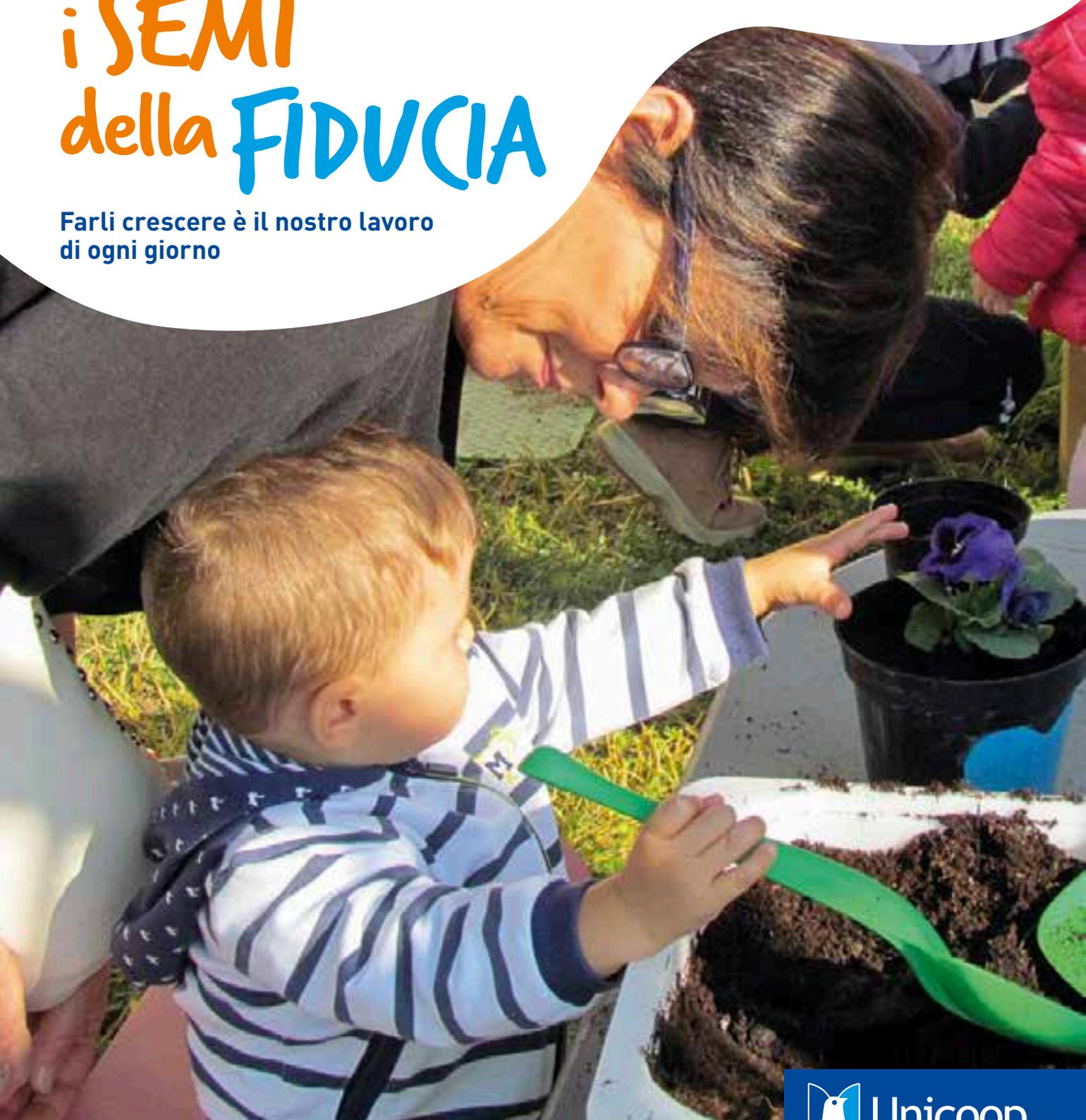


COMunicocoop

Anno 16 / N.2 / Dicembre 2018

i SEMI della FIDUCIA

Farli crescere è il nostro lavoro
di ogni giorno



NATALE 2018

3 DOMANDE CHE CI LEGANO ALLA NOSTRA COOPERATIVA

/na-tà-le/

dal latino: *natus nato*, più il suffisso *-alem* che indica **appartenenza**.

Natale è giorno di nascita. È origine, festeggiamento, calore, compartecipazione.

Il natale di qualcuno dice chi è, da dove viene.

E sia che si consideri il Natale Cristiano, o il Dies Sol Invictus, o chissà quale altro natale, per questo è bello farsi gli auguri. Perché ogni nascita è un augurio.

A noi scegliere che cosa debba nascere.

Buon Natale Unicoop,

32 anni fa 13 ragazze e ragazzi ti hanno fatto nascere con questi valori:

"mutualità, solidarietà, democraticità, impegno, equilibrio delle responsabilità rispetto ai ruoli, spirito comunitario, legame con il territorio, costruttivo ed equilibrato rapporto con lo Stato e le Istituzioni pubbliche."
(Statuto Unicoop)

Oggi siamo più di 350 soci e lavoratori impegnati in servizi che migliorano la vita nella nostra Comunità. Quando pensiamo alla nostra cooperativa, chiediamoci tre cose: qual è il nocciolo della nostra attività? Dove sarà la nostra cooperativa tra 10 anni? Che regole ci siamo dati per arrivarci? Forse non sono gli auguri di Natale l'occasione per trovare queste risposte, se ancora non le abbiamo, o per condividerle, se ancora non le condividiamo. Voglio però fare una riflessione sul significato delle risposte a queste domande.

