

LA MALA EDUCACIÓN

Bambini capricciosi,
adolescenti senza
regole, genitori infantili,
superimpegnati o già
arresi, incapaci di dire
"no" ai figli. Ritratto
della cattiva educazione
di casa nostra.

Storia di una Proletaria

■ 40 anni fa l'incendio
della Coop di Piombino

A tutto gas!

■ Perché non puntare
sul gas naturale?

Manodopera

■ Salute e bellezza
delle unghie

Lettore modello

■ Guida all'acquisto
del lettore mp3



postatarget
magazine
N. 218/02/2008
DCCOSS088RT
Postatirreno



SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2012-2013
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



Premi validi solo nei mesi di luglio, agosto e settembre. Fino ad esaurimento scorte

Burgon & Ball

SHEFFIELD ENGLAND

Bucket ina bag



prezzo per i soci
19,90 € oppure

350 punti
+ 12,90 €

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA BURGON & BALL
25,80 €

Incredibilmente versatile e di eccezionale durata "il secchio pieghevole" trova decine di impieghi: per il giardinaggio, per la pulizia dell'auto caravan o barca.

capacità 11 litri ma chiuso nella sua confezione raggiunge un'altezza di soli 4 cm



Doggy bucket ina bag



prezzo per i soci
17,90 € oppure

350 punti
+ 10,90 €

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA BURGON & BALL
24,00 €

- comoda ciotola per l'acqua o per il cibo
- capacità 5 litri





SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2012-2013
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



Premi validi solo nei mesi di luglio, agosto e settembre. Fino ad esaurimento scorte



Elho leader di mercato in Europa nel settore vasi da esterno e da interno. Sono cinque i capisaldi sui cui basa la sua strategia: specializzazione, innovazione, affidabilità, supporto marketing e sostenibilità.

Corsica Flower Bridge balconetto a ponte, adattabile ad ogni tipo di ringhiera sia a sezione tonda che quadrata, viene fornita con appositi fissatori per un ancoraggio di sicurezza.

Corsica flower bridge



prezzo per i soci
11,90 € oppure

100 punti
+ 9,90 €

**PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA ELHO**

12,90 €

- Ø 30 cm
- h 24 cm



Corsica Flower Bridge table balconetto a ponte, adattabile ad ogni tipo di ringhiera sia a sezione tonda che quadrata. Innovativa e comoda possiede un vassoio portaoggetti multiuso.

Viene fornita con appositi fissatori per un ancoraggio di sicurezza.

Corsica flower bridge table



prezzo per i soci
34,90 € oppure

250 punti
+ 29,90 €

**PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA ELHO**

39,90 €

- 58 x 38,2 cm
- h 24 cm





COLORI D'AUTORE

DAL 10 APRILE ALL'11 LUGLIO



Bicchieri, piatti e coppette!

La raccolta punti dove il vetro è protagonista
nelle sue più splendide peculiarità:
il colore, la trasparenza, la luminosità!

1 BOLLINO OGNI 15 EURO DI SPESA

coop *in***coop** **ipercoop**





A prova di fuoco

Le fiamme della mafia non riusciranno a fermare il lavoro delle cooperative che ogni giorno, grazie a tanti giovani, restituiscono le terre confiscate alla mafia a un lavoro sano e onesto. Tutti possiamo dar loro una mano.

L'ultimo attentato è del 12 giugno. In precedenza ce ne sono stati molti altri. La tecnica è sempre la stessa: il fuoco. E così se ne sono andati in fumo alcuni ettari di agrumeto in provincia di Catania, 2 uliveti a Castelvetro e a Partanna, decine di quintali di grano a Mesagne. Nel mirino della mafia le colture sulle terre confiscate ai boss e gestite dalle cooperative di giovani in Sicilia, Calabria e Puglia. Un serie interminabile d'intimidazioni che si ripetono regolarmente, da quando lo Stato si è dotato di una legge che permette la confisca dei beni della mafia per destinarli ad attività sociali. Le "cooperative antimafia" sono nate con fatica, tra mille difficoltà ambientali, economiche e non sempre con il sostegno di tutte le istituzioni. Piano piano si sono guadagnate la stima e il rispetto delle popolazioni locali e, anche grazie all'aiuto di Coop, sono riuscite a realizzare aziende produttive che danno valore al territorio e lavoro a tanti giovani altrimenti destinati alla disoccupazione, all'emigrazione o, peggio ancora, a finire tra le braccia delle cosche. L'agrumeto

di Belpasso era stato confiscato al clan mafioso della famiglia Riela e affidato ai giovani della cooperativa *Beppe Montana Libera Terra*, una delle tante cooperative che fanno riferimento all'associazione fondata da Don Luigi Ciotti. I ragazzi della cooperativa hanno reagito come al solito con grande coraggio. Le fiamme della mafia non ne fermeranno l'impegno nell'opera di restituzione ad un lavoro onesto e ad una imprenditorialità sana di quei beni che le mafie hanno sottratto alla collettività con la violenza e la minaccia. I 7 ettari di grano ridotti in cenere a Mesagne, provenivano da terreni confiscati alla Sacra corona unita e affidati alla *Cooperativa Terre di Puglia Libera Terra*. Anche qui è partita la solita denuncia contro ignoti come già avvenuto nel passato quando la cooperativa è stata bersaglio di numerosi atti intimidatori che hanno distrutto vigneti ed ettari di cereali nel tentativo di indebolire la volontà delle persone – soprattutto giovani – di dare un contributo essenziale alla costruzione di una cultura diffusa della legalità in un momento non certo facile per la vita del nostro Paese. Ma proprio perché i tempi sembrano più difficili bisogna stare vicini a chi non rinuncia ad affermare le ragioni della speranza in quelle terre segnate da troppa illegalità, dove per fortuna non manca l'opera preziosa della magistratura e delle forze dell'ordine, dell'associazionismo, del mondo cattolico e di molte amministrazioni attente. E anche noi soci possiamo dargli una mano. In che modo? Quando andiamo a fare la spesa, prestiamo un po' d'attenzione ai prodotti di queste cooperative. Che tra l'altro sono anche buoni. ■





COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI

Innovazione e Qualità

“Centro Civico”
Livorno

**Edilizia
Civile**



**Restauro e
Ristrutturazione**



**Realizzazioni
Commerciali**



**Turistico
Ricettivo**



**Infrastrutture e
Urbanizzazioni**



**Edilizia
Industriale**



Saper interpretare il territorio

“Tenuta di Poggio all’Agnello”
Populonia - Livorno



**Attestazione
SOA**



**Qualità
ISO 9001:2008**



**Sicurezza
OHSAS 18001:2007**



**Ambiente
ISO 14001:2004**



**Responsabilità Sociale
SA 8000:2008**

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



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

Silvia Agostini
Barbara Autuori
Francesca Baldereschi
Alessandra Bartali
Barbara Bernardini
Salvatore Calleri
Luca Carlucci
Claudia Ciriello
Elena Corsi
Tito Cortese
Eleonora Cozzella
Daniele Fabris
Jacopo Formaioni
Stefano Generali
Maria Carla Giugliano
Marco Gualersi
Silvia Inghirami
Giovanni Manetti
Simona Marchini
Massimiliano Matteoni
Roberto Minniti
Massimo Montanari
Giorgio Nebbia
Patrice Poinssotte
Paola Ramagli
Maria Antonietta Schiavina
Anna Somenzi
Miriam Spalatro
Mario Tozzi
Ersilia Troiano

218
luglio-agosto 2012

Progetto grafico e impaginazione

Marco Formaioni
per Studiografico M (Piombino.LI)

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: 296.074 copie
Chiuso in tipografia il 19/6/2012



Font utilizzate

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

sommario

5 Il punto
Aldo Bassoni
A prova di fuoco

contatti

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

firme

12 Salvatore Calleri
La lezione di Falcone
13 Maria Carla Giugliano
Un mare di guai
14 Tito Cortese
Doposcuola
15 Giorgio Nebbia
Heavy metal
16 Mario Tozzi
La terra trema
17 Massimo Montanari
Gusto e buongusto
67 Simona Marchini
Liberamente
76 Giovanni Manetti
Nella persona di

attualità

18 La notizia
Marco Gualersi
Storia di una Proletaria
20 Primo piano
Rita Nannelli
La mala educación
44 Inchiesta
Miriam Spalatro
A tutto gas!

soci

26 Unità d'intenti
29 Un vero aiuto
30 In grande stile
32 Piazza grande
33 Una Coop di fiducia
34 Ausilio in crescita
35 Lavori in corso
39 Servizi ai soci
77 Convenienza

salute

48 La ricerca
49 Sani & salvi
50 **Manodopera**
Barbara Bernardini

prodotti

52 **E... state al fresco**
Anna Somenzi
54 **Lettore modello**
Roberto Minniti
56 **Zaino in spalla**
Daniele Fabris
58 **Dammi il 5 e 5!**
Eleonora Cozzella
60 **In buona sostanza**
Silvia Inghirami
61 **Regina della tavola**
Francesca Baldereschi
62 **Menu di pomodori**
Paola Ramagli

enneci

68 **Pensiero stupendo**
Elena Corsi
69 Tempi moderni
70 **Video... cameretta**
Barbara Autuori
71 Le vite degli altri
72 **Belli dentro**
Patrice Poinssotte
73 Scienza infusa
74 **Profondo rosso**
Maria Antonietta Schiavina
75 Triplavù

218

7

nuovoconsumo

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

Con la massima cura

Vorrei esprimere il mio apprezzamento per la nuova linea cosmesi ViviVerde. Ho già provato alcuni prodotti, sono eccellenti e il prezzo è davvero contenuto. I prodotti Coop sono tenuti in grande considerazione da chi, come me, cerca di scegliere prodotti il più possibile rispettosi dell'ambiente e non testati su animali. Come mai non date maggior risalto a quest'ultima caratteristica? Molte persone sono attente all'argomento quanto e più di me. Senza andare a toccare il tema sperimentazione animale in farmacologia e medicina (che, ci piaccia o no, in passato ha permesso la sintesi di farmaci e di tecniche chirurgiche che ancora oggi salvano vite) anche la sperimentazione animale nel campo della cosmesi è un argomento importante e siamo in molti a pensare che si può fare a meno di tutto questo... almeno per ciò che riguarda i prodotti di bellezza. Invecchiamo serenamente, più belle e più sorridenti, anche senza bisogno della crema all'ultimo grido ultra costosa con ingredienti che promettono miracoli, ma di certo testati su animali, in quanto "nuovi". Invece dalla natura e da quanto già noto si possono avere prodotti sicuri, efficaci e piacevoli. La vostra nuova linea direi che ne è una dimostrazione.

via e-mail



La ringraziamo per l'apprezzamento che dimostra per la nuova linea cosmetica ViviVerde Coop che, come lei sottolinea, unisce qualità e risparmio, rispetta l'ambiente e gli animali. E a questo riguardo, accogliamo volentieri la sua indicazione di dare più risalto all'impegno di Coop e al fatto che si tratta di prodotti non testati sugli animali.

La redazione

Questione di decoro

In riferimento a quanto si dice nel numero di giugno di Nuovo Consumo (fermo posta, p. 9) a proposito delle cattive abitudini di mangiare per strada, vorrei aggiungere la conseguenza peggiore di questa pratica: gettare a terra tutto ciò che non è edibile e che dovrebbe civilmente essere gettato nel cestino dei rifiuti possibilmente differenziati. Per esempio, io che abito a Livorno, quando vado sulla Terrazza Mascagni, noto con particolare rammarico che molti contenitori di plastica della vicina yogurteria vengono abbandonati sulla spalletta, finendo in mare. Perché nessuno educa al decoro, perché non si fanno campagne pubblicitarie in tal senso (anche se non dovrebbero essere necessarie), perché infine non si multa chi imbratta e sporca privando me della possibilità di vivere in una città più bella? Desidero aggiungere che piazza Attias è stata da poco riqualificata, ma non c'è un cestino dei rifiuti e così i ragazzi che normalmente vi bivaccano si sentono autorizzati a gettare tutto per terra. Comunque penso che più di tutto conti l'educazione familiare che purtroppo è molto carente.
via e-mail

Coop e il Wwf

Nell'ultimo numero di Nuovo Consumo è stata erroneamente legata la realizzazione del Supermercato di Orbetello al nome del Wwf. Ci scusiamo con i lettori e, naturalmente, con il Wwf per questa inesattezza. Coop e Wwf hanno da sempre un intenso e costante rapporto di collaborazione sui più svariati temi e campagne come conferma l'iniziativa del 27 giugno scorso presso il Centro Wwf di Semproniano (GR) in cui le Cooperative del Distretto Tirrenico hanno consegnato i fondi raccolti grazie alla vendita dell'album *Il giro del mondo in 180 figurine* che saranno utilizzati dal Wwf per mantenere e sviluppare l'impegno a difesa delle specie a rischio e degli animali vittime del bracconaggio e del commercio illecito.

Coop fa testo

Da alcune settimane provo ad ordinare dei libri di testo, ma la fila al Punto d'ascolto è troppo lunga e ogni volta devo rinunciare.



Effettivamente gli ordini dei libri di testo si concentrano in un breve lasso di tempo e questo può creare dei disservizi e tempi

d'attesa piuttosto lunghi. È proprio per cercare di fornire un'alternativa rispetto a questa modalità che da alcuni anni diamo ai nostri soci e clienti la possibilità di prenotare *on line* i testi scolastici. Si tratta di una procedura molto semplice, basta collegarsi al portale: www.unicooptirreno.e-coop.it e registrarsi al sito. Dopo aver effettuato l'accesso dovrà selezionare il link alla prenotazione *on line* e scegliere in quale negozio ritirare i testi una volta disponibili. Il pagamento dell'ordine dovrà avvenire presso il negozio scelto e alla cassa verrà applicato lo sconto previsto dalla promozione. Anche per questa procedura, come per l'ordine presso il punto vendita, è necessario avere con sé la lista dei libri di testo completa dei codici *Isbn* che può ritirare presso la scuola. Le consigliamo inoltre di conservare la ricevuta di conferma e il numero d'ordine necessari per eventuali verifiche.

A prezzo di sottocosto

In occasione dell'ultimo sottocosto negli Ipermercati, ho provato più volte ad acquistare i pannolini, ma l'articolo non è mai stato disponibile.

Innanzitutto è opportuno specificare che quella sottocosto è una vendita particolare che risponde a una normativa e a delle

specifiche logiche. La legge stabilisce i tempi dell'iniziativa e il numero di volte che è possibile replicarla nel corso dell'anno. È obbligatorio comunicare con trasparenza il numero di pezzi disponibili per ogni articolo e, una volta terminato, non sarà possibile riassortirlo. Per questo motivo è spesso complicato garantire la presenza delle offerte sottocosto per tutta la durata della promozione. Inoltre non è possibile prendere prenotazioni o accantonare il prodotto per un cliente. Per quanto riguarda i pannolini in offerta sottocosto sono stati presenti nel negozio (anche se non in modo continuativo) che ha venduto tutto il quantitativo assegnato.



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 Tiro al volo

Vi scrivo per un disservizio subito in seguito alla cancellazione del mio volo per Lisbona. In pratica la compagnia aerea con cui avevo prenotato un volo a/r non mi ha comunicato in tempo la cancellazione e così sono stata costretta a ritardare la partenza in attesa del primo volo utile da Roma, della sera successiva. Faccio presente che la compagnia non ha dato alcuna assistenza sul posto. Ho diritto a un risarcimento? Tra l'altro ho anche sostenuto dei costi per vitto e alloggio. via e-mail

La ringraziamo per la segnalazione che ci permette di chiarire i diritti e le tutele previste per gli utenti in materia di trasporto aereo. Nel caso in questione il vettore aereo risponde del disservizio arrecato, ai sensi del Regolamento

261/2004/CE e della Convenzione Internazionale di Montreal del 28 maggio 1999, a cui è stata data esecuzione nel nostro ordinamento mediante la legge n. 12 del 10/1/2004. Ma quali sono gli adempimenti che il vettore aereo deve garantire in questi casi? In primis deve assicurare al passeggero la riprotezione su un altro volo o in alternativa rimborsare il prezzo del biglietto non utilizzato, oltre a garantire un'adeguata assistenza durante l'attesa (pasti e bevande in base alla durata dell'attesa, una sistemazione in albergo soddisfacente nel caso in cui siano necessari uno o più pernottamenti, trasferimento dall'aeroporto all'hotel e viceversa, 2 chiamate telefoniche o messaggi via telex, fax o e-mail). Per non essere stata informata in tempo

della cancellazione, se la stessa non è stata causata da circostanze eccezionali quali, ad esempio, uno sciopero non dipendente dalla compagnia aerea, ha diritto anche ad una compensazione pecuniaria a titolo d'indennizzo per il disagio subito, che può variare da 250 a 600 euro in relazione alla distanza chilometrica coperta dal volo (fino a 1.500 km o oltre). Per far valere i suoi diritti è necessario presentare un reclamo formale alla compagnia aerea che le ha causato il disservizio, anche *on line* se è possibile, e nel caso in cui non dovesse risolvere in fase di reclamo, potrà interpellare l'Enac (Ente Nazionale per l'Aviazione Civile), l'autorità di regolamentazione nel settore aereo, e rivolgersi poi a *CittadinanzAttiva* per ricevere assistenza, attivando se necessario anche una procedura di conciliazione transfrontaliera se la compagnia ha sede legale in un paese comunitario.

Info

- > **Enac** numero verde 800 898121 - www.enac.gov.it/1_Diritti_dei_Passeggeri/Numero_Verde/index.html
- > **Carta dei Diritti del passeggero** www.enac.gov.it/1_Diritti_dei_Passeggeri/La_Carta_dei_Diritti_dei_Passeggero/index.html
- > **Regolamento 261/2004/CE**
- > **Convenzione Internazionale di Montreal**

Claudia Ciriello

consulente Pit - Area consumatori e servizi di pubblica utilità di *CittadinanzAttiva*

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

Salva... gente

Chi sono i 65mila esodati salvati dal decreto del Governo? E quanti ne rimangono fuori?

Il caso esodati è uno degli effetti collaterali più iniqui dell'ultima riforma pensionistica. Si parla di lavoratori che avevano concordato un percorso verso la pensione sulla base di una legge vigente e che all'improvviso si sono ritrovati senza più il posto di lavoro e senza più i requisiti per poter andare in pensione. Il decreto del Governo per salvare almeno una par-

te di queste persone quantifica in 5 miliardi e 70 milioni il costo del salvataggio. Questo significa che verranno salvati non più di 65mila lavoratori. E cioè:

- > **25.590** lavoratori over 50 in mobilità ordinaria prima del 4 dicembre che con i vecchi requisiti pensionistici sarebbero andati in pensione entro 3 anni (4 anni nel Mezzogiorno);
- > **3.460** lavoratori agganciati alla mobilità lunga;
- > **17.710** lavoratori con prestazioni a carico dei fondi solidarietà (a co-

Andamento lento

Ma quanto può ridursi il metabolismo invecchiando? Quando avevo 20 anni, pur non facendo sport e mangiando di tutto pesavo 68 kg, adesso che d'anni ne ho 46, si sono aggiunti ben 15 chili. Sono sicuro che la mia alimentazione non sia cambiata nel tempo, quindi deve per forza essere colpa del metabolismo.

calorie bruciate in meno il giorno, ma più che sufficienti a giustificare il suo sovrappeso. Basta mangiare 100 calorie in più tutti i giorni, rispet-



to al proprio fabbisogno energetico, che in 1 anno mettiamo su oltre 5 chili di grasso. Spesso, però, sottovalutiamo anche la diminuzione dell'attività fisica: il 20enne sedentario, ma che trascorre la nottata in discoteca, 20 anni più tardi si ritrova a portar fuori il sacchetto dell'immondizia come unica attività motoria. Però, una soluzione al problema c'è: percorra ogni giorno 3 chilometri al ritmo di una corsa lenta e sostenibile (ci vuole meno di mezz'ora) e avrà

recuperato il rallentamento del suo metabolismo basale. Inoltre numerosi altri benefici fisici non tarderanno a manifestarsi.

recuperato il rallentamento del suo metabolismo basale. Inoltre numerosi altri benefici fisici non tarderanno a manifestarsi.

Una gran foglia

Le foglie d'ortica sono tossiche? Contengono qualche proprietà che possono arrecare danni? Possono essere utilizzate in cucina senza rischi?

Le foglie d'ortica non sono tossiche. In ogni caso la bollitura elimina le sostanze irritanti responsabili dell'azione urticante, come l'acetilcolina, l'istamina e l'acido formico. L'ortica, oltre al suo uso in cucina per risotti, tortelli, minestrone e frittate, è stata molto utilizzata per le sue proprietà officinali fin dal Medioevo, soprattutto per combattere i reumatismi, data la sua azione anti-infiammatoria. Le foglie sono ricche di vitamina C e di ferro, e grazie all'abbondante presenza di clorofilla (che ha una composizione chimica simile all'emoglobina umana), hanno un effetto anti-anemico. Tra le altre numerose proprietà di questa straordinaria pianta, vorrei ricordarle anche l'azione diuretica e depurativa, oggi molto ricercata nelle piante medicinali.

* Biologo nutrizionista

minciare dai bancari);

> **10.250** prosecutori volontari della contribuzione (per chi ha cominciato a versare prima del 4 dicembre, i requisiti per l'andata in pensione con le vecchie regole dovranno risultare maturati entro il 2013);

> **950** lavoratori esonerati dal servizio e 150 genitori di figli disabili in congedo per assistere i figli;

> **6.890** lavoratori che hanno risolto il rapporto al 31 dicembre scorso sulla base di accordi individuali o collettivi.

Da più parti si ritiene, però, che gli esodati siano molti di più. Gli ultimi dati dell'Inps dicono che sono almeno 390.200. A far lievitare il numero sarebbero coloro che hanno scelto la prosecuzione volontaria (133mila persone autorizzate ai versamenti volontari) e i cosiddetti "cessati", ovvero quelli che sono usciti dal lavoro tra il 2009 e il 2011 che hanno più di 53 anni (180mila secondo l'Inps). Per salvare queste persone ci vuole un altro decreto, come chiedono i sindacati.

ora legale di Salvatore Calleri



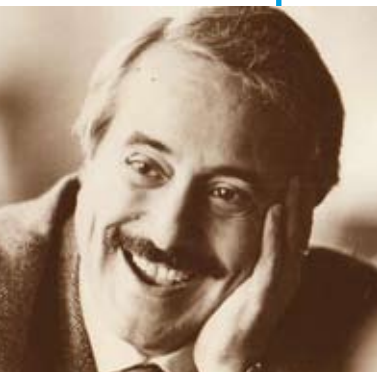
La lezione di Falcone

Ricordare Giovanni Falcone 20 anni dopo l'assassinio per riflettere sugli errori commessi e non abbassare mai la guardia. Tutti uniti contro la mafia, pur nelle diversità.

Non sono riuscito a conoscerlo di persona. È stato ucciso prima che ne potessi avere l'onore. Ho ricordi lontani e dolorosi. Il 23 maggio del 1992 – quando Giovanni Falcone è stato assassinato – avevo 25 anni e conoscevo Caponnetto da meno di 1 anno per via della Rete. Ho ricordi indiretti di Caponnetto che me lo definiva magistrato unico e ineguagliabile, dotato di memoria prodigiosa e di una capacità di lavoro e resistenza fuori dal comune, per questo lo chiamò accanto a lui nel pool. Ho ricordi di polemiche continue ed eccessive sulle sue scelte, spesso non accettate e soprattutto non capite dagli estremisti antimafiosi da un lato, dai filomafiosi dall'altro. Taluni addirittura sospettavano che il fallito attentato all'Addaura se lo era fatto da solo. Il suo andare a Roma da Martelli, sempre dagli stessi, fu visto come un

tradimento, mentre non era altro che un combattere la mafia da una diversa posizione. Anche l'ideazione della *Direzione Nazionale Antimafia* creò dissapori. Rende la magistratura dipendente dall'esecutivo. Caponnetto lo chiamerà

e lui modificherà il punto controverso. Erano amici e stavano dalla stessa parte. Niente litigi quindi... Solo confronti. Un procuratore nazionale scelto dal Csm avrebbe guidato la *Direzione Nazionale Antimafia*. Ma il Csm non scelse lui. Avrebbe dovuto. Csm che già in passato dopo Caponnetto non scelse lui, ma un altro. Caponnetto lo considerava il suo successore designato e soprattutto non lo voleva isolato. La mafia prima ti isola e poi ti uccide. Mai abbassare la guardia e la relativa protezione. Con Falcone sono stati commessi degli errori e per il futuro ne dobbiamo trarre il giusto insegnamento, non commettendoli più. Vediamo come. Una frase di un magistrato antimafia è infelice? Prima di dargli del traditore pensiamoci e chiediamo a lui i chiarimenti del caso. Un parlamentare antimafia non è estremo come avremmo voluto e quindi traditore della nostra causa? Non scaldiamoci e parliamoci. Lo stesso non ha scelto il nostro candidato sindaco da appoggiare? Pazienza, l'importante è che non sia mafioso. Uniti nella diversità contro la mafia, ma spesso non è così. Non è così per colpa dei quaquaraquà presenti sia nella mafia che nell'antimafia. A volte prima di parlare è meglio pensare. ■



Un mare di guai

Ecce le linee guida suggerite da Greenpeace per scongiurare il collasso della principale fonte di vita del Pianeta: il mare.

RISERVE MARINE Creare una rete di riserve marine che protegga il 40 per cento della loro superficie.

PESCA SOSTENIBILE Fermare la pesca eccessiva, rispettare i limiti scientifici di cattura per non sovrasfruttare gli stock e favorire la piccola pesca sostenibile.

NO AI METODI DI PESCA DISTRUTTIVI Fermare la pesca illegale ed eliminare metodi di pesca distruttivi come la pesca a strascico d'alto mare o la pesca con reti a circuizioni sui *Fad* (oggetti galleggianti utilizzati per aggregare i pesci).

RIDURRE L'INQUINAMENTO È necessario ridurre l'inquinamento che arriva da fonti terrestri, soprattutto in aree che dovrebbero essere a tutela di specie particolarmente sensibili, come il *Santuario dei cetacei*.

REGOLE SUL TRAFFICO NAVALE

Ridurre il traffico navale e soprattutto porre limiti e controlli al trasporto di carichi pericolosi in zone sensibili come lo stretto di Bonifacio.

CONSUMI SOSTENIBILI

Fare attenzione al pesce che consumiamo, assicurandoci che non provenga da stock sovrasfruttati o

da una pesca distruttiva. È importante che le grandi compagnie, come quelle che producono tonno in scatola, si impegnino a utilizzare solo tonno pescato in modo sostenibile.

NO ALLE PERFORAZIONI OFF SHORE Fermare attività di estrazioni pericolose, come le perforazioni *off-shore*, che minacciano habitat preziosi dal lontano Artico al più familiare Canale di Sicilia, nel nostro Mediterraneo.

DIFESA DELL'OCEANO ARTICO Creare immediatamente una moratoria contro lo sviluppo industriale nell'area dell'Oceano Artico.

ATTENZIONE ALLA PLASTICA L'80 per cento della plastica che inquina gli oceani proviene dalla terraferma. Dobbiamo ridurre l'uso di confezioni e imballaggi prodotti con questo materiale.

STOP AL CLIMATE CHANGE I gas serra stanno aumentando l'acidità degli oceani, distruggendo il delicato equilibrio delle barriere coralline e causando l'aumento del livello del mare. ■

Maria Carla Giugliano
ufficio stampa Greenpeace



ever green di Stefano Generali

Protezione civile

Il trattato di Lisbona definisce gli animali domestici come esseri senzienti. È sulla base di questo assunto che il Parlamento Europeo ha invitato gli stati membri Ue ancora inadempienti a ratificare la Convenzione europea per la protezione degli animali da compagnia. Oltre a invitare la stessa Commissione Europea ad attivarsi per contrastare in modo adeguato i maltrattamenti di cani e gatti che ancora oggi si riscontrano in tutta Europa. L'iniziativa è di un battagliero gruppo di eurodeputati di vario orientamento politico impegnati per il benessere degli animali.

Cicli e ricicli

La Toscana, meta sempre più gettonata dai cicloturisti di tutta Europa, ha approvato una legge regionale che dà forte impulso alla mobilità in bicicletta: dovrà essere realizzata, infatti, una rete regionale di ciclabili e ciclopedonali che attraversa località di valore ambientale, paesaggistico e itinerari turistici. «È la prima volta – sottolinea la consigliera regionale **Lucia Matergi** – che una regione eleva le piste ciclabili al rango di infrastrutture strategiche, al pari di ferrovie e strade di grande comunicazione, determinando un finanziamento alle ciclabili rapportato agli investimenti per le grandi opere».



Doposcuola

Scuola da rilanciare: si parla di selezione e competizione per fare dei giovani uomini liberi in grado di scegliere e di assumersi le proprie responsabilità.

14

Lasciati alle spalle, si spera definitivamente, i troppo lunghi anni dei tagli punitivi e della disgregazione programmata, la scuola pubblica italiana s'interroga sul suo futuro.

Il momento è difficile per la scuola, come per il lavoro, la vita delle famiglie, l'economia, le condizioni generali di un Paese che stenta a uscire dalla crisi in cui si dibatte l'intera Europa. Ma è proprio dalla scuola che occorre ripartire se si vuole recuperare fiducia. Certo, si è perso del tempo prezioso, tuttavia oggi sembra riemergere quella consapevolezza che serve

per rimettere la nostra scuola in testa alla scala delle priorità. Non ci si può più permettere di trattare istruzione e formazione come variabili dipendenti da altre finalità; di subordinarle a pseudovalori in nome dei quali si è voluto deviare pericolosamente l'asse dell'impegno collettivo in un

grande Paese quale l'Italia. Troppo vistoso è l'impatto economico e sociale degli errori di prospettiva compiuti al riguardo in questi anni, per dubitare dell'esigenza di rilanciare la scuola, di potenziarla, di porla all'altezza dei tempi.

Si ritorna dunque a parlare di scuola in termini positivi, non più come fonte di sprechi (!): e ciò significa parlare di contenuti e di risorse. Contenuti cioè scelte di indirizzo; risorse cioè scelte di investimento. E allora si torna finalmente a

discutere nel merito, a confrontarsi.

È questa, per l'Italia, una grande occasione, da non perdere: le divergenze che naturalmente si possono manifestare, come in ogni dibattito importante e serio, non devono distrarre dall'obiettivo comune di dare ai nostri figli e nipoti la formazione e l'istruzione indispensabili anzitutto per farne degli uomini liberi, capaci di scegliere, di assumere le proprie responsabilità.

Si è già cominciato a parlare, a proposito della scuola da rilanciare, di selezione e di competizione: magari non direttamente, ma sotto la parola d'ordine del merito. Attenzione: le esperienze di vita che attendono i ragazzi sono di per sé selettive e competitive, ma il fine primo della scuola è quello di metterli in grado di affrontarle, non di selezionarli prima che lo siano, mediante una sorta di competizione anticipata.

Su questo punto, del merito, occorre molto equilibrio, per privilegiare l'aspetto d'investimento complessivo nel futuro che l'istruzione e la formazione hanno per la comunità. Più di un secolo fa, aprendo in un caseggiato di San Lorenzo a Roma la prima "Casa dei bambini", Maria Montessori proponeva un nuovo modello di scuola fondato sulla libertà, nella quale possono svilupparsi le potenzialità di ciascuno e dalla quale soltanto può emergere la disciplina che è necessaria per regolarsi nella vita. ■



beni di consumo di Rita Nannelli

A piacere

Non c'è frigorifero – o quasi – in cui non faccia capolino un vasetto di yogurt. Secondo un'indagine condotta da AstraRicerche per Assolatte, il 76,7 per cento di italiani dichiara di mangiarlo abitualmente perché fa bene alla salute e aiuta a mantenersi in forma. Naturale, alla frutta o a un altro dei tanti gusti in commercio, sono le donne le maggiori consumatrici: il 26,2 per cento lo gusta 1 o più volte al giorno, il 46,6 per cento da 1 a 6 volte a settimana. Un posto assicurato nel menu del gentil sesso (oltre 72 italiane su 100) e in quasi la metà dei casi (47 per cento) si tratta di consumatrici "forti/fortissime", secon-

do la ricerca. Gli uomini sorpassano le donne solo sul fronte del piacere: per il 41,9 per cento mangiare uno yogurt è un vero godimento (38,7 per cento delle donne) e per il 37,5 per cento si tratta di un piacere per il palato (33,4 per cento delle donne), tanto che 1 italiano su 5 dichiara una vera e propria passione per questo latticino, associandolo – ben più delle donne – a sensazioni di relax, calma e allegria. E adesso che uno studio del "Massachusetts Institute of Technology" ha dimostrato che i probiotici dello yogurt avrebbero un effetto positivo sulla fertilità, c'è da scommettere che il suo consumo non conoscerà crisi. Anche se, per adesso, a seguire la dieta a base di yogurt sono stati solo dei topolini.



