

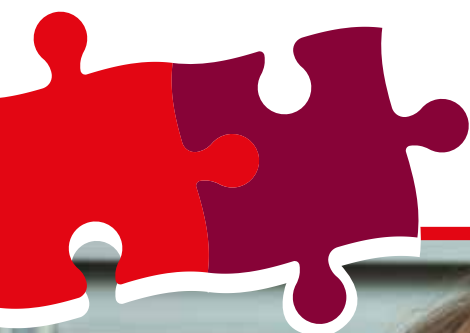


N° 131

Luglio/Agosto 2026

UN FUTURO da costruire INSIEME

La Cooperativa continua il suo
percorso di crescita



RINNOVATA LA GOVERNANCE PER IL TRIENNIO 2026-2028

Daniela Mori confermata Presidente
del Consiglio di Sorveglianza,
Maura Latini nominata Presidente
del Consiglio di Gestione.



IN PRIMO PIANO

02 Rinnovata la Governance per il triennio 2026-2028.

APPROFONDIMENTO

04 Galileo rivoluziona la intranet. Un nuovo spazio comune che semplifica il lavoro quotidiano.

INIZIATIVE E NOTIZIE

06 Raccontiamo la solidarietà. Con le esperienze proposte dalla Fondazione Il Cuore si scioglie.

I NOSTRI NEGOZI

08 Una storia del territorio. Il punto vendita di Bagno a Ripoli.

I NOSTRI REPARTI

10 Buoni da stare bene. I formaggi FRIP disponibili nel nostro reparto Gastronomia.

12 Che fermento! Kefir e yogurt greco, i nuovi protagonisti dei nostri banchi frigo.

14 Spicchi d'estate. I frutti simbolo della bella stagione: melone e cocomero.

NOI

16 Rossella Innesti va in pensione. Quarant'anni di lavoro tra impegno, cambiamenti e spirito di squadra.

18 Un lavoro fatto ad arte. Quando una passione diventa bellezza.

ACCANTO A TE

20 Le Olimpiadi di Unicoop Firenze.

22 Incontra MYWelfare a Pisa.

I NOSTRI PRODOTTI

24 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dall'11 al 25 giugno.

AMBIENTE

26 I parchi del sole. Il ruolo centrale dei nostri impianti fotovoltaici.

SOLIDARIETÀ

28 Traguardo raggiunto! A giugno, chiusi con successo cinque crowdfunding della Fondazione Il Cuore si scioglie.

In copertina, da sinistra:
Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza
e **Maura Latini**, Presidente del Consiglio di Gestione.

IN PRIMO PIANO

RINNOVATA LA GOVERNANCE PER IL TRIENNIO 2026-2028

Daniela Mori confermata Presidente
del Consiglio di Sorveglianza,
Maura Latini nominata Presidente
del Consiglio di Gestione.
Si apre il nuovo mandato 2026-2028

**Con l'insediamento dei nuovi organi sociali
si conclude il percorso di rinnovo della
governance della nostra Cooperativa
e prende il via il nuovo mandato 2026-2028.**

Alla guida del **Consiglio di Sorveglianza** è stata confermata **Daniela Mori**, al suo quinto mandato, mentre **Maura Latini** assume la presidenza del **Consiglio di Gestione**. Un passaggio che unisce continuità e rinnovamento e che arriva al termine di un percorso partecipativo che ha coinvolto decine di migliaia di Soci in tutta la Toscana.

La presentazione delle nuove cariche è avvenuta lunedì 6 luglio, nell'incontro con il gruppo dirigente presso il Teatro Cartiere Carrara di Firenze: un'occasione per guardare ai risultati raggiunti negli ultimi anni e condividere le sfide che ci attendono.



UN PERCORSO CHE PARTE DAI SOCI

Alla base del rinnovo della governance c'è la **partecipazione dei Soci**, uno degli elementi che caratterizza da sempre la nostra identità cooperativa.

Alle elezioni delle 44 sezioni Soci, svolte a marzo 2026, hanno partecipato quasi **64.000 Soci**, che hanno eletto 651 consiglieri, con un tasso di rinnovo del **40%**. Da questo percorso sono stati individuati i membri del nuovo Consiglio di Sorveglianza, che ha poi nominato il Consiglio di Gestione e la sua nuova Presidente.

Un processo che conferma quanto il **coinvolgimento dei Soci** continui a rappresentare la base delle nostre scelte e della nostra capacità di guardare al futuro.

CRESCITA, SOLIDITÀ E NUOVE SFIDE

Gli ultimi anni hanno segnato tappe importanti per la nostra Cooperativa. Il 2025 si è chiuso con l'acquisizione di **16 nuovi punti vendita** nelle province di Lucca, Livorno e Massa Carrara, ampliando la nostra presenza sul territorio e rafforzando il progetto cooperativo in Toscana.

Negli ultimi dieci anni le vendite sono passate da 2,1 a **3,1 miliardi di euro** e la rete commerciale è cresciuta da 104 a **157 punti vendita**. A settembre 2026 vivremo un'altra tappa significativa con l'integrazione dei **30 supermercati** oggi gestiti da Terre di Mezzo nelle province di Siena e Arezzo.

Numeri che raccontano una Cooperativa solida, ma che chiamano tutti noi a confrontarci con una realtà sempre più complessa e competitiva.

AL CENTRO LE PERSONE E IL POTERE D'ACQUISTO

La **tutela del potere d'acquisto** dei Soci e dei consumatori continuerà a essere una delle priorità del nuovo mandato.

Accanto a questo obiettivo, lavoreremo per **migliorare efficienza e processi, ridurre sprechi e costi e rafforzare la nostra organizzazione**, con l'obiettivo di continuare a generare valore per Soci, clienti e lavoratori.

Le grandi trasformazioni che stiamo vivendo – dai cambiamenti demografici alla crisi climatica, fino all'intelligenza artificiale – richiedono nuove risposte e una capacità di innovare che resti sempre coerente con i valori della cooperazione.

IL VALORE DEL FARE INSIEME

Se c'è un concetto che emerge con forza dalle linee guida del nuovo mandato è il **fare insieme**.

In un contesto in cui spesso prevalgono frammentazione e individualismo, la nostra risposta continua a essere quella della **collaborazione**, all'interno dell'organizzazione, tra cooperative e con i territori in cui operiamo.

