

11 aprile 2018: dalle 11.00 alle 13.00 a Riccione l'IPSEOA S: SAVIOLI ha ospitato una mattinata di promozione cooperativa nelle scuole; sono state coinvolte 4 classi di quinta e, all'incontro, erano presenti Daniele De Leo, agronomo esperto in produzioni DOP e IGP, Davide Pieri di Fedagri [Confcooperative Emilia Romagna](#), alcuni amici della cooperativa [La Fraternità](#), Elisa D'Ambrosio Sara e Alfredo Lavanna, cooperativa sociale onlus dove si lavora insieme divertendosi e Giancarlo Protti, direttore di [Irecoop Rimini](#).

L'incontro, che si è svolto in aula magna, ha evidenziato dei giovani ben preparati e competenti sulle materie, che si sono lasciati coinvolgere alle sollecitazioni proposte in maniera molto interattiva.

I giovani, circa un'ottantina di alunni, sono stati coinvolti nelle riflessioni dal dottor Daniele De Leo che, alternando gli interventi di studio con prove pratiche ed improvvisazioni, si è soffermato sulle specificità delle produzioni di eccellenza DOP (Denominazione Geografica Protetta) ed IGP (Identificazione Geografica Protetta), nelle quali la nostra regione eccelle come prima in Italia ed in Europa; si è cercato di approfondire e sviscerare la particolare cura con cui vengono fatte queste produzioni, frutto di saperi antichi e di condivisione di storie di donne e uomini della nostra terra che hanno saputo superare le difficoltà insieme.

Davide Pieri, ha sottolineato come molte di queste produzioni vengano trasformate all'interno del sistema cooperativo che in Emilia Romagna, in tante filiere agricole, rappresenta il 50% e più dell'intera produzione regionale.

La cooperazione, da sempre presidio e cura territoriale e da sempre testimone di valori distintivi unici, oggi si prende cura anche di molti di quei servizi essenziali che lo stato non riesce più a garantire e si riscopre come luogo naturale dove cercare risposte ai bisogni sempre frenetici e mutevoli della società attuale.

Gli amici della Fraternità hanno spiegato come l'obbiettivo sia cercare di essere al fianco delle persone a rischio di emarginazione, attraverso servizi di qualità nei settori educativo e lavorativo; Fraternità vuol dire mettere insieme ed è per questo che è stato costruito un laboratorio nel quale essere diversamente abile diventa una ricchezza, tutti hanno una responsabilità, piccola o grande, e a ciascuno viene chiesto di mettersi in gioco.

Lavoro e relazione sono la base dello stare insieme divertendosi e da questo connubio nasce il laboratorio di trasformazione "La Pietra Scartata", in cui prendono vita i prodotti "La Madre Terra", uno fra i primi laboratori in Italia ad avere ottenuto la certificazione biologica, già alla fine degli anni ottanta.

L'obiettivo è sempre rimasto quello di ottenere un risultato il più possibile genuino, un prodotto di alta qualità, buono e salutare, che soddisfi il palato anche dei clienti più esigenti.

"La Terra proprietà di Dio ama i suoi figli. Questo legame riporta l'uomo e l'agricoltura in armonia con le cose create"; questa frase, da sempre presente sulle etichette, è parte integrante del nostro marchio "La Madre Terra" e rappresenta la nostra identità.

Infine per Irecoop Rimini è intervenuto Giancarlo Protti che ha spiegato che IRECOOP Emilia-Romagna è una società cooperativa che opera dal 1979 per lo sviluppo delle risorse umane e la promozione della cultura cooperativa ed ha suoi uffici in tutte le province. Ente di emanazione di

Confcooperative Emilia-Romagna, IRECOOP realizza interventi formativi di ricerca, promozione e sviluppo di sistemi di imprese e del territorio. Nel corso degli anni, IRECOOP ha sviluppato centinaia di progetti di formazione a servizio del sistema cooperativo regionale in tutti i settori, acquisendo un consolidato know-how sui temi della formazione delle risorse umane, dell'apprendistato, della certificazione delle competenze, dell'educazione cooperativa nelle scuole e del supporto alla nascita di nuove imprese cooperative.

Sono stati presentati anche i prodotti della Centrale del Latte di Cesena, anch'essa realtà aderente a Confcooperative Emilia Romagna, cooperativa che ogni giorno raccoglie il latte dalle stalle dislocate nel territorio romagnolo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Ferrara, per lavorarlo e trasformarlo con l'aiuto di moderne tecnologie in vari tipi di latte, panna, formaggi freschi, formaggi stagionati e gelati.

E' stata distribuita a tutti gli studenti la guida "Emilia Romagna – Il Gusto della Cooperazione", di fresca ristampa, che è il filo conduttore delle lezioni.

L'incontro, che si è concluso con un festoso assaggio di alcuni prodotti portati dagli alunni, è stato curato e realizzato grazie alla disponibilità della professoressa Anna Mastandrea ed alla passione e collaborazione dei suoi colleghi.