



Cooperative LIFESTYLE

#20MAGGIOSENZAMURI

SOMMARIO

EDITORIALE

- 03 UNA MARCIA IN PIÙ
di Massimo Minelli

NEWS

- 04 INSIEME SENZA MURI
- 06 LA COOPERAZIONE PROTAGONISTA A TUTTOFOOD 2017
- 08 BITTO, GRANA PADANO, MELE E CARNI, LE ECCELLENZE COOPERATIVE IN MOSTRA
- 10 GIOCARE CON I FIGLI E RISPARMIARE SULLA RETTA. IN UK NASCE KIDDOOP
- 12 FONDAZIONE SCALABRINI, 12 MESI E UN TETTO PER RIPRENDERSI LA VITA
- 14 FOLLIE D'ARTISTA, A MILANO L'ATELIER ORAFO CON LE CREAZIONI DI PAZIENTI PSCHIATRICI
- 16 I FUNGHI SI COLTIVANO...IN SCATOLA
- 17 HUMAN FACTORY DAY, A CASCINA TRIULZA TORNA L'INNOVAZIONE SOCIALE
- 18 LATTERIA SORESINA ACQUISISCE BRESCIALAT
- 18 BRESCIA, IL BALLO IN CARROZZINA CHE IPNOTIZZA LA PIAZZA

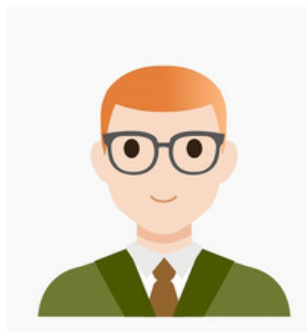
CONFCOOPERATIVE

- 21 CONFCOOPERATIVE INSUBRIA, A MAGGIO L'ASSEMBLEA ANNUALE
- 21 PROGETTARE IN PARTNERSHIP, A MILANO IL LABORATORIO PER CAPIRE COME SI FA
- 22 BRESCIA, PRESENTATO IL LIBRO SUL PADRE DELLA COOPERAZIONE SOCIALE
- 23 CONVEGNO A BERGAMO SUL NUOVO CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI
- 23 LA QUALITÀ URBANA PER ABITARE I QUARTIERI DI DOMANI
- 24 "CARPE DIEM. COGLIETE L'ATTIMO RAGAZZI RENDETE STRAORDINARIE LE VOSTRE VITE"

RICETTE&TRADIZIONI



QUICK FIX



IL REVISORE RICORDA

- 26 L'ATTIVITÀ DI VIGILANZA - I DOCUMENTI PER LA REVISIONE COOPERATIVA

L'ESPERTO RISPONDE

- 26 BILANCI, I NUOVI SCHEMI IN FORMA ABBREVIATA, LA NOTA INTEGRATIVA



UNA MARCIA IN PIÙ

di Massimo Minelli

La cosa che più mi ha colpito in questi anni di fronte al crescente fenomeno migratorio è stata la progressiva assuefazione che si è fatta strada in tutti noi di fronte alle migliaia di vittime inghiottite dal mare. Un eccidio silenzioso, uno sterminio di massa di fronte al quale alle responsabilità politiche di un'Europa sorda, impaurita e sempre più ostile si sono unite l'incapacità delle coscienze di noi cittadini di opporci ad un evento di proporzioni senza precedenti nella storia democratica del continente.

Il 20 maggio a Milano anche noi di Confcooperative, insieme agli enti Locali, ad altre città italiane ed europee, ad associazioni, gruppi e singoli cittadini, diremo che il tempo del silenzio è finito. Sarà una testimonianza per dire di no ai muri che in varie parti del mondo si vogliono erigere e che la storia insegna sono sempre stata causa di gravi conflitti. Ma sarà anche un modo per dare un segnale forte che ci sono dei valori non negoziabili a partire dalla vita delle persone, che va sempre rispettata e salvaguardata. Ma sarà anche un modo per ribadire che i fenomeni, anche e soprattutto quando possono finire per rappresentare dei problemi, vanno affrontati e va ricercata una soluzione, per quanto difficile possa essere.

Il movimento cooperativo da tempo chiede che la questione migratoria possa essere considerata nella sua globale situazione. Con la carta della buona accoglienza, infatti, non solo abbiamo indicato degli standard di qualità per favorire i processi di integrazione ma, nelle sue premesse, si sono posti i presupposti che stanno alla base delle cause del fenomeno. Non potrà esserci una soluzione delle migrazioni se non ci sarà un'azione politica convinta e coordinata per favorire autentici processi di pace nelle zone di conflitto dell'Africa e del Medio Oriente. Questo significa rimettere al centro i processi di sviluppo economico e politico di queste aree attraverso seri investimenti di cooperazione internazionale, che abbiano come esclusiva finalità il bene di quei Paesi in chiave di protagonismo democratico.

Per fare questo passo, bisogna ripartire dagli errori del passato e soprattutto andare oltre le ricette standard di organismi internazionali che hanno finito per aggravare situazioni sociali ed economiche già di sé per molto compromesse.

La parola chiave resta sempre cooperare. Cooperare tra Stati resta il mezzo imprescindibile per evitare conflitti. Forse oggi diventa indispensabile pensare di sviluppare anche forme sempre più raffinate e innovative di cooperazione tra persone e organizzazioni appartenenti alle società civili di Paesi diversi e distanti.

La Marcia del 20, se avrà il coraggio di non fermarsi a questo evento, potrà andare oltre il valore, seppur importante, della testimonianza, e rappresentare una marcia in più verso un approccio alle migrazioni più risoluto, autentico e concreto.

**INSIEME
SENZA MURI**



Il 20 maggio **Confcooperative Lombardia** con le **unioni territoriali di Milano Lodi Monza Brianza e Brescia**, **parteciperà assieme ad Alleanza Cooperative Lombardia Welfare** alla mobilitazione “Insieme senza muri” lanciata dal Comune di Milano per difendere il valore dell'integrazione. Rafforzare un sistema di accoglienza fondato sul coinvolgimento delle comunità e delle istituzioni,

sostenendo la cultura dei diritti e della responsabilità è una delle sfide della cooperazione, da sempre in prima linea sul tema dell'accoglienza. Crediamo nella speranza di chi ritiene che la società plurale sia un'occasione di crescita per tutti e che la logica dei muri che fomentano la paura debba essere sconfitta dalle scelte che pongono al centro la forza dell'integrazione e della convivenza.

Quelle scelte che, a cominciare dall'Europa, sconfiggano il vento dell'intolleranza e che mettano al centro il principio dell'incontro tra i popoli e di un futuro fondato sul valore della persona senza che la nazione d'origine, la fede professata, il colore della pelle possano diventare il pretesto per alimentare nuove discriminazioni.



MILANO 14.30 / PORTA VENEZIA
20maggiosenzamuri.it



Export, biologico, trend di consumo e innovazione. Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentare presenta a TuttoFood 2017, dal 9 all'11 maggio, tre giorni di workshop dedicati alle nuove sfide del lattiero caseario portando nell'Academy del Padiglione TUTTODairy il punto di vista di esperti, professionisti e aziende del settore.