È in questa prospettiva che nasce il **Consorzio Pluralia**, che riunisce le cooperative del Centro Italia per sviluppare sinergie e rafforzare il ruolo della cooperazione di consumo.

Un percorso che si fonda su una parola chiave: **fiducia**. Fiducia nei Soci, nelle comunità, nei partner e soprattutto nelle quasi 10.000 persone che ogni giorno, con il proprio lavoro, contribuiscono a costruire il presente e il futuro della nostra Cooperativa.

UNO SGUARDO ALLE NUOVE GENERAZIONI

Tra gli obiettivi strategici del prossimo triennio c'è anche l'**investimento sui giovani** e sul ricambio generazionale.

La capacità di tramandare competenze, esperienze e valori è sempre stata uno dei punti di forza della cooperazione. Guardare al futuro significa quindi **valorizzare nuove energie e nuove idee**, mantenendo salde le radici che hanno permesso alla cooperazione di consumo di crescere fino ad arrivare a oltre 170 anni di storia.

GALILEO RIVOLUZIONA LA INTRANET

Un nuovo spazio comune che semplifica il lavoro quotidiano

C'è un filo che tiene insieme ogni attività in Cooperativa: la comunicazione.

Negli anni abbiamo costruito un sistema articolato, fatto di strumenti digitali, supporti cartacei e momenti di relazione, tutti orientati a dare informazioni, creare connessioni e coinvolgere le persone.

Oggi questo sistema si arricchisce di un tassello fondamentale: **la nuova intranet aziendale**, pensata per essere ancora più vicina ai bisogni reali di chi ogni giorno lavora nei punti vendita, nelle sedi e nei magazzini.

PERCHÉ UNA NUOVA INTRANET

Siamo arrivati al terzo rilascio della intranet aziendale, in un contesto che negli ultimi anni è cambiato profondamente: non solo nelle tecnologie, ma soprattutto nelle modalità di utilizzo.

Dall'analisi dello stato attuale sono emerse alcune esigenze molto chiare:

- difficoltà nel trovare rapidamente le informazioni;
- contenuti poco strutturati;
- bisogno di maggiore accessibilità e chiarezza grafica.

Le persone chiedono **più velocità, più semplicità, collaborazione e personalizzazione**.

Da qui nasce la nuova intranet.

GLI OBIETTIVI

Il progetto si fonda su obiettivi concreti e misurabili:

- favorire la collaborazione tra team;
- semplificare l'accesso alle informazioni;
- migliorare la Comunicazione Interna;
- offrire un'esperienza più moderna, accessibile e intuitiva.

In altre parole, trasformare la intranet in uno strumento davvero utile per il lavoro quotidiano.

UN PERCORSO COSTRUITO INSIEME A TANTI LAVORATORI E LAVORATRICI DELLA COOPERATIVA

“La nuova intranet non è stata progettata a tavolino” – afferma **Pietro Marinesi dell'Ufficio Comunicazione Interna, Capo-progetto della nuova intranet** – “ma costruita con un approccio **partecipativo** che ha **coinvolto molti dipendenti della Cooperativa** che hanno collaborato alla riprogettazione della piattaforma attraverso interviste individuali e laboratori di co-design tematici. Il risultato è una intranet disegnata veramente sulle esigenze di chi lavora in Unicoop Firenze”.



Alcuni colleghi che hanno partecipato ai laboratori.



FARE TUTTO PIÙ VELOCEMENTE



TROVARE CIÒ CHE CERCATE



RESTARE INFORMATI



LAVORARE MEGLIO INSIEME

La nuova intranet introduce miglioramenti concreti:

- navigazione più intuitiva;
- contenuti organizzati per rispondere velocemente alle esigenze dell'utente;
- accesso rapido ai servizi più utilizzati;
- design moderno e coerente.

Tutto è stato pensato per ridurre il tempo di ricerca delle informazioni e aumentare l'efficacia delle attività quotidiane.

GALILEO: UN NOME CHE GUARDA AVANTI

La nuova intranet prende il nome di **Galileo**, un richiamo alla scoperta e all'innovazione.

Un nome simbolico, che rappresenta uno spazio in cui esplorare, condividere idee e costruire conoscenza insieme.

UN AMBIENTE UNICO, SEMPRE ACCESSIBILE

La nuova intranet rispetta i **criteri di accessibilità** come da normativa vigente.

È stata rilasciata il **17 giugno** a tutti gli utenti, dopo una fase pilota in alcuni negozi e direzioni di sede.



Scopri di più su Galileo, la nuova intranet.



RACCONTIAMO LA SOLIDARIETÀ

Con le esperienze proposte dalla Fondazione Il Cuore si scioglie

Coinvolgere sempre più persone della Cooperativa rendendole consapevoli del valore dei progetti sostenuti: è questo l'obiettivo che guida le iniziative della Fondazione per il 2026.

Ne abbiamo parlato con **Giorgio Agostini, Consigliere della Fondazione Il Cuore si scioglie.**

“Dopo l'esperienza già realizzata a Napoli, nel rione Sanità – uno dei progetti nazionali più significativi – il percorso proseguirà con nuove **occasioni di partecipazione** diretta.

Nella seconda parte dell'anno è infatti in programma un nuovo viaggio in Calabria, nella Valle del Marro, che permetterà ad altri colleghi di conoscere da vicino una realtà altrettanto importante.

L'idea di fondo è semplice: **vivere in prima persona le iniziative della Fondazione Il Cuore si scioglie** per poi poterle raccontare. Proprio grazie a queste esperienze dirette, **i colleghi diventano protagonisti attivi della diffusione dei valori di solidarietà** all'interno della Cooperativa.

Accanto alle esperienze sul territorio, la **Fondazione Il Cuore si scioglie** ha avviato anche un percorso nei **punti vendita**, coinvolgendo alcuni negozi in **iniziative dedicate**.

In questi contesti, i colleghi che hanno partecipato alle esperienze – come quella di Napoli – sono presenti in negozio per condividere con i Soci ciò che hanno vissuto. Un racconto autentico, che permette di far conoscere più da vicino le attività della Fondazione. **Le iniziative sono collegate a prodotti specifici del reparto Ortofrutta** e accompagnano tutto il 2026.

