



L'altra impresa

Pirinoli

**La cartiera green degli operai imprenditori
E il fatturato vola**



Dallo stabilimento della Pirinoli di Roccaione (Cn), ogni anno escono quasi 100 mila tonnellate di cartoncino riciclabile per imballaggi. Dentro a quella fabbrica (nella foto) che svetta su un'area di 140 mila mq c'è la storia di una rinascita sociale senza precedenti. Perché la cartiera, oggi cooperativa, è uno dei più importanti casi di workers buyout italiani ovvero di dipendenti che hanno rilevato con successo l'attività dopo il fallimento. Con un risultato non scontato: il rilancio della produzione in ottica green e la creazione di nuovi posti di lavoro anche al tempo del coronavirus. Merito di un gruppo di dipendenti che si è messo insieme per costruire una nuova impresa nel 2012 quando l'azienda per cui lavoravano è fallita. Un'idea coraggiosa premiata dai risultati: dal 2015 la produzione riprende e diventa sostenibile. L'acqua utilizzata viene recuperata al 95% dal ciclo produttivo, l'elettricità arriva da un impianto di cogenerazione che immette in rete 24 mila Kw al giorno, il 100% dei fanghi di depurazione viene riutilizzato e oltre l'80% delle fibre di carta provengono dalla raccolta differenziata. Con un fatturato in crescita che raggiunge i 37 milioni nel 2018. Tanto che la cooperativa si espande arrivando a contare 91 dipendenti, di cui 76 soci-lavoratori. E non smette di collezionare premi per la sua attenzione all'ambiente. L'ultimo a dicembre: la cartiera green si è aggiudicata il premio «Ambientalista dell'Anno» di Legambiente come buona pratica di economia circolare

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ape System

**Sanificare case e uffici
Un lavoro per gli over 40**



Sanificazione anti Covid-19 in uffici e case, spesa a domicilio per gli anziani isolati. La Cooperativa di comunità Ape System, nata per offrire una chance lavorativa a disoccupati over 40, non si è mai fermata durante l'emergenza coronavirus. Da marzo ha coordinato il servizio locale di spesa a domicilio nel comune di Bondeno, in provincia di Ferrara, dove ha sede da gennaio 2020. Un aiuto concreto per i tanti anziani del territorio ai quali è stata garantita una consegna settimanale: frutta, verdura, carne e beni di prima lasciati davanti alla porta. Un gesto semplice diventato fondamentale per tanti costretti ad affrontare la quarantena da soli, lontani per questioni di sicurezza dalle proprie famiglie. Le "api" della cooperativa appena è stato possibile hanno garantito un sistema di pulizie e sanificazione per abitazioni e uffici per contrastare in prima linea la diffusione del virus. Nell'offrire il servizio gli addetti hanno lavorato con prodotti di qualità, attenendosi agli standard segnalati dal Ministero della salute e offrendo prezzi accessibili. Con un'attenzione particolare alle piccole e medie imprese e ai piccoli esercenti del territorio tra i più colpiti dalla crisi economica legata alla pandemia. In sintesi, un perfetto esempio di rigenerazione sociale: chi ha perso il lavoro si è messo in gioco e ha sviluppato nuove competenze per aiutare altri a lavorare in sicurezza. Con un modello di business fatto di trasparenza, attenzione alle persone e fiducia. Senza puntare alla sola massimizzazione del profitto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'unione fa la forza Con i distretti diffusi riparte l'economia

di **DIANA CAVALCOLI**

Cambalache

L'inclusione comincia da un corso di apicoltura



Dal miele raccolto di arnia in arnia alle campagne informative sul coronavirus in più lingue. Cambalache, associazione di promozione sociale nata nel 2011, rappresenta un modello alternativo di accoglienza e inclusione per richiedenti asilo e rifugiati. «Siamo impegnati - spiegano dalla Aps - ad Alessandria e a livello nazionale, lavoriamo per promuovere la crescita del territorio e una società non discriminatoria, inclusiva e multiculturale». Una missione che non si è interrotta a causa del Covid-19. Durante l'emergenza sanitaria il team è riuscito a rafforzare il progetto di apicoltura sociale "Bee my job" (nella foto), un modello di inclusione che unisce formazione e lavoro con il sostegno dell'Unhcr-Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati. Il progetto consente ai richiedenti asilo e ai titolari di protezione internazionale di accedere a una qualificazione professionale così da iniziare un percorso lavorativo nel settore agricolo. Una sperimentazione avviata con successo anche in Calabria, a Rosarno, con l'intento di ridurre il fenomeno del caporalato. L'associazione ha anche organizzato appuntamenti video per illustrare il lavoro dei servizi pubblici e degli enti del Terzo Settore durante l'emergenza coronavirus. I video su YouTube e le dirette Facebook si sono inseriti nella cornice della campagna informativa multilingue #Nonseisolo, che da marzo è arrivata a 96 mila visualizzazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Biova

**Il pane avanzato adesso è birra
Una startup salva-michette**



La birra dal pane recuperato, per non sprecare nemmeno una briciola. Questo in sintesi il progetto sostenibile della startup Biova che trasforma il pane invenduto in birra artigianale. Il tutto sfruttando la logica dell'economia circolare. A dare vita a pagnotte e michette Franco Di Pietro, Emanuela Barbano e Gianni Giovine. «Abbiamo unito - spiegano sul sito - il nostro amore per la birra con un progetto di economia circolare. Per ogni cotta di Biova ci sono oltre 100 kg di pane recuperato, che permettono di diminuire le materie prime del 30%; 100 kg che, invece di diventare avanzo, tornano ad essere qualcosa di meraviglioso». Ad oggi la startup piemontese che "allunga la vita del pane" ha stretto accordi con diversi ristoranti e panifici piemontesi per recuperare il pane in eccesso. L'ambizione è ridurre lo spreco alimentare che in Italia è notevole: ogni giorno, vengono buttati 13 mila quintali di pane. Secondo uno studio dall'Associazione Internazionale del Panificio Industriale, il consumatore medio italiano consuma 52 chilogrammi di pane all'anno. Con il pane scartato ogni giorno si potrebbe alimentare 25 mila persone per un anno intero. Un primo risultato Biova l'ha raggiunto il 30 giugno 2020, a un mese dalla riapertura post lockdown. In quella data è stata raggiunta la prima tonnellata di pane recuperato. Un successo reso possibile anche dalla rete di distribuzione, potenziata in questi mesi, che porta la birra artigianale (nella foto) a Milano, Torino e Bologna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA