



N° 133
Ottobre 2026

IL PANE DI OGNI GIORNO

L'impegno di Unicoop Firenze
a sostegno del territorio



IN QUESTO NUMERO:

- Il Rapporto Coop 2026: tra incertezze globali e nuove priorità, gli italiani cambiano rotta
- Il Minimercato di Pisa Porta a Lucca: un negozio rinnovato per una spesa più comoda e vicina alle persone
- Il compleanno del Minimercato del "Madonnone": 10 anni nel cuore di Firenze
- Mauro Montecchi va in pensione e ci saluta dal Superstore di Poggibonsi

IN PRIMO PIANO

- 02** Rapporto Coop 2026.
Tra incertezze globali e nuove priorità, gli italiani cambiano rotta.

APPROFONDIMENTO

- 06** Dal seme al pane.
Una filiera che racconta il valore della Cooperativa.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

I NOSTRI NEGOZI

- 10** Novità a Pisa Porta a Lucca.
Un negozio rinnovato per una spesa più comoda e vicina alle persone.
- 12** 10 anni nel cuore di Firenze.
Il compleanno del Minimercato del Madonnone.

I NOSTRI REPARTI

- 14** Pescato e preparato. I piatti pronti del nostro reparto Pescheria.
- 16** Le regine dell'orto. Patate e cipolle, due ortaggi semplici che raccontano la Toscana.

NOI

- 18** Buona pensione, Mauro!
Il nostro collega ci racconta la sua esperienza in Cooperativa.
- 20** Formazione in corso.
I percorsi formativi per futuri Capireparto e assistenti della rete vendita.

ACCANTO A TE

- 22** MYWelfare. Parliamo delle convenzioni dedicate alla mobilità sostenibile.
- 24** MYWelfare. Parliamo delle iniziative per la settimana europea della mobilità sostenibile.

I NOSTRI PRODOTTI

- 26** Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 17 settembre al 1° ottobre 2026.

SOLIDARIETÀ

- 28** Scalino dopo scalino.
Gli ultimi giorni di crowdfunding per i progetti sul territorio e i prossimi appuntamenti solidali in calendario.

In copertina, da sinistra:
Christian Cascella, fornaio Superstore Lastra a Signa
e **Gabriele Passaglia** fornaio Supermercato Lucca Est.



RAPPORTO COOP 2026

Tra incertezze globali e nuove priorità, gli italiani cambiano rotta

Dalle tensioni geopolitiche alla rivoluzione dell'intelligenza artificiale, passando per salute mentale, lavoro e consumi: il nuovo Rapporto Coop racconta un Paese che vive una fase di profonda trasformazione e cerca nuovi punti di riferimento.

Il mondo appare sempre più instabile, attraversato da conflitti, tensioni economiche e grandi trasformazioni tecnologiche. In questo scenario, gli italiani guardano al **futuro** con sentimenti contrastanti. Da una parte l'incertezza per ciò che accade a livello globale, dall'altra il desiderio di **ricostruire equilibrio, benessere e qualità della vita**. È la fotografia che emerge dal Rapporto Coop 2026, realizzata dall'Osservatorio Coop, che analizza **consumi, stili di vita e orientamenti degli italiani di oggi e di domani**.

Il contesto internazionale è percepito come sempre più frammentato. Guerre, crisi energetiche, debito globale e tensioni commerciali rappresentano le principali fonti di preoccupazione per opinion leader e cittadini. Lo scenario che emerge è quello di un sistema internazionale in cui crescono le difficoltà di cooperazione e diminuisce la fiducia nelle istituzioni multilaterali.

CONTESTO internazionale
opinion leader
CITTADINI

ITALIA: CRESCITA DEBOLE, MA IL LAVORO TIENE

La ricerca evidenzia un'economia italiana che continua a crescere meno rispetto alle aspettative. Produttività stagnante, dinamiche demografiche sfavorevoli e debolezza dei consumi rappresentano alcuni dei principali fattori di rallentamento. Accanto a queste criticità emergono però alcuni segnali positivi. L'occupazione ha raggiunto livelli record e il numero dei giovani

che non studiano e non lavorano risulta in diminuzione. Tuttavia, cresce il desiderio di cambiare lavoro e **migliorare la qualità della vita professionale**: non conta più soltanto lo stipendio, ma anche il benessere, l'organizzazione del tempo e l'equilibrio tra vita privata e lavoro.



Uno degli aspetti più interessanti del Rapporto Coop riguarda lo **stato d'animo** degli italiani. L'incertezza globale alimenta un diffuso senso di inquietudine, soprattutto quando si guarda alla

situazione internazionale. Quando invece l'attenzione si sposta sulla sfera personale e familiare, prevalgono fiducia e capacità di adattamento.





La **famiglia** continua a rappresentare il principale punto di riferimento identitario e affettivo. Cresce però la consapevolezza dell'importanza del **tempo libero**, delle **relazioni** e della **cura di sé**, elementi che diventano fondamentali per definire il benessere individuale.

Tra i cambiamenti più significativi emersi dalla ricerca c'è l'attenzione crescente verso la salute mentale. **Benessere psicologico, gestione dello stress e qualità del sonno** entrano stabilmente tra le priorità degli italiani, soprattutto per le generazioni più giovani.

Il **tempo** diventa una risorsa sempre più preziosa e spesso percepita come insufficiente.

RISORSA »più« preziosa



“CAMBIAMENTI significativi”

{ GENERAZIONI più giovani }

CONSUMI PIÙ CONSAPEVOLI

Si registra la diffusione di comportamenti orientati alla **riduzione degli sprechi**, alla ricerca di **valore** e alla **sostenibilità economica**. Consumare meno non viene più vissuto soltanto come una necessità, ma sempre più spesso come una scelta consapevole e responsabile.

Gli italiani cercano strategie per contenere le spese, pianificano maggiormente gli acquisti e mostrano attenzione all'impatto delle proprie scelte. In questo contesto, il concetto stesso di **consumo** evolve e si intreccia con temi come **benessere, identità personale e sostenibilità**.



INVESTIMENTI »globali«

CONFRONTARE ~prodotti~

RACCOGLIERE informazioni

• RICEVERE • suggerimenti

L'**intelligenza artificiale** è una delle grandi protagoniste dell'edizione 2026 del Rapporto Coop.