In particolare, nel mese di giugno sono state organizzate alcune giornate (due sabati) in cui le colleghe e i colleghi hanno avuto modo di confrontarsi direttamente con i Soci, creando momenti di dialogo e sensibilizzazione.



Giorgio Agostini, Responsabile di Area e Consigliere della Fondazione Il Cuore si scioglie.

Il coinvolgimento non si fermerà qui. L'obiettivo è ampliare progressivamente il numero dei colleghi coinvolti e dei negozi in cui realizzare questi e altri momenti di scambio, anche grazie alle nuove esperienze che verranno realizzate.

L'intento è costruire una **rete** sempre più **diffusa di persone informate e partecipi**, capaci di raccontare **la Fondazione Il Cuore si scioglie** con **consapevolezza e autenticità**.

Un elemento centrale per la Fondazione è chiaramente il legame con i territori: facendo vivere alle persone questi progetti nazionali siamo convinti, come Consiglio, che si potranno valorizzare le connessioni con le realtà locali, ma anche far nascere nuove opportunità di collaborazione e di solidarietà attraverso enti e associazioni nei propri contesti di riferimento, rafforzando così il rapporto tra Cooperativa e comunità”.



Giorgio ci racconta i progetti della Fondazione Il Cuore si scioglie.



La collega del Superstore di Poggibonsi **Caterina Baldi** che ha partecipato, assieme ad altri colleghi, alla visita presso il rione Sanità di Napoli.

UNA STORIA DEL TERRITORIO

Il punto vendita di Bagno a Ripoli

Nel panorama commerciale locale, la nostra Cooperativa si distingue non soltanto per la qualità dei prodotti offerti, ma soprattutto per il rapporto di fiducia che da sempre viene instaurato con Soci e clienti.

I Supermercato di **Bagno a Ripoli**, nel corso degli anni, ha saputo consolidare la propria presenza sul territorio grazie a valori fondamentali come **sicurezza, trasparenza e professionalità**.

I Soci riconoscono l'affidabilità e la capacità di garantire gli **standard qualitativi nelle merci e nei servizi** proposti dalla nostra Cooperativa.

“Il vero valore aggiunto è rappresentato dalle persone che ci lavorano. I miei collaboratori si distinguono per **competenza, disponibilità e attenzione alle esigenze della clientela**, elementi che contribuiscono ogni giorno a creare un clima di accoglienza e serietà” ha dichiarato **Roberto Tortoli**, Direttore del Supermercato.



Roberto Tortoli, Direttore del Supermercato di Bagno a Ripoli.

“La costanza nell’impegno, la cura verso i Soci e la capacità di adattarsi alle esigenze del mercato hanno permesso alla nostra Cooperativa di crescere e rafforzare sempre più la propria reputazione, portando il negozio a diventare un autentico **punto di riferimento per la comunità locale**, conquistando la stima e la fedeltà di generazioni di consumatori.



Da sinistra: **Valcileia Alves Pereira** e **Ilaria Luppi**.



Kamilla Jullia Da Silva Barros Dias.



Alcune colleghe dei reparti Gastronomia e Forneria, da sinistra: **Silvia Messerini - Sandra Rombenchi - Deva De Ambrosi Stefania Stellini - Sara La Targia - Cristina Calvelli e Sabrina Peruzzi**, Caporeparto Gastronomia e Forneria.

Il successo raggiunto è il risultato del rispetto delle persone e della volontà di costruire relazioni durature, valori che continuano a rappresentare la chiave della crescita e del radicamento di Unicoop Firenze nel territorio”.



Silvia Ceretelli.



Rodrigo Lucchetti.



Da sinistra: **Paolo Conserva** e **Hamzallah Kan**.



Conosciamo il team del punto vendita.

Territorio e contesto

Bagno a Ripoli è un comune situato a sud-est di Firenze, immerso in un paesaggio collinare caratterizzato da oliveti, vigneti e numerose aree verdi.

Le origini del territorio risalgono all'epoca etrusca e romana. Nel corso dei secoli il Comune ha sviluppato un ricco patrimonio storico e artistico, testimoniato da **pievi medievali, ville storiche e monumenti di pregio** come la **Pieve di San Pietro a Ripoli** e la **Fonte della Fata Morgana**.

L'economia locale si basa principalmente sul settore dei servizi, sull'artigianato e sull'agricoltura di qualità, con particolare rilievo per la produzione di olio extravergine d'oliva e vino.

Tra gli eventi più importanti si ricordano la festa patronale dei Santi Pietro e Paolo, il tradizionale Palio delle Contrade, la storica **Fiera dell'Antella** e la manifestazione **PrimOlio**, dedicata alla valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva locale.





BUONI DA STARE BENE

I formaggi FRIP disponibili nel nostro reparto Gastronomia

Negli ultimi anni, la crescente diffusione di intolleranze alimentari, sensibilità specifiche e particolari esigenze nutrizionali ha profondamente trasformato il rapporto tra consumatori e prodotti destinati al benessere e all'alimentazione.



Sandro Panconi, Caporeparto Gastronomia, Forneria, Carni e Pescheria del Minimercato di Rufina.

La nostra Cooperativa è da sempre attenta ai propri Soci e consumatori nel costruire un rapporto di fiducia.

La sicurezza, l'efficacia e la tollerabilità di un prodotto rappresentano infatti elementi fondamentali per garantire il benessere del consumatore, rispondere in modo concreto alle sfide poste dall'aumento delle intolleranze e delle sensibilità individuali.

In questo contesto, la **ricerca scientifica** diventa uno **strumento imprescindibile** per guidare la formulazione di prodotti innovativi, capaci di coniugare qualità, sicurezza e rispetto delle esigenze di un pubblico sempre più informato e consapevole.



In relazione a questo sono stati introdotti **nei nostri banchi Gastronomia i formaggi FRIP**.

Questi articoli sono prodotti con una metodica naturale sviluppata e **brevettata dai ricercatori della Fondazione IRCCS Ca' Granda Ospedale Policlinico di Milano**, portando in primo piano garanzia di gusto e qualità.

Il Marchio **FRIP** identifica **formaggi italiani e a basso contenuto di sale e di fosforo assorbibile**.

Grazie a tali caratteristiche costituiscono un alimento ideale per tutti e possono essere inseriti anche nella dieta dei **soggetti con insufficienza renale**.

