Mangia Cresci Ama

CIBO PER L'ANIMA • IL NOSTRO 2020

BILANCIO SOCIALE N°3

VIA SAN DONATO 81

10144 TORINO

P.I. 11903270012

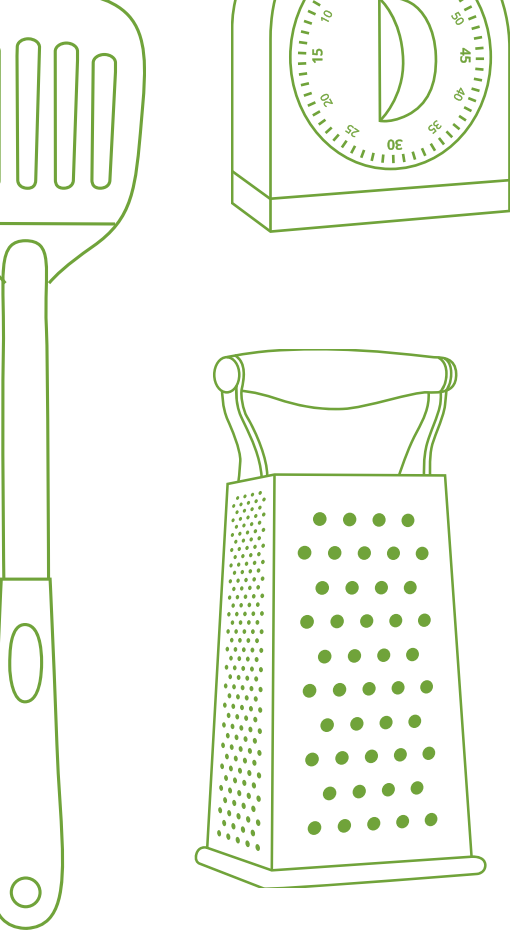
Crescere 1979

Cooperativa Sociale Onlus

INFO@CRESCERE1979.ORG

+39 011 188 69 639

CRESCERE1979@LEGALMAIL.IT



Menù

ANTIPASTI

CONTESTO 1

STRUMENTI 2

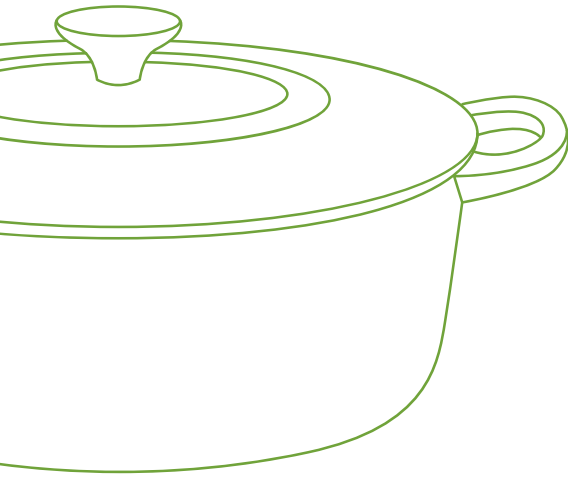
LA NOSTRA MISSIONE 3

AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE 5

SOCI & LAVORATORI 7

STATO PATRIMONIALE ED ECONOMICO 11

RETE E STAKEHOLDERS 17



PRIMI

SERVIZI RESIDENZIALI PER ANZIANI E DISABILI

PICCOLA CASA D.P. TORINO 20

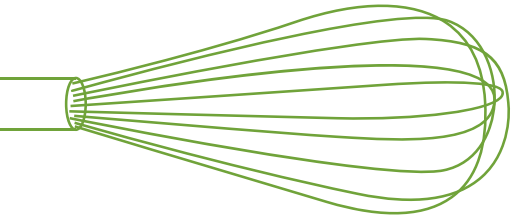
PICCOLA CASA D.P. CHIERI 21

PICCOLA CASA D.P. MONCALIERI 22

PICCOLA CASA D.P. RSA/ RAF DISABILI ALBA 23

PICCOLA CASA D.P. BRA 25

CENTRO APERTO PEROSA ARGENTINA 26

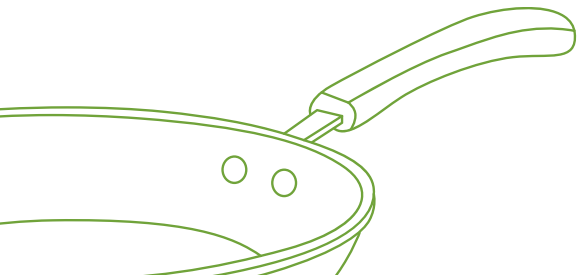


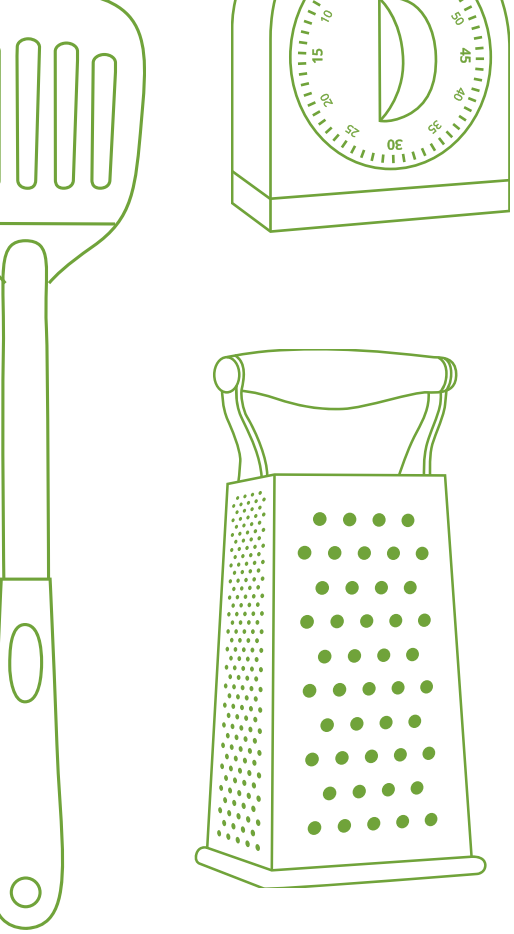
AREA HIV

CASA GIOBBE 29

SERVIZI DOMICILIARI 30

RIFLESSIONI IN TEMPO DI COVID 31





SECONDI

AREA EDUCATIVA

DOPOSCUOLA IC SIDOLI 34

FORZA MAMME 35

SEGRETARIATO PER FONDAZ. G. FERRERO 37

CASA MARIANNA 38

AREA FRAGILITÀ' SOCIO-ECONOMICA

A CENA CON LA SOLIDARIETÀ 39

PACCHI SPESA OVER 80 40

SPESE REALE E BDA 41

DISTRIBUZIONE CIBO PER ANIMALI 43

FORZA NONNI 44

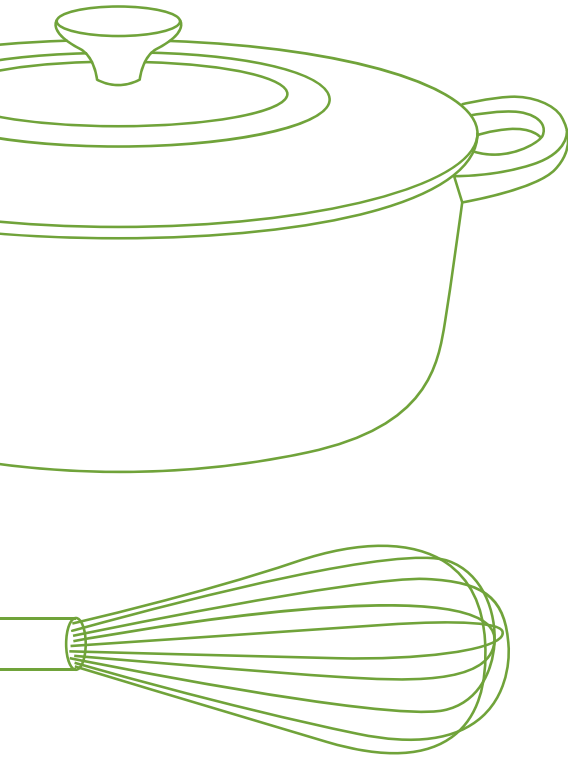
BAMBINI SICURI CONTRO IL COVID 45

AREA DOMICILIARE E SANITARIA

DOMICILIARE PRIVATA 48

SERVIZIO INFERMIERISTISCO MIGRANTI 49

BANDO SEED 50

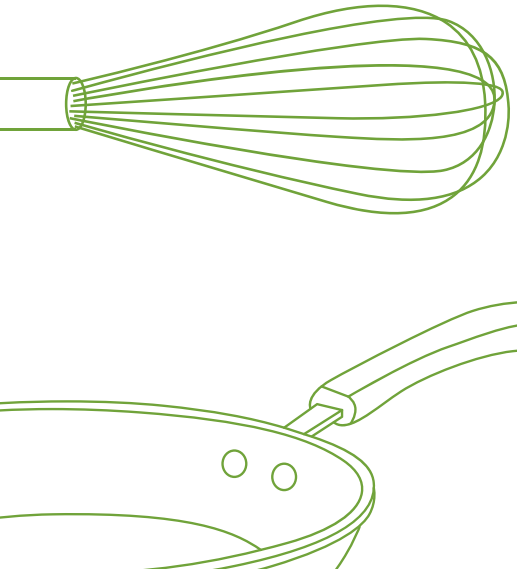


DESSERTS

OBIETTIVI RAGGIUNTI & FUTURI 52

LETTERA DELLA PRESIDENTE 54

ATTESTAZIONE DI CONFORMITA' 55



Contesto

Il **2020** è stato un **anno (s)travolgente** che ha messo tutti noi di fronte a molteplici prove. **Sarà ricordato** come l'anno della **pandemia**, del **lockdown** durante il quale ci siamo ritrovati a **cantare sui balconi**, delle strade deserte, delle mascherine e degli igienizzanti introvabili e della **solidarietà ritrovata**.

Per noi è stato un anno ricco di sfide, ma anche di opportunità per **stringerci alla comunità**, al prossimo. Siamo riusciti a sostenere e ad assistere in sicurezza gli ospiti delle nostre strutture grazie ai nostri lavoratori e lavoratrici che con coraggio e dedizione hanno **lavorato senza sosta**. Abbiamo affrontato il susseguirsi di decreti ricalibrando e rimodulando i nostri servizi e progetti per poter **garantire** sia la **qualità** del servizio sia la **sicurezza** di tutte le persone coinvolte, ma anche cercando di rispondere coerentemente ai bisogni emersi durante l'emergenza sanitaria e sociale.

Abbiamo avuto la fortuna di avere al nostro fianco una **rete di persone ed organizzazioni che ci hanno supportati** e aiutati, ben oltre il dovuto.

Tra le opportunità di stare vicini concretamente alle persone in questo difficile momento storico abbiamo **gestito** la consegna e **distribuzione di migliaia di spese** e pasti in diverse città italiane a famiglie in stato di fragilità economica. Le parole delle persone che ricevevano i pacchi spesa o i pasti ci hanno fatto riflettere sull'importanza del **cibo** quale **veicolo di solidarietà** e **sviluppo di comunità**. Da tale riflessione e impegno nasce l'idea di proporre il bilancio sociale legato al tema del cibo.

Strumenti

Il presente bilancio sociale (terza annata di produzione) contiene tutti **ingredienti genuini**, coltivati a **chilometri zero** nel 2020 da soci e lavoratori di Crescere 1979, e cresciuti anche grazie a partner, clienti, consulenti e stakeholders. Non contiene OGM, ma la **resilienza** sviluppata in oltre un **quarantennio di esperienza**.
Durante il processo di realizzazione, abbiamo seguito le **linee guida ministeriali** e piacevolmente constatato che gli ingredienti richiesti c'erano proprio tutti, bastava cercarli nella dispensa giusta (d'altronde, la nostra 'cucina diffusa' copre una gran parte del Piemonte, e si è fatta apprezzare con l'asporto anche nelle regioni limitrofe). Poco alla volta, si è così creato questo libricino, che si potrà conservare insieme ai ricettari, ed è stato **approvato** nei suoi contenuti tecnici dalla nostra **Assemblea dei soci** e dal **collegio dei revisori**.
Gli additivi (pochi) sono in qualche foto, per le quali ringraziamo i soci che hanno di buon grado accettato di 'metterci la faccia'. E' grazie a loro che abbiamo raccolto la molteplicità di ricette qui contenute, che rendono il nostro bilancio anche un **piccolo libricino culinario**, da conservare.

Bilancio sociale sognato nel gennaio 2021, desiderato a marzo 2021, prodotto nel giugno 2021, diffuso a settembre 2021.
Da consumare preferibilmente entro dicembre 2021.

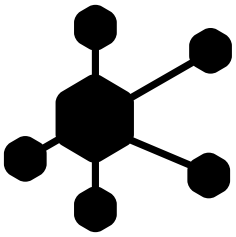
***Redazione e testi a cura di**:*
Enrica Balzarini - Paola Farnia - Jennifer Sguazzin

***Fotografie (ph)**: soci e lavoratori Crescere 1979*

***Grafica**: canva.com*

La nostra missione

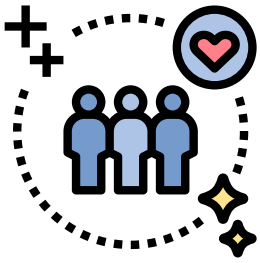
promuovere la solidarietà



favorire società più solidale e felice

garantire coesione territoriale

promuovere una nuova cittadinanza attiva



"UNA RICETTA NON HA ANIMA. E' IL CUOCO CHE DEVE INFONDERE ANIMA NELLA RICETTA"

THOMAS KELLER

I PEPERONI E PATATE di Luca
(Pipi e patate)

INGREDIENTI

500 gr di patate
300 gr di peperoni gialli e rossi
1 cipolla
olio evo
sale q.b.
pepe q.b.

PREPARAZIONE

Lavare e pulire i peperoni, quindi tagliarli a quadrati.. Metterli in padella con l'olio e lasciarli cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Poi aggiungere cipolla, sale e pepe e far cuocere, ancora a fuoco lento, per 10 minuti, con il coperchio, quindi scoprirli e far colorire il tutto.
Nel frattempo pelare, lavare e tagliare le patate abbastanza sottili.
Mettere da parte le verdure cotte e nello stesso olio (aggiungerne se necessario) mettere a soffriggere le patate a fuoco lento.
Girarle ogni tanto perchè coloriscano. Poco prima di terminare la cottura, aggiungere i peperoni e le cipolle e mescolare il tutto, far soffriggere un'ultima volta e servire con pane fresco.

