

FERMO POSTO

Chi cerca non trova,
ma c'è anche chi ha smesso
di cercare. Viaggio nell'Italia
del lavoro che non c'è.



Stile Coop

■ In arrivo la nuova
collezione etica
ed ecologica

Via libera

■ Saranno vere
liberalizzazioni?

Strano, ma virus

■ I vari tipi di herpes

Serie Tv

■ Guida all'acquisto
del televisore
a risparmio energetico





SCONTI RISERVATI
AI SOCI
UNICOOP TIRRENO



Unicoop Tirreno

PASQUA IN EUROPA

Formula Prezzo Chiaro (volo da Roma A/R, soggiorno in hotel indicato o similare in BB, tasse, assicurazione inclusi**prezzi a persona in camera doppia**).

Disponibili anche altre date e partenze da altri aeroporti.

offerte a disponibilità limitate di posti

DAL 6 AL 9 APRILE 2012 - 4 giorni/3 notti

Malta Hotel Qawra Palace 3*	€ 347,00	Praga Hotel Kavalier 3*	€ 489,00
Budapest Hotel King's 3*	€ 422,00	Berlino Hotel Best Western	
Monaco Hotel Brunnerhof 3*	€ 427,00	City Host 3*	€ 489,00
Vienna Hotel Beim Theresianum 3*	€ 437,00	Madrid Hotel Convention 3*	€ 489,00
Lisbona Hotel Eduardo VII 3*	€ 497,00	Istanbul Hotel Golden Hill 4*	€ 525,00
Amsterdam Hotel Casa 400 3*	€ 487,00	(ISTANBUL trasferimenti inclusi)	

L'EUROPA IN PRIMAVERA

4 giorni/3 notti DAL 21 AL 24 e DAL 25 AL 28 APRILE 2012

Lisbona Hotel Eduardo VII 3* € 494,00

Malta Hotel Qawra Palace 3* € 347,00

4 giorni/3 notti DAL 28 APRILE AL 1° MAGGIO 2012

Amsterdam Hotel Casa 400 3* € 496,00	Malta Hotel Qawra Palace 3* € 338,00
Londra Hotel Royal National 3* € 497,00	Parigi Hotel Median
Berlino Hotel Best Western	Paris Congres 3* € 376,00
City Ost 3* € 555,00	Vienna Hotel Beim Theresianum 3* € 401,00
Istanbul Hotel Berr 4* € 525,00	Lisbona Hotel Eduardo VII 3* € 465,00
(ISTANBUL trasferimenti inclusi)	Praga Hotel Kavalier 3* € 479,00



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



in collaborazione con



PASQUAPARKS !

dal 6 al 9 aprile 2012 4 giorni/3 notti

PREZZO SPECIALE SOCI COOP adulti camera doppia/tripla/quadrupla € 235,00
bambini 3/12 anni non compiuti in 3°4°letto € 165,00

LA QUOTA È DA INTENDERSI A PERSONA E COMPRENDE: pernottamenti in camera doppia in Hotel Aragosta***; prime colazioni; cene-bevande incluse; ingressi all'Acquario di Cattolica, Mirabilandia, Italia in miniatura, Oltremare; assicurazione.

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



● **6 APRILE – CATTOLICA/ ACQUARIO CATTOLICA**

Arrivo con mezzi propri a Cattolica presso l'Hotel Aragosta***. Nel pomeriggio, arrivo individuale con mezzi propri all'Acquario di Cattolica entro le 14.30. Rientro in hotel.

● **7 APRILE – PARCO DI MIRABILANDIA**

La giornata sarà dedicata alla visita del meraviglioso Parco di Mirabilandia, il parco divertimenti più grande d'Italia. Pranzo libero. Rientro in hotel.

● **8 APRILE- ITALIA IN MINIATURA/ OLTREMARE**

Partenza alla volta di Rimini per visitare i luoghi e le città più belle d'Italia... tutte in miniatura. Pranzo libero. Pomeriggio dedicato alla visita del Parco Oltremare a Riccione. Rientro in hotel.

● **9 APRILE – CATTOLICA**

Partenza dall'Hotel entro le ore 10.00 per visite ed escursioni individuali.

ELENCO AGENZIE DI VIAGGI CONVENZIONATE AL 2 GENNAIO 2012

TOSCANA



- TRAVEL TODAY Via Colombo 19, Follonica (GR) - 0566 43554
- TRAVEL TODAY Piazza del Popolo, Bagno di Gavorrano (GR) - 0566 847011
- ACROSS VIAGGI Viale Matteotti 18, Grosseto - 0564 27444
- VIAGGIA CON NOI Via Vittorio Veneto 20, Livorno - 0586 57161
- LAURELDA VIAGGI Via Cesare Lombroso 53, Piombino (LI) - 0565 225333 - dinimiel@etruscan.li.it
- ACROSS VIAGGI Via IV Novembre 1, Scansano (GR) - 0564 507895
- INCANTESIMO VIAGGI srl Via delle pinete 28, Marina di Massa (MS) - 0585 243146 - incantes@libero.it
- RANGIROA VIAGGI Via Biserno, San Vincenzo (LI) - 0565 705557

LAZIO



- MECUM VIAGGI Via Cesare Battisti, Fiumicino (FR) - 0775 506900 - info@mecumviaggi.it
- ULTREYA VIAGGI Via dei Monti Cimini 16, Viterbo - 0761 325489 - info@ultreyaviaggi.it
- L'ISOLA BLU VIAGGI&VACANZE Via Latina 301 B/C, Roma - 06 7827024 - info@isolablublu.it
- MAGIFLA VIAGGI Via dei Lauri 88, Aprilia (LT) - 06 92703022
- BLACK&WHITE viaggi e vacanze Via Vermicino 60A, Roma - 06 2071929 - 20765378
- L'OSSERVATORE VIAGGI E TURISMO L.go San Francesco 13, Colleferro (Roma) - 06 9700200

CAMPANIA



- VIAGGI D'ANTÒ DI ALEDA VIAGGI Corso della Resistenza 82, Acerra (NA) - 081 5200781
- PLENTY TRAVEL Largo S. Spirito 10, Avellino - 0825 769976 - 71837
- REGGIA TRAVEL Via dei Bersaglieri, 32/E-F, Caserta - 0823 354433
- ALADINO VIAGGI Centro direzionale, Isola F11, Piazza Esedra, Napoli - 081 7345252
- ALADINO VIAGGI Via Cilea 157, Napoli - 081 5799108
- EUROSTUDY TRAVEL Via Mezzocannone 119, Napoli - 081 5520692
- MAMA TOURS Piazza Medaglie d'oro, 41, Napoli - 081 5789292
- TRAVEL LOUNGE CC "Quarto Nuovo", Via Masullo 76, Napoli Quarto - 081 8764569
- RETEUROPA Isola 2, Torre 2, CIS, Nola (NA) - 081 5108286 - 3133415
- VILLAGGI DA VEDERE Via Napoli 784, Loc. Cancellio Scalo, S. Felice a Castello (CE) - 0823 801262
- AMMIRATI VIAGGI Via Europa 2, San Giuseppe Vesuviano (NA) - 081 5294062
- AMMIRATI VIAGGI Via de Matha 15, Somma Vesuviana (NA) - 081 5313095
- I SEGRETI DEL MONDO Via Roma 11, Parco Vesuvio, Volla (NA) - 081 7745517
- MARAVICA TOUR Via Nazionale delle Puglie 125, Casalnuovo (NA) - 081 19668647

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



in collaborazione con





Caseificio Sociale Manciano

i formaggi della Maremma!



idogram

www.caseificiomanciano.it

MANCIANO - GR - Tel. +39 0564 60941



Gioventù bruciata

Pagano a caro prezzo l'incapacità di chi avrebbe dovuto tutelare il loro avvenire e non l'ha fatto. Preparati per un lavoro che non c'è, costretti a lasciare l'Italia – anche se i più restano... in famiglia – e, come se non bastasse, accusati da chi li governa di arrivare tardi alla laurea e di ostinarsi a sognare il posto fisso. Le vite sospese dei giovani italiani.

A sentire i rapporti periodici sulla disoccupazione giovanile vengono brividi più violenti di quelli provocati dalle neviccate di febbraio. Ma ancora più raggelanti sono le dichiarazioni di certi troppo loquaci politici e governanti che sempre più spesso, smettendo i panni della sobrietà, sputano invettive feroci contro questi ragazzi ora accusati di essere troppo legati alle sottane della mamma, ora perché poco propensi a muoversi, ora per intimargli di mettere da parte il sogno del comodo posto fisso, ora perché se non si laureano prima dei 28 anni sono falliti per l'eternità. Mai come oggi, oltre al massacro sociale, si assiste ad un vero e proprio linciaggio esistenziale di una o più generazioni che, senza averne alcuna colpa, si sono trovate a pagare il prezzo più alto all'insipienza di chi non ha saputo governare i processi dell'economia e della finanza, investire adeguate in formazione e ricerca, eliminare le profonde diseguglianze che sono all'origine della crisi, rimuovere le pesanti barriere corporative che tengono ingessata la società alle logiche castali per cui i figli, se vogliono un futuro, devono semplicemente sperare di nascere nella famiglia giusta. Fa specie, infatti, constatare come molti dispensatori di buoni consigli non abbiano poi dato il buon esempio. Quasi sempre i loro rampolli (sicuramente per merito, ci mancherebbe) accedono subito a posti prestigiosi, pubblici o privati, consti-

pendi mensili che un anonimo laureato, anche non "sfigato", per usare la raffinata categoria sociologica elaborata da un giovane viceministro – sempre che abbia la fortuna di trovare un posticino da precario – non vedrà mai in tutta la sua vita lavorativa. E chi ha avuto la tenacia, la voglia, la passione e i mezzi per studiare che prospettive ha di fronte a sé? Quanti di questi ragazzi, anche prima della crisi, hanno lasciato l'Italia per esportare il loro talento dove viene meglio apprezzato? E quanti se ne andranno ancora, costretti a cercare lavori qualificati all'estero? Non come ai tempi degli emigranti con la valigia di cartone che andavano a scavare carbone nelle miniere di Belgio e Germania. Questi sono giovani che hanno completato brillantemente gli studi, sono una risorsa per il paese, sono il futuro. E invece, dopo averli abbondantemente svillaneggiati (con la cultura non si mangia, diceva un ministro del precedente Governo) ora, tra una ramanzina e l'altra, qualcuno vorrebbe privarli anche del valore legale della laurea, che è come dire che cavolo avete studiato a fare. E così se ne vanno e continueranno ad andarsene impoverendo la società di preziose intelligenze per formare le quali lo Stato e le loro famiglie hanno sborsato dei soldi. E noi ci chiediamo perché avviene tutto ciò; perché è così difficile, in Italia, svolgere l'attività per la quale tanti giovani si sono preparati. Sarebbe ora di risposte serie e non di stupide lezioni di pedagogia post-adolescenziale. ■



Il nostro udito, un bene prezioso da difendere



Come riconoscere il calo dell'udito

L'ipoacusia, o calo di udito, si manifesta con diversa intensità ma con sintomi inequivocabili.

I campanelli di allarme. Percezione meno nitida delle parole, difficoltà a

sostenere una conversazione in ambienti rumorosi, disorientamento dovuto alla ridotta capacità di individuare la provenienza di voci e suoni. Complessità nel capire la

voce di donne e bambini e nel percepire il suono del campanello e lo squillo del telefono.

Età, rumore e cattive abitudini sono le cause più comuni dell'ipoacusia.

All'origine dei problemi di udito possono esserci numerose cause: età, prolungata esposizione a fonti di inquinamento acustico, luoghi di lavoro rumorosi, l'errato utilizzo di dispositivi audio, orecchie trascurate.

Ridurre i rischi con una attenta prevenzione.

La prevenzione è la strada maestra per ridurre al minimo i rischi di ipoacusia, un problema che affligge oltre 7 milioni di persone in tutta Italia. Alcune piccole precauzioni possono essere un grande aiuto per arginare il problema e prevenire danni più seri. È opportuno proteggere le orecchie dal troppo rumore, abbassare il volume di stereo e televisori, non ascoltare musica ad alto

volume per troppo tempo.

Tenersi aggiornati sulle nuove tecnologie.

Di fronte ai primi sospetti di un disturbo uditivo, è opportuno consultare uno specialista dell'udito e informarsi sulle soluzioni offerte dalle tecnologie di ultima generazione. Quando le parole arrivano al cervello confuse, sfocate, e seguire una conversazione diventa complicato, è il momento di fare qualcosa per stare meglio.

Il calo dell'udito si può risolvere con successo grazie alle moderne tecnologie

I nuovi microchip, "invisibili" e senza fili

Negli ultimi anni, grazie ai progressi della microelettronica e delle conoscenze scientifiche sull'apparato uditivo, l'apparecchio acustico è diventato **10.000 volte più potente e più piccolo del 70%**.

Oggi l'apparecchio acustico non è un semplice amplificatore di suoni, ma una **sofisticata e ultra miniaturizzata centrale di ascolto** progettata per rendere la voce più chiara, ridurre il rumore, ristabilire l'ascolto stereofonico, collegarsi senza fili a televisore, telefoni, computer. Una rivoluzione senza precedenti.



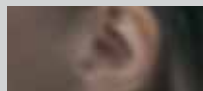
Speech Guard, il «guardiano» della voce

Quando l'udito perde forza, le parole arrivano al cervello sfocate e diventa difficile seguire il filo del discorso. Lo Speech Guard è un **chip elettronico**, invisibile quando indossato, ide-

ato per mettere a fuoco la voce e migliorare la comprensione delle parole. La percezione sonora complessiva è molto più naturale, perché le voci riacquistano chiarezza e profondità.



Ecco come funziona il chip **Speech Guard** Oticon



Udito sfuocato senza Speech Guard



Udito a fuoco con Speech Guard

Grazie alle piccole dimensioni, il chip Speech Guard **scompare quando indossato.**

presentando questo coupon

30 giorni di prova

con la formula **"Soddisfatti o rimborsati"***

Da **AUDIOVOX**
APPARECCHI ACUSTICI

* Eccetto spese di applicazione e personalizzazione pari al 10% del prezzo di listino.

Solo per questo mese vi aspettiamo con:

- **Prezzi speciali**
- **Finanziamenti a tasso zero**

Fissate subito

il vostro appuntamento telefonando a:



LIVORNO

Via della Coroncina, 8 (p.za Cavallotti) · Tel. 0586 883287
Dal lunedì al venerdì ore 9.00/12.30 · 15.30/19.00
sabato mattina aperto



CECINA (Livorno)

Via G. Amendola, 9/A · Tel. 0586 686247
Dal lunedì al giovedì ore 9.00/12.30 · 15.30/18.00



PORTOFERRAIO (Isola d'Elba)

Via G. Carducci, 138 · Tel. 0565 918929
Il venerdì ore 8.00/13.00 · pomeriggio su appuntamento



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

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

214

marzo 2012

Progetto grafico e impaginazione

Marco Formaioni
per Studiografico M (Piombino.LI)

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237
frazione Riotorto
57025 Piombino (LI)
tel. 0565/24720
fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Vignale Comunicazioni srl
cell. 3387382948
fax 0565/252531
sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

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

Tiratura prevista: 301.053 copie
Chiuso in tipografia il 17/2/2012

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

Font utilizzate

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

sommario

- 5 Il punto
Aldo Bassoni
Gioventù bruciata
- contatti**
- 8 Fermo posta
- 9 Coop risponde
- 10 Chi protegge il cittadino
- 10 Previdenza
- 11 Benestare
- firme**
- 12 Salvatore Calleri
Mafie d'Italia
- 13 Maria Carla Giugliano
Romanzo criminale
- 14 Tito Cortese
Premio Oscar
- 15 Giorgio Nebbia
Ad ampio spettro
- 16 Mario Tozzi
Tempo reale
- 17 Massimo Montanari
Strada bevendo
- 67 Simona Marchini
Una bella tournée
- 76 Giovanni Manetti
Analisi illogica
- attualità**
- 18 La notizia
Anna Somenzi
Stile Coop
- 20 Primo piano
Rita Nannelli
Fermo posto
- 41 Inchiesta
Aldo Bassoni
Via libera
- soci**
- 27 **Razza umana**
- 28 **In genere**
- 29 **Il massimo dei punti**
- 30 **In mezzo scorre il fiume**
- 32 **Borse di... studio**
- 33 **Centro visite**
- 37 Servizi ai soci
- 78 Convenienza
- salute**
- 48 La ricerca
- 49 Sani & salvi
- 50 **Strano, ma virus**
Barbara Bernardini
- prodotti**
- 52 **Un marchio di fiducia**
Anna Somenzi
- 54 **Serie Tv**
Roberto Minniti
- 56 **The e-reader**
Daniele Fabris
- 58 **La famiglia agnelli**
Eleonora Cozzella
- 60 **Congelato all'italiana**
Silvia Inghirami
- 61 **Tre uomini in barca**
Francesca Baldereschi
- 62 **Menu di salmone**
Paola Ramagli
- enneci**
- 68 **Apprendi...stato**
Barbara Autuori
- 69 Le vite degli altri
- 70 **2 pesi e 2 misure**
Patrice Poinssotte
- 71 Scienza infusa
- 72 **Affittasi**
Benedetta D'Alessandro
- 73 Tempi moderni
- 74 **Una risata ci salverà**
Maria Antonietta Schiavina
- 75 Triplavù

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

Parabeni di consumo

Nella linea prodotti per l'igiene Crescendo Coop si legge tra le caratteristiche positive l'assenza, come conservanti, di "parabeni". Allora si resta molto perplessi nel notare come nel dentifricio a marchio per adulti "protezione completa" sia presente il "sodio metil-parabene" che, pur ammesso dalla UE, lascia divisa la comunità scientifica sull'innocuità di questa classe di additivi che, simulando un'azione simile agli estrogeni, potrebbe facilitare la formazione di cellule neoplastiche. Dato che la buona salute dei nostri soci e consumatori è proprio uno dei punti di forza se non il primo della nostra Cooperativa...
Pietro Ballero

L'argomento in oggetto, ovvero i parabeni, è sicuramente un buon esempio per ribadire che la sicurezza è una priorità di tutta l'industria cosmetica ed è assicurata da una legislazione, italiana ed europea, che impone rigide norme di controllo per tutti i prodotti cosmetici.

