



TAKECARE

IN QUESTO NUMERO:

Assemblea dei soci 2015 ●

Le dimensioni della cura ●

La nuova rubrica sui rimedi naturali ●



DI IMPOSSIBILE NON C'È NIENTE

S Poco tempo fa mi è stato regalato un libro di Andrea Vitali, un breve romanzo, o meglio una magica fiaba dal titolo "Di impossibile non c'è niente". Parla di un bambino, Gelso, che manda una lettera a Babbo Natale chiedendogli come regalo di salvare un piccolo bosco davanti alla sua casa che rischia di essere abbattuto per costruirci nuove case. Peccato che Babbo Natale, così come tutti gli altri personaggi della tradizione, dal topolino dei denti, alla Befana, alla cicogna che porta i bambini... si siano ritirati all'ospizio Vistalago perché tutti si sono dimenticati di loro, completamente immersi in un mondo tecnologico in continuo cambiamento. L'appello di Gelso farà scattare in loro l'antico orgoglio? Vi svelo solamente che le renne avranno un ruolo fondamentale nella ri-motivazione di questi personaggi. **Di impossibile non c'è nulla...**

Credo che queste cinque semplici parole debbano accompagnarci ogni giorno nel nostro lavoro. Spesso ci dimentichiamo dei piccoli gesti, delle attenzioni semplici e talvolta scontate che rendono **grande, importante e unico** il nostro fare. Il sorriso di un educatore o di una Oss rivolto ai bambini, ai loro genitori, agli anziani, ai ragazzi; la carezza a un ragazzo disabile; la parola di sostegno a un adulto in difficoltà, sono solo alcuni esempi di atteggiamenti che non possono mai venir meno nelle nostre giornate. E non passano mai di moda.

In un anno come questo, difficile e complesso, nel quale ognuno di noi è stato chiamato a prestare maggiore attenzione per cercare di lavorare sempre al meglio e anche produrre risparmi, al fine di tenerci stretti i nostri posti di lavoro e poterci garantire un futuro solido, competente e di qualità, i piccoli gesti di cura sono quelli che ci riportano all'essenza più vera del nostro impegno: **la persona** e l'attenzione ad essa.

Per alcuni di noi questi mesi rappresentano la fine di un anno educativo o scolastico (come i nidi e i sostegni scolastici), per tutti iniziano a prendere forma le tanto sospirate ferie dopo mesi di lavoro intenso, a ritmo serrato, con l'impegno al massimo, con la motivazione che a volte può sembrare svanire perché le forze vengono un po' meno.

Ma **nulla è impossibile**...negli occhi delle persone di cui ci prendiamo cura, nei loro sorrisi, nei loro pianti, nei loro sguardi ritroviamo quella forza che ci spinge ad andare avanti e a dare sempre il meglio di noi stessi e a farci riscoprire il motivo per cui abbiamo scelto questo lavoro.

Questa credo sia la nostra più grande ricchezza e la spinta che ci aiuterà a uscire indenni anche da questo momento difficile. E come Babbo Natale, la Befana, il topolino dei denti e la cicogna che porta i bambini troveremo, con la collaborazione di tutti, la strategia vincente per sconfiggere la crisi.

Il mio augurio a tutti voi è quello di non perdere mai di vista il senso più profondo del nostro lavoro e cioè **le persone di cui ogni giorno ci prendiamo cura**. Dobbiamo sempre ricordare che dietro i loro visi ci sono sentimenti, opinioni, fragilità. Non va dimenticato perché è insieme a loro che diventiamo più forti.

La crisi verrà sconfitta?

Di impossibile non c'è niente. Non smettiamo mai di crederci.

Valentina Suzzani



1+1=3

QUESTO È IL BELLO DELLE COOPERATIVE*

I Nonostante tutte le difficoltà che il 2014 ha portato con sé, possiamo con orgoglio affermare che Unicoop ha resistito e soprattutto reagito alla crisi. Abbiamo confermato e difeso i posti di lavoro e i nostri servizi, abbiamo anche avviato servizi nuovi (il nido di Castell'Arquato e lo sportello sociale di Bettola) e abbiamo chiuso un bilancio in positivo.

Il mio ringraziamento più sentito va senza dubbio a tutti i soci e gli operatori che, con il loro lavoro, interpretano e svolgono i principi della cooperazione, rispondendo quotidianamente all'invito di Papa Francesco che chiede a noi operatori di continuare a «perfezionare, a rafforzare e ad aggiornare le buone solide realtà»* che abbiamo costruito.

Per la tipologia di servizi che eroghiamo, come cooperativa e come impresa, noi interpretiamo un ruolo sociale e abbiamo una responsabilità sociale il cui principio fondamentale è la centralità della persona.

Sempre il nostro pontefice ci ha affidato questa missione: «A voi sta il compito di inventare soluzioni pratiche, di far funzionare questa rete nelle situazioni concrete delle vostre comunità locali, partendo proprio dalla vostra storia, con il vostro patrimonio di conoscenze per coniugare l'essere impresa e, allo stesso tempo, non dimenticare che al centro di tutto c'è la persona».*

Chi come noi lavora nel sociale è dunque investito dell'obbligo morale di guardare avanti, progettare il futuro, tendere al miglioramento continuo della qualità di ciò che fa, dei propri servizi. Ogni giorno ci facciamo carico di una responsabilità nei confronti della comunità di cui siamo parte, in cui noi stessi e le nostre famiglie viviamo.

