- 02 Unicoop Firenze ha ottenuto il rinnovo della certificazione per la parità di genere per il 2025.
- 03 8 marzo. Giornata Internazionale della Donna.
- 04 Nutrire la parità. Un premio per le imprese che investono sulle donne.
- 06 Lezione d'amore. Enrico Galiano insegna a gestire i sentimenti contro la violenza di genere.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

I NOSTRI NEGOZI

- 10 Un minimercato da dieci. Il compleanno del punto vendita di Vingone.
- 12 Dieci anni di fiducia. Il decimo compleanno del punto vendita di Lucca San Filippo.

I NOSTRI REPARTI

- 14 La regina della frutta. La mela è un frutto semplice, ma speciale, con un regno di varietà.
- 16 La Pasqua è servita. Le specialità della nostra Gastronomia.
- 18 Maurizio Bartali va in pensione. Il nostro collega ci racconta la sua emozionante storia in Cooperativa.

I NOSTRI PRODOTTI

- 20 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 19 febbraio al 5 marzo.

ACCANTO A TE

- 22 MYWelfare. Questo mese parliamo della giornata dedicata ai neo genitori.
- 24 MYWelfare. Questo mese parliamo del nuovo catalogo viaggi MYWelfare.
- 25 MYWelfare. Questo mese parliamo dei nostri centri estivi.

AMBIENTE

- 26 Dove nasce la nostra energia. Gli impianti fotovoltaici di Unicoop Firenze.

SOLIDARIETÀ

- 28 Contro la tratta. Un nuovo impegno della Fondazione Il Cuore si scioglie e Unicoop Firenze per le donne che hanno riconquistato la libertà.

In copertina alcuni colleghi del Supermercato Lucca Est, da sinistra: **Alessandro Ziino, Alessandro Collodi, Patrizia Bianchi e Michela Pellegrini.**

NUTRIRE LA PARITÀ

Un premio per le imprese che investono sulle donne

L'appuntamento con Close the Gap è fissato per il 12 marzo, al Teatro Nazionale di Firenze.

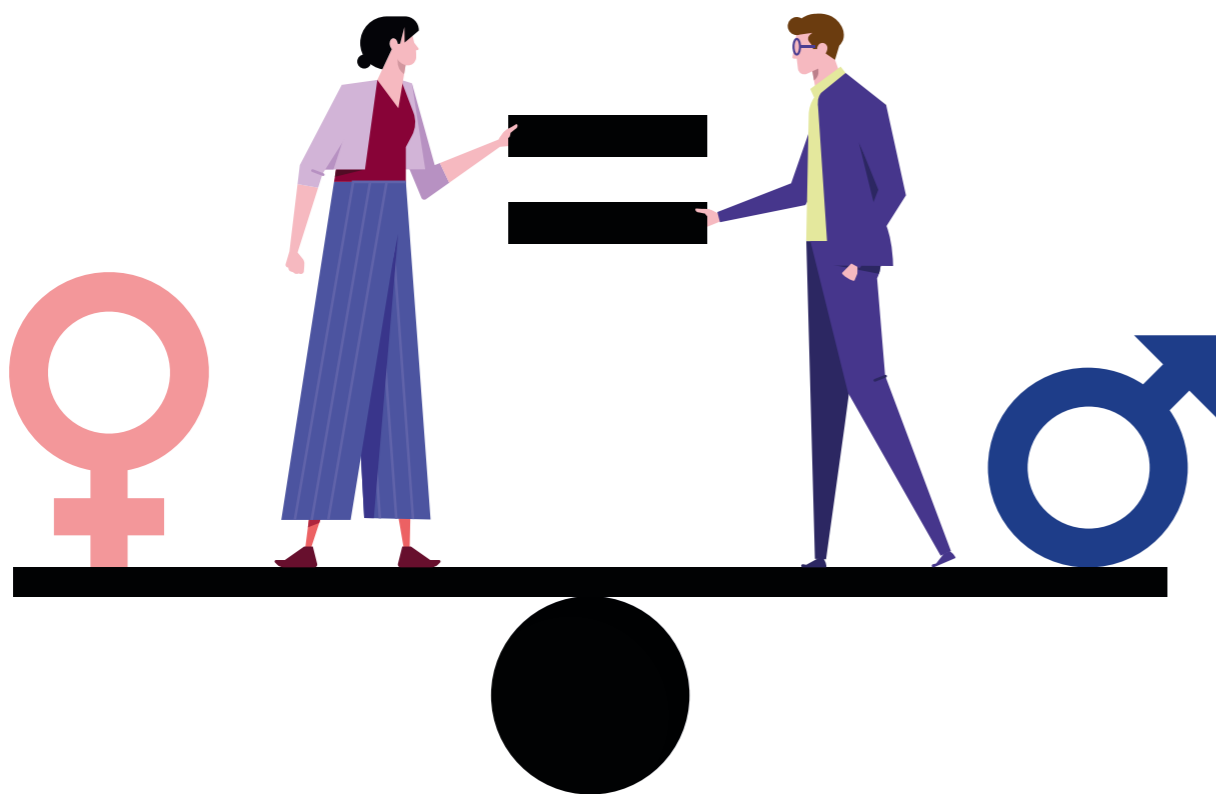
Sul palco, oltre a ospiti e giuria, le aziende fornitrici che ritireranno il premio **“Nutrire la parità - feeding equity”**, promosso da **Unicoop Firenze come simbolo di riconoscimento e stimolo alla diffusione di buone pratiche**. Dopo l'edizione inaugurale del 2025, quest'anno il premio chiama in causa le imprese toscane fornitrici di Unicoop Firenze: a candidarsi sono state **52 aziende**, di cui due saranno premiate: **una per la categoria “piccole” (fino a 50 dipendenti)** e l'altra per le **“medio-grandi imprese” (oltre 50)**.

A selezionare le vincitrici, una giuria tutta al femminile composta dall'economista **Azzurra Rinaldi**, da **Tamara Guazzini**, **cooperatrice e consigliera di sorveglianza di Unicoop Firenze** (presidente della giuria), e **Rossella Sobrero**, presidente della

società di comunicazione Koinetica e docente di comunicazione sociale, che sul tema ha una lunga esperienza: “In questi anni sono stati fatti alcuni passi avanti, ma abbiamo ancora molta strada da fare. Anche se cresce il numero di imprese impegnate sul tema, sono troppe le organizzazioni che alle dichiarazioni non fanno seguire i fatti”.