Heavy metal

Metallo già molto diffuso, il titanio sostituirà l'acciaio nella costruzione degli scafi delle navi.

15

Il titanio è un metallo non molto diffuso anche se ormai entra sempre più nella nostra vita quotidiana; di titanio sono fabbricate molte protesi dentarie e ortopediche, orologi pregiati, ruote di biciclette molto resistenti e leggere, anche se la maggior parte del titanio viene impiegato nelle costruzioni aeronautiche e aerospaziali. Ha un peso specifico circa la metà di quello dell'acciaio e costa 9 volte di più, però presenta alta resistenza alla corrosione, elevato punto di fusione e grande resistenza meccanica.

Il titanio è stato scoperto contemporaneamente nel 1791 dall'inglese William Gregor (1761-1817) e dal tedesco Martin Klaproth (1743-1817) il quale riconobbe alcune eccezionali proprietà del metallo e gli dette il nome dei Titani, fortissimi personaggi della mitologia greca. Il metallo viene ottenuto dall'ilmenite, un minerale abbastanza abbondante

costituito da un ossido di titanio e di ferro; le principali miniere, con una produzione in rapido aumento, si trovano in Sud Africa, Australia, Mozambico, Cina, India, Vietnam; alcuni di questi paesi si affacciano prepotentemente nei mercati mondiali, oggi come produttori di materie prime strategiche, ma con grande probabilità domani come trasformatori sul luogo delle stesse loro risorse naturali. Il titanio viene ottenuto dall'ilmenite con un processo inventato intorno al 1940 dal lussemburghese Wiliam Kroll

(1889-1973). L'ilmenite viene fatta reagire ad alta temperatura con carbon coke e cloro gassoso; il cloruro di ferro viene separato sotto forma di soluzione molto acida, contenente altri metalli tossici, molto inquinante. Il titanio, trasformato in tetracloruro di titanio, viene trattato con magnesio o sodio metallico: la spugna di titanio risultante viene poi fusa in forno elettrico sotto vuoto fino a ottenere tubi, lamiere e fili di titanio: un processo complicato, lungo, che richiede elevata quantità di energia e genera residui da smaltire nell'ambiente.

La produzione mondiale di titanio metallico è di circa 200mila tonnellate all'anno, concentrata in Cina, Giappone, Russia. Dall'ilmenite si produce anche il biossido di titanio, un importante pigmento bianchissimo usato nelle vernici, nelle materie plastiche, nella carta. Del titanio sentiremo sempre più parlare in futuro perché è cominciata la costruzione di navi con lo scafo di questo metallo, al posto dell'acciaio usato attualmente. Anche se più costoso dello scafo di acciaio, con lo scafo di titanio si evitano i fenomeni di corrosione in acqua di mare e sono minori i costi di manutenzione per la pulizia periodica. La prima nave con scafo di titanio è stata ordinata dalla Marina militare americana anche per superare i nuovi problemi costruttivi. Quando è stato proposto l'uso dell'acciaio per le costruzioni navali nessuno credeva che avrebbe avuto successo rispetto al legno. Succederà così anche per il titanio rispetto all'acciaio? ■



chissà cosa di Jacopo Formaioni

Anche l'occhiale vuole la sua parte



Nel 1929 Sam Foster, imprenditore e fondatore della Foster Grant Company, fu il primo a produrre e vendere gli occhiali da sole, limitando le vendite alle coste di Atlantic City. Ma è sulla scia dei brevetti degli Anni Trenta per i piloti dell'aeronautica che tra gli Anni Quaranta e Cinquanta le lenti scure si presentarono al grande pubblico, e fu subito successo. Le lenti scure hanno un lungo passato

alle spalle, ma i moderni occhiali nascono solo negli Anni Trenta. Fu Sam Foster per primo a vendere i propri occhiali, ma è solo a cavallo tra gli Quaranta e Cinquanta che le lenti scure si presentano al grande pubblico, con modelli derivati dai brevetti per l'aeronautica. Da allora, tra stravaganze e lezioni di stile, gli occhiali da sole sono un accessorio quasi indispensabile, quattro stagioni. Solo in Italia, leader indiscusso del settore, muovono un giro d'affari di circa 3 miliardi di euro, mentre il mercato globale sembra non avere limiti, schivando i colpi della crisi e garantendo posti di lavoro più o meno specializzati.



La terra trema

Liquefazione dei terreni e altri fattori che aiutano a capire meglio il terremoto emiliano. E di cui nella ricostruzione si dovrà tenere conto.

16

Sembra non ci si possa sentire al sicuro dal terremoto nemmeno nella placida pianura padana, neppure dove le montagne sono lontane. Non si pensava al terremoto, da quelle parti, e come si poteva, quando il più antico di cui si aveva notizia era di 500 anni fa? Ecco perché si è costruito anche con ottimi materiali, ma senza un criterio antisismico che mantenesse solidali le strutture. Ecco perché sono crollati capannoni ultra moderni, antichi palazzi e case recenti. Ma c'è una spiegazione in più di cui si deve tenere conto e che cambierà qualcosa sul nostro rapportarci ai sismi nel costruire e ristrutturare. Il fenomeno si è ben osservato a San Carlo (frazione di Sant'Agostino): i piani bassi delle case, i garage, i cortili sono stati invasi da una melma grigio-azzurra come se fosse stata un'alluvione e non un terremoto a causare i disastri. Si chiama liquefazione dei terreni ed è un tipico fenomeno collaterale ai sismi, però scarsamente conosciuto in Italia in tempi recenti. Ma se c'era un posto dove



poteva diventare eclatante, quel posto era proprio la Pianura Padana, la valle dove si sono accumulati i sedimenti che il fiume Po ha portato via dalle Alpi in tempi lunghissimi. Si tratta di sabbie molto fini, formate da granuli tutti delle stesse dimensioni, che i canali e gli affluenti del Po hanno scaricato nella pianura. Sono sedimenti che non sono stati solidificati e litificati, così che sono rimasti incoerenti, soffici, molli. Quan-

do è arrivato lo shock sismico le falde acquifere profonde ne hanno risentito e hanno tentato di sfuggire verso l'alto, dove hanno incontrato quelle sabbie e le hanno messe in moto e fatte risalire lungo fratture e spaccature. Le sabbie hanno perso anche la poca coesione che avevano e sono scivolte fuori eruttando come lava, riempiendo gli appartamenti e lasciando vuoti e buchi. Strade e case si sono così trovate senza appoggio e sono basculate o si sono frantumate in maniera differenziale. Il fatto che non dappertutto si trovino queste sabbie spiega molto bene perché, in qualche caso, un capannone moderno possa essere crollato vicino a costruzioni in muratura più antiche: tutto può dipendere dalla geologia che amplifica gli effetti delle onde sismiche. È l'effetto-sito, ben noto, e con altre proporzioni, in sismi davvero catastrofici, come a Mexico City nel 1975. Ma questo vuole anche dire che non si è posta molta attenzione alla geologia nel costruire e che non si è considerato il terremoto nemmeno come un'ipotesi lontanissima. Tutti fattori che andranno considerati nella ricostruzione che verrà. A questo proposito un'ultima considerazione: non potrà, in alcun modo, essere breve. I tempi per passare da una tenda a una casa sono almeno di 10 anni e non c'è ancora verso di scampare alla fase del prefabbricato, che sempre segue quella delle tendopoli e precede quella dell'ingresso nella casa nuova ricostruita. L'importante sarà fare bene e tenere conto di ciò che per secoli si è trascurato. ■

al naturale di Stefano Generali

Vacanze a pannello

Tende da campeggio corredate da pannelli solari, lampade a led alimentate dal sole o a manovella, zaini attrezzati per ricaricare i cellulari e i gps utili per il trekking. È la nuova moda del turismo en plein air, che sempre più si sta attrezzando per for-

nire ai tanti appassionati di sport all'aria aperta oggetti alimentati da fonti rinnovabili, che ognuno può portare con sé in vacanza. Una tenda solare da campeggio, con un pannello solare "morbido" lungo appena 18 centimetri, può generare fino a 4 ore d'energia se esposta alla luce solare diretta per 4-6 ore, oltre che essere utilizzata durante la notte per ricaricare le batterie del cellulare o del gps.



Gusto e buongusto

Il gusto come attitudine individuale, quello su cui non si discute, e il buongusto "critico", quello che valuta i gusti per e "meglio" degli altri.

17

“Sui gusti non si discute”, ripetiamo spesso, magari in latino: “De gustibus non est disputandum”. Per dire che il gusto è un affare individuale, che ogni valutazione è soggettiva e, in quanto tale, sempre “giusta”.

Poi, però, quando arriva la carta dei vini, affidiamo al commensale più esperto il compito di scegliere la bottiglia “giusta”, dando per scontato che la sua valutazione sarà (se non la migliore in assoluto) senza dubbio migliore di altre. Così facendo, implicitamente rovesciamo il senso della parola: il gusto non è più qualcosa di personale, gelosamente custodito nel segreto delle nostre papille e dei nostri neuroni, ma è diventato qualcosa di collettivo, che si può confrontare, condividere, discutere. Un “gusto” meno soggettivo e più oggettivo. Un “gusto” diverso, tant’è che un’altra parola può essere

invocata a definirlo: “buongusto”. Parola delicata, compromettente, perché è chiaro che se esiste un gusto “buono” ne può esistere uno “cattivo”. Che i gusti non sono tutti uguali. Che qualcuno – l’esperto, il competente, il “critico” – può valutarli (i gusti) meglio di altri, perché lo possiede (il buongusto) in quantità maggiore, avendolo esercitato, affinato, con pazienza ed esperienza.

Queste due accezioni sono frutto di culture storicamente diverse. La prima fu tipica del Medioevo, quando il gusto era inteso soprattutto come attitudine

naturale, spontanea, propria di ciascun individuo, in qualche modo autoreferenziale, quindi non discutibile. La seconda nacque nel Rinascimento, quando diventò prevalente l’idea che il gusto è un prodotto culturale, che si costruisce a poco a poco, che s’impara (e dunque si può insegnare). Le due prospettive, così lontane fra loro, hanno tuttavia un elemento comune: l’idea che il gusto sia uno strumento di conoscenza. Nella prospettiva medievale, il senso del gusto era quello che più di ogni altro consente di conoscere il reale, di penetrare nell’essenza, nella natura delle cose (a cominciare ovviamente dai cibi): proprio il gusto, secondo il pensiero scientifico del Medioevo, permette di riconoscere la qualità dei cibi e, con essa, la loro “pertinenza” rispetto alle esigenze fisiche dell’individuo.

Il collegamento fra gusto e conoscenza ritorna nella nozione moderna di buongusto, anche se il rapporto fra i due termini si è, per così dire, rovesciato. Non è più il gusto a produrre la conoscenza, ma la conoscenza a produrre il gusto, o meglio il buongusto. Ma le due prospettive coesistono, fanno entrambe parte del nostro patrimonio di idee. Quando diciamo che “sui gusti non si discute”, pensiamo e parliamo come uomini del Medioevo; quando affidiamo a un amico competente la scelta del vino, pensiamo e agiamo come uomini della modernità. Quale sia la prospettiva giusta, non ha senso chiederselo: la nostra cultura, che si è costruita storicamente, fa tesoro dell’una e dell’altra. ■



il **buongustaio** di Silvia Inghirami

Stile rana

In supermercato non si trovano, ma il piatto, che da povero è diventato pietanza raffinata e rara, ha una tradizione antica e in agosto sagre e festival lo fanno riscoprire. La cucina popolare predilige la ranocchia completa, fritta o in umido; la gastronomia colta seleziona solo le parti carnose, cioè le cosce posteriori. Le carni sono prelibate, tenere e senza grasso, con un sapore a metà tra il



pesce e il pollo. Il primato culinario spetta alla Lomellina e alla zona di Vercelli, per la presenza delle risaie. Ma anche in Emilia e Toscana le occasioni per gustarla non mancano: a Brolio, nell’aretino, la Sagra della ranocchia chianina richiama la prima settimana di agosto migliaia di visitatori mentre l’1 e il 2 settembre a Civitella Paganico nel grossetano è Festa della ranocchia. Sagra della rana in brodetto infine a Capanni, piccola frazione di Savignano sul Rubicone (FC), nel secondo fine settimana di settembre.

Storia di una **Proletaria**

Il grande magazzino Coop di Piombino, l'incendio che lo devastò 40 anni fa, la solidarietà della città e di tutta Italia.

■ **Marco Gualersi***

Lil 13 luglio 1972, intorno alle 15 del pomeriggio, si sviluppò un incendio all'interno del Supermercato di via Gori a Piombino che distrusse l'intero negozio e che tenne impegnati i Vigili del Fuoco per 3 giorni. Questi i fat-

ti. Per capire però la portata e gli effetti che ebbe quest'evento sulla Cooperativa *La Proletaria* e sulla città che ne fu la culla, Piombino, sul movimento cooperativo di tutta Italia e sulle coscienze e sull'immaginario di molti privati cittadi-

Incendio del grande magazzino Coop di via Gori (foto Studio Civilini di P. Lepri). Fondazione Memorie Cooperative, Archivio Storico Unicoop Tirreno, Sezione Quarta.



ni, occorre gettare uno sguardo un po' più ampio sul Paese in quegli anni e sul movimento cooperativo, su Piombino e la "sua" Cooperativa.

All'inizio degli Anni Settanta la situazione politica italiana era assai tesa con il delinarsi della cosiddetta Strategia della tensione, mentre si consolidavano i cambiamenti economici che avevano portato a una vera e propria rivoluzione nei consumi.

L'anima del commercio

La Proletaria aveva aperto il suo primo e più grande Supermercato, proprio quello di via Gori a Piombino, nel 1969, solo 1 anno dopo l'esplosione dei movimenti studenteschi e di lavoratori.

Piombino era una realtà particolare: la città-fabbrica, una città dove la grande maggioranza era occupata o viveva dell'indotto dei grandi stabilimenti siderurgici. *La Proletaria*, del resto, era nata proprio nello spaccio aziendale dell'*Ilva* e, sin dalla sua nascita, aveva avviato un processo di espansione: prima uscì dai cancelli della fabbrica, poi dalla città, per aprire i suoi spacci nei centri della Val di Cornia. Nel 1971 vi fu la fusione con *La Fratellanza*, la più grande cooperativa del livornese. Nel 1972, pochi mesi prima dell'incendio, *La Proletaria* era uscita anche dalla Toscana e aveva aperto il primo spaccio a Roma, quello di largo Agosta, iniziando un costoso processo di ristrutturazione e ammodernamento della propria rete commerciale. Sin dai primi anni *La Proletaria* era stata vicina agli operai della città e ai lavoratori delle classi meno abbienti, sostenendo le loro lotte e offrendo generi di prima necessità a prezzi "popolari". Non trascurò, però, il rapporto con i commercianti e le aziende di Piombino: aveva cercato di creare un equilibrio tra le anime della città, di farle cooperare. Il 13 luglio 1972 le fiamme si svilupparono al primo piano, nel reparto confezioni, durante la pausa pranzo: questo fu il motivo per cui fortunatamente non vi furono vittime. Nessuno ancora oggi sa quali siano state le vere cause dell'incendio.

Varia umanità

Una volta divampate le fiamme si riversarono sulle strade moltissimi cittadini: non solo curiosi, ma tanti volontari, uomini, donne e anche ragazzi, che affiancarono i Vigili del Fuoco per salvare le merci dalle fiamme.

Quarant'anni dopo

Unicoop Tirreno celebra il 40° anniversario dell'incendio di via Gori.

"Via Gori, quarant'anni dopo". Con una serata di ricordi, testimonianze, immagini si celebra il **12 luglio** al Rivellino di Piombino il 40° anniversario dell'incendio del Supermercato di via Gori. A introdurre l'evento sarà il Direttore Scientifico della *Fondazione Memorie Cooperative* Enrico Mannari, seguiranno il saluto del sindaco Gianni Anselmi, una pièce teatrale dell'*Unitre* Piombino con il contributo del *Gruppo di scrittura creativa* attraverso letture e ricordi della vita di quel periodo, la proiezione di un documentario, e gli interventi e le testimonianze di tanti ospiti alla presenza del presidente di Unicoop Tirreno Marco Lami. Buffet a marchio Coop con sottofondo musicale

di brani dell'epoca dell'incendio.

Il 13 luglio sarà allestita nel punto vendita di via Gori una mostra fotografica sull'incendio, che dopo una settimana si sposterà nel negozio di Salivoli.



Pochi giorni dopo la devastazione del supermercato fu indetta un'assemblea (che fu affollatissima) del Consiglio d'Amministrazione de *La Proletaria* aperta a soci, dipendenti e cittadini, per poter discutere insieme i tempi e i modi della ricostruzione del grande magazzino.

Ma già dai giorni successivi al disastro si assistette all'emergere di una solidarietà di proporzioni inaspettate: dipendenti del Supermercato di via Gori, di altri Supermercati de *La Proletaria*, delle *Acciaierie*, destinarono l'1 per cento del loro stipendio mensile per 2 anni alla ricostruzione.

Attestati di solidarietà e donazioni in denaro (come la retribuzione della giornata del 14 luglio) arrivarono da dirigenti, soci e dipendenti di altre cooperative, da tutta Italia. Lo stesso fecero alcune aziende non cooperative, partiti politici, sindacati, istituzioni, giunte comunali, associazioni, privati cittadini che chiesero di associarsi a *La Proletaria* o di aumentare il proprio capitale sociale. Presso l'*Archivio Storico* di Unicoop Tirreno, a Ribolla (GR) è conservato tutto il carteggio che documenta la solidarietà che si strinse attorno alla Cooperativa nel suo più grave momento di difficoltà. ■



La mala

educación

Capricciosi, indomabili fuori e dentro casa da bambini, smarriti, senza quelle regole di cui in realtà hanno bisogno, turbolenti per attirare l'attenzione, da adolescenti. Ma dietro la maleducazione dei figli italiani c'è, secondo gli esperti all'unisono, il cattivo esempio di genitori indaffarati o assenti, arresi in partenza, incapaci di crescere loro per primi e di dire "no", pronti a protestare contro tutti, insegnanti in testa, ma indulgenti con se stessi e con i viziati pargoli. E anche la Tv fa la sua parte nell'allevare piccoli diavoli.

■ Rita Nannelli

V

i è mai capitato di osservarli quando escono in massa da un corso in piscina, più imbizzariti di quando sono entrati, determinati a raggiungere gli oggetti del desiderio, tirare per un braccio mamme o papà, già arresi, al distributore di dolci e bibite varie? Oppure a una festa di compleanno: urlano e si scatenano, spesso incapaci di giocare a uno stesso gioco per più di 10 minuti, svicolando tra genitori distratti, si rimpinzano di ogni bene e scartano svogliatamente l'ennesimo gioco tecnologico pubblicizzato dalla Tv che tutti gli altri bambini hanno già e che nel giro di poco finirà nella catasta dei giocattoli della camerina? Ecco in 2 scene quasi tutti gli ingredienti della "mala educazione": genitori, consumismo, Tv. Fossero solo affari di famiglia poco male, si fa per dire: ma il bambino, capriccioso e viziato, in una parola maleducato, entra in contatto con suoi simili – sempre più simili a lui – e diventa poi un adolescente confuso o problematico, nel peggiore dei casi un bullo violento e pericoloso.

Supercafone

Se parlate con qualche insegnante più attenta ve lo confermerà: a scuola stanno a sedere a fatica, non riescono ad ascoltare per più di qualche minuto, sono confusionari o assenti. Ma lo dicono anche i risultati di alcune indagini. Da uno studio dell'associazione *Donne e qualità della vita* i bambini e gli adolescenti under 18 italiani sono i più cafoni, irrispettosi e odiati dagli albergatori d'Europa. La palma della cattiva educazione va, a pari "merito", ai figli dei milanesi e dei romani, seguono i marmocchi napoletani, torinesi, bolognesi, mentre i più educati sono i figli di fiorentini, umbri e veneziani. Urla, parolacce, schiamazzi e capricci nelle stanze e negli spazi comuni, corse nei corridoi, scritte sui muri, oggetti rotti nell'elenco delle bravate e a tavola voce troppo alta, lamenti, scorribande, mentre i pargoli svedesi, danesi e svizzeri stanno seduti buoni buoni accanto a mamma e papà, mangiano senza protestare quello che trovano nel piatto e parlano a voce bassa. E nella graduatoria dei cattivi maestri il primo posto va ai genitori – già secondo un'indagine di qualche anno fa, commissionata dal telefono di assistenza *Help me*, non superata dai tempi –, al secondo posto i compagni di scuola e al terzo la Tv. Più di 7 italiani su 10 non insegnano ai figli a cedere il posto; 4 su 10 strapazzano, a tavola, le regole del galateo; il 38 per cento dei papà e il 32 per cento delle mamme dice parolacce; quasi 4 genitori su 10 non sono civili con un extracomunitario, il 12 per cento tratta male gli animali, il 15 per cento non rispetta i luoghi di culto di altre religioni.

Entro certi limiti

Già, la *mala educación*. Ma allora di chi? Dei figli o dei genitori?

«Se parliamo di cattiva educazione, dobbiamo supporre che ce ne sia una buona... Come diceva Freud, 3 sono i mestieri "impossibili": educare, psicanalizzare e governare. Detto questo la questione oggi è più complessa ancora – risponde **Antonia Guarini**, psicoterapeuta e psicoanalista, responsabile del centro *Jonas Bari* di clinica psicoanalitica per i nuovi sintomi del disagio sociale come anoressie-bulimie, attacchi di panico, depressioni, iperattività ecc. (varie sedi sul territorio nazionale-numero verde 800453858) –. In passato si cresceva sotto il segno del "tu devi", concetto contestato, trasgredito, ma che ha insegnato e segnato ciascuno di noi. Si sapeva bene cosa era buona educazione fare e ciò che non lo era. Oggi alla legge del "tu devi", si è sostituito il "perché no?" Tutto è oggi possibile – continua la psicoterapeuta –. Al posto della rinuncia come spinta verso la ricerca, gli oggetti di consumo che si offrono in maniera illimitata sul mercato sembrano soddisfare ogni bisogno, ma solo in apparenza, lasciandoci in una perenne insoddisfazione che genera un vuoto strutturale. Nasce da qui la "cattiva educazione" di oggi, dell'adulto prima ancora che del bambino – rimarca Guarini – perché era il senso del limite che assegnava ai genitori una posizione autorevole ben precisa, che oggi viene a mancare. In sostanza i genitori sono oggi attraversati dalla stessa spinta pulsionale dei loro figli».

Genitori & figli: agitare bene prima dell'uso

Evaporato il "nome del padre", per dirlo con Lacan, senza che nessuno ne incarni più la funzione, «restano genitori insicuri assenti e superimpegnati – aggiunge **Mariacandida Mazzilli**, psicologa e psicoterapeuta, responsabile del sito www.psicologiadonna.it –, continuamente sotto stress per l'organizzazione della quotidianità, per conciliare lavoro, figli, casa in una continua corsa contro il tempo, al punto che le ore trascorse con i figli rischiano di essere non solo poche, ma anche di pessima qualità». E infatti quando arrivano a

Esame di maturità

8 adolescenti su 10 sono i confidenti di mamma e papà.

Il 31 per cento dei figli considera i genitori immaturi.

Capaci a fatica di pensare a se stessi per il 39 per cento.

Genitori inaffidabili? Sì, per il 26 per cento dei figli.

Addirittura incapaci per il 15 per cento.

Le rare volte in cui sembrano accorgersi dei figli, invadono i loro spazi dimostrandosi, per il 12 per cento, "eccessivamente presenti".

scuola, in palestra, sul campetto sportivo o in vacanza il danno è fatto: genitori ultrapermissivi, ore e ore passate davanti a Tv e videogiochi, a contatto con una grande quantità di stimoli e informazioni non sempre appropriati all'età provenienti da internet, difficili da controllare e filtrare, anche volendo. «Ma c'è una stanchezza pedagogica diffusa: il genitore ha rinunciato consapevolmente all'autorità, memore dei danni che ha prodotto un'educazione autoritaria, spesso quella che ha ricevuto – aggiunge un altro elemento alla riflessione da un punto di osservazione privilegiato **Angela Nava Mambretti**, presidente Nazionale *Cgd Onlus (Coordinamento Genitori Democratici)* –. Il concetto di educazione "come guida" è diventato arcaico e il permissivismo, che qualche decennio fa apparteneva a una minoranza di famiglie, è diventato un modello educativo di massa. Ma l'incapacità di dire "no" ai figli, che gli stessi genitori definiscono tirannici e prepotenti, significa la rinuncia ad essere l'adulto di riferimento».

Ritratto di famiglia

C'è di più: questa rinuncia porta a un'ulteriore forma d'abdicazione, quella ad essere se stessi con le proprie idee, passioni, debolezze, subordinando tutto all'ansia di evitare per i figli ogni genere di conflitto. «Un atteggiamento che da un lato consegna, senza lottare, i propri figli alla cultura dell'omologazione, alla moda del momento e alla legge del mercato – conferma la presidente del *Cgd* che con i genitori ha a che fare ogni giorno –, dall'altra ha riflessi molto preoccupanti sugli stessi processi di identità dei ragazzi, se viene

a mancare quella dinamica di accettazione-contrasto con le figure di riferimento, che è la strada obbligata per divenire autonomi». E un programma di grande successo come *Sos Tata* – il *reality show* di *La7* in cui educatrici esperte, tata Lucia in testa, aiutano i genitori con bambini da cui non riescono a farsi rispettare – che cos'è se non la drammatica rassegna degli errori che i genitori commettono nel tirare su i propri figli, dei ricatti affettivi a cui i medesimi sono sottoposti, delle tempestose dinamiche che si scatenano in famiglia, delle difficoltà dei genitori di essere punti di riferimento autorevoli? Ed è anche, come afferma Guarini, «la rappresentazione "visiva" di quello che forse ogni genitore vorrebbe: un esperto che dia indicazioni precise per risolvere ogni problema, la soluzione perché tutto torni a funzionare, senza conflitti». Intanto crescono come funghi ragazzi sregolati, non necessariamente violenti o pericolosi, ma incapaci di riconoscere l'esistenza di regole e perciò di rispettarle. «Sembra che non siano al corrente dell'esistenza di un galateo sociale diffuso che silenziosamente regola gli scambi sociali, le precedenze, l'uso dei tempi, delle parole, degli spazi sociali. È come se fosse cambiato un dispositivo strutturale, funzionante da generazioni che omogeneizzava il significato dei comportamenti sociali, come se la continuità della trasmissione tra generazioni fosse stata interrotta – rileva **Carla Collicelli**, sociologa e vice direttore del *Censis* che chiarisce: «Oggi si registra il primato dell'autoformazione di ciascuna persona, anche in età evolutiva, e di una crescita tutta individuale per prove ed errori, senza l'aiuto degli adulti, con la produzione di una vera e propria crisi di senso delle funzioni dell'apprendere e dell'insegnare e di una frattura crescente tra diversi mondi vitali, tra scuola e società, come tra generazioni diverse all'interno della famiglia e della comunità. È questo uno degli aspetti più problematici della situazione sociale italiana – rileva la sociologa – che il *Censis* ha indicato parlando recentemente di "mancanza di regole e desideri"».

Immaturi

E così si diventa grandi, mal-educati in un mondo di adulti che hanno difficoltà a crescere, incapaci di gestire il conflit-



to generato da un “no” alle richieste dei figli. E a dirlo sono proprio loro, i figli, che bocciano i genitori con una pagella impietosa: il 31 per cento li considera immaturi, il 39 capaci a stento di pensare a se stessi, e quelle poche volte che sembrano accorgersi dei figli invadono i loro spazi dimostrandosi “eccessivamente presenti” per il 12 per cento; il 26 lamenta che sono inaffidabili, il 15 per cento li considera addirittura degli incapaci (secondo i dati di un sondaggio fatto dalla rivista *Vent'anni* tra suoi lettori). E 8 adolescenti su 10 si dicono confidenti di mamma e papà in un allarmante ribaltamento dei ruoli in cui l'educazione non ha più né capo né coda. «Si definisce socializzazione inversa: non sono più i figli a cercare un riconoscimento dai genitori, ma quest'ultimi che chiedono di essere amati e rassicurati dai figli rispetto alle competenze e al ruolo di madri e padri – osserva Guarini –. È sempre più diffusa, ad esempio, la tendenza tra i genitori, soprattutto quelli separati, a raccontare ai figli avventure e disavventure amorose, in una sorta di complicità tra pari che spiazzava i figli. Anzi, i comportamenti “maleducati” o trasgressivi degli adolescenti hanno spesso la funzione incoscia di richiamo dell'adulto, perché qualcuno li fermi nella loro discesa precipitosa verso il basso, perché venga detto loro “no”», ricorda la dottoressa Guarini. Ma di questi “no” ne arrivano davvero pochi.

Scuola guida

Allora scuola pensaci tu... Ma il *Censis* constata anche la “forza perduta dell'istruzione”: circa l'80 per cento dei ragazzi tra 15 e 18 anni si chiede che senso abbia stare a scuola; d'altronde quasi la metà dei genitori (47,7 per cento) non incontra mai o quasi gli insegnanti dei figli e il 57,6 dei dirigenti scolastici individua tra le cause dei bassi rendimenti scolastici lo svilimento della funzione educativa dei docenti. «Assai diffusa è la percezione che la scuola non costituisca più lo strumento decisivo di crescita e di promozione personale e sociale – commenta Nava –; che il sapere razionale, scientifico, sistematico, tradizionalmente impartito nella scuola sia poco rilevante o addirittura irrilevante, oltretutto noioso; che i saperi che valgono nel mondo del lavoro e nella vita quotidiana vengono

ormai prodotti in mondi esterni ed estranei all'istruzione scolastica, nel mondo della cultura digitale, in quello apparentemente semplice, divertente della Tv, della pubblicità e dei consumi, con un'infatuazione fideistica per la cultura dell'immagine, per il consumo passivo e acritico dei nuovi saperi». Vengono in mente le parole di Giovanni Bollea, padre della moderna neuropsichiatria infantile – quale mamma non ha letto il suo best seller *Le madri non sbagliano mai?* – che negli ultimi tempi della sua vita vedeva con lucidità e preoccupazione lo sgretolarsi del ruolo educativo degli adulti, il disagio diffuso, la povertà comunicativa e l'assenza di relazioni affettive, mentre sono i genitori e gli insegnanti che dovrebbero aiutare bambini e adolescenti a crescere e a diventare cittadini, essere la loro guida, “ma per questo bisogna dare dei punti di riferimento ai ragazzi; ecco la rivoluzione che ci vuole”.

A patto che

L'importante, però, è stare dalla stessa parte della barricata, mentre anche tra i banchi di scuola i genitori resistono al richiamo della buona educazione, pro-



Maleducation channel

Le buone maniere cominciano dalla conversazione. Non guardare la Tv per credere.

Basta ascoltare una conversazione sullo schermo per capire come la televisione riesca a maleducarci. «In effetti gli atteggiamenti che vengono definiti maleducati, o percepiti come tali, si manifestano soprattutto in quelle situazioni in cui al centro si colloca la conversazione. Una conversazione spesso mostrata e spettacolarizzata, come si realizza nelle varie forme di *talk show* televisivo, può fare sia da amplificatore di atteggiamenti comunemente praticati nella vita quotidiana, sia – e questo è molto peggio – da modello che sembra autorizzare comportamenti analoghi: “se avviene in televisione” (con tutto il carico di valorizzazione che questo comporta) “lo posso fare anche nella vita di tutti i giorni” sembra essere la considerazione che molti, giovani e meno giovani, fanno», sostiene **Giovanni Manetti**, ordinario di Semiotica e di Storia della semiotica del Dipartimento di Scienze della comunicazione dell'Università di Siena.

Questione di regole da rispettare che in Tv vengono quasi sistematicamente violate. «Per quanto appaia una pratica spontanea ed esente da vere e proprie regole normative, non è affatto una forma di interazione comunicativa lasciata al caso. La conversazione ha una serie molto importante di “regole regolanti” (come quelle che hanno i giochi, ad esempio), regole, cioè, che prescrivono come deve essere fatto il gioco, altrimenti questo non è più tale. La conversazione è regolata da una quantità di prescrizioni apprese nella pratica delle interazioni umane e si applicano senza averne piena consapevolezza – continua il semiologo –. Innanzitutto la prescrizione della cooperazione, per cui i partecipanti sono



testando a male parole – e non solo – per i compiti (sempre troppi) e i voti bassi. «Vivendo oggi i genitori le difficoltà dei ragazzi con le loro stesse incertezze, chiedono ai figli di essere efficienti, capaci di prestazioni, che siano i primi in tutto. I loro fallimenti scolastici vengono vissuti dai genitori come un fallimento rispetto alle proprie aspettative, come una ferita alla propria immagine – dice la presidente del centro *Jonas* Bari –. Spesso non ci si dà il tempo di cogliere il senso del fallimento e ci si allea con

impegnati a contribuire affinché quest'attività proceda e non si avviti su se stessa. Ci sono dei turni da rispettare, che devono succedersi secondo un'alternanza corretta». Una regola che viene infranta nella maggioranza delle conversazioni spettacolarizzate. «Se, come di solito avviene nei *talk show*, ma anche nelle trasmissioni radiofoniche in cui il pubblico al telefono interagisce con un conduttore, si è in molti, bisogna fare un calcolo preciso dei tempi di parola – altra regola continuamente violata – e non impegnare con il proprio intervento uno spazio che sottrae tempo agli altri – spiega Manetti –. Non si deve intervenire sovrapponendo il proprio discorso a quello di un altro che sta parlando o costringendolo ad interrompersi». Avete mai visto in Tv i partecipanti di qualsiasi programma rispettare questa norma?

