

Anno 5 - N 3
Giugno 2007



comunicoop

HOUSE-HORGAN DI INFORMAZIONE DI UNICOOP COOPERATIVA SOCIALE A R.L.



Storie

Cinque donne per un Consiglio

L'ASSEMBLEA CHE ENTRERÀ NELLA STORIA... DI UNICOOP

Cinque donne per un "Consiglio"

Il 28 aprile si è tenuta l'Assemblea dei Soci, convocata tra l'altro, per eleggere il Consiglio di Amministrazione che rimarrà in carica per i prossimi tre anni. Il nuovo Consiglio è formato da Manuela Barbieri (presidente), Arlene Zioni (vicepresidente), Elena Giagosti, Giulia Mazzolari e Cosetta Maldina. Per la prima volta Unicoop ha un Consiglio tutto al femminile, ma non tutto nuovo.

Il nuovo consiglio infatti è nel segno della continuità e della novità. L'Assemblea ha inoltre confermato il Collegio dei Sindaci composto da dott. Luigi Anceschi, dott. Piero Ghidini, dott. Eugenio Caperchione. Riportiamo la Relazione sulla gestione (sintesi), gli interventi di alcuni partecipanti e quelli di Manuela Barbieri e Arlene Zioni.



Signori Soci, vi abbiamo presentato il bilancio economico e finanziario della cooperativa per l'anno 2006, migliore rispetto al documento di previsione approvato dall'assemblea il 22 aprile 2006. La relazione che vado ad esporre è formulata a nome del Consiglio di Amministrazione eletto tre anni fa da voi soci e che oggi conclude il proprio mandato. Prima di tutto voglio ringraziare proprio i consiglieri di amministrazione: Manuela Barbieri, vice presidente, Elena Giagosti, Cosetta Maldina, Giulia Mazzolari e Luigi Cella. Vi garantisco che hanno lavorato bene, i risultati sono sotto gli occhi di tutti. Estendo il ringraziamento anche ai componenti il Collegio Sindacale, Luigi Anceschi,

per un totale di euro 53.638,23 e un'integrazione salariale di euro 38.361,77, secondo i criteri dell'art. 27 del Regolamento. Tutto questo, come sapete, con la busta paga del mese di marzo. Già nel corso dell'anno, con la retribuzione del mese di luglio, avevamo distribuito un premio per i 20 anni della cooperativa per un complessivo di euro 54.000, 250 a testa. Il totale delle erogazioni del 2006 migliorative della retribuzione è di euro 146.000 contro i euro 110.000 del 2005 e i euro 101.000 del 2004. Considerate poi che sempre nell'anno appena concluso abbiamo aumentato i rimborsi telefonici alle assistenti domiciliari, i rimborsi chilometrici per chi utilizza l'auto per ragioni di servizio e introdotto alcune forme di indennità

Relazione sulla gestione

Pier-Corinno Ghidini e Eugenio Caperchione, la loro presenza e il loro contributo professionale sono stati molto utili alla nostra cooperativa. Grazie anche a tutti voi socie e soci di Unicoop. Questo Consiglio di Amministrazione, vi dicevo, conclude il proprio mandato e oggi dovrei eleggerne uno nuovo. È un passaggio importante, storico per Unicoop. Tra poco, infatti, vi proporrò una lista di nomi e tra questi la candidatura di un nuovo presidente e un nuovo vice presidente. Sarà una proposta tutta femminile. Vi ripeto ciò che è una mia profonda convinzione: Unicoop in questi ventuno anni è cresciuta soprattutto grazie al contributo di voi donne, grazie al vostro spirito cooperativo, alla vostra dedizione, grazie al lavoro concreto che avete svolto. Unicoop è potuta crescere così. Dopo 21 anni di presidenti uomini, finalmente un Presidente donna che vi chiedo di sostenere con tutta la solidarietà del vostro voto.

Oggi tracciamo un bilancio conclusivo per questo Consiglio di Amministrazione, parleremo dell'ultimo anno e insieme del triennio in cui siamo stati in carica. (...) Grazie al risultato economico conseguito nel 2006 abbiamo potuto erogare l'ERT (Elemento Retributivo Territoriale) previsto dal contratto provinciale applicando la cifra massima consentita ma non obbligatoria

mensa per operatori che vivono particolari esigenze di servizio. Rispettiamo inoltre fedelmente l'Accordo Sindacale aziendale firmato il 18 luglio 2005 che fissa 14 condizioni di miglior favore riservate agli operatori di Unicoop.

Abbiamo, sempre grazie al risultato economico, potuto accantonare euro 25.000 per far fronte agli oneri derivanti dall'applicazione del prossimo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e che presumiamo possano essere ritenuti a carico dell'anno 2006.

Il lavoro svolto nel 2006 conclude il percorso individuato per raggiungere gli obiettivi generali elaborati nel documento di Politica della Qualità del triennio indirizzati a:

realizzare una politica per il personale utile a fidelizzare i soci e gli operatori e migliorare così il grado di partecipazione alla vita della cooperativa e al lavoro.

Migliorare la qualità dei servizi attraverso l'applicazione puntuale e approfondita del Sistema Qualità, la formazione e la supervisione di équipe e la valorizzazione delle responsabilità dei coordinatori.

Intensificare la comunicazione esterna ed interna alla cooperativa.

Si è cercato, inoltre, di aprire la strada verso nuovi traguardi da perseguire nei prossimi anni, in particolare avviando un progetto significativo come è "Anziani e Bambini Insieme",

GIUSY D'ALESSIO

Buona sera a tutti, mi chiamo Giusy e lavoro in Unicoop dal 2001.

Ho iniziato lavorando nel settore degli anziani al Maruffi dove ho lavorato per circa un anno e mezzo. Dopodiché sono passata nel settore dell'infanzia come educatrice al nido "Magica Bula" di Gariga. È stata la mia prima esperienza in questo ambito e ho trovato colleghe disponibili e con molta più esperienza che mi hanno supportato e incoraggiato giorno per giorno. Ho lavorato a Gariga fino a luglio 2006, anno in cui ho ricevuto la chiamata della nostra coordinatrice Arlene, che mi chiedeva di accettare la referenza di un nuovo servizio all'infanzia nel Comune di Sarmato. Da settembre 2006 sono educatrice referente del nido "Stella Marina". È stato un gran bel cambiamento sia dal punto di vista professionale che personale ed è stata una grande gratificazione.

Il nido ad oggi è avviato bene ed è previsto l'ampliamento nell'anno 2008/2009. Ringrazio tutte le persone che hanno avuto fiducia nelle mie qualità lavorative.



(Educatrice - nido di Sarmato)

indicato come quarto obiettivo della nostra Politica del 2006. Un anno fa vi proponevo di realizzare un'opera nella quale l'innovazione e la qualità fossero le linee guida. Un luogo bello e funzionale, un'attività qualificata fatta anche di sperimentazione. Un'opera segno, non autoreferenziale, in grado di illuminare tutto il lavoro che Unicoop svolge dal capoluogo Piacenza al più piccolo dei Comuni del nostro territorio. Un nuovo servizio da far nascere grazie al patrimonio di esperienza di cui andiamo fieri. Il progetto è partito, ma non è solo un progetto bensì una visione strategica di cosa potrà essere Unicoop in futuro. Una realtà che accentua il proprio carattere di impresa al servizio della comunità e che per questo sa condurre un'analisi puntuale dei bisogni del territorio, realizza investimenti, accetta il rischio, promuove gestioni globali di servizi sotto la propria diretta responsabilità.

"Anziani e Bambini Insieme" ha ottenuto il riconoscimento di Progetto Bandiera del Piano Strategico per Piacenza VISION 2020 e, come sapete, il cantiere è aperto. A settembre 2007 si aprirà il Nido d'Infanzia, successivamente -entro un paio di anni-

il resto dei servizi per anziani.

Nel 2006 abbiamo celebrato il ventesimo anno di vita di Unicoop con molteplici iniziative culturali e promozionali del nostro lavoro. Un libro scritto con gli anziani dei centri diurni, la conclusione del progetto di conciliazione per le mamme lavoratrici, il sostegno a Telefono Rosa, la grande festa con l'assemblea e tanto altro che di certo è riuscito a comunicare lo spessore e la dimensione di venti anni di esperienza nel lavoro sociale a Piacenza.