Arlene Zioni

*Le citazioni sono tratte dal discorso pronunciato da Papa Francesco in occasione dell'udienza concessa alle cooperative aderenti a Confcooperative del 29/05/15, a cui anche il CDA di Unicoop ha preso parte.

L'ASSEMBLEA DEI SOCI 2015

Mercoledì 29 aprile 2015 nella sala Congressi del Grande Albergo Roma si è svolta l'annuale assemblea dei soci di Unicoop.

Oltre all'approvazione del bilancio, l'assemblea è stata l'occasione per discutere del futuro della cooperativa.



Arlene Zioni



IL 2014 DI UNICOOP IN PILLOLE

- Numero soci: **278 (256 donne, 22 uomini)**
- Numero operatori: **321 operatori (294 donne, 27 uomini)**
- Abbiamo ricavato più di **8.200.000 euro**
- Abbiamo partecipato a **13** gare d'appalto, vincendone **12**
- Abbiamo accreditato definitivamente **15** servizi per anziani e disabili
- Abbiamo inaugurato il nuovo servizio di Appartamenti protetti
- Abbiamo avviato il nuovo nido Oh che bel castello di Casetell'Arquato.
- Abbiamo incrementato le nostre quote nel Consorzio Farnesiana.
- Abbiamo prolungato da **20** a **25** anni la concessione dei locali del Centro ABI

I NUMERI DI UNICOOP OGGI

- 321** operatori
- 52** servizi in gestione a Piacenza e provincia
- 8,2** milioni di euro è il valore della produzione
- 68** giornate formative per 464 partecipazioni complessive
- 965** ore di diritto allo studio garantite durante l'anno
- L'ERT sarà distribuito per intero anche per l'anno 2014

Assemblea in Immagini





UNDICI FLASH DALL'ASSEMBLEA

1. La registrazione dei partecipanti. 2. In attesa di iniziare, sulla terrazza panoramica dell'albergo Roma. 3. Giorgia, Paola e Alessandra. 4. Lucia, Marika e Giulia. 5. Nelle prime file, l'equipe della Comunità Alloggio e del SAD di Lugagnano. 6. I soci di Unicoop in sala. 7. L'intervento di Daniela Bruzzone, professore associato di Pedagogia Generale e Sociale alla Cattolica. 8. I soci di Unicoop in sala. 9. Arlene, la presidente. 10. Il Cda al completo. 11. Complimenti a Franca e Ornella che hanno raggiunto la pensione. 12. Stefano, il direttore, che espone il bilancio.

TAKE CARE, NELLA RELAZIONE CON L'ALTRO LA CHIAVE DELLA FELICITÀ



Non dimentichiamo mai che il vero potere è il servizio. Bisogna custodire la gente, aver cura di ogni persona, con amore, specialmente dei bambini, dei vecchi, di coloro che sono più fragili e che spesso sono nella periferia del nostro cuore.

Papa Francesco

Prendersi cura, curare, aver cura, curarsi di qualcuno o di qualcosa. Parole, queste, che fanno riferimento a un'unica fondamentale dimensione umana: la relazione.

Citando Heidegger, l'essenza dell'uomo è relazione, possibilità, apertura, dono. L'uomo, infatti, è l'unico in grado di prendersi cura dell'essere. Arricchendo ulteriormente questo concetto si potrebbe dire che l'uomo, in sostanza, è "capacità di prendersi cura". Dunque, non esiste cura senza umanità e non esiste umanità senza una relazione; forse la felicità di un'esistenza autentica sta proprio in questo binomio: relazione-cura.

Credo che ogni giorno, nel nostro lavoro in Unicoop, sperimentiamo da vicino il significato profondo di questo accostamento. In fondo, possiamo dire che la cura sia un atto creativo, una vera forma d'arte.

Come prende forma la cura? Come opera? Cosa significa?

Prendersi cura significa riconoscere che esiste altro da me; anzi, che c'è un altro davanti a me.

Con quante persone interagiamo ogni giorno!? Siano esse gli ospiti delle nostre strutture, i loro parenti, i nostri colleghi. Dobbiamo imparare a scrutarne gli sguardi, i gesti, ad ascoltarne le parole...insomma riconoscere che c'è qualcuno che ci interpella, che ci chiede qualcosa, magari implicitamente.

Prendersi cura significa innanzitutto rispettare, stimolare e valorizzare l'altro.

Nella relazione personale, non possiamo rifarci a schemi precostituiti, elaborati su esperienze pregresse. Se riconosciamo nell'altro un essere umano unico, irripetibile, nel nostro intervento dovremo necessariamente partire da questa unicità con un atteggiamento attento, di accoglienza, d'ascolto e apertura non condizionata.

Prendersi cura è avere un rapporto non disinteressato, significa scoprire che tra noi e gli altri c'è un interesse, c'è qualcosa in comune. Il nostro successo, come operatori del sociale, passa attraverso relazioni autentiche. Il nostro vero compito si realizza nel far sì che gli altri stiano bene, nel rispondere in modo pronto ed efficace al loro appello.

Ecco che allora il nostro ambito d'azione diventano la malattia, la povertà, l'ignoranza, il disagio...il negativo della vita.

