

COMUNICOOP



COMBATTERE LA CRISI PROGETTANDO IL FUTURO

IN QUESTO NUMERO

L'assemblea dei soci 2014

Il centro ABI aperto alla città

La comunità Alloggio di Ferriere

RICORDA CHI ERAVAMO...

Ventottesima Assemblea Sociale significa 28 anni di lavoro dietro le spalle. Da quel marzo del 1986 quando tredici ragazzi e ragazze fondarono la nostra cooperativa.

È un compleanno importante che merita un augurio per gli anni a venire. E per esprimerlo voglio citare le parole di un re. Un combattente, Leonida, re di Sparta, vissuto circa cinque secoli prima di Cristo. Un re-eroe che difese fino alla morte la propria terra dall'esercito persiano comandato da Serse e che la storia ricorda per la battaglia delle Termopili condotta insieme ai suoi 300 soldati.

Leonida consegna un messaggio a Delio, che guiderà la riscossa della Grecia, gli dice: "ricorda chi eravamo".

Delio racconta così: "Ricorda chi eravamo...l'ordine più semplice che un re possa dare. Lui non desiderava tributi o canzoni o monumenti o poemi di guerra e coraggio. Il suo desiderio era semplice. Ricorda chi eravamo, così mi ha detto. Era la sua speranza".

Sono parole belle e calzanti per noi oggi. In questi 28 anni siamo cresciuti, cambiati, migliorati. Quei tredici ragazzi e ragazze del 1986 oggi sono diventati oltre 300 operatori impegnati in tanti servizi della nostra comunità.

"Ricorda chi eravamo" lo trovo l'augurio giusto per affrontare il futuro. Soprattutto ripensando a cosa i nostri fondatori volevano si realizzasse.

Desideravano un'impresa cooperativa vera, attenta ai propri soci, vicina a ciascuno personalmente. Sensibile ai bisogni di chi lavora e che fa fatica. E là, dove è possibile, capace di sostenere e aiutare.

Volevano fare del lavoro un'esperienza di libertà e di emancipazione. Nella quale le persone potessero non solo offrire la propria prestazione, ma anche capirne il senso. Condividere il progetto, la prospettiva, la strada da percorrere. Chiedevano di essere appassionati alle persone che si servono. Ai nostri anziani, bambini, ragazzi. Alle loro famiglie.

Di rivolgersi loro con uno sguardo professionale, ma anche carico di umanità, di motivazione, di ascolto, di rispetto e di accoglienza.

Volevano promuovere servizi di qualità. Assistenza buona, quella che punta alla promozione della persona. Ricerca di benessere. Comportamenti educativi. Attenzione ai dettagli. E infine una cooperativa che coincidesse con un luogo, un territorio: Piacenza e la sua provincia. Qui, non altrove. Per esserci tutti i giorni, con tutta se stessa, vicina, disponibile, pronta. Il posto dove si abita, non solo quello dove si lavora. Auguri quindi, a tutti noi soci e lavoratori di Unicoop. In un momento difficile nel quale ci stiamo battendo per difendere i nostri servizi, il nostro lavoro e la nostra impresa, le parole di un re-combattente mi sono sembrate le migliori:

"Ricorda chi eravamo..."

...il suo desiderio era semplice. Ricorda chi eravamo, così mi ha detto. Era la sua speranza".

Stefano Borotti



«Ricorda chi eravamo, così mi ha detto. Era la sua speranza»



ABBIAMO DIFESO SERVIZI E POSTI DI LAVORO PROGETTANDO IL FUTURO

Non è stato un anno facile, ma affermo con orgoglio che Unicoop nel 2013 ha tenuto, fronteggiando le difficoltà di questo terribile momento di crisi. Io ho affrontato una fase, per certi aspetti nuova e difficile della vita di questa cooperativa, cercando di rimanere fedele ai valori, all'identità e alla storia che tutti abbiamo costruito col nostro impegno e lavoro. Sto parlando non di una storia qualsiasi, ma di una bella storia, una storia di libertà, di impresa, di passione e di servizio. Una storia che ha promosso tanti servizi utili per la comunità piacentina contribuendo così al suo progresso. Una storia che ha creato più di 300 posti di lavoro e che ha saputo essere sempre onesta, concreta, collaborativa e di innovazione. Parlo di valori importanti, vissuti, profondi e di un'identità spiccata e così particolare che spesso ci viene invidiata da altri.

Essere di Unicoop per tanti è un orgoglio e per me lo è sicuramente. Durante quest'anno, con il Consiglio di Amministrazione, con la direzione, con i coordinatori e con voi tutti, questa identità e questo orgoglio abbiamo cercato di difenderli combattendo la crisi del presente, ma continuando a pensare, progettare e a lavorare per il futuro.

Un anno fa, l'impegno che tutti noi ci siamo presi per fronteggiare la crisi è stato quello di proteggere Unicoop difendendo i posti di lavoro e i nostri servizi, poiché non ci sono gli uni senza gli altri. Per farlo, abbiamo individuato una strategia: coniugare qualità ed equilibrio di bilancio salvaguardando la buona reputazione della cooperativa e continuando a erogare servizi che soddisfino utenti e famiglie. Ci siamo dati degli obiettivi, li abbiamo declinati nella nostra Politica della Qualità, li abbiamo perseguiti attraverso progetti e impegni della Direzione, specificati nel piano di miglioramento che ciascun coordinatore e responsabile di funzione ha stilato e intrapreso con tutti gli operatori.

Entro l'anno accrediteremo in via definitiva undici servizi di assistenza domiciliare dei Distretti di Piacenza, Levante e Ponente, due centri diurni per anziani della città e due centri socio-riabilitativi residenziali per disabili con Asp "Città di Piacenza".