Gli investimenti globali continuano a crescere e l'AI sta progressivamente entrando nelle abitudini quotidiane delle persone, **anche nelle scelte di acquisto**.

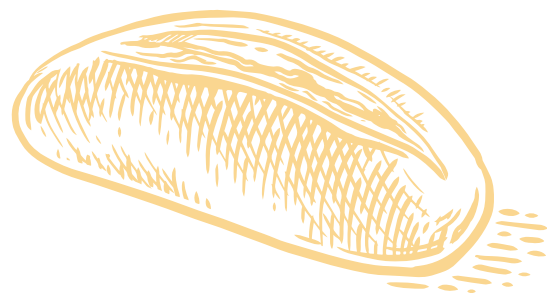
Molti consumatori utilizzano già strumenti di intelligenza artificiale per confrontare prodotti, raccogliere informazioni o ricevere suggerimenti. Tuttavia, il Rapporto evidenzia anche come il pieno potenziale di queste tecnologie dipenda dalla capacità di integrarle efficacemente nella vita delle persone e nelle organizzazioni.

Il messaggio che emerge dal Rapporto Coop 2026 è chiaro: gli italiani si muovono in un contesto segnato da **profonde trasformazioni**, ma non rinunciano a cercare nuovi punti di equilibrio. **Salute, relazioni, tempo di qualità, lavoro soddisfacente e consumi più consapevoli** diventano le coordinate attraverso cui orientarsi in un mondo percepito come sempre più complesso.



Leggiamo insieme
Il Rapporto Coop
2026.

DAL SEME AL PANE



Una filiera che racconta il valore della Cooperativa

C'è una storia che ogni giorno arriva sulle tavole dei Soci e delle famiglie. È la storia di un piccolo seme che, attraverso il lavoro, la competenza e la cura di tante persone, diventa pane.

Un percorso che racconta molto più della trasformazione di una materia prima: racconta **una scelta precisa**, quella di costruire una **filiera controllata, trasparente e profondamente legata al territorio**.

La filiera interna rappresenta **uno dei punti di forza della Cooperativa**: testimonia l'impegno quotidiano nel portare sulle tavole dei Soci e dei clienti prodotti **buoni, sicuri e frutto di un lavoro condiviso**.

Ogni storia del pane **nasce dalla terra**.

Un piccolo seme di grano viene affidato al terreno e inizia il suo percorso seguendo i ritmi della natura.

È qui che emerge il primo elemento distintivo della filiera: **l'attenzione alla sostenibilità**.

La crescita del grano avviene nel rispetto del territorio e **senza l'utilizzo di glifosato**, attraverso pratiche che contribuiscono a preservare **la fertilità dei terreni e la biodiversità**.

Una scelta che riflette la visione della Cooperativa, da sempre orientata a coniugare **qualità delle produzioni e rispetto delle risorse naturali**.

Con il passare delle stagioni il seme si trasforma in spiga e i campi assumono il caratteristico colore dorato che accompagna il periodo della maturazione.

Dietro a questo spettacolo della natura ci sono **il lavoro degli agricoltori**, la loro esperienza e una collaborazione che valorizza **le produzioni del territorio**.

Quando arriva il momento della mietitura, il grano lascia i campi per intraprendere una nuova fase del suo percorso. I chicchi raccolti vengono trasferiti al mulino, dove **tradizione e innovazione si incontrano**.

La molitura rappresenta un passaggio fondamentale: è qui che **il grano si trasforma in farina** mantenendo tutte le caratteristiche che derivano dal lavoro svolto nei campi.

Ogni fase viene seguita con attenzione per preservare la qualità della materia prima e garantire standard elevati lungo tutta la filiera, all'interno del **mulino San Matteo a fianco di Cerealia**.

Accanto alla lavorazione, un ruolo centrale è svolto dai controlli. Attraverso **analisi e verifiche costanti** vengono monitorate le caratteristiche del grano e della farina, assicurando **sicurezza, tracciabilità e trasparenza**.

Un sistema che permette alla Cooperativa di conoscere e presidiare ogni passaggio produttivo, offrendo ai Soci la garanzia di una **filiera verificata e controllata**.

Una volta arrivata nei punti vendita, la farina è pronta per una nuova trasformazione.

Nei **reparti Forneria** prende forma il lavoro quotidiano di professionisti che mettono **esperienza e passione al servizio della qualità**. **Farina, acqua, lievito e tempo**: ingredienti semplici che, grazie alla competenza delle nostre colleghe e colleghi fornai, danno vita agli impasti.

La lievitazione, la lavorazione e la cottura rappresentano momenti essenziali in cui tecnica e cura si incontrano per realizzare un prodotto **fragrante e genuino**. Il risultato concreto di una filiera che continua a creare valore anche nelle fasi finali della lavorazione. **Un percorso che rimane all'interno della Cooperativa** e che consente di mantenere elevati livelli di controllo sulla qualità del prodotto finale. Il pane rappresenta uno degli alimenti più semplici e, allo stesso tempo, più ricchi di significato. Da sempre è simbolo di **condivisione, incontro e comunità**.

Per questo la sua storia non termina sugli scaffali del negozio. Quando viene scelto dai Soci e portato nelle case, il pane diventa il punto di arrivo di un percorso costruito grazie al lavoro di **agricoltori, tecnici, operatori dei laboratori, addetti alla trasformazione** assieme alle colleghe e ai colleghi dei nostri **reparti Forneria**.



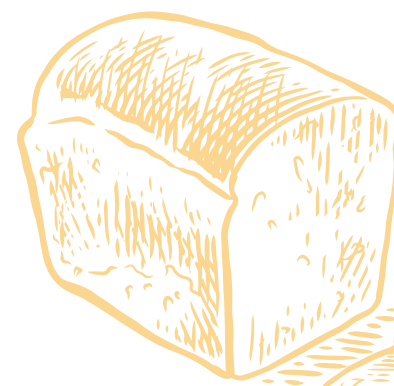
Scopriamo di più sul pane in vendita nei nostri negozi.

Una rete di professionalità che ogni giorno contribuisce a trasformare una materia prima in un alimento capace di unire **qualità, sicurezza e valore sociale**.

La filiera interna del pane racconta proprio questo: l'attenzione della Cooperativa nel seguire ogni passaggio, **dalla terra alla tavola**, mantenendo al centro la **valorizzazione del territorio e l'attenzione verso le persone**.