La persona impegnata nel sociale si deve confrontare con la sfida dei contesti, degli ambienti, delle tensioni, di ciò che può rendere i rapporti umani inospitali e pericolosi. Lo spazio della sua azione è la riconquista dell'umanità nelle relazioni.

Un impegno o, se volete, una sfida che richiede da noi enormi energie per la necessità di tradurre linguaggi, esigenze differenti, culture, religioni.

Può far paura, può provocare commozione, può far venir la tentazione di fuggire o far scaturire la voglia di accorrere in aiuto. Potremmo dire che la nostra è come una corsa a ostacoli che fa appello a tutte le nostre energie vitali.

Allora che facciamo? Siete pronti? Corriamo?

Marialuisa Contardi

DAL 1989, IL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE DI UNICOOP PER IL COMUNE DI PIACENZA

Unicoop dal 1989 collabora con il Comune di Piacenza nella gestione del Servizio di Assistenza domiciliare, che è l'insieme degli interventi diretti a persone o a nuclei familiari che, per particolari contingenze o per una non completa autonomia, non sono in grado, anche temporaneamente, di soddisfare le proprie esigenze personali, domestiche, sociali e sanitarie. I destinatari degli interventi, residenti nel Comune di Piacenza, sono:

- anziani ultrasessantacinquenni totalmente o parzialmente non autosufficienti o con ridotto grado di autonomia;
- disabili adulti;
- adulti in difficoltà a gestirsi autonomamente per i quali è in atto una progettualità da parte dei Servizi sociali comunali o dell'Azienda Usl;
- familiari che si fanno carico di anziani non autosufficienti o di soggetti adulti non autosufficienti, a causa di forme morbose a forte prevalenza nell'età senile.

Unicoop gestisce il Servizio secondo la propria cultura di fondo, mettendo al centro dell'agire la persona, ispirandosi ai principi del **rispetto, sensibilità, solidarietà, affidabilità, impegno sociale, competenze, partecipazione e tutela dei diritti**, impegnandosi a offrire un servizio di **qualità**.

Il servizio domiciliare persegue la finalità di mantenere la persona nel proprio ambiente di vita, prevedendo e rimuovendo le cause che ne limitano l'autonomia, sostenendo l'azione di cura delle famiglie e contrastando le situazioni di emarginazione e i processi di istituzionalizzazione, si impegna a offrire la massima flessibilità per rispondere alle necessità degli utenti.

Il servizio domiciliare è attivo dalle ore 7 alle ore 20 di tutti i giorni compresi i festivi. A seconda di quanto definito dal Pai (piano assistenziale individualizzato), l'accesso a domicilio dell'assistito può avvenire secondo diversa frequenza e intensità: quotidianamente, solo in alcuni giorni della settimana, una volta al giorno o più volte al giorno per un massimo di tre accessi giornalieri.

I servizi erogati presso il domicilio dell'utente, in base a quanto previsto dal Pai, sono attività dedicate al contesto di vita del beneficiario, alla cura della persona e al monitoraggio delle sue condizioni di vita, al governo della casa, al supporto e al coinvolgimento dei familiari e/o delle assistenti private. I familiari e i caregivers, infatti, rappresentano importanti alleati nel processo di cura.

A supporto del SAD (Servizio assistenza domiciliare) sono previsti servizi aggiuntivi: distribuzione pasti a domicilio, lavanderia, telesoccorso e attività integrative (pulizia straordinaria, sgombero, tinteggiatura ecc.). Tra le attività di sostegno alla vita quotidiana ricopre particolare importanza il Servizio di Quartiere e il suo potenziamento durante i periodi di emergenza climatica.

Gli operatori impegnati sono professionisti qualificati la cui attività di cura e assistenza è dedicata agli utenti in un'ottica di presa in carico globale della persona e del suo contesto sociale e relazionale. Per ogni utente viene individuato un Oss (operatore socio sanitario) di riferimento al fine di favorire la continuità assistenziale.

Alcune assistenti lavorano per il Servizio dall'inizio dell'attività e comunque tutte svolgono le proprie mansioni con attenzione e sentimento, mettendo l'anziano al centro del proprio lavoro di cura, coniugando qualità, efficienza e...**cuore**.

Antonella Bernocchi e Sabrina Fulgoni



158 sono i nostri vecchietti
37 sono le nostre assistenti domiciliari
Antonella e Sabrina sono le coordinatrici

FOCUS

LA DOMICILIARITÀ VALORIZZA L'INDIVIDUO E LE RELAZIONI

"L'abitare è il modo in cui i mortali sono sulla terra"
 (Martin Heidegger)

La casa è il luogo d'identità, è lo spazio dove si colloca l'intimità, non a caso l'espressione "sentirsi a casa" sta a significare una serie di valori positivi, un riconoscersi nel dove si è e con chi si è. Il termine abitare ha a che fare con l'aver, con l'essere soggetto che determina il proprio intorno, in qualche modo ha a che fare con lo spazio della libertà.

La domiciliarità in questa visione è un obiettivo, un progetto che richiama la libertà di scelta per le piccole grandi cose, per i piccoli riti della vita quotidiana che sono gli orari, la scelta del cibo, i momenti di silenzio, di riposo, le attività, il con chi stare, con chi e quando parlare, quando tacere.

La domiciliarità è, quindi, non soltanto un restare a casa, ma essenzialmente conservare il diritto di decidere della propria vita anche quando si è in condizioni di non autonomia.

