

Campagna Coop per ridurre l'uso di antibiotici sugli animali

Più sani loro, più sani noi



All'interno:

Laboratori di socialità: quando l'incontro
passa per un cesto di vimini

Ricette e tradizioni: le "Sportelline della Lima"

**IL LAVORO NERO
DÀ SOLO
PESSIMI FRUTTI.**



**SCEGLI I FRUTTI
DELLA LEGALITÀ.**

OGNI GIORNO COOP SI IMPEGNA A GARANTIRTI LA LEGALITÀ DEL LAVORO.

L'ortofrutta che acquisti nei nostri negozi, controllata lungo tutta la filiera produttiva, proviene solo da fornitori che aderiscono al nostro codice etico. Per questo, con Coop sei in buone mani.

Se vuoi saperne di più vai su e-coop.it/buoniegusticoop

LA  SEI TU.

Editoriale

Lotta allo spreco, norme e consapevolezza

Per Coop il rispetto dell'ambiente è un punto fermo delle politiche aziendali: l'attenzione alla sostenibilità dei processi inizia con la produzione, passa per la filiera logistica e arriva fino ai punti di vendita. Si tratta di un valore fondante per le cooperative, che si esprime in molti filoni diversi.

All'interno di questo grande tema c'è un'area che merita un'attenzione particolare:

la lotta contro lo spreco alimentare. In Italia il problema ha dimensioni rilevanti, con uno spreco complessivo annuale stimato in 15,6 miliardi di euro. La principale causa di spreco è individuata nella raggiunta scadenza del cibo. Il principale motivo per cui sprechiamo quasi un terzo della produzione agroalimentare che abbiamo a disposizione è che non sappiamo consumare in tempo i prodotti.

Nel 2016 gli italiani in povertà assoluta, quelli che non possono permettersi un paniere di beni e servizi essenziali per uno standard di vita accettabile, erano 4,74 milioni. Mentre quasi cinque milioni di persone non possono permettersi di comprare da mangiare, ognuno di noi spreca in media dai 95 ai 115 kg di prodotti alimentari l'anno.

Da anni Coop porta avanti un progetto, chiamato *Buon Fine*, che si propone di

limitare questo spreco e di aiutare chi si trova in situazioni di indigenza, donando i prodotti in scadenza rimasti nei supermercati ad associazioni e or-

ganizzazioni che si occupano di chi ha bisogno di aiuto.

Un anno e mezzo fa, ad agosto 2016, è stata approvata la legge Gadda, che punta a favorire, a fini di solidarietà sociale, il recupero e la donazione di beni

Una nuova legge punta a favorire il recupero e la donazione di beni alimentari e non solo

alimentari, ma anche farmaceutici e di altra natura, a quelle organizzazioni senza scopo di lucro che si occupano dei poveri, e dei nuovi poveri, nei nostri territori. Si tratta di un risultato importante, che Coop ha sostenuto e incoraggiato, e che ci permette di andare avanti nella lotta contro gli sprechi. Nonostante questo, la parte più consistente degli sprechi alimentari avviene nelle nostre case, per questo è importante sviluppare una consapevolezza diffusa del problema e affrontarlo giorno per giorno. Nel prossimo numero della rivista approfondiremo l'argomento e vi daremo qualche consiglio su come sprecare di meno.¹

Irene Mangani

¹ I dati citati in questo articolo sono presi dalle seguenti fonti: Osservatorio Waste Watcher, FAO, ISTAT

AAA cercasi ... lettere e opinioni

Una rivista vive anche grazie al contributo di chi la legge. Intendiamo dare voce e spazio alle vostre opinioni. Scriveteci cosa pensate della vostra coop, dei nostri prodotti, del servizio che diamo, di ciò che vi aspettate e di ciò che non vi è andato a genio. Pubblicheremo le vostre opinioni e cercheremo di dare a tutti una risposta precisa ed esauriente. È questo l'impegno che prendiamo con voi. Per inviare le vostre lettere scrivete a redazione@coopinforma.it.



Stop agli antibiotici negli allevamenti

“Alleviamo la salute” è la campagna Coop per contrastare l'antibiotico-resistenza



ALEXANDER FLEMING

Il Premio Nobel Alexander Fleming è stato un medico e biologo inglese. Nel 1928 isolò e scoprì la sostanza antibiotica penicillina, partendo da studi sulle muffe.

GLI ANTIBIOTICI

A partire dalla scoperta della penicillina, gli antibiotici hanno salvato milioni di vite, limitando il diffondersi di malattie e contribuendo ad allungare la vita media delle persone. Negli ultimi decenni però l'uso indiscriminato di questi medicinali ha raggiunto livelli di guardia, specie in veterinaria.

Si chiama “Alleviamo la salute” la campagna lanciata da Coop volta a ridurre, fino ad eliminare quando possibile, l'uso di antibiotici negli allevamenti di animali.

L'obiettivo è contribuire a contrastare l'antibiotico resistenza, favorendo l'introduzione di una vera e propria rivoluzione nella gestione degli allevamenti degli animali: animali che vivono meglio hanno meno bisogno di essere curati. L'operazione – che vede coinvolti 1600 allevamenti in tutta Italia e 30 milioni di animali, da cui provengono le carni a marchio Coop – è iniziata a ottobre e andrà avanti per step successivi.

Il ricorso agli antibiotici è oggi particolarmente intenso in veterinaria. Per questo è molto importante il coinvolgimento di tutti gli attori delle filiere produttive e l'applicazione di buone pratiche di allevamento, specifiche per le diverse filiere animali, volte ad assicurare una riduzione e un uso prudente, razionale e mirato degli antibiotici.



“La nostra politica è sempre stata quella di avere al nostro fianco fornitori consapevoli e coinvolti in processi produttivi e gestionali rigorosi” spiega Maura Latini, Direttore Generale Coop Italia. Riducendo l'uso di antibiotici, con un'alimentazione tutta vegetariana e attraverso una serie di accorgimenti innovativi dal punto di vista del benessere di vita, gli animali impiegano più tempo per raggiungere il peso stabilito e questo ovviamente si traduce in una migliore qualità delle carni.



Più sani loro...

Ne parliamo con un esperto, il professor Bartolomeo Biolatti dell'Università di Torino

Professore Biolatti, cos'è l'antibiotico resistenza?
È la capacità dei batteri di resistere ai trattamenti antibiotici. Gli antibiotici non uccidono tutti i batteri. Alcuni sopravvivono, si modificano e sviluppano una resistenza nei confronti degli antibiotici. Inoltre, non essendo più in competizione con gli altri, si moltiplicano e colonizzano animali e ambiente. Per di più sono in grado di trasferire le informazioni genetiche anche ai batteri che non sono venuti a contatto con la sostanza antibiotica.

Quali sono i principali usi degli antibiotici?
Sugli animali se ne fa un uso più che doppio rispetto all'uomo.

È un uso corretto?
Non sempre. Ad esempio in alcuni paesi, come in America, gli antibiotici sono utilizzati come promotori della crescita, un uso improprio che favorisce lo sviluppo di batteri antibiotico resistenti. In Europa sono proibiti a questo scopo dal 2006. Più

comunemente gli antibiotici si usano a scopo preventivo, per esempio quando in un allevamento nuovi gruppi di animali iniziano il ciclo di ingrasso o c'è il pericolo di ingresso di una malattia in allevamento, si esegue un trattamento preventivo di massa. L'uso più appropriato è quando si trattano specifiche infezioni batteriche diagnosticate con l'ausilio del laboratorio.

L'uomo come viene a contatto con i batteri antibiotico resistenti?
In molti modi. Attraverso la carne e altri alimenti di origine animale ma anche attraverso i vegetali. Le deiezioni degli animali e l'acqua inquinata possono trasferire questi batteri anche ai vegetali. Il problema è vasto.