Altri fatti, per importanza, occorre ricordare dell'anno appena concluso. a) Col primo gennaio è partita la nuova convenzione per la gestione del Servizio di Assistenza Domiciliare e dei Centri Diurni del Comune di Piacenza: è un impegno molto consistente della nostra cooperativa considerando sia il numero di operatori coinvolti che di anziani assistiti. Stiamo lavorando bene e in più abbiamo aggiunto valore al nostro lavoro impegnandoci in alcune iniziative sempre promosse dal Comune capoluogo: il servizio di quartiere, il vicinato solidale, la guida per gli anziani. b) Abbiamo redatto, approvato e in buona parte realizzato un Piano Formativo per l'anno 2006 impe-

gnando circa 40.000 euro di risorse economiche. È la prova concreta che crediamo nel sostegno, nell'aggiornamento e nella supervisione per i nostri operatori. Voglio segnalare in particolare la formazione per la sicurezza indirizzata a prevenire incidenti sul lavoro.

c) Sono state partecipate e vinte alcune gare d'appalto: presso il Comune di Lugagnano per i servizi di assistenza agli anziani del territorio; presso il Comune di Carpaneto per uno Spazio Bambini dedicato alla prima infanzia; presso il Comune di Rivergaro per il Servizio di Assistenza Domiciliare; presso il Comune di Sarmato per la gestione di un Nido. Quest'ultimo è un nuovo centro operativo acquisito da Unicoop, l'ottava struttura per la prima infanzia.

d) Nel 2006 abbiamo confermato la Certificazione di Qualità superando brillantemente la visita ispettiva.

e) Abbiamo, poi, rinnovato nell'immagine e nel contenuto il Comunicoop, oggi diventato un vero e proprio strumento di comunicazione, bello e interessante, tra i soci e gli operatori della cooperativa.

f) Resta forte la nostra partecipazione a Concooperative, l'associazione di imprese che raggruppa la quasi

totalità delle cooperative sociali piacentine.

Si conclude un anno di lavoro e un triennio di gestione di Unicoop. Certamente il Consiglio di Amministrazione avrà commesso anche errori, ce ne assumiamo la responsabilità, ma insieme siamo convinti di consegnare ai soci una impresa migliore di tre anni fa. Questo è il compito del Presidente e dei consiglieri: garantire il lavoro e far fare dei passi avanti alla cooperativa. Siamo e restiamo una cooperativa vera, un'impresa senza padroni e di proprietà di tutti i soci, con al centro la persona (gli operatori e tutti i nostri utenti), con un progetto orientato alla promozione professionale e alla qualità dei servizi.

Personalmente voglio dirvi che dopo 6 anni concludo la mia presidenza, ma non lascio Unicoop. Continuerò, come sto facendo dal 1998, a dedicare a questa cooperativa il mio impegno di lavoro. Aggiungo che sono orgoglioso e onorato di proporvi la candidatura di un Presidente e di un Consiglio di Amministrazione che con nuovo entusiasmo migliorerà ancora questa realtà. (...)

Stefano Borotti

LUIGI CELLA



(Consigliere uscente)

La conoscenza della storia aiuta a capire il presente e fa da base alle scelte future.

Per questo ritengo utile ricordare che vent'anni fa nel 1987 un gruppetto di volontari fondò a Piacenza la cooperativa 'Pellicano': erano i primi anni in cui i servizi pubblici iniziavano ad occuparsi in modo organico dell'assistenza degli anziani a domicilio e, a supporto del pubblico parve utile organizzare corsi di prima formazione per volontari e di aggiornamento per operatori che uscivano allora dai primi corsi per 'assistenti di base'. Da questa esperienza qualificante poté avvenire la vera partenza nel 1990 quando la piccola cooperativa di 20 soci ottenne l'appalto per i servizi domiciliari del quartiere 3 del comune di Piacenza e del comune di S. Giorgio. Al centro dell'attività ponemmo fin dall'inizio la qualità dei servizi, la responsabilizzazione dei soci operatori, l'assoluto rispetto delle norme e dei contratti di lavoro e l'assoluta indipendenza da politica e sindacati. Quello che fece la differenza fu lo spirito, l'impegno, l'abnegazione, la preparazione di tutti i soci tutt'ora portati ad esempio da qualche antico utente o da loro parenti. Nel giro di pochi anni e nonostante la milionaria multa che ci inflisse l'INPS come alle altre cooperative per una interpretazione particolare delle norme vigenti arrivammo alla gratificazione anche economica dei soci sempre più numerosi e accantonammo riserve che portammo in dote al momento della fusione con l'UNICOOP. Fusione decisa, sulla base della comune ispirazione cattolica di nascita, per dare maggiore sicurezza di lavoro ai soci e per creare a Piacenza una realtà in grado di competere con le grandi organizzazioni. All'inizio si pensò di dare un nuovo nome alla nuova coop ma ciò richiedeva un costo economico che preferimmo non accettare. Si decise di creare una borsa di studio in ricordo dell'attività del 'Pellicano'. Poche fanfare, immagini private, fatti più che parole.

Passando al personale, voglio ringraziare per la fiducia accordatami in questi anni di partecipazione al consiglio di amministrazione e sottolineare come tutte le decisioni, giuste o sbagliate che fossero, sono state prese all'unanimità: segno della profonda comunanza di idee che univa e unisce ancora tutti i consiglieri. Son certo che il medesimo spirito, nato dalle antiche radici e dall'esperienza acquisita, animerà il prossimo consiglio posto davanti ad un ardua sfida: quella di creare, organizzare e gestire una struttura polifunzionale per bambini ed anziani. Per un futuro con tutte donne in Consiglio, non potrà che essere, naturalmente, roseo.

MANUELA SCAGLIA



(A.d.B. Fondazione Maruffi)

Buon pomeriggio a tutti, per chi non mi conoscesse già, il mio nome è Manuela Scaglia... la "rompi balle della Manuela"... così mi chiamano le colleghe... Da circa otto anni lavoro con Unicoop presso la Fondazione Maruffi con la qualifica O.S.S.

Sono qui per esprimere la mia opinione, sperando che quello che dico sia condiviso anche da voi.

Voglio fare presente che l'ultimo anno di lavoro, è stato per noi operatrici del Maruffi un anno duro, intenso e pieno di cambiamenti, con la paura di rimanere senza lavoro e senza soldi, con il rischio di dover passare ad una cooperativa del "cavolo" pur di potere continuare a lavorare.

La situazione ad un certo punto era diventata insostenibile, con improvvisi cambi di turno, riduzioni dell'orario di lavoro e per alcune di noi anche l'allontanamento dal posto di lavoro senza giustificato motivo né preavviso, neanche si fosse trattato di Barabba!!

Tutto questo aveva creato un clima di tensione continua e di scontento. La soluzione del problema appariva difficile e non certa. Al fine di cercare una soluzione, il nostro Presidente ci ha convocate e ci ha prospettato una presa di posizione dura e ben definita anche a rischio di uno scontro diretto con l'amministrazione del Maruffi. Questo avrebbe potuto avere conseguenze negative tra cui la perdita del nostro lavoro.... sarebbero stati cavoli nostri e che cavoli!!!

Tutte noi abbiamo condiviso quanto prospettato dal presidente sottoscrivendo un documento che si è poi rivelato importante al fine di risolvere la questione, anche se solo temporaneamente. Dalle mie parti dicono che piuttosto che niente è meglio "piuttosto".

A me fa piacere poter dire che, nonostante le difficoltà che si sono presentate, abbiamo dato prova di essere persone di grande professionalità, disponibili, aperte, responsabili e soprattutto unite e solidali. Sostenute in questa giusta causa anche dalle colleghe dipendenti della Fondazione. Ritengo indispensabile che questo rapporto fra di noi continui ad essere così anche in futuro.

Il rapporto di stima, fiducia e continua comunicazione con le nostre coordinatrici potrà portare vantaggi sotto ogni aspetto.

Per finire, certa di rappresentare la volontà di tutte noi, ringrazio il nostro presidente, Stefano, con cui, specialmente in questo ultimo anno si è instaurato un rapporto di sincera fiducia e gratitudine, rapporto che sicuramente continuerà con la nuova presidente a cui facciamo tanti auguri di buon lavoro. Grazie.

MANUELA BARBIERI

Volevo prima di tutto, a nome del CDA uscente, ringraziare Stefano; in questi sei anni di lavoro è riuscito a far crescere, consolidare e dare prestigio ad Unicoop.

Ha sempre creduto nel lavoro dell'universo di donne che lo hanno circondato e che continueranno a farlo in quanto rimarrà il Direttore. Ci ha sempre sostenute e incoraggiate a superare le nostre paure, i nostri timori, la nostra voglia di lavorare e di crederci, ma in modo silenzioso, senza voler apparire. Il lavoro più grande e faticoso di Stefano credo proprio sia stato di farci sentire un po' più sicure di noi stesse. Oggi quindi ci troviamo con un Consiglio tutto rosa, di cui io sono la diretta rappresentante. Per me è un grande onore, come credo lo sia anche per gli altri membri del

Consiglio, anche se non nego la mia grande preoccupazione e il timore nell'assumermi una tale responsabilità. Oggi tocca a me, la cosa che mi tranquillizza è che so di non essere sola: a livello tecnico non cambierà nulla, Stefano continuerà ad esserci e ognuno di noi andrà avanti nel proprio lavoro. Sarà una presidenza molto condivisa con il resto del consiglio dove posso contare su figure storiche come Cosetta, Elena, Giulia e, seppur da meno anni presente in cooperativa, ma Unicoop a pieno titolo, su Arlene. Andremo avanti nelle progettualità iniziate, progetto Anziani e Bambini in testa, meta ambita da raggiungere e vigileremo sempre su nuove opportunità che potrebbero far crescere Unicoop. Vorrei, inoltre, ringraziare Luigi Cella per la disponibilità dimostrata in questi anni ad Unicoop e per aver contribuito alla crescita della cooperativa. Infine ringrazio tutti, il mio gruppo coordinatori, gli operatori, per la fiducia dimostratami oggi e in precedenti occasioni e vi invito a continuare a lavorare come fino ad oggi abbiamo fatto perché solo in questo modo potremo arrivare insieme a raggiungere nuovi traguardi.