Amministrazione trasparente

IVANA ALBANO
presidente
datore di lavoro
legale rappresentante

LUCA IORFIDA
vicepresidente
amministratore delegato
legale rappresentante

PAOLO TERMINI

consigliere

La brigata, in cucina, funziona e lavora bene solo se viene guidata da chef esperti. Ecco i nostri chef stellati che sin dal **luglio 2018** ci guidano nella realizzazione di tutti i piatti che presentiamo.

La cura e l'impegno nel loro lavoro deve servire da esempio per l'intera brigata e per questo esistono momenti in cui il **Consiglio di Amministrazione si riunisce** e discute l'andamento della Cooperativa.

Sappiamo che l'unione fa la forza e che ogni singolo lavoratore è unico come le sue esigenze. Per questo le **decisioni e/o cambiamenti** vengono **discusse** dal **Consiglio di Amministrazione** e **approvate** durante le **assemblee dei soci**.

Nell'anno **2020 le assemblee** sono state **2** in totale, durante la prima si è vista la partecipazione di **28 soci** e la seconda ha aumentato il grado di interesse coinvolgendo **31 soci**.

Il Consiglio di Amministrazione è formato da **tre soci fondatori** che affiancano le attività di gestione dell'ente alla direzione di servizi nevralgici della Cooperativa. Per valorizzare il loro impegno l'assemblea dei soci di Crescere 1979, da settembre 2019, ha deciso di riconoscere loro un compenso mensile di **207€.**

Ph: Pasta e fagioli di Luca

"LO SAI PERCHÉ MI PIACE CUCINARE?"
"NO, PERCHÉ?"
"PERCHÉ DOPO UNA GIORNATA IN CUI NIENTE È SICURO,
E QUANDO DICO NIENTE
VOGLIO DIRE
N-I-E-N-T-E,
UNA TORNA A CASA E SA CON CERTEZZA CHE AGGIUNGENDO AL CIOCCOLATO ROSSI D'UOVO, ZUCCHERO E LATTE L'IMPASTO SI ADDENSA: È UN TALE CONFORTO!"

JULIA CHILD

Un ristorante non ha bisogno solo di cuochi e camerieri ma è necessario, durante il servizio, essere affiancati da diversi **professionisti** che aiutano a curare ogni aspetto del servizio e controllare che ogni dettaglio sia al posto giusto.

Il **Collegio Sindacale** che ci affianca è interamente composto da **5 dottori commercialisti** che collaborano con noi, anche se non direttamente, per sorvegliare la completa correttezza dei nostri servizi in ogni ambito normativo.

MARCO ABBADESSA - presidente
GABRIELLA GIRARDO - sindaco
DARIO GIUSEPPE PERLO - sindaco
CARLO DURANDO - sindaco supplente
PAOLO GIRARDO - sindaco supplente

E' stato eletto dall'assemblea dei soci il **28/01/2020**; nel 2020 si è riunito **3** volte ed ha partecipato a **4** riunioni di consiglio di Amministrazione ed **1** assemblea dei soci.

Compenso previsto **13000,00 euro annui**

Soci & Lavoratori

In qualsiasi ristorante degno di nota, i piatti proposti possono considerarsi un attento **mix di creatività, attenzione, competenza e laboriosità**. Proprio le stesse caratteristiche che ritroviamo nei servizi proposti dalla nostra Cooperativa.

Come in una grande cucina, ciò che ci caratterizza di più sono la perseveranza e l'impegno nel "far uscire" piatti perfezionati nel dettaglio per rendere il **nostro servizio unico**.

La cucina di un ristorante è il cuore dell'attività, dal suo funzionamento dipendono gran parte dei risultati che si ottengono. La nostra cucina è composta di tutti i **soci e lavoratori che hanno creduto e continuano a credere nei piatti che serviamo**. Le mansioni sono tante e proprio come in una brigata ognuno ha un compito preciso, da svolgere sotto l'occhio vigile dello chef. **Vi presentiamo la nostra squadra**, che conta in totale **circa 200 lavoratori**, e la sua crescita nel tempo!

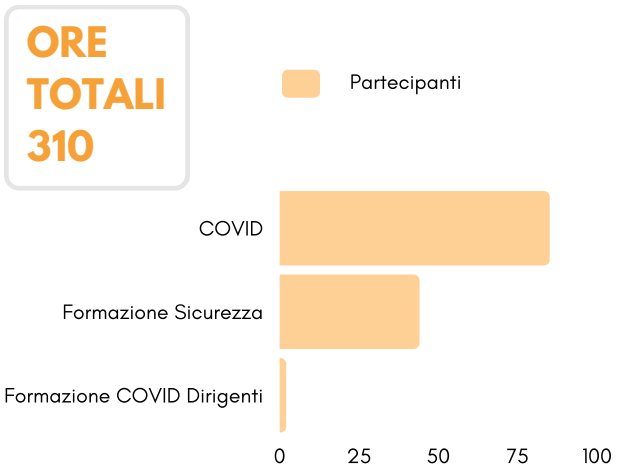
Ph: Anna Forina - impiegata amministrativa contabile

Ph: Pane e salumi di Paola

Ph: Risotto al barolo di Jennifer

I lavoratori di Crescere 1979 vengono retribuiti ed inquadrati secondo il **Contratto Collettivo nazionale delle Cooperative Sociali**. A parità di tipologia di contratto, a tempo pieno, la retribuzione lorda più elevata percepita da uno dei nostri lavoratori ammonta ad euro 2447,05 mentre la più bassa ammonta ad euro 1254,72.

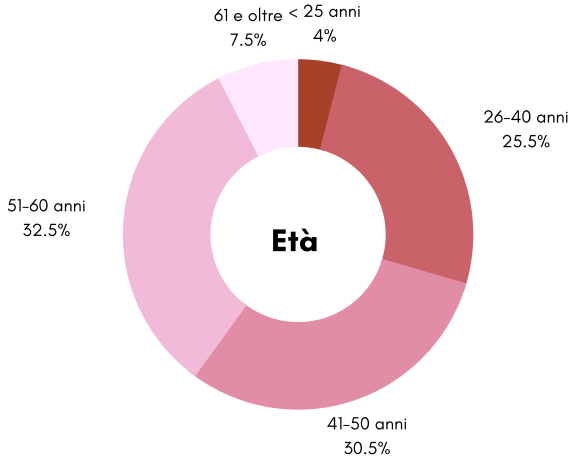
Ci siamo impegnati a formare costantemente i nostri lavoratori per favorire la loro **professionalità e garantire la sicurezza sul luogo di lavoro**, anche delle lavoratrici assunte temporaneamente, non solo in ambito di formazione obbligatoria ma in maniera continua e specifica in base al servizio di appartenenza.
Ecco alcuni dati sui **corsi** che abbiamo offerto ai nostri lavoratori (tra difficoltà di turni straordinari e formazioni a distanza):

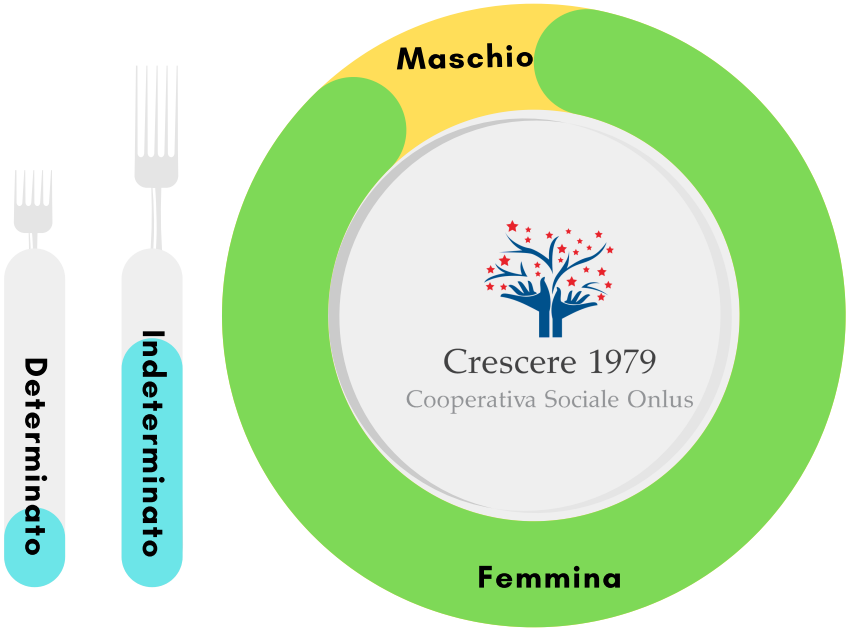


Ph: Branzino al forno di Jennifer

Consapevoli dell'importanza della soddisfazione dei nostri lavoratori, nel 2020 abbiamo continuato ad offrire la **convenzione per la mutua integrativa con la società Cesare Pozzo**, che è stato un valido appoggio soprattutto per chi ha contratto il COVID ed è stato costretto ad uno stop forzato. Inoltre lavoriamo tutti insieme per costruire al più presto un piccolo carnet di sconti e agevolazioni... tutte crescerine!

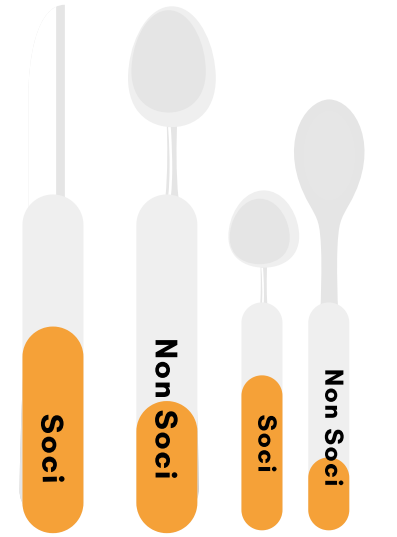
La nostra brigata - soci e lavoratori





Tipologia contratto

Genere



Anno 2020 Anno 2019

" NUMERI CHE SIGNIFICANO PERSONE "

IL GATO' DE LA MIANDO' di Perosa Argentina

INGREDIENTI

3 mele
2 pere
2 uova
150 grammi di zucchero
150 grammi di amaretti
1 bicchiere di vino bianco secco

PREPARAZIONE

Sbucciare le mele e le pere e farle cuocere tagliate a pezzi piuttosto piccoli insieme al vino e alla metà dello zucchero.

Nel frattempo, sbriciolare gli amaretti e aggiungerli alla frutta cotta. Aggiungere le uova sbattute e mescolare il tutto.
Far caramellare lo zucchero restante in un teglia, quindi versarvi l'impasto.
Cuocere in forno, a bagnomaria, per 40 minuti circa

Stato patrimoniale ed economico

Ph: Lasagne al ragù di Jennifer

I ricavi della nostra Cooperativa derivano in massima parte dalla **gestione caratteristica**, ad eccezione di contributi provenienti da due progetti (Iride e Seed) che contano per l'1% circa del fatturato.
Non si registrano, per il 2020, erogazioni liberali.
I servizi prestati e i beni ceduti sono quindi riferibili al campo di attività tipica dell'impresa e ricorrenti nello svolgimento delle operazioni aziendali.
Il gruppo di soggetti che determinano il totale dei proventi è ristretto e altamente fidelizzato.
Primeggia il ruolo (a livello aggregato) della Piccola Casa della Divina Provvidenza i cui servizi si snodano attualmente su 4 diverse realtà e contano circa l'80% dell'intero fatturato. Pur contando su un rapporto che dura da circa 20 anni e basato su un rapporto fiduciario frutto del nostro lavoro e della capacità di interpretare i bisogni del committente, sono ben noti gli aspetti di criticità connessi ad una simile concentrazione.
La Cooperativa ha varato una **crescente diversificazione della clientela**, acquisendo e sviluppando nell'anno il fatturato verso un nuovo importante cliente, La Fondazione Specchio dei Tempi Onlus (fatturato annuale di 1.350.000€).

Ph: Clark Douglas - Unsplash

Stabile il rapporto con l'Associazione Giobbe (500.000€ di ricavi) e leggeri incrementi di lavoro con il Centro Aperto di anziani di Perosa Argentina e la Fondazione Giuseppe Ferrero (rispettivamente 350.000 e 12.000€). Tutti i rapporti viaggiano su binari tra di essi indipendenti. Dal punto di vista operativo le **commesse** attualmente in corso risultano **ampiamente sostenibili**, considerata la nostra capacità di mantenere marginalità anche in presenza di contesti discontinui, come quello dell'anno pandemico.

Dal punto di vista economico, la Cooperativa presenta un bilancio relativamente semplice da interpretare. Il **fatturato complessivo (in crescita di oltre il 20%, rispetto al 2019)** viene utilizzato per pagare il lavoro dei soci e dei dipendenti. Il **rapporto tra i ricavi e il costo del lavoro ruota intorno all'80%,** pressoché costante rispetto all'anno precedente. Relativamente pochi gli acquisti di materiali e contenuti anche gli oneri finanziari. La gestione istituzionale risulta pertanto positiva e i proventi spesano complessivamente i rispettivi oneri.

Non si segnalano note contabili da attività accessoria, nel corso di quest'anno*.

Il **controllo di gestione e la programmazione delle attività e misurazione degli obiettivi strategici e operativi**, vengono svolti dalla Direzione della Cooperativa, anche attraverso i periodici riesami previsti dal Sistema di Gestione per la Qualità.

**L'attività accessoria è costituita da operazioni che generano proventi, oneri, plusvalenze e minusvalenze da cessione, anche di origine patrimoniale, che fanno parte dell'attività ordinaria ma non rientrano nell'attività caratteristica e finanziaria.*

Il coordinamento del **SGQ** (in corso di ulteriore implementazione con la certificazione del nuovo sistema ai sensi della normativa 45001) viene svolto da risorse interne, con un costo stimabile in 6.000€ annui oltre a costi di certificazioni e revisioni esterne (misurabili in € 3.300). 10.620€ la spesa annua per **sicurezza e formazione**, 2.130,00 per **HACCP**, 3.247€ quella per la **medicina del lavoro**.

La **gestione finanziaria e patrimoniale** è assolta internamente ma con il supporto consulenziale di un professionista esterno con un costo annuo di 6.775€.

La **spesa finanziaria** si compone di due macro voci, una per spese ed oneri finanziari (47.000€ ca.), una per commissioni per il rilascio di fideiussioni a favore di Enti committenti (49.000€ ca.), un costo complessivamente significativo e comunque sostenuto dalla marginalità dei differenti cantieri.

