

4.pdf  
ottobre  
2010



# Pagine Cooperative

Pubblicazione  
a cura  
dell'Ufficio Stampa  
della Lega  
delle Cooperative  
del Friuli  
Venezia Giulia

Direttore  
Responsabile:  
Lara Pironio

Editore:  
Inuno srl  
via D. Cernazai 8  
33100 Udine inuno@  
inuno.net

La responsabilità  
dei contenuti  
degli articoli firmati  
è lasciata agli autori

Invio  
all'indirizzo  
telematico  
degli associati

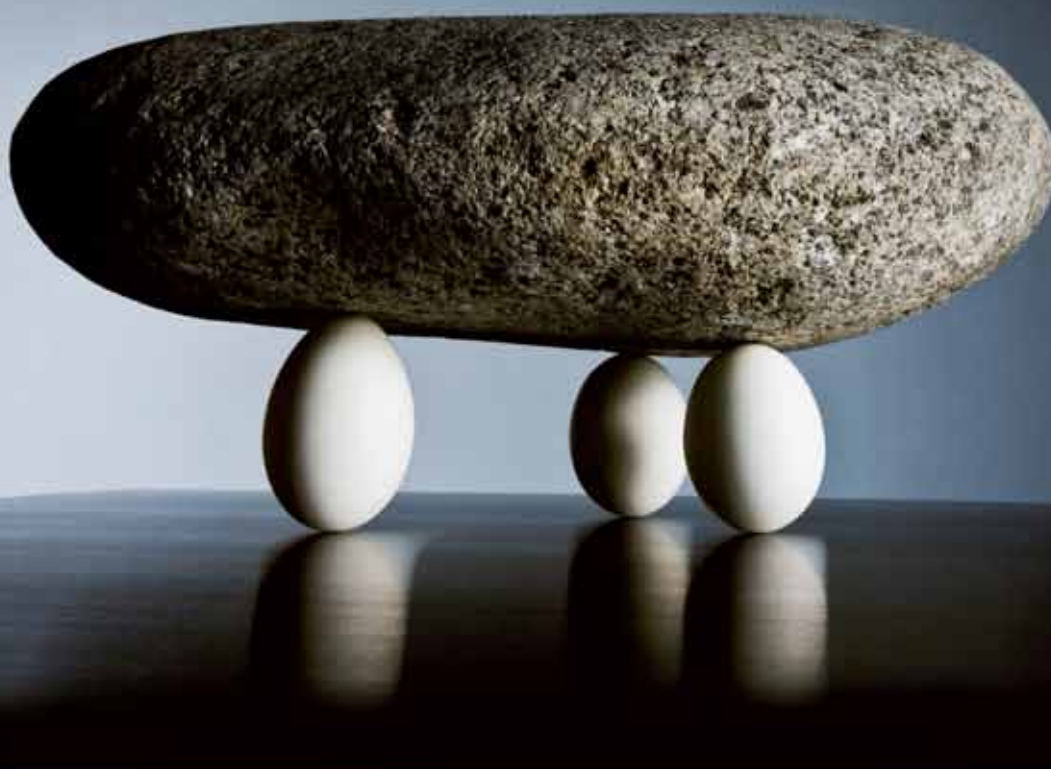
Lo stracchino friulano	3-4
Guerriglia appaltistica	5
Vent'anni per CoProPa	6
Restyling supermercato Coop a S. Vito Tagliamento	7
Nuovo spaccio Latteria Nogaredo e Faugnacco	8-9
Delegazione montenegrina ospite Legacoop Fvg	10
ProCoop missione Podgorica	11-12
Agricola Trieste: via alla raccolta delle olive	13
CoopNordest: casa a emissioni zero	14-15
Coop l'Agorà si racconta	16
Itaca lancia il "progetto donna"	17
Cramars: laboratori formazione per 100 donne	18
Sostegno all'Abruzzo	19



VALORI CONDIVISI



CONVENZIONE LEGACOOP - UNIPOL GRUPPO FINANZIARIO



# Cooperare.

Il valore di un'unione per la tua protezione.



## Le agenzie Assicoop

[udine@agenzia.unipol.it](mailto:udine@agenzia.unipol.it)

[sanvitoaltaglimento@agenzia.unipol.it](mailto:sanvitoaltaglimento@agenzia.unipol.it)

[gradisca@agenzia.unipol.it](mailto:gradisca@agenzia.unipol.it)

[monfalcone@agenzia.unipol.it](mailto:monfalcone@agenzia.unipol.it)

[trieste@agenzia.unipol.it](mailto:trieste@agenzia.unipol.it)

[pordenone@agenzia.unipol.it](mailto:pordenone@agenzia.unipol.it)

[cervignanodelfriuli@agenzia.unipol.it](mailto:cervignanodelfriuli@agenzia.unipol.it)

[tolmezzo@agenzia.unipol.it](mailto:tolmezzo@agenzia.unipol.it)

[maniago@agenzia.unipol.it](mailto:maniago@agenzia.unipol.it)

[azzanodecimo@agenzia.unipol.it](mailto:azzanodecimo@agenzia.unipol.it)

*La cooperativa Venchiaredo attore primario della filiera*

## **Arriva in tavola lo Stracchino Friulano, il formaggio completamente made in Fvg**



*Dalla prima filiera interprofessionale regionale del lattiero-caseario è nato un prodotto tipico, di qualità e controllato in ogni fase*

Si chiama Stracchino Friulano ed è il primo risultato dell'attivazione, in regione, della filiera interprofessionale del settore lattiero-caseario che punta a offrire un prodotto totalmente made in Friuli Venezia Giulia, di elevata qualità, controllato in ogni passaggio e dal gusto caratteristico. La filiera comprende tutte le fasi, dalla fornitura di mangime agli allevatori fino alla distribuzione dello stracchino nei punti vendita della regione senza tralasciare gli aspetti legati all'innovazione nella produzione e commercializzazione.

Il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che ha visto la partecipazione dei diversi attori della filiera: il presidente del Consorzio Agrario Fvg Carlo Colussi, il presidente del Circolo Agrario Friulano Paolo Pittaro e Uber Jori, ad di Progeo, per quanto concerne fornitura di materie prime e di mangimi, Fortunato Forner, presidente della cooperativa Caseificio Venchiaredo e Livio Salvador, presidente di Venchiaredo spa per la produzione, l'ad di Emmi Italia spa Gilberto Cappellin e il vice-presidente di Coop Consumatori Nordest Roberto Sgavetta per la distribuzione, Alessandro Sensidoni, professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine nel ruolo di partner scientifico, oltre al rettore dell'ateneo friulano, Cristiana Compagno, che ha evidenziato la qualità del progetto, capace di unire tradizione, terra, scienza e innovazione tecnologica e ha posto l'accento sulla necessità di ampliare la rete commerciale affinché i prodotti raggiungano le persone che ricercano alimenti di qualità e controllati.