Ad aprire l'evento del 12 marzo sarà **Laura Formenti**, fra le più caustiche artiste della stand-up comedy: “La comicità serve per salvarci dalle cose brutte della vita, per affrontare la bufera e uscirne ridendo”, spiega. Il monologo sarà una miscellanea di temi, per far ridere e riflettere, in modo graffiante: “Sul palco porto i tabù, i pregiudizi e quelle strane cose che si dicono sulle donne: sei brava per essere donna, le donne sono per natura multitasking, non fare le cose da maschiaccio... Dire e trasgredire serve a rompere tutte queste barriere dietro cui si nasconde la disparità”.

Articolo tratto dall'Informatore di marzo 2026.



02

Per cambiare la cultura. Formazione interna, in filiera e nelle scuole

Prosegue il lavoro di formazione sulla parità di genere sia tra i dipendenti delle cooperative che nell'attività di educazione al consumo consapevole. Nell'anno scolastico in corso 690 classi hanno aderito alla proposta educativa intorno ai temi di genere, per un totale di circa 16.000 studenti in tutta Italia, di cui il 50% della scuola primaria. Dall'inizio del progetto nel 2022, vi hanno preso parte circa 35 mila studenti di oltre 1500 classi. Coinvolti in formazione anche il 20% dei fornitori di prodotto a

01

Per una vera parità di genere: Azioni nel mondo Coop

Nel 2025 si conferma la quota femminile dei dipendenti Coop attestandosi al 71%, crescono le donne in ruoli direttivi giungendo al 46% (40% l'anno precedente). Il 66% delle dipendenti è impegnata in percorsi formativi (+5% sul 2024) e cresce la componente femminile nei Cda delle cooperative (49,7% rispetto al 40,8% dello scorso anno). In aumento anche il numero delle nuove socie +1,7% (oltre 148.000) pari al 55,9% del totale. Dopo che Coop Italia, prima insegna nella Grande Distribuzione Organizzata, ha ottenuto nel febbraio 2024 la Certificazione della Parità di Genere, sono oramai 4 su 6 le grandi Coop ad aver conseguito la Certificazione ed altre si stanno impegnando nello stesso percorso.

AGENDA CLOSE THE GAP

marchio grazie a un percorso strutturato elaborato da Oxfam con il supporto di Scuola Coop. A questo si è affiancato nel 2025 anche la formazione pensata di concerto con la Fondazione Giulia Cecchettin, partita in versione pilota con due cooperative (Coop Alleanza 3.0 e Coop Reno) ha coinvolto 145 dipendenti ed è in fase di coinvolgimento di altre cooperative nel 2026. Proseguono anche i percorsi di accoglienza e reinserimento lavorativo per donne vittime di violenza (Coop Liguria e Coop Lombardia). Introdotta la certificazione come Punti Viola, presidi di accoglienza aperti a chiunque si trovi in stato di pericolo, di 39 punti vendita Coop Alleanza 3.0 con una formazione in materia a 664 dipendenti.

2026

03

Perché l'educazione alle relazioni diventi una realtà, anche nel nostro Paese La campagna “Dire, fare, amare”

Nel 2025 Coop si è impegnata per la diffusione di un dibattito sull'educazione alle relazioni obbligatoria nelle scuole. Coop ha sostenuto Pubblica, Comitato promotore della Proposta di Legge di iniziativa popolare per istituire una rete pubblica di servizi di psicologia di territorio. Dalla sinergia per la raccolta firme rivolta ai cittadini e realizzata anche in oltre 60 punti vendita, si sono raggiunte

le 72 mila firme. Una spinta decisiva al raggiungimento di un obiettivo comune che vede oggi la Proposta iniziare il suo iter Parlamentare.

**CLOSE
THE GAP**
RIDUCIAMO LE DIFFERENZE

coop

LEZIONE D'AMORE

Enrico Galiano insegna a gestire i sentimenti contro la violenza di genere

Sarà come entrare in una vera e propria classe, con la cattedra e la lavagna. Sulle sedie, al posto dei ragazzi, ci saranno adulti che avranno l'opportunità di assistere a una lezione speciale, non in una scuola, ma in un supermercato.

Il professore è di quelli che ti cambiano la vita, come Robin Williams in "L'attimo fuggente": Enrico Galiano. Insegnante di lettere in provincia di Pordenone, ha scritto romanzi e saggi divenuti bestseller, creato webserie da milioni di visualizzazioni, ricevuto premi cinematografici e riempito teatri e festival con le sue lezioni-spettacolo.

Galiano ha fatto anche parte del comitato scientifico che ha coordinato la ricerca "La Scuola degli affetti. Indagine sull'educazione alle relazioni", realizzata dall'Ufficio Studi di Coop nell'ambito della campagna "Dire, fare, amare" contro la violenza sulle donne.

Il primo appuntamento con le lezioni di Enrico Galiano è a Firenze al Centro*Ponte a Greve, la mattina del **21 marzo** (orari disponibili sui canali web dell'Informatore), poi a Bologna (27 marzo) e a Genova (17 aprile). Sarà anche l'occasione per ricordare l'importanza dell'educazione affettiva nelle scuole.

il linguaggio del rispetto

COSA INSEGNERÀ NELLE SUE LEZIONI IN SUPERMERCATO?
 "Sono un esperto di parole, cercherò di raccontare cosa c'è dietro a espressioni che diamo per scontate. Prendiamo l'esempio della povera Zoe, la ragazza uccisa a febbraio nell'Astigiano: molti giornali hanno scritto che è morta per un rifiuto, ma è falso e sbagliato. Zoe è morta perché ha incontrato un omicida, un ragazzo che non ha ricevuto un'educazione sufficiente o, se l'ha ricevuta, non è stato in grado di recepirla, portatore di un retaggio che non considera il rifiuto come un diritto della donna, ma come un torto per cui io, uomo, posso disporre di te come voglio. È molto grave: se non ci accorgiamo che dentro queste frasi c'è il problema, siamo noi stessi parte del problema".





TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista

SCONTO DEL 40%
su 40 prodotti di marca

Dal 12 al 25 marzo.

Questa iniziativa sarà attiva solo nelle grandi strutture, supermercati di riferimento e urbani.



**Conviene al tuo portafogli
e alle tue lezioni per migliorare il groove.**



SOLO ALLA COOP CONVIENE A TE, CONVIENE A TUTTI.



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO



SOLIDAL COOP E LIBERA TERRA Iniziativa attiva dal 12 al 25 marzo

Prodotti da territori che non si arrendono.