Si consideri che l'anno 2020 ha richiesto un forte incremento degli affidamenti e un aumento del plafond di affidamenti per rilascio di fideiussioni. La relativa razionalizzazione degli affidamenti non potrà avvenire se non nel corso dei prossimi esercizi.

In questa fase della vita della Cooperativa è assente una raccolta fondi e il rispettivo onere.

Tra gli oneri di gestione, sono incluse le spese per la consulenza del lavoro, servizio paghe, rilevazione presenze, progettazione, consulenze professionali varie, ricorso ad agenzie interinali (necessario per garantire la continuità dei servizi nel periodo di emergenza sanitaria: è ragionevole pensare a questa spesa come a voce decrescente nel tempo).

Minimi gli altri oneri di gestione.

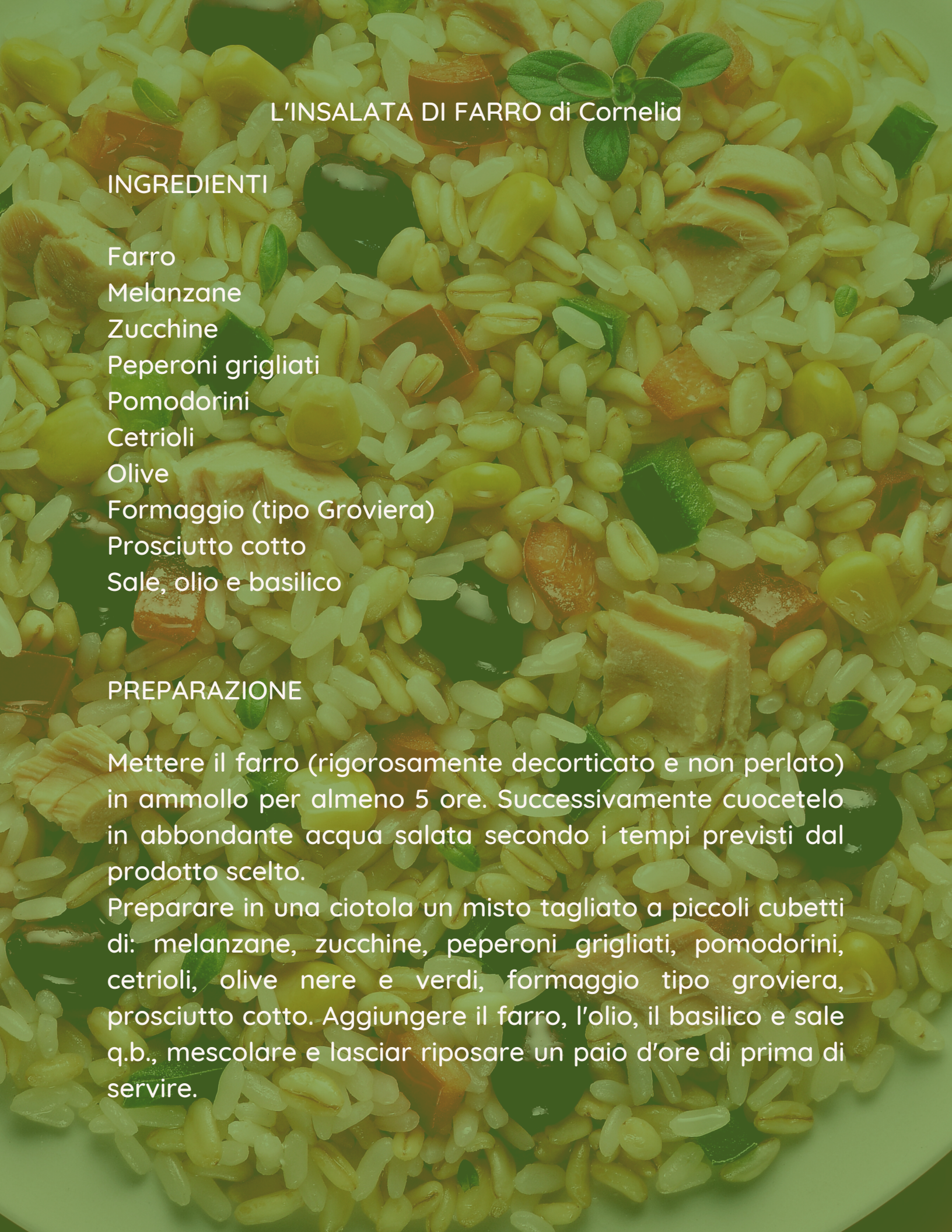
Ph: Joseph Gonzalez - Unsplash

Stato patrimoniale

	31-12-2020	31-12-2019
Stato patrimoniale		
Attivo		
A) Crediti verso soci per versamenti ancora dovuti	500.941	453.193
B) Immobilizzazioni		
I - Immobilizzazioni immateriali	303.317	454.562
II - Immobilizzazioni materiali	39.928	4.644
III - Immobilizzazioni finanziarie	7.515	3.680
Totale immobilizzazioni (B)	350.760	462.886
C) Attivo circolante		
I - Rimanenze	23.602	-
II - Crediti		
esigibili entro l'esercizio successivo	1.996.887	1.153.151
esigibili oltre l'esercizio successivo	900	900
Totale crediti	1.997.787	1.154.051
IV - Disponibilità liquide	351.035	416.083
Totale attivo circolante (C)	2.372.424	1.570.134
D) Ratei e risconti	0	2.617
Totale attivo	3.224.125	2.488.830
Passivo		
A) Patrimonio netto		
I - Capitale	543.262	528.514
IV - Riserva legale	9.928	1.609
VI - Altre riserve	22.174	3.593
IX - Utile (perdita) dell'esercizio	8.801	27.731
Totale patrimonio netto	584.165	561.447
B) Fondi per rischi e oneri	200.000	-
C) Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato	48.378	46.786
D) Debiti		
esigibili entro l'esercizio successivo	2.083.718	1.507.020
esigibili oltre l'esercizio successivo	0	129.350
Totale debiti	2.083.718	1.636.370
E) Ratei e risconti	307.864	244.227
Totale passivo	3.224.125	2.488.830

Conto economico

	31-12-2020	31-12-2019
Conto economico		
A) Valore della produzione		
1) ricavi delle vendite e delle prestazioni	6.197.397	4.281.756
2), 3) variazioni delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti e dei lavori in corso su ordinazione	23.602	-
5) altri ricavi e proventi		
altri	50.582	12.569
Totale altri ricavi e proventi	50.582	12.569
Totale valore della produzione	6.271.581	4.294.325
B) Costi della produzione		
6) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	1.158.709	64.344
7) per servizi	356.232	286.735
8) per godimento di beni di terzi	18.733	6.880
9) per il personale		
a) salari e stipendi	3.555.982	2.732.924
b) oneri sociali	503.672	783.595
c), d), e) trattamento di fine rapporto, trattamento di quiescenza, altri costi del personale	229.642	185.974
c) trattamento di fine rapporto	229.642	210.020
e) altri costi	-	(24.046)
Totale costi per il personale	4.289.296	3.702.493
10) ammortamenti e svalutazioni		
a), b), c) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali e materiali, altre svalutazioni delle immobilizzazioni	156.913	152.177
a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	151.244	151.277
b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	5.669	900
d) svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide	200.000	0
Totale ammortamenti e svalutazioni	356.913	152.177
14) oneri diversi di gestione	17.221	16.162
Totale costi della produzione	6.197.104	4.228.791
Differenza tra valore e costi della produzione (A - B)	74.477	65.534
C) Proventi e oneri finanziari		
17) interessi e altri oneri finanziari		
altri	42.472	19.310
Totale interessi e altri oneri finanziari	42.472	19.310
Totale proventi e oneri finanziari (15 + 16 - 17 + - 17-bis)	(42.472)	(19.310)
Risultato prima delle imposte (A - B + - C + - D)	32.005	46.224
20) Imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate		
imposte correnti	23.204	18.493
Totale delle imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate	23.204	18.493
21) Utile (perdita) dell'esercizio	8.801	27.731



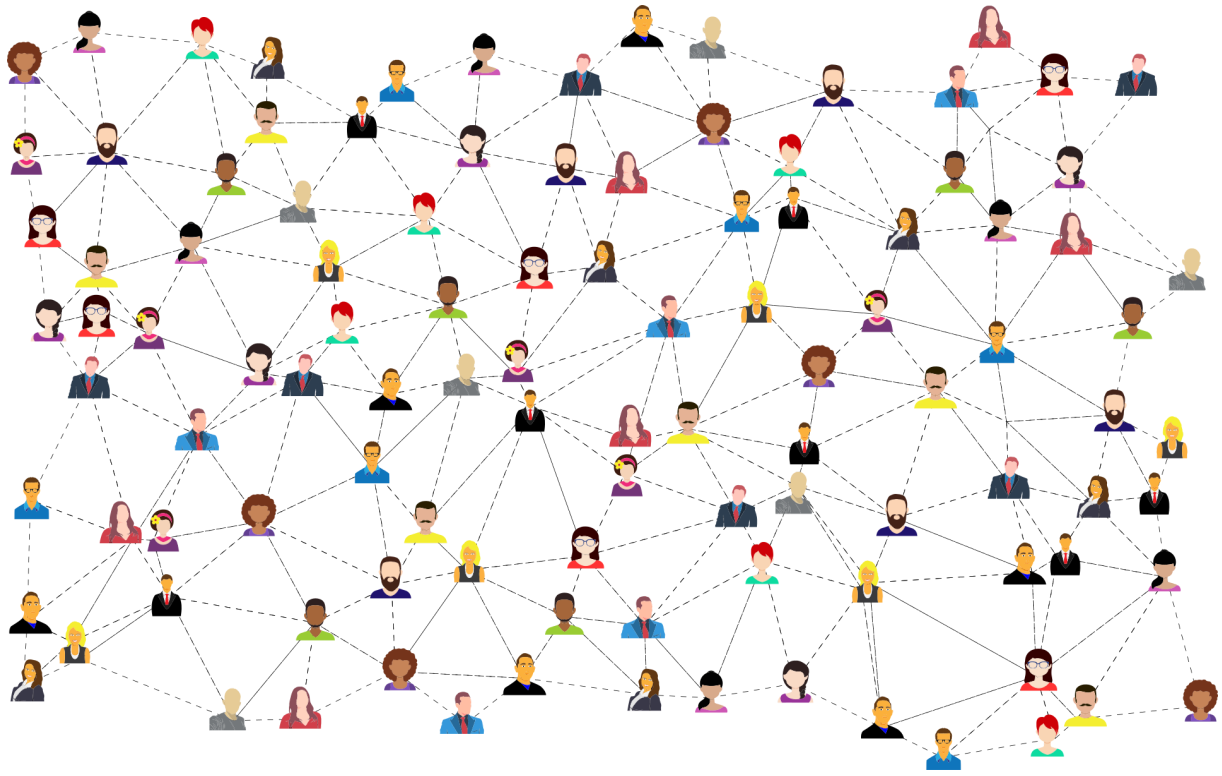
L'INSALATA DI FARRO di Cornelia

INGREDIENTI

Farro
Melanzane
Zucchine
Peperoni grigliati
Pomodorini
Cetrioli
Olive
Formaggio (tipo Groviera)
Prosciutto cotto
Sale, olio e basilico

PREPARAZIONE

Mettere il farro (rigorosamente decorticato e non perlato) in ammollo per almeno 5 ore. Successivamente cuocetelo in abbondante acqua salata secondo i tempi previsti dal prodotto scelto.
Preparare in una ciotola un misto tagliato a piccoli cubetti di: melanzane, zucchine, peperoni grigliati, pomodorini, cetrioli, olive nere e verdi, formaggio tipo groviera, prosciutto cotto. Aggiungere il farro, l'olio, il basilico e sale q.b., mescolare e lasciar riposare un paio d'ore di prima di servire.



La nostra rete

...STAKEHOLDERS

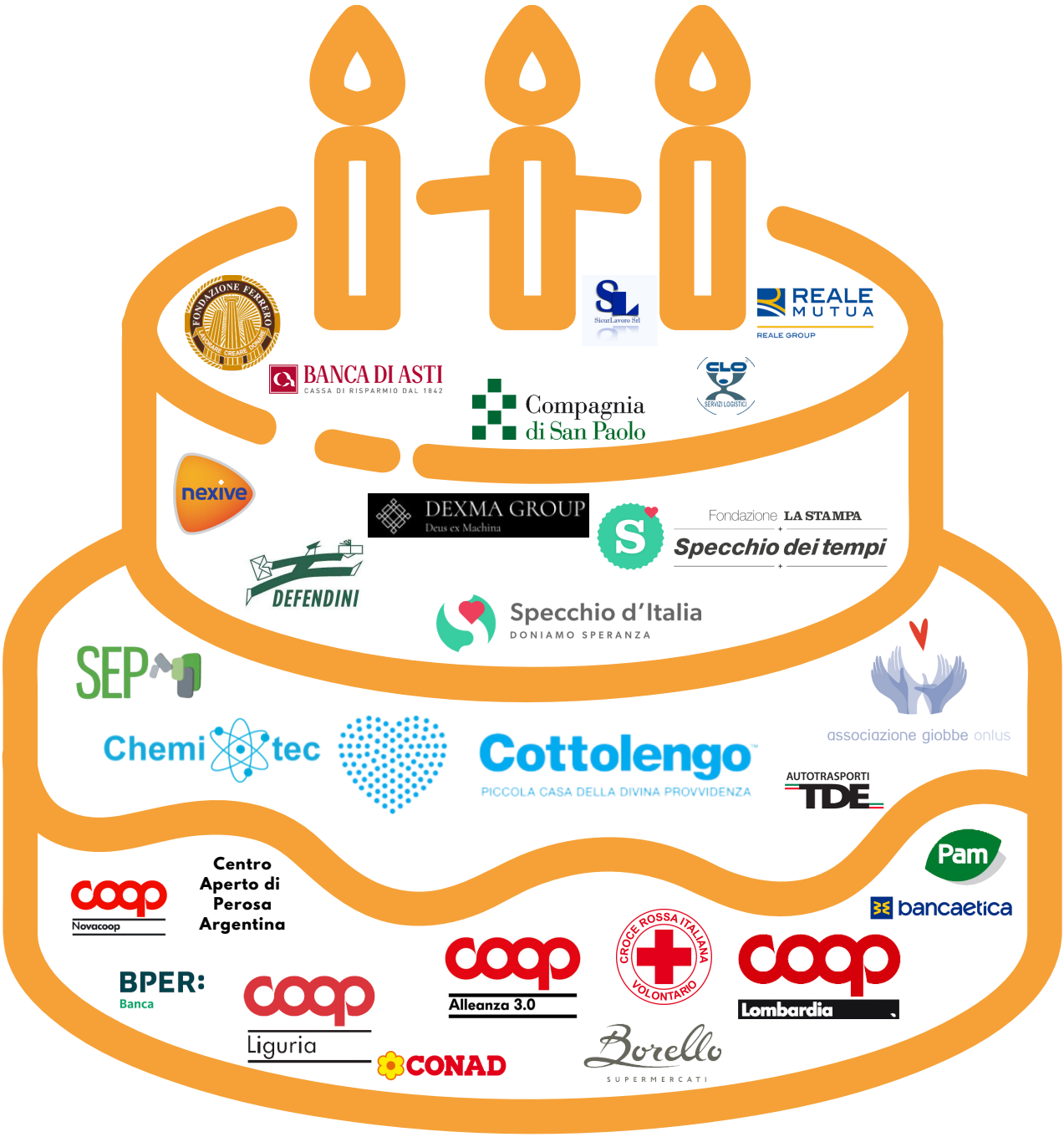
Non avremmo mai potuto raggiungere tutti i risultati che avete letto senza il **sostegno di una rete** che ogni anno si amplia ed infittisce, grazie alla nascita di nuove collaborazioni.

