



CI VEDO **CHIARO**

Più trasparente,
più leggibile,
più dettagliata.
La nuova etichetta
alimentare secondo
la normativa europea.

Impresa comune

■ 2012, anno internazionale
delle cooperative



Hasta la lisca!

■ Il pesce che non t'aspetti
Tra frodi e controlli
occhio a cosa metti nel piatto

Esame orale

■ Come curare la tonsillite

Stato di conservazione

■ Guida all'acquisto
del frigorifero





LE CHIANTIGIANE

CONSORZIO PRODUTTORI IN CHIANTI



SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA



IL BUONO DELLA TERRA, IL BENE DEL MARE.



NUOVA LINEA IODÌ. PORTA IL BENESSERE IN TAVOLA.

Per vivere bene è importante assumere ogni giorno quantità adeguate di microelementi essenziali, tra cui lo iodio.

Lo iodio è fondamentale per il buon funzionamento della tiroide, ghiandola che regola il metabolismo energetico ed il normale sviluppo dell'organismo.

La linea iodì comprende patate, pomodorini e carote delle migliori varietà che contengono 45µg di iodio in 100 g (pari al 30% RDA).

Così al gusto e alle proprietà nutritive di patate e verdure si unisce il prezioso apporto dello iodio.



**Novità
in esclusiva**

DANONE
BIFIDUS ACTIREGULARIS®
ACTIVIA

**Prova
la novità cremosa**
solo nei punti di vendita **coop** e **ipercoop**



Vai su
www.vividanone.it/my-danone
e potrai scaricare un buono sconto
subito spendibile

DANONE
BIFIDUS ACTIREGULARIS®
ACTIVIA



BUONO SCONTO

valido per l'acquisto di 1 confezione di Activia
Intensely Creamy 4x120g - gusti assortiti

valido solo nei punti di vendita **coop** e **ipercoop**

0,30€

redimibile subito alla cassa

Valido dal 01/01/2012
al 31/12/2012

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE: per ottenere lo sconto sull'acquisto di una confezione di Activia Intensely Creamy 4x120g, il buono dovrà essere presentato al momento dell'acquisto del prodotto. Il presente buono non è cumulabile con altri buoni e non è convertibile in denaro.

AVVERTENZE PER IL RIVENDITORE: il rivenditore ha diritto al rimborso di questo buono solo se utilizzato dal consumatore per l'acquisto di una confezione a scelta di Activia Intensely Creamy 4x120g fra i gusti disponibili. Il presente buono deve essere inviato entro 60 gg dalla data di scadenza al seguente indirizzo: Danone S.p.A c/o Valassis Italia s.r.l. - Casella postale 14250 via Grosio, 10/18 - 20151 Milano. Non saranno rimborsati buoni non integri o per i quali il rivenditore non sarà in grado di provare mediante fattura l'avvenuto acquisto di una quantità di prodotto non inferiore al numero di buoni presentati.



8193065012049721>



Tax driver

Non sarà la panacea di tutti i mali, ma un'introduzione della Tobin tax aiuterebbe a combattere la speculazione.

Sono decenni che se ne parla, ma, chissà perché, della famosa tassa sulle transazioni finanziarie, meglio nota come *Tobin tax* dal nome del suo ideatore, non se ne vede l'ombra. A una tassa sui movimenti di capitale ci aveva già pensato Keynes negli Anni Trenta. Il grande economista inglese, noto per aver sostenuto la necessità dell'intervento pubblico nell'economia con misure di politica fiscale e monetaria volte a stimolare la domanda e rilanciare l'occupazione – una ricetta che oggi i Governi europei farebbero bene a riprendere in considerazione – riteneva che le transazioni finanziarie, soprattutto a breve termine, effettuate prevalentemente a scopo speculativo, esercitassero una forte azione perturbatrice sui mercati e che pertanto andassero scoraggiate introducendo un'imposta. Tobin, premio Nobel per l'economia, riprese e attualizzò quest'idea, in sé molto semplice, che consiste nell'applicare un balzello dello 0,5-1 per cento sul volume della transazione. Dal momento che molti investitori impiegano i loro soldi in operazioni a brevissimo termine preferibilmente a carattere speculativo, una tassa renderebbe meno conveniente usare il denaro per generare altro denaro a costo di destabilizzare i mercati e indebolire la sovranità degli stati. Nel corso del tempo, però, la *Tobin tax* ha perso il suo carattere originale ed è diventata, invece, una proposta per far cassa. Si calcola, infatti, che se venisse applicata nell'area Euro, produrrebbe un gettito intorno ai 55 miliardi di euro annui che, nelle intenzioni degli attuali suoi sostenitori, potrebbero essere impiegati dai Governi in virtuose politiche di sostegno allo sviluppo, di

supporto allo stato sociale e di lotta alla disoccupazione. Di questi tempi non sarebbe certo un male ricavare così tanti soldi da un'imposta sulle transazioni finanziarie. Ma bisognerebbe ricordarsi che lo scopo principale della *Tobin tax* era un altro. Era appunto quello di porre un freno alle transazioni e scoraggiare la speculazione a breve termine, quella che, operando sul cambio delle valute e sul debito degli stati, mette in movimento volumi immensi di capitale al solo scopo di ricavarne un profitto immediato con il risultato di mettere a rischio la stabilità del sistema finanziario internazionale e la sovranità nazionale degli stati. Cosa che accade, ahinoi, molto di frequente nel mondo della finanza ipertrofica che cresce su se stessa come un cancro e poi scarica la sua folle malattia sull'economia reale. Chi ne fa le spese siamo noi comuni mortali costretti a pagare l'appetito senza freni dei grandi speculatori internazionali, quelli che poi, dopo averci spolpato, parlando attraverso la voce delle agenzie di *rating*, sentenziano che siamo poco affidabili e ci declassano senza pietà insinuando il sospetto che tutto quello che facciamo per risanare l'economia, i duri sacrifici che ci vengono chiesti per apparire più sani e più belli agli occhi dei cosiddetti mercati, servano alla fine soltanto a rimettere in moto il ciclo perverso della speculazione finanziaria. Di certo una *Tobin tax*, adeguatamente parametrata, non basterebbe da sola a portarci fuori dalla crisi, ma ci aiuterebbe a porre un freno a chi, anche speculando sulle nostre disgrazie, continua ad accumulare lauti guadagni. ■





COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI



Solidità e Concretezza nel costruire e nell'agire

C.L.C. Soc. COOP.

VIA BOCCHERINI, 11 - 57124 LIVORNO

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



**Attestazione
SOA**



**Qualità
ISO 9001:2008**



**Sicurezza
OHSAS 18001:2007**



**Ambiente
ISO 14001:2004**



**Responsabilità Sociale
SA 8000:2008**



NUOVOCONSUMO

IL MENSILE PER I SOCI DI UNICOOP TIRRENO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Fabio Guidi
Rita Nannelli
Susanna Orlando
Beatrice Ramazzotti
Luca Rossi
Barbara Sordini
Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Virginia Alimenti
Barbara Autuori
Francesca Baldereschi
Barbara Bernardini
Alessandra Bartali
Salvatore Calleri
Luca Carlucci
Claudia Ciriello
Tito Cortese
Eleonora Cozzella
Daniele Fabris
Jacopo Formaioni
Stefano Generali
Silvia Gigli
Maria Carla Giugliano
Silvia Inghirami
Giovanni Manetti
Simona Marchini
Massimiliano Matteoni
Chiara Milanese
Roberto Minniti
Massimo Montanari
Giorgio Nebbia
Patrice Poinssotte
Paola Ramagli
Maria Antonietta Schiavina
Anna Somenzi
Mario Tozzi

213

gennaio-febbraio 2012

Progetto grafico e impaginazione

Marco Formaioni
per Studiografico M (Piombino.LI)

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

Registrazione del Tribunale
di Livorno n. 695 del 24/07/2001
Iscrizione ROC 1557 del 4/09/2001

Tiratura prevista: 298.552 copie
Chiuso in tipografia il 18/1/2012

Stampato su carta ecologica
prodotta dalla Perlen Papier A.G.

Font utilizzate

Testata **Titillium** [Accademia di Belle Arti di Urbino, 2007]
Titoli **Avenir** [Adrian Frutiger, 1988]
Testi **Caslon 224** [Ed Benguiat ITC, 1988]

5 Il punto
Aldo Bassoni
Taxi driver

contatti

8 Fermo posta
9 Coop risponde
10 Chi protegge il cittadino
10 Previdenza
11 Benestare

firme

12 Salvatore Calleri
**Premier
per un pomeriggio**
13 Maria Carla Giugliano
Tonni tranquilli
14 Tito Cortese
Patrimonio all'italiana
15 Giorgio Nebbia
Addizioni e sottrazioni
16 Mario Tozzi
Previsioni meteo
17 Massimo Montanari
Storia e geografia
67 Simona Marchini
Casi di coscienza
76 Giovanni Manetti
Effetto sorpresa

attualità

18 La notizia
Aldo Bassoni
Impresa comune
21 Primo piano
Aldo Bassoni
Ci vedo chiaro
42 Inchiesta
Rita Nannelli
Hasta la lisca!

soci

26 Ritorno al futuro
28 Vita sociale
29 Calendario Assemblee
30 Trucco e parruccho
32 Ho fatto centro
36 Pezzi da museo
37 Servizi ai soci
77 Convenienza

salute

48 **Esame orale**
Barbara Bernardini
50 La ricerca
51 Sani & salvi

prodotti

52 **Buoni acquisti!**
Anna Somenzi
54 **Stato di conservazione**
Roberto Minniti
56 **Auto grill**
Daniele Fabris
58 **Antico romano**
Eleonora Cozzella
60 **Facciamo merendina**
Silvia Inghirami
61 **Taglio esclusivo**
Francesca Baldereschi
62 **Menu con gli agrumi**
Paola Ramagli

enneci

68 **Vieni avanti cretino**
Patrice Poinssotte
69 Tempi moderni
70 **Enigma**
Cristina Vaiani
71 Scienza infusa
72 **Per ogni verso**
Barbara Autuori
73 Le vite degli altri
74 **Benvenuti
in casa Parodi**
Maria Antonietta Schiavina
75 Triplavù

fermo posta nuovoconsumo - SS 1 Aurelia Km 237 - Frazione Riotorto, 57025 Piombino (LI)
e-mail: nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Un buon filtro

Sono sorte molte polemiche sulla sicurezza delle caraffe filtranti: presenza di ammonio e altri composti chimici. Premesso che vanno mantenute pulite per non aumentare gli inquinanti, è vero che sono poco sicure o sono voci allarmanti messe in giro dalle multinazionali delle acque minerali? via e-mail

Risponde Francesca Melchioni della Direzione Qualità di Coop Italia.

Premettiamo che le caraffe filtranti sono semplici di-

positivi domestici, in vendita da decenni a livello mondiale, che servono per migliorare il gusto dell'acqua del rubinetto riducendone la durezza e il contenuto di cloro.

Coop non ha mai affermato che questi dispositivi sono indispensabili per il consumo dell'acqua del ru-

binetto, ma solo utili nel caso si ritenga opportuno migliorarne il sapore.

Se dal rubinetto esce un'acqua già buona, la caraffa non serve. Considerando i dati di durezza dell'acqua potabile che vengono comunicati dai vari acquedotti, si trovano valori molto eterogenei a seconda delle località e anche molto diversi all'interno di una grande città: per

fare un esempio, a Torino si passa da 3 a 40 gradi francesi di durezza, cioè da un'acqua leggera a una molto dura. Ci saranno perciò dei torinesi che avvertono il bisogno di addolcire l'acqua del rubinetto, altri no. E situazioni analoghe, molto eterogenee, si riscontrano in tutto il territorio nazionale. Per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari possiamo affermare che le analisi di Coop e del produttore non hanno mai messo in evidenza problemi di sicurezza sulle caraffe filtranti a marchio *ViviVerde*. I filtri della tipologia utilizzata nella caraffa Coop vengono commercializzati dal produttore in tutto il mondo, sono stati sottoposti a verifiche accurate da enti di certificazione e da organi pubblici di controllo. Sulla base di quanto detto e nel rispetto delle istruzioni d'uso, chiaramente riportate nel libretto di istruzioni e stampate su ogni singolo filtro, l'utilizzo delle caraffe filtranti non crea alcun problema.

In particolare la informiamo che il Ministero della Salute ha chiesto una valutazione tecnica al Consiglio Superiore di Sanità, Sezione III, che nella seduta del 14 giugno 2011 ha concluso: "All'unanimità ritiene che sulla base delle evidenze scientifiche ad oggi disponibili non risultano effetti negativi sulla salute derivanti dall'utilizzo delle caraffe filtranti".



Onore al merito

Egregio direttore, sono una lettrice occasionale della rivista Nuovo Consumo e mi preme esprimerle le mie congratulazioni sia per il contenuto che per l'esposizione degli argomenti che ho letto dal primo all'ultimo senza mai annoiarmi. Le scrivo perché non è giusto farlo solo per lamentarsi di qualcosa; riconoscere la bravura delle persone mi sembra un atto di giustizia nei loro confronti. Piuttosto vorrei sapere come mai le Coop non sono tutte uguali; perché io, per esempio, abito in provincia di Siena e lì c'è Coop Centro Italia e la loro rivista, se non è cambiata ora, non ha niente a che vedere con la vostra ed è per questo che ho voluto scrivervi.

Giuliana Vieri, via e-mail

Gentile Giuliana Vieri, le dirò semplicemente... che la sua e-mail mi ha fatto molto piacere. Vedersi riconosciuto dai lettori il frutto di un lavoro appassionato e impegnativo come quello che ogni mese facciamo per dare ai soci uno strumento d'informazione di qualità, è una gran bella gratificazione di cui la ringrazio anche a nome di tutta la redazione. Quanto al fatto che altre Coop abbiano altre riviste, questo dipende da come è organizzato il nostro sistema nel quale ogni grande Cooperativa ha una sua totale autonomia imprenditoriale, una sua esclusiva base sociale e quindi anche strumenti d'informazione differenti. Ed è per questo che lei riceve la rivista di Coop Centro Italia che io conosco bene e che in effetti, come lei giustamente sottolinea, è molto diversa dalla nostra.

Nell'augurarmi che da "lettrice occasionale" diventi quanto prima una lettrice assidua di *Nuovo Consumo*, le porgo i miei più cordiali saluti.

Aldo Bassoni

coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno
Numero verde 800861081

Coop naturalmente

Ho trovato in rete sul sito di "Porta la sporta" un appello per chiedere alla Grande Distribuzione un aiuto nella battaglia per la riduzione dei rifiuti. Spero vogliate leggere questo messaggio e attivarvi sui temi ambientali. Credo, infatti, che la Grande Distribuzione con il suo altissimo numero di clienti possa fare la differenza.

Ci fa piacere informarla che Unicoop Tirreno ha aderito alla *Settimana europea per la riduzione dei rifiuti*, ma terminata quest'iniziativa continua a lavorare su tanti fronti per adottare pratiche ambientali sostenibili. Se ha interesse a conoscere alcune delle nostre aree d'intervento, a livello di

Cooperativa e a livello nazionale, può navigare su www.coopambiente.it, il sito appositamente creato per parlare di ambiente e per vedere che cosa fa Coop in concreto per sensibilizzare soci e consumatori: azioni pratiche, semplici, ma che possono davvero fare la differenza. Basta pensare che siamo stati la prima catena della Grande Distribuzione a eliminare le lampade a incandescenza dagli scaffali e gli shoppers di plastica alle casse, a proporre l'utilizzo dell'acqua del rubinetto attraverso la campagna *Acqua di casa mia* e a utilizzare materiali certificati contro la deforestazione per la carta ad uso ufficio e per gli arredi. Ma quelle di Coop sono buone pratiche quotidiane in ogni attività dei punti vendita, oltre al lavoro costante di *Coop Italia* sul prodotto a marchio rispettoso dell'ambiente.

Abbiamo ancora molta strada da fare, ma in tema di rispetto per l'ambiente Coop è ogni giorno in prima linea.

Piange il telefono

Ho smarrito il codice puk del mio telefono CoopVoce; ho chiamato il 188 per farmelo ridare, ma mi hanno spiegato che è impossibile. Non ci sono altri modi per risolvere questo problema?

Effettivamente, come le è stato spiegato dall'operatore del 188, il codice puk smarrito non può essere recuperato. L'unica modalità per risolvere

il problema è richiedere la sostituzione della *sim*. Naturalmente questa procedura non incide sul numero del telefono e l'eventuale credito residuo verrà trasferito sulla nuova *sim*. Per effettuare la sostituzione può recarsi in qualsiasi punto vendita Coop.



Servizio Pit (lun., mer. e ven.: 9,30-13,30), fax 0636718333. Info salute: 0636718444; e-mail: pit.salute@cittadinanzattiva.it; servizi: 0636718555; e-mail: pit.servizi@cittadinanzattiva.it; giustizia: 0636718484; e-mail: pit.giustizia@cittadinanzattiva.it.

10

Disservizio completo

Sono stata contattata telefonicamente da un operatore e dalle fatture mi sono accorta che avevo attivato una tariffa non richiesta, pur non avendo firmato nessun contratto. Cosa posso fare ora? via e-mail

La ringraziamo per la segnalazione che ci permette di chiarire i diritti e le tutele per gli utenti del

servizio telefonico. In questo caso è stato attivato un servizio non richiesto tramite un contratto a distanza.

Premesso che la registrazione telefonica di un contratto è valida a tutti gli effetti, c'è da considerare che il Codice del Consumo parla chiaro. Il consumatore non solo ha 10 giorni di tempo per esercitare il diritto di ripensamento, senza oneri a suo carico, ma ha ulteriori 90 giorni per recedere qualora non siano stati soddisfatti tutti gli obblighi informativi da parte della compagnia telefonica.

Nel suo caso perciò dovrà inviare un reclamo alla società telefonica contestando le fatture, per la parte che non riconosce. Trattandosi dell'attivazione di un servizio non richiesto, e quindi di una pratica commerciale scorretta, le consigliamo di inviare la segnalazione anche all'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni che, oltre ad avere poteri sanzionatori in tal senso, con la delibera 73/11/CONS

ha finalmente fissato le regole applicabili in materia di indennizzi nei rapporti tra utenti e operatori telefonici. Questo significa una maggiore tutela per il consumatore che a fronte di un disservizio circostanziato dalla delibera medesima si vedrà così riconosciuti gli indennizzi in maniera automatica.

Tale provvedimento ha origine in una precedente delibera dell'Autorità, la n. 124/10/CONS, che approva uno schema di Regolamento concernente gli indennizzi applicabili alle controversie tra utenti e operatori.

Da gennaio 2012, infatti, la normativa in questione prevede che tutti gli operatori si adeguino a questa nuova forma di tutela, andando a corrispondere in automatico gli indennizzi previsti dalle condizioni generali di contratto e dalla Carta dei servizi.

L'indennizzo diventa automatico, ma la *conditio sine qua non* rimane sempre la segnalazione del disservizio da parte dell'utente che troverà l'indennizzo direttamente in bolletta.

Nel caso in cui non dovesse avere un riscontro al suo reclamo, potrà sempre rivolgersi a CittadinanzAttiva per ricevere assistenza in merito.

Info Autorità per le Garanzie nelle comunicazioni www.agcom.it
Codice del consumo Dlgs.206/05

Claudia Ciriello
consulente sede nazionale CittadinanzAttiva



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

Fermo pensione

Aumentano le pensioni, ma non per tutti.

Lo Ministero del Lavoro e quello dell'Economia hanno decretato l'aumento delle pensioni per il 2012: 2,6 per cento. Poiché di tanto sono saliti i prezzi, in teoria le pensioni dovrebbero essere aumentate di altrettanto, cioè di 2 euro e 60 centesimi per ogni 100 euro in pagamento al 31 dicembre 2011. Ma in pratica non è così perché il calcolo è fatto sul lordo della pensione e non sul

netto. E sappiamo che differenza c'è tra un importo con le tasse o senza tasse. Ma quest'anno c'è un ostacolo in più.

La manovra finanziaria ha bloccato l'aumento per le pensioni d'importo superiore al limite di tre volte il trattamento minimo (1.440.58 euro). E non si tratta solo della parte di pensione oltre il limite: se la pensione supera il limite anche solo di un centesimo, non avrà alcun aumento. Si tenga presente che per "pensione" s'intende anche la somma di due o più pensioni, pensione diretta e pensione ai superstiti, pensione da la-

Partita di calcio

Ho letto che bere il latte e mangiare i latticini non solo non aiuta a prevenire l'osteoporosi, ma addirittura la provocherebbe. È possibile o è solo una bufala?

Per adesso non ci sono studi che dimostrano che i latticini (latte, yogurt, formaggi) possono favorire o addirittura provocare l'osteoporosi. È vero, però, che alcuni studi scientifici sono arrivati alla conclusione che il consumo di latticini, nonostante la ricchezza di calcio, non aiuterebbe a prevenire l'osteoporosi. Il latte e i latticini sono ricchi di proteine che hanno una reazione acida (dovuta agli aminoacidi solforati); il nostro organismo riesce a tamponare quest'aumento d'acidità nel sangue utilizzando il calcio prelevato dalle ossa, demineralizzandole. Un adulto sedentario ha bisogno di circa 0,8 g di proteine per chilo di peso corporeo al giorno, quindi un adulto sui 70 kg di circa 55 g di proteine. È bene non assumere troppe proteine in eccesso dato che il corpo non può immagazzinarle ed è costretto a metabolizzarle, eliminando la parte ammoniacale sotto forma di urea nelle urine (affaticando reni e fegato). Inoltre le proteine acide, di cui sono ricche quelle animali (latticini compresi), tendono a acidificare il sangue e a impoverire le ossa di calcio. In attesa di nuovi studi, direi che latte e latticini vanno bene, ma con la giusta moderazione. Vorrei aggiungere che il calcio si trova anche nei legumi,

nelle verdure a foglia verde, nella frutta secca come le noci, nelle uova, nel pesce, nei frutti di mare e nei crostacei. È spesso sottovalutata l'azione della vitamina D (detta antirachitica): in sua assenza l'assorbimento intestinale del calcio si riduce anche dell'80 per cento. Per far produrre la vitamina D al corpo è indispensabile l'esposizione alla luce solare e nei mesi invernali, in cui si tende a stare al chiuso, può essere necessaria un'"integrazione". Per chi non ama gli integratori chimici, può utilizzare l'olio di fegato di merluzzo, particolarmente ricco di questa vitamina.



* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare

Me la bevo

Mia moglie mi ripete continuamente che non bevo abbastanza, però io mi sento bene e non ho mai avuto problemi. Devo proprio bere anche quando non ho sete?

La sensazione di sete inizia quando la disidratazione del corpo raggiunge il 2 per cento del peso corporeo, ma in alcune persone la sensazione non sopraggiunge se non a livelli di disidratazione più significativi, dannosi per l'organismo. Il test più semplice è quello di guardare il colore delle urine: se sono gialle pallide e non odorano, il corpo è idratato. Se, invece, assumano un colore giallo intenso e hanno anche un odore pronunciato, è il caso di sforzarsi di bere, anche se non si ha sete.

voro e invalidità civile (ma l'indennità di accompagnamento non conta).

Per esempio, chi l'anno scorso prendeva 1.450 euro di pensione al mese, circa 1.190 al netto delle tasse, quest'anno rimarrà a 1.190, e vi rimarrà anche l'anno prossimo; per la precisione, il blocco dell'aumento scatta a 1.405,05 euro lordi, ma le pensioni che si trovano di poco al di sopra riceveranno la differenza fino a 1.441,59 euro per non essere scavalcate da quelle d'importo minore. Secondo i nostri calcoli, tra il 2012 e il 2013 questo pensionato perderà circa 750 euro

netti a causa della manovra mentre ne perderanno 920 i titolari di pensioni per 2.000 euro (al netto 1.575).

Il fermo dura due anni; dopo, anche queste pensioni rientreranno in pista all'inseguimento dei prezzi, ma con un *handicap* di due giri. Così, il contributo pagato da questi pensionati per l'emergenza finanziaria, che avrebbe dovuto avere carattere straordinario, continuerà a incidere per sempre (e in misura crescente) sulla loro pensione.

Guido Girolami, dipartimento nazionale previdenza SPI-CGIL

ora legale di Salvatore Calleri



Premier per un pomeriggio

Un altro fisco è possibile, almeno in sogno.

A causa della mia perenne stanchezza mi assopisco per un sonnellino pomeridiano e inizio a sognare in modo megalomane di fare il premier. Il momento è difficile e ritengo necessario fare delle riforme temporanee, ma forti. Liberal-socialiste e non liberiste. Per fare cassa aumento la benzina, ma abolisco il bollo e abbato i costi dell'*Rc auto*. Così le tasse sono proporzionate all'uso dell'auto ed elimino le spese fisse. L'aumento è, però, previsto solo per 18 mesi. Per combattere l'evasione fiscale abolisco lo studio di settore che è lo strumento che fa

pagare di più chi guadagna di meno e di meno chi guadagna di più e metto la possibilità di scaricare dalle tasse l'*Iva* presente in ogni scontrino e fattura. Ossia scaricare tutto, scaricare tutti. Metto l'*Iva* al 20 per cento su tutto parificando le aliquote dandone l'1 per cento ai comuni. Abolisco il pubblico registro automobilistico che è un inutile doppione della mo-

torizzazione. Tasso al 90 per cento i bonus dei manager privati e pubblici. Per bloccare la speculazione creo un'agenzia di *rating* sulle agenzie di *rating*. Non rimetto l'*Ici*, ma l'aumento per chi tiene le case sfitte nelle città ad alta tensione abitativa facendo salva la seconda casa. Metto la *Tobin tax*. Rendo libero l'accesso agli ordini professionali. Taglio le spese sostenute dallo stato sugli immobili in cui paga gli affitti utilizzando meglio le proprietà pubbliche o confiscate alla mafia. Congelo gli stipendi superiori ai 3mila euro mensili e metto una tassa di solidarietà per gli stipendi superiori ai 5mila euro pari al 5 per cento. Più gli stipendi pubblici sono alti più controlli sulla qualità e sulla produttività verranno fatti. Utilizzo i soldi confiscati alle mafie. Riequilibrio gli stipendi in alcuni settori tra cui quelli del mondo dell'informazione in cui il precariato abbonda. Obbligo *Equitalia* a transare con i deboli e poveri e non con i forti e ricchi. Poi... Mi sveglio. Tutto sommato il mio sogno da megalomane non era poi così male. Potrei fare il Presidente del Consiglio senza laurea alla Bocconi, ma alla Statale di Firenze. ■



Tonni tranquilli

Quando metti nel carrello della spesa una scatoletta di tonno, non sai cosa compri davvero. Il monitoraggio di *Greenpeace* sulle etichette dei marchi più diffusi parla chiaro: l'industria del tonno è poco trasparente. Cosa vogliono nasconderci? La nuova inchiesta è frutto del lavoro dei volontari dell'organizzazione che dopo

l'estate hanno fatto visita a 173 punti vendita e raccolto informazioni sulle etichette di oltre 2mila scatolette. I risultati: nella metà dei casi non sappiamo che specie di tonno mangiamo; pochi ci dicono da dove arriva: solo il 7 per cento delle scatolette indica l'area di pesca; quasi nessuno specifica come è stato pescato: nel 97 per cento delle scatolette, in-

fatti, il metodo di pesca non è indicato. Eccessiva, indiscriminata e troppo spesso illegale, la pesca del tonno minaccia l'intero ecosistema marino. 5 delle 8 specie di tonno d'interesse commerciale sono minacciate, compreso il tonno pinna gialla, il più consumato in Italia. Spesso nelle scatolette finisce tonno pescato con metodi distruttivi, come i palamiti e le reti a

circuizione con "sistemi di aggregazione per pesci" (*Fad*), che causano ogni anno la morte di migliaia di esemplari giovanili di tonno, squali, mante e tartarughe marine.

Oggi i consumatori italiani sono complici senza saperlo della distruzione dei mari. Tra i marchi meno trasparenti *MareAperto Star*, *Maruzzella*, *Consorcio* e *Nostromo*. *Riomare* non specifica mai area e metodo di pesca: vuole nascondere che userà metodi di pesca sostenibili solo nel 45 per cento dei suoi prodotti? *Mareblu* non dice come viene pescato il proprio tonno: forse non vuol far sapere ai consumatori italiani che si è impegnata per una pesca sostenibile senza *Fad* solo sul mercato inglese? Se un'azienda vuole, può essere trasparente. *AsdoMar*, per esempio, ha iniziato a riportare il nome della specie, l'area di pesca e il metodo utilizzato – anche se non specifica ancora l'eventuale uso di *Fad*.

Tra i marchi propri dei supermercati le scatolette *Coop* sono quelle che presentano maggiori informazioni eccetto, però, sui metodi di pesca, ma su questo fronte – precisano da *Coop Italia* – la *Coop* sta lavorando per rendere disponibili le informazioni.

Greenpeace chiede al settore del tonno in scatola di garantire piena tracciabilità e trasparenza, di non utilizzare specie a rischio e di impegnarsi a vendere solo tonno pescato in maniera sostenibile (www.tonnointrappola.it). ■

Maria Carla Giugliano
ufficio stampa Greenpeace



ever green di Stefano Generali

Electrica auto

La diffusione delle auto elettriche nel mondo è destinata a crescere velocemente. L'Unione Europea, gli Stati Uniti e il Giappone hanno firmato a Ginevra un accordo per armonizzare gli obblighi normativi in materia di veicoli elettrici che produrrà una serie di risparmi per le case automobilistiche. Poiché le tecnologie per la mobilità elettrica sono attualmente in fase di sviluppo sia in Occidente che in Asia, la cooperazione offre un'opportunità unica per sviluppare approcci comuni, armonizzare i requisiti tecnici delle vetture ed evitare la duplicazione delle procedure amministrative per l'industria.

À pois

Dopo quasi trent'anni nello Stato di New York ricompaiono le coccinelle. L'insetto portafortuna à pois, scomparso ormai da decenni, ha fatto ritorno la scorsa estate in un campo di girasoli a Long Island. Pochi esemplari che, però, sono bastati ad un'équipe della Cornell University per avviare uno specifico progetto: dare vita a una colonia di 20 esemplari che servirà a ripopolare anche in funzione antiparassitaria l'area. Negli Stati Uniti, dal 2006 ad oggi, erano state individuate soltanto 90 coccinelle a 9 macchie.



Patrimonio **all'italiana**

Perché il Governo Monti non ha tassato i grandi patrimoni.

14

C'è qualcuno che ricorda ciò che successe quando ripartì dall'estrema sinistra, anni fa, la richiesta di introdurre un'imposta patrimoniale in Italia? Si era agli sgoccioli della legislatura 2001-2006 e il malgoverno della destra era tale che tutte le previsioni davano già vincente il centro-sinistra nelle successive elezioni (come poi avvenne). In quella fase di preparazione a un cambiamento di Governo, fu il segretario di *Rifondazione comunista*, Bertinotti, a porre la questione della patrimoniale: apriti cielo! Fu come aver toccato un tabù, tutto il benpensantismo nazionale si scatenò contro un'ipotesi considerata poco meno che eversiva. E il centro-sinistra, che stava faticosamente assemblando la coalizione con cui presentarsi al voto, per non correre il rischio d'allarmare i cosiddetti moderati bandì la patrimoniale da ogni bozza programmatica.

In realtà non solo la patrimoniale si applicava (e tuttora si applica) in gran parte dell'Europa a conduzione moderata (a cominciare dalla Francia), ma forme di tassazione dei patrimoni esistevano nella stessa Italia: che cos'altro era, se no, l'Ici, cioè l'imposta sulla casa, che è il bene patrimoniale per eccellenza? Ciò che si chiedeva, in verità, era un'imposizione sui grandi patrimoni, cioè un tipo di fiscalità orientato alla redistribuzione del reddito. Ma andò come andò: nei suoi due difficili anni (2006-2008) il Governo Prodi si mosse in parte in quella direzione, abolendo l'Ici sulla prima casa dei piccoli pro-

prietari e mantenendola sugli immobili dei più ricchi, ma poi tornò al Governo la destra e tolse l'Ici anche ai ricchi. Del resto era andata allo stesso modo con l'imposta di successione, tolta da Prodi per i patrimoni fino a una certa soglia e poi eliminata da Berlusconi anche per le più grandi fortune.

Si è poi visto come sia finita, con l'abolizione indiscriminata dell'Ici, che era stata il cavallo di battaglia elettorale della destra: è finita che adesso il Governo Monti ha dovuto reintrodurla, sia pure sotto altro nome, sulla prima casa di tutti, piccoli proprietari e detentori di patrimoni colossali, perché l'Italia stava andando in malora.

Sulla patrimoniale, tuttavia, molto è cambiato negli umori del Paese. Se anni fa era l'estrema sinistra a richiederla, ora, sulle rovine lasciate dall'ultimo governo della destra, la si è sentita invocare da voci insospettite, da *Confindustria* a grandi imprenditori come De Benedetti o Montezemolo, a paludati opinionisti dei giornali dell'alta borghesia agiata. Perché allora, si sono chiesti in molti in queste settimane difficili, il Governo Monti non ha tassato come si richiedeva i grandi patrimoni?

La risposta è semplice: è cambiato il Governo, non il Parlamento dove il Governo deve ottenere il voto sui provvedimenti che prende. Monti ha fatto quello che si può in una situazione in cui la destra, in crollo nel Paese, è ancora maggioranza in almeno una delle due Camere. Perciò occorrerà prima cambiare le cose in Parlamento. ■



beni di consumo di Rita Nannelli

Annozero

Monocale, monoreddito, monodose. Nell'era delle famiglie mononucleari e dei single, dei tempi ridotti da dedicare alla preparazione di pranzo e cena (35 minuti per il primo, 33 minuti per la seconda) hanno la meglio i prodotti in piccoli formati, purché "sotto zero". Sempre più presenti sulla tavola degli italiani, secondo l'Istituto Italiano Alimenti Surgelati 13,8 kg è il consumo pro capite dei surgelati in Italia (pur sempre tra i più bassi

d'Europa). Il 92 per cento delle famiglie li utilizza regolarmente, il 70 una o più volte a settimana, in particolare quelle con figli piccoli. Piacciono verdure – un +11% riguarda i prodotti preparati – e pesce, ma anche pizze e snacks (+6.5%); in ripresca anche i piatti pronti, soprattutto nelle grandi città: punti di forza praticità d'uso, comodità e risparmio perché non ci sono scarti. E a questo proposito solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera contro il 39% dei prodotti freschi, il 19% del pane e il 17% di frutta e verdura. Un altro "annozero" può cominciare...



