

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XIX • numero 195 • aprile 2010

84
PAGINE



SPIRITO DI PATATA

Dietro la storia del tubero transgenico
le scelte ambigue dell'Europa sugli ogm.

la notizia
in aperta campagna
quella della convenienza Coop 2010

posti liberi
disoccupati d'Italia

ad ampio raggio
tutti i benefici della luce solare

speciale
**società a
responsabilità
limitata**
don Ciotti parla
dell'Italia di oggi



nell'inserto
**il Bilancio
Sociale 2010**



INSERTO CONVENIENZA da pag. 43 a pag. 46



Con LINEAR il risparmio è assicurato. Per i Soci Coop è anche premiato.

Con LINEAR puoi risparmiare fino al 40% sull'RC Auto*. In più, come Socio Coop potrai avere fino a 2.500 punti fedeltà Coop in regalo per la tua Raccolta. Nel 2009 Linear ha già regalato ai Soci Coop oltre 60.000.000 di punti. Che aspetti? Unisciti alla tribù LINEAR.



Una compagnia di:



UNIPOL
GRUPPO
FINANZIARIO

* Percentuale di risparmio calcolata confrontando i premi pubblicati da QUATTORUOTE nel mese di novembre 2009, sullo speciale Assicurazioni Auto.

Chiama gratis 800 375445 o clicca www.linear.it/coop

Iniziativa valida solo per le Cooperative aderenti e nel periodo di validità dei rispettivi collezionamenti



Remake®

*La nuova linea per le pulizie di casa:
la più Amata dall' Ambiente.*



95%
MATERIALE
RICICLATO

Linea 
REMAKE®

Come nel mondo del cinema per i film rifatti con nuovi protagonisti (il remake, appunto), la **CSC** di Modena propone una linea di strumenti di pulizia eco-sostenibili, perchè **ri/prodotti** con materiali **riciclati al 95%**, quali l'**Ecoallene**, proveniente dal recupero dei contenitori per bevande **Tetra Pak®**. Un bel risparmio di rifiuti inutilizzati dunque che, grazie alla ricerca di **CSC**, vengono rimessi in circolazione per un nuovo uso e nel pieno rispetto ambientale. **REMAKE**, la linea più innovativa al **95%** di **sostenibilità** e per questo la **più amata dalla natura**.



Potete trovare questi articoli anche presso i punti vendita **Naturasi**.

REMAKE® è un marchio 
prodotto in Italia da

41018 S.Cesario S/P - Modena (Italy)
www.csc-italy.com - info.csc@csc-italy.com

VACANZE RAGAZZI



EXPLORA IL MUSEO DEI BAMBINI

Roma - Via Flaminia, 82

Tel. 06.3613776 - www.mdbr.it

Sconto 10% sul biglietto di ingresso al museo.

Sconto 10% sul biglietto formula settimanale campus invernale, primaverile estivo.

Sconto 10% punto ristoro interno e su giochi/libri allo Shop.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

GIRA L'ESTATE con GIRATLANTIDE

Cervia (RA) - Via Bollana, 10

Tel. 0544.965801 - www.giratlantide.net

Proposte di 7/15 giorni di vacanza in Italia: al mare, in montagna o al lago personalizzate per fasce di età (dai ragazzini agli adolescenti) con programmi per una vacanza attiva e ricca di vita in comune che include sport, escursionismo e natura.

Riduzione 8% sulle proposte di vacanze per ragazzi del catalogo *Gira l'estate 2010*.

Riduzione 10% nel caso di iscrizione di 2 o più fratelli.

IL MASTIO - Tra le dolci colline toscane

Ufficio: Bresso (MI) - Via A. Strada, 33

Tel. 02.6100066

Villaggio: Diacceto (FI) - Tel. 0558.326738

www.mastio.it

Dal 13 giugno al 7 agosto, quattro periodi di vacanze articolati su tre differenti percorsi, della durata di due settimane per ragazzi da 8 a 14 anni:

- "Avventura" (all'insegna della natura, del gioco e della scoperta): euro 800 anziché 960.
- "English" (una vacanza trascorsa con un animatore-insegnante madrelingua perché il gioco e la vita in comune siano uno stimolo continuo ad ampliare la capacità linguistica. Lezione quotidiana in aula di 75 minuti): euro 860 anziché 1.020.
- "Special English" (due animatori-insegnanti madrelingua, un impegno maggiore in aula e nel parlare il più possibile l'inglese con gli amici e nel gioco. Lezione quotidiana in aula di 2 ore): euro 910 anziché 1.080.

Ulteriore sconto di euro 70 dal secondo fratello su tutti i programmi.

Per prenotare, il Socio Coop dovrà rivolgersi direttamente alla struttura.

CENTRI ROUSSEAU

Milano - Via S. Vincenzo, 15

Tel. 02.89400425 - www.centrousseau.it

Dal 14 giugno al 25 agosto: campeggi al mare in Toscana (Donoratico) 6 - 11 anni e in Sardegna (Santa Teresa di Gallura) 12 - 14 anni e campeggi itineranti per adolescenti 15 - 17 anni in Francia, Grecia e Croazia.

Ogni attività è tesa a creare esperienze di relazione e di vita associata tra i ragazzi in un contesto divertente di laboratori (manuali, teatrali, eccetera).

Sconti dall'8 al 10%. Per prenotare, il Socio Coop potrà rivolgersi direttamente alla struttura.

SCHOOL AND VACATION

Milano - Via Fratelli Ruffini, 1

Tel. 02.4335331 www.schoolandvacation.it/coop
numero verde 800719171

Corsi di studio all'estero per tutte le lingue straniere e per tutti i livelli di età.

Dal 1 aprile 2010 al 28 febbraio 2011 sconto 15% sull'acquisto di un viaggio studio all'estero in diverse località e con partenze di gruppo e individuali.

SUMMER SPORT

Torino - Via M. Vittoria, 4

Tel. 011.19505116 - www.summersport.it

Vacanze sportive 2010 per ragazzi 8 - 18 anni a:

- Sauze d'Oulx (TO) dal 20 giugno al 31 luglio con 6 tipologie di sport (calcio, tennis, pallavolo, judo, difesa personale, equitazione).
- Roccaraso (AQ) dal 27 giugno al 10 luglio con 3 tipologie di sport (calcio, tennis e multi sport).

Programma settimanale euro 498 anziché 590; programma bisettimanale euro 895 anziché 990.

LE ORME - Vacanze, Natura, Avventura

Grosseto - Via F. Ferrucci, 6

Tel. 0564.416276 - www.leorme.com

Dal 4 luglio al 29 agosto, una settimana di vacanza (8 giorni/7 notti) per ragazzi dai 10 ai 17 anni,

all'insegna dell'avventura e della conoscenza, sulle rive del fiume Ombrone, nella Maremma grossetana.

Euro 420 anziché 495, iscrizione e assicurazione RCT obbligatoria euro 25.

Ulteriore sconto di 50 euro per la famiglia che iscrive più di un figlio/a.

Ulteriore sconto di euro 25 a testa per vacanze di due settimane.

CAMPUS 2010 con KELUAR

Torino - Via Assietta, 16/b

Tel. 011.5162979- 5162038 - www.keluar.it

Dal 17 giugno al 21 agosto soggiorni e vacanze per bambini e ragazzi dai 6 ai 17 anni, in numerose località italiane, in turni di 15 giorni, in contesti ricreativi, sportivi, didattici e formativi.

Sconti di almeno 10% sul listino "Tutto compreso".

TERME E CENTRI BENESSERE 2010



VENETO

ANTICHE TERME ARISTON MOLINO

Via C. Augure, 5 - Abano Terme

Tel. 049 8669061 - www.aristonmolino.it

HOTEL AQUA

Viale Mazzini, 11 - Abano Terme

Tel. 049 8600288 - www.hotelaqua.it

Sconto 15% sulle cure termali.

Sconto 15% sui trattamenti benessere ed estetici.

Sconto 15% sul soggiorno.

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

L'offerta è valida in tutti i periodi dell'anno per soggiorni settimanali o mid-week (da domenica a giovedì).

TRENTINO

TERME DI PEJO

Via delle Acque Acidule, 3 - Pejo (TN)

Tel. 0463.753226 - www.termepejo.it

Sconto 10% cure termali eseguite non in convenzione con il SSN.

Sconto 15% sul secondo ciclo di cure termali.

Sconto 10% trattamenti estetici.

Sconto 25% pacchetto "Remise en forme."

Sconto 10% acquisto prodotti cosmetici.

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

TERME VAL RENDENA

Via D. Chiesa, 2 - Caderzone (TN)

Tel. 0465.806069 - www.fontevalrendena.it

Sconto 25% cure termali eseguite non in convenzione con il SSN.

Sconto 30% sul secondo ciclo di cure termali.

Sconto 15% trattamenti estetici.

Sconto 25% pacchetti benessere in dettaglio sul sito.

Sconto 15% sul pacchetto "Val Rendena" per soggiorno (3gg/2notti).

Sconto 20% acquisto prodotti cosmetici.

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

TERME DI RABBI e Grand Hotel Rabbi

Località Fonti Rabbi (TN)

Tel. 0463.983000 - www.termedirabbi.it

Sconto 15% ingresso giornaliero.

Sconto 15% cure termali eseguite non in convenzione con il SSN.

Sconto 15% trattamenti estetici.

Sconto 15% soggiorno Gran Hotel Rabbi (min 3 notti).

Sconto 15% pacchetti proposti dall'Hotel per soggiorni (min 3 notti).

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

TERME GARNIGA

Via Bagni di Fieno, 13 - Garniga Terme (TN)

Tel. 0461.842818 - www.termedigarniga.it

Sconto 10% trattamenti fitobalneoterapici.

Sconto 15% trattamenti benessere.

Sconto 15% pacchetti di benessere termale in dettaglio sul sito.

Sconto 10% pernottamento in pensione completa presso l'albergo delle Terme.

Sconto 10% prodotti cosmetici.

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.



Altre informazioni più dettagliate sulle convenzioni e su tutti i vantaggi riservati ai soci le trovi sul sito www.e-coop.it.

Ricorda di portare sempre con te la Carta Socio Coop.

a b c d e

f g h i j k



ROTOLITO

GRISELLI

Grafica - Pubblicità - Stampa roto - Stampa offset - Stampa digitale

Dal 1948. La tradizione continua...

Via Monte San Gabriele, 16 - 57023 Cecina (Li)

Tel: 0586 682710 - Fax: 0586 684835

e-mail: griselli@griselli.it

NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Virgilia Alimenti

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Riccardo Banchi

Alessandra Bartali

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Eugenio Del Toma

Silvia Fabbri

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Massimiliano Matteoni

Chiara Millanesi

Roberto Minniti

Isabella Mori

Giorgio Nebbia

Patrice Poinssotte

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

Anna Somenzi

Mario Tozzi

Paolo Volpini

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Vignale Comunicazioni srl

Cell. 3387382948

Fax 0565/252531

sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 308.199 copie

Chiuso in tipografia il 18/3/2010



Prodotto con carta premiata dalla
European Union Eco-label n. reg. FI/11/1,
fornita da UPM.

il punto di Aldo Bassoni

fatto l'inganno trovata la legge



I furbi fanno le leggi e gli italiani stanno a guardare. Tanta è l'assuefazione all'illegalità?

Viviamo in un tempo in cui le cose ovvie sembrano fuori dall'ordinario. Un tempo nel quale i fatti normali diventano eccezionali e i fatti eccezionali diventano normali. Bisogna scoprire tutti i giorni l'acqua calda e per giunta dimostrarlo che l'acqua è calda perché se no non ci si crede. Una di queste ovvietà è che la norma giuridica ha il carattere della generalità e dell'astrattezza oltre che della bilateralità e della coercibilità. Persino una matricola universitaria al primo anno di giurisprudenza sa queste cose. Che poi uno stato di diritto si regge sulle leggi e al di sopra di tutte le leggi c'è la Costituzione, un tempo ce lo insegnavano durante l'ora di educazione civica. Ora non so.

Ma se le regole sono ridotte a forma senza nessuna importanza e qualunque norma può essere modificata ad uso di una parte o addirittura di una sola persona, i comportamenti dei furbi e di chi calpesta la legge saranno sempre più diffusi, e i più forti, o i più potenti e scaltri, finiranno sempre per avere ragione a spese della stragrande maggioranza dei cittadini che le regole le rispettano: dalle scadenze delle bollette agli orari degli uffici, ai propri doveri nei confronti della collettività come, ad esempio, pagare le tasse. Quando mi è arrivata una multa per aver superato di 2 (dicasi due) chilometri il limite di velocità, l'ho dovuta pagare. Ed è giusto così, perché se una società vuole dirsi democratica, è fondamentale che le leggi siano rispettate, anche quelle che non ci piacciono, come ci ricorda l'esempio di Socrate che ha affrontato la morte pur di non rinnegare le leggi della sua Atene. Ma se le regole sono fondamentali, se la legalità è fondamentale, il compito il creare una società giusta e pulita non dovrebbe essere la prima preoccupazione dei governanti? Non sarebbero loro, per primi, tenuti a dare il buon esempio invece di gridare ogni volta al complotto pur di piegare lo stato di diritto, compreso gli organi di garanzia e quel poco di informazione libera che rimane, ai propri interessi di parte?

Purtroppo il recupero di un senso della legalità diffuso e condiviso è diventato un problema gravissimo nell'Italia di oggi. L'etica della responsabilità è mortificata ogni giorno dalle ragioni – giuste o sbagliate – della lotta politica, dal rifiuto ad accettare l'equilibrio dei poteri come condizione sacra e inviolabile di ogni democrazia e dallo spregio nei confronti di quell'imperativo morale secondo il quale nessuno dovrebbe abusare della propria posizione per godere di privilegi e sottrarsi agli obblighi che spettano ad ogni cittadino, magari facendosi decine di leggi ad personam, come quella sul legittimo impedimento che molto probabilmente, siccome è incostituzionale, verrà bocciata dalla Consulta, ma nel frattempo avrà sortito il suo effetto.

Una volta si diceva, fatta la legge trovato l'inganno. Ora si potrebbe dire fatto l'inganno trovata la legge. E se i furbi che aggirano le leggi ci sono sempre stati, ora i furbi le leggi se le fanno. Forse gli italiani sono diventati tanto "ignavi" e talmente assuefatti alle prepotenze da essere incapaci di reagire, di indignarsi e dire ora basta?



PIGRECO

- POSTA PNEUMATICA
- TELECOMUNICAZIONI
- STAZIONI AD ELEVATE PRESTAZIONI
- SISTEMI DI SICUREZZA PER TRASPORTO VALORI



PIGRECO

Via De Gasperi, 300/302 - 48014 Castelbolognese (RA)

Tel. +39 054655736 - Fax +39 054655736

e-mail: pigreco@albaclick.com

www.pigreco-group.it

in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
Fatto l'inganno trovata la legge
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Alza la posta
- 12 Previdenza
Donne riformate sui fatti
- 13 Ora legale
Pubblica sicurezza
- 14 Pace verde
Buchi nella rete
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Un vuoto d'energia
- 23 Controcanto
Italiani gente per bene
- 30 Prodotto a marchio
Doppia V
- 51 La merce muta
Cupro quo
- 54 La ricerca
Io, robot
- 55 Sani & salvi
- 55 ABCibo
Frutta grassa
- 59 Nel carrello
- 63 Presidi Slow Food
Extra large
- 66 A tavola
Menu di crostini
- 69 Benestare
- 71 Semiseria
Gocce di Sicilia
- 80 Consumi in scena
Luciana sono io

71 NC



la notizia

- 16 In aperta campagna
Coop conviene sempre di più.

speciale

- 24 Società a responsabilità limitata
intervista a don Luigi Ciotti, presidente di Libera.

coop info

- 26 Margine di spesa
- 27 Un'impresa sostenibile
- 28 Un medico per amico
- 32 L'agenda del socio
- 33 Kiro mio
- 34 Marrakech non express
- 36 La vetrina dei soci
- 38 Tutti presenti
- 40 Ad personam
- 43 **INSERTO CONVENIENZA**
- 47 dossier
Posti liberi
l'Italia dei senza lavoro.
- 52 salute
Ad ampio raggio
il sole che fa bene.

prima pagina

Spirito di patata pag. 18



PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 56 Camera caffè
le macchine da caffè.
Gli extra
- 58 Con te partirò
le valigie.
Tipico
- 60 Dove osano le aquile
il vino di Frascati.
Cotti & crudi
- 62 Specialmente
le spezie.
Dal fornitore
- 64 Appetito carnale
il Salumificio Sandri.

spunti di riflessione

Gent.mo Tito Cortese la volevo ringraziare per l'articolo "Mutar sentenza" (Nuovo Consumo di dicembre, ndr): sono riflessioni su cose che ormai diamo per scontate e cioè, ad esempio, che un esponente di Governo possa esprimersi definendo "inaccettabili" le sentenze dei giudici, che possono aiutarci a uscire dal sopore del pensiero che viviamo oggi, dall'occhio e dall'orecchio stanchi che non ci permettono di cogliere le grandi questioni che stanno dentro le piccole parole, i piccoli gesti. Il conflitto di interesse ci coinvolge così tanto che in pratica non ne abbiamo più. Pensiamo che la cosa pubblica, cioè nostra, sia tanto nostra che non ci rendiamo conto che non lo è più. Che tristezza. Per fortuna ogni tanto qualche luce arriva, come questa Sua.
via e-mail

Sono una socia Coop e vorrei fare alcune osservazioni in merito all'articolo "L'antiretorica" di Tito Cortese (Nuovo Consumo, n. 191). Sembra strano trovare in un giornale di suggerimenti agli acquisti e al consumo un articolo sui "talk show" televisivi. Sembra altrettanto strano e scorretto che l'autore di quest'articolo taccia il nome del ministro della Repubblica che nel corso di una recente trasmissione televisiva ha espresso un'opinione offensiva nei

riguardi di un interlocutore di idee diverse. Ma è assolutamente inaccettabile che dopo un assoluto silenzio sul ministro, sulla trasmissione, sul conduttore (definito "cortigiano") faccia mettere la fotografia del conduttore Michele Santoro. Alla faccia dei buoni esempi! Lui (l'articolaista) quale scuola di retorica ha frequentato, quella dei gesuiti?
lettera

Gentile Signora, provo a risponderLe. Da sedici anni tengo su **Nuovo Consumo** una rubrica che mi lascia piena libertà circa gli argomenti da trattare: è davvero così strano? Se Lei trova scorretto che io non abbia fatto il nome del ministro che ha gridato "Lei mi fa schifo!" a un interlocutore nel corso di un talk show televisivo, non ho difficoltà a rimediare: era in quel caso l'on. La Russa (e il malcapitato oggetto delle sue ire era il prof. Odifreddi, trasmissione "Porta a Porta"): non l'avevo citato perché si trattava solo di un esempio tra i tanti possibili e il nome aveva poca importanza ai fini del ragionamento che cercavo di fare. La scelta delle foto da abbinare agli articoli non è di mia competenza: ma in quel caso ne è stata pubblicata una che bene illustra il tema delle risse in Tv. Ho frequentato (ma tanti, ahimè tanti, anni fa) il liceo (statale) "Foscarini" di Venezia e l'Università (statale) di Padova.

Tito Cortese

in minima quantità

Alcuni mesi fa ho scoperto di essere allergica al nichel, sostanza diffusissima soprattutto in cosmetica. Da allora ho iniziato a utilizzare prodotti di igiene personale privi di questa sostanza in vendita solo nelle farmacie a prezzi davvero sostenuti. Perché Coop non sviluppa una linea di prodotti specifica, sul modello dei prodotti senza glutine? Tenete presente che questa allergia è piuttosto diffusa e, sebbene non causa danni gravi come la celiachia, è fonte di grande disagio.
via e-mail, Roma

Risponde **Anna Maria Mea Blasi**, Direzione Prodotto a marchio Ricerca e sviluppo **Coop Italia**

Il mondo scientifico è concorde nell'affermare che la maggior parte dei pazienti considerati allergici al nichel hanno una soglia di reattività a una concentrazione di 1ppm circa (1 milligrammo per kilogrammo di prodotto). Sulla base di questi risultati è stato stabilito tale limite come livello massimo di presenza del metallo nei prodotti cosmetici. Non è ufficiale, ma viene dato come indicazione dalle normative di riferimento per la produzione di prodotti cosmetici

"sicuri", questo perché l'allergia ai metalli dipende dal grado di sensibilità di ogni persona al contatto. Perciò non è possibile stabilire un limite standard come riferimento per tutti e ad oggi l'unica fonte di supporto che abbiamo sono i numerosi studi dermatologici effettuati a tale scopo. Purtroppo per questo metallo non è possibile dichiarare l'assenza, perché la tecnologia strumentale ad oggi disponibile permette di rilevare valori piccolissimi a livelli addirittura di ppb (1 microgrammo per chilogrammo di prodotto); valori questi che effettivamente si avvicinano quasi all'assenza del metallo nel prodotto. Alcuni prodotti venduti in farmacia dichiarano in etichetta "nichel free", ma tale dicitura è assolutamente scorretta. Infatti le case farmaceutiche serie dichiarano la presenza, precisando il limite di rilevabilità dello strumento di laboratorio utilizzato e la metodica di riferimento. Sui nostri prodotti cosmetici vengono effettuati tutti i controlli per garantire la sicurezza e per quanto riguarda i metalli viene controllata la presenza di nichel. I nostri dati rilevano valori al di sotto di 0.5 ppm, meno della metà del limite di allergenicità indicato dalle normative di riferimento.

allo scoperto

Sono una socia e cliente Coop. Da molto tempo noto che sia nei Supermercati che negli IperCoop molti frigo congelatori sono scoperti. Dato che sono stati presi provvedimenti per la tutela dell'ambiente e data anche la vostra ormai nota sensibilità per questi temi (detersivi e fazzoletti ecologici, prodotti con ricariche e ora i nuovi sacchetti), mi chiedo come mai non si provveda quanto prima a chiudere i frigo congelatori evitando così un grande spreco energetico. Soprattutto nell'IperCoop di Livorno tutta la striscia frigo adibita ai prodotti surgelati, come pizze, prodotti ittici ecc., è completamente scoperta. Spero in una vostra risposta, ma soprattutto in un giusto provvedimento per la nostra "malandata" Terra.

Elisabetta Bini, via e-mail

Gentile signora Bini, la copertura dei banchi surgelati durante il giorno (la notte tutti hanno le loro "tendine") è attiva al solo IperCoop di Roma EUR. La decisione fu presa in occasione dell'apertura circa un anno fa e il test è ancora in fase di valutazione. Al momento questa strada sarà seguita per il nuovo Super di Civita Castellana (VT) la cui apertura è prevista nel 2010 e per il negozio di Ribolla (GR) nel quale si concentreranno anche altre soluzioni con significativa valenza ambientale. Dal punto di vista tecnico l'inserimento delle coperture sui banchi dei surgelati è più facile progettarla e realizzarla durante le nuove aperture con impianti nuovi piuttosto che attraverso modifiche agli impianti esistenti che possono generare qualche problema tecnico (la centrale frigo, dopo la modifica, risulta sovradimensionata e si hanno avviamenti e spegnimenti troppo frequenti, dannosi per la durata della centrale frigo stessa). Ad integrazione delle sue giuste osservazioni in tema di risparmio energetico, è da ricordare che la copertura dei banchi surgelati non contribuisce solo ad abbattere i consumi, ma anche a consentire una migliore conservazione dei prodotti. Spero di essere stato chiaro. Resto comunque a sua disposizione per eventuali approfondimenti di una materia che sicuramente sta molto a cuore anche a noi.

Aldo Bassoni

coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno
Numero verde 800861081

sezione aurea

Al momento della mia richiesta d'ammissione a socio mi hanno parlato delle Sezioni soci. Che cosa sono esattamente?

lettera

► I soci di **Unicoop Tirreno** sono organizzati in 29 Sezioni soci radicate in tutti i territori in cui è presente un punto vendita. Le Sezioni soci non sono solo un punto di contatto tra la Cooperativa e il territorio, ma hanno soprattutto un ruolo consultivo e propositivo nella realizzazione degli obiettivi economici e sociali di Coop. Sono il luogo nel quale vengono realizzate tantissime iniziative concrete su vari argomenti, spesso lavorando fianco a fianco con associazioni, enti, rappresentanti della comunità. Tutti i soci possono partecipare in prima persona alle attività della Sezione: da quelle sul consumo consapevole alle iniziative a tutela dell'ambiente, da quelle di solidarietà locale e internazionale alla promozione di attività culturali e turistiche.

a tempo e modo

Perché in alcuni periodi dell'anno noto un assortimento più scarso nell'ortofrutta biologica?

lettera

► Coop è molto sensibile a questo tema e da sempre è attenta a inserire negli assortimenti prodotti biologici, ma non può non essere condizionata dalla filiera particolare di questi prodotti. Tutto il settore dell'ortofrutta, infatti, è inevitabilmente legato alla stagionalità e perciò molto più variabile rispetto ad altri reparti. Nello specifico i prodotti biologici, per la peculiarità della loro coltivazione, sono ancora più condizionati dal clima. Per questo motivo in particolari momenti dell'anno possono verificarsi delle indisponibilità momentanee dovute proprio a una scarsa produzione. Ad esempio, quest'inverno il freddo e le piogge abbondanti hanno reso alcune verdure difficilmente reperibili.



ERRATA CORRIGE

Su **Nuovo Consumo** di marzo in questa rubrica ("In bolletta") tra le modalità di pagamento delle bollette è stata inserita erroneamente la carta SocioCoop, mentre possono essere pagate esclusivamente con contanti, carta di credito, bancomat e carta Integra Scelta Più. **Coop risponde** se ne scusa con i lettori.



alza la posta

Da tanti anni sono titolare di una casella postale "piccola", per intenderci quella ad uso familiare, presso l'ufficio postale del mio paese. Il 15 dicembre 2009 ho appreso, da una circolare nazionale, che dal 2010 il prezzo sarebbe aumentato, e anche di molto. In pratica, o accettavo o dovevo disdire il contratto entro il 30 dicembre 2009, avendo solo 15 giorni di tempo per avvertire tutte le persone in possesso di quell'indirizzo che non era più operativo. Io ho deciso di rinnovarlo. Vorrei sapere se questo drastico aumento è giustificato o se posso appellarmi a qualcosa per evitarlo.
via e-mail



per le modalità di comunicazione e per lo scarso preavviso. Gli aumenti riguardano anche altre tipologie di caselle: ad esempio, l'affitto di una casella postale grande, sempre ad uso familiare, ha avuto un aumento del 69 per cento, passando da 118 a 200 euro. L'azienda Poste Italiane è libera di fare le proprie scelte e di imporre degli aumenti ma,

operando in questo settore in una posizione dominante, avrebbe dovuto adottare un comportamento più trasparente nei confronti degli utenti, dando loro un maggiore preavviso. Analizzando le "Condizioni generali di contratto di locazione di casella postale", in particolare l'articolo 13, si evince che nel caso in cui intervengano delle modifiche alle condizioni generali di contratto, anche con riguardo al corrispettivo, il cliente ha facoltà di recedere dal contratto, senza obbligo di osservare il termine di preavviso, e in tal caso avrà diritto al rimborso del canone versato. Dunque, tale norma è applicabile ai cittadini che non hanno disdetto il contratto entro il 31 dicembre.

Info

Poste Italiane www.poste.it - Numero Verde: 803160

Isabella Mori, responsabile PiT Servizi di CittadinanzAttiva
CittadinanzAttiva-Pit Servizi: tel. 0636718555
(da lun. a ven.: ore 9-13.30) fax 0636718333
e-mail: pit.servizi@cittadinanzattiva.it

previdenza a cura di LiberEtà **LiberEtà**
e-mail: redazione@libereta.it

donne riformate sui fatti

Per effetto della riforma dell'età pensionabile, quest'anno 3.500 lavoratrici del pubblico impiego dovranno restare dodici mesi in più al lavoro. È entrata in vigore la riforma del ministro Brunetta che porterà gradualmente l'età pensionabile delle dipendenti pubbliche a 65 anni.

► Da gennaio di quest'anno sono entrate in vigore le nuove norme introdotte dal ministro Brunetta che portano l'età pensionabile per le dipendenti della Pubblica Amministrazione da 60 a 61 anni. La riforma porterà nel 2018 l'età pensionabile a 65 anni, al pari degli uomini, con l'aumento di un anno ogni biennio. La legge è stata approvata dal Parlamento italiano dopo che la Corte di giustizia europea aveva intimato all'Italia di parificare i criteri pensionistici tra uomini e donne.

Si stima che saranno all'incirca 3.500 le donne lavoratrici a venire bloccate. Si tratta di cifre aggiornate dall'Inpdap

(l'Istituto di previdenza dei dipendenti pubblici) alla vigilia dell'entrata in vigore della nuova normativa. Secondo le previsioni dell'istituto, in base alla vecchia normativa avrebbero lasciato il lavoro per il raggiungimento dei requisiti di vecchiaia 6mila dipendenti. Ma dopo la stretta decisa dal Governo, senza neanche consultare il sindacato e addirittura in aperto contrasto con Cgil, Cisl e Uil, potranno andare in pensione solo 2.500 dipendenti. Le restanti 3.500, dunque, resteranno al lavoro.

Riusciranno, tuttavia, ugualmente ad andare in pensione le lavoratrici che entro il dicembre 2009 hanno compiuto 60 anni e possiedono vent'anni di contributi. In questo caso si prevede la certificazione del diritto acquisito da parte delle amministrazioni di appartenenza. Sempre secondo l'Inpdap, la nuova normativa porterà, tra il 2010 e il 2018, a un risparmio per le casse dell'istituto di 2,5 miliardi, che dovrebbero andare in un fondo istituito presso la Presidenza del Consiglio per interventi sulle politiche sociali e familiari.

ora legale di Salvatore Calleri



pubblica sicurezza

Perché la sicurezza stradale non sia solo uno slogan.