A dare il via al ciclo d'incontri ieri l'evento "Trovare l'America, le opportunità del settore lattiero caseario negli Usa", focus sull'export, con uno sguardo particolare agli Stati Uniti dopo l'annuncio del presidente Trump di imporre dazi doganali su alcuni prodotti Ue. Come per il vino,

l'Italia è il primo paese fornitore negli Stati Uniti anche per i formaggi. Un trionfo di sapori e qualità del Made in Italy che fa dei nostri prodotti i più amati sulle tavole americane. Le importazioni di formaggi italiani negli Usa, infatti, secondo i dati del dipartimento del Commercio e presentati dall'ufficio Agroalimentare dall'Ice di New York, hanno raggiunto nel 2016 le 34.894 tonnellate, con una crescita dell'8% in volume rispetto al 2015. I dati Ice hanno evidenziato anche come in valore le importazioni di formaggi italiani, che nel 2016 hanno sfiorato i 280 milioni di euro, rappresentino un quarto di tutto l'import di formaggi a stelle e strisce (dietro l'Italia, ci sono la Francia, la cui quota è pari al 13%, e la Spagna, con il 7%)

e che la popolarità della dieta mediterranea e la maggiore diffusione in termini di visibilità e immagine pubblicitaria dei formaggi italiani ha visto accrescere negli ultimi anni il consumo dei nostri formaggi autentici, in particolare nei grandi centri urbani (New York, San Francisco, Boston).

"Nonostante negli Usa, a differenza del Canada, la mancanza di un accordo di libero scambio non garantisca alcuna tutela alle nostre denominazioni di qualità – ricorda Fabio Perini, presidente Alleanza delle Cooperative Agroalimentare Lombardia – nell'ultimo anno le principali DOP cooperative hanno registrato una buona crescita dell'export verso gli Stati Uniti. Il Grana Padano, per

LA COOPERAZIONE PROTAGONISTA A TUTTOFOOD 2017

il quale il mercato americano rappresenta il secondo paese in termini di vendite all'estero, ha visto aumentare dell'8,4% rispetto al 2015 le esportazioni di forme di grana in Usa (187.622). Positiva anche la crescita del Parmigiano Reggiano che con 256.250 forme vendute negli Stati Uniti, pari al 21% di tutti i volumi esportati, ha registrato un +6% rispetto al 2015.

Dopo l'America materia della seconda giornata uno dei must di consumo degli ultimi anni: il biologico, con il workshop "Latte biologico: sfide e opportunità per le cooperative". Da prodotto di nicchia al boom nella Gdo, l'Italia si scopre sempre più bio. Anche il governo, dopo anni di attese ha compiuto il primo passo per la riorganizzazione del settore, con il sì incassato a marzo dalla Commissione Agricoltura della Camera sul testo unico sull'agricoltura biologica che avrà inevitabili ripercussioni anche su prodotti come latte e formaggi. Ad approfondire il tema Francesco

Torriani Vicecoordinatore del settore biologico dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentare e Federica Luzi di Alleanza Cooperative Italiane Agroalimentare. L'incontro si concluderà con la presentazione del progetto "Filbio" per lo sviluppo della filiera lattiero casearia biologica a cura di Comazoo.

Si chiude giovedì 11 maggio con il Milkcoop forum, panoramica sulle problematiche e le sfide del comparto con un approfondimento sui trend di consumo e l'innovazione nelle filiere lattiero casearie. L'evento si aprirà alle 10 con Massimo Minelli, copresidente di Alleanza Cooperative Lombardia e Angelo Frascarelli, docente di economia e politica agroalimentare dell'Università degli Studi di Perugia.

Nel corso del confronto verrà inoltre presentato il progetto Milkcoop, una piattaforma informativa in via di sviluppo creata da Alleanza Cooperative Agroalimentare Lombardia interamente pensata per la coopera-

zione lattiero casearia, che ha lanciato, a fine 2016, la prima rivista on line dedicata al settore, con studi ad hoc sui dati delle aziende cooperative, approfondimenti su best practice, innovazione cooperativa e sui modelli di valorizzazione di filiera. Ad illustrare i dettagli Fabio Perini Presidente di Alleanza Cooperative Agroalimentare Lombardia e Enrico De Corso di Alleanza Cooperative Lombardia. A seguire le testimonianze sul tema dell'innovazione e dei processi organizzativi nelle filiere lattiero casearie cooperative con Cesare Baldrighi Presidente Consorzio di Tutela del Grana Padano, Stefano Pezzini Presidente Latteria agricola S. Pietro e Marco Deghi Direttore di Latteria sociale Valtellina. Concluderà l'evento Gianpiero Calzolari Coordinatore Alleanza Cooperative Italiane Agroalimentare - settore lattiero caseario. Modera l'incontro Matteo Bernardelli, giornalista ed esperto del settore.



BITTO, GRANA PADANO, MELE E CARNI, LE ECCELLENZE COOPERATIVE IN MOSTRA

Prodotti di nicchia e grandi brand, le eccellenze cooperative lombarde all'edizione 2017 di Tuttofood con prodotti unici, di qualità e soprattutto 100% made in Italy. Dagli alpeggi alle fertili pianure, tra verdi pascoli e tradizioni millenarie, la Lombardia vanta una produzione casearia che da sola conta circa un terzo delle Dop nazionali a partire dal principe degli alpeggi, il Bitto, al Grana Padano, il formaggio italiano più venduto nel mondo.

Una produzione che il modello produttivo cooperativo valorizza, mantenendo da un lato il legame stretto col territorio, dall'altra proiettando le imprese agricole in una dimensione di filiera che genera qualità per il consumatore e valore per il produttore. A portare tra gli stand del salone internazionale dedicato al food & beverage veri e propri tesori dell'enogastromia Lombarda quest'anno la partnership siglata tra Tuttofood e Alleanza Cooperative Italiane Agroalimentare, che riunisce le sigle Fedagri-Confcooperative, Legacoop Agroalimentare e Agci-Agrital.

Zoccolo duro dell'agroalimentare nazionale la cooperazione rappresenta infatti per il settore lattiero-caseario il 43% del valore della produzione nazionale, il 60% della produzione di latte italiano e circa il 70% del fatturato dei formaggi Dop.

Tra le latterie del territorio che presenteranno i propri prodotti agli oltre 2.000 buyer attesi, le cooperative agricole Latteria Sociale Valtellina, Latteria di Chiuro, CISSVA e Alpe del Garda, famose per tipicità inconfondibili come il già citato Bitto, il Valtellina Casera, lo Scimut, lo Scimudin, la Formaggella o il Garda lavorati secondo antichi disciplinari con solo latte freschissimo di allevamenti locali. Tradizione e legame con il territorio caratterizzano inoltre aziende di punta come il **Consorzio Virgilio** e la cooperativa **Plac**, vere e proprie eccellenze per la produzione di Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Provolone Dop. A fare capolino tra i prodotti in mostra a Tuttofood con il marchio **Pomì** anche il colosso del pomodoro, il **Consorzio Casalasco**, le mele valtellinesi di **Melavi**, le carni della mantovana **Prosus** e il vino della **Cantina di Quistello**.





Di tutti i problemi che i genitori devono affrontare, assicurarsi che i figli abbiano accesso a un'assistenza di altissima qualità è uno dei più grandi. In Italia la disponibilità di nonni appare ancora un importante fattore di conciliazione famiglia-lavoro, ma ecco arrivare dal Regno Unito la soluzione. Un'app in cooperativa che coinvolge i genitori nell'attività degli asili in cambio di uno sconto sulla retta.