«Infine bisogna essere chiari, pertinenti rispetto all'argomento e dire ciò che si pensa vero o non farsi cogliere in flagrante menzogna», aggiunge Manetti. Domandare è lecito, rispondere è cortesia, si dice e non a caso. Infatti a disciplinare la conversazione ci sono anche regole ulteriori, come ricorda l'esperto, «che non hanno attinenza con la struttura costitutiva vera e propria della conversazione, ma fanno la differenza tra chi ha buone maniere e chi no. Ad esempio, lasciare al proprio interlocutore delle alternative, pur affermando con decisione le proprie idee, senza tuttavia mirare smaccatamente a fargli perdere la faccia. Naturalmente, soprattutto quando è in scena una competizione politica in cui le idee sono molto divaricate, quest'ultima regola si attenua. Ma questo non dovrebbe avvenire nel normale scambio di opinioni, come, invece, siamo costretti con-

tinuamente a constatare (ormai con un fastidio crescente), osservando anche come l'infrazione al modello diventi poi a suo turno paradigma negativo». Anche in questo, cattiva maestra Tv.

il figlio contro gli insegnanti». In questo modo, però, si rompe quel patto di fiducia tra generazioni che legava genitori e insegnanti. «Sì, l'essere uniti per un obiettivo comune che sono i ragazzi. Ognuno nel suo ambito, nel suo lavoro, deve tornare a riscoprire la passione in ciò che fa – ammonisce Guarini – e a darne testimonianza, con il proprio modo di essere e di fare. È difficile essere ragazzi, ma forse lo è di più essere adulti». Questione di educazione, cioè di responsabilità. ■



Vita di **relazione**

Come l'educazione chiama in causa l'atto del comunicare e una corretta relazione con se stessi e con gli altri. Lo spiega ai lettori di Nuovo Consumo Adriano Fabris, professore di filosofia morale ed etica della comunicazione all'Università di Pisa.

Che cosa è educazione oggi? «Non è certo qualcosa di formale. Sono ormai lontani i tempi in cui l'educazione s'identificava con quei comportamenti stereotipati che facevano di qualcuno, appunto, una "persona educata". È invece qualcosa di sostanziale: è la capacità di stare al mondo, di orientarsi in una realtà sempre più complessa, di vivere in maniera corretta le relazioni (con il mondo, con i nostri simili, con tutti gli esseri viventi) in cui siamo coinvolti».

Adriano Fabris,
docente di filosofia
morale ed etica
della comunicazione
dell'Università
di Pisa



A che tipo di relazione rimanda la "mala educación" (che riguarda gli adulti prima ancora dei bambini) così diffusa nella nostra società?

«A una relazione squilibrata, nella quale il riferimento a me stesso fa premio sempre e comunque sul modo in cui mi comporto con gli altri. Nel caso dei bambini ciò accade perché i genitori, spesso, rinunciano a esercitare il loro ruolo educativo, a stimolare cioè il giusto equilibrio tra introspezione e curiosità».

Educare e comunicare: nell'era dell'overdose comunicativa forse ciò che manca è la vera comunicazione. Qual è il suo parere a questo riguardo?

«Comunicare è il modo in cui questa relazione con sé e con altri si realizza nel modo più naturale. Il problema è che oggi la comunicazione è spesso confusa con l'informazione, cioè con una trasmissione di dati o di notizie. E, quando ciò accade, l'educazione diventa nozionismo: non aiuta a crescere, non aiuta a realizzarci come esseri umani». ■

Punti fermi

Consigli per aiutare i genitori a trovare il giusto equilibrio tra disciplina e libertà.

Quale educazione impartire oggi? Meglio tornare alle regole d'una volta? «Vorrei sottolineare – risponde la psicologa **Mariacandida Mazzilli** – che innanzitutto l'importante è che i genitori siano coinvolti e complici nell'educazione del figlio. Il loro comportamento dovrebbe seguire il più possibile delle linee guida comuni e condivise, evitando di prendere decisioni che l'altro non condividerebbe (nel qual caso passerebbe il messaggio che si sta facendo un qualcosa "di nascosto", una sorta di complicità del figlio con un genitore "contro" l'altro.) I figli hanno bisogno di vedere nei genitori forza e coerenza e possono essere confusi se uno dei due viene svilito». È importante poi decidere cosa permettergli e cosa no e rimanere sempre coerenti, spiegandone i motivi. Dire sempre come stanno le cose; saper dire di "no" con chiarezza, motivando i divieti. «Ogni tanto certe piccole trasgressioni alla regola possono essere tollerate (la trasgressione aiuta

il bimbo a diventare grande, a rendersi più indipendente e a realizzare che i genitori non sono onnipotenti) – prosegue l'esperta –. Per ottenere obbedienza vanno evitate tanto la forza quanto la "seduzione", perché ricattare o convincere il figlio a fare qualcosa solo per far piacere al genitore potrebbe innescare un comportamento oppositivo e violento da adolescenti, e una difficoltà ad accettare le sconfitte». E ancora: scegliere con attenzione le cose da acquistare, i bambini impareranno così a dare loro valore; lasciarli liberi di essere qualche volta di cattivo umore; guardare le trasmissioni per bambini insieme a loro così da spiegare ciò che non hanno capito; non lasciarli troppo davanti al computer, comunque mai da soli. E durante l'adolescenza ascoltare i figli non come "amiconi", ma ciascuno a partire dal proprio ruolo, non mettendo in discussione le regole stabilite. «Ci penserà il ragazzo da solo a metterle in discussione – rimarca Mazzilli –, ma si può cercare nello stesso tempo di andargli incontro e negoziare con lui quando possibile, concedergli altre opportunità per non farlo sentire solo, bensì protetto dai suoi eccessi e dalla sua instabilità». Con un occhio a chi frequentano per evitare cattive compagnie.

Unità d'intenti

■ **Aldo Bassoni**

Grande partecipazione alle Assemblee Separate di Unicoop Tirreno per il Bilancio 2011 e il rinnovo del Consiglio d'Amministrazione e piena condivisione delle sue strategie. Ne parliamo con il presidente Marco Lami.

«**A**ssemblee così affollate non si vedevano da tempo; segno di un grande attaccamento alla Cooperativa, ma anche della voglia di partecipare, conoscere, capire i problemi, e soprattutto dell'attesa di sapere

come la Cooperativa intende aiutare i soci ad affrontare le difficoltà provocate da una crisi di cui non si vede ancora la fine» spiega **Marco Lami**, appena riconfermato presidente di

il nuovo Consiglio d'Amministrazione in un clima di grande attenzione, caratterizzato da numerosi interventi, domande, richieste di chiarimento e una sostanziale condivisione delle scelte strategiche messe in atto dalla Cooperativa per superare questa difficile fase. «Intanto abbiamo dimezzato le perdite e questo ci incoraggia a proseguire sulla strada del risanamento senza rinunciare a perseguire i nostri obiettivi fondamentali: convenienza, qualità e tutela del risparmio», commenta Lami.

Tutti i dati ci mostrano un paese sempre più povero e diseguale, salari fermi, donne e giovani che non riescono a entrare in un sistema produttivo in profonda recessione. Il rigore e l'austerità colpiscono duramente tante famiglie che fanno fatica a tirare avanti. Fare la spesa tutti i giorni è sempre più difficile. Che cosa fa la Cooperativa per aiutare soci e consumatori a sostenere il peso della crisi?

«Quello che abbiamo fatto finora è molto significativo. Voglio ricordare il contenimento dell'inflazione all'acquisto, una forte iniziativa sulle promozioni, la possibilità di ristorare sulla spesa i punti della raccolta. È chiaro che bisogna continuare ad essere convenienti tutti i giorni. Credo, però, che in un momento di crisi come questo bisogna stare molto attenti anche al tema della qualità perché può succedere che la corsa al prezzo sempre più basso possa provocare delle cadute di qualità.



Unicoop Tirreno insieme al vice presidente Sergio Costalli. E in effetti la partecipazione è stata davvero massiccia. Dal 5 al 15 giugno 9.948 soci (1.683 in più rispetto all'anno scorso) hanno riempito le sale allestite in ogni territorio per ospitare le 29 Assemblee Separate che hanno approvato il Bilancio consuntivo del 2011 ed eletto

Per quanto ci riguarda, noi offriremo sempre garanzie assolute di qualità oltre che di convenienza. La Cooperativa tutela inoltre il rendimento dei risparmi che i soci ci affidano, ora anche con la possibilità di scegliere il *Prestito Sociale vincolato*. Nel contempo garantiamo la massima sicurezza degli investimenti e la completa esigibilità del credito che i soci vantano nei confronti della Cooperativa». Il 25 giugno si è insediato il nuovo Consiglio d'Amministrazione. Chi sono i nuovi rappresentanti dei soci? Continua ad esserci un'adeguata rappresentanza femminile?

«Da tempo ormai lo Statuto della Cooperativa stabilisce che ogni sesso abbia una rappresentanza non inferiore al 40 per cento e anche questa volta entrambi i generi sono adeguatamente rappresentati. Il nuovo CdA è stato eletto al termine di un processo lungo e complesso che ha coinvolto le Sezioni soci che hanno indicato i candidati, poi c'è stato il lavoro della Commissione elettorale e infine il confronto con i soci nelle assemblee che hanno votato la lista. Quello che è stato eletto è un CdA molto equilibrato anche in termini di rinnovamento nel senso che in questa fase avvertiamo la necessità di una continuità perché la Cooperativa deve affrontare un percorso di cambiamento e quindi serve una saldatura tra quello che è stato impostato dal precedente CdA e quello che il nuovo organismo dirigente della Cooperativa si appresta a portare a termine realizzando gli obiettivi del Piano triennale».

Quali sono questi obiettivi?

«Senza dilungarci molto sul periodo difficilissimo che stiamo attraversando noi contiamo, crisi permettendo, di tornare ad avere un risultato in pareggio nel 2015. È chiaro che per raggiungere questo primo traguardo bisogna fare sforzi notevoli e operare grandi cambiamenti. Dovremo lavorare sulla rete di vendita perché sia sempre più efficace, fare nuovi investimenti, ma anche dismissioni di negozi che non possono produrre risultati soddisfacenti. Vuol dire anche lavorare molto sulla nostra offerta e sulla presenza nei vari mercati. Un concetto chiave è il legame con le realtà socio-economiche nelle quali operiamo in modo da produrre un'offerta che sia molto legata al territorio. Voglio citare a questo proposito

l'ottima iniziativa *Vicino a noi*. In parole semplici attraverso la convenienza e i miglioramenti dell'offerta vogliamo aumentare le nostre vendite. Poi intendiamo fare un balzo in avanti in termini di efficienza e quindi procedere a una riduzione dei nostri costi a partire da quelli centrali. Naturalmente sono tutte iniziative sulle quali stiamo lavorando e qualche risultato apprezzabile lo stiamo già verificando. L'immagine che ho in testa è quella di un corpo sano che deve affrontare un percorso accidentato con risorse limitate, un percorso difficile e complicato ma che un corpo sano può affrontare con fiducia e con ragionevole ottimismo».

Le imprese sono sempre più impegnate a contenere i costi e questo implica spesso razionalizzare la macchina aziendale, riposizionare la presenza nei territori, ripensare l'organizzazione in funzione di una maggiore efficienza. In che modo la Cooperativa affronta queste sfide imposte dalla crisi?

«La Cooperativa ha sempre voluto competere alla pari con gli altri concorrenti sottolineando la propria diversità, un modo proprio e assolutamente peculiare di affrontare il mercato. Credo che la crisi enfatizzi questa nostra peculiarità nel senso che sicuramente dovremo essere in condizione di trovare un equilibrio senza abdicare a valori che sono il perno del nostro essere Cooperativa come l'attenzione alle persone e ai territori nei quali operiamo. È chiaro che in un momento di crisi tutto

Un'immagine dell'Assemblea della Sezione soci di Roma largo Agosta.



questo diventa più difficile, ma io voglio ricordare che il 90 per cento dei dipendenti della Cooperativa hanno un contratto a tempo indeterminato, in una situazione in cui purtroppo la precarietà è uno dei problemi del paese la Cooperativa dà un contributo alla tenuta del tessuto sociale».

28



La Cooperativa svolge anche una funzione di presidio dei territori attraverso le attività delle Sezioni soci grazie all'impegno volontario di tanti soci. Una funzione preziosa la cui importanza assume un valore particolare proprio in momenti come questi nei quali vengono messi a dura anche i legami sociali di una comunità. In che modo la Cooperativa continuerà a esercitare questo ruolo?

«Lo eserciterà a partire dalla consapevolezza che stiamo parlando di una funzione indispensabile. La Cooperativa è certo un'azienda, ma è anche una grande organizzazione di persone che nei territori lavorano volontariamente. Quindi è importante che nei singoli territori ci sia la nostra presenza sociale con tanti soci che si impegnano. Dove abbiamo una base sociale estesa con tanti soci attivi e gruppi delle Sezioni soci che operano nella solidarietà, nella cultura riusciamo a ottenere risultati significativi anche dal punto di vista commerciale. L'attività sociale dunque è essenziale per il successo della Cooperativa, ma è essenziale soprattutto come contributo al mantenimento della coesione delle nostre comunità in un momento di difficoltà e di crisi perché mancano le risorse. Ecco, in questa situazione la presenza sociale della Cooperativa contribuisce a presidiare questi che sono dei capisaldi delle nostri territori: la solidarietà, l'educazione, la cultura, lo sport, tutti campi che rappresentano una ricchezza che forse non si esprime in numeri di bilancio, ma che quando viene depauperata si traduce in una caduta della qualità della vita e della tenuta delle nostre comunità».

Consiglio d'Amministrazione 2012-2015

<i>cognome</i>	<i>nome</i>	<i>sezione soci</i>	<i>età</i>
Aufiero	Gaetana	autocandidato	66
Barreca	Francesco	Roma largo Agosta	62
Barsotti	Rinaldo	Piombino	66
Bernardini	Claudio	autocandidato	66
Branchetti	Franco	Livorno	66
Burgalassi	Lia	Cecina-Donoratico	51
Burroni	Bruno	Versilia	60
Capaldo	Giuseppe	Area Vesuviana	63
Capponi	Maurizio	Cimini	52
Ceraolo	Alessia	Costa d'Argento	39
Collarile	Marina	Roma Laurentino	73
Costalli	Sergio	autocandidato	60
D'Aguzzo	Giuseppe	autocandidato	60
Duè	Luciano	Venturina-San Vincenzo	70
Frattolillo	Luigi	Casilina	67
Frosolini	Marco	Grosseto	39
Galante	Silvia	Castelli romani	36
Gallo	Elena	Viterbo	50
Giannetti	Stefania	Civitavecchia	47
Gravina	Francesco	Pontina	59
Lami	Marco	autocandidato	57
Levantino	Daniela	autocandidato	63
Loiaco	Severino	Irpina	57
Lupoli	Alba	Area Vesuviana	57
Mauri	Paola	Est Maremma	67
Micheloni	Paola	Carrara	64
Molino	Romualdo	Area Vesuviana	65
Monni	Germana	Paglia Vulsinia	48
Muti	Jessika	Elba	38
Niccolaini	Alberto	Colline Metallifere	75
Pacchini	Monica	autocandidato	52
Paganelli	Elvira	Roma largo Agosta	52
Palombo	Giancarlo	Roma Nord	72
Paone	Antonio	Etruria	57
Pedani	Cristina	Livorno	44
Perini	Simone	Livorno	43
Pini	Luigi	autocandidato	73
Radi	Simonetta	Follonica	45
Rallini	Giorgio	Valnerina	55
Sciarrini	Gianna	Agro Falisco	58
Setti	Franco	Rosignano	52
Tabani	Giuseppe	autocandidato	54
Tocca	Anna Maria	Roma Colli Aniene	71
Trasatti	Luciana	Pontina	61
Veglianti	Stefano	Roma largo Agosta	50

Collegio Sindacale

<i>cognome</i>	<i>nome</i>	<i>ruolo</i>	<i>età</i>
Berti	Laura	effettivo	43
Gargani	Franco	presidente	61
Giuntoli	Giovanni	supplente	53
Leoni	Claudio	effettivo	53
Marconi	Silvano	effettivo	63
Pecchia	Enrico	supplente	51
Scardigli	Juri	effettivo	48

Su 45 consiglieri 20 sono donne e 25 uomini. Ogni Sezione soci ha espresso almeno 1 consigliere. A questi vanno aggiunte le autocandidature, come previsto dall'Statuto della Cooperativa.

Un vero aiuto

Le iniziative di solidarietà a favore delle zone colpite dal terremoto. Mobilitati anche i soci di Unicoop Tirreno che possono contribuire donando i punti della raccolta o facendo un bonifico bancario.

La solidarietà scattata in tutta Italia a favore delle vittime del terremoto non poteva non coinvolgere anche i soci di Unicoop Tirreno. I soci potranno donare **100 o 500 punti** equivalenti rispettivamente a 1 e 5 euro. In alternativa è possibile anche eseguire un **bonifico bancario**. I fondi raccolti, sommati a quelli devoluti direttamente dalle 3 cooperative del Distretto Tirrenico, saranno destinati ad un progetto di interesse sociale. Unicoop Tirreno, inoltre, si è mossa di concerto con le altre iniziative nazionali fin dalle prime ore del sisma associando *CoopVoce* al numero di telefonia mobile **45500** tramite il quale, con un sms, è stato possibile iniziare immediatamente a donare **2 euro** al Fondo della Protezione civile. Altrettanto importante è l'accordo sottoscritto tra *Coop Italia* e *Consorzio del Parmigiano Reggiano* a sostegno dei caseifici colpiti dal sisma. A cui ha fatto seguito un'analoga iniziativa con il *Consorzio del grana*. Per tutto il mese di giugno era in vendita nei supermercati Coop il *Parmigiano della Solidarietà* acquistando il quale ogni consumatore ha fatto in modo che la cooperativa donasse 1 euro per ogni chilo di Parmigiano venduto. Allo stesso tempo gli acquisti Coop continuano ad avvenire senza alcun ribasso sulle quotazioni correnti, garantendo così stabilità di introito ai caseifici e puntando a stroncare speculazioni o fenomeni di sciacallaggio.

«Le cooperative – sottolinea il Presidente di *Legacoop*, **Giuliano Poletti** – hanno subito danni ingenti; dobbiamo però dire che alle imprese colpite è subito venuto il sostegno di altre cooperative. A questa collaborazione tra imprese si aggiungono le iniziative di solidarietà che molte cooperative hanno attivato per sostenere le popolazioni colpite dal terremoto, con aiuti di natura assistenziale, ospitando persone disabili o rimaste prive di alloggio, tecnica, ad esempio mettendo a disposizione ingegneri per la valutazione dei danni



subiti dagli edifici, economica, lanciando raccolte di fondi presso soci e dipendenti». I danni più ingenti riguardano il settore lattiero-caseario. I caseifici aderenti a *Legacoop* registrano circa 200mila forme danneggiate su un totale di 633mila, il 50 per cento delle quali non è recuperabile. Da segnalare il caso del *Caseificio Razionale* di Novi (MO). Nel crollo della struttura sono andate perdute anche le 80mila forme di Parmigiano Reggiano che vi erano state trasferite dal magazzino di stagionatura della cooperativa *Albalat* dove erano collassate 4 delle 5 campate di scalere per la stagionatura.

Chiuso per danni

A causa dei danni subiti, sono stati chiusi i punti vendita Coop di Finale Emilia, San Felice, Rovereto, Casumaro, Poggio Renatico, Renasso e Sant'Agostino. Problemi anche per alcune cooperative sociali in una Regione che vanta la presenza di ben 1.450 cooperative, con 2 milioni e 600mila soci e 156mila occupati. In particolare, la cooperativa *Gulliver* di Modena ha avuto danni pesanti alle strutture per anziani e disabili che gestisce nella stessa provincia e anche in città, dalle quali si sono dovuti evacuare 300 ospiti. Da segnalare anche l'intensa attività della cooperativa sociale *Cadici* di Bologna che, oltre a fornire pasti a persone bisognose e biancheria alla *Croce Italia*, in 3 delle

sue strutture ha accolto oltre 100 persone, tra disabili e sfollati. Alla soluzione del problema delle persone rimaste senza alloggio stanno collaborando anche le cooperative di abitanti, che hanno subito attivato una ricerca di alloggi ammobiliati disponibili per 6 mesi, e le cooperative turistiche: quelle liguri hanno messo a disposizione le loro case vacanze, mentre il *Villaggio Città del Mare* di Terrasini mette a disposizione dei posti vacanza per i bambini delle zone colpite. **A.B.**

Come contribuire alla raccolta dei fondi da destinare a un progetto di interesse sociale nelle zone colpite dal terremoto.

Donazioni dei punti

I soci sono stati messi in grado di donare 100 o 500 punti direttamente alle casse (corrispondono a 1 e a 5 euro).

Bonifico bancario

Soci e consumatori possono effettuare donazioni libere su un conto corrente intestato a "Associazione Cooperative Consumatori Distretto Tirrenico pro terremotati", Iban: **IT 24 B 01030 02831 000000289342**.

In grande stile

Le oltre mille stanze, immensi giardini all'italiana e all'inglese, lo sterminato parco reale da visitare in bicicletta. Per la Reggia di Caserta bisogna pensare in grande...

■ **Alessandra Bartali**

Prima ancora di essere una residenza reale, nell'immaginario collettivo degli italiani la Reggia di Caserta è un'iperbole, un termine di paragone assoluto, un simbolo. "La sua casa sembra la Reggia di Caserta", si sente dire. E, pur non avendola visitata, tutti sappiamo che questo palazzo voluto dal re di Napoli Carlo di Borbone deve essere enorme e bellissimo. Quando, però, ci troviamo lì, restiamo inevitabilmente sorpresi: è ancora più grande (1.200 stanze distribuite su un'area di 47mila metri quadrati) e raffinato di quanto ci si aspettava. Tutto merito di quello spirito di competizione (protoitaliano, in questo caso) nei confronti dei francesi che, 250 anni prima dei Mondiali vinti contro i *Bleus*, spinse re Carlo a far costruire un palazzo

reale che reggesse il confronto con quello di Versailles. Napoli gli sembrava una sede rischiosa a causa dei possibili attacchi via mare, per cui ripiegò su Caserta, pensando poi di collegarla alla capitale attraverso

un vialone monumentale di oltre 20 km. Questo e altri dettagli del progetto, portato avanti dall'architetto Luigi Vanvitelli, non furono realizzati, anche perché la costruzione dell'edificio durò anni e in quegli anni il re di Napoli divenne Carlo III, prese il comando della Spagna e si trasferì a Madrid.

Scala reale

I successivi re di Napoli non perseguirono il progetto di Caserta con lo stesso entusiasmo, ma questo non impedì alla Reggia di diventare l'ultimo grande esempio del barocco italiano. E "grande", in questo caso, è quasi un eufemismo. Più dei 5 percorsi di visita (per una sola struttura!) e delle dimensioni dei giardini, rende l'idea della vastità dell'area il regolamento del parco reale, dove si prevede il noleggio di *city bike*,

mountain bike e biciclette con pedalata assistita e si chiede di rispettare i sensi unici. Oltre allo sterminato parco e ai giardini all'italiana e all'inglese (quest'ultimo realizzato da uno dei botanici all'epoca più noti del regno), da visitare sono la pinacoteca, la quadreria con i dipinti dai depositi e la cappella palatinata, che più di ogni altro dettaglio tradisce l'ispirazione del progetto originario allo stile di Versailles. L'idea di vita lussuosa, tuttavia, si materializza agli occhi dei visitatori soprattutto entrando negli appartamenti, in uno dei quali, in occasione dell'inventario che i funzionari sabaudi fecero all'indomani della nascita del regno d'Italia, furono trovati "bacili a forma di chitarra di uso sconosciuto". Così il bidet si fece largo piano piano nelle case dei neoitaliani.

Di prima grandezza

Dalle manie di grandezza di Carlo III dista pochi km l'utopia di un altro re borbone, Ferdinando IV, che alla fine del Settecento a San Leucio dette vita a quella che sarebbe dovuta diventare Ferdinandopoli, affascinante non solo per il risultato architettonico del bellissimo Belvedere, ma anche per l'idea di comunità autonoma che stava alla base del progetto del re. La *Real Colonia di San Leucio* nacque per diventare un centro manifatturiero della seta, incentrato su un concetto della società e del lavoro fino ad allora piuttosto bizzarro: il benessere delle maestranze, seppur finalizzato al raggiungimento di un'alta qualità del prodotto. Misure come l'assegnazione di una casa all'interno della colonia agli operai (le "case del tessitore", alcune delle quali visitabili), la riduzione delle ore lavorative sotto la soglia europea, le pari opportunità tra uomini e donne e l'istituzione di scuole pubbliche per i figli degli operai hanno ispirato 2 secoli dopo aziende virtuose come l'*Olivetti*, e purtroppo poche altre. Evidentemente non fece grandi proseliti l'ottimo risultato raggiunto dal punto di vista del



Messaggi di pace

profitto: col tempo la seta di San Leucio divenne famosa in tutto il mondo, tanto da essere scelta per gli arredi della Casa Bianca e di Buckingham Palace, oltre che per il Palazzo del Quirinale.

Città vecchia

Negli anni le aziende seriche di San Leucio si sono sviluppate notevolmente, salvo ricevere duri colpi, dall'Unità d'Italia prima e dalla globalizzazione poi, quando la produzione di molte attività è stata delocalizzata dove conveniva, con le ore lavorative tornate ben oltre il livello massimo europeo. Ciò nonostante alcune realtà reggono ancora e costituiscono motivo di visita insieme agli appartamenti reali, al giardino all'italiana e all'annesso Museo della Seta, dove sono esposti i macchinari, ancora funzionanti, utilizzati nel Settecento per la tessitura.

Tornando da San Leucio verso Caserta è d'obbligo una deviazione verso est per visitare Casertavecchia, un borgo che una volta era il nucleo abitativo della città e adesso ne è diventato una frazione decentrata. La posizione periferica, tuttavia, non ha ridotto il suo potere attrattivo, particolarmente magnetico il sabato sera, quando i casertani affollano i numerosi ristoranti incastonati tra le stradine medievali, dove Pier Paolo Pasolini ambientò alcuni dei suoi film in costume. L'occupazione del borgo da



parte di longobardi e normanni, svevi e aragonesi, ha contribuito alla ricchezza architettonica di Casertavecchia almeno quanto a quella fisionomica dei suoi abitanti: oltre al duomo e al castello (IX sec.) l'esempio magno di questa mescolanza è la cattedrale, in cui convergono elementi d'architettura romanico-pugliese, arabo-sicula e benedettina. ■

parte di longobardi e normanni, svevi e aragonesi, ha contribuito alla ricchezza architettonica di Casertavecchia almeno quanto a quella fisionomica dei suoi abitanti: oltre al duomo e al castello (IX sec.) l'esempio magno di questa mescolanza è la cattedrale, in cui convergono elementi d'architettura romanico-pugliese, arabo-sicula e benedettina. ■

La pace ispira il X festival internazionale di musica Cima all'Argentario. Concerti a prezzi scontati per i soci di Unicoop Tirreno.

31

Sarà la "Musica, linguaggio universale della Pace" il motivo conduttore del X festival Internazionale di Musica Cima, in programma dal 21 luglio al 4 agosto a Monte Argentario. Il festival che devolve l'intero ricavato alla creazione di un fondo di borse di studio e perfezionamento per artisti e musicisti provenienti da ogni parte del mondo, quest'anno prevede uno sconto del 10 per cento per i soci di Unicoop Tirreno esteso a un accompagnatore. Promosso da Cima, l'associazione senza scopo di lucro creata in collaborazione con il Comune di Monte Argentario per organizzare sul Promontorio eventi musicali e culturali, il festival si apre con una tavola rotonda cui siederanno, oltre al direttore artistico Jorge Chamíné, Federico Mayor, ex direttore generale dell'Unesco, presidente della Commissione internazionale contro la pena di morte, Luciana Castellina, scrittrice e giornalista, Jean Daniel, scrittore e giornalista, fondatore del settimanale *Le Nouvel Observateur*, Frans Wolfkamp, direttore di *Music in ME* (Music in Middle East - www.musicinme.net), Marianne Poncelet, vice-presidente esecutivo di *International Yehudi Menuhin Foundation*.



I concerti si svolgeranno nei luoghi più caratteristici di Porto Santo Stefano e Porto Ercole e saranno ispirati ad alcune delle più importanti figure che hanno veicolato il messaggio di pace attraverso le loro azioni: San Francesco d'Assisi (concerto con lettura dei Fioretti), Gandhi (concerto di musica classica indiana), Nelson Mandela (concerto di musica africana), Martin Luther King (concerto di jazz), Yehudi Menuhin (concerto di musica ebraica e araba), Albert Schweitzer. Vi sarà, inoltre, un concerto di flamenco e uno speciale dedicato alla Regina Giuliana di Olanda. Spazio infine per i "giovannissimi" musicisti internazionali che si esibiranno nella rassegna *Giovani talenti*. ■ C.V.

Info info@concertiinmonteargentario.it
www.concertiinmonteargentario.it

Luci della Reggia

Percorsi di luce nella Reggia di Caserta in offerta speciale per i soci Coop. Il programma di 2 giorni, dal 27 al 29 luglio, include i principali gioielli di Caserta: la Reggia che sarà oggetto di una prima visita nella serata del 27 per assistere ai *Percorsi di luce* e di una visita guidata la mattina del giorno successivo, poi il Belvedere di San Leucio e la bellissima Casertavecchia entrambi visitabili con guida. Quota a persona 150 euro che



comprende il soggiorno di mezza pensione in hotel *Ora City* a Caserta, biglietti per i *Percorsi di luce*, ingressi alla Reggia di Caserta e al Belvedere di San Leucio, pizza all'outlet "la Reggia", *shopping card* che dà diritto al 10 per cento di sconto sui prezzi outlet, assicurazione. Arrivo a Caserta con mezzi propri. Programma valido per ogni weekend da luglio a settembre, disponibili anche programmi individuali. Per informazioni numero verde di Unicoop Tirreno 800778114, www.mondovivo.it

Piazza grande

La Traviata e Il Barbiere di Siviglia protagoniste dell'edizione 2012 della Lirica in Piazza di Massa Marittima.

32

Cristina Vaiani

La grande musica su uno splendido palcoscenico. È la *Lirica in Piazza*, felice connubio artistico e scenografico che ambienta ormai da 27 anni le più celebri opere della lirica italiana sul sagrato della cattedrale di San Cerbone a Massa Marittima. Due grandi ritorni dal 3 al 6 agosto sul palcoscenico massetano: *La Traviata* di Giuseppe Verdi rappresentata a Massa Marittima 5 volte (1988, 1992, 1997, 1999, 2006) e *Il Barbiere di Siviglia* di Gioacchino Rossini ospite della *Lirica in Piazza* per ben 3 volte (1986, 1991 e 2004).

Un appuntamento ormai consolidato e «in continua crescita – aggiunge il sindaco di Massa Marittima **Lidia Bai** – che si avvale di produzioni pensate appositamente per Massa Marittima e per la sua piazza. Anche quest'anno la qualità degli interpreti è garanzia di ottimo livello artistico e il valore aggiunto della manifesta-

zione sarà naturalmente la bellezza unica della nostra piazza che diventa palcoscenico, golfo mistico e platea avvolgendo artisti e pubblico nelle stesse emozioni».

Nell'edizione 2012, per cui prosegue la direzione artistica del celebre soprano Antonietta Stella, tra le più amate interpreti proprio di *Traviata* nel panorama internazionale, la scelta del cast risponde a una precisa filosofia che trae forza dai lusinghieri giudizi di critica e di pubblico raccolti nelle precedenti edizioni: star e talenti all'esordio affiancati sul palco di Massa Marittima.

Stessa cosa dicasi per i direttori d'orchestra; dopo 14 anni torna a dirigere *Traviata* il maestro Maurizio Morgantini, massetano doc, già "direttore" per la *Lirica in Piazza* di *Traviata*, *Trovatore*, *L'elisir d'amore*, *Il Campanello* e di 3 concerti d'apertura della rassegna mentre il volto nuovo è rappresentato dal maestro Aldo Salvagno che dirigerà la prima di *Traviata*. *Il Barbiere di Siviglia* sarà invece diretto del maestro Claudio Maria Micheli, sul podio di *Lirica in Piazza* ininterrottamente dal 2005.