Una storia fatta di **cura, competenza e responsabilità**.

Una storia che la Cooperativa continua a scrivere ogni giorno, **dal seme al pane**.



Guarda il video dell'inaugurazione del mulino a Cerealia.





TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista

I BUONI DI “UNA BUONA SPESA” Nuovo appuntamento

Iniziativa dedicata ai Soci.

Dal 19 al 25 ottobre, i nostri Soci ricevono un Buono del valore di **5€** ogni 15€ spesi in prodotti “Una Buona Spesa”.
Il Buono sarà **spendibile dal 26 ottobre al 1° novembre** su una spesa minima di 30€ o multipli.



RISERVATO
AI SOCI

€

5

BUONO SCONTO
SPENDIBILE
OGNI 30€ DI
SPESA DAL
26 OTTOBRE
AL 1° NOVEMBRE

coop.fi | **coop** | **incoop**



SCONTO DEL 25% Sui prodotti Solidal Coop e Libera Terra

Dall'8 al 21 ottobre.

Scontati del 25% tutti i prodotti **Solidal Coop**, la linea **Fairtrade** che sostiene i paesi in via di sviluppo e una produzione più equa, e i prodotti di **Libera Terra**, provenienti da territori confiscati alle mafie.



SOLO ALLA COOP **CONVIENE A TE, CONVIENE A TUTTI.**



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

NOVITÀ A PISA PORTA A LUCCA

Un negozio rinnovato per una spesa più comoda e vicina alle persone

Il Minimercato Coop.fi di Pisa Porta a Lucca ha completato il suo percorso di rinnovamento, presentandosi ai Soci e ai clienti con spazi e assortimenti ampliati e un percorso di spesa più semplice e piacevole.



Alessandro Guerra, Direttore.

una selezione più ampia di prodotti per gli **animali domestici** e un comparto surgelati completamente riposizionato e reso più facilmente accessibile. Particolare attenzione è stata dedicata ai **nuovi stili di consumo**: sono cresciute le referenze vegetariane e vegane, l'offerta di prodotti senza lattosio e la gamma di yogurt, kefir e specialità ad alto contenuto proteico.

Un assortimento pensato per intercettare bisogni sempre più diversificati e accompagnare le scelte alimentari dei clienti.

Il nuovo volto del Coop.fi di Pisa Porta a Lucca è anche il risultato dell'**impegno e della professionalità delle persone** che ogni giorno lavorano nel negozio.

L'operazione è stata resa possibile grazie all'acquisizione di **nuovi spazi** all'interno del complesso immobiliare "Il Parlascio", che hanno consentito di ampliare la superficie di vendita con nuove aree di servizio e di magazzino.

Un investimento pensato per migliorare l'esperienza di acquisto e al tempo stesso facilitare il lavoro.

Tra gli interventi più significativi c'è stato il **completo restyling della piazza dei Freschi**, cuore del negozio. L'area Ortofrutta è stata riprogettata per rendere più intuitiva la scelta dei prodotti e valorizzare **la stagionalità, la freschezza e le produzioni di qualità**.

Anche i reparti **Gastronomia e Forneria** sono stati rivisti per offrire un servizio più efficiente e un assortimento ancora più ricco.

La nuova organizzazione degli spazi ha migliorato sia il lavoro delle colleghe e dei colleghi sia la fruibilità per i Soci e clienti, soprattutto nei momenti di maggiore affluenza.

La ristrutturazione ha consentito di **ampliare la proposta dei Generi Vari**: tra le novità spiccano una **cantina** più caratterizzata,



Scopri il negozio di Pisa Porta a Lucca.



Attività di coinvolgimento, ascolto e partecipazione hanno accompagnato la ristrutturazione: un grande lavoro di squadra che ha coinvolto tutti gli addetti, chiamati a prepararsi alle novità organizzative e commerciali introdotte dal progetto.

Durante le fasi del rinnovamento i colleghi hanno affrontato il cambiamento con disponibilità, competenza e spirito collaborativo.

Perché, anche se oggi il punto vendita si presenta rinnovato negli ambienti e nell'offerta, il suo valore più grande resta quello di sempre: **le persone che, con il loro lavoro quotidiano, contribuiscono a costruire relazioni di fiducia con la comunità e a fare del negozio un punto di riferimento per il quartiere.**

Territorio e contesto

Porta a Lucca è uno dei quartieri storici di Pisa.

Situato nella parte nord della città, prende il nome **dall'antica porta delle mura** che collegava Pisa alla via per Lucca e conserva ancora oggi una forte identità residenziale, caratterizzata da una **vivace vita di quartiere** e dalla presenza di servizi, scuole, impianti sportivi e aree verdi.

Si trova a breve distanza da alcuni dei luoghi simbolo della città, a partire da **Piazza dei Miracoli** con il **Duomo**, la **Torre**

Pendente, il **Battistero** e il **Camposanto monumentale**. Nelle vicinanze si trovano anche le **antiche Mura di Pisa**, oggi percorse da un suggestivo camminamento sopraelevato.

Il quartiere rappresenta inoltre una delle porte di accesso alla città universitaria e accoglie una popolazione eterogenea composta da famiglie, studenti, lavoratori e militari della vicina caserma paracadutisti. La presenza dello stadio Romeo Anconetani, storicamente legato alle vicende sportive cittadine,

contribuisce ulteriormente a caratterizzare **un'area dinamica e profondamente radicata nella vita sociale pisana**.



10 ANNI NEL CUORE DI FIRENZE

Il compleanno del Minimercato del Madonnone

Nel cuore di Firenze, tra il passaggio quotidiano di residenti, lavoratori e visitatori, il minimercato del Madonnone celebra un traguardo importante: dieci anni di presenza nel territorio.

Un anniversario che racconta non soltanto la storia di un punto vendita, ma soprattutto quella di una **comunità** costruita giorno dopo giorno, attraverso l'ascolto, la familiarità e la cura delle relazioni.

In questi dieci anni il negozio è diventato un **referimento** per il quartiere. Chi entra trova un ambiente accogliente, colleghi disponibili e un'attenzione autentica verso Soci e clienti. **Il saluto,**



Claudio Perali, Direttore.

il consiglio e la disponibilità ad aiutare trasformano la spesa in un momento di incontro, in cui ciascuno viene riconosciuto e accolto.



