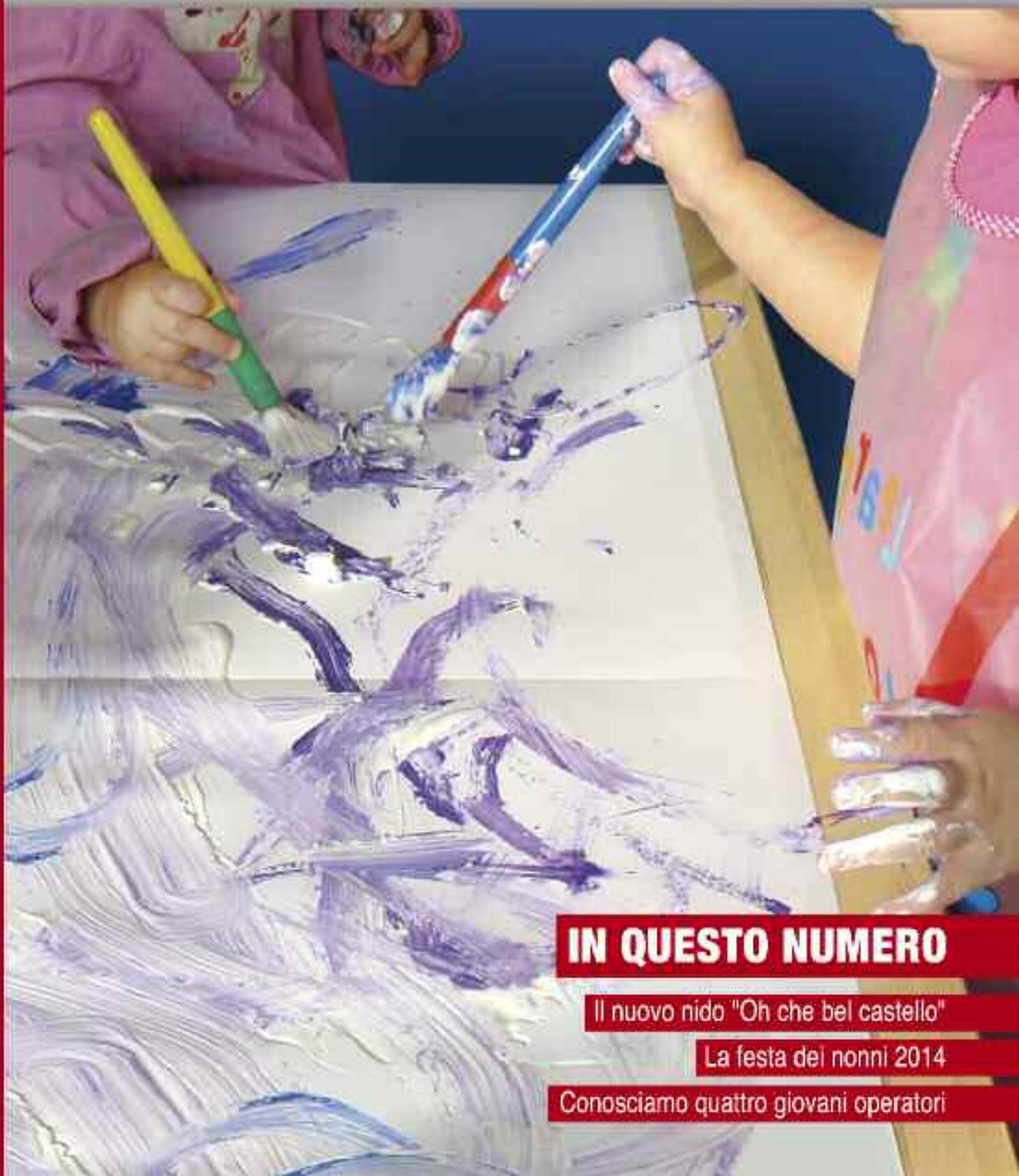


COMUNICOOP



SUPPLEMENTO AD EDILIZIA PIACENTINA N° 6 - POSTE ITALIANE SPA - 3° EDIZIONE IN A/E D.L. 353/2003 (COM. IN L. 27/02/2004 N° 40) ART. 1, COMMA 1, DDE PIACENZA

IN QUESTO NUMERO

Il nuovo nido "Oh che bel castello"

La festa dei nonni 2014

Conosciamo quattro giovani operatori

AUGURI PER UN FUTURO SERENO, INSIEME

Sono le relazioni umane le fondamenta su cui costruire un futuro di speranza

Gli auguri di Natale...

Si fanno e si ricevono tutti gli anni e non si negano a nessuno.

Il più delle volte, si fanno e si ricevono in modo distratto.

Quest'anno, però, voglio usare questa occasione per riflettere brevemente sul passato appena trascorso e soprattutto sul futuro che ci aspetta.

Veniamo da cinque o sei anni faticosi e molto incerti; altri simili per incertezze e fatiche probabilmente ci aspettano.

Anni - quelli appena passati e i prossimi che verranno - nei quali il mondo sembra muoversi a una velocità nettamente superiore alla nostra capacità di adattamento; nei quali ogni pronostico viene frustrato da cambiamenti radicali e inaspettati, difficili da comprendere.

Ma questa frustrazione non deve impedirci di pensare al futuro.

Pensare al futuro è un dovere cui non possiamo sottrarci: il futuro è il luogo dove i nostri figli e noi passeremo il resto della vita.

E se penso al futuro di questo tempo incerto, lo immagino intessuto di relazioni umane: sono le persone e le connessioni tra di esse la costante che ci ha accompagnato in questi anni e che ci ha rassicurati attraverso un senso avvertibile e forte di comunità e solidarietà.

Le relazioni umane sono il patrimonio della nostra cooperativa.

Soprattutto perché sono relazioni "scelte", messe alla prova quotidianamente da un sentire comune e condiviso.

Relazioni attentamente costruite, poiché sappiamo che su esse è tanto pericoloso fallire quanto è gratificante avere successo, soprattutto in un'organizzazione cooperativa.

Relazioni per cui siamo chiamati a esporci direttamente: **costruire una relazione è un'attività che non si può delegare, è responsabilità di ciascuno di noi.**

Relazioni che permettono di interpretare il futuro con più chiarezza e serenità perché UNITI e SOLIDALI.

Auguri (ponderati) di Buon Natale!

Arlene Zioni



Biglietto d'auguri realizzato dai bambini e dalle bambine del Nido "Oh che bel castello"

"OH...CHE BEL CASTELLO!"

LE EDUCATRICI SI RACCONTANO E CI RACCONTANO IL NUOVO NIDO DI CASTELL'ARQUATO

Il 16 settembre è stato avviato in tempi record, grazie al lavoro in sinergia di tutta la Cooperativa, il nido d'infanzia di Castell'Arquato "Oh che bel castello".

La bellezza è senz'altro una delle caratteristiche più salienti di questo nido: lo dice anche il nome, si tratta di un servizio BELLO e inserito in un BEL contesto territoriale.

Credo che in un momento come questo l'essere riusciti ad aprire un nuovo nido dia un segno di speranza e di fiducia per il futuro!