A volte serve un urlo liberatorio. Un urlo contro la demagogia delle ricette semplici che servono per il bene comune... La cassa. Sicurezza per le strade e lotta all'inquinamento sono i temi a cui mi riferisco, a cui mi ribello con un antidemagogico "yo basta". Yo basta quando i comuni in nome della sicurezza dicono di voler controllare la velocità e lo fanno. Con autovelox tarati a 50 km/h dove la strada prevede i 90 km/h fino a un metro prima del rilevatore. Yo basta quando i comuni danno in appalto a terzi privati la gestione delle apparecchiature. Yo basta quando fanno multe solo per divieto di sosta e solo con gli ausiliari, quando per migliorare la sicurezza le multe dovrebbero farle a chi non porta il casco o non indossa la cintura, davanti o dietro. Yo basta agli eco-pass che in realtà sono eco-tass e non risolvono l'inquinamento da particolato. Come si è visto a Milano dove solo il vento ha fatto calare il pm 10. Se i comuni hanno bisogno di soldi, come d'altronde è giusto che sia, si assumano la responsabilità di chiederli senza nasconderli in provvedimenti ecologici. Le chiedano pure per giustificare le spese sociali e li daremo volentieri i nostri piccioli. Yo basta agli pseudoambientalisti catastrofisti che dicono sempre che l'inquinamento aumenta e... Non è vero, in quanto il dato anche sul particolato a Milano nel medio periodo è calato dai 175 microgrammi di media annuale del 1978 ai circa 50 di oggi e il famigerato benzene, di moda negli Anni Ottanta, è pressoché scomparso e la famigerata CO2 non è un inquinante anche se va contenuta per non favorire l'effetto serra. Yo basta a chi parla di sicurezza per i pedoni ma trascura le strisce pedonali spesso non visibili, spesso nei punti sbagliati. Yo basta a chi parla di sicurezza stradale, ma non trova fondi per 1.866 auto della polizia stradale da riparare. Yo basta a chi pensa che per la sicurezza vadano alzati solo gli importi delle multe senza togliere ai pirati la patente per sempre. Aderiamo quindi con forza in modo bipartisan alla campagna del mensile "Quattroruote" (www.quattroruote.it) al grido di più sicurezza e meno rovinati dalle multe.

buchi nella rete

Le fonti rinnovabili possono tenere le luci accese 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Come? Utilizzando reti intelligenti di distribuzione dell'energia a livello locale e regionale. È la conclusione del rapporto "Rinnovabili 24/7" realizzato da Greenpeace in collaborazione con Erec (European Renewable Energy Council). Secondo il rapporto le reti elettriche possono essere trasformate per consentire alle fonti rinnovabili di garantire il 90 per cento dell'energia al 2050. Quello che serve è integrare le smart grids, reti intelligenti di distribuzione dell'energia a livello locale e regionale, e le super grids, linee ad



alta tensione a corrente continua per trasferire elettricità a enormi distanze con grande efficienza. In pratica, le smart grids applicano l'idea di internet al settore elettrico. Il rinnovamento della rete è un'enorme opportunità economica, specialmente per il settore informatico. In Europa gli investimenti necessari si aggirano attorno ai 5 miliardi di euro all'anno, meno di 5 euro per ogni abitazione europea. Occorrono, però, urgenti politiche per sbloccare gli investimenti a supporto di un futuro 100

per cento rinnovabile nel settore della produzione elettrica. Il mercato globale dell'energia eolica nel 2009 ha perfino superato di 7mila MW le previsioni di Greenpeace del 1999, con una potenza installata nell'anno di 37mila MW. In Spagna già oggi le rinnovabili in alcune giornate coprono oltre il 50 per cento della richiesta. E in Italia? Una rete elettrica inadeguata limita di circa il 30 per cento l'effettiva produzione eolica in Puglia, Campania, Basilicata e Sardegna. Ciò equivale a 0,7 TWh di energia perduta ovvero una quota del 12 per cento della produzione nazionale da eolico, secondo le analisi

tecniche presentate da Anev (Associazione Nazionale Energia del Vento) al Ministero dello Sviluppo Economico. Eppure per l'Italia ci sarebbe una grande possibilità industriale sulle rinnovabili. Si registrano, invece, segnali crescenti di boicottaggio da parte del Governo, fortemente impegnato nella direzione sbagliata: il ritorno al nucleare per favorire gli interessi di alcune lobby industriali.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa Greenpeace

evergreen a cura di Stefano Generali

tv spazzatura

I paesi in via di sviluppo, India e Cina, ma anche Africa e America Latina, devono prepararsi a gestire l'imminente aumento di spazzatura elettronica, come vecchi pc, telefonini, stampanti e televisori. Soltanto l'India entro il 2020 registrerà

un aumento del 500 per cento rispetto ai livelli del 2007, Cina e Sudafrica del 400. I rifiuti elettronici, secondo stime dell'Onu, aumentano al ritmo di 40 milioni di tonnellate l'anno, con gli Stati Uniti in testa come maggior produttore mondiale.

affogato al caffè

Le api amanti "segrete" della caffeina e della nicotina. Uno studio dell'Università di Haifa ha evidenziato che preferiscono il nettare con piccole quantità di nicotina e caffeina. Se la dipendenza da queste sostanze non è ancora

dimostrata, la loro preferenza è indubbia. Un meccanismo biologico, sostengono i ricercatori israeliani, che ha fornito a numerose piante un indubbio vantaggio, permettendo loro di sopravvivere alla selezione naturale.



un vuoto d'energia

Un governo centrale che la vuole fortemente e nessuna regione disposta ad accoglierla. Scegliere l'energia nucleare in Italia è semplicemente impossibile.



Qualcuno dovrebbe spiegarci che cosa succede al programma energetico italiano che prevede(va) un ritorno al nucleare fortemente voluto dal ministro Scajola. È stato messo in piedi un apparato legislativo apposito e si attendevano le normative per la scelta dei siti quando, però, si scopre che un eventuale programma nucleare italiano non potrà mai essere messo in pratica per un problema molto semplice, la mancanza di siti. Effettivamente quando si opera in un territorio in cui il 50 per cento è a rischio sismico e oltre il 60 a rischio idrogeologico (per non parlare di quello vulcanico, però, per fortuna, puntiforme), non rimangono molte aree adatte. Più o meno quanto fu constatato dal **Cnen** negli anni Ottanta: i possibili siti nucleari italiani sono solo in pianura padana, nelle pianure costiere tirreniche (Montalto di Castro, Scarlino-Capalbio, Garigliano, Latina) o adriatiche (San Benedetto del Tronto) oppure in Puglia e Sardegna. Il cambiamento climatico in atto costringe a rivedere quelle stime e a escludere quei siti che potrebbero essere inondata dall'innalzamento del livello del mare. Inoltre non si è ancora spenta l'eco di Scanzano Jonico dove la popolazione scese in piazza nonostante l'accordo compensatorio che era stato trovato fra governo e sindaco.

Ma il problema non è quello geologico, il problema è che nessuno dei governatori delle regioni italiane che sono appena andate al voto si è dichiarato disponibile a ospitare centrali nucleari. Particolare interessante: non lo hanno fatto né quelli al governo né gli oppositori né quelli di centrodestra né quelli di centrosinistra. Così, a noi che scriviamo prima di conoscere i risultati delle elezioni, sorge un dubbio: ma dove si metterà la prima centrale nucleare italiana? Non in Sardegna, dove Cappellacci e Berlusconi in persona si sono dichiarati pubblicamente contrari, e neppure in Sicilia, appena dichiarata denuclearizzata. Ma neppure nelle regioni "rosse", eventualmente rinnovate, e nemmeno in Lombardia dove Formigoni ha dichiarato che il nucleare va bene, ma non nella sua regione. Siamo cioè al clamoroso paradosso: un governo centrale che vuole fortemente l'energia nucleare e nessuna regione disposta ad accoglierla, nemmeno quelle governate da politici della sua stessa coalizione. Rimangono adesso due sole possibilità: o il governo impone manu militari le centrali contro il volere di cittadini e amministratori oppure il ministro Scajola si dimette per incapacità di rispettare il programma di governo. Senza un accordo bipartisan tra forze politiche serie che vada al di là delle legislature nessun programma nucleare è realizzabile in nessuna parte del mondo, come insegnano i francesi che quest'accordo lo fecero decenni fa. Questa è la regola e da noi non è rispettata, mentre è chiarissimo che nessuno vuole le centrali. Non c'è nemmeno bisogno di opporsi: la scelta nucleare in Italia è semplicemente impossibile. A meno che qualcuno non abbia barato per ottenere voti turlupinando i cittadini.

in aperta campagna

Il 30 per cento di sconto su un paniere di prodotti a marchio Coop. Un forte taglio prezzi su centinaia di generi di largo consumo. Nuove e più aggressive politiche promozionali. Migliori assortimenti. La conferma di un'offerta e un servizio eccellenti nel settore dei freschi e dei freschissimi. Ecco cosa troveranno nella borsa della spesa 2010 i soci di Unicoop Tirreno. Ne parliamo con Pasquale Rotta, responsabile commerciale della Cooperativa. di Aldo Bassoni

Nel 2009 la Cooperativa ha investito molto sulla convenienza e sulle promozioni. Il 2010 non sarà da meno, anche perché la crisi costringerà tutti a prestare sempre molta attenzione a quello che compriamo. «Arrivare alla fine del mese, per molte famiglie, sarà un'impresa davvero difficile anche nel 2010 e noi sapremo aiutarle come abbiamo sempre fatto offrendo le migliori soluzioni per acquistare il necessario e qualcosa in più – dice **Pasquale Rotta**, responsabile commerciale di **Unicoop Tirreno** nell'illustrare ai lettori di **Nuovo Consumo** le scelte più importanti che caratterizzeranno la convenienza Coop rispetto alla concorrenza –. Per noi dare alla convenienza una connotazione particolare significa puntare soprattutto sul nostro prodotto a marchio Coop che già oggi incide per ben il 22 per cento sulle vendite complessive della Cooperativa», prosegue Rotta. Una cifra alta, la prima in assoluto per l'Italia, ma bassa rispetto al resto d'Europa dove le cosiddette "private label" occupano un posto ben più importante nel mercato dei generi di largo consumo.

Ancora una volta l'asse portante della convenienza Coop si chiama prodotto a marchio.

«Il prodotto a marchio Coop è una scelta strategica consapevole perché sappiamo che il suo potenziale è davvero molto elevato. Innanzitutto il prodotto a marchio Coop è confrontabile con le migliori marche, al punto che non viene messo in vendita se prima i soci non lo hanno approvato. Qualità elevata, dunque, e sicurezza ai massimi livelli perché quello che facciamo noi per tutelare la salubrità dei prodotti che mettiamo in vendita non lo fa nessuno in questo paese. Centinaia di migliaia di analisi, ispezioni, capitolati rigidissimi. Sulla sicurezza insomma Coop non scherza. E lo sanno bene i nostri fornitori che, se non sono in grado di adeguarsi agli standard richiesti da Coop, non possono lavorare con noi. Inoltre il prodotto a marchio Coop senza tutte quelle costose sovrastrutture di marketing tipiche dei prodotti più pubblicizzati, ci permette di offrire ai consumatori il meglio in termini di rapporto prezzo qualità».

Ma i soci cosa ne pensano? Mostrano di gradire questa politica?



Pasquale Rotta



«Le vendite parlano chiaro. D'altra parte lo scorso anno abbiamo praticato un taglio prezzo del 20 per cento su quasi tutti i prodotti a marchio Coop per un investimento che è stato pari a 7 milioni di euro. Cioè tutti i prodotti Coop acquistati nel 2009 hanno fatto risparmiare ai soci e ai clienti ben 7 milioni di euro. Penso che questa sia la migliore dimostrazione che i soci hanno gradito».

E nel 2010 i soci cosa troveranno nella borsa della spesa?

«Il 2010 si annuncia all'insegna di una nuova campagna. Questa volta lo sconto sarà del 30 per cento su un paniere di qualche decina di prodotti alimentari a marchio Coop, quelli proprio essenziali, di cui non si può fare a meno. Sarà questo il punto di forza della nostra politica commerciale per tutto il 2010. Naturalmente i nostri volantini promozionali evidenzieranno adeguatamente quest'iniziativa che si colloca comunque in una politica nazionale di tutte le cooperative di consumatori che, collegialmente, hanno deciso di spingere ancora di più sulla convenienza del prodotto a marchio».

Quali sono i prodotti interessati da quest'iniziativa?

«Tra i prodotti a marchio interessati dallo sconto che va dal 6 aprile al 2 maggio ci sono la pasta di semola, ragù e condimenti pronti, conserve di pomodoro, latte a lunga conservazione, alcuni prodotti di gastronomia, ammorbidenti per il bucato, vari generi per l'igiene della persona».

Però non si vive di solo Prodotto a marchio...

«Infatti, l'altra iniziativa importante che abbiamo già avviato in alcuni territori è un significativo ribasso dei prezzi a scaffale su centinaia di prodotti, generi per lo più alimentari, di largo consumo, sui quali la Coop da

il catalogo è questo

Prende il via il nuovo catalogo Coop: conferme e novità solo per i soci perché i vantaggi non finiscono mai.
di Rita Nannelli

Inizia il primo aprile la nuova raccolta punti del collezionamento 2010-2011 perché chiuso un catalogo Coop ne fa subito un altro, con tante conferme e qualche novità. Continuano le partnership che consentono ai soci di accelerare la raccolta punti, da Agip a Linear, da Unipol alla Piaggio; continuano anche i progetti di solidarietà di **Unicoop Tirreno** a cui donare tutti i punti, fino all'ultimo: **Progetto Matteo, Cuore di Coop, Stop alla povertà** e col nuovo catalogo anche al progetto

Emergency per sostenere il centro di accoglienza immigrati di Palermo.

tutto si fa per te

Visto il loro successo, si conferma ogni mese la presenza sugli scaffali dei punti vendita dei prodotti per i soci che appartengono alla promozione "Più valore al socio Coop". E i soci più fedeli a Coop saranno i più premiati con sconti, prodotti riservati, vantaggi extra premio. Ma anche qualche novità nel catalogo 2010: due mini collezioni, una di spugne – prevista da maggio ad agosto – e l'altra di prodotti per la cucina dopo l'estate.

Ricordiamo, però, che è possibile utilizzare i punti anche per telefonare con **CoopVoce** oppure ottenere immediatamente lo sconto alla cassa.

Il nuovo catalogo, che terminerà il 28 febbraio 2011 (con possibilità di utilizzare i punti fino al 31 marzo), è disponibile in ogni punto vendita Coop e sul sito www.cartasocio.it. ■

sempre è impegnata nella tutela del potere d'acquisto dei soci e dei consumatori».

Quanti saranno i prodotti interessati?

«Per ora diciamo alcune centinaia, ma contiamo di arrivare a mille. In alcune zone come la Versilia e Livorno, la riduzione dei prezzi su questi prodotti è già avvenuta. Entro aprile toccherà anche al resto della Toscana e alla parte nord del Lazio. Tra maggio e giugno sarà estesa al resto della rete, e cioè in tutto il Lazio, in Umbria e in Campania».

E i soci come potranno orientarsi in questa serie di iniziative commerciali all'insegna della convenienza?

«Naturalmente segnaleremo queste opportunità d'acquisto innanzitutto nei supermercati e negli ipermercati con una comunicazione dedicata che evidenzierà, a puro titolo di esempio, alcuni prodotti, in modo adeguato e visibile per assistere il socio e il consumatore nella spesso non facile scelta delle migliori opportunità di acquisto».

In questi anni i consumatori rivolgono un'attenzione sempre più accentuata alle promozioni, quelle che durano in genere due settimane e che occupano speciali "isole" promozionali all'interno dei negozi. Cosa proporrà Coop al riguardo?

«È vero, i consumatori sono più attenti che mai alle promozioni. Le vanno addirittura a cercare con insistenza e meticolosità perché sanno che in quelle offerte possono trovare davvero delle risposte estremamente vantaggiose alle loro esigenze quotidiane. E allora noi abbiamo pensato che fosse giusto offrire ai clienti promozioni ancora più spinte e aggressive che ovviamente saranno ben evidenziate nei nostri strumenti di comunicazione commerciale».

Spesso i soci lamentano scarsa attenzione verso alcuni settori merceologici. Intendete migliorarli?

«Abbiamo un preciso piano di miglioramento nei settori della detergenza, della profumeria, del pet-food, dei surgelati e degli alimenti per l'infanzia. Nel canale ipermercati lavoreremo per migliorare anche il settore multimediale. In tutti questi settori abbiamo l'ambizione di fare un ulteriore passo in avanti in termini di risposta alle richieste dei clienti migliorando anche l'esposizione della merce sugli scaffali. Un salto di qualità come quello che in anni addietro abbiamo fatto nel settore dei freschi dove, effettivamente, l'offerta e il servizio hanno raggiunto livelli di eccellenza sotto ogni profilo». ■

spirito di patata

Dietro la storia di un tubero le ambigue manovre per aprire l'Europa agli Ogm. Ecco come, dopo dodici anni di stop, l'Europa ha deciso di dare il via libera alla patata Amflora e a due tipi di mais geneticamente modificato. Intanto il governo italiano sembra intenzionato a invocare la clausola di salvaguardia per impedire la coltivazione di questi prodotti sul nostro territorio.
di Aldo Bassoni

L'Amflora è stata sviluppata per l'industria della carta e dei collanti, per l'alimentazione animale e come fertilizzante. Ma dietro questa semplice patata capace di restituire il 20 per cento di amido in più c'è una storia che ha dell'incredibile e che si è conclusa con la più strana delle decisioni proprio quando molti stati dell'Unione stanno facendo marcia indietro sugli ogm. Il primo paradosso è che il gene introdotto all'interno della patata Amflora che conferisce resistenza ad almeno due antibiotici non serve a migliorare le sue caratteristiche ma è solo uno strumento economico di selezione: una semplice scelta industriale che non ha nessun valore innovativo per la pianta. «Ancora una volta nessuna innovazione volta a dare benefici agli esseri umani – dice **Vincenzo Tassinari**, presidente del consiglio di gestione di **Coop Italia** –, ma solo un aumento del rischio di contaminazioni sia nei campi che nelle filiere alimentari». Però i marcatori genetici rimangono dentro la patata e finiscono nell'organismo degli animali che se ne nutrono. «A questo punto, il rischio è che frammenti di dna transgenico possano entrare nel dna dei batteri gastrici e intestinali e indurre la resistenza agli antibiotici i quali diventano inefficaci – spiega **Fabrizio Fabbri**, direttore scientifico della **Fondazione per i diritti genetici** –. Per questo nel 2001 una normativa europea stabilì che a partire dal 2004 non si possono autorizzare ogm che contengano marcatori capaci di indurre resistenza ad an-



tibiotici di importanza terapeutica in medicina umana o veterinaria». Viene dunque da chiedersi perché i commissari europei, che hanno il compito di sorvegliare sulla salute dei consumatori e dell'ambiente, abbiano dato via libera a questa pianta geneticamente modificata che potrebbe rappresentare un pericolo per la salute di

noi tutti. Forse a Bruxelles pesano più gli interessi delle lobby che quelli dei consumatori? «Finora la principale critica che veniva rivolta al decisionismo della burocrazia di Bruxelles era proprio la "freddezza" con cui venivano varate disposizioni erga omnes che tenevano spesso più in considerazione gli interessi delle nazioni forti o delle grandi lobbies che delle specificità nazionali e territoriali» dice **Gianni Pittella**, vice presidente del Parlamento Europeo.

coesistenza pacifica?

E già, oltre ai rischi per la salute dei consumatori, c'è anche la minaccia di disperdere patrimoni secolari di produzioni tipiche e biodiversità. Essendo organismi viventi, i pollini degli ogm possono viaggiare per chilometri trasportati dagli agenti atmosferici e dagli insetti. Questo bisogna dire riguarda solo in parte la patata che normalmente si propaga utilizzando il tubero e non il seme ed è per lo più sterile. Ciò non toglie che quando un ogm viene in contatto con una pianta tradizionale finisce col passare le sue caratteristiche di resistenza al nuovo ospite il quale diventa un ogm a sua volta. Ecco perché la "coesistenza" tra colture tradizionali e colture geneticamente modificate è difficile da gestire. «Chi potrà più garantire che nei nostri campi non finiscano, insieme alle produzioni locali di alta qualità che ben conosciamo nella loro ricchezza e varietà, anche gli ogm, magari coltivati nel podere accanto?», si chiede Pittella. È anche per questa ragione che il Governo italiano pare intenzionato ad invocare la clausola di salvaguardia nei confronti della patata Amflora e degli ogm in generale. «Al di là di quelle che sono le incertezze non ancora risolte sulla problematica degli ogm la nostra posizione è quella di favorire le produzioni autoctone e naturali». Così il Ministro della Salute **Ferruccio Fazio** a margine della Quinta Conferenza Oms su Ambiente e Salute che si è svolta a Parma. Posizione che trova un consenso molto ampio anche da parte delle associazioni dei consumatori. «Noi riteniamo che il problema sia essenzialmente economico – dice **Primo Mastrantoni**, segretario nazionale **Associazione per i diritti degli utenti e consumatori** –. Pertanto diciamo che l'Italia deve impedire che venga distrutto un patrimonio agrocolturale che non ha uguali

HANNO FATTO FLOP

In Europa nel 2009 i terreni seminati con organismi geneticamente modificati si sono ridotti del 12 per cento, passando da 107.719 a 94.750 ettari. Lo rivela il rapporto annuale dell'**Isaaa**, un'organizzazione internazionale vicina ai produttori ogm che tiene sotto controllo lo stato dell'industria biotech nel mondo. Un vero e proprio flop delle semine dovuto principalmente alla diffidenza dei consumatori europei verso questi prodotti: secondo un recente sondaggio dell'Unione Europea il 62 per cento dei cittadini comunitari si ritengono "preoccupati" per la presenza di ogm in alimenti e bibite.

al mondo». Ed è esattamente quello che pensa la maggioranza degli italiani. «Tra l'altro l'Italia è il primo produttore di alimenti biologici a livello europeo e sarebbe davvero da idioti buttare a mare questo immenso patrimonio per coltivare delle cose omologanti su cui la scienza è divisa e che possono esse-

re nocive per la salute», aggiunge **Mario Capanna** che della battaglia contro gli ogm ha fatto la sua bandiera. «Ma la clausola di salvaguardia ambientale prevista dalla Direttiva 2001/18 potrebbe non bastare – avverte Fabbri – se non si attivano subito gli organismi scientifici competenti per preparare i dossier necessari a motivarne l'applicazione». L'Europa insomma lascerà che gli Stati membri restino sovrani nella decisione di dare il via a queste coltivazioni, ma tutti gli occhi sono puntati sulle politiche comunitarie e sui processi decisionali che le guidano. «Credo che il nuovo ruolo dei parlamenti nazionali e ancor più degli enti locali introdotto nel processo decisionale dal Trattato di Lisbona – osserva Pittella – potrà essere molto utile per rafforzare la voce dei consumatori e dei piccoli produttori, soprattutto in un paese così ricco di "saperi e sapori" come il nostro». In attesa che questa prassi diventi normale, cerchiamo di capire come vengono prese oggi certe decisioni, proprio analizzando il caso della patata Amflora.

storia di un tubero

L'Efsa è "la chiave di volta dell'Unione Europea per quanto riguarda la valutazione dei rischi relativi alla sicurezza alimentare umana e animale". Così sta scritto nel sito dell'Authority europea sulla sicurezza alimentare che ha sede a Parma. Proprio per questa sua influenza nelle decisioni europee in materia di sicurezza alimentare è utile a capire che cosa ha detto l'Efsa a proposito della patata ogm. Nel rapporto pubblicato il 24 febbraio 2006 e aggiornato il 28 giugno 2008 sta scritto che "dopo l'estrazione dell'amido" che viene utilizzato nell'industria, "i sottoprodotti della patata ogm" destinati eventualmente all'alimentazione animale sono altrettanto sicuri di quelli della linea parentale non ogm. E pertanto, conclude il rapporto, "con ogni probabilità" questa patata "non avrà effetti avversi sulla salute umana, animale o sull'ambiente". «Un'affermazione quantomeno ambigua dato che non può esserci parte della pianta e del suo frutto totalmente immune dalla presenza del dna modificato», spiega Fabrizio Fabbri. E anche la formula probabilistica con cui si chiude il rapporto non è molto di rassicurante. «Ma l'Efsa lavora così, i suoi rapporti trascurano spesso



GENE RIBELLE

Non tutte le tecniche genetiche applicate agli organismi sono da rigettare. «Per esempio le biotecnologie stanno dando ottimi risultati in Africa e in Asia dove è possibile ora ottenere piante con contenuti vitaminici più elevati senza utilizzare la transgenesi attraverso la selezione assistita – racconta Fabrizio Fabbri –. Individuando i marker molecolari associati ai caratteri di interesse si dimezzano i tempi della selezione naturale senza mettere a rischio la biodiversità agricola che consente ancora di individuare geni con caratteristiche che a noi possono tornare utili ad esempio in varietà selvatiche di scarso interesse commerciale». E soprattutto su questi prodotti non c'è alcun brevetto.

dati fondamentali o li sottovalutano o li giudicano poco importanti», commenta Fabbri. È esattamente quello che è successo nel 2004 quando l'Efsa dichiarò poco importanti ai fini terapeutici sia la karamicina sia la neomicina, come dire che, se anche diventiamo immuni a questi antibiotici non importa, tanto sono poco usati. Ma nel 2007 l'Ente europeo del farmaco (Ema) ha dichiarato che, stabilire l'importanza di un antibiotico sulla base dei volumi utilizzati, è un errore metodologico prima ancora che di merito perché abbiamo bisogno sempre di antibiotici che non siano troppo diffusi per la semplice ragione che la larga utilizzazione può già essere causa di formazioni di flore batteriche immuno resistenti. Inoltre non è vero che queste due sostanze sono poco diffuse. Infatti le troviamo regolarmente in vendita nelle nostre farmacie. Quindi non si può dire che karamicina e neomicina abbiano uno scarso valore terapeutico. «Dobbiamo denunciare la **Commissione Unica del Farmaco (Cuf)** che tiene nel prontuario farmaci inutili oppure dobbiamo denunciare la Commissione Europea che mette in pericolo la salute umana?», ironizza **Maria Carla Giugliano, di Greenpeace**. A questo punto la domanda è: ma l'Efsa su quali basi svolge il proprio lavoro istruttorio di pratiche così delicate? Quali e quante ricerche sul campo ha condotto per decidere se dare parere positivo alle richieste delle multinazionali?

interessi in gioco

«Al tempo della consultazione del 2007 sul modello agroalimentare libero da ogm, una delegazione da me guidata si recò a Parma dove ha sede l'Efsa – racconta Mario Capanna – e dall'incontro con i suoi massimi dirigenti venne fuori che l'Efsa non ha mai condotto e non conduce analisi scientifiche in proprio pur potendolo

fare da regolamento. E allora quando arriva una richiesta, l'Efsa si limita a controllare che la documentazione fornita dalla multinazionale di turno corrisponda alla pubblicistica scientifica, ma poiché la scienza è divisa, non si capisce a quali testi dia più credito. In conclusione l'Efsa fa da passacarte con l'aggiunta di considerazioni che a volte possono lasciare aperto uno spiraglio a chi deve decidere in favore delle multinazionali». È sulla base di queste procedure che il maltese John Dalli, Commissario Europeo di fresca nomina alla Salute e alle Politiche dei consumatori, si è basato nel decidere di dare via libera alla patata della **Basf**? In attesa di avere una risposta a questa domanda, siamo riusciti a scoprire che della patata Amflora se ne potrebbe tranquillamente fare a meno. Ed ecco il secondo paradosso. «Sul mercato sono già disponibili patate convenzionali (non-ogm), con contenuti di amidi quasi identici e senza geni di resistenza agli antibiotici», sostiene **Maria Carla Giugliano**. Sappiamo che sono state sviluppate dalla **Europlant** tedesca e dalla olandese **Avebe**. E sappiamo anche che il secondo produttore tedesco, la **Emslandstarke gmbh**, che muove annualmente 350mila tonnellate di patate da amido non ogm, ha dichiarato che a causa del rischio troppo alto di contaminazione non adotterà la patata Amflora. A questo punto dobbiamo farci una semplice domanda. Se la patata che produce più amido esiste già in natura, se i rischi per la salute e per l'ambiente sono tutt'altro che trascurabili, se la schiacciante maggioranza dei cittadini europei è contraria agli ogm (secondo i dati di **Eurobarometro 3** europei su 4 gli ogm non li vogliono) e se, come dimostrano alcuni recenti studi, le piante transgeniche producono tra il 7 e il 10 per cento in meno delle piante naturali, per quale motivo si vuole introdurre questo prodotto? «Il problema è che questi

per precauzione

Niente ogm per i prodotti a marchio Coop, sicuri e garantiti da un rigoroso sistema di controlli. di Dario Guidi

«Siamo molto preoccupati per le recenti aperture della Commissione Europea sulle coltivazioni ogm. Noi riteniamo che non ci sia ancora sufficiente chiarezza in merito ai rischi e agli impatti a medio-lungo termine di questi prodotti. Ma, oltre a questo, occorre tener conto del fatto che tutti i sondaggi d'opinione effettuati mettono in evidenza una netta indisponibilità al consumo di alimenti transgenici anche perché, oltre a non percepire vantaggi dall'introduzione di queste nuove tecnologie, i consumatori sentono fortemente minacciato il proprio diritto di scelta». A parlare è **Vincenzo Tassinari**, presidente del consiglio di gestione di **Coop Italia**. Dichiarazioni le sue che confermano la rigorosa impostazione che Coop si è data sul tema ogm già a partire dal 1997, dietro allo slogan "conoscenza e prudenza". «Di fronte alle notizie che vengono da Bruxelles – continua Tassinari –, auspichiamo che l'Italia, seguendo l'intenzione decisamente contraria all'introduzione degli ogm annunciata dal Ministro Zaia, decida con tempestività, utilizzando tutti gli strumenti normativi e amministrativi disponibili, evitando che il sistema agroalimentare nazionale precipiti in un caos ingovernato ed esposto alle contaminazioni. Ricordiamo che Germania e Francia per il mais mon 810 – l'unica varietà di mais autorizzata in Europa – hanno già applicato la clausola di salvaguardia interrompendone la coltivazione».

«Dal canto nostro – prosegue Tassinari – la cosa che intendiamo ribadire con la massima forza a tutti i nostri soci e ai consumatori è che comunque i nostri prodotti a marchio sono oggi e continueranno ad essere domani senza ogm. Questo

perché da anni – e siamo stati i primi a farlo – abbiamo definito un rigoroso sistema di controlli, su tutta la filiera. Un sistema che parte dalle materie prime, dal tipo di mangimi utilizzati, dalle caratteristiche del processo produttivo. Sono scelte che hanno comportato maggiori costi di approvvigionamento e quindi un investimento di circa 10 milioni di euro. Per questo quel che vogliamo e quel che chiedono i consumatori è che questo diritto di scelta sia garantito nella convinzione che, per un sistema agrario come quello italiano, fatto di tipicità, piccole quantità ed elevata qualità, l'introduzione degli ogm sarebbe un danno enorme».

Nello specifico dell'annunciato via libera Ue alla coltivazione della patata **Amflora**, Coop precisa che si tratta di un prodotto non destinato al consumo umano, bensì per l'industria carta o in alternativa per l'alimentazione degli animali. Quindi, ancora una volta nessuna innovazione destinata a dare benefici agli esseri umani, casomai un aumento del rischio concreto di contaminazione sia in campo che nelle filiere alimentari. Questa patata infatti contiene un gene marcatore antibiotico che può generare resistenza nei batteri naturalmente presenti nel tratto intestinale degli esseri umani o animali tanto da sollevare dubbi e obiezioni anche da parte dell'**Organizzazione Mondiale della Sanità** e dell'**Agenzia Europea del Farmaco**: problemi evidenziati anche all'interno del comitato ogm dell'**Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare** (Efsa) che, contrariamente alle consuetudini, ha registrato posizioni contrarie al suo interno, esprimendo un sì a maggioranza. ■



potenti concentrati economico-finanziari mirano al controllo dell'alimentazione mondiale – afferma Capanna –. Quando una multinazionale ha in mano il monopolio dei brevetti impone al coltivatore un doppio gioco: ogni anno deve ricomprare i semi modificati e gli erbicidi per trattarli riuscendo così ad ottenere un doppio guadagno. Se il coltivatore viene trovato a

trasgredire scattano sanzioni severissime. Tutto questo perché le piante ogm sono rese sterili e il coltivatore è obbligato a rifornirsi dei semi dalla multinazionale che detiene il brevetto». Il business è miliardario. E tutto questo senza nessun reale beneficio e con molti rischi per l'ambiente e la salute. È come se Dio si facesse pagare i diritti d'autore per il creato. ■

intrigo internazionale

L'Authority europea sulla sicurezza alimentare e le sue "relazioni pericolose" con aziende e multinazionali alimentari e di biotecnologie agrarie. di Virginia Alimenti

Non è la prima volta che sospetti di scarsa trasparenza e poca indipendenza pesano sull'Efsa, l'Authority europea sulla sicurezza alimentare istituita a Parma nel 2002. Suzy Renckens, una ricercatrice belga del pool di esperti sugli ogm interno all'Authority, nel 2007 passò a dirigere il settore regolamentazione della **Syngenta**, una multinazionale

svizzera tra i principali produttori mondiali di piante ogm. L'anno dopo la Renckens rappresentava la Syngenta in una riunione istituzionale europea e qualcuno si chiese quanti e quali riflessi ebbe quel passaggio della ricercatrice sull'iter di approvazione degli ogm. La vicenda venne portata alla luce da un'organizzazione tedesca, la **Testbiotech** che effettua un costante monitoraggio sull'Authority.

relazioni pericolose

Fin dalla sua istituzione l'Efsa è stata oggetto di interrogazioni parlamentari. Un anno fa, l'allora deputata verde Hiltrud Breyer puntò l'indice contro Wolfgang Dekant, autore di un articolo nel quale dichiarava "che l'esposizione al bisfenolo A non comporta alcun rischio per la salute". Il bisfenolo A è una sostanza chimica utilizzata, tra l'altro, nelle lattine e nei biberon ed è presente nella lista UE delle sostanze che alterano il sistema endocrino. La **Breyer** ha sostenuto che per quell'articolo Dekant è stato pagato dal **Polycarbonat GC**. Circostanza ammessa dall'interessato. E proprio nel 2008, su quello stesso bisfenolo A e sui rischi per la salute dei bambini, l'Efsa – del cui gruppo di esperti scientifici sugli additivi alimentari Dekant faceva parte – aveva dato il proprio parere. Domande inquietanti hanno investito anche la vicenda dell'aspartame, un dolcificante artificiale presente in molte diete oltre che in numerosi prodotti dolciari e sciroppi per bambini. "Non c'è niente che faccia pensare ai possibili effetti genotossici o cance-



rogeni" dell'aspartame, è stata la tesi dell'Efsa senza tener conto di studi che andavano in direzione opposta come quello della Fondazione europea di oncologia e scienze ambientali "Ramazzini" di Bologna. Clamoroso il caso del mais **Mon863**. Era il 2005. Il britannico "The Independent" dava notizia di uno studio riservato

della **Monsanto**, leader mondiale nelle biotecnologie agrarie, sul mais geneticamente modificato, dal quale emergeva che alcune cavie alle quali era stato somministrato il prodotto risultavano affette da menomazioni genetiche. Due Università italiane confermarono quelle conclusioni. Ma l'Efsa aveva già autorizzato la commercializzazione del prodotto ritenendolo "sicuro come quello tradizionale" sulla base, secondo l'interrogazione dell'allora parlamentare di Rifondazione Comunista Tommaso Sodano, di una documentazione ufficiale della stessa Monsanto.