(Nuovo Presidente)

ELENA GIAGOSTI

Mi è stato chiesto di parlare e di dire qualcosa su come sia andato il 2006 nell'area della progettazione e dello sviluppo e io lo faccio molto volentieri soprattutto perché l'anno appena trascorso è stato un anno proficuo, che ha visto partire e prendere forma diverse iniziative e progetti significativi. Alcuni di grande dimensione e che hanno coinvolto e continuano a coinvolgere l'intera cooperativa altri invece che hanno interessato solo alcuni centri o servizi della cooperativa ma comunque tutti di grande significatività.

Il 2006 è stato l'anno dove è decollata e ha preso forma forse la progettazione più impegnativa e significativa della nostra cooperativa: il progetto anziani e bambini insieme.

Ne abbiamo parlato diverse volte e in diverse forme: sul giornalino, nella stampa, nelle nostre assemblee e nei tanti incontri tenuti con le equipe... realizzeremo un nido d'infanzia e una casa per anziani all'interno della stessa struttura. I lavori sono partiti, il nido verrà inaugurato a settembre di quest'anno e in un paio d'anni si completerà la creazione di un nuovo centro diurno per anziani e la ristrutturazione della casa di riposo. Il progetto anziani e bambini insieme non è solo progettare nuovi servizi ma anche e soprattutto progettare un incontro tra le generazioni: anziani e bambini in un dialogo in un contatto in un gioco. Quindi prima ancora che un progetto di servizi, Un progetto culturale per la nostra città.

Nel 2006 è terminato il progetto conciliazione e flessibilità in Unicoop, un progetto che ha coinvolto 63 lavoratrici madri e che ha permesso l'attivazione soluzioni organizzative a sostegno di un orario di lavoro flessibile (banca delle ore part-time), misure che hanno permesso di organizzare la conciliazione tra tempo del nostro lavoro e le nostre famiglie, io stessa ne ho usufruito. Il positivo riscontro avuto dalle persone coinvolte nel progetto ci ha convinto a riprogettare un nuovo progetto allargando i destinatari degli interventi: non solo madri o padri ma tutti coloro che sono coinvolti in un impegno di cura della propria famiglia quindi anziani non autosufficienti.

Progettato e realizzato anche un nuovo servizio a favore delle persone anziane a Piacenza: il servizio di quartiere un servizio innovativo che nato in via sperimentale nel 2006 è oggi diventato un nuovo strumento di lavoro al fianco dei servizi per anziani più tradizionali quali i servizi domiciliari. Una equipe formata da un coordinatore e da tre operatrici di quartiere hanno il compito di individuare e monitorare con la collaborazione del quartiere situazioni di difficoltà e solitudine delle persone anziane e di facilitare attraverso la diffusione delle informazioni sui servizi e le opportunità a Piacenza, l'accesso delle persone ai servizi.

Proprio per rispondere a questo secondo obiettivo il servizio di quartiere ha con il contributo del comune di Piacenza realizzato la guida ai servizi. Queste sono alcune delle progettazioni ma non sono le uniche, basti ricordare che con gli anziani dei Centri Diurni è stato realizzato il Libro "... era come volare".



(Resp. Progettazione)

ARLENE ZIONI

Sono orgogliosa e lusingata che mi sia stato chiesto di entrare nel CdA di Unicoop. In un CdA tutto femminile ma soprattutto al fianco di persone per cui ho stima professionale e umana. Persone che per come le conosco "sono" e "rappresentano" "Unicoop" in tutte le sue anime e sfaccettature.

Sono orgogliosa perché nella mia esperienza in questa cooperativa ho incontrato persone, in ufficio e nei servizi che coordino ma non solo, con le quali mi sento parte di una squadra che ha degli obiettivi uno dei quali è il "Lavorare bene", bene professionalmente, bene umanamente, credendo in quello che si fa.

Oltre all'orgoglio non nascondo che c'è anche quella sensazione come di essere sospesi di fronte ad una responsabilità nuova in una realtà come la nostra che si rapporta quotidianamente con enti pubblici e loro rappresentanti, ma soprattutto che pone al centro i soci e i principi di mutualità e condivisione, fermo restando la responsabilità personale e

professionale di ciascuno di noi. Da quello che è stato detto negli interventi precedenti da Stefano, Cosetta, Manuela credo emerga il senso del cambiamento nella continuità e nella condivisione.

Questo è l'aspetto che tengo di più a sottolineare e la rassicurazione che mi dà e che mi sento di dare riguardo al fatto che l'assetto organizzativo della cooperativa non cambierà, gli obiettivi che questo consiglio perseguirà nel triennio saranno in linea con quelli definiti:

- Aumentare la soddisfazione dei clienti
 - Sviluppo di nuovi servizi
 - Progetto Anziani e Bambini (più vado sul cantiere del nido più penso che sarà un nido bellissimo e penso a come verranno anche i servizi per gli anziani).
- Il lavoro sarà ancora una volta un lavoro di squadra e la squadra è composta da ogni singolo lavoratore della cooperativa. Grazie.



(Vice Presidente)

CENTRO DIURNO COMUNALE PER ANZIANI DI VIA ROMA

Storie al Centro



Pensate a degli anziani autosufficienti e non, ma soli (figli e nipoti lavorano), e che soli passano le giornate a casa, con lo spirito che si intorpidisce e ottunde per questo vuoto che hanno attorno. E immaginate un luogo accogliente, dove sono portati alla mattina alle nove, dove fanno la prima colazione, il pranzo e la merenda-cena, e dove fra le 5 e le 6 del pomeriggio son riportati a casa. Dove trovano compagnia, assistenza, animazione. Ecco, questo è il Centro Diurno Comunale per anziani di Via Roma. Qui l'anziano trova il suo "circolo", chiamato così, dove può fare nuove conoscenze, nuove amicizie. Dove socializza e quella terribile cappa di vetro della solitudine è spezzata, dove può parlare, cantare, giocare, scambiare idee. E attorno a lui trova una rete di servizi, che rende tutto più agevole e più facile. Ci sono le Assistenti, che vegliano continuamente su di loro: le medicine al momento giusto, i pic-

coli servizi e gli aiuti, il bagno, il pedicure, la parrucchiera, ... e poi il servizio di animazione.

Un'animatrice fa sì che l'anziano non solo non si annoi, ma eserciti la sua mente in una sorta di ginnastica mentale, altrettanto importante, se non di più, di quella fisica. Leggere e commentare il giornale e le sue notizie, vedere dei film in televisione, giocare a carte, far delle tombole ... e poi le attività artistiche, colorare disegni, preparare le strenne natalizie. E le feste: di compleanno, per il Natale, la Pasqua, la Castagnata, la festa dell'Estate e della Primavera, le uscite in Piazza Duomo, per il mercato o per mangiare un gelato, ... Ecco, tutto questo è il Centro Diurno.

Una definizione un po' sommessa, quasi modesta, per una realtà importante per l'anziano. La sua possibilità di avere una nuova vita, attiva e stimolante, in compagnia, ma in totale sicurezza.

Silvana Braghi



Angelina, la fiaba della mia vita

"Ogni Vita merita
un Romanzo"*

di botte, nasce mio figlio. Mio figlio è una specie di tafano, ha preso il peggio del padre e l'ha reso peggio... ma non ne voglio parlare, è una delusione e un dolore. E oggi è peggio che mai. Finalmente, dopo qualche anno, stanca dell'violenze, dell botte, delle umiliazioni e degli insulti, lascio mio marito. Mi divido.

Passano 10 o 12 anni e ce ne vuole per riprendermi da quel periodo. Non ho altri affetti, niente, lavoro e basta, faccio di tutto per dimenticare. Non ho altri legami, devo solo riprendermi, e intanto Mario, mio marito muore.

E dopo tutti quegli anni, ecco che incontro di nuovo Paolo. Anche la mamma di Paolo è morta. E l'amore fra Paolo e me è sempre lo stesso. Ci rivediamo e riprendiamo ad amarci, come quando avevo 18 anni. Che emozione! E così finalmente ci sposiamo. È stato un bel periodo. Ci amiamo, lavoriamo tutti e due, facciamo dei bei viaggi, a Roma, a Napoli, sulla costiera amalfitana. Oh, è stato proprio bello! Ma non tutte le fiabe sono a lieto fine. Paolo si ammalava e finisce in carrozzella.

Ci resta 7 anni, prima di morire e io lo curo, giorno per giorno e gli voglio sempre bene. Lo curo con l'amore di quando eravamo felici e facevamo quei



bei viaggi. È morto, Paolo, ma il suo amore mi segue ancora e io continuo ad amarlo. E lo ricordo sempre.