Per presentarlo e raccontarvelo, abbiamo deciso di dar voce alle educatrici che ci lavorano.

Mi chiamo **Antonella Marchese** e lavoro in Unicoop dal 2008. Da settembre 2014 sono al nido d'infanzia "Oh che bel castello" di Castell'Arquato. Le mie colleghe? Sono disponibili e collaborative, hanno un unico difetto: Alice mangia troppi dolci e Federica...troppi pochi! Il nido in cui lavoriamo è bello, spazioso e luminoso, per ora non cambierei proprio niente. Io sono la più creativa e la più pignola del gruppo, sicuramente non la più simpatica. La più esuberante fra noi credo sia Alice, la più dolce sicuramente Federica. Spero di lavorare un sacco di anni qui a Castello perché di tutti i nidi in cui ho lavorato, è quello che mi piace di più. Quando però, fra QUALCHE anno, avrò finito di lavorare, vorrei fare la nonna mantenuta, che alla pensione non so proprio se ci arriverò! Alle mie colleghe vorrei ricordare che "...l'importante non è quello che trovi alla fine della corsa, ma quello che provi mentre corri".

Ciao, sono **Alice Boiardi** e lavoro in Unicoop da settembre 2011. Da settembre 2014 sono al nido di Castell'Arquato, un nido bellissimo, molto ampio e molto luminoso. Delle mie colleghe vi posso dire che Antonella è una persona creativa e con molta fantasia nel proporre le attività, Federica la conosco solo da un paio di mesi, ma mi sembra una ragazza

molto dolce e con tanta voglia di fare e di imparare. Hanno entrambe un unico grande difetto: mangiano pochi dolcetti durante la pausa e così tocca sempre a me finirli... La più creativa fra noi è sicuramente Antonella - che è anche la più pignola, va detto, la più simpatica ovviamente sono io, mentre siamo tutte e tre esuberanti e dolci. Da grande vorrei girare in lungo e in largo per il mondo. Alle mie colleghe dico solo una cosa: spero che dopo quest'intervista non avremo bisogno di una terapia di gruppo per riconciliare la nostra amicizia... sto scherzando, ovviamente!

Mi presento, sono **Federica Anastasi**, lavoro in Unicoop da pochissimo, settembre di quest'anno, e sono alla mattina al nido "Cocco&Drilli" di Lugagnano e al pomeriggio qui a Castell'Arquato. È il nido più bello in cui ho lavorato e mi trovo molto bene con le mie colleghe, entrambe spigliate, dinamiche e collaborative. L'unica cosa che cambierei del posto in cui lavoro è la posizione, visto che abito a 30 km di distanza! Antonella è fra noi tre sicuramente la più creativa e la più pignola, mentre Alice è senza dubbio la più simpatica e la più esuberante. Da grande vorrei viaggiare, viaggiare e viaggiare, però per non più di due settimane consecutive perché poi ho voglia di tornare un po' a casa (soprattutto per il cibo, non riesco a mangiare se non la cucina italiana). Una cosa da dire alle mie colleghe? Ciao ciao, ci vediamo domani... Frase inutile da dire quando ci salutiamo, perché dopo 10 minuti ci sentiamo ancora per passarci qualche comunicazione di servizio!

di Francesca Cavozi



NATALE

DUE RIFLESSIONI, UNA LAICA E UNA CRISTIANA, SUL NATALE

I Natale dei cuori

Che buffo il nostro Natale! È la punta di massima evasione di tutto l'anno, promossa e supportata da una barca di lustrini e di nastri che hanno il potere di attirare e di assorbire tutte le nostre attese. Questo fenomeno è proprio del nostro tempo, che continua a dilatare la distanza tra la festa commerciale e quella cristiana, tra il Pil e il Mistero, tra Babbo Natale e Gesù di Nazareth.

Domanda: ci possono bastare la poesia e la dolce evasione natalizia? Che cosa ci lascia questo tempo fatto soprattutto di cose, di corse, di luci, di regali? Non vogliamo scendere nel moralismo, ma neppure restare del tutto addormentati e incantati dalla magia dominante.

La Chiesa ci invita a vegliare e non si stanca di annunciare il Suo Natale, la nascita di Gesù: cioè il continuo venire e incarnarsi di Dio in mezzo a noi, così spesso vanificato dalla nostra distrazione e indifferenza. Lui continua a venire, non nella potenza ma nella debolezza, nella condizione di Bambino e di Crocifisso, come lo presentano le nostre più comuni raffigurazioni. E viene non nella nostra fantasia, ma sulle nostre strade, viene nei bambini e negli anziani, nei piccoli e nei grandi abbandonati, in ogni sorella e fratello che ha bisogno di cura e di amore.

A chi, come voi di Unicoop, lavora con le persone, con i bambini e con gli anziani, con i disabili e con i giovani, Natale porta questo "Vangelo", questo lieto annuncio: **nelle persone che accudisci si fa visibile l'amore di Dio per te! Lascialo entrare nella tua vita, nel tuo cuore, perché è proprio questo il tesoro che tu vai cercando e che ti salverà.** Il tuo lavoro è speciale, è un servizio amorevole ai più piccoli e ai più deboli: sia la tua risposta d'amore a quel Dio che continua a venirti incontro.

Per questo vi giro un pezzetto degli "auguri scomodi" di un mio confratello santo (don Tonino Bello Vescovo), che ogni anno mi rileggo.

"Tanti auguri scomodi, miei cari fratelli! Gesù che nasce per amore vi dia la nausea di una vita egoista, assurda, senza spinte verticali. E vi conceda la forza di inventarvi un'esistenza carica di donazione, di preghiera, di silenzio, di coraggio... Dio che diventa uomo vi faccia sentire dei vermi ogni volta che la carriera diventa idolo della vostra vita; il sorpasso, progetto dei vostri giorni; la schiena del prossimo, strumento delle vostre scalate... I pastori che vegliano nella notte facendo la guardia al gregge e scrutano l'aurora, vi diano il senso della storia, l'ebbrezza delle attese, il gaudium dell'abbandono in Dio. E vi ispirino un desiderio profondo di vivere poveri: che è poi l'unico modo per morire da ricchi".

I Santi si esprimono così. In mezzo a tante parole formali e sdolciate, ci faccia bene ascoltare quei profeti che ci riconducono alla serietà e alla bellezza della nostra esistenza.

Allora, tanti auguri scomodi e sinceri di un Natale dei cuori.

Don Maurizio Noberini
Presidente Fondazione ONFS



Perché la natività affascina anche un laico

Il Natale può riguardare anche un laico. E non soltanto perché a Natale ci si ricorda di quando da piccoli si era festeggiati o perché ci si prepara a festeggiare i propri figli o i propri nipoti piccoli. **Il Natale può riguardare anche un laico per la grandezza e lo splendore della storia che a Natale si racconta e si celebra.**

Un mito, il Natale, per un laico. Forse il più grande di tutti i miti. In quella preghiera fondamentale della religione cattolica che è il "Credo" c'è un passaggio capitale: si dice che Gesù è "generato, non creato". Cerchiamo di capire che cosa vogliono dire queste parole. Dio, si racconta nella Bibbia, nella Genesi, crea il mondo mediante un puro atto della propria volontà onnipotente. Il cielo e la terra, la luce, la vegetazione, anche l'uomo e la donna, tutto è prodotto da quell'atto di volontà. Ogni cosa, dunque, al principio, è prodotta da quella che per un momento potremmo chiamare l'azione di una Tecnica abissalmente potente. Ogni cosa è creata, cioè "fatta", come dice la traduzione della Bibbia.