La filiera è costituita da Consorzio Agrario Fvg, Circolo Agrario e Progeo per quanto concerne la fornitura delle materie prime e dei mangimi, dalla cooperativa Venchiaredo per la raccolta del latte degli allevatori, mentre la trasformazione del latte nello Stracchino Friulano avviene presso lo stabilimento di Venchiaredo spa. Lo sviluppo della filiera si avvale della collaborazione di Emmi Holding Italia spa, recentemente entrata a fare parte della compagine societaria di Venchiaredo spa e che si occuperà anche di parte della distribuzione. La commercializzazione del prodotto a marchio "Lo Stracchino Friulano" è seguita da Coop Consumatori Nordest mentre l'Università degli Studi di Udine svolge il ruolo di partner scientifico dell'intero progetto.

Lo Stracchino Friulano viene prodotto e commercializzato in diversi punti vendita di Coop Consumatori Nordest e, prossimamente, sarà presente in tutta la rete distributiva del Friuli Venezia Giulia





della stessa cooperativa. A garantire ulteriormente la qualità del prodotto è la Venchiaredo coop allevatori, che produce ogni anno, da 5.600 capi di allevamento, 23.700 tonnellate di latte (il 70% con certificato di Alta Qualità) proveniente da 52 allevatori distribuiti tutti in Friuli Venezia Giulia. Attualmente la produzione complessiva di stracchino dello stabilimento raggiunge i 450.000 kg al mese, con l'obiettivo di toccare quota 550.000 kg nel 2011. Gli investimenti dedicati all'ammodernamento degli impianti sono stati, nel 2010, di 2milioni di euro mentre si prevede di impiegarne un milione e mezzo nel 2011.

Sull'importanza di una distribuzione capillare del prodotto si è espresso anche Sgavetta: "Come tutti i progetti ambiziosi anche quello dello Stracchino Friulano per essere completo ha bisogno di un efficace canale distributivo che gli assicuri visibilità e un riscontro positivo presso i consumatori. Coop Consumatori Nordest ha scelto di diventare attore di questo progetto per la professionalità dei partner coinvolti e per la precisa volontà di puntare sulle tipicità del Friuli. I prodotti tipici sono la punta di diamante di un territorio ricco di risorse e di cultura e devono essere alla portata di tutti".





*Bettoli: “Le nostre indicazioni vengono prese in seria considerazione dagli enti interessati”*

## Primi risultati per l’osservatorio sugli appalti di servizi



E' stata definita scherzosamente “guerriglia appaltistica”, ma non c'è nulla da temere per la sicurezza di chi vi viene coinvolto. L'iniziativa, rigorosamente non violenta e basata sull'altrettanto netto rispetto della legge, nasce da anni di lavoro di osservatorio sugli appalti di servizi, in particolare riguardanti la cooperazione sociale.

Come ha dichiarato anche l'assessore regionale alla Salute Vladimir Kotic, infatti, il lavoro di osservatorio sul rispetto delle normative appaltistiche (in particolare quelle delicate riguardanti gli affidamenti di servizi sociali e di lavori finalizzati all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate) viene effettuato in primo luogo, e gratuitamente, dalle associazioni di cooperative sociali, che lo svolgono insieme alle organizzazioni sindacali, tramite quel punto di contatto del settore che è costituito dal Comitato paritetico regionale per la cooperazione sociale (attualmente presieduto, pro-tempore, da Luigi Bettoli a nome di Legacoopsociali).

Fare lavoro di osservatorio significa raccogliere bandi e capitolati di appalto, metterli a confronto, verificarne il rispetto delle normative. Ma significa anche contestare presso gli enti (evitando alle cooperative gli onerosi costi per consulenze legali e il dover percorrere le complicate vie dei ricorsi al Tar e al Consiglio di Stato) le violazioni o le vere e proprie manifestazioni di mancata conoscenza della legge che - a dispetto del sacro principio dell'universale conoscenza da parte dei cittadini delle norme emanate dagli organi legislativi - è in realtà piuttosto diffusa. Significa inoltre e conseguentemente fare azione di consulenza, presso gli enti e le cooperative stesse, suggerendo le modalità più realistiche e indolori per rimediare agli errori commessi. E infine, non meno importante, propagandare i modelli di “buone pratiche”, che sono tanti, adottati da amministrazioni pubbliche grandi e piccole (ne è un esempio positivo la produzione del Dipartimento Servizi Condivisi della Regione Fvg).

“In tal modo - spiega Bettoli - si aiuta quella parte, tutt'altro che piccola, dei funzionari della pubblica amministrazione che si aggiornano, propongono soluzioni positive, hanno voglia di lavorare e rifiutano la prassi burocratica del “no se pol”, del riprodurre in fotocopia, oltre il limite del buon gusto, antichi testi di bandi di gara ispirati dalle defunte normative, di quando il popolo era non il protagonista della democrazia repubblicana, ma solo il suddito di un re savoiardo e del suo fido dittatore. Il progredire della nostra esperienza, che ormai dura da anni, ci fa capire come la situazione tenda ad evolvere, nonostante i ritardi, verso un netto miglioramento, anche grazie alle normative elaborate nell'ultimo decennio, soprattutto a livello europeo e regionale”.

Questa situazione non evita tuttavia episodi gravi, come quelli di enti che riescono a bandire procedure d'appalto formalmente ispirate alla legge, ma con prezzi di gran lunga inferiori al costo minimo contrattuale, e quelli - pochissimi - per i quali bisogna procedere alla denuncia alla Magistratura penale. In realtà, la quasi totalità degli enti interessati prendono in seria considerazione le indicazioni espresse dall'osservatorio, procedendo alla revoca o alla modifica delle stesse procedure in corso per autotutela.

“Non dobbiamo però dimenticare - prosegue Bettoli - che la procedura al massimo ribasso è tutt'altro che estinta, e non si intravede all'orizzonte la prospettiva della tanto attesa “liberazione dall'appalto”. Se l'Emilia Romagna passa da quest'anno al regime dell'accreditamento, se già altre regioni hanno fissato i prezzi base ufficiali per l'affidamento dei servizi in regime convenzionale, in Friuli Venezia Giulia siamo ancora in ritardo di anni. Come se affidare alla cooperazione sociale delicati servizi alla persona fosse la stessa cosa che appaltare l'acquisto di sacchi di carbone. Ma, nel frattempo, la “guerriglia appaltistica” sta producendo risultati concreti in termini di miglioramento della prassi amministrativa. Chi non se ne è accorto ancora, ne stia certo, sentirà ancora parlare di noi”.