Sarà questo un passaggio storico per Unicoop perché vedremo ulteriormente realizzarsi quella che da anni è la nostra strategia: gestire integralmente i servizi per poter spendere tutti noi stessi, la nostra qualità e responsabilità in ciò che facciamo. Sottrarre poi servizi così importanti alla logica incerta delle gare d'appalto, per stabilizzarli in Contratti di Servizio che potranno durare anche 10 anni, ha il significato di dare stabilità ai servizi stessi e certezza ai posti di lavoro.

Arlene Zioni



La presidente di Unicoop Arlene Zioni

IL 2013 IN PILLOLE

- I nostri obiettivi della qualità erano: risparmio ed efficienza, migliorare la qualità dei servizi, programmare investimenti per il futuro.
- Il n° dei soci: 288 (265 donne, 23 uomini).
- Il n° dei lavoratori: 307 (272 donne, 25 uomini).
- È stata distribuita l'ultima tranche degli aumenti previsti dal rinnovo del CCNL, ed è stato versato un contributo mensile per l'assistenza sanitaria integrativa superiore a quanto richiesto dal CCNL, è stato rinnovato il contratto aziendale con 20 condizioni di miglior favore.
- Abbiamo partecipato a 6 gare d'appalto, tutte con esito positivo.
- È stato riaperto il micronido di Vernasca.
- Abbiamo aumentato le quote di partecipazione al Consorzio Farnesiana.
- Abbiamo portato avanti il lavoro sull'accREDITAMENTO.
- Abbiamo aumentato a 10 i posti a mercato privato del centro Diurno.
- Abbiamo avviato il servizio di Appartamenti protetti.

I "NUMERI" DI UNICOOP OGGI

- 307 operatori (282 donne e 25 uomini)
- 40 servizi in gestione a Piacenza e provincia
- 8,1 milioni di euro di valore della produzione
- 780 mila euro di consistenza patrimoniale
- 4,7 milioni di euro investiti negli ultimi 4 anni
- 97 mila euro di fondo per l'erogazione dell'ERT aziendale
- 300 mila euro l'anno di condizioni di miglior favore per gli operatori
- 50 mila euro accantonati per eventuali arretrati rinnovo CCNL
- 59 giornate formative nel 2013 per 478 partecipazioni complessive

ASSEMBLEA DEI SOCI 2014

GLI INTERVENTI

FRANCESCA CAVOZZI

VI RACCONTO LA MIA ESPERIENZA DA COORDINATORE

Sono Francesca e lavoro in Unicoop dal 2003. Una delle prime persone incontrate in Cooperativa è stata Arlene, che da subito mi ha fatto percepire il clima di familiarità e al tempo stesso di professionalità della cooperativa.

Ho iniziato a lavorare come jolly sui nidi e successivamente come educatore dello spazio bambini di Carpaneto. Da settembre affianco Arlene e Valentina sul coordinamento dei servizi all'infanzia.

Sono sincera, non è stata una passeggiata! All'inizio mi sono sentita catapultata e fagocitata nel vortice di questo nuovo ruolo...coordinare quelle persone che fino a ieri erano colleghe è una strana sensazione.

Inoltre, cambiare prospettiva, nel proprio lavoro, non è scontato. È necessario riscoprirsi, modificare e rivalutare le proprie competenze e plasmare le proprie caratteristiche personali al servizio di questo ruolo. Questo è difficile, ma ti dà anche il grande privilegio di avere una visione di insieme della cooperativa e del senso di ciò che stiamo facendo.

La responsabilità di questo ruolo, ti fa capire meglio che siamo tutti parte di una realtà molto più grande, di una bellissima realtà, l'insieme di un processo che funziona davvero perché ognuno di noi fa il suo pezzettino e questo "pezzettino" lo fa bene. Quello che facciamo è importante per noi e per gli altri, perché lavoriamo con e per delle persone.

Ciò che ho fatto e che sto ancora cercando di fare (perché credo sia un percorso di continua crescita) è di trovare il mio modo di "esserci" entrando un po' in punta di piedi e cercando di imparare dalle persone che mi stanno a fianco.

L'accoglienza che ho ricevuto da parte di tutti è stata bellissima fin da subito, come se fossi sempre stata qui, e di questo ringrazio tutti.

Un ringraziamento particolare ad Arlene, per la fiducia e la stima sempre dimostrata, ma soprattutto al mio angelo custode Valentina, che mi sopporta e mi sostiene in questo percorso con una pazienza certissima, senza mai mandarmi a quel paese. Probabilmente non ne potrà più dei miei "scusa Vale...", "senti Vale..." o "ma questo Vale...?" e con un'instancabile cortesia risponde sempre ai miei quesiti di qualsiasi genere.

L'ultimo ringraziamento va alle educatrici che si sono trovate ad avermi come coordinatore. Anche loro sono state parte del mio processo di crescita e con indulgenza mi sono state a fianco.

Concludendo vorrei fare i complimenti al nostro Presidente Arlene e al suo primo anno di lavoro. Hai iniziato un percorso in un momento molto difficile, e non te la stai solo cavando, anzi! Sono sicura che con le tue risorse e le tue capacità riusciremo ad affrontare e superare anche questo momento di crisi.



Francesca CavoZZi e Daniela Sartori

DANIELA SARTORI

GLI APPARTAMENTI PROTETTI
nel "Cuore della Besurica"

Buongiorno a tutti, sono Daniela Sartori, sono in Unicoop da 20 anni, anzi 21, e sono responsabile attività assistenziali (Raa) dei Centri Diurni per anziani. Da febbraio di quest'anno ho ricevuto il compito di coordinare il nuovo servizio che sono qui a presentare.