Ora, quando Dio decide di dar vita a Gesù Cristo – che in tutto il Vecchio Testamento non c'è, non esiste – Dio non lo "crea", non lo "fa". Dio decide che Gesù sia "generato". Dio decide che il "figlio dell'uomo" venga prodotto nel senso di quell'organismo tutto terreno, tutto immanente, tutto umano che è l'apparato fisiologico della generazione. In modo "naturale". Perché la Natura è proprio il regno delle cose che si generano da sole, mentre la Tecnica è il regno delle cose che sono fatte. Nel "Credo" è detto che Gesù è generato, non creato, non fatto. Quel "non" sottolinea la differenza tra la parola "generato" e la parola "creato".

Ora, il "generare" con fatica e dolore è proprio della natura dell'umano. Dunque, in quello che per un laico è il mito del Natale, Dio per manifestarsi al mondo decide di darsi interamente alla natura dell'uomo. Dio decide di farsi carne: nella carne della propria madre e nella carne del proprio figlio. Che della carne subirà interamente il destino. Fino alla morte. E tutto questo per "togliere i peccati del mondo".

E allora, un laico potrebbe persino azzardarsi a dire, senza aver paura di bestemmiare, che **è proprio il Natale, paradossalmente, ad aprire lo spazio in cui può darsi la laicità**, in cui può fondarsi anche una visione del mondo che consideri la vita su questa terra come l'ultimo e compiuto destino dell'uomo, come la sola vita possibile e immaginabile.

Perché a Natale Dio scende sulla terra. Senza il fragore di un grande spettacolo simbolico. Ma silenziosamente, comunemente, umanamente. Non creandolo. Il Figlio – come aveva creato il mondo. Ma lasciando che si generi: nel mistero svelato della generazione dentro l'utero di una donna. Come se Dio si rendesse conto che al mondo creato da Lui stesso ormai può partecipare soltanto dandosi all'umile, fervoroso organismo che lo costituisce. Fino al momento della nascita. E della morte. Quando Dio scaccia Adamo ed Eva dal Paradiso, dice alla donna: "Tu partorirai nel dolore". Una maledizione. Alla quale, dunque, dandosi alla generazione, Dio, nel corpo del figlio, si assoggetta. Una tragica iniziazione alla vita. Qui, su questa Terra. Per un laico è davvero come se il Natale riportasse il nostro sguardo, per sempre, dal Cielo alla Terra. E forse, a questo punto, dandosi a questo sguardo, la prima cosa che un laico potrebbe pensare è questa: dal momento che il Figlio di Dio è stato generato per togliere dal mondo il peccato - in quanto offesa fatta a Dio – ciò che resta sulla Terra, terribilmente visibile, è il Male. Che è offesa fatta all'Altro, agli uomini. Anche per chi è in condizioni di vederlo soltanto come un mito supremo, **il Natale parla dell'oggi. Parla del mondo in cui viviamo. Così come esso è.** Questa specie di piccola predica laica sul Natale può finire qui.

Emilio Tadini

GRAZIE NONNI! STARE CON VOI È SEMPRE UNA FESTA!

Il 2 Ottobre le bambine e i bambini dei nidi di Unicoop hanno festeggiato i loro Nonni

Il 2 ottobre di ogni anno arriva, puntuale, la Festa dei Nonni: una giornata dedicata a queste figure così amate e importanti nella vita di ogni bimbo.

Anche quest'anno i bambini e le bambine dei nidi di Unicoop hanno festeggiato questo evento con piccoli doni, feste danzanti, gare di torte, lanci di palloncini: l'occasione giusta per dire ancora una volta grazie dell'affetto, delle attenzioni e di quelle coccole che solo i nonni sanno fare!



UN LIBRO SULL'INCONTRO TRA GENERAZIONI

I 13 dicembre 2014 al Centro ABI Anziani e Bambini Insieme viene presentato il libro "Educare all'incontro tra generazioni. Vecchi e bambini insieme" di Elisabetta Musi (Ed. Junior Spaggiari, Parma, 2014).

La scelta del Centro intergenerazionale "Anziani e Bambini Insieme" di Unicoop per la presentazione del nuovo libro di Elisabetta Musi non è casuale.

È proprio dall'esperienza di "Anziani e Bambini Insieme" che il libro ha preso le mosse. Alla sua stesura hanno contribuito infatti anche alcuni nostri operatori coinvolti nel progetto intergenerazionale: Michela Tansini e Eugenia Motta (educatrici del Nido del Facsal), Alessandra Santi (OSS del Centro Diurno del Facsal), Nuccia Garioni e Mariagrazia Mosele (OSS della Casa di riposo del Facsal), Sesilia Poda (animatrice), Valentina Suzzani, Giulia Mazzolari, Daniela Sartori ed Elena Giagosti (coordinatrici).

L'occasione è stato il percorso formativo intrapreso con Elisabetta Musi nel 2010, un percorso di ricerca e approfondimento sul progetto di incontro e scambio fra gli ospiti del Centro Diurno e della Casa di Riposo e i bambini del Nido. La nostra esperienza ha offerto tracce e spunti di riflessioni all'autrice, che con competenza si è immersa in una rielaborazione e in un'analisi critica sui nuovi modelli di convivenza civile.

Per l'autrice, il contesto di vita è il luogo in cui l'individuo scopre le origini della propria storia, le proprie possibilità evolutive, le capacità e i bisogni. È il luogo in cui desideri e progetti assumono il loro volto sociale e la loro identità personale. Le persone si incontrano, interagiscono, inventano nuove possibilità di futuro. **Vecchi**

e bambini si consegnano i segreti del passato e le speranze per il futuro. A condizione che possano frequentarsi, iscriversi gli uni negli sguardi degli altri, crescere insieme.

Una società che non accolga la storia dell'umanità che essa ospita preclude al soggetto la possibilità di rappresentarsi nella propria interezza, in un rapporto di continuità tra le diverse età della vita, nel dialogo con le generazioni che lo hanno preceduto e con quelle che lo seguiranno. Si incrinano in questo modo le possibilità di interazione e condivisione tra le persone, si disperdono saperi e risorse, si limitano la socialità e le possibilità di coesione, reciprocità e solidarietà tra i soggetti. I quali, invece, possono più facilmente comprendere l'altro se possono coltivare un rapporto di continuità tra le diverse stagioni dell'esistenza, in feconda tensione tra le generazioni passate e quelle future.