L'idea è venuta allo studio d'arte, design e innovazione Near Now assieme al fondatore di #RadicalChildcare Amy Martin alla ricerca del prototipo delle alternative possibili all'attuale assistenza all'infanzia. L'obiettivo ri-immaginare la custodia dei bambini per il XXI secolo attraverso nuovi approcci basati su fiducia, flessibilità e risorse condivise. Anche in Inghilterra l'attuale sistema è in crisi, senza contare che il Regno Unito è secondo solo alla Svizzera in termini di costo, con molti genitori che si lamentano dell'inconciliabilità dei servizi con i loro ritmi di lavoro.

Allo stesso tempo, i fornitori di servizi per l'infanzia mainstream stanno avvertendo di non poter soddisfare le 30 ore di assistenza gratuita promesse dal governo. Secondo una ricerca condotta dallo studio Near Now molte mamme e papà inglesi avevano espresso la volontà di essere coinvolti maggiormente nell'assistenza dei loro figli, disposti anche ad acquisire nuove competenze da altri genitori, pur di riuscire nel contempo a mantenere quel minimo di flessibilità, così spesso richiesta da libera professionisti.

Da qui la pensata, chiedere ai genitori di co-progettare un'alternativa mettendo a disposizione tempo e creatività, a supporto delle attività standard offerte dagli operatori, in cambio di una riduzione dei costi.

Lavorando insieme come team di diversi ambiti è nato così il prototipo: un servizio digitale chiamato Kidoop. In pratica un'app che permetterebbe ai genitori, aderendo alla cooperativa, di poter stare accanto ai propri figli anche a scuola, lavorando gomito a gomito con i professionisti di assistenza all'infanzia.

Il modello cooperativo di Kidoop si basa sul coinvolgimento attivo dei genitori come giocatori, in cambio di uno sconto totale o parziale sui costi per l'infanzia. E anche di un po' di senso di colpa in meno. Molti genitori sono infatti frustrati all'idea di dover "abbandonare" i propri figli per l'in-

tera giornata, lasciandoli la mattina e rivedendoli solo alla sera. E in più dovendo sborsare per questo fior di quattrini. "Facendo parte di un gruppo di coetanei - dicono dalla Near Now - pensiamo che i genitori possano portare le proprie competenze e conoscenze in un ambiente

GIOCCARE CON E RISPARMIARE SULLA RETTA IN UK NA KIDDOOP



N I FIGLI RE ASCE



di assistenza per bambini e, a loro volta, imparare nuove competenze e acquisire una visione dell'apprendimento e dello sviluppo dei piccoli."

"Attraverso questo prototipo possiamo sviluppare il sistema che vorremmo veramente, senza dover mettere

mano ad altre risorse già al punto di rottura. La creazione di una cooperativa non è semplice, anche con l'assistenza di piattaforme come l'eccellente One Click Co-op del Regno Unito. In più non basta neanche trovare gli accorgimenti per soddisfare i requisiti legali. Quel che davvero

importa è l'azione, concordare i principi e le aspirazioni fondamentali per l'apprendimento dei bambini. Stiamo lavorando duramente, ma siamo certi che entro un anno il nostro progetto sarà in piedi.

FONDAZIONE SCALABRINI 12 MESI E UN TETTO PER RIPRENDERE LA



Un alloggio temporaneo per 12 mesi, il tempo necessario per rimettersi in gioco: trovare un nuovo lavoro, riorganizzarsi dopo una separazione, superare una difficoltà o un problema di salute. Dal 2011 a Como la Fondazione Scalabrini fa questo, accoglie vite slacciate e le sostiene, quel tanto che basta per ricominciare.

Sono famiglie fragili, che non hanno un tetto sulla testa ma non vengono dai percorsi tipici del disagio sociale. Famiglie che fino a poco fa ce la

facevano da sole, magari con fatica. È la storia ad esempio di una famiglia che dopo una vita di sacrifici ha perso tutto. Padre madre e 3 figli trovatisi in difficoltà dopo il fallimento dell'azienda che avevano messo in piedi. Lui si è rialzato con la determinazione di un guerriero, ha reinvestito i pochi mezzi in un negozio, e tutti loro vivevano e dormivano nel magazzino. La sera aprivano le brande tra gli scatoloni, cucinavano qualcosa con mezzi di fortuna e poi la mattina i 3 figli andavano a scuola, e i genitori aprivano l'attività". "Si tratta di persone che non hanno casa né fortu-

ne, ma che hanno le caratteristiche personali, professionali, relazionali per rimettersi in piedi, se qualcuno scommette su di loro. Scommettere sulla forza delle persone fa bene a tutti" racconta Francesca Painsi, Presidente della Fondazione.

C'è poi la storia di chi ha attraversato il mondo per cercare riparo e miglior fortuna, e ha bisogno di un piccolo trampolino per spiccare il volo. "Qualche tempo fa è entrato in casa nostra un giovane signore eritreo con la moglie e il figlio di 4 anni. Sono arrivati in Italia per chiedere



paghiamo al padrone di casa”.

La Fondazione Giovan Battista Scalabrini (www.fondazioneescalabrini.it) nasce nel 2004 dalla collaborazione tra Acli, Caritas Como e Confcooperative Insubria. Da quando è nata ha ospitato 250 persone mettendo a disposizione negli anni, in totale, 41 alloggi.

Ma così come le persone anche le case che le ospitano hanno storie diverse da raccontare. “Due sono state comprate con un mutuo eterno- spiega Pains - alcune sono date da persone che scelgono di chiedere affitti inferiori al prezzo di mercato, magari in cambio di garanzie sul rilascio. Altre hanno storie speciali, come quella della mamma di Luisa (e delle sue sorelle), un’anziana signora anziana comasca, che viveva in un piccolo appartamento curato: un piano rialzato, con un piccolo terrazzino con la serra di plastica per i gerani, un soggiorno con la vetrinetta, le foto dei nipotini e i piatti col filo d’oro, un letto in ottone, una piccola cucina abitabile pulitissima.

Faceva volontariato in parrocchia ogni tanto, e viveva lì da una ventina d’anni. Quando è morta le tre figlie hanno letto sul giornale la storia della Fondazione e subito hanno voluto approfondire. Forse la terranno quella casa, magari per quando i nipoti che ancora non sono sposati e vivono altrove torneranno a Como. Forse la venderanno, dividendo in tre il ricavato: non sarà tantissimo, ma tutto aiuta per chi ha famiglia.

l’asilo politico. Il fratello di quest’uomo è stato ucciso dalla polizia durante la fuga, davanti a lui. Un altro fratello è stato fatto prigioniero in Libia, e lui sta cercando i soldi per pagare il riscatto. Sono approdati a Como, ospitati in un centro comunale di accoglienza per famiglie straniere”. Dopo alcuni mesi la moglie ha trovato un lavoro, 2 mezze giornate alla settimana in un paesino del lago come colf, lui ha iniziato a trovare piccoli lavori occasionali come tecnico informatico. “Nella baraonda della struttura di accoglienza dove vivevano, il bambino però ha inizia-

to a dare segni di grande sofferenza: è un posto caotico, con un sacco di gente che sbraita, la televisione accesa 18 ore al giorno, nessun posto dove stare insieme che non sia una piccola camera da letto. Una famiglia che fa fatica a stare in un posto così è ‘sana’, no? - continua - Non avevano un vero lavoro, un reddito, risparmi né ‘cose’: stoviglie, lenzuola, arredi. Ora sono ospiti da noi, ci staranno per un massimo di 12 mesi. Pagano di tasca loro le utenze e una piccola quota per l’uso della casa: quota che pian piano andrà a crescere fino a coprire il costo dell’affitto che noi

“Nel frattempo però l’hanno data in comodato gratuito: non sappiamo bene per quanto tempo, una o due anni forse...poi si vedrà - conclude la presidente - Nel frattempo la Scalabrini paga le spese condominiali, rimborsa l’IMU”. Grazie a loro molte famiglie possono essere aidate, e loro pensano che la loro mamma avrebbe apprezzato.

