



N° 130
Giugno 2026

UN ANNO DI CRESCITA E STABILITÀ

La Cooperativa chiude in positivo il bilancio 2025



IN QUESTO NUMERO:

- Bilancio 2025: Unicoop Firenze ha chiuso l'anno con un risultato in positivo.
- Trent'anni di fiducia, il compleanno di Poggibonsi Salceto.
- Storie di lavoro, comunità e futuro: un'esperienza unica e solidale nel quartiere Sanità.
- Monica Manzi va in pensione, salutiamo la nostra collega.

IN PRIMO PIANO

- 04 Un anno di risultati concreti. Vendite e lavoratori in crescita e prezzi stabili.
- 05 Premio Variabile di Risultato 2025.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

I NOSTRI NEGOZI

- 08 Trent'anni di fiducia. Il compleanno del Superstore di Poggibonsi Salceto.

I NOSTRI TEMPORARY

- 10 Metti in piazza la cooperazione. Il nostro Temporary a Piazza Santissima Annunziata.

I NOSTRI REPARTI

- 12 Le artigiane della dolcezza. Scopriamo l'attività delle Sorelle Puggioni di Fattoria Casanova.
- 14 E adesso, si pedala! Il nostro assortimento di biciclette muscolari ed elettriche.
- 16 L'estate dà buoni frutti. Scopriamo l'assortimento stagionale del reparto Ortofrutta.

NOI

- 18 Storie di lavoro, comunità e futuro. Un'esperienza unica e solidale nel Rione Sanità di Napoli.
- 20 Cara Monica, buona pensione! Salutiamo la nostra collega.

I NOSTRI PRODOTTI

- 22 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 16 al 30 aprile.
- 23 Dal 14 al 28 maggio.

ACCANTO A TE

- 24 Parliamo del MYWelfare Padel Day.
- 25 Parliamo di Incontra Rete Famiglia.

AMBIENTE

- 26 Migliora l'efficienza energetica. In 5 semplici mosse.

SOLIDARIETÀ

- 28 Anime di mare. Un crowdfunding per realizzare un'opera d'arte dedicata alla gente di mare di Viareggio.



Marcello Giachi, Presidente del Consiglio di gestione di Unicoop Firenze, ci spiega le scelte della Cooperativa.

BILANCIO 2025

Unicoop Firenze ha chiuso l'anno con un risultato in positivo

IN UN CONTESTO DI FORTE INSTABILITÀ, LA COOPERATIVA CHIUDE L'ANNO CON IL SEGNO "PIÙ"

Nel 2025 l'Istat ha registrato un aumento dei prezzi al consumo dell'1,5%, mentre l'inflazione alimentare è cresciuta del 2,8% e del 16% quella energetica. In questo quadro di incertezza permanente, Unicoop Firenze ha chiuso il bilancio in positivo, nonostante il carovita stia cambiando i consumi, come spiega **Marcello Giachi, Presidente del Consiglio di gestione di Unicoop Firenze**: "Dal nostro osservatorio il 2025 è l'anno degli acquisti ragionati: il carrello si riorganizza intorno a ciò che è percepito come essenziale. Si rafforzano le scelte di convenienza e la ricerca di un miglior rapporto qualità-prezzo, con attenzione a promozioni e sconti, ma anche alla convenienza quotidiana".

QUAL È L'ANDAMENTO DEI CONSUMI NEL 2025?

Il commercio alimentare ha chiuso l'anno con una perdita dei volumi di vendita (-0,8%) a livello nazionale. Nello stesso periodo le vendite di Unicoop Firenze sono invece cresciute, a riprova che la politica della Cooperativa è stata premiata dai Soci e dai clienti non Soci. Un attestato di fiducia, rafforzato dal fatto che il 91% degli acquisti risulta fatto da Soci.

IN CHE MODO LA COOPERATIVA HA DIFESO IL POTERE DI ACQUISTO DEI SOCI?

Nel 2025 gli sconti e i punti spesa hanno raggiunto un totale di 162 milioni di euro, grazie alle tante iniziative commerciali destinate esclusivamente ai Soci, come a esempio la campagna dell'olio, i prodotti in esclusiva, i buoni spesa da 5 euro, lo sconto del 10% su una spesa di dicembre. Mediamente ciascun Socio ha usufruito di uno sconto esclusivo pro-capite di 113 euro. Nel frattempo i Soci sono cresciuti: a fine anno erano 1.191.459, con un aumento di 64.000 persone (+5,7%), grazie anche all'acquisizione dei 16 punti vendita nei territori fra Lucca, Livorno e Massa Carrara. Anche questo per noi è un segnale molto positivo, perché significa che la Cooperativa continua a essere un riferimento per i consumatori in Toscana.

QUALI SONO LE RICADUTE SULL'ECONOMIA TOSCANA?

Secondo le stime dell'Irpet (Istituto regionale per la programmazione economica della Toscana), il contributo della Cooperativa all'economia regionale è di 1,2 miliardi di euro, pari all'1% del Pil regionale, con un indotto diretto e indiretto di circa 14.000 lavoratori e una rete di oltre 800 fornitori toscani.

COSA ASPETTARSI DAL PROSSIMO FUTURO?

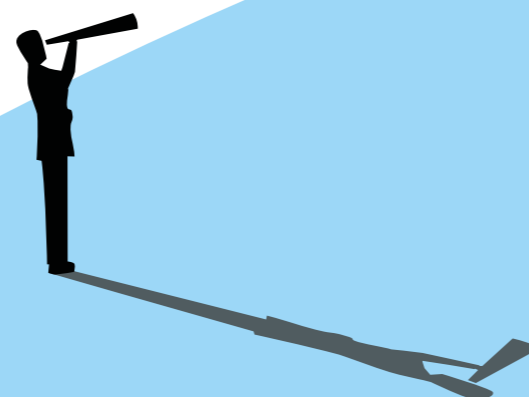
Il 2026 si è aperto bene, con un andamento positivo e vendite in crescita nei primi due mesi. Lo scoppio della guerra in Iran ha cambiato però l'orizzonte e aperto la strada alla grave crisi energetica legata alla chiusura dello stretto di Hormuz.

Se in una primissima fase i rincari potevano avere una componente speculativa, oggi il conflitto inizia ad avere i primi effetti negativi sull'offerta di energia e delle materie prime: poiché il petrolio è il motore di trasporti e agricoltura, l'ombra dei rincari si proietta su tutta la filiera produttiva e sui prezzi. Stiamo cercando di contenere gli aumenti e mitigare la ricaduta sui consumatori, ma questo è un onere che non può essere lasciato solo alle imprese della grande distribuzione.

In un presente così complesso, intendiamo conservare la fiducia dei consumatori incardinando l'azione sui nostri valori, mantenendo saldo l'obiettivo della massima convenienza, facendo leva sui nostri punti forti, come il prodotto a marchio, che coniuga qualità e convenienza.

Il 2026 sarà comunque un anno di sfide positive: come la valorizzazione dei 16 punti vendita della costa e l'integrazione commerciale dei 30 negozi di Terre di Mezzo, nelle province di Siena e Arezzo, entro l'inizio del 2027.

Tratto dall'Informatore di maggio.



UN ANNO DI RISULTATI CONCRETI

Vendite e lavoratori in crescita e prezzi stabili



Giulio Bani, Direttore Amministrazione di Unicoop Firenze.