Per quanto riguarda Coop, la nostra missione

in ambito cosmetico ci impone non solo di attenerci a quanto oggi esiste in materia legislativa, ma anche di andare oltre, sia sottoponendo i prodotti ad accurate analisi chimico-fisiche e microbiologiche sia indagando sulla tossicologia degli ingredienti per

verificare che il loro uso da parte dei consumatori sia sicuro.

Ciò premesso, entriamo nel merito della questione dei parabeni, impiegati come conservanti principalmente nei prodotti cosmetici (e in modo più marginale anche in farmaci e alimenti) con l'importante funzione di proteggere i prodotti dagli eventuali rischi microbiologici.

È nel 2003 che sorge il dubbio sulla pericolosità dei parabeni, per uno studio pubblicato sul *Journal Applied Toxicology* dalla ricercatrice inglese della *Reading University*, Philippa Darbre, che sollevò l'attenzione di alcuni media italiani ed europei riguardo un presunto legame tra l'uso di antitraspiranti/deodoranti e l'aumento del rischio di cancro al seno: l'effetto negativo sulla salute veniva in particolare attribuito alla presenza di alcuni componenti chimici utilizzati in questi prodotti, tra cui i parabeni. A seguito di questo studio, peraltro basato su dati esistenti e non su una

nuova sperimentazione, si sono attivati svariati gruppi di esperti sia europei che americani.

Nel giugno 2004 l'*Afsaps* (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé), in collaborazione con



l'Afssa (Agenzia di Sicurezza Sanitaria dell'Alimentazione) e l'Invs (Istituto di Vigilanza Sanitaria), ha organizzato una commissione d'esperti con lo scopo di valutare la sicurezza d'uso di queste sostanze; se ne è occupata nel 2005 anche la Sccp (Scientific Committee on Consumer Products) dell'European Commission.

Nel 2008 è venuto il turno anche degli Usa, prima coi ricercatori del Nci (National Cancer Institute) e poi col gruppo di esperti Cir di Washington (Cosmetic Ingredient Review Expert Panel).

Il quadro globale che ne è emerso è che i parabeni sono composti poco tossici e ben tollerati, tali che non esiste alcuna prova o dati di ricerca che li colleghino all'insorgenza di cancro. Autorevoli esperti e organizzazioni internazionali hanno confermato l'infondatezza di quest'allarme.

In conclusione, i parabeni sono da considerarsi ingredienti sicuri per il settore cosmetico. Sono usati in alcune formulazioni Coop, tipo creme ed emulsioni: coerentemente al principio di precauzione, la nostra posizione è quella di impiegarli solo quando il rischio microbiologico sarebbe altrimenti troppo elevato (cioè solo dopo un ponderato bilancio rischi/benefici, pratica questa peraltro adottata anche nel caso di altri additivi).

Garantiamo comunque il nostro impegno a perseguire tutte le soluzioni tecnologiche disponibili per la riduzione dell'impiego dei parabeni e a mantenerci sistematicamente aggiornati sugli eventuali sviluppi in fatto di dati tossicologici, per proporre ai nostri consumatori prodotti cosmetici realizzati con la massima sicurezza.

Claudio Mazzini
responsabile Sostenibilità
e Innovazione di Coop Italia

In ricordo di Chiara

È recentemente scomparsa Chiara Milanese, nutrizionista che collaborava da anni con *Nuovo Consumo*. A lei il ricordo commosso della redazione e della Cooperativa.

Vederci chiaro

Volevo segnalarvi che avete fatto pagare, oltre ai bollini, più di 2 euro i bicchieri della collezione Bormioli quando nei negozi di casalinghi costano 1,37 euro senza aggiunte.

Riteniamo che sia necessario fare chiarezza per evitare la classica confusione che si crea parlando di *Bormioli*, tra Luigi e Rocco. Si tratta di 2 vetrerie diverse che operano in settori di mercato di fascia diversa: medio-bassa Rocco e alta Luigi. I prezzi al pubblico di Luigi Bormioli, oggetto della nostra promozione, nei negozi di casalinghi costano dai 7 euro in su, normalmente non si trovano nella Grande Distribuzione e hanno alcune peculiarità: vetro sonoro superiore, cristallino, eccezionale resistenza ai lavaggi e resistenza meccanica agli urti e alle torsioni, vetro *ultra-clear*; completamente incolore e trasparente, taglio laser per avere un bordo della coppa estremamente sottile e trattamento al titanio ai gambi per una maggiore resistenza. Parlando della *Bormioli Rocco*, invece, ci riferiamo a vetro sodico-calcico, non cristallino e non *ultra-clear*; bordi più spessi e grossolani e produzione di calici e bicchieri solo pressati di fascia bassa.



Database

Su alcuni yogurt non è riportato l'anno di scadenza, ma solo il mese e il giorno. Non è un'informazione obbligatoria?

Su questo tema il riferimento è l'articolo 10 comma 4a del Decreto Legislativo 27 gennaio

1992, n. 109 in base al quale la data può essere espressa: a. con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi; b. con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi; c. con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per almeno diciotto mesi.

Pertanto, trattandosi di uno yogurt, è corretta anche la sola indicazione del giorno e del mese.

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

Tutto un programma

Vi scrivo per un problema avuto durante la navigazione in internet. In pratica dopo aver navigato sul sito www.italia-programmi.net, ho ricevuto prima via mail, poi con lettera prioritaria, una richiesta di pagamento di euro 96 per aver stipulato un contratto, a mia insaputa, con la società Estesa Limited, fornitore del servizio. Ma è legittima la richiesta? Altrimenti cosa posso fare per tutelarmi? via e-mail

Gentile Signore, la richiesta di pagamento che abbiamo fatto valere nei suoi confronti si basa su un contratto di servizio stipulato con noi: riceverà al costo di 96 euro/annui contenuti redazione-

li e informazioni sul tema computer-software, nonché numerose funzioni premium sul nostro sito web www.italia-programmi.net...". Così esordiva la lettera con cui la società richiedeva somme indebite di pagamento a migliaia di consumatori che, ignari di tutto, pensavano di scaricare programmi gratuitamente. Invece di gratuito non c'era niente.

Italia Programmi, infatti, nel momento

in cui l'utente scaricava il programma, attivava un contratto di servizio, in maniera assolutamente poco trasparente. Per questo l'Antitrust - Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha sanzionato la società *Estesa Limited* con una multa di un milione e 500mila euro per pratica commerciale scorretta, messa in atto tramite il sito www.italia-programmi.net.

Ai consumatori che si sono rivolti a *CittadinanzAttiva* abbiamo consigliato di contestare la fattura ricevuta per mancanza di trasparenza del sito, diffidando la stessa società da eventuali ulteriori richieste indebite di pagamento. Contestualmente abbiamo consigliato di chiedere l'annullamento della somma richiesta e d'inviare una segnalazione all'Antitrust per evidenziare l'ingannevolezza della pratica commerciale.

Dopo il provvedimento sanzionatorio dell'Autorità, *CittadinanzAttiva* ha riscontrato ulteriori segnalazioni da parte consumatori e ha chiesto all'Antitrust di vigilare affinché la sanzione venga effettivamente applicata (la sede legale di *Estesa* è alle Seychelles) e ci siamo resi disponibili a fornire ulteriore documentazione sui singoli casi.

Info Antitrust www.agcm.it

Claudia Ciriello

consulente sede nazionale *CittadinanzAttiva*



previdenza

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

Carta di accredito

Come si possono evitare i costi di accredito della pensione?

Dal 7 marzo l'Inps non pagherà più in contanti le pensioni oltre 1.000 euro. I sindacati dei pensionati *Cgil*, *Cisl* e *Uil* stanno trattando con l'Inps le forme per non far pagare ai pensionati gli eventuali maggiori costi derivanti dall'obbligo di accredito in un conto postale o bancario. In attesa di soluzioni ricordiamo che chi percepisce una pensione oltre 1.000

euro e non vuole sobbarcarsi i costi di un conto corrente bancario può farsela accreditare sulla *Inps Card*, una carta prepagata che l'istituto pensionistico ha realizzato insieme a *Poste Italiane* e che permette di farsi accreditare la pensione, versare denaro, ritirare contanti nei *Postamat* e in tutti i *bancomat* del circuito *Cirrus Maestro*. L'unico costo aggiuntivo è previsto quando si va all'estero, con una commissione a operazione di 1,75 euro nei paesi della zona euro e di 2,58 nei paesi fuori dall'euro.

Effetto stupefacente

Finalmente da qualche mese anche "l'ultima anfetamina", la fendimetrazina, è stata dichiarata illegale. Mia moglie ne aveva fatto uso: in pochi mesi era dimagrita 18 chili. Dopo aver smesso è ingrassata ben 25 chili. Ma io sapevo fin dall'inizio che sarebbe finita così e avevo provato invano a dissuaderla. Cosa pensa di questa sostanza?

La fendimetrazina è una molecola ad azione anfetamino-simile (anfetamine-like), blocca la sensazione di fame e permette quindi di perdere peso velocemente e senza fatica. Sfortunatamente alla sua sospensione c'è un "effetto rimbalzo" e chi la utilizzava vede poi il peso aumentare di nuovo, nonostante i suoi sforzi di mangiare pochissimo. Molto spesso il peso finale si assesta a un livello superiore rispetto a quello di partenza e questo era il motivo che portava alcuni a fare più cicli con la fendimetrazina, diventandone schiavi. Insomma all'inizio si ha l'illusione di poter raggiungere come per magia ciò che desideriamo da una vita, ma alla fine il conto è salatis-simo. Ho seguito

molte persone, soprattutto donne, che avevano fatto uso della fendimetrazina e tutte mi hanno raccontato una storia simile a quella di sua moglie. Ma c'è di più: molte provavano una sensazione di grande benessere, quasi

di felicità, mentre erano sotto l'azione di questa sostanza. Tra le motivazioni della sua messa al bando, oltre alla sua supposta pericolosità (ci sono stati casi di morte), anche il fatto che genera una forte dipendenza psicologica, tanto che è stata riclassificata come sostanza stupefacente. Piuttosto che rincorrere queste chimere, costose sia in termini economici sia per la salute, sarebbe più utile impegnarci a fare delle piccole modifiche al nostro stile di vita, purché queste siano mantenute nel tempo. Posso assicurarvi che i risultati non tarderebbero ad arrivare.

Per combinazione

Ci sono delle combinazioni alimentari sbagliate e da evitare?

La ringrazio per questa domanda perché mi dà l'occasione di sfatare il falso mito che una certa combinazione di cibi faccia ingrassare e un'altra dimagrire, indipendentemente da ogni considerazione calorica. No, non esistono combinazioni di cibi sbagliate, al limite combinazioni alimentari più o meno appropriate a seconda della situazione. Ad esempio: mangiare un secondo piatto accompagnato da un contorno di patate, dopo aver mangiato un primo a base di pasta, è forse inappropriato per un sedentario, ma va benissimo per un atleta che si allena molte ore al giorno.



* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare

Con l'*Inps Card* si possono anche effettuare pagamenti nei negozi (sempre del circuito *Cirrus Maestro*). Il limite per il prelievo e per i pagamenti è di 600 euro al giorno. È impossibile invece effettuare bonifici bancari o disporre un pagamento con assegno.

L'*Inps Card* esiste dal giugno 2004 e non prevede alcun costo di gestione per il pensionato, nemmeno l'imposta di bollo, non essendo associata a un conto corrente. Come tutte le carte prepagate, non sono infine riconosciuti interessi sulle somme depositate.

Per ora, oltre alla *Inps Card*, solo la Posta garantisce un servizio gratuito ai pensionati che non possono più ricevere la pensione in contanti. Le possibilità sono tre: la prima è una carta elettronica (tipo *Inps Card*) che consente, senza costi, di ritirare la pensione agli sportelli automatici delle poste; la seconda consiste nel libretto postale con carta bancomat (niente costi aggiuntivi); terza un conto corrente riservato agli anziani con più di 65 anni, gratuito per il 2012, ma dal 2013 in poi non c'è la certezza che rimanga gratuito.

ora legale di Salvatore Calleri



Mafie d'Italia

Di mafia non ce n'è una sola in Italia, ma tante, autoctone e straniere, hanno un giro d'affari per milioni e milioni di euro, sono sempre pronte a riorganizzarsi. Ma non sono invulnerabili.

Un altro anno è passato e la mafia è ancora lì. Se n'è ancora parlato molto. Molto è stato fatto e molto si deve fare. I soldi della mafia sono tanti, milioni di milioni, che spesso vengono sequestrati e confiscati e assai lentamente utilizzati. Procure, forze dell'ordine e corpi speciali fanno molto nonostante i continui tagli alle spese. Le mafie e simili sono tante, una ventina. Vediamo quali. Partiamo dalla Sicilia che ha la tradizionale e verticistica *cosa nostra* affiancata dalla *stidda*. Emergono inoltre clan singoli.

In Calabria detta legge una *'ndrangheta* ormai strutturata in modo simile a *cosa nostra* con un vertice e un capo. In Puglia abbiamo la *sacra corona unita*, i clan baresi e la *società foggiana*. Si arriva alla Campania dove essenzialmente sono presenti una forza strutturata come *cosa nostra* che è il clan dei Casalesi e una forma che prende il nome di *camorra* detta anche *sistema* che si può definire come criminalità mafiosa disorganizzata o destrutturata. In Lazio troviamo i residui della banda della Magliana e il clan

dei Casamonica. In Veneto i residui della mala del Brenta. Le mafie o criminalità organizzate straniere sono molte. Abbiamo le triadi, le gang e la nuova mafia economica per i cinesi. La mafia rumena, albanese e dell'ex Urss dall'Est Europa. Le gang centroamericane non mancano nel Centro Nord. I gruppi mafiosi nigeriani e senegalesi ormai sono una realtà. I *pusher* organizzati nordafricani risultano ben presenti. Il territorio italiano si può dividere in 3 zone: dove la mafia è nata, dove non è nata ma è presente, dove non è nata ma è presente e colonizza le città. Una parte del Piemonte, della Lombardia, della Liguria e della Emilia Romagna sono colonizzate. La provincia di Massa Carrara rischia. I rapporti della *Dna* e della *Dia* illustrano bene la situazione e ci danno una *cosa nostra* riorganizzata pronta ad uccidere e una *'ndrangheta* molto forte. I mafiosi sono in mezzo a noi. Sono un virus pericoloso, ma non invulnerabile. Vacciniamoci. Non accettiamo i loro soldi. Sosteniamo chi li combatte. Non abbassiamo la guardia in ricordo di Antonino Caponnetto. Nel mio piccolo ho aperto un blog: stopmafia.blogspot.com. È la mia pillola antimafiosa quotidiana. ■



Romanzo criminale

13

Pensavamo che quel provvedimento ingiusto e inaccettabile – destinato ai criminali – venisse ritirato subito. Invece no. È da mesi che Salvatore Barbera, il responsabile della campagna *Energia e Clima* di Greenpeace, è stato allontanato da Roma con un foglio di via per una protesta non violenta in difesa del clima. Mentre era in corso, il 6 dicembre scorso, a Durban la conferenza delle Nazioni Unite sul clima, Salvatore – insieme ad altri attivisti – protestava davanti a Palazzo Chigi per chiedere al Governo di impegnarsi concretamente contro i cambiamenti climatici. A Durban i politici hanno dato ascolto alle multinazionali dell'inquinamento e non ai cittadini, mentre a Salvatore è stato imposto un foglio di via obbligatorio con divieto di ritorno nella Capitale per 2 anni. Come si fa con i criminali. Salvatore, 32 anni, di Pistoia, è un attivista da molti anni e negli ultimi 5 è stato impegnato a tempo pieno nello sviluppo di varie campagne internazionali.