Manuela Tagliabue

"FOLLIE D'ARTISTA"

In ogni artista c'è un po' di follia... E' un modo di dire, pure abusato, che forse vale anche al contrario... Un po' di follia aiuta la creatività. Comunque sia alla cooperativa Uroburo lo hanno fatto proprio: creano gioielli, sempre nuovi, anche nei materiali, facendosi affiancare da pazienti del reparto psichiatrico del vicino ospedale Fatebenefratelli. Anzi tre di loro sono diventati soci e uno ha appena raggiunto la pensione.

"Siamo una cooperativa anche nel metodo di lavoro, nel lavoro creativo: condividiamo tutto, idee, realizzazioni, sperimentazioni... Un laboratorio di creatività dove anche l'ingresso di persone nuove, magari con qualche difficoltà nel vivere, diventa occasione per provare, sperimentare, scoprire visioni nuove e un nuovo approccio alle cose... E funziona" racconta Sara Progressi, una dei cinque stilisti – tre italiani e due giapponesi – che animano la cooperativa da un punto di vista artistico.

"Uroburo è nata come cooperativa di inserimento lavorativo indipendente due anni fa" afferma Efrem Antoniazzi, il presidente "e tutt'ora condivide il proprio progetto con la cooperativa sociale di tipo B Città e Salute, di cui è stata per 14 anni un ramo d'azienda: nel 2001 infatti si sperimentò un laboratorio orafo per impegnare gli ospiti dei Centri psico sociali con cui la cooperativa collaborava". Si propose infatti un primo corso intitolato "Il gioiello che sorri-

de" tenuto dal maestro orafo Davide De Paoli a cui seguì la prima produzione di gioielli realizzata dagli allievi e i cui pezzi vennero venduti nel circuito delle botteghe equo solidali. Poi l'occasione di rendere autonoma l'attività del laboratorio e di aprire un negozio nel quartiere Isola di Milano, uno dei più trendy, animati e giovani della città.

I gioielli di Uroburo – è il nome del mitico serpente che si morde la coda e che simboleggia l'eterno ritorno – vengono ideati e creati interamente nel laboratorio di via Thaon di Revel 19. "Non è solo un lavoro di precisione, ci vuole dedizione, passione, capacità di accostare materiali diversi per creare effetti nuovi, dare forme che rispondano alla luce... Insomma

lavorare la materia, tanti materiali diversi, ciascuno con il suo tempo di fusione, la sua diversa risposta agli attrezzi... E ogni volta iniziare da capo, sperimentare sempre, perché a Uroburo non ripetiamo mai le produzioni già fatte... Ecco: capire come fare un gioiello nuovo e capire chi hai al tuo fianco in quel momento in laboratorio, cosa gli passa per la mente e cosa desidera fare, che forme sogna, soprattutto se arriva dai servizi psichiatrici... Insomma ci vuole lo stesso atteggiamento, la stessa apertura mentale" spiega Emi Kato, giapponese, in cooperativa fin dall'inizio.

Tra le iniziative di Uroburo che continuano ad avere successo è "Fa' la tua

A MILANO L'ATELIER ORAFO CON LE CREAZIONI DI PAZIENTI PSCHIATRICI



fedee". "Si tratta di un breve corso assistiti dai nostri maestri orafi dedicato ai promessi sposi che fabbricano così con le loro mani le fedee nuziali" racconta il presidente. "Una piccola idea ma dal fortissimo

significato simbolico" precisa Efrem Antoniazzi.

E il 19, 20 e 21 maggio Uroburo propone un corso di oreficeria con la maestra Margareta Niel per permet-

tere a chiunque di realizzare il proprio gioiello dei sogni.

Francesco Sartirana





I FUNGHI SI COLTIVANO...IN SCATOLA

“I primi sono sbocciati dai fondi di caffè del bar della Lavazza all’interno di Expo 2015. Erano buoni. Così abbiamo iniziato!”. Cosa? Funghi. La ricetta è semplice: prendi i fondi di caffè, aggiungi cellulosa e micelio – le “radici” dei funghi – insacchetti, lasci riposare un paio di settimane, apri e aspetti. Devi anche innaffiare... hai mai visto funghi crescere nel deserto? E poi tempo dieci giorni sbocciano copiosi i funghi, pronti per il risotto.

Laura Gallo della cooperativa Il Giardinone di Locate Triulzi (Milano) racconta il lancio di FungoBox. “In occasione di Expo con Lavazza e Novamont abbiamo sperimentato e messo a punto il prodotto. Che piace, a noi, ma soprattutto ai clienti attraverso Amazon e pure alla Coop. FungoBox è infatti in vendita in stand dedicati in 9 supermercati del Nord Italia, oltre che nelle botteghe di Chico Mendes, a Fa la cosa giusta e anche a Garabondo, il grande mercato dell’equo e solidale e dei prodotti delle cooperative B allestito ogni natale a Milano”.

Un prodotto nuovo – in Francia c’è un’impresa sociale che opera nelle periferie di Parigi che lo produce dando lavoro a persone in difficoltà e che ha fatto da supporto tecnico

al Giardinone – ecologico, naturale, utile, conveniente e pure gustoso.

“Ecologico, anzi più economia circolare di così non si può” afferma Laura Gallo. “Si riciclano i fondi di caffè, il cartone della confezione ovviamente è di carta riciclata, producono funghi e una volta raccolti quel che rimane rappresenta un ottimo concimante per le piantine sul balcone. Il tutto assicurando lavoro dignitoso e retribuito correttamente”.

Il procedimento è semplice: si apre la confezione, si mantiene umida e i funghi crescono. La si può appendere magari in un angolo della cucina per ammirarne la crescita quotidiana. Poi, tempo una o due settimane, i funghi sono pronti. Grazie alla qualità di funghi selezionati e alla coltura da cui crescono hanno proprietà organolettiche addirittura migliori dei funghi raccolti in un bosco.

La cooperativa Il Giardinone oggi impiega quattro persone nella produzione dei FungoBox, due nella raccolta dei fondi di caffè nei bar della zona, un agronomo e un commerciale. Per il giro d’affari raggiunto – duemila confezioni vendute in occasione dell’ultimo Natale – l’impegno non è ovviamente a tempo pieno, ma la previsione è di raggiungere volumi sostenibili per assicurare lavoro a quattro persone nel corso dei prossimi due anni.

L’impegno – anche finanziario – nella

promozione e nella comunicazione non è stato fino a oggi indifferente e continua a essere presente. “Ci siamo rivolti a un’agenzia specializzata per effettuare analisi di mercato e test sui consumatori potenziali, poi abbiamo dato mandato a un’agenzia di comunicazione di mettere a punto una campagna ad hoc che puntasse proprio su ciò che appariva più accattivante e apprezzato dai potenziali clienti e infine abbiamo lanciato FungoBox. Soprattutto online e sui social, nonché ovviamente su Amazon, diventato, con queste premesse, il canale più remunerativo” precisa Laura Gallo.