QUAL È IL NOCCILO DELLA NOSTRA ATTIVITÀ?

La risposta a questa domanda ci dice perché esistiamo come cooperativa. E, se scaviamo a fondo, troveremo cosa ci distingue dagli altri. Troveremo il nostro DNA, qualcosa che non possiamo cambiare senza cambiare noi stessi. E, se è una buona risposta, sarà breve e incisiva. Tanto da poterla scrivere su una T-shirt.

IN QUESTO NUMERO

Editoriale: Natale 2018	pag. 2
Festa dei nonni	pag. 3
Nuovi progetti	pag. 6
La visita di Elisabetta Gualmini	pag. 8
I saluti degli infermieri Luca e Paolo	pag. 12



DOVE SARÀ LA NOSTRA COOPERATIVA TRA 10 ANNI?

La risposta alla seconda domanda ci indica la direzione di lungo termine. Sarà motivante e ispiratrice. Forse, presi dal lavoro quotidiano, ci sembrerà audace, ma è così che deve essere: deve ricordarci che stiamo "costruendo una cattedrale", non "spostando pietre".

CHE REGOLE CI SIAMO DATI PER ARRIVARCI?

La risposta alla terza domanda è il nostro codice di comportamento: cattura l'essenza di ciò in cui crediamo, non può essere importato, è già dentro la cooperativa. È ciò che ci guida nelle decisioni difficili, imbarazzanti, quando sono in gioco interessi opposti.

Quali che siano **queste tre risposte**, purché autentiche e condivise, **sono il legante della cooperativa**, ciò che ci dice se **vi apparteniamo pienamente** o **non vi apparteniamo affatto**.

Dicono anche ai nostri interlocutori esterni ciò che si devono aspettare e ciò che non si possono aspettare. Queste tre risposte **sono i semi della fiducia**.

Farli crescere è il nostro lavoro di ogni giorno.

Un abbraccio.

Arlene Zioni

VIVA I NONNI!

TUTTE LE FESTE NEI NIDI DI UNICOOP

Il 2 ottobre in tutti i Nidi di Unicoop abbiamo festeggiato i nonni, che hanno trascorso qualche ora giocando, coccolando e divertendosi con i bambini e le bambine.





Abbiamo accolto i nonni mostrando loro i nostri giochi preferiti

Complice la giornata di sole siamo usciti in giardino per fare giardinaggio. Abbiamo piantato viole del pensiero per ricordarci di questa giornata trascorsa insieme.



I NOSTRI NONNI, COME TUTTI I NONNI, SONO SPECIALI PERCHÉ...



...ci guardano con amore



...ci spiegano tante cose con infinita pazienza



...ci danno abbracci carichi di amore



...ascoltano i nostri racconti

Ma soprattutto i nostri nonni, come tutti i nonni, sanno diventare i nonni di tutti i bambini!



CENTRO ESTIVO A BETTOLA RICORDI DI UN'ESTATE

a cura di Valentina Baldini

Anche quest'anno Unicoop si è aggiudicata la gestione del centro estivo di Bettola, che è stato attivato **dal 18 giugno al 10 agosto, ben due settimane in più rispetto agli anni passati per andare incontro alle richieste delle famiglie bettolesi.**

I bambini che hanno frequentato il centro estivo sono stati coinvolti in tantissime attività, secondo un programma che abbiamo preparato grazie alla preziosa collaborazione della funzionaria comunale Milena.

Il lunedì si trascorrevla la mattina all'agriturismo Fontana, tra visite agli animali e attività di equitazione con cavalcata all'americana. Dopo un delizioso pranzo presso l'azienda agrituristica, si tornava alla sala polivalente per un po' di meritato relax e di tempo libero prima del bagno in piscina.

Il mercoledì era invece dedicato ai tornei sportivi nelle strutture dell'oratorio di San Bernardino... scarpe da calcio e palloni da volley non potevano certo mancare. Attività fisica e divertimento anche il venerdì con le lezioni di Zumba della maestra Natalie, e il giovedì con la lezione aperta di kick boxing, tenuta da un istruttore qualificato.

E per aiutarci a tenere in allenamento anche il cervello, c'era la nostra teacher Jennifer, l'insegnante madrelingua di inglese che partecipava alle diverse attività dando ai ragazzi l'opportunità di esercitarsi a conversare in inglese.

Visto che i compiti delle vacanze sono meno noiosi se fatti al centro estivo, il martedì e il giovedì pomeriggio non bisognava dimenticare di mettere libri e quaderni nello zaino!

Il fantastico team di educatori ed educatrici, composto da Susy, Annalisa, Elisa, Elisabetta, Matteo, Silvia e Valentina, e coadiuvato da Francesca e Diego, due preziosi volontari tesserati Anspi, ha reso possibile la buona riuscita di tutte le attività.

Un ringraziamento particolare va anche al bagnino Simone, che ha organizzato i giochi in acqua del mattino e ha sorvegliato il bagno libero al pomeriggio.

La nostra incredibile Susy, come ogni anno, ha sfoggiato le sue doti migliori nell'organizzazione dei laboratori creativi pomeridiani, in previsione dell'allestimento del consueto spettacolo finale.