Sconto del 25% sui prodotti **Solidal Coop**, certificati Fair-trade, che sostengono le produzioni equosolidali in Asia, Africa e America Latina per affrontare le sfide del commercio globale, e sui prodotti **Libera Terra**, che provengono dai territori confiscati alle mafie.



SOLO ALLA COOP CONVIENE A TE, CONVIENE A TUTTI.



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

UN MINIMERCATO DA DIECI

Il compleanno del punto vendita di Vingone

Dieci anni possono sembrare un traguardo come tanti, ma per questo negozio rappresentano una storia di fiducia, impegno e profondo legame con il territorio.

Inaugurato tra l'entusiasmo e le aspettative dei **Soci** del quartiere, ha saputo mantenere nel tempo le promesse iniziali, diventando un **punto di riferimento stabile e riconosciuto**.

L'apertura del negozio ha segnato **una svolta concreta**: la sua presenza ha contribuito a rendere nuovamente visibili territori vicini, stimolando nuova vitalità e incoraggiando altre iniziative nell'area.

Non si tratta soltanto di un'attività commerciale, ma di una vera riattivazione sociale.

A rendere speciale il **Minimercato di Vingone** è la **grande professionalità delle sue lavoratrici e dei suoi lavoratori**.



Lodovico Mariotti, Direttore del Minimercato di Vingone.

Competenza, preparazione e attenzione al dettaglio sono tratti distintivi di un gruppo di colleghi che ha fatto della qualità del servizio la propria firma. Ogni Socio viene accolto con cortesia e disponibilità, ascoltato nelle proprie esigenze e accompagnato con serietà nelle scelte.



Mara Vita Digenti.



Arianna Borrelli.



Samuele Ermini.



Da sinistra: **Martina Bruni** e **Barbara Leardini**.



Da sinistra: **Rosita Cipriano** e **Daniela Zeuri**.

Nel corso degli anni si è creato un **rapporto autentico con la clientela**, basato sulla fiducia reciproca. Non è raro vedere Soci storici fermarsi per uno scambio di battute o per chiedere un consiglio, segno di un legame che va oltre il semplice rapporto commerciale.

Dieci anni dopo l'apertura, il bilancio è quello di **una realtà solida, stimata e profondamente integrata nel quartiere**, dove parole come **professionalità, passione e Cooperativa** fanno davvero la differenza.



Conosciamo l'affiatato team del Minimercato di Vingone.



Territorio e contesto

Il quartiere di Vingone si trova nel **Comune di Scandicci**, ai piedi della zona collinare e a ridosso del torrente omonimo da cui prende il nome.

In origine era un territorio rurale, caratterizzato da campi, poderi e case coloniche. A partire dagli anni Sessanta, con lo sviluppo industriale della zona, il quartiere conobbe una forte crescita demografica, accogliendo famiglie da Firenze, dalla provincia e da altre regioni d'Italia.

Negli ultimi anni l'area ha visto diversi interventi di riqualificazione, come **nuovi spazi verdi, giardini pubblici e collegamenti pedonali** sul torrente Vingone, che contribuiscono a migliorare la vivibilità e la qualità urbana.

Vingone è sede di iniziative culturali e sociali come la festa degli **"Orti della Diversità"**, mercatini agricoli e progetti di valorizzazione della biodiversità, che coinvolgono associazioni e cittadini in attività di aggregazione e scambio culturale.



DIECI ANNI DI FIDUCIA

Il decimo compleanno del punto vendita di Lucca San Filippo

Nel mezzo delle due arterie principali che portano al centro della città, si trova il Supermercato di Lucca San Filippo.

Dieci anni fa è “nato” andando a occupare uno **spazio strategico** per il territorio.

Fin dall’inizio, la filosofia del negozio è stata una sola: **puntare sulla convenienza, sulla qualità autentica dei prodotti e sull’eccellenza dei colleghi che lo animavano.**

Cortesìa, gentilezza e professionalità sono i pilastri che hanno guidato i gesti quotidiani: un consiglio sincero, un sorriso anche nelle giornate più intense, la disponibilità ad ascoltare le esigenze di clienti che sono sempre diventati Soci.

“Oggi, a dieci anni dall’apertura, che si festeggerà il prossimo **14 marzo**, i risultati ci stanno premiando: le vendite sono positive, la clientela fidelizzata e il clima in negozio molto sereno.



Stefano Cordoni, Direttore Supermercato Lucca San Filippo.

Fondamentale il contributo della **sezione Soci** che, in ogni occasione, ci supporta: insieme riusciamo a portare avanti le iniziative promosse dalla nostra Cooperativa.

Il punto vendita è collocato in una zona molto frequentata, abbiamo vicino un ospedale e delle scuole. Si può fare una spesa completa in tutta tranquillità perché gli spazi lo consentono.



Eleonora Fabbri, Caporeparto Generi Vari.



Rhebecca Sileo.



Da sinistra: Alessandro Ziino e Marco Braccini, Caporeparto Macelleria.



Da sinistra: Stefania Cabau e Barbara Frugoli, Caporeparto Pescheria.

Il gruppo di colleghi che lavora con me è composto da **più di ottanta persone** ed è molto eterogeneo. I dipendenti, quando è nato il negozio, provenivano da realtà diverse come Montecatini, Monsummano, Lucca Puccini e il vecchio negozio di Lucca Arancio, altri sono stati inseriti proprio per l’apertura. Questo gruppo è sempre presente e negli anni è stato rafforzato da nuove persone. Il successo più grande non si misura solo nei numeri, ma si legge anche **nella fiducia dei Soci** e nel **senso di appartenenza alla Cooperativa** che si respira entrando nel punto vendita” ci ha raccontato **Stefano Cordoni, Direttore del Supermercato.**

Buon Compleanno, Lucca San Filippo!



Festeggiamo il compleanno del punto vendita con le colleghe e i colleghi!



Federica Benedetti.



Luisa Milani.

Territorio e contesto

Il **quartiere di San Filippo**, nella prima periferia est di Lucca, è una zona che unisce tranquillità residenziale e vivacità quotidiana. Situato a breve distanza dalle storiche mura urbane, rappresenta un **punto di collegamento** tra il centro cittadino e le aree più moderne e commerciali della città.

Il suo tessuto urbano è caratterizzato da abitazioni, piccole attività commerciali, servizi e spazi verdi che convivono in un contesto ordinato e a misura d’uomo.

La presenza di scuole, impianti sportivi e dell’ospedale San Luca con collegamenti viari strategici rende il quartiere **dinamico** durante tutta la giornata, frequentato da famiglie, lavoratori e studenti.