Giulio Bani, Direttore Amministrazione di Unicoop Firenze, ci spiega i risultati positivi del bilancio 2025, che segna un impegno della Cooperativa sul fronte della tutela del potere di acquisto e del risparmio delle famiglie.

La Cooperativa nel 2025 ha continuato a tutelare il potere di acquisto dei propri Soci e clienti, attraverso iniziative promozionali straordinarie e una costante politica di contenimento dei prezzi di vendita. Non a caso la Toscana è la regione con i prezzi più bassi d'Italia (indice 96,7 contro 100, fonte Nielsen) e le prime 5 province più convenienti (Arezzo, Firenze, Lucca, Pistoia e Prato) sono territori in cui operiamo stabilmente.

Crescono le vendite lorde al dettaglio, circa 3,2 miliardi di euro, con un incremento del 5,1% rispetto all'anno precedente. Ma, dato rilevante, crescono anche le vendite a quantità (+0,9%), in controtendenza rispetto all'andamento nazionale. Il bilancio 2025 registra un utile netto di 20,4 milioni di euro (dopo aver sostenuto imposte per circa 24 milioni di euro).

La Cooperativa gode di ottima salute. Lo dimostra il valore del patrimonio netto, arrivato a 1824 milioni di euro. L'unico debito di Unicoop Firenze è verso i Soci prestatori, per un importo complessivo pari a 1576 milioni di euro; il prestito sociale è integralmente garantito dalla sottoscrizione di titoli di Stato italiani per complessivi 1628 milioni di euro, oltre alla liquidità presente nei conti correnti della Cooperativa.

Il risultato della gestione finanziaria è positivo, per circa 4 milioni di euro, e in equilibrio, tenuto conto che nel corso dell'anno abbiamo riconosciuto ai Soci sul prestito ordinario un tasso dell'1,30% fino al 28 febbraio e dell'1% dal 1° marzo, mentre sul prestito vincolato a 18 mesi un tasso del 4% fino al 28 febbraio e del 3,30% dal 1° marzo.

Sul fronte del lavoro, a fine 2025, i lavoratori di Unicoop Firenze erano 9613, con un incremento del 12% rispetto all'anno precedente, anche a seguito dell'acquisizione dei nuovi 16 punti vendita sulla costa. Nel corso dell'anno i dipendenti hanno usufruito di 269.000 ore di formazione, che hanno riguardato il 90% del personale, per un investimento complessivo di 7,8 milioni di euro.



PREMIO VARIABILE DI RISULTATO 2025

L'erogazione del Premio Variabile di Risultato 2025 va collocata in una realtà molto complessa e incerta.

In particolare i conflitti in corso, l'aumento dei beni energetici, dei prezzi delle materie prime, anche alimentari, hanno indebolito il potere di acquisto delle famiglie, traducendosi in una consistente e progressiva diminuzione dei consumi.

La Cooperativa, agendo la sua natura mutualistica, ha sviluppato nel corso del 2025 delle politiche commerciali volte a sostenere le spese alimentari di Soci e consumatori, applicando sconti e realizzando iniziative promozionali molto impattanti.

Nonostante il carovita stia cambiando i consumi, queste scelte sono state premiate, e Unicoop Firenze ha chiuso il bilancio in positivo, producendo un importante risultato, sia in termini di fidelizzazione dei nostri Soci che dal punto di vista reputazionale.

L'utile conseguito nel 2025, se collocato in questo contesto, è un risultato importante, ottenuto anche grazie al lavoro delle lavoratrici e dei lavoratori che va evidenziato e valorizzato.

Contribuire ai risultati economici attraverso il proprio lavoro ha avuto, fin dalla sua introduzione, con il C.I.A. 2013, lo scopo di favorire la partecipazione e conseguente responsabilizzazione dei dipendenti verso i risultati complessivi della Cooperativa e soprattutto aumentare la loro consapevolezza dell'importanza del loro contributo.

Il PVR sulla redditività ed efficienza prevede la distribuzione ai lavoratori del 25% dell'utile commerciale, al netto delle imposte: nel 2025 la cifra distribuita è di circa 5,1 milioni di euro, lievemente superiore all'utile del 2024.

Il Premio Variabile di Risultato sul recupero dei costi prevede la distribuzione alle lavoratrici e ai lavoratori del 25% dell'effettivo recupero di differenze inventariali e rotture/avarie, rispetto all'anno precedente: purtroppo anche nel 2025 non c'è stato alcun recupero rispetto al 2024.

L'attenzione va posta sugli obiettivi non raggiunti del Premio Variabile di Risultato, per la parte relativa al recupero dei costi (differenze inventariali e rotture/avarie), che sono quelli più critici, sui quali tutta l'organizzazione deve continuare a impegnarsi e su cui dobbiamo lavorare per definire politiche più incisive per la loro progressiva riduzione.





TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista

Quarto e quinto appuntamento dello SCONTO 25% SUI PRODOTTI COOP

Solo per i Soci.

Il quarto appuntamento dell'iniziativa, dal 1° al 15 giugno, sarà dedicato a **salumi e latticini**.
Il quinto e ultimo appuntamento, dal 16 al 30 giugno, riguarderà invece i **surgelati**.

Fino al 30 giugno
-25% sui prodotti Coop
Scopri ogni 15 giorni i reparti in promozione*

coop.fi
Convieni sempre, ovunque

IN SPIAGGIA COL 25%

Sconto sui prodotti **CHIRINGUITO** e sui solari **IO**

Dal 4 al 17 giugno.

La promozione è valida in tutti i Supermercati di riferimento e Grandi Strutture.

Convieni al tuo portafogli e a **tutti quelli che hanno il sole dentro.**

SOLO ALLA COOP CONVIENE A TE, CONVIENE A TUTTI.

-25%
SUI SOLARI **IO**
E I PRODOTTI **CHIRINGUITO**

UN 25% PER STARE IN EQUILIBRIO

Prodotti **VIVI VERDE** e **BENE.SÌ** in sconto

Dal 4 al 17 giugno.

La promozione dedicata ai nostri Soci è valida in tutti i Supermercati di riferimento e Grandi Strutture.



Convieni al tuo portafogli e a **chi ama vivere in equilibrio.**

*Sono esclusi dall'iniziativa i prodotti del reparto macelleria e del reparto pescheria. Lo sconto non si applica ai prodotti già in promozione e non è cumulabile con altre iniziative.

SOLO ALLA COOP CONVIENE A TE, CONVIENE A TUTTI.



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

Per i Soci
-25%
SUI PRODOTTI* **VIVI VERDE** E **BENE.SÌ**

GRANDI MARCHE

Per i Soci, sconti fino al 50%

Dal 18 giugno al 1° luglio.

Le attività sono riservate ai **Soci** e si concentrano sui marchi dei reparti **Industriali, Freschi, Freschissimi ed Extra Alimentari**, con sconti del 30%, 40% e 50%.

Partecipano tutti i punti vendita di Unicoop Firenze, tranne le Superettes.

TRENT'ANNI DI FIDUCIA

Il compleanno del Superstore di Poggibonsi Salceto

Nel cuore del territorio toscano, tra tradizione e rapporti umani autentici, il supermercato di Poggibonsi è molto più di un negozio: è un vero e proprio punto di riferimento per intere generazioni. In questo mese di giugno compie i suoi primi 30 anni.