Il rapporto con tutti loro è costante, ed il nostro lavoro è teso a rispondere sempre agli **standard più elevati di qualità** e a risolvere in itinere, con il massimo tempismo, qualsiasi eventuale imprevisto.

In particolare in questo anno di pandemia, le riunioni di verifica sono state costanti e i rimandi relativi all'**affidabilità della nostra organizzazione** e alla serietà dei nostri lavoratori sono stati molteplici, sempre raccolti per via informale dai nostri coordinatori.

Vogliamo presentarvele così, come una torta multipiano: strato dopo strato, il sapore si arricchisce e le componenti nutrizionali si completano.

Crescere 1979
Cooperativa Sociale Onlus



Ph: Vera D'Angelo - Coordinatrice OSS

Servizi residenziali per anziani e disabili

Finalmente possiamo sederci a tavola insieme per gustare le pietanze cucinate dai nostri lavoratori durante lo scorso anno. Vi proponiamo di proseguire questo menù con una selezione di primi per fare un viaggio sensoriale tra i **numerosi servizi svolti in Piemonte a favore di persone anziane e con disabilità**. Iniziamo!

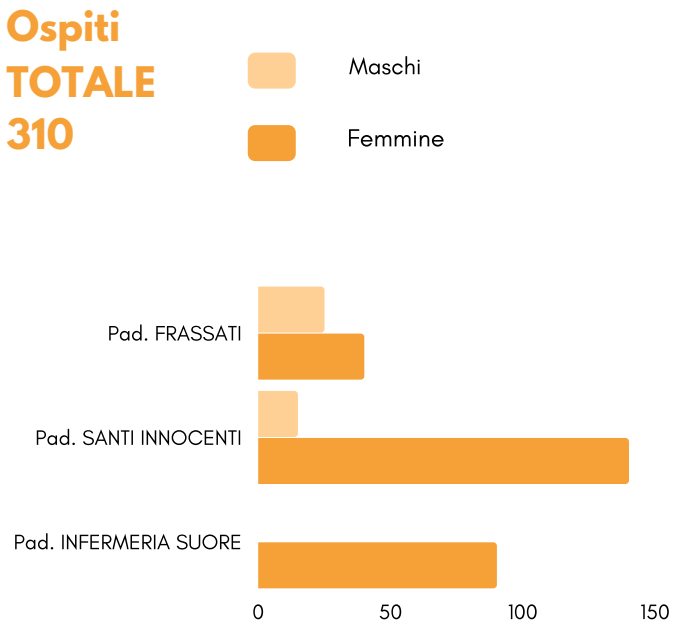
Piccola Casa della Divina Provvidenza - Torino

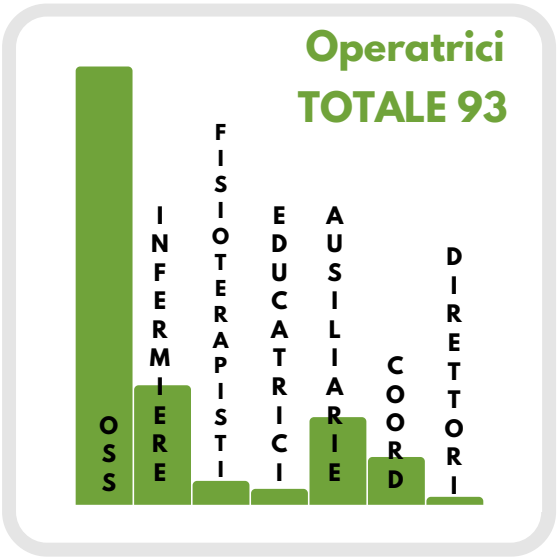
Il nostro 'menù', nelle strutture del capoluogo piemontese afferenti alla Piccola Casa della Divina Provvidenza "Cottolengo", prevede un servizio di assistenza socio-sanitaria per persone anziane e disabili che abbiano la necessità di vivere in un luogo accogliente e stimolante, oltre che sicuro.
Assicuriamo il nostro servizio (che comprende oss, infermiere, educatrici, fisioterapiste e ausiliarie), presso le RSA "Santi Innocenti" e "Frassati" e presso la casa di riposo privata "Infermeria Suore".
Ingrediente comune: attenzione alla persona nella sua totalità, e tutti i suoi bisogni, non solo concreti e sanitari.
Durante l'emergenza legata alla pandemia, abbiamo gestito il reparto "Volta Rossa", espressamente dedicato alla cura di pazienti infetti da Covid-19, ed abbiamo prestato il nostro servizio per cercare di arginare la diffusione del temuto virus.

Ph: Impasto per la pizza di Enrica

"SE VOGLIAMO BENE A QUALCUNO, PREPARARE UNA BUONA CENA È UN MODO SPLENDIDO PER DIRGLIELO"

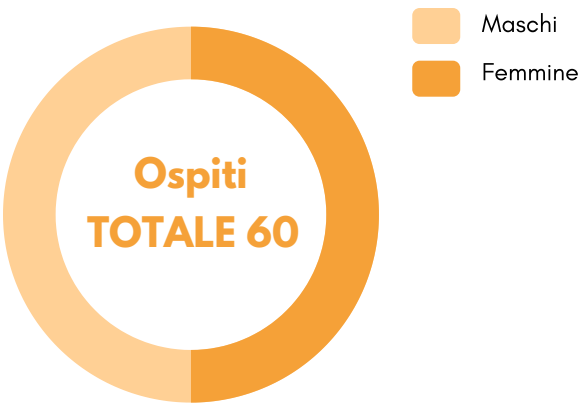
A. CANNAVACIUOLO

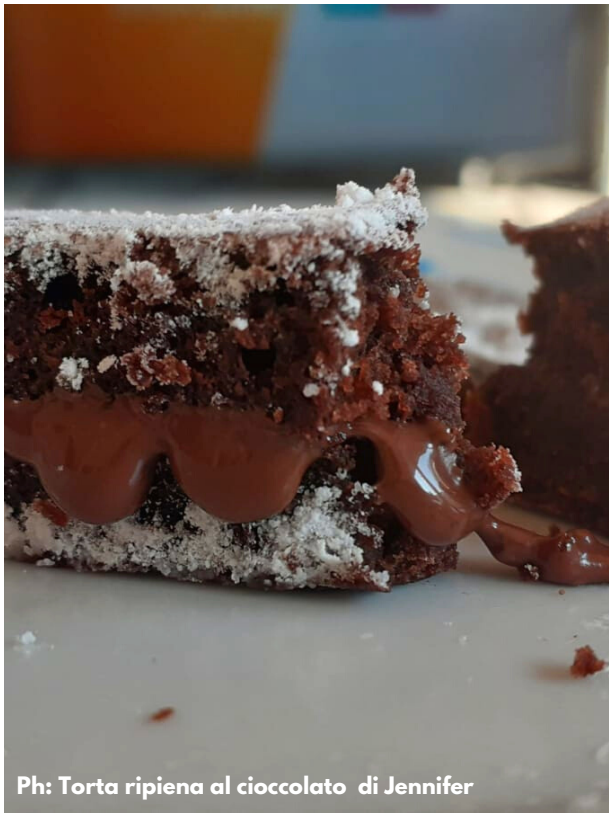




"NON DEVI PER FORZA CUCINARE PIATTI ECCESSIVI O COMPLICATI: BASTA BUON CIBO DA INGREDIENTI FRESCHI"

JULIA CHILD





Ph: Torta ripiena al cioccolato di Jennifer

Piccola Casa della Divina Provvidenza - Casa di riposo privata di Chieri

Il nostro servizio presso la casa di riposo privata per personale ecclesiastico è terminato il 15 agosto 2020, quando la Piccola Casa della Divina Provvidenza ha deciso di chiudere la struttura per destinarla ad un'altra attività. Come in un servizio di catering, abbiamo trasportato altrove la nostra professionalità ed i nostri strumenti, portando con noi l'orgoglio per la soddisfazione manifestata dalla nostra committenza cottolenghina per i proficui 3 anni di lavoro insieme.

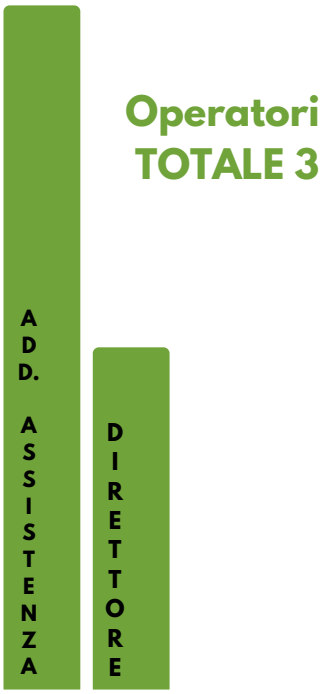
Piccola Casa della Divina Provvidenza - casa provata di Moncalieri

Presso la casa di riposo privata della Piccola Casa della Divina Provvidenza, le nostre operatrici hanno effettuato assistenza notturna al personale religioso bisognoso di assistenza per problemi sanitari anche legati all'età.

" E' UNA STORIA D'AMORE LA CUCINA. BISOGNA INNAMORARSI DEI PRODOTTI E POI DELLE PERSONE CHE LI CUCINANO "

ALAIN DUCASSE

Ph: Pasta al forno di Jennifer



Operatori TOTALE 3

Ospiti TOTALE 28

Autosufficienti

Non autosufficienti

Ph: Riso e pollo alla peruviana di Janet

Piccola Casa della Divina Provvidenza - RSA/RAF Disabili - Alba

E' un 'piatto' nuovo della nostra cucina, ma la cui preparazione si è avviata dopo un'attenta fase di studio. Nel 2019, infatti, eravamo intervenuti presso la RSA / RAF disabili con assistenza infermieristica. Dal 1° ottobre 2020, invece, a seguito di vittoria in gara d'appalto, ci occupiamo dell'assistenza notturna e fisioterapica presso questa struttura della Piccola Casa della Divina Provvidenza.

"LA SCOPERTA DI UN PIATTO NUOVO È PIÙ PREZIOSA PER IL GENERE UMANO CHE LA SCOPERTA DI UNA NUOVA STELLA"

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

RISO E POLLO ALLA PERUVIANA di Janet

INGREDIENTI
600gr riso a chicco lungo
Piselli freschi o congelati qb
Coriandolo fresco e frullato con un po' di acqua qb
5 tazze di brodo di pollo
2 spicchi di aglio
1 cipolla tritata finemente
peperoni rossi freschi
Olio evo qb
sale qb
pepe qb

PREPARAZIONE

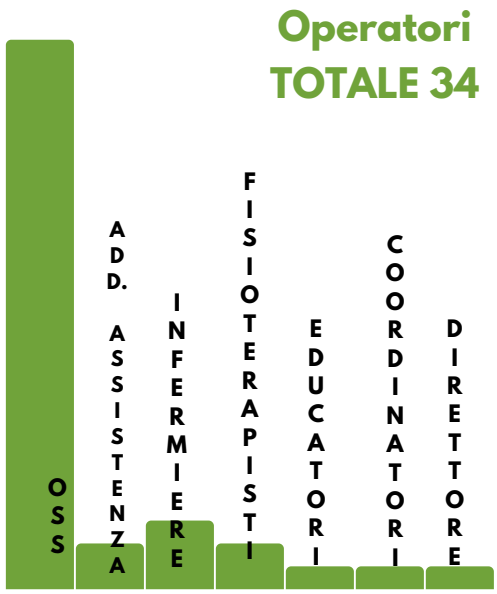
Salato e pepate il pollo, cuocetelo fino a quando prende un bel colore dopodichè rimuovetelo dal fuoco.
Nello stesso olio soffriggete l'aglio e la cipolla fino a intenerirli.
Incorporate quindi il pollo.
Aggiungete ora il coriandolo e il brodo e portate ad ebollizione.
A questo punto aggiungete il riso, i piselli e i peperoni tagliati in precedenza a striscioline.
Cuocete il tutto a fuoco medio fino a quando tutto il liquido si è assorbito.