## **La coop pataticola CoProPa ha festeggiato i suoi primi vent'anni**



Primi vent'anni di attività per la CoProPa, Cooperativa Produttori Patate del Friuli Venezia Giulia con sede a Ovoledo di Zoppola in provincia di Pordenone. Fondata nel 1990 su iniziativa di alcuni ex soci e amministratori della locale latteria (che aveva chiuso i battenti due anni prima), la cooperativa oggi è leader a livello regionale nella produzione di patate: sono 200 gli ettari coltivati, per un totale di 80.000 quintali di tuberi ottenuti annualmente, di cui 64.000 destinati al consumo fresco e 16.000 all'industria di trasformazione. I soci sono 115, mentre ammontano a 5 i diversi brand - due di proprietà aziendale e tre della grande distribuzione - con cui le patate vengono immesse sul mercato.

“La CoProPa – commenta il presidente e socio fondatore della cooperativa, Flavio Pighin, che è anche consigliere dell’Unione nazionale tra le associazioni dei produttori di patate-Unapa e di Confcooperative Pordenone – è una realtà di rilievo nel contesto agricolo regionale: la produzione di patate della cooperativa pesa per il 40% sul totale di quella regionale. Abbiamo pensato, quindi, di celebrare il primo ventennale con una tre giorni d’incontri, convegni e degustazioni del tubero autoctono, che hanno consentito di conoscere meglio il prodotto e la sua filiera”.

A dare il via all’iniziativa è stata la riunione dell’Osservatorio nazionale patate durante la quale produttori, trasformatori e commercianti hanno fatto il punto sull’andamento del settore “che – aggiunge Pighin – dovrà adeguarsi ai cambiamenti di un mercato sempre più rivolto al prodotto trasformato piuttosto che a quello fresco”. E’ seguita, poi, la tavola rotonda “A tavola con i prodotti a marchio AQUA, a tavola con il territorio”, rivolta ai professionisti del settore e moderata da Mirko Enzo Bellini, direttore generale dell’Ersa Fvg.

Il giorno successivo è stata la volta della “Festa della Scavatura” nel piazzale della cooperativa, vale a dire la dimostrazione sulla coltivazione delle patate rivolta ai consumatori, alla quale è seguita la presentazione e la degustazione dei prodotti a marchio AQUA, tra cui le patate della CoProPa.

L’iniziativa si è conclusa con la presentazione del volume che ripercorre la storia della cooperativa di Ovoledo e con l’incontro “CoProPa: passato, presente e futuro della pataticoltura friulana”, introdotto da Flavio Pighin e al quale hanno partecipato, tra gli altri, il presidente di Legacoop Fvg Renzo Marinig e quello di Fedagri-Confcooperative Fvg Giorgio Giacomello. Dopo le conclusioni si è dato spazio alla premiazione della mostra mercato della patata e alla degustazione di piatti tipici.



*Taglio del nastro per il punto vendita dopo un restyling che lo ha trasformato*

## **San Vito al Tagliamento: il supermercato rinnovato che guarda alla tradizione**



Dalla sua costituzione, nel 1995, Coop Consumatori Nordest è “un passo avanti” sulla strada della modernizzazione della rete commerciale. Per questo, con lo scopo di innovare per dare più servizi, ha inaugurato lo storico punto vendita della Nordest di San Vito al Tagliamento. In questo caso l’arricchimento in termini di reparti e di offerta commerciale si è accompagnato al doveroso rispetto per la tradizione e per le produzioni del territorio.

Per prima cosa a rinnovarsi è l’accesso al negozio in via San Francesco 24: è infatti possibile l’ingresso anche da via Oberdan consentendo un miglior flusso al parcheggio e un miglior servizio alla viabilità. Per quanto riguarda invece le novità all’interno, il punto vendita sanvitese si presenta ai cittadini con una nuova disposizione dei banchi freschi e delle tecnologie dei vari reparti che rendono la spesa più facile, pratica e veloce. I clienti all’entrata possono trovare frutta e verdura nei banchi del reparto orto-frutta oltre a latticini, prodotti freschi e ai nuovi e funzionali reparti di macelleria e pescheria.

Tra le novità, un maggior assortimento nei prodotti take away di gastronomia, salumi e formaggi per consentire a tutti di fare una spesa di qualità velocemente. Il pane tipo baguette sarà sfornato più volte al giorno direttamente in negozio e sarà disponibile ancora caldo e fragrante.

“Quello di San Vito al Tagliamento è per noi un negozio storico, che sorge nella zona in cui in precedenza era situata la sede friulano-veneta della cooperativa – dice il vicepresidente di Coop Consumatori Nordest Roberto Sgavetta – ed è chiaro che qui in modo particolare Coop Consumatori Nordest ritiene importante avere una presenza di alto profilo, legata quindi alle novità ma che presti attenzione alla tradizione. Nel nuovo punto vendita, infatti, oltre alle innovazioni nei vari reparti rimane viva l’attenzione per la tradizione e per le produzioni del territorio. Sugli scaffali i clienti più attenti possono trovare prodotti tipici come miele, stracchino di Venchiaredo, pane friulano e mela Julia oltre a visitare l’angolo dei vini, con trenta prodotti enologici friulani, dedicato a chi vuole ritrovare sapori della tradizione o provare qualcosa di nuovo”.

*Il negozio è aperto dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.30 il lunedì, martedì e mercoledì, mentre giovedì venerdì e sabato dalle 8.30 alle 20.00 con orario continuato. La domenica, infine, il supermercato è aperto dalle 9.00 alle 13.00.*





## **Nuovo spaccio per la Latteria di Nogaredo e Faugnacco**



Incontrare le richieste dei consumatori, che si stanno riavvicinando ai sapori genuini della tradizione e che cercano sempre di più gusti particolari non commercializzati nel circuito della grande distribuzione. E' con questo obiettivo che la cooperativa Latteria di Nogaredo e Faugnacco ha investito in un nuovo spaccio, ubicato a Colloredo di Prato, alla cui inaugurazione hanno preso parte, fra gli altri, l'assessore regionale alle Risorse agricole naturali e forestali Claudio Violino, la presidente provinciale di Coldiretti Rosanna Clocchiatti, il vicepresidente di Legacoop Fvg Loris Asquini e i sindaci di Pasiàn di Prato e Martignacco rispettivamente Fausto Cosatti e Marco Zanor.

Abbiamo chiesto al vicepresidente della cooperativa, Edi Pagnutti, di spiegare le motivazioni che hanno portato alla creazione del nuovo punto vendita.

### ***Vicepresidente, perché un nuovo spaccio?***

“Innanzitutto perché la cooperativa non ne aveva uno vero e proprio ma solo un piccolissimo punto vendita che non poteva soddisfare le richieste dei clienti. Poi perché abbiamo ritenuto importante dare una risposta alle nuove esigenze dei consumatori”.



### ***Vale a dire?***

“Oggi la grande distribuzione ospita una gamma di prodotti sempre più ridotta, limitando, ad esempio, la commercializzazione di formaggi stagionati che sono quelli che più si distinguono gli uni dagli altri e che meglio esprimono la tipicità di un territorio e di un'azienda produttrice. I formaggi latteria con meno di 60 giorni, infat-







ti, tendono ad assomigliarsi un po' tutti. Questa omologazione dell'offerta ha portato il consumatore a ricercare altrove i sapori particolari, le specialità e, soprattutto, i gusti della tradizione alimentare”.

***Che cosa è possibile trovare, dunque, nel vostro spaccio?***

“La gamma dei nostri prodotti spazia dai formaggi lattiera da uno a 24 mesi al caratteristico formaggio di Faugnacco, dalla mozzarella alla ricotta, dal burro allo stracchino fino alla caciotta e al frico, che sta riscuotendo un grande successo perché è il tipico frico friulano, precotto e dunque subito pronto una volta a casa. Anche in questo senso abbiamo compiuto un passo verso le esigenze della gente, che non ha molto tempo per cucinare”.

bilità di avere un proprio punto vendita ma che, come noi, puntano sulla genuinità e la tipicità dei prodotti. Così, assieme ai formaggi, vendiamo vini, salumi, biscotti, confetture, farine, conserve e pane fresco”.

***La produzione per la grande distribuzione continua?***

“L'attività rivolta alla gdo è insostituibile, lo spaccio rappresenta un'offerta di nicchia che esprime al meglio la qualità della nostra produzione e che è anche una sorta di termometro per testare i gusti della gente”.

***La crisi sta toccando inevitabilmente anche il settore lattiero-caseario. L'inaugurazione del punto vendita rappresenta una strada per risalire la china?***



***I ritmi di vita più frenetici si sono dunque imposti anche sulla vendita dei formaggi?***

“Certamente, oggi i giovani consumano il cibo molto più velocemente e preferiscono formaggi freschi, morbidi e saporiti come la mozzarella, il mascarpone e il gorgonzola e in piccole quantità. Per questo abbiamo deciso di ampliare la nostra produzione e i primi risultati ci stanno dando ragione, perché sono tra i prodotti più venduti”.

***Assieme ai formaggi lo spaccio ospita altre tipologie di prodotti, quali?***

“Abbiamo creato una rete che unisce fra loro i piccoli produttori locali che non hanno la possi-

“Sicuramente. Quando si ha a che fare con un momento così critico come quello che stiamo attraversando non si può fare altro che guardare avanti e investire per superare indenni gli scogli più difficili. Abbiamo deciso di non aspettare che la crisi passasse o che il consumatore venisse da noi ma di capire che cosa la gente vuole e rispondere nel modo migliore con una costante garanzia di qualità”.

**Alessia Pittoni**

## Delegazione montenegrina ospite di Legacoop Fvg



Recentemente Legacoop Fvg ha ospitato, nella propria sede udinese, una delegazione proveniente dal Montenegro. L'iniziativa è nata nell'ambito del progetto Pro.Coop. e la missione è stata organizzata dalla centrale cooperativa regionale e dai promotori Informest ed ICE e da Confcooperative Fvg allo scopo di fornire ai partecipanti alcune nozioni fondamentali sullo sviluppo del mondo cooperativo italiano, sulla legislazione vigente e sulle possibilità di cooperazione in alcuni settori chiave dell'economia montenegrina, come il comparto agroalimentare e quello della pesca.

Uno degli obiettivi del progetto Pro.Coop., che Legacoop Fvg ha contribuito a perseguire, è infatti quello del rafforzamento delle associazioni cooperative dei paesi partner, Croazia e Montenegro, attraverso giornate di formazione, on-job training e stage per offrire assistenza e supporto nella fase di creazione di un contesto favorevole allo sviluppo del modello cooperativo.

Allo stage formativo in Friuli Venezia Giulia, che ha coinvolto per cinque giorni le due organizzazioni cooperative partner di progetto, Legacoop e Confcooperative, e che si è svolto tra Udine e Trieste,



hanno partecipato, per la delegazione montenegrina, alcuni funzionari del ministero dell'Agricoltura, una rappresentante del ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, una rappresentante dell'Agenzia per le piccole e medie imprese e il presidente dell'Unione delle Cooperative del Montenegro Bozidar Stamatovic. La seconda giornata, tenutasi presso la sede di Legacoop Fvg, ha visto anche la partecipazione, tra i relatori, del vicepresidente di Legacoop nazionale Giorgio Bertinelli.

L'iniziativa non ha rappresentato una novità per Legacoop Fvg: già nel mese di gennaio, infatti, alcuni funzionari della Centrale cooperativa, assieme al responsabile legislativo di Legacoop nazionale Mauro Iengo, erano stati ospitati a Podgorica per una sessione formativa sulle tematiche della legislazione cooperativa e degli strumenti finanziari a disposizione delle cooperative.

Numerosi sono stati gli interventi e gli incontri che si sono susseguiti e diversi gli argomenti trattati, dal ruolo di Legacoop e delle cooperative aderenti all'interno della filiera agroalimentare ai progetti sviluppati in quest'ambito da Legacoop Fvg, (filiera del pane friulano e progettualità future), fino agli argomenti più attinenti alla sfera economico-aziendale, come gli strumenti individuati dal legislatore per sopperire alla cronica sottocapitalizzazione delle società cooperative, il ruolo dei fondi mutualistici e delle finanziarie del sistema cooperativo e gli incentivi che permettono la nascita di nuove cooperative che consentano di mantenere sul territorio professionalità e posti di lavoro. Sui temi più strettamente attinenti all'agroalimentare è intervenuto il vicepresidente Loris Asquini, mentre la parte societaria ed economica è stata trattata da Giorgio Bertinelli e Daniele Casotto, responsabile produzione-lavoro e ambiente-energia di Legacoop Fvg, che ha inoltre illustrato ai presenti gli ultimi progetti nati grazie all'impegno dell'associazione cooperativa regionale.

Il primo segretario del ministero dell'agricoltura Branimir Vujacic ha invece indicato le principali caratteristiche del Montenegro per quanto riguarda il settore agroalimentare e della pesca, presentando anche le più importanti riforme in corso nel Paese e i progetti già avviati con la collaborazione dell'omologo ministero italiano, auspicando al tempo stesso una collaborazione futura per la nascita di alcune cooperative nel settore della logistica, magazzino e distribuzione e dell'itticoltura, con il sostegno

della cooperativa Almar, che ha ospitato la delegazione presso il suo stabilimento di allevamento di molluschi bivalvi all'isola della Marinetta.