La domiciliarità è un modo di costruire e valorizzare le relazioni, ciò aiuta a ricordare che si sta entrando nello spazio vitale di un'altra persona, atto che va compiuto con grande discrezione e rispetto per il bagaglio di esperienze e di vissuto di cui ogni persona è portatrice.

La domiciliarità è qualcosa di più del semplice mantenimento a domicilio, che a volte può avvenire anche in forme di isolamento assistito: è il valorizzare le radici e relazioni, facendo leva sulle risorse proprie di ogni persona e della comunità circostante.

(Raffaele Fabrizio – La cultura della domiciliarità)

ESSENZIALMENTE, UNA NUOVA RUBRICA PER PRENDERCI CURA DI NOI NATURALMENTE

Per prendersi cura degli altri bisogna anzitutto sapersi prendere cura di sé. Per dare spazio anche a questa piccola grande verità, da quest'anno Comunicoop si arricchisce di una nuova rubrica in cui sarà possibile condividere ricette cosmetiche, consigli nutrizionali, rimedi naturali. La pagina, curata dalla nostra Sara Baldrighi, è dedicata a chi ama prendersi cura del benessere psicofisico, proprio e degli altri, secondo **natura**.

SARA BALDRIGHI: LA NOSTRA ESPERTA IN DISCIPLINE OLISTICHE

è educatrice sociale e culturale e allieva dell'Accademia "Centro Studi Benessere" di Bologna per operatori olistici del benessere, specializzati in tecniche del massaggio, ai sensi della legge 4/ 2013 con certificazione Csen Coni.

Classe 1984, nasce e vive a Piacenza da sempre, ama la sua città e tutto quello che la caratterizza. Studia al Liceo Socio Psico Pedagogico, poi all'Università di Parma imbecca un indirizzo diverso dagli studi liceali, per poi mollare tutto.

Torna sui libri di Pedagogia e Antropologia a Bologna due anni dopo e, sempre per due anni, decide di andare fuori corso per poter nel frattempo lavorare ogni giorno con il sorriso nei sostegni scolastici di Unicoop.

Collabora in altri progetti finanziati dalla Neuropsichiatria, diventa Capo Scout brevettato, finisce gli esami all'Università e rimane affascinata dalla Fitoterapia e dalla Aromaterapia diventando allieva dell'Accademia per conseguire il diploma di Operatore Olistico.

Le chiediamo **cos'è un Operatore Olistico?** «Potete immaginarlo come un percorso - ci spiega - io lo definisco una visione nel cercare di vedere tutta la vita da più punti di vista. Olos in greco significa l'intero, il tutto e l'olismo è dunque un modo unitario e organico di vedere la realtà, l'essere umano e l'esistenza».



GLI OLI ESSENZIALI CHE SCIOLGONO LA STANCHEZZA

In questo prima uscita parliamo degli oli essenziali che "sciolgono" la stanchezza.

A partire dal mese di giugno il caldo si somma alla fatica accumulata nella prima parte dell'anno mettendo a dura prova le ghiandole surrenali, rendendoci al contempo privi di energia, tesi e irritabili.

YLANG YLANG (Cananga odorata)

In questo caso l'essenza che fa per noi è l'ylang ylang (Cananga odorata):

ci viene in aiuto poiché stimola il buonumore.

Il suo aroma sensuale stimola le ghiandole surrenali senza eccitare il sistema nervoso, combatte l'insonnia, abbassa la pressione sanguigna e stimola la circolazione.

Come usarlo

La sera 6 gocce di olio essenziale di ylang ylang nell'acqua della vasca per rimanere immersi 15 minuti, oppure sulla spugna nella doccia. Oppure 2 gocce con un cucchiaino di olio di jojoba, e fare un leggero massaggio circolare sulla fascia renale.



OLIO ESSENZIALE DI GERANIO

Altro alleato per questo mese, l'olio essenziale di geranio decongestiona i tessuti, migliora la circolazione linfatica e promuove il riassorbimento dei liquidi in caso di ritenzione idrica e cellulite grazie alla presenza del geraniolo, che modula direttamente la permeabilità della membrana cellulare, sbarazzando dalle scorie il nostro organismo.

Inoltre è un formidabile repellente **anti-zanzare** e ha **proprietà simil-cortisoniche** che neutralizzano le reazioni allergiche ai veleni degli insetti. Applicate l'olio essenziale di geranio diluito sui polsi e sulle caviglie prima di uscire di casa nelle sere d'estate che passerete all'aperto.

Come usarlo

Preparare un pediluvio con 7 gocce di olio essenziale di geranio rosa. Successivamente miscelare 3 gocce di essenza di geranio rosa in 1 cucchiaio di olio di mandorle e massaggiare le zone infiltrate.

Usate un diffusore di oli essenziali per ambienti nelle vostre case e negli uffici o per auto, oppure versate una goccia di olio essenziale di geranio su un fazzoletto e beneficate del suo profumo rilassante.

Precauzioni

Non utilizzate l'olio essenziale di geranio durante la **gravidanza** e su **bambini** di età inferiore ai tre anni, a meno di aver ricevuto indicazioni differenti da parte di un esperto.

Gli oli essenziali sono rimedi naturali molto utili ma anche molto potenti e vanno impiegati con cautela.