Ora sono qui al centro diurno e lo penso sempre. E ogni tanto racconto la sua storia, come ci siamo trovati, lasciati e ritrovati. La racconto perché questa è la fiaba della mia vita. E come le fiabe di Andersen, che stiamo colorando per Natale, che non finiscono mica tutte bene, così anche la mia... Ma quello di Paolo è la fiaba della mia vita.

*Riprendo il titolo di un libro sul valore curativo dell'autobiografia (Erving Polster, Ogni vita merita un romanzo, Astrolabio, 1988)

Avevo meno di 18 anni quando incontrai Paolo. Era un tipo molto sensibile e delicato, rispettoso. Me ne innamorai subito. E anche lui si innamorò di me. Era molto bello stare con lui. Volevamo sposarci. Ma non doveva finire così. La mamma di Paolo non voleva, e neanche so perché e Paolo, poverino, non aveva la forza di dire no alla mamma. Ci lasciammo, con dolore e con amore.

Un anno dopo, avevo 19 anni, i miei mi presentano Mario e combinano il matrimonio. Lo amo? Non lo so, ma mi sembrava un bravo ragazzo. Ma dopo il matrimonio tutto cambia. Mario si rivela un tipo violento, un caratteraccio. Prima non sembrava così, l'avevo saputo prima! Tra una litigata e un po'

GIROVAGANDO

a cura di Elena Giagosti e Francesca Cavozi

LEGGIMI FORTE

Accompagnare i bambini nel grande universo della lettura

di Bruno Tognolini e Rita Valentino Merletti
Edizione Salani

Lo scrittore per bambini in ogni capitolo racconta la sua esperienza di dieci anni di letture alla figlia e la studiosa di letteratura per l'infanzia propone riflessioni più generali che possano riguardare tutti. E poi brani, racconti, filastrocche raccolti come esempi delle riflessioni e già pronti per la lettura ai bambini. Quindici capitoli concepiti secondo questo schema tripartito per affrontare tutti gli aspetti importanti per incuriosire e suscitare l'amore dei libri nei bambini. Compito non facile, soprattutto nell'era della televisione e dei

computer, ma non impossibile, soprattutto se ci si arma di pazienza, disponibilità e di tante proposte di libri diversi. Ma nonostante la più totale passione e buona volontà dei genitori, spesso capita che non si riesca a creare quel momento magico di condivisione, ma che lo stesso venga anzi visto dal bambino come una situazione imposta e noiosa prima di dormire. Di certo non esiste la formula magica, ma questo saggio affronta tutti gli aspetti relativi alla lettura "ai" bambini. Dalla voce dell'adulto, primo strumento magico per avvicinarsi ai libri e alle storie che raccontano, a come leggere ai bambini e giocare con loro leggendo insieme, fino ad un'antologia consigliata di testi.



IL MONDO INCANTATO

Uso, importanza e significati psicoanalitici delle fiabe di Bruno Bettelheim

Per imparare a destreggiarsi nella vita e superare quelle che per lui sono realtà sconceranti, il bambino ha bisogno di conoscere se stesso e il complesso mondo in cui vive. Gli occorrono un'educazione morale e idee sul modo di dare ordine e coerenza alla dimensione interiore. Cosa può giovargli più che una fiaba, che ne cattura l'attenzione, lo diverte, suscita il suo interesse e stimola la sua attenzione? Sia essa Cappuccetto rosso, Cenerentola o Barbablu', la fiaba popolare, anche se anacronistica, trasmette messaggi sempre attuali e conserva un significato profondo per conscio, subconscio e inconscio. Si adegua perfettamente alla mentalità infantile, al suo tumultuoso contenuto di aspirazioni, angosce, frustrazioni, e parla lo stesso linguaggio non realistico dei bambini.

Traita di problemi umani universali, offrendo esempi di soluzione alle difficoltà. È atemporale e i personaggi dei suoi scenari fantastici sono figure archetipiche che incarnano le contraddittorie tendenze del bambino e i diversi aspetti del mondo.

Le situazioni fiabesche, rispettando la visione magica infantile delle cose, esorcizzando incubi inconsci, placando inquietudini, aiutando a superare insicurezze e crisi esistenziali, insegnando ad accettare le responsabilità e ad affrontare la vita. Questo libro ricco di intuizioni e suggestioni, che spazia dalla letteratura alla mitologia, dalla psicologia infantile alla psicoanalisi, esorta gli adulti - soprattutto chi deve allevare e educare i bambini - a essere più consapevoli dell'importanza fondamentale delle fiabe.

L'insegnamento di Andrea

(tratto da Libertà del 3 maggio 2007)

Gentile Direttore, chi le scrive ha, da pochi giorni, perso il suo unico figlio a causa di un male difficilmente curabile.

Andrea, all'età di tredici anni, ha dovuto abbandonare la vita spensierata e gioiosa di adolescente per incamminarsi su una strada fatta di dolore, paura e speranza.

Questa strada Andrea l'ha percorsa con determinazione, orgoglio e fierezza e, nonostante non sia arrivato al traguardo della guarigione, ha vinto la sua battaglia come un eroe perché ha saputo unire la forza e il coraggio contro il male all'amore e alla tenerezza verso i suoi genitori.

Vorremmo approfittare dello spazio da lei gentilmente concesso per ringraziare tutti coloro che in questi anni di dolore ci sono stati vicini e per mandare un messaggio a tutti i papà e le mamme perché, sia nella buona che nella

cattiva sorte, stiano sempre vicini ai loro figli; i bambini sono la parte migliore di noi, sono il nostro futuro, dobbiamo amarli sempre.

Vogliamo ringraziare Libertà per aver fatto conoscere Andrea in tutta la provincia, e non solo; vogliamo ringraziare don Federico per le belle parole e per la disponibilità avuta nei nostri confronti; vogliamo ringraziare tutti coloro che hanno partecipato al funerale perché hanno saputo trasformare una giornata triste in una festa; vogliamo ringraziare tutti coloro che hanno dato il loro contributo all'associazione NOI PER LORO di Parma; vogliamo ringraziare tutti i colleghi ed amici che in tutti i modi ci hanno aiutato e permesso di stare sempre vicini ad Andrea donandogli affetto e serenità.

Consapevoli che, anche da tragedie come quella che ci ha colpito, si possono

trarre insegnamenti, vogliamo trasmettere a tutti voi l'amore... l'amore che ogni uomo deve provare per i bambini, che ogni genitore deve avere per i suoi figli.

Il dono più bello che la vita ci fa sono i bambini, dolci, rispettosi, innocenti e onesti; loro non conoscono odio, loro possono cambiare il mondo, sono il fiore che abbiamo seminato. Non c'è tesoro, non c'è ricchezza che valga più della vita di un bambino, non c'è divertimento, non c'è vacanza o passatempo che può sostituire un istante dedicato al proprio figlio. State vicini ai vostri bambini quando tutto va bene e soprattutto quando va male. La felicità non è avere ciò che si desidera, ma desiderare ciò che si ha.

Antonella e Alberto
mamma e papà di Andrea





“Ciao Andrea, le nostre strade si sono incontrate e per un po' abbiamo camminato insieme a te, accanto alla tua mamma Antonella e al tuo papà... ci sentiamo orgogliosi di averti conosciuto.”

La storia di Andrea ci aveva già “sfiorato” e abbiamo tutti fatto un gran tifo per lui. Volevamo che continuasse a vivere con la fierezza del condottiero che ha sconfitto il suo nemico... Andrea invece non si è accontentato di lottare contro la malattia e ha vissuto ogni momento fiero della vita e sempre da protagonista perché Andrea amava la vita.

Ciao, sono Andrea, vi ricordate di me?

Si, sono quel ragazzo che tanto avete aiutato a superare quel brutto male che si è impossessato di me. Purtroppo devo darvi un dispiacere ... non sono riuscito a sconfiggerlo ed ora mi trovo qui, angelo tra gli angeli, ad osservare tutti voi da lontano. Mi mancate tutti, tanto ... Mi mancano la mia mamma e il mio papà, i miei nonni, gli zii, i cugini e tutti voi, amici miei. In fondo, quassù si sta bene, ma vorrei tornare a camminare tra la gente, fare le cose semplici di tutti i giorni, farmi coccolare, come sempre, dai miei genitori.