*“Un incontro - ha commentato Asquini - che lascia aperti spazi per una collaborazione futura all'insegna del rafforzamento del sistema cooperativo. I rappresentanti dei ministeri infatti, hanno espresso la volontà di lavorare in sinergia con l'Unione delle cooperative del Montenegro e di dedicare allo sviluppo cooperativo un'attenzione particolare nel quadro complessivo di una riforma economica che abbia un occhio di riguardo per una crescita equilibrata e sostenibile. A questo proposito si intende agire su un doppio binario. Mentre i funzionari montenegrini operano sul versante della legislazione, le forze presenti sul territorio si organizzano per dar vita a nuove cooperative. Questo non fa che incoraggiare il nostro desiderio di collaborazione: questa doppia azione, infatti, ricalca un modello vincente, quello italiano, per cui nascono prima le cooperative e solo in seguito si fanno le leggi”.*

*Nel corso di un seminario sono stati presentati i risultati già raggiunti dal progetto ProCoop*

## Missione a Podgorica per rafforzare la collaborazione fra coop friulane e montenegrine



Nella cornice della missione economico- istituzionale della Regione Fvg in Montenegro, alla presenza del presidente Renzo Tondo, si è svolto a Podgorica, lo scorso 24 settembre, un seminario dedicato al sistema cooperativo italiano e alla cooperazione con il Montenegro. L'evento, realizzato nell'ambito del progetto Pro.Coop., fa parte delle attività promozionali, di training e trasferimento di competenze che coinvolge l'associazione cooperativa regionale nell'assistenza tecnica all'Unione delle Cooperative del Montenegro e si pone in continuità con le iniziative già sviluppate tra le due organizzazioni, ultima delle quali lo stage di cinque giorni presso le sedi di Legacoop Fvg e Confcoop Fvg del luglio scorso.

Al seminario, organizzato dai promotori del progetto Informest ed ICE, coadiuvati dai partner regionali Legacoop Fvg e Confcoop Fvg, che hanno presentato alcuni risultati concreti del progetto sul percorso di costruzione di un modello cooperativo efficiente e sostenibile nel Paese balcanico, ha partecipato anche il vicepresidente nazionale di Legacoop Giorgio Bertinelli, che ha evidenziato le ricadute importanti che il sistema cooperativo riflette sul panorama economico italiano, ricordando al tempo stesso i fattori distintivi che lo contraddistinguono rispetto alle società di capitale tradizionali. Bertinelli ha sottolineato in particolar modo l'importanza della patrimonializzazione attraverso l'accantonamento a riserva indivisibile di buona parte degli utili delle cooperative e la devoluzione obbligatoria del 3% dell'utile al fondo mutualistico per la nascita e lo sviluppo di nuove cooperative, che dalla sua creazione, nel 1993, ad oggi, ha accantonato un patrimonio di circa 350 milioni di euro.

Bertinelli ha poi ribadito l'attenzione di Legacoop allo sviluppo della cooperazione e alla costruzione di





relazioni stabili con le associazioni cooperative di tutto il mondo e, ricordando l'importanza della presenza delle istituzioni e in particolare del presidente Tondo, ha auspicato un impegno concreto delle stesse a portare avanti simili progetti anche in futuro. Iniziative di questa portata, ha sottolineato Bertinelli, citando Pro.Coop. come esempio di trasferimento di buone pratiche poi messe a frutto dai keyplayers locali, consentono infatti di rafforzare il sistema cooperativo come componente fondamentale di un sistema economico finalizzato non solo al profitto ma anche al benessere di un'intera comunità. Concetto ripreso anche dal vice presidente di Legacoop Fvg Loris Asquini, che ha evidenziato come l'associazione regionale, attraverso questo progetto, abbia cercato di innescare una riflessione sull'importanza del sistema cooperativo inteso come modello di organizzazione del lavoro finalizzato a mettere insieme forze, risorse, professionalità e competenze per dare risposte alla società civile e al territorio.



Il presidente della Regione Fvg Renzo Tondo ha ricordato, a conclusione dell'incontro, come il Montenegro rappresenta un'opportunità anche per il sistema della cooperazione, e non solo dal punto di vista economico, ma anche da quello della solidarietà, per combattere i fenomeni di esclusione sociale e di disoccupazione nelle parti più deboli della comunità internazionale. Al seminario ha preso parte anche l'ambasciatore italiano in Montenegro Sergio Barbanti, confermando la particolare attenzione e l'impegno ormai decennale del Friuli Venezia Giulia in questo Paese e rinnovando la volontà di collaborazione anche nel settore della cooperazione, quella di carattere sociale in particolare.



Al termine dell'evento, moderato da Marinella Loddo, dirigente Area Collaborazione industriale e rapporti con gli Organismi internazionali dell'ICE e durante il quale sono intervenuti anche il primo segretario del Ministero dell'Agricoltura montenegrino Branimir Vujacic e il presidente dell'Unione delle Cooperative del Montenegro Bozidar Stamatovic, il presidente Tondo ha partecipato alla cerimonia di consegna alla neo- costituita cooperativa di Podgorica "Plamen" di un mezzo per la raccolta differenziata dei rifiuti donato dalla cooperativa goriziana "Arcobaleno" grazie al contributo delle aziende isontine Iris e Apt, che hanno dimostrato una particolare sensibilità nei confronti della neonata cooperativa sociale montenegrina, costituita da una decina di membri di etnia Rom.

Il mezzo è stato consegnato al presidente della cooperativa "Plamen" Ivan Toskic dallo stesso presidente Tondo. *"Legacoop - ha sottolineato Asquini - ha voluto coniugare gli obiettivi previsti dal progetto Pro.Coop, quali consulenza, formazione e trasferimento di buone pratiche, con le necessità e i bisogni delle cooperative locali, impegnate ogni giorno nella gestione di problematiche legate alla carenza di mezzi e strutture. Crediamo che a volte un piccolo aiuto possa essere il primo passo verso una possibilità concreta di cambiamento".*



## Al via la raccolta delle olive



Si apre, in queste settimane, la stagione della raccolta delle olive che vede in prima fila la cooperativa Agricola di Trieste, una struttura di vendita di prodotti per l'agricoltura operante nell'area giuliana dal 1946. Quale coop che associa numerosi imprenditori agricoli professionali, ma anche realtà agricole a part-time, opera in diversi settori: vendita di prodotti professionali ed hobbistici per l'agricoltura e il giardinaggio, attrezzature meccaniche e officina riparazione macchine agricole. Dal 1978 gestisce un frantoio oleario (unico frantoio della regione Friuli Venezia Giulia fino al 1996) che annualmente lavora circa 3000 quintali di olive con una produzione di circa 600 quintali di olio. L'olio prodotto viene in parte restituito ai produttori e in parte ritirato dalla cooperativa che provvede alle successive fasi di imbottigliamento e commercializzazione.

Dalla produzione di olio vengono realizzate tre linee di prodotto, tutti appartenenti alla categoria merceologica degli oli extravergini:



### Olio extravergine di oliva "AULIAR Tergeste DOP"

Rappresenta il top della linea produttiva, ed è realizzato con olive provenienti dagli oliveti dei soci iscritti al sistema di controllo Tergeste DOP. Costituito per il 90% con l'autoctona varietà Bianchera, presenta gusto fruttato e un equilibrato amaro e piccante quali note caratteristiche varietali. E' un prodotto di qualità superiore certificato.