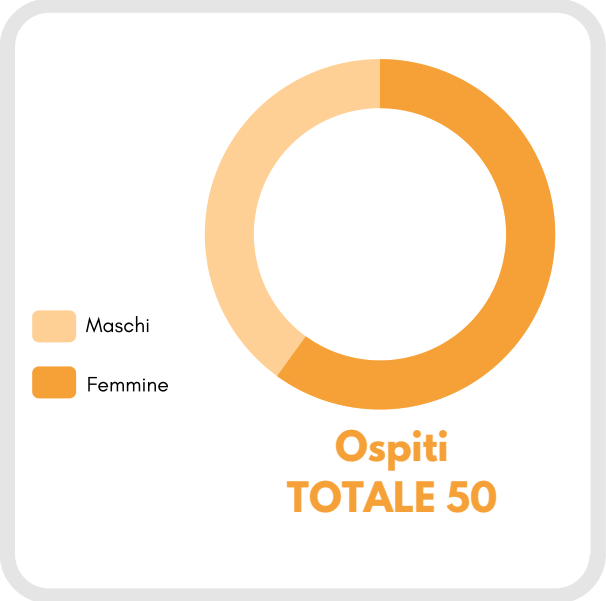
Piccola Casa della Divina Provvidenza – RSA di Bra

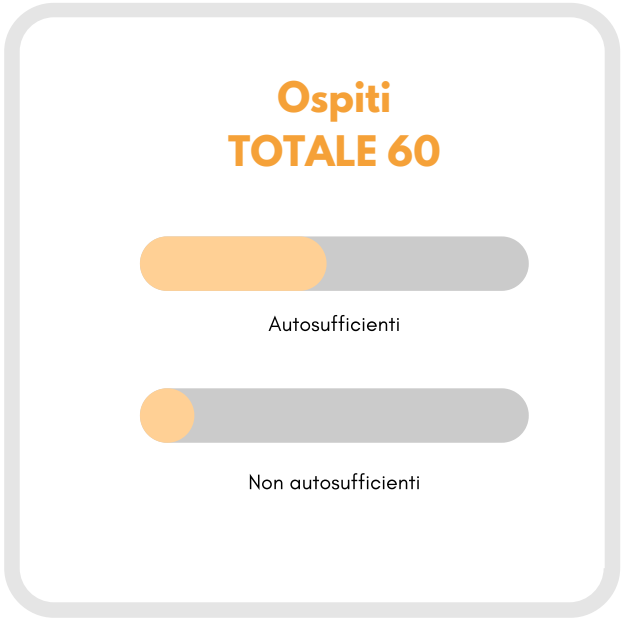
Si svolge presso l'RSA braidese della Piccola casa della Divina Provvidenza il servizio di assistenza alla persona per gli ospiti locali. Operano presso la struttura, con apertura 24/24, oss, infermiere e fisioterapiste.

"INVITARE QUALCUNO A PRANZO VUOL DIRE INCARICARSI DELLA FELICITÀ DI QUESTA PERSONA DURANTE LE ORE CHE PASSA SOTTO IL VOSTRO TETTO"

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN







" L'ENTUSIASMO
È
PER LA VITA
QUELLO CHE LA FAME
È
PER IL CIBO "

BERTRAND RUSSEL

Ph: Saltato di pesce di Carmen Mejia Roldan - OSS

RSA Perosa Argentina

Avremmo voluto festeggiarlo con un bel gatò de la miandò, il nostro primo compleanno di servizio a Perosa Argentina, invece... lo abbiamo trascorso tra DPI di ogni genere, in cerca dei prodotti più adatti perchè le nostre operatrici ausiliarie potessero, con il loro lavoro, garantire la massima igienizzazione, anche a prova di COVID.
E' proseguita come da contratto l'assistenza tutelare notturna agli ospiti della struttura, ed abbiamo anche fornito assistenza infermieristica per un breve periodo.

Ph: Daniela Trastu - OSS
Elena Cantemir - addetta all'assistenza

Ph: Polpette di Elena

Area HIV

L'immagine che vorremmo condividere con voi nella lettura di questa sezione è quella della tavola di Casa Giobbe, **comunità alloggio per persone malate di HIV**, circondata dagli ospiti e operatori che condividono il momento del pasto tra **convivialità e professionalità**. Durante la pandemia i nostri operatori hanno affrontato l'emergenza sanitaria garantendo la **qualità dei servizi** nonostante abbiano dovuto far fronte alla carenza dei dispositivi di protezione, ai rincari degli stessi e ai nuovi bisogni emersi dagli assistiti e dal territorio stesso.

LA FARINATA di Angelo

INGREDIENTI

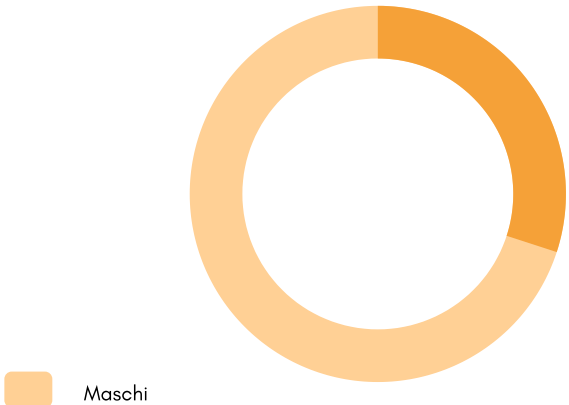
Per sei persone:
500 g di farina di ceci (meglio se integrale)
1,5 l d'acqua
Un cucchiaino di sale
Un buon bicchiere d'olio evo

PREPARAZIONE

Sciogliere la farina nell'acqua, mescolando energicamente e facendo in modo che non si formino grumi.
Aggiungere il sale e l'olio continuando a mescolare fino ado ottenere un composto cremoso.
Successivamente farlo riposare un paio d'ore, rimescolandolo ogni tanto (potete usare anche un mini pimer).
Quindi versate il composto nella teglia dopo averla cosparsa d'olio, fino a che l'impasto raggiunge uno spessore di circa 5/6 millimetri.
Infornare con il forno al massimo della temperatura per 20 minuti (dopo dieci minuti invertire la disposizione della teglia per ottimizzare la cottura).
Sarebbe preferibile utilizzare una teglia circolare di almeno 40 cm di diametro e con il fondo spesso.

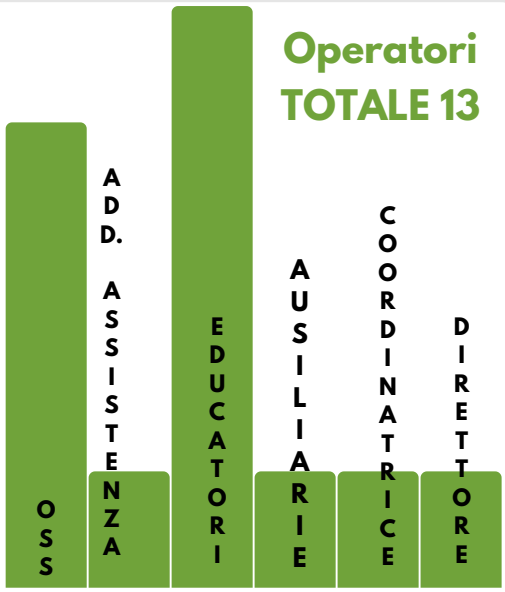
Casa Giobbe

Nel 2020 è ricaduto il Trentesimo Anniversario dell'Associazione Giobbe Onlus che con la costituzione di Casa Giobbe si distingue sul territorio piemontese per l'attenzione e la cura rivolta a persone affette da HIV che sono accolte nella struttura gestita dai nostri operatori.
Si tratta di una Casa che fa proprie le storie di chi la abita e la vive quotidianamente mettendo in atto un approccio multidimensionale che abbracci la dimensione sanitaria, di cura del corpo e della psiche con un'attenzione alla prospettiva educativa e riabilitativa. Ogni ospite, con la propria storia personale e le proprie esigenze, ha la possibilità di essere assistito e accompagnato dagli operatori in un percorso di accettazione, ove la dignità e l'autostima sono il cardine delle relazioni all'interno della Casa.



Ospiti
TOTALE 11

Ph: Luca Iorfida, AD - Direttore Casa Giobbe

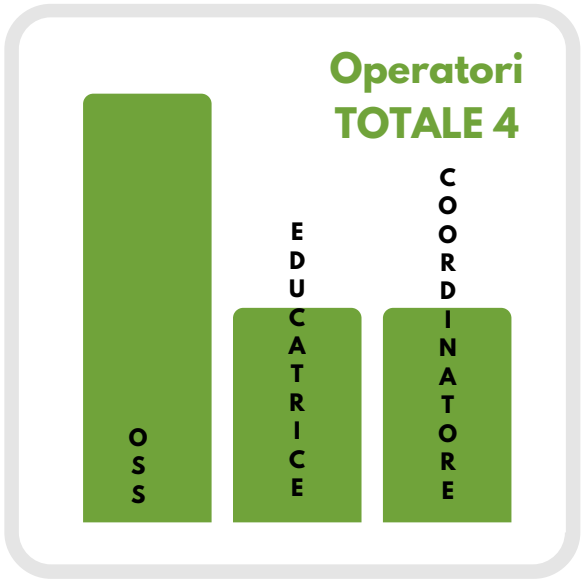


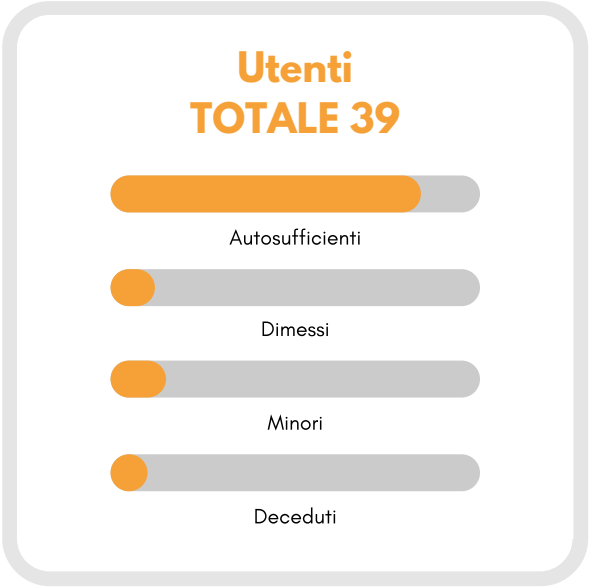
Operatori
TOTALE 13

" L'ALTA CUCINA NON È UNA COSA PER PAVIDI: BISOGNA AVERE IMMAGINAZIONE, ESSERE TEMERARI, TENTARE ANCHE L'IMPOSSIBILE E NON PERMETTERE A NESSUNO DI PORVI DEI LIMITI SOLO PERCHÉ SIETE QUELLO CHE SIETE, IL VOSTRO UNICO LIMITE SIA IL VOSTRO CUORE "

AUGUSTE GUSTEAU DAL FILM RATATOUILLE

Ph: Angelo Ferraro - Educatore





Servizi Domiciliari

Per coloro che sono malati di HIV vi è anche la possibilità di ricevere assistenza presso il proprio domicilio dalle nostre OSS in totale sicurezza. Con questa modalità, viene garantita la continuità dell'assistenza sanitaria e della cura alla persona e l'igiene dell'ambiente domestico. Crediamo che il punto di forza sia da ricercare dall'aspetto relazionale che tale assistenza porta con sé. Infatti, tali servizi consentono la costruzione di legami che evitano l'isolamento che una malattia come l'HIV talvolta rischia di creare.

Ph: Cornelia Cruceru Coordinatrice educativa

Riflessioni in tempo di covid - un'operatrice ed un ospite di Casa Giobbe si raccontano

"Se le cose non vanno come dovrebbero andare ci ribelliamo, lottiamo, ci arrabbiamo. Soffriamo insomma. Per poi scoprire che è tutto perfetto cosi come è.
Tutto avviene per un motivo e se un motivo c'è, è meglio concentrarsi sull'opportunità che questo motivo ci offre piuttosto che risentirci perché quello che ci succede non è linea con ciò che immaginavamo.
Adesso come non mai serve il nostro sorriso, il nostro orecchio attento, la nostra parola, cioè la relazione che accoglie e contiene e può avere il potere dell'acqua, del fuoco e dell'aria contemporaneamente.
Questo momento, dunque, ci permette di valutare la solidità delle nostre relazioni e di capire che la fedeltà ai nostri propositi è leggera e tenace come una farfalla che vola contro il vento.
Nonostante ciò, può capitare che questa fedeltà venga ripagata non tanto dal raggiungimento degli obiettivi prefissati ma soprattutto dalle scelte di dare significato alla propria vita".

(Cornelia)

"E' arrivata l'ora di dire basta, di non piangermi più addosso. Spiegare le mie ali e volare verso il futuro.
Con me ci saranno sempre i miei angeli custodi che guideranno passo dopo passo il mio cammino.
Non potrò mai dimenticare quanto loro per me hanno fatto, porterò i loro nomi e i loro volti sempre stampati nel mio cuore.
Avevo deciso di smettere di vivere, avevo pregato il Signore che al più presto mi portasse lassù, ma ora ringrazio il Signore che non lo abbia fatto, mi ha affiancato degli angeli che con professionalità e costanza mi hanno dato quella spinta per tornare a guardare il futuro senza mai arrendersi e ricordandomi quanto sia bello vivere.

Grazie a Tutti, Grazie ai miei Angeli".

(Mario)

Ph: Paola Farnia Coordinatrice educativa, referente formazione e sistemi integrati

Area educativa

Come uno chef che ha imparato a dosare bene gli ingredienti e a perfezionare le ricette presenti nel menù, anche noi e i nostri partner abbiamo potuto **riproporre dei servizi già avviati nel 2019**, con qualche **tocco di novità**. Eccoci arrivati ai secondi, vi proponiamo:

LE PESCHE RIPIENE di Paola
(Persi pien)

INGREDIENTI

5 pesche gialle piuttosto grandi
1 cucchiaio di cacao in polvere
8 amaretti
1 cucchiaio di liquore amaretto
1 tuorlo d'uovo
4 cucchiai zucchero

PREPARAZIONE

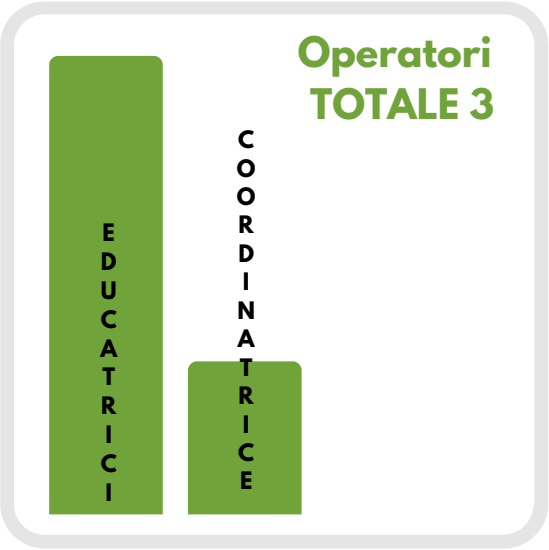
Lavare e tagliare a metà le pesche togliendo il nocciolo. Scavare un po' la polpa delle pesche e metterla da parte in una ciotola. Sistemare le pesche in una teglia precedentemente imburrata e infarinata.
Per preparare il ripieno, sbattere molto bene il tuorlo d'uovo con lo zucchero, quando sarà spumoso aggiungere il cacao, gli amaretti sbriciolati, il liquore ed infine la polpa delle pesche precedentemente ridotta a purea.
Riempire le pesche già sistemate nella teglia, su ogni pesca mettere una piccola nocedi burro ed infornare a 180° per mezz'oretta.

Sono buone da mangiare sia tiepide che fredde.