La **cura** si ritrova anche negli **spazi** e nell'**offerta**: dagli scaffali ordinati ai reparti freschi, ogni dettaglio contribuisce a rendere il negozio **vicino alle esigenze quotidiane delle persone**. Per molti abitanti, in particolare per i più anziani, il Madonnone rappresenta anche un luogo di compagnia e socialità, dove scambiare una parola e sentirsi parte della vita del quartiere.

A dieci anni dall'apertura, il Madonnone continua quindi a essere un luogo in cui **la presenza della Cooperativa** si traduce in **accoglienza, partecipazione e appartenenza**. **Un negozio di quartiere che guarda avanti, senza perdere il valore delle relazioni costruite nel tempo.**



Giovanna Lopez.

"Dieci anni sono un traguardo che appartiene a tutto il quartiere. Insieme ai dipendenti e ai Soci attivi abbiamo costruito una collaborazione concreta, capace di dare vita a iniziative di solidarietà e di rispondere, con attenzione, ai bisogni della comunità. È questo lavoro condiviso a rendere il nostro negozio un vero punto di riferimento per il territorio", ha spiegato il **Direttore del punto vendita, Claudio Perali**.

La collaborazione tra chi lavora nel negozio e i Soci attivi rafforza così la **vocazione sociale della Cooperativa**. Le **iniziative di solidarietà** diventano occasioni per unire competenze, sensibilità ed energie, mantenendo vivo un rapporto di prossimità che va oltre la funzione commerciale.



Rossana Fibbi.



Christian Scognamiglio.



Debora Palagi.



Festeggiamo questa data con le colleghe e i colleghi del negozio di Firenze Via del Madonnone.



PESCATO E PREPARATO

I piatti pronti del nostro reparto Pescheria

**Il gusto della praticità,
senza rinunciare alla qualità.**

Negli ultimi anni il mercato dei piatti pronti ha conosciuto una crescita importante, con aumenti delle vendite a doppia cifra. **Sempre più clienti** cercano **soluzioni** che permettano di portare in tavola **pasti veloci da preparare**, senza però rinunciare alla qualità delle materie prime e al piacere di una cucina sana e gustosa.

Anche le nostre Pescherie hanno saputo **cogliere** questa **evoluzione dei consumi**, sviluppando un assortimento di preparazioni pratiche e versatili, pensate per semplificare la vita dei clienti. **Oggi il reparto** propone **prodotti pronti per la cottura, già conditi e preparati**, oltre a referenze come l'insalata di mare e l'insalata di polpo che richiedono soltanto un filo d'olio prima di essere servite.



Eva Scardigli, addetta Pescheria.



Tiziana Iacopini, Ispettrice Pescheria.

UNA STORIA CHE PARTE DA LONTANO.

La produzione di preparati nelle Pescherie della rete è **iniziata oltre vent'anni fa** con il celebre **Misto per Sugo**, ancora oggi **presente** in tutti i punti vendita e tra gli articoli più apprezzati dai clienti. Una proposta semplice, ma efficace: pronta nel tempo di cottura della pasta, pratica, veloce e capace di valorizzare il gusto del pesce fresco.

Da allora **l'offerta si è evoluta** progressivamente, attraversando fasi di ampliamento e revisione, fino ad arrivare **all'attuale assortimento composto da 17 referenze**.

Alcuni prodotti sono **realizzati** interamente **nei punti vendita**, mentre **altri** vengono **completati in negozio** a partire da materie prime dei fornitori. Tutti condividono le stesse caratteristiche: preparazione quotidiana, utilizzo di pesce fresco, assenza di conservanti e additivi, attenzione al benessere, alla leggerezza e alla praticità.



Da sinistra: **Tiziana Iacopini**, Ispettrice Pescheria - **Eva Scardigli**, addetta Pescheria e **Lara dell'Agnello**, Caporeparto Pescheria del Supermercato Montelupo Fiorentino.

Si tratta di **preparazioni essenziali e versatili**, pensate per essere gustate così come sono oppure personalizzate dal cliente con ingredienti, aromi e ricette che rispecchiano i propri gusti e la propria creatività in cucina.



I numeri confermano **l'interesse crescente verso questo segmento**.

Nelle nostre Pescherie **l'incidenza delle vendite dei preparati si attesta mediamente intorno all'8%**, con alcune realtà che raggiungono il **16%**. Un risultato significativo che evidenzia come questo tipo di **offerta risponda** concretamente alle **esigenze dei clienti**.



L'obiettivo è continuare a **sviluppare e rendere sempre più disponibile l'assortimento** nei diversi punti vendita della rete.

Il successo di queste referenze non dipende soltanto dalla qualità delle materie prime o dalla praticità del prodotto finale. **Un ruolo fondamentale è svolto dalla professionalità delle colleghe e dei colleghi delle nostre Pescherie**, che ogni giorno mettono a disposizione competenza, attenzione e cura nella preparazione degli articoli.

Un patrimonio di conoscenze e capacità che rappresenta un **valore distintivo del reparto** e contribuisce in modo determinante alla **fiducia che i Soci e i clienti ripongono nelle nostre Pescherie**.

Un **ulteriore elemento** di valore riguarda la **sostenibilità**.

I preparati sono **confezionati in vaschette** pensate per essere utilizzate **direttamente in forno tradizionale o a microonde**, seguendo le **indicazioni** riportate in **etichetta**. Una volta terminato l'utilizzo, **l'imballaggio può essere conferito nella raccolta della carta**, contribuendo a ridurre gli sprechi e a semplificare ulteriormente l'esperienza d'uso per il cliente.



Qualità, comodità, professionalità: sono questi gli ingredienti che stanno rendendo sempre più apprezzati i preparati della pescheria, una proposta capace di interpretare le nuove esigenze dei consumatori senza perdere il legame con la freschezza e la tradizione del reparto.