### Olio extravergine di oliva "AULIAR"

Simile al precedente, viene realizzato per lo meno con il 50% di varietà Bianchera, e proviene da partite di olive selezionate prodotte in oliveti della zona, ancorché non iscritti al sistema di controllo della DOP Tergeste. Il gusto si presenta più morbido, in considerazione della minor percentuale di Bianchera presente. E' un prodotto di elevata qualità e tipicità.



### Olio extravergine di oliva

Olio proveniente da olive lavorate presso il frantoio dell'Agricola di Trieste, presenta caratteristiche di fruttato, ma con assenza di amaro e piccante: la varietà Bianchera è presente in piccolissime quantità. E' un prodotto di qualità adatto ad un consumo quotidiano.



## Presentata la Casa temporanea a emissioni zero



Una casa che non inquina neanche un po': oggi è possibile. Anzi, si tratta di una realtà così tangibile che è stata presentata e inaugurata in occasione di Friuli Doc. La struttura è unica nel suo genere in Italia ed è nata grazie a Coop Consumatori Nordest e al Laboratorio sperimentale di sostenibilità edilizia dell'Istituto tecnico industriale Malignani di Udine che l'ha realizzata. La cerimonia d'inaugurazione si è svolta alla presenza del sindaco di Udine Furio Honsell, dell'assessore alla Qualità della città Lorenzo Croattini e del vicepresidente di Coop Consumatori Nordest Roberto Sgavetta.

L'idea di costruire una casa in legno a zero emissioni - cioè la casa che non necessita di energia fossile per essere climatizzata o che comunque ha eliminato ogni forma di emissione inquinante nella sua costruzione e climatizzazione - nasce dopo il successo del primo Laboratorio sperimentale di sostenibilità edilizia realizzato a Udine. Il progetto prevedeva che gli studenti dell'Istituto tecnico industriale Malignani di Udine analizzassero il supermercato Coop Consumatori Nordest di Codroipo proponendo una serie di possibili interventi volti alla riduzione delle emissioni di gas serra, sia in fase di costruzione dell'edificio che in fase di gestione dello spazio commerciale. Il Laboratorio, a sua volta, è scaturito da un progetto finanziato dai soci della cooperativa attraverso i punti accumulati nel fare la spesa, a testimonianza del fatto che i temi di carattere ambientale permeano oggi la popolazione molto di più di quanto si pensa comunemente.

Dall'incontro fra la forte coscienza ambientale della cooperativa e i rappresentanti della scuola e i coordinatori del laboratorio ha così preso forma l'idea di realizzare un prototipo di casa a

zero emissioni, da far circolare in occasioni pubbliche, per sensibilizzare le persone sull'importanza dell'efficienza energetica nel settore delle costruzioni e formare i futuri tecnici a una cultura del costruire che non impoverisca e danneggi il pianeta.

Il percorso non è stato facile ma, grazie all'impegno di tutte le figure coinvolte, dirigenti scolastici, professori, tecnici e non ultimi gli studenti, si sono create le condizioni pratiche ed economiche per la realizzazione del progetto.

Attorno a Coop Consumatori Nordest, che ha avviato e sostenuto l'iniziativa, si sono via via unite importanti aziende che hanno voluto contribuire, sia fornendo materiale sia mettendo a disposizione le necessarie competenze tecniche.

Così Rockwool Italia ha fornito la lana di roccia per l'isolamento termico, Riello ha fornito l'impianto solare termico e fotovoltaico e i sistemi di trattamento dell'aria e di condizionamento. Hilti poi ha reso possibile il montaggio del fotovoltaico, Eurotech ha fornito il sistema di monitoraggio delle prestazioni termiche della casa, GPE Led ha creato un innovativo sistema d'illuminazione a basso consumo, Legno Servizi ha messo a disposizione il legno strutturale - abete bianco proveniente dalle foreste certificate del Friuli Venezia Giulia - Legnolandia ha costruito e assemblato la casa. Marinig ha fornito i serramenti ad alte prestazioni indispensabili al raggiungimento dello standard di casa passiva ed Energetica, infine, la procedura di certificazione Casaclima.

“La casa passiva – sottolinea Roberto Sgavetta vicepresidente di Coop Consumatori Nordest – è un'esperienza straordinaria perché è non solo un prototipo unico nel suo genere ma è anche il risultato concreto di una formidabile sinergia di forze. Il nodo di una rete di relazioni che si articola sul territorio, destinate a proseguire anche oltre la realizzazione della casa e che mostra la validità della cooperazione tra scuola, realtà produttive e la partecipazione dei soci Coop”.

Le scuole coinvolte lungo il percorso, oltre all'Istituto Malignani di Udine - che ha assicurato la continuità durante lo sviluppo del progetto -, sono state diverse: l'Isis Solari di Tolmezzo e l'Ipsia Mattioni di San Giovanni al Natisone che sono intervenute nella parte iniziale di sviluppo e realizzazione dei modelli e l'Isis D'Aronco di Gemona che svilupperà il sito internet su cui saranno aggiornati i dati provenienti dal monitoraggio della casa.