In particolare, **assumere la prospettiva dei bambini e dei vecchi insieme, ripensando gli spazi della socialità come il volume di Elisabetta Musi invita a fare, schiude nuove angolature sul mondo nel quale viviamo.**

Il contatto con gli anziani insegna ai piccoli a rispettare chi è custode fragile e sapiente del tempo, allargando l'orizzonte percettivo e ridimensionando un'eccessiva concentrazione su di sé. Nel rapporto con i bambini gli anziani si mantengono invece adulti attivi e responsabili. Qualcosa si riaccende: è come se venissero riportate in superficie le tracce di esperienze lontane, vissute come genitori e anche come figli. I bambini costituiscono per gli anziani una sorta di specchio introspettivo, mentre gli anziani fungono da specchio proiettivo - di saperi, esperienze, emozioni - in cui prefigurare il futuro.

Se è vero che tutte le età hanno qualcosa da spartire, il problema è dunque quello di creare luoghi di comunicazione intergenerazionale. In questo modo **la reciprocità solidale diviene principio di convivenza**, in grado non solo di tessere storie di vita in un'unica trama, ma di sostenere un solido progetto di avvenire, nella certezza che i piccoli crescendo porteranno con sé la memoria di questo incontri precoci e sapranno guardare agli anziani con curiosità, attenzione, rispetto e, magari, desiderio di nuove esperienze comuni.

In questo il Centro ABI rappresenta una sperimentazione senza precedenti in Italia che propone una formula innovativa di convivenza tra le generazioni nel panorama dei servizi.

Questa è la tesi che il volume presenta. La sua lettura è in grado di offrire nuove consapevolezze etiche e pedagogiche, con cui ri-orientare la convivenza civile e democratica.

a cura di Elena Giagosti



CONOSCIAMO QUATTRO GIOVANI OPERATORI DI UNICOOP

Abbiamo chiesto a Giovanna, Francesco, Laura e Giulia, quattro tra i più giovani operatori assunti in Unicoop, di raccontarci un po' di loro e di presentarsi a tutta la cooperativa. Tra qualche domanda seria e moltissime facete, ecco cosa abbiamo scoperto.



GIOVANNA

Nome: Giovanna **Cognome:** Siboni **Anni:** 25

Titolo di studio: Laurea specialistica in Scienze Pedagogiche

Professione: Educatrice professionale

Segni particolari: Simpatia

Hobby: Nuoto e fare shopping

Piatto Preferito: Pizza

Se fossi...un oggetto, un animale, un alimento:

Se fossi un oggetto sarei una scala, un animale sarei un gatto e un alimento sarei la Coca-Cola.

Se la tua vita fosse un film o un libro, quale sarebbe:

"Uno, nessuno, centomila" di Pirandello

Tre cose che porteresti con te su un'isola deserta:

iPod, attivatore per l'abbronzatura e un mojito.

L'ultima vacanza che hai fatto: Lerici

Secondo i tuoi amici, il tuo miglior pregio e il peggior difetto:

Miglior pregio l'altruismo e peggior difetto la testardaggine.

Il tuo sogno nel cassetto:

Realizzarmi in ambito lavorativo.

Cosa ti aspetti dal tuo lavoro in Unicoop:

Mi aspetto di accrescere la mia esperienza in questo ambito e di sviluppare nuove competenze e abilità.

FRANCESCO

Nome: Francesco **Cognome:** Vincini **Anni:** 27

Titolo di studio: Laurea triennale

Professione: Educatore presso Comunità Albatross Prima Accoglienza

Segni particolari: Mancino

Hobby: Suonare chitarra, banjo e ukulele

Piatto preferito: La pizza

Se fossi...un oggetto, un animale, un alimento:

Una chiave, un lupo, un caffè.

Se la tua vita fosse un film o un libro, quale sarebbe:

"L'idiota" di Dostoevskij

Tre cose che porteresti con te su un'isola deserta:

Un telefono satellitare, razzi di segnalazione, una barca. Così posso andarmene subito!

L'ultima vacanza che hai fatto: New York

Secondo i tuoi amici, il tuo miglior pregio e il peggior difetto:

Miglior pregio la pazienza, peggior difetto l'essere troppo ansioso certe volte.

Il tuo sogno nel cassetto:

Avere un cassetto abbastanza grande da contenerli tutti. Realizzarli non è fondamentale, basta averne tanti!

Cosa ti aspetti dal tuo lavoro in Unicoop:

Crescere professionalmente e avere la stabilità di un posto di lavoro che mi permetta di fare progetti per il mio futuro.





GIULIA

Nome: Giulia **Cognome:** Ronda **Anni:** 25

Titolo di studio: Diploma in Scienze Sociali

Professione: Educatrice

Segni particolari: Nessuno

Hobby: Cucinare, leggere e passeggiare con il mio cane.

Piatto preferito: Direi tutto ciò che rientra nella categoria dolci (tranne la zuppa inglese!)

Se fossi... un oggetto, un animale, un alimento:

Una lampada perché non mi piace il buio, un gatto, solitario e indipendente e, ovviamente, una torta.

Se la tua vita fosse un film quale sarebbe:

"Alice nel paese delle meraviglie"

Tre cose che porteresti con te su un'isola deserta:

Un salviettone, una crema solare e il biglietto di ritorno!

L'ultima vacanza che hai fatto: Al mare in tenda

Secondo i tuoi amici, il tuo miglior pregio e il peggior difetto:

Saper ascoltare ed essere permalosa.

Il tuo sogno nel cassetto:

Fare un viaggio nei paesi asiatici

Cosa ti aspetti dal tuo lavoro in Unicoop:

Acquisire sempre nuove esperienze per potermi migliorare costantemente ogni anno.

LAURA

Nome: Laura **Cognome:** Sterbizzi **Anni:** 24

Titolo di studio: Diploma di maturità magistrale conseguito presso il Liceo Socio Psico-Pedagogico Colombini

Professione: Educatrice sostegno scolastico

Segni particolari: Troppo positiva

Hobby: Passeggiate con la mia "cagnolona Lulù", creazioni di bigiotteria fatte a mano.

Piatto preferito: Melanzane alla parmigiana

Se fossi... un oggetto, un animale, un alimento:

Una borsetta, un cane e un pezzo di pane.

Se la tua vita fosse un film o un libro quale sarebbe:

"Se scappi ti sposo" con Giulia Roberts e Richard Gere.

Tre cose che porteresti con te su un'isola deserta:

Il mio cane, un panino con il cotto, una borsetta.

L'ultima vacanza che hai fatto: Rovinji in Croazia

Secondo i tuoi amici, il tuo miglior pregio e il peggior difetto:

Essere solare e troppo impulsiva

Il tuo sogno nel cassetto:

Aprire un piccolo negozio di bigiotteria fatta a mano.

Cosa ti aspetti dal tuo lavoro in Unicoop:

E' un lavoro che ho sognato di fare fin da bambina e spero possa contribuire a un miglioramento all'interno della scuola, un ambiente sempre più complesso dove talvolta si privilegia l'interesse personale a discapito dei bambini. Come mi dice spesso la mia coordinatrice: "siamo come piccole formichine", lavoriamo passo per passo senza fare troppo rumore per costruire grandi cose e ottenere ottimi risultati.