Sono presenti nel nostro assortimento: **caciotta e stracchino**. Formaggi molli da tavola.

COME SONO FATTI?

Dopo la pastorizzazione, al latte vengono aggiunti il fermento, il sale, il carbonato di calcio e infine il caglio. Una volta avvenuta la cagliatura, la pasta viene scaricata e compressa negli stampi. La caciotta, dopo il raffreddamento, matura in cella in circa 15 giorni ed è pronta al consumo; lo stracchino, invece, raggiunge la corretta maturazione in circa 5 giorni.

Alcune colleghe e colleghi dei reparti Forneria, Gastronomia e Macelleria del Minimercato di Rufina, da sinistra in piedi: **Gabriele Benucci - Claudio Serluca - Sandro Panconi**, Caporeparto Gastronomia, Forneria, Carni e Pescheria **Fabio Cecchini e Federico Bandinelli**, Direttore. Da sinistra in basso: **Giada Tanini e Jennifer Burrini**.



Ne abbiamo parlato con **Sandro Panconi**, Caporeparto Gastronomia, Forneria, Carni e Pescheria, del Minimercato di Rufina.





CHE FERMENTO!

Kefir e yogurt greco, i nuovi protagonisti dei nostri banchi frigo

Negli ultimi anni il banco frigo dei nostri negozi si è trasformato, seguendo l'evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani. Tra i prodotti che stanno trainando il mercato spicca il kefir, latte fermentato ottenuto grazie all'azione di batteri e lieviti, passato in pochi anni da prodotto di nicchia a presenza fissa nei carrelli della spesa.

IL KEFIR

Secondo i dati NielsenIQ, nell'ultimo anno le vendite di kefir sono cresciute del **25% a volume** e del **28% a valore**, superando i 123 milioni di euro.

Nella nostra Cooperativa nell'ultimo anno le vendite sono aumentate di oltre il **70%** per il kefir al cucchiaino e oltre il **30%** per quello da bere. Un successo sostenuto dalla **crescente attenzione verso il benessere** e da **un'offerta sempre più ampia**: versioni da bere o al cucchiaino, naturali o aromatizzate, arricchite con ingredienti funzionali oppure proposte come snack con cereali e frutta.

LO YOGURT GRECO

Accanto al kefir continua a crescere anche lo **yogurt greco**, che nell'ultimo anno ha registrato un **incremento del 23%**, percentuale superata dalle nostre vendite interne, che, nell'ultimo anno, Unicoop Firenze ha incrementato al **26% a valore** e **24% a volume**.



Bernardo Baldocci, Caporeparto Salumi, Latticini e Surgelati del Supermercato di Castelfiorentino.



Apprezzato per l'elevato contenuto proteico e per le numerose varianti a basso contenuto di grassi, rappresenta una scelta ideale per chi cerca un **alimento nutriente e leggero**.

A differenza dello yogurt tradizionale, lo yogurt greco viene sottoposto a un processo di filtrazione che elimina parte del siero, conferendogli una consistenza **più densa e cremosa**, una maggiore concentrazione di **proteine** e un contenuto ridotto di lattosio.



Il successo di **kefir, yogurt greco e yogurt funzionali** conferma una tendenza ormai consolidata: i consumatori ricercano prodotti capaci di unire piacere e benessere. Non a caso crescono anche le referenze senza lattosio, le alternative vegetali e le proposte ricche di proteine, a testimonianza **di un mercato sempre più orientato verso un'alimentazione personalizzata e attenta alla salute**.

Ne abbiamo parlato con Bernardo Baldocci, Caporeparto Salumi, Latticini e Surgelati del Supermercato di Castelfiorentino.



SPICCHI D'ESTATE

I frutti simbolo della bella stagione:
melone e cocomero



Questi frutti appartengono alla famiglia delle Cucurbitacee, la stessa di zucche, zucchine e cetrioli.

Apprezzi per la loro dolcezza, freschezza e capacità dissetante. Ce li ha presentati **Laura Bontempi, Ispettrice Ortofrutta**.

IL MELONE

Il melone (Cucumis melo) è originario probabilmente dell'Asia occidentale e dell'Africa nord-orientale. Le prime testimonianze della sua coltivazione risalgono a **oltre 4.000 anni fa in Egitto e in Persia**. Greci e Romani conoscevano già il melone con varietà molto diverse da quelle moderne. Durante il Rinascimento, l'Italia divenne uno dei principali centri europei di coltivazione e selezione.

È composto per circa il 90% da acqua e possiede un **apporto calorico contenuto**, mediamente compreso tra 30 e 35 kcal per 100 grammi.

Tra i principali nutrienti troviamo: **vitamina A** sotto forma di beta-carotene, **vitamina C**, **potassio**, **folati** e **composti antiossidanti**.

Il consumo regolare di melone contribuisce all'idratazione dell'organismo, sostiene il sistema immunitario e favorisce la salute della pelle e della vista grazie all'elevato contenuto di carotenoidi.

Le principali tipologie

L'Italia vanta una straordinaria biodiversità varietale e numerose produzioni di pregio, tra cui il melone retato, ovvero la tipologia più diffusa, che presenta una buccia caratterizzata da una fitta reticolatura superficiale e una polpa arancione molto aromatica e dolce.



Laura Bontempi, Ispettrice Ortofrutta.

Curiosità

I termini **melone** e **popone** indicano lo stesso frutto; la differenza è solo una questione linguistica e regionale. Melone è il termine oggi più diffuso a livello nazionale, mentre popone è il nome utilizzato in particolare in Toscana e deriva dal latino pepo, peponis, che significava "frutto maturo cotto dal sole".

IL COCOMERO

Il cocomero (Citrullus lanatus) ha origini africane, **gli antichi egizi lo coltivavano oltre 5.000 anni fa**, come dimostrano reperti rinvenuti nelle tombe faraoniche.