Il progetto ha ricevuto fino a oggi un contributo della Camera di commercio, un voucher dal Ministero per lo Sviluppo economico e un premio per attività di responsabilità sociale d’impresa. Il Giardinone è una cooperativa sociale di inserimento lavorativo impegnata nella manutenzione del verde fondata nel 1996 che ha raggiunto 50 lavoratori – tutti soci – e fattura quasi due milioni di euro all’anno.

Francesco Sartirana

"HUMAN FACTORY DAY"

A CASCINA TRIULZA TORNA L'INNOVAZIONE SOCIALE



Fondazione Cariplo per supportare le realtà del Terzo Settore a costruire progetti innovativi insieme a università, centri di ricerca e imprese e per candidarli a bandi europei e ad altri finanziamenti internazionali. Nel programma dell'evento, che sarà pubblicato nei prossimi giorni, anche il workshop organizzato da Confcooperative Lombardia "Latte e derivati: dai trend di consumo al valore scientifico nutrizionale". Il tema del consumo del latte è uno dei più dibattuti: tra chi lo considera un alimento fondamentale per la dieta quotidiana e chi invece, per scelte etiche o salutistiche, non lo beve evidenziando critiche e problemi. Non esistono però veri e propri fondamenti scientifici che dimostrino la necessità di eliminare dalla dieta il latte. Certo è che non bisogna farne un uso eccessivo. Nel settore lattiero-caseario le filiere cooperative giocano un ruolo fondamentale. Lavorano ogni giorno prodotti di qualità che hanno origini millenarie che derivano da saperi e tradizioni locali che nel tempo hanno saputo valorizzare al meglio le risorse territoriali, rispondendo così alle esigenze delle comunità locali e non. Si tratta di prodotti che sono quindi nati per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della popolazione e sono rimasti per secoli alla base della loro alimentazione. L'obiettivo del workshop è quello di valutare, su basi tecnico-scientifiche, il valore nutrizionale di queste produzioni ragionando su quali effetti si ripercuotono sul benessere e la salute umana. Per far ciò saranno analizzate diverse tipologie di prodotti che provengono da realtà, sistemi e territori diversi.

Nuovo appuntamento il prossimo 29 Maggio in Cascina Triulza (ex area Expo Milano) con il secondo Human Factory Day, un'intera giornata dedicata al rapporto tra Ricerca scientifico-tecnologica e organizzazioni della Società Civile. Un'iniziativa promossa da Fondazione Triulza in partnership con Fondazione Cariplo per chiamare a raccolta e mettere insieme attori diversi, incentivarli a collaborare e a

co-progettare con l'obiettivo di rispondere con efficacia ai bisogni sociali e alle sfide che il mondo ci pone. Il tema dell'edizione 2017 di Human Factory Day sarà l'internazionalizzazione come leva per la costruzione di percorsi di innovazione sociale. Sarà presentato in anteprima "BEEurope – Bet on European Energies", una nuova iniziativa sviluppata da Fondazione Triulza in partnership con



LATTE BRESCIA

Latteria Soresina rileva Brescia propria posizione di leadership nel mercato del Grana padano. Un gruppo con 16.000 di euro di fatturato.

L'operazione prevede l'acquisto del gruppo che ha sede a C... è Brescialat - ma soprattutto, dove viene prodotto, commercialmente il Grana vuol dire che Latteria Soresina ridurrà ulteriori 16.000 forme.

BRESCIA, IL BALLO IN CARROZZINA CHE IPNOTIZZA LA PIAZZA

Un flash mob per sensibilizzare la cittadinanza sul tema dell'inclusione sociale. A promuoverlo "Connessioni" la Rete bresciana dei servizi Cdd e Css che ha portato in una delle piazze centrali della città un emozionante ballo tra un ragazzo in carrozzina e il suo educatore.

Un'occasione per ribadire quanto l'inclusione sia un atteggiamento personale, ma anche un modo di vivere il quotidiano, dove il valore sociale dei disabili, è riconosciuto e valorizzato. Connessioni è un progetto partito nel gennaio 2016 dall'idea di una rete come spazio di confronto tra Centri diurni disabili e Comunità socio sanitarie che fanno riferimento

al territorio bresciano. Consapevoli che in un contesto storico culturale in cui le questioni sociali divengono sempre più articolate, dove i territori subiscono grandi mutamenti, alcuni enti e 23 cooperative sociali aderenti a Confcooperative Brescia hanno deciso non solo di investire sulle proprie organizzazioni, ma di attivare nuove modalità di contatto e di relazione fra servizi che si occupano di disabilità.

Protagonisti di questa rete sono le cooperative e gli enti gestori dei servizi che sono sul territorio bresciano, che si sono impegnate con le loro organizzazioni a sottoscrivere un progetto che coinvolge centri diurni

e comunità socio-sanitarie per persone disabili.

Ma non solo, la rete si è impegnata a interagire e collaborare con l'ATS, le ASST, con gli operatori che lavorano nei presidi territoriali, con le associazioni di volontariato e le associazioni dei familiari e altre realtà presenti nel territorio. "I nostri servizi, non sono stretti tra le loro mura - dice Luca Gorlani coordinatore della rete- ma presidiano progettuale i processi di relazione fra territorio e disabilità, tracciano percorsi di rapporto nelle comunità, andando oltre gli specialismi, ricercando una nuova cittadinanza attiva, introducendo processi di reciprocità

ERIA SORESINA ACQUISISCE SCIALAT

Scialat e rafforza la
nip nella produzio-
uppo da 32 milioni

sizione dei marchi
Chiari – il principale
o dello stabilimen-
nefessionato e avvia-
a Padano. Questo
ina arriverà a pro-
e annue di Grana

Padano tagliando il traguardo importante di
oltre 500.000. Per il prossimo anno, la realtà
di Brescialat punta al raddoppio della propria
produzione arrivando a quota 30 mila per un
valore di 7,5 milioni di euro.

Con questa "dote", l'azienda cremonese rag-
giunge una quota di produzione vicina all'11%.
Complessivamente nasce un gruppo in grado
di superare i 365 milioni di fatturato. Latteria
Soresina ha chiuso l'esercizio 2016 registrando
un volume d'affari pari a 334 milioni di euro. Il

gruppo Brescialat, nello stesso anno, ha supe-
rato i 32 milioni di attività. Una volta integrati gli
asset industriali e commerciali, il fatturato con-
solidato a prezzi correnti dovrebbe superare i
365 milioni, che nascono dalla pura e semplice
somma dei fatturati. Circa il 20% sarà realizza-
to all'estero, e questo è un segno importante.
Altrettanto significativo è il fatto che i lavoratori
dello stabilimento di Chiari – una cinquantina in
tutto – saranno assorbiti da Latteria Soresina. Il
nuovo gruppo avrà oltre 620 dipendenti totali
diretti e più di 160 collaboratori indiretti.



e sorrisi speciali tra i molti bresciani
che si sono ritrovati all'interno di una
performance dal forte impatto emo-
tivo.