Già, perché anche quest'anno è andato in scena a fine luglio lo spettacolo ideato e creato da grandi e piccini. Il tema? "Cristoforo Colombo alla scoperta del nuovo mondo".

Sole, giochi, laboratori, sport e tante risate sono stati gli ingredienti di un centro estivo davvero memorabile!



UN PROGETTO PER PIACENZA

RESIDENZE PER DISABILI, ASILO 0-6 E ALTRI SERVIZI IN UN UNICO CENTRO

a cura di Stefano Borotti

UN PROGETTO PER PIACENZA

Unicoop ha proposto alle istituzioni piacentine, alla Fondazione di Piacenza e Vigevano e a diverse realtà dell'associazionismo e della cooperazione sociale un nuovo progetto incentrato sulla necessità di qualificare e ampliare l'offerta di servizi residenziali per le persone disabili e per le loro famiglie che da sole non reggono più il carico assistenziale.

L'obiettivo cui si vuole tendere è che nessun familiare dica: "Siamo gli unici genitori del mondo a sperare che i figli non ci sopravvivano". Con queste parole si è raccontata Lucia Viggiano, madre con una figlia disabile, protagonista dell'indagine condotta dal giornalista de La Stampa Andrea Malaguti, che ha scritto delle tristi vicende personali di tante famiglie che vivono con angoscia il futuro dei propri figli.

BISOGNI EMERGENTI

Il progetto di Unicoop nasce da bisogni che abbiamo intercettato come gestori di due centri socio-riabilitativi residenziali a Piacenza.

Le esigenze che abbiamo rilevato ci portano a dire che un ampliamento dei posti potrebbe far fronte a bisogni scoperti, soprattutto con carattere di urgenza, di genitori che vivono con figli disabili. Ci sono famiglie che in caso di eventi improvvisi e traumatici, come ad esempio problemi di salute oppure la scomparsa di uno dei genitori, si trovano in forte difficoltà nella gestione del figlio disabile.

DOPO DI NOI

Oltre l'ampliamento dei centri socio-riabilitativi, il progetto prevede la realizzazione di programmi e interventi innovativi di residenzialità per favorire l'indipendenza dei disabili in abitazioni o gruppi-appartamento

che riproducano le condizioni abitative e relazionali della casa d'origine.

La peculiarità dei progetti per il "Dopo di noi" è rappresentata dalla flessibilità e dalla personalizzazione, e al tempo stesso da un'estrema complessità, in quanto necessitano dell'interrelazione fra diversi soggetti e professionalità. Solo se le competenze e le professionalità dei diversi soggetti si integrano armonicamente è possibile realizzare la buona riuscita del progetto di vita.

Un ruolo importante dovrà essere svolto dalle associazioni dei familiari di persone con disabilità che saranno coinvolte nel progetto e potranno avere un compito di rilievo per individuare le reali necessità e valutare la qualità complessiva dell'intervento messo in atto.

I SERVIZI

Il progetto prevede inoltre il trasferimento dei nostri due centri residenziali per 32 adulti disabili, che sono attualmente ospitati in una struttura che non offre possibilità di sviluppo; l'ampliamento dei posti anche a mercato privato e l'offerta di nuove opportunità di accoglienza attraverso l'attivazione di forme di ospitalità residenziale innovativa e su misura sostenute anche dalla nuova normativa sul "Dopo di noi".

BAMBINI

Il progetto include anche un servizio educativo 0-6 anni rivolto a 24 bambini che si propone l'obiettivo di offrire esperienze progettate nel quadro di un percorso educativo unitario e integrato declinando gli obiettivi pedagogici specifici della fascia d'età 0-3 e di quella 3-6 anni in un unico progetto pedagogico, in coerenza con quanto previsto dalla Legge 107/2015, dal D.Lgs 65/17, Istituzione del sistema integrato di educazione e di istruzione dalla nascita sino a sei anni, e dalla Legge Regionale 19/2016, Servizi educativi per la prima infanzia.

Si prevede di comprendere all'interno dell'edificio

tutte le funzioni necessarie all'erogazione dei servizi (cucine, magazzini, ambulatori, palestra, sale attività e uffici) e naturalmente, anche per prescrizioni di legge, la totale sistemazione dell'area esterna con una parte dedicata a verde fruibile dagli ospiti della struttura.

FARE SQUADRA

Questa è una sfida che Unicoop non può affrontare da sola. Perché il progetto abbia successo è necessario costruire una squadra di enti del territorio fortemente motivati alla sua realizzazione: il Comune e la Provincia di Piacenza, la Fondazione di Piacenza e Vigevano, l'Azienda Usl, le associazioni di familiari e gli istituti di credito.

IN CENTRO STORICO

Crediamo che l'edificio dentro al quale il Centro dovrebbe trovare posto debba avere una serie di caratteristiche irrinunciabili: l'ubicazione in centro storico, una superficie di almeno 2.500 mq e la disponibilità di ampi spazi esterni.

I RISULTATI ATTESI DEL PROGETTO

- 32 posti residenziali per disabili gravi già accreditati a Unicoop
- 8 posti residenziali per disabili a mercato privato
- 5/7 appartamenti "Dopo di noi"
- 24 posti per servizio sperimentale prima infanzia 0-6 anni
- Sede per associazione familiari e altri eventuali piccoli servizi



EX CASERMA DAL VERME: UNICOOP NON HA PARTECIPATO AL BANDO

Il bando di concessione demaniale dell'ex caserma Dal Verme è scaduto lo scorso 5 novembre senza che Unicoop presentasse l'offerta per la realizzazione di un nuovo Centro per la Disabilità a Piacenza. Crediamo molto in questo progetto, ma le recenti turbolenze dei mercati finanziari hanno impedito di strutturare gli strumenti di credito indispensabili per sostenere gli investimenti. Ci prendiamo ora un po' di tempo per cercare un altro luogo o valutare altri bandi e proposte senza far venir meno la nostra determinazione a realizzare il progetto in futuro.