Doposcuola IC Sidoli

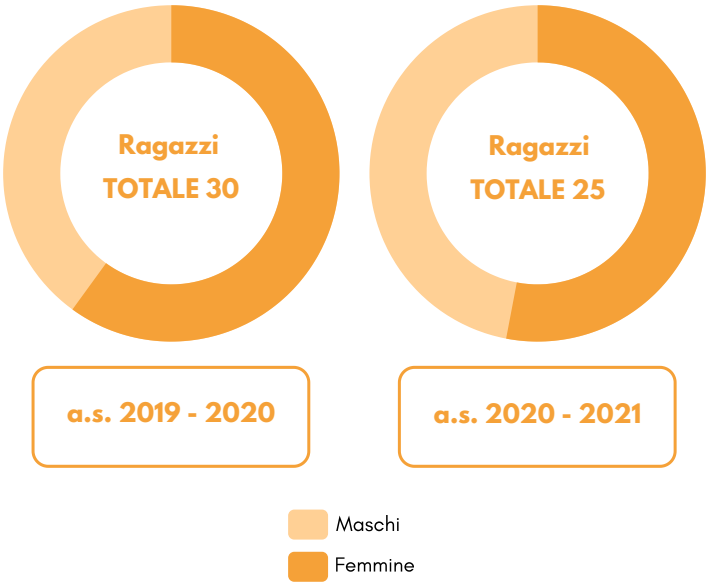
La Fondazione La Stampa - Specchio dei tempi si è affidata nuovamente a noi per la realizzazione e gestione di un servizio di doposcuola presso l'IC Sidoli che ha visto il coinvolgimento di 3 classi della scuola secondaria di primo grado con il supporto dei ragazzi del liceo Regina Margherita nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro. A causa della pandemia l'intervento si è interrotto in concomitanza con la chiusura delle scuole, tuttavia le nostre educatrici con l'inizio del nuovo anno scolastico sono tornate presso l'Istituto per riprendere le attività con le nuove classi nel rispetto della normativa anti-contagio.

Ph: Pasta con pomodorini, olive e rucola di Enrica



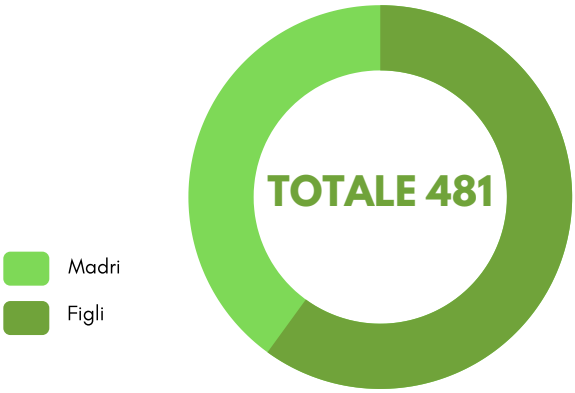
"SE LA MAGGIOR PARTE DI NOI APPREZZASSE IL VINO, L'ALLEGRIA ED IL CANTO PIU' DELL'ORO, SAREBBE UN MONDO PIU' FELICE"

J.R.R. TOLKIEN



"SE SI PENSA BENE, SI CUCINA BENE."

FERRAN ADRIÀ



Ph: Enrica Balzarini - Educatrice

Madri & Figli

La collaborazione con la Fondazione Stampa - Specchio dei tempi è proseguita anche nella gestione del progetto "Madri & Figli in difficoltà", intervento che avevamo già avuto il piacere di svolgere l'anno precedente. Nel 2020 i nostri servizi si sono intensificati vedendo due educatrici e una coordinatrice impegnate nella gestione del progetto e nella proposta di uno sportello sulla genitorialità, di un piano individualizzato per ogni partecipante e nel supporto ai figli a distanza. Una delle sfide affrontate è stata la rimodulazione dell'intero progetto a distanza che si è trasformata in un'occasione di crescita personale per tutte mamme nell'utilizzo dei device, e per noi, per averci permesso di sperimentarci e offrire i nostri servizi in un modo inedito

I PEPERONI AL FORNO (O POLPETTE) di Daniela

INGREDIENTI

4 Peperoni
800 g Carne macinata (scegliere se aggiungere prosciutto cotto)
1 Uovo
Parmigiano qb
Aglio qb
Prezzemolo qb
Mollica di pane o pane grattugiato qb
Latte qb

PREPARAZIONE

Pulire, lavare e dividere a metà i peperoni e cospargerli con olio e sale. Preparare un composto con carne macinata mista, prosciutto, uova, aglio, prezzemolo, parmigiano, mollica di pane (o pane grattugiato) e latte. Amalgamare il tutto con aggiunta di sale.
Riempire i peperoni crudi con il composto ottenuto, disporre in teglia e coprire ogni peperone ripieno con carta stagnola per evitare che la carne bruci prima della cottura dei peperoni.
Cuocere a 180° in forno preriscaldato per circa 40 min.

(Lo stesso composto usato per il ripieno dei peperoni può essere usato per creare gustose polpette che andranno comunque passate in farina o pane grattugiato e successivamente fritte)

Segretariato per la Fondazione Ferrero

E' proseguita anche nel 2020 l'attività di segretariato sociale per la Fondazione Giuseppe Ferrero, finalizzata non solo a contribuire al regolare svolgimento di tutte le attività di gestione amministrativa e contabile 'normale' ma anche a garantire il monitoraggio e il regolare svolgimento del progetto S.O.S. - Sostegno Orizzontale Studenti.
Per questo servizio è stata impiegata una sola persona.

"UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE"

VIRGINIA WOLF

Ph: Jennifer Sguazzin - Educatrice

Ph: Torta al cioccolato di Jennifer

Casa Marianna

Tra i bimbi della casa famiglia "Casa Marianna", anche quest'anno così difficile hanno lavorato, con leggerezza e professionalità, le nostre operatrici, sempre a braccetto con le due sorelle cottolenghine residenti.

Ospiti TOTALE 5

Operatori TOTALE 3

- OSS
- EDUCATRICE
- COORDINATRICE

Ph: Torta ai tre strati di Jennifer

Area fragilità socio-economica

I progetti che fanno parte di quest'area hanno visto la nostra Cooperativa impegnata **in prima linea contro l'emergenza** provocata dalla crisi pandemica del 2020. Non ci siamo fermati, anzi. Ci siamo gettati a capofitto con le nostre competenze in progetti che potessero fare del bene alle **fasce più colpite dal Covid-19**. E per farlo ci è servito coraggio, ma soprattutto il cuore di tutti i nostri lavoratori.

Ph: Pasti consegnati con il progetto "A cena con la solidarietà"

A cena con la solidarietà

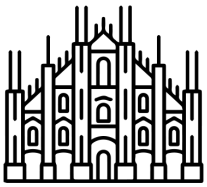
Tre cene a settimana, per cinque settimane, cucinate e consegnate al domicilio di un migliaio di persone a Torino, Milano, Udine e Palmanova. Un'iniziativa di solidarietà promossa da Fondazione Specchio dei Tempi insieme a Reale Mutua, Lavazza e Fondazione Vodafone nei confronti di nuclei familiari in grave stato di fragilità e volto a supportare al contempo la categoria dei ristoratori, duramente colpita dalla pandemia. La nostra Cooperativa ha avuto l'opportunità di occuparsi del segretariato sociale dell'attività: creare la rete territoriale, mantenere i contatti con i ristoratori, tenere aperto il canale comunicativo con i beneficiari e far funzionare l'intera filiera.
Complessivamente, in sole 5 settimane, sono state consegnate oltre di 41.000 cene a domicilio a oltre un migliaio di famiglie in 3 diverse regioni, grazie alla collaborazione di 22 ristoranti ..

TORINO

PASTI 18900

RISTORANTI 9

MILANO



PASTI 15308

RISTORANTI 10

UDINE E PALMANOVA

PASTI 6895

RISTORANTI 3

Distribuzione pacchi spesa per persone over 80

Nei primi mesi della pandemia dopo un disorientamento generale ci siamo subito rimboccati le maniche per provare... un nuovo impasto! Ecco perchè, quando la Fondazione Specchio dei Tempi ha proposto alla nostra Cooperativa di creare la rete distributiva e gestire le attività finalizzate alla consegna di pacchi spesa a persone anziane, fascia d'età più colpita dal Virus, non abbiamo esitato. In pochi giorni abbiamo ottenuto la collaborazione per la creazione dei pacchi spesa di 4 supermercati metropolitani, ed 1 corriere si è assunto la responsabilità della consegna di oltre 100 spese al giorno ad altrettanti anziani.
In sole 5 settimane, il nostro numero di telefono è stato rovente, abbiamo raccolto e schedato centinaia di richieste, grazie alle quali abbiamo potuto consegnare 5500 pacchi spesa del valore di oltre 25 euro ciascuno.

Ph: Alimenti consegnati con il progetto "Spesa over 80"

Ph: Alimenti consegnati con il progetto "Spesa over 80"

"IMPARA A CUCINARE, PROVA NUOVE RICETTE, IMPARA DAI TUOI ERRORI, NON AVERE PAURA. MA SOPRATTUTTO DIVERTITI"

JULIA CHILD

Spese Reale & BDA

Il cibo è ancora una volta il protagonista del 2020 con un'iniziativa finanziata dalla Fondazione Specchio d'Italia, dalla Fondazione Specchio dei tempi, da Reale Mutua Group e Cassa di Risparmio di Asti che hanno chiesto il nostro aiuto per organizzare, gestire la logistica e creare la rete territoriale che ha permesso la distribuzione di migliaia di spese per le famiglie in difficoltà e Associazioni che operano nel sociale. I territori interessati da questa iniziativa sono stati il Piemonte, la Lombardia, il Friuli-Venezia Giulia, la Liguria e la Valle d'Aosta. La solidarietà da sempre ci contraddistingue e questa volta, combinata a generi alimentari, ci ha permesso di "stare vicino" a moltissime famiglie in un momento delicato e particolare, donando un piccolo aiuto concreto grazie ai partner prima citati.

Ph: Alimenti consegnati con il progetto "Spesa over 80"

PIEMONTE

FAMIGLIE 2000

ASSOCIAZIONI 19

SUPERMERCATI 11

LOMBARDIA

FAMIGLIE 2000

ASSOCIAZIONI 10

SUPERMERCATI 6

FRIULI-VENEZIA GIULIA

FAMIGLIE 1000

ASSOCIAZIONI 4

SUPERMERCATI 1

LIGURIA

FAMIGLIE 300

ASSOCIAZIONI 7

SUPERMERCATI 1

VENETO

FAMIGLIE 600

ASSOCIAZIONI 4

SUPERMERCATI 1

VALLE D'AOSTA

FAMIGLIE 200

ASSOCIAZIONI 1

SUPERMERCATI 1

ZUPPA DI CAVOLO (Supa ‘d còi)

INGREDIENTI

Un cavolo verza
50 gr. Burro
Una cipolla
1 spicchio aglio
Rosmarino
100 gr. Lardo
Brodo (1 lt. E mezzo)

PREPARAZIONE

Pulite e lavate il cavolo, stracciate le foglie a pezzetti.
Fate soffriggere nel burro un trito di cipolla, lardo, aglio e rosmarino quindi aggiungete le verze che farete insaporire molto bene nel condimento.
Unire ora il brodo, pepare all’occorrenza sazlare un poco.
Lasciare cuocere a fuoco lento finchè il cavolo sarà pronto.
Versare la zuppa nei piatti in cui avrete preparato fette di pane tostato cosparse di abbondante parmigiano grattugiato.

"MANGIARE
È UNA NECESSITÀ.

MANGIARE
INTELLIGENTEMENTE
È UN'ARTE"

FRANCOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

Ph: Alimenti consegnati con il progetto "Distribuzione cibo per animali"

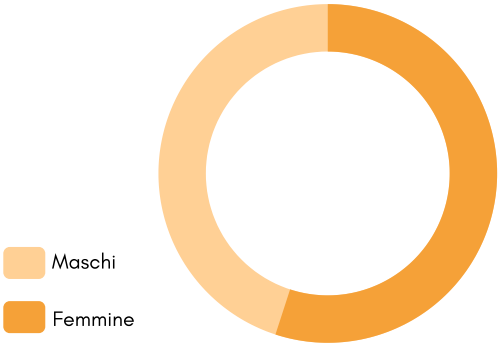
Ph: Alimenti consegnati con il progetto "Distribuzione cibo per animali"

Distribuzione cibo per animali

Nell'anno appena trascorso non ci siamo occupati solo di "persone" e tramite le donazioni dell'azienda Morando alla Fondazione Specchio dei Tempi abbiamo potuto contribuire a regalare generi alimentari anche ai nostri amici a quattro zampe! Il nostro lavoro si è incentrato sulla ricerca dei possibili beneficiari, e sul coordinamento delle azioni finalizzate alla distribuzione del cibo ad ogni famiglia candidata.

Forza nonni!

Ad ottobre 2020 ha avuto inizio il progetto “Forza nonni!”, tuttora in corso, promosso dalla Fondazione Specchio dei Tempi che ha individuato delle persone anziane in stato di difficoltà e ha deciso di assisterle con la consegna mensile di due spese alimentari a domicilio e di un servizio di pulizia e assistenza per chi ne avesse necessità. Le nostre operatrici coinvolte si sono occupate di garantire il servizio di assistenza domiciliare a chi ne facesse richiesta, cercando di aiutare le persone a superare la diffidenza legata al timore del contagio da covid.



Beneficiari
TOTALE 52

"HO BISOGNO DI CONOSCERE LA STORIA DI UN ALIMENTO. DEVO SAPERE DA DOVE VIENE. DEVO IMMAGINARMI LE MANI CHE HANNO COLTIVATO, LAVORATO E COTTO CIÒ CHE MANGIO."

CARLO PETRINI

Ph: Zuppa di ortiche
di Luminita Damian - OSS

Ph: Frutta e verdura consegnata con il progetto "Forza Nonni"

Bambini sicuri contro il Covid

La pandemia ha obbligato l'istituzione scolastica a rivedere in ogni aspetto la sua metodologia, cambiando per sempre le modalità di trasmissione di competenze e saperi. Bambini e ragazzi si sono trovati spaesati a seguire lezioni e svolgere interrogazioni nella propria camera, in cucina o in salotto. Consapevoli dell'importanza della scuola in presenza, abbiamo volentieri contribuito, quando ancora la prima ondata di Covid-19 si abbatteva sul nostro Paese, a creare le condizioni d'acquisto e la rete distributiva affinchè le scuole interessate di Torino e della cintura ricevessero i kit di ""Bambini sicuri contro il Covid", contenenti materiali per l'igiene degli alunni e per la pulizia e la sanificazione delle aule. In un secondo tempo, invece, sono stati distribuiti kit di sensibilizzazione: cartellonistica anti-covid e dispenser per i gel lavamani.
Entrambe le iniziative sono state promosse dalla Fondazione La Stampa - Specchio dei Tempi.

