

«Coffrini, un atto necessario»

«meno fiducia e condivisione di orientamenti. Nessuna indulgenza contro le mafie»



sulla revoca a Marcello Coffrini

ne improvvisata, presa a caldo. Ci siamo presi del tempo per riflettere, ne abbiamo discusso in Giunta, con il gruppo consigliere di maggioranza e con i gruppi consiliari di opposizione. E ci siamo trovati tutti a condividere lo stesso disagio. Perché, al di là degli aspetti tecnici, con i consulenti ci deve essere un rapporto di

fiducia reciproca, senza ombre, basato su sensibilità e orientamenti condivisi. Cosa che evidentemente è venuta a meno». Ieri in Comune a Novellara sono arrivate telefonate di solidarietà e di approvazione da parte di altri sindaci di comuni reggiani.

«Ma noi non abbiamo voluto promuovere nulla di organizzato - ha ribadito la Carletti - La nostra è stata una decisione sofferta, dettata da un diffuso malessere dovuto al venir meno del rapporto di fiducia fra la nostra Amministrazione e una consulenza, indipendentemente dalla conduzione delle cause in corso. Sono dispiaciuta che le cose siano finite così, ci ho pensato anche la notte, ma era una decisione che come Giunta ci siamo sentiti in dovere di prendere, con l'appoggio di tutte le componenti dell'amministrazione comunale, nella convinzione che, nei confronti della mafia, non ci possano essere né indulgenze, né distrazioni, né pressapochismi. Auguro alla comunità brescellese di recuperare un'immagine più consona ai quei principi di solidità morale, civile e politica che sono da sempre alla base della nostra convivenza civile, a Brescello come negli altri comuni reggiani».

Vittorio Ariosi
CRIPRODUZIONE RISERVATA

REGGIOLO

Il Bettolino al Salone del gusto con le piantine "Vivi Verde"

► REGGIOLO

Nel Salone del Gusto di Torino, da domani al 27 ottobre, quest'anno Coop Italia presenta anche le piantine aromatiche biologiche prodotte e commercializzate a marchio Coop della linea "Vivi Verde" dalla Cooperativa sociale Il Bettolino, che dal 1989 opera nelle sedi in via San Venerio a Reggio e in via Levata a Novellara.

A Torino ospitata in uno stand con basilico, rosmarino, salvia, menta, peperoncino: un piccolo orto, fragrante di odori e di sapori, che rimanda a una bella realtà cooperativa della campagna reggiana. All'interno della quale lavorano 27 ragazzi svantaggiati e altri 50 sono inseriti sulla base di progetti sociali definiti in collaborazione con i servizi sociali dell'Ausl e dei Comuni della Bassa. Un progetto, Vivi Verde, iniziato nel 2012, ora con una linea di 12 prodotti coltivati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica; che, puntando sulla qualità, ha saputo conquistarsi un suo



Confezione di piante aromatiche

spicchio di popolarità.

In questo caso l'acquisto di prodotti di qualità è anche un gesto di solidarietà; di sostegno a una struttura imprenditoriale dove la solidarietà convive con l'innovazione tecnologica.

Fra l'altro sono state recentemente inaugurate nuove serre alimentate a biogas, di altezza inconsueta (fino a sei metri), che assicurano le migliori condizioni per le coltivazioni biologiche in serra. (v.a.)

«Scienze a un ex calciatore»

«ente della società sportiva locale, è un geologo pluripremiato»

scientifici conseguiti negli ambiti della Geofisica, Mineralogia, Petrologia e Vulcanologia.

Omar si occupa di fusione della crosta terrestre e origine dei magmi granitici, con un approccio innovativo basato su indagini alla micro e nano scala che portato lui e il gruppo di ricerca di Padova ad essere leader internazionali in questo campo di ricerca.

Bartoli, insieme chiaramente a Faccenda, ritirerà il pre-



Il Bettolino al Salone del Gusto di Torino nello stand Coop

Ogni giorno il pane appena sfornato è uscito dalla Casa di Reclusione San Michele di Alessandria e ha preso la via del Salone del Gusto allo stand Coop. (Segue in 7.a)

{ 6 }

(Segue dalla 6.a) Qui, dal 23 al 27 ottobre, c'erano anche il basilico, il rosmarino, la salvia, la menta, il peperoncino. Tocchi di verde e di odori in uno stand dove le degustazioni la faranno da padrone. Un piccolo orto in un mare di sapori che rimanda a una realtà particolare che opera nella campagna del Reggiano: la cooperativa sociale Il Bettolino che accoglie 27 ragazzi svantaggiati oltre ad altri 50 inseriti attraverso progetti sociali stilati insieme a servizi e comuni.



Storie di solidarietà che si raccontano attraverso precisi progetti e che trovano un canale di collegamento in Coop. Il panificio nel carcere di Alessandria utilizza un metodo artigianale, ma ha una capacità produttiva significativa (quasi 2500 chili di pane al giorno) e può arrivare a occupare sino a 10 addetti. Da lì, grazie al progetto della cooperativa "Pausa Cafè" arrivano il "Pane Quotidiano" il "Pane Libero" e il "Grissino Stirato" realizzati esclusivamente con farine biologiche e

lievito madre; lievitati per 18 ore e cotti in forno a legna. Una "eccellenza solidale", distribuita da circa due anni in oltre 70 punti vendita Coop di Piemonte Liguria e Lombardia. E ora per i quattro giorni del Salone chiamata a accompagnare i salumi, i formaggi, le prelibatezze del Fior Fiore Coop.

Nello stand poi hanno fatto bella mostra le piante aromatiche biologiche a marchio Coop della linea Vivi Verde; un progetto partito nel 2012 e una linea che nel tempo è cresciuta fino a raggiungere 12 proposte tutte coltivate secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Da un lato la tendenza crescente che rende gli italiani pollici verdi dall'altro il fenomeno bio (secondo il Rapporto Coop 2014 è davvero un bio-boom e il giro d'affari solo nella grande distribuzione nel 2014 supererà i 700 milioni di euro) le piante aromatiche hanno saputo conquistare una loro fetta di popolarità. Significativa tanto più perché dietro c'è la storia del Bettolino il cui scopo è dunque quello di integrare persone in difficoltà proponendo esperienze di lavoro nel settore agricolo. L'acquisto delle piante si trasforma anche in un gesto di solidarietà. Senza nulla togliere alla importanza imprenditoriale della cooperativa in questione. Agli inizi del 2014 sono state inaugurate nuove serre alimentate a biomasse e con un'altezza inconsueta in pianura (fino a 6 metri dal terreno) proprio per garantire le condizioni ottimali per le coltivazioni biologiche in serra.

Leggete www.lacooperazionereggiiana.it



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale on-line di Legacoop Reggio Emilia

{ 7 }