Pur non avendo il fascino monumentale del centro storico, San Filippo offre un **ambiente funzionale e in continua evoluzione**, dove la dimensione di quartiere favorisce relazioni dirette e un forte senso di comunità.





LA REGINA DELLA FRUTTA

La mela è un frutto semplice, ma speciale, con un regno di varietà

Croccanti, succose, profumate: le mele raccontano il territorio meglio di molte parole. Dalle valli alpine, alle pianure assolate, ai territori della nostra regione Toscana, ogni zona coltiva varietà che portano con sé storia, clima e tradizioni agricole.

Ogni mela ha una storia che va oltre il suo sapore: è il risultato di **microclimi, quote, metodi di coltivazione e decisioni agronomiche che influenzano sia la forma che il gusto**. Esplorare le molte varietà presenti sul territorio significa quindi compiere **un viaggio tra scienza e tradizione**, alla scoperta di un frutto semplice solo in apparenza, ma straordinariamente ricco di sfumature.

La mela è un frutto destagionalizzato, è presente nel nostro assortimento tutto l'anno e la raccolta va dal mese di agosto, con le varietà più precoci, fino al mese di ottobre, con quelle più tardive.

Molto salutare e ricca di fibre, proteine e antiossidanti, soprattutto sulla buccia.

L'assortimento presente sui banchi Ortofrutta dei negozi di Unicoop Firenze offre, secondo la stagione e la disponibilità, **prodotti provenienti dalla filiera Toscana**.



Matteo Giungi, Buyer Ortofrutta.

Abbiamo la fortuna di avere territori vocati alla melicoltura come la **Valdichiana** e il **Mugello**, zone con microclimi favorevoli e un'importante escursione termica che permette al prodotto di raggiungere un grado zuccherino eccellente.

I prodotti toscani sono presentati a Soci e clienti in cassette di legno, brandizzate con l'immagine della nostra regione, al fine di rendere visibile l'origine; in più, la provenienza è sempre riportata anche sul cartellino del prezzo.



Tra i prodotti locali si possono citare le **mele Stayman** e le **Fuji**. Oltre ai prodotti del territorio, buona parte del nostro assortimento presenta anche mele della Val di Non, in Alto Adige, dove opera il **consorzio Melinda**.

Melinda si è resa anche protagonista di due iniziative importanti volte alla sostenibilità:

- la creazione della **funivia delle mele**, dove le mele, grazie a un impianto funicolare di 1,3 km, vengono trasportate dai frutteti ai centri di lavorazione, riducendo in modo drastico i viaggi con i camion e il conseguente rilascio di sostanze inquinanti nell'ambiente;
- la **conservazione delle mele in celle ipogee**. Sono stati creati, nel territorio della Val di Non, magazzini naturali all'interno di cave nella roccia trentina. Qui le mele vengono conservate a temperatura naturale.

Le mele presenti nei nostri assortimenti vanno dalle tradizionali a quelle "più moderne" frutto di innesti varietali e molto apprezzate dai nostri Soci e clienti per croccantezza e gusto. Fra queste citiamo **la mela Dolce Vita, la mela Ambrosia, la mela Pink Lady e la mela Envy**, una delle più apprezzate.

Tra le tipologie tradizionali si riconoscono **la mela Red, la Renetta, la Fuji e la Golden Delicious** "forse quella più versatile perché la si può assaporare sia fresca, in un'insalata o come snack, sia cotta".

Le mele adatte alla cottura sono anche **la Granny Smith, la Morgen** e **la storica mela Renetta**; tutte caratterizzate dal sapore più acidulo che si va a sposare perfettamente con la dolcezza degli ingredienti a cui viene accostato.

Quando si parla di eccellenze non si può non nominare **la Melanurca IGP** proveniente dalla Campania. Croccante e succosa, raccolta ancora "verde" dalla pianta, acquista la sua caratteristica colorazione rossa quando viene lasciata maturare distesa su superfici soffici e baciata dalla luce del sole.

Abbiamo a disposizione una parte di prodotto biologico di **mele Golden**, molto apprezzate dai consumatori.

Le mele che la Cooperativa mette a disposizione di Soci e clienti **non sono trattate post raccolta**, quindi **si possono consumare con la buccia**, che contiene proprietà antiossidanti.



Scopri tutte le deliziose mele presenti nei nostri reparti Ortofrutta.



Consulta il calendario degli eventi della Festa delle Mele.





LA PASQUA È SERVITA

Le specialità della nostra Gastronomia

La Pasqua è una delle festività più sentite, e non solo per il suo valore spirituale, ma anche per la gioia di riunirsi attorno alla tavola e condividere piatti ricchi di tradizione, gusto e qualità.

La Gastronomia è al centro della tavola pasquale: ogni prodotto è pensato per arricchire l'esperienza e celebrare la primavera.

Oltre alla qualità intrinseca dei prodotti, un elemento fondamentale nella riuscita di una Pasqua perfetta è la professionalità di chi li propone e li vende, garantendo che ogni piatto arrivi al Socio nella sua forma migliore.

Scopriamo insieme alcune proposte presenti nei nostri reparti Gastronomia per le festività pasquali.

LA TORTA PASQUALINA

Uno dei piatti più tipici, capolavoro che unisce semplicità e raffinatezza, perfetto per celebrare la Pasqua.

La sua qualità dipende dalla **scelta accurata degli ingredienti** e dalla tecnica di preparazione.

La **pasta** è fatta con **burro fresco** e **farine selezionate**, che conferiscono alla torta una consistenza perfetta.

La **ricotta**, elemento fondamentale della farcitura, ha una **consistenza morbida** e un **sapore delicato**, che si amalgama perfettamente agli altri ingredienti.

La torta pasqualina è arricchita dalle verdure, generalmente **spinaci teneri e freschi**, per garantire una consistenza morbida. Le **uova fresche** vengono usate sia nella farcitura che per decorare la superficie della torta e il **parmigiano** le conferisce un sapore intenso.



INSALATA RUSSA

L'insalata russa è un piatto classico della cucina italiana, apprezzato per la sua **cremosità** e **freschezza**. La sua qualità dipende fortemente dalla selezione degli ingredienti e da una preparazione attenta.

Le verdure protagoniste dell'insalata russa sono principalmente **patate, carote e piselli**. La qualità della **maionese** è fondamentale, per questo valutiamo accuratamente le proposte dei nostri fornitori al fine di dare la migliore a Soci e clienti.