Si può fare a meno degli antibiotici?
Occorre evitare l'uso improprio, inoltre la WHO raccomanda di evitare l'uso preventivo e suggerisce di non utilizzare negli animali gli antibiotici considerati criticamente im-

portanti per la medicina umana.

In che modo?
Migliorando i sistemi di prevenzione: se gli animali vivono bene, sono sani e si ammalano meno facilmente. Questo è possibile se si applicano le buone pratiche di allevamento e rigorose regole di biosicurezza.

Cosa fare per combattere l'antibiotico resistenza?
Con azioni coordinate: cooperazione internazionale, più ricerca da parte dell'industria farmaceutica e delle università, comunicazione e formazione, impegni ed assunzione di responsabilità da parte degli operatori della filiera, dagli allevatori ai veterinari, agli operatori del settore mangimistico e alimentare, alle associazioni di categoria. Fondamentale è il ruolo delle istituzioni nell'applicazione delle Direttive europee, la sorveglianza sanitaria, il monitoraggio del consumo del farmaco e dei batteri antibiotico resistenti.



BARTOLOMEO BIOLATTI

Bartolomeo Biolatti è ordinario di patologia generale e anatomia patologica veterinaria all'Università di Torino e Presidente della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet). Il professor Biolatti ha collaborato con Coop a livello scientifico per la messa a punto dei corretti contenuti della campagna “Alleviamo la salute”.

10 milioni
Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) l'antibiotico resistenza sarà entro il 2050 la prima causa di morte nel mondo, con 10 milioni di decessi.





Carni e uova prodotti 'antibiotic free'

Vediamo quali sono i prodotti di origine animale della linea "Allevato senza far uso di antibiotici"

70%

Nei 26 paesi dell'Unione Europea circa il 70% degli antibiotici viene consumato in ambito zootecnico.

29%

Nei 26 paesi dell'Unione Europea circa il 70% degli antibiotici viene consumato in ambito zootecnico.

Uova

Dal 2003 le uova a marchio Coop provengono da galline allevate a terra, nate ed cresciute in Italia. Dal 2010 questa garanzia è stata estesa anche a tutte le uova di qualsiasi marca presenti sugli scaffali Coop. Ora sono disponibili le uova a marchio Coop prodotte senza uso di antibiotici, sin dalla nascita.

In totale, a regime, sa-



ranno allevate senza antibiotici almeno 2 milioni di galline con una produzione di più di 1.800.000 uova al giorno.

Carni bianche

Oggi nel processo di allevamento senza antibiotici è coinvolto il 100% della filiera avicola. Nei supermercati Coop sono presenti 32 referenze della linea "Origine" con etichetta "Allevato senza uso di antibiotici", per una stima di 240.000 polli a settimana. Tutto il pollo

è allevato senza uso di antibiotici, compreso il pollo fior fiore venduto in rosticceria.



Carni suine

Sono disponibili i prodotti suini della linea "Fior Fiore" da animali allevati allo stato brado in due allevamenti toscani (sulle colline del Chianti e in Maremma), che coinvolgono più di 3000 suini. Presente anche un prosciutto cotto da suino danese 'antibiotic free' fin dalla nascita. La materia prima arriva da fattorie danesi a conduzione familiare (8550 allevatori) che hanno da tempo attivato un protocollo estremamente rigoroso e una serie di accorgimenti innovativi dal punto di vista del benessere animale.

Carni bovine

In questo caso si parte dal vitellone e dalla scottona, allevati senza uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi di vita. Eliminare l'uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi di vita è un primo importante obiettivo nell'ottica della tutela della salute, perché nel caso dei bovini si ha a che fare con filiere particolarmente complesse e con animali longevi. Il percorso avviato da Coop punta alla completa eliminazione degli antibiotici anche sui bovini entro il 2018.



Bovino maremmano: cultura e passione

Sulle colline di Paganico per scoprire da dove arriva la carne Coop di qualità

Alla base di una carne di qualità, ci sono allevamenti di qualità, in grado di garantire agli animali adeguati standard di vita, che permettano di parlare di 'benessere animale'. In poche parole, se gli animali vivono bene si ammalano di meno ed hanno minor bisogno di farmaci.

Alla porte di Grosseto, a Paganico, l'azienda agricola Podere dei fiori, uno dei fornitori di punta di carne italiana di qualità per la filiera Coop. Qui si trova uno degli allevamenti che hanno aderito al progetto per una carne senza antibiotici ed è qui che da tre anni viene allevato il "Bovino della Maremma" che arriva sugli scaffali con il marchio 'Fior Fiore Coop'. L'azienda è di proprietà della famiglia Vigna. "In Maremma, in tre distinte tenute - spiega Romano Vigna, amministratore della società - alleviamo oltre 4000 capi, sia in stalla che allo stato semibrado. Al loro arrivo in azienda, facciamo trattamenti antiparassitari specifici ed i vaccini di rito, ma ormai è con orgoglio che possiamo garantire che il 99% dei nostri ani-

mali non riceve antibiotici negli ultimi quattro mesi di vita. Ma l'obiettivo a cui lavoriamo è ancora più ambizioso: far nascere in azienda la maggior parte dei bovini così da avere un prodotto sempre più garantito. La nostra bussola è la qualità. I mangini ad esempio sono tutti vegetali e preparati da noi miscelando farine secche (mais, soia e frumento), tutte rigorosamente NO OGM."

Sei veterinari controllano costantemente lo stato di salute degli animali. A capo c'è il dottor Mario Vagheggini: "Se facciamo dei trattamenti sanitari

ai nostri animali è sempre in maniera mirata, somministrando il farmaco all'animale malato e mai in maniera preventiva o a tappeto. La soddisfazione del lavoro che stiamo facendo è soprattutto quella di riscoprire e valorizzare tradizioni e valori del nostro territorio. Da bambino ricordo che nei borghi ogni famiglia aveva una mucca maremmana, che con le sue grosse corna faceva fatica a girare per le strade strette.

Oggi tutto è cambiato ma come allora puntiamo sulla qualità e sul rispetto degli animali".



ROMANO VIGNA E MARIO VAGHEGGINI

Romano Vigna ha origini piemontesi. "In famiglia siamo alla quarta generazione di allevatori - spiega - Ha cominciato mio nonno Battista e da poco è entrato in azienda anche mio figlio più piccolo, Paolo". Nella foto è assieme al dottor Mario Vagheggini (a destra).



Il segreto della carne nella lunga frollatura

Alla Coop di Cerreto Guidi e Vinci i quarti e le mezzene degli animali si lavorano proprio come si faceva un tempo

Foto di gruppo per alcuni dei lavoratori della Coop di via Vittorio Emanuele a Cerreto Guidi



Massimo Tamburini, 47 anni, è responsabile del negozio Coop di via Vittorio Veneto, a Cerreto Guidi, ed è anche responsabile commerciale della Cooperativa di Cerreto Guidi.



Ci sono piccole e medie cooperative, in giro per la Toscana, che in fatto di lavorazione della carne hanno mantenuto una tradizione che quelle più grandi hanno dovuto superare. Si tratta della presenza, nel supermercato, di una vera e propria macelleria, con annessa cella frigorifera e al suo interno porzioni intere di animali macellati. Una di queste cooperative è quella di Cerreto Guidi e Vinci. “A differenza dei negozi delle grandi cooperative, dove la carne arriva già

sezionata, noi abbiamo mantenuto, nei punti vendita di Cerreto Guidi e di Stabbia, le macellerie tradizionali.” C’è orgoglio nelle parole di Massimo Tamburini, responsabile commerciale della Coop di Cerreto Guidi e Vinci. “Le mezzene, ottenute tagliando in modo longitudinale i bovini, le lasciamo a frollare appese nelle celle frigorifere, per rendere le carni più morbide. La durata della frollatura la decidono i nostri macellai. Nei nostri negozi lavoriamo solo carni

di animali provenienti dalla filiera controllata da Coop Italia. In genere si tratta di mezzene di scottona, cioè di una mucca, di massimo 14/16 mesi, allevata in Italia, che non ha mai partorito. La scottona è una carne rossa particolarmente tenera e pregiata, caratterizzata dalle tipiche ‘marzature’, cioè da piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare, che si sciolgono durante la cottura, conferendole un gusto appetitoso e la proverbiale morbidezza”.

Cerreto, la macelleria parla al femminile

“La carne, se la tratti bene, ti dà tanto. E noi cerchiamo sempre di trattarla nel migliore dei modi”

Libera Manco fa la macellaia. È la macellaia del negozio di Cerreto della Coop di Cerreto Guidi e Vinci, tutti in paese la conoscono e, quando hanno bisogno di un buon pezzo di carne si rivolgono a lei. “Quando sono arrivata qua, nel '98, non è stato subito facile. Avevo alle spalle un'esperienza di sei anni in una macelleria privata, ma all'inizio intorno a me c'era un po' di diffidenza: le persone erano abituate a vedere un uomo dietro al banco della macelleria. Forse all'inizio qualcuno non si fidava troppo di una donna macellaia. Un po' per volta, senza fretta, ho conquistato la fiducia dei nostri clienti. Per fare

questo lavoro ci vuole passione, tanta passione. Le carni, soprattutto quelle di alta qualità come la scottona, se le sai lavorare bene hanno una ottima resa. E noi sappiamo come trattare ogni tipo di carne nel migliore dei modi”. Nella macelleria del negozio Coop di Cerreto lavorano in tre. “La nostra squadra è composta anche da Maurizio Corsoni e da Francesca Cusin: siamo un bel gruppo. Anche se tutti siamo in grado di fare ogni cosa, ci siamo un po' divisi i compiti. Io mi occupo in particolare delle preparazioni e dei banchi. Il disosso in genere lo esegue Maurizio”. Con i clienti nel tempo si

è instaurato un rapporto speciale. “È un po' come se fossimo in una macelleria privata di una volta. I nostri clienti li conosco tutti, con molti di loro sono entrata in confidenza, conosco i loro gusti e le loro esigenze e cerco sempre di soddisfarle. Nel nostro negozio consumiamo 2-3 mezzene di vitella scottona a settimana. Ogni mezzena pesa dai 140 ai 170 kg. La mia specialità sono le carni preparate. Quelle che vendiamo al banco le preparo quasi tutte io: abbiamo tacchino ripieno, coniglio, spiedini, tutti preparati con lo stesso amore, come se dovessero finire sulla mia tavola”.



PROFESSIONE MACELLAIA

Libera Manco è uno dei 'volti' della macelleria di Cerreto. È entrata nella cooperativa nel '98 e da allora in fatto di carne è diventata un punto di riferimento per i clienti del punto vendita di via Vittorio Veneto.





Rossa al banco, ma anche in vaschetta

Innovazione e tradizione vanno di pari passo alla macelleria della Coop di Vaiano. seguendo le orme di Ascanio

Leonardo Tacconi ed Emiliano Nanni, a Vaiano, li conoscono tutti. Sono loro i macellai della Coop di Vaiano, l'anima del banco macelleria della cooperativa; prima nel vecchio negozio e da tre anni nel nuovo punto vendita di via dell'Argine. "Dal vecchio negozio abbiamo portato qui la stessa passione e la stessa voglia di fare. Ma anche qualche innovazione», spiegano. "Da quando siamo nel nuovo punto vendita abbiamo cominciato a fare il confezionato, dando maggiori opportunità di scelta ai nostri clienti. Per noi preparare la carne nelle vaschette di polistirolo è stata una sfida,

che possiamo dire di aver vinto. Se molti sono ancora affezionati al banco tradizionale, ci sono anche tante persone che trovano comodo acquistare la carne nelle vaschette: prezzo e peso sono subito evidenti. Di carne ne lavoriamo parecchia. Abbiamo clienti che da Prato vengono da noi ad acquistare la nostra carne, sostenendo che è più buona. Utilizziamo 4 mezzene di scotona e 2-3 di vitellone a settimana. Il vitellone lo utilizziamo per il confezionato, mentre al banco, a taglio tradizionale, si vende soprattutto la scotona". Per fare il lavoro di Leo-

nardo ed Emiliano ci vuole tanta esperienza. "Sembra facile fare questo lavoro ma non lo è affatto. Prendiamo ad esempio la frollatura. Nella nostra cella frigo abbiamo le mezzene appese ai ganci, dove restano dagli 8 ai 14 giorni. La carne frolla meglio così, all'aria, rispetto al sottovuoto. Decidere quando la frollatura è arrivata al momento giusto è una cosa che si apprende con il tempo, con l'esperienza, a seconda della grandezza della bestia e delle sue caratteristiche, anche se gli animali che arrivano qui sono tutti abbastanza simili, per tipologia e corporatura. La mezzena migliore è quella avvolta nel grasso". Il rapporto con i clienti è sempre un dare e un avere. "Oggi, oltre che ovviamente alla qualità, le persone sono molto attente al prezzo. Per quanto possibile, noi cerchiamo di spiegare ai nostri clienti come utilizzare anche pezzi di carne meno pregiati, che costano meno ma sono ugualmente buoni".

I MACELLAI DI VAIANO

Leonardo Tacconi ed Emiliano Nanni dietro al banco.



Salsicce al metro lavorate in giornata

A San Marcello Pistoiese, le salsicce si fanno ancora come una volta. "Il nostro segreto? La semplicità"

Nel cuore della montagna pistoiese, a San Marcello, alla macelleria della Coop Montagna Pistoiese, si lavora ancora come una volta. Uno dei pezzi forti sono le salsicce, vendute al metro e rigorosamente preparate sul posto, secondo una ricetta tradizionale, conservata gelosamente. "È la ricetta di Daniele Tesi, il macellaio storico di San Marcello - spiega Luca Ferrari - è lui che ci ha insegnato a fare le salsicce. Il nostro segreto? Al primo posto mettiamo la semplicità. Le facciamo quasi quotidianamente, macinando e insaccando, con macchinari appositi, solo maiali garantiti dalla filiera coop". Della squadra della macelleria fanno parte anche Marco Ceccarelli, Alessia Sichi, Nico Petrolini e Emanuele Fini. "Sono 20 anni che faccio il macellaio - prosegue Luca - sono in coop da 7 anni, ma questa la considero un po' la mia macelleria. I clienti sono esigenti, chiedono qualità e servizio. In Italia c'è stato un calo delle vendite di carne



rossa legato a nuove abitudini alimentari e alla crisi, ma non qui da noi. Ci viene riconosciuto un valore aggiunto e abbiamo clienti che vengono da Pistoia per comprare la nostra carne. Abbiamo la cella frigo, dove teniamo le mezzene degli animali. I tagli anteriori li lavoriamo subito, freschi, mentre per i quarti posteriori la frollatura si compie nei tempi giusti nelle nostre celle, secondo un'antica tradizione. Li lasciamo lì, appesi ai ganci, circa 14 giorni e poi li lavoriamo.



Il disosso avviene come una volta, e cerchiamo di disossare di volta in volta solo il fabbisogno del giorno, in modo che carne non subisca quella brutta abbronzatura che prende nel frigo dopo troppe ore".