Ricordo che sino a 13 anni ero un ragazzo felice, alto, bello, simpatico e amavo la vita come tutti i ragazzi di quella età. Poi, un brutto giorno, la testa ha iniziato a farmi male e il dott. Lodigiani, il mio oculista, dopo avermi visitato mi ha spedito d'urgenza a fare una TAC; subito dopo mi hanno portato a Parma e lì, la mia vita è cambiata. Il dott. Paimi mi ha operato, ai miei genitori ha detto di avermi salvato la vita, ma io non ero più lo stesso, non ero più quel ragazzo bello e pieno di vita; facevo fatica a fare tutto e i miei lineamenti non sarebbero tornati più come prima. Il primo impatto è stato terribile, ma grazie all'energia e all'amore della mia mamma e del mio papà, ho reagito con forza ed ho affrontato terribili prove come la radioterapia, la chemioterapia e i trapianto delle cellule staminali a Torino, con la forza di un leone che del resto è il mio segno zodiacale. Pian piano le cose sono migliorate e durante queste cure mi sono tolto anche grandi soddisfazioni: sono arrivato al secondo posto del concorso “LETTERA AD UN AMICO SCONOSCIUTO” organizzato dal Gef per i ragazzi ricoverati in ospedale ed ho avuto il piacere e l'emozione di leggere la mia lettera sul palco dell'Ariston a Sanremo con tutti i presenti che mi applaudivano e scandivano i mio nome; ancora adesso se ci penso, mi viene la pelle d'oca!! Ho frequentato la terza media nella “scuola in ospedale” di Parma con insegnanti inimitabili, troppo brave per essere vere. L'esame di licenza media ho dovuto sostenerlo a Torino, mentre ero rinchiuso in una stanza sterile; la prova orale si è

svolta attraverso il citofono che collegava la mia stanza con l'esterno, attraverso un vetro. Sono uscito con OTTIMO e tutti i prof mi hanno fatto i complimenti. Superata quest'ultima prova sono tornato prima a Parma e poi a casa perché tutto sembrava andare bene. Ero felice perché, almeno in parte, potevo riprendere la mia vita, abitare la mia casa, stare accanto ai miei genitori e... tornare a scuola, una scuola normale, con banchi, lavagne e professori severi. Ho frequentato la 1° classe del liceo delle scienze sociali, unico maschio in mezzo a ventiquattro donne; il primo impatto è stato terribile... volevo mollare tutto ma poi, col tempo, mi sono affezionato a loro e loro a me. La scuola è stata molto dura, senza sconti, ritmi incessanti tra interrogazioni e compiti in classe. Non avevo tempo da dedicare ai miei divertimenti ma gli ottimi voti che prendevo mi facevano dimenticare tutto finché, finalmente... le vacanze, l'estate, il mare, il divertimento, la vita; la vera vita era ricominciata.

Ero felice, tutti eravamo felici, stavo bene e a breve avrei ripreso a giocare a pallanuoto, sarei tornato a fare il portiere, a frequentare gli amici, ma... il destino è terribile e ti viene incontro proprio sul più bello, quando pensi di avercela fatta, di esserti salvato. Durante l'estate 2006, prima di ricominciare le cure, sono andato insieme a mamma e papà al ritiro del Torino, la mia squadra del cuore, e ho conosciuto il Mister De Biasi, l'allenatore con il quale si è subito creato un feeling, una grande amicizia che mi ha accompagnato fino all'ultimo viaggio. Durante le cure, i miei genitori, mi sono sempre stati vicini, non mi hanno mai mollato un attimo ed io sono orgoglioso di loro così come so che loro sono orgogliosi di me. Siamo stati una grande squadra, tutti uniti, insieme ai nonni, agli zii, ai cugini e a tutti voi che sempre e in tutti i modi ci avete aiutato. Dell'ultimo periodo non vi parlo, perché è troppo triste, straziante, ingiusto, ma dobbiamo accettarlo perché anche le grandi squadre a volte perdono. In fondo qui, angelo tra gli angeli, si sta bene, anche se mi mancano le cose semplici, mi mancate tutti voi.

Un bacio e un forte abbraccio dal vostro angelo, Andrea

piccole vite grandi speranze



NOI PER LORO
DAL
1984

Attività

A favore dei giovani affetti da gravi malattie, in particolare quelle del sangue, i tumori, le malattie autoimmuni, ecc.



>> A fianco delle famiglie

- Sussidi alle famiglie;
- Accoglienza e alloggio ai nuclei familiari provenienti da lontano;
- Sostegno economico per la ricerca delle compatibilità del midollo osseo necessario al trapianto;
- Organizzazione di feste, attività ricreative per i giovani degeni;
- Sostegno alla scuola.



>> A fianco del personale sanitario e della scuola

- Borse di studio;
- Rimborsi spese per la formazione;
- Convegni e minior scientifiche.



>> Con l'acquisto di:

- Apparecchiature scientifiche e di ricerca;
- Arredamenti;
- Apparecchiature atte a migliorare la qualità della degenza (condizionatori, TV color, computer, videoregistratori, ecc.);
- Libri, giochi tradizionali e interattivi.



>> Nel reparto di oncematologia pediatrica donato all'Ospedale di Parma



>> Ne “La casa di Noi per Loro”



Per rendere la qualità di vita del malato e dei suoi familiari la migliore possibile.

>> Come metterti in contatto con noi

SEDE OPERATIVA:

Via A. Ferrari, 8 - IMMA
Tel. 0521.981741
FAX. 0521.942013
www.noiperlo.it
email: noiperlo@tin.it

SEDE LEGALE:

Via Gramsci, 14 - PARMA
Tel. 0521.702222
presso l'Ordine Fedesco
dell'Ordine Maggiore
in Erato-Oncologia Pediatrica



>> Come aiutarci (Agevolazioni fiscali)

Ci potete aiutare in diversi modi:

- con idee, progetti e amicizia;
- con donazioni.
- Le **persone** possono detrarre dall'imposta lorda il 19% dell'importo delle donazioni effettuate alle o.n.i.u.s. (fino ad un massimo di Euro 2.065,83 - art. 15, comma 1 lettera i-bis del DPR 917/86)
- Le **imprese** possono dedurre dal reddito di impresa l'importo delle donazioni effettuate alle o.n.i.u.s. per un importo non superiore a Euro 2.065,83 o al 2% del reddito di impresa dichiarato (art. 100, comma 2 lettera h del D.P.R. 917/86)
- Le persone e le imprese possono dedurre dal reddito le donazioni ai sensi del D.L. 14/3/05 n.35 art. 14
- N.B. le donazioni devono essere effettuate con:
 - Versamenti su conto corrente postale n. 10869436;
 - Bonifico bancario sul c/c 10516818 - Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza - Ag. 10 ABI 6230 CAB 12710 CIN Y
 - Assegni bancari o postali
 - Assegni circolari





Darma e Iris nipoti di Elena Braga

E' stato firmato il nuovo Contratto Integrativo Territoriale della Provincia di Piacenza per le cooperative sociali. Riportiamo in forma sintetica i principali punti, invitandovi a ritirare la copia integrale del contratto presso la segreteria.

Articolo 1 - Campo di applicazione

Il presente contratto integrativo si applica a tutto il personale e a tutte le Cooperative Sociali operanti nel settore socio-sanitario, assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, così come individuati e nel rispetto dell'art. 1 del vigente CCNL, che svolgono la loro attività in Provincia di Piacenza, anche se aventi sede legale in altra provincia.

Articolo 2 - Relazioni sindacali

Le parti sono consapevoli che la crescita del settore passa attraverso una qualificazione della rete dei servizi e degli operatori in essi coinvolti, qualificazione che richiede anche un funzionale processo delle relazioni sindacali - a partire da quanto previsto dal vigente CCNL - ed un confronto teso ad individuare le soluzioni condivise per il raggiungimento dell'obiettivo sopra indicato.

Le parti sono inoltre consapevoli che l'efficacia e la crescita del pre-

narie.

Oltre al normale riposo settimanale che andrà fruito durante il soggiorno medesimo, al lavoratore ed alla lavoratrice andrà riconosciuto per ogni settimana lavorata un ulteriore giorno di recupero da fruirsi compatibilmente alle esigenze di servizio successivamente all'effettuazione del soggiorno.

Articolo 4 - Utilizzo mezzo proprio per servizio

Nel caso in cui alla lavoratrice e al lavoratore sia richiesto di utilizzare il proprio mezzo per servizio (automobile) la cooperativa stipulerà apposita polizza Kasco a copertura di eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa obbligatoria del mezzo medesimo e rimborserà, per ogni chilometro effettuato, una cifra pari a un quinto del costo della benzina. Sono fatte salve eventuali condizioni di miglior favore in essere. Nel caso in cui il mezzo utilizzato, in alternativa all'automobile e con preventivo accordo con la cooperativa, sia un ciclomotore alla lavoratrice o al lavoratore verrà riconosciuto un rimborso chilometrico pari al 50% di quello previsto per le autovetture.

Laddove il lavoratore o la lavoratrice concordino con l'azienda l'utilizzo della bicicletta o del ciclomotore come mezzo di servizio, il caso di furto o danneggiamento sarà oggetto

DAL 1° GIUGNO LE COOPERATIVE HANNO IL...

Nuovo contratto integrativo provinciale

a cura di Alessandra Materassi e Roberta Solari

AGENDA

Allegato al Comunicoop di questo mese c'è un CD con le foto della 21.ma Assemblea di Unicoop. Le puoi vedere al computer o anche con un lettore DVD sul televisore. Puoi stampare quelle che ti piacciono di più.

Il 5 di maggio il Consiglio di Amministrazione ha ufficialmente nominato Manuela Barbieri Presidente di Unicoop e Arlene Zioni vice presidente.

Si ampliano gli uffici di Unicoop: nelle prossime settimane uffici nuovi per i coordinatori del Servizio di Assistenza Domiciliare di Piacenza e per il Responsabile Qualità e Sicurezza. Si trovano sempre in Piazza Cittadella 2 al piano di quelli attuali.

