

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

a cura dell'Ufficio Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA	24/03/2024	11	Coop Alleanza 3.0, nuovo sciopero a sorpresa contro le esternalizzazioni <i>Alessandra Testa </i>	2
REPUBBLICA BOLOGNA	24/03/2024	9	Il primo catering del Seicento mette tutti a tavola con la storia <i>Eleonora Capelli</i>	3
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	24/03/2024	77	Nel bilancio una mazzata per le famiglie <i>Zoe Pederzini</i>	4
RESTO DEL CARLINO RAVENNA	24/03/2024	87	Reno fermata da pali e arbitro Il Sasso Marconi non perdona <i>Redazione</i>	5

Coop Alleanza 3.0, nuovo sciopero a sorpresa contro le esternalizzazioni

Nei Superstore adesioni fino all'80%: «Ritirino la decisione

Nuovo sciopero a sorpresa ieri nei punti vendita di Coop Alleanza 3.0, che ha annunciato che da aprile nei Superstore appalterà l'allestimento diurno del reparto generi vari al Consorzio romano Glam. La mobilitazione, che ha registrato un'adesione che ha coinvolto oltre l'80% dei lavoratori in turno, ha determinato lo stop di diversi reparti con scaffali vuoti nell'orario compreso fra le 7 e le 10, quando si è svolto un volantinaggio all'esterno per informare la clientela.

«La riuscita della mobilitazione – riferisce Francesco Devicienti della segreteria Filcams-Cgil di Bologna – si è vista soprattutto all'interno dei Superstore, a partire da Le Piazze di Castel Maggiore, che era stato scelto come presidio principale, passando per quelli di via Andrea Costa e San Ruffillo fino ad arrivare al Porta Marcolfa di San Giovanni in Persiceto e al supermer-

cato di San Lazzaro di Savena». «La più grande paura dei lavoratori, che ci hanno dato mandato a proseguire con la lotta fino a quando non sarà ritirata la decisione – prosegue il funzionario della Filcams, che conta 1.500 iscritti sui 2.400 dipendenti totali – è che la politica inaccettabile delle esternalizzazioni, che già riguarda l'allestimento notturno negli ipercoop, si allarghi ad altri reparti caratteristici». Per esempio «il fresco», che per ora resta di competenza dei dipendenti diretti.

Lo scorso 6 marzo gli addetti Coop avevano consegnato ai delegati Filcams, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil un pacchetto di 16 ore di sciopero, di cui 10 già consumate fra ieri e sabato scorso. Ma non è escluso che ne servano altre. «L'agitazione proseguirà senza ulteriore preavviso – annunciano Enrico Gobbi, segretario generale Fisascat area metropolitana, e

il collega della Uiltucs regionale Aldo Giammella – e con le modalità che si riterranno più opportune». Finora, da parte di Coop Alleanza 3.0 non è arrivata alcuna replica. L'unica a parlare è stata nei giorni scorsi la presidente di Legacoop Bologna, Rita Ghedini. «Premesso che le singole vertenze le trattano le imprese, in questa specifica situazione – aveva rimarcato, provando a ridimensionare la vertenza – non ci sono esuberi. Non è un'esternalizzazione di lavoratori. C'è una gestione diversa dell'impianto e un allineamento di una specifica funzione all'organizzazione che c'è nel resto della rete di Alleanza 3.0 e nella totalità delle gestioni della grande distribuzione».

Oltre all'esternalizzazione delle mansioni, però, i sindacati rilevano che ai nuovi addetti impiegati in quella funzione sarà applicato un contratto peggiorativo: il multi-

servizi. «Ci saranno addetti di serie A e di serie B, che pur con la stessa mansione – insiste Devicienti dalla Cgil – verranno inquadrati a condizioni economiche inferiori rispetto al contratto di categoria che sarebbe invece quello del commercio». «Si tratta di scelte organizzative che devono tenere conto dei necessari livelli di produttività e competitività dell'impresa, ma – assicurava a questo proposito Ghedini – i livelli di inquadramento e di qualità del lavoro nella grande distribuzione cooperativa, in particolare Coop, sono assolutamente buoni. Tant'è che il costo del lavoro di Coop Alleanza 3.0 è più alto rispetto alla concorrenza così come sono migliori le condizioni generali di lavoro».