Fin dalla sua apertura, nel **giugno del 1996**, il negozio ha saputo costruire un rapporto speciale con i Soci e i clienti, basato sulla **fiducia**, sulla **cordialità** e sulla **capacità di ascoltare** le esigenze di chi entra per fare la spesa e non solo.

In un'epoca in cui il commercio cambia rapidamente e le grandi catene tendono a uniformare l'esperienza d'acquisto, la nostra Cooperativa continua a distinguersi grazie alla sua identità autentica e ai suoi valori.

“Quando sono arrivata nel Superstore di Poggibonsi mi sono resa subito conto quanto, a livello culturale, la nostra Cooperativa sia fortemente radicata nel territorio.

È una cosa che si sente sia da Soci e clienti, che da coloro che lavorano in Unicoop Firenze.



Elena Marrassini, Direttrice del Superstore di Poggibonsi.



Festeggiamo il compleanno del Superstore insieme alle colleghe e ai colleghi del negozio!



Da sinistra, alcuni colleghi del reparto Macelleria: **Paolo De Angellis, Fabio Casini e Alessio Romano.**



Da sinistra alcune colleghe e colleghi del reparto Forneria: **Roberto Venturino**, Caporeparto Forneria - **Siviana Libbra - Andrea Petrini - Stefania Bianciardi e Jessica Renzulli.**

L'occasione di questo importante anniversario non può fare altro che riempirci di orgoglio, perché **30 anni di presenza sul territorio sono tanti**. Il negozio dalla sua inaugurazione è cresciuto tanto e ha continuato a crescere negli anni successivi. Questo può solo significare che abbiamo portato continuità e innovazione, che si sono sposate con le necessità di questo territorio” ha sottolineato **Elena Marrassini, Direttrice del Superstore**. “A fare la differenza sono soprattutto le persone. Molti collaboratori lavorano qui da anni, alcuni addirittura dagli inizi dell'attività. Un elemento raro e prezioso, che racconta molto dell'ambiente: un luogo dove il lavoro si intreccia **con il rispetto reciproco, la collaborazione e il senso di appartenenza.**”



Veronica Martella.



Eleonora Vergine.

I Soci e i clienti riconoscono immediatamente questa atmosfera familiare, fatta di sorrisi sinceri, consigli competenti e attenzioni che vanno oltre il semplice rapporto commerciale”. La **fiducia nella nostra Cooperativa** non è frutto del caso, ma il risultato di una presenza costante, affidabile e coerente nel tempo.

Buon Compleanno, Poggibonsi!

Territorio e contesto

Poggibonsi è situata **nel cuore della Toscana**, tra Siena e Firenze.

Conosciuta per la sua posizione strategica e per la lunga tradizione commerciale e artigianale, Poggibonsi rappresenta un luogo dove storia, cultura e vita quotidiana si intrecciano armoniosamente.

Le origini della città risalgono al **Medioevo**, in cui assunse grande importanza grazie ai collegamenti lungo la Via Francigena.

La tradizione agricola è ancora molto viva e contribuisce alla produzione di eccellenze locali come vino, olio e prodotti tipici della cucina toscana.

Tra le feste più sentite troviamo la **Festa di San Lucchese**, dedicata al patrono della città, che unisce celebrazioni religiose e momenti popolari molto partecipati.



METTI IN PIAZZA LA COOPERAZIONE

Il nostro Temporary a Piazza Santissima Annunziata

Dopo due edizioni con un'alta partecipazione, anche per questo anno Legacoop ha scelto una delle piazze più suggestive della città di Firenze, piazza Santissima Annunziata, come sede degli eventi che si sono svolti dal 20 al 23 maggio scorsi.

La rassegna organizzata da **Legacoop Toscana** ha lo scopo di raccontare al grande pubblico la ricchezza del mondo cooperativo nella nostra regione, con un ampio programma di eventi gratuiti.

Durante la Festa si sono affrontati **importanti temi di attualità**: dalla **democrazia** alla **partecipazione**, dall'**impegno nello sport** all'**ottantesimo anniversario del voto alle donne**.



Da sinistra: **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze - **Cristina Nadotti** e **Stefano Mancuso**.



Alcune colleghe e colleghi che hanno fatto parte del ristoro al Temporary store di piazza SS. Annunziata.

Il palco centrale ha **ospitato incontri con ospiti provenienti da tutta Italia, spettacoli e concerti**, assieme a iniziative pensate per interessare ogni fascia di età: degustazioni dei prodotti agroalimentari a km zero, laboratori organizzati dalle cooperative sociali, di produzione e servizi su una pluralità di temi dalla logistica al restauro.

Nel pomeriggio del 22 maggio è stato presentato il libro **"Fare Insieme con la natura, Storia di un bosco che diventa comunità"** a cura di Cristina Nadotti, Editori Laterza, da **Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze**, assieme allo **scienziato Stefano Mancuso**.

In un articolato talk si è raccontato questo progetto che sembrava quasi impossibile. Un bosco che prende forma, una storia di persone che fanno cose insieme: il **Bosco di Montopoli in Val d'Arno**, realizzato da Unicoop Firenze nel 2022 su un'area precedentemente occupata da un allevamento intensivo, punto di incontro fra mondo scientifico, impresa e comunità.

Un dialogo ricco di riflessioni e proposte su alcuni temi fondanti di una società democratica, capace di cooperare e di impegnarsi per il bene comune.

La nostra Cooperativa è stata presente, durante le giornate della manifestazione, con un **Temporary store**.

Un vero e proprio **punto ristoro** in cui i clienti e passanti (data la collocazione nel centro storico di Firenze, in cui il passaggio di turisti è inevitabile) hanno avuto modo di conoscere o consolidare il rapporto con Unicoop Firenze, oltre che con i prodotti presentati, **soprattutto attraverso i sorrisi dei nostri colleghi**.



Il Temporary store raccontato dalla Direttrice Elisa Fiaschi e da tre nostre colleghe.





LE ARTIGIANE DELLA DOLCEZZA

Scopriamo l'attività delle Sorelle Puggioni di Fattoria Casanova

In un tempo in cui tutto corre veloce e i sapori sembrano spesso perdere autenticità, esistono ancora attività che custodiscono la vera tradizione artigianale.

È il caso di questa storica realtà, situata a **San Miniato**, che dal **2004** collabora con la nostra Cooperativa dedicandosi alla produzione di **dolci e biscotti**, dove ogni ricetta racconta una storia fatta di territorio e antichi sapori.

Appena si varca la soglia del laboratorio, si viene avvolti da **profumi intensi e familiari**: il burro appena lavorato, le uova e la farina danno origine a biscotti preparati secondo le ricette di una volta. Odori che riportano immediatamente alla memoria le cucine delle nonne, le domeniche in famiglia e i sapori genuini della tradizione.

La particolarità di questa attività risiede proprio nella **fedeltà alle origini**. Le preparazioni seguono ancora oggi ricette tramandate di madre in figlia, custodite nel tempo con rispetto e passione.

Nulla viene lasciato al caso: ogni impasto nasce da gesti antichi, da tempi lenti di lavorazione e da ingredienti semplici ma di altissima qualità.