Si tratta degli Appartamenti protetti "Cuore della Besurica", un servizio socio assistenziale per anziani e adulti autosufficienti collegati alla rete territoriale dei servizi e al centro diurno della Besurica. Il servizio ha l'obiettivo di offrire percorsi innovativi per mantenere l'anziano e l'adulto in un contesto domiciliare protetto.

Gli appartamenti sono due, due monocali privi di barriere architettoniche, arredati in modo idoneo per ospitare persone con lievi difficoltà di movimento e offrono una serie di servizi che concorrono al raggiungimento dell'obiettivo.

Attualmente gli appartamenti sono entrambi occupati e, devo dire, con grande soddisfazione dei residenti. Siamo infatti riusciti a creare un ambiente molto familiare, in cui gli ospiti riescono a trovare risposta al bisogno di ascolto e vicinanza affettiva, ai bisogni socio-assistenziali senza però rinunciare agli spazi di autonomia di cui necessitano.

Questo progetto, che a solo due mesi dall'avvio si sta rivelando molto positivo, ha visto impegnate per la sua realizzazione molte persone senza le quali penso non sarei qui a raccontarvi questa sperimentazione. Un grazie speciale a Manuela Barbieri e a tutti gli operatori del Centro Diurno della Besurica che ogni giorno condividono le difficoltà e le gioie di questa nuova esperienza.



Daniela Barbagallo

DANIELA BARBAGALLO LA NUOVA COORDINATRICE DEI CSRR SI PRESENTA

Questo anno si è aperto per me con una grande opportunità: sono stata accolta in Unicoop e di questo ringrazio ancora le persone che mi hanno dato fiducia, permettendomi di iniziare una nuova esperienza.

Il mio percorso lavorativo è nato e maturato nelle cooperative sociali, prima come educatore, poi come coordinatore, sempre all'interno di una stessa cornice, la residenzialità di persone fragili e non autosufficienti. Ho iniziato in una struttura che accoglieva adulti disabili con gravi disturbi del comportamento, lavorando otto anni come educatrice su turni, poi ho coordinato per quasi quattro anni una casa protetta (oggi Cra) per anziani non autosufficienti. Faccio questa premessa perché per me è importante ricordare da dove sono partita: aver fatto per tanti anni l'operatore in prima linea mi ha permesso di svolgere il mio ruolo di coordinatore senza dimenticare che il valore aggiunto di un servizio che si occupa dei bisogni delle persone è la Risorsa Umana e per questo ho sempre cercato di coniugare le esigenze del servizio e dei suoi residenti con i bisogni e le aspettative degli operatori. Siamo persone che si occupano di persone e pertanto dobbiamo avere a cuore anche il nostro benessere per poterci accostare alla cura degli altri con la serenità e l'impegno necessari.

Far parte di una cooperativa per me significa lavorare insieme, ciascuno con il proprio ruolo e i propri compiti, uniti dall'impegno di raggiungere un unico obiettivo comune: affrontare le sfide del mercato, mettendo però al primo

posto la solidarietà e il principio mutualistico alla base di uno spirito cooperativo.

In questi mesi mi sono resa conto che finalmente sono approdata in una cooperativa che ha a cuore i propri collaboratori, riconoscendoli come l'essenza dell'organizzazione e sono certa che Unicoop sarà in grado di difendere nel tempo questo valore dalla tentazione di anteporre ambizioni e logiche commerciali ed economiche. Se si investe sulla risorsa umana si cresce sempre. Ne è la prova la nuova sfida che ci accingiamo ad affrontare: dal prossimo mese di giugno Unicoop gestirà in modo unitario due Centri Socio Riabilitativi Residenziali per adulti disabili (Csrr), in regime di accreditamento transitorio per arrivare all'accreditamento definitivo.

I due Csrr si trovano presso gli Ospizi Civili dell'ASP "Città di Piacenza" e ospitano 15 utenti per Centro; fino ad oggi Unicoop ha collaborato con l'Ente con un contratto che prevede la somministrazione di personale assistenziale ed educativo a integrazione del personale di ASP e per la gestione delle sostituzioni; da giugno ci verrà affidata la gestione diretta dei due centri e il gruppo di lavoro sarà composto esclusivamente dal nostro personale. Come dire: ieri fornivamo ore, oggi acquistiamo un servizio.

Io credo che questo successo sia l'esito del lavoro di contrattazione svolto dai nostri responsabili e, soprattutto, del riconoscimento da parte di ASP del prezioso contributo degli operatori che in questi anni hanno lavorato presso i centri con responsabilità e professionalità. Due qualità che dobbiamo continuare a mettere in campo per poter affrontare questa nuova sfida e per concludere il percorso verso l'Accreditamento definitivo. Una tappa obbligata, l'Accreditamento, che ci permetterà di essere riconosciuti come gestori capaci ed efficienti, in grado di garantire la qualità dei servizi che eroghiamo in un'ottica che finalmente supera la logica delle gare d'appalto. Ma il lavoro per arrivarci è assai complesso e faticoso e per questo impone la collaborazione di tutti gli operatori, perché, a vari livelli, siamo tutti coinvolti.