MAESTRO "SALSICCIAIO"

Luca Ferrari nel negozio di San Marcello Pistoiese



Una coop nuova per i soci di Vernio

Sono iniziati i lavori che fra un anno porteranno all'apertura di un nuovo punto vendita

600

i metri quadrati di superficie di vendita del nuovo negozio di Vernio

3,5

i milioni di euro di investimento per costruire il nuovo punto vendita

80

i dipendenti

A tre anni di distanza dall'apertura del centro commerciale di Vaiano, la Coop Bisenzio-Ombrone muove un altro importante passo e vara un cospicuo investimento per realizzare il nuovo punto vendita di Vernio. Si tratta di un progetto che ha una doppia finalità. In primo luogo razionalizzare la presenza dei punti vendita della cooperativa sul territorio di Vernio, dove attualmente ci sono due negozi (uno di 300 e l'altro di 400 metri quadrati) a poca distanza uno dall'altro. In secondo luogo migliorare l'offerta commerciale del territorio, realizzando una nuova moderna struttura di vendita, di 600 metri quadrati, con annesso nuove funzioni, come il nuovo distretto sociosanitario, e altre presenze commerciali private, per creare un vero e proprio piccolo centro commerciale. L'investimento si inserisce nel progetto di recupero e riqualificazione di un'area da tempo non utilizzata, quella degli ex magazzini comunali. Il centro commerciale di Vernio sorgerà proprio al posto dei vecchi magazzini, che sono stati demoliti, con un'importante opera di risanamento ambientale, visto che i vecchi capannoni avevano le aperture in cemento amianto.



UNA VECCHIA IMMAGINE DI UN CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DELLA COOPERATIVA

Un altro passo di un lungo percorso

A colloquio con Bruno Gucci. La storia della cooperativa dalla sua costituzione nel 1944 fino ai più recenti investimenti

Bruno Gucci è la storia e il presente della Coop Bisenzio-Ombrone. Ne è presidente dal 1973, e ha attraversato da protagonista tutte le vicende della cooperativa degli ultimi 40 anni. «All'inizio eravamo quasi sull'orlo del fallimento: negli anni Settanta avevamo nove piccoli spacci. Da allora di strada ne abbiamo fatta molta, riorganizzando, chiudendo i piccoli negozi, facendo investimenti, realizzando la fusione con la coop di Poggio a Caiano e Seano. L'investimento per il nuovo punto vendita a Vernio rientra in questa logica che tende a dare sempre maggiore competitività alla cooperativa».



Quando nasce la Coop Bisenzio-Ombrone?

«La nostra cooperativa è sorta sulle ceneri di quella fondata all'inizio del secolo e chiusa nel 1921 dopo un'azione squadristica fascista. La nuova cooperativa fu costituita solo poche settimane dopo il passaggio del fronte, il 24 dicembre del 1944, con il notaio Pasquetti che venne apposta da Prato in bicicletta e siccome si fece tardi si fermò a dormire alla Badia di Vaiano».

Perché costruire un nuovo punto vendita a Vernio?

«Andiamo a razionalizzare i due negozi che abbiamo adesso, uno a Mercatale e uno a San Quirico. L'area apparteneva al Comune e vi sorgevano i vecchi magazzini comunali. Assieme ad un'azienda costruttrice, abbiamo partecipato ad un bando per acquisirla».

Quali caratteristiche avrà la struttura?

«Il negozio avrà una superficie di vendita di 600 metri quadrati, tutti al piano terra. Al piano superiore realizzeremo dei locali che cederemo al Comune per realizzare il nuovo distretto sociosanitario. Poi ci saranno anche 350 metri quadrati di superfici commerciali da vendere o affittare a privati, per integrare e ampliare l'offerta commerciale».

A quanto ammonta l'investimento?

L'investimento ammonta a 3,5 milioni di euro e i lavori dureranno poco meno di un anno e mezzo. Sul tetto saranno installati dei pannelli solari».

Che fine faranno i due negozi esistenti?

«I vecchi negozi chiuderanno. Li ristruttureremo per destinarli ad altre funzioni».

1944

anno in cui fu costituita la Cooperativa, subito dopo la fine della guerra

1973

anno in cui Bruno Gucci è diventato presidente della Coop Bisenzio Ombrone

4

i punti vendita a regime della Coop Bisenzio-Ombrone: Vaiano, Vernio, Poggio a Caiano e Seano

A San Marcello tuffi “cooperativi”

La Coop Montagna Pistoiese promotrice di un progetto per riaprire la piscina di Maresca, chiusa da tempo.



COSTRUITA NEL 1967

Le vasche esterne della piscina di Maresca furono costruite nel 1967 dalla Smit (Società Maresca Incremento Turistico) e facevano parte di un complesso con pizzeria e locale da ballo dal quale passarono grandi nomi della musica, da Fred Bongusto all'Equipe 84. Negli anni Ottanta la struttura divenne pubblica e la Provincia costruì la vasca al coperto.

La Coop si tuffa in piscina. Succede a San Marcello Pistoiese, dove la Coop Montagna Pistoiese si è fatta promotrice di un progetto per riaprire la piscina di Maresca che era chiusa da oltre un anno e in stato di abbandono. La piscina ha così riaperto a luglio scorso, prima con la vasca esterna e poi a settembre anche con le due vasche interne. Ed è stato subito un successo di pubblico. “Dopo che la Provincia di Pistoia aveva ritirato il contributo che erogava in precedenza, alcune gestioni poco felici e diverse gare andate deserte, la struttura era stata chiusa – spiega Sandro Gigli, vice presidente di Coop Montagna Pistoiese – andando rapidamente in malora. Come coop, abbiamo allora deciso di fondare un'associazione sportiva dilettantistica, l'Asd Montagna

Pistoiese, assieme alla Pubblica Assistenza di Maresca, alla Pro Loco di Maresca, all'associazione culturale La Quadriglia, al Circolo di Tafoni e con l'appoggio del Cai. Con questa associazione, ci siamo candidati a prendere in gestione la piscina assieme ad una società specializzata (Cgis), attraverso la gara bandita dal Comune di San Marcello Piteglio, cui la Provincia ha dato la struttura in comodato gratuito”. La piscina ha riaperto il 15 luglio dello scorso anno, nel pieno della stagione turistica estiva. “Tutti hanno creduto in questa sfida – prosegue Gigli – che è stata vinta proprio grazie alla grande mobilitazione generale che attorno a questo obiettivo siamo riusciti a generare. E in tanti, che prima andavano in piscina a Porretta o a Bagni di Lucca, ora sono tornati a Maresca”.

Albarosa Nesti e Sandro Gigli, presidente e vicepresidente della Coop Montagna Pistoiese



La nostra mission: i bisogni del territorio

Così la presidente Albarosa Nesti spiega la scelta della Coop Montagna Pistoiese

La scelta di prendere in mano i destini della piscina di Maresca e di guidare un grande sforzo collettivo per strapparla all'abbandono e restituirla ai residenti e ai turisti è stata fatta con convizione da tutto il consiglio della Coop Montagna Pistoiese. “Il senso di questa operazione? È presto detto – dice la presidente Albarosa Nesti - Per noi la coop non è solo la bottega. Forse chi abita in città questo aspetto lo vede di meno. Ma per noi che stiamo in montagna è così.

Essere Coop in montagna vuol dire credere nella montagna. Certo il primo pensiero va ai prodotti, alla qualità, ai prezzi, alla sicurezza alimentare. Ma pensiamo anche e molto al contributo che più in generale possiamo dare al nostro territorio, in termini di socialità, di attività sportive, di sostegno alla scuola. Questa idea, non fare solo commercio ma anche sostenere il territorio, ce la sentiamo cucita addosso e cerchiamo di interpretarla nel migliore dei modi. L'operazione della piscina di Ma-



resca ha avuto questo senso. Ed è stato bello vedere come per riattivare la piscina all'aperto tutto il paese si sia mobilitato in un grande sforzo collettivo di volontariato, con tantissime persone impegnate a ripulire le siepi, tagliare gli alberi, tinteggiare sedute e

sdraio, verniciare pareti e tubature, riportare a nuovo ingressi e spogliatoi. Noi in fondo ci siamo limitati a gettare il cuore oltre l'ostacolo, occupandosi di pratiche amministrative e burocratiche, e mettendo a disposizione un investimento di 20mila euro”.