LETTERE DALLE "NOSTRE" FAMIGLIE

Tre testimonianze di due mamme e una figlia: le famiglie ci scrivono per raccontarci come vedono il nostro lavoro. Una grande soddisfazione e l'orgoglio per una professionalità costruita con impegno e passione.

La mamma di **Anna Chiara (Nido Sant'Eufemia)**
L'esperienza del nido è stata davvero unica e di segno più che positivo.

Lo dice una mamma che, da subito, ha lasciato la sua piccola alle tate con grande fiducia. E questo mi ha aiutata molto nel percorso di ritorno al lavoro e nel distacco dalla bimba, dopo un anno passato in perfetta simbiosi.

Lo dice una mamma che, nonostante l'orario sempre mattiniero, non ha mai avuto problemi e resistenze nel portare la piccola al nido, dove Anna Chiara si è sempre recata con piacere. Peraltro, l'inizio mattiniero ha avuto anche qualche vantaggio, come la possibilità di scambiare due chiacchiere in tutta tranquillità con la tata che effettuava l'accoglienza. Questo scambio di opinioni, assieme a quello della riconsegna pomeridiana, mi ha aiutato molto a capire le conquiste di Anna Chiara giorno dopo giorno. E anche a individuare le sue peculiarità caratteriali e a inquadrare il suo profilo con gli occhi degli altri.

Lo dice una mamma che ha apprezzato davvero tanto la professionalità delle educatrici e il loro osservare con occhi attenti i bambini, sia come individui, sia come membri di una comunità. Certe regole, abilità e comportamenti sono stati sicuramente appresi o favoriti dal nido: come la determinazione a mangiare da sola pur essendo io una mamma "dall'imboccata facile".

Ma che siano stati due anni fantastici lo dice anche l'Annina, che al nido è cresciuta e cambiata tanto. Da quando riesce a esprimersi compiutamente racconta a casa cosa ha fatto al nido e al centro dei racconti c'è sempre qualche tata e le attività svolte.

A conclusione del percorso, mamma Daniela, papà Gianluca e Anna Chiara ringraziano con tutto il cuore le tate del nido. È stata davvero un'esperienza che porteremo nel cuore. Grazie tate!

Grazie per la mamma

Gentilissimi amministratori e personale della Casa di Riposo del Facsal "Immacolata di Lourdes", vogliate ricevere con la presente i miei vivissimi complimenti per il vostro operato. Ho accompagnato la mamma da voi parecchi anni fa. In tutto questo tempo ho potuto apprezzare la grande professionalità di voi operatori, ma anche la vostra umanità, che si è manifestata con gesti di affetto verso mia madre, da sempre in gravi difficoltà. Da questa estate le sue condizioni di salute si sono notevolmente aggravate, ma tutti voi l'avete ancora una volta circondata di attenzioni, cure e affetto. Le siete stati vicini come una grande famiglia, confortandola e curandola fisicamente e moralmente. L'avete fatta sentire amata e così avete alleviato questo momento di grande sofferenza. Voi sapete come consolare una persona anziana: con una carezza, un bacio e mille attenzioni che non negate a nessuno.

Per voi non è solo un lavoro!

Io non smetterò mai di esservi riconoscente, non mi avete

fatto sentire sola e sarete per sempre nel mio cuore. Vi vogliamo bene.

Daniela Bravi, figlia della signora Bruna della Casa di Riposo del Facsal "Immacolata di Lourdes"

La mamma di **Maria (Nido del Facsal)**

Care educatrici,

vorrei dirvi grazie e vorrei farlo in modo che ne rimanga testimonianza perché credo che quello che fate sia importante e faccia la differenza nella vita dei tanti piccoli ospiti della struttura Nido del Facsal.

Grazie per il vostro lavoro. Non solo perché dimostrate di svolgerlo con professionalità e competenza ineccepibili. Perché ci mettete tanto amore e dedizione. C'è un'espressione in inglese che rende bene l'idea: «going the extra mile», metterci più impegno dell'ordinario.

È quello che voi fate ogni giorno per andare incontro alle esigenze dei piccoli che vi vengono affidati.

Grazie per l'extra cura e per l'attenzione, il sorriso e la pazienza che dedicate ogni giorno ai nostri figli.

La vostra dedizione a loro è il contributo importante per un mondo migliore!

Grazie a tutte e, in particolare, a Giulia e Laura della sezione Mele di cui mia figlia Maria è felice di fare parte.

Silvia Ligabue



LE CARTE DEI SERVIZI DI UNICOOP

IMPEGNI CONCRETI NEI CONFRONTI DEI NOSTRI OSPITI E FAMILIARI, NEL SEGNO DELLA QUALITÀ

Nel 2014 Unicoop ha realizzato un significativo salto di qualità per quanto riguarda l'informazione a ospiti e familiari sui contenuti dei propri servizi.

Come?

Scrivendo e distribuendo le CARTE DEI SERVIZI 2014.

Che cosa è la Carta dei Servizi?

È un documento che descrive all'utenza il servizio offerto, i diritti e gli obblighi discendenti dal contratto stipulato e la qualità che Unicoop si impegna a garantire.

Perché è importante?

È importante perché chiarisce cosa un ospite ha diritto di ottenere da un servizio dal punto di vista delle prestazioni e della qualità. È l'impegno che Unicoop si assume e che viene sancito in un contratto.

A cosa servono le Carte dei Servizi?

Lo scopo è quello di rispondere al meglio ai bisogni degli ospiti e dei loro familiari promuovendo l'informazione, la trasparenza e la partecipazione. Questo ci permette di migliorare continuamente la qualità dei servizi in relazione alle esigenze di ogni singolo utente.

Dove sono le Carte dei Servizi?

Si possono trovare nei luoghi in cui si svolgono i servizi o scaricare dal nostro sito internet www.cooperativaunicoop.it

Riguardano tutti i servizi di Unicoop?

Non ancora, anche se l'impegno futuro è quello di estenderle a tutti. Per ora sono presenti nei servizi in cui abbiamo una titolarità diretta: il centro Anziani e Bambini Insieme, tutti i nidi d'infanzia e i centri diurni per gli anziani e gli appartamenti protetti. Negli ultimi mesi sono state redatte anche per una serie di servizi in accreditamento come i SAD e i CSRR per disabili.

Quali principi sono presenti nelle Carte dei Servizi?

La Carta si ispira ad alcuni principi fondamentali tra cui l'uguaglianza e l'imparzialità nei confronti degli utenti, la continuità del servizio, il diritto di scelta dell'ospite o della famiglia, la partecipazione, la trasparenza dell'attività gestionale, l'efficacia e l'efficienza dell'assistenza.

È un documento che viene modificato nel tempo?

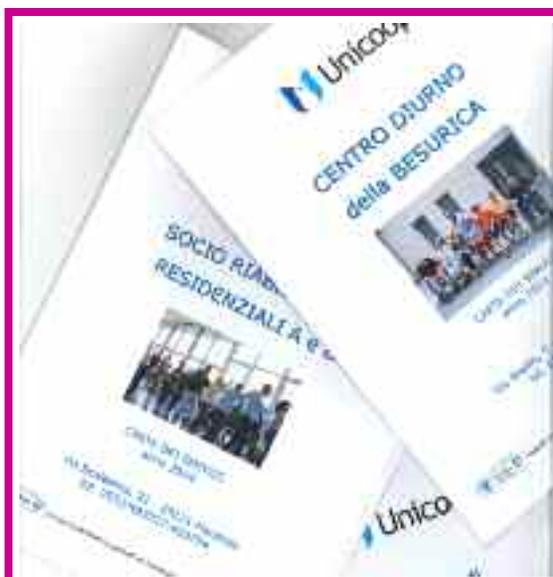
La Carta dei Servizi viene aggiornata e diffusa a cadenza annuale.