Non applicare mai oli essenziali puri sulla pelle sensibile e soggetta ad allergie.

Sara Baldrighi

LINKografia

www.centrostudibenessere.com

www.cure-naturali.it

www.riza.it

LA NOSTRA BIBLIOTECA INTERGENERAZIONALE

"Un libro, di per se stesso non è nulla. È come un film proiettato in una sala vuota. Il vero valore di un libro è determinato solo in relazione alla quantità di luce che porta nella vita di chi lo legge". Eliane Moss

Il nastro è stato tagliato venerdì 12 giugno, durante la manifestazione Open ABI: durante l'apertura alla città del Centro Anziani e Bambini insieme del Facsal ha aperto i battenti anche la Biblioteca intergenerazionale Abi, pensata, organizzata e curata con amore per arricchire con un nuovo tassello l'esperienza tra le due generazioni, anziani e bambini.

Quest'anno abbiamo deciso di creare uno spazio piccolo e raccolto nella Casa di Riposo, dove gli anziani della Casa e del Centro diurno e i bambini del Nido del Facsal, con le loro famiglie, possano ritrovarsi per "leggere, sfogliare, maneggiare, ascoltare, amare" il libro.

Tutti gli operatori del centro sono stati coinvolti nella realizzazione di questo spazio: educatori, Oss, animatori, infermieri, fisioterapista, coordinatori si sono ritrovati per decidere insieme come allestire la biblioteca con arredi nuovi e funzionali all'attività, che possano nello stesso tempo essere facilmente fruibili e sicuri sia per gli anziani sia per i bambini e le famiglie; hanno scelto i libri da proporre e una metodologia di catalogazione; hanno scritto insieme il regolamento per il buon funzionamento della biblioteca. Ognuno con le proprie competenze e capacità ha costruito un tassello di questa nuova esperienza.

Leggere insieme per creare un legame che duri nel tempo

Raccontare e leggere ai bambini fin dai primi mesi di vita contribuisce a sviluppare la loro capacità di ascolto. Attraverso l'ascolto dell'adulto, i bambini hanno l'opportunità di vivere e sperimentare immagini mentali che hanno una valenza emotiva e la rielaborazione di queste immagini spinge i bambini a voler partecipare in modo attivo al racconto. Essi, infatti, non si limitano ad ascoltare storie, ma partecipano alla ricostruzione delle stesse offrendo un contributo personale, originale e unico, che arricchisce loro stessi e chi partecipa all'esperienza accanto a loro.

Magici momenti di intimità fra "nonni" e nipoti

In una società in cui è giocoforza correre e in cui gli spazi e i tempi per se stessi e per la famiglia si riducono sempre di più, i "nonni" sono dei privilegiati: sono loro a disporre di più tempo per sé e a poterlo regalare ai nostri piccoli.

In questi anni, infatti, abbiamo osservato che la lettura tra anziani e bambini crea momenti di magica intimità tra le due generazioni... momenti in cui sembra di partire insieme per un viaggio fantastico alla scoperta di nuovi mondi e di nuove emozioni. Sono proprio i nonni che hanno il tempo di ascoltare, muniti di tanta pazienza e calma, i timidi balbettii trasformarsi in parole e racconti.

Leggere a voce alta ai bambini è fondamentale

per lo sviluppo non solo del linguaggio dei bambini, ma anche della loro capacità di immaginare, di costruire immagini a partire dalla parola e, quindi, della loro creatività.

Il dottor Michele Gangemi, presidente dell'associazione Pediatri di Verona afferma che "una lettura ad alta voce è in grado di rapire un bambino almeno quanto un videogame".

Attraverso questa nuova esperienza cercheremo di stimolare la naturale curiosità del bambino verso i libri...il segreto è far sì che i bambini sentano che noi "grandi" li amiamo.

Uno spazio anche per le famiglie

Il nostro augurio è che la biblioteca possa diventare, anche per le famiglie dei bambini che frequentano il nido, un luogo in cui trovare

il tempo materiale e mentale per vivere momenti di vera comunicazione empatica con i loro figli. Questo progetto si propone infatti di essere uno stimolo per utilizzare il libro come modalità ideale per attivare tale processo.

Si tratta di un'iniziativa in cui crediamo molto. Siamo certi che sarà occasione di arricchimento reciproco e un'opportunità da non perdere per i piccoli così come per i più grandi.

Michela Tansini



LA CURA DELL'ORTO

PER FAR CRESCERE IL PIACERE DI STARE INSIEME



N Tutti nell'orto! Per sperimentare che veder crescere i frutti del proprio impegno è davvero una bella soddisfazione. Ritorna anche quest'anno il Progetto Orto, proposto ai ragazzi ospiti delle Comunità Albatros, vale a dire i minori stranieri dai 14 ai 18 anni, arrivati in Italia privi di una rete familiare.

L'orto, che operatori e ragazzi coltivano insieme, è stato ricavato nell'area verde che circonda la comunità di Seconda Accoglienza di via Campagna 157 (presso i locali di Asp Città di Piacenza) e ogni anno viene migliorato, nell'estetica e nella sostanza, facendo tesoro degli errori e dall'esperienza degli anni passati.