Le "sorelline" Puggioni di Fattoria Casanova con la madre, da sinistra: **Niccolina Puggioni, Rosaria Isidora Sedda, Serena e Giovanna Puggioni.**



Alcune colleghe e colleghi del reparto Forneria Ristoro del Supermercato di Firenze Novoli, da sinistra: **Sara Somma - Alessandro d'Ali - Teresa Vinci Chiara Piancatelli, Caporeparto e Francesca Lanfranchi.**

Le tre sorelle Puggioni, nella loro impresa tutta al femminile, continuano a portare avanti la loro attività con una grande attenzione alla scelta delle materie prime, rigorosamente genuine e a chilometro zero. I prodotti del territorio diventano gli elementi fondamentali di una produzione che valorizza il legame con la terra e con la cultura contadina. Tra le tante specialità prodotte:

- il **Panebrillo** che nasce senza semilavorati, con ingredienti naturali senza conservanti o aromi aggiunti. Una ricerca continua di produttori, preferibilmente locali che possano garantire alti standard qualitativi.
- I **biscotti delle tre sorelline** realizzati con farine selezionate e burro francese centrifugato, che donano un sapore unico e autentico.

Non si tratta soltanto di pasticceria artigianale, ma di una vera esperienza sensoriale capace di far riscoprire i **sapori semplici e sinceri di un tempo**.

In un mercato sempre più dominato dalla produzione industriale, la nostra Cooperativa continua a distinguersi per valorizzare, anche attraverso piccole realtà locali, l'autenticità, la qualità e il rispetto delle tradizioni.



Ascolta le parole della nostra collega Chiara e di Giovanna, che ci racconta la produzione di famiglia.





E ADESSO, SI PEDALA!

Il nostro assortimento di biciclette muscolari ed elettriche

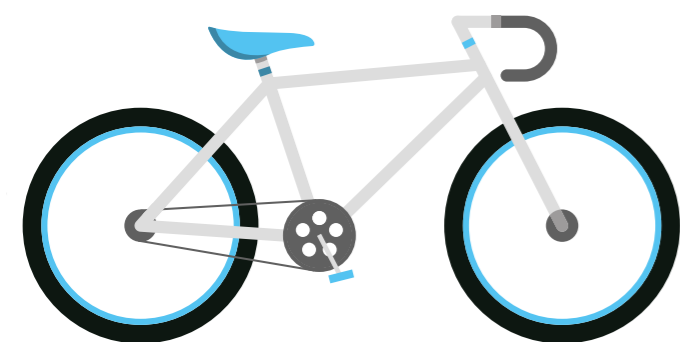
Con l'arrivo delle belle giornate, la bicicletta torna a essere una delle protagoniste assolute del tempo libero e dello sport all'aria aperta.

Oggi viviamo un mercato di consolidamento caratterizzato da una fase di crescita qualitativa, come spesso accade in un mercato di ricambio, dove si affacciano tecnologie più sofisticate, con il dominio dell'**e-bike**.

I colleghi del settore Non Alimentari del Supermercato di Viareggio; da sinistra: **Massimo Pardini** e **Sara Maggiani**, Caporeparto.

L'estate rappresenta infatti il periodo ideale per riscoprire il piacere di pedalare, sia per chi pratica attività sportive, sia per chi desidera semplicemente concedersi una rilassante passeggiata immerso nella natura.

Il mercato del ciclo ha conosciuto negli ultimi anni un andamento di improvvisa crescita e successivo calo e assestamento. Nel periodo della pandemia (2020-2021) la bicicletta è stata percepita come il mezzo più sicuro per evitare il sovraffollamento dei mezzi pubblici e con l'introduzione di incentivi statali (Bonus Bici fino a 500 euro) si è scatenata una corsa all'acquisto.



Nel 2020 le vendite, in Italia, hanno superato i **2 milioni di pezzi** (+20% rispetto al 2019) interessando tutte le tipologie, muscolari ed elettriche, tanto che le bici a pedalata assistita hanno registrato crescita a doppia cifra (+44%). Nel 2023, con il ritorno alla normalità e l'inflazione, la domanda è calata bruscamente, lasciando i magazzini pieni. Questo ha portato a un periodo di forti sconti e promozioni aggressive portando le vendite totali ai livelli pre-Covid (circa 1,7 milioni di pezzi nel 2023), ma con un valore di mercato più alto grazie alla componente elettrica.

Questa non è più un prodotto di nicchia, ma la vendita copre oltre la metà del valore economico del mercato italiano. Alle condizioni favorevoli per l'uso del ciclo, le aziende del settore stanno puntando sul riciclo delle batterie. Nel 2026 la stagione è iniziata positivamente: le e-bike sono in forte crescita, con **urban city** e **fat bike** tra i modelli più richiesti; tra le biciclette muscolari, si distinguono invece le **city bike**, che stanno ottenendo buoni risultati nella GDO, nella GDS e nelle vendite online.



Nei nostri negozi, in particolare nelle grandi strutture, gli assortimenti presentano una vasta gamma di offerte al fine di soddisfare le esigenze di Soci e clienti:

- **City Bike:** per gli spostamenti urbani quotidiani
- **Mountain Bike (MTB):** per il tempo libero e l'attività sportiva leggera
- **Biciclette pieghevoli:** per lo spostamento nei luoghi di lavoro
- **E-Bike:** modelli a pedalata assistita per la mobilità sostenibile
 - **E-Bike** pieghevole
- **Novità: Bicicletta E-BIKE 14" slide.**

La scelta di Coop Italia prevede la collaborazione con aziende collaudate presenti sul mercato, tra queste Unicoop Firenze ne ha selezionata una, la **Denver**, con cui ha costruito dal 2023 al 2026 una gestione del mondo ciclo a 360°, fornendo una proposta mirata, completa e semplificata come ulteriore servizio per i nostri Soci e clienti.

Denver è un'azienda leader che opera nel settore biciclette da 30 anni con sede a Dronero, Cuneo. Dispone di un'area coperta di oltre 50.000 mq, con flessibilità e grande capacità industriale e 3 siti produttivi e logistici. Con un percorso di successo e un fatturato in crescita, nel mercato italiano Denver collabora con tutti i player della GDO (tra cui Coop ricopre un ruolo di primo piano) e con rivenditori specializzati e del canale online.

Collocati con posizionamenti prezzo aggressivi nel proprio segmento di mercato, i prodotti che escono dall'azienda sono **certificati**.

ogni bicicletta ha il suo dossier, comprensivo delle omologazioni di tutti i componenti utilizzati a garanzia di una qualità costante grazie alla collaborazione con numerosi laboratori qualificati nei test sulle biciclette e sui suoi componenti. Denver gestisce il servizio post-vendita tramite **Alete Bike Service**, società del gruppo con un'organizzazione solida ed efficiente.



Sara Maggiani, Caporeparto, ci parla di questi prodotti.



L'ESTATE DÀ BUONI FRUTTI

Scopriamo l'assortimento stagionale del reparto Ortofrutta



I frutti estivi rappresentano una delle espressioni più ricche e colorate della stagione calda.

Pesche, albicocche e ciliegie accompagnano da secoli la tradizione agricola mediterranea grazie ai loro profumi intensi, ai sapori dolci e alle importanti proprietà nutrizionali.

Ricchi di **acqua, vitamine e antiossidanti**, questi frutti non sono soltanto simboli dell'estate, ma anche protagonisti di culture contadine, ricette tradizionali e varietà locali tramandate nel tempo.