La regia delle 2 opere in cartellone è di nuovo affidata a 2 professionisti ormai entrati nella storia della rassegna, Renato Bonajuto per *Il Barbiere di Siviglia* e Maurizio Marchini per *La Traviata*.

Suona, come lo scorso anno, l'Orchestra Sinfonica Città di Grosseto. ■

Dal 3 al 6 agosto in piazza del Duomo a Massa Marittima (ore 21,15)

> 3 e 5 agosto *La Traviata* di G. Verdi.

> 4 e 6 agosto *Il Barbiere di Siviglia* di G. Rossini.

Riduzione del 10% per i soci di Unicoop Tirreno (non si applica ai posti ridotti). Prevedita presso il circuito *Box Office* (tel. 055210804 - acquisti on line su www.boxol.it; www.boxofficetoscana.it). Il servizio *Box Office* è presente nei punti vendita di Livorno via Settembrini, Livorno Chiosco del C.C. Fonti del Corallo, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, Follonica. Con l'acquisto del biglietto di *Lirica in Piazza* si ottiene l'ingresso ridotto al complesso museale di San Pietro all'Orto e uno sconto del 15% sull'ingresso al *Calidario Antica Sorgente Etrusca*. Per eventuali pernottamenti o servizi turistici numero verde turismo di Unicoop Tirreno 800778114.

Info tel. 0566913714-36, 0566902289, lirica@comune.massamarittima.gr.it, www.liricainpiazza.it

Dottor Coop

All'IperCoop di Livorno arriva il totem della Asl.

Stampare il referto delle proprie analisi del sangue o pagare il ticket mentre si fa la spesa? Dal 12 giugno all'IperCoop di Livorno tutto questo è possibile, grazie a un nuovo accordo tra l'Asl 6 di Livorno e Unicoop Tirreno. Il documento prevede l'avvio di una collaborazione che porterà alla fornitura di nuovi servizi a carattere sanitario. Intanto si è partiti dall'installazione, presso il *Coop Salute* dell'Iper, di un totem per la stampa

"fai-da-te" dei referti sanitari. «Fin dal mio arrivo – spiega **Monica Calamai**, direttore generale Asl 6 di Livorno – ci siamo impegnati per realizzare una sanità con accessi ai servizi che qualsiasi cittadino, giovane o anziano, possa trovare sempre più facili e più vicini alla vita di tutti i giorni. Per questo abbiamo voluto stringere questa nuova collaborazione con Unicoop Tirreno, partendo proprio dalla consapevolezza che migliaia di persone passano ogni giorno da questi supermercati». A livello italiano, dopo numerose installazioni nelle farmacie, il totem dell'IperCoop di Livorno è il primo all'interno di un Supermercato.

Una Coop di fiducia

Il debutto del Prestito Sociale Vincolato ha avuto un ritorno più che positivo. Merito della fiducia verso la Cooperativa, del rendimento e di una comunicazione chiara e comprensibile.

■ **Beatrice Ramazzotti**

I soci prestatori di Unicoop Tirreno hanno accolto con entusiasmo la campagna del *Prestito Sociale Vincolato* inaugurata il 15 maggio scorso. «L'attuale andamento – spiega **Nicola Fedeli**, responsabile settore Prestito Sociale e Servizi Finanziari di Unicoop Tirreno – fa pensare che la disponibilità di 60 milioni sarà esaurita prima del termine ultimo fissato dalla campagna, il 15 ottobre 2012». Nel momento in cui scriviamo (8 giugno 2012, ndr), infatti, sono stati collocati oltre 40 milioni di euro, per 3.200 contratti e la somma media vincolata per socio è stata di circa 17mila euro. «Ciò che notiamo è anche un'omogeneità delle operazioni – continua Fedeli –. Non ci sono territori che spiccano per livelli massimi o minimi: la risposta è buona ovunque, nelle zone storiche come Livorno e Grosseto, così come nelle province laziali e umbre e in Campania». La Cooperativa in effetti una risposta positiva se l'aspettava, in più tra i soci (e i dipendenti soci) c'era molta attesa, tanto che il giorno di parten-

za della campagna (15 maggio) sono stati collocati circa 6 milioni di euro e, 20 giorni dopo, ben 3mila soci avevano sottoscritto un contratto. Conferma della fiducia che il socio prestatore ha nei confronti della Cooperativa, delle sue radici storiche, della sua immagine e chiarezza. «Anche la comunicazione ha influito notevolmente sul successo della campagna – conclude Fedeli –. Non ci siamo affidati a slogan né a messaggi fuorvianti, bensì a una campagna ben comprensibile, chiara senza quella miriade di asterischi che alla fine smussano il messaggio iniziale. Il nostro elefantino è diventato un simbolo ben riconoscibile nei punti vendita e il presidio dei colleghi e la formazione del personale del *Prestito Sociale* hanno contribuito al buon esito dell'iniziativa». Tutto ciò ci induce a pensare a una seconda emissione che sicuramente realizzeremo in tempi brevi. ■



Durata del vincolo:	24 mesi
Tasso di interesse lordo:	2,25% per il 1° anno 3,50% per il 2° anno
Importo minimo:	5.000 €
Importo massimo:	25.000 €
Periodo di adesione:	15 Maggio - 15 Ottobre 2012 (salvo esaurimento o chiusura anticipati)
Totale disponibilità:	60 milioni di €

Solidarietà al centro

Inaugurato il Centro sociale polivalente di Scoppito realizzato con le donazioni dei soci Coop.

Domenica 24 giugno è stato inaugurato nel Comune di Scoppito (AQ) il *Centro sociale polivalente* realizzato grazie alle donazioni dei soci e delle Cooperative del Distretto Tirrenico, aderenti al progetto di socialità *Insieme per l'Aquila*. All'indomani del terribile sisma che ha colpito l'Abruzzo il 6 aprile 2009 i soci di Coop Centro Italia deliberano e propongono alle altre Cooperative del Distretto di realizzare in uno dei comuni aquilani maggiormente colpiti dal terremoto (Scoppito) un centro sociale polivalente che sarà dotato di ambulatorio medico, ludoteca, sala conferenze e all'esterno spazi verdi e parcheggio, campo sportivo

polivalente. Così parte la gara di solidarietà cui partecipano tantissimi soci delle 3 cooperative che in pochi mesi mettono insieme la somma di 503.359,55 euro. Il 10 dicembre 2009 l'Amministrazione provinciale dell'Aquila, le cooperative del Distretto Tirrenico (Unicoop Firenze, Coop Centro Italia, Unicoop Tirreno) e il Comune di Scoppito siglano un protocollo di intesa per realizzare e donare l'opera. All'evento d'inaugurazione, organizzato da Coop Centro Italia e dall'Amministrazione locale, Unicoop Tirreno ha partecipato con una rappresentanza di soci.



Ausilio in crescita

Un'altra tappa di Ausilio per la spesa, il servizio di Unicoop Tirreno che si attiva ad Acquapendente.

34



**AUSILIO
PER LA
SPESA**

Ausilio per la spesa è arrivato ad Acquapendente. Conferenza stampa di presentazione il 29 maggio scorso nella sala consiliare del comune di Acquapendente alla presenza del sindaco

Alberto Bambini e di Paola Serafinelli, assessore comunale alle Politiche sociali, di Daniela Raspo, responsabile Servizi ai soci di Unicoop Tirreno, Giovanna Cavarocchi, neo presidente Auser Viterbo, Alesia Mazzetti presidente *Consulta del Sociale*, Luciano Arazzini e Stefano Ceccarelli coordinatori del progetto e del gruppo dei volontari è stato firmato il protocollo di intesa tra Unicoop Tirreno, Comune e Auser per l'attivazione del servizio che consente ad anziani soli, disabili e persone anche temporaneamente non autosufficienti di ordinare la spesa per telefono e riceverla a casa senza costi di consegna. Ausilio si sta estendendo a macchia d'olio nelle località dove la Cooperativa è presente, grazie all'impegno e allo spirito di solidarietà dei soci e dei dipendenti Coop, e di quanti operano come volontari nelle associazioni presenti sul territorio.

Per essere inseriti nel servizio è necessario rivolgersi allo sportello Ausilio presso il Supermercato Coop di Acquapendente e richiedere il modulo di adesione che si trova anche presso il Comune (sportello servizi al cittadino). «Ausilio per la spesa vuole far crescere una rete di relazioni e contatti tra persone che vivono nella stessa città – dichiara Daniela Raspo –. È un servizio che nasce dallo spirito solidale tipico della cooperazione. Unicoop Tirreno è un'impresa sociale e come tale si propone per contribuire al miglioramento della qualità della vita collettiva nei territori in cui opera e alla promozione della solidarietà nei confronti dei soggetti più deboli ed emarginati». Pienamente d'accordo l'assessore Paola Serafinelli: «Abbiamo a cuore il benessere dei cittadini, soprattutto di chi vive situazioni di disagio e difficoltà. L'attivazione di Ausilio per la spesa s'inserisce all'interno di una serie di iniziative che l'Amministrazione comunale sta portando avanti nel campo della solidarietà sociale come, ad esempio, le giornate della colletta alimentare che hanno riscosso un enorme successo, per aiutare e tutelare le fasce più fragili della nostra comunità». ■ C.V.

Info Numero Verde Unicoop Tirreno 800861081

Info Numero Verde Unicoop Tirreno 800861081

Info Numero Verde Unicoop Tirreno 800861081

Info Numero Verde Unicoop Tirreno 800861081

Vent'anni fa

20 anni è il tempo trascorso dalle stragi di Capaci e via d'Amelio, ma è anche l'età di molti giovani che hanno preso la strada della legalità.

"20 anni!", il tema del III Raduno nazionale dei giovani di Libera è dedicato al 1992, l'anno delle stragi di Capaci e via d'Amelio ed è pressappoco l'anno di nascita di gran parte dei ragazzi che quella triste realtà la conoscono soltanto per la condivisione della memoria con gli adulti. Il Raduno si svolge dal 25 al 30 luglio a Borgo Sabotino, in provincia di Latina, ad appena un chilometro dal mare, in un villaggio turistico costruito in maniera totalmente abusiva, in una situazione ambientale problematica che ha visto la partecipazione anche dei clan dei mafiosi, da un anno bene sequestrato e affidato a Libera. «Ai

nostri raduni – dice Davide Mattiello, membro dell'Ufficio della Presidenza e coordinatore dell'organizzazione territoriale di Libera – partecipano i ragazzi e le ragazze che fanno parte della rete della nostra associazione ovvero che si sono già rimboccati le maniche come volontari nei campi di lavoro sulle terre confiscate alla mafia e hanno deciso di continuare sulla strada della legalità, organizzando dei presidi sul territorio nazionale e occupandosi della memoria delle vittime della mafia, di portare la loro esperienza nelle scuole, di accompagnare le vittime del racket e dell'usura. Il raduno è il momento della "saldatura" delle relazioni interpersonali, sono loro il presente e il futuro di Libera». Nelle

giornate del raduno, a cui Unicoop Tirreno partecipa con un contributo, i ragazzi saranno impegnati dalle 9 di mattina alle 19 di sera in assemblee e lavori di gruppo, con la parte scientifica curata da Nando Dalla Chiesa. ■ B.S.



Lavori in corso

Tra ristrutturazioni e nuove aperture Unicoop Tirreno ribadisce la sua presenza commerciale e sociale nei territori storici.

■ **Beatrice Ramazzotti**

Colori, sorrisi, fiori. Il mondo Coop tradotto in un nuovo, gioioso murale rinfresca l'esterno del supermercato di Genzano, riaperto il 31 maggio dopo un radicale *restyling*. Lo ha realizzato Dario Vella, lo stesso artista autore del gigantesco murale del punto vendita di Civitavecchia. Ma le novità non sono solo estetiche. Per la Cooperativa la primavera-estate 2012 ha rappresentato un periodo intenso di ristrutturazioni e nuove aperture. Ogni settore aziendale ha fatto la sua parte affinché nei territori Coop potesse ribadire la sua presenza commerciale e sociale e la sua funzione di tutela

Dario Vella mentre dipinge il murale al Supermercato di Genzano.



del potere d'acquisto, lavorando allo stesso tempo a un ammodernamento di negozi storici. In particolare a Genzano, così come a Pomezia e Terracina (seppur con interventi diversi, tarati sulle peculiarità di ogni singola struttura) si è lavorato per un rinnovamento generale delle aree vendita, maggiore convenienza, potenziamento delle aree promozionali, stagionali e del reparto freschissimi. Il 21 giugno a Orbetello è stato inaugurato il nuovo supermercato di lungolago dei Pescatori, all'interno della laguna (sostituisce i due precedenti negozi divisi tra food e non food). Inserita in una delicata oasi lacustre è nata una

struttura esteticamente non paragonabile a nessuno dei 110 punti vendita di Unicoop Tirreno. Infine Viareggio, dove il 5 luglio c'è l'attesa riapertura del supermercato di via Santa Maria Goretti, chiuso al pubblico per circa 2 mesi e quasi ricostruito di sana pianta. Interventi strutturali, commerciali e di comunicazione hanno dato una nuova veste a un Supermercato ormai datato. Oltre a una politica prezzi più aggressiva il negozio di Viareggio spiccherà per la presenza di un polo socio-sanitario utile all'intera cittadinanza; parafarmacia,

Sarà festa grande per l'apertura del nuovo Supermercato di via Santa Maria Goretti a Viareggio. Il 5 luglio tutti i bambini sono invitati dalle 17 alle 20 nella nuova struttura per partecipare a giochi e animazioni organizzati dalla Sezione soci.

L'8 luglio tutti in bici con la pedalata ecologica in partenza alle 9,30 dal nuovo negozio di Viareggio per attraversare tutta la Versilia, 34 chilometri per le strade di Camaiore, Pietrasanta e Massarosa. Ritorno al Super di Viareggio.

L'iniziativa è promossa dalla Sezione soci di Viareggio, dall'associazione "Fratres, Viareggio Nuova 29 Giugno", il motogruppo "Le Tartarughe Lente" con la collaborazione dell'Associazione "Team Alessandro".

Al termine della pedalata sarà offerto a tutti i partecipanti un buffet preparato dai soci Coop. La "Pedalata Ecologica" è aperta a tutti.

Info e iscrizioni 3287656653 - angelpardini@tiscali.it

studi pediatrici e specialistici, centro prelievi, vaccinazioni e prenotazioni, una palestra per lo svolgimento dell'attività sportiva *Afa* (Attività Fisica Adattata). La Sezione soci, che avrà uno spazio dedicato all'interno della galleria, sarà particolarmente attiva nell'organizzazione di eventi e appuntamenti. Nei Supermercati di Orbetello e Viareggio è stato inoltre varato un nuovo modello di comunicazione a punto vendita, pensato per trasmettere in modo chiaro, leggibile e immediato i numerosi valori Coop: dai prodotti locali del *Vicino a noi* all'impegno per la legalità, dalla tutela ambientale al benessere animale, dall'etica alla sicurezza alimentare. ■

Percorsi di luce nella **REGGIA DI CASERTA**

dal 27 al 29 di luglio 2012 2 notti

QUOTA PER PERSONA € 150 (minimo 25 pax)

Programma valido per ogni weekend da luglio a settembre!

Disponibili anche programmi individuali, chiama il **numero verde** per parti fare una quotazione!!

La quota comprende:

2 notti in mezza pensione Hotel Ora City a Caserta;
biglietto per i "Percorsi di Luce";
ingresso alla Reggia di Caserta;
pizza all'outlet "la Reggia";
ingresso al Belvedere di San Leucio con guida;
shopping card che dà diritto al 10% di sconto sui prezzi outlet; assicurazione.

La quota non comprende:

Trasferimento dalla città di origine a Caserta; pranzo del 1° giorno e del 3° giorno;
tutto quanto non espressamente specificato alla voce "la quota comprende".



Turchia **TOUR KERVANSARAY**

dal 10 al 17 settembre 2012 8 giorni/7 notti

PARTENZE DA ROMA, VERONA E MILANO

Prezzi Speciale SOCI COOP in doppia/tripla:

€ 650 a persona

€ 195 - Supplemento singola

€ 585 - Bambino 7 - 11 anni

La Quota Comprende:

voli internazionali dall'Italia e voli interni in Turchia;
tasse aeroportuali;
pernottamenti 7 notti / 8 giorni in alberghi 4*;
pensione completa;
trasporto e visite interne in pullman granturismo aria condizionata;
guida professionale parlante italiano assieme al gruppo dall'arrivo alla partenza;
mance in alberghi e ristoranti.

La Quota non Comprende:

Assicurazione obbligatoria euro 30 a persona;
biglietti ingressi ai musei e siti da pagare all'arrivo alla guida (€ 50 a persona);
2 cene e 1 pranzo ad Istanbul;
bevande ed extra personali;
mance per la guida e l'autista secondo le abitudini del posto.



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



Un Weekend da **SOMMELIER DEL CAFFÈ**

Scopri l'Abc del gusto, il corso per diventare "sommelier del caffè", organizzato in collaborazione con l'Università del caffè di Trieste, il centro di eccellenza creato da Illy per promuovere, sviluppare e divulgare nel mondo la cultura del caffè di qualità, attraverso specifiche attività teoriche e pratiche.

dal 19 al 21 di ottobre 2012 2 notti/3 giorni

QUOTA PER PERSONA € 260 (minimo 25 partecipanti)

SUPPLEMENTO SINGOLA per 2 notti **€ 90** (MASSIMO FINO A 5 SINGOLE)

PRENOTA ENTRO E NON OLTRE IL 6 AGOSTO

La quota comprende:

2 notti in camera doppia in hotel NH Trieste 4* centralissimo; trattamento mezza pensione; 1 pranzo in ristorante; mezza giornata di visita guidata della città; mezza giornata con guida per l'Università del caffè; degustazione prosciutto cotto; corso presso l'Università del Caffè della Illy; assicurazione.

La quota non comprende:

Trasferimento dalla città di origine a Trieste; pranzo del 1° e del 3° giorno; biglietti bus pubblico per arrivare all'Università del caffè; e tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la quota comprende".



Ponte Ognissanti **SORRENTO, AMALFIE CASERTA**

Mini-tour Costiera Sorrentina e Amalfitana, Shopping-outlet, Buffalo Tour e Reggia di Caserta.

dal 31 ottobre al 4 novembre 2012 5 giorni/4 notti

Prezzi Speciale SOCI COOP € 430 a persona

La quota comprende:

Bus GT da Livorno A/R per tutta la durata del viaggio (fermate intermedie a Grosseto e Roma per prelevare i soci); mezza pensione c/o Hotel Mediterraneo 4* - Sant'Agello (ca. 1 km da Sorrento centro); pranzi in Ristorante a Pompei e Amalfi; servizio guida: mezza giornata a Pompei e Sorrento + una giornata in Costiera Amalfitana; bevande durante tutti i pasti; bus per escursione in Costiera Amalfitana; mezza pensione c/o Hotel Ora City Caserta 4*; pranzo in pizzeria all'outlet Caserta; Buffalo Tour: visita guidata di allevamenti bufalini con illustrazione delle tecniche di lavorazione del latte e le fasi di produzione della mozzarella; ingresso ed escursione guidata del Belvedere di San Leucio e della Reggia di Caserta; assicurazione annullamento viaggio.

La quota non comprende:

l'ingresso ai monumenti; pranzo del 5° giorno; tutto ciò non indicato alla voce "La quota comprende".



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



Libri di testo alla Coop

Prenotali e Risparmia

PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

SCONTO DEL
15%

SUL PREZZO DI COPERTINA

PER I NON SOCI

SCONTO DEL
10%

SUL PREZZO DI COPERTINA

PRENOTAZIONE
A PUNTO VENDITA

È POSSIBILE PRENOTARE i testi per SCUOLE MEDIE INFERIORI
E MEDIE SUPERIORI

QUANDO: dal 20 GIUGNO al 30 SETTEMBRE

CONSEGNA: fino al 31 OTTOBRE

PRESSO IL PUNTO VENDITA PRESCELTO

Dopo il 31 ottobre, gli ordini relativi a testi eventualmente non pervenuti sono da considerare annullati.

PRENOTAZIONE ON LINE

sul sito web www.unicooptirreno.e-coop.it

È POSSIBILE PRENOTARE i testi per SCUOLE MEDIE INFERIORI
E MEDIE SUPERIORI

QUANDO: dal 20 GIUGNO al 30 SETTEMBRE

CONSEGNA: PRESSO IL PUNTO VENDITA PRESCELTO

Tutte le informazioni sul sito

Unicoop Tirreno non potrà essere ritenuta responsabile della mancata evasione delle prenotazioni causata da insufficienti ristampe da parte degli editori o da disservizi degli stessi.



GLI SPETTACOLI ESTIVI

Inequilibrio

Dal 29 giugno all'8 luglio a Castiglioncello, Livorno, Rosignano Marittimo, Rosignano Solvay, Vada.

La XV edizione di *Inequilibrio*, festival dedicato alla nuova scena tra teatro e danza, animerà la tensostruttura, le sale e il parco del Castello Pasquini di Castiglioncello, le pinete e le piazze di Rosignano Solvay, il Teatro Ordigno e l'ex Centro Nautico di Vada e il Centro Artistico Il Grattacielo di Livorno. Diretto per la seconda volta da Andrea Nanni, vede *Armunia* coprodurre 10 spettacoli di teatro, danza e tra teatro e danza e ospitarne 25, con 2 presenze internazionali provenienti da Spagna e Svezia e 5 eventi *site specific*, per un totale di 35 spettacoli, 14 dei quali in prima nazionale. Dopo il successo della scorsa edizione, torna la sezione del festival dedicata ai bambini.

Info tel. 0586754202, www.armunia.eu, ufficio stampa Elisabetta Cosci, tel. 0586753707, 3395711927, press@armunia.eu

Festival Pucciniano

Gran Teatro all'aperto Puccini Torre del Lago (LU)

Dal 20 luglio al 25 agosto

Riduzione del 10% per i soci di Unicoop Tirreno su tutti settori e serate d'opera. Lo sconto sale al 20% nelle date tra parentesi. Ogni tessera Coop dà diritto a un solo biglietto a prezzo ridotto.

> **Tosca** 20 luglio, 3, (16), 25 agosto

> **Madama Butterfly** 21, 27 luglio, (10), 17 agosto

> **La Bohème** 9, (19), 24 agosto

> **La Traviata** (preludio alle celebrazioni per il Bicentenario della nascita di Verdi) 28 luglio, (4), 1, 18 agosto

> Sempre con lo sconto del 20% per i soci: 2 agosto **Oscar della Lirica**; 13 agosto **Balletto Principals** del New York City Ballet.

I biglietti possono essere acquistati presso i supermercati Coop dotati di servizio *Box Office*, presso l'Ufficio Biglietteria del Festival Puccini (tel. 0584359322), ticketoffice@puccinifestival.it oppure presso la biglietteria a Viareggio viale Regina Margherita, 1 "Tutto Eventi by Festival Puccini".

Terme di Caracalla Roma

> Fino al 10 luglio **Giselle** musica di Adolphe Adam, balletto.

> 7 luglio **Aleksandr Nevskij** musica

Box Office

Tra gli spettacoli in vendita presso le biglietterie del servizio *Box Office* proponiamo:

> **Ficarra e Picone** 6 luglio Cittadella del Carnevale di Viareggio (LU); 7 luglio Cinema Teatro Estivo Le Ferriere Follonica (GR)

> **Ale e Franz** 8 luglio Piazza Bovio Piombino (LI)

> **Antonello Venditti** 16 luglio Piazza Bovio Piombino (LI)

> **Lillo e Greg** 28 luglio Cinema Teatro Estivo Le Ferriere Follonica (GR)

> **Alanis Morissette** 20 luglio Cavea del Nuovo Teatro Dell'Opera Firenze

> **Alessandro Mannarino** 25 luglio Teatro La Versiliana Marina di Pietrasanta (LU)

> **Giovanni Allevi** 26 luglio Teatro La Versiliana

> **Pino Daniele** 28 luglio Piazza Duomo San Gimignano (SI)

> **Giorgia** 30 luglio Piazza Duomo San Gimignano (SI)

> **Roberto Vecchioni** 9 agosto Teatro La Versiliana Marina di Pietrasanta (LU)

> **Firefly** 10 agosto Teatro La Versiliana

> **Renzo Arbore** 11 agosto Teatro La Versiliana

> **Bobo Rondelli - Gatti Mezzi** 22 agosto Teatro La Versiliana

> **Paolo Conte** 25 agosto Teatro La Versiliana

> **Negrita** 1 settembre Parco Cittadella Pisa



Supermercati con servizio Box Office presso i quali si soci possono acquistare i biglietti con lo sconto riservato: Livorno via Settembrini, Livorno Chiosco del C.C. Fonti del Corallo, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, Follonica.



di Sergej Prokof'ev, concerto.

> Dal 10 al 15 luglio **Il combattimento di Tancredi e Clorinda**, musica di Giorgio Battistelli da Claudio Monteverdi, opera.

> Dal 16 al 30 luglio una serata con **Gigi Proietti**

> 20 luglio **Roberto Bolle** in Tritico Novecento, balletto

> Dal 21 luglio al 8 agosto **Norma** musica di Vincenzo Bellini, opera.

> 27 luglio **Orchestra Giovanile del Teatro dell'Opera**, concerto.

> Dal 31 luglio al 7 agosto **Attila** musica di Giuseppe Verdi, opera.

Riduzione soci Coop del 10% escluso lo spettacolo di Roberto Bolle.

Info tel. 06481601, www.operaroma.it

Festival I Concerti nel Parco

Villa Doria Pamphilj

via san Pancrazio Roma

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno: 15% sul costo del biglietto (massimo due biglietti ridotti per carta); 10% presso il punto ristoro.

> 4 luglio **Nicola Piovani**

> 7 luglio **Swing Circus**

> 8 luglio **Filippo Timi**

> 13 luglio **Rita Marcotulli**

> 14 luglio **Sonics**

> 16 luglio **Michele Riondino**

> 20 luglio **Tango Spleen Orquesta**

> 22 luglio **Beppe Servillo**

- > 25 luglio **Cesare Picco**
- > 28 luglio **Max Gazzè**
- > 1 agosto **Accademia Nazionale di Santa Cecilia**

Acquistando contestualmente i biglietti per 2 spettacoli presso il botteghino di Villa Pamphilj o presso le rivendite autorizzate del circuito HellòTicket (www.helloticket.it) si riceve in omaggio la Card dei Concerti nel Parco, che consente di usufruire di numerosi vantaggi.

Info www.iconcertinelparco.it

Teatro di San Carlo Napoli

Dal 13 al 18 luglio

Pietro Mascagni **Cavalleria Rusticana** direttore da Pinchas Steinberg, regia Pippo Delbono, maestro del coro Salvatore Caputo, Orchestra e Coro del Teatro di San Carlo.

Info tel. 0817972468, promozione-pubblico@teatrosancarlo.it

LA CULTURA

Museo Archeologico Villa Guerrazzi

Cecina

Sabato 14 luglio notte dei musei apertura fino alle 24; alle 21 caccia al tesoro notturna per bambini e ragazzi. Prenotazione obbligatoria.

Costo soci Coop: 6 euro anziché 8.

Info *Il Cosmo* tel. 0586769255-3201157451, info@ilcosmo.it
www.ilcosmo.it

Associazione Nesso

> **Vivere l'archeologia: lo scavo del castello medievale di Cugnano** Il castello di Cugnano sorge all'interno di uno splendido bosco nel cuore delle Colline Metallifere, nel comune di Monterotondo Marittimo: l'esperienza mostra tutti gli aspetti del mestiere dell'archeologo, unendo, al rigore della ricerca scientifica, il carattere affascinante e imprevedibile della scoperta. A partire dal 2 luglio fino all'10 agosto, dal lunedì al venerdì.

Costo settimanale 200 euro, sconto del 10% per i soci Coop.

> **Archeotrekking. Percorsi tra Natura e Archeologia.** Bambini 6-14 anni. In spiaggia, svolgimento di un mini cantiere di scavo archeologico, per apprendere divertendosi i rudimenti della storia dell'uomo.

5 appuntamenti nei fine settimana di luglio e agosto in stabilimenti balneari e campeggi di Principina a Mare (GR). Costo a persona 10 euro, sconto del 10% per i soci Coop.

Info www.nesso.eu, email: fragrass@libero.it



Palazzo Branciforte Palermo

Storico edificio nel cuore del capoluogo siciliano che riapre le sue porte proponendosi come punto di riferimento nel panorama culturale non solo della Sicilia ma dell'intero Paese.

Ingresso soci Coop 5 euro anziché 7.

Info www.civita.it, www.palazzobranciforte.it

Strada del Vino "Costa Degli Etruschi"

Grazie a una speciale convenzione i soci Coop possono prenotare a prezzi scontati in qualunque giorno dell'anno visite e degustazioni in frantoi, cantine e aziende di apicoltori che aderiscono al sistema delle visite del *Consorzio La Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi*.

Euro 10 visita guidata di una cantina, un frantoio o dell'apicoltura con degustazione (sconto del 20%).

Euro 20 visita dell'Azienda con degustazione di vini e di prodotti tipici (sconto del 30%).

Prenotare all'ufficio principale del Consorzio in loc. San Guido 45 Bolgheri (LI).

Info tel. 0565749705-68, turismo@lastradadelvino.com, www.lastradadelvino.com

L'ARTE

Il '900 nelle Raccolte Civiche Fiorentine

GAMC Lorenzo Viani, Palazzo delle Muse, p.za Mazzini, Viareggio
Fino al 25 novembre

Dal 1 luglio al 31 agosto, dal martedì alla domenica, dalle ore 18 alle 23.

Biglietto intero 3 euro, soci Coop 1,50.

Info tel. 0584581118, gamc@comune.viareggio.lu.it, www.gamc.it

Valentina movie

Palazzo Incontro v. dei Prefetti 22, Roma

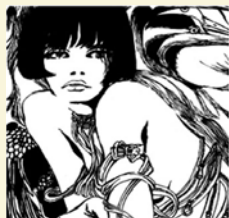
Fino al 30 settembre

Da mar. a dom. ore 10-19 (chiusa dal 6 al 20 agosto).

Ingresso 6 euro, 4 per i soci Coop.

Curata da Archivio Crepax e Vincenzo Mollica, è la prima mostra romana dedicata a Valentina, la donna più complessa e sensuale del fumetto italiano nata nel 1965 dalla penna di Guido Crepax, promossa dalla Provincia di Roma nell'ambito del Progetto ABC Arte Bellezza Cultura e organizzata da Civita. Disegni, installazioni, contributi video e 120 tavole originali scelte tra le circa 2.600 che l'autore ha dedicato a Valentina.

Info tel. 0697276614, info@fandangoincontro.it



PORTA SEMPRE CON TE LA CARTA SOCIO COOP

I VIAGGI

Viaggi in offerta per i soci

Sezione soci di Massa/Avenza

> Dal 2 al 9 settembre **Sardegna, soggiorno mare presso il Club Vacanze Calaserena, quattro stelle, a Maracalagonis, fra Cagliari e Villasimius.**

Prezzo a persona in camera doppia, 7 notti in pensione completa + bevande ai pasti, servizio spiaggia (dalla 4° fila) e assicurazione: 480 euro. Prezzo comprensivo di servizio Bus A/R da Massa/Avenza a Livorno e imbarco con Sardinia Ferries A/R con pullman a disposizione per escursioni in gruppo: 724 euro. La quota non comprende tessere club, supplemento singola e quote altri letti.

Info e prenotazioni: Sergio Viano 3281613084, numero verde 800778114.

Sezione soci di Cerveteri

> 15 luglio **Minicrociera isole del Giglio e Giannutri.**

Appuntamento alle ore 7,15 in p.za Aldo Moro e partenza in bus per Talamone. Imbarco sulla motonave Adriatic Princess II della Compagnia Blunavy Cruise & Tour e partenza alle ore 08.45 alla volta di Giannutri. Pranzo a bordo e partenza per l'isola del Giglio. Rientro al porto di partenza alle ore 18,30 e rientro a Cerveteri.

Prenotazioni

Adriana Ricci 3498319740

Francesca Lopes 3382363189

LE OASI

È stato siglato l'accordo nazionale Ancc-Coop e Wwf che consente ai soci Coop l'ingresso ridotto (esteso a un accompagnatore) presso alcune oasi Wwf sul territorio nazionale. La convenzione è valida fino al 30 giugno 2013.

Biglietti adulti 3 euro anziché 5; bambini e ragazzi sotto i 14 anni 2 euro anziché 3 (secondo figlio gratis). Visite guidate a persona 3 euro, sconto del 5% su tutti i servizi a pagamento dell'oasi, su acquisti presso gli shop e su quota di partecipazione a eventi speciali.

Oasi nei territori di Unicoop Tirreno: Orti-Bottagone (LI), Bosco Rocconi, Orbetello, Burano (GR), Vasche di Maccaresse, Macchiagrande, Bosco Foce Dell'Arrone (RM), Pian Sant'Angelo (VT), Lago di Alviano (TR), Cratere degli Astroni (NA), Persano, Grotte del Busento (SA), Bosco San Silvestro (CE).