Addizioni e sottrazioni

Esempi di sostanze addizionate alla benzina dall'industria petrolifera che si sono rivelate, dopo molti danni a persone e ambiente, pericolose.

15

Nella disperata ricerca di additivi per aumentare il numero di ottano della benzina l'industria petrolifera è sempre cascata da una trappola all'altra. La prima fu rappresentata dall'addizione alla benzina del piombo tetraetile, una sostanza "miracolosa" scoperta nel 1922 dal chimico americano Thomas Midgley (1889-1944), una merce di enorme successo dagli Anni Trenta a quelli Settanta del Novecento, anche se fonte d'incidenti, d'inquinamenti e di danni ai lavoratori e agli addetti ai distributori di benzina. Dopo anni di polemiche e nonostante le pressioni dell'industria petrolifera, l'uso del piombo tetraetile è stato vietato, a partire dagli Anni Settanta, in Italia e in molti altri paesi industriali. Al suo posto alla benzina fu addizionato un composto denominato *MTBE*, etere metilico-butilico-terziario, che era prodotto dall'industria

petrolchimica; il suo potere antidetonante era dovuto anche alla presenza di un atomo di ossigeno, ma anche il *MTBE* si rivelò dannoso alla salute e ne è stato vietato l'uso. È stato responsabile di vistosi fenomeni d'inquinamento delle acque sotterranee dovuti alle perdite sul suolo di benzina addizionata con *MTBE*. Proprio nei mesi scorsi si è concluso un processo intentato da 150 famiglie abitanti della città di Jack-

sonville nel Maryland contro la società *Exxon* proprietaria di un deposito da cui erano fuoriusciti 150mila litri di *MTBE* che avevano contaminato l'acqua di molti pozzi. I periti d'ufficio, fra cui una scienziata dell'Istituto Ramazzini di Bologna che aveva condotto specifici studi sulla pericolosità del *MTBE*, hanno dimostrato che era pericoloso bere acqua prelevata dai pozzi in cui era arrivata tale sostanza. Il tribunale ha condannato la *Exxon* al pagamento di un miliardo e mezzo di dollari, il più alto risarcimento per danni ambientali mai decretato. Buone caratteristiche antidetonanti avrebbe infine anche l'alcol etilico, chiamato, alla moda, bioetanolo, se venisse addizionato alle benzine. Si tratterebbe di un additivo ecologico perché si ottiene da materie agricole e forestali rinnovabili, ma gli ambientalisti fanno notare che per produrre alcool carburante si utilizzano risorse agricole che meglio potrebbero essere impiegate per combattere la fame nel mondo. Il successo della società moderna richiede continue innovazioni tecnico-scientifiche, ma anche uno scrutinio di ciascuna per evitare futuri inconvenienti di natura economica, ecologica o sociale. Ma richiede anche una diffusione delle conoscenze merceologiche; molte merci, come suggerisce il titolo di questa rubrica, sono "mute", i produttori non dicono quello che esse contengono, come sono fatte e gli inconvenienti, quando esistono, si rivelano spesso troppo tardi. ■



chissà cosa di Jacopo Formaioni

Tira e molletta

Quante mollette ci sono nei cestini? Tantissime, colorate, di plastica e di legno. Ma da dove sono venute? I primi esemplari sono stati creati dalla setta religiosa degli Shaker a fine Settecento, come oggetto pratico e semplice, senza concessioni a orpelli e decorazioni. La molletta ebbe un immediato successo e nei decenni successivi si susseguirono centinaia di modelli, compreso quello dell'ita-

liano M. Maccaferri che usò per primo la plastica. Ma molletta non significa solo bucato: negli anni ha trovato altri impieghi nell'economia domestica ed è entrata in progetti di design, cedendo a innocenti frivolezze o riproponendosi come oggetto semplice nell'uso di tutti i giorni. In paesi come gli Stati Uniti le mollette cedono il passo agli asciugatori, mentre nella maggior parte d'Europa – soprattutto in Italia – sventolano ben salde sui fili. E finché ci sarà il sole non finiranno appese al chiodo...





Previsioni meteo

Obiettivi mancati, ma anche importanti passi avanti delle rinnovabili. Come finirà la battaglia sul clima?

16

In Sardegna un colosso indiano delle energie rinnovabili (MBCCEL) e la statunitense General Electric (in Italia per la prima volta) inaugurarono il campo fotovoltaico serricolo più grande del mondo, proprio mentre a Durban si rischiava il fallimento completo della conferenza sul clima. Perché i segnali provenienti dalla lotta al cambiamento climatico sono oggi così contraddittori? Partiamo dai segnali positivi: un impianto da 20 MW che produce energia rinnovabile e pulita (come quello di Villasor, vicino Cagliari) porta occupazione e ha, come risultato economico principale, quello d'incrementare la produzione agricola di pregio senza consumare territorio, un valore insieme pratico e simbolico. Pratico perché riduce le emissioni

inquinanti (25mila tonnellate di CO2 in meno) e simbolico perché dimostra che si possono attrarre investitori anche in zone di economia ritenuta marginale, purché ci sia la volontà politica di farlo. Il fotovoltaico su serra poi evita quello che è uno dei principali problemi delle energie rinnovabili in Italia oggi: l'impianto di celle fotovoltaiche su terreni vergini o produttivi, magari perché risulta conveniente al proprietario e non necessariamente alla collettività. Dunque si potrebbe fare parecchio per contrastare lo sconvolgimento climatico, e tutto grazie soprattutto al tanto vituperato Protocollo di Kyoto. A Durban il Proto-

collo è stato, in pratica, procrastinato al 2020 perché, in realtà, non è stato mai messo in pratica fino in fondo. Kyoto non era un granché: solo il 6 per cento di riduzione delle emissioni inquinanti, quando gli studiosi sostenevano già allora che sarebbe stato necessario un taglio di almeno il 60 per cento per ottenere qualche risultato. Comunque era il primo atto di una regolamentazione internazionale e incentivava fortemente lo sviluppo delle energie rinnovabili che, fino a quel momento, non godevano certo della buona salute di oggi. In definitiva, però, quel Protocollo è stato sostanzialmente disatteso e addirittura non sottoscritto da tutti i paesi. A Durban si è individuato una nuova data-limite e si istituisce un fondo significativo a favore dei paesi più poveri perché comunque prendano la strada delle energie rinnovabili e non si lascino incantare dalla possibilità di ricavare profitti dalla vendita di territorio e ambiente. Però la situazione climatica del Pianeta resta gravissima: sono in aumento i fenomeni meteorologici a carattere violento a tutte le latitudini (e ne abbiamo cominciato a soffrire anche nel Mediterraneo) e l'anno appena passato è stato comunque fra i primi dieci più caldi dell'ultimo secolo. In tutto questo c'è ancora qualche buontemponone che nega le responsabilità dell'uomo e vorrebbe impedire di investire nelle energie rinnovabili per dirottare quei denari solo sul restauro dei luoghi devastati dalle catastrofi climatiche: un po' come agire sugli effetti invece che sulle cause. Ma non si tratta di voci disinteressate. ■



collo è stato, in pratica, procrastinato al 2020 perché, in realtà, non è stato mai messo in pratica fino in fondo. Kyoto non era un granché: solo il 6 per cento di riduzione delle emissioni inquinanti, quando gli studiosi sostenevano già allora che sarebbe stato necessario un taglio di almeno il 60 per cento per ottenere qualche risultato. Comunque era il primo atto di una regolamentazione internazionale e incentivava fortemente lo sviluppo delle energie rinnovabili che, fino a quel momento, non godevano certo della buona salute di oggi. In definitiva, però, quel Protocollo è stato sostanzialmente disatteso e addirittura non sottoscritto da tutti i paesi. A Durban si è individuato una nuova data-limite e si istituisce un fondo significativo a favore dei paesi più poveri perché comunque prendano la strada delle energie rinnovabili e non si lascino incantare dalla possibilità di ricavare profitti dalla vendita di territorio e ambiente. Però la situazione climatica del Pianeta resta gravissima: sono in aumento i fenomeni meteorologici a carattere violento a tutte le latitudini (e ne abbiamo cominciato a soffrire anche nel Mediterraneo) e l'anno appena passato è stato comunque fra i primi dieci più caldi dell'ultimo secolo. In tutto questo c'è ancora qualche buontemponone che nega le responsabilità dell'uomo e vorrebbe impedire di investire nelle energie rinnovabili per dirottare quei denari solo sul restauro dei luoghi devastati dalle catastrofi climatiche: un po' come agire sugli effetti invece che sulle cause. Ma non si tratta di voci disinteressate. ■

al naturale di Stefano Generali

Sistema solare

Oltre 300 megawatt d'impianti solari in 120mila strutture militari nell'arco di 5 anni. Sono gli obiettivi del progetto Solar-Strong che punta a esplorare un nuovo settore del mercato delle rinnovabili. Il progetto, che era

stato bloccato nei mesi scorsi dal Governo americano a causa della mancanza di fondi, ora può ripartire grazie ad un accordo tra una grande società americana di impianti solari, la SolarCity, e la Bank of America. Si tratta di un investimento da un miliardo di dollari che punta a trasformare le caserme statunitensi in un esempio di edilizia verde.





Storia e geografia

Il culatello del Po, un esempio di come gli uomini interagiscono con l'ambiente in cui vivono.

Ho visitato la cantina dei fratelli Spigaroli a Polesine Parmense: migliaia di culatelli appesi ai soffitti, a maturare e a raffinarsi per mesi, per anni, all'aria fredda e umida del Po che scorre proprio lì di fronte. Sono momenti in cui capisci, con assoluta evidenza e semplicità, che non esiste storia senza geografia. Un'invenzione come il culatello non si spiegherebbe senza quei luoghi, quell'aria, quel microclima. Ma quei luoghi, quell'aria, quel microclima non avrebbero generato nulla senza il lavoro, la pazienza, l'intelligenza degli uomini che, adattandosi sapientemente alle costrizioni dell'ambiente,

hanno saputo metterle a frutto, trasformando i limiti in opportunità, i bisogni in piaceri.

I salumi – come tutti i prodotti destinati alla conservazione – sono una delle maniere che gli uomini hanno escogitato per difendersi dall'assillo della fame. Intervenire sul meccanismo “naturale” della fermentazione, che di per sé porterebbe le carni a putrefarsi e dissolversi, costringendo gli agenti batterici a mettersi a servizio dell'uomo: gestire e controllare i fenomeni “naturali”, trasformando la carne fresca in risorsa duratura, il cibo di un giorno nel cibo di un anno, a garantire un minimo di sicurezza nel trascorrere delle stagioni, con le loro capricciose incertezze. Vin-

cere l'ansia del domani con le risorse di oggi. Tutto ciò si chiama attenzione, ingegno, esperienza. Si chiama cultura, si chiama “storia”. Ma questa storia non esiste fuori dai luoghi: gli uomini interagiscono con l'ambiente in cui vivono. Se l'arte del prosciutto esige aria dolce e secca, laddove l'aria si fa pungente e umida bisogna trovare soluzioni differenti. Il culatello è questo: una soluzione differente. Che si inventa a Zibello lungo il Po, non a Langhirano dove l'aria della collina appenninica sostituisce quella del fiume, non a San Daniele o a Sauris dove si affacciano i profumi delle Alpi. Sono i “luoghi” a rendere possibili le differenze tra i prodotti, ma nulla accadrebbe senza il lavoro e la cultura degli uomini. La storia nasce sulla geografia, ed è una fortuna per l'Italia avere un territorio così vario e frastagliato, così ricco di microclimi diversi, dunque di mille potenzialità e opportunità. Così come è una fortuna per l'Italia avere avuto una storia così complicata e densa di avvenimenti, di culture stratificate, di popoli e di tradizioni che su questo territorio si sono sovrapposti e incrociati nel corso dei secoli, dando origine a una cultura gastronomica straordinariamente ricca e interessante, che non finisce di sorprendere noi stessi, prima degli altri, per l'incredibile diversità “locale” di saperi e di pratiche. Dando senso e identità a luoghi altrimenti anonimi: Zibello è la metafora del nulla che diventa qualcosa. ■



il buongustaio di Silvia Inghirami

Bastarda dentro

Il nome, “Bastarda Rossa”, lo prende da una delle tre varietà della Castagna Igp locale con cui è prodotta. Questa castagna viene macinata e aggiunta a inizio produzione, per fornire un sapore caratteristico alla birra e cedere amidi che si trasformeranno poi in zuccheri e alcol. Non può pertanto definirsi una birra aromatizzata alla castagna, come altre birre alla frutta,

ma proprio una specifica tipologia di birra. La Bastarda Rossa si produce con 6 diverse varietà di malto, 3 diverse tipologie di luppolo e il 20 per cento (del fermentabile) di castagna Igp dell'Amiata. Importante è anche l'acqua del Fiora, particolarmente pura e leggera, e il prodotto finale, non pastorizzato, presenta aromi e sapori molto particolari. Con questa birra il birrifico “Amiata” dei fratelli Cerullo di Arcidosso ha vinto una medaglia d'oro al 3° Campionato Mondiale di Strasburgo.



Impresa comune

■ Aldo Bassoni

“Le imprese cooperative costruiscono un mondo migliore”. Non è uno slogan pubblicitario ma la frase che l'Assemblea generale delle Nazioni unite ha scelto per intitolare il 2012 anno internazionale delle cooperative.

Tutela dei soci, dei consumatori, dell'occupazione, delle fasce più deboli, più lavoro e diritti per tutti in questo come in ogni angolo del mondo nel 2012, anno internazionale delle cooperative. A colloquio con Giuliano Poletti, presidente nazionale di Legacoop.

«Pur con fatica, in questi ultimi 3 anni le cooperative hanno saputo complessivamente reggere ad una crisi devastante come quella che abbiamo ancora di fronte a noi» esordisce Giuliano Poletti,

presidente nazionale di Legacoop, la più grande centrale cooperativa d'Italia che recentemente, insieme alle altre due importanti organizzazioni (Conf-cooperative e Agci), ha dato vita all'Alleanza Cooperative Italiane. «Ma per tutelare il lavoro dei soci e dei dipendenti – prosegue Poletti – le cooperative hanno ridotto drasticamente margini e redditività. E non potranno continuare a farlo ancora per molto. Le cooperative hanno, insomma, confermato il loro impegno di tutela dell'occupazione e di risposta ai bisogni delle fasce più deboli, ma, nello stesso tempo, evidenziano segni di difficoltà che non dipendono da scelte compiute, ma dal contesto generale di crisi dell'economia italiana e mondiale».

Mondo Coop

Il 2012 è al tempo stesso l'anno meno adatto ad esibire bilanci floridi e il più idoneo a far emergere le potenzialità di una forma d'impresa che, nonostante la crisi, ha continuato a generare occupazione e reddito. Dunque, l'anno internazionale delle cooperative sarà vissuto come un modo diverso e originale per riflettere su come affrontare i mali cronici della nostra economia basata sul primato del profitto individuale, sulle crescenti diseguaglianze sociali, sulla competizione sfrenata e sul mito di una crescita infinita che ha mostrato il suo



respiro corto. Il 2012 allora sarà palcoscenico mondiale di un'economia cooperativa che, tanto per fare un esempio che tutti possono capire, usa la finanza per fare impresa e non per speculare. «L'Alleanza Cooperativa Internazionale ha in programma una serie di iniziative di discussione e di confronto che hanno come obiettivo quello di far cogliere all'opinione pubblica e alle istituzioni di tutti i paesi del mondo, e in particolare a quelle europee, il significato e il valore di quest'esperienza – spiega Poletti –. La forma cooperativa è presente in tutti i continenti e rappresenta, in molti paesi, un elemento di fiducia e di speranza. Per quanto riguarda l'Italia, l'Alleanza delle Cooperative Italiane ha in corso contatti con il Governo per realizzare iniziative condivise che illustrino il ruolo della cooperazione nell'economia e nella società nazionali. Intendiamo insomma cogliere l'opportunità offerta dall'anno internazionale per evidenziare il contributo delle cooperative alla crescita del paese e, nello stesso tempo, il valore dell'unità tra le Centrali cooperative come strumento di una più efficace interlocuzione con le istituzioni e come messaggio di coesione».

L'Onu infatti sottolinea che le cooperative creano occupazione, rafforzano la coesione e l'inclusione sociale, danno potere alla gente e alle comunità. Per milioni di persone in tutto il mondo, esse rappresentano un'opportunità per uscire dalla povertà, contribuendo in questo modo a costruire la pace e la democrazia. Non a caso il tema scelto, “le imprese cooperative costruiscono un mondo migliore”, pone l'accento non solo sugli aspetti sociali della cooperazione, ma anche sulla sua dimensione imprenditoriale.

Nell'interesse della comunità

«Un evento di questa portata è un'occasione per confermare il valore dell'esperienza cooperativa, peraltro sancito dall'articolo 45 della Costituzione, e per sviluppare una riflessione ulteriore sulle opportunità che la forma cooperativa può offrire alla società in questa fase – commenta Poletti –. Penso alle cooperative di comunità, a quelle tra giovani professionisti, a quelle che gestiscono i beni confiscati alla criminalità mafiosa, a quelle che nascono dai lavoratori che vogliono salvare la loro azienda in crisi, a quelle sociali. Insomma, parlo

di una cooperazione italiana che coglie l'occasione di un'attenzione internazionale per riflettere su di sé, ma anche per proporsi ai cittadini come uno strumento a loro disposizione per dare una risposta condivisa e responsabile ai propri bisogni». Coerentemente con quest'impostazione, l'anno internazionale delle cooperative, infatti, sarà scandito da un forte impegno per la promozione e la crescita delle cooperative in tutto il mondo anche attraverso un'attività di sensibilizzazione dei Governi e delle istituzioni sovranazionali e internazionali affinché promuovano politiche, legislazioni e programmi tesi a creare le condizioni per la nascita e lo sviluppo di nuove cooperative e contribuire alla loro stabilità e sostenibilità nel lungo periodo. Le cooperative, a differenza di altre forme d'impresa, guardano lontano; sanno che la soluzione dei bisogni immediati delle persone non è incompatibile con la tutela dell'ambiente, della salute e delle generazioni future, anche se l'impellenza delle emergenze quotidiane ci inducono oggi ad abbassare lo sguardo sul presente perché c'è un paese da salvare. «La manovra del Governo era assolutamente indispensabile – afferma Poletti –. Il rischio, per il Paese, era che le istituzioni finanziarie e i mercati mondiali non partecipassero più al rifinanziamento del debito pubblico italiano. Lo spread molto alto stressa il mercato e le banche accettano con difficoltà di finanziare le imprese o propongono interessi non sostenibili. Il tempo a disposizione del Governo tecnico è sicuramente esiguo e ci auguriamo che le forze politiche, in maniera leale e forte, sostengano la manovra per il recupero dei ritardi, per una nuova fase di crescita. Il mondo cooperativo, oltre a continuare a garantire beni di prima necessità a prezzi convenienti e qualità certa, e tutelare la qualità del lavoro, può mettere a disposizione la propria specifica caratteristica: quella di forma d'impresa a disposizione del protagonismo sociale, di tutti i cittadini che decidono di autoorganizzarsi e gestire insieme la soluzione dei loro problemi, con una funzione d'integrazione del ruolo del soggetto pubblico. Insomma, crediamo che in questa fase ci sia lo spazio per un nuovo protagonismo dello sviluppo cooperativo». ■



Giuliano Poletti,
presidente
nazionale
Legacoop.

PRENDITI IL TUO SPAZIO

PER LA TUA
PUBBLICITÀ
NEI NOSTRI CENTRI
COMMERCIALI
CONTATTACI

VIGNALE COMUNICAZIONI

Spazi pubblicitari ed espositivi.

Responsabile Commerciale: +39 335 5223267

Responsabile Area Centro Nord: +39 338 7382944

Responsabile Area Centro Sud: +39 338 7382948

Sede centrale

+39 0565 24111

Fax +39 0565 24213

S.S. AURELIA KM 237

57025 PIOMBINO (LI) fraz. Riotorto

vignale.comunicazioni@unicooptirreno.coop.it



VIGNALE COMUNICAZIONI Srl

coop

Unicoop Tirreno



Ci vedo chiaro

Dovranno passare ancora 3 anni per vederle tutte insieme, ma alla fine avremo informazioni più chiare e trasparenti, anche se con qualche zona d'ombra che ancora permane.

Tra le novità più importanti della nuova normativa sull'etichetta alimentare europea l'introduzione dell'obbligo di indicare la provenienza delle carni fresche, informazioni più leggibili e dichiarazione nutrizionale.

Ci sono voluti 4 anni di gestazione al Parlamento Europeo per dare alla luce una normativa che sostituisce quella ormai vetusta del 1979 e recepisce finalmente le nuove istanze dei consumatori che vogliono più informazioni, più trasparenza e maggiore sicurezza sul cibo. Le novità sono tante: dall'introduzione delle informazioni nutrizionali fondamentali e d'impatto sulla salute, all'obbligo di specificare esattamente l'origine di grassi e oli, alla fissazione di standard precisi riguardo le dimensioni delle etichette e il corpo dei caratteri da usare per renderle leggibili, all'obbligo di riportare la parola "scongelato" su quegli alimenti congelati o surgelati venduti scongelati. E ancora, l'obbligo di indicare se l'aggiunta d'acqua superi il 5 per cento così come – sempre a proposito di trasparenza – sarà obbligatorio dichiarare se l'involucro degli insaccati è commestibile o meno. Sulle nuove etichette sarà finalmente riportata l'eventuale presenza di sostanze allergeniche, ma con una "lacuna" che impedisce di risolvere alla radice questo grave problema con il quale sempre più persone hanno a che fare. «Non essendoci nessun obbligo relativo agli impianti e alle linee di produzione per ridurre al minimo eventuali contaminazioni – spiega **Maurizio Zucchi**, direttore qualità di *Coop Italia* – non viene risolto il cronico problema legato all'uso un po' troppo disinvolto della dicitura cautelativa "può contenere" che riduce drasticamente le scelte alimentari di chi ha problemi di allergie».

Nel dettaglio

Anche sui grassi *trans* secondo Coop si poteva fare qualcosa di meglio dal momento che l'Ue si riserva di decidere se renderne obbligatoria la segnalazione in etichetta solo fra 3 anni. In compenso ne sapremo di più sulla provenienza dei prodotti. Ci sarà una tabella nutrizionale dettagliata. E soprattutto sarà un'etichetta che potremo decifrare senza bisogno di ricorrere alla lente di ingrandimento e alla *Treccani*. Non che tutto questo sia una novità per i soci e consumatori Coop già abituati ad avere a che fare con etichette chiare e trasparenti. «Molte delle modifiche introdotte dal regolamento Ue sulle etichette degli alimenti, infatti, sono per noi una realtà concreta da parecchio tempo – puntualizza Zucchi –. Per questo accogliamo positivamente le modifiche che vengono ora recepite dalla normativa, anche se in alcuni casi ci saremmo aspettati maggiore coraggio dalle autorità europee come, ad esempio, il rendere obbligatoria l'indicazione d'origine anche

Novità in etichetta

- > La dichiarazione nutrizionale sarà obbligatoria e dovrà indicare il contenuto energetico e le percentuali di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale per 100g o per 100ml oppure per porzione. **Oli e grassi** non più generici, ma abbinati al tipo di olio o grasso utilizzato come, per esempio, arachide, palma o soia. Le bevande con una quantità di **caffeina** maggiore di 150 mg/l devono riportare sull'etichetta oltre alla scritta "Tenore elevato di caffeina" (introdotta nel 2003) e l'avvertenza sconsigliato a donne in gravidanza e bambini.
- > Va specificato se l'involucro degli insaccati non è commestibile.
- > L'indicazione d'origine del prodotto specificherà il Paese di provenienza per tutte le carni.
- > La data di scadenza degli alimenti dovrà essere presente anche sui prodotti confezionati singolarmente.
- > Gli alimenti scongelati dovranno dichiararlo espressamente in etichetta.

- > Se il contenuto d'acqua in un preparato è superiore al 5 per cento, la sua presenza deve essere indicata.
- > L'eventuale presenza di allergeni sarà evidenziata nella lista degli ingredienti e dovranno essere forniti anche per i cibi non imballati.
- > I caratteri tipografici minimi non potranno essere inferiori a 1,2 mm, oppure 0,9 mm se la superficie delle confezioni è inferiore a 80 centimetri quadrati. Per quelle inferiori ai 10 centimetri, l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali come denominazione, allergeni, peso netto, termine minimo di conservazione ecc.
- > È vietato riportare sulla confezione indicazioni fuorvianti soprattutto per quanto riguarda la contraffazione dei cibi, come i "simil-formaggi", prodotti con materie vegetali che dovranno essere facilmente identificabili o la carne e il pesce ottenuti dalla combinazione di più pezzi che dovranno essere indicati come "ricomposti".
- > In alternativa alle lettere e ai numeri potranno essere inseriti elementi informativi come pittogrammi e simboli grafici.

per altri prodotti oltre la carne». Infatti, mentre è sicuramente apprezzata l'introduzione dell'obbligo di indicare la provenienza in etichetta di tutte le carni fresche dal maiale al pollame, dall'agnello alla capra, al pari di quanto è già stato fatto 6 anni fa con quella bovina all'indomani dell'emergenza mucca pazza, per estendere questo stesso obbligo ad altre categorie di alimenti, come le carni trasformate in salumi o altro e il latte e derivati, ci vorranno dai 2 ai 3 anni.

Seguire le tracce

Grazie alla tracciabilità degli alimenti, oltre a tutelare meglio il consumatore, si potrà finalmente porre un argine anche alla commercializzazione di cibi prodotti all'estero ma venduti come "made in Italy". «Con il nuovo regolamento i consumatori europei avranno a disposizione nuove e importanti regole per riconoscere l'origine e la provenienza dei cibi che consumano», sostiene **Paolo De Castro**, presidente della *Commissione agricoltura del Parlamento europeo*. Un'arma in più per tutelare i consumatori anche dalle frodi e sofisticazioni alimentari. «Al di là di ciò, sono dell'opinione che, per il rafforzamento dell'azione di contrasto alle contraffazioni e alle frodi alimentari – precisa De Castro –, lo sforzo politico deve essere orientato al superamento della frammentazione delle iniziative, alla definizione di una progettazione organica con il coinvolgimento di tutti gli attori comprese le istituzioni impegnate ai vari livelli decisionali». In definitiva, a trarre vantaggio da questa normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari sarà anche il lavoro di agricoltori e allevatori «perché il nuovo regolamento – prosegue De Castro –, nel momento in cui punta a garantire la protezione dei consumatori attraverso nuove regole che accompagnano il prodotto, finirà inevitabilmente per avere riflessi positivi anche sulla sfera dei produttori, valorizzando i loro investimenti». Dunque, tutto bene o quasi, con il rischio, sempre in agguato, che gli Stati membri integrino questa normativa europea con provvedimenti nazionali su singoli prodotti che potrebbero annullare gli sforzi di uniformare le regole. E di questi tempi sappiamo quanto sia difficile convivere nel mercato unico. ■

Avanti Coop

Ecco nel dettaglio gli aspetti su cui la normativa europea era già stata volontariamente anticipata da Coop per i prodotti a marchio che rappresentano ormai una quota significativa degli acquisti di soci e consumatori.

Coop dichiara l'origine delle olive per la produzione dell'olio extravergine (dal 2001), l'origine del pomodoro (dal 2003) per pelati, passate e sughi, del latte microfiltrato (dal 2005), delle carni suine (dal 2009). In più Coop ha certificato la tracciabilità di numerose filiere animali e vegetali.

Anche sugli oli vegetali l'operazione trasparenza di Coop è avanti: nei suoi prodotti a marchio è già indicata la composizione delle varie tipologie di olio o grasso utilizzato.

Mentre l'Ue deciderà se rendere obbligatoria la segnalazione in etichetta dei grassi *trans*, Coop ha vietato nei suoi prodotti l'utilizzo di grassi idrogenati, che sono una fonte significativa di grassi *trans*.

Anche la tabella nutrizionale non è certo una novità per Coop: ma ora, con il nuovo regolamento, la quantità di calorie, di grassi saturi, di proteine, carboidrati, zuccheri e sale deve essere obbligatoriamente indicata.

Nessuna novità per quanto riguarda l'etichetta Coop in merito all'indicazione di provenienza della carne suina, ovina, caprina e pollame che è stata inserita sui prodotti a marchio già a partire dal 2009.



Tutto dire

24

Più informazione, più sicurezza e maggiore trasparenza per i consumatori europei. La nuova etichetta ci dirà tutto dei prodotti alimentari che compriamo. E gli Stati si dovranno adeguare entro 3 anni. A colloquio con Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, che ci anticipa quali saranno le prossime mosse dell'Unione per migliorare ancora la tutela dei consumatori.

Paolo De Castro,
presidente della
Commissione
Agricoltura
del Parlamento
Europeo



Seppure con ancora alcune ombre frutto di quel faticoso compromesso raggiunto tra le

istituzioni europee interessate, il nuovo Regolamento sulle etichette alimentari rappresenta di sicuro un decisivo passo in avanti verso la tutela dei diritti dei consumatori. **Paolo De Castro**, presidente della *Commissione per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale* del Parlamento europeo, ci spiega come si è arrivati a questo importante traguardo.

Come possiamo sintetizzare in poche battute il significato che il regolamento ha per i consumatori? E quali sono le novità principali?

«Con la pubblicazione in Gazzetta ufficiale del Regolamento europeo, l'Europa compie un nuovo e importante passo verso il raggiungimento del suo obiettivo specifico della tutela dei diritti dei consumatori. Si è chiuso un percorso lungo che ridimensiona, in parte, i contenuti dell'accordo licenziato dalla Plenaria in prima lettura lo scorso anno, ma che introduce una serie di regole in materia di etichettatura alimentare dal contenuto "innovativo". Molto importante, in tal senso, l'obbligatorietà in etichetta del paese d'origine o del luogo di provenienza per tutte le carni (suine, avicole, ovi-caprine, refrigerate e fresche) ma anche una rinnovata normativa degli elementi nutrizionali ed energetici contenuti nelle etichette degli alimenti».

I tempi di applicazione delle nuove norme sono pari a circa 3 anni. Perché?

«Sono i tempi usuali per l'applicazione

di una nuova normativa comunitaria che, come nel caso dell'etichettatura, richiede un tempo di transizione necessario da un lato alle aziende per adattare i loro sistemi produttivi ai nuovi standard e, dall'altro, ai consumatori affinché siano adeguatamente informati sulle nuove regole».

C'è il rischio che il regolamento entri in conflitto con i diversi provvedimenti nazionali annullando l'esigenza di uniformare di più tra loro le regole comunitarie?

«Assolutamente no. L'Europa è l'unico soggetto istituzionale deputato a legiferare in materia di etichettatura. Una volta fissato il quadro legislativo di riferimento, spetta agli Stati membri dare applicazione alle regole comunitarie. Tra l'altro, lo stesso regolamento (Capo VI) autorizza gli Stati membri ad adottare disposizioni concernenti materie non specificamente armonizzate dal nuovo regolamento purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento».

Quali sono i prossimi appuntamenti del Parlamento europeo per migliorare la tutela dei consumatori?

«Il Parlamento Europeo è costantemente impegnato a difesa e tutela dei consumatori. In tale ambito, innanzitutto il nuovo regolamento sui prodotti agro-alimentari europei di qualità certificata, già approvato in Commissione Agricoltura e attraverso il quale l'Europa punta a introdurre una politica di qualità finalizzata ad aiutare gli agricoltori a comunicare meglio le caratteristiche qualitative dei prodotti e a garantire maggiore trasparenza per i consumatori. Non meno importante, il *Libro Verde* sulla promozione dei prodotti agricoli a partire dal quale, per il prossimo anno, sono attese proposte legislative. Infine, la stesura delle Relazioni che, in base a quanto stabilito dal Regolamento recentemente pubblicato in Gazzetta Ufficiale, la Commissione esecutiva presenterà al Parlamento Europeo e al Consiglio dei Ministri *Ue* per introdurre l'etichettatura obbligatoria delle altre carni, dei prodotti mono ingrediente e degli alimenti non trasformati, rappresenta la prossima occasione». ■

■ **Virginia Alimenti**

Sì Logo

**A proposito di etichette
ecco i simboli da non perdere
di vista per essere in pace
con il mondo e... con se stessi.**

■ **Silvia Gigli**

Anche la certificazione ambientale è questione d'etichetta. Leggere bene tutti gli elementi che abbiamo a disposizione sull'involucro di un prodotto è infatti l'unico modo per capire se la produzione di quel bene è avvenuta secondo criteri di sostenibilità ambientale e sociale. Un consumatore Coop su due, del resto, preferisce acquistare prodotti verdi, etici e di qualità: una scoperta emersa nell'ambito del progetto *Promise* (ovvero "promessa" di ridurre l'impatto ambientale dei prodotti lungo tutto il loro ciclo di vita) sostenuto dall'Unione Europea, in collaborazione tra Regione Liguria e Lazio, Coop, Ervet Emilia-Romagna e Confindustria ligure. *Promise* ha anche l'obiettivo di diffondere la conoscenza dei principali marchi di certificazione ovvero i simboli riportati sulle confezioni dei prodotti. Anche perché non sempre, purtroppo, alle buone intenzioni corrisponde una reale conoscenza degli strumenti a disposizione dei consumatori per fare acquisti sostenibili: il 18 per cento delle persone intervistate nell'ambito del progetto *Promise* non conosce la dichiarazione ambientale di prodotto, il 16 per cento ignora che cosa sia il marchio *FSC* e anche l'*Ecolabel* è altrettanto sconosciuto.

Proviamo quindi a fare chiarezza. Oggi esistono una serie di marchi ecologici che certificano la sostenibilità ambientale di alcune categorie di prodotti. Gli standard – ovvero i requisiti che il prodotto deve garantire – vengono stabiliti da istituzioni internazionali o organizzazioni non governative e i controlli vengono affidati a enti certificatori terzi (ad esempio il *Rina*, o *Bureau Veritas*) che abbiano ottenuto una specifica autorizzazione da parte dei governi e si siano accreditati presso appositi enti, a garanzia che i criteri di controllo applicati siano gli stessi in tutto il mondo.