Le migliori introdotte

Se all'inizio combattevamo praticamente a mani nude i leprotti e le loro razzie di ortaggi, quest'anno siamo finalmente riusciti a montare una rete e una porticina che oppongono una buona barriera. Dove prima piantavamo zucchine e peperoncini, quest'anno abbiamo coltivato tanti pomodori e cetrioli, molto più apprezzati e richiesti soprattutto dai ragazzi dell'est Europa. I passaggi e i camminamenti realizzati in legno, cemento di recupero e tegole, quest'anno hanno assunto la forma di una grande G, che fiancheggia aiuole rialzate, coperte da tanti tipi di colture vicine che si aiutano a vicenda.

Un orto quasi sinergico

Questo progetto, per noi avveniristico, si ispira all'ideale dell'orto sinergico, fondato su principi semplici: nessuna lavorazione del suolo, nessun concime chimico, nessun diserbo, ad esempio. Principi che abbiamo dovuto rivisitare in chiave nostrana, cercando di non tradirne però lo spirito. Laddove, ad esempio, si consiglia di fare una bella pacciamatura in paglia, noi abbiamo utilizzato fogliame e sfalcio d'erba recuperati dalla pulizia dell'area adiacente l'orto; al posto dell'irrigazione goccia a goccia i ragazzi a turno innaffiano manualmente e

con attenzione; al posto dei sostegni in acciaio siamo andati a caccia di bambù nei meandri più reconditi del giardino.

Raccolti abbondanti

In ogni modo, incredibilmente, i raccolti giungono sempre precoci e abbondanti, anche se non di rado, e soprattutto quando si parla di fragole, le razzie continuano ad avvenire, anche se i sospetti ora non ricadono più sugli animali selvatici ma su ben più furbi ragazzi golosoni!

L'equipe educativa della Comunità Albatros



LIQUIDAZIONE DEL TFR IN BUSTA PAGA

a cura di **Alessandra Materassi**

La legge di stabilità 2015 consente ai lavoratori dipendenti di chiedere al datore di lavoro la liquidazione mensile, direttamente in busta paga, della quota maturanda del Tfr sotto forma di quota integrativa della retribuzione (Qu.I.R.). Il primo periodo di paga utile è il mese di maggio 2015.

La richiesta al datore di lavoro può essere inoltrata da tutti i dipendenti a condizione che abbiano maturato almeno 6 mesi di anzianità anche qualora abbiano destinato l'accantonamento a un fondo integrativo. Presso la segreteria di Unicoop è disponibile il modulo prestampato di domanda.

Il Tfr verrà liquidato in busta paga dal mese successivo alla richiesta: all'importo liquidato verrà però applicata l'aliquota Irpef ordinaria (no tassazione separata).

Chiunque faccia questa scelta non potrà, inoltre, revocarla fino al 30 giugno 2018.

Non è possibile invece fare richiesta di anticipo della quota maturanda del Tfr per i lavoratori che hanno chiesto un finanziamento o hanno ricevuto pignoramenti presso terzi, né per coloro che si trovano in Cassa integrazione (Cig) ordinaria, straordinaria o in deroga.

A titolo esemplificativo riportiamo un esempio pubblicato sulla rivista "Guida al lavoro/Il Sole 24 Ore" (n.14 del 3 Aprile 2015) di busta paga con e senza Tfr.

Si osserva che la Qu.I.R. concorre a formare il reddito complessivo del lavoratore ai fini Irpef e delle addizionali regionali e comunali. Incide, inoltre, in tutti quegli Istituti il cui valore è legato all'ammontare del reddito complessivo imponibile IRPEF, come, per esempio, il calcolo delle detrazioni d'imposta e per il diritto all'Assegno per il nucleo familiare (ANF).

In sintesi si osserva una riduzione del potere di acquisto della Qu.I.R. rispetto al Trattamento di Fine Rapporto.

ANTICIPO TFR IN BUSTA PAGA (QUIR)

	Maggio 2015		Maggio 2014	
Stipendio lordo	2.000,00		2.000,00	
TFR			130,00	
Totale	2.000,00		2.130,00	
Oni carico dipendente (9,15%)	180,60		180,60	
Imponibile fiscale mese	1.819,20	1.954,39		
Imponibile fiscale anno	23.610,60	25.406,53		
Aliquota Irpef	24,96	24,64		
Irpef	444,22	480,00		
Detrazioni lavoro dipendente	98,00	98,00		
Contributi	57,50	57,50		
1 figlio	79,17	79,17		
Addizionale regionale	1,23	22,34		
addizionale comunale	0,80	14,53		
Netto	1.421,78	1.560,00		
Maggior netto in busta paga		138,22		
Menor ANF 2015		-138,22		
Maggior netto effettivo in busta paga				
Perdita della rivalutazione	2,50%	1,74		
		136,48		
		-136,48		
Valori finali		17.660,33		18.830,00



NOTIZIE IN BREVE

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

In data 19/02/2015 il Consiglio di Amministrazione ha approvato il piano annuale di formazione e aggiornamento professionale per l'anno 2015, steso partendo da alcuni criteri guida:

- formazione ai lavoratori rispetto alla normativa D.Lgs.81/08 - Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- formazione richiesta dalla normativa che disciplina l'accreditamento dei servizi;
- percorsi di approfondimento tecnico-professionale mirati alle singole équipe;
- attività di prevenzione del burn out.

Gli interventi coinvolgeranno, seppure in misura differente, gli operatori di tutti i nostri servizi.