Non è il nostro primo attivista “bandito”. Era già successo nel 2007 a Brindisi, quando dopo un'azione nella centrale a carbone più inquinante d'Italia, 12 attivisti furono banditi per 3 anni. Pochi mesi dopo, il *Tar* di Lecce annullava il decreto di polizia. È successo di nuovo a fine maggio, dopo l'azione allo Stadio Olimpico di Roma nella campagna contro il nucleare, e anche in quel caso il *Tar* si è pronunciato all'inizio di settembre. Ma Salvatore



non è solo. Grazie alla campagna *banditidelclima.org* migliaia di “banditi” – circa 10mila – si sono uniti a Greenpeace, convinti che denunciare le conseguenze dei cambiamenti climatici sia un atto di responsabilità civile e non un atto criminale. Compilando il form presente su www.banditidelclima.org, gli utenti possono caricare una foto e aggiungere la propria faccia a quella degli altri banditi. I cambiamenti climatici rappresentano un problema globale e possono essere affrontati solo attraverso un confronto democratico: è inammissibile bandire un attivista che ha manifestato in modo pacifico, quando c'è in ballo il futuro del Pianeta. ■

Maria Carla Giugliano
ufficio stampa Greenpeace

ever green di Stefano Generali

Lezioni di guida

Entro il 2014 la Spagna vuole raggiungere la cifra di 250mila veicoli elettrici circolanti, per ridurre i consumi del settore dei trasporti che costituisce da solo il 40 per cento del consumo energetico del Paese. Per sostenere quest'ambizioso progetto le autorità spagnole hanno dato il via a un programma di sviluppo da 50 milioni di euro con le aziende giapponesi Mitsubishi e Hitachi. L'iniziativa segue la strada pionieristica della città di Malaga che dal 2009 si è dotata di un nuovo modello di gestione energetica urbana volto alla diffusione capillare dei sistemi di ricarica dei veicoli ecologici.

La marcia dei pinguini

È un animale rarissimo, caratterizzato da un piumaggio speciale che lo distingue da tutti gli altri della sua specie, un pinguino “biondo”, caratterizzato dalla pancia bianca e un dorso giallo. La singolare scoperta è arrivata nel corso di una spedizione organizzata da National Geographic nelle isole Shetland Meridionali, in Antartide, dove il curioso esemplare è stato avvistato da un gruppo di naturalisti britannici. Il cappotto chiaro di questi esemplari, dovuto a una particolarità genetica, rappresenta un handicap non indifferente, perché li rende facilmente visibili dai predatori dell'oceano.



Premio Oscar

Quel grande democratico di Oscar Luigi Scalfaro che ebbe il merito storico di mantenere viva in tempi difficili la fiducia nei valori costituzionali italiani.

14

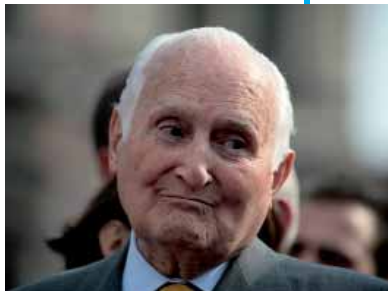
In quasi due decenni di vita di questa rubrica, non mi pare di averla mai dedicata alla commemorazione di qualcuno: ma oggi non saprei come meglio impiegare lo spazio di cui dispongo, se non ricordando sommessamente – a poco più di un mese dalla morte e dalle polemiche che l'hanno accompagnata – quel grande democratico che è stato Oscar Luigi Scalfaro. Per un motivo semplice: perché ritengo di dovergli gratitudine, come tutti gli italiani.

La nostra Repubblica ha avuto diversi presidenti di alto livello intellettuale e morale oltre che politico (basti pensare a Luigi Einaudi), e alcuni di loro sono stati molto amati dagli italiani, come Sandro Pertini e Carlo Azeglio Ciampi e come lo è l'attuale presidente Giorgio Napolitano. Ma il debito di gratitudine dei cittadini di questa Repubblica nei confronti di Scalfaro è legato, a mio parere, all'essenza stessa della nostra democrazia repubblicana, perché riguarda in primo luogo la salvaguardia dei suoi fondamenti costituzionali.

La presenza ai vertici dello Stato di questo vecchio politico conservatore, dalla lunga e coerente milizia democristiana, assume rilievo storico proprio sotto questo aspetto cruciale: la difesa della Costituzione nata dalla

Resistenza. Non soltanto, intendo, della Carta del 1948, che pure negli anni del settennato di Scalfaro al Quirinale ci si proponeva apertamente di stravolgere, e non senza prospettive di successo, secondo l'imperversante deriva plebiscitario-populista; ma ancor di più, difesa forte e tenace dello spirito sotteso a quel documento fondante del nostro patto democratico, lo spirito di coesione e di solidarietà messo in dubbio dal dilagare della nuova-vecchia ideologia del successo ad ogni costo e del prevalere degli interessi particolari sul bene comune.

Se oggi l'Italia appare di nuovo in grado di riferirsi ai valori costituzionali (diciamo pure, tanto per fare un esempio, se l'evasione fiscale è percepita ora come delitto civico dalla coscienza collettiva), è anche perché nei primi duri anni della presidenza Scalfaro il Paese poté contare sull'inflessibile e intransigente opposizione del Quirinale ad ogni tentativo di imboccare scorciatoie pericolose. A lui dobbiamo, tra l'altro, che un personaggio poi condannato in 3 gradi di giudizio non sia diventato allora Guardasigilli della Repubblica. Ma soprattutto gli dobbiamo la fiducia nei valori costituzionali che tanti italiani, sul suo esempio, seppero mantenere viva in tempi difficili. Questo è il suo merito, merito storico. Di questo gli siamo grati. ■



MARCO LEONE

beni di consumo di Rita Nannelli

Panegirico

Consumo veloce e alimentazione genuina, cucina di alta scuola e praticità. Il panino targato Terzo Millennio è d'autore, a km zero, biologico, gourmet con farciture da grandi chef. E siccome il panino è un rito quotidiano – per 17 milioni di italiani, soprattutto a pranzo, ma solo 1 su 4 è soddisfatto della scelta: secondo una ricerca Doxa, scontenti nel 44 per cento dei casi per la scarsa qualità dei salumi, nel 41 per cento è il pane che non va – il business per i "ristopanini" è assicurato, soprattutto nelle città dove anche grandi catene mettono a tavola un esercito di paninari con sfilatini, ciabatte e filoni fran-

cesi imbottiti a regola d'arte. Quella bianca italiana che s'incontra con le chicche della boulangerie francese ed ecco la baguette con culatello di Zibello, con farina di grano tenero Minoterie du Trieves e sale marino integrale di Mothia, o il pane di farina di segale integrale biologica Antico Molino Rosso, lievito naturale, sale marino integrale di Mothia, con burro della Normandia e alici di Cetara Delfino Battista. Pezzi da paninoteca... ma la qualità si paga, dai 6 ai 15 euro, contro la media di 2,48 euro per un meno raffinato pane e prosciutto comprato al negozio di alimentari. Eppure studenti e impiegati sono disposti a spendere per la pausa pranzo 8 euro – a detta dei ristoratori del settore –, purché sia panino per i loro denti.



Ad ampio spettro

I metodi d'indagine nella lotta ai sofisticatori dell'olio d'oliva, dagli spettri d'assorbimento degli Anni Cinquanta all'attuale misurazione della presenza di esteri.

15

L'olio di oliva, per la sua natura di unico olio ricavato da un frutto, per la complessità del processo d'estrazione, per il fatto che viene commerciato con diverse qualità merceologiche – la più pregiata delle quali è “olio extra vergine d'oliva” – ciascuna con differente valore commerciale, è stato da sempre esposto a frodi e sofisticazioni. La scoperta di tali frodi, negli Anni Cinquanta del secolo scorso, ha anzi sollevato uno dei primi movimenti popolari di “contestazione merceologica”. Oltre ai vecchi metodi di sofisticazione dell'olio d'oliva con olio di semi, facilmente svelabile per via chimica, in quel tempo le frodi consistevano nell'uso come sofisticante l'olio di semi di tè, uno dei pochi con composizione simile a quella dell'olio d'oliva, poi con olio esterificato ottenuto trattando con glicerina oli acidi, poi ricavato per sintesi della glicerina con acidi grassi d'olio d'oliva, poi con acidi grassi separati da grassi animali. I merceologi di quegli anni riuscirono a mettere a punto alcuni metodi abbastanza sofisticati per scoprire le sofisticazioni, in una continua corsa fra studiosi di merceologia e frodatori. Furono così proposti metodi d'indagine basati sulla misura degli “spettri di assorbimento”; gli oli di minore qualità o sofisticati mostravano un assorbimento della luce, a certe lun-

ghezze d'onda, ben differente da quello degli oli genuini. Poi furono analizzati gli steroli presenti in piccola quantità, ma ben diversa a seconda dei vari tipi d'olio d'oliva, negli oli di migliore o minore qualità. E ogni volta i merceologi suggerirono leggi più rigorose per la difesa dei consumatori. Negli anni più recenti, anche “grazie” a più intensi scambi internazionali, l'olio di oliva è stato sofisticato con aggiunta dell'olio estratto dalle nocciole, che ha composizione simile a quella degli oli d'oliva e che viene però commerciato a prezzo più basso. A mano a mano che la chimica analitica progrediva, progrediva anche la fantasia dei frodatori il che stimolava ancora di più la ricerca di nuovi metodi di analisi. In questi ultimi anni è stato messo a punto un efficace metodo per distinguere le diverse qualità merceologiche degli oli d'oliva con la misura della presenza di “esteri”, prodotti di combinazione degli acidi grassi, presenti in maggiore quantità negli oli di peggiore qualità, con alcol etilico, che si forma quando l'olio è rimasto a lungo a contatto con le sanse o liquidi in cui si forma, per fermentazione, alcol etilico, o con alcol metilico che si forma per degradazione delle pectine. Gli oli di migliore qualità hanno un contenuto di esteri metilici ed etilici non superiore a 20-40 mg per kg; se il contenuto di tali esteri è superiore a 150 mg/kg, per legge un olio non può essere venduto come extra vergine. Un altro passo avanti nella lotta ai sofisticatori. ■



chissà cosa di Jacopo Formaioni

Io speriamo che me la cavo...

Sono nati prima i tappi o i cavatappi? Conosciuto anche come apribottiglie, pare che debba le sue origini agli armaioli del Quattrocento che usavano una verga attorcigliata per pulire le canne dei cannoni; nel Seicento, con l'uso di invecchiare il vino in bottiglia, la verga venne impiegata per “cavare” i tappi

di sughero: nacque così il cavatappi. Da allora sono nati più di 350 brevetti e ancor oggi si continua ad inventarne di nuovi: i modelli da cucina “a campana” e a leva per agevolare l'apertura, i “tascabili” cavatappi dei sommelier, i futuristici modelli da più di 50 euro, i multiuso uniti ad altri oggetti utili. Diffuso ovunque, in paesi come Italia e Francia è quasi un oggetto di culto, di cui non si contano i collezionisti. Presente in ogni casa e ristorante e più vecchio dei tappi, l'apribottiglie se la “caverà” finché ci saranno bottiglie da stappare.





Tempo reale

Abbiamo costruito dappertutto, inondiamo il territorio di rifiuti, siamo sempre più numerosi e disorganizzati. Ecco perché in Italia il maltempo produce disastri.

16

Nessuno può sapere se i tempi che ci apprestiamo a vivere saranno forieri di disastri, certo è che le premesse sembrano tutte andare in questa direzione. Il 2011 si è chiuso nel segno delle alluvioni fuori scala, con l'Italia tirrenica che ancora si deve riprendere da quanto è avvenuto. D'altro canto, il 2012 si è aperto con una meganave da oltre 100mila tonnellate di stazza che si arena contro gli scogli di una delle più belle isole d'Italia con il rischio ancora concreto di ucciderne definitivamente gli ecosistemi e l'economia. E, se non bastasse, terremoti dove non te lo aspetti e neve e freddo come fossimo in Siberia. Sta succedendo qualcosa? La risposta è sì, sta effettivamente



succedendo qualcosa, ma non un incremento dei terremoti, semplicemente sta accadendo che anche gli italiani, come tutti i popoli della Terra, sono sempre più numerosi (ma quale crescita zero?) e hanno esigenze sempre maggiori, tali da rendere difficile la convivenza su un territorio che rimane inevitabilmente sempre

lo stesso. Il problema dell'umanità del Terzo Millennio sta semplicemente in questo: troppi uomini per un Pianeta solo, per giunta sempre più caldo e le cui risorse si stanno riducendo al lumicino. Ma il problema degli italiani è, in un certo senso, ancora più grave: non solo qui da noi si registrano densità di popolazione come nemmeno a Hong-Kong, non solo abbiamo costruito dappertutto e distrutto territorio di pregio, non solo continuiamo a gettare rifiuti nelle

discariche. A tutto questo dobbiamo aggiungere una caratteristica nostrana, la complessiva disorganizzazione. Tale da farci pensare di essere forse il meno organizzato fra i paesi industrializzati. A Genova non si prende sul serio l'allerta dell'aeronautica militare e si lasciano aperte le scuole, come a Roma, facendo confusione fra millimetri di pioggia e centimetri di neve e la città non è praticabile nemmeno dopo una settimana dalla grande nevicata. Nessuno dei più grandi comuni italiani ha a disposizione un *disaster manager* né risultano unità di crisi multitasking negli organici delle amministrazioni locali. E sì che consulenti ne hanno. Nessuno si preoccupa del territorio ponendovi mano in tempi ordinari, figuriamoci poi nell'emergenza. L'unica cosa che conta per i nostri sindaci è costruire ancora un po', lucrare qualche altro misero guadagno sulla pelle di territori già martoriati e magari non impedire l'abusivismo, il tutto con la speranza che si muovimenti l'economia o almeno si riempiano le casse comunali. Ma quale paese moderno affida le sue speranze di ripresa economica al comparto edile? Neanche fossimo al tempo dei romani o dopo una guerra. Qualche piccola eccezione c'è: la provincia di Torino, insieme a pochi altri coraggiosi, pianifica un territorio in cui non si costruisce nemmeno un metro quadrato in più (se non a ridosso di quanto già c'è e in misura molto limitata). Terreni agricoli residui e verde saranno lasciati in pace e l'economia non ci rimetterà. Ci rimetteranno i soliti noti, i divoratori del futuro nazionale. Ma per questi sarebbe anche ora. ■

al naturale di Stefano Generali

Sol levante



luxresearch

Nonostante la forte domanda interna, in Europa si producono sempre meno pannelli solari, perché i produttori europei faticano a rimanere competitivi con i prezzi, sempre più economici, dei loro concorrenti asiatici. Secon-

do uno studio di Lux Research tra i primi dieci produttori mondiali, che coprono da soli il 44 per cento del mercato, non ci sono imprese europee, ma i giganti cinesi Suntech, Yingli e Trina e la taiwanese Neo Solar Power. Al primo posto in classifica la statunitense First Solar che per restare competitiva ha, però, dislocato gran parte della sua produzione in Malesia.



Strada bevendo

Bere e mangiare camminando, secondo la nuova moda anglosassone, è un gesto di disattenzione verso ciò che si sta facendo e irrispettoso nei confronti del corpo.

17

Mi capita sempre più spesso di incontrare persone, soprattutto giovani, che bevono per strada, sorbendo bevande calde o fredde (caffè, birra, acqua ecc.) mentre camminano tra un semaforo e l'altro o si soffermano davanti alle vetrine. Nei paesi anglosassoni ciò accade da decenni ed è quello il modello, anzi la moda.

Il cibo e la bevanda "di strada" sono una pratica antichissima, che risponde a esigenze primarie dell'uomo: fermarsi, riposarsi, riprendere forze ed energie. Ristorarsi. La strada, il cammino qui davvero diventano la metafora della vita, che non procede senza soste. Ma appunto: fermarsi, ogni tanto, è necessario. All'osteria si sosta per mangiare un boccone e bere un bicchiere. Magari senza sedersi: le "ombre" venete e friulane si prendono spesso al volo, dalla finestra che un oste apre sulla strada; ma per qualche minuto si sta lì a gustare il frizzantino, assaporandolo come merita.

Come merita. Bere camminando, così come mangiare camminando, a me pare irrispettoso nei confronti del proprio corpo e di ciò che gli si sta offrendo. Come se si volesse nutrirlo, dissetarlo, ristorarlo senza che lui se ne accorga. Mentre sta facendo altro. Mi viene in mente un passo delle *Vite dei Padri del deserto*, gli asceti che nel IV secolo abbandonavano le città per andare a vivere nelle aride solitudini dell'Egitto, della Palestina, della

Siria, ricercando la perfezione spirituale e la pace interiore attraverso la mortificazione fisica e la rinuncia ai piaceri del corpo. Di uno di questi eremiti, di nome Pior, si legge che «era solito mangiare passeggiando. Uno gli chiese: "Perché mangi così?". Disse: "Non voglio fare dei pasti un lavoro, ma un'occupazione secondaria". A un altro, che poneva la medesima domanda, rispose: "Perché, mentre mangio, la mia anima non provi un godimento materiale"».

Ecco il punto: fare più cose in una volta ci impedisce di gustarle appieno. Padre Pior lo perseguiva volutamente: distrarsi, fare altro mentre mangiava e beveva, in modo da ingannare il corpo e impedirgli di godere appieno il sapore di ciò che assumeva. Ridurre il nutrimento a pura funzione fisiologica, cancellando (nei limiti del possibile) l'esperienza gustativa.