Irene Spinicci, una delle istruttrici a bordo vasca della piscina di Maresca

LE SCUOLE IN PISCINA

Attività motoria in acqua per i bambini delle scuole primarie e medie inferiori di San Marcello Piteglio: è diventato realtà, anche in virtù del contributo della Banca di Credito Alta Toscana, il progetto dell'Asd Montagna Pistoiese che interessa 290 bambini del territorio montano. Anche grazie alla collaborazione del Comune e dell'Istituto Comprensivo, due volte al mese i ragazzi si recano in piscina.



“Le sportelline della Lima” della montagna pistoiese

Per Pasqua ogni territorio ha la propria tradizione culinaria. Spesso con una curiosa storia alle spalle.

Sulla montagna pistoiese, da più di 100 anni, si mangiano dei dolcetti molto speciali.

SPORTELLINE

Questi dolcetti prendono il nome di sportelline perché, grazie a quell'intreccio di pasta a forma di manico, assomigliano a piccole sporte, piccole borse per il trasporto di oggetti.



LA CUOCA: MARIA LUISA SALVETTI

è lei che ha trascritto
la ricetta originale

La ricetta risale agli inizi del Novecento, ed è legata agli operai di una cartiera di San Marcello Pistoiese, la Cartiera Cini, sulla Lima, che allora impiegava centinaia di persone. Utilizzando materiali di recupero presenti in fabbrica, i profilati di metallo degli imballaggi, gli operai costruirono delle formine a mo' di sporta, di borsa della spesa, a forma di cuore. Utilizzando quelle formine le donne preparavano i dolcetti.

Le sportelline erano d'obbligo a Pasqua ma potevano essere preparate anche per altre occasioni speciali, come la Befana o le comunioni. Venivano decorate con una glassa bianca ed era possibile personalizzarle con iniziali o zuccherini colorati. Ecco la ricetta della signora Maria Luisa Salvetti di San Marcello Pistoiese.

Ingredienti

- farina 500 grammi
- 3 uova
- 300 grammi di burro
- un limone grattugiato e succo
- una bustina di lievito per dolci
- 300 grammi di zucchero
- latte quanto basta
- mezzo bicchiere di olio

Preparazione

Setacciare la farina e il lievito vanigliato. Ammorbidire il burro. Fare la fontana con la farina e aggiungere lo zucchero, le uova, l'olio, la buccia del limone grattugiata e il succo, e amalgamare il tutto. Aggiungere latte quanto basta per fare un impasto da stendere di altezza di mezzo centimetro. Ritagliare con la formina e aggiungere il manico intrecciato attaccando un rotolino di pasta. Decorare a piacimento. Infornare a 180° fino a doratura, per circa 20 minuti.

Lasciare raffreddare e quindi spolverare con zucchero a velo, o aggiungere le decorazioni, con glassa di zucchero.



“Nella mia infanzia erano il segno della festa”

Il racconto
di Valerio Sechi

“Le Sportelline della Lima fanno parte della mia infanzia. Senza di loro la Pasqua non era Pasqua a casa nostra”, spiega Valerio Sichi, il figlio della signora Maria Luisa Salvetti. “Si chiamano così perché ad una estremità viene fatto una sorta di manico, e per mangiarle si prendono in mano come fossero delle piccole sporte. Sono dolci semplici, genuini, frutto della nostra tradizione, tipici della gente di montagna, semplice e schietta. Ricordo che due signore, Zara e Antonietta, venivano a casa per fare questi piccoli dolci per noi bambini. Era una festa perché erano gli unici dolci che



potevamo avere. A qualcuno venne in mente di dare una forma particolare a questi dolci. Le forme fatte nell'officina della Cartiera per ritagliare i dolci si diffusero in tutto il paese e nei giorni precedenti la Pasqua in tutte le case donne e bimbi lavoravano insieme per preparare questi dolcetti. E la tradizione continua ancora. Le forme che utilizza mia mamma sono ancora quelle fatte dagli operai della cartiera”.

Valerio Sechi

LA LIMA

La Lima è il principale torrente dell'Appennino toscano settentrionale. Lungo circa 40 km, nasce al passo dell'Abetone e si getta nel fiume Serchio. Nei pressi dell'abitato di Mammiano Basso, sul fiume c'è un ponte pedonale sospeso lungo oltre 200 metri.





Tutti al lavoro... costruendo socialità

La Coop Amiatina a primavera promuove i "laboratori cooperativi".
Obiettivo: fare socialità, stare insieme e divertirsi.

COSA FARE PER PARTECIPARE

Chi fosse interessato a partecipare ad uno dei laboratori di socialità può accedere al sito www.coopamiatina.it e nell'apposita sezione vedere l'elenco completo.



Si spazia da un corso per la scoperta delle erbe aromatiche e officinali, a un altro per apprendere come intrecciare cesti e panieri; da una serie di lezioni dedicate a chi vuole far proprie le nozioni del cucito, a chi vuol sapere come costruire un lampadario utilizzando un lampadario utilizzando vecchi materiali di recupero; da lezioni per realizzare saponette bio e artigianali fino a costruire piccoli oggetti e gioielli con materiali poveri. C'è tutto questo nella vasta offerta dei "Laboratori di socialità" voluti e promossi dalla Coop Unione Amiatina. I laboratori prendono il via a marzo e vanno avanti almeno fino al mese di giugno.



IVANO BALOCCHI
è lui la persona che si è incaricata di seguire i partecipanti al laboratorio di Manciano ed insegnare loro le basi dell'arte dei canestri



Alla base del successo dei laboratori c'è anche la voglia di stare insieme e divertirsi. Di intrecciare cesti e panieri. È proprio partendo dalla volontà di creare spazi di socialità, in territori dove le occasioni sono sempre più ridotte, e di trasformare queste occasioni in azioni di solidarietà, che i Comitati dei Soci Coop propongono anche per il 2018 l'esperienza dei laboratori cooperativi.

Sin dal primo anno tutti i "docenti" si sono resi disponibili a titolo gratuito ed è molto bello che alcune persone che hanno partecipato ai primi corsi, si siano poi offerte per fare da insegnanti ai corsi degli anni successivi. I laboratori di socialità della Coop Amiatina sono completamente gratuiti e ai partecipanti vengono forniti anche tutti i materiali necessari allo svolgimento del corso. A un'unica condizione: che gli oggetti che vengono realizzati restino a disposizione di Coop, che in collaborazione con le associazioni del territorio, promuove la vendita destinando tutto il ricavato a progetti di solidarietà.

