

«Il futuro è nel rispetto dell'ambiente»

L'assemblea di Legacoop Estense: confermato Benini, Manni secondo vice

OLTRE 350 partecipanti dal mondo cooperativo di Modena e Ferrara. Ieri al Forum Monzani si è tenuta la prima Assemblea congressuale di Legacoop Estense, nata tre anni fa dalla fusione delle strutture operative nelle due province. La mattinata si è aperta con la seduta riservata ai delegati e dedicata alla nomina degli organi direttivi: Andrea Benini è stato confermato nel ruolo di presidente e direttrice e Francesca Federzoni in quello di vicepresidente. A ciò si è aggiunta la novità di un secondo vicepresidente, il modenese Enrico Manni, che andrà ad affiancare anche i due coordinatori territoriali, Chiara Bertelli per Ferrara e Marcello Cappi per Modena. Benini ha aperto la sua relazione introduttiva citando il grande cooperatore Ivano Barberini, nel decennale della sua scomparsa: «L'impresa cooperativa è ideata per la continuità, ma persegue l'innovazione. Per poter cambiare ha bisogno di relazioni strette e ininterrotte con i soci e gli stakeholders. Il progetto cooperativo nasce da una vasta partecipazione che coinvolge i gruppi dirigenti, i soci, i lavoratori». E sempre il riconfermato direttore di Legacoop Estense ha sottolineato «la necessità di promuovere uno sviluppo e un'idea di futuro in grado di conciliare il rispetto dell'ambiente, la giustizia sociale e la crescita economica, riducendo la distanza tra le persone e i territori. Il 15 marzo i giovani di tutto il mondo ci hanno chiesto un impegno che non possiamo disattende-



Andrea Benini è stato confermato nel ruolo di presidente e direttore e Francesca Federzoni, invece, in quello di vicepresidente

re: la sostenibilità deve diventare un criterio per selezionare le imprese». Centrale resta anche il tema del lavoro, con l'obiettivo di coniugare innovazione tecnologica e valorizzazione dell'apporto umano. «La nostra proposta – prosegue Benini – è di combattere i contratti pirata con una nuova normativa sulla rappresentanza e l'introduzione del salario minimo». La cooperazione è uno strumento di auto-organizzazione per

ricucire le fratture sociale, «ma è anche un metodo di lavoro, fondamentale per uscire compatti dalle situazioni di crisi. Per rispondere a problemi complessi, serve studiare, capire, dialogare e poi agire in modo integrato e collaborativo». Nel corso della parte pubblica pomeridiana, rappresentanti delle cooperative hanno illustrato i progetti strategici di ogni settore per il prossimo mandato e avanzato proposte e richieste alle Istituzioni,

I NUMERI

Oltre 500mila soci
 Nei territori di Modena e Ferrara le cooperative riuniscono oltre 500mila soci: consumatori, lavoratori, imprenditori. Circa un abitante su due, nei territori appena citati. Sono poco più del 1% delle imprese, ma creano il 10% dei posti di lavoro (di cui oltre 50% ricoperti da donne e l'84% a tempo indeterminato). Quella di ieri era la prima assemblea congressuale di Legacoop Estense, nata tre anni fa dalla fusione delle strutture cooperative delle due province.