Ogni specie presenta caratteristiche uniche per aroma, consistenza e periodo di maturazione, contribuendo alla straordinaria biodiversità della frutticoltura italiana.

LE PESCHE

Originarie della **Cina**, arrivarono in Europa attraverso la **Persia**, motivo per cui il loro nome botanico è *Prunus persica*; nell'antica Roma erano considerate simbolo di **prosperità**.

Oggi le varietà principali si dividono in **pesche a polpa gialla**, dal gusto intenso e leggermente acidulo, **pesche a polpa bianca**, più dolci e profumate, e **nettarine o pesche noci**, caratterizzate dalla buccia liscia e dalla polpa croccante.

Tra le varietà tradizionali italiane spiccano anche le **percoche**, molto diffuse nel Sud Italia e utilizzate sia fresche sia nelle conserve.

Le pesche sono ricche di acqua (circa 85-90%) e a basso apporto calorico. Forniscono **vitamina C, provitamina A** (beta-carotene) e piccole quantità di vitamine del gruppo B.



Massimiliano Taiuti, Buyer del settore.



Guarda i video e scopri di più su albicocche, pesche e ciliegie.

Le fibre favoriscono la regolarità intestinale, mentre i composti antiossidanti contribuiscono alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.



LE ALBICOCCHE

Apprezzate per il loro profumo intenso, la polpa vellutata e il perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, hanno **origini antichissime**. Provenienti dall'**Asia centrale** e dalla Cina, vennero diffuse in Europa attraverso l'**Armenia** e successivamente dai romani lungo tutto il Mediterraneo.

Nel panorama varietale si distinguono **albicocche precoci, medio-stagionali e tardive**, con caratteristiche differenti per colore, consistenza e aromaticità.

Tra le varietà più conosciute troviamo la **Pellecchiella campana**, molto profumata e succosa, la **Valleggia ligure** dal gusto delicato, e la **Portici**, apprezzata per la polpa soda e zuccherina.

Le albicocche si riconoscono per l'**elevato contenuto di beta-carotene, vitamine e sali minerali**, elementi che conferiscono il tipico colore aranciato e importanti proprietà nutrizionali.

Rappresentano ancora oggi uno dei frutti più identitari della cultura agricola italiana.

LE CILIEGIE

Simbolo di **dolcezza, colore e tradizione agricola**, secondo la tradizione furono introdotte in Europa dall'**Asia Minore** ai tempi dell'**antica Roma**, diffondendosi rapidamente in tutti i territori conquistati del bacino del Mediterraneo.

Le varietà di ciliegie si distinguono principalmente per colore, consistenza e periodo di maturazione. Tra le più conosciute troviamo la **Ferrovìa**, famosa per la polpa croccante e il colore rosso intenso, la **Durone**, grande e compatta, e la **Giorgia**, precoce e molto zuccherina.

Accanto alle varietà dolci esistono anche le amarene e le visciole, utilizzate soprattutto per sciroppi, marmellate e dolci tradizionali.

Dal punto di vista nutrizionale sono ricche di acqua, vitamine, antiossidanti e pigmenti naturali come gli **antociani**, responsabili della tipica colorazione rossa.

La loro qualità dipende dalla raccolta al giusto grado di maturazione, quando il frutto raggiunge il massimo equilibrio tra acidità e zuccheri.

Da secoli protagoniste di feste popolari e coltivazioni storiche italiane, le ciliegie rappresentano ancora oggi una delle eccellenze più caratteristiche della frutta stagionale.



STORIE DI LAVORO, COMUNITÀ E FUTURO

Un'esperienza unica e solidale nel Rione Sanità di Napoli

Non è stato solo un viaggio. Per i circa 40 dipendenti di Unicoop Firenze che hanno partecipato all'esperienza nel Rione Sanità, a Napoli, è stato soprattutto un incontro: con un quartiere, con le persone che lo abitano e con una storia concreta di rinascita.

Tre giorni intensi, vissuti passo dopo passo tra le Catacombe di San Gennaro, il Miglio Sacro, i vicoli e le chiese del Rione.

Un itinerario che non è solo culturale, ma profondamente umano, capace di mostrare come un territorio possa cambiare quando la sua comunità decide di crederci davvero.

Qui, negli anni, ha preso forma un'intuizione semplice e potente: restituire ai giovani il patrimonio artistico, culturale e umano del quartiere, trasformandolo in una risorsa viva. Da questa visione sono nate cooperative e progetti che generano lavoro, dignità e opportunità. Ragazzi che diventano guide, luoghi dimenticati che si trasformano in esperienze, spazi chiusi che si riaprono alla vita.

Un'esperienza resa possibile anche grazie al nostro piano **MYWelfare**, che ha offerto l'occasione di conoscere più da vicino l'impegno della **Fondazione Il Cuore si scioglie**, da anni attiva nel sostenere questo progetto.



Guarda il video e immergiti nella vivida cronaca dell'esperienza!



I colleghi e le colleghe che hanno preso parte all'esperienza.

Tra gli incontri più significativi, quello con le realtà sostenute dalla Fondazione Il Cuore si scioglie, come **La Rana Rosa - Hub di Prossimità**: uno spazio accogliente dove le persone trovano ascolto, orientamento e nuove possibilità.

Un luogo in cui i legami si ricostruiscono e la comunità torna ad essere protagonista del proprio futuro.

Il viaggio ha toccato anche altre esperienze di economia sociale, come la **Fattoria Sociale "Fuori di Zucca"**, che raccontano una rete più ampia fatta di inclusione, lavoro e riscatto.

Quello che resta, al ritorno, non sono solo immagini - i murales, le catacombe, le piazze vive - ma una consapevolezza nuova: **la cooperazione non è un'idea astratta, ma uno strumento concreto capace di cambiare le cose.**

È stata la prima esperienza di questo tipo all'interno del nostro piano welfare: un punto di partenza, non di arrivo.

Nuovi momenti e ulteriori occasioni all'interno di MYWelfare permetteranno di conoscere più da vicino l'impegno della Fondazione e delle tante realtà sostenute, continuando a costruire percorsi di partecipazione, consapevolezza e valore condiviso.

Il Rione Sanità insegna che quando una comunità si prende cura di sé, può davvero riscrivere la propria storia. E che anche un viaggio può lasciare un segno profondo: negli sguardi, nelle relazioni, nel modo di vedere il mondo e il proprio lavoro quotidiano.

I lavoratori della cooperativa La Paranza hanno fatto da guida ai nostri colleghi, immergendoli nella bellezza dello Jago Museum all'interno del Rione Sanità.





CARA MONICA, BUONA PENSIONE!

Salutiamo la nostra collega

Ci sono lavori che si scelgono per necessità e altri che sembrano scegliere noi. Per Monica, la Cooperativa non è mai stato un semplice impiego, ma il luogo in cui desiderava essere fin dal primo giorno.

Con determinazione, sacrificio e una volontà di ferro ha inseguito quell'obiettivo fino a trasformarlo nella propria quotidianità.

Il segreto della sua passione e professionalità, forse, risiede in questo: non aver mai avuto la sensazione di "andare a lavorare", perché in ogni giornata era esattamente dove aveva sempre voluto essere!

Gli anni in Cooperativa

Sono passati velocemente, perché questo lavoro mi è piaciuto sempre tanto!