GUALMINI OSPITE DI ABI

LA VICEPRESIDENTE DELLA REGIONE ALL'INAUGURAZIONE DELL'ANNO EDUCATIVO DEI NIDI UNICOOP

Giovedì 20 settembre la Vicepresidente della Regione Emilia Romagna Elisabetta Gualmini ha inaugurato l'anno educativo 2018/19 dei nidi di Unicoop in una cerimonia che si è tenuta al Nido del Facsal sul Pubblico Passeggio a Piacenza.

Ecco le parole con le quali la nostra Presidente Arlene Zioni ha introdotto l'evento:

“È con l'orgoglio di rappresentare Unicoop da presidente che saluto tutti voi, in particolare la vicepresidente della Regione Emilia Romagna Elisabetta Gualmini. Oggi inauguriamo l'anno educativo 2018/19 del Nido Facsal, il dodicesimo anno di vita di questo servizio che è nato all'interno di un progetto del tutto particolare. Un centro – il primo in Italia – nel quale gli anziani e i bambini vivono insieme, si incontrano, scambiano esperienze, imparano a volersi bene. Una realtà che in questi 12 anni è cresciuta e si è migliorata. In questi momenti penso con gratitudine, innanzitutto, alla mia Unicoop intera, ai 360 operatori impegnati ogni giorno a prendersi cura di anziani, bambini, disabili e delle loro famiglie. Penso ai 13 ragazzi e ragazze che 32 anni fa hanno fondato la cooperativa e al loro sogno che si è fatto realtà. Oggi penso anche agli altri 12 nidi d'infanzia che gestisce Unicoop e che idealmente sono qui con noi a raccogliere le forze per partire nel nuovo anno. E penso a tutti i nidi della nostra comunità piacentina, pubblici e privati. Al lavoro di rete che abbiamo costruito in questi anni e agli straordinari risultati che abbiamo raggiunto. Ho imparato che i progetti importanti di una città si realizzano insieme, forze della società civile, famiglie e istituzioni. La presenza oggi dei rappresentanti di tante realtà mi conforta del fatto che questa possa essere una consapevolezza collettiva.

Un grande grazie a tutti, a voi presenti, alle operatrici di questi servizi e ai genitori che con noi collaborano per realizzare esperienze educative importanti per i loro figli.

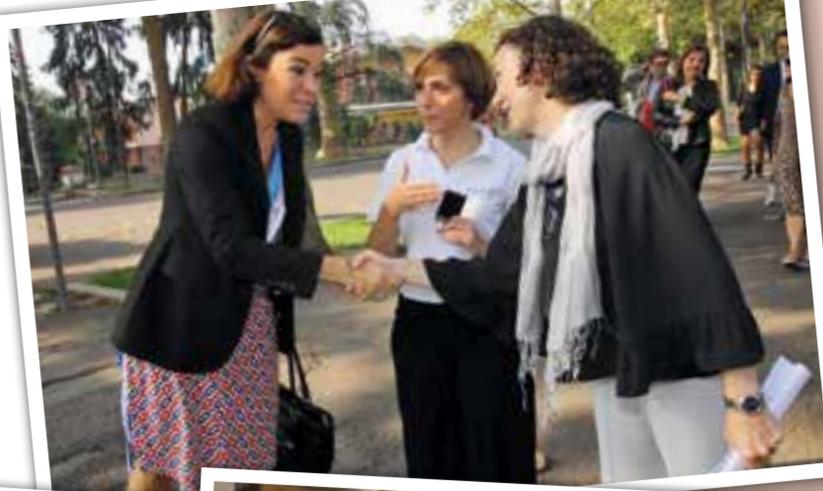
Un abbraccio ai bambini, a questi bei bambini che danno il senso del futuro, della felicità e dell'impegno che cerchiamo ogni giorno di mettere nel nostro lavoro.”



Elisabetta Gualmini, che oltre a essere vicepresidente della Regione è anche assessore con delega a Politiche Sociali e Politiche Educative per l'infanzia, è stata accolta anche dai rappresentanti delle istituzioni locali: la vicepresidente della Provincia Patrizia Calza, il vicesindaco di Piacenza Elena Baio, il direttore socio-sanitario dell'Azienda Usl di Piacenza Costanza Ceda. E, naturalmente, dagli operatori di Unicoop, dagli anziani e dai bambini di ABI e dai loro familiari.

Dopo la cerimonia di inaugurazione Gualmini ha visitato il centro del Facsal complimentandosi con Unicoop:

“Sono colpita da questa visita, dalla qualità del lavoro che ho visto, dall'originalità e dalla bellezza del vostro progetto e sono molto orgogliosa che la Regione Emilia Romagna lo abbia sostenuto fin dall'inizio.”



Il 5Xmille ALLA NOSTRA COOPERATIVA

137 VOLTE GRAZIE!

Nel 2018 abbiamo ricevuto le quote di chi, compilando la dichiarazione dei redditi, ha scelto UNICOOP come destinatario del 5 per mille del proprio IRPEF.