Info www.e-coop.it, numero verde Unicoop Tirreno 800861081.

Tutti i viaggi sono effettuati in collaborazione con Itc, www.mondovivo.it, numero verde turismo di Unicoop Tirreno 800778114.



Un mercoledì con le rondini

Riserva Naturale Provinciale Oasi Wwf Orti-Bottagone, Loc. Torre del Sale Strada Provinciale Geodetica, 40 - km 5, Piombino (LI).

> Dal 4 luglio al 26 settembre La Riserva Orti-Bottagone, come molte altre Oasi Wwf, prende attivamente parte a ricerche e progetti scientifici internazionali, tra i quali nel periodo estivo, il progetto relativo all'inanellamento delle rondini prima che partano per i luoghi di svernamento. Proponiamo ai soci Coop di partecipare al progetto in due diverse modalità:

> **Inanellamento "Light"** visita guidata lungo il Sentiero Natura "Orti" e lezione con gli inanellatori autorizzati, sulle migrazioni e modalità di studio attraverso l'attività di inanellamento scientifico. Sessione dalle 17 alle 21.

> **Inanellamento "Hard"** Per i più interessati c'è la possibilità di seguire tutte le fasi di lavoro di un inanellatore, svolgendo anche piccole mansioni. Sessione dalle 19 alle 23.

Quota di partecipazione: 9 euro, 6 per i soci di Unicoop Tirreno. Lo sconto è esteso a un accompagnatore. Bambini da 6 a 14 anni e over 65 euro 6, bambini fino a 6 anni e soci Wwf euro 3. Attività a numero chiuso, obbligatoria la prenotazione, ortibottagone@wwf.it cell. 3457576224

I PARCHI

Parco Archeologico di San Vincenzino Cecina

> "Estate al Parco" attività ludiche, laboratori creativi, giochi con operatrici per bambini da 5 a 11 anni ore 8-13. Costo iscrizione 15 euro (comprensivi di assicurazione); una settimana 80 euro, due settimane 145.

> "Compleanno Da Antichi"... egizi, etruschi, romani, laboratorio ludico/educativo sotto la guida di un archeologo e di un animatore. 2 ore nel pomeriggio, su prenotazione. Costo 170 euro.

Sconto del 10% ai soci Coop.

A cura delle cooperative sociali *Il Cosmo, Itinera, Capitolium.*

Info tel. 0586769255 - 3201157451, info@ilcosmo.it, www.ilcosmo.it

Aquafelix

Via Terme di Traiano loc. Casale Altavilla Civitavecchia Nord
Fino al 2 settembre.

Biglietto 20 euro, ridotto per i soci Coop (e un accompagnatore) 17,50.

Info tel. 076632221, amministrazione@aquafelix.it, www.aquafelix.it



Aquarium Mondo Marino

Via della Cava, loc. Valpiana, Massa Marittima (GR)

La Biodiversità nel Mediterraneo e nei Mari Tropicali.

Tariffa intera adulti per i soci Coop prezzo ridotto a 5 euro anziché 6. Lo sconto è esteso a tutto il nucleo familiare. Sconto di 2 euro sui pacchetti famiglia.

Da giugno a settembre:

> **Campo estivo** su prenotazione 10 euro, soci Coop 8.

Tutti i martedì dalle 10.30 alle 12.30 2 ore di didattica: visita guidata dell'acquario, laboratorio (microscopio, analisi delle acque...), pasto alle cernie e agli squali. Gioco di scoperta intorno alle vasche tattili.

> **La notte con gli squali** su prenotazione prezzo famiglia incluso pizza e bibite: 70 euro (2 adulti + 2 bambini), ridotto per i soci Coop 60.

Tutti i giovedì sera dalle ore 20 alle 23 alla scoperta delle 7 specie di squali in acquario. Attestato finale di partecipazione, gadget, pizza e bibite compresi nel prezzo.

Info tel. 0566919529, info@aquarium-mondomarino.com, www.aquarium-mondomarino.com



I SERVIZI

Autolavaggio Park & Wash

Porta a Terra Livorno

> **Prezzi Lavaggio con Portale spaziale antigraffio** Lavaggio auto basic 4 euro anziché 5; lavaggio auto medio 7 euro anziché 8; lavaggio auto top 14 euro anziché 15. Le tariffe per i soci saranno applicate tutti i giorni in presenza del personale *Park & Wash* dalle ore 9 alle 18.

> **Prezzi dei gettoni per piste lavaggio self service** 12 gettoni 5 euro anziché 6; 25 gettoni 10 euro anziché 12,5. La tariffa per i soci relativa alle piste *self service* potrà essere applicata, la prima volta, in presenza del personale *Park & Wash* dalle 9 alle 18 per il ritiro dei gettoni.

Per tutti i clienti del Centro Commerciale "Fonti del Corallo", la società *Park & Wash* offrirà gratuitamente, previa presentazione di uno scontrino fiscale di importo non inferiore a 50 euro, il servizio di ceratura e asciugatura dell'auto effettuato con il Portale: tutti i giorni in presenza del personale *Park & Wash* dalle ore 9 alle 18.

I soci Coop potranno cumulare le due offerte.

I CORSI

Un weekend da sommelier del caffè

Dal 19 al 21 ottobre

Prenotazioni entro il 6 agosto

Corso per diventare sommelier del caffè organizzato in collaborazione con l'*Università del caffè* di Trieste, il centro di eccellenza creato da *Illy* per promuovere, sviluppare e divulgare nel mondo la cultura del caffè di qualità, attraverso specifiche attività teoriche e pratiche.

Quota di partecipazione a persona in camera doppia hotel 4 stelle 260 euro; supplemento singola 90 euro (massimo fino a 5 singole).

Trattamento di mezza pensione. Arrivo a Trieste con mezzi propri. L'offerta prevede anche visita con guida al centro storico di Trieste, mezza pensione, pranzo in ristorante tipico e degustazioni.

Info www.mondovivo.it, num. verde turismo di Unicoop Tirreno 800778114.



agenda del socio

Piombino (LI)

fino all'8 luglio

Esposizione tra gli scaffali del reparto alimentare del Supermercato di Piombino in via Gori di dodici cornici di recupero contenenti ognuna uno strappo di carta da casa Coop sul quale è stampata una frase che induce a riflettere. Fino a domenica 8 luglio.

Viterbo

fino al 13 luglio

Il Comitato soci di Viterbo aderisce al festival culturale "Caffeina" in programma fino al 13 luglio nelle piazze storiche di Viterbo. La presenza di Coop è caratterizzata dai laboratori della Legalità, con l'appuntamento consolidato "Il gioco dei diritti" dedicato ai bambini. Quest'anno i laboratori, condotti da un animatore Coop, si svolgeranno il 4, 5 e 11 di luglio, alle ore 17.30, in piazza del Gesù.



consumatori

nuovo
consumo

Fai centro!

Vuoi trovare
uno spazio
nel mondo Coop?

Entra nella Grande Distribuzione puntando direttamente al centro attraverso la pubblicità sui mensili Coop Consumatori e Nuovo Consumo. Milioni di copie distribuite capillarmente ai Soci Coop nei punti vendita o comodamente nelle loro case.

Milioni di Soci Coop,
milioni di opportunità.
Con noi.



Vignale Comunicazioni
Tel + 39 0565 24111 - Fax + 39 0565 24213
vignale.comunicazioni@unicooptirreno.coop.it
Coop Editrice Consumatori
Tel + 39 051 6316911 - Fax + 39 051 6316908
redazione@consumatori.coop.it
www.consumatori.e-coop.it

consumatori

con

Coop Editrice Consumatori

NUOVO CONSUMO
VIGNALE COMUNICAZIONI

coop

44



A tutto gas!

Più pulito delle altre energie fossili, flessibilità di funzionamento degli impianti, tecnologia d'estrazione all'avanguardia, prezzo competitivo. Perché non puntare di più sul gas naturale? In attesa della definitiva affermazione delle rinnovabili.

■ Miriam Spaltro

numeri parlano chiaro: il petrolio pur rimanendo la fonte energetica dominante a livello mondiale – nel 2010 ha coperto oltre 1/3 dei consumi globali d'energia – potrebbe aver raggiunto in questi anni il suo livello di massimo utilizzo. Anche se i report più accreditati, come lo “Statistical Review of World Energy” della *BP*, parlano di riserve e produzioni sufficienti a soddisfare i futuri consumi globali, teorie come quella del “picco del petrolio” sostengono invece già da tempo che l'estrazione di questa fonte energetica è ormai vicina al suo punto di massimo. Tuttavia, al di là del dibattito sulle reali disponibilità, gli attacchi all'ulteriore e massiccia diffusione del petrolio giungono

ormai da più parti, innanzitutto da chi sostiene l'impegno mondiale alla riduzione delle emissioni di gas serra, ritenuti responsabili dei cambiamenti climatici di origine umana.

Lo sviluppo della domanda di oro nero, inoltre, dal 2009 ha subito un forte ridimensionamento anche a causa della crisi economica e finanziaria. Questo vale soprattutto per i paesi più sviluppati, in cui la riduzione dei consumi nazionali, dovuta appunto alla crisi, ha generato una diminuzione delle quote di mercato del petrolio. Quote di mercato che, secondo l'ultimo report della *BP*, a livello mondiale sono comunque in costante riduzione da ben 11 anni.

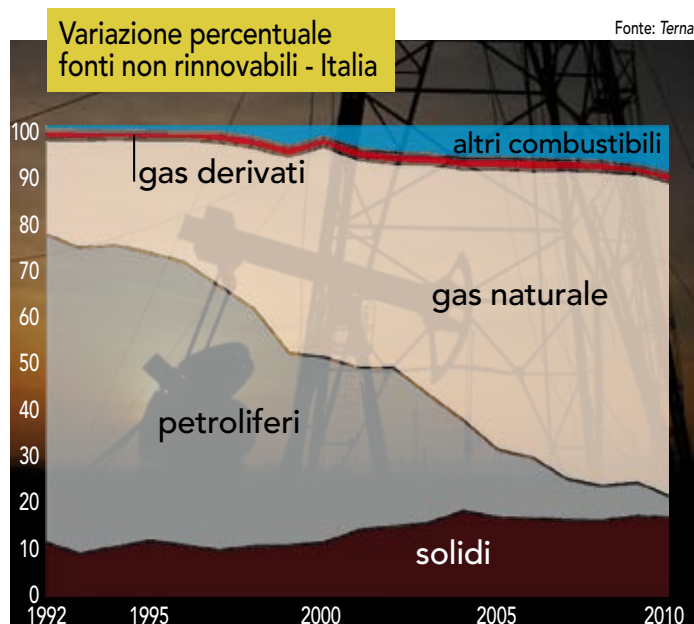
Fonte sicura

Quale fonte d'energia, allora, prende invece sempre più piede nel panorama energetico mondiale, tanto da far parlare di un “età dell'oro” per il suo utilizzo? «Il gas è una fonte “ponte” capace di traghettare il sistema energetico verso la definitiva affermazione industriale delle energie rinnovabili – dice **Andrea**

Boraschi, responsabile della campagna Energia e Clima di *Greenpeace Italia* –. Il gas naturale emette CO_2 , oltre agli ossidi di azoto e altri inquinanti minori; tuttavia le emissioni della sua combustione sono notevolmente inferiori rispetto a quelle delle altre fossili. Inoltre gli impianti a gas hanno una flessibilità di funzionamento che li rende compatibili con le intermittenze produttive delle fonti rinnovabili. Dunque l'elettricità prodotta col gas può convivere strutturalmente, nelle reti di distribuzione, con quella delle energie pulite, che invece entra facilmente in conflitto con la maggiore rigidità del carbone (e peggio ancora del nucleare)». Il gas, infatti, pur essendo un combustibile fossile, quindi inquinante al pari del petrolio e del carbone, ha la caratteristica di essere la più pulita tra le fonti fossili. Durante la combustione emette quasi la metà di anidride carbonica rispetto al carbone e quasi tre quarti rispetto al petrolio greggio. Il mercato del gas naturale, inoltre, sta conoscendo un periodo di grande splendore anche per ragioni di prezzo. E questo vale sia per il notevole aumento delle quotazioni del petrolio sia per lo sviluppo di nuove tecnologie di estrazione che hanno consentito lo sfruttamento di giacimenti di *shale gas* presenti in diverse aree geografiche del mondo. Lo *shale gas* è un tipo di “gas non convenzionale” il cui utilizzo era prima poco conveniente. Il gas non convenzionale, inoltre, è una risorsa molto abbondante dato che le riserve mondiali stimate sono quasi identiche a quelle del gas convenzionale. Non sorprende quindi che la sua massiccia estrazione ha cambiato radicalmente la geopolitica dell'energia; rendendo, ad esempio, in pochi anni gli Stati Uniti – in cui il gas non convenzionale rappresenta già il 60 per cento del gas commercializzato – da importatori addirittura esportatori netti di gas, con indubbi vantaggi di prezzo.

Domanda e offerta

Ma in Italia quale ruolo gioca e giocherà il gas nei prossimi anni? E, soprattutto, il nostro paese come si pone rispetto a questo nuovo scenario del mercato dell'energia? Nel 2010 in Italia il gas e il petrolio sono state le fonti energetiche dominanti, in quanto hanno contribuito in maniera quasi identica a soddisfare la più grossa quo-



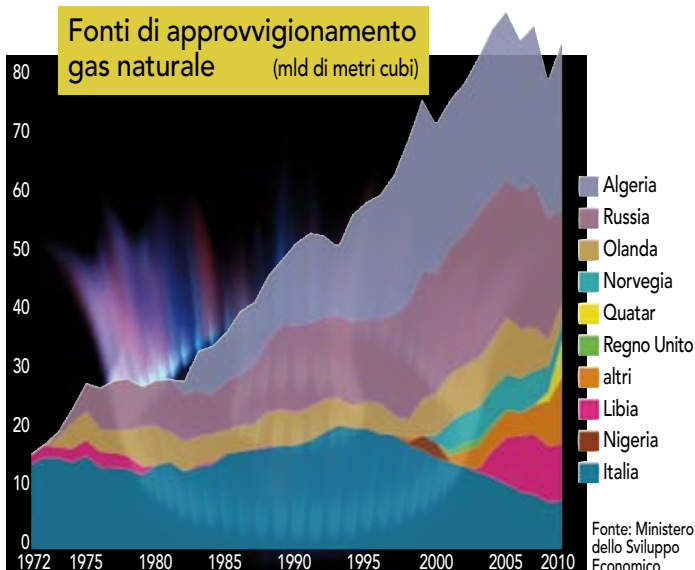


HTTP://BLOGGEO.IT/JOURNAL.IT

del gas in Italia è quindi strategico. Soddisfa ben il 40 per cento della domanda energetica nazionale, condiziona la produzione d'energia elettrica che vi si affida per oltre la metà del suo fabbisogno e, in aggiunta agli usi civili e industriali, incide sempre più sul settore dei trasporti che gli strizza l'occhio come valido sostituto di benzina e diesel. L'Italia però, come per le altre fonti fossili,

ta di domanda nazionale di energia. Quest'impostazione rappresenta un punto di arrivo per il nostro mercato che, negli ultimi 10 anni, ha visto il petrolio perdere peso a tutto vantaggio del gas il quale, al contrario, ha manifestato una crescita costante e continua delle sue quote di mercato. La domanda nazionale d'energia ha visto anche crescere il contributo delle fonti rinnovabili che, pur contribuendo in maniera inferiore rispetto alle fonti fossili al fabbisogno nazionale d'energia, sono praticamente decollate grazie al supporto di politiche di sostegno e incentivi pubblici necessari a sostenere il relativo costo; che risulta ancora, ma sempre meno, fuori mercato. Il ruolo

importa buona parte del gas naturale che utilizza. E lo fa principalmente per due vie. Via tubo, tramite gasdotti da cui proviene essenzialmente il gas di Russia e Algeria, o importando *Gnl*, gas naturale liquefatto trasportato da navi gasiere. Quest'ultimo sistema di approvvigionamento, più flessibile ed economico, richiede, però, l'utilizzo d'impianti industriali di rigassificazione; impianti che trasformano il gas da liquido, adatto al trasporto marittimo, in gassoso per il trasporto via tubo presso i consumatori. L'Italia oggi ha soli 2 impianti di rigassificazione: quello di Panigaglia e quello di Rovigo. Nonostante ci siano numerose iniziative per realizzarne altri solo uno, quello di Livorno, è attualmente in fase di realizzazione. Questo perché la possibilità di costruire rigassificatori, e le relative controverse storie, è legata a filo doppio con la difficile accettazione degli impianti da parte delle comunità locali, che li temono per problemi sia di sicurezza sia ambientali. «I rigassificatori, come ogni infrastruttura energetica, determinano un impatto ambientale di rilievo e comportano dei rischi – avverte Boraschi –. *Greenpeace* ha poi una posizione fortemente contraria alla realizzazione di rigassificatori in mare (che sono impianti industriali a rischio, secondo la Direttiva Seveso), com'è il caso del rigassificatore di Livorno che sarebbe collocato nel Santuario dei Cetacei».





Ricerca di mercato

Chi conosce bene il mondo dell'energia e le tante problematiche a questo connesse, ne auspica invece un rapido sviluppo. Questo perché i rigassificatori permetterebbero all'Italia di slegarsi dalla dipendenza energetica di Russia e Algeria e ci aprirebbero le porte, in maniera più massiccia, al mercato del gas naturale liquefatto. Un mercato del gas più libero e competitivo, in cui le variabili di prezzo sono affidate al gioco della domanda e dell'offerta e non a contratti rigidi e di lunga durata come quelli di "take or pay" (con cui l'acquirente fornisce un corrispettivo minimo indipendentemente dal ritiro o meno del gas) tipici delle forniture via tubo, che imbrigliano il nostro Governo a dipendenze politiche oltre che economiche. «Per ottenere maggior sicurezza e migliori prezzi tendenziali del gas, il "segreto" è quello di aprire i mercati. Pertanto, bisogna integrare quello italiano in quello europeo e differenziare gli approvvigionamenti – sottolinea **Massimo Ricci**, direttore *Mercati dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas* –. Nell'ambito di questa strategia, un ruolo importante è giocato dalla realizzazione di nuove infrastrutture, in particolare dai rigassificatori. *L'Autorità per l'energia* è molto sensibile a questa problematica, e da tempo ha già stabilito adeguati incentivi a supporto dei necessari investimenti».

La difficile gestione dell'emergenza gas generata dall'ondata di freddo dello scorso febbraio dovrebbe far riflettere tutti noi, e non solo gli esperti, sul ruolo strategico che il gas riveste per il nostro paese. L'aumento dei consumi civili generati dalle basse temperature, le ridotte forniture di gas russo durante il picco stagionale di consumo, l'impossibilità di utilizzare – a causa del mare grosso – il terminale di Panigaglia hanno gettato l'Italia nei primi giorni di febbraio in un vero e proprio stato di allarme. Emergenza cui si è dovuto sopperire

Nabucco

È il nome del gasdotto che dovrebbe fornire all'Europa gran parte del gas.

Nabucco non è solo il titolo di una celebre opera di Verdi, ma anche il nome del gasdotto che dovrebbe fornire all'Europa gran parte del prezioso elemento senza il quale certi inverni sarebbero insopportabili. Ma l'accordo per la *Trans-Anatolian pipeline* fra Azerbaijan e Turchia sta minacciando la realizzazione del gasdotto *Nabucco*. In realtà questo ambizioso progetto ha stentato ad andare avanti fin dal suo lancio, nel 2003, quando la *Commissione Europea* si occupava meno dello *spread* e più della politica energetica dell'Unione. I problemi sono stati sia politici che economici. Innanzitutto la capacità prevista di 31 miliardi di metri cubi annui è sovradimensionata rispetto alle effettive possibilità di imbarcare gas da tutte le regioni asiatiche (difficoltà politiche in Iraq e Iran, difficoltà geografiche dai paesi centroasiatici tra cui il Turkmenistan), per cui alla fine arriveranno solo 10 Bcm dai giacimenti azeri, che difficilmente basteranno a rendere economicamente efficiente la realizzazione e il funzionamento del gasdotto. L'apparire del *Trans-Anatolian pipeline* ha fatto il resto ed ora si parla di una revisione drastica del progetto *Nabucco*, se non perfino della sua cancellazione. L'ipotesi più probabile è quella del ridimensionamento del gasdotto ad una portata di 16 miliardi di metri cubi all'anno. Ma la decisione definitiva verrà presa nel 2013.



dando luogo a "distacchi programmati" ossia interrompendo le forniture di gas alle aziende e riaccendendo le inquinantissime centrali elettriche a olio combustibile. Purtroppo è molto difficile immaginare una qualsiasi condizione di sviluppo che non porti un prezzo da pagare. E il gas, ormai è chiaro, occuperà almeno nei prossimi decenni una fetta di consumi sempre più in crescita. ■

la ricerca

Colpo di gene

I progressi della terapia genica per curare malattie genetiche rare, ma anche virali.

È sempre bello festeggiare le conquiste della medicina, quando poi trasformano in meglio la vita dei bambini la gioia è doppia, perché diventa la promessa di una vita più piena. È successo a Taiwan, dove 4 bambini affetti da una rarissima malattia ereditaria, detta *Aadc*, che impedisce totalmente il movimento e l'interazione col mondo esterno, sono riusciti finalmente a sedersi, giocare, aprire gli occhi, e addirittura, in un caso, a stare in piedi. Non è ancora la guarigione, non è ancora una vita lunga e normale, ma è almeno una speranza, regalata loro dalla cosiddetta terapia genica, la scommessa più ardua che la medicina abbia fatto negli ultimi 20 anni, seminando per strada tanti tentativi, ma ancora in fondo pochi veri successi.

■ Barbara Bernardini

Segnali in codice

La terapia genica è nata quando i ricercatori sono riusciti a manipolare il *Dna* dentro alle cellule sostituendo direttamente pezzi di *Dna* che portano informazioni cruciali, i “geni”. È possibile grazie all'utilizzo di virus innocui, veri e propri cavalli di Troia che vengono opportunamente istruiti per infettare le cellule e inserire nel codice genetico un gene sano al posto di quello malato. Con questa tecnica è stato sancito il più grande successo della “terapia genica”, la cura dei “bambini bolla”, ragazzini nati con una grave malattia ereditaria che compromette il sistema immunitario (*l'Ada*) e che oggi possono uscire dal loro isolamento. Un successo, tra l'altro, tutto italiano. Ma per ogni conquista la medicina deve affrontare migliaia di fallimenti, e l'ostacolo più gran-

de alla terapia genica si trova proprio nella complessità dello stesso codice genetico. Sostituire un gene malato con uno sano, insomma, spesso non basta a guarire, e può innescare reazioni a catena imprevedibili, perché le istruzioni per l'essere umano non sono contenute soltanto nei "geni", ma nel modo in cui questi geni vengono fatti funzionare.

Messaggero in scena

Basti pensare che con soli 20mila geni "si costruisce" un uomo in tutte le sue variazioni, biondo, albino, bianco, nero, pigmeo o vatusso, esquimese o aborigeno. Spesso poi le malattie derivano non dai geni ma proprio dalla loro regolazione. È stato questo il trampolino verso una straordinaria nuova tecnica di manipolazione del *Dna* che avrà probabilmente l'impatto più grande nella medicina di domani: la cosiddetta *interferenza Rna*. Questa tecnica, come dice il nome stesso, non serve per sostituire un gene ma per "interferire" con il suo funzionamento, spegnendo i geni a comando. Si basa sul concetto che i geni sono pezzi di *Dna* che, per funzionare, devono prima essere "tradotti" in una lingua comprensibile alla cellula. Questa lingua si chiama *Rna*-messaggero. Solo i geni che esprimono l'*Rna* sono veramente attivi, gli altri sono come parole in attesa di essere lette. La tecnica dell'interferenza consiste nell'iniettare nelle cellule pezzi selezionati di messaggero. Il materiale estraneo "interferisce" appunto con quello prodotto dai geni e il gene si spegne. Si tratta di una tecnica talmente potente che nel 2010 il Nobel per la medicina è stato assegnato proprio ai due ricercatori che l'hanno inventata, Anthony Mello e Andrew Fire. Da allora la ricerca in questo campo è esplosa, e i risultati stanno cominciando ad arrivare a cascata. L'interferenza *Rna*, infatti, non può curare solo le malattie geneticamente trasmesse, ma potenzialmente anche quelle virali, come l'*Aids*, l'epatite, per non parlare delle applicazioni in campo oncologico, dove si tenta con questa tecnica di spegnere i geni che fanno replicare le cellule cancerose. All'Università di Stanford, negli Usa, è già stata sperimentata con successo sull'uomo per la cura dell'epatite C e per la degenerazione maculare dell'occhio. Ci vorrà un po' di tempo ancora perché diventi accessibile, ma non resta che attendere il futuro che questa nuova medicina saprà disegnare. ■

In gambo

Non è una medicina *new age* quella che usa l'estratto di sedano per la cura del cancro del seno, ma un esperimento portato avanti dall'Università del Missouri e pubblicato sulla prestigiosa rivista "Hormones and Cancer". Una particolare molecola contenuta nel sedano e chiamata "apigenina" sembra, infatti, efficace nel fermare le cellule del cancro stimulate dalle terapie sostitutive a base d'ormoni. La sperimentazione, avvenuta nei topi, ha mostrato che quest'innocuo composto rallenta la progressione del cancro e in futuro potrebbe essere affiancato alla chemioterapia rafforzandone l'efficacia senza dannosi effetti collaterali.



49

Bene insieme

Fare esercizio per tornare in forma? Meglio se in palestra ci si va con un'amica. Un recentissimo studio condotto alla "Michigan State University" ha, infatti, dimostrato che, se una donna si allena in compagnia di un partner di pari livello senza per questo gareggiare, riesce a resistere alla fatica il doppio del tempo e a migliorare la prestazione sportiva con risultati mediamente doppi rispetto a quando si allena da sola. Una ricerca singolare che da una parte conferma lo spirito di competizione che si nasconde dentro ogni donna e dall'altra stimola soprattutto nuovi metodi d'allenamento per convincere anche le più pigre a mettersi alla prova.

Sulla punta della lingua

Per oltre 5mila anni i cinesi hanno basato la loro medicina sul bilancio dei flussi d'energia positiva e negativa. Quest'equilibrio si manifestava in modo palese nell'aspetto della lingua e veniva chiamato *Zheng*. Migliaia d'anni dopo e migliaia di km più in là una ricerca dell'Università del Missouri ha dato credito a questa teoria e ha messo a punto un *software* per computer capace di valutare da una scansione della lingua il livello di *Zheng* e quindi di salute di una persona. Con questo metodo i ricercatori hanno individuato 263 persone affette da gastrite in un gruppo di 311 volontari dimostrando che lo *Zheng* cinese ha un suo fondamento scientifico. Presto, lo scanner per la lingua sarà disponibile in applicazione per *smartphone*...



Manodopera

50

■ **Barbara Bernardini**

Non sarà certo un caso se digitando su Google la parola “manicure” appaiono ben 2 milioni e 390mila risultati. Se internet è, come spesso accade, lo specchio più fedele delle mode del momento, quello della cura delle unghie è davvero un tormentone, che in estate, quando anche i piedi scoperti diventano protagonisti della bellezza e della seduzione, diventa vera mania. Eppure sono molte le donne che vorrebbero avere mani e piedi perfetti e curati, unghie lunghe e forti, ma poche quelle che possono permetterselo, perché le unghie, costrette in scarpe chiuse tutto l'inverno o aggredite ogni giorno da saponi e lavoro spesso hanno un aspetto poco sano, flagellato da numerosi contrattempi classificati con il generico appellativo di “distrofie”, cioè difetti della crescita.

Sull'unghia

Proprio perché sono in prima linea nel lavoro, così come nella bellezza della donna, intorno alla cura delle unghie sono nati miti e leggende metropolitane. «Molte persone si rivolgono al medico o al dermatologo lamentando una malat-



La cura delle unghie non soltanto per ragioni estetiche. L'importante è mettersi in buone mani.

tia dell'unghia – spiega **Massimo Ghislanzoni**, dermatologo presso la *Fondazione Policlinico Ircs “Ca' Granda”* di Milano –, ma generalmente non si tratta di vere malattie, ma di problemi estetici o funzionali». Le più comuni sono le macchie bianche dell'unghia, le cosiddette leuconichie, che vengono comunemente associate a una fantomatica carenza di calcio. «La verità – sottolinea Ghislanzoni – è che si tratta di macchie dovute a microtraumi, magari dovuti all'attività lavorativa o ad altri motivi, ma che non hanno niente a che fare con la carenza di calcio, tanto più che l'alimentazione occidentale è ormai così sovrabbondante di nutrienti che le carenze di minerali o vitamine sono davvero rare. Riconoscere un danno dovuto a un trauma, del resto, è abbastanza facile – spiega ancora Ghislanzoni –, basta osservare se la macchia cresce insieme all'unghia. Se lo fa, si deve solo attendere che l'unghia si rinnovi, in caso contrario il difetto di crescita può essere dovuto a varie ragioni».

Una corretta diagnosi

In effetti solo il medico o, ancora meglio, il dermatologo specialista, è in grado di effettuare una corretta diagnosi esaminando l'unghia con metodi specifici. «Ad esempio, un'unghia marrone e deformata può essere il risultato di diversi fattori, come un evento traumatico che provoca la fuoriuscita di sangue sotto la lamina, un'infezione oppure, più raramente, un melanoma, cioè un tumore dell'unghia – aggiunge il dermatologo –. Per poter distinguere le varie patologie il medico usa il microscopio e un esame specifico detto epiluminescenza». La corretta diagnosi è fondamentale per la risoluzione del problema, e non va sottovalutata, soprattutto per quanto riguarda le onicomicosi, cioè le famigerate infezioni da funghi di mani

e piedi, contro le quali esistono rimedi di ogni tipo, dagli unguenti “fai da te” a prodotti da banco acquistabili liberamente in farmacia. Ma, mette in guardia Ghislanzoni, la cautela dovrebbe essere d'obbligo perché «oltre il 90 per cento delle persone che si rivolgono al dermatologo lamentando un'infezione da funghi non risultano avere niente del genere. E ancora più frequenti sono i casi in cui un'infezione micotica dell'unghia viene trattata in modo non idoneo».

La stagione dei funghi

I funghi sono, infatti, microrganismi particolari che non si uccidono con i normali antibiotici, occorrono farmaci specifici che vanno applicati localmente o addirittura assunti per bocca. «Gli antimicotici sono terapie impegnative perché devono essere assunte per lungo tempo – sottolinea Ghislanzoni – e tra l'altro sono dotate di una certa epatotossicità, cioè di un'azione tossica per il fegato. Il loro impiego deve quindi essere valutato attentamente dal medico, e magari preceduto da una coltura micologica (la coltura in laboratorio del microrganismo prelevato dall'unghia tramite un tampone, ndr), che è in grado di stabilire se e quale tipo di fungo ha provocato l'infezione». Trattare un'unghia marrone con un antimicotico senza avere queste informazioni potrebbe essere controproducente, perché abbassando la carica infettiva la coltura potrebbe risultare negativa mentre in realtà il fungo è ben annidato sotto la lamina. Meglio il parere di un esperto insomma, anche per evitare di imbottirsi di medicinali o di inutili e costosi integratori alimentari.

Sorvegliate speciali

Come per i capelli, infatti, anche per le unghie vale il principio che ogni persona nasce con una predisposizione diversa alla crescita e alla resistenza delle unghie, anche se talvolta unghie che si rompono o si sfaldano possono essere davvero lo specchio di patologie di altro genere. «Talvolta l'unghia fragile è causata da una malattia diversa, ad esempio, una patologia polmonare o cardiovascolare, tutte quelle malattie che possono determinare un'alterazione della vascolarizzazione delle dita – chiarisce Ghislanzoni –, ma in generale le aggressioni esterne dovute al lavoro e ai saponi sono ciò che rovina-

no di più l'aspetto delle unghie». In caso di unghie fragili, gli esperti consigliano l'assunzione di un integratore alimentare a base di zinco, rame e manganese, ma solo per brevi periodi perché oltre non servirebbe ad aumentare la resistenza delle unghie ma solo a svuotare il portafoglio. L'unico modo per assicurarsi mani perfette, infatti, è quella di proteggere le unghie dall'usura e dall'aggressione degli agenti esterni, esattamente come per i capelli, usando i guanti per le faccende domestiche o per lavori manuali e detergenti poco aggressivi, e perché no?, ricorrendo ogni tanto anche alla ricostruzione in gel delle unghie, che formano una patina dura che protegge le unghie dai traumi facendole allungare.