Il paragone è forse eccessivo, ma non riesco a togliermi dalla testa che mangiare o bere camminando (o guardando un film, o facendo qualsiasi altra cosa) sia un gesto di disattenzione che ci allontana da quello che stiamo facendo. Pior, e altri come lui, ben consapevoli del piacere che il mangiare e il bere danno al corpo, sceglievano di farlo allo scopo preciso di negarsi quel piacere. Farlo per darsi un contegno, semplicemente perché è di moda tenere in mano un bicchiere di carta, una bottiglia di plastica, una lattina, mi sembra un gesto inutilmente sciatto. ■



il buongustaio di Silvia Inghirami

Prosciutto prosciutto

Quanti sanno che il nome "prosciutto" deriva dal latino "prae exustus", ovvero ben asciutto? O che la sugnatura serve ad impedire alle parti muscolose di seccare troppo rapidamente? Per tutti coloro che non conoscessero queste e molte altre curiosità è nato www.prosciutto.it, il portale che accompagna il navigatore in un viaggio alla scoperta delle principali produzioni italiane e internazionali. All'interno del sito sono sta-

ti "messi sulla mappa" tutti i più importanti prosciutti del mondo: storia, fasi di lavorazione, proprietà nutrizionali, caratteristiche organolettiche, abbinamenti in tavola e zone di produzione. Il tutto corredato da un glossario e affiancato da un blog tenuto da esperti del settore che proporranno ricette a base di prosciutto, approfondimenti di natura agro-alimentare e news. Sulle pagine Facebook e YouTube i "prosciutto lovers" potranno commentare o inviare i loro contributi: video, ricette originali, segnalazioni di degustazioni, proposte di abbinamenti.



Stile Coop

■ Anna Somenzi

T-shirt, camicie, polo, leggings, short: in arrivo la nuova collezione disegnata per Coop da Katharine Hamnett, stilista della moda etica ed ecologica, e dedicata all'anno internazionale della cooperazione.

Quando lo stile ha la forza delle idee.



“Insieme è possibile”. È uno degli slogan della collezione, disegnata da Katharine Hamnett per Coop, che viene presentata l'8 marzo. T-shirt, camicie, polo, leggings, short, per uomo, donna e bambino, in cotone biologico e certificato *Fairtrade*, tutti capi semplici, facili da portare, alla moda.

Insieme è possibile

Una grande firma della moda etica ed ecologica, una stilista, Katharine Hamnett, che da molto tempo si batte per una moda che non sia solo gusto, tendenza, capriccio, ma anche impegno, scelta, un gesto consapevole. Idee letteralmente indossate come bandiera, come dimostrano le t-shirt in cui lo slogan *Together it is possible* (Insieme è possibile) è dedicato al 2012, anno internazionale della cooperazione proclamato dall'*Onu*.

«Io credo che la cooperazione sia un modello molto interessante per la nostra economia» è convinta **Katharine Hamnett**. E la forza delle sue convinzioni è ben manifestata nella collezione *Solidal: Stop and think* (Fermati e rifletti), *Knowledge is power* (Sapere è potere)

Choose love (Scegli l'amore) e dedicato ai bambini *Love e Genius*, e ancora *Save the future* (Salva il futuro).

Non solo slogan, ma anche fatti e scelte concrete. È dalla fine degli Anni Ottanta che Katharine Hamnett ha scelto di produrre tutti i suoi capi in cotone biologico e da allora si impegna per diffondere informazioni su che cosa è la coltivazione del cotone: «Un grosso problema per l'ambiente e un rischio per la salute della gente che ci lavora e vive intorno – afferma la stilista –. La coltivazione del cotone convenzionale copre solo il 2,5 per cento circa della superficie agricola mondiale, ma utilizza più del 10 per cento di pesticidi e circa il 25 per cento degli insetticidi impiegati in tutto il mondo. Più di qualsiasi altra coltura e presenta i peggiori effetti dell'agricoltura chimica. Io non potevo e non posso stare a guardare senza fare niente. Molte delle sostanze chimiche proibite per l'agricoltura convenzionale in Europa, perché pericolose per l'uomo, sono ancora consentite e utilizzate abbondantemente nei paesi dove si coltiva cotone, in Cina, India, Pakistan, Turchia, Egitto, Brasile, Africa...».

Belle idee

E allora solo cotone biologico e con Coop va d'accordo, perché oltre che biologico il cotone utilizzato per questa linea *Solidal* è certificato *Fairtrade*, quindi proveniente dal commercio equo e solidale. Un altro tema che sta a cuore anche alla Hamnett: « Con Coop abbiamo un'intesa sui valori: etica, ambiente e prezzi bassi. Si può fare qualcosa di bello, giusto e a buon prezzo. Le magliette dei bambini, ad esempio, costano solo 5 euro e 50 centesimi».

«La linea *Solidal* – conferma **Maura Latini**, vicepresidente di *Coop Italia* – è da molti anni una testimonianza del nostro impegno e della nostra esperienza più che decennale nel commercio equo, che ci hanno permesso di creare direttamente, senza intermediazioni, iniziative di solidarietà sul campo e il tutto a prezzi di vendita ragionevoli. Quando lo stile ha la forza delle idee, anche l'etica ha una propria estetica. Ecco la nostra idea per questa collezione».

Davvero Solidal

Che cosa significa il marchio Solidal Coop.

Coop è stata pioniera nel settore equo e solidale. Alcune metodologie di certificazione che Coop ha messo a punto per i prodotti a marchio *Solidal*, come per esempio il caffè, sono state adottate poi dal consorzio *Fairtrade*. La linea *Solidal* sviluppa 21 milioni di euro di fatturato con 20 prodotti alimentari e 30 extralimentari fra cui palloni realizzati in Pakistan e camicie in India. L'abbigliamento *Solidal* acquista un significato, se possibile, ancora maggiore: la filiera produttiva del cotone è, infatti, particolarmente critica, sono molto carenti le regole a tutela dei piccoli produttori e dei lavoratori, l'eccessiva competitività genera erosione dei profitti a vantaggio dei grandi gruppi monopolistici, il peso ambientale è enorme in termini di emissioni nocive e sfruttamento delle risorse naturali. Nel marzo di 8 anni fa è stata lanciata la polo *Solidal* in cotone biologico, il primo capo di abbigliamento solidale Coop. Un primato in Italia, e fra i primi esempi nel mondo, che ha riscosso un altissimo gradimento da parte di soci e consumatori.



C'è moda e moda

Katharine Hamnett tra etica ed estetica.

La strada scelta da **Katharine Hamnett** nell'industria della moda non è certo scontata per uno stilista. Nata in Inghilterra, trascorre la sua infanzia, seguendo il padre console in Francia, Svezia e Romania. La sua passione nasce molto presto, in Francia, dove vive con i genitori e crea abiti da sola perché è troppo alta per gli standard. Nel 1979 lancia la sua linea d'abbigliamento da donna e già nel 1981 la linea si espande con l'abbigliamento da uomo. Le sue creazioni più famose sono le t-shirt con *slogan* provocatori, che lanciano come tendenza la voglia di esprimere il proprio atteggiamento attraverso l'abbigliamento.

Ma la filosofia e il ruolo di Katharine nel mondo della moda cambiano radicalmente nel 1989, quando con le prime ricerche sull'impatto della coltivazione del cotone sull'ambiente e sulla salute degli agricoltori, comincia a produrre usando solo cotone biologico, coltivato senza pesticidi o sostanze pericolose. Si impegna a diffondere la consapevolezza della produzione etica nel mondo della moda, partecipando ai diversi convegni e aiutando le organizzazioni per il supporto dei piccoli coltivatori di cotone biologico.



19

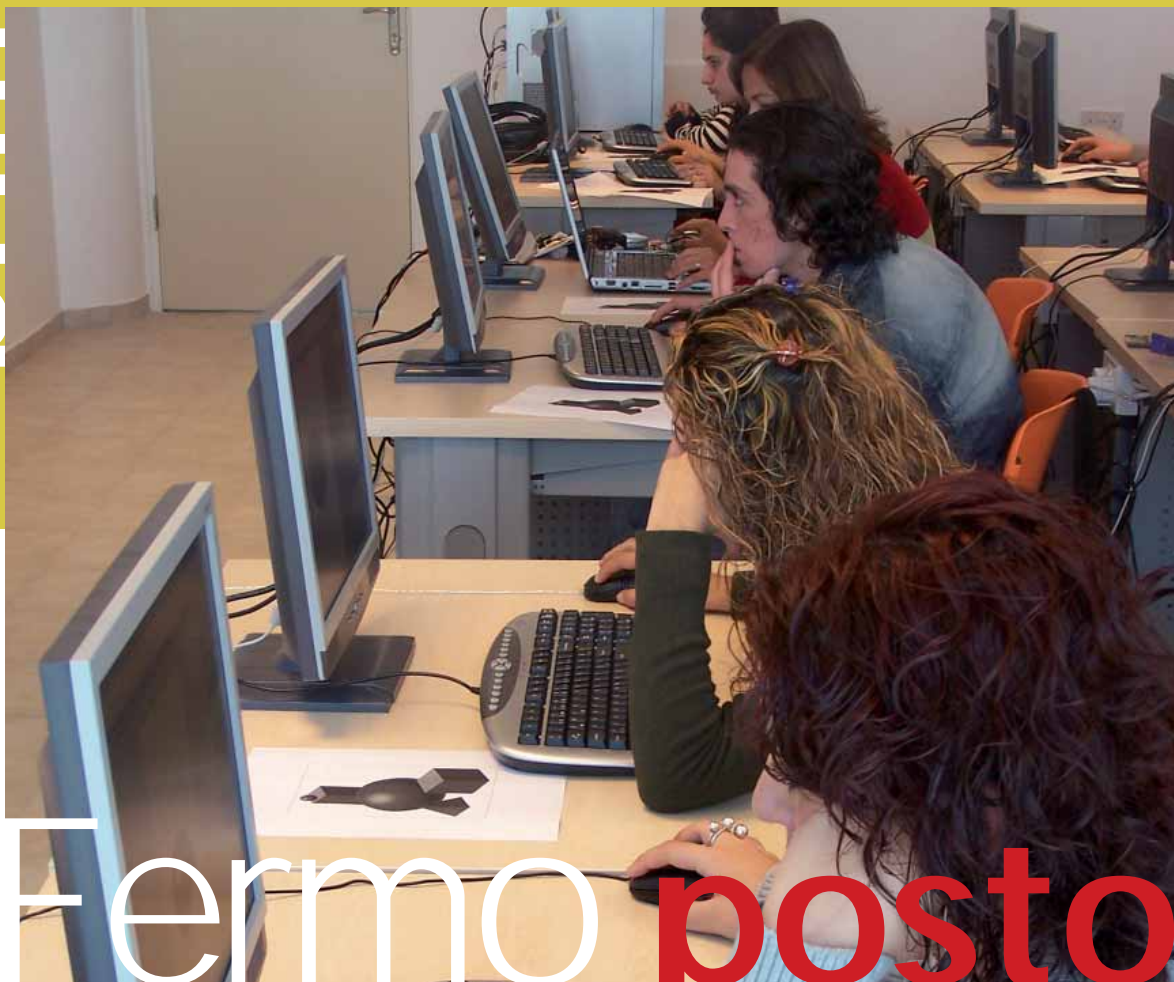
Giustappunto

Con Fairtrade prodotti "giusti" e garantiti.

Il marchio di certificazione *Fairtrade* è una garanzia per il consumatore perché i prodotti sono controllati lungo tutto la filiera, dal produttore al rivenditore. Ogni referenza certificata *Fairtrade* è tracciabile, prodotta da un'organizzazione certificata e pagata il giusto prezzo ai produttori. La principale caratteristica di questa certificazione è il suo pieno sostegno ai produttori del Sud del mondo ai quali viene garantito un premium in denaro che deve obbligatoriamente essere investito in progetti in ambito sociale e sanitario a beneficio delle comunità e delle loro famiglie: servizi scolastici, miglioramento delle abitazioni e delle vie di comunicazione, corsi di formazione per i lavoratori, costruzione di pozzi d'acqua potabile e ambulatori medici. Tutti i prodotti con il marchio *Fairtrade* devono essere realizzati nel pieno rispetto dei criteri stabiliti da *Fairtrade International* e certificati dall'organismo indipendente *FLO Cert*. In Italia il marchio *Fairtrade* è gestito dal consorzio senza scopo di lucro, *Fairtrade Italia*, costituito da organismi che operano nella cooperazione internazionale, nella solidarietà, nella finanza etica e nel commercio equo.



Il lancio dell'assortimento per la primavera-estate avviene l'8 marzo in alcuni IperCoop (Livorno, Afragola e Quarto) e Super (Cecina, Piombino via Gori, Follonica, Grosseto via Inghilterra, Orbetello). Con la collezione autunno-inverno poi l'assortimento sarà gradualmente esteso ad altri negozi.



Fermo posto

Più disoccupati e inattivi – che non studiano né lavorano – sempre meno posti fissi, sempre più iperflessibili, atipici, senza tutele. La radiografia dell'Italia dei lavori incerti e della giungla dei contratti, dove 1 giovane su 3 non ha un impiego, dove l'occupazione femminile è al penultimo posto nella classifica europea, dove 7 nuovi lavoratori su 10 sono precari. E mentre Governo, politici, sindacati cercano di trovare una risposta alla domanda "come conciliare flessibilità e diritti?", qualcuno fa notare che forse sarebbe stato meglio trovare una "ricetta" diversi anni fa. Perché tutto dipende da pecche storiche e limiti dell'economia italiana, non dell'ultima ora.

Lavorare stanca, non lavorare anche di più. C'è il giovane che non trova un posto, c'è chi a oltre 40 anni lo ha perso per colpa della crisi e non ce la fa a ritrovarne un altro – tanto peggio se ha studiato –, c'è chi si vede ridotte le ore di lavoro e alleggerita la busta paga per la cassa integrazione (fortunato chi ce l'ha), c'è il piccolo imprenditore che non riesce a pagare i suoi dipendenti, c'è il pensionato che fatica a mettere insieme il pranzo con la cena, ora costretto anche ad aprire un conto corrente per ritirare la pensione, c'è l'esercito di chi per uno stipendio decente ha 3-4 contratti iperflessibili, intermittenti, senza tutele.

Lavori forzati

Entrare nei panni, nella testa e nelle tasche di questi italiani può dare le vertigini. L'ultimo rapporto del *Censis* e i dati dell'*Istat* ci raccontano che la disoccupazione è arrivata all'8,9 per cento, che in 4 anni 1 milione di giovani ha perso il lavoro, che 1 su 3 è senz'impiego, che il tasso di occupazione femminile è al 35,4 per cento, al poco lusinghiero penultimo posto nella classifica europea, che non solo si trova meno lavoro, ma quel poco è temporaneo – dal 2005 al 2011 il ricorso ai contratti a tempo determinato nelle imprese con più di 500 dipendenti è arrivato a una media del 71,5 per cento –, che oltre 7 nuovi lavoratori su 10 sono precari, che 2 milioni di giovani non studiano e non lavorano, che lo stipendio medio di un giovane precario è di 836 euro al mese. Esistono in Italia 48 tipi di contratto che «rendono il lavoro, non solo quello giovanile, instabile, sfruttato, sottopagato, impedendo alla parte migliore della società di vivere degnamente il presente e fare progetti per il futuro», sottolinea **Carla Collicelli**, sociologa e vice direttore generale del *Censis*, che spiega: «Oggi vengono al pettine quei nodi frutto di tanti anni di disattenzioni, di mancati investimenti, in cui non si sono corretti gli squilibri sociali ed economici, in cui non abbiamo saputo prevedere e prevenire i problemi futuri. Certo molti derivano dalla crisi internazionale, ma il difetto fondamentale è del sistema italiano nel suo complesso, del mondo politico e sindacale che ha difeso i diritti del lavoro consolidato senza fare granché per i giovani e i 50enni espulsi dal mondo del lavoro e che non hanno chance di rientrare. In concreto, ad esempio, per chi rischia il posto e non è più giovanissimo – suggerisce la sociologa –, si sarebbe potuto e si potrebbero sperimentare forme di *job sharing* cioè un allontanamento graduale dal lavoro con l'inserimento di un giovane in af-

fiancamento. Ma si dovrebbero trovare nel contempo forme di tutela, come il reddito minimo garantito. Perché, non ci dimentichiamo, che si parla tanto di cassa integrazione, articolo 18 ecc., ma in molti non ne hanno mai goduto (e – cosa non così nota – tra il 1998 e il 2008 a seguito del pacchetto Treu, della legge Biagi ecc. l'Italia ha già fatto registrare il record europeo di caduta degli indici di protezione dei lavoratori calcolati dall'*Ocse*, ndr)». E qui si sconta un approccio “vecchio” nel dibattito italiano al tema del lavoro da parte di tutti, «anche della scuola – aggiunge Collicelli – perché ci dovrebbe essere più integrazione tra formazione e lavoro, come in Germania dove le aziende reclutano i ragazzi al liceo per stage ed esperienze lavorative da fare durante gli studi. Insomma occorre un cambiamento culturale difficile in un paese ingessato e tradizionale come il nostro. E in più adesso mancano le risorse economiche per una riforma così profonda».