L'importo che abbiamo incassato quest'anno è di € 2.856,52, grazie alla scelta di 137 persone.

Ringraziamo di cuore chi ci ha sostenuto con questo gesto, che non costa nulla ma che ci permette di realizzare ogni anno qualcosa per migliorare i nostri servizi.

Anche nel 2019 non dimenticate di donarci il vostro 5 per mille e ricordatevi di dirlo anche a parenti, amici, conoscenti... perché con l'aiuto di tanti possiamo fare ancora di più!

COME? Basta apporre la propria firma e scrivere il codice fiscale di Unicoop

00923980338

nell'ultima pagina del CUD
"Sostegno del volontariato e delle
altre organizzazioni non lucrative..."

SCELTA PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF (in caso di scelta FIRMARE in UNO)	
SOSTEGNO DEL VOLONTARIATO E DELLE ALTRE ORGANIZZAZIONI NON LUCRATIVE DI STRUTTURA SOCIALE, DELLE ASSOCIAZIONI DI PROMOZIONE SOCIALE E DELLE ASSOCIAZIONI E FONDAZIONI RICONOSCIUTE CHE OPERANO NEI SETTORI DI CURA ALL'ART. 10, C. 1, LETT. A), DEL D.LGS. N. 460 DEL 1997 FIRMA: Mario Rossi Codice fiscale del beneficiario (eventuale): 00923980338	FINANZIAMENTO DELLA RICERCA SCIENTIFICA FIRMA: _____ Codice fiscale del beneficiario (eventuale): _____
FINANZIAMENTO DELLA RICERCA SANITARIA FIRMA: _____ Codice fiscale del beneficiario (eventuale): _____	FINANZIAMENTO DELLE ATTIVITA' DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI BENI CULTURALI (OGGETTI DI CURA ALL'ART. 2, COMMA 2, DEL D.P.R. N. 309 DEL 1999) FIRMA: _____ Codice fiscale del beneficiario (eventuale): _____
SOSTEGNO DELLE ATTIVITA' SOCIALI SVOLTE DAL COMUNE DI RESIDENZA FIRMA: _____ Codice fiscale del beneficiario (eventuale): _____	SOSTEGNO ALLE ASSOCIAZIONI SPORTIVE DIETTATE ALLE FINI SPORTIVE DAL CONSIGLIO REGIONALE DI LEGGE (OGGETTI DI CURA ALL'ART. 2, COMMA 2, DEL D.P.R. N. 309 DEL 1999) FIRMA: _____ Codice fiscale del beneficiario (eventuale): _____

Per ogni informazione rivolgersi alla segreteria di Unicoop al numero 0523 323677

Grazie per la vostra collaborazione!

MUSICA PER I NONNI

CON I RAGAZZI DI MIKROKOSMOS IN CONCERTO

Dal 6 ottobre al 6 aprile, un ciclo di concerti della scuola di musica piacentina è in programma al Centro Anziani e Bambini Insieme.



L'associazione di Musica
MIKROKOSMOS
in collaborazione con  Unicoop
presenta

Mikrokosmos

SUONA PER I NONNI

3 novembre 2018 SABATO ore 17.30	1 dicembre 2018 SABATO ore 17.30	12 gennaio 2019 SABATO ore 17.30
2 febbraio 2019 SABATO ore 17.30	2 marzo 2019 SABATO ore 17.30	6 aprile 2019 SABATO ore 15

I concerti si svolgeranno nella chiesetta del Centro Anziani e Bambini Insieme (Viale Pubblico Passeggio 26, Piacenza)

Ingresso libero e gratuito

Una piccola grande stagione concertistica sta animando il Centro ABI - Anziani e Bambini Insieme a Piacenza. Si tratta di un ciclo di sei concerti dedicati agli ospiti della struttura e organizzati dall'associazione di Musica Mikrokosmos in collaborazione con Unicoop. I protagonisti di tutti gli appuntamenti in cartellone sono i giovanissimi studenti della scuola di musica piacentina.

Il primo concerto si è svolto il 6 ottobre scorso, in occasione della Festa dei Nonni, il secondo concerto si è tenuto il 3 novembre, mentre gli appuntamenti successivi sono in programma per il 1° dicembre, il 12 gennaio 2019, il 2 febbraio, il 2 marzo e il 6 aprile. «Siamo lieti di collaborare con la struttura ABI - ha riferito la presidente di Mikrokosmos Katia Spadola durante la presentazione pubblica del progetto -, il Centro è un luogo d'incontro fra gli anziani ospiti, i nonni, e i ragazzi e grazie alla musica si crea un punto di contatto fra le generazioni.

Il progetto nasce dalla riscoperta delle rispettive realtà e dalla promozione di un fine comune: creare un momento di condivisione fra quelli che sono i pilastri e il futuro di una comunità, vale a dire i nonni e i giovani. Attraverso questa esperienza, inoltre, i giovani impegnati in un percorso di crescita musicale hanno la possibilità di mettersi in gioco in una performance pubblica».

Ad ogni concerto si esibisce un gruppo di allievi della scuola Mikrokosmos, che esegue un repertorio rappresentativo delle proprie attitudini e della propria sensibilità.

«Sin dal primo appuntamento i nonni hanno manifestato una grande intesa con i nostri ragazzi - ha concluso Spadola -, non solo li hanno sostenuti con applausi calorosi, ma hanno anche avanzato proposte di ascolto musicali per i successivi concerti, dimostrando apprezzamento e partecipazione al progetto».