Intrecciare di salice... e di amicizie

Per Cinzia Mugnaioli i laboratori danno concretezza all'idea di coop come socialità e volontariato

Nei mesi scorsi a Manciano è stato realizzato dalla sezione soci della Coop Unione Amiatina un "laboratorio di socialità" dedicato alla costruzione di cesti e panieri realizzati con il salice selvatico. Cinzia Mugnaioli oltre a essere il vicepresidente del Comitato della Sezione Soci Coop di Manciano, è una delle partecipanti: "Abbiamo imparato a intrecciare i cesti, ma soprattutto abbiamo creato un'occasione per intrecciare rapporti, amicizie, per fare nuove conoscenze. Il corso è riuscito molto bene. Le persone, oltre a imparare un'arte che si sta perdendo, si sono divertite e questo è importante. All'inizio il gruppo era più numeroso, poi qualcuno si è perso per strada, ma è anche vero che qualcuno si è aggiunto in corsa, per così dire. Il successo è legato in buona parte anche alla personalità dell'insegnante, Ivano Balocchi, una persona davvero interessante. Ma a mio giudizio l'importante è che attraverso queste occasioni si riscopra il valore della socialità, si creino opportunità di incontro e di scambio, anche con le associazioni di volontariato, con le quali siamo riusciti a trasformare queste occasioni in solidarietà attiva". Insomma quello di far panieri è stato poco più di un pretesto: "Non esageriamo. Fa sempre piacere imparare qualcosa di nuovo, magari per seguire una passione che avevi sempre tenuto nel cassetto e non avevi mai avuto il tempo di coltivare. In effetti quella di fare cesti e panieri è una vera e propria



Cinzia Mugnaioli con uno dei suoi cesti

arte e come tale difficile da imparare, quindi alla

fine del corso in pochi sono riusciti da soli a costruire il loro panierino, ma non per questo ci siamo scoraggiati". E in tutto questo cosa c'entra la Coop? "Spesso essere soci è un concetto astratto, difficile da interpretare. Invece così si dà un tratto di concretezza alla parte di coop che si occupa di socialità e di volontariato. Per il futuro l'obiettivo è allargare queste occasioni da Manciano al territorio circostante, coinvolgendo magari anche altre associazioni del territorio con cui interlocuire".

DESTINAZIONE... SOLIDALE

In collaborazione con un'associazione del territorio, i cesti realizzati sono stati messi in vendita, e il ricavato destinato ad un'associazione contro la Sla.

A lezione di coop e di legalità

Un incontro con gli studenti di Arcidosso per parlare di cooperazione. Ma anche di legalità e di lotta alle mafie.



I ragazzi della III A di Arcidosso

Si può insegnare agli studenti cos'è una cooperativa? E quale differenza passi rispetto ad un'altra azienda? E cosa significhi impegnarsi nel concreto per la legalità? Si può, ed è quello che hanno fatto Irene Mangani e Davide Masi nel corso di un lungo incontro, promosso da Coop Amatina nell'alveo dei percorsi di scuola-lavoro, con gli studenti della classe III A del Liceo

di Scienze Umane di Arcidosso.

Davanti ad un pubblico attento, Irene, partendo da un gioco di società e passando attraverso la storia della costituzione della prima cooperativa nell'Inghilterra industriale di metà Ottocento, ha spiegato ai ragazzi cosa sia una cooperativa, e in particolare cosa sia una cooperativa di consumo. Davide si è invece occupato di parlare ai ragazzi della sua esperienza in Libera. "Da 8 anni sono all'interno di Libera, l'associazione di don Ciotti. Ho cominciato partecipando ad un campo di lavoro a Polistena, in Calabria, dove sono tornato per 5 anni di fila, e ora

sono nel presidio di Libera di Firenze sud. Cos'è un presidio? Un luogo, un gruppo di persone che si danno da fare per promuovere le attività di Libera". Vivace l'interesse degli studenti per i campi di volontariato organizzati da Libera.

"I campi sono organizzati nel periodo estivo, sui terreni confiscati ai mafiosi e concessi in uso alle cooperative sociali - spiega Davide - Nell'esperienza che ho fatto io si si sveglia abbastanza presto e si va a lavorare nei campi. Noi ci occupavamo delle piante di peperoncini e a fine mattinata ci bruciavano le mani. Il pomeriggio era invece dedicato ad incontri, riflessioni, approfondimento. Indimenticabile, per me, l'incontro con i familiari di vittime di mafia: un'esperienza che ti cambia nel profondo".

Chi fosse interessato a saperne di più sui campi di volontariato di Libera, in Sicilia, Calabria, Campania ma anche in altre regioni, può accedere al sito e visitare la specifica sezione.



INSEGNANTI PER UN GIORNO

Davide Masi
ed Irene Mangani

Scuola 'cooperativa' ...a partire dai libri

Al Liceo delle Scienze Umane di Arcidosso un'interessante esperienza per una gestione innovativa della biblioteca.

"Ci piacerebbe costruire una scuola dove si lavora, si studia, ci si diverte e anche si coopera. Proprio così. Una scuola nella quale non ci sono soltanto singoli individui che cercano di portare a casa un risultato, ma un gruppo di persone che si dà un obiettivo comune e insieme cerca di conseguirlo". È racchiusa tutta qui la filosofia di insegnamento del professore di diritto economico Felice Storgato del Liceo delle Scienze Umane di Arcidosso, in provincia di Grosseto, ai piedi del monte Amiata. Ed è questa la filosofia che, nell'ambito dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, ha portato di recente alla costituzione di una cooperativa di studenti per la gestione della biblioteca della scuola. "Parlare di cooperazione all'interno della scuola sembra quasi un'eresia. Invece lo scorso anno scolastico - spiega il professore - abbiamo costituito una cooperativa di studenti che ha come oggetto la costituenda biblioteca scolastica. La biblioteca si propone di

essere non una semplice raccolta di volumi, ma un centro di promozione e di diffusione culturale che si apre alla comunità e si pone in stretto collegamento con associazioni e altre realtà del territorio. Su questo progetto abbiamo anche ottenuto dei finanziamenti ministeriali e al termine dello scorso anno scolastico abbiamo organizzato, per le famiglie, delle visite guidate, gestite dai ragazzi, nei musei della zona con al termine un grande banchetto multietnico. L'obiettivo di queste azioni? Dare contenuti innovativi ai progetti di Alternanza Scuola Lavoro, oggi obbligatori per legge, e fare in modo che risultino in sintonia con gli obiettivi educativi e non siano pure e semplici esperienze lavorative

fina a se stesse".

"Cercando di interpretare lo spirito del progetto Alternanza Scuola Lavoro dal particolare punto di vista cooperativo, abbiamo ritenuto importante inserire tematiche come la socialità, la condivisione, la collaborazione, la cooperazione nei percorsi che proponiamo alle scuole, individuando, insieme agli insegnanti, quali obiettivi possono essere raggiunti - spiega Maria Patrizia Monti, responsabile del personale di Coop Unione Amiata -

Dopo la positiva esperienza fatta lo scorso anno con alcune insegnanti dell'Istituto di Santa Fiora, quest'anno abbiamo proposto i nostri percorsi a tutti gli Istituti Superiori delle tre province di Grosseto, Siena e Viterbo, ricevendo un'adesione pressoché unanime. Siamo convinti che se il progetto Alternanza Scuola Lavoro viene proposto con progetti di qualità, possa rappresentare davvero un grande strumento di crescita per i nostri ragazzi".



ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Secondo quanto stabilito dal Ministero della Pubblica Istruzione, l'alternanza scuola lavoro è un'esperienza formativa che unisce sapere e saper-fare, che orienta le aspirazioni dei giovani e apre la didattica al mondo esterno.

Felice Storgato, professore di diritto economico al Liceo delle Scienze Umane di Arcidosso



Liberi dalle mafie, liberi dalle ingiustizie

Il 21 marzo è la Giornata nazionale in memoria delle vittime delle mafie. Don Andrea Bigalli è il responsabile toscano di Libera.



CHI È LIBERA

Libera è una rete di associazioni, cooperative sociali, movimenti e gruppi, scuole, sindacati, diocesi e parrocchie, gruppi scout. Fondata da don Ciotti nel 1995 è presente su tutto il territorio italiano.



Andrea Bigalli è parroco a San Andrea in Percussina, nel comune di San Casciano val di Pesa. Oltre i confini della sua parrocchia, è conosciuto come il responsabile regionale di Libera, l'associazione, fondata da don Ciotti, che si batte contro le mafie. Il 21 marzo si celebra la giornata nazionale della memoria in ricordo delle vittime innocenti delle mafie. Le cooperative di consumo della Toscana, da sempre sensibili ai temi della legalità, aderiscono alla mobilitazione promuovendo la vendita di una serie di prodotti realizzati dalle cooperative sociali che operano sui terreni confiscati alle mafie.