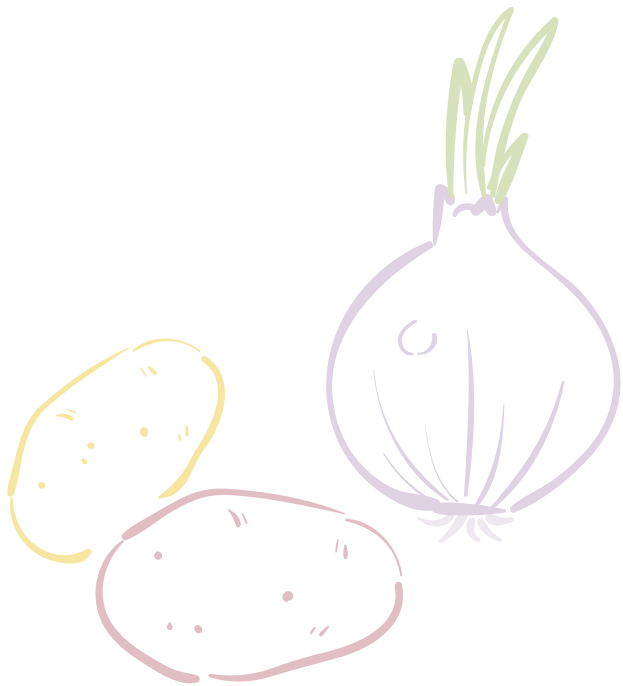
**Tiziana e Lara
ci mostrano
i piatti pronti
di mare.**





LE REGINE DELL'ORTO

Patate e cipolle, due ortaggi semplici che raccontano la Toscana



Ci sono prodotti che accompagnano la nostra quotidianità da sempre.

Dietro la loro apparente semplicità, si nascondono **storie di territorio, biodiversità e cultura agricola** che meritano di essere raccontate.

Patate e cipolle sono un esempio perfetto. Presenti da **secoli** nelle cucine toscane, rappresentano due **ingredienti fondamentali** della tradizione contadina e continuano ancora oggi a essere protagonisti di un'alimentazione attenta alla qualità, alla stagionalità e all'origine dei prodotti.

La nostra **Cooperativa** da sempre si impegna, attraverso la professionalità dei colleghi che operano nel settore, a conservare un **legame autentico** con la terra e con le comunità che hanno coltivato e valorizzato per generazioni questi ortaggi.

LA PATATA: UN VIAGGIO LUNGO OTTOMILA ANNI.

La storia della patata inizia molto lontano dalla Toscana: le sue origini affondano nelle regioni andine del **Sud America**, dove veniva coltivata già migliaia di anni fa dalle popolazioni locali.



Luca Martinelli, Buyer Ortofrutta.

Arrivata in Europa dopo la scoperta dell'America, la patata ha trasformato profondamente le abitudini alimentari grazie alla sua capacità di garantire un'importante **fonte di energia** e alla possibilità di essere **conservata a lungo**. Qualità che ne hanno favorito la diffusione nelle campagne e nelle tavole di tutto il continente.

Quando parliamo di patate spesso pensiamo a un solo prodotto. In realtà esiste **una straordinaria varietà di tipologie**, diverse per forma, colore, consistenza e utilizzo in cucina.



Le **patate a pasta gialla** sono generalmente molto versatili; quelle a **pasta bianca** risultano più farinose e si prestano alla preparazione di purè e gnocchi; le varietà a **buccia rossa** sono particolarmente apprezzate per la cottura al forno o in padella. Esistono poi le **patate novelle**, raccolte prima della completa maturazione, e quelle destinate alla conservazione nei mesi successivi al raccolto.

Conoscere queste differenze significa poter scegliere il prodotto più adatto alle diverse preparazioni e valorizzarne al meglio le caratteristiche.

Ricca di **carboidrati complessi**, la patata contiene inoltre **potassio, fibre e vitamina C**, contribuendo a un'alimentazione equilibrata, soprattutto se consumata con cotture semplici come quella al vapore o al forno.



LA CIPOLLA: UNA PRESENZA STORICA NELLE CAMPAGNE TOSCANE.

La **cipolla** affonda le proprie radici nella **storia agricola del Mediterraneo**. Coltivata fin dall'antichità, è stata per secoli un alimento essenziale grazie alla sua **rusticità**, alla sua **conservabilità** e alla capacità di arricchire di sapore anche le preparazioni più semplici. La tradizione locale distingue due varietà storiche: la **Statina**, destinata soprattutto al consumo fresco, e la **Vernina**, raccolta a fine estate e adatta alla conservazione. Una differenza che racconta un modo di fare agricoltura profondamente legato ai ritmi stagionali e alla sapienza contadina.

Leggera e ricca di acqua, la cipolla apporta **fibre, composti antiossidanti e sostanze solforate** che ne caratterizzano aroma e proprietà nutrizionali. Contiene inoltre **inulina**, una fibra prebiotica che favorisce l'equilibrio del microbiota intestinale.



Particolare attenzione va riservata alla **Cipolla di Certaldo**. La sua fama attraversa i secoli e trova spazio perfino nelle pagine del **Decameron** di Giovanni Boccaccio. Le sue caratteristiche, dal colore rosso-violaceo al gusto intenso, ma equilibrato, sono il risultato dell'interazione tra la varietà coltivata, il terreno e le condizioni ambientali della Val d'Elsa.

Oggi il Socio cerca sempre più spesso alimenti capaci di raccontare una storia. Vuole conoscere l'origine dei prodotti, il territorio da cui provengono e le persone che li coltivano.

La nostra **Cooperativa**, valorizzando questi racconti, contribuisce a **preservare un pezzo** importante del nostro territorio. Perché dietro ogni patata e ogni cipolla non c'è soltanto un prodotto ortofrutticolo, ma una storia **fatta di terra, lavoro, stagioni e comunità**.



Scopriamo da vicino le qualità di patate e cipolle con il Buyer Luca.



BUONA PENSIONE, MAURO!

Il nostro collega ci racconta la sua esperienza in Cooperativa

Quaranta anni di Cooperativa sono una storia fatta di negozi che cambiano, tecnologie che evolvono e relazioni che restano. Mauro Montecchi ha concluso a giugno il suo percorso nel punto vendita di Poggibonsi Salceto, lo stesso che contribuì ad aprire nel 1996. Nel suo racconto ritornano l'orgoglio della prima divisa, l'affetto dei clienti e un valore che, per lui, non è mai cambiato: quello delle persone.

Mauro, come è iniziato il tuo percorso in Cooperativa?