Il marchio **Agricoltura biologica**, istituito dall'Unione Europea, garantisce che quel prodotto derivi da coltivazione o allevamento improntati alla salvaguardia delle risorse naturali e della biodiversità e assicura che i processi produttivi escludano l'utilizzo di



Il marchio **Ecolabel**, anch'esso istituito dall'Unione Europea,



certifica che un prodotto rispetta l'ambiente lungo tutto il suo ciclo di vita: materie prime, energia e acqua impiegate, emissioni rilasciate nell'ambiente, smaltimento. Lo si può trovare sui prodotti in carta, i saponi, i detersivi, le lampadine e gli elettrodomestici.

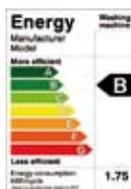


Il marchio **FSC** (da Forest Stewardship Council, l'organizzazione non governativa internazionale che lo ha definito) garantisce la gestione responsabile e corretta delle foreste

dal punto di vista ambientale, sociale ed economico (tutela dei diritti dei lavoratori). Si può trovare su prodotti di origine forestale, quindi legno, ma anche su carta e cellulosa impiegata come materia prima per tovaglioli, fazzoletti, carta igienica e su prodotti non legnosi come miele, resine e sughero.



Il marchio **Energy Star** è presente sui prodotti alimentati ad energia elettrica e ne certifica l'efficienza energetica.



L'etichetta **Energy Label** è obbligatoria e riguarda apparecchiature elettriche ed elettroniche (anche televisori). Indica la classe di efficienza energetica e di consumo d'energia.



Friend of the sea e **Dolphin Safe** sono i marchi che certificano, rispettivamente, la provenienza del pesce da pesca o allevamento sostenibili (rispettosi cioè del Codice di Condotta per la Pesca Responsabile della *Fao*) e l'applicazione di sistemi di pesca

del tonno che non mettano in pericolo la vita dei delfini.



Il marchio **Stop ai test su animali** è uno standard internazionale e attesta l'impegno a non praticare sperimentazione animale sia dei prodotti finiti che degli ingredienti che li compongono. Riguarda prodotti di igiene personale e cosmetici.



Il marchio **FairTrade** è il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale, una partnership commerciale fondata sul dialogo, la trasparenza e il rispetto che cerca di stabilire una maggiore equità nel mercato internazionale. Può essere apposto su prodotti alimentari, tessili e per l'igiene personale.

Ritorno al futuro

26

■ Aldo Bassoni

Se il presente è incerto e il futuro un tempo dal quale è stato strappato ogni valore positivo, in questo momento difficile abbiamo sempre più bisogno di punti fermi. Un punto fermo per i consumatori è la Coop che, come ogni anno, si presenta ai soci per parlare di sé e delle sue prospettive immediate, quelle dell'anno appena iniziato. Un futuro prossimo, dunque, che copre l'attività di un anno nel quale le conseguenze della manovra economica del Governo e i sacrifici richiesti metteranno a dura prova la tenuta dei bilanci familiari e la coesione sociale. «Coop naturalmente è in prima linea sul fronte della tutela del potere d'acquisto dei consumatori – dice **Massimo Lenzi**, direttore centrale attività caratteristica – con un programma d'interventi che modificheranno il profilo della Cooperativa nel segno dell'efficienza e quindi del servizio e della capacità di rispondere ai bisogni dei soci».

Alle assemblee separate delle 30 Sezioni soci che iniziano il 13 febbraio e alle quali partecipano sempre migliaia di soci, verrà presentato il bilancio

preventivo della Cooperativa. Un bilancio che nel 2012 registrerà un ulteriore miglioramento. «Unicoop Tirreno si presenta all'appuntamento con il 2012 "affaticata" da alcune annate in rosso, ma intenzionata a ribaltare questa tendenza anche in un contesto economico complicato come

l'attuale – spiega **Fernando Pellegrini**, direttore centrale finanza patrimonio e bilancio –. Siamo una grande azienda largamente patrimonializzata, abbiamo un fatturato importante intorno ai 1.200 milioni di euro, una base sociale di oltre 890mila soci, di cui più di 140mila depositano i loro risparmi presso di noi».

Al via le Assemblee delle Sezioni soci sul Preventivo 2012. Un anno difficile nel quale Unicoop Tirreno non rinuncerà all'obiettivo di aumentare le vendite, nonostante il probabile, ulteriore calo dei consumi. Al centro della strategia la tutela del potere d'acquisto dei soci e una maggiore efficienza della Cooperativa. Ne parliamo con i direttori centrali Massimo Lenzi e Fernando Pellegrini.

Cambio di marcia

Lenzi e Pellegrini hanno da poco preso in mano le due direzioni centrali della Cooperativa. Hanno riorganizzato gran parte delle funzioni aziendali e ora si apprestano ad affrontare la sfida più difficile: riportare il segno più sui conti della Cooperativa. «Vogliamo avviare una forte discontinuità – spiega Lenzi –, vogliamo cambiare marcia decisamente, dare vita a un impegno più forte per ottenere risultati positivi. Si tratta di attuare pochi interventi basilari a partire dalla piena consapevolezza che i mutamenti nelle abitudini di consumo introdotti dalla crisi non saranno né brevi né passeggeri, ma di lungo periodo e radicali». In effetti come non tenere conto del fatto che l'economia è ferma, i consumi in calo, le famiglie in difficoltà e la disoccupazione, specialmente giovanile, in aumento. «Tutti stanno mordendo la corda – commenta Pellegrini –, i bilanci delle imprese sono sotto stress, e chi non ha, come noi abbiamo, una larga patrimonializzazione, incontra sempre più difficoltà a ricorrere al credito». Se poi aumenterà nuovamente l'Iva, i prezzi, e di conseguenza i consumi, ne risentiranno in modo drammatico. «Dunque – riprende Lenzi – dobbiamo attrezzarci per aumentare le vendite senza contare su un incremento della quota di reddito destinata ai consumi. Perciò bisognerà recuperare forti quote di mercato alla concorrenza».

A tutti i costi

Lo scorso anno la Cooperativa ha assorbito quasi tutta l'inflazione per attenuarne il peso sui prezzi al consumo. Ciò nonostante, negli ultimi 4 mesi del 2011 le vendite sono andate bene, in controtendenza rispetto all'andamento generale del mercato. «Nel 2012 cercheremo di fare altrettanto, ben sapendo che le materie prime continueranno ad oscillare e che aumenteranno i costi energetici provocando in entrambi i casi tensioni sui prezzi». E allora come conquistare quelle quote di mercato che permettano alla Cooperativa di aumentare le vendite? «Per vendere di più bisogna essere più competitivi nei prezzi, non c'è dubbio – risponde Lenzi –. E per sostenere

politiche commerciali aggressive occorre contenere i costi, aumentando l'efficienza e la produttività complessiva con una maggiore responsabilizzazione di tutte le strutture». Il segreto? «Nessun segreto. Bisogna essere semplicemente più convenienti della concorrenza e per essere convenienti bisogna essere più efficienti – ribatte Pellegrini –. Solo così sarà possibile realizzare il nostro programma triennale che prevede il raggiungimento di importanti risultati di vendita con l'obiettivo di raggiungere il pareggio di bilancio entro il 2014». «Il centro della nostra strategia si chiama “risorse umane” – riprende Lenzi –. Agiremo con più determinazione su leve importanti come la professionalità, la motivazione, lo sviluppo professionale e la formazione, senza tralasciare la trasparenza nelle politiche retributive e l'introduzione di regole codificate e sanzioni in mancanza delle quali nessuna organizzazione è in grado di funzionare». Buoni propositi? Intenzioni lodevoli destinate a rimanere sulla carta? «Niente affatto – ribatte Lenzi –. Questo progetto è già diventato concreto nell'esperienza del supermercato di Civitavecchia che, immediatamente, ha risposto alla cura ricostituente con significativi incrementi delle vendite. Presto altri supermercati ne seguiranno l'esempio in tutti i territori dove la Cooperativa è presente». A Civitavecchia, infatti, la ricetta appena illustrata da Lenzi e Pellegrini ha prodotto un miglioramento generale dell'offerta, del servizio e delle vendite che sono cresciute di un 20-30 per cento.

Coop store

Ma non c'è solo questo. «In più abbiamo deciso di abbandonare la divisione per canali di vendita (ipermercati, supermercati e piccoli negozi, ndr) adottando una filosofia territoriale per dare un'interpretazione più coerente e moderna ai bisogni dei consumatori e dei soci e una lettura del mercato più vicina alla storia della Coop che è nata e si è affermata soprattutto come distributore alimentare». Questo significa che anche lo sviluppo sarà impostato in maniera nuova? «Esattamente. Per esempio – precisa Lenzi – basta con gli ipermercati. La tipologia prevalente che intendiamo adottare è quella del superstore alimentare con un forte presidio dei mercati locali in grado di porsi in una condizione di servizio e di stimolo a un nuovo modello d'acquisto in perfetta sintonia con la nostra cultura

del consumo consapevole, rispettoso della salute, dell'ambiente, oltre che – è ovvio – del portafoglio dei consumatori. Per certi versi si può parlare di un ritorno alle origini, però in chiave moderna, tenendo fermo l'obiettivo di una forte compenetrazione con il territorio, di cui ovviamente fanno parte i soci ai quali chiediamo di aiutarci affinché siano parte attiva – imprenditori anch'essi – del progetto che in 3 anni ridisegnerà il profilo della cooperativa». Insomma c'è voglia di cambiamento nel segno dei valori più autentici della cooperazione e nel nome del socio la cui centralità è destinata a diventare sempre di più un elemento fondamentale dell'impresa.

«Siamo una Cooperativa che ha voglia di cambiare – riprende Pellegrini –, che sta reagendo con determinazione alle difficoltà del momento, intenzionata ad uscire da questa fase difficile più forte di prima a partire dal miglioramento immediato dei risultati della gestione caratteristica nonostante la crisi dei consumi che, anche nel 2012, colpirà inesorabilmente sia i non alimentari – già crollati del 7 per cento nel 2011 – che gli alimentari, destinati, dopo la manovra di dicembre, a scendere dell'1,4 per cento secondo le nostre previsioni».

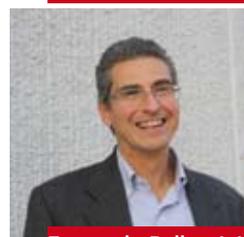
Mi risparmio

E che la crisi morde i polpacci della gente ce lo racconta anche l'andamento del *Prestito sociale* che, per la prima volta, ha fatto registrare una riduzione dovuta quasi esclusivamente alla necessità che molte famiglie hanno avuto di ricorrere ai propri risparmi per andare avanti; un dato testimoniato anche dal sistema bancario tradizionale che, specialmente in Toscana, ha fatto registrare un andamento negativo della raccolta.

«Anche nel 2012 le cose non miglioreranno – avverte Pellegrini –, in più ci saranno difficoltà sia a versare che a prelevare contante oltre i 1.000 euro per via dei provvedimenti anti evasione introdotti dal Governo. Naturalmente cercheremo di ovviare a queste difficoltà. Intanto registriamo comunque un aumento dei soci prestatori a conferma della fiducia che i soci ripongono nella Cooperativa e anche per questo mi sento di poter dire che la gestione finanziaria continuerà ad essere largamente attiva». ■



Massimo Lenzi



Fernando Pellegrini

Vita sociale

La solidarietà, l'ascolto, l'informazione e la cultura, ecco su cosa lavoreranno le Politiche Sociali nel 2012.

28

Barbara Sordini

Una Cooperativa sempre più vicina al territorio d'appartenenza, con azioni di solidarietà, ascolto, informazione e diffusione della cultura. Sono questi i filoni su cui si concentra il lavoro delle Politiche Sociali nel 2012 e dei cui contenuti i soci potranno venire a conoscenza più nello specifico nel corso delle assemblee dal 13 al 26 febbraio.

«Le assemblee – afferma Massimo Favilli, direttore Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – rappresentano un importante momento di partecipazione dei soci alla vita della Cooperativa e sono il luogo dove abbiamo la possibilità di illustrare i programmi delle attività. Come sempre cercheremo di essere vicini a soci e consumatori dando il nostro contributo attraverso proposte commerciali adeguate, allo stesso tempo per una società cooperativa è importante sviluppare il proprio ruolo d'impresa sociale promuovendo azioni di informazione e di sostegno alle fasce più deboli. Per questo, in collaborazione con le associazioni di volontariato che operano nei vari territori, portiamo avanti iniziative come il *Buon Fine* e *Ausilio per la spesa*». In effetti, grazie a

progetti come questi, Unicoop Tirreno fa sentire in maniera concreta la sua presenza tra soci e cittadini: il *Buon Fine* consiste nel donare ad associazioni onlus che gestiscono aiuti agli indigenti, come le mense dei poveri, tutti quei cibi ancora buoni, ma con caratteristiche che non ne consentono la permanenza sugli scaffali (prossimi alla scadenza, confezioni ammaccate ecc.); grazie ad *Ausilio per la spesa*

viene, invece, effettuato un servizio di consegna gratuita della spesa a persone sole non autosufficienti con più di 75 anni d'età o anziani con nuclei familiari in particolari condizioni di disagio.

fronti. *In primis* la proposta commerciale, non solo finalizzata alla pubblicità d'acquisto, ma tesa anche a fornire quegli elementi d'informazione che caratterizzano la spesa attraverso la valorizzazione dei prodotti a marchio Coop, del commercio equo e solidale, dei prodotti *Libera Terra*: una scelta che va al di là dell'articolo acquistato e che contiene in sé tutti quegli elementi che la Cooperativa ha insiti nel suo essere, dal rispetto ambientale ai prodotti bio ed ecologici a quelli etici. «Sempre nell'ambito dell'informazione – continua Favilli – nel 2012 collaboreremo con esperti per affrontare, in occasioni di incontri pubblici, temi più specifici legati al consumo e agli stili di vita, come il rapporto tra alimentazione e salute oppure sulla corretta lettura delle etichette. Continueremo il nostro lavoro nel contribuire alla diffusione della sensibilità su temi ambientali quali la differenziazione dei rifiuti, proseguendo con la sicurezza in ambito alimentare, la tradizione e la valorizzazione dei prodotti e della cucina locale».

Sezione aurea

Le Sezioni soci diventano sempre più il fulcro dell'attività della Cooperativa, proponendosi, laddove possibile e dove se ne percepisca la necessità, come centri di aggregazione e sedi di corsi di varia natura che si snoderanno su proposte semplici, realizzate in collaborazione con soggetti abilitati, pensate per un pubblico che ha un po' di tempo a disposizione e ha voglia di dedicarlo a qualcosa di costruttivo. L'articolazione delle aree d'interesse è molto ampia, dalla fotografia all'informatica di base, lingue, yoga, cucina, sommelier base.

«In questo periodo molto particolare – conclude Favilli – riteniamo importante sviluppare i rapporti tra le persone e l'attivazione di questi corsi rivolti ai soci all'interno delle loro Sezioni di riferimento può essere un motivo di aggregazione che offre la possibilità di uscire dalla sfera casalinga. Saranno le stesse Sezioni soci a scegliere tra un ventaglio di proposte che ritengono più importanti e interessanti da approfondire nel loro territorio». ■



Il manifesto delle Assemblee Autonome 2012.

Diritto d'informazione

Ma per un'impresa cooperativa l'azione informativa sta alla base del suo essere e per Unicoop Tirreno si snoda su più

Assemblee Autonome 2012

Sezione soci n. 5

CECINA-DONORATICO

Lunedì 13 febbraio, ore 16

CECINA Cinema Tirreno
via Buozzi, 9

Sezione soci n. 15

ROMA-COLLI ANIENE

Lunedì 13 febbraio, ore 17

ROMA Centro Sacro Cuore
via B. Bardanzellu

Sezione soci n. 11

GROSSETO

Lunedì 13 febbraio, ore 15.30

GROSSETO Sala Eden
Mura Medicee - Bastione Garibaldi

Sezione soci n. 21

ETRURIA

Mercoledì 15 febbraio, ore 16.30

CERVETERI - Asilo Suore Carmelitane
via S. Angelo

Sezione soci n. 4

ROSIGNANO

Mercoledì 15 febbraio, ore 16

ROSIGNANO SOLVAY
Sala comunale delle conferenze
piazza del Mercato

Sezione soci n. 24

CASTELLI ROMANI

Mercoledì 15 febbraio, ore 17.30

VELLETRI Ristorante "Da Paradiso"
via Appia, 154

Sezione soci n. 26

PAGLIA-VULSINIA

Mercoledì 15 febbraio, ore 17

ACQUAPENDENTE
Biblioteca Comunale
via del Cantorriro

Sezione soci n. 22

IRPINIA

Giovedì 16 febbraio, ore 16.30

AVELLINO
Centro Samantha della Porta
via Morelli e Silvati

Sezione soci n. 2

VERSILIA

Giovedì 16 febbraio, ore 16

PIETRASANTA Sala Croce Verde
via Capriglia, 5

Sezione soci n. 25

VALNERINA

Giovedì 16 febbraio, ore 16.30

AMELIA Arciragazzi "Casa del sole"
via I Maggio, 85/A

Sezione soci n. 10

COLLINE METALLIFERE

Giovedì 16 febbraio, ore 15.30

SCARLINO SCALO Centro Auser
via Matteotti, 25

Sezione soci n. 1

AVENZA

Venerdì 17 febbraio, ore 16

AVENZA Sala Parrocchia M. Mediatrice
via Villafranca, 51

Sezione soci n. 18

ROMA NORD

Venerdì 17 febbraio, ore 17

ROMA Sala teatro della Parrocchia
S. Felicita e figli minori
via Don Giustino Maria Russolillo

Sezione soci n. 28

CIMINI

Venerdì 17 febbraio, ore 16.30

SORIANO Cinema "Florida"
piazza G. Marconi

Sezione soci n. 29

EST MAREMMA

Lunedì 20 febbraio, ore 20.30

RIBOLLA Archivio Storico
via Liguria, 1

Sezione soci n. 16

ROMA LAURENTINO

Lunedì 20 febbraio, ore 16.30

ROMA Sala Parrocchia S.Mauro
via Sapori, 10

Sezione soci n. 7

PIOMBINO

Lunedì 20 febbraio, ore 16

PIOMBINO Teatro Metropolitan
piazza Cappelletti, 2

Sezione soci n. 17

Persone giuridiche

Martedì 21 febbraio, ore 10

VIGNALE RIOTORTO Sede Coop

Sezione soci n. 19

CASILINA

Mercoledì 22 febbraio, ore 16.30

COLLEFERRO Centro Anziani
piazza Mazzini

Sezione soci n. 30

COSTA D'ARGENTO

Mercoledì 22 febbraio, ore 16

ALBINIA Sala Parrocchia "P.G. Frassati"
via Maremmana

Sezione soci n. 6

SAN VINCENZO VENTURINA

Mercoledì 22 febbraio, ore 16

SAN VINCENZO
Sala Associazione "Comunque giovani"
via Pertini

Sezione soci n. 12

CITAVECCHIA

Mercoledì 22 febbraio, ore 16.30

CITAVECCHIA
Sala Compagnia Portuale
via XXIV Maggio, 2

Sezione soci n. 20

PONTINA

Giovedì 23 febbraio, ore 17.30

CISTERNA DI LATINA
Circolo Auser Musicart
via Monti Lepini, 116

Sezione soci n. 13

VITERBO

Giovedì 23 febbraio, ore 15.30

VITERBO
Sala conferenze della Provincia
via Saffi

Sezione soci n. 9

FOLLONICA CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

Giovedì 23 febbraio, ore 15.30

FOLLONICA Centro Auser "I tre saggi"
via Pietro Nenni

Sezione soci n. 8

ELBA

Giovedì 23 febbraio, ore 15.30

PORTOFERRAIO Sala della Provincia
viale Manzoni, 11

Sezione soci n. 23

AREA VESUVIANA

Venerdì 24 febbraio, ore 16.30

QUARTO Auditorium Parrocchia
del Divin Maestro
via Marmoltio, 1/a

Sezione soci n. 3

LIVORNO

Venerdì 24 febbraio, ore 16

LIVORNO Sala ARCI La Rosa
via Cuoco

Sezione soci n. 14

ROMA LARGO AGOSTA

Venerdì 24 febbraio, ore 16

ROMA Sala Parrocchia S.S. Sacramento
largo Agosta, 10

Sezione soci n. 27

AGRO FALISCO

Venerdì 24 febbraio, ore 16.30

SANT'ORESTE Teatro Comunale
piazza Cavaliere Caccia

**prodotti Coop
in omaggio
ai soci partecipanti**

**1 confezione
di The English Breakfast
Coop da 25 filtri (42,7 g)**



**1 confezione
di Biscotti Coop da 700 g
a scelta tra:
Frollini crema di riso al latte
oppure
Frollini grano saraceno
e zucchero di canna**

**ordine
del giorno
assemblea**

- 1. Il bilancio preventivo 2012:
l'impegno di Coop a difesa
dei soci e dei consumatori**
- 2. Il programma di attività
della Sezione soci**

Trucco e parrucco

30

Per il gran finale un corteo di gondole e barche a remi sul Canal Grande illuminato da migliaia di piccole candele, dopo che maschere uniche al mondo, spettacoli itineranti e "voli pindarici" in piazza San Marco l'hanno truccata nella se stessa di secoli passati, sfarzosa, seria, elegante. A Venezia il carnevale è teatro.

■ **Alessandra Bartali**

Il carnevale di Venezia è la zona franca dove è possibile interpretare il nostro autentico sé". "Truccarsi il volto per non truccarsi l'anima". E ancora: "Lontani dalla maschera che indossiamo nel nostro quotidiano, diamoci un nuovo personaggio". Sarà anche una manifestazione vecchia di tre secoli, ma come dimostrano gli slogan che campeggiano sul sito ufficiale, il **carnevale di Venezia** assume significati che calzano a pennello al mondo con-

scherato accompagnato dai canti della tradizione veneziana, che termina nella zona di Rio di Cannaregio. Di solito qui l'atmosfera popolare e le signore che conversano affacciate alle finestre risvegliano i turisti dal sogno (o incubo, a seconda delle inclinazioni e dei momenti) di visitare una città-museo, anche se l'impressione è che la stessa connotazione popolare sia poco più di una facciata (nessun operaio vero può permettersi un appartamento con vista sui canali; semmai nella zona di Castello, da vedere). Ma nel periodo di carnevale gli abitanti fanno asciugare in casa i panni che generalmente appendono fuori, se non vogliono che si impregnino del profumo di cicheti, frittelle, galani e tutte le specialità locali vendute negli stand enogastronomici allestiti per l'occasione. In altre zone, invece, la città-museo si trucca per trasformarsi nella se stessa dei secoli passati. Succede, ad esempio, a piazza San Marco con *I segreti di Venezia*, dove i visitatori si spogliano della loro identità per calarsi inconsapevolmente nei panni dei patrizi veneziani, accompagnati nelle loro passeggiate notturne o a teatro dai portatori di candela, che li allietavano nel cammino con aneddoti e racconti. Lo spettacolo itinerante (in programma tutti i giorni del carnevale) spinge gli attori (voi sarete passivi, ma pur sempre attori) attraverso le calli veneziane, nel cuore della vita della Serenissima e del suo carnevale.



temporaneo. La teatralizzazione della vita quotidiana, tema annunciato come *fil rouge* dell'edizione 2012, non può non rimandarci con il pensiero a Facebook, al *Grande Fratello* e ai milioni di video postati giornalmente su YouTube. Ruoli imposti, autoimposti e subiti: a Venezia tutto questo diventa un gioco elegante e sfarzoso, che si festeggia il 4 febbraio con il tradizionale brindisi inaugurale alla fontana del vino in piazzetta San Marco.

Passaggio segreto

L'avvio ufficiale della manifestazione sarà il giorno seguente, quando sul Canal Grande si svolgerà la *Festa veneziana sull'acqua*, un corteo in ma-

Volo poetico

Cuore che pulsa ovviamente in piazza San Marco che, oltre ad essere la piazza più famosa di Venezia (e una delle più note al mondo), è anche l'unica, visto che le altre sono definite "campi". Qui dall'11 al 21 febbraio viene allestito il *Gran Foyer*, il grande palcoscenico dove si svolgono i tradizionali spettacoli del carnevale ma anche gli show di compagnie coreografiche e

spettacoli di circo-teatro. Dal campanile di San Marco è previsto per il 12 febbraio il rinomato *Volo dell'angelo*, reminiscenza dell'omaggio portato al doge, che consiste nel volo di un ospite segreto della città di Venezia dalla cima del campanile di San Marco fino al centro della piazza. Occorre attendere una settimana per gustarsi la parodia mestrina di quest'evento: dal 2002 ogni anno un misterioso personaggio si cala dalla torre dell'ex Centro Civico travestito da un asino che "caga denari", rappresentati da praline di cioccolato. Inutile dire che in genere il prescelto è uno volto noto del mondo dello sport e che i veneziani sono costretti a far buon viso a cattivo gioco, visto che tra i pilastri di ogni carnevale che si rispetti c'è il famoso "ogni scherzo vale".

Su la maschera

Tornando alla sfarzosa serietà (seppure carnevalesca) di piazza San Marco, tra gli eventi più attesi c'è senza dubbio la *Sfilata del concorso per la maschera più bella del carnevale 2012*, in programma tutti i giorni dall'11 al 21, quando i concorrenti sfilano sul palco sfidandosi a colpi di costumi, maschere e parrucche.

Il 21 febbraio, ultimo giorno di carnevale, a celebrare il ritorno dallo sfavillio delle luci e dei colori alla mitezza tardo-invernale della vita quotidiana sarà *La vogata del silenzio*, un corteo acqueo di gondole e barche tradizionali a remi che percorrerà un Canal Grande illuminato da migliaia di piccole candele: difficile, poi, non ricordarsi per sempre quell'immagine ancor più magica e irreale dei palazzi veneziani rispecchiati dall'acqua. I posti a bordo delle gondole sono prenotabili on line sul sito ufficiale del carnevale (www.carnevale.venezia.it); chi ritiene il prezzo troppo oneroso dovrà accontentarsi (si fa per dire) di salire il giorno dopo su un motoscafo dell'Actv – più poeticamente noti come vaporette – per percorrere quella stessa tratta da Rialto a San Marco. A Rialto, oltre all'omonimo ponte, farete bene a visitare i due mercati giornalieri (quello del pesce e quello ortofrutticolo) che, come ovunque, costituiscono l'anima pulsante della città, ma qui sono uno dei pochi segni visibili anche dal turista mordi e fuggi che anche Venezia è un luogo vissuto. ■

LE INIZIATIVE DELLE
SEZIONI SOCI DI UNICOOP TIRRENO
NEI TERRITORI DELLA COOPERATIVA.

Fabro Scalo (TR)

dal 1 febbraio

Nell'ambito del progetto di Educazione al Consumo Consapevole per adulti la Sezione soci Paglia-Vulsinia, Comitato di Fabro, propone in collaborazione con l'Unitre Alto Orvietano un ciclo di incontri per riflettere sulla relazione tra comunicazione pubblicitaria e stili di vita. Gli incontri saranno condotti da Carla Chiuppi, collaboratrice di Unicoop Tirreno, che ha seguito il percorso formativo *Nuovi occhi per la Tv e per i media* promosso da Lorella Zanardo. Il ciclo *Lo ha detto la televisione? Approccio consapevole ai linguaggi della Tv e dei media* prevede il 1 febbraio "Realtà e rappresentanza mediatica: mode e modelli" e l'8 "Pubblicità a confronto noi e l'Europa. Liberrarsi dagli stereotipi", entrambi presso il teatro comunale di Fabro Scalo.

Civitavecchia (RM)

dal 4 febbraio

Ogni primo sabato del mese dalle ore 16.30 alle ore 19 "Bimbi in Coop" presso lo spazio soci del Supermercato di Civitavecchia. L'iniziativa, in collaborazione con il Comitato Territoriale *Arcei* di Civitavecchia, durerà per tutto il 2012, esclusi i mesi estivi.

Colleferro (RM)

dal 9 febbraio

Nel mese di febbraio sono previsti incontri informativi per scelte consapevoli rivolti ai soci di Colleferro (Sezione Casilina): 9 febbraio alle ore 17 sala A dell'Unitre di Colleferro "Alimentazione e salute" a cura della dietista Ersilia Troiano; 23 febbraio alle 17 stessa sede l'agronomo Marcello Lo Sterzo con "Le biotecnologie in campo alimentare"; 28 febbraio alle 17 presso il supermercato di via Casilina "Scelte di consumo consapevoli" con la dietista Francesca De Santis.

Cineforum

Pietrasanta (Sezione Versilia) presso la Sala Croce Verde: **2 febbraio** *Ubbriaco d'amore*; **10 febbraio** *Eternal sunshine of the spotless mind*; **17 febbraio** *In the mood for love*; **24 febbraio** *Vai e vivrai*; **2 marzo** *La doppia ora*; **9 marzo** *Le conseguenze dell'amore*.

Cecina (Sezione Cecina/Castagneto C.cci) presso il cinema Tirreno: **2 febbraio** *Melancholia*; **9 febbraio** *Terraferma*; **16 febbraio** *I primi della lista*; **23 febbraio** *Un mondo migliore*; **1 marzo** *Pina* (in 3d).

Donoratico (Sezione Cecina/Castagneto C.cci) presso il cinema Ariston: **3 febbraio** *Vento di primavera*; **10 febbraio** *Into Paradiso*; **17 febbraio** *Una separazione*; **24 febbraio** *Scialla! (stai sereno)* (proiezione gratuita per le scuole il 28 febbraio alle ore 10); **2 marzo** *Il ragazzo con la bicicletta* (proiezione gratuita per le scuole il 6 marzo alle ore 10); **9 marzo** *We want sex*.

Ho fatto **centro**

Intitolato a Vanda Spoto il Centro di formazione al cooperativismo per l'Africa occidentale, opera di Shalom e Unicoop Tirreno.

32

Barbara Sordini

Siamo nella Repubblica del Togo, nella fascia di terra stretta tra Ghana, Benin e Burkina Faso, esattamente alla periferia della capitale Lomè affacciata sul Golfo di Guinea. Su questa terra degradata si sono unite le forze del *Movimento Shalom* e di Unicoop Tirreno per andare a costruire un Centro di formazione al cooperativismo per l'Africa occidentale intitolato a **Vanda Spoto**, la consigliera d'amministrazione campana scomparsa improvvisamente la scorsa estate, che sorgerà adiacente la "prigione degli schiavi" sull'Oceano Atlantico. Il *Movimento Shalom* è una onlus di volontariato che da 36 anni si occupa di cooperazione internazionale in 23 Paesi e ha come obiettivo prioritario progetti di cooperazione destinati all'auto-sostenibilità. In questo Unicoop Tirreno ha trovato una piena condivisione di intenti, decidendo di partecipare alla realizzazione del Centro con il contributo di 200mila euro dilazionati in parti uguali nei prossimi 4 anni. Il *Movimento Shalom* ha già partecipato con la cifra di 55mila euro acquistando il terreno.

E in effetti i lavori sono già partiti. «Dopo l'acquisto dei circa 2.500 metri quadrati di terreno – dice Luca Gemignani, referente del *Movimento Shalom* – stiamo adesso costruendo il muro di cinta. Andremo poi avanti a stralci, ma il progetto complessivo esiste già e lo ha realizzato il geometra togolese Isidoro».

La struttura portante del Centro è composta dal primo e secondo piano,

con le camere e i locali per la formazione e lo studio, più il piano terra con i locali per i laboratori. Quest'ultima è la parte "viva" della struttura: una zona (circa 310 metri quadrati) ospita, infatti, il laboratorio per la produzione del pane e la vendita, più magazzini, refettorio, ampia cucina e servizi igienici, un'altra parte comprende invece la sala formazione, la sala incontri, un'area ristoro attrezzata tipo bar. Il primo e il secondo piano sono strutturati per avviare un ostello, i cui proventi contribuiranno non poco a rendere autonoma la struttura nel suo sostentamento futuro: 16 camere in tutto, ciascuna fornita di bagno e terrazza, più altre stanze da destinare alle scuole di formazione.

In nome di Vanda

Per Unicoop Tirreno e per i suoi soci, i ricordi corrono subito in Burkina Faso, a Gorom Gorom, all'*Hotel delle Dune* e alla struttura realizzata grazie a *Progetto Matteo* che dal 2011 prosegue in modo autonomo la propria strada.

«Anche nei progetti di formazione – spiega Gemignani – andremo avanti a stralci, di pari passo con la costruzione della struttura: favoriremo lo sviluppo di cooperative nel settore ittico, artigianale e commerciale, promuovendo interscambi fra i paesi africani. Cercheremo di contribuire all'alfabetizzazione dei giovani, degli adulti e alla realizzazione personale delle donne; promuoveremo corsi di formazione professionale e daremo vita a un centro culturale permanente per la difesa dei diritti primari. Il Centro sarà gestito, a seguito di un'adeguata formazione, da personale locale facente parte della sezione Shalom del Togo: così come è nello stile del nostro Movimento, nell'arco di 5 anni il Centro dovrà raggiungere una auto-sostenibilità sia a livello di risorse economiche che umane». Per l'avvio dell'attività del panificio determinante sarà il ruolo che riuscirà a svolgere Unicoop Tirreno con i suoi specialisti.



Vanda Spoto, consigliera d'amministrazione campana scomparsa l'estate scorsa.



Dal canto suo, Unicoop Tirreno ha pensato bene di sostenere il progetto in memoria di Vanda Spoto: «Proprio per legare il nome di questo Centro di formazione al cooperativismo – sotto-linea **Paolo Bertini**, responsabile Relazioni Esterne di Unicoop Tirreno – a quello di Vanda che è stata un simbolo per la cooperazione campana e per il movimento cooperativo italiano, abbiamo deciso che i capofila di questo progetto saranno le Sezioni soci della Campania a cui verrà affidato il compito di seguire passo passo la costruzione e lo sviluppo del centro». Anche **Massimo Favilli**, direttore Politiche Sociali di Unicoop Tirreno, segue in prima persona il sostegno al *Progetto Togo*: «Pensiamo di coinvolgere tutte le Sezioni soci, a cui abbiamo esposto l'iniziativa a fine gennaio durante la presentazione del piano delle attività nella Consulta delle Presidenze. Anche i soci potranno fare la loro parte donando i punti del collezionamento, dal momento che questo progetto è stato inserito nel nuovo catalogo *fidelity* in uscita ad aprile, sotto l'insegna di *Basta un gesto*». ■

Fotoracconto

L'istituto penitenziario della Capitale organizza un corso di fotografia dedicato alle detenute. Unicoop Tirreno partner del progetto.