«La ricostruzione delle unghie non è dannosa per l'unghia stessa – conclude Ghislanzoni –, in caso di unghie fragili può addirittura essere consigliata. Anche se la lamina si dovesse indebolire un po' sotto il gel l'unghia cresce, si rinnova, e tutto torna come prima». Questa sì che è una bella notizia per l'estate: via libera quindi a fiorellini e stelline disegnati sulle unghie dalla forma più improbabile. Perché, quando la natura non aiuta, ci pensa l'estetica. ■

A colori

Che cosa si nasconde dietro il colore delle unghie.

La **cromonichia**, cioè il colore anomalo della lamina ungueale può essere dovuto a molti fattori.

Unghie bianche (leuconichia) Colorazione biancastra della lamina ungueale, è di origine post-traumatica, conseguente a infezione micotica o più raramente legata a malattie dermatologiche (psoriasi, malattia di Darier).

Unghie gialle Colore giallastro della lamina ungueale, dovuto a onicomicosi o malattie dermatologiche e sistemiche. L'interessamento di più unghie definisce il quadro della “Sindrome delle unghie gialle”.

Unghie blu Colore bluastrato della lamina ungueale conseguente all'assunzione di farmaci per via sistemica (tetracicline, cloroquina).

Unghie verdi Da infezione batterica (paronichia o perionissi).

Unghie nere (melanonichia) Lamina ungueale scura, è spesso d'origine post-traumatica (dovuta alla raccolta di sangue) oppure da nevi o melanoma, da sostanze esogene, da infezioni batteriche o micotiche, da farmaci (chemioterapici), da malattie sistemiche (insufficienza renale).

Unghie rosse Da emorragie post-traumatiche (emorragia subungueale o ematoma subungueale) o da malattie sistemiche.

Info www.laserdermatologia.net

E... state al fresco

■ Anna Somenzi

Tradizionali e vegetariani, dai gusti più ricercati per i grandi, stecchi, biscotto, in versione merenda apposta per i più piccoli, tutti senza coloranti o conservanti. Il buono del gelato a marchio Coop.

Perché c'è caldo e il fresco fa gola, perché è buono in compagnia, piacevole a fine pasto, gustoso come merenda, accontenta i bambini, rasserena le mamme, insomma il gelato mette d'accordo tutti. Anche se resta soprattutto un piacere stagionale, tanto che 1 italiano su 3 ne mangia almeno 1 al giorno d'estate, il suo consumo si sta allargando anche agli altri periodi dell'anno. Nel 2010 abbiamo mangiato più di 3 chili e mezzo di gelato confezionato a testa, secondo i dati dell'*Istituto nazionale del gelato*, consumando più di 1 miliardo di porzioni da vaschette o secchielli, e altrettante da confezioni famiglia di stecchi, coni, biscotti.

Di gusto

Coop propone un grande assortimento, per tutti i gusti e le età, preparati da fornitori selezionati e seguendo specifici e controllati disciplinari di produzione, senza coloranti, conservanti o aromi artificiali.

Dedicati ai bambini dai 4 ai 10 anni, grandi estimatori di gelati, ci sono i prodotti della linea *Club 4-10* che utilizzano esclusivamente aromi naturali e rivolgono particolare attenzione al contenuto dei nutrienti più critici quali grassi, zuccheri semplici e sodio. In questa linea stecchi gelato al latte e fragola preparati con latte e yogurt magro, che mantengono i fermenti lattici vivi; il biscotto panna o cioccolato che è preparato con il 40 per cento di latte fresco; la merenda gelato al cioccolato, con pan di spagna ai 5 cereali e il 40 per cento di latte fresco. Per il pubblico più adulto tanti stecchi e mini stecchi, ricoperti al cioccolato o pralinati, barrette alla vaniglia o al cocco, snack gelato per i momenti di pausa, ghiaccioli in vari gusti per rinfrescarsi, coni alla panna, al cioccolato e panna e all'amarena, coppette in 4 varianti, oltre al gelato in vaschetta in formati e gusti assortiti.



Girone dei golosi

Nella linea *Fiorfiore* qualcosa di più ricercato: le vaschette mono gusto da 300 g di gelato, le ricette a base di crema utilizzano il latte fresco intero italiano *Alta qualità Coop* per il 60 per cento e sono 8 le proposte da buongustai: *Cioccolato fondente extra*, preparato con cacao della Repubblica Dominicana (10 per cento) dall'aroma pieno e persistente; *Nocciola Piemonte Igp* (10 per cento) prodotto esclusivamente con la tonda nocciola trilobata del Piemonte; *Caffè espresso* preparato con una miscela Arabica al 100 per cento del Brasile (10 per cento), che dà un sapore corposo e intenso; *Vaniglia Bourbon* preparato con i semi delle bacche di vaniglia Bourbon dell'isola di La Réunion, che danno un sapore originale ed equilibrato; *Pistacchio di Sicilia*, preparato con il vero e inconfondibile pistacchio di Sicilia, presente nella ricetta per l'8 per cento; *Sorbetto ai limoni di Sicilia* con il 20 per cento di succo di limone.

E novità di quest'anno per la linea *Fiorfiore* la *Pinolata* preparata con latte fresco *Alta qualità Coop* (60 per cento), tuorlo d'uovo (4 per cento), panna e burro freschi, decorata con pinoli italiani, e la *Crema catalana Coop* con cannella, preparata anch'essa con latte fresco *Alta qualità Coop* (60 per cento), tuorlo d'uovo (4 per cento), panna e burro freschi e con cannella macinata dello Sri Lanka, decorata con zucchero di canna grezzo. Saranno disponibili anche i nuovi gusti dei *Frottolosi Coop*, ghiaccioli dal cuore morbido alla fragola e alla mela verde con il 50 per cento di succo e frutta in pezzi.

Nella linea *Bene.sì*, che riunisce i prodotti per chi ha esigenze nutrizionali specifiche, Coop propone una vaschetta alla vaniglia con succo di frutti rossi

a ridotto contenuto calorico; ancora in vaschetta i gelati cioccolato e nocciola oppure fragola e banana interamente vegetali e perciò adatti anche a chi è, per esempio, intollerante al lattosio.

Quest'estate arrivano i nuovi *Mini stecchi vaniglia & cacao Bene.sì* sempre interamente vegetali, senza latte né derivati, proposti in formato mini e in due gusti vaniglia e cioccolato ricoperti di cioccolato fondente. Uno snack gelato che accontenta i golosi, anche se per scelta o necessità vegetariani. ■



Halal in Maremma

La carne halal nei punti vendita della provincia di Grosseto.

La carne *halal*, garantita e certificata per essere consumata dai clienti di fede islamica, arriva anche in provincia di Grosseto. Dopo i 2 inserimenti pilota presso l'IperCoop di Livorno e l'Iper romano di via Casilina i punti vendita in cui si possono acquistare pollo, agnello e bovino *halal* (macellati rispettando le normative europee in merito di benessere animale) sono Ribolla, Follonica-via Chirici, Grosseto-via Inghilterra, Grosseto-via Emilia, Orbetello. I Supermercati sono stati scelti tenendo conto della presenza di famiglie immigrate di religione musulmana che in queste aree sono numerose e in continua crescita. L'inserimento della carne *halal* sarà comunicato nel punto vendita e attraverso la distribuzione di volantini in lingua araba e albanese tra le comunità islamiche del territorio. **B.R.**



Vicini di caseificio

Nei punti vendita di Unicoop Tirreno formaggi derivati da latte prodotto nel raggio di 30 chilometri dal caseificio.

Formaggi fatti con il latte del territorio, prodotto nel raggio di 30 km dal caseificio, in esclusiva dal 7 giugno nei punti vendita toscani, laziali e umbri. Buoni, genuini, rintracciabili, si tratta dei "Pecorino Stagionato 30 km", "Pecorino 30 km" e "Marzolino 30 km" prodotti dal *Consorzio Caseificio di Sorano* che ritira il latte da produttori del territorio vicino al caseificio, nella provincia di Grosseto. «Sono 3 formaggi derivati da latte toscano fresco, senza conservanti né coloranti, prodotto nel raggio di 30 km dal caseificio – dichiara **Claudio Viligiardi**, responsabile freschi di Unicoop Tirreno –. Sono venduti solo dalla nostra Cooperativa e rappresentano un elemento rafforzativo del *Vicino a noi*, le produzioni locali che valorizzano il territorio». **C.V.**



Prosciutto e melone

Un luglio al "fresco" per i soci Unicoop Tirreno che usufruiscono del vantaggio in esclusiva per loro della confezione di cocomero e melone scontata del 40 per cento (in promozione **dall'1 al 15**); mentre nella prima metà di agosto, sempre scontato del 40 per cento, arriva il trancio di prosciutto *Sa.Ma.* (massimo 6 pezzi per carta *SocioCoop*). I prodotti in esclusiva per i soci sono evidenziati dal timbro rosso dello *Scelto dai soci*.



Lettore modello

■ Roberto Minniti

54

Sempre più piccolo, ma con una memoria da elefante e maxicuffie. Un iPod per ascoltare musica ovunque.

Sopravvivere alla concorrenza, specializzandosi. Non è la ricetta economica per uscire dalla crisi – per lo meno non in questo caso – ma il destino toccato ai lettori portatili di musica. Quegli apparecchi digitali che solo fino a qualche anno fa sembravano intramontabili e che, invece, come accade sempre più velocemente di questi tempi, sono stati fagocitati da altri strumenti più recenti. E ora rischiano di finire nel dimenticatoio, esattamente come i loro predecessori: gli ingombranti *walkman* prima, che costringevano a portare con sé decine di cassette a nastro, o i lettori *compact disc*, poi, altrettanto grandi e scomodi, se non altro per la fastidiosa tendenza a mal sopportare sobbalzi e vibrazioni.

Intendiamoci, in questo caso non stiamo annunciando il superamento della tecnologia digitale: a mettere a rischio

pensione *iPod* e compagnia sono altri riproduttori di *mp3* che ormai quasi tutti abbiamo necessariamente in tasca. E che consentono anche di telefonare, vedere video, navigare sul web... È la tendenza al “tutto in uno” che fa sì che la diffusione degli *smartphone* coincida con

il declino dei lettori musicali. Esattamente come accade ai navigatori *gps* che per trovare spazio in un mercato in cui i telefoni dotati della stessa applicazione debbono raffinarsi e offrire sempre di più a prezzi più bassi, i riproduttori digitali di musica puntano sull'offerta di funzioni, tecnologia e miniaturizzazione.

In qualche caso tentano perfino di competere sul terreno dei cellulari, offrendo *wi-fi*, navigazione, schermi grandi per riprodurre video e fotografie.

Indici di ascolto

Resta, però, aperta la domanda di fondo: conviene ancora dotarsi di uno strumento del genere e a chi può giovare?

Ovviamente a chi non dispone di un telefonino in grado di ospitare centinaia, più spesso migliaia di brani. Ma non solo. A chi, per esempio, utilizza il lettore portatile anche come riproduttore “maggiore” e gradisce poco essere interrotto da una telefonata o un *sms*. Che si ascolti in auto, collegandolo all'autoradio o in casa, attraverso un sistema d'amplificazione di casse compatibile, il digitale è diventato per molti l'unico sistema di ascolto, con o senza cuffie. In questi casi sentire il trillo della suoneria che spezza il nostro brano preferito, staccare il cellulare dall'amplificazione e rispondere, può essere fastidioso.

Altra categoria potenzialmente interessata a uno di questi modelli è quella degli sportivi. Chi fa jogging, soprattutto, potrebbe non gradire di portare con sé uno *smartphone*, decisamente più pesante e ingombrante di un minuscolo lettore *mp3*. Ovvio che in questo caso diventa fondamentale scegliere un apparecchio piccolo e capiente, ma il mercato non manca di proposte, con modelli che non superano i 3 centimetri (3x4 cm è la misura dell'*iPod*, il dispositivo più venduto) e i 12 grammi. Veri e propri pesi piuma con una memoria, a volte, da elefante. È proprio la capacità d'immagazzinare brani a fare la differenza, visto che anche negli apparecchi che possono essere arricchiti con memorie supplementari (al contrario degli *Apple* che hanno lo svantaggio di non prevedere questa facoltà), il potenziamento ha un costo e in definitiva è poco comodo. In questo caso è bene fare i conti con attenzione: se è vero, infatti che a ogni Gb (*gigabyte*) di capienza corrispondono circa 200 brani, è anche vero che all'aumentare della capacità interna del lettore aumenta il prezzo di listino. Investire in qualche *gigabyte* in più, dunque, potrebbe non essere fondamentale se l'apparecchio viene utilizzato solo per correre o per i viaggi in auto; più



utile farlo, invece, se deve essere collegato alle casse domestiche.

Per il rotto della cuffia

E la qualità del suono? Nei test più recenti delle associazioni europee di consumatori, infatti, è difficile trovare modelli che non assicurino una qualità per lo meno buona. A una condizione, però. Se la musica viene ascoltata in cuffia, è quasi sempre opportuno sostituire quelle in dotazione nella confezione, su cui molti produttori risparmiano, offrendo auricolari dalla qualità scadente. Per i puristi l'eccellenza è rappresentata... dai formati maxi.

Nel settore delle cuffie audio, infatti, dopo anni di miniaturizzazione ora si sta rapidamente tornando verso formati più compatibili con la fedeltà che dovrebbero garantire gli strumenti di ascolto. E così, quasi un paradosso, è abbastanza facile vedere in strada giovani che attingono musica da un minuscolo lettore, ma portano alle orecchie cuffie grandi come quelle degli Anni Settanta. Un accessorio che prima era considerato antiestetico e ora, invece, è

diventato *fashion*. Ma, mode a parte, è in grado di riprodurre un suono come gli auricolari che scompaiono nell'orecchio non possono fare. E che, normalmente, ha prezzi decisamente più impegnativi delle comuni cuffiette.

In ogni caso, una volta scelto l'apparecchio e le cuffie è bene non dimenticare la sicurezza. E in questo caso viene dall'Australia (ma è facilmente trasferibile anche da noi, dove però nessuno ha ancora messo assieme i dati). A Sidney e dintorni, infatti, da quando passeggiare con l'*mp3* alle orecchie è diventato un *must* per giovani e meno giovani, i pedoni investiti sulle strade sono aumentati del 25 per cento. Da qui l'idea di lanciare la campagna di sensibilizzazione intitolata *Lambs to the Slaughter* (pecore al macello) dell'Associazione *pedoni locali*. «La morte per *iPod* è un fenomeno nuovo e potrebbe essere sottostimato – spiega **Harold Scruby**, ideatore della campagna –. Il Governo dovrebbe fare qualcosa e le case produttrici dovrebbero inserire delle avvertenze nei propri dispositivi». Una buona idea anche da noi. ■



marca e modello	memoria integrata (Gb)	display a colori	autonomia (fino a)	altre caratteristiche	prezzo
APPLE IPOD NANO	16 (non esp.)	1,54"	24h	radio fm, contapassi	169
APPLE IPOD TOUCH	8 (non esp.)	3,5"*	40h	giroscopio a 3 assi - accelerometro sensore luce ambientale - supporto integrato per Nike + iPod - bluetooth - wi-fi funzione tocca & metti a fuoco per video e foto	219
DIKOM ROCK	8 (non esp.)	1,8"	nd	radio fm - rec. vocale	35
MAJESTIC SDA 1657	16 (esp. schede sd)	1,8"	nd	radio fm - rec. vocale	49
MEDIACOM 189MS	8 (micro sd)	1,8"	nd	radio fm - rec. vocale	41
MPMAN TRENDY3	8 (micro sd)	1,8"	nd	radio fm - rec. vocale - riproduzione video Amv	45
PHILIPS GOGEAR	16 (esp. schede flash)	2,4"	36h	radio fm - rec. vocale e radio	140
SANDISK SANSA CLIP	8 (micro sd)	1,8"	15h	radio fm	70
SONY NWZ-A865	16 (non esp.)	2,8"	23h	radio fm - rec. vocale - wireless con bluetooth	190

*multi-touch widescreen

Pesi piuma, maneggevoli, affidabili. I lettori *mp3* sono un concentrato di tecnologia e, ascoltati in cuffia, promettono – e spesso mantengono – una qualità del suono davvero notevole. Ma se volessimo condividere l'ascolto?

Basta un *dock*, ossia un sistema che in poco più di 20 centimetri di larghezza e 10 d'altezza comprende l'equivalente di una coppia di casse audio e un amplificatore in grado – così promettono le case costruttrici – di sostituire un impianto *hi-fi*.

Ma che tipo di audio sono in grado di assicurare e, soprattutto, possono davvero competere con un buon impianto *hi-fi* casalingo? Sono queste le domande che hanno guidato "60 millions de consommateurs" in un recente test di laboratorio. Per offrire una risposta il mensile dei consumatori francesi ha portato 9 modelli in laboratorio, dove sono state eseguite le misurazioni di risposta in frequen-

za, di volume e di distorsione. Non contenti, i tecnici d'Oltralpe hanno sottoposto i concorrenti a 10 agguerriti esperti di suono che hanno valutato "a orecchio" la qualità dei *dock*.

Il risultato non è del tutto convincente, anche se in qualche caso il suono pulito e preciso lascia stupiti, per lo meno se si considera che viene da apparecchi tanto piccoli ed economici che, per di più, hanno casse integrate.

Diverso è il discorso per chi avesse l'intenzione di utilizzare questi mini-impianti per ascoltare musica all'aperto. In molti casi, per l'assenza di batterie sostituibili, questa funzione è esclusa (per lo meno se non si è in luoghi dov'è presente una presa di corrente). Anche quando la "portabilità" è prevista, però, va tenuto presente che la qualità e la potenza di questi apparecchi è raramente in grado di garantire un buon ascolto all'aperto.

Zaino

Spetta ai figli l'ultima parola sulla scelta dello zaino che deve essere alla moda. Mentre gli esperti mettono in guardia sui pesi eccessivi.

in spalla

56

■ **Daniele Fabris**

Inutile, per noi genitori, sperare di spuntarla. A meno che i nostri piccoli scolari non siano proprio agli esordi della loro carriera scolastica, arriveranno all'appuntamento con le idee molto chiare. E sullo zaino saranno intransigenti, avranno ben chiaro quello che vogliono, per averlo visto in uno dei tanti spot che in questo periodo inondano le trasmissioni a loro dedicate o per averlo apprezzato sulle spalle dell'amichetta o dell'amico del cuore. D'altronde si tratta dell'accessorio che più di ogni altro (solo il diario ha un valore simile) è considerato un simbolo d'appartenenza, un segnale da mandare ai propri compagni, quasi un modo di essere, certamente un modo di apparire.

Sfilate di moda

Le possibilità di scampare a una lunga discussione di fronte allo scaffale è quasi vana. È bene prepararsi, semmai ci venisse in mente di recarci da soli all'appuntamento con la spesa scolastica, a un corso intensivo di aggiornamento sui personaggi o le mode del momento: che si tratti di cartoni animati o di personaggi dei film o dello spettacolo e perfino delle fiction, è inevitabile che le mode cambino e con loro le proposte del mercato. Meglio, in questo caso, avere concordato prima qualche alternativa con i figli e scegliere poi con calma, dedicando un

po' di tempo al confronto dei prezzi che in questo campo sono decisamente impegnativi.

Se, come è più probabile, il nostro piccolo scolaro non vuole, invece, perdersi l'appuntamento con lo shopping, sarà bene aver concordato prima alcune regole inderogabili. E in questo caso possiamo metterci l'anima in pace sul fatto che il prezzo difficilmente rientrerà tra gli argomenti in grado di apparire convincenti a nostro figlio.

Il punto su cui non transigere, invece, riguarda la scomodità e l'impatto sulla salute che potrebbe avere la scelta di uno zaino sbagliato. Con più calma di quanta potremmo averne di fronte all'espositore affollato, è bene affrontarlo la sera prima ed essere persuasivi per avere l'ultima parola ed evitare di mettere nel carrello un modello poco resistente o, peggio, non adatto alla piccola schiena dello scolaro.

Pesanti conseguenze

Pesi eccessivi (come quelli che sicuramente dovrà portare, assillato dalla grande quantità di volumi imposti da una normale giornata scolastica), modi scorretti di indossarli – spiegano da anni gli esperti – sono alla base di problemi alla schiena sempre più frequenti. Non la scoliosi visto che si tratta di una patologia per lo più di origine genetica e un atteggiamento posturale scorretto non sembra di certo in grado di determinarne l'insorgenza.

Un peso scorretto, a ogni modo, può risultare esagerato e quindi dannoso, se si è costretti a portarlo troppo a lungo o se viene applicato troppo bruscamente. Se il primo caso è difficile da trovare nei nostri bambini (che di certo non percorrono più diversi chilometri a piedi per raggiungere la scuola) il secondo non è infrequente. Basti osservare



Sovraccarico

Occhio alla taglia e al peso da vuoto per non caricare troppo spalle e schiena. Qualche buona regola per la scelta e l'uso dello zaino.

Anche i medici si sono occupati del problema del peso eccessivo degli zaini. Lo ha fatto, per esempio, l'équipe dell'Unità di Ortopedia, Fondazione "Don Gnocchi" di Milano, prendendo in esame abitudini ed effetti su 210 ragazzi dell'uso di queste cartelle.

Le conclusioni dello studio, uno dei più dettagliati tra quelli condotti in questo campo, hanno mostrato una correlazione tra zainetto e mal di schiena. Secondo gli autori, non è possibile determinare se l'uso di questi strumenti sia in grado di provocare il mal di schiena oppure accentui un dolore già esistente ma è certa l'influenza di un fattore sull'altro.

Secondo i medici, dunque, è consigliabile un intervento di scuole, famiglie, case editrici e aziende produttrici di questi accessori. In attesa che le scuole decidano, finalmente, di limitare molti volumi e che le case editrici provvedano a stampare solo delle piccole integrazioni invece dell'intero libro, una delle misure più semplici, è rispettare alcune regole nella scelta dello zaino. Vediamole.

- > Lo zaino è "come un vestito": dev'essere di taglia adatta. In più se è grande sarà probabilmente riempito di più.
- > Secondo questa logica, gli zaini con aperture a soffiato offrono un maggior volume e finiranno inevitabilmente per essere sovraccaricati. Con un altro svantaggio: comporteranno un mag-

giore sbilanciamento posteriore.

- > Meglio scegliere uno zaino con lo schienale per evitare l'accumulo del peso verso il basso (effetto "sacco di patate").
- > Anche lo zainetto vuoto ha un peso. Controllatelo.
- > Le bretelle devono essere ampie e imbottite. Può aiutare anche una cintura addominale con fibbia e una solida e confortevole maniglia.



Oltre alle caratteristiche che determinano una buona scelta, però, gli esperti non mancano di sottolineare i consigli per l'uso migliore. Vediamoli.

- > Riempire lo zainetto partendo dallo schienale con i libri più grandi e pesanti e continuando con libri, quaderni o altro di dimensioni, volume e peso minore.
- > Indossarlo utilizzando entrambe le bretelle e ricordando di regolarle bene (né troppo lente né strette).
- > Ricordarsi di usare la cintura di fissaggio addominale.
- > Lo schienale rigido dovrà essere aderente alla schiena.
- > La parte inferiore dello zainetto indossato non deve oltrepassare la linea delle anche.
- > Saltuariamente si può usare lo zainetto, se il suo peso non è eccessivo, come cartella utilizzando l'apposita maniglia.

Zaini comodi e resistenti, oltreché modaioli. Perché la schiena dei bambini non ne risenta.

all'uscita dalle lezioni i ragazzi corrono e saltano con zaini pesanti che impongono alle loro schiene dei pesi che si moltiplicano per effetto delle brusche accelerazioni e decelerazioni cui vengono sottoposti. Se non bisogna esagerare con le apprensioni tipiche dei genitori, è anche

bene prestare un po' di attenzione al nostro acquisto seguendo quelle piccole accortezze che possiamo mettere in pratica anche senza provocare una crisi familiare. Conciliare i gusti del bambino, le esigenze di budget e di salute è difficile, ma non impossibile. ■

Dammi il 5 e 5!

■ Eleonora
Cozzella

La leggenda narra che ebbe origine durante la guerra tra le repubbliche marinare di Genova e di Pisa. Ma l'ironia della sorte ha voluto che il tutto si svolgesse nel mare di fronte a Livorno, quindi tutte e 3 le città in un certo senso possono contendersene la nascita. Siamo nel tredicesimo secolo, per l'esattezza nel 1284 e dopo la battaglia della Meloria, i genovesi vittoriosi si accingevano a navigare verso la loro città, trasportando sulle navi molti prigionieri pisani. Una tempesta, però, rese lentissimo e difficoltoso il rientro in patria. Mentre il vento infuriava, in balia delle onde molti sacchi di ceci (cibo usatissimo all'epoca perché poco costoso ma molto nutriente e ben conservabile) si ruppero mischiandosi all'olio fuoriuscito dagli orci frantumati. Come se non bastasse, da una falla della stiva entrava acqua di mare che ammolava i legumi: insomma una poltiglia ricopriva il pavimento della cambusa.

Ma la navigazione era lunga e il cibo scarseggiava. Finite tutte le altre provviste non ci fu altro che accontentarsi dello strano intruglio, che venne servito in scodelle. I prigionieri pisani, nonostante la fame, non ne vollero sapere. Salvo poi accorgersi che nei

Il fu "oro di Pisa" di paternità genovese oggi mito quotidiano della città di Livorno che i "tortai" infilano nel pane per un "5 e 5". Ma la torta di ceci è conosciuta in tutta Italia e anche all'estero.

recipienti lasciati al sole il miscuglio solidificava assumendo un bel colore e un odore gradevole. I genovesi, allora, sfruttarono la casuale scoperta, migliorando la ricetta e scegliendo la cottura in forno. E per prendere in giro gli sconfitti chiamarono questa particolare schiacciata di ceci "oro di Pisa".

Farinata del nostro sacco

Insomma, a dar retta alla storia popolare, la farinata di ceci sarebbe stata codificata dai genovesi per merito dei pisani che l'avrebbero intuìta in acque livornesi.

Leggende a parte, di certo c'è che fin dal Medioevo una preparazione a base di farina di ceci, acqua, sale e olio era molto diffusa in tutte le città costiere e che a Livorno è diventata un vero e proprio mito, cibo semplice ma gustoso, sfizio da passeggio e merenda quotidiana per tutti, a tutte le età e accessibile per tutte le tasche. Così familiare che la parola torta sottintende la specificazione (di ceci) e che l'artigiano che la produce non è, come in altre città, il fornaio o il pizzaiolo, ma il tortai, proprio a sottolinearne la specializzazione. Ai tortai livornesi probabilmente si deve l'idea di usarla come companatico, infilandola appunto nel pane. Per la precisione nel "pan francese" o francesino, che ha la giusta morbidezza per accoglierla ed è tanto delicato da non coprirne l'aroma. Qui il pane con la torta di ceci si chiama "5 e 5" perché fin dall'inizio del XX secolo si era diffusa l'abitudine di comprarla indicando quanto si voleva spendere: la dose giusta per una bella merenda era 5 lire di pane farcito con 5 lire di cecina. E, nella città di Mascagni, è tutt'oggi un vero e proprio rito: deve essere croccantina fuori ma morbida dentro, né troppo bassa né alta, appena salata, cosparsa con una generosa pioggia di pepe nero e soprattutto consumata "a bollore": appena uscita dal



forno (preferibilmente a legna). Questa della temperatura non è una fissazione, ma la condizione necessaria affinché la cecina sia davvero buona, visto che ad alte temperature sprigiona tutto il suo aroma. Tanto è vero che a Massa, altra città amante del prodotto, che spesso si gusta in mezzo alla focaccia, si chiama “calda calda”.

A qualcuno piace calda

E allo stesso modo in Piemonte, dall'alessandrino all'astigiano fino al torinese – dove è stata introdotta dai commerci tra Genova e la pianura Padana – viene chiamata *belecauda*, cioè bella calda. E che dire della calentita (dallo spagnolo caliente = caldo)? È la versione di Gibilterra della farinata di ceci che fu introdotta lì dalla numerosa colonia genovese che vi si insediò nel Settecento. Tuttora diffusissima, la *calentita* è considerata un piatto tipico della località.

Ma i nomi e i territori della torta di ceci non finiscono qui. Essendo diffusa lungo tutte le coste del Mediterraneo, dalla Maremma alla Costa Azzurra, è normale che in ogni area acquisti denominazioni diverse. Ecco allora che a Genova si chiama *fainâ de çeixai* ed era un tempo venduta in locali tipici, le vecchie *sciamadde* amate per esempio da Fabrizio De André, dove si poteva consumare direttamente con un bicchiere di vino. Restando in Liguria, nel savonese è chiamata *turtellassu*. In Toscana, a parte Livorno di cui abbiamo già detto, troviamo la cecina in Versilia e nel pisano, mentre in Lunigiana e Garfagnana viene denominata farinata come in Liguria. La cosa che può sorprendere è che anche in Corsica e in Sardegna, dove fu portata dai genovesi, è molto apprezzata. I sardi la chiamano *fainè* ed è diffusa nella provincia di Sassari. Col nome di *fainò* è nota a Carloforte, colonia genovese dell'isola di San Pietro dove si vende nei numerosi tascelli. E poi ci sono le parenti strette delle farinate: le panelle siciliane, preparate con gli stessi ingredienti della farinata, ma fritte anziché infornate. E la *caliente* marocchina, ai cui elementi di base si aggiungono le uova. Ma i confini della farinata superano il Mediterraneo per arrivare in Argentina e Uruguay dove la *fainâ* si mangia sopra la pizza. ■

Come per miracolo

Al santuario della Madonna di Montenero per ammirare una tra le più grandi raccolte di ex voto d'Italia.

Regalatevi una giornata e partite per Livorno. Dopo una passeggiata sul lungomare e una ghiotta merenda col “5 e 5”, arrivate fino al santuario della Madonna di Montenero, collocato su una collina che domina il mare e il porto. Le origini del Santuario risalgono al 15 maggio 1345 quando, secondo la tradizione, un povero pastore storpio trovò l'immagine della Vergine Maria nel fiume Ardenzo e la portò sul colle di Montenero, prima oscuro rifugio di briganti, soprannominato appunto il “monte del diavolo”. La fama del ritrovamento di una “immagine miracolosa” si diffuse presto. Si diceva che la Beata Vergine di Montenero compisse miracoli così cominciarono i pellegrinaggi e le offerte grazie alle quali già nel 1380 furono iniziati i lavori per ampliare la Cappella e ospitare i pellegrini che tutt'oggi sono numerosi. Oggi il Santuario possiede una tra le più grandi raccolte di ex voto d'Italia: immagini di pescatori, soldati, viandanti, bambini, operai, donne di casa, alcune grossolane altre espressioni di una spiccata arte popolare. Si possono ammirare anche lavori di autori celebri: “Il cavallino” di Giovanni Fattori, “Il motociclista” di Renato Natali e, dello stesso autore, anche un'immagine con il Porto di Livorno. Che siate credenti o meno troverete in questi oltre 700 ex voto degli spaccati di vita quotidiana di secoli diversi: la gente con i suoi costumi, le strade, il mare, le case, i mezzi di trasporto.



FOTO SAIKO

L'intervista

Chi meglio di un livornese doc per parlare della torta di ceci? Della farinata, presente in tutti i punti vendita Coop con forneria, abbiamo chiesto a Maurizio Beltramme, addetto forneria a Livorno La Rosa.

I clienti mostrano di gradire?

«Non si fa in tempo a metterla sul banco che è già finita. Anche chi non è venuto con l'intenzione di comprarla, sente l'odorino della torta appena sfornata e non può resistere. Perché per noi livornesi la torta è un rito. E guai se non la faccio perfetta. I clienti mi bacchettano se, per esempio, non è salata giusta (io ho la mia ricetta collaudata, ovviamente, ma può capitare qualche imprevisto) perché la torta sciocca non si può mangiare, ma salata è ugualmente da evitare».

Anche l'altezza conta.

«Conta come la temperatura. La torta deve essere “a bollore” né troppo alta, sennò non si gusta il croccante, né troppo bassa, altrimenti si secca e dentro non rimane la parte morbida».

Un consiglio per gustarla?

«Da sola con un bel po' di pepe, oppure nel pan francese, anche con la variante – che ha una sua dignità – che alcuni tortai fanno: di mettere nel pane la torta e alcune melanzane marinate. Ci stanno benissimo. E poi la tradizione vorrebbe accompagnarla con un bicchiere di spuma bionda!».

In buona sostanza

60

■ Silvia Inghirami

Cocomeri dalle tante forme ma uguali nella sostanza, ricchi d'acqua, sali minerali, vitamine, dal potere dissetante, saziante, depurativo, antidisidratazione.

La nuova moda del 2012 sono le angurie baby. I piccoli "palloncini" dell'ortofrutta, che fine a qualche anno fa avevano un'aria quasi esotica, sono diventati tra i frutti più ricercati. Già note e affermate all'estero (soprattutto negli Stati Uniti, ma anche in Germania, Danimarca e Inghilterra) le mini angurie sono sicuramente destinate al successo anche in Italia, perché possiedono requisiti molto apprezzati dai consumatori come la facilità di trasporto, una conservazione in frigo meno problematica, la garanzia di poter mangiare un prodotto sempre fresco e inalterato.