Cosa può fare, in concreto, ciascuno di noi? La qualità di vita delle persone di cui ci prendiamo cura dipende anche dalla qualità delle relazioni che si instaurano nei centri: occorre perciò creare un clima positivo e riconoscere il valore e la dignità di ogni persona. Ciascuno di noi, a seconda della propria professionalità, dovrà orientare la propria attività in funzione delle esigenze di ogni singolo ospite e sostenere i progetti individuali, per non scadere in un'assistenza generica e spersonalizzante. Tutto questo è possibile se riusciamo a maturare tutti una cultura del lavoro comune e condivisa, in cui abbiamo la possibilità di riconoscerci perché ne siamo protagonisti.



IMMAGINI DALL'ASSEMBLEA



Il tavolo dei relatori



Chiara, Claudia ed Elisa



Elena, Nicolò, Matteo, Marialuisa e Arianna



Angelo e Marco



Isabella, Monica, Giuliana, Loretta, Anna, Giuseppina, Sabina, Loredana e Gabriella.



Enrica



Maritza, Giusy e Mariagrazia



Luisella e Giuliana



Stefania



Manuela e Mariela



Sisilija e Isabella



orina,



Lilia, Danuta ed Elisa



Simona

IL CENTRO ANZIANI E BAMBINI INSIEME SI È APERTO ALLA CITTÀ

Tanti visitatori sono accorsi alla struttura del Facsal per scoprire come realizziamo l'incontro fra le generazioni.

Sabato 7 giugno il Centro Anziani e Bambini Insieme del Facsal ha aperto le porte alla città. Con uno speciale Open day il nostro centro ABI ha voluto promuovere e far conoscere la propria originale attività, offrendo un'occasione di formazione, approfondimento e iniziative a bambini, genitori, nonni e ai loro familiari e anche agli operatori della cooperativa. Durante la giornata è stato possibile visitare il centro diurno e la casa di riposo per gli anziani e il nido d'infanzia, che ospita bambini dai tre mesi ai tre anni, mentre gli operatori di Unicoop sono stati a disposizione dei tanti visitatori intervenuti per presentare il Centro e le attività che anziani e bambini realizzano insieme durante i momenti comuni: laboratori di cucina creativa, di natura, di lettura, pranzi e merende, feste di compleanno.

È stato inoltre illustrato il significato di queste attività: come l'incontro fra le generazioni sia pensato e progettato con cura, metodo, sensibilità e rispetto, per arrivare a costruire relazioni significative fra anziani e bambini, in grado di promuovere e accrescere il benessere e la qualità della vita di entrambi.

di **Elena Giagosti**



Durante Open ABI si è tenuta la tavola rotonda "Anziani e bambini insieme, un progetto bandiera per promuovere il lavoro sociale e l'impresa, la sussidiarietà, la centralità della persona nei servizi". Sono intervenuti il sindaco Paolo Dosi, la presidente Unicoop Arlene Zioni, il presidente della Provincia Massimo Trespadi e gli operatori e gli ospiti del centro. Ha moderato la giornalista Patrizia Soffientini.

QUELLO CHE GLI ANZIANI NON DICONO

GLI ANZIANI A VOLTE SORPRENDENTI, TENERI E SPASSOSI, MA SPESSO APPESANTITI DAI TROPPI ANNI TRASCORSI E DALLE FATICHE SOSTENUTE. CON LA RIPETITIVITÀ DELLE PAROLE E LA LENTEZZA DEI GESTI, E CON LE LORO PICCOLE MANIE, COM'È IMPEGNATIVO A VOLTE STARGLI ACCANTO. EPPURÈ I NOSTRI ANZIANI SONO FORIERI DI UN MONDO E DI STORIE CHE RISCHIANO DI ANDARE PERDUTE, MA CHE SONO LÌ NASCOSTE NELLE PIEGHE DEI LORO VOLTI, A DISPOSIZIONE DI CHI VUOLE ASCOLTARLE. BASTA SOLO UN PO' DI AMORE E MOLTA PAZIENZA. ECCONE ALCUNE.

LETTERA DI UN PADRE AL FIGLIO

Se un giorno mi vedrai vecchio: se mi sporco quando mangio e non riesco a vestirmi...abbi pazienza, ricorda il tempo che ho trascorso a insegnartelo.

Se quando parlo con te ripeto sempre le stesse cose...non mi interrompere...ascoltami, quando eri piccolo dovevo raccontarti ogni sera la stessa storia finché non ti addormentavi.

Quando non voglio lavarmi non biasimarmi e non farmi vergognare...ricordati quando dovevo correrti dietro inventando delle scuse perché non volevi fare il bagno.

Quando vedi la mia ignoranza per le nuove tecnologie, dammi il tempo necessario e non guardarmi con quel sorrisetto ironico, ho avuto tutta la pazienza per insegnarti l'abc; quando a un certo punto non riesco a ricordare o perdo il filo del discorso...dammi il tempo necessario per ricordare e se non ci riesco non ti innervosire...la cosa più importante non è quello che dico ma il mio bisogno di essere con te e averti lì che mi ascolti.

Quando le mie gambe stanche non mi consentono di tenere il tuo passo non trattarmi come fossi un peso, vieni verso di me con le tue mani forti nello stesso modo con cui io l'ho fatto con te quando muovevi i tuoi primi passi.

Quando dico che vorrei essere morto...non arrabbiarti un giorno comprenderai che cosa mi spinge a dirlo. Cerca di capire che alla mia età non si vive, si sopravvive.

Un giorno scoprirai che nonostante i miei errori ho sempre voluto il meglio per te che ho tentato di spianarti la strada. Dammi un po' del tuo tempo, dammi un po' della tua pazienza, dammi una spalla su cui poggiare la testa allo stesso modo in cui io l'ho fatto per te.

Aiutami a camminare, aiutami a finire i miei giorni con amore e pazienza in cambio io ti darò un sorriso e l'immenso amore che ho sempre avuto per te.