■ Beatrice Ramazzotti

Immortalare una quotidianità particolare, quella carceraria. E farlo vivendoci dentro ventiquattro ore su ventiquattro. Si chiama “Fotoracconto” ed è un corso di fotografia che da gennaio a marzo 2012 coinvolgerà una quindicina di detenute del reparto femminile dell'istituto penitenziario Rebibbia, a Roma. Donne e ragazze d'età e nazionalità diverse, accomunate da una pena da scontare e da storie di vita drammatiche, avranno il compito di fotografare le altre detenute durante lo svolgimento d'attività quotidiane in cucina, lavanderia, sartoria, biblioteca, nell'orto e nel canile dell'istituto. L'idea nasce in una giornata di sole da una chiacchierata tra la fotografa Antonella Di Girolamo e una delle educatrici di Rebibbia, la dottoressa Eugenia Fiorillo. Superando diffidenze e i soliti scogli burocratici l'idea ottiene il pieno appoggio della direttrice del reparto femminile del carcere, la dottoressa Lucia Zainaghi e del Garante dei diritti dei detenuti per la Regione Lazio, la collaborazione della *Upter* (Università Popolare di Roma) e di Unicoop Tirreno che ha fornito le macchine fotografiche digitali necessarie allo svolgimento del corso. Saranno tre mesi intensi, formativi, creativi e a conclusione le foto migliori diventeranno una mostra e un'agenda. «Non insegnerò la tecnica fotografica – spiega **Antonella Di Girolamo**, fotogiornalista con la passione per i reportage sociali e docente di fotografia presso la *Upter* –, ma inviterò le allieve a guardare quel mondo che le circonda ogni giorno con occhi diversi, più attenti. Sono certa che ogni singolo gesto, ogni situazione, appariranno loro completamente diversi attraverso l'obiettivo di una macchina fotografica. È solo concentrando l'attenzione che si vedono cose che superficialmente non vengono percepite». Unicoop Tirreno ha dato una mano al progetto con entusiasmo. Sono passati infatti solo due anni dall'iniziativa “Donne Multietniche” che portò in mostra (e in vendita) nei Super e Ipermercati Coop di Roma quadri, sculture e oggetti d'artigianato artistico prodotti dalle detenute di Rebibbia che frequentavano un corso d'arte e decorazione organizzato dal Liceo Statale d'Arte Roma2. Un progetto che fu un vero e proprio successo di cui – la Cooperativa ne è certa – “Fotoracconto” sarà il degno successore. ■



La magia del presepe

I presepi realizzati dai ragazzi delle scuole di Napoli con materiali di scarto. In mostra al Supermercato di via Arenaccia.

Lattine, bottiglie di plastica, imballaggi, scatole di cartone. La magia del presepe trasforma in opere d'arte anche i materiali di scarto. E se aggiungiamo la creatività dei bambini il gioco è fatto. I presepi realizzati dagli



allievi e dagli insegnanti del 20° circolo didattico Villa Fleurant e del 29° circolo didattico Luigi Miraglia di Napoli sono stati in mostra presso il supermercato Coop di via Arenaccia dal 7 dicembre al 6 gennaio. L'idea è nata dal Comitato soci Coop, con la collaborazione dei dipendenti del Supermercato, per festeggiare il primo anno di attività del punto vendita con un'iniziativa di

riciclaggio creativo. Al rientro dalle festività natalizie le due scuole hanno ricevuto una fornitura completa di cancelleria della linea ecologica *ViviVerde Coop*, offerta da *Coop Italia*. **B.R.**

MALDIVE-ATOLLO DI FELIDHU

Bravo ALIMATHA' 4* - 9 giorni/7 notti
volo ITC da Milano/Roma

BEACH BUNGALOW - MIN. 20 PARTECIPANTI

partenza 13/02 € 2.350 (quota catalogo € 2.650)

partenza 27/02 € 2.185 (quota catalogo € 2.650)

partenza 12/03 € 2.065 (quota catalogo € 2.450)

partenza 26/03 € 1.845 (quota catalogo € 2.340)

partenza 23/04 € 1.470 (quota catalogo € 2.290)

Q.I. € 80,00 - Tasse Maldiviane € 63,00

quota bambini in 3° letto 2/11 anni € 490,00

DISPONIBILITA' LIMITATE

WEEK END BENESSERE

Relais & Spa La Corte di Bettona 4* - Bettona - UMBRIA
soggiorni liberi di 2 notti periodo febbraio/marzo

€ 195,00 IN HB (prezzi da catalogo € 209,00)

LA QUOTA COMPRENDE: 2 Pernottamenti in camera matrimoniale Classic; Welcome-drink il giorno di arrivo; 2 Cene a lume di candela (3 portate e bevande escluse); Prima colazione a buffet; Iscrizione + Assicurazione; Uso della piscina esterna con idromassaggio; una bottiglia di vino di Bettona durante una delle 2 cene; 1 percorso Benessere SPA D-Tox* (60 minuti) che comprende: Doccia di preparazione tiepida; Sauna finlandese-15 min; Breeze, nebbia fredda alla menta fredda; Riposo nella stanza del sale - 10 min; Sauna finlandese-10 min; Breeze, nebbia fredda alla menta fredda; Riposo nella stanza del sale con infuso-20 min

LA QUOTA NON COMPRENDE: trasferimento dalla città di origine alla struttura; bevande durante le cene; mance ed extra personali; tutto ciò non indicato alla voce "la quota comprende"



Vedi i dettagli su www.mondovivo.it - numero verde 800 778114



COUNTRY BREAK

Fattoria degli Usignoli 4* - Reggello Toscana
soggiorni liberi di 2 notti fino al 28/02/2012

€ 130,00 IN HB (prezzi da catalogo € 160,00)

Immersa in uno splendido scenario, la Fattoria degli Usignoli regala uno scorcio di Toscana in cui gli occhi si caricano di bellezza e i sensi si inebriano dei fiori e delle loro fragranze. Tutto, in questo luogo, diventa benessere e relax. La Fattoria degli Usignoli è, inoltre, ideale punto di partenza per la visita alle principali città d'arte: Firenze, Siena, San Gimignano, Arezzo, Certaldo, Cortona e la zona del Chianti. La struttura si estende su 11 ettari, tutti da percorrere e scoprire, anche a cavallo, e ha, al suo interno, un ristorante. Ad ogni ora del giorno si può gustare un buon bicchiere di vino prodotto nell'azienda agricola della struttura accompagnato dalla degustazione di ottime bruschette condite con l'eccellente Olio Extra Vergine di oliva del Reggello.

LA QUOTA È DA INTENDERSI A PERSONA E COMPRENDE:

2 Pernottamenti in camera doppia; 2 Prime colazioni; 2 cene - bevande escluse; assicurazione.

LA QUOTA NON COMPRENDE:

Trasferimento dalla città di origine alla struttura; pranzi; bevande durante la cena; mance ed extra personali; tutto ciò non indicato alla voce "la quota comprende".

Anche in questo numero di Nuovo Consumo trovate riferimenti e contatti di alcune agenzie che lavorano e propongono i viaggi scontati per i soci di Unicoop Tirreno. Un modo per conoscerle e sapere dove sono.

- **ULTREYA VIAGGI** Via dei Monti Cimini, 16/A 01100 Viterbo - 0761/325489 - info@ultreyaviaggi.it
- **L'OSSERVATORE VIAGGI** "la Coop sei tu.. Ma ai tuoi viaggi ci pensiamo.. Noi"
Largo San Francesco, 13 - 00034 Colleferro (RM) - 069/700200 - info@losservatoreviaggi.it
- **INCANTESIMO VIAGGI** Via delle Pinete, 28 - 54100 Marina di Massa - 0585/243147 - incantes@libero.it
- **MECUM VIAGGI** Via C. Battisti, 2 - 03014 Fiuggi (FR) - 077/5506900 - info@mecumviaggi.it
- **MARAVICA TOUR** "vacanze esclusive in ogni parte del mondo"
Via Nazionale delle Puglie, 125 - 80013 Casalnuovo di Napoli (NA) - 081/19668647 - maravicatour@alice.it

TANTE OFFERTE SULLE CAPITALI EUROPEE TI ASPETTANO!
CORRI A VISITARE IL NOSTRO SITO www.mondovivo.it



Pezzi da museo

Reperiti, sale, un parco storico e un orto botanico per visite, ma anche per cerimonie... speciali.

Questo e altro al Museo di Storia Naturale del Mediterraneo di Livorno.

Bookshop, punto ristoro, biblioteca scientifica, wifree, centro congressi e, su prenotazione, visite guidate, laboratori didattici per le scuole di ogni grado, attività di intrattenimento scientifico per famiglie, adulti e bambini.

È l'insieme dei servizi offerti dal Museo di Storia Naturale del Mediterraneo di Livorno con cui Unicoop Tirreno ha di recente concluso una convenzione che prevede sconti e vantaggi per i soci.

Nella settecentesca Villa Henderson, nei pressi del mare, è possibile visitare non solo le Sale del Museo, sperimentando e imparando le scienze guidati da operatori qualificati, ma anche l'Orto Botanico e il grande Parco storico.

In 6 settori espositivi spettacolari percorsi di storia naturale e dell'uomo, con particolare attenzione al

bacino del Mediterraneo; molti i reperiti preziosi, i diorami e le ricostruzioni di ambienti a grandezza naturale.

Un museo dove è persino possibile festeggiare compleanni, ricorrenze e matrimoni in modo originale tra scienza e convivialità; per le cerimonie private Villa Henderson mette a disposizione il parco e le sale che possono ospitare dalle 200 alle 500 persone e relativi buffet, banchetti di gala, musica e spettacoli. Coop può inoltre concordare con la Direzione del Museo l'organizzazione di iniziative speciali, per offrire ai soci e alle loro famiglie, a condizioni esclusive e vantaggiose, la possibilità di trascorrere giornate di visita al Museo arricchite da eventi, laboratori, intrattenimento scientifico per adulti e bambini, anche personalizzabili su richiesta, sotto la guida di personale specializzato.

Intanto sono in programma per i più piccoli occasioni di gioco finalizzato all'apprendimento, i pomeriggi ludico-didattici su prenotazione (8 euro, soci Coop 6) che hanno inizio il 21 febbraio con il laboratorio di maschere indossabili "A Carnevale siamo animali del bosco" seguito dal laboratorio di carta "In primavera sbocciano meravigliose orchidee colorate" il 20 marzo. Ultimo appuntamento il 29 marzo con "Tutti pronti per il pesce d'aprile" pesci al microscopio e pesci fantastici. **I.C.V.**



Tariffe Singolo settore espositivo: intero 6 euro, soci Coop 3 - **Tutte le sale:** intero 10 euro, soci Coop 5 - **Biglietto famiglia** (2 adulti + 2 bambini 6-14 anni): intero 20 euro, soci Coop 10 - **Cumulativo gruppi** (max 25): 60 euro, soci Coop 50. Gli sconti si applicano al socio titolare della carta **SocioCoop** e a un accompagnatore, presentando la carta all'acquisto del biglietto.

Info Museo di Storia Naturale del Mediterraneo, v. Roma 234, Livorno tel. 0586266711-47, musmed@provincia.livorno.it, www.provincia.livorno.it link Museo - Orario: tutti i giorni (escluso il lun), 9-13; mar, gio e sab 9-13 / 15-19; dom 15-19.

L'arte del pane

Nel mese di febbraio l'IperCoop Fonti del Corallo e i Supermercati di Cecina e Piombino via Gori ospitano i lavori eseguiti da giovani artisti nell'ambito del progetto "Pane d'artista - Arte in Cantina" promosso dalla Provincia di Livorno insieme al Comune e cofinanziato dalla Regione Toscana. Tema ispiratore appunto il pane, da sempre rappresentato nell'arte. Nata da un'idea dell'artista Pino Modica, l'iniziativa si compone di 2 sezioni, una riservata agli studenti di istituti e giovani artisti che si svolgerà all'interno dei 3 Supermercati Coop della provincia, l'al-

tra ad artisti che avrà luogo all'interno di alcune cantine storiche in Livorno e Piombino e cantine di aziende vinicole del bolgherese. Gli interventi degli artisti consisteranno in installazioni o allestimenti espositivi che tengano conto delle specificità dei luoghi.

Le mostre si svolgeranno **dal 15 febbraio al 15 marzo**. Le date nei negozi Coop: IperCoop Fonti del Corallo 14-15-16 febbraio; Supermercato di Cecina 21-22-23 febbraio; Supermercato di Piombino via Gori 28 febbraio, 1-2 marzo.

Organizzazione e comunicazione a cura dell'Associazione *Aruspicina* di Cecina, direttore artistico Francesco Bozolo.



LE MOSTRE

Guercino 1591-1666

Capolavori da Cento e da Roma

Roma, Palazzo Barberini

Fino al 29 aprile

Biglietti: 10 euro, 8 per i soci Coop

Dal mar. alla dom. ore 9-19 (chiuso il lun.), apertura straordinaria 9 aprile

Info 0632810, www.mostraguercino.it.



Steve McCurry

Roma, Macro Testaccio – La Pelanda

Fino al 29 aprile

Biglietti: 10 euro, 8 per i soci Coop

Info 060608, www.stevemccurryroma.it
www.civita.it



I CORSI

Sconto del 10 per cento riservato ai soci Coop sui seguenti corsi per futuri e neo genitori presso lo **Spazio Baby** del Supermercato di Roma Laurentino.

Yoga in gravidanza aperto a tutte le donne dai primi mesi di gravidanza fino al parto. 1 incontro settimanale di 1 ora e mezza; costo 60 euro mensile, 54 per i soci Coop.

Intorno alla nascita aperto a tutte le donne e ai futuri papà dai primi mesi di gravidanza fino al parto. 1 incontro settimanale di 1 ora e mezza; costo 45 euro mensile, 40 per i soci Coop.

Coccole e carezze, il baby-massage tecniche di massaggio neonatale per mamme, papà e bebè. 4 incontri settimanali di 2 ore ciascuno; costo 70 euro, 63 per i soci Coop.

W la pappa, lo svezzamento naturale tempi e modi di svezzamento, l'alimentazione naturale nell'infanzia, il rapporto con il cibo. 2 incontri settimanali di 2 ore ciascuno; costo 40 euro, 36 per i soci Coop.

Musica in fasce il corso si basa sulla *Music Learning Theory* di E. E. Gordon. 1 incontro settimanale di 45 minuti; costo 100 euro ogni due mesi, 90 per i soci Coop.

I SERVIZI

Bocelle Multiservizi

Civitavecchia – Galleria Centro

Comm. Coop loc. Bocelle

Presentando la carta SocioCoop, i soci di Unicoop Tirreno e i loro familiari hanno diritto allo sconto del 10% su molti dei servizi offerti dalla sede di Civitavecchia nell'anno 2012, oltre alla prima consulenza e la verifica di fattibilità gratuita per i servizi offerti in ambito economico-fiscale, marketing, previdenziale e infortunistico.

Info 076624843

info@bocellemultiservizi.it

www.bocellemultiservizi.it

LE TERME

Terme Etrusche del Calidario

Via del Bottaccio 40, Venturina (LI)

Sconti per i soci Coop, presentando la carta SocioCoop all'ingresso: del 15% sull'ingresso all'Antica Sorgente Naturale; del 10% sul pernottamento presso il Residence; del 10% sui trattamenti estetici. Lo sconto è esteso al nucleo familiare fino a un massimo di 4 persone e si applica tutto l'anno senza esclusioni di giorni o periodi.

Info 0565.851504, www.calidario.it

Terme di Petriolo

Località Petriolo, Monticiano (SI)

Sconti per i soci Coop, presentando la carta **SocioCoop** all'ingresso: del 20% su tutti i trattamenti da listino, compreso l'ingresso giornaliero. Lo sconto è esteso a tutto il nucleo familiare del socio titolare della carta e si applica tutto l'anno senza esclusioni di giorni o periodi.

Info 0577757104, info@termepetriolo.it
www.termepetriolo.it

GLI SPETTACOLI

Tra gli spettacoli in vendita presso le biglietterie Box Office nei punti vendita di Livorno via Settembrini e IperCoop, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, Follonica via Chirici proponiamo:

Elio e le storie tese 25 febbraio Teatro Moderno Grosseto

Fiorella Mannoia 3 marzo Nelson Mandela Forum Firenze

Giorgia 9 marzo PalaLivorno Livorno; 13 marzo Nelson Mandela Forum Firenze

Daniele Silvestri 22 marzo Viper Theatre Firenze

Giulietta e Romeo 3D Live 22 aprile Teatro Moderno Grosseto



PORTA SEMPRE CON TE LA CARTA SOCIO COOP

I TEATRI

Pubblichiamo gli spettacoli dei teatri che prevedono sconti sui biglietti per i soci Coop grazie alle convenzioni stipulate da Unicoop Tirreno. La riduzione è valida per il socio titolare della carta e un accompagnatore.

38

Teatro Goldoni Livorno

> 4 e 5 febbraio

La Bohème scene liriche in quattro quadri su libretto di Luigi Illica e Giuseppe Giacosa, musica Giacomo Puccini, direttore Francisco Bonnin, Orchestra e Coro della Toscana.

> 8 e 9 febbraio

Pirates il musical tratto dal romanzo di Emilio Salgari *Jolanda, la figlia del corsaro nero* con Luisa Corna, Band dal vivo con i "Troll" e Pino Scarpettini, regia Maurizio Colombi.

> 11 febbraio

Firefly spettacolo di danza e illusioni visive diretto dal coreografo americano Anthony Heintz.

> 20 e 21 febbraio

Per non morire di mafia di Piero Grasso, con Sebastiano Lo Monaco, regia Alessio Pizzech.

> 26 febbraio

La sirenetta il musical, con Simona Pulvirulenti, Daniele Carta Mantiglia, regia Gabriele Bonsignori.

Goldonetta Livorno

> 3 febbraio

La tastiera infinita, Andrea Bacchetti pianoforte, musiche di J.S. Bach.

> 10 febbraio

Andrea Pozza Trio "Blue Daniel", Andrea Pozza pianoforte, Aldo Zunino contrabbasso, Shane Forbes batteria.

> 14 febbraio

Cabaret songs, Maria Elena Romanazzi voce, Nicole Brancale pianoforte.

> 17 febbraio

Canzone, chanson, lied, song, canção, cancan...: viaggio nel mondo e nel tempo, Laura Brioli mezzosoprano, Alessandra Rossi soprano, Angela Panieri pianoforte. Musiche di Purcell, Haendel, Schubert, Mendelssohn, Faure, Berlioz, Wagner, Saint-Saëns, Villa Lobos, Albeniz, De Falla, Gershwin.

> 23 febbraio

Peachum studio liberamente ispirato alla poetica dell'*Opera da tre soldi* di B. Brecht, impostazione registica Alessandro Bruciori.

> 24 febbraio

Andrea Colli Legacy Trio featuring Fabrizio Bosso Fabrizio Bosso tromba, Daniele Gorgone pianoforte, Nino Pellegrini contrabbasso, Andrea Colli batteria.



> 1 marzo

L'anima della musica russa, Oleg Marshev pianoforte. Musiche di Prokofiev e Mussorgsky.

Info Fondazione Teatro Goldoni tel. 0586204237 biglietteria tel. 0586204290, area.comunicazione@goldoniteatro.it, www.goldoniteatro.it

Teatro Cral Eni Livorno

> 2 e 3 febbraio

Cristina Donnini, Scilla Lenzi pianoforte a quattro mani Danze da ascoltare. Musiche di C. Debussy, F. Busoni, P. Hindemith, S. Barber, A. Piazzolla.

> 1 marzo

Massimo Signorini fisarmonica, Renata Sfriso e Anastassia Ossipova violino, Riccardo Masi viola e Laura Goretti violoncello Musica dalla propria terra. Musiche di A. Vivaldi, A. Dvořák, G. Bizet, B. Bartok, C. Gardel, R. Galliano, A. Piazzolla.

Info 0586401308

> 17, 18, 19, 25, 26 febbraio

Tutto per bene di L. Pirandello, regia Simona Del Cittadino.

Info 0586893247, www.cralenilivorno.it

Castello Pasquini Castiglioncello (LI)

> 2 febbraio al Teatro Verdi di Pisa

Coppelia Musiche di L. Delibes, drammaturgia, regia e coreografia Fabrizio Monteverde. (Servizio navetta gratuito da Castiglioncello a Pisa e ritorno).

> 5 febbraio (per ragazzi)

Io diversa drammaturgia e regia Véronique Nah e Alessandro Libertini.

> 10 febbraio

Urge di e con Alessandro Bergonzoni.

Info 0586401308

> 19 febbraio (per ragazzi)

La repubblica dei bambini.

> 24 febbraio

Passo di Ambra Senatore.

Info 0586754202-759021

www.armunia.eu

Teatro Comunale dei Concordi

Campiglia Marittima (LI)

> 1 febbraio

La grande occasione di Alan Bennett, con Licia Maglietta e Nicoletta Maragno.

> 28 febbraio

Il pitone - 18 mila giorni, teatro originale di Andrea Bajani, con Giuseppe Battiston e Gianmaria Testa, regia Alfonso Santagata, musiche originali di Gianmaria Testa.

Info 0565837028, www.teatrodellaglio.org

Teatro Moderno Grosseto

> 6 febbraio

Emilio Solfrizzi, Lunetta Savino **Due di noi.**

> 18 febbraio
Katakò **Puzzle**.

> 1 marzo
Alessandro Preziosi **Cyrano De Bege-
rac**.

Info 056422429
www.teatromodernogrosseto.it

Teatro degli Industri Grosseto

> 1 febbraio
Claudio Santamaria, Filippo Nigro, Ni-
cole Murgia, Massimo De Santis **Occi-
dente solitario**.

> 13 febbraio
Enzo Vetrano, Stefano Randisi **L'uomo,
la bestia e la virtù** di L. Pirandello.

Info 056421151
www.gol.grosseto.it/industri

Teatro dell'Opera Roma

> Dal 3 all'8 febbraio
Coppelia balletto in due atti da E.T.A.
Hoffmann, C. Nuitter e A. Saint-Léon,
musica di L. Delibes, direttore Koen Kes-
sels, coreografia Attilio Labis, Orchestra
e Corpo di Ballo del Teatro dell'Opera.

> Dal 21 al 28 febbraio
Madama Butterfly musica di Giaco-
mo Puccini, regia Giorgio Ferrara, di-
rettore Pinchas Steinberg, maestro del
Coro Roberto Gabbiani, Orchestra e
Coro del Teatro dell'Opera.

Info tel. 06481601, www.operaroma.it

Teatro Ambra Jovinelli Roma

> Dal 2 al 12 febbraio
Nino D'Angelo **C'era una volta... un
jeans e una maglietta**.

> Dal 16 al 26 febbraio
Stefano Accorsi **Orlando Furioso**, re-
gia Marco Baliani.

> Dal 1 al 11 marzo
Ficarra e Picone **Apriti cielo**. (Fuori abbo-
namento - non sono previste riduzioni)

Info www.ambrajovinelli.org
info@ambrajovinelli.org

Teatro Eliseo Roma

> Fino al 12 febbraio
Riccardo Scamarcio, Deniz Ozdogan
Romeo e Giulietta di W. Shakespeare.

> Dal 14 al 26 febbraio
Valeria Solarino, Valter Malosti **La Si-
gnorina Julie** di August Strindberg,
con Federica Fracassi.

> Dal 28 febbraio al 14 marzo
Luigi Lo Cascio, Vincenzo Pirrotta **Di-
ceria dell'untore**, dal romanzo di Ge-
sualdo Bufalino.

Teatro Piccolo Eliseo Roma

> Fino al 5 febbraio
Midsummer di David Greig.
> Dal 21 febbraio al 4 marzo
Antonio Zavatteri, Aldo Ottobriano, Ales-



M. L. E. V. JACOMANNI



ELENA TORRE

sia Giuliani **Polvere alla polvere** di Robert
Farquhar, regia e scene Flavio Parenti.

Info 0648872222-064882114, info@teatroeliseo.it, www.teatroeliseo.it
(La riduzione sui biglietti si applica
solo al socio titolare della carta Socio-
Coop, e non è prevista estensione agli
accompagnatori).

Teatro Quirino Roma

> Fino al 19 febbraio
Giobbe Covatta, Enzo Iacchetti **Nien-
te progetti per il futuro**, scritto e di-
retto da Francesco Brandi.

> Dal 21 febbraio al 11 marzo
Mariano Rigillo, Anna Teresa Rossini
Questa sera si recita a soggetto di L.
Pirandello, regia Ferdinando Ceriani.

Info 066794585, 800013616

Teatro Sala Umberto Roma

> Fino al 5 febbraio
Marina Massironi **La donna che sbat-
teva nelle porte** di Roddy Doyle, re-
gia e drammaturgia Giorgio Gallione.

> Dal 7 al 26 febbraio
Antonio Catania, Gianluca Ramazzotti,
Miriam Mesturino con la partecipazio-
ne straordinaria di Raffaele Pisu **Se
devi dire una bugia dilla ancora più
grossa!** commedia in due atti di Ray
Cooney, e con Ninì Salerno e Licia
Lentini, regia Gianluca Guidi.

> Dal 28 febbraio al 11 marzo
Valeria Valeri, Paolo Ferrari **Gin game**
di D.L. Coburn, regia Francesco Ma-
cedonio.

Info 066794753-97274066

www.salaumberto.com

Teatro Vittoria Roma

> Fino al 12 febbraio
Lella Costa **Arie** di L. Costa, M. Cirri,
G. Gallione (regia).

> Dal 14 al 26 febbraio
David Larible **Destino di clown** scrit-
to, diretto e interpretato da D. Darible,
Gensi e Stephan Kunz.

> Dal 28 febbraio al 4 marzo
Il piccolo principe tratto dal testo di
Antoine de Saint-Exupéry con Italo
Dall'Orto, Emilio Magni, Pietro San-
toro, Chiara Solari, Luisa Guicciardini,
Simona Haag, Erika Giansanti, regia e
adattamento Italo Dall'Orto.

Info ufficio promozione, 065781960
int. 3, promozione@teatrovittoria.it
info@teatrovittoria.it, www.teatrovittoria.it

**Teatro delle Marionette degli Ac-
cettella** c/o Teatro Mongiovino **Roma**

> Dal 2 al 5 febbraio
Re Carletto e sua figlia Peppina...
(4-8 anni)



> dal 8 al 12 febbraio

Il signor +x+ (5-9 anni)

> Dal 16 al 21 febbraio

Carnevaldraghi (3-7 anni)

> Dal 23 al 25 febbraio

Concerto enigmistico (6-10 anni)

> Dal 26 al 27 febbraio

Sette note in fuga (5-9 anni)

> Dal 3 al 16 marzo

Ulisse, chi era costui? (5-9 anni)

Info tel. 0687189984

www.accettellateatro.it

Teatro Aurora Velletri

> 5 febbraio

La lezione di E. Ionesco.

> 26 febbraio

La fortuna si diverte di Athos Setti.

Info 3392335488; prenotazioni e pre-

vendite *Il Biglietto* 0696142750

Teatro Bellini Napoli

> Dal 3 al 12 febbraio

Tato Russo **Il fu Mattia Pascal** da Luigi Pirandello.

> 14 e 15 febbraio

Erri De Luca **Il viaggio con Aurora continua.**

> Dal 17 al 26 febbraio

Donatella Finocchiaro, Daniele Russo

La ciociara di Annibale Ruccello, da Alberto Moravia, regia di Roberta Torre.

> Dal 28 febbraio al 4 marzo

Umberto Orsini **La resistibile ascesa di Arturo Ui** di Bertolt Brecht, regia Claudio Longhi.

Teatro Piccolo Bellini Napoli

> Fino al 26 febbraio

Bad People Show testo e regia di Gabriele Russo.

Info 0815499688-5491266, www.teatrobellini.it (tariffe soci Coop alla voce Cral, giovani, anziani).

Teatro San Carlo Napoli

> Dal 10 al 18 febbraio

Lucia di Lammermoor di Gaetano Donizetti, direttore Donato Renzetti, maestro del coro Salvatore Caputo Orchestra, Coro e Corpo di Ballo del Teatro di San Carlo, regia Gianni Amelio.

> Dal 17 al 19 febbraio

Hubert Soudant direttore, Uto Ughi violino, Orchestra del Teatro di San Carlo, musiche di L.v. Beethoven, R.A. Schumann.

> Dal 25 al 26 febbraio

Patrick Fournillier direttore, Aldo Ciccolini pianoforte, Orchestra del Teatro di San Carlo, musiche di W.A. Mozart.

> Dal 2 al 11 marzo - Teatrino di Corte di Palazzo Reale

Don Trastullo intermezzo comico di Niccolò Jommelli, direttore Maurizio

Agostini, Orchestra e Corpo di Ballo del Teatro di San Carlo, regia Riccardo Canessa.

Info 0817972468

promozionepubblico@teatrosancarlo.it

Galleria Toledo Napoli

> Fino al 5 febbraio

The end di Valeria Raimondi e Enrico Castellani.

> Dal 9 al 26 febbraio

Kan ya ma kan testo Luisa Guarro (regia) e Pasquale Russo, consulente culturale Omar Suleiman, ispirato a Palestina Fiabe a cura di Wasim Dahmash.

> dal 2 al 4 marzo

Alexis. Una tragedia greca di Enrico Casagrande e Daniela Nicolò.

Info 0815646162

Teatro Le Nuovole (Edenlandia - NA)

> 12 febbraio

La luna e il topolino.

> 26 febbraio

Cenepentola.

Info 0812395653, www.lenuovole.com

Teatro d'Europa Cesinali (AV)

> 3, 10, 17, 24 febbraio (per bambini)

La dama dell'acqua di M. Miscia, regia Luigi Frasca.

> 11, 12 e 19 febbraio

Orazio Cerino **L'uomo, la bestia e la virtù** di L. Pirandello, adattamento e regia M. Di Martino.

> 25 e 26 febbraio (fuori abbonamento)

A. Caterina, C. Iannone, L. Frasca **La maschera** di A. Caterina, regia Gigi Savoia.

Info 0825666323

info@teatrodeuropa.it

www.teatrodeuropa.com



PIPPARE



La domenica a teatro

Fino al 10 giugno il Teatro Aurora in Piazza San Clemente a Velletri ospita la terza edizione del Festival del Teatro "Guglielmo Bongianini" presentato dalla pianista Maria Rosaria Perillo con la collaborazione di "Amici dell'Aurora" e compagnia teatrale "Duetto a Teatro". L'appuntamento è per tutte le domeniche pomeriggio alle ore 18: ingresso 10 euro; abbonamenti a 5 spettacoli 45 euro; abbonamenti a 10 spettacoli 80 euro; possibilità di pacchetti cena-spettacolo a partire da 20 euro. È previsto uno sconto per i soci Coop del 20 per cento presentando la carta socio al momento di acquistare i biglietti (sconto esteso ai familiari). Quanto ricavato dalla vendita dei biglietti sarà devoluto alla Vip Roma - Onlus federata con Viviamo in positivo - Onlus.

Info 3392335488; prenotazioni e prevendite: *Il Biglietto* 0696142750

I personaggi di Ausilio

Personaggi noti testimonial per Ausilio a San Vincenzo.

Personaggi noti della cittadina di San Vincenzo (LI) hanno prestato il proprio volto, facendosi fotografare insieme ai volontari e agli utenti "veri" di *Ausilio per la spesa*, il servizio di Unicoop



Nella foto, Giovanni Manetti testimonial di Ausilio.

Tirreno che permette a persone anziane o in difficoltà di ricevere la spesa a domicilio senza costi di consegna.

L'idea, sostenuta dalla direzione Politiche Sociali di Unicoop Tirreno e dalla Sezione soci locale, è nata dai volontari di *Ausilio* di San Vincenzo per sensibilizzare i cittadini a diventare volontari e far conoscere il servizio a chi può averne bisogno.

Il Circolo Fotoamatori di San Vincenzo ha realizzato gratuitamente il servizio fotografico e la mostra narrativa è esposta gratuitamente dal 14 febbraio nella Galleria del Centro Commerciale Coop di via Biserno. «Con questo progetto – spiega **Daniela Raspo**, responsabile Servizi ai soci –, puntiamo a sensibilizzare la partecipazione dei cittadini a fare volontariato e a raggiungere nuove fasce di possibile utenza, spesso schiva a chiedere aiuto, anche quando ne ha bisogno». *Ausilio* è attivo a San Vincenzo, Follonica, Rosignano, Massa Marittima, Avellino, Cecina, Piombino, Riomarino, Livorno, Velletri, Cisterna di Latina, Donoratico e Massa. ■

Info presso i punti vendita Coop dei territori in cui è attivo il servizio. Numero verde 800 861081.

Un buon clima

Coop contro le emissioni di gas a effetto serra.

È un accordo volontario per progetti di "carbon footprinting" quello sottoscritto da Coop con il Ministero dell'Ambiente per la riduzione delle emissioni dei gas ad effetto serra prodotte dai sistemi di vendita e distribuzione e dai prodotti alimentari e beni di largo consumo, in linea con gli obiettivi di riduzione delle emissioni di CO₂ sancite dal *Protocollo di Kyoto*.

«Siamo l'unica impresa della Grande Distribuzione a essere stata chiamata a sottoscrivere un protocollo che vuole

promuovere progetti comuni, finalizzati all'analisi, alla riduzione fino alla possibile neutralizzazione dell'impatto sul clima nel ciclo di vita dei prodotti», ha commentato **Vincenzo Tassinari**, presidente del Consiglio di Gestione di *Coop Italia*, durante la firma dell'accordo.

Già nel 2006, su invito di Coop, 141 fornitori di Prodotto a marchio hanno aderito a un progetto di riduzione dei consumi energetici con un risparmio di emissioni di CO₂ nel quadriennio 2007-2010 pari a 96mila tonnellate. ■

Di comune accordo

Rinnovato dopo lunga trattativa il contratto di lavoro nella distribuzione cooperativa. Interessati oltre 56mila dipendenti.

Dopo una trattativa durata oltre un anno il 22 dicembre scorso è stato siglato da parte delle Associazioni Cooperative Ancc-Coop, Federconsumo-Confcooperative, A.G.C.I Settore consumo e le Organizzazioni Sindacali Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl, Uiltucs-Uil, l'accordo di rinnovo del Ccnl per i lavoratori dipendenti da aziende della distribuzione

cooperativa, scaduto a fine 2010.