I membri dell'Authority devono rendere una dichiarazione annuale nella quale indicare consulenze, investimenti o altro che limiterebbe la loro autonomia. Proprio guardando queste dichiarazioni si notano alcune "relazioni pericolose". Roland Vaxelaire, membro del consiglio d'amministrazione, figura anche nel board della francese **PhiTrust**, società di gestione patrimoniale, ed è consulente nella sicurezza alimentare per la **Silliker Inc.**, società che vanta "anni di esperienza in sicurezza e qualità alimentare, valido partner per le aziende". Bart Sangster, vicepresidente dell'Authority, dichiara di avere proprietà o altri investimenti in **Unilever**, una delle maggiori aziende di prodotti alimentari per la casa e per la cura della persona. Si potrebbe continuare. Ma a che scopo? Chiamata a pronunciarsi sul caso Dekant, l'Efsa ha dichiarato che "non ha ravvisato alcun conflitto di interessi". ■

controcanto di Tito Cortese



italiani gente per bene

La pericolosa rassegnazione della “gente per bene” di fronte agli scandalosi intrecci tra politica e malaffare.



Nei nuovi scandali che coinvolgono uomini di potere e mettono in luce loschi intrecci tra politica e malaffare, c'è qualcosa che dovrebbe preoccupare più ancora degli scandali in sé: è la reazione della gente per bene. Brutte vicende di questo genere ce ne sono state in vari momenti della nostra storia nazionale, e anche di molto gravi: non sono dunque gli scandali, l'affarismo, la corruzione, la novità di questi nostri tempi. Si è tuttavia notato che ciò che differenzia questa stagione da altre pure caratterizzate da un diffuso appannamento dell'etica politica – si pensi a Tangentopoli – è una certa aria di rassegnazione che sembra pervadere la parte più sana della pubblica opinione, quella che sopra ho chiamato la gente per bene. E ciò rischia di riportarci ai tempi più bui della nostra storia, per non dire di quelli in cui di scandali e corruzione neanche si poteva parlare, come sotto il fascismo.

Non che non ci sia oggi indignazione per quello che accade tra politica e affari: ma sembra prevalere la tendenza a risolverla, questa sacrosanta indignazione, in un rifiuto in blocco della politica, in una sfiducia generalizzata per tutto ciò che riguarda, o dovrebbe riguardare, la gestione degli interessi comuni della nostra collettività. Questo è il pericolo più grave: che le persone per bene rinuncino a distinguere e si rifugino in un disgusto impotente, rivolto alla politica in quanto tale, lasciando così di fatto via libera a chi della politica approfitta per il proprio tornaconto.

È una questione molto seria. Ancora non molto tempo fa appariva naturale che uomini di governo indagati di reato lasciassero i loro incarichi per difendersi nelle sedi proprie: lo fece Di Pietro quando era ministro (e ritornò alla politica soltanto dopo che fu liberato in tribunale da ogni sospetto), lo fece anche un ministro di destra quale Storace. E ancora in questi mesi il presidente di una grande regione si è dimesso per vicende che imponevano sì un tale gesto ma che niente avevano a che vedere con corruzione e simili, e il sindaco di Bologna ha fatto la stessa cosa, doverosamente, ma per accuse che sembrano perfino bazzecole di fronte a ciò che bolle oggi in pentola.

Saper distinguere, allora, è necessario, ed è anche il solo modo per non lasciare la politica in mano ai disonesti.

società a responsabilità limitata

«Abbiamo perso la dimensione etica, la corresponsabilità degli uni verso gli altri». Parola di don Luigi Ciotti, il presidente di Libera, la realtà che raggruppa oltre 1.500 associazioni quotidianamente impegnate nella lotta contro le mafie. In queste settimane, in cui gli scandali legati alla corruzione e a comportamenti privi di ogni etica sono tornati prepotentemente alla ribalta nel nostro paese, ci è sembrato quasi doveroso chiedere l'opinione di una figura che da anni si batte proprio per affermare principi di legalità e per la tutela dei più deboli.

di Silvia Fabbri

«Che fotografia farebbe della società italiana di oggi? Davvero l'etica comune, il senso civico e il rispetto delle leggi hanno fatto passi indietro in questi anni?»

«Quella che sta attraversando il nostro paese è, prima che una crisi economica, una crisi etica, politica e culturale. Oggi siamo tutti

più poveri, ma poveri innanzitutto di diritti. Per uscire dobbiamo allora fare tutti uno scatto, impegnarci tutti di più. Non possiamo restare indifferenti o silenziosi o rassegnati di fronte ai continui attacchi alla Costituzione o all'approvazione di "mostri giuridici" come il reato d'immigrazione clandestina. Queste misure ci colpiscono in prima persona perché sono un attacco ai valori fondanti della nostra democrazia – primo fra tutti il principio di uguaglianza – e alle regole che tutelano e promuovono il bene comune. "Bene pubblico" cioè di ciascuno di noi. Senza contare che tutto questo fa il gioco della criminalità organizzata, che nell'ingiustizia sociale trova da sempre terreno fertile ai suoi ricatti e manovre. Dobbiamo allora avere il coraggio di schierarci senza ambiguità contro qualsiasi "strappo" alle regole, contrastare l'idea di una giustizia a doppio binario, forte coi deboli e debole coi forti. La democrazia ha bisogno di questa consapevolezza, di questa "vigilanza" collettiva. E anche della coerenza e credibilità di chi esercita ruoli e funzioni pubbliche che oggi viene troppo spesso meno».



Come si costruiscono i valori di difesa della legalità?

«Io ho smesso da tempo di parlare di educazione alla legalità. Preferisco parlare di educazione alla responsabilità, anche perché la legalità, in Italia, è spesso strumentalizzata e calpestata dagli stessi che dicono di volerla difendere.

Serve, invece, un ritorno alla responsabilità che significa adesione autentica a regole radicate nella coscienza e praticate nella quotidianità. È una grande sfida culturale, questa, da affrontare attraverso percorsi educativi rivolti soprattutto ai giovani, nella scuola e fuori. E che ci chiede di rompere il silenzio rispetto a tutto quello che non va e vediamo accadere proprio sotto i nostri occhi. Serve il coraggio della denuncia, ma che sia una denuncia seria, documentata, profonda dalla quale far scaturire proposte capaci di dare speranza e costruire cambiamento».

Che legame c'è tra comportamenti diffusi nella società e ruolo delle organizzazioni criminali?

«Provocatoriamente, si può dire che la mafia si "incontra" quotidianamente in diverse forme di comunicazione: trasmissioni televisive, spot pubblicitari, fiction, reality show, videogiochi. Alla base c'è sempre lo stesso messaggio: ciò che conta nella vita è il successo, la notorietà, l'apparenza, la forza, il possesso, il fare affari e l'affermarsi con ogni mezzo, anche a discapito degli altri. Sono, a ben vedere,

gli stessi "valori" delle mafie il cui scopo è sostanzialmente quello di arricchirsi e di schiacciare persone e territori tenendoli in ostaggio con la forza del denaro. Allora, senza confondere i piani, si può dire che tra l'individualismo insoferente delle regole e la cultura del crimine organizzato c'è un forte nesso. E che non possiamo sconfiggere le mafie senza un grande investimento educativo e culturale, senza combattere, prima, l'anestesia delle coscienze,

l'interesse privato che distrugge quello pubblico, la superficialità degli atteggiamenti e delle informazioni, l'illusione che la vita possa avere significato senza relazioni vere, autentiche, responsabili. La lotta alle mafie richiede giustizia, ma la giustizia si fonda sempre sulla prossimità».

Pochi giorni fa si è svolta la XV giornata della memoria e dell'impegno per ricordare le vittime delle mafie. A che punto è oggi in Italia la lotta contro le mafie?

«Prima di tutto voglio sottolineare che la Giornata della memoria è solo la tappa, simbolicamente importante, di un impegno educativo, sociale, culturale che dura 365 giorni all'anno. All'insegna di quella continuità che proprio Paolo Borsellino volle sottolineare all'epoca del "Maxiprocesso" a Cosa nostra nel 1987, quando sembrava che la mafia siciliana fosse sul punto di soccombere. "Non dovremmo concederci sosta alcuna nella lotta



alla mafia – disse – non dovremmo consentirci allentamenti di tensione né perniciose illusioni". A conferma dei suoi timori, la più recente relazione dei servizi segreti al Parlamento ci dice che la risalita delle mafie, dopo una fase di "inabissamento", è già cominciata. Anche se è una criminalità diversa quella che ci troviamo di fronte oggi. Una mafia "imborghesita", "dei colletti bianchi", capace di fare e farsi impresa, di aprire varchi e stabilire complicità nel tessuto

sociale. Le attuali inchieste non fanno che confermare quello che denunciavamo da anni: che si sta allargando la "zona grigia" dell'illecito, i legami tra organizzazioni criminali, pezzi dell'economia e della politica. E che il grande lavoro dei magistrati e delle forze di polizia rischia di essere vano se non viene sostenuto e affiancato da un impegno sul piano culturale, educativo, sociale. Non possiamo pensare di sconfiggere solo per via giudiziaria un fenomeno che affonda le sue radici nella debolezza dei legami sociali, nell'aggressione e nello svuotamento dei valori costituzionali. La lotta alle mafie è una lotta per la democrazia, e in tal senso si può parlare di una nuova resistenza. Serve una presa di coscienza collettiva simile a quella che, 65 anni fa, ha contribuito a liberare il nostro paese da una dittatura allora politica, oggi più culturale. Oggi come allora, però, appoggiata e alimentata dal torpore delle coscienze, da troppe sponde, complicità e neutralità».

marginie di spesa

La quinta rilevazione del Barometro Coop: meno difficoltà a gestire i budget familiari ma al prezzo di tagli sulle spese, mentre si afferma uno stile di vita più sobrio. Bene la fiducia in Coop.
di Dario Guidi

La crisi c'è ancora e non è per niente uscita dalla vita di tutti i giorni degli italiani. Certo, cala il numero di chi pensa che le cose possano ulteriormente peggiorare (14 per cento contro il 22 di un anno fa). All'altro estremo, c'è qualcuno in più a pensare che, invece, un leggero miglioramento si stia avvicinando (10 per cento contro il 7 di un anno fa). Ma la stragrande maggioranza (74 per cento, era il 68 a marzo 2009) dice che nel prossimo futuro le condizioni economiche della propria famiglia resteranno quelle che sono. In sostanza si conferma che gli italiani, con la crisi, hanno imparato a convivere. Si sono abituati a questo scenario e si muovono al suo interno con tutte le prudenze del caso, ma con un po' meno ansia. È questa la fotografia che esce dal quinto rilevamento del **Barometro Coop**, l'osservatorio sulle percezioni e i comportamenti di soci e clienti Coop (realizzato dalla **KKien Connecting** di Torino attraverso 3.500 interviste telefoniche).

«Uno dei dati che conferma questa evoluzione – spiega il direttore del settore pianificazione e controllo di **Coop Italia, Francesco Cecere** – è



che, anche nelle famiglie a reddito medio-basso, c'è una migliore capacità di governare il budget economico.

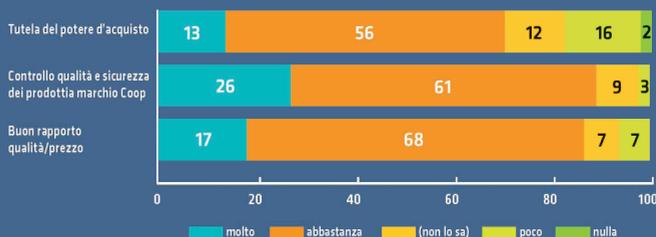
Non perché ci siano più soldi, ma perché si sono fatti dei tagli sulla spesa e si è consolidato uno stile di vita più sobrio». Infatti il 56 per cento di intervistati (era il 47 a giugno e il 51 a dicembre 2009) dice di non avere difficoltà a far fronte a tutte le spese necessarie, mentre la quota di chi ha qualche difficoltà dal 38 per cento del dicembre scorso scende al 35 per cento. Del resto anche la propensione al consumo si mostra stazionaria (per un 86 per cento).

Dove, invece, si confermano dati positivi è nella valutazione complessiva su Coop che migliora in tutti i fondamentali. Il 69 per cento (più 1,3 su dicembre 2009) riconosce la tutela del potere d'acquisto, l'87 per cento (più 3,2) la sicurezza dei prodotti e l'85 per cento (più 1,9) il rapporto qualità prezzo. Fiducia in Coop viene espressa dal 95 per cento (più 2,8 per cento sempre su dicembre 2009), mentre la distintività rispetto alle altre catene viene apprezzata dal 72 per cento (più 2,5). ■



Le previsioni sulle condizioni economiche della propria famiglia nei prossimi mesi.

LA PERFORMANCE DI COOP SUI FONDAMENTALI DELLA SUA MISSIONE



un'impresa sostenibile

All'interno del giornale un inserto di sedici pagine con la sintesi del Bilancio sociale preventivo. Un nuovo importante strumento di analisi e di proposta a disposizione dei soci. Ne parliamo con il professore Marco Frey, consulente di Unicoop Tirreno sui temi della Responsabilità Sociale d'Impresa. di Aldo Bassoni

Con il Bilancio sociale preventivo la Cooperativa mette in campo uno strumento che consente alla Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI) di entrare ancora di più nei processi gestionali e decisionali. «Attraverso il preventivo sociale si fanno tre operazioni – spiega il professore **Marco Frey**, ordinario di Economia e Gestione delle Imprese presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa che da anni segue **Unicoop Tirreno** sui temi della RSI –: la prima è quella di creare un collegamento tra il momento del Piano sociale partecipato in cui emergono le sollecitazioni provenienti dagli stakeholder esterni e interni e il momento della presentazione dei risultati conseguiti in campo sociale, proprio del Bilancio sociale consuntivo. In altre parole traduce in strumenti programmatici quelle idee che vengono riconosciute dalle funzioni aziendali come meritorie di essere inserite nel programma di attività. Il secondo elemento si lega al processo di fissazione dei budget, in cui vengono pienamente integrati gli obiettivi di RSI. Il terzo elemento qualificante è il lavoro di consultazione, progettazione e programmazione insieme a tutte le funzioni aziendali».

Il Preventivo sociale entra dunque nella gestione dell'impresa?

«Entra nella gestione e va in profondità nel senso che non è più un tema legato esclusivamente alla dimensione dei rapporti con l'esterno in termini di relazioni e di immagine, ma diventa uno strumento a forte caratterizzazione interna. È ovvio che il Piano sociale partecipato deve portare idee il più possibile innovative che possono consentire attraverso il Preventivo di definire le azioni migliori».

Qual è la relazione tra tutti questi strumenti e in particolare tra il Preventivo economico e il Preventivo sociale?

«Il tema della RSI viene sviluppato attraverso un percorso di strumenti specifici tra loro integrati. È evidente che quest'interazione guarda anche il Preventivo aziendale come strumento di ulteriore elaborazione per far

percepire ai soci la doppia dimensione dell'azione della Cooperativa: da un lato quella economica, dall'altro il tema della RSI come elemento di caratterizzazione strategico con il suo set di strumenti dedicati».

Il socio come partecipa di fatto alla realizzazione del piano sociale?

«I soci possono intervenire in diverse fasi. Il primo step è proprio attraverso il Piano sociale partecipato che viene prima del Preventivo. Quello è il primo momento del processo di pianificazione in cui vi può essere una presenza attiva dei soci, che in seguito hanno anche loro momenti di coinvolgimento specifici a partire dalle assemblee sui territori in cui possono fornire contributi molto caratterizzati anche sul piano territoriale».

In un momento di crisi economica che segna una fase di grande difficoltà per tante famiglie, che rilevanza assume insistere sui temi della responsabilità sociale?

«Fin dall'inizio della crisi economica che stiamo ancora attraversando abbiamo registrato come certi posizionamenti strategici della Cooperativa, in cui la RSI e il rapporto con i soci avevano una rilevanza notevole, hanno consentito di mantenere e rafforzare una posizione competitiva rispetto alla concorrenza. Questo significa che il consumatore è sempre più attento agli elementi che caratterizzano i prodotti che sceglie e di conseguenza al comportamento di chi produce o distribuisce quei prodotti».

È questo l'elemento che lega il comportamento di acquisto individuale con la coerenza della Cooperativa?

«Esattamente. E questo è un fattore su cui possiamo andare a misurare gli effetti della competitività della singola impresa. Si tratta sempre di una variabile di mercato, ma molti studi confermano che pur in un periodo di crisi c'è questa tendenza a diventare più attenti e selettivi nelle scelte di acquisto dove pesano tematiche come quelle della Responsabilità Sociale d'Impresa». ■



Marco Frey

dedicato alle donne

Unicoop Tirreno ha dedicato l'8 marzo 2010 ad Haiti destinando un contributo di 10mila euro alle donne haitiane a capo dei comitati di gestione degli aiuti. Nati spontaneamente dopo il terremoto questi comitati operano per un'equa distribuzione dei generi di prima necessità come acqua e kit sanitari. L'iniziativa, inserita nel programma di lavoro della Responsabilità Sociale d'Impresa e delle Pari Opportunità, è seguita da **Agire** (Agenda Italiana Risposta Emergenze) presente a Port-Au-Prince con un programma specifico rivolto alle



donne. Per creare un ponte di solidarietà con le donne haitiane inoltre l'8 marzo tutti i dipendenti della Cooperativa hanno ricevuto la cartolina "Amica Haiti. Valorizza la donna, proteggi il futuro" su cui sono stati invitati a scrivere un messaggio di vicinanza e sostegno.

Sempre in occasione dell'8 marzo, a Follonica (GR), il servizio **Ausilio per la spesa**, che permette alle persone in difficoltà di ricevere gratuitamente la spesa a domicilio, è stato allargato anche alle donne in gravidanza, alle neo-mamme e alle mamme che vivono sole con figli di età inferiore ai 18 anni. Il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa dal sindaco di Follonica **Eleonora Baldi**, **Daniela Raspo** responsabile Area Servizi di Unicoop Tirreno e **Simonetta Radi**, presidente Sezione soci di Follonica. (B.R.) ■

un medico per amico

Dal 15 aprile al 15 luglio chi diventa nuovo socio prestatore riceve una polizza, gratuita e rinnovabile, sulla salute. di Cristina Vaiani

Aprire un libretto di risparmio in Coop fa bene alla salute. Dal 15 aprile al 15 luglio 2010 chi diventerà nuovo socio prestatore aprendo un libretto di **Prestito Sociale** con un importo minimo di 100 euro riceverà "in omaggio" una polizza sulla salute. Si chiama **Medico Amico** ed è un piano sanitario pensato in esclusiva per i nuovi soci prestatori che, oltre a dare la possibilità di accedere a tariffe agevolate alla rete delle strutture sanitarie e dei medici specialisti convenzionati con **Unisalute** – la compagnia di assicurazioni leader nel settore scelta da **Unicoop Tirreno** –, offre tutta una serie di servizi e di vantaggi esclusivi. Che consistono nel rimborso integrale di due ticket l'anno a persona per prestazioni di alta specializzazione (diagnostica radiologica, accertamenti, terapie), nella possibilità di richiedere, in caso di gravi malattie, una diagnosi comparativa a un medico specialista individuato da Best Doctors che rilascerà un referto scritto, e in un servizio di consulenza tramite numero verde attivo dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 19,30 che dà informazioni sulle esenzioni dal ticket, sull'assistenza sanitaria, sui farmaci, sulle strutture convenzionate presenti sul territorio di interesse, sui centri medici specialistici per patologie particolari in Italia e all'estero, anche pareri medici.

Il servizio parte automaticamente all'attivazione del nuovo libretto ed è gratuito. La "polizza" dura un anno ed è rinnovabile su richiesta dell'interessato. In seguito il servizio sarà esteso a tutti gli altri soci, prestatori e non, a pagamento. ■

 **prestito sociale**

DIVENTA ORA SOCIO PRESTATORE.

Aprire un libretto fa bene alla salute.

Se apri un nuovo libretto di risparmio Coop con un importo di almeno 100€ metterai i tuoi soldi in buone mani e riceverai in omaggio un anno di Medico Amico, la polizza che ti garantisce l'accesso a una rete medica convenzionata e ti rimborsa due ticket all'anno per l'alta specializzazione.



medico Amico
L'esperienza del medico quando serve davvero

UNISALUTE
Specialisti nell'assicurazione salute

RICORDA: LA PROMOZIONE È VALIDA DAL 15 APRILE AL 15 LUGLIO 2010.



La presente iniziativa è valida per i nuovi Soci Prestatori.



Il libretto Coop: niente costi, solo vantaggi.



Il servizio è riservato ai Soci Unicoop Tirreno.



prodotto a marchio 

doppia V

Prodotti da agricoltura biologica, senza aromi e oli vegetali al posto dell'olio di palma. Scegli la foglia di Vivi Verde Coop. di Anna Somenzi

Secondo Coldiretti nel 2009 un italiano su due ha messo nel carrello della spesa almeno qualche volta un alimento bio, con un aumento del 4 per cento rispetto all'anno precedente. Gli alimenti da agricoltura biologica hanno avuto, infatti, un incremento delle vendite del 6 per cento in ipermercati e supermercati italiani. In Coop il marchio bio-logici, oggi **Vivi Verde**, rappresenta il 50 per cento dei prodotti bio venduti e la sua crescita ha toccato quota 12 per cento. Il valore dell'agricoltura biologica e dei prodotti che ne derivano è tutelato da rigidi protocolli di produzione regolamentati dalla Comunità Europea e dai relativi controlli, secondo un regolamento che l'Unione ha rinnovato lo scorso anno. Quindi chi si fregia del marchio bio deve rispettare i sistemi e i cicli naturali, seguire una produzione legata alla terra che esclude l'impiego di organismi geneticamente modificati, fitofarmaci e fertilizzanti di sintesi chimica, rispettando l'ambiente, la biodiversità, gli animali. Proprio l'etichetta europea ha una nuova immagine che sarà sulle prime confezioni dal luglio prossimo.

più verde che mai

Coop per il marchio Vivi Verde, che raggruppa prodotti alimentari provenienti esclusivamente da agricoltura biologica, ha scelto oli vegetali pregiati al posto dell'olio di palma e di eliminare gli aromi anche se naturali. Sono oltre 300 le referenze Vivi Verde per un pranzo bio completo dalla colazione alla cena: dallo scorso mese disponibile anche il latte microfiltrato 100% italiano da agricoltura biologica che si va ad aggiungere ai biscotti, agli yogurt magri o interi alla frutta, all'olio extravergine di oliva o di girasole spremuto a freddo, alla pasta bianca e integrale con trafilatura al bronzo, alle carni, alle uova, ai semi per l'orto o il giardino. Alcuni prodotti hanno cambiato anche vestito passando a imballaggi più leggeri e riciclabili: i nettari di frutta abbandonano la bottiglia di vetro da 700 ml per approdare al



nuovo Brick Prisma Square (TPA) da 750 ml, una soluzione leggera e sicura, sia per la conservazione del prodotto che per la funzionalità. Questi contenitori hanno un costo per l'ambiente fino a tre volte inferiore a quello delle bottiglie di vetro, dimostrato valutando gli impatti ambientali e i consumi di risorse in tutto il ciclo di vita (Life Cycle Assessment, LCA). I Brick Prisma sono in carta rivestita, all'interno e all'esterno, da sottilissimi strati di polietilene e contengono uno strato di alluminio in uno spessore di pochi micron. Oggi in oltre 2mila città italiane è possibile raccogliere e riciclare anche questi cartoni per bevande.

Il packaging della linea Vivi Verde Coop ha vinto il premio nazionale "Bio. Fare e Comunicare" per aver saputo dialogare con il pubblico attraverso un'immagine coordinata che presenta e rappresenta tutta la gamma di prodotti biologici distribuiti, come scelte di consumo consapevoli, orientate alla sostenibilità. ■



VIVI E VEGETALI

Vivi verde anche in casa.

Il marchio Vivi Verde comprende anche prodotti ecologici non alimentari come pile ricaricabili, piatti e bicchieri monouso in Pla Ingeo un materiale biodegradabile derivato dal mais. In molti Supermercati e IperCoop sono disponibili distributori di detergenti Vivi Verde alla spina per lavatrice, piatti, lana e delicati e ammorbidente, realizzati con tensioattivi provenienti da materie prime vegetali. Il contenitore che si acquista la prima volta per il loro trasporto è riutilizzabile almeno trenta volte, un bel risparmio di plastica e di denaro.

Nella gamma Vivi Verde anche prodotti con il marchio europeo **Ecolabel**, il fiore che garantisce l'attenzione all'ambiente per tutto il ciclo di vita, dalle materie prime al riciclo finale. Fanno parte di questo gruppo diversi detergenti, le lampadine a risparmio di energia che hanno completamente sostituito quelle a incandescenza, prodotti in carta riciclata come fazzoletti, tovaglioli e carta igienica, per i quali il sacchetto di plastica che li contiene e protegge sta diventando in mater-bi, il materiale biodegradabile derivato dall'amido di mais, grano e patata.

SOTTO UNA BUONA STELLA

In arrivo il nuovo marchio europeo per i prodotti biologici.

Il nuovo logo europeo per i prodotti biologici è stato scelto tra 3.500 proposte raccolte con un concorso aperto a studenti d'arte e di design di tutta Europa. La vittoria è andata a una foglia stellata in campo verde disegnata da uno studente tedesco. Entrerà in vigore



da luglio e sarà su tutti gli alimenti bio preconfezionati prodotti in uno stato membro dell'Unione Europea entro la fine del 2011.

I 'agenda del socio

Tutte le iniziative organizzate dalle Sezioni soci nei territori della Cooperativa.

Roma Laurentino

Bambole di pezza per Matteo sono state realizzate dalle socie del Laurentino e vendute nel mercatino di fine marzo all'interno dello stesso supermercato. Il ricavato sarà interamente devoluto al Progetto Matteo.

Livorno

È iniziato presso la Sezione soci di via Settembrini a Livorno il corso di panificazione a lievitazione naturale tenuto da Claudio Pozzi dell'Associazione WWOOF Italia (World-Wide Opportunities on Organic Farms), in collaborazione con l'Azienda Usl 6 di Livorno e la cooperativa "Il Ponte".

Civitavecchia (RM)

Che Sarabanda per i bambini di Civitavecchia il pomeriggio del 3 aprile! Tanti giochi per divertirsi e imparare insieme ogni primo sabato del mese (ore 16,30-19) da qui a dicembre esclusi i mesi di giugno, luglio e agosto. A cura di Arci Comitato territoriale Civitavecchia.

Massa

Un pomeriggio in Coop per saperne di più su "Alimentazione e stili di vita". A Massa proseguono fino alla fine di maggio gli incontri informativi per soci e consumatori condotti da esperti sulle tematiche legate all'alimentazione: i prossimi appuntamenti vedono il biologo nutrizionista ed etologo alimentare Massimiliano Matteoni affrontare il 16 aprile alle 17 il tema delle "Linee guida per una corretta alimentazione" e il 26 sempre alle 17 quello relativo ai problemi di salute

correlati all'obesità. Il 5 maggio "Oro blu: acqua risorsa finita" a cura di Gianna Fulceri, biologa e consulente di Unicoop Tirreno. Presidi informativi dei soci del comitato di Massa per raccogliere le adesioni presso il punto di ascolto del negozio.

Cerveteri (VT)

La Sezione soci Etruria in collaborazione con la Pro Loco di Cerveteri e CoopLat organizza un pranzo di solidarietà a sostegno del Progetto Matteo il 18 aprile presso l'Hostaria-Pizzeria da Ugo (Pineta di Ceri km 5,400 fraz. di Cerveteri). Musica dal vivo, filmati e testimonianze di solidarietà Coop. Il ricavato dell'iniziativa sarà interamente devoluto a favore del Progetto Matteo in Burkina Faso.

Quota di partecipazione: 23 euro. Prenotazioni (entro il 15 aprile): 3382363189; 3498319740; 3474812379.

Rosignano Marittimo (LI)

Si parlerà di consumatori informati e di etichette il 22 aprile nella scuola primaria Carducci a Rosignano Marittimo. L'incontro rientra nelle attività di Educazione al Consumo Consapevole per adulti dedicate agli studenti dell'Unitre di Rosignano.

Donoratico (LI)

Anche gli studenti dell'Unitre di Donoratico avranno il loro incontro formativo sull'Educazione al Consumo Consapevole. "Occhio all'etichetta", lettura ragionata delle etichette alimentari il 22 aprile alle 15,30 presso la biblioteca comunale di Donoratico a cura di Gianna Fulceri, biologa e consulente di Unicoop Tirreno.

mangia che ti passa

Nei mesi scorsi presso la **Libreria Coop** di Piombino e la **Biblioteca Coop** di Cecina è stato presentato il libro "Alimentazione e salute" di Lorella Spagnesi, edizioni Plan, sulla stretta connessione tra alimentazione e salute: l'autrice definisce l'alimentazione uno strumento di prevenzione e traccia la carta d'identità degli alimenti utile per individuare la rosa dei cibi più indicati a seconda dei problemi di salute o delle semplici esigenze personali. Una guida utile e chiara alla salute, con tanti consigli e curiosità alimentari da inserire nel menu di famiglia. Il libro è in vendita presso la libreria Coop di Piombino al prezzo di 12,50 euro.