Sono entrato in Cooperativa nel luglio del **1986**, in occasione dell'apertura del nuovissimo punto vendita di via Trento a **Poggibonsi**. Avevo poco più di 20 anni ed era il mio primo lavoro importante. Mi occupavo delle casse e del rifornimento degli scaffali: quel lavoro mi piaceva davvero molto. Non dimenticherò mai **il primo giorno di apertura**. Fu qualcosa di incredibile: fuori dal negozio c'era una fila immensa di persone che aspettava di entrare. La sensazione più bella era essere lì non come spettatore, ma come attore di quella situazione. Mi sentivo importante e orgoglioso, con indosso la mia nuovissima divisa verde.

Poi è arrivato ...Poggibonsi Salceto.

Nel **1996** una grande occasione, una svolta importante nella mia vita lavorativa: contribuire all'apertura del punto vendita di **Poggibonsi Salceto**, dove ho poi concluso la mia carriera. Era una struttura moderna, bellissima, attesa dai Soci, dai clienti e da tutta la comunità.

Ricordo anche l'inaugurazione, con la novità del **Salvatempo** e **Carlo Monni vestito da Superman**. Era divertente vederlo muoversi con il carrello tra le corsie: è uno dei ricordi più simpatici, legato a tanti altri momenti molto positivi.

In quarant'anni, che cosa è cambiato di più?

È cambiato il modo di lavorare, l'organizzazione e soprattutto la **tecnologia**. All'inizio inserivamo i prezzi su tutti i prodotti a mano con la prezzatrice; oggi ogni prodotto sullo scaffale ha il suo cartellino elettronico. Abbiamo fatto davvero tanta strada. C'è però una cosa che, nel mio cuore, non è mai cambiata: **il valore delle persone e l'attenzione che la Cooperativa dedica loro**.

Mi sono sempre sentito parte di un gruppo, ascoltato, protetto e coinvolto. Ho sempre avuto la sensazione di **lavorare per le persone** e questo gratifica profondamente.

Che cosa ha rappresentato per te la Cooperativa?

È stata **una scuola di vita**. Non mi ha insegnato soltanto i valori del lavoro, ma anche il rispetto: per il Socio, per i clienti e per i colleghi. La Cooperativa ha rappresentato **sicurezza e dignità**. Mi ha permesso di costruire una famiglia e mi ha fatto sentire parte di qualcosa di importante.

Che cosa ti mancherà di più?

Mi mancheranno il **buongiorno del mattino** e le battute con i colleghi, ma soprattutto mi mancherà **il rapporto con i clienti**. Quando si lavora per tanti anni nello stesso negozio si vedono le persone crescere. Ricordo bambini che venivano a fare la spesa con le mamme e che, anni

dopo, sono tornati da adulti con i loro figli. Mi dicevano: "Mauro, ti ricordi quando venivamo da te? Ci raccontavi le storielle e ci facevi sorridere". È in quei momenti che si comprende il valore del nostro lavoro: non siamo lì soltanto per rifornire uno scaffale o vendere un prodotto. Siamo parte di una **comunità**, di un **gruppo**, di un **paese**.

Quale consiglio vuoi lasciare ai giovani?

A chi oggi inizia un percorso in Cooperativa direi di avere **passione e curiosità** e, soprattutto, di mettere il **cuore** nelle cose che fa. Quello che dai ti ritorna sempre.

Il tuo saluto alla Cooperativa.

Oggi si chiude un tempo importante della mia vita. Ringrazio con tutto il cuore la **Direttrice Elena Marassini** e il mio ultimo **Caporeparto, Carlo Corsoni**, una persona bravissima. Vado via con immensa gratitudine. Questo luogo è stato per me **una casa** e un pezzo importante della mia vita.



Ascolta la voce del collega Mauro.

Insieme abbiamo fatto tanta strada.



FORMAZIONE IN CORSO

I percorsi formativi per futuri Capireparto e assistenti della rete vendita

Approcciarsi ad un nuovo ruolo in Cooperativa non significa soltanto acquisire competenze tecniche. Significa mettersi in gioco, confrontarsi con gli altri, scoprire nuovi punti di vista e costruire, passo dopo passo, il proprio percorso professionale.

È questo lo spirito che accompagna i colleghi e le colleghe che stanno partecipando ai percorsi di formazione dedicati ai futuri capireparto e assistenti della rete di vendita.

Si tratta di un percorso strutturato che unisce **apprendimento sul campo e formazione in aula**, due dimensioni che si completano e si rafforzano a vicenda.

Da una parte c'è **l'esperienza quotidiana nei punti vendita**, dove i partecipanti vengono affiancati dai capireparto, che, insieme ai Direttori e agli Ispettori li accompagnano nella crescita professionale e nello sviluppo delle competenze richieste dal nuovo ruolo. Dall'altra c'è **la formazione in aula**, pensata per fornire strumenti, conoscenze e occasioni di confronto su temi centrali per la gestione di un reparto.



Stefano Stella, Ufficio Formazione.

Durante gli incontri vengono approfonditi argomenti quali **la gestione dei collaboratori, il regolamento interno, il contratto integrativo, le responsabilità in materia di sicurezza, la lettura del conto economico, l'analisi dei dati di vendita, l'identità dell'impresa cooperativa e il suo rapporto con le realtà sociali del territorio.**

Un patrimonio di conoscenze che aiuta a comprendere sempre meglio il funzionamento della Cooperativa e le responsabilità legate ai ruoli di coordinamento.



Un valore aggiunto del percorso è rappresentato dai **docenti**: accanto ai consulenti esterni, i moduli sono infatti affidati a Direttori di punto vendita e ai colleghi e colleghe delle diverse direzioni della Cooperativa, che portano in aula la propria esperienza concreta e la conoscenza diretta del lavoro quotidiano.

Nello specifico, la giornata trascorsa è stata dedicata all'**approfondimento del conto economico e dei dati di vendita**; tema fondamentale per chi sarà chiamato alla gestione del reparto finalizzata anche a generare risultato.

Si tratta di un'attività centrata sul **confronto tra i partecipanti** e con il Direttore di punto vendita, che ne gestisce la docenza. Attraverso attività pratiche ed esercitazioni, i partecipanti sono stati coinvolti in prima persona, diventando protagonisti del percorso formativo e delle riflessioni utili per trovare soluzioni in punto vendita.