Don Andrea, perché è importante la confisca dei

muovendo percorsi di giustizia e di opportunità sociale. Questa è la ragione per cui Libera si è sempre opposta alla semplice vendita dei beni dei mafiosi.

Questi beni sono il frutto di ciò che la mafia ha tolto alla collettività, ed è giusto che tornino alla collettività”.

beni ai mafiosi?

“Perché la confisca colpisce nel posto giusto, al cuore degli interessi mafiosi, lì dove fa più male. Si dice che a far perdere il sonno a Riina fosse proprio il pensiero che i suoi beni erano stati confiscati e non erano più nella sua disponibilità”.

La confisca non è la stessa cosa del sequestro.

“No, c'è una diversità profonda. Per legge i beni confiscati devono avere una destinazione sociale, e questo fatto è molto importante”.

Per quale ragione?

“Perché innesca una prospettiva reale non sono di contrasto alle mafie ma anche di proposta di economia sociale, pro-

Cosa fa Libera nei terreni confiscati alla mafia?

“Promuove la costituzione di cooperative sociali, coinvolgendo giovani e ragazzi che arrivano da situazioni di disagio, per lavorare questi terreni e riutilizzare questi beni”.

Quale è il merito più grande che ha avuto Libera?

“Il fatto che la cultura della rassegnazione sta perdendo terreno. Chi diceva che la mafia non si può sconfiggere, che c'è sempre stata e sempre ci sarà, ha dovuto fare i conti con una realtà diversa, che è riuscita a dare alternative sociali ed economiche, a riscoprire e praticare il valore della giustizia sociale e dello stato di diritto”.

Confiscata a Suvignano la ex tenuta dei corleonesi

Si trova alle porte di Siena: 700 ettari di seminativi, pascoli, boschi, con case coloniche e un agriturismo.

Sono in pochi a saperlo, il bene confiscato alla mafia più esteso di tutta l'Italia del Centro Sud non si trova in Sicilia, o in Calabria, bensì in Toscana. Si tratta della tenuta agricola di Suvignano, a Monteroni d'Arbia, in provincia di Siena.

“Trovo sempre utile ricordare questa circostanza – spiega don Bigalli – specie a chi pensa che il fenomeno della mafia non ci tocchi da vicino o sia un problema di altre realtà. In effetti, il tema della criminalità organizzata tocca anche la Toscana, la nostra terra, che è vista come un luogo dove riciclare il denaro sporco provento di attività illecite. L'infiltrazione mafiosa si realizza in maniera strisciante, poco appariscente, fin a quando possibile sottraccia, per non destare allarme”.

In Toscana sono un centinaio i beni confiscati alla mafia: terreni, alberghi, pizzerie, ristoranti. La tenuta di Suvignano è stata confiscata al costruttore siciliano Vincenzo Piazza, che fu arrestato per associazione



mafiosa proprio nella tenuta senese. Il primo a confiscare il bene fu il giudice Falcone nel 1983, ma in seguito la tenuta tornò nella disponibilità dei mafiosi. Nel 2007 i beni di Piazza sono stati definitivamente confiscati. Solo di recente però, al termine di un lungo percorso di destinazione sociale, il bene è stato assegnato al Comune di Monteroni d'Arbia. La tenuta si estende per quasi 700 ettari, con boschi, seminativi, pascoli. All'interno ci sono un'azienda faunistico-venatoria, allevamenti, un agriturismo e ben 17 case coloniche.

“Per la gestione di un bene di questa rilevanza – conclude Bigalli – serve ora uno sforzo collettivo che coinvolga tutte le realtà sane del territorio, comprese le associazioni di categoria, per mettere in campo una proposta economica ma anche culturale credibile”.

L'UNIONE FA FORZA

Una manifestazione per la rinascita di Suvignano



4.000

Sono oltre 4.000 i giovani che ogni estate partecipano ai campi d'impegno e formazione sui beni confiscati alle mafie.

12.480

Sono i beni confiscati alle mafie in tutta Italia. 650 le associazioni e le cooperative assegnatarie.

Ingiusta e diseguale

È la distribuzione della ricchezza. In crescita per i ricchi, mentre per i poveri meno reddito e meno diritti.

di *Roberto Cavallini*

Allarme disegualianza dal rapporto Oxfam 2017

Anche la 48esima edizione dell'Annual Meeting World Economic Forum di Davos a cui partecipa il gotha politico e economico mondiale, a cominciare dal presidente degli Stati Uniti Donald Trump, ha chiuso i battenti lo scorso gennaio, vanificando le molte aspettative che ogni anno suscita quello che è considerato l'incontro tra "i potenti della terra." Aspettative create anche dalla attenzione suscitata ogni anno da Oxfam International, la più importante Ong al mondo, che fa uscire, in concomitanza con il vertice di Davos, un rapporto, basato in gran parte sui dati di una delle più grandi banche al mondo, Credit Suisse, sulle ineguaglianze e ingiustizie del presente e ricco di analisi, richieste e proposte per conoscere e affrontare le drammatiche emergenze dell'umanità.

La presentazione del rapporto di Oxfam è divenuta negli anni un momento di riflessione, e anche se all'appuntamento di Davos si lavora più per procacciarsi buoni affari che non abbattere la povertà, garantire diritti universali, eliminare il feroce sfruttamento degli

uomini e della terra, è sempre più difficile occultare o sminuire la forza della denuncia, che esce dalle pagine di "Ricompensare il lavoro, non la ricchezza", così si intitola la ricerca di questo anno, con dati riferiti al 2017, riprese massicciamente dai media internazionali, da parte dei Governi e dei potentati economici.

Ricompensare il lavoro, non la ricchezza.

Ma cosa dice in sintesi il rapporto? L'uno per cento più ricco della popolazione mondiale detiene una ricchezza pari al resto della popolazione globale, 99%. Anche se la crisi economica sembra alle nostre spalle, continua invece ad allargarsi la forbice della disegualianza che tocca proporzioni «sfacciate». 85 super ricchi possiedono l'equivalente di quanto detenuto da metà della popolazione mondiale. I 2/3 delle ricchezze dei più facoltosi miliardari del mondo non è frutto del loro lavoro ma è ereditato oppure deriva da rapporti clientelari che generano rendite monopolistiche. Il reddito dell'1% dei più ricchi del mondo ammonta a 110.000 miliardi di dollari, 65 volte il totale della ricchezza della metà della popolazione più povera del mondo. Nel 2016 il numero dei miliardari è aumentato come mai prima: uno ogni due giorni mentre la metà meno ricca non ha beneficiato di alcun aumento della ricchezza. Ci sono da una parte coloro, i pochi, che vanno avanti a forza di dividendi, dall'altra centinaia di milioni di lavoratori sfruttati nei



paesi più poveri, ma anche in quelli che amiamo chiamare ricchi. In mezzo c'è la cosiddetta classe media, che perde potere, rilievo sociale, reddito. "Il rapporto dimostra, con esempi e dati provenienti da molti paesi, - ci dice Winnie Byanyima, direttrice di Oxfam International - che viviamo in un mondo nel quale le élite che detengono il potere economico hanno ampie opportunità di influenzare i processi politici, rafforzando così un sistema nel quale la ricchezza e il potere sono sempre più concentrati nelle mani di pochi, mentre il resto dei cittadini del mondo si spartisce le briciole." Il tutto è aggravato dal fatto che ovunque, gli individui più ricchi e le aziende nascondono migliaia di miliardi di dollari al fisco in una rete di paradisi fiscali in tutto il mondo. Si stima che 21.000 miliardi di dollari non siano registrati. Questo avviene in tutto il mondo, USA, India, Africa sono solo alcuni dei paesi colpiti dalle forti disegualienze economiche, come anche in Europa, dove la politica di austerità è stata imposta alle classi povere e alle classi medie a causa dell'enorme pressione dei mercati finanziari, dove i ricchi investitori hanno invece beneficiato del salvataggio statale delle istituzioni finanziarie. Il rapporto infine mette in luce i dati sullo sfruttamento lavorativo in particolare della parte di popolazione più svantaggiata, come le lavoratrici, ad esempio, impiegate nella fiorente industria del tessile, sottopagate e con ritmi di lavoro insopportabili. La loro paga non garantisce nemmeno il poter mangiare quotidianamente. A questo, si aggiungono i pericoli per la salute: muoiono annualmente più di quasi tre milioni di lavoratori, pari a uno ogni 11 secondi, a causa di incidenti sul la-



voro o patologie ad esso riconducibili.