Kiro mio

Nei punti vendita Coop tornano le Bat Box e arriva Kiro, il pipistrello amico di Paperino disegnato in esclusiva dalla Disney.
di Beatrice Ramazzotti

Si chiama **Kiro**, è vivace, utile, simpaticissimo e non ha niente a che vedere con l'immagine cupa e minacciosa che abbiamo spesso del povero pipistrello, colpevole solo di fare vita notturna e di essere involontario testimonial di personaggi inquietanti: uno per tutti il conte Dracula. In realtà il pipistrello è un animale innocuo, delicato, a rischio estinzione e molto utile a noi umani in quanto grande cacciatore di zanzare (in una notte un solo pipistrello può ingerirne fino a 2mila!). Da qualche anno il piccolo "bat" è anche di casa alla Coop, precisamente dal 2006 quando gli zoologi del Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze proposero a **Unicoop Firenze** di lanciare l'immagine del pipistrello come anti-zanzare naturale, proponendo in contemporanea la distribuzione di cassette di legno – le **Bat Box** appunto – progettate per essere collocate sui muri delle abitazioni e diventare rifugio e dimora di questi silenziosi amici della notte. Un progetto tanto curioso quanto originale che ha incontrato anche l'appoggio di **Unicoop Tirreno** e **Coop Adriatica** per poi estendersi a livello nazionale. Quest'anno un grande passo in più: la prestigiosa collaborazione della **Walt Disney** che ha disegnato il pipistrello Kiro (da Chiottero, il nome scientifico del pipistrello) e prodotto una serie di gadget ludici e informativi che accompagnano le Bat Box nei punti



vendita: fumetti, adesivi, album da colorare e un libretto con informazioni sui pipistrelli e sul corretto utilizzo della Bat Box. Con Kiro ci sono i personaggi cult di Walt Disney, tutta la famiglia dei Paperi con Paperino che aiuta Kiro in fuga dalla città a rifarsi una vita in campagna, lontano dall'inquinamento acustico, luminoso e atmosferico.

Il 14 aprile 2010 le Bat Box saranno al centro di una conferenza stampa presso il Museo La Specola di Firenze alla quale parteciperanno rappresentanti di Coop Adriatica, Unicoop Tirreno e Unicoop Firenze, i rappresentanti della Walt Disney, il Gruppo Italiano Ricercatori Chiotteri, gli zoologi universitari e ovviamente i pipistrelli che proprio sul tetto del Museo hanno trovato dimora in splendide casette con vista mozzafiato sul Duomo di Firenze. ■

Info

www.e-coop.it e www.msn.unifi.it



Le Bat Box sono in vendita al prezzo di 27 euro presso gli IperCoop di Avellino, Afragola, Benevento, Livorno, Aprilia, Quarto, Roma Casilino, Roma Eur, Viterbo e nei Supermercati di Avenza, Cecina, Civitavecchia, Colleferro, Follonica, Grosseto via Inghilterra, Guidonia, Livorno La Rosa, Piombino via Gori, Roma Laurentino, Rosignano, Pomezia, Genzano, Orbetello, Viareggio, Viterbo.

Marrakech non express

Il deserto, le moschee, i mercati polverosi animati da venditori indaffarati, i vicoli stretti delle medine, le opere d'arte, gli edifici eleganti, la sontuosità imperiale e molto altro ancora: cartoline dal Marocco.

di Alessandra Bartali



A pensare al Marocco, che ci siamo stati oppure no, nella mente di noi occidentali si accavallano le stesse immagini: deserto, marabutti, moschee, mercati polverosi animati da venditori indaffarati, vesti colorate che adornano i vicoli stretti delle medine.

Atterrare a Casablanca serve a capire che il Marocco va ben oltre il suo stereotipo. La capitale economica del paese, rinomata tra i transessuali di tutto il mondo per le operazioni del chirurgo Georges Burou a partire dagli Anni Cinquanta, somiglia molto alle metropoli occidentali. Qui le gallerie d'arte prendono il posto dei mercati carichi di spezie, cibi, artigianato e tappeti e il traffico intenso dei viali fa capire che i cammelli sono un ricordo lontano. Anche se l'imponente moschea di Hassan II rivela l'identità musulmana della città (è il più grande edificio religioso al mondo dopo La Mecca), Casablanca si vanta di essere una delle realtà più tolleranti del mondo arabo. Tuttavia le profonde disparità sociali – testimoniate dalle periferiche bidonville che convivono con gli eleganti edifici ispano-moreschi del centro – sembrano aver gettato le basi per un integralismo tornato in auge di recente.

Casablanca Casablanca

Seppur forse spiazante, Casablanca racconta un Marocco non meno autentico di quello dei suk (mercati) e delle

kasbah (cittadelle). Che latitano anche a Rabat, città moderna dalla splendida cornice imperiale. Da quando, con l'indipendenza, è diventata capitale politica e amministrativa del paese, la città si è creata un'immagine adeguata al suo ruolo: cosmopolita, ordinata, pulita e ben organizzata, a Rabat si entra in uno degli uffici turistici e si prende una cartina che ci guida senza interferenze tra i suoi numerosi monumenti. Una modalità di visita molto distante dagli standard marocchini. La stessa sobrietà caratterizza Meknès, dove si trova il sontuoso mausoleo dedicato al crudele e guerrafondaio sultano Moulay Ismail. Alla sua tomba, tuttavia, possono avvicinarsi solo i musulmani.

Il Marocco polveroso, caotico e rumoroso che ci aspettiamo inizia a Fes, da sempre cuore della vita culturale e religiosa del paese. Ben prima dell'ascesa di Oxford e Cambridge, qui fu fondata la prima università del mondo e questo primato contribuisce a dare la misura della coscienza intellettuale e civile che domina la città, da cui non a caso nel 1912 prese il via il movimento indipendentista marocchino. Dopo l'indipendenza del 1956 e lo sviluppo turistico degli ultimi anni, Fes non ha abbandonato quell'antico fervore: al contrario di molti luoghi turistici, vittime dell'immagine statica con cui hanno deciso di presentarsi al mondo esterno, Fes

è profondamente viva. Lo dimostra la sua bellissima medina, un dedalo di vicoli dove tradizione e innovazione danno vita a scene bizzarre come incantatori di serpenti con il cellulare incollato all'orecchio e mederse (le scuole teologiche) corredate di antenne paraboliche. Nonostante questo sia il cuore pulsante della città, spesso i locali preferiscono vivere nel moderno quartiere di Ville Nouvelle, tornando magari in medina a lavorare come "faux guides", guide non ufficiali che conquistano gli stranieri con la promessa di offrire loro visite tutt'altro che stereotipate. Non per puro spirito di accoglienza, s'intende.

Le voci di dentro

Potenziali "faux guides" si aggirano anche nella medina di Marrakech, dove però l'industria del turismo si va via via strutturando: i corsi di cucina per visitatori stranieri organizzati nei riad (le tradizionali case marocchine con cortile interno) danno la misura di questa tendenza. Nonostante negli ultimi anni Marrakech sia diventata una meta piuttosto abituale nel panorama turistico nordafricano, la piazza Djema el Fna, che ospita uno dei suk più rinomati del paese, mantiene magicamente la sua arcaica autenticità. Elias Canetti, premio Nobel per la letteratura, ne fu talmente colpito da dedicare un libro ("Le voci di Marrakech") a quella che per gli europei è diventata l'icona del Marocco. Nella sua descrizione il bazar di Djema el Fna – dove si realizzano gran parte dei prodotti in vendita – non si limita ad essere il suk più cool del paese, come si legge su molte guide turistiche, ma diventa un luogo dove ad essere in mostra è l'identità



nazionale. "È una pubblica attività, è un fare che esibisce se stesso insieme all'oggetto finito – racconta Canetti –. In una società che tiene nascosto così tanto di sé, che agli stranieri cela gelosamente l'interno delle sue case, la figura e il volto delle sue donne e perfino i suoi templi, quest'intensa ostentazione del produrre e del vendere è doppiamente affascinante".



Marocco. Tour delle città imperiali

Partenze: 24 e 25 aprile da Roma (8 giorni/7 notti)

Quote a persona in camera doppia, incluse tasse aeroportuali (volo diretto salvo adeguamenti), assicurazione medico-bagaglio-annullamento e quota di iscrizione. Voli Alitalia. Partenze e prezzi: 24/4 (4*) soci 997 (non soci 1.077); 24/4 (5*) soci 1.169 (non soci 1.271); 25/4 (albergo 4*) soci 1.024 (non soci 1.107); 25/4 (5*) soci 1.189 (non soci 1.293). Pensione completa dalla cena del 1° giorno alla 1° colazione dell'8° giorno. Visite ed escursioni. Assistenza di accompagnatore locale in lingua italiana. In collaborazione con King Holidays.

Info

tel. 800778114, agenzie di viaggio convenzionate
www.mondovivo.it

la vetrina dei soci

TEATRO

Pubblichiamo i teatri che prevedono sconti su biglietti e abbonamenti per i soci Coop grazie alle convenzioni stipulate da Unicoop Tirreno. La riduzione è valida per il socio titolare della carta e un accompagnatore su presentazione della carta SocioCoop al botteghino.

Teatro Goldoni Livorno

Prosa 26 apr. **La macchina del capo** di e con Marco Paolini (fuori abbonamento). **Concerti** 9 apr. Danilo Rea (Auditorium, fuori abbonamento). **Danza** 29 apr. in occasione del XXVII Trofeo Accademia Navale e Città di Livorno il Balletto di Milano in **Romeo e Giulietta** (fuori abbonamento) musica di P.I. Cajkovskij, orchestra del Festival Pucciniano diretta da Giuseppe Acquaviva. **Lirica** 17 apr. **Concerto finale cantiere lirico**

Info tel. 0586204290, www.goldoniteatro.it

Teatro Cral Eni Livorno

Stagione di musica da camera 15 apr. **Wacky Brass Quintet** Alberto Farnatale e Erika Ferroni tromba, Daniele Navone corno, Elina Veronese trombone, Michele Odetti tuba in J. Cheetham Scherzo, J. Pachelbel Canone, N. Rota Ottoni al cinema, W.C. Handy Beale Street Blues, G. Gershwin Porgy and Bess, D. Modugno Mister Volare, Sinatra in concert, G. Verdi Marcia Trionfale di Aida

Info 0586401308, www.craleni.com

Teatro Comunale dei Concori Campiglia Marittima

9 e 10 apr. Teatro dell'Aglio **L'ospite inatteso** di Agatha Christie regia di Maurizio Canovaro con V. Brancalone, M. Canovaro, D. Demma, D. Gargano, R. Marulo, L. Mazzinghi, R. Raso, S. Sandri

Info 0565837028, www.teatrodellaglio.org

Teatro Moderno Grosseto

16 apr. Junior Balletto di Toscana, formazione di tirocinio professionale della Scuola del Balletto di Toscana presenta **Indanza. La meglio gioventù** (fuori abbonamento), nuove creazioni coreografiche d'autore per una nuova generazione di danzatori, maître de ballet e assistente alle coreografie Silvia Chirico

Info tel. 056422429, www.teatromodernogrosseto.it

Teatro Quirino Vittorio Gassman Roma

6-25 apr. **La fortuna con la effe maiuscola** di Eduardo De Filippo e Armando Curcio, con Luigi De Filippo; 4-9 mag. Balletto di Milano in **Romeo e Giulietta** di P.I. Cajkovskij

Info tel. 066794585, n.v. 800013616, www.teatroquirino.it

Teatro Valle Roma

8 apr.-9 mag. Teatro Stabile di Catania Andrea Camilleri **Il birraio di Preston - Camilleriana - Come spiegare la storia del comunismo ai malati di mente**

Info Ufficio promozione (per i soci Coop): tel. 066869049-1802 int. 2 - promozione@teatrovalle.it, info@teatrovalle.it, www.teatrovalle.it

Sala Umberto Roma

Fino al 4 apr. **Rodolfo Laganà**; dal 6 al 18 apr. **Non c'è tempo amore** commedia scritta e diretta da Lorenzo Gioielli con Amanda Sandrelli, Blas Roca Rey, Edy Angelillo, Andrea Lolli; dal 20 apr. al 2 mag. Carlo

Buccirosso in **I compromessi sposi** con Graziella Marina, Maria Del Monte, Gianni Parisi, Claudiafederica Putrella, Giordano Bassetti. Commedia scritta e diretta da Carlo Buccirosso

Info tel. 0669925819, www.salaumberto.com

Teatro delle Marionette degli Accetella Roma

11 apr. Teatro del canguro **Piume**; 18 apr. Teatro laboratorio mangiafuoco

Il circo degli animali; 23 apr. Teatro delle apparizioni **Uno**

Info tel. 0687189984, www.accettellateatro.it

Teatro San Carlo Napoli

Stagione opera 15 (turno A), 16 (turno C), 17 (fuori abbonamento), 18 (turno F), 20 (fuori abb.), 21 (turno D), 22 (fuori abb.), 23 (turno B) apr. Giuseppe Verdi **La Traviata**. Orchestra, Coro e Corpo di ballo del Teatro di San Carlo. **Stagione sinfonica** 24 apr. Gustav Mahler Jugendorchester direttore Antonio Pappano, Violoncello Hanna Chang, musiche di R. Strauss, D. Šostakovič 30 apr. Orchestra e Coro del Teatro di San Carlo direttore Maurizio Benini, maestro del coro Salvatore Caputo, soprano Cinzia Forte, contralto Annarita Gemmabella, tenore Francesco Marsiglia, basso Mirco Palazzi, musiche di F.J. Haydn; 3 mag. Recital soprano Anna Caterina Antonacci, pianoforte Donald Sulzen, musiche di Faurè, Hahn, Bachelet, Tosti, Tirindelli, Cimara, Toscanini, Respighi, Zandonai

Info tel. 0817972331-7972412, www.teatrosancarlo.it

Teatro Bellini Napoli

Dal 6 apr. Mas & Sanrio in **Hello Kitty** musical di una favola moderna; dal 20 apr. Duetto 2000 Momix **Bothanica** di Moses Pendleton; dal 4 mag. Mariangela Melato in **Il dolore** di Marguerite Duras, regia di Massimo Luconi

Info tel. 0815491266, www.teatrobellini.it

Nuovo Teatro Nuovo Napoli

Dal 16 al 18 apr. Laboratori Flegrei Produzioni Spettacolo **Madre luna** di Fortunato Calvino; dal 28 al 30 apr. Schauspielhaus Wien, Wiener Festwochen, Nuovo Teatro Nuovo **Selvaggiamente le parole lussureggiano nella mia testa**. Un trittico sulla base dei testi di Josef Winkler, drammaturgia Alexandra Millner, regia Antonio Latella; dal 4 al 9 mag. in collaborazione con Festival Teatrale di Borgo Verezzi **Chinese coffee** di Ira Lewis, traduzione Letizia Russo, regia Pierpaolo Sepe

Info tel. 0814976267-0814207318-081406004

PARCHI

Il Giardino Sospeso

Loc. Il Giardino, Riparbella, Cecina (LI)

Sconti ai soci Coop sui percorsi avventura: bambini al di sotto dei 140 cm di altezza (accompagnati da un adulto socio Coop) 8 euro anziché 10; adulti e minori oltre i 140 cm di altezza 12 euro anziché 14, tariffa estesa anche ai familiari. **Presentare la carta SocioCoop al momento del pagamento**. Il pagamento del biglietto da diritto ad accedere ai percorsi e all'utilizzo dell'attrezzatura per 2 ore e 30' consecutive, dalla consegna dell'imbrago.

Accesso gratuito all'area per chi non utilizza i percorsi avventura

Info tel. 0586444407; 3357726321; 3357726322; 3357726323; www.ilgiardinosospeso.it; info@ilgiardinosospeso.it

MOSTRE

Egitto mai visto

Le dimore eterne di Assiut e Gebelein

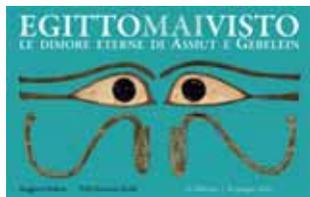
Villa Genoese Zerbi, via Zaleuco 16/18

Reggio Calabria

21 febbraio-20 giugno 2010

Orario: mar-dom. 9-13 / 16-20 (17-21 a maggio e giugno), lun. chiuso (ad eccezione del 5 aprile)

Sconto soci Coop sul biglietto di ingresso: 5 euro anziché 7.



Una dozzina di sarcofagi alcuni con ancora la mummia all'interno, corredi funerari, iscrizioni, dipinti, statue di legno, straordinarie testimonianze della civiltà egiziana riportate alla luce fra il 1908 e il 1920 dalla Missione

Archeologica Italiana nei siti di Assiut e Gebelein. Circa 400 reperti, tutti provenienti dai depositi del Museo Egizio di Torino e per lo più mai esposti al pubblico, con uno straordinario nucleo di dodici sarcofagi a cassa in legno stuccato e dipinto con iscrizioni che tramandano formule d'offerta e rituali funerari magico-religiosi

Info e prenotazioni: tel. 199757515; www.civita.it/mostre_e_musei/mostre/egitto_mai_visto_le_dimore_eterne_di_assiut_e_gebelein; www.ticketeria.it

Federico Barocci e la pittura della maniera in Umbria

Palazzo Baldeschi al Corso, corso Vannucci 66, Perugia
Fino al 6 giugno 2010

Orario: mar-dom. 10-19 (chiuso lunedì)

Sconto soci Coop sul biglietto di ingresso: 3 euro anziché 5



Il percorso espositivo comprende una trentina di opere ed è articolato in quattro sezioni: "Il Cristo deposto", "L'Annunciazione", "Barocci allo specchio", "La miniatura barocca a Perugia". Una sezione

a parte illustra, con immagini digitali in proiezione continua, le delicate fasi di restauro della "Deposizione" del Duomo di Perugia, capolavoro giovanile di Federico Barocci di proprietà del Nobile Collegio della Mercanzia, è in assoluto tra le opere più importanti del manierismo europeo. Prevista infine la proiezione di un film-documentario su Barocci (regia di Fausto Dall'Olio, consulenza scientifica Andrea Emiliani, 1989), tratto dall'archivio dell'Istituto Luce (durata 27 minuti)

Info www.fondazionecrpg.it; tel. 199151123; biglietterie 0755734760; www.civita.it

Gli Arazzi dei Gonzaga nel Rinascimento
Da Mantegna a Raffaello e Giulio Romano

Palazzo Te, Mantova

Fino al 27 giugno

Orario: lun. 13-18; mar-dom. 9-18

Sconto soci Coop sul biglietto di ingresso: 8 euro anziché 10 (inclusa la visita al Palazzo)



Mostra a cura di Guy Delmarcel dell'Università di Lovanio in Belgio, sotto l'alto patronato del Presidente della Repubblica Italiana e di S.M. Alberto II re del Belgio, con il patrocinio del Ministero per i beni e le attività culturali e della Regione Lombardia

Info 0376323266

www.centropalazzote.it

l'isola dei virtuosi

Un premio ai virtuosi che praticano la raccolta differenziata. In alcuni centri toscani l'Asiu aiuta i cittadini a smaltire i rifiuti, rispettando l'ambiente e risparmiando.

È partita per un lungo viaggio l'isola ecologica itinerante; giungerà a destinazione il 28 febbraio del 2011 con buoni risultati, si spera, per l'ambiente. Trattasi, nelle poche ma chiare parole di **Fulvio Murzi** presidente dell'azienda di igiene ambientale **Asiu**, di «Un sistema per incentivare la raccolta differenziata e far risparmiare i cittadini». Che, per qualche rifiuto in più saranno premiati: più rifiuti porteranno sull'isola maggiori sconti matureranno in bolletta. Se poi sono anche soci Coop saranno ulteriormente premiati con i punti fidelity, erogati in misura proporzionale alla quantità e alla tipologia di rifiuti conferiti.

L'isola funziona così: in base a un calendario prestabilito in accordo con le amministrazioni locali e reso noto ai cittadini l'isola itinerante visiterà a rotazione i centri cittadini di San Vincenzo, Suvereto, Campiglia Marittima, Castagneto Carducci, Piombino.

Grazie alla convenzione siglata con **Unicoop Tirreno** l'isola sarà presente in giorni prestabiliti anche nei parcheggi dei punti vendita Coop di Piombino Salivoli, Riotorto, Venturina, Campiglia Marittima, Donoratico, San Vincenzo.

«Posizionando la stazione nei luoghi maggiormente frequentati vogliamo far comprendere l'importanza del servizio offerto – sostiene il presidente Murzi –; da una parte raggiungere l'utente e rendere più visibile la nostra attività, dall'altra incrementare la raccolta dei rifiuti differenziati». La struttura è attrezzata per il conferimento delle tipologie di rifiuti dalla categoria A alla E – quindi lampade e tubi al neon, farmaci, cartucce, pile e batterie, oli, piccoli e grandi elettrodomestici, stracci e indumenti –, e vi si accede utilizzando una Tessera Servizi Ambientali rilasciata da Asiu agli utenti che intendono utilizzare il servizio.

Grazie al sistema di riconoscimento utenti e di pesatura rifiuti Asiu sarà in grado di applicare premi e incentivi agli utenti che differenzieranno di più. (C.V.) ■



tutti presenti

Alta la partecipazione alle Assemblee autonome di Unicoop Tirreno. Casalinghe, giovani, anziani si sono presentati all'appuntamento annuale con la Cooperativa per capire, discutere, suggerire. E intanto va avanti il percorso elettorale che si concluderà a ottobre con il rinnovo dei Comitati direttivi delle Sezioni soci.

di Barbara Sordini

La partecipazione c'è stata, in linea con l'alta affluenza degli anni passati. Sono stati, infatti, poco meno di 8mila i soci che hanno partecipato alle 29 Assemblee autonome convocate da **Unicoop Tirreno** per discutere del preventivo, della politica commerciale e del rinnovo dei Comitati direttivi delle Sezioni soci. Una media di 270 soci presenti a ogni assemblea, un numero notevole di persone che dalla Toscana al Lazio, dall'Umbria alla



Massimo Favilli

Campania si sono ritrovate per essere informate sull'andamento della Cooperativa e, da soci, dire la loro. Quanto a presenze, così come nella composizione della base sociale, le donne hanno fatto registrare una percentuale maggiore (56 per cento) e tra loro spicca l'alto numero delle casalinghe che con 2.337 presenze superano di gran lunga i dati riferiti alla professione dei partecipanti (1.464 i pensionati, 1.413 gli impiegati, 1.015 gli operai, 1.455 le altre professioni). Riguardo alle fasce d'età dei partecipanti, si evidenzia l'alta presenza alle assemblee dei soci anziani, con percentuali ancora più alte là dove c'è una presenza storica della Cooperativa; da tenere in considerazione anche la partecipazione di 160 giovanissimi (nella fascia dei 20 anni), parte di un più sostanzioso gruppo (62 soci su 100), che si sono recati per la prima volta alle assemblee autonome.

L'importante è partecipare

«Nel corso delle assemblee – afferma **Massimo Favilli**, responsabile Settore Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – si è respirata la voglia da parte dei soci di "essere presenti" con l'interesse di cercare di capire e portare le proprie opinioni riguardo le azioni che mette in campo la Cooperativa per aiutare le famiglie e superare questo momento di crisi. In migliaia si sono confrontati su diversi argomenti fornendo alla dirigenza della Cooperativa

utili indicazioni per costituire una traccia su cui lavorare».

Gli interventi sono stati 165 e al centro del loro interesse c'è sempre il negozio come fulcro della Cooperativa: i soci chiedono convenienza, qualità e sicurezza dei prodotti, con osservazioni anche sul miglioramento dei livelli di servizio quali ad esempio la disponibilità dei prodotti a scaffale. Utili anche alcuni suggerimenti come il miglioramento di alcuni

prodotti a marchio o per attivare nuove iniziative al fine di ridurre ulteriormente gli imballaggi. I soci puntualizzano anche il ruolo sociale della Cooperativa e chiedono che questa sia sempre più un soggetto di riferimento per il territorio e che sia di stimolo per sensibilizzare la collettività verso temi importanti quali l'attenzione all'ambiente, la solidarietà e gli stili di consumo. Non sono mancati da parte dei soci gli apprezzamenti per i progetti attivati dalla Cooperativa quali "Ausilio" per la consegna gratuita della spesa a casa ai soggetti in condizioni di disagio, e "Buon fine" per la donazione ad associazioni onlus dei prodotti alimentari, integri, buoni e sicuri, ma non più adatti alla vendita, per essere trasformati in pasti caldi per indigenti.

nuove nomine

Nel corso delle assemblee sono state formalizzate anche le nomine delle 29 Commissioni elettorali, lo strumento preposto alla gestione di tutte le attività elettorali. In questa particolare fase, le Commissioni si sono messe al lavoro in una delle tappe più importanti del percorso elettorale che si concluderà con le elezioni per il rinnovo dei Comitati direttivi ad ottobre: a seconda della data del loro insediamento, alcune Commissioni stanno ancora raccogliendo le autocandidature, altre hanno già iniziato i colloqui con i candidati. ■



UN PIPISTRELLO PER AMICO

*Scopri con Kiro
come contribuire a salvare
i pipistrelli*



**CHIEDI IN COOP LA COPIA
OMAGGIO!
DEL FUMETTO DISNEY**

DALLA COLLABORAZIONE
COOP/DISNEY È NATO "KIRO"
IL TESTIMONIAL
DEL PROGETTO
"UN PIPISTRELLO
PER AMICO".
IN COOP TI ASPETTANO
TANTE STORIE A FUMETTI
E CURIOSITÀ SUI NOSTRI
AMICI PIPISTRELLI.

Per saperne di più
consulta il sito
www.e-coop.it



27€



ad personam

Il settore Persona di Unicoop Tirreno, che gestisce l'assortimento di montagne di vestiti, scarpe, intimo e articoli per bambini, ci conferma il successo del lilla e anticipa il trionfo del blu e l'aumento delle taglie comode. E mentre jeans e t-shirt Solidal Coop saranno i protagonisti di una sfilata a Livorno attendiamo l'arrivo dei pigiama lounge wear l'autunno prossimo.
di Beatrice Ramazzotti

Un guardaroba tanto smisurato non poteva che essere gestito da un team tutto al femminile. Il settore **Persona** di **Unicoop Tirreno** è un piacevole ufficio animato da quattro donne: la category **Evelina Virzi**, l'assistente Antonella Rossini, le segretarie Daniela Vizzarro e Annalisa Cassigoli a cui presto si aggiungerà uno specialista merceologico (sarà forse l'unico uomo?). «Il nostro settore comprende tutto ciò che è abbigliamento interno ed esterno

– spiega Evelina – dall'intimo allo sportivo passando per le calzature, costumi da bagno e accessori a cui si aggiungono anche gli articoli della puericultura (biberon, passeggini ecc.). Gestiamo dieci reparti per un totale di cinquantotto categorie».

regia di Virzi

Virzi e il suo staff seguono l'assortimento dei centododici punti vendita della Cooperativa, con tutte le differenze legate alle superfici a disposizione (dai grandi Iper ai piccoli InCoop) e alla posizione geografica (Toscana, Lazio, Campania e Umbria, negozi al mare, in città, collina e montagna). Generalmente ogni collezione è suddivisa in due grandi blocchi: l'autunno-inverno e la primavera-estate. «Ogni sei mesi – continua Virzi – seguiamo il destino di qualcosa come 2mila articoli per ogni reparto: circa 50mila articoli ogni sei mesi». Una mole di capi che si moltiplicano a dismisura nelle declinazioni per taglia e colore.

Il settore è chiaramente influenzato dalla stagione e caratterizzato da campagne legate a particolari periodi dell'anno, come il momento dei costumi da mare o dei grembiuli per le scuole, sulla scelta dei quali incidono anche le indicazioni delle singole amministrazioni comunali. Si deve inoltre tenere conto dei gusti dei diversi



territori e dei competitors di riferimento. I fornitori sono 157. Gran parte dell'assortimento è definito a livello nazionale con il partner Olimpias, produttore del marchio **Joyful** (presente negli IperCoop e nei Superstore), ma ci sono anche piccole manufatture a conduzione familiare, il marchio **Coop** – che solo nel reparto intimo copre il 40 per cento – e il **Solidal Coop** (proveniente dal mercato equo e solidale certificato **FairTrade**).

donne con le gonne

«Il nostro cliente tipo è donna – commenta la category – età media intorno ai 40-45 anni, frequenta i punti vendita per la spesa alimentare e coglie l'occasione per acquistare capi di abbigliamento per sé e per la famiglia». Parlando di moda Evelina ci conferma anche per il 2010 il successo dei leggings e delle tute di ciniglia e anticipa l'arrivo in autunno dei pigiama lounge wear, eleganti e sfiziosi. Il lilla rimane il colore di tendenza, accompagnato dal rosa, mentre nel prossimo autunno/inverno ci sarà una forte presenza del blu, che in pratica è il nuovo nero. «Le taglie – conclude Evelina – meritano un discorso a parte. Avremo, infatti, un ampliamento delle taglie comode già presenti con il marchio "More Joyful" che arriva fino alla 58».

passerella Solidal

Il 13 maggio l'IperCoop di Livorno ospiterà una sfilata di moda davvero speciale. Alle 17,30 venti dipendenti Unicoop Tirreno indosseranno t-shirt, jeans, maglie e bermuda a marchio **Solidal Coop**, sfilando su una passerella allestita in area vendita. Un'iniziativa simpatica e colorata pensata per coinvolgere i dipendenti e rilanciare il marchio equo e solidale anche nella scelta dei capi di abbigliamento. ■



**SU 25 PRODOTTI
A MARCHIO COOP,
TUTTI I GIORNI.**

IN TUTTI I SUPERMERCATI E IPERMERCATI COOP.

coop
LA COOP SEI TU.

TANTI VIAGGI SORPRENDENTI SENZA CATTIVE SORPRESE.

Mondovivo è il catalogo dei viaggi proposto da Unicoop Tirreno.

PARTENZE SCONTATE

Calabria

Marinella di Cutro (KR)

Serené Village ****

8 giorni / 7 notti



PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

€ 532,00	dal 20 al 27/6
€ 623,00	dal 11 al 18/7
€ 735,00	dal 1 al 8/8
€ 413,00	dal 12 al 19/9

QUOTA SOCI COOP

€ 425,00
€ 490,00
€ 581,00
€ 315,00

Direttamente sulla magnifica costa della Calabria che si affaccia sul mare Jonio.

PARTENZE SCONTATE

Sicilia

Licata (AG)

Serenusa Village ****

8 giorni / 7 notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

€ 490,00	dal 20 al 27/6
€ 616,00	dal 25/7 al 1/8
€ 700,00	dal 1 al 8/8
€ 413,00	dal 12 al 19/9

QUOTA SOCI COOP

€ 392,00
€ 483,00
€ 553,00
€ 315,00

Il Serenusa Village è il nuovo Club Vacanze a 4 stelle in Sicilia sull'ampia spiaggia di Licata (AG), a due passi dalla Valle dei Templi.

PARTENZE SCONTATE

Puglia

Marina di Ginosa (TA)

TorreSerena Village ****

8 giorni / 7 notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

€ 637,00	dal 25/7 al 1/8
€ 553,00	dal 29/8 al 5/9
€ 413,00	dal 12 al 19/9

QUOTA SOCI COOP

€ 515,00
€ 443,00
€ 318,00

È il tuo villaggio vacanze in Puglia!
Un Hotel club a 4 stelle a Marina di Ginosa (Taranto), direttamente su un'incantevole spiaggia di sabbia fine, sul mar Jonio.

PARTENZE SCONTATE

Sardegna

Maracalagonis Geremeas (CA)

CalaSerena Village ****

8 giorni / 7 notti



PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

€ 763,00	dal 10 al 17/7
€ 847,00	dal 31/7 al 7/8
€ 483,00	dal 11 al 18/9

QUOTA SOCI COOP

€ 602,00
€ 651,00
€ 371,00

Il CalaSerena Village è un Club Vacanze a 4 stelle in Sardegna a Maracalagonis, direttamente su una delle più belle spiagge sabbiose dell'isola, fra Cagliari e Villasimius nel Comune di Maracalagonis, a 35 chilometri dall'aeroporto di Cagliari.