Ti amo figlio mio

(inviata da Antonella Negrello)

UN VIAGGIO NELLA TERZA ETÀ, ATTRAVERSANDO IL NEBRASKA

Nebraska (2013), film scritto e diretto da Alexander Payne, racconta la storia di Woody Grant, che ha tanti anni, qualche debito e la certezza di aver vinto un milione di dollari alla lotteria. Ostinato a ritirare la vincita in un ufficio del Nebraska, Woody si avvia a piedi dalle strade del Montana. Fermato dalla polizia, viene 'recuperato' da David, figlio minore occupato in un negozio di elettrodomestici. Sensibile al desiderio paterno e dopo aver cercato senza successo di dissuaderlo, decide di accompagnarlo a Lincoln, assecondando i suoi capricci e tuffandosi nel suo passato. Nel percorso, interrotto da soste e intermezzi nella cittadina natale di Woody, David scoprirà i piccoli sogni del padre, le speranze svanite, gli amori mai dimenticati, i nemici mai battuti, che adesso chiedono il conto. Molte birre dopo arriveranno a destinazione più 'ricchi' di quando sono partiti.

Autore indipendente e scrittore dotato, Alexander Payne realizza una nuova commedia 'laterale' come le strade battute dai suoi personaggi, che si lasciano indietro lo Stato del Montana per raggiungere il Nebraska in bianco e nero di Bruce Springsteen. Il viaggio di un padre e un figlio, che si snoda attraverso un territorio che intrattiene un rapporto simbolico col loro mondo interiore, oscilla tra dramma e commedia, e coinvolge lo spettatore in un flusso empatico coi protagonisti.

Ambientato nella provincia e lungo le strade che la raccordano al mondo e assai lontano dall'immaginario hollywoodiano, Nebraska - come il suo protagonista - si prende tutto il tempo necessario per arrivare a destinazione, che è poi l'impossibilità di governare il mistero della vita e della morte. Non è per sé che il protagonista sogna il milione di dollari della lotteria, a lui basta un pick-up per percorrere gli ultimi chilometri della sua vita. La vincita gli occorre per i suoi ragazzi, per lasciare loro 'qualcosa' con cui vivere e per cui ricordarlo. Ma David, figlio profondamente umanizzato, sensibile e affettuoso, è la testimonianza incarnata di un'eredità più preziosa del denaro.

L'amabile David è il "giusto erede" di un genitore vulnerabile che Payne presenta come testimonianza eccentrica della possibilità di stare al mondo con qualche passione. E quella di Woody è l'amore, lingua franca di un viaggio che contempla le tracce paterne cicatrizzate nel proprio destino. Su quel padre incerto David ritrova il proprio senso e riprende la strada.



LA NOSTRA COMUNITÀ FRA LE MONTAGNE

DOPO AVER VINTO L'ULTIMA GARA D'APPALTO, UNICOOP RINNOVA LA **COMUNITÀ ALLOGGIO DI FERRIERE** CON UN NUOVO PROGETTO CHE PREVEDE ANCHE ATTIVITÀ DI SVAGO, GIOCO, LETTURA PER GLI ANZIANI.

La Cooperativa Unicoop dal 1997 gestisce la Comunità Alloggio di Ferriere.

Situata al centro del paese della Val Nure, in posizione centrale davanti all'ingresso del municipio e di fianco alla chiesa, la comunità alloggio può accogliere fino a un massimo di nove ospiti autosufficienti.

Dal 1997 a oggi vi lavorano le stesse operatrici: Anna Maria Carini, Maria Assunta Dallavalle e Marina Quagliaroli.

Unicoop ha iniziato a gestire la Comunità Alloggio fornendo il servizio pasti, il servizio assistenziale e il servizio di pulizia. Gli orari nel corso degli anni si sono modificati fino ad arrivare all'orario attuale che prevede il servizio per tutti i giorni feriali e festivi dalle ore 8 alle 13.45 e dalle ore 17.30 alle 20.30. Per gli anziani del paese è inoltre attivo un servizio di telesoccorso organizzato dalla cooperativa.

Durante questi anni abbiamo cercato di personalizzare il servizio andando incontro alle esigenze specifiche che si presentavano. Oltre agli ospiti presenti in struttura viene fornito anche un servizio pasto, in accordo con l'assistente sociale, a chi ne ha la necessità. Si è cercato così di valorizzare al meglio la Comunità Alloggio e di renderla riferimento per il territorio.

Nell'anno 2013 abbiamo partecipato alla gara d'appalto indetta dal Comune e l'abbiamo vinta. Così, dal primo giugno 2014, inizieremo un nuovo progetto che, grazie all'esperienza maturata in questi anni, alla collaborazione del Comune e del Distretto di Levante, ci ha permesso di mettere a punto e proporre soluzioni sempre più adeguate e personalizzate alle esigenze del territorio.

Le colonne portanti di questo servizio, le nostre operatrici storiche, continueranno a svolgere la prestazione di fornitura pasti e il servizio assistenziale. A questa attività sarà affiancato uno spazio per l'animazione giornaliera. Gli ospiti partecipano già agli eventi organizzati dal Comune nei mesi estivi e alle gite organizzate dalla Parrocchia, ma si è voluto rendere stabile la possibilità di svago, gioco, lettura organizzata. L'altra novità consiste nel servizio di pulizia e lavanderia che sarà svolto da un'ausiliaria per tre ore giornaliere, dal lunedì al venerdì.

Unicoop gestisce la comunità alloggio di Ferriere da tanti anni ma con la nuova gara partiamo con nuove motivazioni nell'ottica di continuo stimolo e miglioramento.