ASSEGNI PER IL NUCLEO FAMILIARE (ANF)

Vi ricordiamo che nel mese di giugno è necessario presentare la domanda di richiesta degli assegni per il nucleo familiare valida da 1 luglio 2015 al 30 giugno 2016. Il modulo è scaricabile dal sito internet www.inps.it. Una volta compilata la domanda potete consegnarla presso la segreteria di Unicoop.

	2014	2015
	2.000,00	2.000,00
	138,15	138,15
	2.000,00	2.138,15
	143,90	143,90
	944,22	481,51
	22,34	24,04
	14,53	15,53
	1.395,11	1.433,15

TFR ha perso quasi il 40%

% - Il TFR ha perso quasi il 30%

TFR ha perso quasi il 41%



CON IL 5 X MILLE DAI UNA MANO A UNICOOP



5xmille

Il 5 per mille è una forma di finanziamento delle organizzazioni non profit, delle Università e degli Istituti di ricerca scientifica e sanitaria che, a differenza delle donazioni, non comporta maggiori oneri, in quanto all'organizzazione prescelta viene destinata direttamente una quota dell'Irpef.

Anche Unicoop da diversi anni è tra i soggetti destinatari dei fondi.

UN SOSTEGNO DECISO, CHE NON COSTA NULLA

Dal punto di vista del cittadino il 5 per mille è anche l'occasione di decidere direttamente a chi destinare parte della ricchezza con cui contribuisce alle spese pubbliche.

Con il 5 per mille dare più forza alla tua cooperativa non costa nulla, è sufficiente destinarle la piccola percentuale delle imposte che pagheresti comunque.

COME SI FA?

Basta scrivere la tua firma e il codice fiscale di Unicoop (00923980338) nell'ultima pagina del CU ("Sostegno del volontariato e delle altre organizzazioni non lucrative...").

Per ogni informazione puoi rivolgerti alla segreteria di Unicoop (0523-323677).

IN CUCINA CON ELINA, ANNA E SUSANNA

Pasta e fagioli con le cozze



INGREDIENTI per 4 persone:

500 g fagioli secchi piccoli bianchi; uno spicchio d'aglio; 500 g pomodori datterini; passato di pomodoro; olio, sale, peperoncino, prezzemolo fresco tritato; 1 kg di cozze fresche; vino bianco.

PREPARAZIONE

Lessare i fagioli in acqua salata. Quando sono cotti, colarli e tenerli a parte. In una casseruola soffriggere aglio, olio e peperoncino, togliere poi l'aglio e aggiungere un pugno di cozze ben lavate e coprire. Aspettare che le cozze si aprano, poi aggiungere un po' di vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere quindi i pomodorini tagliati piccoli, un po' di passato di pomodoro, i fagioli e far cuocere. Aggiungere il prezzemolo. Far aprire le restanti cozze con olio, aglio, peperoncino e prezzemolo in un'altra pentola, coperta. Sgusciare le cozze e tenerle a parte; filtrare l'acqua delle cozze, aggiungerla nel sugo preparato con i pomodorini e la passata e farlo restringere. Cuocere la pasta (si possono usare le tagliatelle fresche oppure gli gnocchi), scolare e mantecare con il sugo. Impiattare, mettere sopra le cozze sgusciate, quelle con il guscio e una spolverata di prezzemolo fresco.

Elina

Merluzzo al forno con patate

INGREDIENTI:

400 g filetti di merluzzo; 400 g di patate; prezzemolo tritato; uno spicchio di aglio; 40 g di pane grattugiato; 2 cucchiaini di olio extra vergine; sale e pepe nero.

PREPARAZIONE

Lavare i filetti di merluzzo, tamponarli con carta da cucina e tagliarli in metà se sono molto grandi.

Lavare e pelare le patate, e quindi affettarle sottili. Tritare prezzemolo e aglio e mescolarli al pane grattugiato. Ungere una pirofila con un filo d'olio e disporvi uno strato di patate da condire con un pizzico di sale, pangrattato e un filo d'olio. Coprire con le restanti patate, salare e terminare con il pan grattato aromatizzato e un filo d'olio; infornare a 200° per 15 minuti.

Trascorso il tempo indicato estrarre la pirofila e disporre sopra le patate i filetti di merluzzo. Cospargete con il restante pane aromatizzato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo d'olio.

Infornare alla stessa temperatura per altri 15 minuti.



Anna

Sbriciolona pesche e amaretti

Per la frolla:

300 g di farina; 150 g di burro; 130 g di zucchero; 2 tuorli + 1 uovo intero; 1 bustina di vanillina; ½ bustina di lievito per dolci; scorza grattugiata di un limone; un pizzico di sale.

Per il ripieno

3 pesche gialle mature; 100 g di amaretti

PREPARAZIONE

Fare l'impasto della frolla e lasciarla riposare per mezz'ora in frigorifero. Nel frattempo pelare le pesche, ridurle a dadolata e mischiarle agli amaretti sbriciolati. Foderare una tortiera con un disco di pasta frolla lasciando il bordo alto 2 cm. All'interno stendere le pesche con gli amaretti. Mettere la frolla avanzata in uno schiacciapastate e schiacciare la pasta sulla crostata.

Cuocere a 170° in forno non ventilato per 45 minuti.

Servire fredda oppure tiepida, eventualmente accompagnata da una pallina di gelato alla crema.