Quote a persona in camera doppia, con trattamento di pensione completa. Quote speciali per sistemazione in camere triple, quadruple (salvo disponibilità), singole e per bambini. Tessera Club da pagare in loco: 35 euro a persona a settimana, gratuita per bambini fino a 3 anni non compiuti.

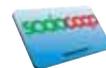
OFFERTE A DISPONIBILITÀ LIMITATA

Vieni a scoprire tutti i viaggi di Mondovivo su:
www.mondovivo.it e cerca l'agenzia convenzionata a te più vicina.

Numero Verde
800-778114

ORARI: LUNEDÌ - VENERDÌ
10.00 - 12.00 / 15.00 - 18.00

MONDOVIVO
I viaggi di Unicoop Tirreno



coop
Unicoop Tirreno

In collaborazione con:



CONVENIENZA COOP. LA TUA MIGLIORE ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.



Coop vuol dire convenienza.

Da sempre, la più grande cooperativa di consumatori italiana ti garantisce il massimo del risparmio per la tua spesa di tutti i giorni. Con Unicoop Tirreno puoi scegliere tra offerte e premi di ogni tipo.

Consulta il sito **www.unicooptirreno.e-coop.it** per conoscere tutti i premi e le offerte.
E buona convenienza.



SOLO PER I SOCI: TANTA

Ogni quindici giorni tantissimi prodo

dall'1 al 15 aprile



MASSIMO 3 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 30% ALLA CASSA

GALLETTO LIVORNESE FIOR FIORE COOP
• il kg

€ 3,78
prezzo per i non soci € 5,40



SCONTO 40% ALLA CASSA

ANANAS EXTRASWEET
• ORIGINE COSTA RICA - il kg



MASSIMO 4 pezzi
PER OGNI CARTA

GALBANINO GALBANI
• 550 g

€ 3,59
il kg € 6,53



MASSIMO 5 pezzi
PER OGNI CARTA

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO RIUNIONE
• 200 g

€ 5,90
il kg € 29,50



MASSIMO 8 conf.
PER OGNI CARTA

BIRRA BECK'S
• 33 cl x 3

€ 1,75
il litro € 1,77



MASSIMO 2 conf.
PER OGNI CARTA FRA I DUE TIPI

FINISH POWERBALL MAX IN 1 + CURALAVASTOVIGLIE
• regular/lemon
conf. x 54 + 18 tabs - 1,806 kg

€ 7,29
il kg € 4,04

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA



ORCETTO CON STEMMA
• Ø max 33 cm - h 45 cm

€ 19,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA



MACCHINA DA CAFFÈ MOKONA BIALETTI
• Capacità 1,5 litri
Potenza 1000 W
Tripla funzionalità: capsule Bialetti, cialde, caffè in polvere
Vaporizzatore

€ 99,00

CONVENIENZA IN ESCLUSIVA.

otti in offerta speciale.

dal 16 al 30 aprile



MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA

SUINO BISTECHE
• CONFEZIONE RISPARMIO
Il kg

€ 3,90



SCONTO
40%
ALLA CASSA

POMODORO CILIEGINO
• 500 g



MASSIMO
12 pezzi
PER OGNI CARTA

LATTE UHT GIGLIO
• parzialmente scremato
1 litro

€ 0,69



SOTTOZERO

MASSIMO
5 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I DUE TIPI

CONDISCOGLIO ARBI
• classico/con pomodoro
450 g

€ 2,49

il kg € 5,53



MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA

PUMARÒ CLASSICA STAR
• 700 g x 6

€ 3,90

il kg € 0,93



MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA
FRA I DUE GUSTI

SCONTO
40%

**SACCOTTINO
MULINO BIANCO
PACCO DOPIO**
• con confettura di albicocca/
con crema al cacao
conf. x 16 - 672 g

€ 2,79

prezzo per i non soci € 4,65
il kg € 4,15



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA

coop

**SEDIA PIEGHEVOLE
IN METALLO CON SEDUTA
E SCHIENALE IMBOTTITI**
• colori assortiti

€ 5,90



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA

coop

SET TROLLEY 3 PEZZI
• colori assortiti

€ 45,00

socio**coop**

Unicoop Tirreno

PUNTI COLLEZIONAMENTO: SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.

Se acquisti uno di questi prodotti, ogni 100 punti avrai uno sconto di 2 € anziché di 1. Approfittane subito.



dall'1 al 30 aprile

LE OFFERTE SENZA PUNTI

MONITOR TV LCD SAMSUNG
• Mod. P2470HD
Luminosità: 300
AA20 contrasto: 50.000:1
Risoluzione: 1920x1080
Connesioni: scart, component

PREZZO PER I SOCI
€ 299,00

Full HD 1080
LCD 24"
DVB-T TERRESTRIAL
HDMI HIGH DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE

83,3 cm
19 cm
59,3 cm

SCAMPI MEDI ARBI
• 450 g

PREZZO PER I SOCI
€ 4,90

il kg € 10,89

oppure
2,90 € + 100 punti



MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA

MASSIMO
4 pezzi
PER OGNI CARTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO IL GREZZO COSTA D'ORO
• 3 litri

PREZZO PER I SOCI
€ 9,90

il litro € 3,30

oppure
6,90 € + 150 punti

CONSOLE NINTENDO DS + GIOCO BRAIN TRAINING
• colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 119,00



JEANS/PANTALONE IN GABARDINA WAMPUM
• colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 20,00

oppure
12,00 € + 400 punti



BICICLETTA OLANDA 26" DOPPIO TUBO TV COLOR
• telaio e forcella in acciaio
freni v-brake in acciaio
parafanghi e portapacchi verniciati - 1 velocità
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 109,00

STENDIBIANCHERIA TEMPO GIMI + PORTAMOLLETTE
• in lega di alluminio
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 22,00

oppure
14,00 € + 400 punti



MADE IN ITALY

posti liberi

307mila disoccupati in più rispetto allo scorso anno, un tasso di disoccupazione all'8,6 per cento, con il 26,8 dei giovani in cerca di lavoro, centinaia di migliaia di persone che usufruiscono degli ammortizzatori sociali e quelli che un posto hanno smesso di cercarlo. L'Italia del lavoro che non c'è.
di Dario Guidi

Gli ultimi dati disponibili sono quelli di gennaio 2010 e sono dati drammatici. Il tasso di disoccupazione in Italia è arrivato all'8,6 per cento, cioè 307mila disoccupati in più rispetto al gennaio del 2009. Le persone in cerca di occupazione sono 2 milioni e 144mila, ma nella fascia tra i 15 e i 64 anni gli inattivi sono ben 14 milioni e 871mila. La disoccupazione morde e colpisce soprattutto i giovani, perché nella fascia d'età tra i 15 e i 24 anni a essere in cerca di un lavoro è addirittura il 26,8 per cento.

E in aggiunta a queste cifre le centinaia di migliaia di persone che stanno usufruendo degli ammortizzatori sociali, come la cassa integrazione, nella speranza che la fase di difficoltà della loro azienda sia transitoria e non strutturale. Secondo le stime della **Banca d'Italia** «sommando i lavoratori in cassa integrazione e gli scoraggiati (cioè quelli che il lavoro hanno smesso di cercarlo convinti che non si trovi, ndr) ai disoccupati, il numero di persone non impiegate, ma potenzialmente impiegabili, nel processo produttivo raggiunge quota 2,6 milioni circa, contro i due milioni di un anno fa». Dunque un balzo negativo di 600mila unità.

dossier



cattive prospettive

Ma andando oltre queste cifre, il punto più delicato è la prospettiva. Perché se è vero che il 2010 sarà un anno ancora molto difficile sul piano dell'occupazione (dopo il meno 5 per cento del Pil nel 2009 la speranza per quest'anno è in una modesta crescita intorno allo 0,8 per cento), la preoccupazione maggiore è legata, non tanto al come superare l'ennesima stretta, ma al capire quale sarà il destino di interi settori industriali destinati, a quanto pare, ad andare incontro a ridimensionamenti significativi.

Con tutte le conseguenze che ciò comporta per le grandi industrie come per le migliaia di piccole imprese dell'indotto. Il timore (per alcuni già una realtà) è che la modestissima ripresa del 2010, sul piano dell'occupazione non produrrà alcun risultato, lasciando inalterati i segni meno di oggi. Basta pensare al mondo dell'automobile, destinato a significativi cali: Opel ha presentato un piano che prevede il taglio di 8.300 posti.

l'intervista

diritto e rovescio del lavoro

Il mondo del lavoro oggi e domani secondo il sociologo Luciano Gallino.

Ma anche lasciando da parte le valutazioni sul sistema mondiale dell'auto, nel quale si prevede che il numero di produttori sia destinato a calare (vedi la fusione tra Fiat e Chrysler), basta guardare solo all'orto italiano, dove la fine degli incentivi statali all'acquisto significherebbe 400mila vetture in meno vendute nel 2010 e un calo del mercato europeo del 16 per cento. Da queste cifre è facile immaginarsi le conseguenze a cascata che ci saranno. Non a caso, come in un effetto domino incontrollabile, nel 2009 in Italia ci sono stati oltre 9mila fallimenti di industrie, il 23 per cento in più sull'anno precedente (e già il 2008 era stato un anno finito in forte crescita). Ogni giorno muoiono nel nostro paese 24 imprese. Una tendenza negativa che abbraccia diversi settori, con quello delle costruzioni (+31 per cento) in testa. Il numero due di Confindustria, **Guidalberto Guidi**, ha parlato di un rischio di ridimensionamento dell'industria manifatturiera in Italia nell'ordine del 30-40 per cento.

in piena crisi

Una fotografia che ci rimanda al punto di partenza. Cioè che la crisi occupazionale non è per niente finita e anzi, come spiega dettagliatamente il sociologo **Luciano Gallino** (vedi intervista a lato) «non solo è destinata a durare, ma se non si affrontano nodi di fondo, a cominciare da quello dello strapotere della finanza, di cui l'economia e l'industria finiscono per essere una sorta di settore derivato, molto lontano non si va».

Poi certo, più nello specifico, servono investimenti, politiche industriali sui diversi settori, scelte innovative e così via. Anche perché se il panorama è complessivamente quello descritto, qualche segno positivo si trova, ci sono settori che tengono meglio di altri, realtà (basta pensare alla green economy) che hanno ampi margini di crescita. C'è poi il dato del mondo cooperativo che conferma come, anche in una fase così difficile, una tenuta occupazionale e dei fatturati sia possibile. A tutti servirebbe comunque una politica capace di stare sui problemi concreti, di fare scelte coraggiose. Tutte cose che, però, non sembrano abbondare. Né sulla scena italiana, né su quella mondiale. ■

«Sul piano dell'occupazione il futuro si prospetta molto critico per almeno due o tre anni, se non di più», parola di **Luciano Gallino**, professore ordinario di Sociologia presso la Facoltà di Scienze della Formazione di Torino, sociologo, tra i più attenti osservatori del mondo del lavoro.

Professore, perché ancora due o tre anni?

«Ci sono dati su cui concordano i numerosi rapporti internazionali, di agenzie e istituti di ricerca. Non dimentichiamo che l'esperienza di precedenti crisi economiche dice che per tornare a recuperare in pieno i livelli occupazionali dopo una grande crisi servono mediamente 7 anni. E questo ammettendo che le cose, prima o poi, tornino esattamente come erano prima. Cosa che ritengo del tutto improbabile. Quindi le nostre società devono prepararsi a convivere con un notevole livello di disoccupati di lungo periodo, cioè di persone che si trovano senza lavoro per almeno 2 o 3 anni, con un aumento delle occupazioni malpagate e sottopagate. Quest'ultimo è un fenomeno presente in tutta Europa. A questo si aggiunge il problema delle persone dai 40/50 anni che se anche riusciranno a ritrovare un lavoro sarà con condizioni decisamente peggiori rispetto a quelle che avevano prima della crisi. Dunque ci saranno da gestire effetti molto pesanti e destinati a durare nel tempo».

Gli ammortizzatori sociali basteranno ad affrontare le difficoltà dei prossimi mesi?

«Gli ammortizzatori sociali vanno sicuramente estesi e rafforzati. Strumenti come la cassa integrazione sono fondamentali per attenuare l'impatto della crisi. Ma si tratta anche di strumenti che non incidono a monte e sulle cause di determinate situazioni. Io credo che serva qualcosa di sistematico a sostegno del reddito, in particolare per le nuove generazioni che sono quelle più colpite dalla disoccupazione. Solo che i giovani in cerca di prima occupazione sono esclusi dagli attuali strumenti disponibili, cassa integrazione in testa, riservata a chi ha già lavorato. Occorre introdurre elementi nuovi, tipo il reddito di solidarietà che c'è in Francia e funziona molto bene».



Se – come lei pensa – uscirà da questa crisi una società diversa da quella che abbiamo visto negli ultimi anni, che posto avrà il lavoro?

«È chiaro che è in atto una ristrutturazione delle attività produttive. Si tratta del completamento di un processo partito già da diversi anni, di un progetto politico che vede le forze del lavoro e i sindacati sempre più indeboliti. Quello che dunque occorrerebbe è una svolta sul piano politico e culturale. La scossa della crisi è stata forte, vediamo se si saprà invertire una tendenza».

Cambierà anche la considerazione e l'atteggiamento verso il lavoro?

«Certo per molti occorrerà tornare a fare lavori che non si sarebbero voluti fare. Ma i laureati in fisica che fanno i bagnini o le laureate in biologia che fanno le commesse non sono una novità di oggi. Sono la conferma di un male profondo. Del resto quando si smette di investire su innovazione e ricerca si smette di puntare sul futuro. Il caso della casa farmaceutica Glaxo che vuole chiudere il centro di ricerca di Verona, dove lavorano oltre 500 ricercatori di primissima fascia, è l'ennesima conferma di quanto sto dicendo e della miopia di certe scelte».

La crisi attuale è nata nella finanza, ma si è rovesciata sull'economia e sulle famiglie. Forse, se non si mette in discussione questo rapporto, non si va da nessuna parte...

«Guardi sto scrivendo un libro incentrato su queste cose. La mia tesi di fondo è che in quest'ultimi anni l'impresa industriale è stata totalmente finanziarizzata, cessando di essere un'organizzazione nella quale ogni parte è legata alle altre e il cui funzionamento tocca interessi di molti gruppi, dai dipendenti alle comunità locali agli azionisti. Invece quel che conta è solo il rendimento finanziario nell'immediato. Se questo non c'è si taglia».

Da mesi si discute sulle misure per evitare che le distorsioni legate alla speculazione possano ripetersi. A che punto siamo?

«I dati attuali ci dicono che il peso della finanza si è paradossalmente accresciuto, proprio grazie agli ingenti capitali pubblici che sono serviti al salvataggio delle grandi banche, negli Usa ma non solo. È un paradosso, ma per tamponare la crisi, alla fine le dimensioni delle istituzioni che l'hanno causata si sono accresciute. Ci sono dozzine di rapporti che indicano nel peso spropositato della finanza il problema da affrontare. Ma fino a che le varie forme di speculazione valgono da 4 a 6 volte il Pil mondiale siamo al punto di partenza».

Lei vede segnali di una volontà di affrontare questo nodo?

«Personalmente mi pare che le proposte del presidente Obama risentano ancora molto del suo essere prigioniero della lobby di Wall Street, da cui vengono molti dei suoi collaboratori. Certo si parla di rafforzare le garanzie per i consumatori e di maggiori controlli. Ma se proprio devo dire, il paese in cui mi pare ci siano sul tappeto le proposte più incisive e significative è la Gran Bretagna che è anche una delle realtà che proporzionalmente ha pagato di più la crisi. In Gran Bretagna oggi si parla esplicitamente di restringimento dell'attività bancaria, di separazione tra attività legata alla raccolta del prestito e agli investimenti. In sede di Unione Europea la discussione è ancora molto centrata sulla vigilanza. Solo a Londra mi pare stiano pensando seriamente alle crepe nei muri e non solo a dei ritocchi. Certo la speranza che davvero si riesca a incidere sul peso della finanza non è tanta. Nel 2008, subito dopo il crollo della **Lehman Brothers**, sembrava che i potenti della terra avessero appreso la lezione. Ma ormai, a un anno e mezzo di distanza, siamo ancora fermi e molte buone intenzioni sono ritornate nel cassetto».

piena occupazione

Fatturato e occupazione in Coop nella fotografia del Centro Studi di Legacoop.

Anche le cooperative risentono, inevitabilmente, della pesante crisi che investe l'economia italiana e mondiale, ma conservano comunque in molti comparti di attività una capacità di crescita che si traduce in un quadro complessivo di tenuta sia sul fronte del giro d'affari che su quello dell'occupazione.

È questa la fotografia delineata dai dati di preconsuntivo 2009 elaborati dal Centro Studi di **Legacoop** sulle cooperative aderenti. Cooperative che registrano un incremento complessivo del fatturato pari all'1,62 per cento (in valore assoluto, dai 55 miliardi e 909 milioni ai 56 miliardi e 813 milioni) e dell'occupazione dello 0,77 per cento (da 481.831 a 485.541 occupati). Stessa percentuale in **Unicoop Tirreno** che nel 2009 ha mostrato una certa tenuta dei livelli occupazionali.

«Un dato – sottolinea il presidente di **Legacoop** **Giuliano Poletti** – non in linea con i ritmi di crescita fatti registrare negli anni precedenti, e con significative differenziazioni rispetto ai diversi comparti di attività, ma, in ogni caso, particolarmente significativo se paragonato ai principali indicatori dell'economia nazionale. Non va dimenticato che nel 2009 il Pil italiano ha fatto registrare una diminuzione



Giuliano Poletti

del 5 per cento, mentre la rilevazione Istat sulle forze lavoro evidenzia, su base annua, un calo del 2,2 per cento pari a 508mila unità». In crescita (più 2,9 per cento) anche i soci delle cooperative Legacoop che passano da 8.307.550 a 8.550.699, con un contributo particolarmente significativo della cooperazione di consumatori che mette a segno un più 3,47 per cento. Quanto al settore specifico delle cooperative di consumatori, il fatturato 2009 prevede una crescita dello 0,94 per cento, mentre l'occupazione registra

un più 0,88 per cento raggiungendo la cifra complessiva di 57mila dipendenti. Questo nonostante Coop risenta della generale diminuzione dei consumi legata alla crisi in atto. La base sociale, tuttavia, continua ad aumentare a ritmi sostenuti con un più 3,5 per cento nel 2009 che porta a raggiungere i 7.200.000 aderenti. Il tutto in una fase in cui Coop ha puntato su una politica di contenimento dei prezzi che ha inciso sulla redditività commerciale, ma ha consentito di tutelare il potere d'acquisto di soci e clienti. Un impegno, quest'ultimo, che si protrarrà anche per tutto il 2010 e che sarà accompagnato da un piano di sviluppo che prevede l'apertura di numerosi nuovi punti vendita, con una particolare attenzione al Sud d'Italia. ■

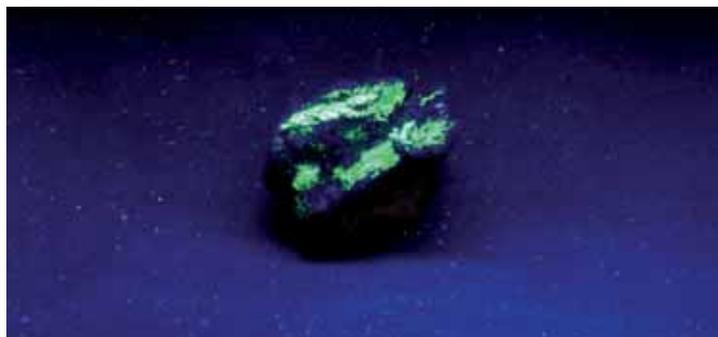


la merce muta di Giorgio Nebbia



cupro quo

Torna di moda il cupro, fibra artificiale ottenuta dalla cellulosa, per tessuti fini e lucenti simil seta.



Un po' l'ecologia, un po' la moda, un po' la riscoperta di proprietà merceologiche dimenticate, sta di fatto che stiamo assistendo a una qualche resurrezione del "cupro" una delle fibre artificiali scoperte nei primi decenni del secolo scorso. Sono definite "artificiali", per distinguerle da quelle sintetiche basate su polimeri sintetici, le fibre ottenute artificialmente dalla cellulosa, la stessa macromolecola naturale del cotone e del lino. La cellulosa costituisce circa la metà della massa del legno, è presente in tutti i vegetali ed è allo stato puro nei "linters", la peluria che residua dopo la separazione delle fibre di cotone dai semi. La cellulosa è insolubile in acqua, ma si scioglie in una soluzione di solfato di rame contenente ammoniaca, la soluzione cuproammoniacale o liquido di Schweizer, dal nome del chimico svizzero Eduard Schweizer (1818-1860) che scoprì questa proprietà nel 1857. Negli ultimi decenni dell'Ottocento molti imprenditori si dedicarono alla ricerca di un surrogato artificiale della costosa seta; sorsero così le fabbriche di rayon viscosa e alla fine dell'Ottocento alcuni, come Max Fremery e John Urban, tentarono di produrre una "seta artificiale" (col nome di Glanzstoff, fibra lucente) sotto forma di cellulosa rigenerata, facendo passare, per estrusione, attraverso i sottili fori di un disco, la filiera, una soluzione cuproammoniacale di cellulosa, da cui la fibra cellulosica veniva poi recuperata per trattamento con acido solforico. Il successo commerciale del processo arrivò però alla società tedesca J.P. Bemberg che mise in commercio la cellulosa rigenerata col nome di "Cupro". Nel 1901 il chimico Edmund Thiele (1867-1927) inventò un processo che consentiva lo stiramento della fibra a mano a mano che si formava all'uscita della filiera; in questo modo era possibile ottenere un filo di appena uno-due denari (un "denaro" è il peso in grammi di 9.000 metri di fibra; 1 denaro è uguale a 1,1 decitex) con la superficie molto liscia e che consentiva di preparare tessuti molto fini e lucenti. La prima applicazione fu per le calze da donna che ebbero molto successo per la loro somiglianza a quelle di seta. La società Bemberg costruì stabilimenti in Germania, Inghilterra, Stati Uniti, Giappone, Italia. In Italia sul lago d'Orta; per alcuni decenni la fabbrica ha scaricato i reflui contenenti ammoniaca e sali di rame nel piccolo lago le cui acque furono fortemente inquinate; sono state poi depurate in qualche modo aggiungendo carbonato di calcio. La società Bemberg ha avuto varie vicissitudini; la comparsa delle fibre sintetiche di origine petrolchimica, a partire dagli anni Cinquanta del Novecento, ha ristretto il mercato delle fibre artificiali fra cui il cupro; oggi la fibra cupro si produce soltanto in Giappone e in Italia. In questi ultimi tempi è stata impiegata per tessuti eleganti ed è ricomparsa in sfilate di moda, ma è stata impiegata anche in tessuti-non-tessuti.

ad ampio raggio

Quanto fa bene all'umore e ad alcuni disturbi di salute la luce del sole primaverile. Passeggiare all'aria aperta per credere.
di Barbara Bernadini

Nell'Europa del Nord dove le ore di luce si contano con il contagocce lo sanno bene: niente è più rigenerante e terapeutico di una bella giornata di sole primaverile, di una pausa di relax all'aria aperta, per godere della prolungata luce solare che l'inizio della primavera regala anche alle latitudini più alte. Non si tratta soltanto della classica esortazione alla gita fuori porta, ma la base scientifica su cui si fonda la fototerapia, una terapia semplice basata sulla luce solare e accessibile a tutti nei mesi primaverili quando i raggi solari non sono ancora così forti da causare danni alla pelle.

benedetta primavera

«Qualsiasi tipo di luce, naturale o artificiale, influenza i livelli ormonali, la temperatura corporea, l'attività del cervello e persino l'umore di una persona – spiega **Vincenzo Condemi**, bioclimatologo del centro ricerche in Bioclimatologia Medica dell'Università di Milano –. Alcuni studi suggeriscono addirittura che un'adeguata illuminazione naturale dell'ambiente di lavoro sia in grado di influenzare positivamente la performance degli impiegati». Il cervello umano è, infatti, molto sensibile alla luce e risente negativamente della scarsità di luce tipica del periodo invernale che, in un certo senso, dipinge di grigio anche l'organismo e l'umore. Per questo basta l'aumento medio della lunghezza delle ore diurne in pri-

mavera per infondere buonumore ed energia alleviando in particolare quel senso di disagio, stanchezza, cattivo umore e depressione che gli esperti chiamano "winter blues" (tristezza invernale) e che talvolta sfocia in un vero disturbo depressivo stagionale che prende il nome di SAD (Seasonal Affective Disorder), acronimo che, guarda caso, in inglese significa "tristezza". Nei paesi del nord Europa la SAD è molto diffusa e alcuni studi tendono a suggerire un legame tra la scarsa luce solare e l'elevato numero di suicidi per depressione tipico dei paesi nordici, ma il disturbo è presente anche in paesi al di sopra dei tropici e in Italia, soprattutto in tutto il Nord e nella pianura Padana che hanno inverni particolarmente bui e scarsi di luce.

sol levante

«Non esistono stime precise riguardo alla diffusione della SAD – chiarisce Condemi –, ma secondo una recente indagine condotta dal CNR di Firenze un italiano su quattro risente delle variazioni meteorologiche, le cosiddette meteoropatie di cui la "tristezza invernale" è forse la più classica e la meglio conosciuta. Il modo in cui le giornate più lunghe e tendenzialmente più serene caratteristiche della primavera combattono questo disturbo non è affatto empirico ed è attribuibile all'effetto biologico che la luce è in grado di innescare a livello della retina e dei centri profondi del cervello».



La retina, la parte sensibile dell'occhio viene stimolata dalla luce e invia segnali elettrici ad un'area del cervello nota per regolare i ritmi biologici dell'individuo, l'ipotalamo, dove sono presenti due aree neuroendocrine dette "ipofisi" ed "epifisi". L'epifisi produce l'ormone melatonina, il cui rilascio viene rallentato dalla luce solare e diventa massimo la notte. Questa produzione ritmica informa il cervello su ciò che succede nell'ambiente esterno e fa sì che tutta l'attività dell'ipotalamo si sincronizzi con i cicli circadiani (oppure con l'alternanza luce buio) per regolare la funzione di cuore, fegato, reni, intestino e ghiandole surrenali.

veniamo alla luce

Segue questo ritmo anche la produzione di un neurotrasmettitore chiave, detto "serotonina", il maggiore responsabile del tono dell'umore. Per questo la lunghezza del periodo di luce diventa fondamentale nell'influenzare i ritmi e in particolare l'umore che può trarre grande beneficio dalla maggiore esposizione alla luce solare. «Nella prima parte del periodo primaverile fino a fine aprile la radiazione solare non arreca danni e andrebbe presa a volontà – riprende Condemi –. Almeno un'ora al giorno all'aria aperta è la dose di luce solare diretta necessaria per produrre effetti "terapeutici". Attenzione, anche in primavera, per chi ha la carnagione molto chiara, il cosiddetto "fototipo1" che non si dovrebbe esporre direttamente al sole nelle ore centrali della giornata soprattutto in presenza di cielo blu limpido e vento secco quando la radiazione solare è massima perché non filtrata dall'umidità nell'atmosfera».

una boccata d'aria

«La fototerapia e, più in generale, la maggiore esposizione alla prolungata luce solare tipica delle giornate primaverili è raccomandata soprattutto alle persone che vivono in perenne stato di stress, introversi e spesso scontenti», aggiunge **Angelico Brugnoli**, anche lui bioclimatologo presso l'istituto milanese. Tentare, vale sicuramente la pena. A volte è sorprendente quanto piccoli accorgimenti di stile di vita possano fare per la soluzione di molti disturbi di salute. Spesso cerchiamo rimedi in farmacia a colpi di costosi integratori e antiastenici di nessuna provata efficacia, quando basterebbe una boccata d'aria alla luce del sole. Un'occasione di svago mentale e fisico, un'abitudine sana e pure gratuita. ■

DFACTOR

L'importanza del fattore "D".

Tra gli effetti benefici dell'esposizione solare in primavera va sottolineato il "fattore D" ovvero la capacità dei raggi ultravioletti di innescare la produzione di vitamina D nella pelle esposta, a partire dal colesterolo. Recentissimi studi dimostrano l'importanza di questa vitamina, in realtà un ormone che non solo favorisce il fissaggio del calcio nelle ossa, ma che regola anche la funzione del sistema immunitario, del sistema nervoso, nonché lo sviluppo della massa muscolare. È di pochi mesi fa lo studio americano che ha dimostrato come nelle ragazze preadolescenti la performance sportiva, in termini di velocità e potenza muscolare, sia mediamente più alta quanto più alti sono i livelli serici di vitamina D, una molecola di cui sono tipicamente carenti le donne in menopausa. Uno studio danese del 2009 ha dimostrato su un campione di quasi 70mila persone la necessità di questa vitamina nella prevenzione dell'osteoporosi, mentre studi della **Agency**

for Research on Cancer

di Lione studiando ben 520mila persone hanno potuto stabilire che un adeguato apporto di vitamina D è associato a una diminuzione del 40 per cento dell'incidenza del cancro del colon retto. Perché la vitamina D possa essere sintetizzata naturalmente dalla pelle attraverso l'esposizione al sole, è necessario vivere in un luogo con raggi UVB abbastanza forti e penetranti.

Ma questa sostanza si trova anche nei cibi, in particolare nel pesce (aringa, sgombrò, sardine), nell'olio di fegato di merluzzo, nelle uova e nei formaggi grassi. Si stima che circa un miliardo di persone al mondo siano carenti di vitamina D, indispensabile per la crescita. Non è un caso se l'**Organizzazione mondiale della sanità** esorta a sfruttare ogni occasione possibile durante l'inverno alle nostre latitudini per esporre i bambini al sole, braccia e volto, senza protezione. Quindici minuti sono sufficienti per raggiungere il massimo di produzione. Un pieno di salute e di buonumore.