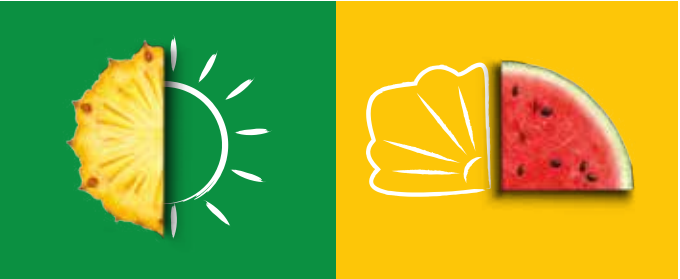
In Italia la coltivazione si sviluppò nelle pianure fertili del Centro e del Nord, dove ancora oggi rappresenta una delle produzioni ortofrutticole più importanti dell'estate. Contiene circa il **92-93% di acqua** e apporta mediamente 30 kcal per 100 grammi.



Guarda il video e scopri le varietà di melone nei nostri negozi.



Un video per conoscere le varietà di cocomero nel nostro reparto Ortofrutta.



Elena Marrassini, Direttrice del Superstore di Poggibonsi.

Tra i nutrienti troviamo: **vitamina C**, **vitamina A**, **potassio**, **magnesio**, **licopene**, potente antiossidante responsabile della colorazione rossa della polpa, e **citrullina**, amminoacido coinvolto nei processi di vasodilatazione.

Le principali tipologie di cocomero

Anche il cocomero presenta una notevole diversificazione varietale.

- **A forma rotonda:** la forma tradizionale più conosciuta. Ha una polpa rossa intensa, un elevato contenuto zuccherino e pezzature che possono superare i 10 chilogrammi.
- **A forma allungata:** caratterizzato da una polpa compatta e croccante.
- **Senza semi:** ottenuto mediante specifici programmi di miglioramento genetico, offre praticità di consumo senza alterare le caratteristiche organolettiche del frutto.

Curiosità

I termini **cocomero** e **anguria** indicano lo stesso frutto, la differenza è solo una questione linguistica e regionale.

Cocomero è il termine più diffuso nell'Italia centrale, soprattutto in Toscana, Lazio e Marche, mentre **anguria** è utilizzato nel Nord e nel Sud Italia.

Quest'anno la Cooperativa ha deciso di evidenziare i prodotti dell'estate, sfusi e non, preparati, macedonie e frutta tagliata in un contesto colorato e con un'esposizione dedicata: nasce così "l'angolo Chiringuito". Il progetto ci viene raccontato da **Elena Marrassini, Direttrice del Superstore di Poggibonsi**.

Scopriamo da vicino l'allestimento Chiringuito.





ROSSELLA INNESTI VA IN PENSIONE

Quarant'anni di lavoro tra impegno, cambiamenti e spirito di squadra

Entrare in Cooperativa negli anni '80 per Rossella ha significato molto più che trovare un lavoro. È stata una scelta di stabilità e futuro. È così che inizia la sua storia nella nostra organizzazione, nel 1984, con un colloquio quasi inatteso e un'opportunità che diventa percorso di vita.

Imparare facendo

Da quel momento prende avvio un lungo cammino fatto di **impegno, adattamento e crescita**. I primi passi sono alla cassa, ma fin da subito emerge una disponibilità a fare tutto ciò che serve e mi sono messa a disposizione per rifornire gli scaffali o dare una mano nei reparti, imparando così lavori prima sconosciuti.

Le sfide che fanno crescere

Il **passaggio nei reparti**, come la Gastronomia, inizialmente spaventa. Sembra quasi una prova da superare. Poi diventa un'occasione: è grazie ai colleghi e all'esperienza che nasce la passione per il lavoro.

Con il tempo arrivano le **responsabilità** più grandi: la gestione del reparto, il coordinamento delle persone, le prime sfide da affrontare in contesti complessi. Non è un passaggio semplice, soprattutto quando ci si trova a guidare gruppi che ancora non lo sono. Ma è proprio lì che si costruisce la vera crescita professionale: ascoltando, imparando dagli altri, mettendosi in gioco ogni giorno.

Nuovi negozi e aperture

Tra le esperienze più significative ci sono le aperture dei punti vendita: momenti intensi, fatti di lavoro serrato, organizzazione da costruire quasi da zero e grandi afflussi di clientela. Situazioni difficili, a tratti caotiche, ma anche incredibilmente formative.

Qui si rafforza il valore del gruppo:

collaborazione, fiducia, supporto reciproco. Quando tutti collaborano, anche le sfide più impegnative diventano occasione di successo.

Il percorso non è privo di ostacoli. Negli anni '90, un grave incidente personale segna profondamente la mia vita personale e lavorativa, ma allo stesso tempo mette in luce un altro aspetto fondamentale: **il sostegno delle persone**. I colleghi e le colleghe mi sono stati vicini, sempre presenti, e mi hanno incoraggiato a rimettermi in gioco, riconoscendomi professionalità anche nei momenti più difficili.

I valori che restano nel tempo

Guardando indietro, emerge con forza il tema dei **valori universali da sempre presenti nella nostra Cooperativa**. Il lavoro, un tempo, era vissuto come un impegno profondo, quasi un dovere morale. Oggi il contesto è cambiato, così come la società, ma resta fondamentale trasmettere il senso di responsabilità, il rispetto per ciò che si fa e per gli altri, l'attenzione anche alle piccole cose, come evitare gli sprechi o prendersi cura degli strumenti di lavoro.

C'è un filo rosso che attraversa tutta la mia vita in Cooperativa: **il valore delle persone**.

Non conta non sbagliare mai – l'errore è parte del lavoro – ma conta l'atteggiamento con cui lo si affronta. La voglia di fare, di migliorare, di assumersi la responsabilità non solo per sé stessi, ma per tutto il gruppo.

Si potrebbe riassumere in un messaggio:

“Sbagliare è umano, impegnarsi è fondamentale, lavorare insieme fa la differenza”.

Il saluto

Alla fine, ciò che resta non è solo una carriera lunga e articolata, ma soprattutto la consapevolezza di **aver contribuito a costruire qualcosa insieme agli altri**.



Ascolta la voce
della nostra
collega Rossella!

Perché il lavoro, in Cooperativa, è prima di tutto questo: un'esperienza condivisa, fatta di relazioni, crescita e impegno quotidiano.

Perché, al di là dei ruoli, ciò che conta davvero è il contributo di ciascuno dentro un progetto comune.

*Sbagliare è umano,
impegnarsi è fondamentale
e lavorare insieme fa
la differenza!*



UN LAVORO FATTO AD ARTE

Quando una passione diventa bellezza

Un negozio, il Superstore di Santa Maria a Monte, il collega macellaio Marco Dell'Agnello e la sua immensa passione.