«Un accordo unitario siglato con tutte le organizzazioni sindacali che riteniamo soddisfacente – dichiara **Ernesto Dalle Rive**, presidente del Consiglio di Sorveglianza di *Coop Italia* – che permetterà da un lato di ricomporre l'equilibrio competitivo di Coop nei confronti delle altre insegne della Grande Distribuzione, in un momento complesso come quello attuale, e dall'altro fornisce elementi importanti anche in termini di innovazioni nell'orario per la creazione di nuovi posti di lavoro. È anche un accordo che guarda al futuro e che può contribuire a creare un nuovo modello più avanzato e moderno di relazioni industriali».

42



Hasta **la lisca!**

Sostituzioni fraudolente, introduzione di prodotti ittici non autorizzati dalla legge e possibili rischi sanitari per l'introduzione di specie tossiche, a causa della crescita imponente delle esportazioni dei paesi asiatici e dell'impossibilità di identificare tante specie che entrano nei mercati europei, sovrasfruttamento delle risorse ittiche naturali. In questo mare magnum qual è la ricetta per un "buon" pesce? Sanzioni e controlli più severi, norme a garanzia della tracciabilità – ossia delle indicazioni sull'etichetta – investimenti nella ricerca scientifica per l'applicazione d'analisi genetiche rapide e certe. Ma gli italiani sanno che pesci prendere...

La zanchetta venduta per sogliola, il pregiato bianchetto (vietato, al momento) sostituito con pesce ghiaccio importato dall'Asia e di minor valore, conserve tipiche di alcune regioni del Sud, teoricamente a base di pescato nostrano, prodotte proprio con pesce ghiaccio, ovviamente assente in etichetta, smascherate dall'analisi del *dna*. E la lista delle "sostituzioni" continua: branzino con pesce serra, dentice con pagello, ancora sogliola con sogliola atlantica, specie di rana pescatrice nostrana con specie importate. Allora "non sapere che pesci prendere" è più che un semplice modo di dire per qualificare gli indecisi.

Vattelapesca

«Tutte le specie che sono normalmente destinate ad essere vendute in forma preparata come filetti e tranci sono le principali indiziate per le frodi tra i prodotti ittici, perché non sempre mantengono caratteristiche utilizzabili per un riconoscimento su base morfologica. Sicuramente i pesci piatti sono fra le specie maggiormente contraffatte. Tuttavia di frodi ne sono comparse altre, come la sostituzione del pesce spada con il blue marlin, segnalata in prodotti affumicati», spiega **Alessandra Guidi**, docente di Ispezione degli Alimenti presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Pisa e responsabile del Laboratorio di Biotecnologie Applicate all'Ispezione degli Alimenti, che collabora da alcuni anni con le Asl, gli Istituti Zooprofilattici e con gli organi ufficiali di controllo.

«Occorre precisare che il problema della sostituzione di specie è, più che altro, un problema commerciale, riguarda cioè la sostituzione di un prodotto di maggior valore con uno di minor pregio a prezzi, ovviamente, maggiorati – continua Guidi –. Un esempio di frode commerciale? Veniva servita a una mensa scolastica passera di mare al posto di halibut della Groenlandia, di maggior valore commerciale e nutrizionale, un capitolato ben preciso che non è stato rispettato e la scoperta della frode è stata possibile solo tramite analisi molecolare, in quel caso del *dna*. Tuttavia il rischio di tossicità è basso – precisa la professoressa –. In generale può esserci un pericolo nei prodotti ittici sostituiti con specie trattate con sostanze farmacologiche illegali o senza il rispetto dei tempi di sospensione o pescati in acque inquinate. Comunque i problemi di

carattere igienico-sanitario, anche se non possono essere esclusi a priori, sono più rari. Così sgombriamo il campo da facili allarmismi».

In un'ittica diversa 43

Ma come si fa a riportare correttamente un prodotto ittico "anonimo", "incerto", "sospetto" a una denominazione scientifica e successivamente commerciale, considerando l'incremento delle produzioni ed esportazioni dai paesi asiatici (la Cina, in particolare, con un volume d'esportazioni cresciuto mediamente del 17 per cento negli ultimi anni) e considerando che i sistemi normalmente utilizzati per l'identificazione di specie si basano sulla forma del corpo, la posizione e la disposizione delle pinne che spesso non possono essere applicati a prodotti preparati come filetti e tranci o processati come, ad esempio, le conserve? «L'eventuale presenza di specie ittiche esotiche poco conosciute rende difficile l'identificazione anche per esemplari interi – risponde Guidi –. Si stima, infatti, che in tutto il mondo più di 20mila specie vengano utilizzate per l'alimentazione umana, delle quali circa 500 solamente in Europa. L'identificazione di specie rappresenta quindi un elemento chiave nell'ambito della verifica della lealtà del commercio e per combattere le pratiche fraudolente. Allo scopo di renderla più affidabile o in certi casi addirittura possibile, sono state sviluppate numerose tecniche basate su marcatori molecolari, come proteine e *dna*, che rappresentano sistemi validi e sicuri. La *Food and Drug Administration* (l'ente per la supervisione della sicurezza alimentare negli Usa) ha già standardizzato e ufficializzato l'uso del *dna* per il riconoscimento di alcune specie maggiormente commercializzate».

E così dovremmo fare anche in Italia. Le contraffazioni sono, infatti, in aumento secondo il rapporto "Italia a Tavola 2011", redatto da *Legambiente* e dal *Movimento difesa del cittadino*. Il malaffare ha fiutato da tempo le potenzialità del settore alimentare e si è "messo all'opera" con una serie di contraffazioni di marchi, veri e propri tarocchi sulla nostra tavola che possono avere conseguenze molto pesanti anche per la salute. Si legge nel rapporto: «Anche nel settore ittico non mancano i casi di contraffazione visto che

contraffare significa essenzialmente sostituire un alimento con un altro di minor pregio ma che presenta caratteristiche affini. Secondo le Capitaneirie di Porto tra le frodi più diffuse c'è proprio la commercializzazione di un prodotto di qualità inferiore per uno di maggior pregio (49 per cento) e quelle dovute al tentativo di vendere prodotti congelati per freschi (47 per cento)".

Pescecane

E a fare le spese – in tutti i sensi – della contraffazione sono i produttori onesti, i lavoratori, i consumatori e la natura visto che spesso i contraffattori non rispettano le norme a tutela dell'ambiente, commercializzano e scambiano anche sostanze pericolose. Ecco i numeri dei *Nas* (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma) per il 2010: 2.160 controlli, 1 arresto, 262 sanzioni penali, 728 sanzioni amministrative, 14.156.019 euro il valore dei sequestri (tra alimenti scaduti di validità, superamento del termine minimo di conservazione superato, additivi non consentiti, containers non autorizzati e non idonei allo stoccaggio degli alimenti ecc.). «Oltre al problema di un diffuso malcostume che vede spesso disattese le norme sull'etichettatura dei prodotti ittici freschi (specialmente nei piccoli esercizi e sui banchi del pesce dei mercati) e surgelati (particolarmente frequente la mancata indicazione del peso al netto della glassatura), bisogna rilevare anche alcuni limiti della normativa stessa – sottolinea **Pietro Giordano**, segretario generale di *Adiconsum* –. Innanzitutto l'utilizzo di denominazioni di vendita diverse da quelle locali, più familiari ai consumatori. Sebbene questo garantisca una maggiore chiarezza e omogeneità, sarebbe forse opportuno introdurre la facoltà per il venditore di utilizzare anche una seconda denominazione locale, al pari di quanto previsto per quella scientifica in lingua latina. Quanto poi alla provenienza del pescato in mare occorre sottolineare la difficoltà d'interpretazione per il consumatore delle "zone *Fao*" e qualora correttamente interpretate l'indicazione è assai vaga e imprecisa, riferendosi a quadranti molto vasti (ad esempio, zona *Fao* n. 21 = Oceano Atlantico nord-occidentale). Sarebbe dunque opportuno – suggerisce Giordano – rendere obbligatoria

anche l'indicazione, ora facoltativa, della zona di cattura più dettagliata. Nella maggior parte dei casi, tuttavia, sia per il pescato che per il prodotto dell'acquacoltura rimane il problema di una tracciabilità del tutto insufficiente, pur se a fronte di una rintracciabilità legalmente garantita».

A spina di pesce

E qui dobbiamo fare chiarezza: «Sebbene "rintracciabilità" e "tracciabilità" si riferiscono entrambi alla possibilità di risalire lungo la filiera dal prodotto venduto al dettaglio fino alla sua origine, dal punto di vista della disponibilità dell'informazione per il consumatore la differenza è notevole – precisano da *Adiconsum* –. Con "rintracciabilità", infatti, deve intendersi il sistema in grado di far togliere un prodotto alimentare dal mercato nel caso in cui si verifichi un pericolo, ma non determina informazioni direttamente fruibili in etichetta. La "tracciabilità" è, invece, la parte dell'informazione sulla storia del prodotto che compare in etichetta: il luogo di produzione, di trasformazione e di confezionamento, la composizione, il metodo di produzione ecc.».

Tornando dunque al pesce, sebbene la rintracciabilità sia ormai assicurata da norme europee precise e severe, dal punto di vista della tracciabilità informazioni del tipo "Provenienza: zona *FAO* 37" sono ritenute sufficienti dalla legge, ma di fatto non offrono al consumatore elementi utili per una scelta veramente ragionata del prodotto. E oggi con l'aumento delle esportazioni il problema non si semplifica di certo. «La ricerca di nuove specie provenienti da paesi lontani o di nuove categorie commerciali non abitualmente presenti nelle pescherie deve far crescere il bisogno di saperne di più e in qualche caso anche di rinunciarvi se le risposte che ci vengono fornite non ci sembrano esaustive – raccomanda **Maurizio Dell'Agnello**, collaboratore scientifico della rivista *Il Pesce* e dottore di ricerca in acquacoltura presso il Dipartimento di Scienze zootecniche dell'Università di Firenze –. In fondo l'offerta dei prodotti ittici è talmente varia e in evoluzione che a volte invece di sperimentare il

nuovo è meglio indirizzarsi su ciò che conosciamo meglio». È che l'Italia è il paese che importa più pesce in assoluto, da 44 paesi del mondo: la pesca italiana riesce, infatti, a soddisfare solo un terzo del fabbisogno interno.

Nervo ittico

E qui si apre un altro aspetto del problema. L'aumento del consumo di pesce ha determinato la riduzione degli stock ittici delle specie maggiormente richieste; per questo arrivano sui mercati italiani ed europei specie nuove che talvolta sono utilizzate per sostituire quelle a cui i consumatori sono più affezionati, utilizzandone il nome (ma anche sfruttare il nome commerciale noto, come merluzzo o rana pescatrice, associandolo ad un aggettivo che ne identifica la provenienza, facilita lo scambio fraudolento e la confusione nei consumatori e talvolta anche in coloro che devono gestire il banco vendita...). A livello generale, 3 stock su 4 sono sfruttati in eccesso (dati della *Commissione Europea Affari marittimi e pesca*): l'82 per cento di quelli mediterranei e il 63 per cento di quelli atlantici. Inoltre grandi volumi di pesci o di altre creature marine indesiderati, sotto taglia e in eccesso, sono catturati normalmente nelle reti e "rigettati" in mare, di solito morti o moribondi. «Troppo spesso sui nostri mercati vengono venduti pesci sotto taglia, pesce spada pescato con reti illegali, come le spadare, o esemplari di tonno rosso senza le dovute certificazioni – denuncia **Giorgia Monti**, responsabile della campagna Mare di *Greenpeace* –. Controlli non sempre eseguiti in maniera rigorosa e frequente, multe troppo basse, mancato ritiro delle reti illegali e mancata sospensione della licenza non servono assolutamente da deterrente ai pirati». Dunque "conviene" rischiare... tanto i controlli sono blandi ed ecco che gli stock ittici sono sovrasfruttati e il mercato europeo è costretto a rivolgersi a quello estero per due terzi di suoi bisogni, mascherando così gli effetti del sovrasfruttamento.

Incalza Monti. «È ora che il Governo decida di contrastare seriamente la lotta alla pesca illegale, inasprendo sanzioni e controlli e fermando i sussidi a chi pesca illegalmente. È l'unico modo per tutelare le risorse e tutti quei pescatori che rispettano

Sotto il segno dei pesci

Quello che c'è da sapere su controlli ed etichette. I prodotti ittici dalla barca alla tavola.

Vivi sano, mangia pesce purché controllato dalla barca alla tavola. In Europa è in vigore una normativa per i prodotti d'origine animale e i prodotti ittici conosciuta dagli addetti ai lavori come "Pacchetto Igiene" e costituita in pratica da una serie di Regolamenti, in vigore dal 2006, che hanno modificato il concetto di sicurezza alimentare integrando sanità pubblica, protezione dei consumatori e ambiente. In base al "Pacchetto Igiene" "la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare" sia esso il proprietario di un peschereccio, il responsabile di un impianto di trasformazione industriale di prodotti della pesca o un venditore ambulante. I controlli ufficiali (svolti dall'Area di Igiene degli Alimenti di origine Animale delle Asl), effettuati sia nella fase di produzione che in quella di commercializzazione, riguardano le condizioni igieniche allo sbarco e alla prima vendita, le ispezioni delle navi e degli stabilimenti a terra, comprese le vendite all'asta e i mercati all'ingrosso, i requisiti strutturali, d'igiene e temperatura delle installazioni e delle attrezzature e l'igiene del personale. Nello specifico si controllano le caratteristiche organolettiche, che nei prodotti della pesca sono un chiaro indice d'alterazione, per verificare il rispetto dei criteri di freschezza stabiliti; i criteri microbiologici, quando necessario, che riguardano la presenza e il numero di alcuni microrganismi in determinati prodotti della pesca o la presenza di molecole prodotte dall'attività di alcuni batteri come, ad esempio, l'istamina, che può essere particolarmente abbondante in alcune specie e che può provocare una sintomatologia simil-allergica; i parassiti, tramite un controllo visivo prima dell'immissione sul mercato e l'esclusione dal consumo umano dei prodotti infestati; la presenza di metalli pesanti e altre sostanze tossiche, residui delle attività umane, capaci di accumularsi nei tessuti dei pesci; la presenza di specie velenose, tra cui il famoso pesce palla, che devono essere esclusi dal mercato, o di specie diarroiche, come alcuni gempilidi, da mettere in commercio opportunamente confezionati e con chiara menzione in etichetta dei loro potenziali effetti nocivi. E sull'etichetta appunto l'identikit del pesce. Fra le informazioni che obbligatoriamente devono essere date al consumatore rientrano: la denominazione commerciale, il metodo di produzione – pescato o allevato – e il luogo di provenienza riportando la zona di cattura o il paese in cui si è avuta l'ultima fase dell'allevamento. La denominazione scientifica deve, invece, essere obbligatoriamente disponibile, anche su un documento commerciale, in tutti gli anelli della filiera precedenti la vendita al consumatore finale. Informazioni obbligatorie solo per i prodotti freschi e congelati, interi o preparati, mentre per i prodotti trasformati (preparazioni e conserve di pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici preparati o conservati) non sono previste, a meno che non si faccia esplicitamente riferimento a una precisa specie di pesce.

le regole». Su questo fronte la *Commissione Europea* ha promosso a fine 2011 una campagna *Che pesci pigliare* per porre rimedio al costante calo del numero di pesci nei mari europei, incoraggiando i consumatori ad acquistare specie ittiche sostenibili. Ma per questo occorre cambiare la normativa. La riforma europea, che dovrebbe entrare in vigore dal primo gennaio 2013, prevede che i fondi pubblici – che saranno necessari per la transizione a una pesca e un’acquacoltura sostenibili – andranno solo alle iniziative ecologiche che promuovono la crescita intelligente dell’industria. Ma l’Europa intensificherà i suoi sforzi anche a livello mondiale per promuovere la pesca sostenibile e combattere quella illegale, riformulando gli accordi bilaterali con i paesi esportatori (per il periodo 2014-2020 si prevede lo stanziamento di 6,7 miliardi di euro

a sostegno della pesca, dell’acquacoltura e degli affari marittimi).

Mare magnum

E ora la domanda delle domande: il pesce che arriva oggi sulla tavola degli italiani è sicuro?

«Sì – rassicura Dell’Agnello –. Grossi allarmi direi che non ci sono stati. Vero è che oggi il mercato dei prodotti ittici, ma più in generale il mondo delle produzioni acquatiche, è molto maturato e i controlli che lo interessano hanno molto ridotto la possibilità di raggiri. Il sistema di tracciatura, l’obbligo di etichettatura, l’adozione di opportune norme sanitarie ai vari livelli della catena produttiva e infine la politica dei marchi di filiera con rigorosi disciplinari di produzione, se da un lato ha obbligato produttori e commercianti a pesanti adeguamenti normativi, dall’altro ha reso più trasparente il mercato. Tutto questo non ci assicura la completa sicurezza, ma certo il livello d’attenzione è molto alto. E sul piano dei controlli pesce fresco e d’allevamento si equivalgono. – continua Dell’Agnello –. Magari per il pesce di allevamento possiamo avere più informazioni legate alla fase di crescita e di lavorazione fino ai genitori, cosa che il prodotto di mare non consente ovviamente di sapere.

In generale possiamo dire che laddove esiste un prodotto certificato, come nel caso del pesce a marchio Coop, la sicurezza aumenta perché vige un capitolato che prevede ulteriori verifiche di filiera, dagli avannotti (piccoli dei pesci, ndr) all’alimentazione alla biomassa per metro cubo, con controlli molto stringenti e ispezioni di conformità eseguite da enti terzi certificatori». Allora qualche suggerimento utile per i consumatori: «Credo che la cosa migliore sia rivolgersi a venditori autorizzati e a chi fa una selezione e controlla direttamente i fornitori – consiglia Guidi –. Oggi soprattutto le aziende più sensibili alla tutela del consumatore fanno controlli anche su questi aspetti e dispongono di analisi a campione per verificare l’identità dei prodotti commercializzati e l’affidabilità dei fornitori. Fermo restando che il consumatore deve sempre acquistare prodotti etichettati e ben controllare le informazioni presenti».

Sperando che la lisca non gli vada di traverso. ■

Sulla cresta dell’onda

Meglio fresco e del mare di casa, ma gli italiani si “danno all’ittica” surgelata. Soprattutto per il portafoglio.

Il pesce è meglio fresco e dei nostri mari, ma nel Belpaese il prezzo frena i consumi. È quanto risulta da uno studio *Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare)*: nel 2010 gli acquisti per il consumo casalingo sono calati del 5,7 per cento rispetto all’anno precedente. Non c’è da stupirsi, se si considera che il costo della merce è aumentato del 4 per cento in un anno, complici il calo del pescato e il caro gasolio che sta riducendo sensibilmente i margini di guadagno dei pescatori.

Davanti al banco del pesce, “ragione e sentimento” spesso non vanno d’accordo, secondo l’indagine. Il pesce fresco attira di più e rende gratificante l’acquisto, ma l’elemento razionale favorisce soprattutto le specie d’allevamento e i prodotti surgelati e congelati. Alle prime il consumatore associa maggiori garanzie di sicurezza rispetto al pescato in mare; il pesce surgelato è apprezzato anche per la praticità. In generale gli italiani considerano il pesce un prodotto sano per la sua digeribilità e leggerezza e nella classifica delle specie più acquistate, nel comparto del fresco, in testa ci sono i mitili, seguiti da orate, alici, spigole e vongole. Quanto ai luoghi d’acquisto, al primo posto c’è la Grande Distribuzione, comoda e affidabile per il rispetto dei requisiti igienico-sanitari. Dati ai quali si aggiungono quelli dell’*Istituto italiano alimenti surgelati (Iias)* secondo cui il consumo dei prodotti ittici surgelati cresce del 4,5 per cento. In particolare il pesce naturale del 7 per cento, mollame e crostacei del 3 per cento, così come il panato e il pastellato.

Un pesce di nome Coop

Qualità degli allevamenti e dell'alimentazione, rigore nei controlli. Tutta la bontà del pesce a marchio Coop.

■ **Cristina Vaiani**

Sani come pesci... a marchio Coop. Nati e allevati in Italia e sottoposti a rigorosi controlli orata, spigola (o branzino), trota iridea bianca, persico spigola e rombo sono i prodotti ittici di mare e di acqua dolce a marchio Coop. Ad eccezione del rombo di provenienza spagnola – in Italia non sussistono le condizioni climatiche per l'allevamento in mare di questa specie – nascono e completano in Italia l'intero ciclo di vita, dalla schiusa delle uova all'avannotto fino al raggiungimento della taglia commerciale.

A rassicurarci sulla loro qualità è la rigorosa selezione che Coop effettua sui fornitori-allevatori prima della sottoscrizione di uno specifico contratto di filiera (capitolato di fornitura) che i fornitori sono tenuti a rispettare, ad esempio applicando controlli in aggiunta a quelli previsti per legge.

L'orata e il branzino vengono allevati in gabbie galleggianti distanti qualche miglio dalla costa, mentre il rombo, che vive a diretto contatto con il fondale, è allevato in vasche a terra in cemento. Le specie d'acqua dolce, trota e persico spigola, si allevano invece in canali o vasche a terra, in acque sorgive o di fiume.

L'alimentazione, che non prevede l'utilizzo di *ogm*, coloranti, proteine e grassi di origine animale "terrestre" – eccezion fatta per farine e oli di pesce –, è bilanciata in modo da ottenere caratteristiche nutrizionali definite per le specie orata, branzino, trota il più

possibile simili ai pesci selvaggi. Ma per saperne di più abbiamo chiesto a **Monica Michieli**, Ispettore Ittico Prodotto Coop per la Direzione Qualità di *Coop Italia*, dei ripetuti controlli effettuati sui pesci a marchio dai fornitori per primi, ma anche da Coop e da Enti terzi di certificazione. «È lo stesso capitolato di fornitura sottoscritto con Coop a prevedere il controllo da parte dei fornitori – sottolinea Michieli – sul rispetto dei requisiti igienico sanitari negli ambienti di lavoro e nei locali di incassamento dove il prodotto viene manipolato dopo la pesca; sui mangimi utilizzati, che non devono contenere *ogm*, farine di animali terrestri, residui di farmaci e pesticidi; sul prodotto, sottoposto ad analisi microbiologiche e chimiche per la ricerca di residui di medicinali e contaminanti ambientali; e infine sui valori nutrizionali del pesce appena pescato».

Almeno una volta l'anno poi Coop effettua una verifica di tutto il processo produttivo per ciascun fornitore e specie allevata. E ancora analisi sui mangimi prelevati nel corso delle visite in allevamento e, a campione, controlli microbiologici, chimici e sulla freschezza del pesce prelevato nei punti vendita e/o piattaforme distributive. Il controllo da parte degli Enti terzi di certificazione riguarda invece l'operato di Coop sulla propria filiera, sull'alimentazione no *ogm*, sull'origine e rintracciabilità dei propri prodotti».

Non mancano infine garanzie per l'ambiente: «tutti i fornitori Coop sono conformi ai principi e

Tenere banco

Gli altri pesci di Coop.

Oltre al prodotto a marchio, sui banchi pescheria di Coop si trovano le principali specie ittiche di interesse commerciale, ad eccezione del tonno rosso che Coop ha scelto di non vendere perché in via di estinzione. Sulle etichette porta prezzo dei banchi sono riportate, come obblighi di legge, le informazioni sul metodo e sulla zona di pesca del pesce che può essere allevato o pescato in Italia o all'estero. Quanto ai controlli, «quelli sulla freschezza vengono eseguiti in tutte le fasi della filiera dall'arrivo del prodotto nelle piattaforme fino ai punti vendita – assicura **Lucia Tortoreto** della Direzione

Qualità di *Coop Italia* –. Quando è possibile anche l'osservanza della stagionalità permette di offrire al consumatore un prodotto fresco e non caro. Per la sicurezza alimentare Coop predispone inoltre un piano annuale di controlli analitici a campione su tutti i fornitori e tutte le tipologie di prodotto ed effettua sopralluoghi igienico-sanitari presso stabilimenti produttivi e centri di depurazione molluschi (cozze e vongole). Le analisi, eseguite da laboratori selezionati incaricati da Coop, consistono nella ricerca di parametri microbiologici e chimici previsti dalla legge a monitoraggio dei rischi relativi alle varie tipologie di pesce (es. mercurio in pesci migratori, benzopirene nei prodotti affumicati ecc.)».

criteri di sostenibilità ambientale approvati da *Friend of the Sea* – conclude Michieli –, organizzazione non governativa che ha come obiettivo la conservazione dell'habitat marino e le sue risorse attraverso l'incentivazione di un mercato sostenibile e specifici progetti di protezione e conservazione».

Esame orale

Intercettano i microbi e trasmettono all'organismo le informazioni necessarie per costruire gli anticorpi.

Ecco perché le tonsille non vanno trascurate, perché la tonsillite non è un'affezione banale.

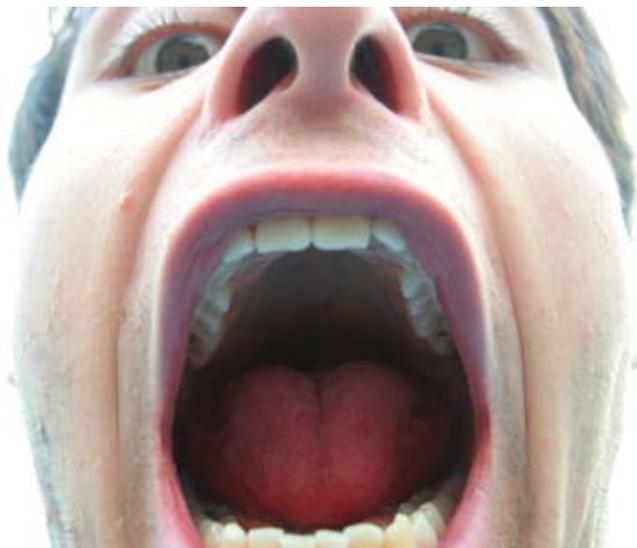
■ **Barbara Bernardini**

Il nostro corpo è terreno permanente di guerra, dove ogni secondo miliardi di batteri e virus si danno battaglia. Il quadro, anche se invisibile ad occhio nudo, è cruento, ed è per questo che il corpo è dotato di barriere fisiche e biologiche che servono per tenere lontani gli invisibili nemici. Una delle trincee di questa lotta

sono le *tonsille*, due piccoli ammassi di tessuto posti in fondo al cavo orale, a protezione delle vie respiratorie più profonde. «La loro posizione privilegiata permette alle tonsille di intercettare i patogeni prima che possano nuocere – spiega **Alberto Rocco**, dirigente medico di Otorinolaringoiatria e Chirurgia Cervico-Facciale presso l'Azienda ospedaliera “San Camillo-Forlanini” di Roma –, ma anche di trasmettere all'organismo le informazioni necessarie per costruire gli anticorpi». In pratica le tonsille osservano i microbi e riferiscono al sistema immunitario le istruzioni per costruire le armi in grado di combatterli.

Varcare la frontiera

Non è un caso dunque che proprio questo sistema di frontiera sia soggetto nei mesi invernali a ripetuti attacchi, che complicano il già fastidioso picco di raffreddore e influenza stagionale. I



più colpiti sono naturalmente i bambini. «La loro vulnerabilità dipende dal fatto che in età pediatrica il sistema immunitario è ancora immaturo – sottolinea Rocco –. E proprio in seguito alle infezioni delle tonsille andrà incontro a maturazione e a una sempre maggiore competenza e resistenza ai comuni agenti infettivi». Anche l'ereditarietà sembra però essere importante e se i genitori si ammalavano spesso di tonsillite da piccoli è verosimile che anche i figli tenderanno a farlo. La sensibilità dunque può essere diversa, come diversa può essere l'infezione che causa la tonsillite. «Le infezioni più pericolose sono determinate dal batterio Streptococco Beta Emolitico di gruppo A – continua Rocco – perché gli elementi di cui è costituito il germe determinano la formazione di anticorpi particolari che, oltre ad aggredire lo Streptococco, possono aggredire anche le membrane cellulari umane, per “similitudine”. Questo può avvenire a livello delle articolazioni, dei reni e delle valvole cardiache. Per questo, seppur raramente, lo Streptococco può arrivare a causare reumatismo articolare acuto, insufficienza renale acuta o endocardite.

In trincea

«Sono episodi rari – precisa Rocco –, ma comunque possibili, il che rende necessario alzare il livello di attenzione in caso d'infezione da Streptococco». Per sapere con certezza se si è stati attaccati proprio da lui, occorre un esame del sangue che misura il cosiddetto TAS (titolo anti-streptolisinico, ndr). Sebbene, infatti, sia diffuso l'uso del tampone tonsillare rapido, quest'esame non sempre riesce a “vedere” il batterio e può risultare in falsi negativi. In ogni caso, se l'infezione è da Streptococco, la terapia antibiotica è d'obbligo. «Gli antibiotici andrebbero presi per ogni episodio tonsillare febbrile che non regredisce entro 36-48 ore con la sola terapia contro la febbre – spiega ancora Rocco –. In genere i sintomi si accompagnano a dolore locale, gonfiore delle tonsille, ingrossamento dei linfonodi del collo e, spesso, presenza di macchioline bianche». Insomma, quando serve, meglio dare una mano alle nostre “trincee di combattimento” contro i batteri, e anche se siamo abituati a considerare la tonsillite un'affezione banale, forse è davvero più saggio non trascurarla. ■

Presi per la gola

Vademecum per combattere la tonsillite.

Quando consultare un esperto?

Bambini Se gli episodi tonsillari si ripetono con una certa frequenza, tipo 1 episodio ogni 3 mesi. Talvolta, in caso di ripetuti episodi, si ha una scarsa crescita, in genere bloccata sui 15-18 kg per diversi anni.

Adulti Ogni episodio di tonsillite dovrebbe portare ad un monitoraggio attento della situazione. Dopo la pubertà, infatti, le tonsille dovrebbero andare incontro a graduale letargo che dovrebbe portarle a non dare più nessuna manifestazione, se non in caso di forti stimoli infettivi. In questi casi già 1-2 episodi all'anno sono di per sé indicazione per la tonsillectomia.

Come prevenire la tonsillite cronica?

Se possibile evitare di mandare all'asilo nido i bambini prima dei 2 anni d'età in modo che non vengano esposti troppo precocemente alle comunità di batteri.

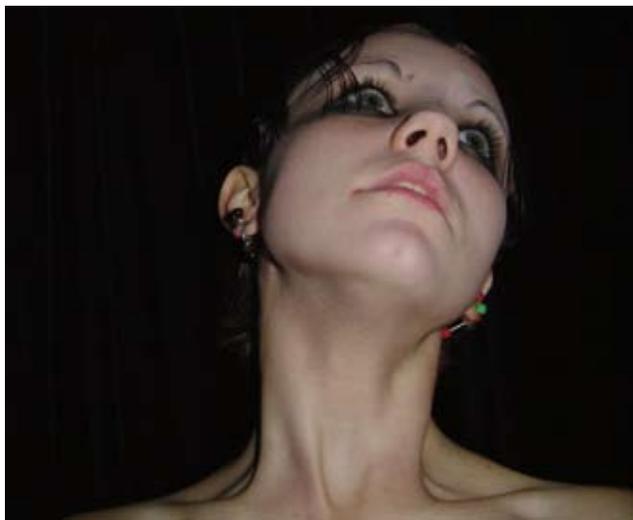
Quando pensare alla chirurgia?

Bisogna distinguere le indicazioni in base all'età. In età pediatrica alcune tonsilliti all'anno sono accettabili, ma secondo le linee guida nazionali 4-6 episodi all'anno iniziano ad essere sufficienti per dare indicazione all'intervento di tonsillectomia. Vi sono poi indicazioni assolute. Quando le tonsille si gonfiano così tanto da determinare difficoltà nella respirazione o nella deglutizione del cibo, è più importante curarsi della buona crescita del bambino e della sua capacità di dormire bene, alimentarsi e fare attività sportiva, piuttosto che mantenere un organo cronicamente malato, quindi è preferibile operare.

A quale tecnica chirurgica affidarsi?

L'utilizzo di tecnologie come laser e radiofrequenza adatte ad altri tipi d'intervento possono aumentare il rischio d'emorragia perché diminuiscono la capacità di cicatrizzazione dei tessuti residui. L'intervento classico a freddo rimane ad oggi la scelta migliore e più sicura.

Info www.orecchio-naso-gola.it/tonsille-adenoidi.htm



Malocchio

■ Barbara Bernardini

Una microsfera per la cura degli occhi.

Tra le malattie dell'occhio, la cataratta è la più diffusa, ma forse non la più temuta, perché normalmente si può risolvere con un'operazione sicura ed efficace.

Diversa è, invece, la situazione per altre patologie di cui si parla meno, ma che non sono affatto rare, come la trombosi venosa retinica, causa di un edema che in molti casi porta alla cecità. Si tratta dell'occlusione di uno o più vasi afferenti alla retina a causa di un coagulo di sangue. Quest'affezione colpisce 2 persone su 1.000 con più di 40 anni e 5 su 1.000 con più di 60 anni, tanto che solo in Italia quest'incidenza corrisponde a più di 100mila persone ammalate ogni anno.

Punto di vista

Le cause restano non del tutto chiare, ma si ritiene che ipertensione,

diabete, obesità e iperlipidemie siano alla base dei meccanismi scatenanti la trombosi e accompagnano invariabilmente lo stato clinico di questi pazienti. I sintomi non sono affatto incoraggianti, con l'esordio improvviso di una brusca riduzione della vista e difetti del campo visivo associati ad emorragie, edema o ischemia della retina. Il decorso della malattia è spesso infausto. La trombosi, infatti, è seconda solo alla retinopatia diabetica come causa di cecità legata al malfunzionamento retinico. La chiusura del vaso afferente provoca emorragie e la formazione di un edema che compromette la funzionalità della retina stessa. Lo stesso edema che compare anche nella retinopatia diabetica, altra patologia diffusissima e in costante aumento dato che in aumento è il numero di persone affette da diabete,



favorito da un malsano stile di vita che determina obesità e scarso movimento fisico. Per queste patologie l'iniezione intraoculare di farmaci rappresenta la terapia d'elezione e oggi in questo campo c'è una grossa novità. Si tratta di una tecnica messa a punto al policlinico "Santa Maria alle Scotte" di Siena, grazie alla quale con una sola iniezione si riesce a somministrare un farmaco a lento rilascio che agisce per 6 mesi, evitando di ricorrere a terapie pesanti con numerosi effetti collaterali.