Se durante l'estate vi trovate a fare pic-nic in zona venite a trovarci, siete tutti benvenuti!

di **Stefania Eleuteri**



Le storiche OSS della Comunità Alloggio di Ferriere: Anna Maria Carini, Maria Assunta Dallavalle e Marina Quagliaroli.



UN BONUS PER RIDURRE IL CUNEO FISCALE

IL CREDITO D'IMPOSTA PREVISTO DAL D.L. N. 66/2014

Il decreto legge 24 aprile 2014 n.66 ha introdotto come beneficio fiscale l'erogazione di un credito d'imposta in busta paga al fine di ridurre il cuneo fiscale per i lavoratori dipendenti e assimilati. Il bonus viene riconosciuto solo ai soggetti che ricevono nel 2014 un reddito di lavoro dipendente e/o assimilato non superiore a €26.000 all'anno.

Le condizioni che danno accesso al credito sono tre:

- essere nei limiti reddituali previsti dalla norma;
- ricevere un reddito di lavoro dipendente o assimilato a quello di lavoro dipendente;
- il reddito ricevuto deve produrre imposta da versare al netto della sola detrazione per reddito di lavoro subordinato.

Non è necessario che il lavoratore presenti domanda.

I sostituti d'imposta sono tenuti a determinare la spettanza del credito e il relativo importo sulla base dei dati reddituali a loro disposizione. Il credito massimo riconosciuto nell'anno è pari a €640 (n.8 rate di €80 ciascuna) se il reddito complessivo non è superiore a €24.000. Per i redditi compresi tra €24.000,01 e 26.000, il credito spettante diminuisce.

L'importo verrà aggiunto al netto risultante in busta paga.

Il credito è rapportato al periodo di lavoro nell'anno e si riferisce al solo anno 2014.



PREMI DI PRODUTTIVITÀ DETASSATI ANCHE PER IL 2014

Anche per l'anno 2014 sarà possibile assoggettare alla tassazione agevolata del 10% le somme erogate ai lavoratori dipendenti rientranti tra quelle definite "retribuzioni di produttività". Il singolo lavoratore può accedere al beneficio fiscale soltanto se nel corso dell'anno 2013 ha avuto un reddito da lavoro dipendente non superiore a €40.000 e per il solo anno 2014 le retribuzioni detassabili possono raggiungere la quota di €3.000. Rispetto al passato si registra un incremento di €500.



COME RICHIEDERE GLI ASSEGNI FAMILIARI

Dal 1 luglio 2014 è possibile presentare la domanda per la fruizione degli Assegni familiari per il periodo che va dal 1 luglio 2014 al 30 giugno 2015.

I familiari a carico per i quali è possibile richiedere l'assegno familiare sono: il coniuge, i figli minorenni, i fratelli, le sorelle, i nipoti e i conviventi, in presenza dei requisiti elencati sul portale dell'ente pensionistico: www.inps.it > Prestazioni a sostegno del reddito > Assegno al nucleo familiare (accesso dal menu a sinistra).

Sul sito internet dell'ente si trovano anche le tabelle degli Assegni familiari relativi all'anno in corso.

Come fare domanda per gli assegni familiari 2014? Scaricate gli appositi moduli all'interno del portale dell'INPS (www.inps.it) sotto la voce modulistica, compilateli con cura e consegnateli in cooperativa: l'erogazione dell'assegno mensile avverrà direttamente in busta paga.

A BREVE IN TUTTI I SERVIZI, SI TIMBRA IL "CARTELLINO"

Prosegue l'implementazione del sistema informatizzato per rilevazione delle presenze in servizio. Il nuovo sistema Archimede, che funziona tramite timbratrici per la lettura dei badge, in questi mesi ha già coinvolto il personale impiegato presso gli Uffici di Piazza Cittadella n. 2 e n.15, il nido d'infanzia Magica Bula di Podenzano, il nido La stella marina di Sarmato, il nido Farnesiana, il nido Le Birbe di Carpaneto Piacentino, le comunità Albatros per minori stranieri non accompagnati, la comunità Montale e i centri per disabili di via Scalabrini. Nei prossimi mesi il sistema sarà implementato anche negli altri servizi.

La cooperativa ha inoltre avviato, in via sperimentale, la rilevazione delle presenze tramite smartphone coinvolgendo alcuni operatori impegnati nel sostegno scolastico e presso i servizi sociali del Comune di Piacenza. Se la sperimentazione avrà esito positivo, il sistema sarà esteso al servizio di assistenza domiciliare della provincia, al fine di conteggiare in modo automatico i tempi di spostamento e i km percorsi, oltre alle prestazioni effettivamente erogate agli utenti.

FRASI CELEBRI

DEI NOSTRI ANZIANI DELLA CASA DI RIPOSO E DEI CENTRI DIURNI



Nuccia starnutisce

Riccardo (anziano): Aria di fessura, porta alla sepoltura!!!

Carmelo (anziano): Andrei al cinema a vedere "Fuga di un cavallo pazzo" !

(Squilla il telefono alla casa di riposo del Facsal)

Nuccia: Pronto, Casa di Riposo

Signora al telefono: Siete l'immacolata di Lourdes?

Nuccia: Sì

Signora al telefono: Volevo comprare l'acqua!

Nuccia: Scusi signora ma noi non vendiamo acqua.

Signora al telefono: Ma non siete l'Immacolata di Lourdes? Io ho bisogno di una bottiglia di acqua benedetta!

Nuccia: Mi spiace signora ma noi siamo una casa di riposo.

Signora al telefono: Quindi non avete l'acqua benedetta?