Tutto inizia lungo le rive del fiume **Serchio**, in Garfagnana, in un tempo che scorre lento tra natura e silenzi. Qui, tra una battuta di pesca a mosca e l'altra, prende forma qualcosa di inatteso: una semplice **valigetta decorata** durante una pausa diventa il primo segnale di un talento ancora inconsapevole.

È proprio in quel momento sospeso che avviene l'incontro destinato a cambiare tutto. Un passante si ferma, osserva con attenzione quell'oggetto e ne coglie subito il valore, definendolo senza esitazione **un'opera d'arte**. Da quella breve conversazione nasce una nuova prospettiva: il confronto con chi dell'arte ha fatto un mestiere apre infatti uno sguardo diverso, più profondo, su ciò che fino a quel momento era stato solo un modo spontaneo di esprimersi.

Da quell'episodio prende avvio un cammino fatto di sperimentazione e ricerca. I tentativi iniziali si trasformano progressivamente in un linguaggio sempre più consapevole, capace di dare forma a un'identità artistica in continua evoluzione. Con il passare degli anni arrivano anche le prime soddisfazioni per **Marco**: le esposizioni e le occasioni di confronto, anche oltre i confini nazionali.

Eppure, proprio quando il percorso sembra consolidarsi, emerge un nuovo bisogno: superare i limiti delle forme già conosciute per esplorare qualcosa di più ampio, più immersivo, più vicino alla vita quotidiana.



Marco Dell'Agnello, collega della Macelleria del Superstore di Santa Maria a Monte.



Nasce così un progetto che affonda le radici nella storia personale di Marco e nel territorio: uno spazio familiare viene trasformato in un'opera articolata, costruita con materiali di recupero e capace di intrecciare memoria, simboli e suggestioni.

La **struttura** cresce nel tempo, si sviluppa in altezza e in lunghezza, diventando un ambiente da vivere prima ancora che da osservare. Non si tratta più solo di creare, ma di dare forma a un luogo capace di raccontare, accogliere e mettere in relazione.

Al centro di tutto rimane un'idea semplice ma potente: **l'arte come occasione di incontro**.



Il nostro collega Marco ci parla delle sue opere.



L'obiettivo non è solo esporre, ma creare connessioni, offrire uno spazio dove persone diverse possano incontrarsi, confrontarsi e scambiarsi esperienze.

In questo piccolo contesto, a **Gello di Pontedera**, prende forma una realtà in continua trasformazione, aperta a chiunque abbia il desiderio di scoprire qualcosa di nuovo. Un luogo in cui ogni visita diventa un'esperienza diversa, capace di sorprendere e lasciare un segno. Marco raccoglie in sé e nella sua opera i principi che da sempre contraddistinguono la nostra Cooperativa: sviluppare il nostro territorio e chi ne porta avanti i valori.





LE OLIMPIADI DI UNICOOP FIRENZE

MYWelfare e lo sport.

Il nostro piano MYWelfare sta diventando sempre di più un punto di riferimento, per noi che lavoriamo in Unicoop Firenze, per favorire il benessere delle persone.

In questo ambito rientrano gli eventi che promuovono la condivisione, la collaborazione e la conoscenza reciproca tra colleghi, anche al di fuori del contesto lavorativo.

Con questo spirito si è svolto **venerdì 5 giugno scorso**, allo **Stadio Castellani di Empoli**, il primo appuntamento delle **Olimpiadi di Unicoop Firenze**.

Abbiamo voluto “sperimentare” con un vero e proprio evento sportivo il gradimento **dei lavoratori e delle lavoratrici dei negozi della zona empolesse e di sede che hanno partecipato**.

IL RISULTATO?

Una giornata caratterizzata da **entusiasmo, coinvolgimento e tanta voglia di stare insieme**.

I partecipanti si sono cimentati in attività **come palla base, dodgeball, rematore, staffetta, orienteering, pallavolo seduti e calcio tennis!**

Un sentito ringraziamento va a tutti i colleghi, che con il loro entusiasmo hanno reso speciale questa prima esperienza, **e alla Cooperativa**, che tramite il piano MYWelfare ha creduto nel valore dell'iniziativa promuovendo un'occasione concreta di benessere, aggregazione e crescita condivisa.



**Viviamo insieme
le nostre prime
Olimpiadi.**





INCONTRA MYWELFARE A PISA

Nella splendida cornice della **Stazione Leopolda di Pisa**, **martedì 9 giugno** si è tenuto il **quarto evento territoriale pensato per raccontare il nostro piano MYWelfare**.

Dopo i successi riscontrati nelle scorse iniziative di **marzo**, allo ZoWorking di Sesto Fiorentino, di **settembre**, al Naturart Village di Pistoia e di **giugno** 2026, alla Limonaia di Villa Strozzi, che hanno visto la partecipazione di **oltre 500 colleghe e colleghi**, continua il nostro percorso di condivisione e conoscenza delle opportunità esclusive per noi dipendenti.

Queste occasioni hanno portato l'attenzione su **tematiche molto importanti** e sentite dalla Cooperativa: la salute e la prevenzione.

Una platea attenta e coinvolta ha accolto e ascoltato, con grande interesse, la conferenza che ha visto sul palco il **Dott. Marco Guarducci**, Direttore Sanitario della Misericordia di Campi Bisenzio, con cui abbiamo svolto gli eventi di "La prevenzione in Cooperativa".

La **Dott.ssa Camilla Niccolai** e la **Dott.ssa Elisa Caterina Puccetti, psicologhe** che collaborano con il Centro Regionale Criticità Relazionali di Careggi, hanno raccontato la loro esperienza diretta con i nostri colleghi che hanno aderito ai servizi di Rete Famiglia e di Sportello Psicologico.

Ha preso poi la parola la **Dott.ssa Marta Pieraccioli, biologa nutrizionista** che ha affrontato il tema della corretta ed equilibrata

alimentazione parlando di come la "dieta" sia un elemento fondamentale per il proprio equilibrio e per il rapporto con gli altri.

In chiusura l'intervento del **Dott. Tommaso Amadori, radiologo e senologo**, che ha sottolineato l'importanza della prevenzione.