Info

Biometeolab: Centro di Ricerche in Bioclimatologia Medica dell'Università degli studi di Milano
www.naturmed.unimi.it/meteolab.html
tel. 0250318460; 0250318456
fax 0250318461; biometeolab@unimi.it



io, robot

La rivoluzione della chirurgia robotica si chiama Da Vinci. di Barbara Bernadini

Era il 2001 quando partì la cosiddetta "Operazione Lindbergh". Il nome militare non deve trarre in inganno, si trattava in realtà della prima operazione chirurgica a distanza in cui il chirurgo si trovava a New York e il paziente disteso sul tavolo operatorio di un ospedale di Strasburgo. L'operazione da un capo all'altro dell'oceano, la prima di molte, fu un vero successo e sancì una volta per tutte la straordinaria rivoluzione aperta dai robot chirurgici di ultima generazione, i robot Da Vinci, contro gli scetticismi che avevano accompagnato la loro



comparsa. Non sempre, infatti, la mano dell'uomo è meglio di quella di un robot. Inventato quindici anni fa nella ipertecnologica Silicon Valley e chiamato così in onore del genio italiano, Da Vinci ha cambiato la chirurgia mininvasiva diventando oggi un punto di riferimento per molte operazioni complesse nel campo della chirurgia generale, ginecologia, cardiocirurgia, chirurgia pediatrica e urologia. Tutte queste aree della chirurgia sono state invase negli ultimi decenni dalle tecniche mininvasive, la cosiddetta laparoscopia. Secondo questa procedura il chirurgo opera attraverso minuscoli fori nell'addome, introducendo una telecamera e strumenti chirurgici e avendo come riferimento l'immagine magnificata sullo schermo televisivo. Anche questa a suo tempo era stata un'incredibile rivoluzione, diminuiva il trauma chirurgico, dimezzava i tempi di recupero e così via.

realtà virtuale

Ma la laparoscopia ha dei limiti che solo un nuovo concetto di mininvasività poteva superare. Da Vinci ha colmato questo vuoto rendendo possibile il sogno di ogni chirurgo: portare le mani all'interno dell'addome del paziente senza aprirlo. Il chirurgo non manovra più gli strumenti né controlla direttamente il robot, ma opera in un ambiente virtuale, una consolle di controllo con sistema di visione 3D a immersione, impugnando sensori che registrano in tempo reale il movimento delle dita del chirurgo, replicandole esattamente attraverso i bracci robotici di Da Vinci, introdotti all'interno del paziente tramite gli stessi piccoli fori praticati per la laparoscopia. Il chirurgo vede l'interno del corpo come in un'operazione a cielo aperto: le

fibre ottiche riportano un'immagine perfetta che viene magnificata e resa tridimensionale, non più piatta come nello schermo televisivo. I movimenti del robot sono fluidi e precisi come quelli del chirurgo, di cui sono la replica, ma senza tremori, l'articolazione degli strumenti ha sette gradi di libertà e movimento a 90° come quello del polso umano, l'immagine del campo operatorio è addirittura migliore di quella di un'operazione classica, il robot è poco ingombrante e facile da spostare dal tavolo operatorio nell'eventualità di un'emergenza

che richieda un'incisione immediata. E per una volta queste opzioni tecnologiche non sono appannaggio solo dei paesi stranieri. Oggi è possibile scegliere Da Vinci grazie al fatto che l'Italia ha abbracciato con grande favore l'avvento dei robot e il Sistema Sanitario Nazionale gode dell'ausilio di ben 19 Da Vinci sparsi su tutto il territorio che hanno ormai operato poco meno di 2mila pazienti, superando per numero di installazioni e applicazioni anche Francia e Regno Unito. La chirurgia robotica naturalmente, non è per tutti, e solo lo specialista può stabilire quando ci siano le indicazioni per trarre beneficio da questo trattamento, ma il futuro è davvero dietro l'angolo e l'obiettivo dei nuovi chirurghi è quello di perfezionare operazioni da effettuare tramite gli orifici naturali del corpo umano, quasi senza incisioni o di effettuare interventi ordinari come l'asportazione della colecisti tramite un solo foro nell'addome. Bentornato genio italiano. ■

ALCUNI OSPEDALI DOV'È POSSIBILE TROVARE DA VINCI

- Azienda Ospedaliera Santa Maria della Misericordia, Udine
- Policlinico San Matteo, Pavia
- Ospedale Cisanello, Pisa
- Scuola di Chirurgia Robotica, presidio ospedaliero della Misericordia, Grosseto
- Ospedale degli Infermi, Spoleto
- Clinica La Madonnina, Bari
- Azienda Ospedaliera CTO Villa Sofia, Palermo



la torta della nonna

Secondo uno studio dello University College di Londra che ha coinvolto circa 12mila bambini di tre anni dal 2000 al 2001, i piccoli che passano gran parte del tempo con i nonni diventano mediamente più grassi e hanno il 34 per cento di possibilità in più di diventare obesi rispetto agli altri. Gli studiosi indicano come possibile causa la tendenza generalizzata dei nonni a utilizzare il cibo come ricompensa e ad assecondare spesso le richieste dei bambini di cibo-spazzatura.

non fa miracoli

Spacciato da decenni come rimedio miracoloso contro la fatica mentale e pozione magica per una memoria di ferro, l'estratto della pianta cinese ginkgo biloba non ha secondo la scienza nessun effetto terapeutico o di potenziamento dell'attività cerebrale. Lo studio, condotto dall'università di Pittsburgh su un campione di 3mila persone, ha dimostrato che l'effetto millantato e venduto a caro prezzo non è in realtà che un "effetto placebo", cioè un effetto dovuto alla convinzione che si sta assumendo una sostanza miracolosa. Non abbastanza, forse, per giustificare un business mondiale.

attenti a quei due

Essere in sovrappeso prima della gravidanza o prendere troppi chili durante la gestazione sarebbe un fattore determinante nel rischio di nascita prematura del bambino, con tutti i gravi rischi che questo comporta per la salute del piccolo. È la conclusione di uno studio della Boston University of Medicine su oltre mille donne incinte. Un risultato importante che invita alla riflessione tutte le future mamme, ancora troppo spesso adagiate sull'idea che in gravidanza si debba "mangiare per due".

frutta grassa

La frutta secca è grassa, ma i suoi grassi sono polinsaturi ed è ricca di nutrienti importanti.



Alcuni lettori mi hanno rimproverato di non avere mai parlato di frutta secca, ma soltanto di frutta fresca o di bevande a base di frutta. È vero! Ma la "frutta secca", quella a guscio come mandorle, noci, pinoli, ha un ruolo nutrizionale con caratteristiche molto diverse sia dalla "frutta essiccata", troppo zuccherina per un uso abituale, sia da quella fresca di cui tutti i nutrizionisti auspicano un aumento dei consumi.

Secondo le tabelle dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione in 100 grammi edibili (al netto del guscio) di frutta secca sono contenute le seguenti quantità di grassi: 50,3 per cento nei pinoli, 55,3 nelle mandorle, 56,1 nel pistacchio, 64,1 nelle nocciole e 68,1 nelle noci. Ovviamente i grassi innalzano molto il valore energetico di questi prodotti e già questo è un problema; tuttavia si tratta in prevalenza di grassi polinsaturi, tra cui i progenitori (acido linoleico e acido linolenico) delle due serie fondamentali, noti anche come acidi grassi "essenziali", destinati a svolgere funzioni plastico-protettive e non solo energetiche. L'equivoco che ha limitato il consumo della frutta secca nasce quindi dal potenziale calorico e dal riferimento che i consumatori fanno rispetto a uno standard di 100 grammi, piuttosto che alla singola razione. Infatti leggere che 100 grammi di noci secche forniscono 689 Kcal è un dato allarmante per i molti che hanno problemi di sovrappeso, mentre la parte commestibile delle noci è soltanto il 39 per cento per cui le calorie effettive di due o tre noci, mandorle o nocciole, sono compatibili con qualsiasi dieta razionalmente ipocalorica.

Non è un caso che la maggior parte dei vegetariani più rigorosi (i vegani) faccia un uso regolare della frutta secca, non limitato alle festività invernali ma esteso a tutto l'anno, in quanto anche poche decine di grammi di frutta secca garantiscono l'optimum di particolari nutrienti che potrebbero scarseggiare nelle diete più rigide.

Negli ultimi anni la letteratura scientifica ha riportato diverse segnalazioni sui possibili vantaggi di un uso moderato ma continuo di frutta secca, con indicazioni che vanno dalla stipsi all'insulino-resistenza, dall'apporto di flavonoidi, componenti fenolici e isoflavoni, fino alla presenza dei decantati acidi grassi della serie omega 3. Tuttavia, servirebbero studi più ampi e di maggiore durata, fermo restando che esiste anche qualche controindicazione, soprattutto nei colitici e per i soggetti che hanno già accusato "reazioni avverse" ovvero "intolleranze" verso specifici alimenti. Non per niente le arachidi sono al primo posto fra i cibi a rischio di intolleranza.

camera caffè

**Una macchina da caffè per fare l'espresso in casa buono come al bar.
La scelta è tra il macinato sfuso e la cialda.
di Roberto Minniti**

È tra le "droghe" preferite dagli italiani. E tra i protagonisti dei rincari che fanno più notizia. Il caffè è un appuntamento immancabile per molti, protagonista del risveglio e delle rare pause che ci si concede durante la giornata. Ma si può avere un espresso come quello del bar anche a casa, magari dribblando i continui aumenti della tazzina?

in pompa magna

Le macchine per l'espresso di piccole dimensioni da tenere in casa potrebbero essere una risposta. A patto di saperle scegliere e non buttare i soldi in un apparecchio che finirà ben presto in cantina perché scomodo o sovradimensionato rispetto alle nostre esigenze.

In ogni caso, il punto fondamentale da tenere in considerazione, il cuore insomma della macchina che stiamo per comprare, è la pompa che mette sotto pressione l'acqua che attraverserà la polvere di caffè. Più la pompa è potente e più il risultato si avvicinerà alla qualità della famosa tazzina del bar.

Più trascurabile è, invece, la potenza della resistenza che scalda l'acqua: influisce sui consumi di elettricità, meno sui tempi di riscaldamento che, assicurano gli esperti, per le macchine moderne si assestano sulla manciata di minuti, anche perché a una resistenza modesta corrisponde generalmente un serbatoio più piccolo.

esentasse

A fare la differenza di prezzo, poi, sono numerosi dettagli, tra cui la possibilità di preparare due o più caffè contemporaneamente, la presenza di un macinacaffè o di uno scaldatasse. Se, oltre a preparare un espresso, si vuole anche scaldare il latte (magari montando la schiuma classica del cappuccino) o preparare tè e tisane conviene guardare a macchine che abbiano anche una cannuccia per il vapore e l'acqua calda. Se ne trovano efficienti



anche in apparecchi relativamente economici. Un po' meno pratiche, invece, quelle dotate di un serbatoio a parte per il latte che consentirebbe di preparare più facilmente un cappuccino ricco di schiuma. L'optional oltre che di discutibile praticità, difficilmente è in grado di sostituire l'azione della cannuccia che eroga il vapore.

Da considerare sono anche

le i materiali e la fattura, sia per la durata che per la praticità nella pulizia: le macchine economiche hanno molta più plastica, le più costose sono quasi interamente realizzate in acciaio inox. Inutile dire che il secondo materiale, oltre a garantire una maggiore resistenza, è di gran lunga più facile da pulire.

Un controllo fondamentale, poi, è quello della visibilità e della capienza del serbatoio dell'acqua. Oltre a essere facilmente visibile (per non correre il rischio di far funzionare la macchina "a secco") è bene che sia in grado di ospitare una quantità d'acqua che non costringa (magari quando si hanno ospiti a casa e si fa sfoggio del nuovo acquisto) a ricaricare troppe volte allungando i tempi di preparazione.

zona cialda

Un'ultima considerazione va al tipo di caffè con cui vanno caricati gli apparecchi per l'espresso: la maggior parte delle macchine funziona con il macinato sfuso, ma le nuove generazioni scelgono sempre più spesso di lavorare esclusivamente con cialde o capsule "proprietarie" ossia di una determinata marca. È il caso delle macchine che hanno scelto di allearsi con Lavazza, Nespresso o Illy, ad esempio. Una volta acquistato un prodotto del genere si sarà costretti a rivolgersi solo alla marca proprietaria per acquistare le ricariche di caffè. Cosa scegliere? Ogni sistema ha dalla sua vantaggi e svantaggi. Il punto a favore di quello a cialde, per esempio, è sicuramente nella sua

macchine per caffè

marca e modello	tipo	capacità serbatoio (litri)	pressione pompa (bar)	altre caratteristiche	prezzo (euro)
Ariete Konsuelo Professional	cialde	1	15	autoespulsione della cialda	125
Bialetti CF 60	capsule brevettate Mokespresso	1	20	raccogli capsule (40 unità)	95
Bialetti Mokona CF40	capsule, cialde e caffè macinato	1,5	20	erogatore di vapore	150
DeLonghi Eco 310	cialde e caffè macinato	1	15	erogatore di vapore. filtro da 2 tazze, cappuccino System	130
DeLonghi Esam-2000	chicchi e polvere di caffè	1,8	15	macinacaffè integrato, cappuccino System (miscela vapore, aria e latte)	260
Gaggia GXI 01 Illy	capsule Illy	1	15	raccogli capsule (12 unità)	155
Gaggia Synchrony Logic	caffè macinato	1,7	15	tubo vapore, macinacaffè, filtro da 2 tazze	350
Krups Essenza XN2120	capsule Nespresso	1	19	espulsione automatica capsule	140
Krups XP7220	caffè macinato	1,8	15	beccuccio vapore retrattile, display Lcd, 3 posizioni di macinatura, dolcificatore acqua	450
Saeco Xsmall Steam	caffè macinato	1	15	tubo vapore, macinacaffè, filtro da 2	300
Saeco Lavazza Piccina 189	capsule "A modo mio"	1,4	14	erogatore di vapore	120

Come si fa un buon caffè? Di fronte a questa domanda, qualunque appassionato della nera bevanda trova una risposta pronta, una ricetta casalinga, un piccolo segreto conservato e tramandato gelosamente. D'altronde quella del caffè – e lo sa bene chi ama prepararlo in casa e, per questo, sconta ogni tanto risultati non entusiasmanti – è una piccola magia, affascinante proprio per l'incertezza del suo esito. Un sottile equilibrio che, però, è più facile ottenere seguendo alcune regole. Vediamo le principali per le preparazioni casalinghe.

Conservazione. Il nemico principale dell'aroma del caffè, anche della miglior miscela sul mercato, è il tempo. Una volta aperta la confezione, iniziano velocemente a disperdersi le sostanze volatili che noi percepiamo all'assaggio. Un fenomeno che viene accelerato anche nelle confezioni che hanno perso il sottovuoto (per questo è bene controllare che siano ancora dure quando vengono scelte sullo scaffale). Per limitare la dispersione di queste preziose e gustose componenti del caffè, il metodo migliore sarebbe macinare i chicchi

solo al momento del consumo. Oppure, se si sceglie caffè macinato, travasarlo in un contenitore a chiusura ermetica e conservarlo in frigo.

L'espresso in casa. Chi usa una macchina espresso dovrebbe seguire poche semplici regole per avere un buon risultato. Tra queste, la più importante riguarda l'acqua, che deve essere pura, senza alcuna traccia di sapori o odori particolari (controllate che non abbia gusto di cloro). Una volta aggiunta la quantità ideale di miscela (tra i 6 e i 7 grammi) il gioco è fatto, o per lo meno dipende in gran parte dalle qualità della macchina.

La moka. Gli amanti della moka devono rispettare qualche regola in più. Si parte dall'aggiunta di acqua fredda che non deve mai superare il livello della valvola. Va poi riempito il filtro, completamente, senza comprimere il caffè per evitare che assuma il caratteristico sapore di bruciato. La fiamma deve essere tenuta quanto più bassa possibile per dare il tempo necessario all'ebollizione e all'estrazione degli aromi dalla miscela. Una volta usata, la moka deve essere sempre pulita, ma solo con acqua, mai con sapone.

praticità e nella costanza dei risultati. Non dover dosare il caffè macinato, infatti, da una parte riduce le operazioni di pulizia della macchina (e della cucina), dall'altra evita che ogni tazzina si trasformi in una sorta di incubo (o di miracolo, dipende dai punti di vista e dalla sua riuscita). Al contrario, l'operazione interamente manuale restituisce la magia a un atto come la preparazione del caffè dietro il quale si celano spesso molti segreti e ha dalla sua una

maggiore economicità.

Cosa fare dunque? Meglio puntare su un modello a macinato sfuso: se poi non si vorrà rinunciare alla praticità delle cialde si potrà sempre acquistare a parte un adattatore, disponibile per quasi tutti i modelli, da applicare al filtro. Senza contare che alcuni apparecchi di fascia medio-alta permettono di usare sia il macinato che le cialde o le capsule, fornendo tutti i tipi di filtri. ■

coop promozione

**In offerta soci dal 1 al 15 di aprile
in tutti i punti vendita della Cooperativa
Macchina per il caffè Bialetti mod. Mokona grey-fumè**

Capacità 1,5 lt • Potenza 1.000W • Triplice funzionalità: capsule Bialetti, cialde standard e caffè in polvere • Vaporizzatore

● **Prezzo soci: 99 euro (non soci 149)**

57

57

prodotti gli extra

con te partirò

**Morbida per viaggi in treno o in auto, rigida in aereo.
La valigia giusta per non viaggiare mai... a vuoto.
di Daniele Fabris**

Di certo per molti di noi la valigia, per lo meno quella di grandi dimensioni, evoca immagini decisamente affascinanti: vacanze, relax, periodi più o meno lunghi di riposo. Niente di più lontano, insomma, da quelle che in un passato (neppure troppo lontano) erano inevitabilmente legate all'idea dell'abbandono dei propri cari,

ai viaggi per luoghi lontani alla ricerca di un lavoro o di una speranza. E, almeno per noi, visto che per una buona metà del mondo quel periodo è tutt'altro che passato, i moderni bagagli ci tengono a sottolineare l'associazione con mete esotiche e con le vacanze.

bagaglio a mano

Eccole, dunque, coloratissime, eleganti e piene di optional che promettono praticità e resistenza, far bella mostra di sé a ogni angolo della strada, dai negozi più chic ai banchetti dove a prezzi stracciati vengono accatastati modelli di dubbia provenienza e di altrettanto incerta qualità.

Logico che la scelta si faccia difficile per chiunque, in questo grande affollamento di mercato. Per facilitarla, l'ideale sarebbe considerare le occasioni in cui questo compagno di viaggio deve dare il meglio di sé. Adatte, per esempio, ai tour in treno e in macchina sono le valigie morbide. Non dovendo essere protette da urti violenti, infatti, riescono ad adattarsi anche agli spazi ristretti di un portabagagli grazie alla loro deformabilità, senza contare che tollerano meglio l'esigenza di molti di noi di essere stipate fino all'orlo. Le dimensioni migliori, per questo tipo di bagagli, sono intorno agli 80 centimetri di lunghezza per chi vuole sfruttarle per viaggi medio-lunghi, mentre la profondità può anche essere modulabile nei modelli più evoluti, quelli provvisti di cerniere che consentono



anche di raddoppiarne il volume.

microfibra forte

Quanto ai materiali, tramontata l'era della pelle (con soddisfazione di chi abbia a cuore il benessere degli animali), oggi la fa da padrona la plastica. Ma dire plastica, in questo campo, significa ben poco, tanto per i prezzi delle valigie che per le loro caratteristiche qualitative.

Il poliestere, per esempio, è il materiale più economico che garantisce una perfetta impermeabilità ma non un'altrettanto soddisfacente resistenza, vista la capacità di rompersi o lacerarsi con facilità. Un gradino superiore è il poliammide, materiale più leggero che ha bisogno di un rivestimento in pvc per essere impermeabile. In cima alla scala di valori (e di prezzi) la microfibra, materiale leggerissimo e resistente che ha anche il vantaggio di rendere i colori brillanti e, dunque, di prestarsi alle realizzazioni più eleganti.

aereomodello

Se dall'auto o dal treno ci si sposta alle vacanze in aereo, la scelta cade inesorabilmente sulle valigie rigide, le uniche in grado di resistere ai trattamenti non proprio gentili degli aeroporti. Anche qui i materiali si distinguono per qualità e prezzo. E al top troviamo abs e polipropilene. Il primo è praticamente indeformabile e ha le stesse caratteristiche estetiche della microfibra (rende i colori particolarmente brillanti). Ma, rispetto al polipropilene è più caro e meno resistente. Meglio, dunque, resistere alla tentazione modaiola e optare per il fascino della robustezza. Per lo meno se non si vuole ricorrere alle pastoie burocratiche degli uffici "lost&found" degli aeroporti e poi combattere con i magri risarcimenti delle compagnie aeree. ■

In offerta soci dal 16 al 30 aprile
in tutti gli Iper e i Supermercati della Cooperativa
Set trolley 3 pezzi colori nero, grigio, rosso, blu, celeste
● Prezzo soci: 45 euro (non soci 59)



nel carrello a cura di Rita Nannelli

I'ora dell'aperitivo

Energy juice, frullati e centrifugati a base di frutta e verdura fresca. Nella bella stagione gli analcolici dalle proprietà benefiche continuano a innaffiare l'irrinunciabile rito dell'aperitivo, anche se resiste il cocktail classico, magari rivisitato e arricchito con ingredienti "di moda". Apprezzato dal gentil sesso il Bloody Mary (nella versione tradizionale: 7/10 di succo di pomodoro, 3/10 di vodka, sale, pepe, limone, tabasco, salsa Worcester), adesso proposto con l'aggiunta di condimenti nuovi, come la senape, il rafano o lo zenzero. I barman si sbizzarriscono aggiungendo anche fragole e olio aromatizzato al tartufo bianco o proponendo a chi è curioso di assaggiarne più di uno, ma senza esagerare, la mini degustazione di tre baby cocktails diversi.

Tendenze a parte, per accompagnare stuzzichini e pasta fredda meglio un bicchiere d'acqua.



buon per tutti

Per non far sentire diverso un familiare, perché delusi dai prodotti per il benessere di largo consumo, perché sono sani. Pane, pasta, pizza, biscotti senza glutine sono acquistati sempre di più anche da chi non è celiaco. Nati come prodotti "per pochi", oggi i senza glutine sono più di 4mila nei paesi occidentali e solo negli ultimi anni si è registrato un incremento del 16 per cento nelle vendite.

59

dove osano le aquile

Il volo dell'aquila sui territori dove si produce uno dei primi vini nati in Italia, una delle Doc più vecchie, tra i più citati in letteratura, già noto nell'antica Roma. Antico e moderno Frascati.
di Eleonora Cozzella

L'aquila dall'imponente apertura alare poggia sulla scritta Tusculum che sovrasta una corona nobiliare con gli stemmi dei comuni nei cui territori si produce uno dei vini più citati nella letteratura italiana: Frascati (le chiavi incrociate), Monteporzio Catone (un pino con viti intrecciate) e Grottaferrata (un'inferrata). È il marchio del consorzio di tutela della denominazione Frascati e, in una sola immagine, racchiude un insieme di storia, tradizioni e significati contenuti in un vino antico e modernissimo allo stesso tempo. Un marchio che garantisce che il vino è prodotto e imbottigliato sotto la supervisione del consorzio, uno dei primi nati in Italia per una delle Doc più vecchie e soprattutto per un vino già noto nell'antica Roma.

di palo in frasca

Infatti l'aquila del consorzio poggia sulla parola Tusculum, la città preromana che fu distrutta durante un'invasione nel Medioevo e i cui abitanti diedero vita a Frascati (così chiamata molto probabilmente perché si rifugiarono in capanne di frasche). E poi ci sono i territori di Monteporzio Catone e di Grottaferrata, anch'essi parte della Doc.

Proprio queste terre sono l'ambiente più adatto per le uve da cui si ottiene il Frascati: malvasia di Candia, detta anche Malvasia rossa per il colore dei tralci; malvasia del Lazio o "puntinata" per il caratteristico puntino presente sugli acini; trebbiano toscano, dal grappolo poco predisposto alle malattie; trebbiano giallo chiamato anche "greco"; bonvino bianco noto per la sua resistenza alle avversità climatiche e crittogamiche e bellone.

I terreni sono d'origine vulcanica, con scarsa percentuale di azoto e ricchi di anidride fosforica e potassio assimilabili. A una terra ideale si aggiunge un microclima perfetto: temperature moderate, piogge concentrate nei mesi autunnali e invernali e siccità in primavera ed estate. L'esposizione al versante tirrenico regala una brezza marina che addolcisce il calore quando il sole è alto e



allo stesso tempo evita che l'umidità ristagni. Tutte queste condizioni favorevoli contribuiscono alla maturazione lenta delle uve, che viene prolungata sulla pianta prima della vendemmia. A tutto questo si deve il particolare bouquet del Frascati, un bianco secco, color giallo chiaro dai riflessi dorati, sapido con note aromatiche di frutta matura.

in una botte di tufo

In passato le uve erano raccolte dopo la prima decade di ottobre e una volta pigiate restavano a fermentare con le bucce per circa un mese in tini di castagno. Poi si procedeva alla cosiddetta svinatura del mosto, si filtrava e conservava

nelle botti poste in grotte scavate nel tufo fino alla primavera, quando, dopo diversi travasi, era pronto per la mescita.

Questa lavorazione arcaica aveva, però, numerosi punti deboli tra cui la difficile conservabilità del vino. Ma con l'evolversi della tecnologia ecco applicare la diraspatura centrifuga, la pressatura soffice, la fermentazione a temperatura controllata, l'imbottigliamento sterile a freddo, la criomacerazione, l'uso di contenitori in acciaio inox o di legni pregiati: tutti processi, insomma, che hanno permesso una migliore qualità e conservazione del vino e quindi la diffusione del Frascati nel mondo. Così dei 120mila ettolitri di vino (da 160mila quintali di uva) che si producono ogni anno, il 75 per cento viene venduto all'estero.

La tecnologia è anche e soprattutto un mezzo per recuperare il valore primario del vigneto, concentrandosi sulla produzione. E il consorzio non è nuovo a progetti scientifici volti alla qualità. Per esempio partecipa al programma "Bacchus", realizzato con l'EsA – European Space Agency – per l'osservazione della Terra dai satelliti. Le rilevazioni dall'alto supportano le scelte di tutte le fasi di coltivazione e aiutano a monitorare le attività di impianto, per individuare eventuali situazioni irregolari o appezzamenti non autorizzati per una maggiore garanzia dei vigneti iscritti all'albo della Denominazione.

messaggi in codice

Il binomio Frascati tecnologia è ormai una costante: già nel 2008 il consorzio fu tra i primi in Italia ad adottare il sistema di sms per la tracciabilità del prodotto. Inviando un messaggio col cellulare al numero 3407675082 con il codice identificativo che appare sulla fascetta color giallino di garanzia delle bottiglie, il sistema risponde indicando nome dell'imbottigliatore, tipologia di vino (il Frascati può essere anche "Superiore", spumante o cannellino, cioè di tipo dolce), annata, acidità, estratto secco e grado alcolico.

Insomma metodi hi-tech a servizio di una storia millenaria. Perché già nei testi di politici e intellettuali romani, da Catone il Censore a Varrone, da Lucullo a Cicerone, sono riscontrabili i legami tra questa terra e il vino. E nel Medioevo, quando il Municipium Tusculanum divenne la Rocca feudale dei Conti, molti erano i cultori del Frascati, come Cristiano di Magonza, generale di Federico Barbarossa, che era assiduo frequentatore delle "grotte" tuscolane dove veniva invecchiato il vino. Ecco poi Andrea Bacci, medico di Papa Sisto V, descrivere nella sua "Storia della vite e del vino in Italia" questo territorio come "luogo di delizie, generoso di uve" i cui vini erano protagonisti "ai conviti principeschi, nonché alle mense borghesi di Roma". E, ancora, nel Seicento il cronista del cardinale Scipione Borghese scriveva che qui "le vigne producono frutti e liquori di tale squisitezza, che io non intendo in quale parte si trovino migliori". ■

LE VILLE E UNA NOTTE

Le sontuose ville di Frascati.

La città di Frascati è anche detta città delle ville. È, infatti, ricca di antiche dimore aristocratiche e residenze di campagna di famiglie nobili. Sono edifici sontuosi, nella maggior parte dei casi impreziosite da splendidi giardini con giochi d'acqua e fontane. Tutto è nel segno della bellezza: arredamenti, affreschi e parchi sono curati per la gioia di migliaia di visitatori ogni anno. Oggi sono diventate residenze d'epoca d'alta hôtellerie, ristoranti o sedi di musei ed esposizioni. Tra le più famose, villa Torlonia, villa Aldobrandini (nella foto), villa Belpoggio, villa Falconieri, villa Tuscolana, villa Sora, ci piace ricordare – per il particolare motivo della sua costruzione – villa Lancellotti. Infatti nel 1578, Filippo Neri, poi divenuto santo, pensò di prendere in affitto una casa a Frascati dove ricoverare tutti i confratelli malati. Gli Oratoriani nel 1582 ricevettero in dotazione dal cardinale Silvio Antoniano una piccola vigna nella località chiamata "La Sepoltura". A questa si aggiunse una somma di denaro, offerta sempre dal cardinale, a condizione, però, di procedere alla costruzione di un edificio su quel terreno. Così nel 1587 la villa fu realizzata sotto la supervisione di Antonio Sala e il relativo ampliamento continuò fino alla morte di San Filippo Neri nel 1595.



L'INTERVISTA

Vino antico e al contempo giovanissimo, il Frascati è molto versatile e vanta un ottimo rapporto qualità prezzo. Ne abbiamo parlato con Laura Alberti, responsabile commerciale generi vari in Unicoop Tirreno e sommelier.

Perché è un vino così venduto?

«Per le sue caratteristiche di freschezza e "vinosità" e la facilità di abbinamento, per esempio, con antipasti, pesce e carni bianche, formaggi freschi e piatti regionali. Deve essere bevuto giovane e lo troviamo nelle versioni secco, amabile, cannellino o spumante. Nella versione amabile e cannellino è ottimo con i dessert».

Che tipo di assortimento troviamo in Unicoop Tirreno?

«I nostri fornitori sono in grado di esprimere senza dubbio il panorama delle produzioni di questa Doc: dal Frascati Superiore Fontana Candida al Frascati Secco Gotto d'Oro, dal Frascati Superiore San Marco al Vino Frascati Terre Del Casale Casale Mattia, per prezzi che vanno da 3,2 a 6,3 euro».

In quali regioni è più apprezzato?

«Si tratta di uno dei vini italiani più popolari, ma la regione di maggior vendita è il Lazio, in particolare l'area romana. Purtroppo in passato aveva perso molto del suo carattere originario, per diventare un vino leggero, simbolo della produzione di massa destinato da un lato alla vendita sfusa e dall'altro ad essere esportato a basso prezzo. Per fortuna in tempi recenti assistiamo a un processo inverso con nuove proposte di maggiore personalità, profumi fruttati e buona struttura, grazie agli sforzi di alcune aziende per migliorarne la qualità».

spezialmente

Sulla via delle Indie a scoprire le spezie un tempo introvabili e preziose anche per esploratori e pirati, oggi alla portata di tutti.
di Silvia Inghirami

Il fascino dell'esotico si è un po' appannato con la globalizzazione, ma il loro valore non è diminuito: le spezie, per cui esploratori e pirati hanno dato la vita, conservano una magia non rapportabile a prezzo (basso) e diffusione (estesa). Cannella e cardamomo, pepe e noce moscata,

coriandolo e vaniglia, curcuma e cumino, anice e zafferano non sono più merce introvabile e preziosa, come quando Vasco de Gama cercava la Via delle Indie: ormai si trovano anche al supermercato, in comode confezioni sigillate. Eppure, questi semi, frutti, radici e cortecce hanno ancora il potere di dare a dolci e pietanze un tocco di originalità e di colore.

il piccolo diavolillo

Il made in Italy può vantare tra le spezie solo lo zafferano Dop dell'Aquila, di San Gimignano e della Sardegna: in polvere o in filamenti, questo prodotto era conosciuto fin dai tempi di Omero e di Virgilio e si diffuse nella penisola intorno al Trecento quando un frate dominicano lo importò dalla Spagna e ne iniziò la coltivazione a Navelli (in Abruzzo), suo paese d'origine. Prodotto costoso, perché gli stocchi vanno raccolti nel giro di 15 giorni manualmente, all'alba o nel tardo pomeriggio, lo zafferano è spesso oggetto di truffe nei mercati africani o del Medio Oriente: i turisti sono convinti di fare un affare ma stanno acquistando della curcuma, la polvere giallo ocre che dà il colore al curry ed è usata in particolar modo nella cucina indonesiana. Prodotto in Italia anche il peperoncino, bacca di una pianta erbacea, che si trova facilmente nei nostri mercati fresca o secca: i "diavolilli" che rendono piccanti tanti cibi calabresi, siciliani, campani e pugliesi sono comunque più "delicati" del chili messicano, del pepe di Caienna e di certi peperoncini del Sud-Est asiatico.

tutto pepe

Di origine indiana, ma già conosciuta al tempo dei romani e dei greci, e ormai parte integrante della cultura gastronomica nazionale, è il pepe, motivo di grandi viaggi e alcune guerre, conteso da genovesi e veneziani



a portoghesi e arabi, L'"oro nero" (bacca non matura sottoposta e fermentazione ed essiccamento) è oggi molto apprezzato anche nella versione bianca (bacca matura e decorticata) e verde (bacca allo stato acerbo). Il primo ha un aroma intenso e penetrante, in quanto

più ricco di piperina; il secondo è meno piccante e più aromatico e il terzo, utilizzato intero, ha un profumo fresco, vagamente erbaceo. Le specie, però, non finiscono qui: c'è il pepe rosa di origine sudamericana, aroma delicato e aromatico, il pepe della Giamaica, il pepe lungo, il mignonnette, il cubebe, il pepe di Sichuan.