Alessandra Testa



Una delle proteste contro l'annuncio di Coop Alleanza 3.0 di appaltare da aprile nei Superstore l'allestimento diurno del reparto generi vari al Consorzio romano Glam



Peso:31%

AL QUARTIERE PORTO

Il primo catering del Seicento mette tutti a tavola con la storia

Coppe di melagrane, torte di rape e trota di fiume, invito a cena per raccogliere fondi per le Cucine popolari partendo dal ricettario di Giuseppe Lamma custodito negli archivi che nel 1670 divenne "allestitore di banchetti"

di Eleonora Capelli

Tra coppe di melagrane, cornucopie di frutta, cannella a cucchiainate, torte di rape e pasticcio di polanca, alle Cucine Popolari la cena rinascimentale è servita. Partendo dal ricettario di Giuseppe Lamma, trovato negli archivi della famiglia Bentivoglio e oggi conservato all'Archiginnasio, che nel 1670 divenne "allestitore di banchetti", in particolare per matrimoni, come un wedding planner ante litteram, un gruppo di amici appassionati di storia bolognese ha imbadito una cena come un viaggio nel tempo. A tavola, venerdì sera nelle Cucine Popolari che hanno sede in via Ludovico Berti, nella Casa di quartiere Saffi, più di 100 persone che con il loro contributo hanno raccolto migliaia di euro per la mensa ideata da Roberto Morgantini. Ai fornelli, i cuochi che ogni giorno servono a tavola i più bisognosi, a misurarsi con ricette costruite con spirito filologico. La trota con salsa al limone, perché all'epoca il pesce a Bologna era tutto d'acqua dolce, i "ma-

cabei", antenati delle lasagne, ma conditi solo con burro e cannella, il pan-buffetto, una specie di sandwich con anice nell'impasto, una spezia all'epoca molto amata per le sue qualità digestive.

Anche i titoli degli organizzatori sono stati presi in prestito dal '600: l'architetto Pietro Maria Alemagna era "maestro di casa", cioè l'organizzatore, Serenella Romeo, giurista che ha lavorato anche a Palazzo Chigi, è diventata "scalco e credenziere", organizzando il banchetto per le portate salate, mentre Silvia Bruno, oggi psicoterapeuta, nel banchetto è diventata "pastiziere". Cioè si è occupata di torte con mandorle e pere e del tortiglione con ricotta e zucca. La disposizione della tavolata riproduceva un quadro d'epoca e il ferro di cavallo culminava nel palco su cui si esibiva la formazione musicale "Lo brando cortese", con strumenti come la tiorba, la chitarra barocca, il liuto e il violocello e la voce del tenore Facundo Nunes. «L'idea era quella di mettere insieme una ricerca sulla storia di Bologna, in questo caso

sulla cucina antica, con il sostegno alle Cucine Popolari che sono un patrimonio inestimabile - ha detto Alemagna - del resto la cucina storica, è diventata poi tradizionale e infine popolare. Per questo ci è sembrato bello un omaggio anche filologico». L'unico dubbio è rimasto agli ospiti delle Cucine che hanno partecipato al "grande banchetto barocco" e prima di arrivare hanno chiesto: «Ma noi, come ci dobbiamo vestire?» Nessuna formalità in realtà era richiesta, l'unico requisito era la curiosità per sapori nuovi, anzi antichissimi.



In costume Venerdì sera nelle Cucine popolari in via Berti, nella Casa di quartiere Saffi, più di 100 persone per la cena con le ricette del Seicento



Peso: 41%

«Nel bilancio una mazzata per le famiglie»

Le opposizioni attaccano la manovra varata dalla giunta per fronteggiare il dissesto: «Ma non viene toccato il sostegno al reddito»

SAN PIETRO IN CASALE

Tensioni continue a San Pietro in Casale da quando, mesi fa, è stato reso noto un buco di bilancio di quasi quattro milioni di euro, fronteggiato con l'approvazione di un conseguente piano di riequilibrio finanziario che porterà al taglio obbligato di alcuni servizi classificati come 'non necessari'. Ora la minoranza esprime preoccupazione per l'approvazione del bilancio di previsione. Le tensioni politiche sono esplose durante l'ultima seduta consiliare, con il centro-destra che ha manifestato forte opposizione e dissenso nei confronti delle decisioni adottate dalla giunta del sindaco Claudio Pezzoli, che si avvia a fine mandato, e ha descritto l'approvazione del bilancio come «un ultimo atto pietoso», paventando conseguenze negative per imprese agricole e cittadini.