Sfera d'influenza

La nuova terapia è possibile grazie all'uso di una microsfera introdotta per la prima volta in Toscana dal professor **Aldo Caporossi**, direttore UOC Oculistica, insieme alla sua équipe composta dai dottori Claudio Traversi, Elisabetta Nuti e Gianluca Martone. «Inseriamo nel vitreo una micropillola di cortisone composta da 700 microgrammi di desametasone – spiega Caporossi – legato ad un materiale che si dissolve progressivamente e che rilascia lentamente e in modo omogeneo il principio attivo in forma micronizzata, riducendo gli effetti collaterali». Si tratta di una terapia cortisonica (RCR) che consente di agire direttamente sulla retina, in particolare sull'edema retinico dei pazienti affetti da trombosi retinica e, in un prossimo futuro, anche sui pazienti affetti da edema diabetico e altri tipi d'edema retinico. «Grazie al rilascio lento e prolungato della sostanza curativa – aggiunge Caporossi – è possibile ottenere un'azione terapeutica prolungata per circa 6 mesi dalla data dell'iniezione». L'iniezione intraoculare è una pratica comune nella terapia delle patologie dell'occhio e viene praticata in modo sicuro con l'ausilio di un semplice collirio anestetico. L'innovazione del gruppo di ricerca senese promette ora di rendere questa pratica anche meno frequente, con grande risparmio di risorse e rendendo la terapia più efficace e meno impegnativa per i pazienti. ■

Info

Azienda Ospedaliera
Universitaria Senese
viale Mario Bracci, 16 - 53100 Siena
Ao-siena.toscana.it@pec.it
tel. 0577.585111 (centralino)

Alla leggera

Un recente studio dell'Università di Sassari ha confermato quello che tanti giovani non ameranno sentirsi dire. Consumare regolarmente marijuana fa molto male al cervello. Anche se dimostrato nei topi, i ricercatori hanno visto che il consumo di marijuana e la successiva astinenza comportano un diminuito funzionamento del sistema dopaminergico, un sistema di neurotrasmettitori che serve per la corretta comunicazione in aree importanti del cervello e riducono le connessioni tra cellula e cellula. Sarà anche una "droga leggera"... ma vale davvero la pena di friggersi il cervello dato che i neuroni, una volta danneggiati, non si rigenerano più?



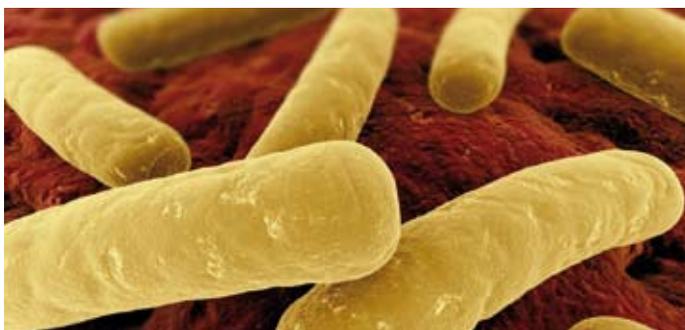
51

Rifarsi la bocca

Mal di testa, perdita d'udito, mal di schiena o di pancia? Prima di perdersi in una serie infinita d'accertamenti su organi così diversi, forse vale la pena di farsi controllare la bocca. Una ricerca dell'Università di Buffalo negli Stati Uniti ha dimostrato che questi e altri sintomi possono essere la manifestazione di un disturbo dell'articolazione temporo-mandibolare. Quest'articolazione complessa e delicata dipende dalla chiusura dei denti e dai legamenti tra la mandibola e la mascella. Dei 71 pazienti con sintomi dolorosi studiati dal gruppo di ricerca, ben 59 hanno risolto il loro problema "aggiustando" bocca e denti...

Serial killer

Una scoperta della Monash University americana ha individuato una mutazione che trasforma in un killer un comune batterio nosocomiale. Si tratta del batterio *Clostridium difficile*, la cui mutazione determina un'infezione acuta del colon resistente agli antibiotici finora conosciuti. Nessun allarme, anche se questo batterio è sempre più diffuso, perché le nuove ricerche promettono di aprire presto una finestra su una cura efficace. Nel frattempo, per evitare questa e altre sorprese dal micromondo dei patogeni impariamo, almeno a casa, a usare gli antibiotici con moderazione e sempre sotto la guida del medico.



Buoni acquisti!

Oltre 40 prodotti, dalle banane biologiche ai capi d'abbigliamento, dalle noci brasiliane alla crema spalmabile, dal caffè al müsli croccante, che provengono dal commercio equo e solidale e hanno il marchio Solidal Coop.

■ Anna Somenzi

«**Q**uando parliamo di bambini pensiamo ai cittadini di domani e spesso ci dimentichiamo che sono già cittadini di oggi con diritti ed esigenze, prima fra tutte quella di crescere sani, poter studiare e avere un futuro nel loro paese, per il loro paese». **Franco De Panfilis**, titolare di *OrganicSur*, azienda di importazione di prodotti biologici dal Sud America che per Coop importa le banane *Solidal* biologiche, parla con entusiasmo del suo lavoro e dei rapporti non solo commerciali con i produttori. «I bambini cer-

to, perché anche loro hanno un immediato ritorno dal commercio equo che prevede contratti sicuri e lunghi fra produttori e distributori, quantità minima, prezzo minimo garantito, premio extra per "corredo sociale" alla comunità dei produttori – prosegue –. E il corredo sociale sono gli investimenti per la comunità intera: servizi sanitari, assistenza sociale, scuole, viabilità, trasporti... I bambini finalmente non lavorano ma vanno a scuola».

Marchio di fabbrica

Siamo in Perù, in una zona desertica dov'è stata introdotta di recente la coltivazione della banana, in una valle alluvionale, in regime di coltivazione biologica, grazie al sostegno del commercio equo e solidale. Qui da una cooperativa di piccoli produttori sono coltivate le banane *Solidal Coop* biologiche. Le aziende biologiche sono sottoposte a controlli e ispezioni dagli enti di certificazione in qualsiasi parte del mondo operino, i prodotti importati sottostanno al regolamento



vigente per le produzioni d'agricoltura biologica della *Comunità Europea*. Da un'indagine condotta dalle oltre 220 associazioni di consumatori in 155 paesi della federazione *Consumers International Coop* è risultata la catena più etica in Europa. Tra le 22 catene coinvolte, da *Auchan a Lidl*, a *Carrefour*, in Belgio, Danimarca, Francia, Grecia, Italia, Polonia, Portogallo e Spagna, *Coop Italia* ha ricevuto, infatti, le migliori valutazioni in tutti i campi sottoposti all'inchiesta. Sono 43 i prodotti Coop provenienti dal commercio equo e solidale che portano il marchio *Solidal*, cui le banane biologiche, ma anche diversi capi d'abbigliamento e le rose recise, il riso Thai, le noci brasiliane, lo zucchero di canna biologico, il caffè arabica 100% o miscela classica, la crema spalmabile e, ultimo nato, il muesli croccante.

Certificato di garanzia

Tutte le produzioni sono certificate *Fairtrade*, il marchio di garanzia del commercio equo e solidale gestito in Italia da *Fairtrade Italia*, un consorzio senza scopo di lucro costituito da organismi che operano nella cooperazione internazionale, nella solidarietà e nel commercio equo e solidale, nato nel 1994, oggi parte, insieme ad altre 26 organizzazioni che operano in tutto il mondo, di *Fairtrade International*. In pratica questo marchio garantisce che i prodotti siano stati lavorati senza causare sfruttamento e povertà nel Sud del mondo e siano stati acquistati secondo i criteri del commercio equo e solidale, controllati in tutto il processo, dal produttore all'importatore, a chi li vende. L'attività di certificazione, secondo i criteri d'indipendenza e terzietà stabiliti dalla norma, dei produttori del Sud del Mondo, esportatori, importatori e trasformatori è svolta dalla società indipendente *Flo Cert* promossa da *Fairtrade International*. «I nostri partners sudamericani – racconta ancora De Panfilis – sono cooperative di produttori come *Apbosmam* di Mallaritos Sulana, ma in realtà è la comunità intera, il villaggio, che vive delle coltivazioni e che partecipa alla redistribuzione dei vantaggi. Le comunità sono aperte e si possono visitare. È entusiasmante vedere di persona quanto la scelta d'acquisto qui incida positivamente sulla vita quotidiana là». ■

Messi a punto

Chiude in bellezza la raccolta punti 2011-2012 riservando due premi speciali ai soci di Unicoop Tirreno.

> **Fino al 15 febbraio**

Cuscino memory air di Vitalis che si automodella con il calore del corpo. Caratterizzato da un'eccellente traspirabilità che favorisce l'evaporazione dell'umidità prodotta dal corpo, assorbe e distribuisce gradualmente il peso corporeo in modo uniforme e bilanciato. Rivestito in fodera Silver antibatterica e anallergica è disponibile nei due modelli *Ortocervicale* ergonomico a doppia onda che sostiene correttamente il collo, ideale per i dolori alla cervicale e *Saponetta* che si adatta alla forma della testa accogliendone il peso in maniera progressiva. Lavabili entrambi in lavatrice a 60 gradi.

1.500 punti + 49 euro (oppure 79 euro)*

> **Dal 16 febbraio al 14 marzo**

Pentola a pressione e spaghettiere linea Shark di Barazzoni, un marchio che produce pentole di qualità dal 1903.

Made in Italy, in acciaio inox 18/10 puro e completamente riciclabile, che garantisce massima igiene e resistenza, con triplo fondo adatto a tutte le fonti di calore. Due valvole di sicurezza per la pentola a pressione e maniglie in materiale atermico per lo spaghettiere. Si possono lavare in lavastoviglie.

1.000 punti + 29 euro (oppure 49 euro)*

* i prezzi si riferiscono al prodotto singolo



In alto i calici

Grande successo dei bicchieri Bormioli.

La promozione dei bollini, uno ogni 20 euro di spesa, per collezionare l'esclusivo servizio di bicchieri Luigi Bormioli, è andata così bene che ha portato a uno slittamento nella tempistica e le migliaia di richieste saranno completate entro fine febbraio. La somma dei bicchieri distribuiti (dal 29 settembre al 14 dicembre), più quelli prenotati entro il 31 dicembre, ammonta alla cifra complessiva di 282.675 set di bicchieri per l'acqua, 57.415 set calici vino bianco, 67.630 set calici vino rosso, 54.721 set calici flûte. Successo anche per il risvolto sociale dell'iniziativa: grazie a questa promozione la piccola e coraggiosa cooperativa "Lavoro e non solo" di Corleone (PA) che gestisce beni e terreni confiscati alla mafia, ha ricevuto un contributo di 40mila euro. «Certe volte – spiega **Tiziana Di Palma**, responsabile *Loyalty operation* settore marketing operativo di Unicoop Tirreno – tra i nostri clienti si è creata confusione tra la marca Luigi Bormioli e Rocco Bormioli. Si tratta di due vetrerie che operano in settori di mercato di fascia diversa, medio-bassa Rocco e alta Luigi, quest'ultima quella che abbiamo distribuito nel nostro collezionamento e che non si trova in vendita nella Grande Distribuzione».

Stato di conservazione

Ipertecnologici o rétro, come si conservano i cibi nei frigoriferi di nuova generazione.

54

■ Roberto Minniti

Ipertecnologici, dall'aspetto moderno e con display che danno immediatamente l'idea di come procede la conservazione dei nostri cibi e ci avvertono se qualcosa non va. Oppure modelli rétro, con linee morbide che ricordano gli apparecchi degli Anni Cinquanta e Sessanta e colori che si adattano a qualunque cucina. I frigoriferi della nuova generazione assomigliano a un pezzo d'arredo o a un dispositivo hi-tech più che a un elettrodomestico indispensabile alla conservazione degli alimenti. Eppure, oltre all'aspetto, c'è anche la sostanza. È vero, le dimensioni s'ingrandiscono – a dispetto di una spesa media alimentare che si restringe, causa crisi – ma per fortuna i consumi si riducono, tanto che è da poco nata una nuova etichetta energetica in grado di distinguere gli apparecchi che surclassano la classe A che solo una manciata di mesi fa rappresentava il top di mercato.

E dietro l'incomprensibile selva di funzioni vantate dall'industria qualche volta si celano migliorie reali, che si traducono in maggiore comodità d'uso e conservazione ottimale degli alimenti. Chi deve sostituire il vecchio frigorifero, insomma, non ha che l'imbarazzo della scelta. Ma prima di passare in rassegna i tanti modelli, farà bene a chiarirsi le idee.

Sconto alla rovescia

Soprattutto di fronte al moltiplicarsi di promozioni. Basta un'occhiata al reparto degli elettrodomestici di qualunque negozio per rendersene conto: la competizione commerciale diventa una battaglia giocata a suon di sconti, che oscillano tra il 10 e il 15 per cento rispetto al prezzo di listino. Ma attenzione, come sempre dietro alle "offerte da non perdere", ai "sottocosto" si può nascondere l'insidia. Che è rappresentata da frigoriferi di vecchia concezione, energivori e tutt'altro che al passo con i tempi. E si tratta di un particolare da non sottovalutare: per capirne la portata basti considerare che, acceso 24 ore al giorno, questo apparecchio

"brucia" un terzo di tutta l'energia elettrica consumata in casa. Messi insieme, i circa 24 milioni di apparecchi in funzione in Italia fanno segnare ogni anno oltre 13 miliardi di kWh.

Occhio, dunque, all'etichetta energetica, ma non solo. Pur districandosi tra le varie "superclassi" A (quelle contraddistinte da uno, due o, ancora meglio, tre + e che indicano il minor consumo), però, non si è esaurita la distinzione tra un apparecchio e l'altro. Per misurare puntualmente l'appetito energetico del frigo, infatti, la normativa prevede un altro parametro, il cosiddetto indice di efficienza energetica. L'indice quantifica le prestazioni del singolo elettrodomestico, in base a tutte le variabili che incidono sul consumo: la capienza dei due scompartimenti, la tipologia di raffreddamento, la classe climatica, i kWh annui e via dicendo. Peccato che per conoscere l'ee (così si chiama in sigla questo indice) il consumatore debba affidarsi ai (pochissimi) marchi che lo dichiarano o andare a spulciare nelle schede tecniche, magari con l'ausilio di internet o ponendo domande ai reticenti servizi clienti.

Rumori molesti

Una volta stabilita l'efficienza energetica, poi, è il caso di esaminare le caratteristiche più concrete, partendo proprio dalla capienza del frigorifero. Per scegliere la giusta dimensione si usa rapportare il volume al numero degli utenti. In media si considerano utili 60-80 litri di frigorifero e 20-40 di congelatore per persona. Gli attuali stili di vita, tuttavia, hanno fatto superare questa regola. E anche chi vive da solo sceglie spesso un modello da 300 litri, in teoria indicato per una famiglia di 4 persone.

Altro dato interessante, ricavabile nell'etichetta energetica, è la rumorosità dell'elettrodomestico misurata a un metro di distanza dal frigorifero. Tenete conto che anche una differenza di 5-10 decibel è significativa non solo perché fa aumentare esponenzialmente il rumore percepito, ma anche perché il frigorifero resta acceso 24 ore



su 24 e può risultare particolarmente molesto nel silenzio notturno.

L'autonomia senza corrente, invece, è un altro valore da tenere in conto per almeno due ragioni: oltre a indicare l'autonomia senza corrente (riferisce il numero di ore che impiega un chilo di cibo per passare da -18 a -9 gradi, livello a cui si interrompe la catena del freddo e inizia lo scongelamento) è un buon indicatore dell'isolamento dell'apparecchio.

Rompere il ghiaccio

Infine, ma non certo in ordine d'importanza, c'è la distinzione tra modelli dotati o meno di no frost. Con questo termine si identifica la capacità di sbrinamento automatico del congelatore utile per dimenticare per sempre l'odiosa e lunga procedura per staccare blocchi di ghiaccio. L'evoluzione di questa tecnologia è il "dual no frost". Qui i due vani, frigo e congelatore, sono separati e funzionano con una piastra refrigerante ciascuno. Il congelatore mantiene il pregio di sbrinarsi automaticamente. Il frigorifero, invece, migliora le sue prestazioni grazie alla presenza di una ventola, che fa aumentare la

scarsa umidità tipica del no frost, portandola a circa il 75 per cento, più adatta alla conservazione degli alimenti freschi.

A questo punto è il caso di valutare la spesa complessiva. Oltre al prezzo, bisogna mettere in conto una serie di aggravi extra, che possono anche far cambiare notevolmente il conto finale. Per la consegna a domicilio, per cominciare, servono generalmente circa 30 euro, purché si rimanga in città. Al momento dell'acquisto, inoltre, vengono caricati sul conto altri 16 euro di *Raee*, un contributo al costo di smaltimento dei vecchi apparecchi. La beffa è che non tutti i venditori rispettano l'obbligo di riprendersi l'apparecchio oramai "andato" e non è infrequente vedersi chiedere per questo altri soldi, in media 30 euro.

Se al momento dell'acquisto non si è badato alla direzione in cui si apre la porta del frigorifero sono altre spese: 50 euro è l'importo chiesto mediamente per quest'intervento da un tecnico autorizzato. Attenzione a non cedere alla tentazione del fai-da-te, anche una semplice operazione come questa è sufficiente per interrompere la garanzia. ■

marca e modello	volume (litri)	classe energ.	no frost	altre caratteristiche	rumorosità (dB)	prezzo (euro)
AEG Santo 75340 KG 2	340	A+	sì	Ventilato	nd	700
BOSCH KGV36NW20S	309	A+	no (low frost)	Ventola interna per freddo dinamico	39	500
CANDY CNF 1850 E NF	277	A+	sì	-	nd	410
HOTPOINT ARISTON EBL 18210	300	A+	sì	Funzioni Super Cool, Super Freeze, Holiday, Hygiene control	nd	525
IGNIS TGA 3350 NF/EG/IX	320	A+	sì	Funzione EcoGreen, Night Tariff	nd	499
INDESIT BIAA13 F X Inox	300	A+	sì	Funzioni Eco, Hygiene control. Congelatore: Dynamic Air Control	44	450
LG GC 399SQW	322	A+	sì	Multi air flow	42	500
REX-ELECTROLUX RRA36400W	359	A+	no	Ventilato	nd	470
SAMSUNG RL39THCTS	310	A+	no	Cassetto superfresco	37	499
SIEMENS KG36NVW30	287	A++	sì	Multi Airflow-System. Controllo elettronico a LED. Maxi-verduriera. Scompartimento "Chiller"	43	810
WHIRLPOOL WBE3321A+NFWM	354	A+	sì	-	nd	491
ZOPPAS PC291	290	A+	no	-	nd	393

Obbligatoria per legge dal dicembre 2011, la nuova etichetta energetica sostituisce quella a cui eravamo abituati e che non era più in grado di mettere in evidenza i progressi tecnologici introdotti negli ultimi anni dai produttori. La maggior parte degli apparecchi immessi sul mercato recentemente è, infatti, già in grado di offrire prestazioni migliori di quelle contemplate dal vecchio schema. Le classi più basse (E, F e G) sono, inoltre, diventate obsolete, nella pratica inesistenti.

Basta un'occhiata alla nostra tabella, realizzata scegliendo i modelli in fascia economica di ogni marca per una capacità media di 300 litri, per rendersene conto: difficilmente si scende sotto la classe energetica A+.

La nuova "energy label", fornita dai produttori a titolo gratuito ai loro rivenditori (che devono esporla

bene in vista sugli apparecchi), ha fatto la sua comparsa su frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e televisori. Uniforme in tutti i 27 Stati membri dell'Ue, comprende alcune voci molto chiare: frecce colorate per differenziare i prodotti secondo la loro efficienza energetica: verde scuro per l'alta e rosso per la bassa; 3 classi energetiche aggiuntive superiori alla A (A+, A++, A+++), oltre a nome del produttore o del marchio e identificazione del modello e vari simboli grafici che mettono in luce performance e caratteristiche particolarmente interessanti per ogni prodotto (rumore, consumi di acqua, consumi di elettricità). Uno strumento utile, insomma, per cercare di capire i costi di mantenimento in fase d'acquisto di un elettrodomestico senza affidarsi solo alle pubblicità dei produttori.

Auto grill

■ **Daniele Fabris**

Limitare i grassi in cucina. Un imperativo entrato ormai nel dizionario della dieta dopo che nutrizionisti e medici ci hanno messo in guardia per anni dagli effetti poco salutari dell'uso di questi condimenti nelle preparazioni alimentari. Ben vengano, quindi, tutti i metodi di cottura che consentono la parsimonia o addirittura l'assenza di olio nella cottura. E, tra questi, non potendo disporre tutti i giorni di un barbecue, un posto di rilievo lo acquisiscono sempre di più quegli strumenti che consentono di grigliare carne, pesce e verdure senza la necessità di olio. Parliamo delle bistecchiere, delle griglie elettriche o, ancora, della pietra ollare. Prima di avventurarsi in un acquisto del genere, però, sarebbe bene conoscerne a fondo differenze e caratteristiche per utilizzare al meglio questi accessori di cucina e goderci piatti che non ci facciamo rimpiangere quelli che siamo abituati a utilizzare.

Da una parte ci sono gli apparecchi elettrici (bistecchiere e grill), dall'altra le pietre che debbono essere preriscaldate

Cuocere senza grassi con bistecchiere, grill e pietre ollari.

e poi possono prevedere dei fornelli portatili per continuare a cuocere. Accanto a questi due metodi, poi, ci sono le nuove pentole antiaderenti che limitano o rendono superfluo l'uso di olio, per di più superando i problemi di usura e i sospetti che intorno al loro rivestimento si addensano ormai da qualche tempo.

Grigliata mista

Gli strumenti elettrici come i grill e le bistecchiere, sono i più simili al barbecue che durante l'estate fa parte della normale dotazione di chi cucina all'aperto. Entrambi gli apparecchi riscaldano la superficie, però, attraverso una resistenza che riproduce l'effetto della cottura con la brace. Nel primo caso, in genere, è prevista una griglia aperta sulla quale si sistema l'alimento, nelle bistecchiere, invece, una piastra in alluminio si frappone tra l'elemento riscaldante e l'alimento. In più, normalmente, queste moderne padelle elettriche chiuse a libretto consentono di grigliare i cibi su entrambi i lati.

Le pietre ollari, o steatiti, invece, sono ottenute da rocce composte da talco,



magnetite e clorite che hanno naturalmente caratteristiche perfette per la cottura: mantengono a lungo la temperatura tanto da essere sfruttate da secoli per la realizzazione di stufe a elevato rendimento termico (negli ambienti più freddi potevano essere addirittura accese una volta ogni due giorni per continuare a scaldare efficacemente gli ambienti). Le steatiti hanno bisogno di essere oliate solo al primo uso e possono essere pulite facilmente (mai con detersivi, dato che se ne impregnerebbero) una volta fredde con una semplice paglietta. Tra i vantaggi di questo strumento va sicuramente annoverato il piacere con cui può essere utilizzato direttamente in tavola, magari in una cena tra amici, e la perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie della pietra. Ma, di certo, non possono essere considerate la soluzione più pratica per la preparazione dei pasti quotidiani.

L'ora del teflon

Molto più comoda, invece, una bistecchiera tradizionale in materiale antiaderente che non ha bisogno di olio per una buona cottura e non ci fa faticare troppo per essere pulita.

Protagonista, da decenni, di queste pentole è il teflon, la pellicola che garantisce proprio l'antiaderenza. Sul marchio, registrato dalla *Dupont*, da qualche tempo si sono addensati i dubbi di chi ritiene il materiale con cui è realizzato – l'acido perfluorotanoico (*Pfoa*) – nocivo per l'ambiente e tossico per l'uomo. Sospetti e allarmi hanno portato la stessa *Dupont* a dichiarare che dal 2015 produrrà solo rivestimenti *Pfoa-free*, ossia privi della sostanza sotto accusa.

L'uso di padelle antiaderenti, anche in teflon, è tuttavia considerato "sicuro" fino ai 260 gradi. Oltre questa temperatura il rivestimento inizia a deteriorarsi, oltre i 349° C inizia a decomporsi e a fare fumo. Secondo alcuni, dunque, cuocere i cibi senza condimento potrebbe creare problemi, perché in questo caso la pentola raggiunge temperature più alte, sopra i 260°. Inoltre, proprio a causa dei sospetti sul rivestimento, il consiglio generale è non graffiare la parte interna delle pentole né pulirla con spugne abrasive. Va detto, d'altro canto, che molti esperti sostengono che padelle rivestite con alti standard di qualità non rilasciano tracce di *Pfoa* negli alimenti.

Una bella ceramica

Di fronte a tante incertezze molte case hanno adottato soluzioni differenti per tranquillizzare i consumatori e garantire ottimi risultati nella cottura. Uno dei più praticati nasce da un ritorno al passato: la riscoperta della ceramica.

L'uso di questo materiale, infatti, per i recipienti di cottura è presente nella storia della tradizione culinaria di molti popoli. E non a caso, visto che ha molte caratteristiche che lo rendono adatto alla cucina. La più intuitiva è la resistenza alle abrasioni e ai graffi: la ceramica (realizzata normalmente a partire da argilla, sabbia e ossidi) difficilmente viene intaccata dagli strumenti che utilizziamo

in cottura. Pentole in questo materiale, poi, consentono anche con pochissimi grassi di ottenere cibi croccanti e ben cotti. E hanno la caratteristica importante di diffondere il calore uniformemente e mantenere la temperatura costante anche abbassando la fiamma. Al contrario dell'alluminio, poi, la ceramica non si corode con gli alimenti acidi e, non essendo porosa, non assorbe detersivi né interagisce con queste sostanze durante il lavaggio.

Le pentole più evolute, come quelle prodotte dall'azienda italiana *Moneta* e presenti nel catalogo premi per i soci Coop, permettono anche di tenere sotto controllo la temperatura per evitare di bruciare i cibi (e allo stesso tempo per limitare la formazione di composti tossici negli alimenti trattati a temperature troppo elevate). È il caso della linea *Ceramica Moneta* in cui la speciale ghiera termoceramica al raggiungimento della temperatura di 140° C cambia colore segnalando che è possibile abbassare la fiamma mantenendo la pentola alla giusta temperatura. Un meccanismo chiamato non a caso "Salvaenergia", visto che consente di limitare lo spreco di gas o elettricità, preservando la pentola da inutili surriscaldamenti e contribuendo a incrementare la sicurezza di chi maneggia queste pentole e può facilmente accorgersi quando sono troppo calde. ■

In promozione per i soci di Unicoop Tirreno fino all'8 febbraio in tutti i Super e nei Mini di Fiuggi, Vetralla, Amelia, Montefiascone e dal 2 al 15 febbraio negli Iper.

Bistecchiera Moneta 28x28

Made in Italy, in ceramica adatta alle alte temperature, maniglia pieghevole in bakelite, dispositivo salvaenergia sulla ghiera, sostenibilità ambientale, 5 anni di garanzia.

Prezzo 24 euro



Antico romano

Prodotto da ottobre a luglio, nelle stesse zone d'origine e con un procedimento molto simile ai secoli scorsi. Il pecorino Romano Dop e la sua tradizione bimillenaria.

■ Eleonora Cozzella

Non sfugge certo ai veri buongustai che molte ricette delle cucine regionali non avrebbero la stessa armonia senza gli ingredienti che tradizione comanda. Dagli spaghetti alla carbonara ai mitici bucatini cacio e pepe, dall'amatriciana alla trippa alla romana: diffidate di chi usa formaggio che non sia il pecorino. Certo si può fare, ogni gusto è rispettabile. Ma si cambi nome al piatto, perché alcune rielaborazioni finiscono col tradirne la storia. In fondo – come dice il noto chef romano Antonello Colonna – «la tradizione è un ingrediente».

Una manciata di pecorino romano grattugiato dona alle pietanze quel profumo dolce e pungente che mette l'acquolina in bocca e conferisce la perfetta sapidità. Ma è una vera soddisfazione gourmet anche a bocconcini per il fine

pasto, come già suggeriva l'umanista Bartolomeo Sacchi detto il Platina nella metà del Quattrocento. Secondo lui bisognava mangiarlo per ultima pietanza “perché sigilla la bocca dello stomaco”.



fresco servito – se è di stagione – con le fave, come dessert sostituisce in tutto e per tutto un dolce. Ed è un classico nelle abitudini alimentari del centro Italia che incontra l'entusiasmo dei consumatori sulla tavola di casa come sui carrelli dei formaggi al ristorante.

Questo successo tutto nostrano, inoltre, ha da tempo travalicato i confini dello Stivale contagiando i food-lover del mondo. Infatti il pecorino romano è tra i formaggi più esportati: circa 22mila tonnellate tra Stati Uniti (dove costa circa 6 dollari al chilo), paesi dell'Unione Europea e Giappone. Mercato internazionale, insomma, ma alla ricerca di sapori genuini legati alla tradizione di singoli territori. In questo caso della campagna laziale. Qui, dove la terra e l'aria profumano di carciofi, piselli, fave e insalatine aromatiche, c'è l'habitat ideale per il pascolo degli ovini.

Un fior di latte

Si usa dire “meglio un giorno da leone che cento da pecora”. Ma forse chi per primo pronunciò l'aforisma non conosceva i pascoli della campagna romana, della Sardegna e della Toscana dove le greggi, grazie a una corretta dieta (erba fresca, fieno e niente insilati), sono allevate per produrre un latte capolavoro. È proprio questo latte grasso, dolce e aromatico che permette al pecorino di stagionare con morbidezza. Si tratta di grassi nobili, dai globuli talmente piccoli da sfuggire alle trame della cagliata, restando nel siero. Ecco perché anche la ricotta romana di pecora, fatta appunto riscaldando il siero, è inimitabile: corposa e saporita come nessun'altra.

Per fama e diffusione, il *Romano Dop* è sovrano indiscusso dei pecorini. Un



In dolce compagnia

In effetti un bel pecorino stagionato, magari accompagnato da mieli di pregio o da confetture di fichi, cipolle o peperoni dolci, o anche un pecorino

formaggio che vanta origini bimillennarie. Già gli antichi romani lo apprezzavano e lo facevano servire durante i banchetti patrizi. Non ne ignoravano poi le qualità energetiche che, unite all'alta digeribilità e alla possibilità di essere conservato a lungo, ne facevano un alimento fondamentale nelle razioni delle legioni militari, come testimoniano gli scritti di Virgilio, Plinio, Columella, Galeno e Varrone.

Dop secret

Oggi il *Pecorino Romano* viene prodotto, nel periodo che va da ottobre a luglio, nelle stesse zone d'origine e con un procedimento molto simile ai secoli scorsi. Il latte fresco viene filtrato e lavorato crudo o termizzato, innestato con batteri lattici autoctoni, coagulato con caglio d'agnello. Come riconoscere quello originale? Le forme sono sottoposte a marchiatura: il marchio *Dop* (denominazione di origine protetta) viene impresso con una apposita matrice come pure il logo (la testa stilizzata di una pecora), oltre che la sigla del caseificio produttore e data di produzione. Il marchio *Dop* assicura che tutte le fasi della lavorazione sono curate secondo il disciplinare di produzione dell'*Unione Europea* che inoltre limita l'area di produzione a Lazio, Sardegna e provincia di Grosseto (a controllare è il *Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano*, con sede a Macomer, Nuoro).

Dopo 5 mesi dalla produzione il *Pecorino Romano* può essere commercializzato come formaggio da tavola e dopo 8 come formaggio da grattugia. Ricchissimo dal punto di vista nutrizionale: per 100 g apporta circa 25 g di proteine, 32 di lipidi e fornisce 932 mg di calcio, 350 mg di fosforo, contiene le vitamine A, B2, C ed E per un totale di 370 calorie. Ingrediente perfetto sui sughi di carne, con le verdure ed erbe selvatiche e tocco sfizioso nelle torte rustiche è consigliato in abbinamento con vini made in Lazio per esempio un *Frascati superiore Doc* o un *Est! Est! Est!* di Montefiascone Doc. ■



Parcoscenico

Alla scoperta dei laghi costieri e della "lestra" sulla via delle Dop che porta al Parco Nazionale del Circeo.

Dall'allevamento ovino, da sempre caratteristico del Lazio, provengono ben tre prodotti tipici della regione che possono vantare il riconoscimento *Dop*: il *Pecorino Romano* (prodotto in tutta la regione e in Sardegna, dove la sua lavorazione fu introdotta alla fine dell'Ottocento), la *Ricotta Romana* e il *Pecorino Toscano*, presente nella sola provincia di Viterbo. Sconfina dalla Campania nel territorio meridionale del Lazio anche la zona di denominazione della *Mozzarella di Bufala Campana Dop*. Così seguendo questa immaginaria strada delle *Dop* fino alla litoranea, si potrà fare tappa al Parco Nazionale del Circeo, creato nel 1934 per conservare memoria di almeno una piccola parte della grande foresta e della palude che furono oggetto della bonifica pontina. Si tratta della zona dei laghi costieri, luogo ideale per il *bird-watching*, l'attività che permette di ammirare la nutrita fauna di uccelli acquatici in sosta durante il periodo delle migrazioni. Altrettanto interessante è una sosta al Centro Visite allestito dalla direzione del Parco dov'è possibile osservare, fra l'altro, la ricostruzione di una cosiddetta "lestra". Cioè una costruzione tipica, a pianta ellittica e tetto conico, realizzata con piccoli tronchi, frasche e paglia, abitata esclusivamente durante il periodo invernale dai boscaioli.

L'intervista

Il *Pecorino Romano Dop* è un prodotto particolare per una sorta di ambivalenza, poiché se da un lato vanta una produzione di tipo artigianale, dall'altra fa numeri di vendita industriali. Ne abbiamo parlato con Roberto Gabriele, specialista Merceologico Salumi e Latticini Coop per il Sud Italia.

Per tutti i prodotti, ma a maggior ragione quelli caseari, è importante un rapporto di fiducia coi produttori. A chi si rivolge Coop?

«Tra i fornitori spiccano *Agri In*, azienda casearia del centro Italia, situata nella valle del Tevere a ridosso del Parco Naturale di Nazzano, *Sardaformaggi*, che fin da 1963 opera coi migliori produttori di latte della regione e *Buona Tavola Fini*. Quest'ultima azienda in particolare ha adottato la denominazione *Pecorino Romano Dop* del Lazio».

Che tipo di diffusione ha questo pecorino?