La frase che ho detto nel momento dei festeggiamenti per la mia pensione, in negozio, è: "Mi ritengo fortunata e auguro a tutti di fare un lavoro che possa piacere, come è successo a me.

Se fai un lavoro che ti piace, in un'azienda cooperativa, come questa, tanto di cappello! Non mi sono mai alzata una mattina con fatica".

Posso solo dire: "Grazie, Cooperativa, io sono stata benissimo!"

Ho sempre cercato di **dare il massimo** e, nei momenti più difficili della mia vita, **la Cooperativa mi è sempre stata vicina**, sostenendomi e aiutandomi concretamente.

Come sei arrivata in Cooperativa?

Lavoravo in modo autonomo: nella mia famiglia, da generazioni, avevamo sempre avuto attività commerciali.

Mia mamma aveva un negozio di abbigliamento e io, con mia sorella, uno di generi alimentari.

Con il tempo la situazione è cambiata: io e mia sorella abbiamo rilevato l'attività di nostra madre, chiudendo la nostra, fino ad arrivare successivamente anche alla chiusura di quella.

Iniziai così a collaborare con un'agenzia che si occupava di promozioni e, proprio in una di quelle occasioni, **mi trovai a lavorare nel negozio di Ponsacco.**

Sono sempre stata molto determinata ed **entrare a lavorare in Cooperativa era il mio obiettivo.**

Fu così che un sabato, avendo finito in anticipo il mio turno e venduto tutti i tortellini, decisi di chiedere al Direttore quale fosse la procedura per poter lavorare in Cooperativa.

In quel periodo stava per aprire l'**Ipermercato di Cascina** e sembrava che non ci fossero possibilità di inserimento.

Non mi arresi e, grazie a una serie di vicissitudini e fortunate coincidenze, riuscii a entrare in Cooperativa. La cosa più bella fu che accadde in pochissimo tempo e proprio nel negozio di **Ponsacco.**

Una settimana dopo iniziai a lavorare in **Gastronomia** e, in poco tempo, grazie all'esperienza maturata in precedenza e alla mia voglia di fare, intrapresi il percorso che mi portò a diventare **Caporeparto.**

Essere Caporeparto

Ho sempre sentito questo ruolo come profondamente mio. Ancora oggi mi capita di ripensare a tutti i negozi in cui ho lavorato, sia come **Caporeparto della Gastronomia**, sia come **Caporeparto del Box Informazioni.**

Ogni volta che arrivavo in un nuovo negozio, **bastava una settimana perché iniziassi già a sentirmi a casa.**

La cosa che mi fa più piacere è sapere che le persone mi hanno sempre riconosciuta per il rapporto che sapevo costruire con loro e per l'esempio che cercavo di dare: credo che sia proprio questo l'aspetto più importante.

Quando qualcuno aveva bisogno, io c'ero sempre!

Il saluto

Una festa incredibile! Sono rimasta senza fiato.

Ero nella sala ristoro del **Superstore di Pontedera** e stavo sistemando le cose che avevo acquistato per il buffet, quando una collega è venuta a chiamarmi. Avevo già partecipato ai saluti di altri colleghi e, di solito, si svolgevano al Box. Per questo mi aspettavo che anche per me sarebbe andata allo stesso modo.

Quando sono arrivata in negozio insieme a **Stefania Cecchi, Caporeparto della Forneria**, mi sono voltata verso le casse e ho visto tutti i colleghi fermi in fila ad aspettarmi, **con un nastro in mano.** È stato tutto incredibile, se ci penso mi vengono le lacrime.

Ho attraversato quel "corridoio" di colleghi e clienti che mi sorridevano e, come sorpresa finale, ho trovato anche i miei familiari: i miei figli e i miei nipotini.

Mi sono emozionata proprio tantissimo!

Auguro a tutti di fare,
come me, un lavoro
che amano!



Ascolta la voce
di Monica!



Monica Manzi con la collega Stefania Cecchi, Caporeparto Forneria Superstore Pontedera.

Lara Volpi, Direttrice Superstore Pontedera e Monica Manzi.

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 16 al 30 aprile

Ricotta artigianale Fior Fiore Coop - 90 g

Ottenuta solo da **latte fresco intero vaccino** e **acqua termale salsoiodica** come affiorante naturale. Questo binomio di ingredienti permette di ottenere **un prodotto molto cremoso, carico di gusto** e dal **sapore dolce e delicato**. Si tratta di una ricetta realizzata **senza l'uso di additivi e conservanti**.

Proprio come da tradizione, i fiocchi del latte che affiorano naturalmente sono raccolti a mano dagli operatori mediante l'ausilio di colini forati e adagiati all'interno di appositi stampi, dove riposano per una notte intera. Il giorno dopo la ricotta è pronta. Molto **versatile** in cucina, può essere gustata sia come antipasto, abbinata con confetture o mieli aromatizzati, oppure come ingrediente in paste ripiene, dolci e ciambelle.



DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **929 colleghi**, di cui **800 donne** e **129 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.94 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato moltissimo la qualità del prodotto, i commenti più frequenti si riferiscono alla **tipologia del materiale della confezione in plastica** e chiedono una **maggiore grammatura**.

Il sapore è ottimo ed esteticamente è carinissima! Si presta bene anche per fare dei dolci. Basta aggiungere della salsa alla frutta o al cioccolato per realizzare un dessert buono e veloce.

Forse si dovrebbe solo aumentare di un po' la quantità. Prodotto ECCELLENTE!

Prodotto perfetto, bellissima la confezione a cuore.

Dal 14 al 28 maggio

Gelato alla Nocciola solo con "Nocciola Piemonte IGP" Fior Fiore Coop - 300 g

Preparato con **latte fresco italiano intero Coop Alta Qualità** e con la pregiata nocciola tonda gentile trilobata "**Nocciola Piemonte IGP**", ha un sapore **intenso e raffinato**, adatto ai palati che prediligono gusti ricercati. Non contiene grassi tropicali, coloranti, olio di cocco e olio di palma.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **999 colleghi**, di cui **834 donne** e **165 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **8.06 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato generalmente apprezzato.

I commenti più ricorrenti suggeriscono di proporre una **confezione più grande** e **maggiore presenza di nocciole**.



Sinceramente il prodotto per me va bene così, gusto molto gradevole e anche la sua cremosità.

Inserirei nel coperchio un cucchiaino per poterlo mangiare in pausa pranzo.

Per me e per i miei gusti è perfetto così!

Filetti di Alici con "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP" Fior Fiore Coop - 150 g

Pescate nel Mare Adriatico italiano e insaporite con olio extra vergine di oliva, insieme a un'**eccellenza agroalimentare calabrese** nota in tutto il mondo, la "**Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**". Un ingrediente dal sapore dolce e delizioso che si sposa perfettamente con le Alici Fior Fiore Coop, accuratamente sfilettate a mano e **ideali per la preparazione di squisiti antipasti o aperitivi**.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **883 colleghi**, di cui **735 donne** e **148 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.36 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato ritenuto eccellente. I commenti più ricorrenti riportano il suggerimento di proporre una **confezione richiudibile** e di **ridurre il dosaggio di aceto**.



Per un migliore utilizzo, consigliereei un confezionamento che permette una richiusura nel caso in cui non si finisca tutto il prodotto. Inoltre il sapore dell'aceto è veramente intenso, non dico che non sia piacevole, ma è molto forte.