Nuccia: No signora ci chiamiamo Immacolata di Lourdes ma non abbiamo acqua benedetta.

Signora al telefono: Se proprio non c'è niente, arrivederci.

Giorgio (anziano): Oggi ho una tosse mortale!

Giuseppe (anziano): Oggi è venerdì, domani è sabato. Come mai oggi non è arrivata la Libertà di domani?

In palestra con il fisioterapista:

Fisioterapista: Sapete in che anno siamo? Siamo forse nel 1914?

Maria (anziana): Ma nooooo! Siamo nel 2914!

Al momento del pasto al centro diurno del Facsal:

Nella (anziana) vede nel piatto una mozzarella e dice: "I sen scalè a dem un Öv sëisa balela"

(Hanno osato darmi un uovo senza tuorlo)

EMMI PIKLER

LA PEDAGOGISTA CHE MISE AL CENTRO LA LIBERTÀ DEL BAMBINO E LA RELAZIONE CON L'ADULTO



Nata nel 1902 a Vienna, figlia unica, qui visse la prima infanzia: sua madre, viennese, era educatrice, il padre, ungherese, era operaio. Nel 1908 si trasferirono a Budapest. La madre morì quando lei aveva appena dodici anni. Emmi decise di diventare medico e per questo tornò a Vienna, laureandosi nel 1927 e specializzandosi nella Clinica pediatrica universitaria viennese, alla scuola del pediatra Von Pirquet e del chirurgo infantile Salzer. Questa clinica era celebre per l'alta percentuale di guarigioni che otteneva con pochi farmaci ma con grande attenzione ai processi di crescita. Venivano medici da tutto il mondo a imparare: i praticanti dovevano trascorrere quindici giorni di servizio in cucina per saper preparare il latte e altri alimenti adatti e almeno sei settimane di esperienza nella cura quotidiana dei piccoli. Si dava grande importanza alla relazione con ogni bambino, che veniva prima di ogni diagnosi, e quindi come essere gentili, non provocare spaventi. Solo quando la fiducia si era stabilita, i medici procedevano con molto garbo a visitarli.

Il terzo maestro di Emmi fu suo marito, matematico e pedagogista, molto attento ai fenomeni della fisiologia, del sano sviluppo. Alla nascita della loro prima figlia Anna (Anna Tordos oggi direttrice dell'Istituto di via Loczy a Budapest) decisero di lasciarle piena libertà di movimento.

Per un certo tempo vissero a Trieste, poi a Budapest, dove Emmi nel 1935 cominciò a lavorare come pediatra di famiglia, guidando i genitori a non sollecitare, né anticipare in alcun modo posture e giochi che il bambino potesse sperimentare da sé. Entrò in contatto con le idee di Maria Montessori, direttamente o attraverso una sua ottima allieva

ungherese. I dieci anni che seguirono furono per lei assai difficili, sia per le sue origini ebraiche, sia perché il marito venne imprigionato per motivi politici.

Ma non le mancava il coraggio, né il sostegno dei molti genitori dei piccoli che curava. Il libro per i genitori che pubblicò nel 1940 conobbe diverse edizioni in Ungheria e all'estero.

Dopo la guerra il marito venne liberato. La famiglia si ricostituì ed ebbero altri due figli. Nel 1946 volle occuparsi di bambini abbandonati. In particolare, le venne proposto ufficialmente di dirigere un brefotrofo ed ella accettò: l'Istituto per l'Infanzia di via Loczy divenne un luogo straordinario di crescita per piccoli senza genitori, libero dai difetti di esclusione e di assenza di relazioni propri dei comuni brefotrofi, basato su una relazione intima e costante tra adulto e bambino e totale libertà di gioco e di movimento. Dopo la fine della "cortina di ferro" che divideva in due il blocco occidentale, tra filoamericani e filorusi, l'esperienza di Loczy venne fatta conoscere dapprima in Francia nel 1973 da Myriam David e Geneviève Appell dei CEMEA francesi, poi via via in tutta Europa e fuori di essa negli ultimi dieci anni del secolo. Emmi Pikler diresse l'istituto fino al 1979 (straordinaria la modalità di formazione delle educatrici realizzata dal gruppo di guida) e dopo la pensione continuò sempre il suo lavoro di consulenza fino alla morte avvenuta nel 1984.

a cura di **Francesca Cavozi**



LE RICETTE DI ANNA, ELINA E SUSANNA



CRUDA O COTTA, L'ESTATE È TEMPO DI RICOTTA

La ricotta è un latticino ottenuto riscaldando, con o senza aggiunta di acidificanti, il siero residuo dalla lavorazione del formaggio. Dato che non viene prodotta dalla cagliata ma da un suo sottoprodotto, il siero di latte, la ricotta non può essere considerata un vero e proprio formaggio. Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene a un'alta temperatura (80-90 °C): il siero viene quindi letteralmente "ri-cotto".

La ricotta ha un sapore che volge verso il dolce, dovuto al lattosio presente nel siero in misura variabile dal 2 al 4 per cento, in funzione del latte utilizzato. Il contenuto in grasso varia dall'8% (ricotta vaccina) al 24% (ricotta ovina).

A dispetto delle umili origini, la ricotta di vacca è forse oggi il più nobile tra tutti i latticini; la qualità proteica è infatti nettamente superiore rispetto a quella dei formaggi (ricchi di caseine anziché di sieroproteine), mentre il contenuto lipidico è notevolmente inferiore. La ricotta di vacca è quindi un prodotto relativamente povero di calorie, facilmente digeribile e apportatore di proteine ad altissimo valore biologico, calcio ed altri preziosi minerali.