IN CONSIGLIO

Stradello Bagnesi, sì all'ampliamento della sede di Rossi spa

SI AMPLIA, con la costruzione di un nuovo fabbricato produttivo, la sede di Rossi spa in stradello Bagnesi, nei pressi della frazione di Ganaceto, per accogliere una linea di lavorazione di moto riduttori di piccole dimensioni con tutto il ciclo produttivo nello stesso stabilimento, fino al confezionamento, all'imballaggio e alla spedizione. Il consiglio comunale ha approvato, con il voto favorevole di Pd, SuM, Modena Volta Pagina, FI, Lega nord e l'astensione di M5s, il permesso di costruire convenzionato che prevede la possibilità di intervenire nell'area demolendo due magazzini provvisori e realizzando un fabbricato industriale di circa 9mila metri quadrati. La superficie edificabile prevista dal planivolumetrico è di quasi 27mila metri quadri. Il provvedimento è stato illustrato dall'assessora all'Urbanistica Anna Maria Vandelli sottolineando in particolare come la razionalizzazione dei processi produttivi determinerà un minore traffico locale riducendo i viaggi delle navette di collegamento con lo stabilimento di via Emilia Ovest, così come la prospettiva di aumenti occupazionali da parte dell'azienda. L'azienda, oltre alla realizzazione delle opere di urbanizzazione e delle infrastrutture necessarie, con l'allargamento di stradello Bagnesi e il tombamento del fosso, è tenuta a monetizzare lo standard di parcheggi pubblici per un valore di 183mila euro che si sommano agli altri contributi di costruzione fino ad arrivare alla cifra complessiva di 411 mila euro. Nell'area sono comunque previsti 273 posti auto. Dopo la presentazione è intervenuto Adolfo Morandi di FI: «Trattandosi di un intervento per sviluppare un'area produttiva non posso che essere favorevole, ma quell'impianto industriale, che si trova in aperta campagna, avrebbe dovuto essere collocato altrove all'origine: un errore fatto dall'amministrazione di sinistra che da sempre governa questa città. Inoltre l'investimento è sproporzionato rispetto al numero dei dipendenti, tanto più considerando che ad oggi non siamo in grado di verificare cosa accadrà in quel sito».

IL PROGETTO IL CIBO COME STRUMENTO DI CONDIVISIONE NELLA SEZIONE FEMMINILE

Il carcere di Sant'Anna apre le porte agli chef

«**PIÙ MONDO** entra in questo luogo, più normalità riusciamo, noi, a garantire alle persone detenute. Dunque, ben vengano progetti come questo». Federica Dallari (foto), neo direttrice del Sant'Anna, apre così le porte della casa circondariale, e della sezione femminile in particolare, al progetto che dal mese prossimo farà passare dalle stesche degli chef selezionati dal consorzio 'Modena a tavola'. L'idea che il cibo anche in carcere possa essere inteso come strumento di conoscenza e condivisione fa parte di un percorso promosso dal Comune in collaborazione con l'associazione Casa delle donne contro la violenza, il Centro documentazione donna, l'associazione Carcere città e, appunto, il consorzio Modena a tavola. Il progetto infatti si è classificato ai primi posti del bando promosso dal dipartimento alle pari opportunità della presidenza del consiglio dei ministri rivolto alla prevenzione e al contrasto alla vio-



lenza alle donne nell'ambito del quale ha ottenuto un finanziamento di 73 mila euro. Il percorso, che proseguirà per tutto il 2019, prevede due incontri ogni settimana, uno più pratico, dedicato alla formazione sulle tecniche di cucina tenuto dagli chef di Modena a tavola, e l'altro più teorico che tratta i temi della salute, del rispetto del proprio corpo, delle relazioni interculturali e che sa-

rà tenuto dalle operatrici delle associazioni femminili. Tra le attività in programma anche animazione teatrale e la realizzazione di un libro di ricette per nazionalità. Le attività coinvolgeranno a rotazione le donne detenute a Sant'Anna, attualmente una trentina e di diverse nazionalità. Divise in piccoli gruppi, le partecipanti lavoreranno nella cucina del carcere con materiali e prodotti portati

dai docenti. Al termine di ogni lezione monotematica (la carne, il pesce, l'orto, la pasticceria ma anche l'utilizzo degli scarti, l'igiene in cucina, il servizio del vino e delle bevande), i piatti preparati verranno consumati insieme. Chi ha fortemente voluto che questa idea diventasse qualcosa di concreto è l'assessore alle Pari opportunità del Comune, Irene Guadagnini: «Anche perché quando si sente parlare di progetti all'interno delle case circondariali, questi riguardano prevalentemente i detenuti uomini e non le donne». A questo proposito Paola Cigarini dell'associazione 'Carcere città' ha auspicato la riapertura della cucina proprio all'interno della sezione femminile del Sant'Anna, «uno spazio chiuso nel 2012, che invece darebbe lavoro ad almeno due donne e questo sarebbe un aspetto più che positivo». Auspicio che non ha lasciato indifferente la direttrice Dallari: «Sono decisioni prese negli anni passati, prima del mio arrivo. Me ne occuperò». **f.v.**