Che contenuti propone?

Prima di tutto presenta Unicoop e i riferimenti legislativi che regolano il servizio. Prosegue con le informazioni più concrete: orari, accesso, regole e rette. C'è poi una parte molto importante che riguarda i diritti e i doveri degli ospiti. La Carta

contiene inoltre informazioni su come è organizzato il servizio, le metodologie di lavoro, le professionalità degli operatori e la formazione che viene proposta. Vengono anche descritte le modalità di partecipazione e come è possibile inoltrare suggerimenti e reclami.

In ogni Carta è infine presente una scheda con tutte le informazioni fondamentali riguardanti coordinatore, indirizzo, numeri di telefono, fax, mail eccetera.



INFORTUNIO SUL LAVORO: COS'È E COSA FARE

OBBLIGHI IN CAPO A LAVORATORE E DATORE DI LAVORO

L'infortunio sul lavoro è definito dalla legge come *"l'evento che avviene per causa violenta in occasione di lavoro (quindi ricollegabile allo svolgimento dell'attività lavorativa) dal quale deriva una lesione o una malattia del corpo che rende necessaria l'astensione dal lavoro per più di tre giorni"*.

Oltre agli incidenti causati da agenti aggressivi esterni tali da provocare danneggiamenti all'integrità psico-fisica del lavoratore, come ad esempio sostanze tossiche, sforzi muscolari eccessivi ecc., rientrano nel concetto di infortunio sul lavoro anche tutti gli eventi che possono minare la salute del lavoratore durante lo svolgimento dell'attività lavorativa, quindi durante l'orario di lavoro e sul posto di lavoro.

Tutti i datori di lavoro sono obbligati ad assicurare contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali tutti i lavoratori con contratto di tipo subordinato, comprese le collaborazioni coordinate e continuative. L'assicurazione viene fatta all'INAIL (Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro). In pratica ciò significa che il datore di lavoro deve pagare periodicamente un premio all'INAIL. Tale istituto, nel malaugurato caso di infortunio o malattia professionale a carico di un dipendente, interverrà per pagare una parte della retribuzione per i giorni di assenza del lavoratore e, nei casi più gravi, liquiderà una rendita a favore del lavoratore stesso.

L'INAIL copre tutti gli infortuni sul lavoro anche se direttamente causati dal lavoratore per negligenza, imprudenza o imperizia ed estende la copertura assicurativa anche agli incidenti che il lavoratore potrebbe avere durante il normale tragitto di andata e ritorno tra la propria casa e il posto di lavoro.

In quest'ultimo caso si parla di infortunio in itinere, cioè di infortunio che il lavoratore subisce nel tragitto che deve necessariamente percorrere per raggiungere il posto di lavoro. Per poter essere indennizzato, l'infortunio in itinere deve avvenire all'interno del normale percorso (di andata e ritorno) effettuato dal lavoratore per recarsi al lavoro. L'assicurazione copre anche l'infortunio quando il lavoratore non utilizza i mezzi pubblici e si avvale di un mezzo privato, a patto che questo utilizzo sia necessario, cioè quando mancano mezzi pubblici oppure quando, pur essendoci linee pubbliche di collegamento, queste non consentano la puntuale presenza sul luogo di lavoro o comportino eccessivo disagio al lavoratore in relazione alle esigenze della sua vita familiare.

COSA FARE IN CASO DI INFORTUNIO SUL LAVORO? Obblighi per il lavoratore

Il lavoratore è obbligato a dare immediata informazione di qualsiasi infortunio gli accada, anche se di lieve entità, al proprio datore di lavoro facendo pervenire i certificati medici rilasciati dal pronto soccorso o dal medico curante attestanti:

- **l'inizio** (entro il giorno successivo alla data del rilascio e anche se i giorni di prognosi sono inferiori a 3);
- **la continuazione** (il giorno stesso in cui è stato rilasciato il certificato a seguito di visita medica effettuata presso gli ambulatori INAIL);

- **la guarigione/chiusura dell'infortunio** (il giorno stesso in cui è stato rilasciato il certificato a seguito di visita medica effettuata presso gli ambulatori INAIL). Senza aver consegnato al datore di lavoro questo certificato non è possibile riprendere l'attività lavorativa.

Il lavoratore che non adempie all'obbligo di comunicazione può perdere il diritto all'indennità economica temporanea per i giorni antecedenti a quello in cui il datore di lavoro ne ha avuto conoscenza.

Il lavoratore assente per infortunio non è obbligato al rispetto delle fasce orarie di reperibilità previste in caso di assenza per malattia (Corte di Cassazione 30.10.2002 n.1247).

Obblighi per il datore di lavoro

Il datore di lavoro deve dare comunicazione all'INAIL dell'infortunio entro due giorni dal ricevimento del certificato medico. La legge impone al datore di lavoro di adottare tutte le misure di sicurezza per evitare rischi per la salute dei lavoratori mentre sono impegnati sul luogo di lavoro. La prevenzione prevede la valutazione dei rischi, l'individuazione e l'installazione dei sistemi di sicurezza e la formazione dei lavoratori.

CHI PAGA L'INFORTUNIO SUL LAVORO?

L'infortunio sul lavoro è pagato, per i primi 4 giorni di assenza del lavoratore infortunato, dal datore di lavoro; i 4 giorni comprendono la giornata in cui è avvenuto l'infortunio, che è considerato giorno di lavoro a tutti gli effetti, e i successivi 3 giorni, chiamati periodo di carenza.

L'indennizzo dell'infortunio sul lavoro è pagato dall'INAIL dal 5° giorno in poi e per tutto il periodo di assenza dal lavoro per infortunio (nel nostro caso viene corrisposto direttamente al lavoratore) in base alla suddetta percentuale di retribuzione:

- al 60% della retribuzione fino al 90° giorno (+ integrazione del 40% della retribuzione corrisposta direttamente in busta paga dal datore di lavoro);
- al 75% della retribuzione dal 91° giorno e fino alla completa guarigione del lavoratore infortunato (+ 25% della retribuzione corrisposta direttamente in busta paga dal datore di lavoro).