## Caratteristiche tecniche

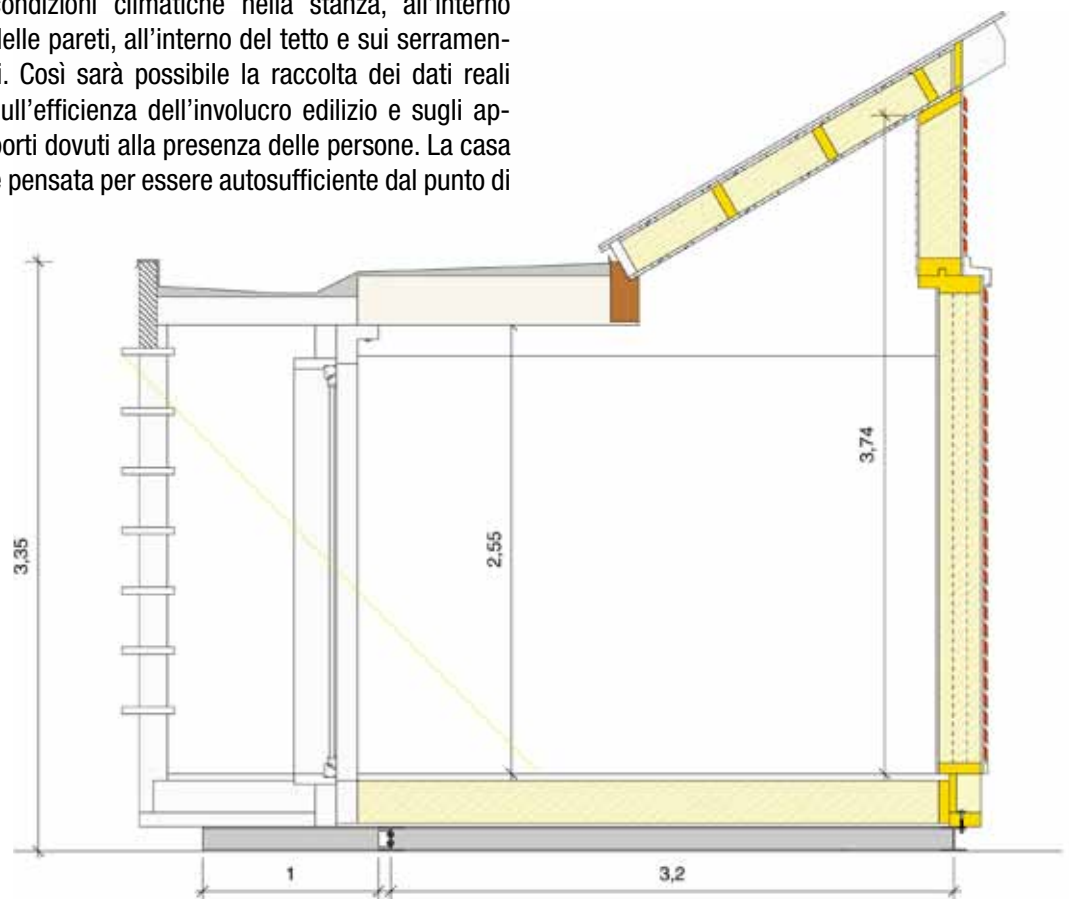
La casa è costituita da un unico vano con due grandi finestre sul lato sud, schermate da un sistema frangisole. Le pareti sono realizzate con un telaio leggero in legno, chiuso da pannelli OSB. All'interno, tra i montanti, sono stati inseriti pannelli rigidi di lana di roccia dello spessore totale di 240 mm che assicurano l'isolamento termico. La casa è componibile, questa è la vera novità, ed è costituita da 12 moduli preconfezionati fissati su un basamento d'acciaio per garantirne la rigidità necessaria. Ha una superficie utile di 22 mq ed è montata e messa in funzione in mezza giornata di lavoro. Il principio che sta alla base del prototipo è perciò la possibilità di trasportare e assemblare sul posto gli elementi finiti in ogni dettaglio, da unire con incastri e fissare successivamente con un numero limitato di viti e bulloni. Anche gli impianti sono premontati e concentrati nel portale centrale e nel tetto con falda inclinata a 30° sempre orientata a sud. Il legno utilizzato è abete bianco proveniente da foreste certificate PEFC ed essendo foreste regionali si può sostenere che il materiale principale con cui è costruita la casa sia a chilometri zero e, dunque, a basso carico di anidride carbonica. Un monitor presenta i dati raccolti da quattro sensori di temperatura e quattro sensori di umidità che rilevano ogni minima variazione delle condizioni climatiche nella stanza, all'interno delle pareti, all'interno del tetto e sui serramenti. Così sarà possibile la raccolta dei dati reali sull'efficienza dell'involucro edilizio e sugli apporti dovuti alla presenza delle persone. La casa è pensata per essere autosufficiente dal punto di

vista energetico, produce più energia elettrica di quanta ne consumi grazie anche agli impianti in classe AA e a una moderna illuminazione a Led che fornisce una luce gradevole con bassissimi consumi. Alla casa è stata riconosciuta la Classe A di CasaClima come edificio sperimentale.

Gli sviluppi di questo prototipo sono molteplici: la casa passiva è sicuramente la casa del futuro, in grado di sviluppare tutte le sue potenzialità solo se legata alle condizioni climatiche, alla disponibilità di materiali e alle capacità costruttive del suo territorio.

Non è da escludere che da questa esperienza nascano delle vere e proprie case da abitare, case che possono essere montate rapidamente anche in contesti delicati, oppure in situazioni di emergenza. La casa in legno a moduli prefabbricati inoltre è facilmente modificabile nel tempo poiché è in grado di adattarsi alle esigenze dei suoi abitanti, invece di essere, come succede normalmente, una struttura che obbliga gli abitanti ad adattarsi.

Il prototipo ha dunque tutti i requisiti per essere la casa di domani, che usa ogni elemento della tecnica in senso sostenibile, nella convinzione che la vera innovazione sia presente solo quando la tecnica sottostà alle leggi del nostro pianeta, dotato d'incredibili risorse da utilizzare ma a patto di preservarle per le generazioni future.



## Voler essere territorio: una cooperativa sociale pordenonese si racconta



“Voler essere territorio. Una cooperativa sociale pordenonese si racconta” è il titolo dell'incontro pubblico che si è tenuto lo scorso 1° ottobre nella saletta incontri in vicolo San Francesco a Pordenone. Dialogo e confronto sono state le due parole chiave dell'appuntamento che la cooperativa sociale L'Agorà ha scelto quest'anno per presentare il proprio bilancio sociale. L'obiettivo è stato quello di portare a conoscenza della cittadinanza non solo la quotidianità del lavoro svolto dalla coop pordenonese ma, soprattutto, il “valore aggiunto” costituito dall'inclusione lavorativa di persone svantaggiate.

L'Agorà, infatti, è una cooperativa sociale di tipo “B” – altrimenti detta di produzione lavoro o di inserimento lavorativo – che, come stabi-



lito dalla legge 381/1991 e, più recentemente, dalla legge regionale 20/2006, reinserisce nel mondo del lavoro persone svantaggiate, disabili, in difficoltà o in situazioni di marginalità e fragilità. Nata nel 1998 da una costola della cooperativa Itaca, L'Agorà ha oggi sede nella città sul Noncello e opera in particolare nel territorio della provincia e nel comune di Pordenone, collaborando strettamente con i servizi sociali e sanitari.

*“Il bilancio sociale è il mezzo previsto, anche istituzionalmente, per dare evidenza alle attività che ogni giorno i nostri soci lavoratori svolgono sul territorio – spiega il presidente Sergio Della Valle - ed è uno strumento che abbiamo voluto presentare alle istituzioni ma, soprattutto, ai cittadini con l'obiettivo di consentire loro di integrare e condividere informazioni e conoscenze che riguardano la cooperazione sociale. Ma anche per approfondire - sottolinea Della Valle - la mission e la cultura che animano e motivano le cooperative sociali come la nostra e le persone che, come noi, con orgoglio e convinzione ne fanno parte”.*

Di qui il titolo scelto per la presentazione pubblica che ha voluto essere l'inizio di un dialogo e di un confronto anche sullo stato dell'arte del mondo della cooperazione sociale.