BENESSERE PROFESSIONALE

NUOVI PROGETTI IN CORSO

a cura di Alessandra Materassi

La "centralità della persona" è l'elemento che accomuna le esperienze di tutti gli operatori che, seppur con qualifiche e professionalità diverse, lavorano nel campo dei servizi alla persona.

Con "centralità della persona" non ci si riferisce solo alla centralità del cliente o del paziente che per diversi motivi si trova in uno stato di bisogno e difficoltà, ma anche alla centralità dell'operatore e del gruppo di lavoro di cui fa parte (équipe), ovvero al corpo curante che interagisce con i soggetti a cui esso rivolge i propri sforzi.

È proprio pensando all'operatore, al suo equilibrio e al suo benessere, che abbiamo individuato alcuni interventi che sono stati attivati in via sperimentale dal mese di novembre 2018 e che proseguiranno anche nel nuovo anno.

AUDIT PRESSO I NOSTRI SERVIZI CON PROFESSIONISTI ESTERNI

I professionisti del CedisMa, il Centro Studi dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, visitano alcuni dei nostri Servizi con il compito di:

- "scattare una fotografia" della situazione pedagogica presente all'interno della realtà visitata attraverso il metodo della doppia osservazione;
- condividere con gli operatori i punti di forza e le criticità emerse nella fase di osservazione;
- ipotizzare processi pedagogici e formativi condivisi, per migliorare la qualità del servizio e il benessere professionale.

I temi specifici che verranno approfonditi sono:

- il modello pedagogico di riferimento e la sua congruenza con l'operatività;
- la relazione con tutti gli attori che entrano in relazione con la struttura;
- la progettazione personalizzata.

L'audit rappresenta un'importante occasione di crescita personale e professionale.



La dottoressa
Concetta Rutigliano

ATTIVITÀ DI CONSULENZA CON PSICOLOGA

Dal mese di novembre 2018 abbiamo attivato un servizio di consulenza per interventi di supervisione, supporto e prevenzione del burn out degli operatori. Attraverso questa attività i gruppi di lavoro possono vivere momenti di condivisione delle esperienze utili per rafforzare le abilità personali nel fronteggiare lo stress lavoro-correlato.

Questi momenti sono condotti dalla dott.ssa Concetta Rutigliano, laureata in Psicologia clinica e di comunità presso l'Università degli Studi di Chieti e in possesso della specializzazione in Psicoterapia sistemico-relazionale e familiare conseguita presso la Scuola Quadriennale di Psicoterapia del Centro Milanese di Terapia della Famiglia.

La dott.ssa Rutigliano dal 2011 a oggi ha maturato significative esperienze in attività di consulenza e supporto al gruppo di lavoro di servizi socio-assistenziali ed educativi, pianificando interventi di supporto alle équipe e affiancandosi nella valutazione di casi di difficile gestione.

È stata inoltre relatrice in diverse giornate formative, tra le quali: "Un'epidemia silente: la demenza. Dalla fisiopatologia agli aspetti comportamentali e psicologici della malattia e della cura"; "Terapie e interventi non farmacologici nella cura del malato di demenza"; "Prevenzione e rischio burn out nella relazione di cura"; "Gestione delle relazioni personali all'interno del gruppo di lavoro".

"UNA BELLISSIMA ESPERIENZA"

LA TESTIMONIANZA DEGLI INFERMIERI PAOLO E LUCA

Luca e Paolo sono due infermieri che hanno fatto un'esperienza lavorativa alla Casa di Riposo del Facsal.

Ora non lavorano più in Unicoop perché stanno proseguendo il loro percorso professionale in altri contesti. Hanno però voluto lasciarci queste testimonianze, che ci rendono orgogliosi e sono per noi uno stimolo a continuare a lavorare secondo i valori nei quali crediamo. Grazie Paolo, grazie Luca e in bocca al lupo!

PAOLO

Ciao a tutti! Mi presento: sono Paolo e sono infermiere da 5 anni, 3 e mezzo dei quali trascorsi alla Casa di Riposo del Facsal.

A giugno ho iniziato a lavorare all'Ospedale di Piacenza, e ho quindi dovuto concludere questa esperienza che per me è stata davvero significativa, resa speciale soprattutto dalle relazioni che ho instaurato con gli ospiti e con le colleghe... non me vogliono gli uomini, ma le donne sono in maggioranza schiacciante!

Per spiegare cosa intendo, credo basti raccontare il mio ultimo turno di lavoro, il pomeriggio di domenica 24 giugno, durante la distribuzione della terapia della cena. Mentre passavo tra i tavoli e salutavo gli ospiti, vedevo nei loro occhi tanta gratitudine, ognuno mi ringraziava per qualcosa o mi augurava il meglio per il mio futuro professionale. È stato molto gratificante, anche al di là dei problemi di tutti i giorni, dei giorni festivi e delle domeniche passate a lavorare...

Attualmente svolgo il mio servizio di infermiere in un reparto per persone con patologie acute, dove spesso non c'è tempo per costruire una relazione di aiuto con il paziente, e devo dire che questo aspetto del mio lavoro mi manca.

Sono arrivato in Unicoop quasi per caso. Ricordo che stavo cercando lavoro e avevo lasciato il mio curriculum alla Casa di riposo. Nuccia mi suggerì di consegnare una copia anche nella sede della cooperativa in piazza Cittadella. Così feci. Mentre uscivo dallo stabile Alessandra mi chiamò proponendomi di fare subito il colloquio. Sette giorni dopo ero operativo.