«Abbiamo cercato di trasmettere
contenuti profondi attraverso stru-
menti leggeri ma molto comunicativi»
ha spiegato ancora Luca Gorlani. La
musica, l'arte e la danza rappresen-
tano infatti alcune tra le risorse più
idonee per raggiungere un duplice
obiettivo: da un lato entrare in con-
tatto con le persone con disabilità e
con i soggetti più bisognosi di atten-
zione; dall'altro, attirare lo sguardo
del pubblico per portare avanti atti-
vità di sensibilizzazione e attivare una
riflessione sul significato e sull'importan-
za dell'inclusione sociale.

che valicano la visione di una disabili-
tà incentrata sul pietismo.

Si costruiscono rapporti progettuali
con scuole, parrocchie, oratori, cen-
tri per adolescenti, si conducono
esperienze di animazione nelle case
di riposo, si progettano Grest di ac-
coglienza per bambini, si serve nei
bar e nelle pizzerie, si puliscono piaz-
ze,

si tengono orti sociali, si vivono
esperienze musicali e teatrali insie-
me a scuole superiori, contribuendo
ad innalzare quel capitale sociale che
caratterizza un territorio, un comu-
ne, un quartiere". Ecco quindi una
rete che ha lavorato in sinergia, che
si è realmente connessa e che saba-
to con danze, musica e ballerini ha
invaso piazza Paolo VI portando voci



APP SOCI UN NUOVO MODO DI DIRE APPARTENENZA.



CONFCOOPERATIVE INSUBRIA, A MAGGIO L'ASSEMBLEA ANNUALE

"Cooperare, Condividere, Investire. Infiniti Futuri" è questo il titolo dell'assemblea annuale organizzata da Confcooperative Insubria in programma sabato 20 maggio alle ore 9.00 al Centro Congressi Ville Ponti, Villa Andrea di Varese in Piazza Litta 2. Dopo l'apertura dei lavori, seguirà la relazione del Presidente Mauro

Frangi e la tavola rotonda "Cooperare, condividere, investire. Infiniti futuri" con Giorgio Franco Zanzi, prefetto di Varese; Davide Galimberti, sindaco di Varese, Giuseppe Albertini, presidente CCIAA di Varese, Marco Menni, vice presidente vicario Confcooperative; Alessandro Maggioni, presidente Federabitazione; Giovanni Teneg-

gi, direttore Confcooperative Reggio Emilia. Modera Flaviano Zandonai di Euricse. La giornata si concluderà alle 13.15 con le conclusioni del Presidente Confcooperative Insubria.

[Programma](#)

PROGETTARE IN PARTNERSHIP, A MILANO IL LABORATORIO PER CAPIRE COME SI FA



Contesti sempre più variegati, comunità articolate e nuovi problemi richiedono la ricerca e lo sviluppo di soluzioni innovative. Gli attori locali – pubblici, privati e non profit – sono chiamati ad agire in partenariati cross-sector, trasversali a

diversi ambiti: welfare, educazione, cultura, commercio, turismo, occupazione, sviluppo di impresa o rigenerazione urbana. Ma progettare in partnership non è sempre semplice. Da qui l'idea, un laboratorio per "prove" di elaborazione condivisa per valorizzare e intrecciare spazi fisici e luoghi digitali. Una giornata in cui confrontarsi, mettersi in gioco e buttar giù una mappa di strumenti utili per imparare, districarsi e muovere i primi passi in autonomia.

L'appuntamento è per lunedì 15 maggio alle 17.00 ad Avanzi, via Am-

pere 61 /a a Milano.

Anche CoopUP tra i partner del progetto-laboratorio condotto da Graziano Maino e Marco Cau della Cooperativa Pares, autori tra l'altro del libro "Progettare in partnership". Parteciperanno inoltre Elisa Rota di Confcooperative Milano con la Fondazione RCM e Avanzi – Barra A.

L'incontro vuole essere anche un'occasione di confronto e interazione per il sistema cooperativo, con le start up presenti in Avanzi e con enti, organizzazioni e gruppi informali di cittadini. L'invito è aperto tutti, la partecipazione gratuita.

[Qui tutte le informazioni](#)

BRESCIA, PRESENTATO IL LIBRO SUL PADRE DELLA COOPERAZIONE SOCIALE

Replica sabato 20 maggio presso la Biblioteca civica di Salò

«Giuseppe Filippini, il padre delle cooperative sociali»: è il titolo del libro di Gualtiero Comini che è stato presentato mercoledì 12 aprile nella Sala Libretti del Giornale di Brescia. Con l'autore c'erano Marco Menni, presidente della Confcooperative di Brescia, Beppe Pezzotti, cooperatore storico in rappresentanza di Felice Scalvini, assessore del Comune di Brescia, ed Enrico Mirani, giornalista del Giornale di Brescia. Giuseppe Filippini è una delle figure principali nella storia della cooperazione sociale, non soltanto a Brescia. Per tutta la vita si è impegnato nell'opera di organizzare la solidarietà attraverso lo strumento della mutualità a favore degli altri. In premessa all'incontro Marco Menni ha ricordato l'importan-

za del "fare memoria" soprattutto in momenti di difficoltà ed è proprio per questo che Confcooperative Brescia ha promosso la collana "Presente Legame" edita da Liberedizioni. A Filippini, originario di Salò in provincia di Brescia e formato presso l'università Cattolica di Milano, si deve la costituzione, nell'immediato dopoguerra, della cooperativa di lavoro Scar di Roè Volciano. Ma a lui si deve soprattutto la nascita, nel 1963, della prima cooperativa di solidarietà sociale in Italia, la "San Giuseppe" di Roè Volciano che diede origine al fenomeno che oggi conta migliaia di realtà e ufficialmente riconosciuto nel 1991. Leggere quel che Filippini ha "fatto" – senza inutili aggettivazioni – lascia sbalorditi. Questo libro, at-

traverso l'analisi delle molte iniziative intraprese – dentro e fuori la cooperazione – dalla carismatica figura di Giuseppe Filippini, riveste una validità che ancora ci appartiene. Un insegnamento intriso di coraggio, pazienza, intelligenza, generosità, con tratti di intransigenza e di entusiasmo del tutto particolari, che sembrano dirci che se quel percorso è stato possibile in passato, le sue leve e i suoi riferimenti possono oggi renderlo sempre possibile, anche per il nostro futuro. La presentazione del libro sarà replicata il 20 maggio alle ore 17,00 presso la biblioteca civica di Salò con la partecipazione dell'autore e del presidente di Federsolidarietà Brescia Alberto Festa.



CONVEGNO A BERGAMO SUL NUOVO CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI

Venerdì 12 maggio presso la Casa del Giovane

Confcooperative Bergamo, insieme a Legacoop Bergamo, AGCI Bergamo e alle Organizzazioni sindacali di Cgil, Cisl e Uil, sta sviluppando una serie di iniziative finalizzate alla promozione della cooperazione, anche attraverso il contrasto alle cosiddette "cooperative spurie".

All'interno di tali iniziative si colloca il convegno in programma venerdì 12 maggio dalle 9.00 alle 13.00 presso la Sala degli Angeli della Casa del Giovane in via Gavazzeni 13. Il convegno, come appare dal titolo

"Il nuovo codice dei contratti. Strumenti a disposizione delle Pubbliche Amministrazioni nella relazione con le imprese ordinarie e le imprese cooperative" è rivolto principalmente ad amministratori e funzionari degli enti locali e mira a sensibilizzarli ad una logica progettuale e consapevole nella programmazione e nella realizzazione delle procedure di affidamenti.