Susanna



LA POESIA DELLA TERZA ETÀ



Giuseppina Passera è una Oss della Comunità Alloggio di Lugagnano. Una veterana di quelle che hanno sorretto tante vite e ascoltato innumerevoli storie. Alcune buffe, alcune tristi, tutte cariche di emozioni e che lei ha voluto trasmetterci mettendole in poesia. Grazie Giuseppina.

Albergo terza età a tante stelle

Per tanti un disonore
per altri un vanto.
Per me un vanto
perché si paga tanto!
Solo chi può pagare ci può andare!
I figli a lavorare con i bimbi da guardare,
i vecchi a casa ad aspettare.
È la vita, che ci vuoi fare?
A restare solo si finisce in ospedale.
Non ci restare male, ma i vecchi in ospedale
sono carne da macello
come i fanti in guerra
che servivano solo a quello.
Abbandona il pianto
e la malinconia sparirà d'incanto.
Vai al ricovero,
tra una partita a briscola
e una di ramino
un bel bicchiere di vino!
Non ascoltare quelli fuori
che vorrebbero essere dentro.
Alcuni si sono fatti la morosa,
bella arzilla e spiritosa,
qui la vita in compagnia può essere
anche allegria.
Nessuno ti manda via.
Metti il cuore in pace
perché, se ne sarai capace,
vivrai a lungo in santa pace!

Rico e Aride

È uscito di casa dicendo alla madre che andava a
prendere le sigarette.
È stato via quattro anni. È andato in Germania.
A lavorare.
Quando è tornato la madre era morta, il fratello non lo
voleva in casa e le sorelle erano lontane.
Era un uomo alto, massiccio, di poche parole incline a
scatti d'ira.
È diventato un vecchio alto, massiccio, di poche parole
incline a scatti d'ira.
Si è ritrovato solo, malato, senza nessuno vicino.
L'hanno portato al "ricovero". Non voleva. Si è abituato.
Ci stava bene. A volte rideva alle battute degli operatori.
D'estate si sedeva fuori, in giardino.
Guardava la gente passeggiare sul viale.
Un giorno arrivò un uomo cieco.
Un uomo piccolo, tarchiato, di tante parole.
Lo conosceva, un vicino di casa.
Tutti i giorni col bel tempo lo accompagnavano fino al
cancello, da dove proseguiva poi da solo, per tutto il
giardino. Si guidava toccando la cancellata. Per un'oretta
faceva avanti e indietro per fare un po' di moto.
Per rientrare aspettava vicino al cancello l'operatore che
lo andasse a prendere.
Un giorno l'operatore tardò.
Il vecchio alto, massiccio, di poche parole si alzò e andò
al cancello.
Lo prese per mano e lo guidò verso l'entrata.
Così tutti i giorni di bel tempo, finché la vita durò.
Il vecchio alto e massiccio e il vecchio piccolo e tarchiato.
Vederli vicini nel bisogno faceva bene al cuore.
Avrei tanto voluto fotografarli.
Chissà perché non l'ho mai fatto.



UN NIDO DI RISATE

Frasi celebri di anziani e bambini dei nostri servizi

A Elia è scappata la pipì addosso. Una volta seduto sul waterino insieme ad Andrea P. quest'ultimo gli solleva il viso con la mano e gli dice:
"Elia guardami...la pipì si fa nel water non addosso!!!"

Ora della nanna, dopo l'ennesima volta che Riccardo si alza dal letto l'educatrice dice:
"Riccardo fila a letto!"

e lui risponde:

"Sto filando!"

E una volta disteso a letto dice:

"Hai visto? Ho filato!"

Discorso tra Giuditta e Sofia.

Giuditta: "Io ho una camamella losa (rosa)..."

Sofia: "quella no è losa è alla fragola!"

Pranzo tra nonni e bambini di ABI.

Nonna Nerina ha le pastiglie da prendere ma ne dimentica una sul tavolo e Massimiliano le dice:

"Nonna ne hai dimenticata una! Devi prenderla altrimenti non guarisci!!!"

Michele: "Lo sai che la mia nonna Gra fa i biscotti col *cocciolato*....sono molto buoni!"

Massimiliano cade dal triciclo si alza in piedi subito e dice:

"Niente panico! Tutto a posto!"

L'educatrice si rivolge ai bambini grandi:

"Bambini non si urla e si gioca assieme"

Il Lele interviene e dice ad alta voce:

"E non si tocca il computer della mamma"

Tutti seduti per la merenda del pomeriggio. L'educatrice Lucia che ha finito il turno saluta i bambini e Vittoria esclama:

"Luci....vai piano!"

L'educatrice toglie la felpa a Wiam. Junior la guarda un po' perplesso ed esclama:

"Ma...hai il pigiama??!!"



BUON COMPLEANNO ALLA SIGNORA LINA



Ospite della Comunità Alloggio di Lugagnano che ha compiuto 99 anni

Per essere sempre aggiornati sulle novità e gli eventi di Unicoop vi invitiamo a consultare il nostro sito
www.cooperativaunicoop.it

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. 5 - 2014

Direttore responsabile **Giuseppe De Petro**

Direzione e Redazione

Via Trieste 39 - 29122 Piacenza Tel. 0523.1749570
redazione@corrierepadano.it

Stampa

CSQ - Brescia

Registrazione

Tribunale di Piacenza nr. 545