Per l'occasione sono stati allestiti **corner dedicati** a tutte le aree del piano MYWelfare, dove colleghe e colleghi hanno potuto avere maggiori informazioni.

L'evento anche in questo caso ha coinvolto più di 200 dipendenti.

Nuovi appuntamenti ci aspettano nei prossimi mesi!



Vivi le emozioni della serata, guarda il video!





COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dall'11 al 25 giugno

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



Integratore alimentare Olio di pesce OMEGA 3 (EPA e DHA) funzione cardiaca - 30 perle

Integratore alimentare a base di **acidi grassi polinsaturi** della serie **Omega 3** (EPA/DHA) da olio di pesce. Utili per apportare una quota integrativa di tali nutrienti. EPA e DHA contribuiscono alla normale funzione cardiaca. Contiene 30 perle da 0,735 g. Uso orale - Senza Glutine.

DATI DEL TEST
I risultati saranno presenti nella newsletter di annuncio dei nuovi assaggi poichè, per la tipologia del prodotto, è stato dato maggior tempo per le risposte.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI
I colleghi hanno apprezzato la tipologia del nuovo "assaggio" considerandolo un **buon prodotto**.

Grazie agli assaggi ho scoperto questo prodotto che ha un prezzo ottimo e una funzione importante. Continuerò a consumarlo. Questa linea andrebbe promossa e fatta conoscere di più ai consumatori.

Va benissimo la versione in capsula in film lucido, che non ha odore né sapore e viene deglutita molto bene.

Metterei le perle in una confezione apri e chiudi.



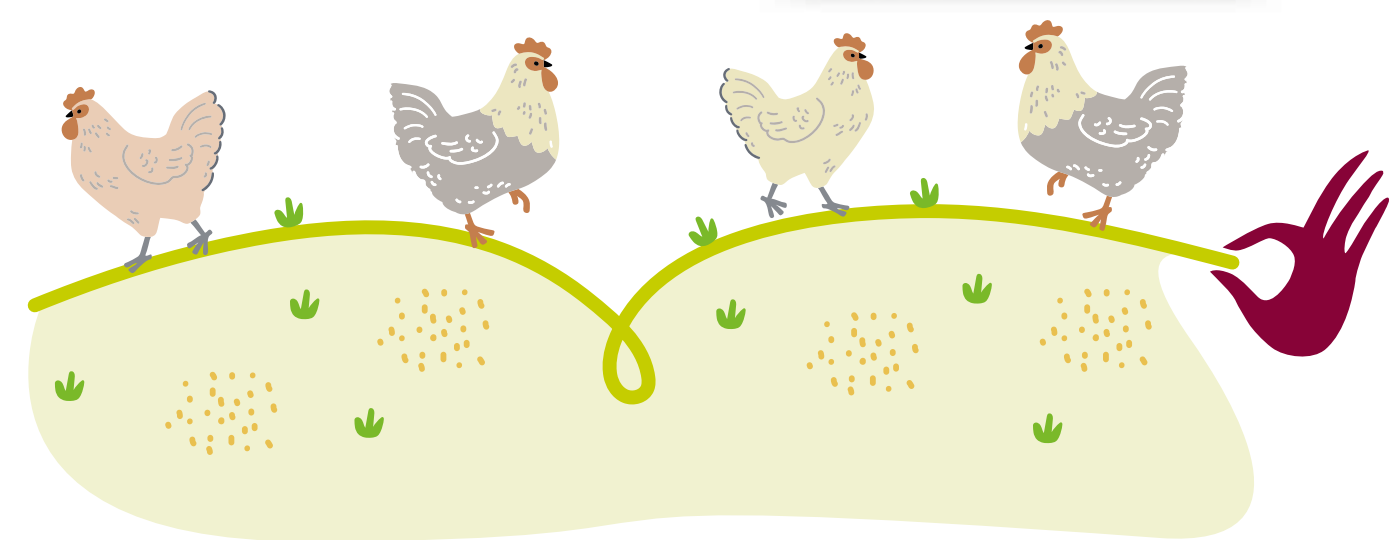
Pollo arrosto Fior Fiore Coop - 110 g

Prodotto a base di **carne di pollo cotta al forno e arrostita**, senza derivati del latte e senza glutine. Allevato **senza uso di antibiotici**, **filiera garantita e controllata**, **100% italiano**.



DATI DEL TEST
Il prodotto è stato provato da **684 colleghi**, di cui **567 donne** e **117 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7,80 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI
Il prodotto è stato molto apprezzato dai colleghi. I commenti per la maggior parte sottolineano come **Fior Fiore sia sinonimo di qualità**. Alcuni sottolineano caratteristiche riguardo la vaschetta che ritengono troppo grande e altri suggeriscono l'aggiunta di spezie.



Se fosse possibile vorrei che la confezione fosse richiudibile.

Non volevo neanche prenderlo perché pensavo che non piacesse a nessuno, ma mi sono dovuta ricredere. Prodotto ottimo e buono il profumo.

È buonissimo e ha un ottimo profumo, secondo me è perfetto così com'è.



Scopri i nuovi assaggi dal 9 al 23 luglio.



I PARCHI DEL SOLE

Il ruolo centrale dei nostri impianti fotovoltaici

Con il nuovo **parco fotovoltaico di Pontedera** cresce l'autoproduzione di energia e si rafforza l'indipendenza energetica della Cooperativa.

Ne abbiamo parlato con **Nicola Fredducci**, Responsabile Energia e Ambiente.

“Negli ultimi anni il tema dell'energia è entrato con forza nella vita quotidiana di tutti. Le tensioni geopolitiche, l'aumento dei costi delle materie prime e le recenti crisi internazionali hanno mostrato quanto il sistema energetico sia vulnerabile e quanto le oscillazioni dei mercati possano incidere sulle famiglie e sulle imprese.

In questo scenario emerge con sempre maggiore evidenza una certezza: **investire nelle fonti rinnovabili significa investire in stabilità, sostenibilità e autonomia.**

È con questa visione che Unicoop Firenze porta avanti da oltre **venti anni** un **percorso di sviluppo delle energie rinnovabili**, un impegno che oggi entra in una nuova fase grazie alla realizzazione dei grandi impianti fotovoltaici a terra, i cosiddetti **parchi solari**.