In alcune varianti sono presenti le **uova sode**, con il tuorlo di un bel colore giallo intenso che contribuiscono sia alla consistenza che al sapore del piatto.

FIORE DI BUFALA AL PISTACCHIO E ALLA NOCCIOLA

Il piccolo fiore di bufala al pistacchio e alla nocciola è un **formaggio a crosta fiorita** unico, realizzato con latte di bufala.

La sua superficie, ricoperta da una soffice muffa bianca, racchiude una pasta avorio con un **cuore cremoso al pistacchio**, offrendo un piacevole contrasto tra consistenze cremose e la croccantezza della granella di pistacchio.

Il sapore è un **equilibrio armonioso** tra dolcezza, delicate note erbacee del latte di bufala e il tocco del pistacchio o della nocciola. Ideale da gustare in purezza o in abbinamento a vini bianchi morbidi.



Alcuni colleghi dei reparti Gastronomia e Rosticceria del Superstore Firenze Ponte a Greve: **Francesca Nanni - Angela Barbetti - Ilaria Salvini - Lorenzo Mengoni - Mary Arboscelli - Adriana Catalano**, Caporeparto Gastronomia e Rosticceria - **Agostino Meli - Lucia Moccia - Costantina Cindea e Katia Pavi Degli Innocenti**.

PIATTI CALDI AL BANCO ROSTICCERIA

Dopo il grande successo degli anni precedenti, le **lasagne ai carciofi** saranno di nuovo disponibili sui banchi caldi dei punti vendita dove sono presenti le nostre cucine di produzione interna: Firenze Gavinana, Empoli, Prato Pleiadi, Figline, Firenze Ponte a Greve, Lastra a Signa, Montecatini, Arezzo, Montevarchi, Cascina e Sesto Fiorentino.

Oltre a questo prodotto sono stati inseriti, come richiesto dai nostri Soci e clienti, i **tortelli mugellani al ragù di agnello**, un piatto goloso che si sposa perfettamente con la tradizione della festività.

La **competenza dei nostri colleghi** è un elemento fondamentale che fa la differenza tra un acquisto qualsiasi e un'esperienza gastronomica completa.

Un professionista del settore non si limita a vendere un prodotto: **conosce le caratteristiche degli ingredienti, suggerisce combinazioni e aiuta a scegliere i piatti giusti** per ogni esigenza. La preparazione di chi propone e seleziona le nostre specialità è ciò che permette ai Soci e clienti di godere di **un'esperienza gastronomica completa e soddisfacente**, dove ogni dettaglio è pensato per garantire il massimo del gusto e della freschezza.



Adriana, Caporeparto Gastronomia ci mostra le specialità pasquali.





MAURIZIO BARTALI VA IN PENSIONE

Il nostro collega ci racconta la sua emozionante storia in Cooperativa

Quando una persona parla del lavoro che ha appena lasciato per la pensione, il tono della voce cambia, si fa più lento, più denso di significato. Non è solo un elenco di ricordi o di traguardi raggiunti: è il racconto di una parte di sé, di anni vissuti con dedizione, responsabilità e passione.

Nelle frasi di Maurizio si percepisce l'attaccamento autentico a un mestiere che non è stato soltanto un impiego, ma un luogo di crescita, di relazioni, di sfide quotidiane affrontate con impegno. E i suoi occhi parlano ancora più chiaramente: si illuminano ripensando ai colleghi, ai clienti, agli obiettivi condivisi; lo sguardo custodisce la fatica, ma soprattutto il calore sincero di chi sa di aver dato tutto.

È in quell'intreccio tra voce ed emozione che si coglie il vero significato di una carriera: non solo il tempo trascorso, ma il valore umano costruito giorno dopo giorno.

Questo è quello che ci ha raccontato Maurizio, che, nella nostra breve chiacchierata, ha condiviso l'essenza della sua esperienza in Cooperativa.

Da dove è iniziata la tua avventura in Cooperativa? Il 16 ottobre 1983.

Il mio primo negozio è stato Empoli via della Repubblica, dove facevo il cassiere. Era un negozio con tante possibilità di crescita: eravamo molti giovani agli inizi, e trovavamo in quel punto vendita più colleghi già presenti che ci passavano il mestiere senza risparmiarsi. Questo veniva fatto con i "nuovi di Cooperativa", ma anche con chi doveva apprendere ruoli diversi, di maggior responsabilità, all'interno del negozio.

C'era passione nel trasmettere l'esperienza e nel negozio di Empoli via della Repubblica lo si faceva in modo particolare. Anch'io sono cresciuto dentro quel negozio, passando dalle casse a rifornire gli scaffali, fino allo scarico e alla trasmissione ordini, dove preparavo la merce per chi la riforniva; questa era l'organizzazione del negozio, allora. In questo modo **ho approfondito la conoscenza delle varie merceologie** del reparto Generi Vari, del piccolo reparto Non Alimentari e del reparto Ortofrutta. Il mio passo successivo fu quello di accettare la proposta di fare il coordinatore Box Informazioni e casse.

L'Ipermercato di Montecatini
L'apertura del primo Ipermercato di Unicoop Firenze fu un evento che coinvolse me e tanti altri colleghi che confluirono a Montecatini da molti negozi. Da Empoli Repubblica partimmo in quattro. Ogni giorno, andavamo a lavorare in quel **negozio grandissimo, forse mai visto in Toscana, fino a quel momento. Un periodo intenso, che ci regalò un'enorme soddisfazione.**

Il mio primo negozio come Direttore
Dopo un periodo da **Caporeparto dei Generi Vari** arrivò la richiesta di rivestire il ruolo di **Direttore**. Tutte queste proposte non seguivano un percorso strutturato di formazione come adesso; si imparava sul campo, affiancando un collega che già svolgeva quel ruolo, guardandolo e ascoltando i suoi suggerimenti. Da quel momento in poi, la Cooperativa si è sempre più organizzata e ha iniziato a proporre corsi di formazione ai quali io ho partecipato, supportando i percorsi di crescita. All'epoca **c'erano dei negozi specifici in cui si iniziava la carriera di Direttore** e quello nella zona empolesse era Empoli via Ridolfi. A me fu fatta una proposta diversa: **il punto vendita di Certaldo in via Monteverdi.** Dopo una settimana di affiancamento con il Direttore uscente, è iniziata la mia avventura.

Il Responsabile d'Area era Lorenzo Fedeli, lui mi è stato molto vicino, conoscendo il negozio, ed è stato il mio supporto più importante.