KIT CONSEGNATI 281

Kit pulizie igienizzanti

Kit cartellonistica COVID

TOTALE SCUOLE 78

Ph: Muffin di Jennifer

PASTA CON PESCE SPADA E CREMA DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di Pesce Spada tagliato a cubetti
300 gr. circa di pasta formato Farfalle
1 scalogno
2 peperoni (uno Giallo ed uno Rosso)
Mezzo bicchiere di salsa di pomodoro fresco
Olio extra vergine di oliva
Mezzo bicchiere di vino bianco
Olive taggiasche tritate
Basilico
Prezzemolo
Un pizzico di peperoncino
Sale Q.B.

Procedimento:

Arrostire i peperoni in forno, spellarli e frullarli.
Saltare il pesce spada in olio extra vergine insieme allo scalogno tritato, sfumare con il vino bianco ed aggiungere la crema di peperoni ottenuta in precedenza e mezzo bicchiere di salsa di pomodoro fresco quindi salare a piacimento.
Cuocere per circa 15 minuti.
A fine cottura aggiungere le olive taggiasche tritate, il prezzemolo, il basilico tritato ed il peperoncino.
A parte cuocere la pasta e condire con il sugo precedentemente preparato saltandola in padella.

Buon Appetito !!!

Ph: Pizzette di melanzane di Jennifer

Ph: Paella di Anna

Area domiciliare e sanitaria

Ed eccoci giunti al digestivo... un bel liquore fresco ed estivo, come un limoncello, con cui vogliamo chiudere la presentazione dei **servizi e progetti** che abbiamo avuto il piacere di i**ntraprendere nel 2020**.

Domiciliare privata

Si tratta di un servizio volto a offrire assistenza a chi resta in casa propria ma, con l'andare dell'età e l'aumentare degli acciacchi, vede restringersi il campo delle proprie autonomie.

"FA CHE IL CIBO SIA LA TUA MEDICINA E LA MEDICINA SIA IL TUO CIBO."

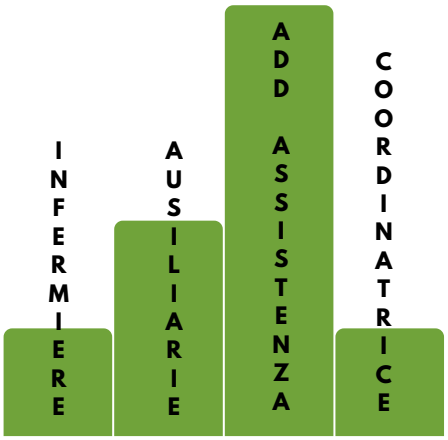
IPPOCRATE DI COO

Ph: Brownies di Paola

BENEFICIARI TOTALE 11

Ph: Costine al BBQ di Enrica

Operatori TOTALE 8



Ph: Piadine di Paola

Servizio infermieristico migranti

A volte, il servizio di 'catering' è una buona idea. Come per le strutture che accolgono persone migranti, ed hanno necessità di un infermiere sempre reperibile per la gestione di eventuali emergenze. Ecco, un'infermiera della nostra equipe è sempre disponibile per intervenire, quando necessario, presso le comunità gestite da 7 organizzazioni della cooperazione torinese

"IL CIBO TROVA SEMPRE COLORO CHE AMANO CUCINARE! "

DAL FILM RATATOUILLE

Ph: Tagliolini di Iole

Bando SEED

Crescere 1979 ha partecipato al Bando Seed della Compagnia di San Paolo che ha tra i suoi obiettivi quello di supportare le imprese sociali piemontesi a maggiore potenziale a progettare ed implementare un processo di sviluppo e trasformazione, efficientamento e innovazione. Abbiamo superato due fasi di selezione e nel mese di settembre è arrivata l'agognata notizia: il nostro progetto è risultato tra quelli ritenuti meritevoli di investimento. A seguito della fase di studio, è dunque in partenza il progetto che ha l'obiettivo di progredire come organizzazione e migliorare il benessere delle persone e delle famiglie che ripongono in noi la loro fiducia. Per questo siamo già al lavoro per implementare un servizio di assistenza domiciliare, in particolare per persone particolarmente fragili, avvalendoci di un innovativo dispositivo medico. Il tutto il linea con il cosiddetto Decreto Rilancio che, in merito al potenziamento dell'assistenza territoriale, prevede la realizzazione di progetti per la domiciliarità coinvolgendo istituzioni del terzo settore proprio come la nostra Cooperativa.

Ph: Roselline di mele di Oriana

Ph: Paste di meliga di Paola

BAGNA CAUDA

INGREDIENTI

300g di aglio
500g di acciughe dissalate
400ml di olio evo
600 ml di latte
Verdure di stagione: peperoni, cipolle, cardi, patate, barbabietole, carote, pomodorini

PREPARAZIONE

Inizia pulendo l'aglio, taglialo a metà e privalo dell'anima per renderlo meno indigesto. A questo punto ponilo in un pentolino, coprilo con abbondante acqua fredda e portalo a bollore. Scolalo dall'acqua e ripeti quest'operazione per quattro volte. Metti l'aglio in un pentolino con il latte e lascialo cuocere finché non inizierà a bollire leggermente. A parte, in una padella, a fuoco molto moderato fai sciogliere le acciughe con l'olio, fino a trasformarli in una crema. In questa fase è molto importante che le acciughe cuociano a fuoco moderato. Unisci tutti gli ingredienti e mescolali con attenzione in modo da ottenere una crema fine e omogenea.
Se vuoi, puoi aggiungere al composto un po' di panna da cucina. Adesso che la bagna cauda è pronta, non ti resta che disporla nei classici "fujot" e gustarla con le verdure di stagione precedentemente mondate.

Obiettivi raggiunti & futuri

Di base, la nostra cucina prevede piatti ormai consolidati, per i quali tuttavia non cessiamo mai di ricercare ingredienti più genuini e che permettano di **offrire servizi tradizionali ma di qualità massima**, come ci impone non solo il nostro Sistema di Gestione per la Qualità, certificato ISO, ma soprattutto il nostro DNA.

Parallelamente, però, non si arresta **l'attività di ricerca**, che valuta nuove aree di sviluppo e l'ampliamento di alcuni servizi.

Nel 2020 abbiamo leggermente ampliato i nostri servizi domiciliari, obiettivo che contiamo di perseguire anche nel 2021, grazie a un finanziamento regionale, ed abbiamo proseguito le attività di studio per nuove forme di servizi domiciliari, per lo sviluppo dei quali cercheremo nuovi finanziatori che ci permettano di metterci in gioco... senza troppi rischi!

Abbiamo consolidato il nostro lavoro per l'Associazione Giobbe ed ampliato i servizi offerti sia alla Piccola Casa della Divina Provvidenza sia alla Fondazione La Stampa - Specchio dei tempi.

Ph: La pizza di Jennifer

Nel 2021 ci impegneremo inoltre a **migliorare la nostra presenza e visibilità sui social e sulle piattaforme di ricerca**, ad aumentare le agevolazioni per i nostri soci, per **favorire il senso di appartenenza alla nostra Cooperativa**, a certificare il nostro sistema per la Sicurezza (che, dopo aver retto nel periodo covid, di certo merita di essere riconosciuto come valido da un audit esterno), a **migliorare la nostra capacità di raccolta dei feedback dei nostri clienti e stakeholders** e ad aumentare le nostre attività di fund raising.

"IL CIBO CHE MANGI PUO' ESSERE LA FORMA DI MEDICINA PIU' SICURA E PIU' POTENTE"

ANN WIGMORE

LE POLPETTE di Elena

INGREDIENTI

1 kg di carne macinata
4 uova
2 spicchi di aglio
5 cucchiai di parmigiano grattugiato
3 cucchiai di pan grattato
sale e pepe q.b.
olio (per friggere)

PREPARAZIONE

Mettere in una terrina la carne macinata ed il parmigiano.
Unire l'aglio dopo averlo schiacciato.
Aggiungere una alla volta le uova, mescolando.
Inglobare un po' per volta il pan grattato, finché il composto non risulta compatto.
Aggiustare di sale e pepe.
Creare con le mani delle palline della dimensione di una palla da golf, quindi friggerle in abbondante olio bollente.

In alternativa, si possono cuocere in sugo di pomodoro.

La ricetta del nostro 2020

Tutti noi di Crescere 1979 (acciughe)
le idee di ciascuno (aglio)
la passione per il nostro lavoro (olio)
il covid (panna)
il lavoro (verdure o carni a volontà)
le nostre mani ed i nostri cuori (i 'tupin' in terracotta, con il lumino, per contenere)

Non sono diventata cannibale, no.

Credo, però, che questo 2020 sia stato per noi come la bagna caoda: un piatto modesto, di tradizione popolare, nato per la condivisione nel presente ma capace di lasciare segni 'tangibili' anche nel futuro, una salsa saporita che ben si accompagna a tanti altri alimenti. E che qualcuno, per renderla più ricca, ha pensato di violare con l'aggiunta di panna... Il covid!
Non serviva a nessuno di noi, ci ha ricordato quanto siamo fragili e, insieme, quanto le nostre vite cosiddette normali siano legate ad un filo tanto effimero. Ma c'è, e quindi bisogna integrarlo nella ricetta che, certo, si appesantisce, ma non perde il suo sapore.
Desidero che questo mio messaggio sia rivolto in maniera speciale a tutti i soci e i lavoratori di Crescere 1979. Offro loro una bagna caoda virtuale (ormai ci siamo abituati a questo termine!) in segno di ringraziamento per essersi dedicati senza tregua a prendersi cura dei nostri ospiti, dei clienti, di chi affida a noi un pezzo del suo cammino. Voglio ringraziarli tutti, uno ad uno e nel loro insieme, e dire loro che sono orgogliosa di rappresentarli.

Ph: Ivana Albanp Presidente, Datore di lavoro e Legale Rappresentante

Dico grazie a chi, in questo *annus horribilis*, ha avuto il coraggio di custodire le sue paure senza riversarle sui colleghi, sugli ospiti, e su di me.
Ma grazie anche a chi quelle paure me le ha espresse direttamente, senza mezzi termini, con angoscia, in lunghe o brevi telefonate ad orari più o meno ortodossi.
Grazie a chi ha lavorato con tenacia e senza stop e grazie a chi, fermandosi, ha impedito il diffondersi dell'epidemia.
Grazie a tutti coloro che mi sono stati vicini e mi hanno teso una mano, ma anche grazie a chi mi ha voltato le spalle, lasciando spazio a nuove, benevole presenze.
Grazie a chi mi ha messo 'i bastoni tra le ruote' e così facendo mi ha costretta a migliorare, grazie a chi mi ha sostenuta incondizionatamente.
Grazie a tutti voi, ancora e ogni giorno, perchè è grazie a voi che Crescere 1979 è (diventata) la grande organizzazione che è, oggi.

"Attestazione di conformità del bilancio sociale alle linee guida di cui al Decreto 4 luglio 2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, redatta dall'organo di controllo ai sensi dell'art.10, co. 3, del D. Lgs. n. 112 del 2017"

All'Assemblea dei Soci della

Crescere 1979 S.C.S.

Sezione I - Oggetto dell'incarico e linee guida di riferimento

Ai sensi dell'art. 10, comma 3, del D.Lgs. n. 112 del 2017, i sindaci esercitano compiti di monitoraggio dell'osservanza delle finalità sociali da parte dell'impresa sociale, avuto particolare riguardo alle disposizioni di cui agli articoli 2, 3, 4, 11 e 13 dello stesso decreto, ed attestano che il bilancio sociale sia stato redatto in conformità alle linee guida di cui all'articolo 9, comma 2. Il bilancio sociale dà atto degli esiti del monitoraggio svolto dai sindaci.
Il rilascio dell'attestazione di conformità è subordinato al rispetto formale e sostanziale delle linee guida di cui al Decreto 4 luglio 2019 emanato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.
Il bilancio sociale sottoposto a verifica risulta redatto secondo canoni formali ispirati dal DECRETO 4 luglio 2019 *"Adozione delle Linee guida per la redazione del bilancio sociale degli enti del Terzo settore"*, mentre le "Norme di comportamento dell'organo di controllo degli enti del Terzo settore", stilate dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili, con diretto riferimento alle previsioni diffuse in ambito internazionale dall'International Standard on Assurance Engagements (ISAE) 3000, "Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information", emanato dall'International Federation of Accountants (IFAC), in vigore dal 1° gennaio 2005 e attualmente adottato nella versione "Revised, December 2013", formano il documento di riferimento metodologico ispiratore delle verifiche e delle attestazioni prodotte dallo scrivente collegio sindacale.
Il compito del Consiglio di Amministrazione consta nel redigere il bilancio di rendicontazione sociale secondo le linee guida suddette. Nel quadro della vigilanza sulla legalità e sul rispetto dei principi di corretta amministrazione i sindaci estendono la loro attenzione sia all'osservanza delle finalità sociali da parte dell'impresa, sia alla conformità del bilancio sociale rispetto ai contenuti delle stesse linee guida.

Sezione II - Svolgimento delle verifiche, individuazione degli obiettivi e modalità di esecuzione degli accertamenti

A. Rendicontazione delle attività di monitoraggio e dei suoi esiti

A.1. Descrizione sintetica del processo di monitoraggio svolto:

Il processo di monitoraggio è stato condotto in maniera continuativa attraverso l'esame di atti e documenti prodotti dalla società, nonché attraverso la partecipazione attiva del collegio sindacale a tutte le adunanze degli organi sociali. Si segnalano, altresì, occasioni di confronto e condivisione informali tra il collegio ed alcuni componenti del consiglio di amministrazione, settorialmente impegnati in approfondimenti tecnici ed operativi, volti a fugare dubbi o ad affrontare in maniera puntuale aspetti peculiari della gestione.

A.2. Descrizione specifica del monitoraggio svolto riguardo ciascuno dei punti previsti dal legislatore e motivazione di eventuali rilievi o punti deboli suscettibili di miglioramento:

Ai sensi dell'art. 10, comma 3, del D.Lgs. n. 112 del 2017, i sindaci hanno esercitato i compiti di monitoraggio dell'osservanza delle finalità sociali da parte dell'impresa sociale, avuto particolare riguardo alle disposizioni di cui agli articoli 2, 3, 4, 11 e 13 dello stesso decreto. In particolare sono stati sottoposti ad attenta verifica i seguenti aspetti:

- Art. 2 – svolgimento in via stabile e principale di attività d'impresa di interesse generale per il perseguimento di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale;
- Art. 3 – assenza di scopo di lucro;
- Art. 4 – struttura proprietaria e disciplina dei gruppi;
- Art. 11 – coinvolgimento dei lavoratori;
- Art. 13 – adeguatezza del trattamento economico e normativo dei lavoratori.