Veramente buono delicato, ma deciso allo stesso tempo... Niente da dire se non che è un prodotto d'eccellenza!



Parliamo del MYWELFARE PADEL DAY

Domenica 17 maggio si è svolta la 1ª edizione dell'evento presso il Centro Sportivo New Zodiac, a Tavarnuzze.

È stata un'importante iniziativa dedicata a tutti noi che lavoriamo in Cooperativa, che ha permesso di trascorrere un pomeriggio all'insegna dello sport e del divertimento.

Spensieratezza e risate hanno contraddistinto i partecipanti, che hanno fatto proprio lo spirito della giornata: non importava il livello di gioco, ma la voglia di esserci, insieme!

Gli incontri si sono svolti con il criterio di rotazione tra colleghi, alla presenza di un istruttore qualificato per affinare il proprio stile di gioco.

L'intero ricavato è stato devoluto all'Associazione Sipario, sostenuta dalla Fondazione Il Cuore si scioglie.



Parliamo di INCONTRA RETE FAMIGLIA

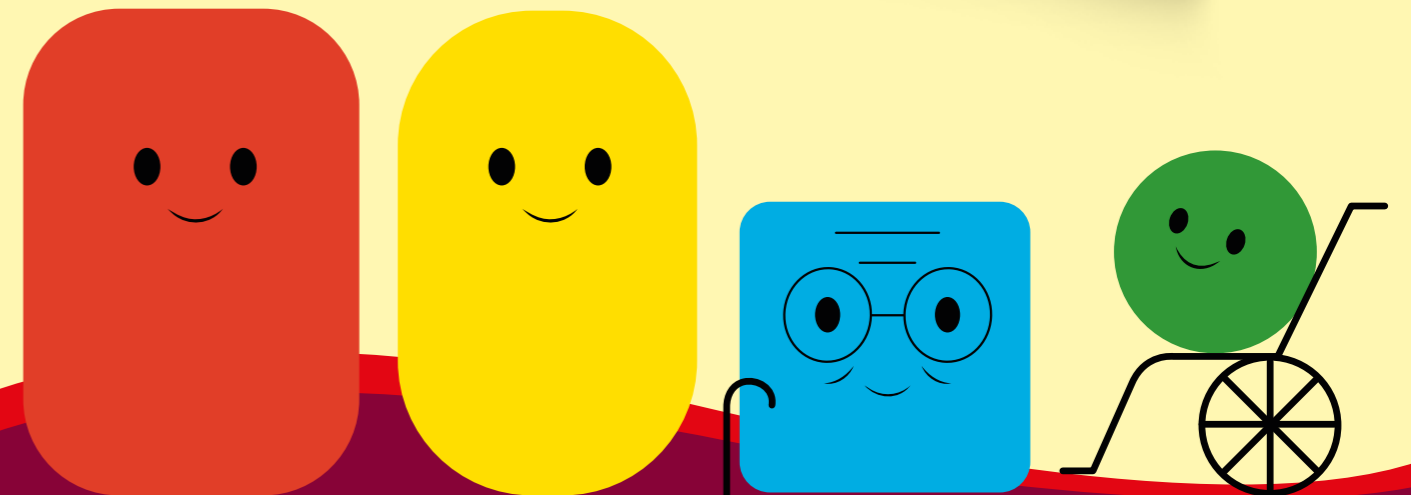
Venerdì 15 maggio si è svolto, presso il Campus di Lastra a Signa, "Incontra Rete Famiglia", un evento dedicato a colleghe e colleghi che si occupano di persone fragili o che gestiscono responsabilità di cura.

In questo spazio dedicato, le colleghe e i colleghi si sono potuti confrontare anche con chi sta affrontando situazioni simili tramite la moderazione e il supporto della Dott.ssa Camilla Niccolai.

Rete Famiglia è un servizio gratuito, dedicato a tutti i dipendenti di Unicoop Firenze, che offre un sostegno specifico e flessibile per trovare le soluzioni più adatte alle esigenze di assistenza familiare che possono emergere in ogni fase della vita.

Gli ambiti di intervento includono: **sostegno alla genitorialità**, per chi ha figli che attraversano momenti di difficoltà; **orientamento per situazioni di disabilità e fragilità**, per familiari che richiedono un aiuto specifico; **orientamento alla cura degli anziani**, per chi ne deve affrontare la responsabilità di cura.

Per accedere al servizio, scrivi a: rete.famiglia.unicoop@gmail.com





MIGLIORA L'EFFICIENZA ENERGETICA

In 5 semplici mosse

L'efficienza energetica non è solo una questione di grandi interventi o tecnologie avanzate: spesso sono i piccoli comportamenti quotidiani a fare la differenza.

Questi gesti permettono infatti di **ridurre i consumi energetici**, attraverso una gestione oculata delle risorse, ma anche di limitare le emissioni e l'impatto ambientale. Sia in ambito domestico che lavorativo, esistono **azioni concrete, facilmente applicabili**, che permettono di ottenere risultati misurabili senza compromettere il comfort degli ambienti.

1. SPEGNERE DAVVERO I DISPOSITIVI IN STANDBY

Molti apparecchi elettronici continuano a consumare energia anche quando non sono attivamente in uso. Questo fenomeno, noto come **standby passivo**, riguarda la maggior parte delle apparecchiature elettriche ed elettroniche: spegnere completamente tali dispositivi, quando non utilizzati per un periodo di tempo prolungato, consente di eliminare i consumi residui, che nel tempo possono incidere significativamente sulla bolletta energetica (un pc portatile in standby per 16 ore al giorno consuma circa 14.4 kWh all'anno).



2. OTTIMIZZARE L'ILLUMINAZIONE

L'illuminazione rappresenta una quota rilevante dei consumi negli uffici: sostituire le lampadine tradizionali con **tecnologia LED** permette di ridurre il fabbisogno energetico fino all'80%, mantenendo la stessa resa luminosa. Inoltre, laddove la struttura lo consenta, cerchiamo di sfruttare al massimo la luce naturale che può entrare da vetrature estese. È buona pratica spegnere le luci nelle stanze non occupate, in modo da ridurre gli sprechi.



3. REGOLARE CORRETTAMENTE LA CLIMATIZZAZIONE

Il riscaldamento in inverno e il raffrescamento in estate sono tra i principali responsabili del consumo energetico: **impostare temperature moderate** garantisce un buon equilibrio tra comfort e consumo. Anche la manutenzione degli impianti e la pulizia dei filtri migliorano l'efficienza, evitando sprechi dovuti a sistemi che lavorano in condizioni non ottimali. Nel periodo estivo i nostri impianti, pur mantenendo una temperatura interna adeguata al comfort ambientale, **modulano l'impostazione della temperatura di set-point** in funzione dei **parametri dell'aria esterna**.



4. MIGLIORARE L'ISOLAMENTO DEGLI AMBIENTI

Una parte significativa dell'energia utilizzata per climatizzare gli ambienti viene dispersa attraverso pareti, finestre e porte non isolate adeguatamente. Anche senza interventi strutturali complessi, è possibile ridurre le dispersioni utilizzando **guarnizioni per infissi**, tende isolanti o semplicemente **chiudendo porte e finestre quando gli impianti sono in funzione**. Questo riduce il carico termico e quindi il consumo energetico.