Indiana è anche la cannella, che altro non è che la scorza aromatica di un albero, venduta in stecche o in polvere. Sempre dall'Asia, in particolare dall'Indonesia, provengono la noce moscata, che viene abbinata a salse, ripieni e cocktail, e i chiodi di garofano, il cui uso è ben affermato in Europa per vin brûlé, marinate per carni rosse e selvaggina, verdure sott'olio e sott'aceto, e infine lo zenzero che si può usare fresco nelle pietanze o in polvere nei dolci.

messico e nuvole

Nasce, invece, in Messico la vaniglia, oggi coltivata soprattutto in Madagascar e sicuramente da preferire alla vanillina e alla vaniglia liquida che sono quasi sempre prodotti di sintesi. Internazionale il cumino, che conferisce un sapore particolare al gulash e al chili con carne e arricchisce pani e dolci. Ha patria in Medio Oriente il cardamomo che ricorda l'aroma del limone, mentre nascono nel Vecchio Continente il carvi, il ginepro e la senape. Molto usato in Europa anche l'anice che dà profumo a dolci, caramelle, liquori e a varie bevande alcoliche, tra cui l'anisette provenzale, la sambuca e il famigerato assenzio del passato, ben diverso dall'anice stellato originario della Cina, adoperato in farmacia e liquoreria, ma anche nella cucina cinese, thailandese e vietnamita, per aromatizzare la carne d'oca. Non è invece una spezia, ma un miscuglio di spezie più o meno



extra large

La “grande” pancetta che si produce nel Valdarno, morbida e pastosa, dal profumo aromatico.
di **Francesca Baldereschi**

piccante il curry, composto solitamente da curcuma (che dà il colore), coriandolo, pepe, zenzero, cumino, noce moscata, tamarindo, senape, carvi, cannella, cardamomo, cipolla, peperoncino. Mescolanza particolare sono anche il berberè etiope, il garam masala indiano, le quatre épices francesi.

giusto di sale

Tutti mix che stimolano la fantasia e che possono contribuire a migliorare anche la nostra salute: non perché abbiano particolari proprietà, ma perché possono limitare l'aggiunta di sale. «Il valore nutrizionale delle spezie è ininfluente perché ne consumiamo quantitativi molto ridotti – spiega la nutrizionista **Laura Rossi** –, ma le modalità di consumo hanno un rilievo nella nostra dieta: se aggiungiamo spezie metteremo meno sale e meno olio. L'alimentazione può allora risultare più sana». Nessuna controindicazione – secondo l'esperta dell'**Inran** – anche per i bambini che possono essere ben resistenti ai sapori forti se abituati. Neppure per il pepe ci sono limiti rigidi, se naturalmente non si eccede nel consumo e se non si soffre di particolari patologie come gastrite ed emorroidi. «Il vantaggio delle spezie è poi quello – aggiunge Rossi – di contrastare l'omologazione del cibo, sempre più “neutro e piatto”». Ben vengano quindi i profumi della cucina etnica o della tradizione locale, che ci fanno riscoprire sapori perduti nei prodotti industriali. Finora, però, i consumi pro-capite italiani sono stati tra i più bassi d'Europa: si va da un 50 per cento rispetto a Francia, Germania, Spagna e Portogallo a un quinto di Finlandia, Olanda e Svezia. Ma la curiosità è in aumento e le potenzialità di crescita del settore, secondo gli esperti, sono molto alte. Il consiglio degli chef è di macinare – se in grani come il pepe – o tritare le spezie poco prima dell'uso e aggiungerle quando il piatto è quasi pronto. ■

Nel Valdarno, area compresa tra le province di Arezzo e Firenze, la produzione della pancetta Tarese Valdarno dalle dimensioni inusuali ha origini antiche e riconducibili alla necessità di recuperare ogni parte del maiale adulto: quando



non esisteva la refrigerazione, la salatura era l'unico metodo per la conservazione delle carni. Dalla lavorazione dei maiali pesanti, tradizionalmente di oltre 200 chilogrammi, derivano le grandi dimensioni della Tarese Valdarno che può arrivare a misurare fino a 50 per 80 centimetri di lato. Per produrla si utilizzano la schiena e la pancia dell'animale, con la presenza pregiata di parte dell'arista. La lavorazione, dopo la separazione del prosciutto dal tronco anteriore, prevede che la parte centrale sia disossata e rifilata dal grasso in eccesso. Il pezzo è poi strofinato con una prima mistura di pepe, aglio rosso macinato grossolanamente, ginepro e altre spezie toscane – c'è chi usa anche la scorza dell'arancia – e messo sotto sale grosso. Dopo la salatura, che dura circa 10 giorni, la Tarese è lavata, fatta asciugare, nuovamente massaggiata con aglio e spezie e avviata quindi alla stagionatura per un periodo variabile dai 60 ai 90 giorni. La Tarese del Valdarno si caratterizza per un sapore pronunciato e persistente, ma più fine e delicato rispetto ad altri salumi di simile fattura. Il grasso dell'arista dona morbidezza e pastosità, mentre il profumo è aromatico anche in virtù delle spezie di cui è ricoperta.

Nel passato era abitudine gustarla, non troppo stagionata, passata per qualche minuto sulla griglia, con un contorno di teneri radicchi invernali che ne esaltano il sapore o con i fagioli coco e zolfino.

La tradizione vorrebbe la macellazione solo di scrofe che raggiungono il peso di 200 chilogrammi e anche oltre. Purtroppo oggi animali di questa stazza sono pressoché introvabili. Per questa ragione il lavoro di valorizzazione del Presidio parte dalla ricostituzione di una filiera locale che ponga la qualità e la tradizione come obiettivo prioritario di allevatori e trasformatori. Tra i primi passi, il recupero delle popolazioni suine storicamente presenti in zona, più adatte alla lavorazione della Tarese. Obiettivo non secondario è la codificazione delle tecniche di trasformazione, così come si sono tramandate nella norcineria casalinga e nelle botteghe di macelleria.

appetito carnale

Tradizione, qualità, fantasia. I veri ingredienti dei preparati di carne fresca del Salumificio Sandri. di Cristina Vaiani

Si apre una porta: intorno a una "tavola imbandita" di pezzi di carne, salsiccia, pancetta e peperoni si infilano gli spiedini a mano. Si apre un'altra porta: in rapidissima sequenza la carne viene macinata, impastata, insaccata e legata in forma di salsicce. Se ne apre un'altra ancora: un uomo affetta il filetto di suino in crosta di pane.

Tante porte si aprono all'interno del **Salumificio Sandri** di Montescudaio (PI) quante sono le produzioni: la lavorazione della carne fresca, gli insaccati e i salumi stagionati, i prodotti cotti, il confezionamento dei preparati. «La divisione degli spazi per tipo di produzione è un elemento di qualità – afferma **Roberto Sandri**, uno dei titolari dell'azienda – perché permette di separare le lavorazioni garantendo il massimo dell'igiene e della sicurezza alimentare».

gran carnè

A guida dell'azienda sono due fratelli e un cugino, i tre eredi dell'antica macelleria del nonno e poi del padre e dello zio – la "Fratelli Sandri" – oggi punto vendita nel centro storico di Montescudaio. Del salumificio che era in origine – e che continua a definirsi tale – rimane una

Fetta di Toscana, la linea dei prosciutti e dei salumi tipici che si ispirano ancora alle ricette di una volta mentre come produzione di punta si affermano decisamente i preparati di carne pronti a cuocere. Linee come Antico borgo, Montecotti, Norcino di Toscana riforniscono diverse catene della Grande Distribuzione, compresa Coop a cui Sandri rilascia però solo "esclusive": «Di prodotti a nostro marchio in Coop c'è poco più di qualche assaggio – precisa il titolare –: affettati cotti, impasti per ragù aromatizzati ai funghi, al tartufo, al peperoncino...». Ma le salsicce preparate secondo le regole della tradizione toscana e la linea delle carni pronte a cuocere sono prodotte e confezionate con il marchio **Unicoop Tirreno** esclusivamente per Coop. I Fratelli Sandri prestano per Coop anche servizio di confezionamento delle frattaglie di bovino a marchio e delle carni di suino – braciole, pancetta, bistecche, arista – sotto il marchio **Fattoria Natura**.

in carne e ossa

Vere e proprie tentazioni della carne in forma di bocconcini deliziosi, involtini delicati, polpettine contadine, spiedini rustici, tulipani ripieni, puntine di suino saporite, arrostiti. Lavorano tanto anche di fantasia i Fratelli Sandri: tra i loro

prodotti dal fornitore





preparati di carne fresca ce ne sono di ripieni – al formaggio, al prosciutto, alle verdure –, di cosparsi di odori e decorati di spezie, come le fettine aromatizzate ai funghi, gli stinchetti alle erbe, le ariste farcite, il filetto al pepe rosa, il carpaccio rucola e grana.

Tutti i tagli di carne possibile immaginabile con tanto di buoni consigli per la giusta cottura riportati in etichetta: dalla bistecca alla scamerita alla rosticciana, dalle lombatine alle braciole alle tagliate, e ancora grigliata mista, carne impanata, spezzatino, macinato; alcune di queste carni sono anche in versione cotta e arrosto come la coppa di testa, i fegatelli di maiale, la pancetta, l'arista e il busto di suino arrosto o l'arista sott'olio.

Davvero tanta carne al fuoco e lavorata

in tanti modi diversi che ha, però, in comune due caratteristiche fondamentali: la natura artigianale delle lavorazioni – «la nostra carne è tagliata, lavorata e confezionata a mano», sottolinea il produttore e in effetti a macchina qui si fanno solo le polpette, si insaccano e legano le salsicce, si impanano fettine – e la qualità.

carne...vale

Una sessantina di dipendenti alla produzione, 70 in tutto, l'azienda lavora solo carni nazionali. «Tutti i tagli di carne suina fresca che utilizziamo per le nostre produzioni provengono da razze selezionate di suini allevati e macellati in Italia presso fornitori altamente qualificati. Il bovino che lavoriamo per Coop proviene, invece, da fornitori che Coop stessa ci ha indicato», pretendendo come sempre il massimo della qualità: «Siamo nei punti vendita Coop di Toscana, Lazio e Campania dal 2000 – continua Sandri –. Coop ci chiede strutture adeguate dal punto di vista igienico-sanitario e produttivo con certificazioni di qualità che investono sia i flussi di produzione che gli spazi, che devono essere razionali e separati per tipo di produzione; questo perché la separazione dei processi di lavorazione ci permette di salvaguardare la qualità e l'igiene di tutti i prodotti.

Lo stesso capitolato di produzione che osserviamo per la lavorazione delle salsicce Coop stabilisce le regole da seguire per ciascuna produzione con specifico riferimento alle caratteristiche qualitative e quantitative che deve presentare la carne impiegata, ad esempio, le quantità di magro e di grasso, il tipo di magro, la quantità e il tipo di spezie», ingredienti che vengono miscelati in vario modo per ottenere i differenti tipi di salsiccia: classica, luganica, piccante, stagionata e di fegato, tipo sardo, gli hamburger e i bocconcini di salsiccia, gli impasti per ragù.

«Insieme a Coop abbiamo realizzato tanti progetti ispirati alla qualità e al recupero delle tradizioni – conclude Sandri –, adesso stiamo cercando un posto dentro il punto vendita tutto per noi, come una vetrina che raccolga il meglio delle nostre produzioni».

Salumificio Sandri snc

Via Provinciale dei Tre Comuni

Montescudaio (PI)

Tel. 0586650242

www.salumificiosandri.it



menu di crostini

barchette ai frutti di mare



Ingredienti per 4 persone:
12 barchette di pasta brisée
800 g di cozze
600 g di vongole
500 g di gamberi
500 g di scampi
2 scalogni
1 cipolla
2 pomodori
80 g di burro
1 cucchiaino di brandy
1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro
prezzemolo tritato
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo:
60 min.

costo:



Un vino frizzante a scelta tra il classico
Prosecco di Valdobbiadene o una
Malvasia dell'Emilia Romagna.

Fare aprire a fuoco vivo le cozze e le vongole in poco olio, eliminare i gusci conservando il liquido di cottura e tenere al caldo. Lessare i gamberi e gli scampi, sguisciarli e tagliare a dadini la polpa, soffriggerla nel burro, sgocciolarla dal fondo di cottura e tenerla al caldo. Aggiungere nel tegame gli scalogni, il prezzemolo e la cipolla tritati fini, i pomodori sbucciati e privati dei semi e il concentrato di pomodoro diluito in un cucchiaino del liquido delle cozze, sfumare con il brandy e fare cuocere per circa 20 minuti fino a che la salsa sarà ritirata. Riunire in una terrina le cozze, le vongole, i dadini di scampi e gamberi, mescolare alla salsa e con il composto ottenuto farcire le barchette di pasta.

LA DIETISTA 420 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ● Grassi ●●● Colesterolo ●

Complete di tutti i nutrienti e ricche di omega3, sono un piatto unico per chi è a dieta.

tigelle al lardo

Ingredienti
per 4 persone:
12 tigelle di media
grandezza
300 g di lardo
1 salsiccia
2 spicchi d'aglio
rosmarino q.b.

preparazione:



tempo: 20 min.

costo:



Tritare finissimo il lardo, la salsiccia, l'aglio e il rosmarino fino a ottenere una crema omogenea. Mettere le tigelle a scaldare nel forno, aprirle, farcirle con l'impasto e servirle ben calde.

LA DIETISTA 700 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●●● Grassi ●●●●● Colesterolo ●●●

Eccessivamente ricche di grassi saturi di origine animale e di sodio, devono essere consumate con moderazione.



Si consiglia un **Pinot Bianco Trentino** o dell'**Alto Adige**.

vol-au-vent alla crema di asparagi

Ingredienti
per 4 persone:
12 vol-au-vent
400 g di punte
di asparagi
80 g di burro
60 g di farina
6 dl di latte
40 g di parmigiano
grattugiato
sale e pepe

preparazione:



tempo: 30 min.

costo:



Lessare le punte di asparagi, sgocciolarle bene e tagliarle a pezzetti piccoli. Fare sciogliere in una casseruola il burro, incorporarvi delicatamente la farina, salare, pepare e, mescolando, diluire il tutto con il latte. Portare la crema ad ebollizione, continuando a mescolare, quindi unire il parmigiano e fare cuocere un paio di minuti. Lasciare intiepidire la crema, unire gli asparagi, mischiare delicatamente e riempire i vol-au-vent.

LA DIETISTA 500 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●●● Grassi ●●●●● Colesterolo ●●●

L'asparago ha funzione diuretica, ma stimola anche il fegato grazie al contenuto di manganese e vitamina A. Buono anche l'apporto di calcio, potassio e fibre.



Un valido abbinamento potrebbe essere un **Vermentino di Luni**.

biscotti di pastafrolla con salsa di mascarpone



Ingredienti per 4 persone:
2 confezioni di pastafrolla già stesa
200 g di mascarpone
2 uova
150 g di cioccolato fondente
spezzettato
1 dl di rum
20 g di zucchero
codetta al cacao per guarnire

preparazione:



tempo:
30 min.

costo:



Formare con degli stampini o con un bicchiere rovesciato tanti biscottini quanti la pasta frolla ne consenta e cuocerli nel forno già caldo a 180° fin quando diventano dorati e, quando sono freddi, stenderli su un vassoio. Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi e raccogliendoli in due ciotole diverse. Sbattere con una frusta in una terrina i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto omogeneo e incorporare alla crema di uova il mascarpone, poco alla volta, mescolando di continuo con un mestolo di legno, versare quindi a filo insieme il rum e amalgamare tutto. Montare a parte a neve ferma gli albumi e incorporarli alla crema insieme al cioccolato. Mettere un cucchiaino del composto su ogni biscottino e guarnire con un pizzico di codetta.

DIETISTA 680 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●● Grassi ●●● Colesterolo ●●

Piccole bombe di energia, proteine nobili e vitamina A. Ma i grassi sono utili solo se bruciati con attività fisica.



Un buon **Vin Santo** toscano dovrebbe accompagnare bene questi biscotti.

68

benestare di Massimiliano Matteoni*



flussi e reflussi

**Soffro spesso di reflusso gastro-esofageo: mi potrebbe dare alcuni consigli sull'alimentazione?
via e-mail**

Il reflusso gastro-esofageo è un disturbo dell'apparato gastrointestinale che purtroppo non si può eliminare, ma che si può alleviare adottando alcune accortezze nell'alimentazione. La sindrome si manifesta con rigurgiti, nausea e acido a livello della cavità orale fino a forti dolori e bruciori nella zona dello sterno. Innanzitutto è bene consumare pasti leggeri e a orari regolari; evitare di coricarsi dopo aver mangiato (è preferibile fare una passeggiata); non indossare abiti troppo stretti alla cintura; alzare la testiera del letto di 10-15 cm (magari mettendo un rialzo sotto il materasso). Occorre anche ridurre drasticamente il consumo di alimenti irritanti quali alcol, menta, cioccolato, caffè (anche decaffeinato), pepe, spezie e tutti i cibi molto grassi (fritture, formaggi stagionati, insaccati ecc), perché aumentano la permanenza dei cibi nello stomaco.

zona franca

Da circa un anno sto seguendo la dieta zona, non perché ho necessità di perdere peso, ma come stile di vita e mi trovo benissimo. Vorrei sapere se ritiene migliore la dieta zona o quella mediterranea?

lettera

Lei sta giustamente utilizzando la parola "dieta" nella sua accezione di "modo di vivere" e non di "restrizione alimentare", come comunemente viene intesa. Per rispondere alla sua domanda io preferisco la dieta mediterranea per diversi motivi: innanzitutto è la più vicina alla nostra tradizione alimentare, quindi è facilmente adattabile, con qualche piccola personalizzazione, a tutti senza che si debba stravolgere il proprio modo di mangiare. Inoltre la dieta mediterranea è flessibile, utilizza molti alimenti, non soltanto il pane e la pasta ai quali qualche volta la si vorrebbe ridurre. I popoli mediterranei hanno sempre fatto largo uso di ortaggi e di frutta di stagione, quindi è un'alimentazione ricca di fibra, di minerali, di vitamine e di antiossidanti. Non c'è eccesso di carne, ma si tende a fare molto uso di legumi (fagioli, fave, piselli, lenticchie e soia), il grasso da condimento principale è rappresentato dall'olio di oliva extravergine con le sue numerose proprietà. È una dieta in cui sono importanti tutti i latticini, dal latte allo yogurt, ai formaggi freschi e stagionati. Infine la dieta mediterranea è ricca di pesce. La sua regola principale è semplice e duttile: "Bisogna mangiare di tutto un po'": in altre parole di tutto ma con moderazione. Tuttavia, se lei si trova bene con la dieta zona, fa benissimo a continuare, ma lo ritengo un modello difficilmente praticabile dalla maggioranza della popolazione.



* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare



**Nuovo consumo on line
è nuovissimo.**

Più notizie, più opinioni, nuova grafica:
scopri tutto su www.nuovoconsumo.it.

La versione on line di Nuovo Consumo è un grande successo: in questi primi sei mesi ci avete riempito di clic. Ora il sito rilancia, con una grafica rinnovata e un maggior numero di contenuti. C'è più spazio per le opinioni; ci sono più notizie pubblicate in esclusiva nell'edizione on line; aumentano le rubriche di servizio, che sono ancora più semplici da individuare. Altra grande novità: il collegamento a Google, da cui è possibile scaricare in diretta notizie sul mondo Coop. Fai un salto su nuovoconsumo.it, leggilo, registrati, scarica la versione cartacea. È il posto giusto per raccogliere ancora più idee.

coop

Unicoop Tirreno

semiseria

di Simona Marchini



gocce di Sicilia

**La meravigliosa Sicilia – e l'Italia –
che spreca i suoi talenti.**

Sono stata in Sicilia per partecipare a un film tratto da "La scomparsa di Patò" di Andrea Camilleri. Si gira in una piccola città, Naso, e a Canicattì. Come sempre l'Italia ti stupisce con la sua bellezza e con la dolcezza dell'ospitalità. La Sicilia in particolare tocca il cuore nel profondo e fa riflettere. Una terra così densa di contenuti, di "segni", di luce, e così mortificata dalla sua storia. A Naso, per esempio, c'è un meraviglioso castello aragonese con un museo d'abiti d'epoca pazientemente raccolti da un gentiluomo locale e c'è gente, accanto alla bellezza dei luoghi, che si porta dentro tutto questo e lo traduce in gesti di grazia e cortesia antica. Non sono riuscita mai, per esempio, a pagarmi un caffè al bar, perché c'era sempre qualcuno pronto a offrirmelo... E allora ho riflettuto molto sul "gusto" della vita e dei suoi "tempi" da assaporare e rispettare. Ne siamo ancora capaci? Bisogna proprio raggiungere l'isola per ritrovare uno stile nei rapporti? Il rovescio della medaglia è noto, purtroppo. La frustrazione dei ragazzi che lavoravano come autisti, laureati e pieni di sogni, il senso di attendismo, la mancanza dei servizi più elementari (l'acqua arriva ad Agrigento ogni tre giorni ed è già un progresso rispetto a qualche anno fa, quando veniva elargita una volta alla settimana; strade e ferrovie deprimenti... ma si pensa a un ponte inutile sullo stretto di Messina e così via).

Amatissima Italia mia, perché sprechi così i tuoi talenti? Perché ti fai tanto male? Riflettiamo sulle parole "rispetto" e "responsabilità".



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

Caro bugiardo
la bugia è maschio

Colpo di fulmine
i fenomeni atmosferici estremi

Povera bestia
errori e false credenze sugli animali

Storia di un'italiana
Nuovo Consumo
incontra Anna Longhi



caro bugiardo

Per scantonare una discussione, per darsi delle arie o per nascondere vere e proprie colpe. Bugie a portata di mano del sesso forte, che quanto a mentire non è secondo a nessuno. Ma smascherarlo non è impossibile.
di Barbara Autuori

Gli uomini lo fanno il doppio delle donne: ben 6 volte al giorno, 42 in una settimana, 2.184 in un anno per arrivare a 126.672 nel corso di tutta la loro vita. Cifre che non nascondono nulla di piccante, ma che anzi aiutano a mettere a nudo la vera natura di tanti signori. Secondo un recente sondaggio condotto dalla 20th Century Fox in occasione del lancio in dvd del serial "Lie to me" (Mentimi) i rappresentanti del sesso forte sarebbero, infatti, degli autentici campioni nel dire bugie. Balle a ruota libera raccontate agli amici, al capoufficio e soprattutto alla partner. Spesso per darsi delle arie, a volte per evitare inutili (per loro) discussioni, altre per nascondere vere e proprie colpe.

Le avventure di Pinocchio

«A spingere gli uomini a mentire con maggiore frequenza delle donne – conferma **Biancamaria Fracas**, psicologa e consulente sessuale di Desenzano del Garda – sono soprattutto l'insicurezza, la mancanza di coraggio delle proprie azioni e l'incapacità ad accettare i propri limiti». Atteggiamenti che talvolta sono occasionali, ma che spesso si trasformano in una vera e propria



abitudine: ecco così pronta la scusa per non aver risposto al cellulare, l'appuntamento (imperdibile) di lavoro saltato fuori all'ultimo minuto, la serata rimandata per un improvviso malessere. «Può capitare a chiunque di raccontare qualche bugia – concede Fracas –. A volte aiutano a cavarsela in situazioni imbarazzanti o scomode». Piccole omissioni o piuttosto rappresentazioni molto soggettive della realtà che agevolano la vita

di società senza per questo renderci tutti dei diabolici manipolatori. «Le bugie – avverte però l'esperta – non sono tutte uguali e quando si passa a mentire in ogni contesto, fino ad arrivare a storielle che non stanno in piedi, significa che si è entrati in un pericoloso circolo vizioso». Sintomo di una personalità infantile, la sindrome di Pinocchio va allora affrontata di petto, mettendo al bando alibi e giustificazioni. «Le donne che scoprono continue e ripetute bugie del partner – prosegue Fracas – è inutile che lo assecondino nella speranza che possa cambiare. L'unica cosa da fare è abbandonare il bugiardo, mettendolo brutalmente

davanti alle sue responsabilità, dandogli così la possibilità di riflettere sui suoi errori». Madri, mogli, compagne, fidanzate inflessibili sono dunque l'unico vero antidoto per il bugiardo patentato che a forza di frottole non andrà molto lontano. ■

**Quello che ho detto ho detto.
E qui lo nego!**

Totò (attore)

**Il bugiardo deve avere
buona memoria.**

Marco Fabio Quintiliano (oratore romano)

**Un po' di sincerità è pericolosa,
ma molta è assolutamente fatale.**

Oscar Wilde (scrittore)

**Ogni uomo mente, ma dategli
una maschera e sarà sincero.**

Oscar Wilde

**Non si dicono mai tante bugie quante
se ne dicono prima delle elezioni,
durante una guerra e dopo la caccia.**

Otto von Bismarck (cancelliere tedesco)

**L'amore ha diritto di essere
disonesto e bugiardo. Se è sincero.**

Marcello Marchesi (umorista)

**Gli uomini sono sempre sinceri.
Cambiano sincerità, ecco tutto.**

Tristan Bernard (commediografo)



tempi moderni

a cura di Rita Nannelli

a libro chiuso

Buona lettura! Si fa per dire, perché i lettori d'Italia rappresentano solo il 38 per cento della popolazione di età superiore ai 14 anni e solo il 10 per cento si può definire "abituale". Secondo i dati forniti dall'Aie (Associazione Italiana Editori) l'Italia è tra gli ultimi paesi dell'Unione Europea quanto a lettura, consistente la fascia dei lettori saltuari – da 1 a 11 libri l'anno – che arriva a quasi 22 milioni di persone sopra i 6 anni d'età, solo il 6,9 per cento (3 milioni e 900mila) legge più di 12 libri l'anno. Si legge di più al Nord (52,2%), poi al Centro (47,4%) e, staccati di un po', al Sud e nelle Isole (31,6%) con la Sicilia all'ultimo posto della classifica (29,1%). In soldoni la spesa media mensile per abitante è di appena 4,90 euro che scende per i bambini da 0 a 14 anni a 1,48 euro. A libro chiuso soprattutto i giovani: il 45 per cento di loro – età dai 6 ai 19 anni – non ne legge neanche uno al di fuori di quelli scolastici e la fascia più numerosa di "non lettori" è quella tra i 6 e i 17 anni (29 milioni e 400mila). In attesa che il "Centro per il Libro e la Lettura", nato su iniziativa dell'Aie e del Governo per incrementare il numero dei lettori del 50 per cento nei prossimi dieci anni, dia qualche risultato (a cominciare da domenica 23 maggio quando siamo tutti invitati a regalare un libro a chi si vuole bene), consoliamoci con un piccolo segnale positivo: nell'ultimo anno il numero dei lettori è cresciuto dell'1 per cento...



PAROLA MIA

Ecco le bugie più gettonate.

A guidare la classifica delle panzane più usate e abusate dagli uomini ci sono quelle che riguardano le donne: dal numero presunto di conquiste al rapporto con la propria partner alla quale, spesso e volentieri, si giura e stragiura che non è ingrassata di un etto! Al secondo posto troviamo le false affermazioni in merito alla dipendenza dall'alcol del tipo "Questa è l'ultima birra", mentre al terzo si piazza la classica frase: "Non ho niente. Va tutto bene". Espressione molto utilizzata anche dal gentil sesso che, quando si tratta di mentire sullo shopping o su spese eccessive, non conosce rivali.

SINCERITÀ

Come smascherare Pinocchio.

«Se con le parole è facile costruire castelli di bugie, con la mimica del corpo spesso si rivela involontariamente l'esatto contrario», osserva la psicologa Biancamaria Fracasi. Quindi aguzzando un po' la vista, ecco come smascherare il Pinocchio di turno.

> I gesti consueti appaiono alterati: per questo, meglio si conosce il potenziale bugiardo più è facile accorgersi delle differenze di comportamento.

> Chi mente di solito tende a trattenere i movimenti, a spostare e sfuggire di continuo lo sguardo.

> Osservare bene le espressioni del volto: la mimica facciale è involontaria e molto difficile da controllare.

> Anche i cambiamenti di voce possono essere segnali-spia di una frottola così come un respiro innaturale.

Per misurare il grado di sincerità del partner, si può provare il test realizzato da www.nienteansia.it/test/test-sincerita.html.

promotore di ricerca

Dopo piccoli consumatori crescono, adesso piccoli promotori crescono. L'ultima frontiera del marketing è proprio quella di reclutare ragazzini attraverso i social network e farne "ambasciatori di marchi": si danno loro dei soldi in cambio di pubblicità per un prodotto grazie al passaparola del web, sfruttando la rete di compagni di scuola e amici che sono invitati a eventi di promozione e feste con volantaggio, che ricevono a casa campioni gratuiti di prodotti ecc. La tendenza nasce a Londra, con il sito Dubit che ha ingaggiato baby promoter – dai sette anni in su – con la promessa di regali e di una paghetta di 25 sterline (circa 28 euro). In azione già oltre mezzo milione di piccoli promotori che, rispondendo a questionari su mode e gusti giovanili, sono anche una fonte di informazioni inestimabile per l'impero della pubblicità. Le grandi multinazionali hanno già fiutato l'affare, i genitori e le associazioni che difendono l'infanzia protestano, ma la tendenza è in atto e c'è da scommettere (e da temere, ndr) che sia solo l'inizio.

il meglio verde

E non potrebbe essere diversamente a primavera. Come il viola l'ha fatta da padrone nelle passate collezioni, per gonne, pantaloni e magliette della bella stagione – e per tutto il 2010 – trionfano tutte le tonalità del verde, da quella che gli addetti ai lavori chiamano "erba essiccata" al verde alga, dal kaki al verde metallico. Ma nella tavolozza degli stilisti c'è un altro colore "botanico", il marrone, soprattutto in estate. E quando nello stesso abito le nuance verdi si trasformano in tonalità fango, oliva marrone e cioccolato l'eleganza è assicurata. Questione di sfumature.



colpo di fulmine

Più inondazioni, caldo e freddo intensi, uragani nel prossimo futuro? I fenomeni atmosferici estremi e il cambiamento del clima nelle risposte non del tutto certe della scienza. Ma tra un "estremo e un altro" ciò che conta è la normalità.

di Patrice Poinssotte

Uragani, tornado, tempeste, ondate di freddo e di caldo, inondazioni. Chi non si lascia impressionare dalle immagini in Tv e sui giornali di cataclismi legati a fenomeni atmosferici estremi? E intanto la comunità scientifica s'interroga sulle possibili ripercussioni del cambiamento climatico su questi fenomeni atmosferici intensi perché, seppure le nostre paure di fronte a inondazioni o forti temporali siano più che giustificate per le loro conseguenze spesso disastrose e durevoli, il vero pericolo è un altro: le "condizioni medie" (temperature e piogge) del clima futuro. Insomma a "doverci spaventare" non sono tanto le condizioni estreme quanto ciò che provocheranno nei periodi cosiddetti normali.

condizioni estreme

Vediamo due esempi concreti: Katrina, l'uragano che ha colpito il Sud degli Stati Uniti il 23 agosto 2005, ha prodotto danni considerevoli, 1.833 vittime, l'80 per cento di New Orleans inondata, costo economico della catastrofe naturale intorno agli 80 miliardi di dollari. Anche se cinque anni dopo si vedono ancora le ferite, i danni non sono irreversibili e i lavori di ricostruzione, seguendo nuove tecniche di bio-architettura, miglioreranno a breve termine l'aspetto della città. Così per la canicola dell'estate 2003 nell'Europa occidentale: il costo socio-economico e ambientale fu altissimo, ma è già stato assorbito. In sostanza il verificarsi di un uragano potentissimo o di un'ondata di caldo con temperature molto elevate non consente

di dare una risposta certa sulla correlazione fra questi eventi e il cambiamento climatico, ma potrebbe dare una buona indicazione su quello che ci aspetta in un futuro non così lontano. È per questo che gli scienziati elaborano simulazioni numeriche, per capire meglio – e in anticipo – la risposta dell'atmosfera alle emissioni dell'uomo. Se i fenomeni estremi diventassero, infatti, più forti e frequenti significherebbe che qualcosa nel clima è cambiato, ma sarebbe allora troppo tardi per invertire la rotta.

vedo e prevedo

Purtroppo con i modelli climatici attuali fare previsioni accurate non è semplice perché non consentono di rispondere con certezza alle nostre domande sulla frequenza e l'intensità di questi eventi, per definizione rari e limitati nello spazio e nel tempo. La modellizzazione climatica è rivolta, invece, alla simulazione dello stato medio, cioè delle condizioni climatiche normali. Dunque poche certezze... Anche perché i modelli in questione non sono stati concepiti per studiare specificamente questa tipologia di fenomeni intensi che interessano scale spaziali e temporali molto ristrette.