A.3. Esiti del monitoraggio:

Il monitoraggio, siccome descritto, ha portato a rilevare il pieno rispetto delle prescrizioni di legge. In particolare si rileva come l'operato del consiglio di amministrazione sia costantemente volto al rispetto scrupoloso e proattivo delle norme di legge e di condivisione sociale di strategie, bisogni, opportunità, soluzioni.

B. Verifiche di conformità alle linee guida

B.1. Rispetto dei principi ex art. 5 delle linee guida:

In base al disposto normativo la redazione del bilancio sociale deve attenersi ai principi di:

1) Rilevanza: nel bilancio sociale devono essere riportate solo le informazioni rilevanti per la comprensione della situazione e dell'andamento dell'ente e degli impatti economici, sociali e ambientali della sua attività, o che comunque potrebbero influenzare in modo sostanziale le valutazioni e le decisioni degli stakeholder; eventuali esclusioni o limitazioni delle attività rendicontate devono essere motivate;
2) Completezza: occorre identificare i principali stakeholder che influenzano e/o sono influenzati dall'organizzazione e inserire tutte le informazioni ritenute utili per consentire a tali stakeholder di valutare i risultati sociali, economici e ambientali dell'ente;
3) Trasparenza: occorre rendere chiaro il procedimento logico seguito per rilevare e classificare le informazioni;
4) Neutralità: le informazioni devono essere rappresentate in maniera imparziale, indipendente da interessi di parte e completa, riguardare gli aspetti sia positivi che negativi della gestione senza distorsioni volte al soddisfacimento dell'interesse degli amministratori o di una categoria di portatori di interesse;
5) Competenza di periodo: le attività e i risultati sociali rendicontati devono essere quelle/i svoltesi / manifestatisi nell'anno di riferimento;
6) Comparabilità: l'esposizione deve rendere possibile il confronto sia temporale (cambiamenti nel tempo dello stesso ente) sia - per quanto possibile - spaziale (presenza di altre organizzazioni con caratteristiche simili o operanti nel medesimo/analogo settore e/o con medie di settore);
7) Chiarezza: le informazioni devono essere esposte in maniera chiara e comprensibile per il linguaggio usato, accessibile anche a lettori non esperti o privi di particolare competenza tecnica;
8) Veridicità e verificabilità: i dati riportati devono far riferimento alle fonti informative utilizzate;
9) Attendibilità: i dati positivi riportati devono essere forniti in maniera oggettiva e non sovrastimata; analogamente i dati negativi e i rischi connessi non devono essere sottostimati; gli effetti incerti non devono essere inoltre prematuramente documentati come certi;
10) Autonomia delle terze parti: ove terze parti siano incaricate di trattare specifici aspetti del bilancio sociale ovvero di garantire la qualità del processo o formulare valutazioni o commenti, deve essere loro richiesta e garantita la più completa autonomia e indipendenza di giudizio. Valutazioni, giudizi e commenti di terze parti possono formare oggetto di apposito allegato.

B.2. Rispetto dell'articolazione formale e dei contenuti ex art. 6 delle linee guida:

Per gli enti di Terzo settore tenuti ex lege alla redazione, il bilancio sociale deve contenere almeno le informazioni di seguito indicate, suddivise in sezioni a seconda della dimensione oggetto di analisi. In caso di omissione di una o più sotto-sezioni l'ente è tenuto ad illustrare le ragioni che hanno condotto alla mancata esposizione dell'informazione.

1) Metodologia adottata per la redazione del bilancio sociale:
   - eventuali standard di rendicontazione utilizzati;

- cambiamenti significativi di perimetro o metodi di misurazione rispetto al precedente periodo di rendicontazione;
- altre informazioni utili a comprendere il processo e la metodologia di rendicontazione.

2) Informazioni generali sull'ente:
   - nome dell'ente; codice fiscale; partita IVA; forma giuridica e qualificazione ai sensi del codice del Terzo settore; indirizzo sede legale; altre sedi; aree territoriali di operatività; valori e finalità perseguite (missione dell'ente);
   - attività statutarie individuate facendo riferimento all'art. 5 del decreto legislativo n. 117/2017 e/o all'art. 2 del decreto legislativo n. 112/2017 (oggetto sociale); evidenziare se il perimetro delle attività statutarie sia più ampio di quelle effettivamente realizzate, circostanziando le attività effettivamente svolte;
   - altre attività svolte in maniera secondaria/strumentale;
   - collegamenti con altri enti del Terzo settore (inserimento in reti, gruppi di imprese sociali...);
   - contesto di riferimento.
3) Struttura, governo e amministrazione:
   - consistenza e composizione della base sociale /associativa (se esistente);
   - sistema di governo e controllo, articolazione, responsabilità e composizione degli organi (indicando in ogni caso nominativi degli amministratori e degli altri soggetti che ricoprono cariche istituzionali, data di prima nomina, periodo per il quale rimangono in carica, nonché eventuali cariche o incaricati espressione di specifiche categorie di soci o associati);
   - quando rilevante rispetto alle previsioni statutarie, approfondimento sugli aspetti relativi alla democraticità interna e alla partecipazione degli associati alla vita dell'ente;
   - mappatura dei principali stakeholder (personale, soci, finanziatori, clienti/utenti, fornitori, pubblica amministrazione, collettività) e modalità del loro coinvolgimento. In particolare, le imprese sociali (ad eccezione delle imprese sociali costituite nella forma di società cooperativa a mutualità prevalente e agli enti religiosi civilmente riconosciuti di cui all'art. 1, comma 3 del decreto legislativo n. 112/2017 «Revisione della disciplina in materia di impresa sociale») sono tenute a dar conto delle forme e modalità di coinvolgimento di lavoratori, utenti e altri soggetti
   - direttamente interessati alle attività dell'impresa sociale realizzate ai sensi dell'art. 11 del decreto legislativo n. 112/2017;
4) Persone che operano per l'ente:
   - tipologie, consistenza e composizione del personale che ha effettivamente operato per l'ente con una retribuzione o a titolo volontario, comprendendo e distinguendo tutte le diverse componenti;
   - attività di formazione e valorizzazione realizzate. Contratto di lavoro applicato ai dipendenti. Natura delle attività svolte dai volontari;
   - struttura dei compensi, delle retribuzioni, delle indennità di carica e modalità e importi dei rimborsi ai volontari: emolumenti, compensi o corrispettivi a qualsiasi titolo attribuiti ai componenti degli organi di amministrazione e controllo, ai dirigenti nonché agli associati; rapporto tra retribuzione annua lorda massima e minima dei lavoratori dipendenti dell'ente; in caso di utilizzo della possibilità di effettuare rimborsi ai volontari a fronte di autocertificazione, modalità di regolamentazione, importo dei rimborsi complessivi annuali e numero di volontari che ne hanno usufruito;
   - Le informazioni sui compensi di cui all'art. 14, comma 2 del codice del Terzo settore costituiscono oggetto di pubblicazione, anche in forma anonima, sul sito internet dell'ente o della rete associativa cui l'ente aderisce.
5) Obiettivi e attività:
   - informazioni qualitative e quantitative sulle azioni realizzate nelle diverse aree di attività, sui beneficiari diretti e indiretti, sugli output risultanti dalle attività poste in essere e, per quanto possibile, sugli effetti di conseguenza prodotti sui principali portatori di interessi. Se pertinenti possono essere inserite informazioni relative al possesso di certificazioni di qualità. Le attività devono essere esposte evidenziando la coerenza con le finalità dell'ente, il livello di raggiungimento degli obiettivi di gestione individuati, gli eventuali fattori risultati rilevanti per il raggiungimento (o il mancato raggiungimento) degli obiettivi programmati;
6) Situazione economico-finanziaria:
   - provenienza delle risorse economiche con separata indicazione dei contributi pubblici e privati;
   - specifiche informazioni sulle attività di raccolta fondi;
   - finalità generali e specifiche delle raccolte effettuate nel periodo di riferimento, strumenti utilizzati per fornire informazioni al pubblico sulle risorse raccolte e sulla destinazione delle stesse;
   - segnalazioni da parte degli amministratori di eventuali criticità emerse nella gestione ed evidenziazione delle azioni messe in campo per la mitigazione degli effetti negativi.
7) Altre informazioni:
   - indicazioni su contenziosi/controversie in corso che sono rilevanti ai fini della rendicontazione sociale;
   - informazioni di tipo ambientale, se rilevanti con riferimento alle attività dell'ente: tipologie di impatto ambientale connesse alle attività svolte; politiche e modalità di gestione di tali impatti; indicatori di impatto

ambientale (consumi di energia e materie prime, produzione di rifiuti ecc.) e variazione dei valori assunti dagli stessi;

- altre informazioni di natura non finanziaria, inerenti gli aspetti di natura sociale, la parità di genere, il rispetto dei diritti umani, la lotta contro la corruzione ecc.;
- informazioni sulle riunioni degli organi deputati alla gestione e all'approvazione del bilancio, numero dei partecipanti, principali questioni trattate e decisioni adottate nel corso delle riunioni.

8) Monitoraggio svolto dall'organo di controllo (modalità di effettuazione ed esiti)

Sezione III - Dichiarazione conclusiva con espressione del giudizio sulla conformità

In base a quanto rilevato e sin qui descritto il collegio, nell'esercizio delle proprie funzioni di monitoraggio ed attestazione, ritiene che il bilancio sociale sottoposto a verifica rappresenti in maniera veritiera, fedele e corretta la gestione sociale e che lo stesso sia stato redatto, negli aspetti significativi, in attinenza con le linee guida che ne stabiliscono le modalità di predisposizione. A parere dello scrivente collegio, tuttavia, proprio in ottemperanza alla stessa ratio legis che ha portato a definire uno standard di riferimento, questa versione di bilancio sociale - pur non potendosi dire mancante di elementi fondamentali - dovrà essere, nel tempo, oggetto di rivisitazione tesa al più rigoroso rispetto sotto il profilo formale delle linee guida stesse.

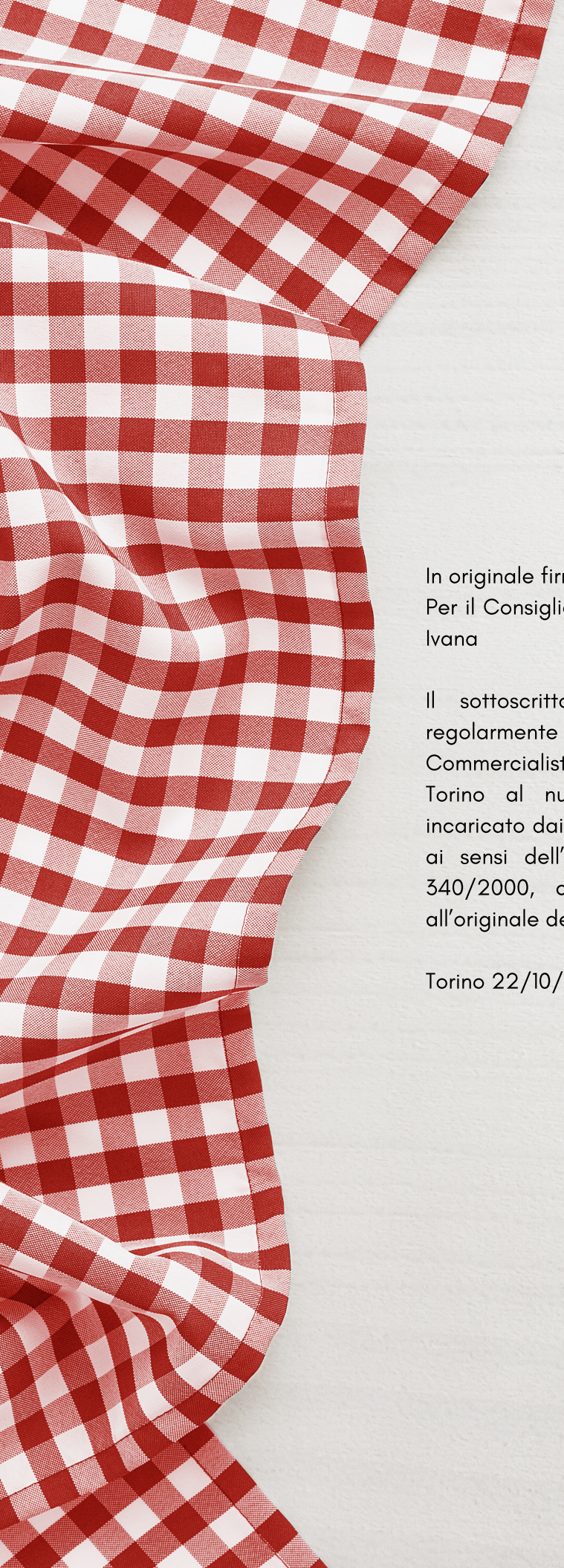
Torino, li 18/10/2021

Il Collegio sindacale:

Abbadessa Marco, Presidente: _____

Girardo Gabriella, Sindaco effettivo: _____

Perlo Dario Giuseppe, Sindaco effettivo: _____



In originale firmato autografamente da:
Per il Consiglio di Amministrazione : la Presidente ALBANO Ivana

Il sottoscritto Borgo Mario, dottore commercialista regolarmente iscritto nella sezione A dell'Albo dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili della Provincia di Torino al numero 1392, in qualità di professionista incaricato dai legali rappresentanti della società, dichiara, ai sensi dell'art.31 comma 2-quinquies della legge n. 340/2000, che il presente documento è conforme all'originale depositato presso la società.

Torino 22/10/2021

Mangia Cresci Ama

CIBO PER L'ANIMA • IL NOSTRO 2020

"I CAVOLI TRAPIANTATI RIESCONO MEGLIO"

SAN GIUSEPPE COTTOLENGO

TORINO, 22 OTTOBRE 2021

BILANCIO SOCIALE N°3

STAMPATO IN 100 COPIE

DISPONIBILE ON LINE SU WWW.CRESCERE1979.ORG

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
cert n° IT287686

UNI 10881 BUREAU VERITAS Certification
cert n° IT287813

Rating di legalità ★++

Crescere 1979
Cooperativa Sociale Onlus