Sono partiti gli incontri per la presentazione della Politica della Qualità. Tutte le equipe sono coinvolte.

sente accordo dipendono anche dagli interventi che saranno messi in atto dalla pubblica amministrazione. L'introduzione di un Elemento retributivo territoriale, che viene collegato direttamente all'andamento del settore a livello provinciale, rende necessario articolare, a tale livello, un meccanismo di incontri annuali.

Articolo 3 - Soggiorni estivi/invernali

Viene considerato soggiorno estivo/invernale un periodo di tempo superiore alla giornata che comporta il pernottamento fuori dalla sede abituale di lavoro e/o di residenza.

Al lavoratore e alla lavoratrice impegnati nei soggiorni estivi e/o invernali verrà riconosciuta un'indennità pari a 17,50 giornalieri.

Tale indennità andrà ad aggiungersi al normale stipendio calcolato per un rapporto di lavoro a tempo pieno (38 ore settimanali) più il pagamento delle eventuali prestazioni straordinarie come previsto dal CCNL, salva la richiesta da parte della lavoratrice o del lavoratore di usufruire del recupero in alternativa al pagamento di dette prestazioni straordi-

di regolamentazione aziendale.

Il trasporto di utenza deve di norma essere effettuato utilizzando mezzi di trasporto della cooperativa o dell'ente titolare del servizio; l'eventuale trasporto di utenza su mezzo proprio della lavoratrice e del lavoratore deve essere autorizzato dalla cooperativa e fruire di una totale copertura assicurativa.

Articolo 5 - Elemento Retributivo Territoriale (E.R.T.)

Le parti convengono di istituire, come previsto dall'articolo 10, punto 2 del vigente CCNL, un Elemento Retributivo Territoriale (di seguito denominato ERT) che risponda ai criteri dell'accordo 23.07.93 e al quale sia applicabile lo speciale regime di decontribuzione previsto dall'articolo 2 della Legge 135/97 e successive integrazioni.

Il valore massimo dell'ERT è definito, per il tempo di applicazione del contratto, nella cifra annua lorda di 400,00 (quattrocento/00) riferita alle lavoratrici e ai lavoratori inquadrati al 4° livello a tempo pieno e sarà erogato a tutti i lavoratori in forza nel mese di aprile che abbiano



Nelle foto dall'alto in senso orario: Davide nipote di Anna Giublesi. Sara e Sabrina figlie di Nadia Jandaoui. Sabrina figlia di Nadia Jandaoui



prestato attività nell'anno di riferimento. L'ERT sarà calcolato in base alle ore effettivamente lavorate nell'anno di riferimento. (i criteri per la definizione, il valore economico e l'erogazione dell'Ert sono riportati nella copia integrale del contratto integrativo provinciale a disposizione presso la segreteria)

Articolo 6 - Cambi di gestione

Nei cambi di gestione, l'azienda subentrante erogherà ai lavoratori provenienti dall'azienda cessante un superminimo assorbibile di importo uguale a quello degli scatti di anzianità interi maturati presso l'azienda cessante nel mese precedente a quello di passaggio.

Detto superminimo sarà assorbito nella misura e alla maturazione dello scatto aziendale che inizia a determinare un'anzianità totale (pregressa e aziendale) superiore a quella prevista dal CCNL.

Articolo 7 - Lavoro prestato in giornata domenicale

Alle lavoratrici e ai lavoratori che prestano la propria attività di dome-

nica, è riconosciuta una indennità pari al 15% della quota oraria lorda per ogni ora svolta nelle suddette giornate domenicali.

La suddetta maggiorazione non è dovuta al personale che percepisce l'indennità di turno di cui all'art. 55 del CCNL.

La presente indennità non avrà effetto su alcun istituto contrattuale.

Le parti si danno atto che qualora la materia di cui al presente articolo sarà regolamentata dal CCNL, la presente regolamentazione si intenderà automaticamente soppressa con contestuale applicazione di quella prevista dal CCNL con le modalità ivi previste, se migliorativa.

Articolo 8 - Formazione

I processi formativi che hanno investito ed investono il settore hanno contribuito ai processi di qualificazione del settore in maniera determinante.

Le parti convengono come su tale versante vadano sempre più incrementati gli investimenti e concordate priorità di intervento, utilizzando l'insieme delle risorse, anche contrattuali, a disposizione.

Si concorda, pertanto che nell'ambito del complessivo monte ore annuale di ogni impresa cooperativa, ogni anno verranno concordati a livello aziendale gli interventi formativi sul personale e le priorità da garantire, sia sul versante della qualificazione sul lavoro che su quello dell'aggiornamento e della formazione permanente. Dovranno essere individuati criteri che favoriscano il più ampio livello di partecipazione delle lavoratrici e dei lavoratori interessati, tesi inoltre a valorizzare l'impegno professionale svolto.

Ogni anno è previsto un confronto tra le singole cooperative e le organizzazioni sindacali per presentare e discutere i piani formativi riguardanti i lavoratori e le lavoratrici.

Articolo 9 - Decorrenza e durata

Il presente accordo avrà decorrenza dal 01/06/2007 al 31/12/2008 e si intenderà rinnovato di anno in anno se non disdetto da una delle parti almeno tre mesi prima della scadenza. Sono fatte salve le diverse decorrenze e durate previste in modo specifico per singoli istituti contrattuali dagli articoli del presente accordo.

ALCUNE DATE DA RICORDARE

MARZO 2007

Con la circolare n.56 del 9 marzo 2007 l'Inps ha chiarito in modo definitivo le modalità applicative del disposto dell'art. 1, comma 787 della Legge Finanziaria 2007, relativo al superamento del Salario Medio Convenzionale per i soci delle cooperative sociali. Pertanto a partire dalla busta paga di marzo è aumentato l'importo del salario medio convenzionale (es. per un 4° livello il SMC passa da 785,00 a 893,00).

30 GIUGNO 2007

Ultimo giorno per i lavoratori assunti prima del 31/12/2006 per decidere la destinazione del TFR. In caso non pervenga in segreteria entro tale data la vostra scelta SCRITTA sull'apposito modulo, il vostro Tfr maturando verrà destinato alla forma pensionistica complementare COOPERLAVORO.

30 GIUGNO 2007

Scade la richiesta per gli assegni familiari (01.07.2006-30.06.2007). Vi ricordiamo di consegnare in segreteria il modulo della nuova domanda relativa ai redditi del 2006.

31 DICEMBRE 2007

È il termine ultimo per gli operatori in possesso di libretto di idoneità sanitaria valido alla data del 9/07/2003 e addetti alla somministrazione/porzionamento dei pasti per conseguire l'attestato di formazione per il personale alimentarista. Per prenotarsi al corso occorre contattare il DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA - PIAZZALE MILANO 3 - PIACENZA, al NUMERO 0523/317831; dal lunedì al venerdì, dalle 8,30 alle 10,30. Sono inclusi nell'obbligo di formazione: gli operatori che si occupano del porzionamento dei pasti nelle strutture socio-assistenziali e socio-educative.

*Se i libri fossero di torrone,
ne leggerei uno a colazione*

*Se un libro fosse fatto di prosciutto,
a mezzogiorno lo leggerei tutto*

*Se i libri fossero di marmellata,
a merenda darei una ripassata*

*Se i libri fossero di frutta candita,
li sfoglierei leccandomi le dita*

*Se un libro fosse di burro e panna,
lo leggerei prima della nanna.*

“C’era un bambino profumato di latte “
R.Piumini



Favola e fiaba sono usati spesso come sinonimi perché derivano dalla stessa radice latina, il verbo *fari* che significa "parlare", "raccontare" e distinguono un tipo di racconto che si risolve con elementi irreali o addirittura soprannaturali. In realtà la favola è un componimento scritto con intendimenti morali e ammaestrativi ed ha come protagonisti quasi sempre animali, intesi come simboli dei vizi e delle virtù degli uomini. La fiaba, invece, è un tipo di narrazione i cui protagonisti non sono quasi mai animali, ma creature

rispetto ad altri testi, sono stati attualmente rivalutati come valido strumento educativo, questo anche perché nel momento in cui l'adulto legge la fiaba al bambino si crea un rapporto di profonda coesione tra i due. Da un lato l'adulto è spinto a dedicare ogni attenzione al bambino perché non è ammessa distrazione, dall'altro il bambino, giustamente esigente, difende questi momenti di unione. La fiaba è anche uno strumento per trasmettere un insegnamento. Attraverso la meraviglia che cattura l'attenzione del bambino si veicolano uno o più messaggi, in

PARLARE E RACCONTARE

C'era una volta...

di Francesca Cavozi



umane, coinvolte in avventure straordinarie con personaggi dai poteri magici come fate, orchi, giganti e così via. Le fiabe sono state tramandate oralmente, ma c'è chi le ha raccolte e trascritte dando loro una particolare struttura. Da sempre questi componimenti sono considerati patrimonio della letteratura infantile ma, relegati in posizione subalterna

effetti si sente spesso parlare di "morale della fiaba". Attraverso questi racconti il bambino capisce che cosa è il bene e che cosa è il male: questo per definizione è sempre perdente e di conseguenza i cattivi sono puniti, quello, anche se attraverso mille peripezie, alla fine trionfa insieme alla speranza che non muore mai. Inoltre le fiabe stimolano la fantasia del bambino che si immedesima nel "buono" che sconfigge il cattivo. Da un certo punto di vista attraverso i momenti dedicati alla fiaba si rendono visibili, inoltre, tratti della personalità dei bambini che altrimenti sarebbero potuti sfuggire all'adulto: la sua capacità attentava, l'interesse per il mondo narrativo, la comprensione del linguaggio verbale, l'empatia verso un personaggio piuttosto che un altro, attitudini all'imitazione e al raccontare. Non esiste la fiaba buona o cattiva, utile o inutile; essa è semplicemente uno strumento a disposizione dell'adulto per entrare nel mondo del bambino.