«Per sua natura è un prodotto diffuso di più al Centro e al Sud della Penisola (anche per via del suo impiego in ricette delle tradizioni locali), mentre al Nord per abitudini alimentari storiche sono in vantaggio il *Grana* e il *Parmigiano*. Però anche nelle regioni settentrionali sta conquistando un po' di terreno perché per i prezzi sicuramente inferiori ai "concorrenti" viene scoperto come ottima alternativa di formaggio da grattugia».

C'è un periodo in cui le vendite aumentano?

«A parte ovviamente i periodi di promozione, il pecorino ha dei picchi di consumo in primavera perché è consumato in abbinamento alle fave fresche. Accoppiata gastronomica a cui nel Lazio sono molto affezionati».

Facciamo merendina

*I bambini le possono mangiare, ma senza esagerare.
Le merendine nella giusta dose.*

■ **Silvia Inghirami**

Il boom, la demonizzazione, la riabilitazione. È la storia delle merendine per bambini, un prodotto che ancora divide i genitori e fa discutere gli esperti, anche dopo l'assunzione di responsabilità delle aziende produttrici italiane e la posizione "realistica" dell'*Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione*.

Le ditte aderenti all'*Aidi* (l'associazione delle industrie dolciarie) hanno infatti adottato rigidi disciplinari di produzione e si sono impegnate a togliere le merendine dai dispenser delle scuole elementari.

Il flauto magico

L'*Inran* sostiene che le merendine possono essere inserite nella dieta del bambino, a patto che non si esageri nei consumi e si alternino i prodotti: lunedì 1 "flauto" o 1 "buondi", martedì pane e olio, mercoledì 1 yogurt o 1 frutto e così via.

«Non esiste cibo buono o cattivo: la dose fa il veleno – spiega **Laura Rossi**, ricercatrice dell'*Inran* –. Poiché ormai le merendine sono vendute a porzioni ridotte, l'apporto calorico è intorno alle 100 kcal, una quantità decisamente inferiore a quelle in commercio in

passato. Una fetta di crostata casalinga spesso ha un maggiore apporto calorico, perché è preparata con quantità di burro superiori al prodotto industriale».

Occorre, però, distinguere tra una merendina di pan di spagna e un croissant farcito: si parte con 117 kcal e si arriva a 200, passando per le 160 circa di una brioche e le 175 di una crostatina di pasta frolla. Meglio eventualmente evitare le merendine con glasse e farciture, ma la scelta educativa consigliata non è vietarle (con la conseguenza che rappresentino un "frutto proibito" altamente desiderabile) ma adottarle con un "approccio flessibile": la merendina dopo lo sport, la mela dopo la Tv.

Tasso alcolico

«Non si tratta certo di un alimento salutistico – fa notare Rossi – ma di un prodotto che è molto migliorato negli ultimi anni e può essere inserito in un quadro alimentare bilanciato». I progressi – secondo l'esperta – sono dovuti all'assenza dei grassi idrogenati e di alcol ("I bambini non devono assumere alcol e quindi vanno evitati dolci quali il pan di spagna imbevuto di liquore"). Quanto a conservanti e coloranti sono «leciti nelle quantità previste dalla legge che garantisce l'atossicità». Ciò non toglie che «il consiglio è in generale, per tutti i prodotti conservati, di alternarli con quelli freschi, per diluire la quantità di conservanti ingeriti nell'arco di mesi».

L'*Aidi* sostiene che gli additivi contenuti nelle merendine sono sostanze sicure: si tratta di mono e di gliceridi degli acidi grassi alimentari utili a stabilizzare



gli impasti ed evitare che diventino subito raffermi. Ugualmente sicuri le siero proteine, l'acido ascorbico, lo sciroppo di glucosio e il lattosio e la lecitina di soia, aggiunta agli impasti per favorire il distacco del prodotto dal piano di cottura. La critica più ricorrente riguarda proprio quest'ultimo elemento, perché la soia può essere geneticamente modificata.

Nessuna remora – secondo Rossi – a mangiare con la merendina uova o latte in polvere, dal punto di vista nutrizionale non c'è differenza: «nel dolce fatto in casa quello che cambia è il gusto, ma il patrimonio vitaminico si perde in ogni caso con la cottura». Infine la conservazione: «Nel prodotto industriale le scadenze sono molto lunghe, perfino oltre la data indicata»; ciò non toglie che il consumatore deve sempre controllarle e stare ben attento a non dimenticare il dolcetto nella dispensa, con il rischio di trovare della muffa.

Girellando

Proprio la praticità di conservazione e di trasporto delle confezioni monodose è stata la chiave del successo delle merendine, cominciato negli Anni Cinquanta con il *Mottino*, discendente del panettone. All'inizio degli Anni Sessanta è arrivato il *Buondì*, nipotino della colomba, seguito dal *Brioss*, a base di pan di Spagna e farcitura di marmellata. Negli Anni Settanta il pan di Spagna si è sposato col cioccolato ed è nata la girella; a fare compagnia sono arrivati il saccottino, la crostatina e il tegolino. Negli Anni Ottanta sono comparsi sul mercato merendine alla carota e plum cake allo yogurt e nel decennio successivo le merendine refrigerate con farcitura al latte e copertura di cioccolato. Adesso è il momento delle merendine al riso, ai cereali e con farine integrali che rispondono all'esigenza di aumentare la quantità di fibre consumate.

Con il trascorrere degli anni la merendina si è anche "emancipata", passando da prodotto per bambini a snack per giovani e adulti che fanno colazione in auto o la pausa-caffè in ufficio. Ma anche per i "più grandi" valgono i consigli dei nutrizionisti: il cibo è un valore e la merenda, o la colazione, non va consumata frettolosamente, va piuttosto gustata con calma, senza eccedere con le quantità, alternandola con altri alimenti. ■

Taglio esclusivo

Solo tagli magri pregiati di carne di maiale per il Salsicciotto frentano d'Abruzzo, dalla caratteristica forma di piccolo parallelepipedo irregolare.

Il **salsicciotto frentano** è un salume tradizionale dell'alta e media valle del Sangro e dell'Aventino, un'area collinare alle pendici orientali della Majella, lungo il corso del fiume Sangro, che va da Lanciano a Casoli fino a Montenerodomo. Qui la norcineria ha una storia antica: in particolare il *salsicciotto* è già citato nel 1592 negli "Antichi Capitoli della città di Lanciano". Era quindi pratica comune al tempo, tanto da rendere necessaria la definizione di una quotazione di mercato. Un'ulteriore testimonianza si ritrova anche nel libro dell'introito generale del Convento di Santa Chiara in Lanciano, risalente al XVIII secolo, dove lo si segnala quale compenso per l'avvocato che curava le vertenze delle religiose. I *salsicciotti* sono ancora oggi uno dei prodotti più interessanti della gastronomia locale, insieme all'olio extravergine, a una grande varietà di dolci e pani, a pecorini e caciotte di qualità.

I *salsicciotti frentani* sono insaccati di carne di maiale realizzati sostanzialmente con tagli magri pregiati: prosciutto, spalla, lombo e capocollo e la parte grassa non supera mai il 10-20 per cento del totale. Le carni sono macinate a grana media e conciate con sale e pepe: l'unica spezia impiegata nella concia, in grani interi o spaccati. L'impasto è insaccato in budello naturale e legato manualmente alle estremità con uno spago. Se ne ottiene un salame di circa 25 centimetri che viene lasciato riposare alcuni giorni. Dopo il quinto, sesto giorno lo si sottopone a pressatura sotto grandi tavole in legno fino a fargli assumere la forma di un piccolo parallelepipedo irregolare. La stagionatura può arrivare fino a 2 mesi – mai più di 3 – e la conservazione a volte avviene anche sotto strutto o sott'olio. Come tutti i salumi prodotti ancora in modo rigorosamente tradizionale, la produzione è tipicamente invernale, inizia in autunno e si conclude in tarda primavera.

I norcini in quest'area d'Abruzzo che lavorano carni di propria produzione sono piuttosto rari, ma esiste ancora una produzione che si fonda su suini allevati localmente. Il Presidio riunisce 6 artigiani norcini che producono il *salsicciotto* secondo la tecnica tradizionale, impiegando carni di suino proprie oppure recuperate da piccoli allevamenti locali. Alcuni di loro hanno anche aziende agrituristiche. Di comune accordo è stato definito un disciplinare di produzione che regola le varie fasi di lavorazione e che vieta l'impiego di conservanti e di altri additivi. Per fare i *salsicciotti* del Presidio servono solo carni suine, aglio, pepe: è prevista solo una deroga che consente l'impiego di minime quantità di nitrati.

Il Presidio prevede inoltre che le fasi d'allevamento e macellazione avvengano totalmente nell'area di produzione, che l'alimentazione dei suini sia basata su prodotti naturali e che sia garantita l'assenza di *ogm*. ■





Coppe di pompelmo

Ingredienti per 4 persone

- 3 pompelmi gialli e 3 rosa ■
- 400 g di gamberetti ■
- 2 cespi di insalata belga ■
- 1 cucchiaino di aceto balsamico ■
- 400 g di nasello ■
- 100 g di olive verdi snocciolate ■
- 2 cucchiaini di capperi ■
- 1 finocchio a fettine ■
- maionese q.b. ■
- 1 mazzetto di prezzemolo ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione facilissimo

Tempo 40 minuti

Costo medio

Preparazione

Tagliare a metà i pompelmi in orizzontale, svuotarli e sbucciare gli spicchi, liberandoli dei semi e tagliandoli a dadini e separando i rosa dai gialli. Mettere in una terrina l'insalata a listarelle, i gamberetti lavati e sgusciati, i dadini del pompelmo giallo, l'aceto e sale e pepe. Farcire con il composto i mezzi pompelmi gialli e mettere in frigo.

Incorporare in una terrina la maionese con i dadini di pompelmo rosa, le olive, il pesce lessato e tagliato a pezzetti, il finocchio, i capperi, il prezzemolo, l'olio, il sale e il pepe. Riempire le coppe ottenute dai pompelmi rosa e mettere in frigo fino al momento di servire.



Abbinamento

I molti contrasti del piatto si abbinano bene a uno spumante secco, metodo **Charmat** o **Champenois**.

La dietista

380 Kcal a porzione

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

Ricchi di calcio, potassio e vitamina C, nei pompelmi rosa è presente anche la vitamina A, cicatrizzante. In più il pompelmo è ricco d'antiossidanti, stimola il fegato e disinfetta l'intestino. Occhio, però: le sue furano cumarine sono pericolosissime per chi assume calcio-antagonisti e statine.





Farfalle con acciughe e arance

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di farfalle ■
- 12 acciughe fresche ■
- 60 g di pangrattato ■
- buccia di mezza arancia ■
- tagliata a julienne
- succo di 1 arancia ■
- 30 spicchi di arancia pelati a vivo ■
- foglioline di menta fresca ■
- 1 manciata di pinoli ■
- olio extravergine d'oliva ■

Preparazione facilissimo

Tempo 20 minuti
Costo economico

Preparazione

Cuocere le acciughe pulite e tritate in olio caldo per pochi minuti quindi aggiungere il succo di arancia e dopo pochissimo il pangrattato, gli spicchi d'arancia, la buccia e i pinoli. Saltare le farfalle cotte al dente in padella per 1 minuto e servire con le foglioline di menta fresca.



Abbinamento

Da provare un Müller Thurgau Trentino.

La dietista

730 Kcal a porzione

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

Oltre alla vitamina C, sali e vitamine del gruppo B, ci sono anche gli antociani (cianidina, delphinidina) e l'esperidina, potente antiallergico, antinfiammatorio, antivirale e tumorale. Senza dimenticare che basta un'arancia a dare energia dopo lo sport, rafforzando il sistema immunitario.





Filetto di manzo al lime

Ingredienti per 4 persone

- 6 filetti ■
- trito abbondante di odori misti ■
- 8 lime ■
- farina q.b. ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione

Rosolare gli odori in olio abbondante, infarinare i filetti dopo averli salati e pepati, e saltarli nel composto fin quando avranno formato una crosticina croccante e colorita: a questo punto aggiungere il succo di 6 lime, abbassando il fuoco e aggiungendo se necessario 1 cucchiaino di brandy o di brodo e cuocendo fino al livello di cottura desiderata.

Preparazione facile

Tempo 30 minuti

Costo medio



Abbinamento

Si consiglia un rosso d'annata, con pochi tannini, oppure un buon bianco barricato, cercato magari nella **Doc Bolgheri**.



La dietista

410 Kcal a porzione

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

Al C.L.A. (che fa parte degli acidi grassi "buoni"), così come all'L-carnitina, vengono attribuite molte proprietà tra cui quella di ridurre del 4 per cento la massa grassa del girovita, mantenendo il muscolo e favorendo il suo recupero dopo uno sforzo fisico prolungato. Non è, però, consigliabile esagerare con la carne rossa, basta consumarla moderatamente e fare sport.



Mousse al cioccolato fondente e mandarino

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di cioccolato fondente ■
- 6 uova ■
- 2 dl di panna ■
- 10 cucchiaini di succo di mandarino ■
- 40 g di zucchero ■
- 1 pizzico di sale ■
- 30 g di cacao amaro ■
- fette di mandarino pelate al vivo ■

Preparazione media

Tempo 30 minuti

Costo medio

Preparazione

Tagliare il cioccolato a pezzetti, raccoglierlo in una casseruola e unirvi il succo di mandarino, quindi farlo fondere a bagnomaria e lasciarlo raffreddare. Sbattere in una ciotola i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Unire il cioccolato fuso mescolando bene e aggiungere gli albumi montati a neve ferma con il sale; montare anche la panna e incorporare prima gli albumi e poi la panna, fino a ottenere una crema. Dividere la mousse ottenuta in coppette e farla raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore. Cospargere, al momento di servire, la superficie con il cacao setacciato e decorare con spicchi di mandarino.

La dietista

1.120 Kcal a porzione

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

I mandarini sono gli agrumi più calorici, ma anche i più graditi ai piccoli: ricchi di bromuri, sedano il sistema nervoso e fanno passare notti tranquille a bimbi e genitori.



Abbinamento

Un **Barolo Chinato**; per chi preferisce stare più sul leggero un **Passito di Pantelleria**.



Citronette all'arancia

Come la vinaigrette (da fare con l'aceto) la citronette è un condimento adatto a carpacci, insalate di mare e di verdure ecc. Più frequente è la citronette al limone, ma questa ricetta prevede l'arancia.

Preparazione Far sciogliere mezzo cucchiaino di miele in una ciotola con 1 cucchiaino di succo di limone e 1 cucchiaino di succo di arancia. Aggiungere a filo 3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine, emulsionando bene con una frustina, aggiungendo alla fine 1 cucchiaino di buccia di arancia tagliata a julienne e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.

NOVITÀ



*Nuovo Leerdammer
Il Fondente.
Il formaggio che si
scioglie in bocca.*



Solo dall'irresistibile Leerdammer poteva nascere una nuova ricetta davvero golosa: Leerdammer Il Fondente. L'aggiunta di crema di latte dona al formaggio un gusto pieno e avvolgente, che si scioglie in bocca. Adorerete la sua consistenza morbida, il suo sapore dolce e delicato. Scoprite subito la porzione già tagliata e le fette sottili nelle pratiche confezioni apri e chiudi.

LEERDAMMER® Il Fondente

Prima ti avvolge, poi ti conquista

enneci

67

semi **seria** di Simona Marchini

Casi di coscienza

*Un'altra Italia, un altro mondo è possibile,
riscoprendo il valore di un rapporto autentico
e profondo con gli altri, la natura, noi stessi.
Il risveglio delle coscienze è vicino.*

Siamo davvero in Italia? Dov'è finita l'Italia del dito medio sbandierato in Tv da ministri e sottosegretari? L'Italia delle Olgettine e delle fanciulle "premiare" per meriti speciali con ruoli istituzionali? Delle barzellette deprimenti sull'aids e altro? Già lo stile del nuovo Governo, i toni pacati, la correttezza dei discorsi e soprattutto la stima europea recuperata ci fanno respirare. Certo, niente è facile in un momento drammatico per il mondo, ma pensare di affrontare dei sacrifici fidandosi di chi li gestisce, mi pare già un motivo di speranza. Dobbiamo renderci conto che è in atto un mutamento epocale. Il capitalismo selvaggio è fallito, l'umanità cerca un recupero di va-

lori, d'identità profonda. I segnali degli *indignados*, per esempio, il contagioso "cambiamento" nel senso dei valori sociali, etici e morali sono piccoli spiragli di luce. L'auspicio è che le coscienze si rinnovino per ritrovare un rapporto autentico con gli altri. Anche nei conflitti, anche nella dialettica più aspra, ognuno di noi ha bisogno dell'altro. In poche parole, si era più felici quando si poteva bussare al vicino di casa per un pugno di sale, per un termometro... Non siamo cellule isolate, siamo parte di un sistema, di una specie di corpo unico, che dovrebbe vivere in armonia con l'ambiente, la Terra e tutti gli esseri viventi. È utopia? No, è solo la presa di coscienza di come essere più felici, col cuore al caldo. ■

Vieni avanti cretino

Più che un colpo di genio, di gene, quello della stupidità che ci aiuta a capire e riconoscere lo stolto. E dalla matematica il suo identikit scientifico... per evitarlo.

■ **Patrice Poinsette**

Che la stupidità sia un problema grave e pericolosamente diffuso è cosa nota fin dalla notte dei tempi. Ma è sorprendente quanto siano scarsi gli studi per capire che cosa sia davvero e come si possono ridurre i suoi effetti dannosi. Una cosa è chiara: di tutte le possibili forze distruttive nessuna è così insidiosa, pericolosa e onnipresente come la stupidità umana.

Gene... merito

I progressi delle neuroscienze ci consentono di visualizzare come si struttura il pensiero nel cervello e di localizzare l'intelligenza. Richard Haier dell'Università della California e Rex Jung dell'Università del Nuovo Messico hanno scoperto le prove scientifiche di una neurobiologia dell'intelligenza umana che è legata a come l'informazione circola nel cervello. Risultati questi confermati da Oliver Houdé dell'Università di Parigi V Sorbonne che ha osservato le reti neuronali implicate nel ragionamento, nella logica, situate nella parte destra del cervello laddove risiedono anche le emozioni – quindi non così lontane dalla logica –. La ricerca genetica ha anche dimostrato che l'intelligenza può essere trasmessa, esiste cioè una base biologica dell'intelligenza. Insomma intelligenti o stupidi si nasce. E dipende tutto da un gene... Le ultime ricerche dell'Università di Atlanta (USA) lo hanno identificato nei topi: il nome scientifico è RGS14, ma è stato ribattezzato scherzosamente "gene Homer Simpson" dal nome del padre non proprio acuto della famiglia gialla più famosa del mondo. Localizzato nel lobo temporale del cervello, svolge un ruolo fondamentale nella memorizzazione e nell'apprendimento, inibisce cioè processi cognitivi dei topi e probabilmente anche degli uomini.



Il saggio sa di essere stupido, è lo stupido invece che crede di essere saggio.

William Shakespeare

In politica la stupidità non è un handicap.

Napoleone I

Il problema dell'umanità è che gli stupidi sono strasicuri, mentre gli intelligenti sono pieni di dubbi.

Bertrand Russell



Matematico!

Proviamo ora a tracciare l'identikit scientifico di chi non è proprio "tutto cervello". L'economista Carlo Maria Cipolla ha realizzato un grafico stupidologico per valutare la stupidità e l'intelligenza in base ai loro effetti pratici. Un semplice diagramma cartesiano, con il vantaggio che ognuno ricava dalle proprie azioni sulle ascisse (asse X) e sulle ordinate (asse Y) il beneficio per gli altri, consente di definire in base al comportamento dove si colloca un individuo: in alto a destra – dove interesse personale e beneficio altrui si incrociano – troviamo le persone intelligenti, mentre in basso a sinistra spiccano gli stupidi. Così dice la matematica, così sia: il massimo beneficio collettivo si ottiene con azioni intelligenti e il massimo danno con quelle stupide. Quello che emerge da questo studio è che se una persona o un gruppo fa i suoi interessi, trascurando le ripercussioni che possono avere sugli altri, produce un degrado generale. Chi si pensava furbo si rivela perciò sciocco, confermando che il fattore di maggiore danno per la società è proprio la stupidità.

Se lo conosci lo eviti

Riconoscere i balordi che ci stanno intorno è fondamentale perché, come scrive la giornalista americana Rosalea Barker, "la stupidità è una forza estremamente distruttiva". Finché rimane confinata alla sfera personale i danni sono circoscritti, ma se dovesse sconfinare, imparare a identificarla consente di ridurre le ferali conseguenze e di proteggersi. Un'impresa tutt'altro che semplice perché tendiamo a sottovalutare il numero di persone stupide e a dimenticare che il vero cretino inganna, è "intelligente" e spesso ben vestito, come diceva Flaubert, lo stupido, anche lui (come il diavolo...), veste *Prada*. La stupidità è, appunto, indipendente da qualsiasi altra caratteristica.

Arma letale

È proprio l'“intelligenza” l'arma letale del cretino, che non è mai troppo ignorante: conosce *of course* – ops, naturalmente – l'inglese, non sa parlare senza intercalarlo, parla di *network*, di *concept* – magari riferito a una nuova idea per il benessere dei glutei – di *leadership*. Sa anche usare concetti, pratica la lettura e ha facoltà di intendere o meglio di imbrogliare: pratica, infatti, l'arte della complicazione per confondere le acque, “per annebbiare il pensiero” come dice Gerry McGovern, esperto di comunicazione web, usando paroloni, mentre le persone intelligenti parlano di problemi complessi con parole semplici. Insomma “se non fosse anche intelligente, il cretino non sarebbe cretino”, ha sintetizzato in modo brillante Cipolla. Ma la definizione più indovinata per un tipo così l'ha trovata la scrittrice Daniela Maddalena: cretino cognitivo – che dà il titolo al suo libro sul tema –, quello che sa un pò di tutto ma ragiona usando procedimenti logici sbagliati, in particolare quelli deduttivi. “Il fatuo provvisto di informazioni” usa il lessico in modo improprio, si atteggiava a primo della classe e vuole avere sempre ragione, anche se quasi mai ce l'ha se non per caso... Anche l'orologio rotto segna l'ora esatta due volte al giorno. ■

I soliti idioti

Le regole per riconoscerli e soprattutto proteggersi da loro.

- > Ognuno di noi sottovaluta il numero di stupidi in circolazione.
- > La probabilità che una persona sia stupida è indipendente da qualsiasi altra sua caratteristica.
- > Lo stupido causa danni a un'altra persona o a gruppi di persone senza realizzare alcun vantaggio per sé o addirittura subendo un danno lui stesso.
- > Chi non è stupido sottovaluta sempre il potenziale nocivo dei cretini, anzi dimentica che in qualsiasi momento, in qualsiasi luogo e in qualsiasi circostanza, trattare o associarsi con lo stupido si dimostra inevitabilmente un costosissimo errore.
- > La persona stupida è la più pericolosa che esista.

Perché

Sanremo è Sanremo

Per i bambini e gli amanti di maschere e veglioni c'è il *Carnevale*, per gli innamorati *San Valentino*, per tutti (anche per gli “ah, io no” che lo guardano con la coda dell'occhio, e se nomini la mattina dopo Nina Zilli, Noemi o Nek si irrigidiscono quasi fossero tornado o virus letali) c'è il *Festival di Sanremo*. Volenti o nolenti torna puntuale anche quest'anno nella città dei fiori e per la prima volta anche su *Facebook*. Sul palco dell'Ariston (*Rai1*, dal 14 al 18 febbraio) fa il bis il Gianni nazionale – affiancato da Rocco Papaleo, attore e musicista –, l'eterno ragazzo più anziano del Festival, che speriamo si ripeta davvero, esilarante per le gaffe, comico per le goffe interviste, spiazzante e spassoso per lapsus così ben riusciti da sembrare veri – e infatti lo erano –, sale e pepe della gara canora. Tutto quanto fa spettacolo, assicurato la sera del superospite: Celentano nazionale.



Indovina

chi viene a cena?

Per gli amanti dei piatti esotici, ma anche per i più affezionati alla tradizione. Sempre con un tocco di suspense. Questi gli ingredienti delle cosiddette cene a sorpresa, veri e propri “indovina chi” a numero chiuso e dal prezzo calmierato (in media 30 euro a testa), organizzati da chef per passione in case private ma anche agriturismi. Menu adatti e adattabili a tutti – vegetariani, bambini, allergici e intolleranti – da condividere con perfetti sconosciuti, attirati non solo dall'amore per la buona tavola, ma anche da un pizzico di curiosità, forse annoiati dal solito tran tran e dalle solite facce.

Mezze misure

Quella di moda è sotto il ginocchio, spesso a metà polpaccio. La gonna dei mesi freddi non è mini, ma *midi*, mezza lunghezza, come quella di mamme e nonne modello Anni Quaranta e Cinquanta, quando scoprire un po' le gambe era un gesto trasgressivo. Dritte e svasate, ampie e svolazzanti, ma anche a tubino: per signore e ragazze sul metro e settanta le gonne possono scendere a metà polpaccio, “inarrivabile” per quelle più basse (meglio non toccare il limite massimo di metà ginocchio). In abbinamento, specie se la gonna è voluminosa e plissettata, un top piccolo e una ghiacchina aderente; con quella più stretta camicia o maglioncino da indossare preferibilmente dentro la gonna per sottolineare il punto vita e slanciare la silhouette. In primavera per le vere modaiole gonna *midi* con una semplice t-shirt, perché anche per i mesi più caldi andranno le mezze misure...

Dall'intramontabile fascino dell'enigma alle scoperte della scienza. Tra i passatempi preferiti dagli italiani l'enigmistica che fa bene alla mente.

Enigma

■ Cristina Vaiani

70

Tanti Edipi che interrogano altrettante Sfingi. Dal primo mitico indovinello che Edipo risolse liberando le porte di Tebe dallo spietato mostro che divorava i viandanti lontani dalla soluzione, l'interesse umano per l'enigma è tutt'altro che esaurito. Indovinelli, sciarade, anagrammi, crittografie, rebus e cruciverba, l'enigma e i suoi



simili vanno a ruba: al primato delle vendite da sempre appannaggio della *Settimana enigmistica*, la più celebre e diffusa rivista di passatempi enigmistici, curiosità e umorismo fondata nel 1932 dall'ingegnere Giorgio Sisini, si aggiungono le altre riviste, i siti internet dedicati, le applicazioni per cellulari e tablet, e persino i raduni periodici di appassionati in occasione dei vari congressi nazionali, simposi enigmistici, convegni dell'Associazione *Rebussistica Italiana*, Feste della Sibilla e Giri d'Italia in anagrammi. Chi ne fa un passatempo, chi un esercizio linguistico, chi è patito dell'enigma: fatto sta che dal professore universitario alla casalinga sono davvero in tanti a mettersi in gioco con l'enigmistica.

Indovina indovinello

Nel suo omaggio all'arte degli edipi "Parlo di enigmistica" su enignet.it, il sito di enigmistica classica a cura della Biblioteca Enigmistica Italiana, Mario Rigoni Stern scrive "l'enigmistica è innata nella mente dell'uomo". Se così non fosse non se ne troverebbero esempi nella Bibbia, nelle tradizioni babilonese ed egizia, nei responsi degli oracoli greci, in Cicerone, nel medioevale indovinello veronese, nei rebus e nelle "allegorie" enigmatiche di Leonardo, negli anagrammi e nei giochi in versi di Galileo, nella letteratura di un po' tutti i tempi.

Certo è al più celebre enigma della mitologia classica che ancora oggi l'enigmistica si ispira al punto che c'è lo zampino della Sfinge o di Edipo nelle pagine di molte riviste di enigmistica che ospitano indovinelli, sciarade, crittografie e rebus. Ma c'è una bella differenza tra l'enigma attuale e quello mitologico, insegna **Stefano Bartezzaghi**, esperto in materia e figlio d'arte, di quel Piero storico autore del difficilissimo schema a pag. 41 della *Settimana enigmistica*: «Nell'antichità l'enigma non era un gioco e la sua mancata risoluzione costava la vita: Omero, il più sapiente degli uomini, muore per non

Fortunati al gioco

Aveva ragione Mario Rigoni Stern a scrivere (cfr. "Parlo di enigmistica", www.enignet.it): "Mi piace vedere persone, specialmente se anziane, sedute sulla panchina di qualche giardino con in mano una pubblicazione di enigmistica acquistata all'edicola e assortite nel tentativo di risolverne i giochi. Penso sia questo un ottimo esercizio mentale per conservare lucidità e memoria". «Più il cervello si allena e meglio è», conferma **Pietro Pietrini**, psichiatra, professore ordinario di biochimica clinica e biologia molecolare clinica presso la facoltà di medicina dell'Università di Pisa. «Studiare, leggere, ricorrere alla memoria – ma anche giocare a carte o risolvere un cruciverba – sono attività che allenano il cervello e sviluppano quella riserva cognitiva che rappresenta l'unica arma di difesa contro il decadimento cognitivo; maggiore è, minore sarà il danno di un'eventuale malattia neurodegenerativa». Senza incorrere negli eccessi di quel fanatico del cruciverba di Chicago che, denunciato dalla moglie, fu condannato dal giudice a non risolverne più di tre al giorno, la pratica costante dell'enigmistica rappresenta un ottimo esercizio mentale perché «richiede un ragionamento complesso. Intanto – avverte Pietrini – bisogna avere una buona memoria per richiamare le informazioni, favorire il pensiero astratto e i nessi logici, valutare le possibilità di scelta, pianificare le strategie per arrivare alle soluzioni». Insomma più arguzia che sapienza. E forse non è un caso che la prima rivista di enigmistica moderna, edita a Milano nel 1866, si chiamasse *L'Aguzzaingegno...*

aver saputo risolvere l'indovinello di un gruppo di pescatori di Ios... La sfinge si uccide quando Edipo dà la soluzione».

È una parola!

Semmai delle affinità tra enigma antico e moderno permangono sul piano del linguaggio «che, oggi come ieri, consente di celare misteri dentro a un testo e di procedere per doppi sensi». Venuta meno la tragicità delle origini, l'indovinello odierno continua a “parlar doppio”, mostrando un soggetto apparente (titolo) che nasconde, sotto una sequenza di bisensi, quello reale (soluzione). Tutto è possibile – anche dire una cosa per un'altra – in un linguaggio dove la parola si fa magica, come giocattolo da scomporre e ricomporre.

«L'enigmista non guarda al significato delle parole ma alla loro consistenza materiale, a come sono fatte – chiarisce Bartezzaghi –. E le mette insieme non per il senso che hanno ma per la loro somiglianza o per le potenzialità di trasformazione di una nell'altra, ad esempio il bifronte enoteca al contrario diventa acetone, attore è l'anagramma di teatro, il palindromo osseosso si può leggere nei due sensi...». Variazioni sul tema consentite dalle infinite possibilità di combinazione degli elementi – lettere, sillabe, parole – di cui è capace la lingua italiana che come poche altre si presta al gioco di prestigio... linguistico.

Cruciverba volant

Sempre per combinazione di parole, tramite incroci, si arriva al più popolare dei giochi enigmistici moderni, quel cruciverba importato dall'America, dove esordì nel dicembre 1913 scatenando una tale *crossword craze* da riprodurre caselle bianche e nere su abiti, gioielli e oggetti di design e persino echi tra letterati e artisti, da Warhol a Escher.

Con la prima apparizione di un “Indovinello delle parole incrociate” sulla *Domenica del Corriere* dell'8 febbraio 1925 l'enigmistica italiana uscirà dagli esclusivi ambienti accademici per andare incontro al grande pubblico e al successo popolare. E a niente valsero le contestazioni degli intransigenti enigmisti classici – del tipo *Nulla hanno a che vedere con la vera enigmistica, fra breve tempo non saranno che un ricordo* – contro la presunta banalità del giovane schema e delle sue definizioni, ormai prossimi ai cento anni di vita. ■

In preda all'agitazione

Che cosa misura il termometro? E come lo fa?
Domande ovvie, ma solo in apparenza.



Tutti sanno che cosa è un termometro – forse qualcuno proprio in questi giorni ha con lui incontri ravvicinati – ma non tutti sanno che cosa indica davvero. La temperatura è, infatti, una delle grandezze fisiche più difficili da misurare. Per la termodinamica (ramo della fisica che studia le trasformazioni dell'energia termica in energia meccanica e viceversa) è la proprietà che regola il trasferimento di calore da un sistema all'altro. Fra due corpi in equilibrio termico non avviene nessuno scambio di calore, mentre una differenza di temperatura genera un flusso calorifico dal corpo caldo in direzione di quello freddo. La temperatura non è perciò una misura della quantità di calore, ma dell'energia cinetica media di un atomo del corpo. Dunque che cosa misura in realtà il termometro? La temperatura sì, ma la sua e rileva quella di un oggetto solo se è in equilibrio termico con lui.

La misura della temperatura è sempre indiretta e può essere definita solo dopo aver fissato arbitrariamente un valore di riferimento. Richiede quindi l'uso di sostanze reattive come, per esempio, i fluidi che riscaldati si dilatano. La scala più comunemente utilizzata in Europa è quella del fisico svedese Anders Celsius: a contatto col ghiaccio l'altezza raggiunta dal mercurio corrisponde alla temperatura di 0 gradi, mentre a contatto con l'acqua bollente sale fino ad un livello massimo contrassegnato dal valore 100 gradi. La distanza fra 0 e 100 gradi viene poi divisa in 100 parti uguali (centi-gradi). Ma allora se temperatura e agitazione molecolare vanno di pari passo e se per la meccanica quantistica l'energia è un principio attivo mai uguale o inferiore a zero, dire di essere a -5 C è un po' una stranezza visto che, come noi, le molecole o si muovono o rimangono ferme. Per questo si usa anche la scala di Kelvin che ha come riferimento la temperatura del punto triplo dell'acqua: si tratta dei valori di temperatura e di pressione, 273,16 Kelvin a circa 6 millibar, in cui coesistono le tre fasi (solida, liquida, aeriforme) della sostanza. Il Kelvin viene quindi definito come 1/273,16 volte la temperatura del punto triplo dell'acqua. Col Kelvin abbiamo di conseguenza una scala fisicamente coerente con 273,15 K il punto di fusione del ghiaccio e 373,15 K la temperatura d'ebollizione dell'acqua. Ma anche per quest'anno se la febbre sale si misura in gradi Celsius. ■

Corsi ad hoc, letture pubbliche, piccole e grandi riviste di settore, blog, manifestazioni e concorsi di livello locale, nazionale e internazionale, pubblicazioni. Cresce la vena poetica nel Belpaese, ma per dirsi "poeti" non basta riempire le pagine di versi.