5. UTILIZZARE IN MODO EFFICIENTE LE APPARECCHIATURE

Stampanti, computer e altri dispositivi elettrici ed elettronici dovrebbero essere utilizzati in modo consapevole: una buona pratica è quella di **ridurre stampe inutili** (quando non richiesti da normative specifiche) oppure attivare le modalità di **risparmio energetico** degli apparecchi che lo consentono.

Adottare comportamenti energeticamente efficienti non richiede grandi sacrifici, ma solo attenzione e consapevolezza. La somma di piccoli gesti quotidiani può generare un impatto significativo sia in termini economici che ambientali. Integrare queste pratiche nella propria routine rappresenta un passo concreto verso un utilizzo più sostenibile delle risorse energetiche.





ANIME DI MARE

Un crowdfunding per realizzare un'opera d'arte dedicata alla gente di mare di Viareggio

Prende il via il 15 giugno il crowdfunding promosso dal **Comitato Gente di Mare di Viareggio (LU)** con Unicoop Firenze e il sostegno della **sezione Soci Valdiserchio Versilia**, per la realizzazione dell'opera d'arte "Anime di mare" del maestro carrista **Jacopo Allegrucci**, artista apprezzatissimo in città e non solo.

Marinai, pescatori, naviganti, costruttori navali, donne e uomini della città di Viareggio: la scultura, che verrà realizzata anche grazie alla raccolta fondi, è dedicata a tutti coloro che ogni giorno solcano il mare e che di mare vivono.

NEL CUORE DI VIAREGGIO

L'iniziativa, sposata anche dalla Cooperativa, è nata da un'idea del Comitato Gente di Mare, che vuole colmare la mancanza a Viareggio di un'opera specificatamente dedicata al ricordo di questi lavoratori, per il legame indissolubile che la città ha sempre avuto con il mare e con tutti coloro che da sempre lo vivono.

Nonostante la **tradizione marinara**, lunga oltre **duecento anni**, non esiste un monumento che rappresenti un simbolo duraturo, un punto di riferimento che celebra il coraggio, la dedizione e il sacrificio di chi ha sempre tratto dal mare il proprio sostentamento, contribuendo in modo fondamentale alla storia e all'identità di Viareggio.

La scultura, realizzata in bronzo e acciaio, sarà collocata nella zona del **Museo della Marineria di Viareggio**, lungo il canale Burlamacca.

LE STORIE FRA LE ONDE

L'idea del Comitato Gente di Mare è quella di creare un'opera d'arte che parli direttamente al cuore dei viareggini e dei visitatori, che ricordi le storie di chi è partito e di chi è tornato, di chi ha lottato con le onde e costruito navi che hanno solcato i mari di tutto il mondo. Un doveroso omaggio alle generazioni passate e un'ispirazione per quelle future, un monito a non dimenticare le radici profonde di Viareggio. Alla base dell'opera c'è una **valigia**, simbolo del viaggio e dei

ricordi dei naviganti. Sopra alla valigia, si levano in volo **gabbiani**, fedeli compagni delle partenze e dei ritorni.

La cima e la bitta sono invece il simbolo del legame che unisce il marittimo alla sua terra.

"Questa scultura - spiega **Jacopo Allegrucci** - nasce dai racconti vissuti, intensi e profondi dei marittimi, che ho avuto l'onore di ascoltare.

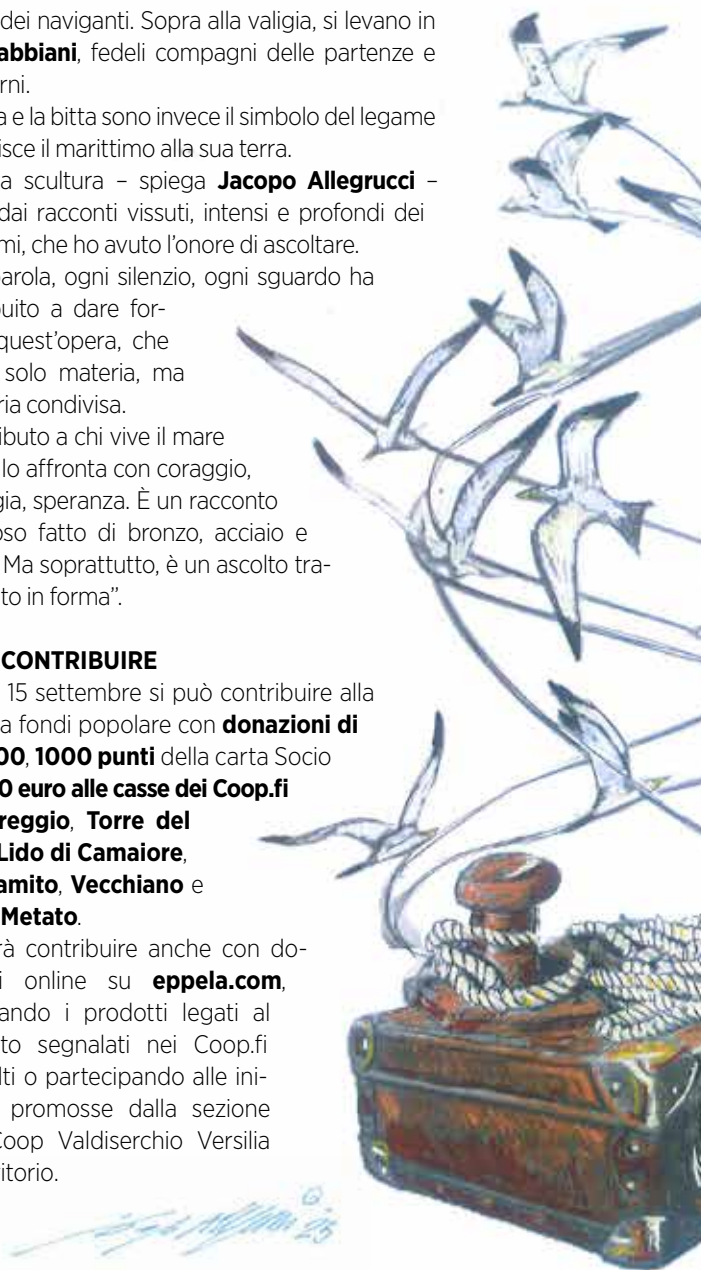
Ogni parola, ogni silenzio, ogni sguardo ha contribuito a dare forma a quest'opera, che non è solo materia, ma memoria condivisa.

È un tributo a chi vive il mare e a chi lo affronta con coraggio, nostalgia, speranza. È un racconto silenzioso fatto di bronzo, acciaio e anima. Ma soprattutto, è un ascolto trasformato in forma".

COME CONTRIBUIRE

Fino al 15 settembre si può contribuire alla raccolta fondi popolare con **donazioni di 100, 500, 1000 punti** della carta Socio o **1, 5, 10 euro alle casse dei Coop.fi di Viareggio, Torre del Lago, Lido di Camaiore, Montramito, Vecchiano e Arena Metato.**

Si potrà contribuire anche con donazioni online su **eppela.com**, comprando i prodotti legati al progetto segnalati nei Coop.fi coinvolti o partecipando alle iniziative promosse dalla sezione Soci Coop Valdiserchio Versilia sul territorio.



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