Dopo due anni di gran lavoro, la mia soddisfazione è stata **andare via e lasciare un clima positivo tra i colleghi.**

Da lì ho seguito l'apertura di **Empoli Susini**, che nasceva contemporaneamente alla chiusura di Empoli Ridolfi. Arrivai a **Poggibonsi** in un periodo in cui la **Cooperativa faceva sperimentazioni come l'introduzione del Salvatempo** proprio in quel negozio e dove passavano molte persone, in formazione, in vista di nuove aperture come quelle di Prato Viareggio o Ponte a Greve. In quel negozio si sono formati colleghi che nel tempo hanno assunto ruoli diversi in Cooperativa. **Un negozio complesso, in un centro commerciale e in un territorio da cui confluivano molti Soci e clienti, e che mi ha permesso di farmi un'esperienza a tutto tondo.**

Ponte a Greve

Era un periodo in cui **la Cooperativa si stava espandendo sul territorio fiorentino.** Mi fu proposto il ruolo di Direttore per Ponte a Greve. **Le persone del quartiere lo chiamavano l'Ipermercato, un negozio molto innovativo, con grandi aspettative.** Si iniziò a lavorare in anticipo, a febbraio, con la selezione delle persone, per aprire a ottobre 2003! Era stato formato **un gruppo di lavoro complesso, una grande costruzione con un gran numero di persone.** Avevamo inserito colleghi che venivano da negozi limitrofi e persone nuove, costruendo un gruppo che doveva interagire in un contesto lavorativo completamente diverso. Io e il gruppo dirigente abbiamo incontrato tantissime persone non facendo colloqui d'ufficio, ma andando a "trovarle" anche nei vari negozi dove veniva fatta formazione sul campo in attesa dell'apertura.

Posso dire che **abbiamo costruito un metodo di lavoro.** Ci sono due eventi che vorrei sottolineare riguardo alla mia esperienza a Ponte a Greve. **Il primo è il giorno dell'incendio.** Ero in sede a Scandicci quando arrivò la telefonata: ci affacciammo alla finestra e vedemmo il fumo. Partimmo subito verso il negozio. Fu un colpo fortissimo, era come se stesse bruciando la mia casa. La sera, dopo essere stato lì tutto il giorno, provai a tornare a casa, ma non riuscivo a starci, e dovetti ripartire. Non ricordo neppure a che ora feci ritorno nella notte. **Il secondo aspetto riguarda il momento in cui, assieme ai colleghi, fu possibile rientrare in quello che era l'ambiente in cui prima c'era il negozio.** C'era desolazione e tanta tristezza. Proprio quel giorno successe una cosa molto particolare: il Direttore di allora, Simone Bini, mi portò un vecchio mio badge che era scivolato, chissà come, sotto un mobile o un armadietto. Una volta rimossi i mobili dopo l'incendio, era riemerso intatto. **Per me è stata una forte emozione.**

Come vuoi chiudere la nostra chiacchierata?

Alla fine, se mi chiedono quale sia il risultato di cui vado più orgoglioso, non parlo di numeri o traguardi economici. **La cosa più bella che ho lasciato in Cooperativa è lo spirito collaborativo: la consapevolezza che lavorare insieme, ascoltarsi e sostenersi a vicenda può trasformare un gruppo di professionisti in una vera squadra.**

Sapere di aver dato una mano a tante persone a crescere, di averle viste acquisire sicurezza, competenze e ambizione, è la soddisfazione più grande. Perché mentre loro crescevano, cresceva anche Unicoop Firenze. E in quel percorso condiviso ho capito che il successo più autentico non è ciò che costruisci per te stesso, ma ciò che contribuisce a costruire negli altri.



**Maurizio ci saluta,
ascoltiamo
la sua voce!**

**Dentro la Cooperativa,
io ci sono cresciuto!**

Maurizio Bartali.

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 19 febbraio al 5 marzo.

Lardo stagionato in conca di marmo Fior fiore Coop

Lardo stagionato in **conca di marmo, salato e speziato a mano**. Da suini italiani, allevati senza uso di antibiotici dopo la fase di svezzamento. **Filiera garantita e controllata**.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **451 colleghi**, di cui **369 donne** e **82 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.44 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato molto il prodotto, i commenti più frequenti si riferiscono alla possibilità di avere una grammatura maggiore e la confezione richiudibile.



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

Salsa di pomodorino ciliegino giallo di Sicilia Fior fiore Coop - 330 g

La salsa di pomodorino ciliegino giallo Coop nasce dalla **tradizione culinaria siciliana**. Può essere utilizzata per **arricchire le ricette**, esaltandone il gusto.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **380 colleghi**, di cui **308 donne** e **72 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.48 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato generalmente apprezzato. I commenti più ricorrenti suggeriscono di inserire un tappo avvitabile, una confezione più grande e con una colorazione del vetro più chiara.



I colleghi e le colleghe ci parlano degli assaggi del mese.



Onestamente non ho niente da aggiungere, è buonissimo così!

Mi piacerebbe avere una confezione richiudibile, così da conservare al meglio il prodotto avanzato.

Forse lo preferirei tagliato più sottile, ma è molto buono!

Ottimo così, se possibile vorrei avere una versione più grande.

Bella la confezione in vetro molto retrò, ma poco capita nell'attuale modernità.

Sapore buonissimo. Sostituisce bene il pomodoro rosso.



Parliamo della **GIORNATA DEDICATA AI NEO GENITORI**

Venerdì 20 febbraio si è svolta un'importante iniziativa dedicata ai neo genitori della Cooperativa.

Mamme e papà che hanno accolto da poco un nuovo arrivo in famiglia sono stati invitati a partecipare a un **momento di incontro e confronto insieme alle professioniste dello Sportello Psicologico e della Rete Famiglia**, servizi gratuiti e sempre accessibili a tutte le persone che lavorano in Cooperativa nell'ambito del nostro piano **MYWelfare**.

L'appuntamento si inserisce nel percorso **"Genitori Consapevoli"**, attivo da due anni e pensato per accompagnare chi lavora in Cooperativa nella propria esperienza di genitorialità. Dopo Ma-ma-lead, il primo percorso formativo dedicato alle mamme che ricoprono ruoli di responsabilità, e dopo il ciclo di workshop interattivi dedicati alle competenze che si sviluppano nel ruolo di genitore, fino agli incontri dello scorso anno rivolti a tutte le persone che vivono questa importante fase della vita, l'iniziativa rappresenta **una nuova tappa di confronto e crescita comune**.