Articolo di lusso

Pecche storiche e limiti della nostra economia che ci hanno portato fin qui. «Noi scontiamo ritardi pesanti sull'occupazione femminile, dei giovani e un dualismo territoriale spaventoso – afferma **Claudio Treves**, coordinatore dipartimento politiche del lavoro della *Cgil* nazionale –. Ecco i problemi italiani a cui si è sovrapposta la crisi internazionale (pensiamo ai 150mila disoccupati in più nel solo 2011 in Francia, ndr), perché è la crisi della grande industria e dell'edilizia che ha fatto sì che l'occupazione femminile – già bassa – non crescesse e che quella maschile scendesse in picchiata. Se il Centro Nord almeno fino ad oggi era sostanzialmente in linea con il Protocollo di Lisbona (che prevedeva entro il 2010 di portare il tasso d'occupazione al 70 per cento, quello femminile al 60 e al 50 quello degli ultracinquantenni), il Mezzogiorno se ne allontana moltissimo e in questo gioca un ruolo fondamentale l'economia sommersa che fa dell'Italia un caso unico in Europa. Dico questo – precisa Treves – perché è un elemento trascurato dalle politiche dei Governi sul lavoro e lo sviluppo, nelle loro analisi e nella scelta delle terapie. Come mettere in discussione l'art.18 (dello Statuto dei Lavoratori per cui il licenziamento è valido se avviene per





Gli incerti del mestiere

22

I numeri del lavoro che non c'è, soprattutto per i giovani e le donne.

Arriva all'**8,9** per cento il tasso di disoccupazione in Italia, livello record.

31 per cento il tasso di disoccupazione giovanile.

Tra i 15 e i 24 anni **1** giovane su **3** è senz'occupazione.

L'**11,2** per cento dei giovani tra 15 e 24 anni e il **16,7** per cento di quelli tra 25 e 29 non lavora e non studia contro la media europea rispettivamente del **3,4** per cento e dell'**8,5**. In tutto **2** milioni di giovani.

Più della metà dei giovani italiani vorrebbe andare via: il **50,9** per cento dei ragazzi e delle ragazze tra i 25 e i 34 anni sogna un futuro lontano dall'Italia. Le mete preferite: Francia (**16,5** per cento), Stati Uniti (**16,1**), Spagna (**14,3**), anche se molti giovani del Sud (nelle Isole il **62,9**) non lascerebbero il proprio paese nonostante le difficoltà.

Per il **30** per cento dei giovani (il **43,5** per cento dei 18-24enni) la precarietà lavorativa è il peggiore male italiano.

Dal 2005 al 2011 il ricorso ai contratti a tempo determinato nelle imprese con più di **500**

e la Fornero le conosce bene – che ci dicono che aumentare la precarietà del lavoro riduce la disoccupazione. Il motivo è sin troppo evidente: se è vero che l'aumento dei contratti precari rende più facile assumere è anche vero che facilita l'uscita dal mercato del lavoro e il licenziamento, con il risultato che i due effetti tendono a elidersi. Pertanto, dire che la maggiore precarietà consente di creare più posti di lavoro è un falso».

Posti in piedi in paradiso

E invece la radiografia del Paese ci mostra posti precari, a chiamata, co.co. co., a progetto, telelavoro, con partita Iva, occasionali, stagionali, speciali, e il vecchio caro posto di lavoro che durava una vita tende di anno in anno a diminuire. Ma siccome le radiografie senza ricette non hanno mai salvato nessuno, sarà ora che qualcuno prepari la ricetta, quella che fa guarire davvero. «In Italia si ha sempre la sensazione che si facciano dibattiti accademici, un po' astratti, come nel caso delle proposte del Ministro Fornero, senza considerare che ciò che conta è come una riforma viene attuata, se c'è l'impegno necessario, la mobilitazione, la convergenza collettiva, la giusta mentalità: non importa allora se si chiama Contratto Unico o in un altro modo – riflette Collicelli –. Si tratta solo di modelli teorici, ma ogni modello va calato nella realtà e va corredato di meccanismi che gli permettano di sopravvivere e servono risorse economiche. Per esempio, il nostro è un mercato duale – continua Collicelli –, ci sono disoccupati, ma anche posti vacanti. C'è in sostanza un mancato raccordo tra domanda e offerta perché tanti lavori i nostri giovani non li vogliono fare e vengono svolti dagli immigrati. Ma certi lavori, come l'artigianato e i servizi di assistenza, potrebbero essere valorizzati e meglio remunerati e allora diventerebbero appetibili per i giovani italiani». Puntualizza Treves: «Studiare purtroppo non aiuta a trovare lavoro perché si registra in Italia una forte contraddizione: ci sono persone "troppo istruite" – e pensare che l'Italia è fannalino di coda in Europa per numero di laureati, ndr – e non sono disponibili lavori adeguati per loro. Qui si toccano i limiti del modello italiano di sviluppo che si è costruito e consolidato intorno

giusta causa o giustificato motivo): il tasso di disoccupazione più alto si registra proprio dove l'economia è basata sulla piccola impresa e l'art. 18 non è previsto. Si pensa che la mancata occupazione sia dovuta alla sua presenza, ma questo non solo è moralmente sbagliato, lo è anche guardando ai fatti e ai numeri». A dirlo da un altro angolo visuale è **Emiliano Brancaccio**, docente di Economia politica all'Università del Sagnone, che ha avuto come professoressa di macroeconomia proprio il ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali Elsa Fornero: «Non esiste prova scientifica del fatto che la maggiore precarizzazione del lavoro implichi maggiore crescita economica e minore disoccupazione, tanto più nel mezzo di una gigantesca crisi da domanda effettiva, come l'attuale. Non ci sono cioè delle ricerche approfondite realizzate nel corso dell'ultimo ventennio –



ad attività di medio contenuto intellettuale. Ci vogliono risorse per l'università e la ricerca, che oggi non ci sono, ma che si possono trovare. Ecco che entra in gioco la richiesta della Cgil di una fiscalità fondata sul patrimonio, per recuperare i soldi che servono a questo tipo di sviluppo».

Protezione civile

E tra i limiti storici del mondo del lavoro in Italia il divario tra occupazione maschile e femminile. «Le due grandi risorse sprecate del nostro Paese sono i giovani e le donne. Abbiamo apprezzato il rifinanziamento voluto da questo Governo d'incentivi alle imprese che assumono donne e giovani e non solo al Sud. Ma è chiaro che ancora non basta: servono misure efficaci per la ripresa economica e la creazione di un welfare più moderno che preveda tutele e protezione per coloro che finora ne sono stati esclusi – propone **Vittoria Franco**, senatrice del Pd che nell'ottobre 2011 aveva presentato come primo firmatario il disegno di legge sul lavoro *Partecipazione donne vita economica e sociale* e di recente un'interpellanza al ministro Fornero sulle "dimissioni in bianco" -. Occorre eliminare la precarietà e coniugare flessibilità e tutele attraverso, ad esempio, il reddito minimo garantito. È condivisibile – prosegue Franco – anche la riduzione delle oltre 40 tipologie di contratti che consentono rapporti di lavoro sottopagato, oltre che estremamente precario. E poi una delle cause dell'arretratezza dell'Italia è rappresentata da un tasso d'occupazione femminile tra i più bassi in Europa. Tenere le donne fuori dal mercato del lavoro significa un dispendio di talenti, di competenze, di abilità». Però è esat-



dipendenti è arrivato al **71,5** per cento, oltre **7** nuovi lavoratori su **10** sono precari.

Italia penultima in Europa per tasso d'occupazione femminile: il **35,4** per cento contro il **48,6** degli uomini. Svantaggio che si rileva lungo tutto lo Stivale, anche se per le giovani del Nord il tasso di occupazione è più che doppio rispetto a quelle del Sud (**47,2** per cento contro **21,9**). E il divario è forte anche per le laureate: ha un impiego il **30,6** per cento al Sud e il **59** per cento al Nord.

63,9 per cento il tasso d'occupazione delle donne senza figli in Italia tra i 25 e i 54 anni contro la media europea del **75,8** per cento. Peggio fa solo Malta, ferma al **56,6** per cento, mentre in Germania lavora, nella stessa fascia di età, l'**81,8** per cento.

Una donna in Italia continua a percepire uno stipendio **1/5** più basso rispetto a un uomo, anche a parità di mansioni. D'altro canto era il 1932 quando in Italia è arrivata la prima donna in un consiglio d'amministrazione di un'azienda quotata; 80 anni dopo le donne sono **150**: il **6** per cento del totale.

Il **34,8** per cento delle giovani donne hanno un lavoro a tempo determinato contro il **27,4** per cento dei colleghi maschi.

Per **3** donne su **5** il part time non è una scelta, ma un ripiego.

Fonti: Istat, Eurispes, Censis.

tamente quello che accade: donne più istruite e competenti, ma più povere e discriminate. Conferma la senatrice: «Sì. E la crisi ha aggravato la loro condizione. Ma occorre guardare avanti e rimuovere gli ostacoli alla partecipazione femminile, che sono ancora lega-

ti alla maternità e alla cura. Mi chiede una proposta concreta? Servizi che favoriscano la conciliazione, riconoscimenti fiscali per il lavoro di cura, ma anche la condivisione della cura e dell'essere genitori, per esempio, adottando il congedo paterno obbligatorio (su cui la Fornero si dichiara d'accordo, ndr), come ci chiede anche l'Europa, e rendendo più convenienti anche per gli uomini i congedi parentali».





24

Mi sembra il minimo

Come si tutela negli altri paesi chi non ha un lavoro.

Diversamente dall'Italia in cui non esiste un salario minimo fissato dallo stato, ma è contrattato a livello di categoria o d'azienda e quindi molto variabile – mentre per i precari che, ad esempio, lavorano a progetto, del salario minimo non c'è proprio traccia –, all'estero la maggior parte degli stati stabilisce per legge qual è la paga oraria minima che un datore di lavoro può corrispondere. In genere si tratta di soglie che vengono rivalutate ogni anno agganciandole all'andamento dell'inflazione o alla dinamica del *Pil* per stabilire un livello sotto il quale non è consentito andare così che tutti i lavoratori abbiano una paga in grado di mantenere una famiglia in condizioni dignitose. Ogni paese ha fissato questa soglia a seconda del suo livello di vita e dell'importanza che dà alla protezione sociale delle fasce più deboli della società. Così, per rimanere alla sola Europa, in Francia il salario minimo è di circa 1.350 euro lordi mensili mentre in Spagna è di circa la metà, in Inghilterra di 960 sterline, equivalenti a 1.150 euro.

La donna è mobile

Ma forse l'innalzamento dell'età pensionabile previsto dalla riforma non aiuta ad andare in questa direzione. «Quando dico che le donne sono le più penalizzate dalla crisi mi riferisco anche all'innalzamento dell'età pensionabile con uno scalone difficilmente sostenibile. È stato giusto introdurre il sistema contributivo pro rata più equo nei confronti dei giovani, è un sacrificio di solidarietà intergenerazionale. Ma sono le donne che devono rinunciare a una forma di risarcimento per la maternità



e la cura – che nel passato veniva loro riconosciuta anticipando il pensionamento a 60 anni – senza avere nulla in cambio. Può anche andare bene che uomini e donne vadano in pensione alla stessa età, ma con misure di sostegno alla maternità e servizi di conciliazione che rimuovano gli ostacoli esistenti per la realizzazione dei loro progetti di vita», quello che chiede la senatrice sono fatti, non le solite parole. E a questo si ricollega la pratica tanto diffusa quanto barbara e discriminatoria delle dimissioni in bianco di cui sono vittima circa 2 milioni di persone al momento dell'assunzione. «Per le donne le cause delle "dimissio-

ni" sono, tanto per cambiare, matrimonio, gravidanza, maternità, assenze per cura – chiarisce Franco –. Adesso che il nuovo Governo si propone di rinnovare la legislazione sul lavoro, quest'aspetto non può essere trascurato». Così come non possono essere trascurati il riavvio dello sviluppo, la competitività, la qualità dell'offerta e la stabilità delle imprese, secondo l'**Alleanza delle Cooperative italiane** che riassumono così la loro "ricetta": «Sono 5 gli obiettivi che proponiamo: un mercato del lavoro più efficiente e la riforma degli ammortizzatori sociali; riordinare la giungla contrattuale; alzare i redditi iniziali, estendere la previdenza complementare, diffondere soluzioni sanitarie integrative; superare i disincentivi alla crescita dimensionale delle imprese; fare i conti con l'indicazione europea sui meccanismi d'ingresso e d'uscita dal mercato del lavoro».

Davvero unico?

Entrando nel vivo della discussione in corso sulla riforma del lavoro, Treves sottolinea che «per la *Cgil*, così come per *Cisl* e *Uil*, è fondamentale il rilancio dell'istituto dell'apprendistato come ingresso al lavoro fondato sulla formazione (e in Europa è questa la strada con il rilancio del *Piano europeo dell'apprendistato*, oltre alla mobilità professionale dei giovani da un paese a un altro, *ndr*). Non ci convince il Contratto Unico di cui parla il ministro Fornero, non se ne vedono i vantaggi, ma la pericolosità perché nella pratica non sarà una semplificazione: il lavoro non si può riassorbire tutto a un contratto unico, non si può realisticamente pensare che non ci siano norme specifiche. Temiamo che il Contratto Unico, una sorta di astrattezza accademica, possa diventare il 49° contratto in circolazione. Nella proposta di *Cgil-Cisl-Uil* – continua Treves – si torna a prospettare 5 tipi di contratto: a tempo indeterminato (da incentivare), quello d'apprendistato, uno di inserimento per agevolare rientri dopo un periodo di disoccupazione, quello a termine e intermittente per agevolare la flessibilità e il part time». E le famose o famigerate collaborazioni? «Il lavoro autonomo esiste, se è una vera collaborazione, cioè se il tipo d'attività e il reddito annuo lo giustificano», conclude Treves. In pratica: un centralinista non è un collaboratore, un insegnante che entra in classe sempre alla stessa ora, gli stes-



si giorni non è un collaboratore, un impiegato che ogni mattina va in ufficio e svolge precise mansioni per un'azienda, le stesse da anni, non è un collaboratore. E si potrebbe continuare.

Chi non ha o non ha avuto un collaboratore come vicino di scrivania, chi non ha un amico o un conoscente che lavora a chiamata (e lo chiamano tutti i giorni alla stessa ora...) alzi la mano. E chi non ha mai visto imprenditori e liberi professionisti che non assumono chi si è laureato puntuale come un orologio svizzero, ma il figlio dell'amico di un amico che ha scaldato i banchi dell'università sperduta chissà dove fino a oltre i 30 anni o chi non ha mai sentito parlare (o ci ha sbattuto contro) di professori che sfruttano i laureati più in gamba, spremendoli come limoni per due soldi? Perché anche queste sono le "usanze del posto". ■

Per Cui

Il Contratto Unico a parole.

Contratto Unico d'ingresso (Cui) L'intenzione – dichiarata dal Ministero del Lavoro, ma da verificare (al momento in cui scriviamo) – è quella di sostituire con un unico contratto gli attuali 48 censiti dall'Istat. Si tratta del *Contratto Unico d'ingresso*, che dovrebbe prevedere 2 fasi: una d'ingresso, che potrà durare, a seconda dei tipi di lavoro, fino a 3 anni, e una seconda fase di stabilità, in cui il lavoratore godrà di tutte le tutele che oggi sono riservate ai contratti a tempo indeterminato, un contratto che – precisa il ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali **Elsa Fornero** – “evolva con l'età piuttosto che contratti nazionali specifici che evolvono per ogni età”: un progetto “ambizioso”, ne è consapevole il ministro, che ha come obiettivo “contrastare l'abuso delle forme flessibili di contratto”. Durante la fase d'ingresso, in caso di licenziamento con motivazioni che non siano di tipo disciplinare (“giusta causa”), il datore di lavoro non avrà l'obbligo di reintegrare il dipendente, ma potrà risarcirlo pagando una specie di penale pari alla paga di 5 giorni lavorativi per ogni mese lavorato. In caso di una fase d'ingresso di 3 anni, il licenziamento dovrà essere risarcito con 6 mesi di mensilità. Il periodo di prova si può allungare fino a 3 anni e in cambio si concede che il contratto d'ingresso si trasformi automaticamente, al termine della prova, a tempo indeterminato. Le imprese dopo 3 anni possono licenziare il dipendente con un risar-

cimento senza essere costrette ad assumerlo. Questo contratto dovrebbe sostituire tutti gli altri contratti, con l'eccezione dei lavori stagionali o particolari. Sarà inoltre impossibile assumere a tempo determinato dipendenti per i quali viene corrisposto un salario inferiore ai 25mila euro lordi annui. Insomma i contratti a termine dovrebbero essere un modo per remunerare professionisti e personale specializzato. Un tetto anche per i contratti a progetto e di lavoro autonomo continuativo che rappresentino più di 2 terzi del reddito di un lavoratore con la stessa azienda. Se questi contratti avranno una paga annua lorda inferiore ai 30mila euro saranno trasformati automaticamente nel *Contratto Unico*. Semplificazione anche per gli ammortizzatori sociali che oggi sono di 3 tipi: cassa integrazione ordinaria, cassa straordinaria e mobilità. L'obiettivo sarebbe quello di tenere in piedi la cassa integrazione ordinaria che interviene solo per far fronte alle crisi cicliche e temporanee dei settori. Per le crisi strutturali e il sostegno a chi ha perso il lavoro dovrebbe, invece, intervenire il reddito minimo di disoccupazione, una sorta di sussidio di disoccupazione allargato anche alle forme atipiche che vengono riassorbite dal *Contratto Unico*. È comunque probabile che il passaggio dalla mobilità al reddito minimo di disoccupazione avvenga in modo graduale risolvendo nel contempo il problema dei molti che oggi si trovano in mezzo al guado, con una mobilità lunga calcolata per approdare a un'età pensionabile allontanata, però, dalla nuova riforma previdenziale. Cercando di trovare nel frattempo anche i soldi necessari per finanziare la riforma.