Dopo il saluto iniziale di Ludovico Patelli, coordinatore di Legacoop Bergamo, sono previsti gli interventi

dell'avvocato Pietro Moro dal tema "Il nuovo codice dei contratti pubblici", dell'avvocato Aldo Coppetti dal titolo "Non di sole gare d'appalto..." e di Franco Martini, a nome di Cgil, Cisl e Uil sui "Criteri di qualità e buone pratiche per i capitolati". Seguirà la tavola rotonda dal titolo "Istituzioni e comunità tra nuovi modelli e nuovi bisogni" insieme al prof. Christian Iaione, dell'Università Luiss di Roma, Michele Bertola, Direttore generale del Comune di Bergamo, e Giuseppe Guerini, presidente di Confcooperative Bergamo.

LA QUALITÀ URBANA PER ABITARE I QUARTIERI DOMANI

Con il presidente di Federabitazione un incontro per discutere sul futuro degli scali ferroviari a Milano

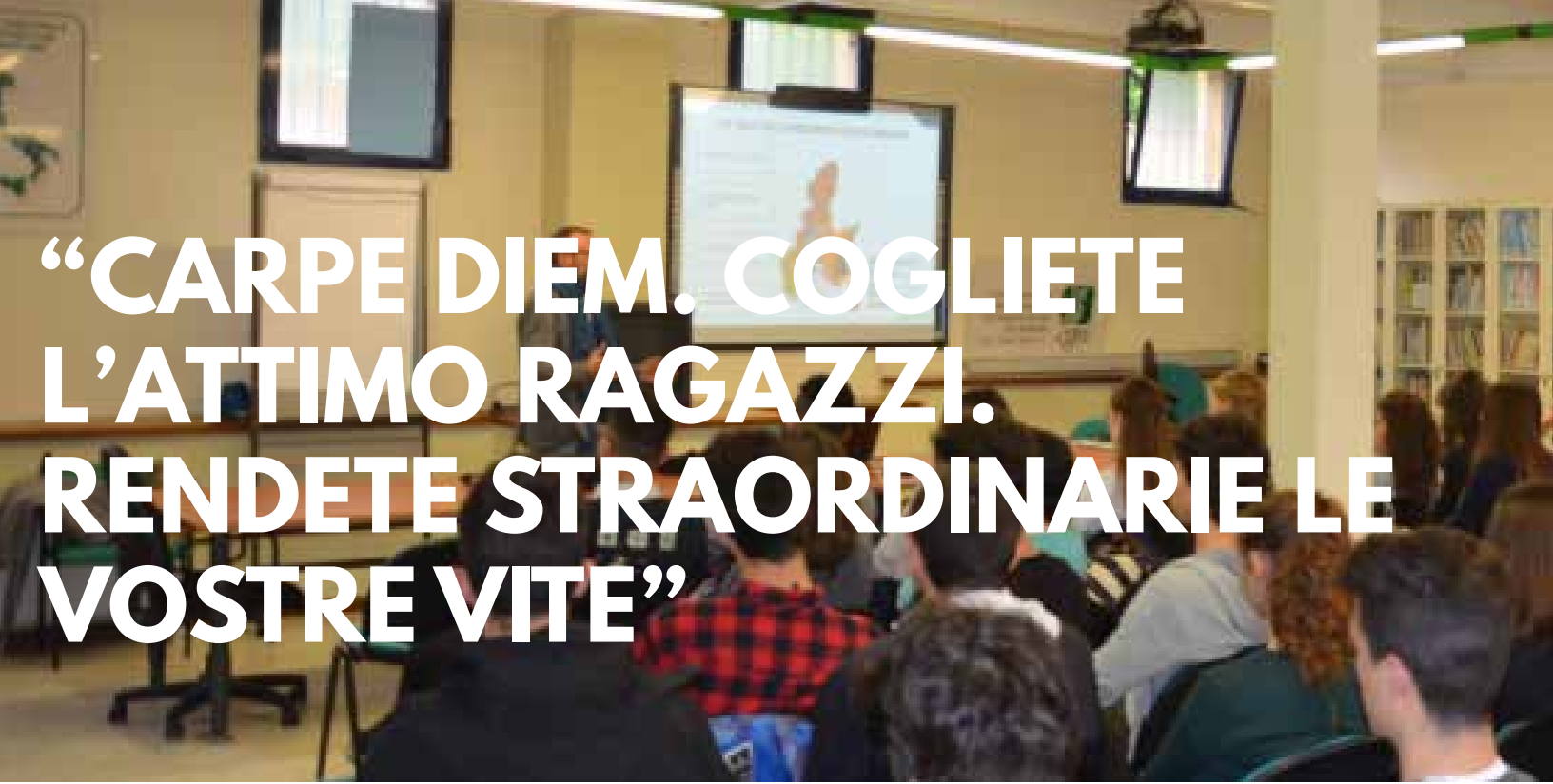
Dopo un percorso lungo e articolato (ancora in corso) - che ha attivato istituzioni, cittadini, proprietà, progettisti - si preparano gli ultimi atti per la stesura del nuovo Accordo di Programma, documento che consentirà l'avviamento del processo per il riuso degli Scali Ferroviari dismessi.

Il Comune di Milano, assieme al Politecnico di Milano e all'Ordine degli Architetti PPC della Provincia di Milano, ha organizzato tre mattine di convegno dedicate alle trasformazio-

ni urbane con l'intento di sollecitare il contributo di studiosi ed esperti su alcuni temi cruciali: le infrastrutture ferroviarie al centro della rigenerazione; il verde e lo spazio pubblico per un'infrastruttura ecologica e sociale; la qualità urbana per abitare i quartieri di domani. Un ciclo di incontri che si chiuderà venerdì 12 maggio con il convegno "La qualità urbana per abitare i quartieri di domani" a cui parteciperà anche il Presidente di Federabitazione - Confcooperative Alessandro Maggioni.

Durante l'evento in programma nella Sala Conferenze di Palazzo Reale dalle 9.30 alle 13.30 assieme ad alcuni case study verranno presentati i risultati della raccolta di scenari di sviluppo urbano effettuata da Sistemi Urbani e del lavoro di ascolto nei Municipi. La giornata si concluderà con l'intervento dell'Assessore ai Lavori pubblici e Casa del Comune di Milano Gabriele Rabaïotti.

[Clicca qui per leggere il programma.](#)



“CARPE DIEM. COGLIETE L'ATTIMO RAGAZZI. RENDETE STRAORDINARIE LE VOSTRE VITE”

Celebre la scena del film *l'Attimo Fuggente* in cui John Keating, interpretato da un appassionato Robin Williams, insegna ai suoi allievi ad assecondare e coltivare i propri sogni. Proprio nella fase in cui i ragazzi si preparano a intraprendere le scelte ed esperienze di vita che li formeranno come uomini e donne è importante che siano a conoscenza di tutte le possibilità che la società può offrire loro, di tutte le forme imprenditoriali che possono essere seguite. I ragazzi portano ventate di vitalità e anticonformismo alle strutture delle imprese, che rischiano di diventare rigide, chiuse in sé stesse e un ostacolo al cambiamento. Il dialogo tra i giovani e il mondo del lavoro si traduce quindi in uno scambio di esperienze e punti di vista che arricchisce entrambe le parti.