A piccole dosi

Il motivo per cui questo prodotto ha sfondato anche da noi risiede nelle trasformazioni subite da una società costituita da famiglie senza figli, monogenitori, single. Secondo l'ultimo rapporto dell'Istat le coppie coniugate con figli si sono ridotte al 33,7 per cento delle famiglie, dal 45,2 del totale delle famiglie del 1993-94. E come fa un single o una coppia a degustare nelle migliori condizioni una fetta appena tagliata se il cocomero pesa 15 kg e inevitabilmente finisce per qualche giorno in frigorifero? Acquistare anche solo la metà di un frutto così grosso rischia di essere una spesa eccessiva per le tasche e l'appetito di un consumatore. La ricerca genetica ha così offerto ai coltivatori i semi di un frutto "monodose" in grado di avere comunque

una polpa dolce e croccante, per di più con pochi semi. Naturalmente c'è chi sostiene che il gusto di una fetta di un *Charleston gray* e di un *Crimson sweet*, le cultivar oblunghe di grossa pezzatura, sia imbattibile.

Eppure i produttori assicurano che le qualità organolettiche sono le stesse. Quindi acqua, sali minerali e vitamine. L'acqua – spiega l'Istituto Nazionale della Nutrizione – rappresenta il 95,3 per cento: in 100 grammi di prodotto vi sono 280 mg di potassio, 7 mg di calcio, 3 mg di sodio, 2 mg di fosforo e 8 mg di vitamina C. I glucidi sono appena 3,7 g e le kcal 15, circa la metà della media di altri frutti freschi. Il contenuto di zuccheri è basso, decisamente inferiore a quello di mela (11-15 g) e pera (9,5-15,5 g) e il sapore zuccherino dipende dalla presenza di aromi naturali e di acidi liberi contenuti nella polpa. Tutto ciò fa del cocomero un frutto indicato per chi non vuole prendere peso ed è attento al "test bikini": in estate non c'è niente di meglio che addentare una bella fetta fresca, che sazia, disseta, depura l'organismo e tiene al riparo dalla calura estiva e dal rischio disidratazione.

Lontano dai pasti

Meglio, però, non consumarlo in quantità elevate dopo i pasti perché troppa acqua può gonfiare e rallentare la digestione. Le sostanze aromatiche possono essere poco digeribili per bambini d'età inferiore ai 3 anni, ma per un adulto se risulta indigesto è perché spesso viene mangiato troppo freddo: se non si vuole rinunciare alla sensazione di fresco, il consiglio è di tagliarlo a piccoli pezzi e masticarlo con calma. Il cocomero non va d'altronde mai conservato in freezer: meglio avvolgerlo in un panno di cotone bianco e tenerlo in frigo. Troppo ge-



STEVE EVANS

lato perde anche un po' del sapore, dato dal giusto grado di maturazione. Per riconoscere il frutto che è stato colto al momento opportuno, si batte la mano sulla buccia: più il rumore è sordo, profondo, più è maturo. Oppure si guarda la buccia che deve essere liscia e di colore verde e crema, dall'aspetto ceroso ma poco opaco. La zona chiara e giallastra sulla scorza corrisponde al punto in cui il cocomero è stato appoggiato al suolo: se non è presente il frutto potrebbe essere stato raccolto troppo presto e risultare quindi non maturo. La polpa deve essere rossa brillante e non presentare strisce bianche e semi chiari.

All'origine

Per essere sicuri di fare una buona scelta controllare l'etichetta che indica "obbligatoriamente" la provenienza: un'anguria nazionale sarà di certo più fresca e appetibile di una di provenienza estera che ha subito un lungo trasporto. Le possibilità di acquistare prodotti stranieri è d'altra parte ridotta (almeno nel periodo di raccolta tra maggio e settembre) dal momento che in Italia vengono dedicati alla coltura di questo frutto 12mila ettari, da cui si ottiene una produzione di circa 3,7 milioni di quintali, il 18,2 per cento in coltura protetta e la restante parte in pieno campo. La percentuale maggiore del raccolto proviene da Campania e Lazio, a seguire Emilia Romagna, Sicilia, Lombardia e Puglia. Fuori dalla penisola, il più grande produttore internazionale è la Cina (dove si ottiene circa la metà del raccolto mondiale, pari a circa 900 milioni di quintali), seguita da Iran, Brasile, Stati Uniti, Egitto, Uzbekistan, Russia e Messico. Il cocomero è molto apprezzato anche in Giappone, dove è stata ideata una nuova qualità a forma quadrata: brevettata da un'azienda, la cubo-anguria non è il risultato di manipolazioni genetiche, ma solo di un sistema di coltivazione. Il frutto viene fatto crescere in contenitori quadrati che danno frutti comodi da trasportare e tagliare, ma meno dolci e saporiti. Poco appetibile anche il prezzo, di circa 70 euro! Un costo superato solo dall'anguria a piramide realizzata sempre in Giappone dedicata certamente ad artisti e design dell'ikebana più che ai consumatori affamati e assetati delle assolate spiagge italiane. ■

Regina della tavola

Vita, sorte e miracoli del pomodoro regina di Torre Canne, in Puglia, la cui storia s'intreccia – e non per modo di dire – con quella del cotone.

61

Regina è il nome di una varietà locale di pomodoro da serbo, coltivata nell'alto Salento tra Fasano e Ostuni, nei terreni salmastri litoranei del Parco delle Dune Costiere, da Torre Canne a Torre San Leonardo fino ad Egnazia, lungo l'antica via Traiana. Il nome di questo pomodoro s'ispira alle caratteristiche del peduncolo, che crescendo assume la forma di una coroncina, le bacche sono piccole e tondeggianti, la buccia, piuttosto spessa,



augmenta la sua conservabilità e la resistenza ai parassiti. La coltivazione del *pomodoro regina* risale alla metà dell'Ottocento, quando sostituì il cotone di cui divennero fornitori pressoché

esclusivi l'America e l'Asia. Ma il cotone non scomparve del tutto, mantenendo una delle sue funzioni: la produzione di cordicelle per intrecciare le ramasole, i mazzi di pomodori da serbo. È nata così la tradizione di piantare il cotone tra i filari di pomodori. Il *pomodoro regina* si raccoglie a partire da luglio: una parte viene venduto fresco e una parte riposto in cassette dove subisce un appassimento fino all'inizio di settembre, quando il cotone è pronto per la filatura. A questo punto i pomodorini, legati per il peduncolo con il filo di cotone a formare le ramasole, sono appesi alle volte delle masserie e si conservano fino alla fine di aprile dell'anno successivo. Un tempo il possesso di molte ramasole era un'espressione di prestigio sociale e di ricchezza familiare: le ragazze in età da marito che ne possedevano molte erano ambite. Con l'avvento delle serre, che rendono possibile coltivare pomodori in ogni periodo dell'anno, la coltivazione di questa varietà locale è andata via via calando. Il mercato ha visto l'affermazione, negli ultimi 20 anni, dei pomodori ciliegini che, data la grande offerta, sono commercializzati a prezzi di gran lunga inferiori a quelli del *pomodoro regina*. Ma il seme originario del *pomodoro regina* è stato conservato gelosamente e riprodotto ogni anno dalle famiglie del posto, che hanno continuato a coltivare in modo tradizionale gli orti e i terreni sottostanti gli ulivi secolari, continuando ad associare i pomodori, come vuole la storia locale, al cotone.

Il *Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere* da Torre Canne a Torre San Leonardo, che promuove modelli d'agricoltura sostenibile e il recupero delle antiche varietà, e l'*Associazione Culturale Presepe Vivente* di Pezze di Greco, che si adopera per la conservazione della cultura contadina locale, hanno sostenuto la nascita di un Presidio per salvaguardare sia la coltivazione del *pomodoro regina* che quella del cotone. I pomodori sono coltivati pressoché in asciutta, secondo le regole dell'agricoltura biologica, e una parte viene intrecciata ancora con il filo di cotone filato in casa. ■



Pomodori ripieni di salsa tonnata

Ingredienti per 4 persone

- 6 pomodori ■
- 10 filetti d'acciuga ■
- 400 g di tonno ■
- 3 cucchiaini di capperi ■
- timo ■
- 3 cucchiaini di succo di limone ■
- insalatina per guarnire ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione

Dividere in due i pomodori, togliere i semi e parte della polpa, salarli e rovesciarli perché perdano l'acqua di vegetazione. Ridurre a dadini la polpa estratta, salarla e metterla in un colino. Passare al mixer le acciughe, il tonno sgocciolato, la polpa del pomodoro e i capperi, con l'olio e il succo di limone. Fareire i pomodori con la salsa ottenuta. Decorare con rametti di timo e guarnire con l'insalatina.

Preparazione facilissimo

Tempo 30 minuti

Costo economico

La dietista

420 Kcal a porzione

Proteine ◆◆ Carboidrati ◆ Grassi ◆◆◆ Colesterolo ◆◆

Piatto unico la cui ricchezza in grassi polinsaturi, protettivi per la salute cardiovascolare, è dovuta alla presenza del tonno sottolio. Se vogliamo "risparmiare" in calorie, meglio il tonno al naturale, gustoso ma confezionato senz'olio.



Abbinamento

Abbiniamo a questo piatto classico un **Bianco Frizzante Procanico dei Colli Etruschi**.

Per ogni ricetta il contenuto in nutrienti (profilo nutrizionale) è classificato come scarso (◆), adeguato (◆◆) o eccessivo (◆◆◆). L'equilibrio dell'alimentazione va inteso tuttavia come complessivo (giornaliero e/o settimanale) e va raggiunto applicando il principio della varietà nelle scelte.



Bucatini con menta e limone

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di pomodori ciliegini ■
- 500 g di bucatini ■
- 4 cipollotti ■
- 30 foglie di menta ■
- 2 limoni ■
- peperoncini piccanti in polvere ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale ■

Preparazione

Lavare la scorza dei limoni e tagliarla a filetti, scottarla appena in acqua bollente e scolarla. Tritare la menta e spremere i limoni. Tagliare a metà i pomodorini e metterli a macerare per 1 ora con la buccia dei limoni, il succo filtrato, la menta, un pizzico di sale e peperoncino e l'olio. Tagliare la parte bianca dei cipollotti a fettine sottili. Scolare la pasta al dente, passarla sotto l'acqua fredda, e versarla nella terrina con i pomodori. Unire i cipollotti, mescolare e servire.

Preparazione facile

Tempo 20 minuti

Costo economico

La dietista

582 Kcal a porzione

Proteine ◆◆ Carboidrati ◆◆ Grassi ◆

Regina della tavola mediterranea, la pasta viene spesso accusata, insieme al pane, di far ingrassare. Nulla di più sbagliato, se consumata in porzioni adeguate e preparata con ricette semplici, come quella che vi proponiamo.



Abbinamento

Si consiglia un **Marino Doc Secco**.



Carpaccio di manzo con pomodori agrodolci

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di carpaccio di manzo ■
- 800 g di pomodoro ■
- 2 mazzetti di crescione (o rucola) ■
- 3 cucchiaini di zucchero ■
- 3 cucchiaini di aceto di vino ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione facile

Tempo 25 minuti

Costo medio

Preparazione

Scottare i pomodori in acqua bollente, spellarli, tagliarli in quarti e privarli dei semi. Mescolare l'aceto con lo zucchero e un pizzico di sale e condire con il composto ottenuto i pomodori, lasciandoli riposare per 30 minuti, quindi scolarli bene. Scottare il crescione per 30 secondi in acqua bollente, scolarlo e frullarlo insieme a poco aceto, olio, qualche cucchiaino dell'acqua di cottura e un pizzico di sale. Disporre il carpaccio su un piatto da portata, sistemarvi sopra i quarti di pomodoro, e condire con la salsa al crescione. Servire subito.

La dietista

334 Kcal a porzione

Proteine ◆◆◆ Carboidrati ◆◆ Grassi ◆◆ Colesterolo ◆

Sapevate che il termine "carpaccio" è stato inventato da un cuoco di Venezia nel XVI secolo, per l'inaugurazione della mostra del celebre pittore Vittore Carpaccio? I colori della pietanza ricordano, infatti, i colori rossi e gialli caratteristici del grande artista.



Abbinamento

Valido abbinamento un **Fra-**
scati Superiore.



Insalatona

Ingredienti per 4 persone

- 4 pomodori ■
- 300 g di fagiolini ■
- 4 zucchine piccole ■
- 1 avocado ■
- 2 uova sode ■
- olive nere ■
- Insalatine miste ■
- 1 mazzetto di basilico ■
- 1 limone ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione facile

Tempo 30 minuti

Costo medio

Preparazione

Cuocere al vapore le zucchine e i fagiolini. Affettare i pomodori, sbucciare l'avocado, tagliarlo a dadini e condirlo con sale, pepe, olio e limone, facendolo macerare una decina di minuti. Affettare le uova sode, tritare il basilico e mischiare tutti gli ingredienti. Aggiungere sale e pepe, olio e succo di limone e fare amalgamare tutti gli ingredienti più delicatamente possibile.

La dietista

252 Kcal a porzione

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦ Grassi ♦♦ Colesterolo ♦♦

Frutto atipico, perché povero di zuccheri e ricco di grassi monoinsaturi, preziosi per la salute, l'avocado è un ottimo ingrediente per fresche e salutari insalate, ricco anche di sostanze bioattive ad azione protettiva, come i carotenoidi, la vitamina E e i fitosteroli.

PROGETTO



UN PIPISTRELLO PER AMICO

IN TOUR

SEGUI IL NOSTRO TOUR SUL SITO
WWW.BATBOXNEWS.IT



Vieni a scoprire il tour organizzato presso i principali centri commerciali Coop.

Informazioni, curiosità e giochi scientifici realizzati con esperti ricercatori.

Seguici sul sito www.batboxnews.it



Museo di
Storia
Naturale
Firenze

**GRUPPO
DI STUDIO
SUI
CHIROTTERI**

semi **seria** di Simona Marchini

Libera^{mente}

Contro chi ci vuole manipolare e abbrutire, con la Tv, i videogiochi, i modelli del successo a tutti i costi, il potere liberatorio della cultura.

Sono stata a Londra. Città sempre interessante e vitale, ma anche segnata da un disagio che affiora qua e là, soprattutto dalle testimonianze di chi ci vive da decenni. La follia del capitalismo, dell'economia "virtuale" che di fatto toglie all'uomo il protagonismo dell'impresa, lo stimolo creativo a "costruire" realtà, qui si tocca con mano. E non da oggi. È vero che tuttora si può ammirare del popolo inglese il rigore, il senso dello Stato, l'efficienza della legge, una sostanziale moralità. E non solo. Anche un grande spirito di sacrificio e di disciplina. È un momento molto duro anche per gli inglesi, di precarietà assoluta e licenziamenti a piovere. Ma se ne parla poco e comunque con grande discrezione. In questo clima di difficoltà, fa impressione comunque pensare che il giubileo della regina Elisabetta faceva notizia e che soprattutto consoli con le sue "parate" da operetta le classi più povere, medio-basse. Che nell'illusione mediatica, nell'esaltazione di simboli "mitici" (invero modesti) come re, regine e principesse, trovi un pretesto di evasione. "Panem et circenses" è la regola del potere che vale da sempre. Oggi, invece, del circo cruento dei gladiatori ci sono altre forme di

gestione dei cervelli. La televisione, il computer, i videogiochi, i modelli di "successo" a tutti i costi ecc. Tutto per manipolare la testa della gente e abbassare le sua capacità critiche. E per condire gli ingredienti del plagio, un bel "tocco" di paura. Paura del futuro, delle malattie, della violenza. Bene, io vi dico una cosa che mi ha commossa e toccata profondamente. Ho letto l'intervista ad Aniello Arena, protagonista di *Reality*, il film di Garrone premiato a Cannes. Quest'uomo è condannato all'ergastolo, ma nel carcere di Volterra, dove esiste da anni la compagnia teatrale del regista Punzo, ha scoperto la "vita". Sì, quella dei sentimenti, della cultura militante, del teatro, dello studio come riscatto da qualsiasi umiliazione. E sapete cosa raccomanda ai giovani? Di studiare, di avvicinarsi all'arte, in qualsiasi forma, che apre nuove vie del cuore e dell'intelletto e aiuta ad essere migliori. Mi sembrava di sentire le parole dei miei nonni, dei miei genitori; di quel socialismo e poi comunismo illuminato del secolo scorso, quando esistevano il proletariato e la scuola, quando la cultura era un fondamento della "liberazione" dell'uomo dalla "schiavitù". Oggi siamo davvero più liberi? ■

Combina studio e riposo, lontano dal caos della città, in
• luoghi ameni. Quella filosofica è tutta un'altra vacanza.

Pensiero stupendo

68

■ Elena Corsi

L'estate è il periodo in cui, sulle spiagge d'Italia, si verifica l'efficacia delle pratiche di "messa in forma" del corpo. Inseguendo una moda o cercando un antidoto all'insoddisfazione di sé, ci siamo preparati a questo appuntamento con l'agognata vacanza rigeneratrice imprigionandoci nel circolo vizioso dieta-estetista-palestra. Si va in vacanza sperando di lasciare a casa i problemi di sempre, ma poi non si riesce davvero a staccare la spina. Il pensiero della crisi economica mina il relax, non ci si ricarica e, come ha rivelato un sondaggio condotto alla fine delle vacanze estive 2011, "si ricomincia con umore basso, poca speranza e scarsa energia positiva". Così, alla fine delle vacanze, ci sentiamo spesso ancora più stanchi e frustrati di prima. E se la nostra insoddisfazione fosse spirituale? Se una vacanza solo "fisica" non bastasse più? Non a caso assistiamo al diffondersi dei festival di filosofia: spettacoli culturali che di norma si svolgono nei cinema o nei teatri dove il pubblico paga una piccola quota d'ingresso per assistere agli interventi dei protagonisti della vita intellettuale.



Scuola di Atene, Raffaello Sanzio

Con filosofia...

Meno noto, ma altrettanto in crescita, è il fenomeno delle "vacanze filosofiche" o "vacanze dello spirito", caratterizzate dall'originale combinazione di studio e riposo. Chi vi partecipa vuole certo godersi gli aspetti tipici di un piacevole soggiorno lontano dal caos cittadino, ma ha anche voglia di coniugarli con momenti di crescita intellettuale e spirituale, con qualcosa che "nutra" il bisogno di entrare in relazione, dialogare e confrontarsi con altri

su temi di grande attualità filosofica, scientifica o religiosa.

In Italia, l'organizzatrice più attiva e longeva di vacanze filosofiche si chiama *Asia* (Associazione spazio interiore e ambiente), fondata nel 1984 a Bologna da un maestro di arti marziali, Franco Bertossa, oggi presidente e leader carismatico del gruppo. L'esoticità del nome non è casuale: fra le numerose attività offerte, *Asia* intende soprattutto promuovere il dialogo fra la cultura occidentale e quella orientale. Le prime *Vacances de l'esprit* (Vds) del 2005 sono nate nell'ambito di questo ambizioso progetto.

Durante la XVIII edizione delle Vds alla *Riva degli Etruschi* di San Vincenzo (uno dei luoghi turistici più esclusivi della Val di Cornia, situato sulla costa fra Livorno e Piombino), abbiamo incontrato una collaboratrice di *Asia*. «Nonostante la crisi economica stia falcidiando la partecipazione giovanile – spiega **Silvia Tamburini** – il pubblico delle vacanze non manca. I più sono ex-professionisti senza problemi economici, ma ci piacerebbe coinvolgere altre persone, magari realizzando delle iniziative a Bologna, che è ben collegata e dispone di numerosi ostelli a buon prezzo».

Presenza di spirito

Chi organizza delle vacanze filosofiche, infatti, non può prescindere dalla scelta dei luoghi, che devono possedere alcuni requisiti indispensabili, come la distanza dalla città o la bellezza del paesaggio; requisiti che si riallacciano alla tradizione dei ritiri spirituali inventati nel XVI secolo da Ignazio di Loyola, il fondatore dei Gesuiti. Ma gli "esercizi spirituali" di Loyola non sono l'unico modello di vacanze filosofiche *ante litteram*. «Individuando un precedente al lavoro che facciamo con le "vacanze dello spirito" – suggerisce **Massimo Donà**, docente di teoretica ed estetica all'Università "Vita-Salute San Raffaele" di Milano e protagonista delle ultime va-

cances – possiamo risalire addirittura alla nascita della filosofia. Pensiamo alla figura di Socrate che discute con gli abitanti della *polis*. Ebbene, anche qui i docenti che partecipano accettano di confrontarsi con le persone, condividendo un percorso di vita in comune. Anzi, direi che sono proprio i momenti fuori dall'orario delle lezioni a favorire il sorgere spontaneo del dubbio, delle domande, del vivo dialogo. Da questo punto di vista possiamo dire che, piuttosto che una novità assoluta, le “vacanze dello spirito” sono semmai un autentico ritorno alle origini». Niente di più vero. Osservando Donà lavorare con passione ed energia, sembra davvero di assistere alla rinascita dello spirito socratico del pensiero, che è soprattutto filosofia vissuta. Chissà se alle prossime vacanze si raccoglierà la sua provocazione e si seguirà meno l'esempio di Loyola e più quello di Socrate, ripopolando anche le piazze e la vita di tutti i giorni con il pensiero e il dialogo. ■

Cervello in vacanza

Ci sono molti modi di coniugare vacanze e spirito. Si va dalla vacanza *ad hoc*, personalizzata e riservata a un numero ristretto di partecipanti che, come le *Vacances de l'esprit*, propone il ritiro in un luogo esclusivo dove

si svolge l'incontro con un importante filosofo, a uno dei tanti appuntamenti festivalieri dove è possibile tuffarsi letteralmente nella cultura e incontrare decine di scrittori, filosofi, protagonisti della vita culturale, italiana e non, come al *Festival della filosofia* di Modena-Carpi-Sassuolo o al *Festival letteratura* di Mantova.

si svolge l'incontro con un importante filosofo, a uno dei tanti appuntamenti festivalieri dove è possibile tuffarsi letteralmente nella cultura e incontrare decine di scrittori, filosofi, protagonisti della vita culturale, italiana e non, come al *Festival della filosofia* di Modena-Carpi-Sassuolo o al *Festival letteratura* di Mantova.

Info

Vacances de l'esprit

www.asia.it/vde

Festival della filosofia di Modena Carpi Sassuolo

14-16 settembre 2012
www.festivalfilosofia.it

Festival Letteratura di Mantova

5-9 settembre 2012
www.festivaletteratura.it



Due pezzi o intero? Questo è il dilemma d'ogni estate, ma a questo giro di spiaggia lasciapassare – o meglio lasciasfilare – per entrambi. Per il bikini, top all'americana o con reggiseno a fascia e slip che si allaccia sui fianchi o, per chi preferisce non scoprirsi troppo, mutandone a vita altissima. Se siete “tutte d'un pezzo”, costume sgambato e colorato, stampe floreali e foulard, magari arricchito con fiori e rouches, anche di jeans. Se restate al mare per un aperitivo o per la cena, portatevi dietro una giacca elegante da abbinare al bikini. Si sa, spesso la moda non è comoda.

Contact

iPhone, tablet o cellulari per navigare: c'è da giurare che il popolo di internet, anche da sotto l'ombrellone, non rinuncerà alla dose quotidiana di *Tweet* e di *social network*. Tra un gelato e un bagno in mare, i patiti dell'informazione 24 ore su 24 seguiranno i propri guru su *Twitter*: 140 caratteri al massimo per scoprire cosa legge, dice e fa il vip di turno. Cinguettii (*tweet*) di cantanti, attori, politici, giornalisti, ma anche dello sconosciuto che sappia conversare dell'argomento preferito: una sorta di blog che solo in Italia ha già conquistato quasi 2 milioni e mezzo di utenti mensili. Chi, invece, vuole mantenere costanti i contatti con la cerchia di amici e compagni di scuola per dire e sapere come sta andando la vacanza, tra i siti preferiti ha senz'altro *Facebook*. Il “libro delle facce” resta il canale più cliccato di giovanissimi e grandi per informare chi già si conosce. Esigenze del nuovo turista sempre connesso che spiagge, hotel, residence e comuni non possono più ignorare tanto che spesso offrono ai propri vacanzieri collegamenti *wireless* da un capo all'altro del Belpaese.



C'era una volta il filmino casalingo ad uso e consumo di parenti e amici di famiglia; nell'era di internet e dei social network, filmati e videoclip musicali impazzano in web visione. Ma è soprattutto un gioco da ragazzi.

Video... cameretta

70

■ **Barbara Autuori**

Spopolano sulla rete, insieme culla e trampolino di lancio. Nati con il web, sul web cercano la loro piccola grande vetrina. Giovani *filmmakers* le cui "produzioni" sono capaci di attirare in un baleno centinaia di migliaia di contatti. «Un fenomeno esploso in concomitanza con il diffondersi di un certo tipo di tecnologia a basso costo – conferma **Veronica Innocenti**, ricercatrice del dipartimento di musica e spettacolo dell'Università di Bologna –. Se prima per filmare c'era bisogno d'apparati complessi e costosi, oggi con il digitale che va ad integrarsi con strumenti d'uso quotidiano alla portata di tutti, come un semplice cellulare con fotocamera, realizzare un video è uno scherzo per chiunque».

Giochi da ragazzi

Letteralmente un "gioco da ragazzi" quando i principali artefici di questa nuova forma espressiva sono giovani e giovanis-

simi. *Teenagers* nativi digitali, smanettoni del computer in grado di intuire a naso come funziona l'ultima diavoleria tecnologica lanciata sul mercato diventandone in un attimo veri e propri esperti. Abilità quasi innate che spesso si sposano con il boom dei *social network* e con l'idea di condivisione che portano con sé. «Altra determinante differenza con il passato è che adesso la diffusione del filmato può contare su strumenti che, con pochi click, lo rendono potenzialmente visibile a tutti», sottolinea Innocenti che nell'ateneo emiliano insegna storia della radio e della televisione. Un passaggio cruciale che ha fatto superare al vecchio filmino casalingo i confini del salotto di casa dove veniva proiettato per familiari e amici per metterlo a disposizione del sempre più numeroso popolo del web. Tentazione irresistibile soprattutto per gli adolescenti che usano i *social network* come piattaforma di servizio per informare e tenersi informati su ciò che riguarda la loro vita: foto, video, link che ritengono divertenti e interessanti da condividere con la propria comunità virtuale.

Vietati ai maggiori

Ecco allora che il videoclip musicale girato dalla giovane e sconosciuta band di provincia diventa il fenomeno del mese con quasi 1 milione di contatti. Oppure che il corto realizzato da un gruppo di studenti raccolga lodi e consensi degli esperti. «In realtà, nella stragrande maggioranza dei casi, si tratta di esperimenti che poco hanno a che fare con una conoscenza consapevole di ciò che si sta realizzando» avverte **Andrea Caccia**, ideatore e regista di *Vedozero* (vedi box), *blog movie* girato con il cellulare da 70 studenti della Provincia di Monza e Brianza e uscito 2 anni fa sul grande schermo. «Partendo dal presupposto che i ragazzi sono nativi digitali, si dà per scontato che sappiano cosa vuol dire "filmare"». Una falsa convinzione che il regista



Reality

Vedozero (www.vedozero.it): 70 cellulari per altrettanti giovani *filmmakers* di Vimercate, Monza e Rho che si sono raccontati filmandosi nell'arco di 6 mesi. Ragazzi e ragazze di 16 anni che, con la fotocamera del telefonino, hanno registrato momenti tratti dalla loro vita quotidiana realizzando un affresco autentico dell'età più difficile. Pillole d'intimità che mostrano la fatica della scuola, il moroso che non arriva, il rapporto con la famiglia, il valore dell'amicizia, il divertimento vero e presunto, il rifugio nella propria camera. 4mila minuti di girato montati da Andrea Caccia in poco più di un'ora di film, a metà strada tra un diario e un documentario. Sicuramente uno spaccato vero di come si vede chi l'adolescenza la vive sulla propria pelle.

rispedisce al mittente avviando così una riflessione su questo fenomeno a suo parere affrontato spesso con eccessiva superficialità. «Creatività e domestichezza con la tecnologia – rileva – non possono essere sufficienti per raccontare storie attraverso le immagini: i ragazzi hanno grandi potenzialità, ma il più delle volte non sanno esprimerle nel modo giusto perché non possiedono il linguaggio adatto».

Educazione artistica

Figli di una cultura dell'immagine veicolata da televisione, cinema e internet, adolescenti e preadolescenti rischiano non solo di non sfruttare al meglio le loro capacità, ma anche di cadere in tranelli insidiosi attirati dalle sirene della visibilità. «Con lo slogan "Fai la tua Tv" – mette in guardia Caccia – ultimamente molte emittenti hanno preso a farsi palinsesti gratuiti sfruttando il lavoro di questi giovanissimi». Un motivo in più per puntare sulla formazione: «Anche se conoscono la grammatica e si autoformano con lo strumento digitale, non dispongono di un vocabolario adeguato» aggiunge Innocenti che come Caccia lancia la palla alla scuola. Per evitare pericolose distorsioni, infatti, la strada sembra essere quella di una "pedagogia dell'immagine": «Abbandonando ogni alibi sull'incapacità di decifrare le nuove tecnologie, tocca a noi adulti fare in modo che i ragazzi non sprechino questa grande risorsa» esorta il regista di *Videozero*. Incanalare, guidare, vigilare su come i più giovani usano e diffondono le immagini, senza intaccarne la vena creativa, diventa possibile se si forniscono loro gli strumenti giusti capaci di trasformarli nei primi "critici" del proprio lavoro. Laboratori audiovisivi a partire dalla scuola materna, collaborazioni con le cineteche comunali, corsi di formazione all'immagine per insegnanti e studenti: dovrebbe essere il cinema a cercare la scuola e spiegare come e perché nasce un racconto per immagini, cosa c'è dietro un video e che tipo di messaggio s'invia con un determinato filmato. Solo così, infatti, farà dei giovani aspiranti *filmmakers* autori, registi, attori, ma soprattutto spettatori consapevoli. ■

La luce dell'aurora

Per aiutare loro, ma anche perché loro sono una risorsa per la società. L'Associazione Aurora onlus, nata dalla volontà di un gruppo di genitori, si occupa di ragazzi disabili che fanno sport, imparano un mestiere, partecipano a progetti d'agricoltura sociale.

Palermitana, 40 anni appena compiuti, mamma del piccolo Fabio che soffre di autismo, Ivana



Calabrese è un'agronoma piena di grinta che insieme ad altri genitori ha fondato nel capoluogo siciliano l'Associazione Aurora onlus (www.associazioneauroraonlus.org) di cui è presidente.

Quando e perché nasce Aurora?

«Il 18 marzo del 2010 su iniziativa di un piccolo gruppo di genitori con figli autistici (ma non solo), in collaborazione con alcuni terapeuti: l'obiettivo è quello di affrontare la disabilità da punti di vista diversi, a volte anche contrapposti, in modo da poter capire davvero cosa serve a questi ragazzi».

Cosa fa la vostra associazione?

«Abbiamo avviato dei progetti con i quali ci siamo aggiudicati, in una gara pubblica, l'uso di 2 beni confiscati alla mafia: un vigneto a Partinico sul quale i nostri ragazzi sperimentano l'agricoltura sociale e un villino con terreno a Monreale dove organizziamo laboratori d'autonomia domestica e colonie estive aperte a tutti, anche a chi arriva da fuori regione. All'ultima edizione di *Vinitaly* a Verona abbiamo presentato la nostra prima bottiglia di vino: *Gocce d'Aurora*».

Qual è il vostro obiettivo principale?

«Far capire che bambini e ragazzi disabili possono rappresentare una risorsa per la società: bisogna però aiutarli fin da piccoli a uscire di casa, fare sport, imparare a lavorare. Un obiettivo che spesso proprio le famiglie non credono di poter raggiungere, quasi siano rassegnate».

La rassegnazione però non fa parte del suo vocabolario.

«Momenti duri ce ne sono per tutti, ma per ottenere qualcosa di concreto per i nostri ragazzi bisogna rimboccarsi le maniche, soprattutto in una terra come la Sicilia».

Come vi finanziate?

«Con le quote dei nostri 25 soci, qualche sponsor per i corsi d'informazione e formazione che organizziamo, ma soprattutto con piccoli eventi di beneficenza. Evitiamo di chiedere soldi alle famiglie che seguiamo e che già hanno tante spese extra».

Un sogno nel cassetto.



«Dimostrare che ci sono margini di miglioramento e integrazione per tutti, anche per i più grandi spesso considerati persi. E che mio figlio Fabio diventi un ingegnere agronomo». ■

Neuroscienze e tecnologie all'avanguardia dimostrano che la bellezza si trova tutta nella nostra mente. Insomma non è bello ciò che è bello, è bello ciò che piace... al cervello.