I COMPITI DEL LAVORATORE NELLA PREVENZIONE

- Prendersi cura della sicurezza propria e degli altri lavoratori
- Osservare le disposizioni e le istruzioni ricevute
- Segnalare immediatamente eventuali deficienze dei mezzi e dei dispositivi
- Non rimuovere o modificare senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo
- Seguire la formazione obbligatoria in tema di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs. 81/08 e s.m.)
- Sottoporsi ai controlli sanitari (visita periodica di sorveglianza sanitaria dal medico competente incaricato dal datore di lavoro)
- Utilizzare i dispositivi di protezione assegnati.

di Alessandra Materassi

PREMIO ANZIANITÀ

Su suggerimento di alcuni dei nostri operatori, nell'Accordo Sindacale Aziendale firmato in data 11/12/2013, è stata inserita l'erogazione di un premio **tantum per tutti gli operatori al raggiungimento dei 20 anni di anzianità di servizio.**

Ecco i nomi di chi ha ricevuto in busta paga questo premio nell'anno 2014:

Gennaio 2014: Re Luisella, Maschi Luigia, Carini Maria Rosa, Soressi Emanuele, Pezzoni Alessandra, Fulcini Anna, Albertelli Marta, Passera Giuseppina, Rossi Giuliana, Giagosti Elena, Cesana Paola, Braga Elena, Taschieri Rosa, Cogni Anna, Ponginebbi Stefania, Barbieri Manuela, Terzoni Patrizia, Sartori Daniela, Silva Ornella, Gambazza Luigina, Mazzoni Simona

Giugno 2014: Bertoli MariaCristina

Agosto 2014: Maldina Cosetta

Novembre 2014: Fulgoni Sabrina

Dicembre 2014: Bernocchi Antonella

LE ATTIVITÀ EDUCATIVE COME "TERZO" NELLA RELAZIONE TRA OPERATORE E DISABILE

In un Centro Residenziale per persone con disabilità mentale e fisica l'operatore è la figura che si pone fra la persona disabile e ciò che quest'ultima vorrebbe fare o raggiungere ma spesso non riesce. L'operatore accompagna, sostiene, stabilisce delle "tregue" nel lavoro, condivide e rinforza, in collaborazione con le altre professionalità presenti nella struttura; deve saper mettere tutte le sue competenze a disposizione della persona disabile **per offrire un intervento in grado di accoglierla e di promuovere la sua crescita personale, accompagnandola nell'affrontare i propri limiti e le proprie difficoltà.**

Un Centro Residenziale ha lo scopo di fornire un intervento continuativo, che garantisca all'ospite adeguate condizioni di vita, di salute e di relazione interpersonale; per questo i progetti individuali si traducono quotidianamente in attività che permettono agli ospiti occasioni di scambio relazionale e di apprendimento, e danno la possibilità di riempire di significato il tempo durante il quale rimangono nella struttura. Si tratta di proposte con un contenuto fortemente pragmatico, in cui il fare dell'operatore insieme alla persona disabile funziona da tramite e da legame tra i due, laddove la condizione di residenzialità costringe spesso l'ospite a una condizione di passività. Per gli ospiti della struttura, al di là delle difficoltà e dei limiti di ciascuno, **"riabilitazione" significa costruire dei legami, essere riavvicinato a una relazione con l'altro**, un rapporto da giocare ogni giorno tra la sottomissione nell'adesione completa al desiderio dell'altro, il rifiuto e la possibilità di una separazione.



L'attività quotidiana, anche la più semplice, può essere l'occasione per costruire positive relazioni interpersonali, e per qualcuno di riabilitare autonomie e capacità finalizzate al soddisfacimento delle proprie fondamentali esigenze. Eppure può capitare che determinate attività non sempre vengano assimilate in modo da diventare repertorio comportamentale spontaneo della persona disabile, che smette di compiere le azioni che sembrava avere appreso nel momento in cui viene meno la relazione con l'operatore.

Allora qual è il significato del fare attività con la persona disabile? L'attività, prima ancora dell'effetto terapeutico di far apprendere competenze e abilità, **ha la funzione di inserire la persona disabile in un gruppo, la stimola a porsi all'interno di un patto sociale e le permette di vivere l'effetto benefico e pacificante della relazione con l'altro.**

di Daniela Barbagallo e Susanna Agosti

IN CUCINA CON ELINA, ANNA E SUSANNA

Gnocchetti di crescenza alle verdure grigliate



INGREDIENTI

300 g di crescenza; 200 g di farina 00; 100 g di parmigiano grattugiato; 2 uova intere; 2 zucchine; 2 peperoni rossi; 1 peperone giallo, 1 melanzana; 1 bicchiere di panna liquida fresca; una bustina di zafferano; sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Amalgamare la crescenza con la farina, il parmigiano grattugiato, le uova, il sale e il pepe. Lavorare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formare tanti salsicciotti, quindi tagliarli per ottenere gli gnocchetti. Metterli in una teglia infarinata, spolverizzarli con altra farina e lasciare riposare per circa un'ora.

Nel frattempo pulire le verdure, tagliarle a fettine e grigliarle su una piastra ben calda. In una padella scaldare un filo d'olio, unire le verdure grigliate e farle saltare velocemente. Aggiungere la panna e lo zafferano e regolare di sale e pepe.

Lessare gli gnocchi in abbondante acqua leggermente salata, scolarli appena vengono a galla e trasferirli direttamente in padella. Mantecare per bene, impiattare e condire con altro parmigiano.

Questi gnocchi possono essere conditi anche con salsa di pomodoro, sugo di noci o pesto alla genovese.

Susanna

Gamberoni al pepe rosa

INGREDIENTI per 4 persone:

8 gamberoni freschi; 1 e ¼ bicchiere di spumante secco; 1 e ¼ bicchierino di cognac; 250 ml panna da cucina; 1 cucchiaino da minestra di pepe rosa (in salamoia sgocciolato); 75 g burro; 1 porro; sale q.b.

PREPARAZIONE

Lavare e affettare sottilmente il porro (solo il cuore). Fare appassire il porro nel burro a fiamma dolce, quindi unire i gamberoni lavati e cuocere per 5-6 minuti girandoli una sola volta. Sfumare con il cognac e poi con lo spumante, unire la panna, il pepe rosa e il sale. Lasciare cuocere finché la salsa non sarà addensata.

Nel piatto da portata fare una base di salsa, adagiarci sopra i gamberoni, decorare a piacere e servire caldo.

Elina



Frolla alle mele

Per la pasta:

300 g di farina; 100 g di zucchero; 130 g di burro; ½ bustina lievito; un pizzico di sale; 1 uovo + 1 tuorlo

Per la crema

1 uovo; 100 g di zucchero; 50 g di farina; 50 g di burro morbido; 100 g di latte; 70 g di zucchero a velo vanigliato; 1 bustina di vanillina

Preparazione

Preparare la pasta frolla e rivestire una teglia imburrata e infarinata, avendo cura di lasciare i bordi ben rialzati. Preparare quindi la crema montando l'uovo con lo zucchero e unendo poco alla volta tutti gli altri ingredienti.

Farcire la frolla con tre mele tagliate a fettine sottili, coprire con la crema e cospargere con una manciata di pinoli e 70 grammi di mandorle pelate e tritate grossolanamente.

Infornare a 180 °C per 40 minuti.

Anna



TUTTI IN PISTA!

È di gran moda in questo periodo, è un vero toccasana per il corpo e la mente, nei bambini aiuta nell'apprendimento e affina le funzioni psicomotorie, negli adulti è utile per bruciare calorie, tonificare i muscoli e contrastare l'invecchiamento. Prima di tutto però entusiasmo e diverte tutti. È il ballo!