Lavorando in Unicoop ho capito quanto i rapporti umani facciano la differenza. Ho potuto costruire un rapporto molto positivo con lo staff dirigenziale, che mi ha permesso di frequentare un master per far crescere la mia professionalità e che si è sempre dimostrato molto disponibile. Non è banale trovare un'azienda di oltre 400 persone, nella quale ognuno ti conosce, ti saluta e cerca di venire incontro alle tue esigenze. Per me è stato così.

Nella casa di riposo ho esercitato le mie capacità relazionali con l'utente fragile, ho allenato la pazienza e ho imparato ad ascoltare per riuscire a soddisfare i bisogni, anche quelli non espressi, delle persone.

Ho ricordi fantastici di tutte le mie colleghe, che continuo a frequentare anche ora che manca la quotidianità. Più in generale, serbo un ricordo bellissimo dell'ambiente di lavoro, del clima sereno e ospitale nel quale risultava più facile anche affrontare i problemi di tutti i giorni.

Non è stato facile andarsene. Un'esperienza lavorativa in Ospedale è fondamentale per la mia crescita professionale, eppure la decisione di accettare il nuovo lavoro è stata sofferta ed è venuta dopo essermi posto tante domande. Ma non si tratta un addio.

Siamo stati compagni di un cammino, e auguro a tutti di poter fare un'esperienza tanto positiva quanto quella che ho vissuto io!

LUCA

Sono trascorsi ormai tre anni dal mio primo giorno di lavoro alla Casa di Riposo del Facsal e guardandomi indietro non posso che essere felice del percorso che ho compiuto.

È stata la mia prima vera esperienza lavorativa, la prima prova da professionista dopo l'università. Quando ho iniziato pensavo che avrei avuto a che fare con dei pazienti e che il mio unico compito sarebbe stato farli guarire dalle patologie che li affliggevano... la realtà si è rivelata molto diversa.

La Casa di Riposo è un mondo a parte, me ne sono reso conto subito. I primi giorni sono stati strani, tutto era

nuovo eppure non mi sono mai sentito inadeguato o in ansia. Questo è stato unicamente merito delle mie colleghe che mi hanno guidato e aiutato a imparare il lavoro, a conoscere la struttura e, soprattutto, a relazionarmi con i nonni!

La mia esperienza in Unicoop è legata soprattutto a loro, gli ospiti della Casa di Riposo.

In due anni ho imparato a conoscerli in tutti i loro aspetti, da quelli più simpatici a quelli più esasperanti. Serberò sempre un ricordo molto affettuoso di ciascuno di loro.

Il primo settembre mi sono sposato e, sebbene non lavorassi più in Unicoop dal mese di aprile, quando sono arrivato in chiesa ho trovato lì ad aspettarmi una dozzina di questi nonni acquisiti e alcune ex colleghe, che hanno voluto farmi sentire la loro vicinanza in quel momento importante della mia vita.

Credo che questo episodio racconti molto bene, anche senza bisogno di ulteriori parole, il legame profondo e sincero che si è creato tra di noi nei due anni e mezzo che ho trascorso in Unicoop.

Ringrazio di cuore tutti i colleghi e le colleghe con i quali ho condiviso un tratto del mio percorso professionale, e ringrazio anche la direzione della Cooperativa perché mi ha permesso di proseguire gli studi anche durante il lavoro e per tante altre cose che non sto qui a elencare.

Anche se può sembrare una frase fatta, concludo dicendo sinceramente che sono felice di aver fatto parte della famiglia Unicoop.



IN CUCINA CON ANNA, ELINA E SUSANNA

GNOCCHI DI ZUCCA CON NOCI E SPECK di Susanna

INGREDIENTI

300 gr di farina bianca tipo 0; 600 gr di zucca; 400 gr di patate; 1 uovo intero; sale qb.

Per il condimento: 60 gr di gherigli di noce; 1 fetta di speck alta 1/2 cm; 40 gr di burro; 1 rametto di rosmarino.

PROCEDIMENTO

Cuocere la zucca a pezzetti nel forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti. Quando è morbida, schiacciarla con la forchetta. Nel frattempo cuocere le patate con la pelle e a fine cottura sbuciarle e schiacciarle fino a ridurle in purea.

In una ciotola sbattere l'uovo con un pizzico di sale, aggiungere la zucca, le patate e mescolare molto bene, unire poi la farina setacciata e amalgamare con cura.

Se l'impasto risultasse appiccicoso unire un po' di farina ma non troppa altrimenti gli gnocchi risulteranno gommosi. Formare una palla, avvolgerla con la pellicola e metterla in frigorifero per 30 minuti. Porre quindi l'impasto sulla spianatoia infarinata, formare dei bastoncini dello spessore di un dito e tagliarli a pezzetti di circa 2 cm.

Per dare la forma tipica degli gnocchi passare i piccoli cilindri sui rebbi di una forchetta e adagiarli su un piano coperto con carta da forno.

Per preparare il condimento, sciogliere il burro e rosolare lo speck tagliato a cubetti insieme a un rametto di rosmarino, infine aggiungere i gherigli di noce spezzati.

Calare gli gnocchi in acqua bollente salata e scolarli con un mestolo forato man mano che vengono a galla.