A sostegno del progetto “Alternanza Scuola-Lavoro” promosso da Confcooperative Brescia, il consorzio di cooperative sociali Solco Brescia e Fraternità Sistemi – Impresa sociale società cooperativa sociale onlus hanno aperto le porte della cooperazione ai ragazzi del Liceo scientifico Copernico. Durante il tour condotto presso le sedi delle due realtà ospitanti, i liceali hanno avuto la possibilità di vedere con i loro occhi gli spazi di lavoro di un'impresa sociale. Probabilmente l'impatto iniziale non

è stato sorprendente: scrivanie, telefoni, computer, aule, sedie, lavagne, faldoni, carte, cartellette e cartelloni. Gli uffici di un'impresa sociale non sono poi tanto diversi da quelli di un qualsiasi altro ufficio. Il susseguirsi degli interventi dei presidenti, dipendenti, operatori di Solco Brescia, di Fraternità Sistemi e di Confcooperative ha voluto trasmettere qualcosa che non può essere percepito esternamente: la passione e i valori che quotidianamente guidano il lavoro di una cooperativa sociale. Si entra in un mondo fatto non più solo di spazi fisici, di strumenti operativi, ma in un mondo dove la persona torna ad essere al centro di tutto. Il modello di crescita economica a cui siamo abituati è un modello di crescita costante, competitivo e che porta profitto. In questa corsa alla generazione del profitto spesso ci si dimentica dell'importanza della creazione del valore sociale, obiettivo che sembra essere diventato secondario rispetto alla creazione del valore economico. Il modello della cooperazione sociale produce buoni risultati. Si lavora, si producono beni e servizi traendone un ricavo, un benessere per soci lavoratori. La costruzione di reti è il secondo motivo del successo di questa forma imprenditoriale. E il terzo punto? Curare il rapporto con il territorio è fondamentale per instaurare lega-

mi autentici e conoscenze specifiche. A questo proposito si riportano le parole di una donna forte e coraggiosa, lavoratrice in Fraternità Sistemi da 7 anni, che ha deciso di non scoraggiarsi davanti alle difficoltà che la vita può portare lungo il suo scorrere; “Trovare una soluzione insieme. Credo fermamente che questa sia la strada giusta se si desidera riconsegnare alla società delle persone migliori. Grazie a tutti quelli che in un modo o nell'altro, hanno contribuito a rendermi la persona che oggi avete di fronte. Tutta questa esperienza mi ha dato momenti di disperazione, di rimpianti e di paura ma mi ha permesso di capire chi sono realmente e cosa voglio essere in futuro. Non sono i soldi, non sono i divertimenti o le macchine di lusso a renderti felice, ma l'amore disinteressato di chi ci circonda”.

La legalità, il lavoro imprenditoriale, la collaborazione, l'intento di migliorarsi reciprocamente, la volontà di creare opportunità per tutti, e persino di dare seconde possibilità a tutti, nessuno escluso.

Questi sono lo spirito, i valori e gli strumenti del modello cooperativo che devono essere diffusi tra i giovani, il nostro futuro.

Anna Dobelli



TIRAMISÙ FRAGOLATO AL LIMONCELLO

Ricetta per 8 persone

375 g di panna fresca
250 g di mascarpone Virgilio
75 g di zucchero a velo
100 g di limoni
160 g di fragole pan di spagna
100 g di limoncello

1) Sbucciate metà dei limoni, tritatene la buccia e spremete il succo. Montate la panna e unitela al mascarpone, aggiungete lo zucchero a velo incorporandolo con una spatola. Aromatizzate la crema con la buccia e il succo di limone.

2) Rivestite il fondo di uno stampo monoporzione con un dischetto di pan di spagna, bagnate con il limoncello e riempite a metà con il composto ottenuto. Farcite con le fragole tagliate a dadini e riempite con la crema restante.

3) Lasciar riposare in frigorifero per un'ora e servire fresco.



LIVELLO DIFFICOLTÀ

altre ricette sul sito www.consortio-virgilio.it



IL REVISORE RICORDA

L'ATTIVITÀ DI VIGILANZA - I documenti per la revisione cooperativa

Al contatto del revisore incaricato della revisione alla vostra cooperativa, vi verranno chiesti alcuni dei documenti sotto elencati, anticipatamente rispetto alla data della revisione concordata insieme. Tutta la documentazione in elenco è comunque oggetto di controllo da parte del revisore in sede di revisione.

- elenco degli amministratori e sindaci in carica (se non appaiono

in una recente visura camerale);

- descrizione dell'attività che la cooperativa sta svolgendo e che ha svolto, dalla data della revisione precedente in poi;

- atto costitutivo in vigore;

- libro soci;

- libro adunanze delibere

dell'Assemblea dei soci;

- libro adunanze delibere del

Consiglio di Amministrazione - o

dell'Amministratore Unico;

- libro adunanze delibere del Collegio

Sindacale, se nominato;

- libro degli inventari;

- libro unico del lavoro;

- registro degli infortuni;

- registro beni ammortizzabili;

- registro iva vendite;

- registro iva acquisti;

- bilanci definitivi degli ultimi due esercizi

- bilancio di verifica alla data della revisione

- dichiarazioni fiscali degli ultimi due esercizi (MOD. Unico - MOD 770 - Dichiarazione IVA se presentata in forma autonoma);

- denunce periodiche enti previdenziali (DM10, INAIL).



L'ESPERTO RISPONDE

BILANCI, I NUOVI SCHEMI IN FORMA ABBREVIATA, LA NOTA INTEGRATIVA

Il DLgs. 139/2015 ha completamente rivisto il comma 5 dell'art. 2435-bis del codice civile.

Nella vecchia formulazione veniva precisato quali erano le voci da omettere rispetto alle società che redigevano il bilancio in forma estesa.

Nella nuova formulazione vengono invece indicate le indicazioni obbligatorie richieste specificatamente per i bilanci redatti in forma abbreviata.

Si riporta per completezza d'informazione il nuovo testo del comma 5 dell'art. 2435-bis c.c.:

"Fermo restando le indicazioni richieste dal terzo, quarto e quinto comma dell'articolo 2423, dal secondo e quinto comma dell'articolo 2423-ter, dal secondo comma dell'articolo 2424, dal primo comma, numeri 4) e 6), dell'articolo 2426, la nota integrativa fornisce le indicazioni richieste dal primo comma dell'articolo 2427, numeri 1), 2), 6), per quest'ultimo limitatamente ai soli debiti senza indicazione della ripartizione geografica, 8), 9), 13), 15), per quest'ultimo anche omettendo la ripartizione per categoria, 16), 22-

bis), 22-ter), per quest'ultimo anche omettendo le indicazioni riguardanti gli effetti patrimoniali, finanziari ed economici, 22quater), 22sexies), per quest'ultimo anche omettendo l'indicazione del luogo in cui è disponibile la copia del bilancio consolidato, nonché dal primo comma dell'art. 2427-bis, numero 1)". Nella tabella che segue vengono evidenziate le informazioni da fornire nella nuova nota integrativa in forma abbreviata in base all'art. 2427 e 2427-bis

Per continuare a leggere vai sul sito di Italia Cooperativa

#20MAGGIO SENZAMURI



CONFCOOPERATIVE

Lombardia

CONFCOOPERATIVE LOMBARDIA

Via Fabio Filzi 17

20124 MILANO

Tel. 02 89054500

Fax. 02 89054540

lombardia@confcooperative.it

www.lombardia.confcooperative.it



Twitter

@LombardiaConf



Facebook

Confcooperative Lombardia