Spesso pensiamo che il ballo amatoriale sia un'attività legata alle balere estive, alle sagre, alla compagnia e al buon cibo. Certo, ma non solo.

Il ballo può essere considerato come **una vera e propria attività fisica con effetti benefici sul nostro organismo sia a livello fisico che psicologico**. In alcuni paesi viene consigliato come antidoto per contrastare i chili di troppo: a seconda delle discipline, in un'ora di ballo si possono infatti bruciare da 200 a 600 calorie, con un'attività aerobica che aiuta l'ossigenazione del sangue.

Oltre a consumare calorie, attraverso una postura corretta il ballo aiuta a mantenere un buon tono muscolare, stimola la coordinazione dei movimenti e, grazie alle diverse figure o ai particolari passi che si eseguono, permette di utilizzare quella parte di muscolatura che nella vita quotidiana si usa poco. Ad esempio, nelle gambe di norma è la parte frontale ad essere sviluppata mentre nel ballo è tutta la muscolatura della gamba a essere chiamata in causa. Avreste mai pensato che il portamento eretto nella danza fa sì che gli addominali siano sollecitati da un'attività che li tonifica?

Tanti sono poi i benefici per la circolazione e il cuore: ballando regolarmente si abbassano i livelli di trigliceridi e colesterolo LDL nel sangue, mentre aumentano quelli del colesterolo HDL, protettivo delle arterie. Quando sottoponiamo il cuore a un moderato aumento dello sforzo, questo potenzia la propria resistenza.

Inoltre, tenere in esercizio le articolazioni preserva la densità ossea, quindi ballare aiuta a contrastare l'osteoporosi.

Fin qui abbiamo preso in considerazione solo ciò che può fare il ballo per il nostro fisico.

È provato che ballare stimoli l'autostima: avere il "coraggio" di buttarsi in pista aiuta a superare la timidezza e insegna a porsi degli obiettivi e a raggiungerli per gradi; ogni volta che si riesce a "dominare" un passo di danza, si sperimenta un aumento della propria sicurezza. Questo non può che riflettersi sugli altri aspetti della vita quotidiana.

Uno studio pubblicato sull'*International Journal of Neuroscience* dimostra che il movimento del ballo, oltre a contrastare la depressione, ha effetto anche sullo stress psicofisico poiché regola i livelli di serotonina e dopamina. Guidati dalla musica, inoltre, ci si concentra sui passi da eseguire, sulla sequenzialità delle figure e questo stimola la memoria, grazie all'aumento della connettività dei neuroni. Sono davvero tante le persone che hanno scelto di seguire un corso di ballo: lezione dopo lezione, o meglio, step by step, hanno deciso di sviluppare le proprie particolari attitudini a passo di danza, insieme ad altri, che spesso diventano amici.

E allora...tutti in pista!

a cura di Elena Peretti



UN NIDO DI RISATE

Frase celebri di anziani e bambini dei nostri servizi

Nuccia (un'anziana) dice a Valentina: C'era una fuori che voleva entrare, l'ha fatto lei?"

Valentina: "Sì sì Nuccia, non si preoccupi!"

Nuccia: Ah beh, no perché io non c'ho mica aprito!!!!

Antonella (un'ospite della casa di riposo): Alle volte sono meglio le bestie degli uomini!!!

Carmelo (anziano): Ci vuol poco a volersi bene....

Si dice di no davanti al fornello, ma andar d'accordo è una bella cosa!

Carmelo passa in corridoio con il girello e incrociando due OSS esclama: Scrostatevi!!!!

Educatrice: Simone fai la nanna, chiudi gli occhietti

Simone: Non posso

Educatrice: Perché?

Simone: Se chiudo gli occhi non vedo niente!

Educatrice: Andrea, guarda che hai un capello in bocca

Andrea: No i capelli sono in testa!!!

Anna (bimba) mentre mangia le patatine alla festa di fine anno si gira verso l'educatrice e le chiede: Ma poi c'è il dolce vero?

Giulia (bimba) gioca all'interno della casetta con il suo amico Matteo e dice: Adesso io preparo la pappa, tu vai a lavorare!



RICICLO CREATIVO

Un'esperienza divertente e costruttiva, da cui è scaturita una mostra e sono nati bellissimi oggetti artigianali.

Quest'anno in Piazza Cavalli la casetta di legno di Unicoop si arricchisce di una nuova esposizione. Nel periodo natalizio, infatti, si potranno ammirare e acquistare i manufatti nati dalla collaborazione tra gli ospiti disabili adulti e i minori stranieri non accompagnati dell'Asp "Città di Piacenza" gestiti dalla Cooperativa Unicoop.

Il laboratorio, ideato e gestito dall'educatrice Elena B. della comunità per disabili e dagli educatori della Comunità Albatros per minori stranieri, si è tenuto nella ex-cucina degli "Ospizi Civili" di via Scalabrini, dimostrando come l'integrazione tra diverse realtà sia non solo possibile ma anche positiva.

Gli utenti disabili hanno accettato di buon grado l'effervescenza e il "movimento" portato dagli adolescenti stranieri, riuscendo a collaborare per circa tre mesi, una volta la settimana, divertendosi molto!

Le creazioni, alcune a tema natalizio, sono state realizzate con materiali di riciclo, come piastrelle, compensato, contenitori dei fruttini, pezzi di legno, mollette di legno, rotoli di cartone di carta cucina e igienica. Da qui la denominazione "Laboratorio del riciclo creativo".

Siete tutti invitati a visitare la nostra piccola esposizione, che inizia in piazza e che proseguirà nei locali degli Ospizi Civili, in via Scalabrini n.19, per tutto il periodo natalizio (gli orari saranno comunicati).

Enrico, Gino, Angelo, Massimo, Gabriella, Mirella, Walter, Federico, Silvia, Mohamed, Edanaf, Aleks, Sherif, Denis, Veiz vi aspettano!

Nella casetta di legno del mercatino di Natale di piazza Cavalli, dal 17 al 21 dicembre, saranno inoltre presentati e messi in vendita gli oggetti realizzati dai ragazzi e dagli educatori dello STRPPAU e dagli anziani dei Centri Diurni e della Casa di Riposo del Facsal.

COLLABORA AI PROSSIMI NUMERI DI COMUNICOOP

Per contribuire a realizzare un giornale sempre più bello, ricco e capace di accogliere i contributi di tutti, puoi collaborare anche tu ai prossimi numeri mandando le tue idee per una nuova rubrica, oppure un articolo o materiale vario (frasi celebri, recensioni, foto, resoconti...) inerente alla vita della nostra cooperativa.

Spedisci tutto a: unicoop.pc@cooperativaunicoop.it

COMUNICOOP

Supplemento a Edilizia Piacentina nr. 3 - 2014

Direttore responsabile **Giuseppe De Petro**

Direzione e Redazione

Via XXIV Maggio, 4 - 29100 Piacenza Tel. 0523.457421
info@ediliziapiacentina.it

Stampa

CSQ - Brescia

Registrazione

Tribunale di Piacenza nr. 545