FRASI CELEBRI

(i bambini dei nidi di Unicoop)

Abigail: (indossando una cravatta in testa)
"Oggi ho mal di fronte"!!

Michele: (si rivolge all'educatrice con un piattino in mano)
"Queste sono le palle da mangiare!"

Educatrice: "Di che cosa sono fatte?"

Michele: "Di cucchiaino!!"

Educatrice: "Com'è l'acqua?"

Melissa: "È azzurra e sa di banana"

Simone: (rivolto all'educatrice che indossa una tuta azzurra)
"Maestra perché oggi sei in pigiama?"

Matteo: (rivolto a Giuseppe)
"Se non la smetti ti do una platta!!!"

**Chi volesse collaborare,
scrivere articoli
o inviare materiale
(frasi celebri, foto...)
può farlo inviando il
tutto all'indirizzo email:
francesca.cavozi@email.it**

"Io ripeto sempre che scrivere è un atto nobile nel migliore dei casi, ingenuo nel peggiore. Tranne poche eccezioni di grafomani arroganti inediti che imitano grafomani arroganti già editi, scrivere non peggiora il mondo. I libri sono firmati parola per parola. I loro pregi e tradimenti sono visibili, la loro libertà o corruzione e inutilità apparirà chiaramente, sulla pagina sterminata dei secoli. Alcuni dureranno, altri scompariranno. Ogni segno su di loro è nobile ruga di tormentata e ripetuta lettura, logorio del breve vento da una pagina all'altra, sbiadire di copertine tra amori e rifiuti, sottolineature, polvere di abbandono.



Mentre inalterabili, mai scelti né respinti, mai veramente nostri, i dominanti scermini ci circondano di felicità non abitata, colpiscono ipocritamente, con falsa neutralità e velenosa indifferenza, creano parodie di sentimenti che evaporano nello spazio di una sigla. Hanno soldi, potenza, ma meno idee di una singola pagina. Scrivere nasce dal leggere e al leggere è grato. Scrivere è una delle poche cose rimaste uniche e nostre, dalla firma al romanzo, dal primo tema al testamento."

Stefano Benni

SENSAZIONI, EMOZIONI

Mi affaccio alla finestra e osservo, ...



"Ragazza alla finestra"
di Salvador Dalí, 1925
Olio su cartone
105 x 74,5 cm
Madrid, Museo Spagnolo
d'Arte Contemporanea

D alla finestra della mia camera, con le tendine nuove e profumate di bucato, vedo la casa dei miei vicini, pare diroccata, ma al suo interno è accogliente e carina. All'esterno della casa hanno il calcio balilla e il ping-pong. Alla mia destra vedo la cuccia del mio cane, nero come il carbone. Al mattino si sentono tanti uccelli che fanno la lotta per mangiare i croccantini del mio cane. Guardarli mi fa venire alla mente quando io e mia sorella giochiamo con il lego, lei mi fa sempre ridere lanciandolo di qua e di là. sento il profumo delle rose e della margherite che in primavera sbocciano, il profumo fa venire voglia di coglierle e metterle in un vaso per profumare la casa. La pianta che preferisco è il glicine; i suoi fiori sono profumatissimi e decorativi. Mi fanno ricordare una domenica mattina al ritorno dalla messa, si sentiva il loro profumo in lontana. Di sera quando torno dalla pallavolo guardo fuori dalla mia fine-

stra per rilassarmi e mi sento invasa dalle stelle. Ce ne sono tantissime e vedo anche la luna. Le stelle sono di un giallo brillante invece la luna è più pallida. Mi invento storie di fantasia nelle quali mi trovo sulla luna e vedo lo spazio come lo immagino. Se guardo giù intravedo il tetto di casa mia dove fra le tegole c'è il muschio verde che uso per il presepe. Se guardo all'orizzonte intravedo le montagne innevate che mi fanno ricordare quando sono in vacanza con i miei cugini e la mia famiglia. Facevamo gite bellissime, infatti ho tanti ricordi di quando ero piccola. L'albero dei miei vicini è spoglio e si possono intravedere resti di nidi. Una cosa che vedo e mi fa soffrire è la costruzione di quattro nuove case al posto dei campi in cui andavo a giocare con i miei cugini. A parte le case mi piace tutto, adesso è inverno e fa freddo, quando sento il vento che mi spinge dentro chiudo la finestra.

Lisa

Storie di vita (l'autobiografia come modo per lasciare traccia della propria vita)

Ricordo tempo fa, non ero ancora sposato, frequentavo un gruppo di persone, amici, avevamo un punto di ritrovo da cui spesso ci spostavamo per la discoteca o altri luoghi ameni. Più spesso, soprattutto durante la settimana, passavamo serate a giocare a carte, ma molto più interessanti erano le chiacchiere che, inevitabilmente per me finivano, sui ricordi d'infanzia. Quando questo si verificava altrettanto inevitabilmente mi sentivo dire che faceva parte dell'essere anziani ricordare la vita passata, per cui ne conseguiva che ero considerato anziano nonostante i miei soli 25 anni. La "nostra storia personale" può essere rivisitata sotto forma di pensiero autobiografico. È un pensiero a volte non rivelato, ma in alcune occasioni, con le adeguate condizioni, può essere comunicato. Spesso è legato al bisogno di rivisitare la propria vita con la memoria, può diventare uno strumento efficace per comprenderci, per ritrovarsi e, perché no, per vivere meglio. Ripercorrere la nostra storia attraverso la rinarra-

zione o la scrittura, permette di costruire un ponte tra il passato e il presente. Questo ponte potrebbe aprirci a nuove conoscenze e attivare nuove possibilità. Se interviene la ragione, nel pensare la nostra storia/autobiografia, possiamo non solo "ricordare"; ma trovarci un metodo, allora i ricordi non sono solo fonte di piacere o nostalgia. La nostra storia può diventare lo strumento che ci aiuta a capirci e ad accettarci nel presente e se lo desideriamo, ... chissà, possiamo partire da lì per costruire un pezzo di futuro. Scrivere la propria vita o la propria esperienza è un modo di restare nel tempo, molto più a lungo della vita biologica, se questo ci interessa quindi potremmo decidere a questo punto di provare a scrivere, ... ma come si scrive un'Autobiografia? La sola domanda potrebbe scoraggiare e portare alla rinuncia, peccato, ... quante storie si possono perdere di fronte alla paura di scrivere. Non è poi difficile trovare consigli, si possono vedere le esperienze di chi ha già tentato, si trovano espe-

rienze negli antichi papiri egizi, e su nella storia fino ai giorni nostri. Oppure ci si può affidare a chi ha fatto dell'autobiografia uno strumento di lavoro educativo e terapeutico. Un'utile bibliografia per chi si vuole avvicinare all'autobiografia può essere questa:

- Pessoa F.C. (1982), **"Il libro dell'inquietudine"**, Feltrinelli, Milano 1986.
- Proust M. (1913-27), **"Alla ricerca del tempo perduto. Il tempo ritrovato"**, Mondadori, Milano 1993.
- Svevo I., **"Una vita, Mondadori"**, Milano 1984.
- Svevo I., **"La coscienza di Zeno"**, Dall'Oglio, Milano.
- D. Demetrio, **"Raccontarsi, l'autobiografia come cura di sé"**, Raffaello Cortina, Milano 1995.
- Lavina Oddi Baglioni, **"Scrivere la propria vita"**, SEAM, Roma 2000.
- Polster E., **"Ogni vita merita un romanzo"**. Quando raccontarsi è terapia, Astrolabio 1988

LA RICETTA
di Anna



PENNE AL POLLO E CURRY

Soffriggere una cipolla con olio d'oliva aggiungere dadini di pollo (ricavati da un petto), una spruzzata di vino bianco, quindi un radicchio trevisano a fettine precedentemente scottate in acqua bollente leggermente salata.

Aggiungere quindi due cucchiaini di curry in polvere, amalgamare bene (sempre sul fuoco) ed aggiungere panna liquida. Sobbollire per qualche minuto. Cuocere le penne al dente, colare e trasferirle nella padella con il sugo, spadellare sul fuoco, quindi, se si vuole, aggiungere Parmigiano Reggiano o formaggio Castelmagno. Servire subito.