La giornata ha offerto un prezioso momento di **condivisione e convivialità**. I partecipanti, presenti insieme ai loro piccoli, hanno avuto l'opportunità di vivere un'esperienza informale e valorizzante, creando **nuove connessioni** all'interno della comunità lavorativa.

Durante il confronto sono emerse riflessioni significative su come, dopo la nascita di un figlio, molti genitori si ritrovino talvolta a gestire da soli il cambiamento che questa esperienza comporta, senza un adeguato accompagnamento psicologico ed emotivo. Il dialogo ha permesso di far emergere i bisogni, vissuti e consapevolezza condivise, rafforzando **l'importanza di avere spazi dedicati all'ascolto e al supporto**.

Un'esperienza caratterizzata da condivisione, ascolto e crescita personale, che rappresenta un altro importante traguardo nel cammino della Cooperativa verso la promozione del benessere dei propri membri e delle loro famiglie.

Nel corso dell'anno sono già previste **altre iniziative dedicate alla genitorialità, per continuare a promuovere dialogo, supporto e crescita condivisa**.





Parliamo del NUOVO CATALOGO VIAGGI MYWELFARE

Per la prima volta, abbiamo raccolto in un unico catalogo le migliori opportunità di viaggio e vacanza per chi lavora in Cooperativa e per le loro famiglie.

Grazie a MYWelfare, sarà possibile accedere a proposte di strutture e agenzie selezionate, con tariffe dedicate e condizioni privilegiate, pensate per valorizzare il tempo libero e le esperienze personali. L'obiettivo del catalogo è facilitare la scoperta di esperienze di qualità, in piena coerenza con il nostro piano MYWelfare.



Scopri tutte le opportunità e scegli quella che fa per te.



Parliamo dei NOSTRI CENTRI ESTIVI

L'estate insieme.

Arrivano i soggiorni estivi dedicati alle figlie e ai figli di chi lavora in Unicoop Firenze: una prima esperienza che prende forma passo dopo passo. L'obiettivo dell'iniziativa è dare vita a un'occasione educativa e di socializzazione nella natura, all'insegna di valori cooperativi e solidali.

La proposta di soggiorno prevede una settimana di campus residenziale a scelta, fra le opzioni disponibili. L'iniziativa prevede una scontistica riservata nell'ambito del piano MYWelfare.



Mare
Villa Seristori (San Vincenzo).
Periodo: dal 20 al 27 giugno oppure dal 27 giugno al 4 luglio.
Organizzatore: Cooperativa Metropoli.
Età per partecipare: dai 9 ai 13 anni.



Montagna
OasiCamp (San Marcello Piteglio - Pistoia).
Periodo: dal 27 luglio al 2 agosto.
Organizzatore: OasiCamp.
Età per partecipare: dai 9 ai 13 anni.



Compila il form entro il 31 marzo per ricevere maggiori informazioni.

MY uniconop firenze
PERSONE, STORIE, PARTECIPAZIONI

L'ESTATE INSIEME

Soggiorni estivi dedicati ai bambini e ai ragazzi dei dipendenti di Unicoop Firenze: una prima esperienza che prende forma passo dopo passo.

Sei interessato a conoscere i dettagli dell'iniziativa? Compila il form entro il 31 marzo

Obiettivo dell'iniziativa: Un'esperienza educativa e di socializzazione nella natura, all'insegna dei valori cooperativi e solidali.

Proposte di soggiorno: Una settimana di campus residenziale a scelta, fra le opzioni disponibili.

L'iniziativa prevede una scontistica riservata nell'ambito del piano MYWelfare.

Mare
Villa Seristori (San Vincenzo)
Periodo: 20 - 27 giugno oppure 27 giugno - 4 luglio
Organizzatore: Cooperativa Metropoli
Età per partecipare: dai 9 ai 13 anni

Montagna
OasiCamp (San Marcello Piteglio - Pistoia)
Periodo: 27 luglio - 2 agosto
Organizzatore: OasiCamp
Età per partecipare: dai 9 ai 13 anni



DOVE NASCE LA NOSTRA ENERGIA

Gli impianti fotovoltaici di Unicoop Firenze

Per un'azienda, un impianto fotovoltaico rappresenta una scelta strategica sia sul piano della sostenibilità sia su quello della gestione energetica.

Da un lato, produrre energia da fonte rinnovabile consente di **ridurre concretamente le emissioni legate ai consumi elettrici e contribuire agli obiettivi europei di decarbonizzazione**, come quelli promossi dal Green Deal europeo. Dall'altro, promuovere l'autoconsumo **significa utilizzare direttamente l'energia prodotta**, riducendo il ricorso ai prelievi dalla rete elettrica nazionale.

Questo doppio beneficio è centrale. Più energia viene prodotta da impianti rinnovabili propri e autoconsumata, minore è il ricorso alla rete elettrica nazionale (ancora in buona parte alimentata da fonti fossili).

Ne deriva una minore esposizione alla volatilità dei prezzi dell'energia e, allo stesso tempo, una riduzione delle emissioni di anidride carbonica della Cooperativa.

In altre parole, investire in impianti propri a fonte rinnovabile consente di **stabilizzare nel tempo una parte rilevante dei**

costi energetici, migliorando la pianificazione economica della nostra Cooperativa di fronte a scenari di mercato incerti e caratterizzati da una continua variabilità dei prezzi, come dimostrano anche le recenti dinamiche geopolitiche.

L'autoconsumo da fonte rinnovabile, oltre ad essere un'importante scelta ambientale, diviene anche uno strumento concreto di autonomia energetica e di stabilità economica nel medio-lungo periodo.

L'impegno di Unicoop Firenze nel fotovoltaico non è recente. Già nel **2003**, quando questa tecnologia era ancora considerata sperimentale per il settore industriale e terziario, **è stato installato a Ponte a Greve il primo impianto fotovoltaico**, con una potenza di circa 10 kW.

In quegli anni il fotovoltaico non aveva ancora raggiunto l'attuale maturità tecnologica né la diffusione su larga scala che conosciamo oggi. Scegliere di investire in un impianto di questa taglia significava anticipare i tempi, puntando su una visione di lungo periodo orientata all'innovazione e alla sostenibilità.

Quella decisione ha rappresentato un primo passo concreto verso un modello energetico più autonomo e responsabile, dimostrando come la transizione energetica, per la Cooperativa, non sia una scelta recente, ma un percorso costruito nel tempo con coerenza e lungimiranza.

MA COME FUNZIONA IN PARTICOLARE UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO?