Forza lavoro

26

Competitivi, con un'organizzazione adeguata, nel rispetto dei diritti e delle esigenze dei lavoratori. Il lavoro secondo Coop, nelle parole di Marco Lami, presidente di Unicoop Tirreno.

■ Aldo Bassoni

La situazione occupazionale nel nostro Paese è diventata insostenibile. «È una situazione estremamente grave in cui la precarietà, specialmente giovanile, è diventata non solo la regola per l'accesso, ma anche per la permanenza nel mercato del lavoro – esordisce **Marco Lami**, Presidente di Unicoop Tirreno –. L'auspicio è che le misure che verranno adottate vadano nella direzione di una drastica riduzione di quest'area di precarietà se non di un suo superamento. Per quanto ci riguarda abbiamo rinunciato da tempo ad applicare le forme più esasperate di contratto precario e ci stiamo impegnando affinché in Coop ci sia una forte saldatura tra le generazioni, rinvigorendo un patto tipico fra l'altro della nostra storia».

Marco Lami,
presidente
di Unicoop
Tirreno.



Quali politiche del lavoro sta adottando la Coop?

«Da diversi anni, ormai, in Italia si è interrotto un processo di mobilità sociale che faceva sì che le persone nel giro di qualche anno trovavano una loro strada e una loro stabilità. Mancano ancora politiche efficaci per la crescita del paese senza le quali non c'è sviluppo e occupazione. Tuttavia, malgrado la crisi, pur riuscendo a dare solo risposte parziali, stiamo provando a fare la nostra parte». In che modo?

«Innanzitutto abbiamo unilateralmente deciso di non ricorrere alle forme più estreme di contratto previste dalla legge, tipo il lavoro a chiamata e altre tipologie contrattuali che riteniamo troppo penalizzanti per i lavoratori, specialmente per i giovani che non potrebbero mai costruire dei percorsi lavorativi in grado di permettere la realizzazione di progetti di vita accettabili».

Quante forme contrattuali delle 48 disponibili esistono in Coop?

«In pratica solo tre. Chi lavora in Coop ha un contratto a tempo indeterminato che può essere *full-time* o *part-*

time. Il lavoro interinale, al quale la Cooperativa ricorre solo per la gestione della stagionalità, è sempre a tempo determinato. I contratti a progetto si contano sulle dita di una mano e tendono a scomparire. Questo non ci ha impedito finora di tutelare i livelli occupazionali anche in questi anni di forte crisi dell'economia e di sensibile calo dei consumi».

Il *part-time*, comunque, non sono pochi, specialmente nelle grandi strutture di vendita.

«Spesso il termine precarietà viene usato a sproposito. Per noi un lavoratore *part-time* non è un precario, e molti dipendenti, per loro esigenze personali, preferiscono proprio questo tipo di contratto. Tuttavia stiamo rivedendo le forme organizzative per andare incontro alle aspettative di molti lavoratori e lavoratrici a tempo parziale. In particolare stiamo provando a pensare un'organizzazione del lavoro in cui ci sia più spazio per rapporti di lavoro a tempo pieno oppure *part-time* ma con orario consistente».

Con quali risultati?

«Naturalmente abbiamo una serie di vincoli organizzativi oggettivamente difficili da superare, ma si sta procedendo con accordi sindacali zona per zona allo scopo di adottare un'organizzazione del lavoro che tenga conto di tutte queste esigenze. Si tratta di stabilizzare i rapporti di lavoro incrementando il tempo pieno e gli orari dei dipendenti a *part-time* ottenendo una flessibilità ragionevole che consenta di essere efficienti. Insomma, bisogna provare a essere competitivi avendo un'organizzazione adeguata, nel rispetto anche delle esigenze di vita dei lavoratori».

E per quanto riguarda i contratti a tempo determinato?

«La nostra Cooperativa opera in territori caratterizzati da forte presenza turistica e quindi con forti escursioni stagionali. Inoltre le presenze turistiche subiscono variazioni sensibili da un anno all'altro. Ciò rende inevitabile il ricorso a incrementi della forza lavoro che seguano questi andamenti stagionali. La Cooperativa affronta da tempo questa situazione offrendo comunque tutele rilevanti anche per questi lavoratori». ■

Razza umana

La partecipazione di Coop alla Settimana nazionale contro il razzismo in programma dal 21 al 28 marzo.

Anche Coop sarà tra i partner e sostenitori attivi della ottava *Settimana nazionale contro il razzismo* che si svolgerà in Italia come tutta Europa dal **21 al 28 marzo**, in coincidenza con la giornata mondiale contro le discriminazioni razziali fissata dall'*Onu* per il 21 marzo, per ricordare le 69 persone che, il 21 marzo 1960 a Sharpeville, in Sudafrica, furono uccise mentre manifestavano contro l'apartheid.

A livello nazionale coordina e promuove questa *Settimana* l'*Unar* (Ufficio nazionale antidiscriminazione razziale), istituito nel 2003, che dipende dalla presidenza del Consiglio dei ministri, con diverse iniziative in tutte le più importanti città italiane.

In particolare Coop realizzerà appositi shopper (le borse in plastica biodegradabile) con stampati slogan e loghi dell'iniziativa. In più in diversi punti vendita saranno allestiti spazi informativi proprio sui temi della discriminazione. «Per una realtà come la nostra – spiega **Claudio Toso**, responsabile Politiche Sociali di *Ancc-Coop* – era naturale aderire e sostenere un progetto come questo che mira a combattere il razzismo e ogni forma di discriminazione e a costruire sensibilità e attenzione su questi temi -. Sono valori che fanno parte del nostro *dna*. Del resto tutte le cooperative hanno già da tempo attivato progetti sui loro territori legati proprio all'integrazione e alla convivenza».

«In più – aggiunge Toso – nel corso di questo 2012, l'anno internazionale della cooperazione, svilupperemo una serie di iniziative centrate su tre filoni tematici: la partecipazione, che è la caratteristica distintiva dell'impresa cooperativa, la tutela ambientale, la mutualità e la cittadinanza. Il progetto *Unar* si inserisce pienamente anche in questo lavoro». ■

Tutti per Unar

Oltre a svolgere un lavoro di sensibilizzazione e formazione, l'*Unar* è anche e soprattutto uno sportello (telefonico e *on line*) dove segnalare e denunciare episodi di discriminazione. «Negli ultimi anni – spiega il direttore **Massimiliano Monnanni** – il numero dei contatti è cresciuto tantissimo, superando i 20mila all'anno. Se da un lato l'aumento ci dice che i problemi di discriminazione sono ancora presenti nella società italiana, dall'altro aumenta notevolmente la voglia di denunciare certe situazioni che coinvolgono soprattutto gli stranieri. E ad aumentare non sono solo le denunce provenienti dalle vittime, ma anche da parte di testimoni che sono spesso italiani. Sulla base delle notizie che raccogliamo possiamo poi aprire istruttorie d'ufficio che ormai sono il 40 per cento. In Tribunale, non potendo come *Unar* agire direttamente in giudizio, possiamo esprimere pareri che in molti casi sono risultati decisivi nel pronunciamento dei giudici». Le situazioni di discriminazione più numerose riguardano l'affitto di case, l'accesso al lavoro, ma anche ai servizi di enti pubblici. Per saperne di più: www.unar.it, numero verde per informazioni e denunce è 800901010.



In genere

28

Barbara Sordini

Dopo il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei ministri e l'apprezzamento da parte di Giovanna Zincone, consulente della Presidenza della Repubblica per i problemi di Coesione sociale, entra nel vivo il progetto realizzato dalle Pari Opportunità per tutti di

Unicoop Tirreno: *Genere e Generazioni tra media e realtà* rivolto ai soci, responsabili di funzioni aziendali e *stakeholder*. Cinque seminari "Tra media e realtà" condotti dalla giornalista e consulente di Unicoop Tirreno **Lorella Zanardo**, che affrontano temi quali l'importanza sociale e i modelli di rapporti tra le generazioni, l'influenza della rappresentazione mediatica di genere sul rapporto inter-

generazionale, il ruolo dei saperi e delle reti nella costruzione della consapevolezza di genere e delle relazioni intergenerazionali, i percorsi e gli strumenti della cittadinanza attiva. «Gli obiettivi del progetto sono principalmente quelli di valorizzare le nuove generazioni con il sostegno di quelle mature – afferma **Valeria Magrini**, responsabile delle Pari Opportunità per tutti –, di condividere la solidarietà intergenerazionale come componente importante del fare cooperazione. Uno stimolo questo che parte principalmente dai territori, con le

Approfondire e divulgare i temi della differenza di genere e del rapporto tra generazioni: è questo il tema centrale del progetto Genere e Generazioni tra media e realtà che ha preso il via da Viareggio il 10 febbraio con seminari ed eventi rivolti a soci, responsabili di funzioni aziendali e stakeholder.

Sezioni soci che coinvolgono attorno a questo percorso degli interlocutori importanti nel tessuto economico sociale locale. Questo dà sicuramente forza anche nel fare vita d'impresa e nell'attivare la partecipazione di nuove generazioni di soci». Al termine dell'esperienza seminariale sarà assegnata ai partecipanti un'ulteriore esercitazione da svolgere a casa dove dovranno valorizzare le esperienze intergenerazionali che hanno arricchito la loro vita.

Dopo il primo appuntamento il 10 febbraio a Viareggio, presso l'Oratorio Santa Rita, si prosegue l'8 marzo a Roma presso la Casa Internazionale delle Donne, il 16 marzo e il 19 aprile a Viterbo presso l'Università della Tuscia, il 30 marzo a Livorno presso il Circolo *Arci* La Rosa e presso l'Iper-Coop, il 20 aprile all'Istituto Tecnico Agrario "De Sanctis" di Avellino. Il resoconto dei seminari e i risultati delle esercitazioni saranno presentati in un evento dedicato che si terrà il 25 maggio a Livorno.

Per informazioni e partecipazioni agli eventi serali è stato creato un indirizzo di posta elettronica: generegenerazioni@unicooptirreno.coop.it. ■



In memoria di Corrado Guerrieri

È scomparso recentemente, all'età di 87 anni, **Corrado Guerrieri**, uno degli uomini che ha fatto la storia della Cooperativa. La figura di Guerrieri è legata agli anni di grande sviluppo della Cooperativa che allora si chiamava "La Proletaria", era nata a Piombino nell'immediato dopoguerra e alla fine degli Anni Cinquanta esercitava la sua attività non oltre i piccoli comuni del circondario. «Corrado Guerrieri era una persona abile e intelligente e divenne presto un punto di riferimento come responsabile del magazzino e quindi degli approvvigio-

namenti», così lo ricorda **Lido Gasperini**, ex vicepresidente della Cooperativa, che con Guerrieri ha condiviso gran parte della sua esperienza cooperativa. Successivamente divenne responsabile della rete di vendita e, all'indomani della fusione con "La Fratellanza" di Livorno, prese in mano lo sviluppo, incarico che ha mantenuto fino al giorno della pensione. «Corrado Guerrieri è stato un pioniere della cooperazione, un uomo che ha contribuito a costruire la grande Cooperativa che siamo oggi – afferma **Marco Lami**, presidente di Unicoop Tirreno –, a lui va il pensiero commosso e riconoscente di tutti i operatori che ne hanno raccolto l'eredità e fatto proprio il suo prezioso esempio».

Il massimo dei punti

29

soci

Ancora un mese per utilizzare i punti del Catalogo Fidelity, chiuso a fine febbraio. L'appello di Unicoop Tirreno ai soci perché destinino ancora i punti ai progetti di solidarietà della Cooperativa.

■ Barbara Sordini

Un mese ancora. Terminata con il 29 febbraio la validità del *Catalogo Fidelity*, per il collezionamento dei soci di Unicoop Tirreno, i punti raccolti possono essere utilizzati fino al 31 marzo ed è importante ricordare che questi, tutti o in parte, anche pochi, possono essere devoluti a favore di *Basta un gesto*, l'iniziativa che sostiene ormai da alcuni anni diversi progetti umanitari internazionali quali *Cuore di Coop*, *Progetto Haiti* ed *Emergency-Progetto Migranti*. Già la Campagna di Natale, che tradizionalmente ogni anno rinnova ai soci l'invito alla solidarietà, ha dato i suoi

frutti per quanto riguarda la donazione punti: 1.029 soci hanno donato un totale di 724.847 punti che la Cooperativa ha raddoppiato nel loro valore raggiungendo la cifra di 14.496 euro. Ma non basta, serve di più per poter continuare a sostenere quanto avviato in questi anni come l'aiuto agli oltre 800 bambini di paesi in via di sviluppo che grazie a *Cuore di Coop* ricevono con continuità cibo, assistenza sanitaria e istruzione. «Pur in un momento di crisi come

quello che stiamo attraversando – afferma **Massimo Favilli**, direttore delle Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – i soci Coop ancora una volta hanno mostrato la loro vicinanza ai progetti di solidarietà inseriti nel Catalogo. In molti casi, infatti, alla necessità di trasformare i propri punti fedeltà in sconti per la propria spesa, si è affiancato un gesto di attenzione verso gli altri, attraverso la donazione dei punti, a volte anche pochi, ma comunque importante. Ai soci chiediamo un ultimo “sforzo”, in modo particolare in questo mese di marzo

al cui termine vengono azzerati tutti i punti non utilizzati: è fondamentale il piccolo gesto di donazione anche di un solo punto, che permette di dare un contributo e un sostegno reale a persone e bambini che si trovano in situazione di estrema povertà e difficoltà. Con le Sezioni soci stiamo organizzando delle iniziative di sensibilizzazione come l'allestimento di presidi che illustrano nel dettaglio i progetti umanitari sostenuti grazie al contributo dei soci».

Basta poco

Donare è facile: alle casse di tutti i negozi o presso gli sportelli del Punto d'Ascolto, muniti di tessera socio, basta comunicare quanti punti vogliono essere devoluti a *Basta un gesto*. La Cooperativa, automaticamente raddoppia il valore della donazione (per esempio, 500 punti avranno il valore di 10 euro e non di 5).

Anche presso la sede della Cooperativa, grazie al contributo dei dipendenti che hanno lasciato una stenna sotto l'albero allestito all'ingresso, sono stati riempiti 6 grossi cestoni, 4 di generi alimentari donati all'organizzazione laica di volontariato *San Vincenzo De Paoli* di Piombino, e 2 di giocattoli, donati al Centro Accoglienza per i figli delle detenute del Carcere di Rebibbia con cui le Sezioni soci romane stanno portando avanti un progetto di solidarietà. Anche le stenne natalizie arrivate in sede da alcuni fornitori sono andate a riempire 2 cestoni di materiale non alimentare che sarà utilizzato durante l'anno come contributo alle richieste di materiale per le varie iniziative di beneficenza che si svolgono nelle regioni in cui Unicoop Tirreno è presente con i suoi punti vendita. Molti fornitori hanno invece aderito all'invito del presidente di Unicoop Tirreno Marco Lami di non recapitare regali presso la sede ma di fare una donazione direttamente ad *Avsi* e *Emergency*, associazioni con le quali la Cooperativa collabora nel portare avanti i progetti umanitari. ■



In mezzo scorre il fiume

30

Ordinata, ricca di verde e di birra, ma anche romantica con le sue chiese, cattedrali, corti nobiliari, cittadelle e castelli, antiche strade acciottolate, atmosfere e paesaggi fiabeschi, la musica. Cullati dal Reno l'incanto di una Germania fuori dai cliché.

■ **Alessandra Bartali**

L'ha scritto il pluricriticato Jan Fleischhauer sullo *Spiegel*: con un comandante tedesco l'incidente della Costa Concordia non sarebbe mai successo. Già questo è un buon motivo per partecipare senza timori alla crociera sul Reno, dove i controlli a bordo e a terra vengono effettuati in rigoroso stile germanico. Tuttavia chi, come Fleischhauer, si affida ai cliché su popoli e nazioni, non crederà ai suoi occhi: la Germania, oltre che pulita, ordinata, ricca di verde e di birra, può essere anche romantica.

Acqua di Colonia

Si stenta ancora a crederlo dopo aver passato una notte a **Colonia**, dove gli edifici bombardati nella seconda guerra mondiale sono stati sostituiti da sedi di assicurazioni e di molti media nazionali né dopo una mezza giornata a **Strasburgo**, attualmente in territorio francese ma con un passato tedesco alle spalle, a cui il Parlamento Europeo, scegliendola come sede, ha dato un'aura di freddezza e burocrazia. Almeno

ce, dove nel XVI secolo vivevano pescatori e conciatori, e un caffè nel *dehors* di uno dei locali nelle piazze del centro. Riuscire a bere un buon espresso metterà ulteriormente in crisi la teoria del giornalista dello *Spiegel*.

La nave salpa da Strasburgo e il Reno vi culla dolcemente fino al mattino seguente, quando, mentre fate colazione, vi scorreranno accanto cattedrali, distese di alberi intervallati da tetti spioventi e torri di castelli in lontananza. Si tratta di **Spira**, **Worms** e **Magonza**, cittadine che devono gran parte della loro prosperità al Reno, il cui potere magico dona un'armonia fiabesca al paesaggio circostante, riuscendo ad addolcire i suoni duri della lingua tedesca (anche grazie al vino, che da queste parti viene prodotto in quantità copiose) così come la rinomata durezza del clima.