■ **Patrice Poinsette**

La bellezza sta nell'occhio di chi guarda o nell'oggetto osservato? Nel Settecento Edmund Burke nel trattato *Indagine sull'origine delle nostre idee di sublime e di bello* spiega che "La bellezza è una qualità in corpi che agiscono meccanicamente sulla mente umana per intervento dei sensi". Intuito dal filosofo, la scienza l'ha verificato: gli scienziati dell'"University College" di

Londra hanno dimostrato, infatti, che la bellezza si localizza appunto nel nostro sistema limbico, di preciso nella corteccia mediale orbitofrontale. Zona questa che si "accende" quando un'opera d'arte o un pezzo di musica viene considerato bello. Presentati nella rivista "PLoS ONE" (www.plosone.org/home.action), le conclusioni dello studio rivelano che tutte le forme d'arte sono associate e scatenano la medesima attività nella stessa zona cerebrale. Abbiamo insomma la prova scientifica che il rapporto tra individuo e oggetto è esclusivamente soggettivo, in altre parole: non è bello ciò che è bello, è bello ciò che piace al nostro cervello.



Maschi contro femmine

Ognuno per la sua strada cerebrale, ma tutte portano al bello.

Le differenze cognitive fra uomini e donne erano già note, quello che sorprende di una recente ricerca americana è che i maschi usano solo una piccola parte del loro cervello per valutare la bellezza delle cose, mentre le donne sfruttano l'insieme delle loro capacità cerebrali. Da che cosa dipende la differenza? Quando una donna valuta un oggetto, lo collega al linguaggio, mentre l'altra metà del cielo si concentra su i suoi aspetti nello spazio. Inoltre le differenze riscontrate possono essere collegate ai diversi ruoli sociali e all'educazione di maschi e femmine nel corso della loro evoluzione. È stato anche confermato che, mentre la nozione di bellezza varia da persona a persona, non ci sono differenze significative tra un sesso e l'altro: entrambi possono giudicare un paesaggio, un dipinto, una statua belli o orrendi. Quello che è curioso dunque è che, pur usando diverse reti neurali, il risultato è lo stesso.

Belle époque

La ricerca della bellezza ha coinvolto 21 volontari di paesi e culture diverse per apprezzare una serie di dipinti o brani musicali e valutarli come "belli", "irrilevanti" o "brutti". Il test è stato poi ripetuto, ma questa volta con il supporto di uno scanner per risonanza magnetica funzionale in modo da misurare, localizzare e registrare l'attività cerebrale coinvolta nel processo di valutazione prima della risposta conscia delle "cavie". Semir Zeki, professore di neurobiologia al *Laboratorio Wellcome* presso l'"University College", insieme al dott. Tomohiro Ishizu, ha visto che la corteccia mediale orbitofrontale (oltre alla corteccia visiva o uditiva), definita dagli esperti come il centro del piacere e della soddisfazione, presentava un'attività più intensa nei cervelli dei partecipanti che avevano prima definito le opere "belle", sia sul piano visivo che uditivo. Le analisi delle risonanze magnetiche rivelano inoltre un dato curioso: anche l'attività del nucleo caudato, zona molto profonda vicina al centro del cervello, sede dell'amore romantico, aumenta in proporzione alla bellezza visiva di un quadro suggerendo una connessione neurale tra amore e bellezza.

Questa è bella!

Se, invece, l'opera viene giudicata "brutta" non si rivela nessuna attività cerebrale spiccata in un'area specifica. «Quasi tutto può essere considerato arte, ma noi sosteniamo che solo creazioni la cui esperienza è collegata a un'attività nella corteccia orbitofrontale possono essere definite arte bella – afferma Zeki –. Un dipinto di Francis Bacon, per esempio, potrà avere un grande merito artistico, ma non è bello. Lo stesso si può dire di alcuni dei compositori classici più "difficili": mentre le loro composizioni si possono ritenere più "artistiche" della musica rock, in qualcuno che trova quest'ultima più soddisfacente e bella possiamo aspettarci una più intensa attività nella suddetta regione del cervello quando ascolta i Van Halen rispetto a quando ascolta Wagner».

Un bell'esempio di come le neuroscienze vedano sempre più chiaro nei nostri pensieri a tal punto che, grazie a una strumentazione ad altissima risoluzione in grado di fotografare l'attività cerebrale, riescono ormai ad associare ciò che accade in certe zone della mente ad atti che stanno per essere compiuti.

Finire in bellezza

In altre parole, la scienza può oggi anticipare alcune delle nostre azioni, prevedere intenzioni e gusti, sapere prima di noi se la ragazza che abbiamo di fronte è bella per il nostro cervello, con il 70 per cento d'accuratezza, di andare oltre ciò che abbiamo a portata di bocca, di naso, d'orecchie e d'occhi fin dentro il sistema sensoriale. «Usando gli scanner cerebrali, siamo riusciti a cercare e trovare nel cervello la risposta alla domanda che ponevamo ai volontari sottoposti a una nostra ricerca, ottenendo informazioni che sono altrimenti inarrivabili. È stato come accendere una torcia nel buio e agitarla alla scoperta di una scritta su di un muro», dice entusiasta il professor **John-Dylan Haynes**, neuroscienziato del "Max Planck Institute for Human Cognitive and Brain Sciences" di Berlino.

Allora una domanda nasce spontanea: ha ancora senso parlare di libertà di scelta? Siccome la coscienza non è nient'altro che il risultato di una concatenazione inevitabile di reazioni chimiche, opinioni e gusti sono davvero processi obiettivi? Patrick Haggard dell'"University College" ne è sicuro: il libero arbitrio è solo un'illusione... Tanto per finire in bellezza. ■

Si va in onda

Scanner che ci mettono a nudo, raggi X e Tac per i bagagli. La fisica che all'aeroporto ci manda in onda... millimetrica.

Impossibile spiccare il volo senza aver prima superato una serie di "perquisizioni" sempre più tecnologiche. All'aeroporto, infatti, le parole d'ordine sono controllo e trasparenza, "armi e bagagli" compresi. I sistemi recenti di sicurezza aeroportuali sono molto sofisticati: finora i dispositivi a raggi X erano in grado di rivelare sotto i vestiti solo oggetti metallici, ma oggi niente più segreti: grazie a onde radio ad altissima frequenza gli scanner millimetrici "spogliano" integralmente i passeggeri. Finite le perquisizioni delle forze di sicurezza, basta andare in onda 2 o 3 secondi e si può vede-



re tutto, compresi eventuali impianti o piercing in zone poco esposte. Le onde millimetriche attraversano, infatti, i vestiti e vengono riflesse non solo dal metallo ma da qualsiasi oggetto, anche non metallico, e dalla pelle. Ma com'è tecnicamente possibile? Le radiazioni emesse dagli scanner corporei fanno parte della famiglia delle onde radio ad altissima frequenza (EHF – Extremely High Frequency) comprese fra 30 e 300 GHz. Con lunghezze d'onda dell'ordine del millimetro la banda EHF viene appunto definita anche

come "onde millimetriche". Il flusso elettromagnetico è trasmesso contemporaneamente da due antenne che ruotano attorno alla persona e l'energia riflessa dal corpo e da altri oggetti viene all'inizio raccolta da 2 rivelatori e poi convertita per ricostruire un'immagine tridimensionale visualizzata su un monitor remoto per l'analisi. Una tecnica questa capace perfino di rivelare quello che una persona ha ingerito. Per ovviare perciò a comprensibili preoccupazioni sulla privacy, l'immagine analizzata dall'operatore è solo una sagoma, i volti rimangono non identificabili e nessun particolare anatomico viene mostrato. I file, inoltre, non sono archiviabili, i profili sono esaminati solo al momento del transito delle persone nel macchinario. Regime di trasparenza anche per le valigie: i raggi X ad alta energia che penetrano l'involucro dei bagagli e consentono di vedere tutti gli oggetti in essi contenuti e il tomografo per quelli sospetti. Sfruttando principi di geometria proiettiva, la tecnica tomografica, meglio conosciuta come Tac (Tomografia assiale computerizzata), consente di ottenere immagini tridimensionali di sezioni o strati di oggetti. L'immagine viene realizzata misurando l'attenuazione di un fascio di raggi X, attenuazione proporzionale alla densità del materiale attraversato. Molto comune nel campo medico la Tac è usata anche in campo scientifico (geofisica, chimica), industriale per il controllo della qualità e in quello artistico per l'analisi dei beni culturali soprattutto durante le indagini diagnostiche delle campagne di restauro. ■

Dalla musica ai gusti culinari, dai passatempi ai difetti...
Confessioni di una giovane cantante italiana, Noemi la rossa.

Profondo rosso

74

■ Maria Antonietta Schiavina

Veronica Scopelliti, classe 1982, meglio conosciuta come **Noemi**, è una frizzante ragazza romana dal sorriso contagioso e tanta voglia di comunicare attraverso la musica la sua vitalità. Con *X Factor 2*, dove si è classificata quinta, e *2 Festival di Sanremo* è entrata ormai ufficialmente e a pieno titolo nella classifica delle interpreti italiane più amate. E, dopo il brano di successo *Sono solo parole* (scritto da Fabrizio Moro), la giovane artista è letteralmente oberata da impegni di lavoro, tanto che trovarla diventa

un'autentica impresa, anche se poi la sua disponibilità ha la meglio. Così, fra un programma radiofonico, una sala di registrazione, un servizio fotografico e l'appuntamento dal parrucchiere per la cura dei suoi splendidi capelli rossi, siamo riusciti a intervistarla, per farci raccontare un po' della sua vita.

Noemi tu hai studiato al *Dams* specializzandoti nella regia e laureandoti con una tesi sul cinema, intitolata *Un corpo per Roger Rabbit*. Poi però ti sei buttata nella musica. Come mai?

«Mio padre era chitarrista appassionato di musica italiana e inglese degli Anni Sessanta e Settanta, così a 7 anni mi avviò allo studio del pianoforte. In futuro ho iniziato anche a cantare, ma la grande passione è nata con i videoclip. Ero una di quelle che se li registrava per rivederli a oltranza. Mi facevano impazzire soprattutto quelli di Michel Gondry».

In questi anni hai lavorato con molti artisti ma ce n'è qualcuno che oggi ti manca?

«Mi piacerebbe collaborare con grandi musicisti, perché sto cercando di crescere in questo senso con la mia band, suonando sempre di più dal vivo. Sarebbe fantastico avere come *special guest* il mitico B.B. King, ma proprio sognando a briglia sciolta».

Hai i capelli rossi, un tuo disco si intitola *Rosso Noemi*. Ma il colore che preferisci qual è?

«Sicuramente il rosso nella mia vita ha il suo peso. Ho voluto creare un marchio "di bottega" per così dire. Dare vita a qualcosa di unico che rappresentasse la volontà di essere me stessa a qualunque costo. Diffidate delle imitazioni».

In un'intervista recente hai dichiarato: «Ho paura di chiedere troppo alla vita». Ma ti senti una privilegiata o una che ha fatto sacrifici per meritarsi ciò che ha ottenuto?

«Credo di aver lavorato molto per arrivare dove sono, ma a volte anche la fortuna ha il suo peso, al punto che non si capisce mai dove finiamo noi e



dove inizia lei».

Come e in che momento della giornata nasce una tua canzone? E scrivi prima la musica o le parole?

«Ogni canzone è un caso a sé. Non ho delle regole, però quasi sempre parto dalla musica».

Che rapporto hai con te stessa?

«Di odio e amore, come tutti».

Quando sveste i panni di Noemi come vive Veronica?

«Suono il piano, esco a bere una birra con gli amici, vado al cinema. Conduco insomma una vita noiosissima. Che però mi piace».

Si dice che tu sia anche una brava cuoca. Se è vero qual è il tuo piatto preferito?

«Purtroppo questa è una bugia. La prima volta che ho cucinato per il mio ragazzo lui ha vomitato tutto. Io, però, adoro la cucina mediterranea, soprattutto i passatelli».

Fai la spesa dove ti capita o sei una che sceglie il negozio giusto e sta attenta a cosa acquista?

«La faccio come un 13. Schifezze e biscotti a go-go».

Hai sempre detto di avere due genitori molto attenti e collaborativi. Ma a chi dei due chiedi consiglio prima di prendere una decisione importante?

«A mio padre, una grande bussola che mi guida verso la direzione giusta».

Anche tua sorella si occupa molto di te.

«Sì. Fra me e lei ci sono 18 mesi di differenza, quest'avventura ci sta facendo crescere alla velocità della luce. E il nostro è un rapporto unico».

Se dovessi descrivere in 3 aggettivi a chi non ti conosce chi sei quali useresti?

«Testarda, sorniona e roscia».

È vero che sei molto scaramantica?

«Nella media, perché non mi piace rinchiudermi in riti inutili».

Qual è il tuo peggior difetto?

«A volte sono molto emotiva e, quando succede, la cosa non mi rende obiettiva».

E il tuo desiderio non ancora realizzato?

«Mi piacerebbe scavalcare i confini italiani. Chissà!».

Dove possiamo venire ad applaudirti quest'estate?

«Sarò in giro per tutta l'Italia, ma il concerto a cui tengo di più si terrà il primo agosto nella Cavea dell'Auditorium di Roma, intitolata al Maestro Luciano Berio. Lo scenario è molto suggestivo, la musica energetica. Pasate e date un occhio». ■

Mappa mondo

Google Maps (maps.google.it), lo sterminato database di dati geospaziali e di mappature geografiche e fotografiche del mondo realizzato negli anni dal colosso dei motori di ricerca *Google*, è senza dubbio una delle imprese più titaniche del web mondiale, nonché uno degli strumenti più preziosi e imprescindibili per il navigatore.

Ineguagliato per potenza e ricchezza delle applicazioni connesse, *Google Maps* ha, però, dal punto di vista dei suoi utilizzatori alcuni limiti. Il primo è che mappe e dati del suo database non sono scaricabili in locale per essere fruiti *off line*, ma sono solo fruibili in presenza di una connessione a internet. L'altro limite riguarda gli utenti commerciali del progetto, cioè le aziende che implementano i dati di *Google Maps* nelle proprie applicazioni ed è intuibile: quei dati per le aziende che vogliono farne un uso massiccio non sono gratuiti, ma vanno pagati a Google e nemmeno poco.

Nell'aver aggirato questi due limiti sta la forza di *OpenStreetMap* (www.openstreetmap.org), probabilmente il maggiore antagonista di *Google Maps* nel campo delle mappe e cartografie su internet. Indubbiamente meno articolato e potente del suo avversario, *OpenStreetMap* è un progetto libero e gratuito, costruito, analogamente a *Wikipedia*, grazie alla buona volontà e all'impegno dei navigatori. Il suo database è utilizzabile gratuitamente da tutti, privati o aziende, l'unica condizione è che si citi la fonte dei dati. L'altro aspetto interessante è che tutte le mappe di *OpenStreetMap* sono liberamente scaricabili e dunque fruibili anche senza connessione a internet. Ciò comporta una vasta gamma di usi che sono preclusi a *Google Maps*: si pensi, per fare un esempio, alle mappe dentro i navigatori per auto o dentro analoghi apparecchi di geolocalizzazione per viaggiatori, escursionisti, ciclisti e sportivi di vario tipo.

Essendo un progetto collaborativo, *OpenStreetMap* presenta tutti i vantaggi e gli svantaggi del caso, prima di tutto la completezza e l'affidabilità dei dati geografici inseriti dagli utenti. Il servizio gode comunque di ottima fama e di buona affidabilità, tant'è vero che è già stato scelto come partner e sorgente di dati per alcuni software da colossi dell'informatica mondiale come *Microsoft* e *Apple*. ■

Lavoro cercasi

Jobrapido (it.jobrapido.com) è un motore di ricerca di offerte di lavoro: voi digitate il tipo di lavoro, il luogo dove vorreste lavorare, e il servizio setaccia per voi un insieme di siti che ospitano inserzioni di lavoro e seleziona quelle che corrispondono ai requisiti. Il sito è ben fatto, molto semplice ed efficace, ma il motivo per cui ve lo segnalo è che rappresenta un raro, ma benaugurante caso di successo nel mondo di una giovane impresa web italiana. Fondato solo 6 anni fa da un ragazzo pugliese, Vito Lomele, e costruito e gestito a Milano, *Jobrapido* è stato recentemente acquistato dal gruppo editoriale inglese *Dmgt* per la ragguardevolissima somma di 30 milioni di euro.



Nella persona di

Come gli spot di Rocchetta rinfrescano in un modo intelligente e pieno d'ironia una vecchia figura stilistica: la personificazione.

76

È in onda la campagna dell'acqua minerale Rocchetta con degli spot molto divertenti che vedono come protagonista Paola Cortellesi, sdoppiata nei panni di 2 gemelle che promuovono la duplice linea dell'acqua minerale Brio blu: quella "lievemente frizzante" (bottiglia blu) e quella "frizzantissima" (bottiglia rossa). Il meccanismo su cui fondamentalmente sono incentrati gli spot, tra di loro collegati da una relazione di contrasto, è quello della figura retorica della personificazione (identificazione del prodotto con un personaggio umano), resa visivamente, anzi, televisivamente, in quanto la nota e apprezzata attrice comica è protagonista di 2 storielle contrapposte nelle quali gioca 2 ruoli che hanno attinenza con le caratteristiche rispettive dei 2 tipi di acqua. Il meccanismo della personificazione è stato reso celebre da alcuni mitici spot, come quello della Peroni, in cui una bionda provocante si rivolgeva allo spettatore dicendo: "Chiamami Peroni, sarò la tua birra". L'effetto era quello di stabilire un'identificazione perfetta tra il prodotto e una figura sexy, affinché il desiderio transitasse dall'attrice al prodotto. Ma le differenze rispetto a quel celebre modello sono molte. Innanzitutto negli spot della campagna Rocchetta Paola Cortellesi imposta la personificazione in modo ironico e parodistico (è presente un esplicito riferimento

distorto al mitico modello quando la Cortellesi nella versione blu, ad esempio, dice con aria esageratamente – e dunque falsamente – sensuale: "Mi hai trovata buona?" e poi cade indietro sopraffatta dalla propria enfasi). L'identificazione ingenua e al primo livello tra l'attrice e il prodotto viene messa in crisi dalla distanza comica e dalla classica "anestesia del cuore", come diceva Bergson, che la situazione umoristica crea e richiede. In secondo luogo la personificazione non è fattore statico, come nel vecchio modello, ma diventa scatenante di narratività, che si sprigiona a partire dalle caratteristiche legate a ciascuno dei 2 tipi di acqua. La versione blu, colore che sprigiona le proprietà di purezza (anche e soprattutto metaforica) dà origine a una storia romantica in cui la protagonista, vestita con abiti degli Anni Trenta, insegue sulla banchina di una stazione un treno, dentro al quale si presume stia l'amato che parte. La versione rossa, invece, viene narrativizzata facendo leva sui valori simbolici della provocazione sessuale e dell'eccitazione (frizzantissima!) in una storia moderna, presentando la figura di una cubista che si contorce sensualmente alla sbarra in una discoteca e alla fine se ne esce con una frase provocante. Ma anche in questo caso non regge alla parte e scivola comicamente a terra. In entrambi i casi un modo intelligente e piacevole di vivificare una vecchia figura stilistica. ■



tele obiettivo di Beatrice Ramazzotti

E ora viene il brutto

Chi è cresciuto con Remi e Anna dai capelli rossi proprio non riesce a farsene una ragione. Perché i bambini contemporanei non possono crescere con cartoni animati belli come i nostri? Rigorosamente made in Japan, avevano tutti un'anima solidale ed ecologica. C'erano tanti orfani che se la cavavano da soli, bambine dai poteri magici, cani parlan-

ti, eroine della Rivoluzione francese, api canterine, calciatori, pallavoliste e campioni di golf. L'ambiguità sessuale di Lady Oscar e il finale incestuoso di Georgie appassionavano anche i più grandi. Una situazione oggi impensabile. I canali per bambini sono popolati solo da pupazzi inquietanti e atmosfere allucinogene. Se la piccola Pollon ricorreva a una polvere bianca che dava l'allegria, i Teletubbies devono aver scoperto una sostanza molto, ma molto più pesante.

SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2012-2013
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



brevi

www.brevi.eu

Solo su prenotazione.

Seggiolino auto Touring Sport

gratis con 8.100 punti

3.200 punti
+ 49,00 €



SPENDI



Touring

- Omologato ECE R44/04
- Trasporto bambini da 9 a 36 kg
- Età indicativa: da 9 mesi a 10 anni
- Dotato di avvolgente riduttore superimbottito per bambini più piccoli, anatomico e con paratesta per proteggere collo e testa del bambino
- Poggiatesta dotato di imbottiture laterali "SAFE SIDE", protegge il bambino da eventuali impatti
- Guidacinture per adeguare la regolazione della cintura di sicurezza alla statura del bambino
- Rivestimento in tessuto misto cotone sfilabile e lavabile a 30°C

Solo su prenotazione.

Cuocipappa multifunzione

gratis con 6.400 punti

2.600 punti
+ 38,00 €



SPENDI



Solo su prenotazione.

Seggiolino auto Grand Prix Silverline

gratis con 8.800 punti

3.500 punti
+ 53,00 €



SPENDI



Grand Prix Silverline

- Omologato ECE R44/04
- Trasporto bambini fino a 18 kg (Gruppo 0/1)
- Schienale reclinabile in 3 posizioni per la nanna durante il viaggio
- Facile sistema di ancoraggio con le cinture di sicurezza dell'auto
- Robusta struttura in acciaio, tutela il bambino perché attutisce eventuali impatti
- Cinture regolabili in lunghezza con una sola mano
- Seduta anatomica spaziosa e confortevole
- Spallacci e coprifibbia imbottiti in tessuto
- Rivestimento in tessuto tecnico con doppia imbottitura su tutta la superficie, sfilabile e lavabile a 30°C

Cuocipappa multifunzione

Il Cuocipappa Brevi è il robot multifunzione che cuoce a vapore, trita e omogeneizza, riscalda e scongela rapidamente gli ingredienti necessari per preparare gli omogeneizzati in modo naturale, semplice e veloce.

E' ideale per lo svezzamento dei bambini perché, grazie alla cottura a vapore, permette di conservare l'apporto proteico e vitaminico degli alimenti.

- Certificato IMQ
- Cuocipappa e mixer separati
- Poche e semplici operazioni per ottenere un omogeneizzato
- Spegnimento termostatico automatico al termine del ciclo di cottura
- Indicatore luminoso accensione e spegnimento
- Alimentazione: 230V - 50 Hz
- Potenza: 356 W (bollitore 175 W; mixer 181 W)
- Cestello di cottura e cestello per la raccolta del liquido di cottura
- Cestello per riscaldare i vasetti della pappa
- Vasetto per conservare la pappa
- Cucchiaino per raccogliere la pappa dal cestello di cottura
- Ricettario

DALL'1 AL 15 LUGLIO.

MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **30%** alla cassa
VITELLO MAGRO 1° TAGLIO A TRANCI
al kg

SCELTO DAI SOCI SCELTO DAI SOCI SCELTO DAI SOCI SCELTO DAI SOCI



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **40%** alla cassa
MINICOCOMERO + MELONE
ORIGINE ITALIA
al kg

MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA



GRANA PADANO BONI
stagionato 14/16 mesi
800/900 g ca.

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **35%** alla cassa per i non soci € 13,30
al kg **€ 8,64**

MASSIMO 6 conf. PER OGNI CARTA TRA I VARI GUSTI



YOGURT YOMO 100% NATURALE
alla frutta - 0,1% grassi/intero
gusti assortiti - 125 g x 8

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 2,79

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IL CASOLARE FARCHIONI
grezzo naturale - 1 litro

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 3,89



MASSIMO 12 pezzi PER OGNI CARTA

MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA



CONFEZIONE VINI FRESCOBALDI
nipozzano docg + pomino bianco doc + remole Toscana igt + Morellino di Scansano doc la torre - 75 cl x 4

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 14,90



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA *iiii* **coop**

OMBRELLONE PIEGHEVOLE DA VIAGGIO
in metallo con sacca
8 stecche - h 180 cm

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 12,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA *iiii* **coop**



CIABATTA DONNA MISS CHIPS INBLU
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 9,90

A MISURA DI SOCIO.

ni prodotti in offerta speciale.
OCI UNICOOP TIRRENO.

coop ipercoop DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

DAL 16 AL 31 LUGLIO.



**SUINO BISTECCHIE
+ COSTINE**
CONFEZIONE RISPARMIO

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

al kg
€4,90

MASSIMO
10 conf.
PER OGNI CARTA



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

sconto
40%
**PESCHE
NETTARINE**
2 kg



MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA

**LEERDAMMER
ORIGINAL**
400 g

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€2,50

al kg € 6,25



MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto
40%
**I SALUMI
DEL FRANTOIO**
vari tipi - 130 g



MASSIMO
4 pezzi
PER OGNI CARTA
TRA I DUE TIPI

GENTILINI
novellini/osvego
1 kg

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€2,99



MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI

**DENTIFRICIO
AZ**
vari tipi - 75 ml x 4

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€3,85

al litro € 12,83



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
coop

**SET SPUGNA
JACQUARD**
COMPOSTO DA:
2 ospiti - 40 x 60 cm
+ 2 asciugamani - 60 x 110 cm
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€14,00



**POLTRONA BASCULANTE
2 POSIZIONI IN TEXTILENE
TELAIO IN ACCIAIO**
in textilene - capacità di carico 100 kg

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€24,90

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
coop

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. Approfitte subito.

DALL'1 AL 31 LUGLIO.

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop incoop ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

I prodotti non alimentari possono non essere disponibili in alcuni punti vendita 



MASSIMO
6 conf.
PER OGNI CARTA

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 1,19
+ 50 punti
oppure
€ 2,19
al kg € 2,84

**5 GHIACCIOLI
+ 4 SLAAP! GIUNTOLI**
770 g

PANTENE PRO-V

shampoo - vari tipi
250 ml x 2

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 1,95
+ 90 punti

oppure
€ 3,75
al litro € 7,50



balsamo - vari tipi
200 ml x 2

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 1,95
+ 90 punti

oppure
€ 3,75
al litro € 9,38

MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI

ACCAPPATOIO ADULTO IN MICROFIBRA CON CAPPuccio PLANET

bicolore - colori assortiti

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 10,00
+ 250 punti

oppure
€ 15,00



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA




QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA


CONSOLE PORTATILE NINTENDO 3DS

colori: acqua blue/cosmo black/metallic red

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 99,90
+ 1.800 punti
oppure
€ 135,90



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA


LED TECHNOLOGY 32" Full HD 1080 DVBT TERRESTRIAL HD CI+ 2 USCITE HDMI™ CLASSE B HIGH DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 299,00
+ 2500 punti
oppure
€ 349,00

- Contrasto mega dinamico
- Connessioni: AV, VGA, Component, USB
- Dimensioni: 74 x 19 x h 50 cm

TV LED SAMSUNG
Mod. UE32EH5000WXZT

CAFFETTIERA TRE TAZZE MOKA CREAM BIALETTI

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 13,90
+ 250 punti

oppure
€ 18,90



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA


LETTINO PIEGHEVOLE IN ALLUMINIO E TEXTILENE

3 posizioni - con tettino parasole
con cinghie

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 24,90
+ 500 punti

oppure
€ 34,90



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA


SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2012-2013
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com

sociocoop

Unicoop Tirreno



ACQUA VILLAGE

1 ingresso adulto
Acqua Village



900
punti

SPENDI

Buono valido per il ritiro gratuito di 1 biglietto di ingresso individuale ai Parchi acquatici Acqua Village per la stagione 2012 o 2013. I bambini max 3 anni entrano gratis.

Offerta valida per la stagione 2012 o 2013

stagione 2012:

9 giugno - 9 settembre 2012.

stagione 2013:

8 giugno - 8 settembre 2013.

Acqua Village, il villaggio acquatico del divertimento compie 20 anni!

Ti aspettano a Cecina e a Follonica i 2 parchi acquatici a tema, dove puoi respirare un'aria di vacanza come in un vero e proprio villaggio tropicale, divertendoti e rilassandoti da solo, con gli amici o con la famiglia.

Centinaia di metri di scivoli! Il nuovo **super-scivolo 'Intrigo'**, con gommoni per discese mozzafiato da soli o con la famiglia, l'altezza dei Kamikaze, le paraboliche degli Anaconda, le "colline" dei Surfing Hills e lo scivolo al buio della Treccia Twister ti porteranno, da 15 metri di altezza, in una galassia di spruzzi e freschezza. Per un mare di piacere l'idromassaggio della Paradise Island e della Laguna relax e le piscine onde con più di 1.500 m3 di acqua e onde da capogiro.

Per i più piccoli a Cecina li aspetta la 'Tropical Island' con scivoli e atmosfere caraibiche con una palafitta di legno e il 'Tropical tree' con 2 scivoli divertentissimi sotto l'albero del divertimento!

Le novità non finiscono mai all'Acqua Village! A Follonica la nuova piscina bimbi sarà attrezzata con un playground con scivoli e giochi dentro l'acqua e tutto intorno i nuovi ombrelloni 'africani' e a Cecina tutti gli scivoli saranno tematizzati tropicali, il nuovo

ingresso a tema ti farà vivere il relax come in un'isola lontana, ma sempre vicino a casa tua!

Divertimento a tutto campo poi con il beach volley, il balilla umano, il calcio saponato, la sala giochi, i tappeti elastici, la Fun Island a Cecina e la Beach Arena di Follonica con i suoi tornei di beach soccer. Quest'anno troverai rinnovati gli ambienti dei ristoranti self-service con fast-food e pizzeria, la nuova frullateria e la frutteria con insalate di frutta fresca e lo snack bar con la gelateria e il photo village per le fantastiche foto ricordo.

Lo staff animazione con attività e giochi per tutti, il personale specializzato, gli assistenti bagnanti brevettati e la nostra simpatica mascotte Trico e altre sorprese ancora da scoprire aspettano solo te! Acqua Village, il villaggio del divertimento. Stai con noi, divertiti e ti aspettiamo per festeggiare il ventennale!

Acqua Village Cecina (LI)

Via Tevere, 25

Tel. Fax 0586 622539

Acqua Village Follonica (GR)

Via Sanzio, Zona Capannino

Tel. Fax 0566 263735

www.acquavillage.it

info@acquavillage.it



SOLO PER TE

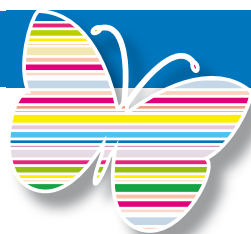
RACCOLTA PUNTI 2012-2013
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



un'estate dai 1000 colori



MEPRA è una storica azienda italiana specializzata nella produzione di pentolame, posateria e accessori per la cucina e la tavola. Creatività e design vengono ogni giorno supportati dalla ricerca della massima qualità. Ciò comporta l'utilizzo delle migliori materie prime e la massima cura del processo produttivo. Policarbonato, polistirolo cristallo e polipropilene arrederanno la tua tavola dell'estate con i colori più allegri e la massima praticità.

Premi validi solo nei mesi indicati e disponibili fino ad esaurimento scorte

MEPRA
S.p.A.
IDEE PER LA CASA

MADE IN ITALY



LUGLIO

Caraffa bibita

prezzo per i soci
4,90 € oppure

50 punti
+ 3,90 €

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
7,90 €



Insalatiera

prezzo per i soci
6,90 € oppure

100 punti
+ 4,90 €

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
9,90 €





SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2012-2013
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



Set 6 bicchieri



prezzo per i soci
12,00 € oppure

200 punti
+ **8,00 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
19,90 €

- in polistirolo cristallo
- colori assortiti
- lavabili in lavastoviglie



AGOSTO

Set 2 contenitori 0,6 L



prezzo per i soci
6,90 € oppure

100 punti
+ **4,90 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
9,90 €



Contenitore 2 L



prezzo per i soci
5,50 € oppure

50 punti
+ **4,50 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
8,50 €



Contenitore 1,5 L



prezzo per i soci
4,90 € oppure

50 punti
+ **3,90 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
7,90 €



Contenitore 2,6 L



prezzo per i soci
5,90 € oppure

50 punti
+ **4,90 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
8,90 €



SETTEMBRE

- Set 2 tazzine caffè con piattino, colori assortiti



- Set 2 Mug colori assortiti



- Set 6 ciotole bolo



- Tovaglietta "TOMBINO" cm 30x45



**ASSOCIAZIONE
COOPERATIVE CONSUMATORI
DISTRETTO TIRRENICO**

**I FONDI DONATI DAI SOCI
CON QUELLI DELLE COOPERATIVE,
SARANNO DESTINATI AD UN
PROGETTO D'INTERESSE SOCIALE
NELLE ZONE COLPITE DAL TERREMOTO.**

BASTA UN GESTO

**PUOI DONARE ALLA CASSA
1 EURO CON 100 PUNTI o
5 EURO CON 500 PUNTI
DELLA TUA CARTA SOCIO**

**I contributi possono anche
essere versati sul conto corrente
intestato a Ass. Cooperative
Consumatori Distretto Tirrenico
pro terremotati
IBAN - IT 24 B 01030 02831 000000289342**