Per queste sue caratteristiche, la ricotta vaccina è un alimento che può rientrare in molti regimi alimentari, ad eccezione di quelli per i soggetti intolleranti al lattosio dato che la ricotta ha una percentuale di lattosio più elevata dei formaggi stagionati.

POLPETTONE DI TACCHINO ALLA RICOTTA

INGREDIENTI per 4 persone:

300 g di carne di tacchino macinata 2 volte
150 g di ricotta vaccina
80 g di parmigiano o grana grattugiato
1 uovo intero
Salvia, rosmarino, sale q.b.

PREPARAZIONE

Amalgamare la carne tritata con la ricotta, l'uovo, il formaggio e il sale; formare un rotolo dandogli una bella forma cilindrica; avvolgerlo nella carta forno (doppio foglio) mettendo all'interno qualche rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia.

Metterlo in una teglia unta d'olio, infornare per circa 50 minuti, in forno già caldo, a 180°-200°.

Susanna





INSALATA RUCOLA, PESCHE E RICOTTA

(ESTIVA, LIGHT E SUPER VELOCE)

INGREDIENTI per 4 persone:

Rucola (o misticanza)
2 pesche noci ben sode
Ricotta salata siciliana dura
Qualche mandorla tagliata grossolanamente
Olio extra vergine
1-2 cucchiaini di miele
Senape rustica o aceto balsamico
Sale q.b.

PREPARAZIONE

Lavate la rucola (se preferite un sapore più delicato, potete optare per un mix di misticanza) e asciugatela bene. Sbucciate le pesche e tagliatele a dadini non troppo piccoli. Mixate con l'insalata e aggiungete la ricotta salata a scaglie.

Per condire, preparate un dressing stemperando nell'olio extra vergine 1 o 2 cucchiaini di miele e 1 di senape rustica (se preferite potete usare l'aceto balsamico) e aggiungete sale e pepe. Per ogni porzione, usate un cucchiaino di condimento e guarnite con le mandorle.

Elina

TORTA RICOTTOSA

INGREDIENTI:

Per la pasta frolla:

500 g di farina
200 g di burro
200 g di zucchero
1 tuorlo + 2 uova intere
scorza grattugiata di limone
½ dose di lievito per dolci
un pizzico di sale

Per il ripieno:

300 g di ricotta
100 g di zucchero
200 g di amaretti
100 g di cioccolato fondente
1 uovo

PREPARAZIONE

Una volta preparata la frolla metterla in frigorifero a riposare per almeno mezz'ora e nel frattempo preparate il ripieno. Dapprima mettete gli amaretti in un sacchetto di plastica e tritateli grossolanamente. Tagliate a scaglie il cioccolato. Rompete l'uovo in una ciotola, unite lo zucchero e montate bene. Incorporate ora la ricotta, gli amaretti e il cioccolato, mescolando bene.

In una teglia imburata e infarinata, stendete 2/3 della pasta tenendo i bordi alti, quindi riempite con il composto preparato. Coprite con la pasta frolla rimasta sbriciolata in pezzetti disuguali e distribuita sul ripieno, fino a coprirlo completamente. Infornare a 180°C per circa 45 minuti.

Anna





Voglia d'Estate?

IL BRACCIALE DI INTRECCI E PERLINE

Neanche quest'estate si può scappare: una moltitudine di braccialetti ai polsi, rigorosamente colorati, saranno all'ordine del giorno. Quello che vedete qui è veramente semplicissimo e lo potete realizzare da voi.

Materiale:

- 2 fili di cotone cerato
- perline
- un bottone

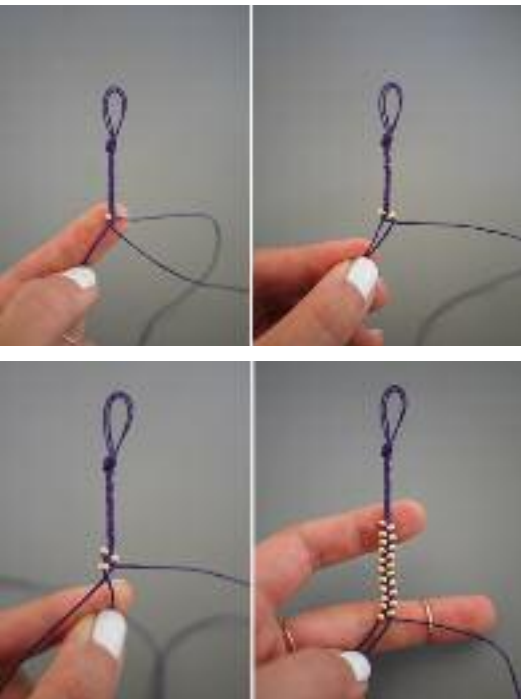
Si piegano i due cordini di cotone cerato (che devono avere una lunghezza ognuno di circa 4 volte la circonferenza del polso) e li si annodano, in modo da lasciare un'asolina sufficientemente grande per il bottone di chiusura.

Si taglia quindi uno dei quattro fili che si ricavano, e si intrecciano i rimanenti per circa 2 centimetri. Si continua quindi la treccia inserendo in ogni "nodo" una perlina, come mostrato nella foto.

È importante tenere tesi i fili durante l'intreccio, per evitare che rimangano buchi fra una perlina e l'altra. Una volta raggiunti i $\frac{3}{4}$ della lunghezza si ricomincia a intrecciare il tutto senza perline, annodando infine sul bottone.

Sembra un lavoraccio ma – credeteci – è un'operazione che porta via al massimo 10 minuti.

Un'idea tratta dal sito www.accidiosav.com



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