*Essere donna, socia e lavoratrice è una ricchezza da valorizzare.  
Come? Lo spiega un corso di formazione*

## Itaca lancia il “Progetto Donna”

I numeri dicono che la Cooperativa sociale Itaca è composta per l'83% da donne, che su una settantina di coordinatori solo 16 sono uomini, che gli organi dirigenziali e politici sono composti per la maggior parte da donne. Che la Coop di Pordenone abbia sempre, fin dalla sua nascita nel lontano 1992, portato avanti non solo politiche più generali ma anche azioni concrete per il sostegno alle donne è un dato di fatto: si pensi, solo per citare alcuni esempi, alla copertura del 100% della maternità, al rientro dalla maternità concordato, alla concessione del part-time. Soluzioni mirate a problematiche contingenti. Ora però Itaca ha deciso per il salto di qualità, ovvero un più sistematico progetto che consideri tali fattori come punti di forza, elementi che connotino la Coop friulana come realtà innovativa.



Il mondo aziendale (pubblico e privato) e quello della cooperazione (sociale in particolare) sono caratterizzati da una percentuale di dirigenti donne molto inferiore alla percentuale di personale femminile della compagine sociale, o comunque delle risorse umane impiegate. In Friuli Venezia Giulia, da un recente rapporto dell'Agenzia regionale dell'impiego, risulta che la percentuale di donne impiegate nel mondo produttivo (su un campione di 179 aziende) è del 38% ed è così distribuita: 49% degli impiegati, 33% degli operai, 18% dei quadri e solo il 7,4% dei dirigenti. La situazione, paradossalmente, peggiora nei settori che impiegano per la maggior parte donne, come la “sanità e altri servizi sociali” (il 75% sono donne) e “altri servizi pubblici sociali e personali” (il 96,5% sono donne): in entrambi i casi i dirigenti donne sono soltanto qualche unità percentuale.

Recentemente Itaca ha aderito a un progetto della Lega delle Cooperative nazionale che prevede un percorso formativo per apprendere cosa comporti la differenza di genere in un'organizzazione come quella pordenonese. Per comprendere come valorizzare questa ricchezza è stato però necessario partire dai bisogni specifici di cui sono portatori i 1200 tra donne e uomini di Itaca.

La prima difficoltà emersa riguarda la conciliazione dei tempi di lavoro e di quelli da dedicare alla famiglia. Si tratta di un problema che solo in apparenza colpisce di più le donne, in quanto la cura del nucleo familiare è tradizionalmente un adempimento che ha una forte connotazione di genere, demandato al mondo femminile, ma che con l'evolversi dei tempi sta coinvolgendo sempre più anche gli uomini. Un'altra problematica, questa sì principalmente femminile, anche se le ricadute su tutta la famiglia sono notevoli, concerne le necessità che si presentano alle donne nella fase della maternità, in particolare al rientro al lavoro.

Itaca sta progettando una serie di interventi a tal proposito, alcuni dei quali sono stati già avviati, come la riserva di posti presso alcuni asili nido gestiti dalla Coop friulana (Farfabruco di Pordenone e Arca di Noè di Gorgo di Latisana) ad un costo minore per i figli dei soci che rientrano in una graduatoria stilata tenendo presenti alcuni indicatori. Altri sono in fase di attivazione tra cui lo sportello per il sostegno delle lavoratrici madri al rientro dalla maternità e i sistemi di videoconferenza finalizzati a limitare i tempi degli spostamenti dei soci per la partecipazione a riunioni ed incontri.

## **100 donne pronte a studiare il mercato del lavoro**

Hanno superato quota 100 le adesioni al progetto “Alternative & Possibilità”, iniziativa indirizzata alle donne disoccupate, in cassa integrazione o in mobilità alla ricerca di strumenti e idee che permettano loro una positiva collocazione sul mercato del lavoro. Il progetto è articolato in cinque laboratori di formazione, è ideato da sette Comuni (Rive d’Arcano -ente capofila- Basiliano, Coseano, Dignano, Mereto di Tomba, San Vito di Fagagna e Sedegliano) e cofinanziato della Regione Fvg -Direzione centrale lavoro, università e ricerca.

«Il successo e l’ampio riscontro di interesse evidenziato dalla popolazione femminile -spiega Cristina D’Angelo, assessore alla cultura e alle pari opportunità di Rive d’Arcano- confermano la bontà di quanto abbiamo organizzato. Vi hanno aderito, infatti, moltissime donne residenti nei sette Comuni promotori, ma numerose sono state anche coloro che, pur abitando al di fuori di questi, ci hanno chiesto la possibilità di partecipare ai percorsi proposti».



I laboratori, gestiti dalla Cooperativa “Cramars” di Tolmezzo, analizzano specifici settori occupazionali, fornendo nel contempo alle partecipanti le tecniche e le strategie da mettere in campo per la ricerca di lavoro o la creazione d’impresa.

«Il primo laboratorio in ordine di tempo di attuazione - continua l’assessore D’Angelo - si propone di illustrare le possibilità per realizzare servizi a favore dell’infanzia quali i nidi familiari e le ludoteche. Il secondo promuove la conoscenza delle tecniche finalizzate alla ricerca del lavoro, illustrando anche le prospettive locali di occupazione; il terzo percorso, invece, si occupa della valorizzazione e della trasformazione delle risorse agricole locali con particolare attenzione al settore dell’oleocoltura, mentre il quarto laboratorio fornisce indicazioni sulla microricettività come l’albergo diffuso e il bed & breakfast. Il quinto, infine, punta a migliorare le conoscenze informatiche di base per una migliore interazione con il web a fini della ricerca occupazionale secondo quelle che sono oggi le tecniche della società digitale».

È previsto anche un servizio di “coaching”, ovvero un supporto personalizzato per accompagnare le persone nelle varie azioni di orientamento lavorativo.

Quattro laboratori, vale a dire “Servizi per l’infanzia”, “Work and progress: come concretamente cercare lavoro, strumenti, metodi, azioni e simulazioni”, “La valorizzazione delle risorse locali”, “Albergo diffuso e bed & breakfast: ricettività alternativa, alternativa di occupazione” sono già stati avviati mentre il laboratorio “La società digitale” partirà alla fine di ottobre con date ancora da definire.

# Abruzzo



**DIAMO UNA MANO  
alle popolazioni abruzzesi  
a ritrovare fiducia  
nel loro futuro.**

La solidarietà delle cooperative  
si è messa in movimento a sostegno  
delle popolazioni colpite dal sisma in Abruzzo.

**Legacoop invita le cooperative, i soci e i dipendenti  
a dare il loro contributo.**

**Legacoop Nazionale**

ha aperto un conto corrente bancario:

**UGF Banca - Legacoop Solidarietà per l'Abruzzo**

**Iban: IT 41 J 03127 03200 CC0120005582**

sul quale versare i fondi raccolti,  
da destinare alla ricostruzione delle zone colpite.