Trasferirli nel condimento e servire immediatamente con una spolverata di Parmigiano grattugiato.

CORNUCOPIA DI STRUFFOLI di Elina

INGREDIENTI (Ricetta per 8 persone)

Per la cornucopia: 500 gr. di zucchero; 250 gr. di nocciole sgucciate e pelate; 1 cucchiaio di succo di limone.

Per gli struffoli: 3 uova; 1 limone; 3 cucchiaini di zucchero; 3 cucchiaini di limoncello; 40 gr. di olio di semi; 1 noce di burro; 400 gr. di farina 00; 250 gr. di miele; 1 confezione di codette; 1 confezione di confettini argentati; 1 confezione di confettini colorati; 1 confezione di confettini all'anice; 50 gr. di canditi.



PROCEDIMENTO

In un pentolino sciogliere lo zucchero con il limone e cuocere (15 minuti circa). Tritare grossolanamente le nocciole e aggiungerle al caramello. Mescolare bene fuori dal fuoco, fino a far legare il tutto. Versare il composto su un piatto ricoperto di carta forno, ricoprire con un altro foglio di carta forno e spianare con un mattarello. Avvolgere il croccante attorno a un cartoncino a forma di cono e far raffreddare.

Per preparare gli struffoli: disporre la farina a fontana, aggiungere uova, burro, zucchero, limoncello, buccia di limone grattugiata e lavorare fin quando l'impasto non si appiccichi più alle mani. Formare una palla e lasciare riposare per 15 minuti. Stendere l'impasto a cordoncino e tagliare a pezzettini (come per fare gli gnocchi).

In una padella con i bordi alti versare l'olio di semi e quando sarà bollente friggere gli struffoli.

Appena saranno dorati (2/3 minuti) scolarli, eliminare l'olio in eccesso e versarli in una terrina con 2/3 cucchiaini di miele. Una volta fritti tutti gli struffoli versare il miele restante e mescolare tutto. Disporre gli struffoli nella cornucopia e decorare con i confettini e i canditi.

QUAGLIE TARTUFATE di Anna

INGREDIENTI

Quaglie; pancetta slegata in fette; marsala secco; un mazzetto di odori freschi (salvia, sedano, prezzemolo, basilico); burro; farina; olio, sale e pepe; brodo di carne o dado; tartufo.

PROCEDIMENTO

Pulire, fiammeggiare e lavare le quaglie. Avvolgerle con una fetta di pancetta e legarle con spago da cucina.

In una capiente padella mettere poco olio e il mazzetto di odori, farvi rosolare le quaglie aggiungendo una spruzzata di marsala, quindi lasciar evaporare.

Nel frattempo portare il brodo a ebollizione, in un pentolino sciogliere una noce di burro, aggiungere un cucchiaio di farina e, sempre mescolando, un mestolo di brodo bollente e lasciar cuocere 5 minuti. Trasferire

la crema nella padella insieme alle quaglie, coprire con un coperchio e cuocere a fiamma bassa fino a completa cottura (45-50 minuti). Impiattare arricchendo con tartufo a scaglie o grattugiato. Servire con riso al burro irrorato dal sughetto delle quaglie.



BENVENUTI BEBÈ



A TUTTI I NATI DEL 2018 TANTI AFFETTUOSI AUGURI
DALLA GRANDE FAMIGLIA UNICOOP!



SEBASTIANO



GIORGIO



LEONARDO



MATTIA



BIANCA



SEBASTIANO



RICCARDO



FABIO



TOMMASO

UN NIDO DI RISATE

FRASI MEMORABILI DEI BIMBI DEI NOSTRI NIDI

MIA (28 mesi) dice all'educatrice:
"Nico ha tirato i capelli con la pastola!"

Francesca arriva al Nido per iniziare il suo turno e **VITTORIA** (24 mesi) la saluta dicendo:
"Ciao Franci, tutto ok?"

MIA (28 mesi) per la merenda del mattino riceve una fettina di mela.
Guarda l'educatrice con disappunto ed esclama:
"Io voglio la copaccia (focaccia)!"

Momento dell'accoglienza...
ALBERTO (16 mesi) entra in sezione con un bel sorriso e saluta la mamma e la sorellina di 4 anni che, stupita, domanda:
"Mamma, ma perché non piange?"

VITTORIA (24 mesi) entra al Nido insieme alla mamma, si toglie le scarpine e spiega:
"Mamma, mi metto le babatte (ciabatte) della Franci!"



COLLABORA AI PROSSIMI NUMERI DI

COMunicoop

Ogni numero del Comunicoop nasce grazie ai contributi dei soci e degli amici della cooperativa. Per realizzare un giornale sempre più bello e ricco, collabora anche tu ai prossimi numeri mandando le idee per una nuova rubrica, oppure una storia di vita vissuta o altro materiale (frasi celebri, recensioni, foto, resoconti...) che riguarda l'attività della nostra cooperativa.

Spedisci tutto a: unicoop.pc@cooperativaunicoop.it

Coordinamento editoriale / Sara Bonomini e Silvia Milza

Hanno contribuito a questo numero / Arlene Zioni, Alessandra Materassi, Stefano Borotti, Valentina Baldini, Katia Spadola, Paolo Mandelli, Luca Dosi, Roberta Solari, Susanna Botti, Elina Bianco e Anna Cogni.

Progetto grafico e impaginazione / VBM comunicazione / Piacenza

Stampa / Tipografia La Grafica / Piacenza