L'obiettivo è quello di **comprendere le voci del conto economico e le leve di gestione** che un responsabile ha a disposizione per incidere sul risultato economico di reparto, individuando buone pratiche e imparando a stare entro le linee guida gestionali e commerciali.

Le idee, le riflessioni e le soluzioni nate durante l'attività sono così diventate **strumenti concreti** da portare nei punti vendita e da applicare nei propri percorsi di crescita professionale.



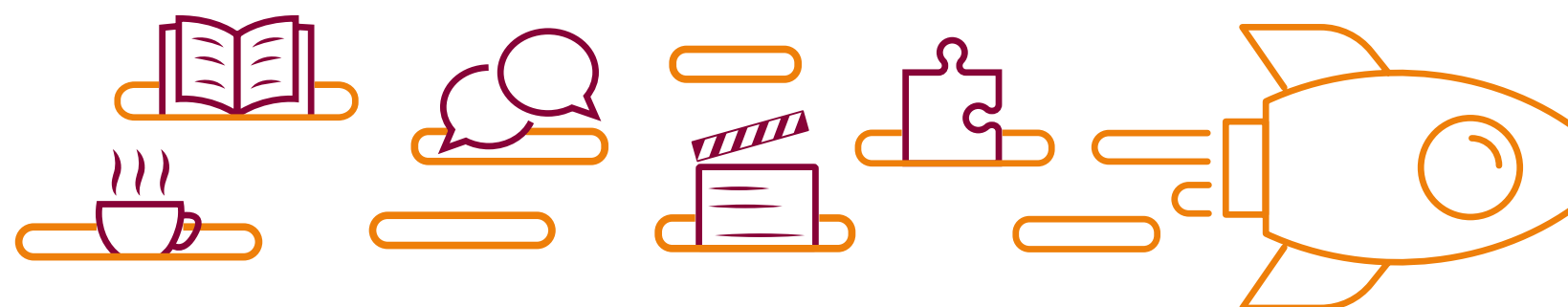
Gianluca Piva, Direttore Superstore Montevarchi.

È anche attraverso iniziative come questa che l'**Ufficio Formazione** continua a sviluppare una Faculty di docenti interni che mettono a disposizione la propria professionalità ed esperienza per favorire la crescita dei futuri responsabili.

Perché la crescita della Cooperativa passa, prima di tutto, dalla crescita di coloro che ci lavorano.



Scopriamo com'è andato l'incontro sul conto economico.





PARLIAMO DELLE CONVENZIONI DEDICATE ALLA MOBILITÀ SOSTENIBILE

Anche quest'anno, nel mese di settembre, si è celebrata la **Settimana Europea della Mobilità Sostenibile**, l'iniziativa promossa dalla Commissione Europea che invita cittadini, istituzioni e imprese a riflettere su un tema sempre più centrale per il benessere collettivo: come ci spostiamo ogni giorno.



Irene Montagnani, Ufficio Welfare.

Scegliere una mobilità più sostenibile significa adottare abitudini che privilegiano il **trasporto pubblico, la bicicletta o gli spostamenti a piedi** quando possibile.

Una scelta che contribuisce anche a migliorare la qualità della vita, riducendo traffico, stress e tempi di percorrenza.

Da tempo la nostra Cooperativa promuove iniziative concrete per favorire comportamenti sostenibili, inserendo strumenti e opportunità dedicate all'interno del piano **MYWelfare**.

Tra queste, particolare interesse riscuotono le convenzioni attive con:

- **Autolinee Toscane**
- **Trenitalia**



Da sinistra: **Mattia Balis** - addetto Ortofrutta Superstore Firenze Gavinana, **Michela Anselmi** e **Giuliana Caruso** - impiegate Ciclo Passivo Alimentari Industriali/No Food sede via Fiume.

Si tratta di accordi pensati per rendere il trasporto pubblico una soluzione sempre più conveniente e accessibile per le lavoratrici e i lavoratori della Cooperativa e per i loro familiari.

Le convenzioni prevedono infatti:

- **sconti dedicati** sugli abbonamenti ai servizi di trasporto;
- la possibilità di **rateizzare l'importo direttamente in busta paga**, semplificando la gestione della spesa e rendendo più agevole l'accesso al servizio.

Un supporto concreto che permette di scegliere il trasporto pubblico con maggiore facilità, ottenendo al tempo stesso benefici economici e organizzativi.



Giuliana, Michela e Mattia ci raccontano la loro esperienza.



PARLIAMO DELLE INIZIATIVE PER LA SETTIMANA EUROPEA DELLA MOBILITÀ SOSTENIBILE

Utilizzare mezzi di trasporto più sostenibili significa contribuire alla riduzione delle emissioni, del traffico e dell'inquinamento, con effetti positivi sul benessere delle comunità in cui viviamo e lavoriamo.

La mobilità sostenibile non è soltanto una scelta individuale: è un **impegno condiviso** che, attraverso tanti piccoli gesti quotidiani, può generare un impatto significativo sul futuro del nostro territorio.

In occasione della Settimana Europea della Mobilità Sostenibile, riscopriamo quindi le opportunità messe a disposizione dal piano **MYWelfare** e continuiamo a costruire insieme un modo di muoverci più attento, consapevole e sostenibile.



Venerdì 18 settembre, tutti coloro che hanno scelto di **raggiungere il luogo di lavoro con un mezzo sostenibile**, partecipando all'iniziativa, hanno potuto beneficiare di un riconoscimento concreto, pensato dal nostro piano MYWelfare, per il loro impegno: una **scontistica esclusiva** per Trenitalia per valorizzare e incentivare scelte di mobilità sempre più attente all'ambiente.



Da sinistra: **Carla Esposito**, Caporeparto Servizio Clienti Superstore Pontassieve e **Sara Polini**, Impiegata Ciclo Passivo Alimentari Industriali/No Food sede via Fiume.



Carla e Sara
ci raccontano
la loro
giornata
della
Mobilità
Sostenibile.





COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 17 settembre al 1° ottobre 2026



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

Ruvidi con cioccolato, pasticcini di pasta frolla Fior fiore Coop - 150 g

I **Biscotti Ruvidi con cioccolato Fior fiore Coop** conquistano con la loro consistenza croccante e il sapore genuino, arricchito da **golose gocce di cioccolato**. Perfetti a colazione, con il caffè o per una merenda da condividere, sono un esempio della **qualità** e dell'**attenzione** alle materie prime che caratterizzano la linea Fior fiore Coop. Un piccolo piacere quotidiano da scoprire e assaporare.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **766 colleghi**, di cui **642 donne** e **124 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.93 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato molto apprezzato per gusto e qualità complessiva, anche se i nostri colleghi affermano che il cioccolato tende a sciogliersi facilmente. Inoltre, per molti, sarebbe utile sostituire la confezione con una richiudibile salvafreschezza.



Una confezione richiudibile sarebbe l'ideale!

I biscotti erano tutti attaccati ... probabilmente nel periodo più caldo il cioccolato si scioglie.

Trovo questo prodotto davvero buono sia come friabilità che come gusto!

Niente da dire: sono veramente ottimi, come in pasticceria.



Pasta Fillo, originale dalla Grecia Coop - 300 g

La **Pasta Fillo originale dalla Grecia Coop** è l'ingrediente ideale per realizzare **ricette leggere e croccanti**, dai fagottini salati alle torte rustiche, fino ai dolci della tradizione mediterranea. Facile da utilizzare e sorprendentemente versatile, permette di portare in tavola **preparazioni sfiziose** e dal gusto autentico, trasformando ogni occasione in un invito a sperimentare nuovi sapori.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **585 colleghi**, di cui **490 donne** e **95 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.36 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

La prova di assaggio è stata accolta positivamente dalle colleghe e dai colleghi. La Pasta Fillo è stata apprezzata per versatilità e qualità, con molti consumatori che ne confermano l'intenzione di riacquisto.

Le principali richieste di miglioramento riguardano una confezione richiudibile o con meno fogli, per preservare meglio il prodotto dopo l'apertura, e l'indicazione del numero di sfoglie presenti.

Molti partecipanti suggeriscono inoltre di aggiungere ricette, idee di utilizzo e istruzioni più chiare, anche tramite QR code, per rendere il prodotto più semplice da utilizzare e valorizzarne la versatilità.



Gli involtini primavera sono venuti benissimo. L'unico appunto è che è davvero troppa.

Non avendola mai usata vorrei qualche ricetta scritta anche sulla confezione, per avere un motivo in più per comprarla.

Bisognerebbe trovare una soluzione per staccare meglio il prodotto, forse troppo fine.





SCALINO DOPO SCALINO

Gli ultimi giorni di crowdfunding per i progetti sul territorio e i prossimi appuntamenti solidali in calendario

Abbattere le barriere per trasformare la solidarietà in opportunità di lavoro concrete.

C'è tempo fino al **17 ottobre** per donare a favore del **bistrot-pizzeria Wonder - Cucina e oltre di Livorno**, partecipando agli appuntamenti nei punti vendita o online su Eppela. Il progetto è una delle quattro iniziative solidali lanciate dalla **Fondazione Il Cuore si scioglie** con la campagna di crowdfunding **Pensati con il Cuore**.

La campagna, attiva in queste settimane, dà sostegno ad altre tre realtà toscane: il percorso inclusivo di cinema d'animazione **CartoonAbility** a Firenze, l'acquisto di un mezzo attrezzato per il trasporto sociale di **Liberi di muoversi in sicurezza** a Pistoia e l'inclusione agricola dell'**Orto Giusto** a Pisa.



UNO SPAZIO APERTO A TUTTI
Il Wonder è uno **spazio inclusivo senza barriere architettoniche** che coniuga ristorazione, formazione e lavoro per giovani con disabilità. Aperto nel 2023 nel quartiere Venezia dalla Cooperativa sociale Le Livornine in collaborazione con l'associazione **Capire un'H**, offre contratti e formazione

professionale (corsi HACCP, sicurezza, cucina e sala) a ragazzi che, terminata la scuola, faticano a inserirsi nel mercato lavorativo.

“Per molti di loro trovare lavoro è un'impresa difficile”, spiega la vicepresidente di Le Livornine, **Alessandra Cirri**, “la nostra idea di partecipazione inclusiva parte da qui: bisogna creare le condizioni perché sia realmente possibile”. Oggi la struttura conta dieci soci e quattro dipendenti stabili, tra cui due giovani assunti tramite progetti di inserimento, supportati da una rete di volontari.

IL PROBLEMA CONCRETO

Nonostante la gestione inclusiva, la struttura sconta un limite strutturale all'ingresso: uno scalino di oltre 20 centimetri.

Attualmente il personale e i clienti con ridotta mobilità o in carrozzina devono utilizzare una rampa mobile che deve essere posizionata e rimossa manualmente ogni volta. Una soluzione provvisoria che limita l'autonomia e rallenta le attività. Per risolvere il problema serve installare una **piattaforma elettrica con un cancello di protezione**, ma occorrono investimenti per l'acquisto del macchinario, l'adeguamento dell'impianto elettrico e le opere murarie collegate. Grazie alla raccolta fondi si potrà realizzare l'intervento e superare quello scalino, trasformando l'ingresso in un passo semplice per tutti.

Info: eppela.com



IN CALENDARIO

L'impegno solidale prosegue con **due appuntamenti a ottobre**:

Sabato 17 ottobre torna la raccolta alimentare.

In **oltre 140 punti vendita Coop.fi** si terrà il secondo appuntamento dell'anno per raccogliere generi alimentari di prima necessità destinati a chi vive in condizioni di bisogno. L'iniziativa, promossa dalla **Fondazione Il Cuore si scioglie e Unicoop Firenze**, vede la partecipazione attiva delle sezioni Soci e di oltre 200 associazioni di volontariato. Nei punti vendita, Soci e clienti troveranno allestimenti dedicati e i volontari all'uscita per raccogliere i prodotti donati, che saranno poi distribuiti alle mense e alle famiglie in difficoltà del territorio.

Info: coopfi.info/alimentalasolidarieta

Dal 21 ottobre al 30 novembre, al via la terza call dell'anno con **6 nuovi crowdfunding** dedicati ai temi del contrasto alla povertà, dell'inclusione sociale e della disabilità. Al raggiungimento della metà della cifra necessaria grazie alle donazioni online e agli eventi sul territorio, **La Fondazione Il Cuore si scioglie** raddoppierà l'importo raccolto (fino a un massimo di 5.000 euro per ciascun progetto) per garantire il raggiungimento del traguardo.



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