Se gli scienziati vogliono prevedere l'evoluzione di fenomeni con una dimensione spaziale dell'ordine di 100 km di diametro oppure inferiore – un uragano, per esempio, misura mediamente fra 500 e 1.000 km di diametro, un temporale qualche chilometro e un tor-





alla ricerca di Pandora

Trovare un pianeta abitabile è un'impresa difficile, ma non impossibile.
di Paolo Volpini

nado qualche centinaia di metri – dovrebbero lavorare con un modello la cui definizione sia dell'ordine del chilometro, come i modelli meteorologici. Purtroppo i modelli climatici globali attuali hanno una definizione che non consente di analizzare con accuratezza la loro evoluzione nel tempo.

sereno variabile

Tuttavia qualche dato per il futuro lo possiamo pure indicare attraverso l'analisi della variabilità dei risultati attorno al valore medio. Se la variabilità del clima modellizzato aumenta con il passare del tempo significa che il clima reale produrrà nel futuro sempre più valori fuori dalle medie a cui siamo abituati, dunque la probabilità di avere un aumento del numero degli eventi estremi è alta.

Non sappiamo con certezza se il numero o l'intensità di questi fenomeni sarà maggiore in futuro (orizzonte di riferimento il 2100), ma i numeri dei modelli matematici ci dicono che l'umanità potrebbe essere più esposta a questo rischio. Con estrema probabilità. ■

COME UN URAGANO

Dopo Microsoft, la nuova sfida di Bill Gates sono proprio gli uragani. Influenzare le condizioni meteorologiche e modificarne il percorso: ecco il nuovo passatempo del genio dell'informatica che ha già brevettato una tecnica per indebolire la forza degli uragani. Come funziona? Si fa salire l'acqua fredda dai fondali oceanici fino alla superficie grazie a navi equipaggiate di pompe disposte lungo la traiettoria degli uragani. Kerry Emanuel, professore di meteorologia del MIT (Massachusetts Institute of Technology), ha dichiarato che bisognerebbe farlo su vasta scala.

Glossario

TEMPESTIVAMENTE

Media È un calcolo statistico delle temperature di 30 anni, ma raramente questo valore viene rilevato in natura. Serve ad interpretare e studiare il clima confrontando diverse medie tra loro, ma sempre tenendo conto della variabilità dei dati reali rispetto alle medie corrispondenti.

Modello matematico Programma informatico che consente di simulare il moto e la termodinamica dell'atmosfera in 4 dimensioni (latitudine, longitudine, altezza e tempo).

Uragano e Tifone Due nomi per lo stesso fenomeno. Il primo si sviluppa nell'Oceano Atlantico, il secondo nel Pacifico.

Avatar, l'ormai celeberrimo film di James Cameron, si svolge su Pandora, una luna di Polyphemus, immaginario pianeta di Alfa Centauri, distante circa 4,4 anni luce dalla Terra.



Purtroppo, ad oggi, non esistono prove che Alfa Centauri possieda davvero dei pianeti. Si tratta di un sistema multiplo, composto da tre stelle; la presenza di stelle compagne può generare delle importanti perturbazioni gravitazionali, causa di irregolarità nell'orbita di eventuali pianeti e quindi ostacolo all'evoluzione della vita. La stabilità è, infatti, uno dei parametri più importanti per consentire lo sviluppo di esseri viventi. Quando pensiamo alla cosiddetta "zona abitabile" intorno ad altre stelle, la prima cosa che ci viene in mente è la presenza d'acqua liquida, e quindi temperature che non si discostino troppo dall'intervallo tra 0 e 100 °C. Ma non bastano solo le condizioni favorevoli: è necessario che queste si mantengano stabili nel tempo. Sono passati 4,5 miliardi di anni dalla nascita della Terra alla comparsa dell'homo sapiens! Vanno quindi escluse le stelle più massicce, la cui vita è troppo breve, e le stelle variabili che cambiano in luminosità, diametro, temperatura. I loro pianeti potrebbero subire cicli di congelamento seguiti da periodi di surriscaldamento e totale evaporazione dell'acqua. Anche le forze di marea indotte dall'attrazione gravitazionale della stella costituiscono un limite importante. Un pianeta roccioso troppo vicino al proprio sole sarebbe sconvolto da terremoti ed eruzioni vulcaniche. Molti pianeti sono, invece, dei giganti di gas simili a Giove. In assenza di una superficie solida, è difficile immaginarvi forme di vita simili a quelle a noi note. Non è detto, però, che siano da scartare: potrebbero essere le loro lune ad essere abitabili, proprio come nel film. Trovare un pianeta abitabile sembra davvero un'impresa difficile, ma non è il caso di disperare dato che ad oggi sono già stati scoperti circa 430 pianeti extrasolari.

Dobbiamo considerare l'ipotesi che nell'universo potrebbero essere diffusi organismi "estremofili", adattati ad ambienti molto inospitali (aridi, acidi, freddi ecc.): non è escluso insomma che esistano anche forme di vita diverse, cioè non basate sul carbonio.

Considerato che la via Lattea contiene circa 400 miliardi di stelle, nonostante la durissima selezione che ci porta a scartare la maggior parte dei sistemi stellari, potrebbero rimanere ancora alcune decine di milioni di stelle con pianeti adatti ad ospitare la vita.

La ricerca di Pandora continua... ■



povera bestia

Quando a fare le spese di paure e convinzioni infondate sono gli animali. Incredibile, ma vero.

di Riccardo Banchi

I **pipistrelli** che amerebbero attaccarsi ai capelli, da cui non si staccerebbero più se non tagliando l'intera ciocca, la **salamandra** che sarebbe in grado di sopravvivere nel fuoco o il gatto, in particolare se nero, considerato reincarnazione di streghe e spiriti maligni. Siamo nel Terzo Millennio, ma a fare le spese delle nostre false credenze e superstizioni sono ancora gli animali, soprattutto quelli più indifesi o dall'aspetto non molto "attraente". Paure e convinzioni infondate – per lo più di origine medioevale –, nate da una qualche mezza verità spiegabile razionalmente, nel tempo amplificata e stravolta.

batman

C'è chi ha provato di persona a vedere se davvero i **pipistrelli** si attaccano ai capelli, mettendosi in testa, dove in realtà non aspirano affatto a stare: si staccano subito e volano via. E allora, da dove nasce la credenza? I piccoli dei pipistrelli stanno, in effetti, aggrappati al pelo delle loro madri e capita che, allentando la presa, cadano a terra. In tal caso, se sotto ci fosse una ragazza dalla chioma fluente, il pipistrellino potrebbe intrufolarsi fra i capelli in cerca di protezione. Questo potrà essere accaduto qualche volta in tempi passati, quando le donne stavano la sera intorno al fuoco in ambienti rurali e magari al soffitto stava appollaiato qualche chiroterro. Oggi un evento del genere è molto improbabile. Ricordiamoci casomai che i pipistrelli sono soprattutto dei divoratori di zanzare e altri insetti.

sputa il rospo

Non sarà bello, ma il **rospo** è del tutto innocuo e non spruzza pipì. La sua urina, peraltro simile alla nostra, viene normalmente rilasciata quando si trova fra le fauci di un potenziale predatore. Ciò che, invece, è più irritante è la bufonina che secerne (non spruzza) da alcune ghiandole ai lati della testa solo in caso di grave pericolo, cosa che però non spaventa la biscia d'acqua, il suo predatore per antonomasia. Altre sciocchezze che riguardano gli anfibi hanno per protagonista la **salamandra**. La credenza che possa sopravvivere al fuoco è totalmente falsa, dato che deve stare in ambienti umidi per vivere. Forse un tempo cataste di legna rifugio di salamandre e usate per il fuoco hanno creato l'equivoco: veder uscire dalle fiamme le povere bestiole non significava, però, che amassero il fuoco. Addirittura, chi volesse prendere in mano un anfibio dovrebbe avere



La salamandra pezzata, amante di luoghi freschi e umidi.



L'innocua biscia d'acqua, spesso scambiata per una vipera.

quasi sempre l'accortezza di bagnarsi prima le mani, onde non "scottare" la delicata pelle dell'animale.

parenti serpenti

I **serpenti** sono vittime della più accesa campagna diffamatoria da parte dell'uomo, forse perché alcuni di loro hanno un morso velenoso. Ogni anno in Italia vengono uccisi migliaia di innocui ofidi, scambiati per vipere, peraltro anch'esse utili per il giusto equilibrio biologico: basti pensare che cinque vipere in un ettaro di terreno sono in grado di catturare fino a 225 topi l'anno. Numerose sono le storie di vipere e altri serpi attirati dal latte, in grado addirittura di "mungere" le vacche, o quelle di serpenti che si avventurano nei letti delle donne per attaccarsi alle loro mammelle. Si narra anche che alcuni serpenti si aggirino nelle culle dei

neonati per farli vomitare introducendogli in gola la loro coda e poi bersi il latte del rigurgito. Se, infine, a qualcuno capitasse di ingoiare vivo un serpente, niente paura: basta mettere davanti alla sua bocca un piatto di latte e il serpe, richiamato dall'odore, uscirà immediatamente. ■

STREGATTO

Oggi quasi tutti lo adorano, ma in passato ha subito le peggiori persecuzioni. Nel Medioevo il gatto, soprattutto se nero, veniva considerato, forse per il suo istinto selvatico, come reincarnazione di streghe e spiriti maligni. Nel 1233 Papa Gregorio IX emanò una bolla con la quale dava inizio all'Inquisizione e autorizzava lo sterminio di tutti i gatti neri e non solo. Nel 1484 Papa Innocenzo VIII dichiarò aperta la caccia alle streghe: una donna che venisse sorpresa a dare da mangiare a un gatto poteva essere accusata di pratiche diaboliche. Nel corso dei secoli, soprattutto nelle città, ai gatti sono state inflitte torture e morti terribili: bastonati, crocifissi, scorticati, murati oppure bruciati vivi, come avvenne nella cittadina francese di Metz dove furono ritenuti responsabili della malattia del sistema nervoso nota come il "ballo di San Vito". Se questi felini sono riusciti a sopravvivere è grazie all'appoggio dei contadini perché nelle campagne proteggevano i granai dalle insidie dei topi. Perciò se capita di incontrare un gatto nero che ci attraversa la strada, guai a pensare a una sfortuna imminente. Dopo tutto quello che hanno passato, i gatti meritano il nostro assoluto rispetto.



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

personalmente

È arrivata l'era del clone virtuale.

Qualche anno fa l'applicazione "Second Life" iniziava a spopolare su internet. Era un modo di duplicare la propria vita scegliendosi un alter ego per vivere e lavorare in un mondo virtuale creato a uso e consumo dell'utente.

Ma i movimenti del personaggio di "Second Life" non sono reali, non è l'utente a interagire con l'ambiente, a vedere luoghi e persone, "Second Life" in fondo è poco più di un duplicato finto di una vita vera. Invece quello che propone oggi l'Università dell'Illinois rasenta la fantascienza. Esiste, infatti, la possibilità di duplicare la propria immagine in un mondo virtuale in tempo reale, cioè essere in due posti contemporaneamente, interagendo con due realtà diverse, una vera e una fatta di bit. Il gruppo di ricerca del professor Peter Bajcsy ha messo a punto un sistema tecnologicamente semplice per generare cloni virtuali di una persona, senza ricorrere a occhiali, sensori, camere di proiezione, ma partendo solo da immagini termiche e da un programma potentissimo che riesce a ricostruire in tempo reale il nostro corpo all'interno di un ambiente virtuale e trasmetterlo via internet a un sito in comune. Il programma ideato trasforma immediatamente i dati prodotti da un set di telecamere termiche in immagini virtuali. Tutto ciò che serve è una sorta di telecomando tipo lo wii, per cambiare prospettiva nello spazio virtuale. Questo basterà perché più persone contemporaneamente, magari al lato opposto del globo, possano ritrovarsi veramente in uno spazio virtuale, farsi una passeggiata o sedersi ad un caffè o semplicemente stringersi la mano



e conoscersi, tramite il proprio clone virtuale. Non un videogame, non un cartone o un alter ego, saremo proprio

noi, la nostra faccia, le nostre braccia e le nostre gambe a camminare in un luogo che non c'è, immaginato tra i miliardi di bit che percorrono ogni giorno il globo. I ricercatori stanno cercando di costruire un kit di base del sistema che possa essere messo sul mercato a meno di 40mila euro. Se vi pare tanto, sappiate che il modello più semplice di realtà virtuale ne costa attualmente 400mila. Il kit sarà portatile e installabile ovunque, ma l'unica limitazione, per ora notevole, è che serve una connessione internet con i fiocchi che sorpassa al momento quelle disponibili per l'utenza domestica o professionale. Ma, ne siamo certi, ora che la tecnologia c'è, sarà solo questione di tempo.

le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

in nome del padre

Insieme agli "Amici di Padre Pedro" nella periferia di Antananarivo in Madagascar dove i bambini e le loro famiglie vivono in mezzo ai rifiuti.

Funzionaria **Fao**, 39 anni, francese ma da venticinque anni in Italia, nel 2007 Anne Aubert insieme al marito Fabio ha fondato l'**Associazione Amici di Padre Pedro** (www.amicipadrepedro.org), a sostegno di un sacerdote argentino che opera alla periferia di Antananarivo in Madagascar.



Come nasce l'Associazione?

«Nel 2006 io e mio marito eravamo in vacanza in Madagascar e ci siamo imbattuti in una messa mai vista: organizzata in una palestra, con cinquemila persone, partecipatissima. Un'esperienza bellissima che ci ha spinto a conoscere chi ne era l'artefice: Padre Pedro appunto».

Cosa avete scoperto?

«Il lavoro che da vent'anni svolge alla periferia di Antananarivo dove sorge un'immensa discarica a cielo aperto. Là, in mezzo ai rifiuti, vivevano intere famiglie alle quali Padre Pedro ha restituito una speranza».

In che modo?

«Sottraendo terreno alla spazzatura per costruirvi case, scuole e un ospedale che oggi servono alle diciassettemila persone, per metà bambini, che vivono nei villaggi ai margini della discarica».

Perché fondare una Onlus e non limitarsi ad aiutarlo saltuariamente?

«Padre Pedro rifiuta l'ottica dell'assistenzialismo fine a se stesso: crede nell'istruzione dei bambini come base indispensabile per costruirsi un futuro. Con il nostro aiuto possiamo dare una certa continuità a questi progetti».

Come vi finanziate?

«Organizziamo concerti, cene solidali, tornei di carte, libri fotografici: ogni evento è sponsorizzato così i proventi vengono devoluti interamente all'Associazione. Siamo venticinque soci, tutti volontari, e ognuno cerca di darsi da fare al meglio coinvolgendo amici e conoscenti: nel 2009 abbiamo avuto un incremento di donazioni del 48 per cento rispetto all'anno precedente».

Prossimi passi?

«Aiutare Padre Pedro a farsi conoscere nel mondo anglofono, raccogliere fondi per ampliare il centro di prima accoglienza che serve circa trentamila persone l'anno e tornare la prossima volta in Madagascar insieme ai nostri soci perché vedano di persona cosa è possibile realizzare con il loro aiuto».



storia di un'italiana

...Verace, modello Anni Trenta, che nasce povera e arriva a fare la coprotagonista in tante commedie di successo. Chi non ricorda la "buzziconna" del film con Albertone nazionale "Dove vai in vacanza?" Anna Longhi tra pubblico e privato.
di Maria Antonietta Schiavina

«Mi manca un fratello, mi manca un maestro, mi manca una persona cara». Con queste parole **Anna Longhi** – la buzziconna del film "Dove vai in vacanza?" di Alberto Sordi – nel libro "In viaggio con Alberto" (Aliberti editore) ripercorre gli anni passati al fianco dell'attore scomparso, prima come camerinista all'interno dello stabilimento Rizzoli, "su alla Palatino", poi come coprotagonista di tante commedie di successo. Romana verace, senza peli sulla lingua – ha fatto scalpore una sua polemica in diretta Tv con la conduttrice di "Mattino cinque" Federica Panicucci – la Longhi accompagna in modo divertente, ma anche commovente, il lettore nei meandri di un cinema da "Dolce vita". E la sua è la storia di un'italiana degli Anni Trenta, che nasce povera e ha sempre lavorato. «Era il tempo – racconta Anna – in cui i ragazzi facevano ancora le serenate e le ragazze non si affacciavano per pudore, il tempo in cui si lasciavano le chiavi nella toppa, si viveva per strada, e s'imparava a cucinare per sei anche quando di roba ce n'era per uno soltanto».

E lei era una ragazzotta senza grilli per la testa, che lavorava sodo. Poi un giorno...

«Mi fecero sapere che il signor Sordi mi doveva parlare. Andai da lui intimidita pensando di aver fatto qualcosa di male... Quando seppi che mi voleva come moglie nel film "Dove vai in vacanza?", non essendo abituata ai sogni, pensavo scherzasse anche perché aveva fatto il provino a ottanta donne».

E invece?

«E invece lui, dandomi un buffetto affettuoso sulla guancia, disse: "Annaré – così mi chiamava – tu sei perfetta e devi solo recitare te stessa". Da quel momento la mia vita cambiò».

Il suo libro è corredato di un inserto di foto inedite che la ritraggono con l'Albertone nazionale sul set con i costumi di scena, mentre lei gli rifà l'orlo dei pantaloni.

«Ma contiene anche molti aneddoti e alcune delle ricette che cucinavo per lui quando giravamo fuori Roma».

Scriva anche di Marcello Mastroianni.

«Marcello non dava confidenza a nessuno, altro che personaggio affabile e alla mano come veniva descritto!».

E Anna Magnani? Era simpatica?

«Nannarella? Era avara e amava i gatti, ma non le persone».

Ha conosciuto anche Sophia Loren?

«Certo! All'inizio si dava un po' di arie, ma poi, con il tempo,



diventò più alla mano».

Vittorio Gassman?

«Era bello, ma burbero».

Nel suo libro parla molto bene della Mangano.

«Una bellezza autentica, che non aveva bisogno di trucco di scena per apparire bella. Ma soprattutto una vera signora. Anche Omar Sharif, era dolce e coccolone. E Jack Nicholson mi regalò una busta con tanti dollari dentro».

Cosa ci dice invece sull'avarizia di

Sordi?

«Tutte storie. Mi faceva sempre un sacco di regali e mi aiutò come un fratello quando mio figlio si ammalò gravemente».

Come vede, una come lei che ha iniziato a fare cinema in un periodo d'oro, il cinema di oggi?

«Non mi piace. Prima la parte la sentivi, t'immedesimavi, ora non è più così, è tutto cambiato».

E dei reality cosa ne pensa?

«Per carità! La gente va lì soltanto per farsi vedere e dice un sacco di parolacce».

Parliamo della Anna Longhi privata che, nonostante i suoi settantasei anni, lavora ancora a tempo pieno per la Tv e il cinema e poi, una volta a casa, si rimbecca le maniche e cucina per tutta la famiglia.

«Una famiglia allargatissima con mio marito, due figlie, i nipoti, i pronipoti: ne ho cinque. E in casa c'è pure la mia mamma Maria che, a 97 anni, è sempre una buona forchetta».

Qual è il suo piatto forte?

«Ce ne sono tanti... Oggi, per esempio, cucino i broccoletti affogati con il vino: li lavo, li taglio a pezzettini, ci metto aglio e olio, li faccio saltare un po' e li annaffio con un bicchiere di vino e un pizzico di sale. Quando il vino è evaporato i broccoletti sono pronti».

Fa da sola anche la spesa?

«Eccome no!? Mi accompagnano le mie figlie perché mi fanno male le gambe, ma poi sono io che scelgo».

Preferisce andare nei negozi o al supermercato?

«Al supermercato compro pasta, scatolame, detersivi. Ma per la frutta e la verdura mi servo dai "fruttaroli". E compro solo verdure di stagione, non certo i surgelati come fanno ormai le donne moderne».





triplavu a cura di Luca Carlucci

riso... luzione

La litigiosità, l'individualismo, l'incapacità di collaborare in vista di un obiettivo comune, così tipici dell'Italia di oggi, si riflettono purtroppo anche sulla rete, contribuendo a frenare il suo sviluppo e l'emergere di realtà interessanti. Ovviamente ci sono delle eccezioni. Una di queste è il sito satirico **Spinoza.it**, divenuto popolarissimo nel corso dell'ultimo anno. Vale la pena ripercorrerne brevemente la storia, perché è abbastanza istruttiva.

Spinoza.it nasce nel 2005 come blog personale secondario di Alessandro Bonino in arte "eio", autore piuttosto noto nel micromondo dei blogger italiani. Bonino lo crea, ma in definitiva non sa bene che farsene, lo trascura e il blog per un po' vivacchia di aggiornamenti irregolari e non ben focalizzati, ma comunque a tema vagamente umoristico.

Poi, nel corso del 2008, Bonino apre Spinoza.it alla collaborazione di altri blogger amici che cominciano a usarlo come una sorta di sfogatoio umoristico collettivo, pubblicandoci battute e brevi pezzi di satira. La cosa piace: piano piano, in un crescendo rossiniano, arrivano i lettori che non solo apprezzano le battute, ma negli spazi dedicati ai commenti si divertono a variarle e prolungarle, producendone di nuove.

A questo punto uno dei collaboratori più assidui, Stefano Andreoli in arte "Stark", prende in mano il tutto, valorizzando la partecipazione dei lettori-autori. Come un editor letterario, Stefano seleziona dai commenti e rifinisce i contenuti migliori, riproponendoli poi sul blog stesso. La formula è vincente: i lettori arrivano a migliaia e le battute di Spinoza prendono a girare sulla rete con ritmo frenetico. All'inizio del 2009 Andreoli rilancia e crea il **forum di Spinoza**, un vero e proprio "laboratorio di satira permanente" (attualmente gli iscritti sono più di quattromila) in cui si elaborano le battute che poi finiscono sul sito.

Per farla breve, è boom. Spinoza.it non solo invade la rete con le sue battute, ma tracima con merito anche fuori. Così, quando l'attore e politico Luca Barbareschi, per un suo show comico su La7, usa i contenuti del sito senza accreditarli, la rete se ne accorge e reagisce indignata, e la polemica finisce sulle testate nazionali. Più recentemente, Spinoza.it è stato invitato a collaborare con **Il Misfatto**, inserto satirico cartaceo del quotidiano **Il Fatto**.

Fu così che un trascurato sito personale si è trasformato, grazie a un'allegria e coesa collaborazione di centinaia di persone, nel sito di satira più letto d'Italia.

SEGNALE AUDIO

Che cos'è un buon programma per il computer? A mio modo di vedere è un software semplice, che non succhia troppe risorse al vostro pc, non lo rallenta, privo di lustrini acchiappagonzi, che fa bene ciò per cui è stato progettato e non pretende di fare (male) mille altre cose.

Ecco **Windows Media Player**, il programma per ascoltare musica e vedere film compreso nel sistema Windows, per me è un pessimo programma: pesante, invadente, di uso per niente intuitivo. Al contrario, il libero e totalmente gratuito **Media Player Classic Home Cinema** è per me un esempio di programma ideale: leggerissimo, semplice, spartano, intuitivo, che fa benissimo quel che deve fare e nient'altro: leggere file audio e video. Legge praticamente tutti i formati di file audiovideo esistenti, non si impalla mai, non rallenta il computer e non rompe le scatole in continuazione per essere aggiornato o tentando di collegarsi a internet in cerca di non si sa bene cosa. Media Player Classic Home Cinema lo trovate, ovviamente, sulla rete, liberamente scaricabile: <http://mpc-hc.sourceforge.net>

per approfondimenti: www.nuovoconsumo.it
dove troverete tutti i link consigliati





Luciana sono io

Nei nuovi spot Coop tutta l'energia e l'umorismo di Luciana Littizzetto, dall'impertinenza tipicamente infantile all'infrazione delle convenzioni sociali, al gusto per l'iperbole che la rende divertente, mai predicatoria.



SPOT Tiro il calzino

Inventarsi una pubblicità sui calzini da uomo può rivelarsi impresa ardua. Il solo pensiero riporta a cassetti post-bomba atomica, pedalini impazziti e spaiati e anche immaginarli indosso al proprietario non sempre aiuta. Calzedonia ci regala, invece, uno spot sul tema raffinato e inusuale. Il bello e non più giovanissimo modello Mark Vanderloo, capello brizzolato e sexy rughetta d'ordinanza, scorazza per una casa da sogno vestito solo da un candido asciugamano. La sua meta è un'immensa cabina armadio da cui estrae e sparge sul letto completi e camicie, abbinando a ciascuno il calzino giusto. Sì, lo sappiamo, si tratta di una citazione di "American Gigolò", ma lo spot in un certo senso ammalia le signore perché non c'è parlato, ma solo musica, e facendo il paragone coi maschi di casa, più che il fisico, di Mark invidiano l'ordine maniacale con cui custodisce quella miriade di calzini. (B.R.)

La Coop per la campagna attualmente in programmazione sugli schermi televisivi ha deciso di rinnovare la sua immagine puntando su un linguaggio fresco e amichevole, capace di arrivare a tutti in modo ironico e divertente, pure nel mantenimento della sua filosofia aziendale. A questo proposito si è affidata a una testimonial attualmente sulla cresta dell'onda della notorietà e contemporaneamente molto amata per i suoi guizzi di umorismo paradossale: Luciana Littizzetto. Così negli spot della campagna la si vede che scorazza nel supermercato non limitandosi a testimoniare soltanto la bontà dei prodotti Coop (modalità tradizionale e forse oggi da considerare superata), ma impersonando un vero e proprio stile di azione del consumatore Coop. Che fa leva su tre fattori fondamentali: l'aiuto reciproco (declinazione del valore di solidarietà), la qualità, la sostenibilità. Naturalmente la Littizzetto li interpreta a suo modo. Per esempio si fa dare una mano da un signore salendogli in maniera impertinente in collo per arrivare a prendere un prodotto posto nella zona alta di uno scaffale. Lo va poi a ricercare quando questi si ricongiunge con la moglie e lo chiede "in prestito" (e giustamente la moglie dice che si chiama Pietro, ovvero che lo rivuole indietro). Ecco quindi delinearsi uno degli aspetti dell'umorismo della Littizzetto: l'infrazione delle convenzioni sociali e l'impertinenza tutta infantile, che il processo di acculturazione cancella. Fa ridere perché, come diceva Freud, che vedeva una relazione tra il comico e la dimensione infantile, c'è un risparmio nell'energia che normalmente tiene in piedi un'inibizione, tipica degli adulti: improvvisamente liberata, quell'energia si scarica nel riso. La Littizzetto, poi, in un altro spot della campagna, salita su un carrello che adopera come una piroga manovrata da una scopa, fa agli ascoltatori un discorsetto su qualità e sostenibilità: contro la crisi, l'inquinamento, dice che quando è preoccupata «come una quaglia nel microonde» viene alla Coop e i prodotti a marchio la fanno sentire protetta e la calmano, «persino il caffè!». Ecco l'altra cifra del suo umorismo, parlare per iperboli, coltivare l'esagerazione. Atteggiamento tipicamente giovanile, diceva Aristotele. Ed è per questo che l'ineffabile Luciana piace: anche quando fa un discorso edificante o satira sociale non risulta mai predicatoria. Come un bambino che guarda il mondo con lo sguardo furbo e straniato.



Caseificio Sociale Manciano

i formaggi della Maremma



Caseificio Sociale Manciano Soc. Agricola Coop.va

Piano di Cirignano - Manciano - GR - Tel. 0564 60941 - Fax 0564 609043

www.caseificiomanciano.it

info@caseificiomanciano.it

COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI



Una grande realtà aziendale
per la gestione e lo sviluppo di importanti progetti

AZIENDA IN POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE INTEGRATA DEI SISTEMI



Attestazione
SOA



Qualità
ISO 9001:2008



Sicurezza
OHSAS 18001:2007

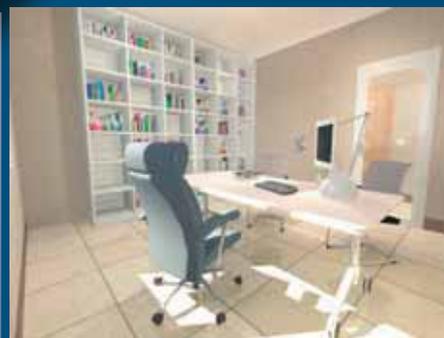


Ambiente
ISO 14001:2004



Responsabilità Sociale
SA 8000:2008

VENDITA UFFICI VARIE METRATURE



isc

Immobiliare Sviluppo della
Cooperazione spa
Via Boccherini, 11
57100 - Livorno



NUOVA TORRE DIREZIONALE
IN FASE DI REALIZZAZIONE A LIVORNO IN LOCALITÀ PORTA A TERRA
PER INFORMAZIONI

TEL. 0586-868711 - CELL. 331-6674621

C.L.C. COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI

VIA BOCCHERINI, 11 - 57124 LIVORNO

Tel. 0586-868711 Fax 0586-867376 www.clc-coop.com - e-mail: info@clc-coop.com

GARNIER MINERAL

DEODORANTE
ARRICCHITO CON MINERALITE

48h

di efficacia
e la pelle respira



48h
DI EFFICACIA
E LA PELLE
RESPIRA



Prenditi cura di te.
GARNIER

PROVA SUBITO GARNIER MINERAL.

**BUONO
SCONTO
1€**

UTILIZZA QUESTO BUONO SCONTO PER SCOPRIRE
IL DEODORANTE GARNIER MINERAL PIÙ ADATTO A TE.

Sconto immediato alla cassa con l'acquisto dei deodoranti Garnier Mineral. Valido fino al 31/05/2010. Avvertenze per il consumatore finale: il presente buono sconto non è fruibile in caso di richiesta di fattura. Avvertenze per il rivenditore: il rivenditore ha diritto al rimborso dello sconto di 1,00 € solo se sarà utilizzato dal consumatore secondo le avvertenze qui riportate. L'Oréal Italia Sp.A. non rimborserà i tagliandi di sconto che non riterrà regolari in corrispondenza della presenza della promozione nel Punto Vendita richiedente. Per ottenere il rimborso inviare questo buono sul quale dovrà essere apposto il timbro dell'esercente entro il 31/10/2010 a: L'Oréal Italia S.p.A c/o VALASSIS S.r.l. - C.P. 14.250 - Via Grosio 10/8, 20151 Milano. Campagna diretta a consumatori finali non soggetti a I.V.A. Codice Valassis: 176230043

Data _____

Timbro e firma del responsabile del supermercato



Novità



Storie di Frutta

I FRULLATI

100% frutta, 100% Mulino Bianco.



La nuova gamma nello scaffale
delle Bevande alla Frutta