«Il problema dei conti comunali ha origini antiche, è stato creato negli ultimi vent'anni di amministrazione targata Pd - hanno dichiarato all'unisono i consiglieri di centrodestra -. Un bilancio che manca assolutamente di equità, chi subirà maggiormente il Piano di Riequilibrio saranno le famiglie con bambini, mentre non verrà assolutamente rivisto il sistema di spesa pubblica per il sostegno al reddito». I consiglieri Mattia Polazzi (Lega), Antonio Terracciano (Civico), Diego e Sara Mazzanti (Fratelli d'Italia) hanno espresso voto contrario alla proposta di bilancio. Hanno evidenziato le scelte del Partito Democratico come causa dei problemi finanziari del comune, attribuendo loro la responsabilità degli ultimi venti anni di amministrazione. Secondo il centrodestra, il bilancio manca di equità e rischia di gravare maggiormente sulle famiglie con bambini, senza affrontare adeguatamente il sistema di spesa pubblica per il so-

stegno al reddito.

La proposta della Giunta, sostenuta dai consiglieri del Partito Democratico, include l'aumento del 7 per cento della Tassa Rifiuti per aziende e cittadini, finalizzato a garantire una maggiore copertura del Fondo Crediti di Dubbia Esigibilità. Inoltre, introduce una nuova aliquota Imu per i Fabbricati Rurali strumentali per le aziende agricole e la conferma dei tagli ai servizi scolastici già pianificati nel Piano di Riequilibrio Finanziario. «Le linee politiche del Partito Democratico, emerse durante questa votazione sollevano interrogativi sulla loro capacità di gestione futura delle risorse pubbliche e suscitano preoccupazioni legittime tra i cittadini riguardo al futuro benessere della comunità», concludono i quattro consiglieri di opposizione.

Zoe Pederzini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LACRIME E SANGUE
Aumento Tari del 7%
e Imu sui fabbricati rurali strumentali
«Il Pd è incapace di gestire le risorse
Il futuro preoccupa»



I consigliere Mattia Polazzi (Lega) e Diego Mazzanti (Fdi) criticano aspramente la manovra comunale



Peso:47%

Eccellenza

Reno fermata da pali e arbitro Il Sasso Marconi non perdona

Nell'anticipo la formazione di Sant'Alberto colpisce l'incrocio con Francisconi e reclama un penalty

SASSO MARCONI	2
RENO	0

SASSO MARCONI: Celeste, Tarozzi, Montanaro, Cinquegrana, Fiore, Geroni, Galassi, Bonfiglioli, Melloni, Monti, Jassey. A disp.: Brandani, Romagnoli, Charfedine, Venturi, Gianotti, Mazzei, Mekhchane, Oubakent, Rinieri. All. Malaguti.

RENO: Antonini, Leone, Diallo, Tassinari, Innocenti, Alberani, Renzi, Francisconi, Frisari, Neschese, Filippi. A disp.: Miserocchi, Minieri, Feloni, Bolognesi, Ferri, Selvatico, Cepa, Centofanti, Tabanelli. All. Ortolani.

Arbitro: Cristofori di Finale Emilia.

Nell'anticipo della tredicesima giornata di ritorno di Eccellenza, la Reno è uscita sconfitta l'altra sera nel match di Vado di Monzuno contro la capolista Sasso Marconi. La formazione di Sant'Alberto non è stata fortunata. Sullo 0-0, capitano Francisconi (**foto**) ha colpito l'incrocio dei pali, mentre nella ripresa, dopo il vantaggio dei padroni di casa firmato dal faentino Melloni, gli ospiti hanno reclamato per un rigore. In classifica, in attesa delle altre gare che si giocheranno tutte mercoledì 3 aprile, con 67 punti, il Sasso Marconi vola a

+5 sul Granamica. La Reno resta al 5° posto con 46 punti, col Gambettola. Le altre: Bentivoglio-Medicina, Castenaso-Sanpaimola, Diegaro-Vis Novafeltaria, Gambettola-Massa Lombarda, Granamica-Pietracuta, Sant'Agostino-Masi Torello, Savignanese-Cava Ronco, Tropical Coriano-Russi.



Reti: 32' pt Melloni, 12' st Geroni.

Note - Ammoniti Monti, Frisari, Leone.



Peso:19%