Stile romantico

Ciò avviene soprattutto a **Rüdesheim**, dove in primavera la temperatura è già gradevole e l'estate culmina in una memorabile festa del vino animata da canti e balli in costume. **Berlino** è davvero così vicina, così lontana, per citare Wim Wenders. Nell'intera Capitale non troverete un solo angolo paragonabile alla *Drosselgasse*, una strada acciottolata del quindicesimo secolo pullulante di ristoranti finemente decorati, che in estate ospita bande di ottoni e infiniti bicchieri di vino serviti nei giardini delle taverne. Vicino al centro il *Siegfrieds Mechanisches Musikkabinett* (un museo di strumenti musicali meccanici) e intorno i rilievi del *Taunus*, i vigneti del *Rheingau* e l'incantevole parco *Niederwald* sono lì a chiedervi: siete ancora pronti ad affermare che la Germania non è un luogo romantico? La cultura del vino vi segue anche una volta salpati, mentre la nave attraversa **Bacharach**, che onora Bacco già nel nome, e **Oberwesel**, che ha il suo centro nel mercato del vino, dove i viticoltori



Strasburgo.

fino a quando non si scopre che il suo centro storico è un'isola in mezzo al fiume, talmente ricco di chiese, cattedrali e atmosfere idilliache da essere annoverato nella lista del patrimonio mondiale dell'*Unesco*. Fanno parte dell'itinerario di massa (difficile evitarlo in un sito protetto) la visita alla cattedrale Notre Dame, un giro tra le case di Petite Fran-

Info www.mon-dovivo.it; Numero verde turismo di Unicoop Tirreno: 800778114.

offrono vini pregiati mentre le orchestre e le associazioni musicali intrattengono gli ospiti. Il culmine estetico ed estatico della crociera si raggiunge a **Lorelei**, una rocca che indica il punto più stretto del fiume e porta il nome dello spirito femminile dell'acqua nella tradizione germanica, che ha ispirato musicisti d'ogni epoca e genere, dal compositore Felix Mendelssohn ai *Cocteau Twins* (forse complice il fatto che una volta tanto una parola tedesca ha un suono soave).

Grandangolo

Proseguendo lungo il Reno, cade anche il cliché delle città tedesche relativamente recenti: **Coblenza** detiene una sorta di primato nel paese, visto che nel 1992 ha festeggiato i 2mila anni dalla fondazione. E, dettaglio anch'esso inusuale nel panorama nazionale, le tracce del passato non si vedono solo nelle fotografie anteguerra, ma si toccano con mano: fortificazioni, antiche corti nobiliari, cittadelle e castelli rendono Coblenza una delle città più belle della Germania. Dall'anno scorso e fino al 2013 il panorama si può godere anche dall'alto grazie alla cabina costruita in occasione della mostra nazionale di giardinaggio, con 18 cabine tutte accessibili alle biciclette, oltre che ai disabili. L'impianto non poteva essere collocato in posizione migliore, visto che sorvola la confluenza del Reno e della Mosella: il solenne nome dato a questo spazio ("Angolo tedesco") è stato per anni un anelito alla riunificazione nazionale e spiega la presenza di una statua equestre dell'imperatore Guglielmo I e di un pezzo di Muro di Berlino. Alla fine della crociera, prima di sbarcare a Strasburgo, dopo tanti paesaggi fiabeschi una visita a **Mannheim** servirà a ricordarvi la piacevolezza della vita di città. Il secondo castello barocco più grande d'Europa e l'edificio della *Wasserturm* (torre dell'acqua), che svetta nel cuore di uno dei parchi *Jugendstil* più belli del continente, hanno ispirato gli abitanti di Mannheim a sviluppare la loro creatività. Sono state progettate qui la prima bicicletta, il primo aereo a reazione e la prima automobile di un certo signor Benz, mentre il fervore artistico dei numerosi centri culturali e dei locali con musica dal vivo ha creato le basi per istituire l'accademia del pop, un corso di studi dell'università pubblica. Perché non si vive di sole atmosfere romantiche, ma qui qualcuno è pronto a scommettere che si può vivere di sola musica. ■

In molti punti vendita di Unicoop Tirreno l'8 marzo saranno distribuite a tutte le donne le rose *Solidal Coop Fair-trade* prodotte in Kenia da cooperative di lavoratori locali secondo criteri etici nella produzione e tutela dell'ambiente. A chi le produce, in maggioranza donne, sono garantiti un giusto reddito e sussidi per gli alloggi, ma anche servizi sanitari e scuole a beneficio di tutta la comunità.

Riportiamo l'elenco dei punti vendita che hanno aderito all'iniziativa promossa dalle rispettive Sezioni soci:

Massa	Piombino	- v. Emilia	Arenaccia
Pietrasanta	- v. Gori	- v. Ximenes	Gezano
Viareggio	- Salivoli	- v. Rovetta	Pomezia
Lido di Camaiore	Riotorto	Scansano	Allerona
Tonfano	Portoferraio	Viterbo	Montefiascone
Pieve Fosciana	Marina di Campo	- v. Monte Cervino	Rignano Flaminio
Fornoli	Mola	Roma	Fonte Nuova
Livorno	Rio Elba	- I.go Agosta	Vallerano
- La Rosa	Capoliveri	- Casilino	Soriano nel Cimino
- v. Frank	Porto Azzurro	- Colli Aniene	Vetralla
- v. Mastacchi	Follonica	- Cornelia	Fabrica di Roma
- v. Toscana	Castiglione	Guidonia	Caprarola
- Fonti del Corallo	della Pescaia	Frosinone	Ronciglione
Rosignano	Massa M.ma	Colleferro	Vignanello
Vada	Bagno	Fiuggi	Ribolla
Cecina	di Gavorrano	Cisterna di Latina	Paganico
- v. Pasubio	Scarlino	Aprilia	Roccatederighi
Donoratico	Montieri	- v. Riserva Nuova	Sassofortino
San Vincenzo	Caldana	- v. Mascagni	Sticciano
- v. Biserno	Grilli	Terracina	Roccastrada
- Porto	Monterotondo M.mo	Cerveteri	Monticiano
Venturina	Grosseto	Avellino	
Campiglia M.ma	- v. Inghilterra	Afragola	
		Quarto	

Iper sicuro

In merito alla temporanea chiusura e successiva riapertura dell'IperCoop di Quarto, da parte delle Autorità competenti, *IperCoop Tirreno* esprime tutto il suo rammarico per l'accaduto e si scusa per i disagi creati ai soci e ai consumatori. Il provvedimento di chiusura era stato disposto a seguito della presenza di alcuni gatti all'interno dell'Iper. Immediatamente sono scattate le prescrizioni del caso per risolvere quest'incresciosa situazione attraverso la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, portate a compimento le quali, l'ipermercato è stato riaperto. È la prima volta che si verifica un episodio simile all'interno di un negozio di Unicoop Tirreno che, come tutti i soci sanno, è sempre molto attenta alla tutela della sicurezza alimentare. Data la gravità dell'accaduto, la Cooperativa sta conducendo un esame meticoloso per accertare i fatti e, qualora dovessero manifestarsi gravi inadempienze o comportamenti soggettivi non conformi alle regole aziendali, i responsabili saranno sanzionati con la massima severità.

Pur in presenza di un evento negativo, ci piace sottolineare che la Cooperativa non ha smarrito la sua vocazione alla responsabilità sociale e il suo profondo legame con il territorio provvedendo a distribuire, in accordo con le autorità competenti, ben 80 quintali di derrate alimentari di origine animale e vegetale, agli ospiti dello zoo di Napoli che in quei giorni di grande gelo si trovavano in condizioni di particolare disagio.

Borse di... studio

Il 16 e il 17 marzo in tutti i punti vendita Coop del Lazio arriveranno le borse di cotone decorate dalle detenute di Rebibbia. È il progetto "Donne Dentro e Fuori".

■ Beatrice Ramazzotti

32

Borse per la spesa in cotone con una veste artistica e un'anima solidale. Vengono realizzate all'interno della Sezione femminile del carcere di Rebibbia (Roma) dalle detenute allieve del corso di decorazione pittorica. **Venerdì 16 e sabato 17 marzo** saranno proposte in vendita nei super e ipermercati Coop del Lazio (40 punti vendita, di cui 7 a Roma) con un'offerta libera e tramite presidi informativi a cura dei soci Coop. Il ricavato andrà alle detenute e servirà per continuare l'attività del laboratorio. Il progetto si chiama "Donne Dentro e Fuori" e vede come soggetto promotore l'Istituto Statale d'Arte e Liceo Artistico Roma 2, la collaborazione di Unicoop Tirreno e il patrocinio dell'Assessorato alle Politiche Culturali Comune di Roma, Assessorato alle Politiche Educative Provincia di Roma, Presidenza della Provincia di Roma, Assessorato all'Istruzione e Politiche giovanili Regione Lazio, Garante dei detenuti Regione Lazio, Ministero della Giustizia,

Commissione Giustizia della Camera dei Deputati.

«"Donne Dentro e Fuori" è un'iniziativa preziosa che permetterà alle allieve di imparare una tecnica artistica e un mestiere – ha dichiarato **Lucia Zainaghi**, direttrice della sezione femminile di Rebibbia –. Costruendo un percorso di riconciliazione con il mondo reale, le donne detenute impareranno il valore del rispetto, del gioco di squadra, delle regole, diventando responsabili del loro personale percorso di crescita e istruzione». «Per Coop contribuire a simili attività di formazione all'interno di questo Istituto Penitenziario è un onore – ha sottolineato **Massimo Favilli**, direttore Politiche Sociali di Unicoop Tirreno –. I nostri soci sono molto sensibili a certe iniziative volte a favorire il riscatto sociale. Due anni fa fu la volta di "Donne Multietniche" che portò nei nostri supermercati sculture, quadri e monili di altissimo livello. Al momento sosteniamo un corso di fotografia che si concluderà a maggio». ■

Sconti correnti

Occasioni di sconto per i soci in molti centri commerciali, un'iniziativa in estensione.

Fioccano gli sconti per i soci Coop in molte delle gallerie commerciali di Unicoop Tirreno: **dal 1° marzo al 1 aprile** nei centri commerciali di Livorno **Fonti del Corallo**, Civita Castellana **Piazza Marcantoni**, Guidonia **Tiburtino**,



Roma **Casilino** e Colferro i soci potranno effettuare acquisti usufruendo di sconti e vantaggi presso tutti gli operatori aderenti all'iniziativa "Riservato ai Soci", riconoscibili da apposita vetrofanìa.

Un'occasione di risparmio per i soci e un'opportunità per gli operatori

commerciali di farsi conoscere.

L'idea, promossa a dicembre nel centro commerciale Tuscia di Viterbo e Piazza Marcantoni di Civita Castellana, è stata oggetto di «verifiche sul campo da parte dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo – informa **Renzo Ferrario** della Direzione Patrimonio e Finanza in qualità di Responsabile della Gestione delle Gallerie Commerciali, che coordina quest'iniziativa – che ha registrato un dato di forte apprezzamento dell'iniziativa da parte dei nostri soci intervistati durante un'operazione di **customer survey** per conoscere l'interesse del pubblico e il gradimento/visibilità dell'iniziativa, che sarà estesa per questo motivo ad altri centri commerciali del Gruppo Unicoop Tirreno nel corso del 2012 secondo un calendario che è in corso di elaborazione.

L'elenco degli sconti e dei vantaggi riservati ai soci è consultabile sul sito www.cartasocio.it.

Centro visite

Visite per la prevenzione del melanoma nei centri commerciali Igd, in collaborazione con ANT.

33

La collaborazione tra *Ant*, *Igd* e Unicoop Tirreno fa entrare la prevenzione del melanoma nei centri commerciali. Un calendario di visite gratuite nell'arco del 2012 per chiunque all'interno dei centri commerciali vorrà sottoporsi a un'indagine video-dermatoscopica computerizzata in grado, attraverso l'amplificazione dell'immagine e la

sua registrazione fotografica, di effettuare controlli accurati della cute facilitando la diagnosi delle lesioni pigmentate senza bisogno di ricorrere a biopsie per scopi diagnostici. Come osserva il comico di *Zelig* **Paolo Cevoli**, testimonial dell'iniziativa, "La prevenzione è proprio una robina intelligente", tanto più che il melanoma cutaneo è un tumore maligno a sempre più elevata incidenza e mortalità, che può originale nella cute, nelle mucose, nell'occhio. I progetti di prevenzione onco-

logica della fondazione *Ant Italia Onlus* si realizzano attraverso campagne di informazione e di educazione sanitaria che intendono sensibilizzare da un lato sulle cause che provocano il melanoma come le ustioni solari dall'altro sull'importanza dei controlli dermatologici periodici per la diagnosi precoce delle lesioni sospette. In queste attività di divulgazione delle misure preventive *Ant* coinvolge *Asl*, medici di famiglia, ma anche enti pubblici, cooperative e associazioni sul territorio a cui spetta il compito di individuare le strutture presso le quali effettuare le visite dermatologiche, promuovere e pubblicizzare il messaggio di prevenzione.

Saranno interessati i seguenti centri commerciali: **Le Porte di Napoli**, Afragola 12-13-14 aprile, **Quarto Nuovo**, Napoli 10-11-12 maggio, **Tiburtino**, Roma 24-25-26 maggio, **Casilino**, Roma 8-9-10 novembre, **Colleferro**, Roma 13-14-15 dicembre, **Fonti del Corallo**, Livorno 19-20-21 dicembre. Possibilità per i soci prestatori di Unicoop Tirreno di prenotare la visita presso i gazebo allestiti dall'*Ant* all'interno dei centri commerciali. ■

Paolo Cevoli sostiene i progetti di prevenzione oncologica della Fondazione Ant Italia Onlus. Prenotate una visita gratuita presso i gazebo ANT nei Centri Commerciali IGD.

Per informazioni sulle date e le località: www.ant.it www.gruppoigd.it



Buon weekend

Degustazioni di Pecorino Toscano Dop per 3 weekend nei negozi Coop.

Un formaggio squisito e dal sapore inconfondibile, capace di evocare paesaggi rurali e ambienti incontaminati. Il *Pecorino Toscano Dop* sarà il protagonista di degustazioni e iniziative in ventuno punti vendita di Unicoop Tirreno, per tre fine settimana: **30 e 31 marzo**; **20 e 21 aprile**; **27 e 28 aprile**. Questa campagna di valorizzazione, sostenuta dalla Regione Toscana e dal *Consorzio Pecorino Toscano Dop*, trova in Coop un partner perfetto anche per la coerenza coi principi della campagna *Vicino a noi*, volta a valorizzare quei prodotti che Unicoop Tirreno acquista direttamente dai fornitori locali. Secondo il disciplinare il *Pecorino Toscano*

Dop è un formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero. La maggior parte degli allevamenti e dei caseifici si trovano in Toscana e in alcuni comuni limitrofi del Lazio e dell'Umbria. La stagionatura è di minimo 20 giorni per il fresco e di minimo 4 mesi per lo stagionato. Il suo sapore è fragrante e saporito, ma non piccante. La campagna prevede anche giornate di formazione nei caseifici rivolte agli addetti alle vendite e visite ai fornitori per i soci Coop delle quattro regioni.

Calendario delle degustazioni: 30 e 31 marzo: IperCoop di Aprilia, Viterbo, Roma-Casilino; Roma-Eur; Quarto; Avellino; Livorno; superstore Napoli Arenaccia. 20 e 21 aprile: Supermercati Livorno-La Rosa; Follonica; Cecina; Rosignano; Genzano; Pomezia; Colleferro. 27 e 28 aprile: Supermercati Viareggio; Avenza; Piombino-Salivoli; San Vincenzo; Venturina; Civitavecchia. **B.R.**

Convenzioni terme e centri benessere 2012

Piemonte

ACQUI TERME (AL)

Hotel Pineta e Albergo Rondò

www.hotelpineta.org - www.albergorondo.it
Centro Prenotazioni 0144 322889

Sconto 10% su soggiorno di 6 notti, pensione completa, comprensivo di 3 ingressi alla piscina, 1 massaggio Total Body e 6 fanghi e bagni terapeutici, oppure 6 inalazioni inclusi, con la prescrizione del medico di base.

Sconti su "Coccole Olistiche in 12 tappe" (vedi www.e-coop.it)

TERME DI VINADIO (CN)

Tel. 0171.959395 - www.termevinadio.com

Sconto 10% sui pacchetti giornalieri "Thermal" e "Pool".

Prezzi scontati su pacchetti di più giorni con mezza pensione e cicli di cure convenzionate A.S.L. (vedi su www.e-coop.it).

L'offerta valida non è valida nei mesi di Luglio e Agosto.

BELLA VITA - Spinetta Marengo (AL)

Tel. 0131 611011 - www.bellavitaAlessandria.it

Sconto 10% su abbonamenti 12 mesi PROSWIM, PROACQUA, PROFIT.

Sconto 10% su abbonamenti 1, 4, 7, 12 mesi ACTIVE, LIFE.

Sconto ingressi: ACQUA, ACQUA WEEKEND, FITNESS, SWIM, ACTIVE, RELAX, LIFE (vedi su www.e-coop.it)

Sconto 10% al Centro Beauty e su trattamenti.

Liguria

TERME DI PIGNA (IM)

Tel. 0184 240010 - www.termepigna.it

Sconto 10% su cure termali e trattamenti benessere.

Sconto 15% su soggiorno.

Le Terme riaprono il 01/04/2012.

