

La coop. marchigiana sabato premiata a Villa La Babina

Clai: i biscotti di Frolla, 100% italiani e buoni

Arriva da Osimo (nella provincia di Ancona), il profumo di biscotti che ha convinto la Clai ad assegnare il «Premio 100% Italiano» alla cooperativa sociale Frolla Microbiscottificio, un riconoscimento che verrà consegnato sabato 13 settembre a Villa La Babina, destinato a imprese o personalità che si distinguono per l'impegno nella promozione culturale, del lavoro e della solidarietà.

Il presidente Corona:
«Orgogliosi del premio nell'anno delle cooperative»

«Il premio è un grande orgoglio per noi - ha commentato Jacopo Corona, presidente della coop. Frolla - anche perché arriva in un 2025 proclamato dalle Nazioni Unite come anno delle cooperative. Chi assegna e chi riceve il

premio appartiene a questa categoria e perciò il suo valore simbolico è altissimo. Ringrazio la coop. Clai e il consiglio di amministrazione per aver visto in noi una realtà valida, capace di promuovere concretamente lavoro e inclusione».

Dal 2018 il Microbiscottificio che ha trenta ragazzi disabili e produce 70 mila sacchetti

Ma qual è l'impegno di Frolla Microbiscottificio? La cooperativa nasce nel 2018 come progetto d'impresa e, in meno di un anno, si trasforma in cooperativa sociale, con l'obiettivo di offrire a ragazzi e ragazze con disabilità un percorso di inserimento lavorativo. All'origine del tutto una campagna di crowdfunding, mentre oggi la cooperativa conta circa 30 ragazzi con disabilità che, ogni

anno, confezionano oltre 70 mila sacchetti di biscotti che valorizzano il territorio e le materie prime locali per poi raggiungere le tavole un po' di tutta Italia, da Milano a Roma. Il percorso di Frolla non si ferma alla sola produzione di biscotti. Lo scorso marzo è stato inaugurato, all'interno di un centro commerciale di Osimo, il primo Frolla Market, supermercato esperienziale e inclusivo realizzato insieme a un'altra cooperativa, la Coal Supermercati.

Formazione, sport, Frollabus, il Diversamente bar per unire lavoro e inclusione sociale

Il market non rappresenta il classico luogo dove recarsi per fare la spesa, bensì un ambiente in grado di promuovere inclusione, sostenibilità e



relazioni sociali, con momenti di condivisione e interazione con chi vive e lavora al suo interno.

Biscotti sì, ma anche tanto altro: dalla formazione allo sport, dal cosiddetto Frollabus - per incrementare il servizio bar e pasticceria in piazze, città, spiagge, strade,

mercati e fiere di tutta Italia - al DiversamenteBar - lì dove famiglie, bambini e ragazzi si ritrovano all'insegna della convivialità. Sullo sfondo quell'obiettivo che la cooperativa Frolla Microbiscottificio non smette di perseguitare: unire lavoro e inclusione sociale.

© riproduzione riservata

Premiato da Confartigianato e dal sindaco di Fontanelice

Le mani d'oro di Sergio mettevano in moto Fontana



«Sessantacinque anni al servizio della comunità», poche parole che riassumono una vita intera di passione, dedizione e talento. Il traguardo lo ha tagliato Sergio Filandi e Confartigianato Bologna Metropolitana lo ha voluto celebrare. Filandi, 80enne artigiano di Fontanelice, con le sue mani d'oro non solo ha eccelso come meccanico, ma ha saputo farsi pilastro della sua comunità.

A premiarlo Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato, e Gabriele Meluzzi, sindaco di Fontanelice. Lui è arrivato alla sede in tuta, confessando di aver già fatto otto ore di lavoro. Sergio ha iniziato a lavorare a soli 14 anni, imparando i primi rudimenti dal padre fabbro. Da lì, il suo percorso lo ha portato a lavorare in diverse carrozzerie fino a quando, nel 1965, ha deciso di aprire la sua officina.

mentre scomparso. Insieme, hanno dato vita a creazioni straordinarie che andavano oltre il semplice mestiere. Moreno, appassionato di auto da corsa, ne costruì una chiamata Uragano interamente fatta a mano che partecipò al Motor Show e alla Mille Miglia. Hanno saputo anche trasformare una 125 in un carro funebre e creare il carro che trasporta la Madonna nella processione di Fontanelice.

I 65 anni di passione per il lavoro e la fatica di trovare degli eredi

Filandi ama il suo lavoro e ha espresso una profonda preoccupazione: la mancanza di giovani interessati a imparare questo mestiere.

«Forse sono abituati troppo bene, o forse è solamente il segno dei tempi che cambiano».

Parole che invitano a riflettere sul futuro delle professioni artigianali e sulla necessità di preservare un patrimonio di conoscenze e valori inestimabili. Sergio Filandi, con i suoi 65 anni di carriera, resta un esempio di amore per il proprio lavoro e di dedizione incondizionata al servizio degli altri.

© riproduzione riservata

Con il fratello Moreno un «Uragano», la 125 funebre e la Madonna sul carro

Un passo coraggioso che ha segnato la nascita dell'Autocarrozzeria Moderna, il luogo che è stato la sua casa per decenni, diventando un punto di riferimento per chiunque avesse un problema da risolvere con la lamiera. Sergio aveva un legame indissolubile con il fratello Moreno, prematura-

Conapi all'Osaka Expo, Baracani: «Miele, il 30% dell'export in Giappone»

Il miele del Consorzio cooperativo bolognese Conapi è sbarcato all'Expo di Osaka. L'iniziativa, promossa dal Consorzio Nazionale Apicoltori (Conapi), con sede a Monterenzio e aderente a Confcooperative, testimonia come il modello cooperativo sappia essere protagonista anche su scenari globali. Con oltre 600 apicoltori associati, 100 mila alveari e

quasi 24 milioni di euro di fatturato, Conapi è la più grande cooperativa apistica in Europa.

«L'Expo di Osaka è una vetrina straordinaria per raccontare il valore della cooperazione e delle comunità che custodiscono la biodiversità - sottolinea il presidente di Conapi, l'imolese Giorgio Baracani -. In Giappone la nostra produzione è molto apprezzata. Qui generiamo oltre il 30% del nostro export, segno chiaro di come mercati lontani siano in realtà vicini per gusto e capacità di accoglienza delle eccellenze del nostro territorio».

© riproduzione riservata

SARAH TOSCANO IN CONCERTO

ore 18.00

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Pino alle 23.00

DJ SET

RADIO BRUNO

20 SETT

ore 21.00

“Voilà” la nostra ristorazione cambia look!
Ti aspettiamo con tanta musica, Food gratuito e shopping scontato.

L'Outlet di Bologna. A soli 20 minuti.
Oltre 200 brand. Sconti dal 30% al 70% tutto l'anno.
Servizio Novetta Gratuito. Info: onestyleoutlets.it
A14 BO-AN Uscita Castel San Pietro Terme

castel gelfo
the style outlets