Un impianto fotovoltaico trasforma direttamente l'energia della luce solare in energia elettrica attraverso un processo fisico chiamato effetto fotovoltaico.

I moduli installati su tetti o a terra sono costituiti **da celle in silicio**, un materiale semiconduttore che, quando viene colpito dalla radiazione solare, mette in movimento gli elettroni generando corrente continua (DC) che viene poi convertita, grazie agli inverter, in corrente alternata (AC) per poterla utilizzare nei nostri impianti.

A completare il sistema vi sono le **strutture di supporto** che sostengono i moduli con il corretto orientamento e inclinazione. Un **sistema di monitoraggio**, infine, permette di controllare in tempo reale la produzione e le prestazioni dell'impianto, assicurandone efficienza e affidabilità.

La quantità di energia elettrica che l'impianto riesce a generare non dipende solo dalla presenza della luce solare, ma anche da come i raggi colpiscono la superficie dei moduli. In poche parole, si ottiene la massima produzione quando il sole incide sul pannello in modo **perpendicolare**. In questa condizione l'irraggiamento è massimo e le celle ricevono la maggiore densità di energia possibile, esprimendo la massima potenza elettrica.

Ad oggi, grazie al lavoro svolto negli anni dalla **Direzione Sviluppo, Patrimonio e Tecnico**, la nostra Cooperativa dispone di 66 impianti (oltre quelli in costruzione) suddivisi per le tipologie di seguito descritte.

- **Su copertura (tetto) dei punti vendita:** i pannelli vengono installati sulle coperture dei nostri immobili; i moduli vengono orientati, per quanto possibile, a sud per massimizzare l'irraggiamento.
- **Pensiline/tettoie fotovoltaiche:** per garantire un maggior servizio di riparo e ombreggiatura dei posti auto, vengono realizzate pensiline metalliche la cui copertura è costituita da pannelli fotovoltaici.

- **A terra, fissi:** grandi impianti fotovoltaici installati a terra, su terreni non idonei ad uso agricolo, con moduli montati su strutture fisse e inclinate.
- **A terra con inseguitori solari:** grandi impianti fotovoltaici installati a terra, su terreni non idonei ad uso agricolo, dotati di tracker, cioè sistemi meccanici che orientano i pannelli seguendo il percorso del Sole durante l'arco della giornata. Gli inseguitori mantengono i moduli il più possibile perpendicolari ai raggi solari, aumentando la produzione.

Unicoop Firenze ha investito recentemente nella realizzazione di un parco fotovoltaico da 3 MW, nei pressi del Centro Freschi a Pontedera, proprio con quest'ultima tecnologia a inseguimento a solare.

I lavori sono in fase di ultimazione e presto il grande impianto sarà attivo per contribuire ad aumentare la quota di energia prodotta da fonte rinnovabile e autoconsumata della Cooperativa.



Compila il questionario e scopri quanto ne sai sui nostri impianti fotovoltaici.





CONTRO LA TRATTA

Un nuovo impegno della Fondazione Il Cuore si scioglie e Unicoop Firenze per le donne che hanno riconquistato la libertà

Sosteniamo le donne vittime di tratta.

Questa novità che partirà nei prossimi mesi, quando prenderà il via la collaborazione con **Satis**, (Sistema Antitratta Toscano Interventi Sociali), promosso dal Comune di Viareggio (LU) in sinergia con la Regione Toscana, e la partecipazione di un'ampia rete di soggetti, fra enti pubblici e del privato sociale. Il sistema opera per **aiutare donne e uomini vittime di tratta e sfruttamento**, con programmi di identificazione e prima assistenza, e poi di protezione e di integrazione sociale con inserimento socio-lavorativo. Sul territorio interviene attraverso unità mobili di strada o sportelli di ascolto, offrendo assistenza sanitaria, intercettando i segnali di tratta o sfruttamento e, quando necessario, attivando l'accoglienza protetta d'emergenza che nelle prime 24 ore mette in sicurezza le persone più a rischio.

UN AIUTO PER SALVARSI

Nei prossimi mesi, l'attività di Satis sarà sostenuta anche da Unicoop Firenze e dalla Fondazione Il Cuore si scioglie: la Cooperativa costruirà con Satis dei percorsi formativi per il reinserimento lavorativo delle vittime; la Fondazione metterà a disposizione dei kit con generi di prima necessità, con evidenziato il numero verde antitratta. Cuore operativo del sistema è il **numero verde regionale antitratta 800600500**, gratuito, con la garanzia di restare anonimi e attivo 24 ore su 24, collegato a quello nazionale 800290290. Il numero mette in contatto vittime, cittadini, forze dell'ordine, operatori sociali, Commissioni territoriali e il Tribunale di Firenze per i colloqui di identificazione formale e attiva i mediatori linguistico-culturali.

Da marzo 2024 a luglio 2025 sono state gestite **oltre mille chiamate**, in gran parte richieste di mediazione linguistica, indispensabile quando avvengono gli sbarchi dei migranti nei porti di Livorno e Marina di Carrara.



In poco più di un anno sono arrivate **1.810 persone**, in prevalenza uomini, ma anche donne e minori. Qui, durante il controllo delle forze dell'ordine, gli operatori osservano, cercano di cogliere uno sguardo abbassato, una contraddizione nel racconto, un segnale di pericolo.

LE STORIE DI ALICE E AYLÀ

Alice - il nome è di fantasia, ma la storia tragicamente vera - è arrivata in Italia dal **Sud America** quando aveva 18 anni. Oggi, a 40, ha una casa e un lavoro, ma per molti anni ha dovuto prostituirsi per vivere. Le sue parole raccontano un mondo in cui il confine tra scelta e costrizione è sottile, fatto di violenza, ricatto, paura. Il pericolo, prostituendosi in casa, è ancora più grande che in strada. Per salvarsi la vita, un'amica aspetta in macchina sotto casa, con il telefono acceso, e i clienti violenti vengono segnalati in chat.

Aylà - anche questo un nome fittizio - è arrivata in Italia dal Pakistan per sposare l'uomo a cui il padre l'aveva ceduta. Quello stesso padre, prima di consegnarla a un destino di violenza, le dà un biglietto con il numero di telefono di un amico, da chiamare se fosse stata in difficoltà. Diventata schiava nella casa del marito, Aylà chiede aiuto all'amico del padre, che la mette in contatto con Satis. Oggi Aylà lavora come parrucchiera. Una vita normale, da donna libera.



**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.

Scarica la nuova App MYA da:



Google
Play



App
Store