Vogliamo risposte

Quali allora i temi sui quali aspettiamo risposte dal consenso internazionale? "Poniamo innanzitutto il tema del salario dignitoso - ci dice Roberto Barbieri, direttore di Oxfam Italia - bisogna recuperare il trend negativo degli ultimi 30 anni che ha visto premiare maggiormente la produttività e i redditi da capitale a scapito del lavoro. Si dovrebbe introdurre un salario minimo legale nei Paesi dove non c'è, consentire l'azione del sindacato, contrattare collettivamente per chi non ha tutele, porre un tetto agli stipendi dei manager: non oltre 20 a 1 rispetto al lavoratore." Quindi lavoro, dignitoso, remunerato, in un equo rapporto tra le diverse tipologie e responsabilità. Redistribuzione del reddito, ma anche equità fiscale e lotta all'evasione. "È uno dei punti forti delle nostre richieste - conferma Barbieri - bisogna aumentare la progressività fiscale e adottare misure efficaci di contrasto all'evasione ed elusione: nei paesi del Sud del mondo queste ultime pesano per 170 miliardi di euro l'anno, cifra pari agli aiuti pubblici globali ai paesi in via di sviluppo. Il fisco, in questi paesi, dovrà coprire di più la spesa pubblica, la sanità, il welfare, l'istruzione. Non si potrà sconfiggere la povertà se non ci sarà una redistribuzione e se la disegualianza non diminuisce."

IL NUOVO RAPPORTO LIBIA INFERNO SENZA FINE

In Libia continuano gli orrori contro i migranti, come documentato dal più recente rapporto di Oxfam e Borderline Sicilia intitolato "Libia inferno senza fine", che riporta testimonianze di rapimenti, omicidi, stupri, lavori forzati. Le due organizzazioni umanitarie chiedono la revoca dell'accordo tra Italia e Libia siglato nel febbraio 2017, per impedire le partenze nel Mediterraneo e riportare indietro le persone, constatando che le morti in mare non sono diminuite a sufficienza: Secondo le due organizzazioni, "tale accordo non rispetta i diritti umani né è conforme al diritto internazionale. Inoltre la Libia non ha mai firmato la convenzione sui rifugiati del 1951 che protegge le persone in fuga da guerra e persecuzioni. Serve un nuovo accordo da siglare solo quando il quadro normativo libico sia in grado di garantire la protezione dei rifugiati e dei migranti vulnerabili. Invece di impedire le partenze dalla Libia, l'UE deve trovare una strada per liberare tutti coloro che sono detenuti, a prescindere dalla nazionalità". L'Onu stima che in Libia 1,3 milioni di persone hanno bisogno di assistenza umanitaria, tra libici sfollati e migranti.

PER APPROFONDIMENTI

www.oxfamitalia.org/wp-content/uploads/2018/01/Rapporto-Davos-2018.-Ricompensare-il-Lavoro-Non-la-Ricchezza.pdf
www.oxfamitalia.org/wp-content/uploads/2018/01/Inserito-Italia-del-rapporto-Ricompensare-il-Lavoro-Non-la-Ricchezza_22.01.2018.pdf
www.oxfamitalia.org/wp-content/uploads/2018/01/MediaBrief_FINAL_OK.pdf



Gian Luca Cerrina Una storia di sinistra

Un volume ripercorre le tappe della vita di un uomo che ha attraversato da protagonista uno dei periodi più densi della storia politica e sociale italiana

C'è la prefazione del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, ora senatore emerito, in apertura del libro "Gian Luca Cerrina, una storia di sinistra: il sindacato, il Parlamento, la cooperazione", uscito di recente per i tipi di Carocci Editore.

Curato dal professor Giovanni Gozzini, docente di storia contemporanea all'Università di Siena, e voluto

dall'Associazione Cooperative di Consumo Distretto Tirrenico, il volume ripercorre l'esperienza politica, sindacale e cooperativa di Gian Luca Cerrina. Nato a Roma nel 1939 ma fiorentino di adozione, Cerrina è stato prima sindacalista, quindi parlamentare nelle file del Pci, a partire dal 1976 e per tre legislature, ed infine dirigente cooperativo. "È stato presente nella vita sociale e politica con grande distinzione, personale integrità e piena dedizione alla causa dell'interesse generale del paese. Nelle sue esperienze lavorative aveva avuto modo in particolare di acquisire dimestichezza con gli ambienti industriali e competenze, quindi, in ambiti cruciali dello sviluppo economico nazionale", ha scritto

Napolitano. Cerrina, scomparso prematuramente nel 2014, ha attraversato da protagonista uno dei periodi più densi della storia politica e sociale italiana, oltre che uno dei momenti di grande trasformazione del movimento cooperativo toscano. Il volume, che contiene gli approfondimenti curati da Paolo Cantelli, (per il periodo all'interno del movimento cooperativo), da Giorgio Macciotta (per l'esperienza parlamentare) e da Carlo Lucchesi (per l'esperienza sindacale), è stato presentato nelle scorse settimane al Cenacolo del Fuligno, a Firenze, alla presenza, fra gli altri, dell'ex parlamentare Michele Ventura e del presidente di Legacoop Toscana Roberto Negrini.



Riservato ai soci delle seguenti Cooperative di Consumatori: Unione Amiata, Bisenzio Ombrone, Montagna Pistoiese, Cerreto Guidi, Bucine, Diacceto, Greve in Chianti, Leccio, Londa, Mercatale Val di Pesa, Molin del Piano, Montespertoli, Pesca, Pratolino, San Pierino, San Polo, Sieti, Cavriglia, Levane, Stia, Larciano, Staggia Senese, Viaccia.

Anno XXVI - N. 124 marzo 2018
Direttore responsabile Roberto Cavallini
Cura redazionale: La Redazione studio giornalistico Sesto F.no
Grafica: Lorenzo Gualtieri
Editore C.I.S. Via Fiume 5, Firenze, tel. 055.218541
redazione@coopinforma.it
Stampa Rotostampa srl
Chiuso in tipografia il 15 febbraio 2018
Reg. Trib. Firenze N. 4260
0,50 euro a copia www.coopinforma.it
Gli articoli, laddove non espressamente indicato, sono a firma di Franco Calamassi

IL PRODOTTO COOP

BUONO E CONVENIENTE COME LO VUOI TU



**FESTEGGIAMO
INSIEME.**



4G

Chiama Tutti MAXI

A SOLI **9 €** AL MESE
PER SEMPRE

Promozione valida
dal 1 Marzo al 15 Aprile 2018

▶ **6 GIGA** in 4G
▶ **1000** minuti
▶ **1000** SMS

IL MESE COOPVOCE È UN MESE VERO!



Info e dettagli su
www.coopvoce.it



SCOPRI LA NUOVA
APP COOPVOCE!

coop voce

Comunicare è semplice.

Per tutti i dettagli sulla promozione e sull'offerta CoopVoce consulta il materiale a punto vendita e sul sito www.coopvoce.it