La cucina piacentina

I caratteri della cucina piacentina derivano principalmente da due tradizioni, fra loro molto diverse e lontane, che nel corso dei secoli si sono di volta in volta ignorate o influenzate: la contadina e quella propria della nobiltà. La prima è certamente la più diffusa e pervasiva, quella i cui piatti e le cui ricette, più o meno variate nel corso dei tempi, specie dal secondo dopoguerra in poi, sono tuttavia giunte fino a noi, continuando ancor oggi in larga misura a costituire la parte più significativa e singolare del menu piacentino.

Si tratta di una cucina strettamente legata ai lavori e ai prodotti dei campi, sia delle zone di pianura che di quelle collinari o di media montagna. E' costituita da piatti semplici e robusti, per appetiti gagliardi, con ingredienti di provenienza agricola, scarsamente lavorati, che vanno a imbandire una tavola sì povera, ma dai gusti solidi e precisi, che riuscivano a riempire la pancia con il minimo di spesa e il massimo di rendimento calorico.

Il secondo filone gastronomico, quello di derivazione ricca ed elaborata anche culturalmente, legata agli ambienti nobiliari ed ecclesiastici, si è andato lentamente ma inesorabilmente smarrendo o assimilando - in buona misura snaturandosi - alle mutate esigenze storiche. Di ciò che riempiva le mense rinascimentali e sei-settecentesche della nobiltà e del clero, rimane ben poco, sappiamo via via dai gusti e dalle necessità imposte dalle mutate condizioni sociali ed economiche. Essendo, inoltre, Piacenza terra di confine in tutti i sensi, la cucina ne ha assimilato abbondantemente gli influssi provenienti dalle regioni limitrofe, soprattutto dalla Lombardia, dalla Liguria e dal "cuore" dell'Emilia autentica, culinarmente più opulenta e originale.

Minestre

Volendo indicare alcuni piatti tipici della nostra città e provincia possiamo senza dubbio accennare - per quanto riguarda le minestre - ai vari tipi di anolini o anellini, alla bomba di riso, ai malfatti, ai risotti, ai tortellini, agli gnocchi di patate, ai panzerotti, ritagliando però un posto a parte ai tortelli di ricotta e spinaci, avvolti in una sfoglia la cui sottigliezza è un vanto, ai famosi pisarèi e fasò, specialità che non può mancare di venir gustata dal seppur frettoloso e occasionale visitatore di queste terre. Si tratta di gnocchetti, conditi con stuzzicante sugo a base di olio, burro, lardo pestato, cipolle, pepe e, ovviamente, fagioli borlotti, un vero piatto macrobiotico ante litteram, che riunisce in una sola pietanza le peculiarità nutritive dei cereali e dei legumi. Per i ghiottoni itineranti non mancano poi ottimi risotti a base di funghi freschi e tartufi.

Secondi piatti

Passando ora ai secondi piatti, bisogna ricordare i vari tipi di arrosti e umidi, sia a base di cacciagione, che



di animali da cortile, più rara la faroana alla creta, la pancetta con i piselli, la polenta e merluzzo o la pulaita e quai, largo spazio invece nella stagione invernale all'ottima carne di cavallo, per lo più tritata, assaporata cruda con poco condimento o cotta (picula ad cavàll), quindi agli straccotti e alla fritta cui bavaron, per chi cerca un'alternativa alle carni. Una menzione a parte merita la classica bortellina (o burtlèina o burt-lena), nelle sue molte varianti: frittella calda, saporitissima, da gustare a sé o ancor meglio farcita con fettine di formaggio dell'Appenninico, morbide e salate, o di prosciutto.

Dolci

Per i dolci, oltre alle varie torte (di mele, di farina di castagne, di prugne, di mandorle, di patate), ai turtlett quaresimali, ai croccanti di nocchie, meritano particolare cenno i buslanè (ciambelline) e il buslan (ciambella), tipici dolci contadini di semplice fattura e pronto consumo, da intingere a fine pasto nel vino bianco (soprattutto il buslan) o al mattino, a colazione, nel latte (i buslanèi). Altri piatti della cucina popolare, ricchi di sapori forti, sono le polente variamente condite (con formaggio, stracchino, patate, ciccioli) il riso con il latte, la zuppa con l'olio, ancora oggi gustati in particolari feste e riunioni tradizionali.

Vini

In quanto ai vini, già all'incirca 2000 anni fa, Cicerone, durante un'arringa senatoria, rivolgendosi non proprio amichevolmente all'avversario Lucio Calpurnio Pisone, gli rinfacciava di alzare spesso il gomito con "gli squisiti vini piacentini", a riprova di quale tradizione possano vantare nella nostra provincia i nettari della vite. Non pochi di questi, negli ultimi anni, hanno avuto un grande rilancio commerciale e di immagine, e alcuni - come il pregiatissimo rosso Gutturino, il bianco Monterosso della Val d'Arda e il Trebbianino della Valtrebbia - hanno ottenuto l'etichetta di Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.). Oltre alle varietà più famose e prelibate, non vanno certo dimenticati né sottovalutati il rosso e robusto Barbera, l'amabile Bonarda, oltre ai bianchi della Valtidone e alla diffusissima - e ottima con i dessert - frizzante Malvasia.

Formaggi

Anche per i formaggi, così come per i vini, la tradizione della provincia è

tanto ricca, quanto antica. Infatti se ne trovano molteplici menzioni in documenti romani e medievali, per non dire poi dei fiumi di inchiostro, versati dal 500 in avanti da dotti storici e fini intenditori, per rivendicare primati a questo o a quel prodotto. I due tipi fondamentali di formaggio piacentino sono il grana - nella Bassa limitrofa al Po - e la ribiòla, prodotta, invece, sui pascoli di montagna. Sorvolando sulle secolari e mai risolte diatribe riguardo la paternità del grana (se sia cioè, di origine piacentina, o lombarda o emiliana), si deve ricordare che si tratta del cagliato tipico della pianura, di latte di vacca, a forma tonda e a pasta dura, mentre la ribiòla può essere composta sia con solo latte di pecora e vaccino insieme, di solito consumata fresca, o conservata in vasi di vetro, coperta d'olio e messa a stagionare fino a diventare piccante. Accanto ai due sopraddetti protagonisti, da ricordare i vari tipi di ricotta e i molti formaggi di montagna, spesso venduti nei mercati cittadini o durante le fiere dei principali centri di pianura.

Salumi

Giustamente famosi sono infine i salumi prodotti nel Piacentino, complemento indispensabile per ogni pasto degno di questo nome. I due principali insaccati tipici sono il salame e la coppa, per la difesa della cui qualità è stato recentemente creato un marchio ad hoc.

Un posto di rilievo occupano anche la pancetta e la spalla cotta, mentre per il raro e prelibatissimo culatello - la cui paternità è rigorosamente parmigiana - bisogna spostarsi sull'estremo lembo nord occidentale della provincia, nel comune di Villanova sull'Arda, confinante, appunto con i territori parmensi.

L'appetito di Elisabetta

Come si sa, da sempre la buona cucina è alleata delle più disparate alleanze politiche. Ne sono prova i consigli gastronomici contenuti in diverse lettere del cardinale Giulio Alberoni, allorché divenne ministro del re Filippo V di Spagna, e della consorte di quest'ultimo Elisabetta Farnese. Era infatti dai ricchi territori del Ducato di Parma e Piacenza che il cardinale richiedeva e si faceva spedire le più preziose materie prime per imbandire a regola d'arte i reali banchetti ed assecondare i robusti appetiti delle teste coronate, soprattutto quello della regina che, a dire de Porporato, "mangia come due e mi contenteria mangiare io in due pasti quello che mangia in uno. Beve due volte al pasto in un vaso assai recipiente. Continua a bere il mio vino, però senza che lo sappi, gli fo mettere un terzo d'acqua".

Fra gli ingredienti che l'Alberoni richiede dalle terre piacentine, figurano "triffole", "salame", "ribiòle" e "anolini". Mangiando tali delizie, la regina, in vena di nostalgia, "dice parergli essere ancora nel buon paese" cioè a Piacenza, sua città d'origine.

Comunicoop

Supplemento
a Edilizia Piacentina
nr. 5 - 2007

Direttore responsabile
Giuseppe De Petro
Edizioni Cpa

Direzione e Redazione
Via XXIV Maggio, 4
29100 Piacenza
Tel. 0523.457421
info@ediliziapiacentina.it

Stampa
La Grafica (Pc)

Registrazione
Tribunale di Piacenza nr. 545

Ai sensi e per gli effetti della legge 675/96 l'Editore dichiara che gli indirizzi utilizzati per l'invio in abbonamento postale provengono da pubblici registri, elenchi, atti, documenti conoscibili a chiunque e che il trattamento dei dati non necessita del consenso dell'interessato. Ciò nonostante in base all'art. 13 dell'informativa il titolare del trattamento ha diritto di opporsi all'utilizzo dei dati facendone espresso divieto tramite comunicazione scritta da inviarsi alla sede di CPA