Per ogni verso

72

■ **Barbara Autuori**

Emozioni che si trasformano in versi. Per descrivere un dolore, una gioia, trasmettere uno stato d'animo, raccontare un amore.

Esperienze comuni a tanti che spesso nella poesia trovano il linguaggio più adatto per esprimersi. «Un'attitudine assolutamente naturale» esordisce il poeta e scrittore **Davide Rondoni** che ha fondato e dirige il *Centro di Poesia Contemporanea* (www.centrodipoesia.it) dell'Università di Bologna. «La poesia è un elemento che nasce con l'uomo, un modo per nominare la realtà che ci colpisce non attraverso semplici parole, ma dando dei soprannomi all'esistenza». Un'esigenza innata e profonda che oggi più che mai trova molteplici strade per salire in superficie e proporsi agli altri.

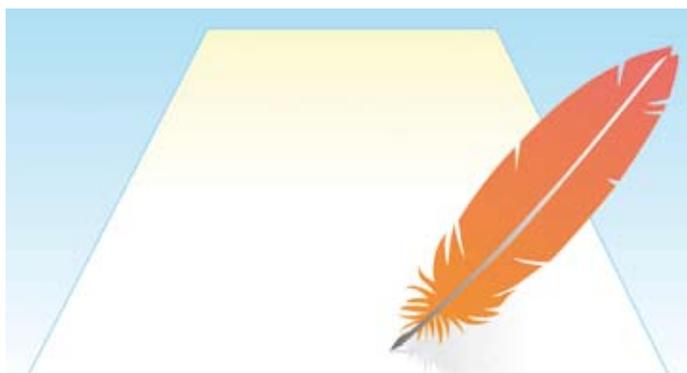
Rispondere per le rime

Corsi ad hoc, letture pubbliche, piccole e grandi riviste di settore, blog, manifestazioni e concorsi di livello locale, nazionale e internazionale: tralasciando i santi e i navigatori, il Belpaese sembra confermarsi patria di poeti in costante crescita. Un trend avvalorato da **Andrea Amerio**, editore di *Libri Scheiwiller* (www.librischeiwiller.it), casa editrice milanese che ha pubblicato alcuni tra i più importanti autori italiani e stranieri. «Rispetto agli Anni Ottanta – afferma – oggi si assiste ad una voglia di poesia che viene prepotentemente allo scoperto attraverso varie modalità: dalla partecipazione al concorso più o meno prestigioso alla volontà di veder pubblicati (e distribuiti) i propri versi. Anche a pagamento». Una "scorciatoia" che non scandalizza affatto l'editore milanese che, a tal proposito, richiama alla memoria Ezra Pound che finanzia di tasca propria la pubblicazione delle sue poesie. Prima di arrivare alla forma "libro" è frequente che il desiderio di esprimere la propria vena poetica trovi facile sfogo nei sempre più numerosi concorsi di poesia che sembrano proliferare un po' ovunque sul territorio nazionale.

Palcoscenici di qualità o facili casse di risonanza per velleità che di poetico hanno ben poco? «Posto che anche in quest'ambito si può trovare del ciarpame – premette Rondoni –, il fatto che ci siano tante occasioni per presentare e far giudicare i propri versi lo considero positivamente: il confronto è sempre necessario per crescere».

Il sommo poeta

Abbandonate dunque timidezza e pudore, partecipare a queste competizioni appare un passo indispensabile nella vita di un poeta esordiente. A patto di affidarsi a una commissione di qualità. «Prima di iscriversi a un concorso



Vena poetica

La vocazione poetica non sempre segue un percorso rettilineo, a volte imbocca strade tortuose, altre si perde per meandri oscuri e misteriosi e può metterci anni ad affiorare. «Può capitare di uscire allo scoperto a 15 anni come a 60: la vena poetica non conosce scadenze o differenze di genere» afferma **Davide Rondoni**, poeta e scrittore, che sottolinea come sia difficile individuare un "pubblico della poesia" che non si misura in libri. «Il "libro di poesie" – aggiunge peraltro Amerio – è una forma solitaria e sempre meno importante». Al contrario delle letture pubbliche (readings) che si tengono nei luoghi più vari, dalle chiese ai cinema, dai circoli privati ai teatri e che richiamano un gran numero di persone così come gli *Slam Poetry*, una gara in cui diversi poeti leggono sul palco i loro versi per 3 minuti. Al termine vengono giudicati da 5 giurati estratti a sorte tra il pubblico: un modo di ripensare il rapporto tra il poeta e quella comunità della poesia così difficile da etichettare.

Diritto di sciopero

4 donne uniscono le forze e creano la rete Primo marzo contro il razzismo, per promuovere e difendere i diritti dei migranti. A cominciare dalla giornata dello "Sciopero degli Immigrati" appunto il primo marzo.

Siciliana trapiantata a Milano, giornalista di *Glamour*, mamma di Maryam avuta dal compagno senegalese, Stefania Ragusa è una delle 4 donne che hanno ideato e fondato la rete *Primo Marzo* (<http://primomarzo2010.blogspot.com/>) promotrice della giornata dello "Sciopero degli Immigrati".



Come nasce Primo Marzo?

«Sull'esempio di una rete francese, nel 2009 abbiamo pensato e realizzato blog, formule e slogan che dessero voce a quanti, stranieri e italiani, volevano impegnarsi per spezzare il nesso tra lo sfruttamento dei migranti e l'erosione graduale dei diritti dei cittadini e lavoratori italiani».

Un'iniziativa dal successo imprevisto.

«Nel 2010 a questa giornata-simbolo hanno partecipato vari movimenti e associazioni, sono nati Comitati in oltre 60 città per un totale di circa 300mila persone coinvolte, tutte accomunate dal rifiuto del razzismo e della cultura dell'esclusione».

Cos'è successo dopo?

«Il 1° marzo 2011 è stato meno seguito dal punto di vista mediatico, ma ugualmente "partecipato" dal basso e la rete *Primo Marzo* è oggi attiva su molteplici fronti: oltre allo "Sciopero degli Immigrati" quest'anno alla terza edizione, c'è la campagna *l'Italia sono anch'io* per estendere il diritto di voto amministrativo agli immigrati residenti in Italia da almeno 5 anni e riconoscere la cittadinanza a chi nasce e cresce in Italia, la promozione della *Carta Mondiale dei Migranti* approvata lo scorso febbraio in Senegal e alla quale anche i nostri Comitati hanno dato un importante contributo, la campagna *LasciateCentrare* per consentire a giornalisti e comuni cittadini di sapere finalmente cosa accade nei *Centri di identificazione ed espulsione*, oltre a molte altre iniziative locali».

Temi attualissimi, ma che sembrano fantascienza leggendo il tuo ultimo libro, *Le Rosarno d'Italia* (Vallecchi 2011, pp. 200, euro 14).



«Viaggiando per il Paese ho scoperto che ciò che manca davvero non è la volontà di fare qualcosa per i migranti, ma una reale contaminazione: la consapevolezza di quella *mixité* che abbatta per sempre la contrapposizione tra "noi" e "loro"». ■

– consiglia il poeta forlivese – è bene informarsi sui membri della giuria: un collegio d'esperti, personalità di riconosciuta competenza e autorevolezza, così come il peso e l'importanza delle precedenti edizioni, possono aiutare a scegliere la platea migliore cui sottoporre il proprio lavoro». A dire poi quanto sia fondata o meno la propria vocazione poetica, saranno anche il tempo e la voglia di studiare e approfondire i poeti vecchi e nuovi. «Poeti lo si diventa nascendo – sottolinea Amerio –. Chi legge poesie s'incarna nel poeta e nei suoi versi. Il potere di contagio della poesia fa sì che da lettori si voglia diventare autori». Ecco allora che accanto ai corsi per apprendere le tecniche poetiche diventa fondamentale frequentare luoghi e persone capaci di sensibilizzare all'ascolto della poesia. «Incontrare altri poeti, partecipare a seminari e letture pubbliche, ma soprattutto "andare a bottega" scegliendosi e affidandosi alle cure di maestri contemporanei e del passato, è una gavetta che non si può evitare» aggiunge Rondoni che da giovane è stato allievo del grande poeta toscano Mario Luzi. «Frutto della combinazione tra talento e preparazione – conclude – la poesia si trasforma da facoltà di tanti in arte di alcuni solo con un lungo lavoro». ■

Poesie per un anno

La poesia italiana, autori, stili, tendenze. Ecco i consigli di lettura degli esperti intervistati.

Il pensiero dominante

Poesia italiana (1970-2000)

a cura di Franco Loi e Davide Rondoni Garzanti 2001, pp. 400, euro 18
Utile per farsi un'idea del panorama della poesia italiana degli ultimi 30 anni.

Appello allo yeti

di Szymborska Wislawa
Libri Scheiwiller 2005, pp. 100, euro 11
Debutto poetico della poetessa polacca, premio Nobel nel 1996.

I costruttori di vulcani

Tutte le poesie 1975-2010

di Carlo Bordini
Luca Sossella ed. 2010, pp. 496, euro 20
Novità e riedizione insieme, l'autore ha raccolto tutti i suoi libri in versi apportando alcuni cambiamenti ai testi.

Una passione che diventa un lavoro: dai programmi Tv ai libri, con la giornalista Benedetta Parodi il menu è servito. Ma quello culinario è un "vizio" di famiglia.

Benvenuti in casa Parodi

74

■ Maria Antonietta Schiavina

I primi passi verso la sua carriera d'esperta di cucina **Benedetta Parodi** – sorella della giornalista del Tg5 Cristina e di Roberto, scrittore e giornalista specializzato in viaggi in *Harley Davidson* e moglie di Fabio Caressa, giornalista di *Sky Sport* – li ha percorsi fra le mura di casa dove, verso la fine del 2008, abbandonata la conduzione del telegiornale nello spazio di *Studio Aperto* su *Italia 1*, ha dato il via a *Cotto e mangiato*, rubrica culinaria registrata direttamente nella cucina di famiglia. Una carriera che oggi la giornalista piemontese prosegue con *I menu di Benedetta*, un programma che la vede tutti i giorni alle 12,25 su *La7*, dove si parla per lo più di cucina, ma anche di televisione, di famiglia e di libri, quelli che, non contenta di essere amata solo in

quanto volto televisivo, l'iperattiva Benedetta ha pubblicato con l'editore Vallardi (nel 2009 *Cotto e mangiato* e nel 2010 *Benvenuti nella mia cucina*, tutti e due con vendite alle stelle). Per passare poi a *Rizzoli*, con *I menu di Benedetta*, uscito in parallelo al programma Tv, che sta già collezionando molti ascoltatori, attirati dalla frizzante simpatia della conduttrice, ma anche dai gustosi piatti che Benedetta propone e illustra, alterando dosi e preparazioni a chiacchierate con ospiti famosi.

Qual è la differenza tra quello che propone il suo nuovo spazio televisivo e il precedente *Cotto e mangiato* a parte il cambio di canale?

«Oltre ai personaggi che di volta in volta si avvicinano nella mia cucina, sicuramente una novità è rappresentata dalla tempistica, perché da mezz'ora sono passata a un'ora, anche se le ricette sono comunque molto veloci, 4-6 minuti».

Come vive il confronto con il programma di Antonella Clerici, in onda nella sua stessa fascia oraria?

«Ammetto che la nostra è una vera sfida. Ma ho scelto io quest'orario perché è bello parlare di cucina quando il pubblico sta per sedersi a tavola. Quanto ad Antonella siamo un po' come il gigante e il topolino, ma secondo me c'è spazio per tutti e il pubblico deve fare le sue scelte avendo più proposte a disposizione».

Finalmente con *La7* lei cucina fuori casa.

«Arrivo e trovo tutto pronto e quando, dopo aver cucinato, me ne vado c'è chi mette in ordine. Non è una meraviglia?».

Ma questo passaggio è avvenuto per motivi "tecnici" o è stata sfrattata da marito e figli?

«Entrambe le cose. All'inizio era bello, ma poi con il tempo registrare il programma in casa stava diventando impegnativo per tutti».

Da giornalista d'attualità a esperta di cucina. Come mai?

«La cucina è la mia passione segreta, anzi non tanto segreta perché parenti e amici conoscevano molto bene il mio lato nascosto. Un hobby che ho avuto la fortuna di poter trasformare in lavoro».

E adesso nel suo cassetto c'è anche un romanzo.

«Una storia nata come una favola per i miei tre figli, che poi si è ingrandita. Forse un giorno lo pubblicherò, ma confesso che in questo senso ho



sempre un po' di pudore: quando si tratta di ricette è un conto, però per il resto...».

Nella sua favola la cucina non c'entra niente?

«C'entra eccome, perché tutto nasce dal ricordo della mia nonna materna, grande cuoca».

Da cui ha imparato a stare fra pentole e fornelli?

«Sì, ma ho imparato molto anche dalla nonna paterna e da una tata bravissima che faceva degli gnocchi favolosi. In fatto di cucina nella mia famiglia c'è sempre stata, infatti, una grande cultura».

Suo marito e i suoi figli cosa ne pensano della mamma cuoca in Tv?

«Fabio è il mio più grande fan! Mi sostiene, mi aiuta anche se mangia con moderazione, perché preferisce assaggiare. La più piccola delle mie figlie mi aiuta sempre e, quando non lo fa, gioca con le pentoline e gli ingredienti di plastica imitandomi, mentre la grande e il maschio amano solo mangiare».

Parliamo di spesa. Ama di più fare acquisti alimentari al supermercato o nei piccoli negozi specializzati?

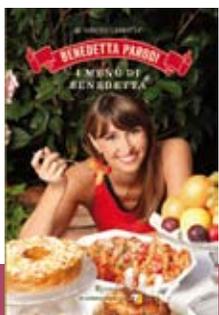
«Adoro il supermercato perché sono una spendacciona e lì ci trovo sempre qualcosa in più, ogni volta è una sorpresa, anche se il negozio resta una grande risorsa quando devo acquistare un prodotto specifico o qualcosa di alta qualità».

Che rapporto ha con la cucina quando va fuori dall'Italia?

«Di curiosità. Mi piace assaggiare e sperimentare. E i miei figli stanno diventando come me. Io li porto a mangiare nei ristoranti cinesi, indiani, giapponesi... E si entusiasmano sempre. Abbiamo fatto un bellissimo viaggio in Egitto e mi ha affascinato il modo che avevano di rapportarsi alla cucina del luogo».

In un'intervista ha dichiarato che il suo modello è Nonna Papera. Come mai?

«Perché le sue torte fumanti e fantasiose sono una meraviglia, danno un'idea di calore, di casa, di famiglia».



Web side story

Un piccolo cataclisma ha scosso la rete. La storica piattaforma italiana di blogging *Splinder* (www.splinder.com) è totalmente dismessa dagli attuali proprietari (*Dada*, gruppo RCS) e le migliaia di diari online che ospitava cancellati.

Sono passati 2 anni da quando, proprio nella prima uscita di questa rubrica, scrivevo “*Splinder* lasciatela perdere, è vecchia come il cucco”, e ciò che succede in questi giorni altro non è che la naturale conseguenza di un processo di invecchiamento inarrestabile. Apparentemente c'è poco da dibattere: *Splinder*, a dispetto di un passato glorioso, è oggi un baraccone tarlato dal tempo e sempre meno frequentato. D'altro canto, pensano alcuni, la dismissione di *Splinder* rappresenta la scomparsa di un pezzo importante di storia del web italiano, essendo essa uno dei luoghi dov'è esploso e si è poi sviluppato il fenomeno dei blog. Oltre a questo, se i proprietari dei singoli blog non si daranno da fare per esportare e salvare i contenuti dei loro diari online, magari caricandoli poi su altre piattaforme attive (per esempio *Wordpress* o *Blogger*), la cancellazione di *Splinder* significherà la scomparsa dal web di una mole enorme di testi e contenuti multimediali prodotti da migliaia di italiani nei primi anni del Duemila. Una perdita storico-documentale, riguardante cioè la storia della società/socialità italiana online e dello sviluppo di internet in Italia. L'unica cosa certa è l'insegnamento che dobbiamo trarre da questo evento: la consapevolezza che i servizi commerciali gratuiti, essendo legati al mercato, sono per loro stessa natura effimeri e inaffidabili. Oggi ci sono, domani chissà. È bene averlo ben chiaro e attrezzarsi di conseguenza. ■

A futura memoria

Internet è come un'immensa, sterminata libreria in cui ogni secondo entrano migliaia di libri nuovi e altrettanti, o quasi, ne escono. Nella realtà fisica la memoria dei libri presenti e passati è contenuta negli archivi delle grandi biblioteche. E sul web? Esiste un qualche servizio che provi ad archiviare i siti come fossero testi o libri, rendendoli cioè disponibili alla consultazione anche quando terminano il loro ciclo vitale?

Sembra un compito improbo, eppure c'è chi ci prova. *Internet Archive* (www.archive.org) è un'organizzazione *no profit*, economicamente sostenuta da donazioni di utenti e di aziende private, che lavora in collaborazione con archivi e biblioteche di tutto il mondo proprio allo scopo di preservare e rendere gratuitamente disponibili i più vari contenuti digitali, tra cui per l'appunto i siti web. Nella sezione *The Wayback Machine* (www.archive.org/web/web/), infatti, è sufficiente digitare l'indirizzo web di un qualsiasi sito e il sistema vi darà modo di consultare copie delle pagine di quel sito “fotografate” nel tempo a intervalli regolari.



Effetto sorpresa

Tutto punta sull'aspettativa di una situazione che poi si rivela molto diversa. E così nell'ultimo spot dell'Ikea l'umorismo è assicurato.



Lo spot di *Ikea* è uno dei più divertenti che si vedono in televisione e che, come il precedente (quello dei carcerati), gioca sulla creazione nello spettatore dell'aspettativa di una situazione che poi si rivela molto diversa e, proprio per questo, lo spot risulta piacevolmente umoristico.

Tutto il gioco delle scene iniziali è basato sugli stereotipi narrativi della fiction televisiva e cinematografica. Un signore di mezz'età riceve una telefonata e con aria grave comunica alla moglie: "Stanno arrivando"; questa accoglie l'annuncio con un sussulto, mentre il suo sguardo appare estremamente allarmato. Anche l'omissione del soggetto contribuisce a non far presagire niente di buono, come pure è inquietante il suono proveniente dal ricevitore della telefonata interrotta all'altro capo. Sul sottofondo la musica è quella classica delle catastrofi imminenti. Lo spettatore riconosce tutti questi segni per una competenza inconsapevole, ma normalmente molto sviluppata, dei codici narrativi che lo sostengono nell'interpretazione di film e telefilm. Comincia allora una serie d'azioni che i due

personaggi (interpretati come coniugi, anche se – badate bene – non viene detto esplicitamente) intraprendono per creare una resistenza agli eventi: cuscini che vengono collocati un po' dovunque, come per resistere ad un assedio, divani che si trasformano in letti, recipienti ricoperti di carta stagnola che vengono estratti in tutta fretta da uno sgabuzzino, tavoli che si allungano. L'angoscia si raddoppia per le scene intercalate di un'orda di persone che con i fari delle loro auto fendono l'oscurità della notte. Si avvicinano, salgono le scale e finalmente suonano alla porta. All'apertura da parte dei due coniugi un attimo d'esitazione: la mimica è sempre quella di un estremo allarme. Poi una bottiglia che si stappa crea una disgiunzione con la situazione precedente e induce le condizioni per giungere finalmente all'esatta interpretazione: sono i parenti in visita che portano vivande e liquori e un'indubitabile aria conviviale. Tutti allora festeggiano allegramente e lo spettatore, che aveva seguito la *suspense*, tira un sospiro di sollievo. Ma non sono sicuro che nel fondo, un fondo inconfessabile, un po' di quell'allarme non sia avvertito come giustificato. ■

tele **obiettivo** di Beatrice Ramazzotti

Dalla padella nella brace

La preparazione del cibo è l'intrattenimento della Tv dei nostri giorni e intorno all'argomento scorrono fiumi d'inchiostro. Vogliamo unirci al club dei guardoni delle cucine altrui e passare in rassegna il variegato esercito di maestri del fornello che comprende l'allegria bionda sovrappeso, l'algida milanese che frulla in tailleur, il ra-

gazzo svelto con l'occhio ammiccante, per arrivare all'inglese un po' strafottente e all'americana plastificata, coi suoi irripetibili intingoli. Ogni telespettatore sceglie il suo preferito e poi vaga tra i corsi di cucina delle emittenti locali, quelli che più si avvicinano all'immaginario culinario di ognuno di noi: mamme e nonne che, dotate di un rassicurante corredo basic, hanno messo a tavola intere generazioni, trasformando quell'unico mestolo di legno in loro possesso in una bacchetta magica.

LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO



COOP È LA TUA ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.

Ti garantisce ogni giorno il risparmio che cerchi, proponendoti tante possibilità:

- offerte per tutti i consumatori
- offerte riservate esclusivamente ai Soci
- prodotti che i Soci possono acquistare utilizzando i punti
- premi del catalogo, che i Soci possono richiedere utilizzando i punti.

Inoltre, continua anche nel 2011 **lo sconto 20% su 100 prodotti a marchio Coop**. Una grande occasione di risparmio per tutti i Soci e i consumatori perché garantisce uno sconto importante su prodotti significativi per la spesa di tutti i giorni, che cambiano a seconda dei periodi durante tutto l'arco dell'anno. Li puoi trovare tutti segnalati nel punto vendita e alcuni di essi saranno riportati periodicamente come esempio nei volantini commerciali.

Clicca su **www.unicooptirreno.e-coop.it** e scopri tutte le offerte: buona spesa, e buona convenienza.

Le offerte per i Soci si intendono valide solo per i Soci Unicoop Tirreno.

DALL'1 AL 15 FEBBRAIO.

MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **30%** alla cassa
VITELLO MAGRO SCELTO A TRANCI
il kg

MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **40%** alla cassa
ARANCE TAROCCO **coop**
3 kg

MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA



GRANA PADANO BONI
il kg
PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **30%** alla cassa
per i non soci € 12,90
€ 9,03

MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA



MORTADELLA GRANDI SAPORI TOSCANI BEHELLI
1,5 kg ca. - il kg
PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **30%** alla cassa
per i non soci € 9,95
€ 6,96

MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA



ROSSO TOSCANA IGT LEDA PUCCI BARTALI
75 cl x 6
sconto **50%**
PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
per i non soci € 20,29
€ 10,14



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA
coop

MASSIMO 8 pezzi PER OGNI CARTA



FILETTI DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA ORTIZ
400 g
PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **50%**
per i non soci € 11,98
€ 5,99
il kg € 14,97

SET COLTELLI MIRACLE BLADE III con ceppo e tagliere conf. x 18
PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 54,00



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA
coop

PIGIAMA POMPEA UOMO/DONNA
modelli e colori assortiti
PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 14,50

A MISURA DI SOCIO.

ni prodotti in offerta speciale.

OCI UNICOOP TIRRENO.

ipercoop DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

DAL 16 AL 29 FEBBRAIO.

SCELTO DAI SOCI

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **30%**
alla cassa

MULTIPACCO GRAN RISPARMIO DI BOVINO
il kg

MASSIMO 3 conf.
PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **40%**

PERE ABATE
2 kg

MASSIMO 10 conf.
PER OGNI CARTA

MASSIMO 6 pezzi
PER OGNI CARTA

INSALATA DI MARE MEDUSA REGNOLI
550 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 4,50
il kg € 8,18

PIZZA LA FIRMA DEL GUSTO RONCADIN

SOTTOZERO

tonno nostromo con olive nere e capperi - 397 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 1,99
il kg € 5,01

MASSIMO 6 pezzi
PER OGNI CARTA TRA I DUE GUSTI

provolone auricchio con bocconcini di pomodoro - 382 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 1,99
il kg € 5,21

MASSIMO 5 conf.
PER OGNI CARTA

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 7,99

CAFFÈ KIMBO CLASSICO
250 g x 4

MASSIMO 4 conf.
PER OGNI CARTA

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 4,29

ASCIUGONI REGINA
conf. x 6
600 strappi

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

MOTOSEGA PER POTATURA
Mod. MS 5300

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 99,00

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA **ipercoop**

- Motore scoppio 2 tempi
- Cilindrata 25,4 cc
- Lunghezza barra 30 cm

LINEA RIPONIMENTO ARREDO BIMBI

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA **ipercoop**

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 19,90

CASSETTIERA 4 CASSETTI
fantasia assortite
oppure
MODULI COMPONENTI
PORTAGIOCHI POKER TOYS
4 PEZZI

socio**coop**

Unicoop Tirreno

SOLO PER I SOCI 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 29 FEBBRAIO.

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop incoop ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

I prodotti non alimentari possono non essere disponibili in alcuni punti vendita // **coop**



MASSIMO 5
PEZZI
PER OGNI CARTA

**FAGIOLINI
PRIMO FIORE
FINISSIMI
OROGEL**
900 g

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 0,95

+ 50 punti

oppure

€ 1,95

il kg € 2,17

MASSIMO 5
conf.
PER OGNI CARTA

**CROISSANT
CLASSICO
SOFFICE
SFOGLIA
BAULI**

conf. x 20 - 800 g

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 1,99

+ 75 punti

oppure

€ 3,49

il kg € 4,36



- Sistema operativo Symbian
- Rete UMTS Quadriband
- Display 3,2" a 16 milioni di colori, Touch
- Connettività: USB 2.0, Wi-Fi, Bluetooth 2.0, HSDPA 10.2 Mbps
- Memoria interna 40 MB espandibile con MicroSD
- Fotocamera 5 Megapixel
- Multimedia MP3, MP4

**SMARTPHONE
NOKIA**

Mod. C5-03 BLACK

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 99,90

+ 1800 punti

oppure

€ 135,90



**SCARPA UOMO
IN PELLE
SCAMOSCIATA
CARRERA**
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 19,00

+ 500 punti

oppure

€ 29,00

- Inkjet A4
- Funzione: stampa, fotocopia, scanner
- 4 cartucce separate
- Inchiostri a pigmenti Durabrite Ultra
- 28 ppm in nero, 15 ppm a colori
- Risoluzione fino a 5760 x 1440 dpi
- Foto 10 x 15 cm senza margini
- Scanner 600 x 1200
- USB



PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 19,90

+ 500 punti

oppure

€ 29,90

**STAMPANTE
MULTIFUNZIONE
EPSON**
Mod. STYLUS SX130

- 22 punti
- 27 operazioni cucito
- Luce incorporata
- Asolatore 4 tempi
- Ricamo
- Punto a Zig Zag
- Braccio libero



**MACCHINA
PER CUCIRE
NECCHI**

Mod. SUB22

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 79,00

+ 1000 punti

oppure

€ 99,00



- Pedana a motore
- Inclinazione manuale 2 livelli
- Potenza 1,5 HP
- Velocità 0,8-14 km
- Nastro di corsa 45 x 125 cm
- Monitor computer multifunzione
- 7 programmi allenamento
- Rilevazione cardio Hand pulse
- Porta bottiglia

**PEDANA ELETTRICA
MARKA FITNESS**

Mod. A10

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 219,00

+ 2000 punti

oppure

€ 259,00

SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:
WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT OPPURE WWW.CARTASOCIO.IT

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI **UNICOOP TIRRENO**



DONA I TUOI PUNTI IN SOLIDARIETÀ

La solidarietà è uno dei valori fondanti del movimento cooperativo ed è un'attività a cui Unicoop Tirreno dedica ogni giorno energie e risorse.

Basta un gesto è il marchio che racchiude tutti i progetti di solidarietà presenti in questo catalogo e lo ritroverai nei nostri punti vendita tutte le volte che sarà in corso una campagna dedicata a: **CUORE DI COOP**, **PROGETTO HAITI** e **EMERGENCY PROGETTO MIGRANTI**.

Anche tu puoi dare un contributo importante alla loro riuscita: i tuoi punti.

Dono una parte dei tuoi punti per sostenere i progetti di solidarietà: la donazione è libera e puoi effettuarla direttamente alle casse dei nostri punti di vendita, entro il 31 marzo 2012. **Unicoop Tirreno ne raddoppierà il valore** (ad esempio, 500 punti varranno 10 euro anziché 5).

CUORE DI COOP

**PROGETTO DI
SOSTEGNO A DISTANZA**



Possiamo rendere dignitosa la vita di ogni bambino con il nostro cuore il "Cuore di Coop", progetto di sostegno a distanza.

Dal 2001 ad oggi, attraverso il sostegno a distanza, Unicoop Tirreno in collaborazione con la Fondazione AVSI (organizzazione non governativa ONLUS, nata nel 1972) **ha sostenuto e sostiene grazie ai vostri punti donati 884 bambini** che vivono in 4 diverse aree geografiche: 349 bambini in Africa, 290 nell'Est Europa, 30 in Medio Oriente e 215 America Latina.

PROGETTO HAITI

**SOSTEGNO ALLE
POPOLAZIONI TERREMOTATE**



Il 13 gennaio 2010, il terremoto ha messo in ginocchio Haiti, uno dei paesi più poveri del mondo, causando centinaia di migliaia di morti e sfollati. Unicoop Tirreno ha avviato un progetto di solidarietà in collaborazione con la Fondazione AVSI (Organizzazione non governativa senza fini di lucro), che dal 1999 è operativa sull'isola, con numerosi progetti in ambito socio-educativo, diritti umani, sicurezza alimentare, formazione.

EMERGENCY

**PROGETTO MIGRANTI
POLIAMBULATORIO
DI PALERMO**



Quando si parla di Emergency si parla soprattutto dei suoi progetti all'estero. Ora si parla di "mondi" che si incontrano, si confrontano e convivono attraverso le cure e la cultura di pace, non in Sierra Leone, in Sudan o in Cambogia, ma proprio dietro l'angolo di casa nostra: a Palermo. Il Poliambulatorio di Emergency a Palermo, inaugurato nell'aprile 2006, presta gratuitamente assistenza sanitaria di base e specialistica (oculistica, odontoiatria, ginecologia, pediatria, cardiologia, otorinolaringoiatria, dermatologia e infettivologia) alla popolazione immigrata, con o senza permesso di soggiorno e alle persone residenti in stato di bisogno. Dall'inizio dell'attività ad oggi il Poliambulatorio ha effettuato più di 33.000 visite.

SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT OPPURE WWW.CARTASOCIO.IT

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

DAL 19 GENNAIO AL 15 FEBBRAIO

IL PIACERE DI DORMIRE

vitalis
sogno italiano

cuscino memory air

Il cuscino memory air, auto modellante attraverso l'azione termica del corpo, è caratterizzato da una **eccezionale traspirabilità grazie alla particolare struttura cellulare**, utilizzabile anche a diretto contatto con la pelle del neonato. E' in grado di minimizzare i punti di pressione, migliorando la traspirazione e favorendo l'evaporazione dell'umidità prodotta dal corpo. Assorbe e distribuisce gradualmente il peso corporeo in modo uniforme e bilanciato. **Il cuscino è rivestito con fodera Silver antibatterica ed anallergica.** Il particolare trattamento agli ioni di argento riduce i cattivi odori ed assicura igiene e freschezza nel pieno rispetto degli standard Oeko-Tex 100. La fodera Silver, lavabile a 60° o a secco, mantiene inalterate le sue proprietà anche dopo molti lavaggi.

made in Italy

modello ortocervicale



modello saponetta



1500 punti + **49,00** euro
oppure **79** euro

PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO DA VITALIS
100 EURO
I PREZZI SI RIFERISCONO AL PRODOTTO SINGOLO



lavabile in lavatrice

La speciale composizione rende il cuscino lavabile in lavatrice a 60° C.

La struttura a nido d'ape garantisce fino al 500% in più di traspirabilità rispetto ai memory convenzionali.

SOLO PER TE.

PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT OPPURE WWW.CARTASOCIO.IT

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

DAL 16 FEBBRAIO AL 14 MARZO

IL PIACERE DI CUCINARE

Barazzoni
1903

Spaghettiere

- Corpo in acciaio inox 18/10.
- Triplo fondo, adatto a tutte le fonti di calore, anche l'induzione.
- Finitura esterna lucida.
- Finitura interna satinato per facilitare la pulizia.
- Spessore 7/10.
- Maniglie in materiale atermico, non scottano.
- Adatto all'uso in lavastoviglie.



1000 punti + 29,00 euro
oppure **49 euro**

PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO DA BARAZZONI
70 EURO



Pentola a pressione

- Corpo in acciaio inox 18/10.
- Triplo fondo, adatto a tutte le fonti di calore, anche l'induzione.
- Tre valvole, una di esercizio e due di sicurezza Ect.
- Litraggio 5 litri.
- Finitura esterna lucida.
- Finitura interna satinato per facilitare la pulizia.
- Spessore 8/10.
- Marchio CE.
- Maniglie in materiale atermico, non scottano.
- Adatta all'uso in lavastoviglie.



1000 punti + 29,00 euro
oppure **49 euro**

PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO DA BARAZZONI
70 EURO

made in Italy



RICORDA: PUNTI IN SCADENZA.



I PUNTI DEL COLLEZIONAMENTO ACCUMULATI ENTRO IL

29 FEBBRAIO 2012

DOVRANNO ESSERE UTILIZZATI ENTRO IL

31 MARZO 2012.

DECIDI TU COSA FARNE, L'IMPORTANTE È NON SPRECARLI.

I punti non utilizzati alla data del
31 MARZO 2012 SARANNO AZZERATI.

PUOI UTILIZZARLI COSÌ:

✓ **PER AVERE UNO SCONTO SULLA SPESA, DA CHIEDERE ALLA CASSA.**

100 PUNTI = 1 EURO DI SCONTO - 1.000 PUNTI = 10 EURO DI SCONTO
2.500 PUNTI = 25 EURO DI SCONTO

✓ **PER LE OFFERTE MENSILI.**

Ogni mese Coop propone ai Soci dei prodotti a prezzi speciali, che possono essere pagati in parte con i punti. In questo caso i tuoi punti valgono doppio: ogni 100 punti 2 euro anziché 1 euro di sconto.

✓ **PER LA SOLIDARIETÀ.**

Con i tuoi punti puoi contribuire ai tanti progetti solidali di Coop. Anche in questo caso i punti valgono doppio.

✓ **PER I PREMI DEL CATALOGO.**

Da prenotare entro il 31 marzo 2012 e ritirare entro la data indicata sul buono o sulla cartolina.

✓ **PER I PREMI SPECIALI.**

Premi speciali di fine collezionamento: Cuscino Memory Air, Smartphone Samsung Galaxy S2 e pentole Barazzoni