L'attenzione della Cooperativa verso la produzione di energia da fonti rinnovabili non è una novità. Già dal **2003** Unicoop Firenze ha iniziato a installare impianti fotovoltaici sui propri edifici, con un duplice obiettivo: ridurre l'impatto ambientale delle attività e limitare la dipendenza dalle fluttuazioni del mercato energetico.

Entro la fine del 2026 saranno circa **80** gli impianti fotovoltaici attivi, realizzati sulle coperture dei punti vendita e dei centri commerciali, ma anche sulle pensiline dei parcheggi della Cooperativa.

Nel complesso, questi impianti raggiungeranno una potenza installata di circa 14 megawatt, producendo ogni anno circa 16 milioni di kilowattora di energia elettrica rinnovabile.

Una quantità significativa che consentirà di coprire circa il **10% del fabbisogno energetico complessivo della Cooperativa, tenuto pure conto dei consumi necessariamente incrementati legati all'estensione della rete di vendita.**

Per quanto importante, il contributo degli impianti fino ad ora realizzati sulle coperture degli immobili della Cooperativa o sulle



Nicola Fredducci, Responsabile Energia e Ambiente.

pensiline dei parcheggi, non è sufficiente a soddisfare gli obiettivi energetici di lungo periodo.

Unicoop Firenze è infatti caratterizzata da consumi energetici elevati, legati in particolare alla gestione della catena del freddo, che richiede molta energia continua durante tutto l'arco della giornata.

Per aumentare in modo significativo la quota di energia autoprodotta è quindi necessario affiancare agli impianti tradizionali nuovi investimenti di maggiore dimensione.

Da qui nasce la scelta di sviluppare parchi fotovoltaici a terra, capaci di produrre quantità di energia molto più elevate rispetto agli impianti realizzati sulle coperture degli edifici.

Il primo passo di questo percorso è rappresentato **dal nuovo impianto fotovoltaico di Pontedera**, realizzato in prossimità dello scalmatore e non lontano dal **Centro Freschi** della Cooperativa, al quale sarà direttamente collegato.

L'area scelta presenta caratteristiche particolari: si tratta infatti di un **terreno non idoneo all'utilizzo agricolo**, situato tra infrastrutture esistenti e vicino a una discarica comunale e a una zona industriale.



L'impianto avrà una potenza di circa 3 megawatt e sarà in grado di produrre ogni anno **circa 4,8 milioni di kilowattora di energia elettrica.**

Un risultato importante se si considera che un solo impianto consentirà di aumentare la quota di energia autoprodotta della Cooperativa di circa tre punti percentuali, portandola **dal 10% al 13%**. L'energia prodotta dal nuovo parco fotovoltaico sarà destinata principalmente al Centro Freschi, contribuendo ad alimentare uno degli stabilimenti più energivori della Cooperativa.

La quota non utilizzata direttamente dal sito, pari a circa un quarto della produzione complessiva, verrà immessa nella rete elettrica e redistribuita alle altre utenze della Cooperativa attraverso gli accordi attivati con il fornitore energetico.

Costruire oggi l'autonomia energetica, oltre a dare un contributo concreto in termini di sostenibilità ambientale, significa garantire maggiore stabilità e competitività per il futuro”.





TRAGUARDO RAGGIUNTO!

A giugno, chiusi con successo cinque crowdfunding della Fondazione Il Cuore si scioglie

Tutti al traguardo e con successo: i cinque crowdfunding Pensati con il Cuore della Fondazione Il Cuore si scioglie lanciati lo scorso 11 maggio hanno raggiunto tutti l'obiettivo di raccolta.

Arrivati a metà della cifra necessaria, la Fondazione ha raddoppiato l'importo, dando un contributo decisivo per la realizzazione dei progetti.

Dal fiorentino al pisano, passando da Siena, i progetti hanno coinvolto **cinque realtà del territorio** impegnate nel sociale e nella solidarietà, che hanno messo in campo tutte le forze per raggiungere l'obiettivo: in collaborazione con le sezioni Soci, nei quaranta giorni di raccolta, sono stati organizzati **spettacoli, cene, passeggiate culturali e mercatini solidali** che hanno visto tanta partecipazione, a testimonianza di una solidarietà importante sul territorio e di una gran voglia di fare rete. Ecco quanto raccolto in totale, con le iniziative e il contributo della Fondazione.

A fianco di ATT – L'Associazione Toscana Tumori (ATT) è una realtà che opera a Firenze, Prato e Pistoia e ogni giorno porta cure e ascolto a casa dei malati oncologici.

I **16.277€** raccolti con il crowdfunding saranno utilizzati per portare a domicilio cure e supporto psicologico, per garantire una migliore qualità di vita sia ai malati oncologici che ai familiari.



Il parco d'inverno – Grazie ai **10.105€** raccolti, la Casa del Popolo del Galluzzo, quartiere della periferia fiorentina, potrà realizzare una ludoteca inclusiva nel salone centrale: uno spazio in cui mettere a disposizione non solo giochi per i bambini, ma anche momenti informativi e di scambio di esperienze per i genitori.

Intrecci di rotte – Sono stati raccolti **10.080€** a sostegno dell'associazione Popoli Uniti di Fucecchio per la realizzazione dell'edizione 2026 del festival "Intrecci di rotte", in programma il 19 e 20 settembre: un evento ricco di attività per far tornare a vivere la città come luogo di relazione e di incontro.



Sentiero del respiro – Con i **9.810€** raccolti l'associazione Gart-GardenArt APS potrà realizzare un "Sentiero del Respiro" nel cuore del Bosco Magico di Cascina, in provincia di Pisa, replicando l'esperienza di quanto fatto nella riserva di Monte Mario a Roma. Un progetto per ritrovare la connessione con la natura e viverla con un'immersione totale.

Oltre il blu – Con gli **11.670€** raccolti l'associazione Balena n°5 di Sinalunga con la cooperativa Brikke Brakke di Livorno, l'atelier Blu Cammello e la scuola primaria "E. De Amicis" di Torrita di Siena, potranno dare vita a un murale realizzato da bambini, utenti dei servizi di salute mentale e artisti. Il murale sarà dedicato a Gabriele, un alunno della scuola prematuramente scomparso.

INFO

- www.ilcuoresisciolgie.it
- eppela.com/pensaticonilcuore



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

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



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

Scarica la nuova App MYA da:



Google
Play



App
Store