Lombardia

TERME DI SALICE (PV)

Tel. 0383 93046 - www.termedisalice.it

Sconto 15% su cure termali.

Sconto 15% su trattamenti benessere.

Sconto 15% su acquisto prodotti "Gli Elementi delle Terme di Salice."

Le agevolazioni sono estese ad un familiare.

TERME DI BOARIO (BS)

Tel. 0364 525011 - www.termediboario.it

Sconto 5% sui prezzi del listino esposto per trattamenti termali e salute.

Sconto 10% sui prezzi del listino esposto per percorso SPA di 3 ore.

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

Trentino

TERME DI PEJO (TN)

Tel. 0463.753226 - www.termepejo.it

Sconto 10% su cure termali non in convenzione SSN.

Sconto 15% su 2° ciclo di cure termali dopo il primo in convenzione SSN.

Sconto 20% su pacchetto del programma "Remise en forme".

Sconto 10% su trattamenti estetici, massaggi e prodotti linea "Cosmesi Fonte Alpina".

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

TERME VAL RENDENA - Caderzone (TN)

Tel. 0465.806069 - www.fontevalrendena.it

Sconto 25% su cure termali non in convenzione SSN.

Sconto 30% su 2° ciclo di cure termali.

Sconto 15% su trattamenti estetici e prodotti dello shop interno allo stabilimento.

Sconto 20% su acquisto prodotti cosmetici linea "Thermae Veritas"

Sconto 25% su pacchetti benessere (vedi dettagli su www.e-coop.it).

Sconto 5% su ingressi al centro Wellness.

Sconto 15% su soggiorno "Val Rendena" 3 gg/2 notti.

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

TERME DI RABBI e Grand Hotel Rabbi

Loc Fonti (TN)

Tel. 0463.983000 - www.termedirabbi.it

Sconto 15% su ingresso giornaliero e cure termali non convenzionate SSN e su trattamenti estetici.

Sconto 15% su soggiorno Gran Hotel Rabbi (min 3 notti) e pacchetti proposti dall'Hotel per soggiorni (min 3 notti).

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

TERME LEVICO E VETRIOLO (TN)

Tel. 0461.706077 www.termilevico.it

Sconto 10% su prestazioni termali, oltre a quelle fornite dal SSN e fisioterapia.

Sconto 10% su prestazioni Wellness.

Sconto 5% su acquisto prodotti della linea cosmetica. Prenotare almeno 10 giorni prima.

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

TERME DI COMANO (TN)

Tel. 0465.701277 www.termecomano.it

Sconto 20% su cure termali effettuate in aggiunta a quelle fornite in convenzione con SSN.

Sconto 15% su Pacchetti Centro Benessere "Salus per Aquam".

Sconto 10% su trattamenti "Comanocare" Viso e Corpo.

Sconto 10% su acquisto prodotti cosmetici "Salus per Aquam" nel negozio dello stabilimento termale e del Grand Hotel.

Ulteriore sconto 5% su pacchetti di dermatologia estetica, già scontati del 15% (vedi dettagli su www.e-coop.it).

Sconto 10% su soggiorno e ristorazione presso il Grand Hotel Terme.

Slovenia

TERME DI DOBRNA

Tel. 00386.37808110 - www.termes-dobrna.si

Sconto 15% ingresso giornaliero alle piscine termali, cure termali, trattamenti benessere ed estetici, soggiorno.

Sconti estesi ad un accompagnatore.

Veneto

ABANO TERME (PD)

Antiche Terme Ariston Molino

Tel. 049.8669061 - www.aristonmolino.it

Hotel Aqua

Tel. 049.8600288 - www.hotelacqua.it

Sconto 15% su cure termali, trattamenti benessere ed estetici.

Sconto 15% su soggiorno.

L'offerta è valida in tutti i periodi dell'anno:

Hotel Ariston Molino per soggiorni settimanali o week-and, esclusi periodi promozionali e pacchetti già scontati.

Hotel Aqua per mid-week (da domenica a giovedì).

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

Emilia Romagna

HOTEL TERME SANT'AGNESE - Bagno di Romagna (FC)

Tel. 0543.911009 - www.termesantagnese.it

Sconto 10% su ingresso giornaliero alle piscine termali.

Sconto 15% su cure termali.

Sconto 10% su trattamenti benessere ed estetici.

Sconto 15% su acquisto prodotti cosmetici/termali.

Sconto 15% su soggiorno, pensione completa (min. 3 notti).

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

Presentare la carta SocioCoop, all'arrivo in Hotel, contestualmente al documento di identità.

GRAND HOTEL TERME ROSEO - Bagno di Romagna (FC)

Tel. 0543.911016 - www.termeroseo.it

Sconto 10% su ingresso giornaliero alle piscine termali.

Sconto 20% su cure termali.

Sconto 10% su massaggi, trattamenti benessere ed estetici.

Sconto 10% su acquisto prodotti cosmetici.

Sconto 15% su soggiorno, pensione completa (min. 3 notti).

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

GRANDHOTEL TERME DELLA FRATTA Bertinoro (FC)

Tel. 0543.460911 - www.termedellafratta.it

Sconto 10% su ingresso giornaliero alle piscine termali.

Sconto 20% su cure termali.

Sconto 10% su massaggi, trattamenti benessere ed estetici.

Sconto 10% su acquisto prodotti cosmetici.

Sconto 10% su soggiorno, pensione completa (min. 3 notti).

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.

TERME DI RIOLO (RA)

Tel. 0546.71045 - www.termediriolo.it

Sconto 15% su ingresso giornaliero alle piscine termali e ingresso singolo thermanium.

Sconto 15% su cure termali, massaggi, trattamenti benessere ed estetici.

1 ingresso giornaliero gratuito alla piscina termale a chi acquista un ciclo di terapie

Sconto 10% su pacchetti benessere in listino.

Sconto 20% su acquisto prodotti cosmetici linea "Rioterme Cosmetics".

Sconto 10% su soggiorno (min. 2 notti) presso Grand Hotel, Golf Hotel, Hotel Cristallo.

Le agevolazioni sono estese al nucleo familiare.

Esibire la Carta SocioCoop prima dell'emissione della fattura e del pagamento.

Promozione non cumulabile con altre iniziative in corso.

TERME DI PORRETTA

HOTEL DELLE ACQUE & NATURAL SPA

Porretta Terme (BO)

tel. 0534.22062 www.termediporretta.it

Sconto 15% su soggiorno (esclusi ponti, festività e mese di agosto).

Sconto 10% su trattamenti termali a pagamento.

Sconto 10% su trattamenti benessere.

Gli sconti non sono cumulabili con altre promozioni.

Toscana

BAGNI DI PISA PALACE & SPA

San Giuliano Terme (PI)

Tel. 050.80501 - www.bagnidipisa.com

HOTEL

Sconto 30% sulla tariffa ufficiale pubblicata (da domenica a giovedì).

Sconto 20% sulla tariffa ufficiale pubblicata (venerdì e sabato).

Sconto 20% su Lunch (bevande escluse) al Ristorante Gourmet De' Lorena; Up-grade gratuito in camera di categoria superiore, su disponibilità; Welcome drink. CENTRO TERMALE

Sconto 10% sugli abbonamenti.

Mid-week (lun.-ven.): **sconto 15%** su Grotta.

Sconto 10% sui trattamenti singoli del centro termale.

Weekend (sab.-dom.): **sconto 10%** su grotta termale e trattamenti singoli del centrotermale.

Sconto 10% sui voucher regalo (Hotel & SPA)

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

Sconti non cumulabili con altre offerte speciali.

Convenzioni con il SSN (vedi su www.e-coop.it)

TERME ETRUSCHE DEL CALIDARIO - Venturina (LI)

Tel. 0565.851504 - www.calidario.it

Sconto 15% su ingresso Antica Sorgente Naturale.

Sconto 10% su trattamenti estetici.

Sconto 10% su pernottamento presso il Residence.

Le agevolazioni, valide per tutto l'anno senza esclusioni di giorni o periodi, sono estese al nucleo familiare (max 4 persone).

GROTTA GIUSTI RESORT GOLF & SPA

Monsummano Terme (PT)

Tel. 0572.90771- www.grottagiustispa.com

HOTEL

Sconto 30% sulla tariffa ufficiale pubblicata (bassa stagione);

Sconto 20% sulla tariffa ufficiale pubblicata (media stagione);

Sconto 20% su Lunch (bevande escluse) al Ristorante Gourmet La Veranda; Up-grade gratuito in camera di categoria superiore, su disponibilità; Welcome drink. CENTRO TERMALE

Sconto 10% sugli abbonamenti.

Mid-week (lun.-ven.): **Sconto 15%** su piscina termale e grotta termale.

Sconto 10% sui trattamenti singoli del centro termale.

Weekend (sab.-dom.): **sconto 10%** su piscina, grotta termale e sui trattamenti singoli del centro termale.

Sconto 10% sui voucher regalo (Hotel & SPA).

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

Sconti non cumulabili con altre offerte speciali.

Convenzioni con il SSN (vedi su www.e-coop.it)

TERME DI PETRIOLO - Loc. Petriolo - Monticiano (SI)

Tel. 0577.757104 - www.termepetriolo.it

Sconto 20% su tutti i trattamenti da listino, compreso ingresso giornaliero.

Le agevolazioni sono valide senza esclusione di periodi ed estese a tutto il nucleo familiare del socio.

Campania

ANTICHE TERME di SAN TEODORO

C.da Bagni, Villamaina (AV)

Tel. 0825.442313-14 www.termedivillamaina.it

Apertura stagionale 1 aprile - 31 ottobre

Sconto 20% su soggiorno.

Sconto 20% su ingresso piscina termale esterna, area relax (90 min.), Sauna, Bagno turco e Vasca idromassaggio.

Sconto 20% sul secondo ciclo di cure convenzionate ASL.

Le agevolazioni sono estese al nucleo familiare fino ad un massimo di 4 persone e si applicano durante tutta la stagione di apertura senza esclusione di giorni o periodi.

Rosignano (LI)

dal 2 marzo

36

Continuano gli incontri dei soci di Rosignano con gli esperti di consumo, salute e scelte alimentari consapevoli presso la sala riunione della Sezione soci di Rosignano Marittimo.

Prossimi appuntamenti: il 2 marzo il biologo Massimiliano Matteoni parlerà di "Alimentazione e corretti stili di vita" includendo il riferimento al movimento, all'alimentazione nelle diverse età e agli aspetti legati alla salute; il 23 marzo sarà la volta della biologa Gianna Fulceri con "Corretta conservazione degli alimenti in ambiente domestico"; il 13 aprile l'enogastronomo Renato Nesi in riferimento alla storia del territorio, alla tradizione culinaria e ai prodotti tipici come il *Vicino a noi*, tratterà di "Territorio e cucina"; il 20 aprile, l'esperto in semi e metodi di coltivazione antichi Claudio Pozzi terrà l'incontro "Buono come il pane"; il 4 maggio, la docente di scienze naturali e biologiche Ornella Gianfranca, parlerà infine di "Erbe aromatiche e selvatiche: conoscerle e usarle in cucina". Gli incontri, che si tengono il pomeriggio alle ore 17, saranno preceduti da presidi informativi organizzati dai soci del direttivo.

Avenza (MS)

dal 3 al 5 marzo

Dal 3 al 5 marzo i soci di Avenza partecipano al carnevale di Cento (FE), uno dei più antichi al mondo e il primo carnevale europeo ad essersi gemellato col carnevale di Rio de Janeiro (1993) al quale, tra l'altro partecipa con il carro vincitore che sfilerà nel celeberrimo sambodromo carioca per la notte dei campioni.

Roma

dal 12 marzo

Dal 12 marzo al 16 aprile presso la sede del Comitato soci di via Bettini a Roma si svolgerà un laboratorio di riciclo creativo per trasformare oggetti altrimenti "usa e getta" in produzioni artigianali eco-sostenibili. 5 incontri settimanali di 2 ore ciascuno, dalle 17,30 alle 19,30; quota di iscrizione 30 euro; iscrizioni presso lo sportello del *Prestito Sociale* di via Bettini.

Venturina (LI)

dal 17 marzo

La Sezione soci San Vincenzo-Venturina propone agli studenti dell'*Unitre* 3 incontri sul tema della legalità e dell'educazione alla cittadinanza. Il primo è previsto per il 17 marzo alle ore 16,30 presso la saletta della delegazione comunale di Venturina in via della Fiera: "Le sentinelle della legalità" con la presenza della signora Elisabetta Baldi, vedova Caponnetto. Sempre nella saletta della delegazione comunale il secondo incontro il 22 marzo alle ore 17 con la presentazione del libro "Le mani in pasta. La mafia esiste, ma anche l'Italia" di Carlo Barbieri di Coop Italia mentre il 19 aprile alle ore 17 presso la saletta *Bic*, Maurizio Pascucci e Anna Mencarelli presentano "I Sapori di legalità, il progetto sociale delle terre confiscate alla mafia". Seguirà degustazione di prodotti della cooperativa *Lavoro e non solo*.

Di prima mano

Il servizio 100mani arriva a Civitavecchia.

A partire dal 1 marzo il servizio *100mani* per risolvere i piccoli e grandi problemi domestici è attivo anche sui territori di Civitavecchia, Cerveteri e Tarquinia. Per richiedere l'intervento di elettricisti, muratori, idraulici, fabbri, falegnami, marmisti e tanti altri artigiani, a tariffe verificabili e concordate da Coop, basta telefonare al numero verde **800563310**, mentre per i cellulari è attivo il numero **0650514501**. *100mani* funziona così: dopo la richiesta di intervento al numero verde, l'artigiano selezionato ricontatterà il cliente entro le successive 24 ore per fissare direttamente l'appuntamento per l'esecuzione dei lavori a tariffe fisse per le manutenzioni, i piccoli e grandi interventi, le riparazioni alla casa e agli elettrodomestici. È un servizio riservato ai soci Coop.

Quanto alle tariffe, al diritto di chiamata di 22 euro bisogna aggiungere il costo orario di 27 euro. Il costo s'intende a ora e per ogni operaio specializzato impiegato, esclusi i costi del materiale che sarà conteggiato a parte. Per i servizi in cui non sia possibile o opportuno effettuare il lavoro a ore (ad esempio realizzazione impianti e giardini, ristrutturazioni, rifacimento bagni) viene fornito un preventivo gratuito. Il cliente paga solo il diritto di chiamata (22 euro), che verrà poi detratto dalla fattura se il lavoro verrà realizzato. Sono esclusi i preventivi che richiedono computi metrici o impiego di personale specializzato. Tutti i prezzi sono comprensivi d'Iva. Il servizio è svolto in collaborazione con *Numero Utile*. ■



LE TERME

Grotta Giusti Resort Golf & Spa
Monsummano Terme (PT)
Bagni di Pisa Palace & Spa
San Giuliano Terme (PI)

Convenzioni valide per il socio Coop + 1 accompagnatore fino al 31 dicembre 2012 escluso i periodi 6-9 e 27-30 aprile, 11-18 agosto, 7-8 e 26-31 dicembre.
 > **Hotel** sconto del 30% sulla tariffa ufficiale pubblicata di bassa stagione e del 20 su quella di media stagione; sconto del 20% sul lunch al ristorante gourmet; up grade gratuito in camera di categoria superiore, su disponibilità; welcome drink.

> **Centro Termale** sconto del 10% sugli abbonamenti, sui trattamenti singoli del centro termale e "Weekend" (sab-dom) su piscina, grotta termale e trattamenti singoli del centro termale; Mid-week (lun-ven) sconto del 15% su piscina termale e grotta termale.

> **Sconto del 10%** sui voucher regalo (hotel & spa).

Grotta Giusti Soggiorno in Villa ottocentesca appartenuta alla famiglia del poeta Giuseppe Giusti. Le acque termali, appartenenti alla classe delle bicarbonato-solfato-calcico-magnesiache, sgorgano in superficie a una temperatura di 34,5°C nella grotta naturale millenaria e piscina termale terapeutica. Proprietà terapeutiche per alcune affezioni dell'apparato locomotore, respiratorio, cardiovascolare; oltre 100 trattamenti per la bellezza della pelle, il relax e la remise en forme; massaggi tradizionali e orientali; check-up bioenergetico; medicina cinese.

Info 0572 90771

www.grottagiustispa.com

Bagni di Pisa Soggiorno nell'ex residenza estiva del Granduca Francesco di Lorena. Le acque termali, appartenenti alla classe delle solfato-calcico-magnesiache, sgorgano in superficie a una temperatura di 38°C. Piscina termale all'aperto, centro benessere e piscina interna, la Grotta dei Granduchi. Proprietà terapeutiche per alcune affezioni dell'apparato locomotore, respiratorio, cardiovascolare, massaggi tradizionali e orientali, trattamenti di estetica termale viso e corpo, esclusiva linea dermo-cosmetologica Sensai Kanebo. Possibilità di accedere anche per un solo giorno grazie ai percorsi Day Spa. Percorsi 3 e 7 giorni dedicati al dimagrimento e alla detossinazione, menu personalizzati, attività fisica e



trattamenti specifici.

Convenzione con il Servizio Sanitario Nazionale per fanghi, terapie inalatorie, vasche ozono (*Grotta Giusti*) balneoterapia (*Bagni di Pisa*).

Info 05088501, www.bagnidipisa.com

Antiche Terme di San Teodoro

C. da Bagni 20 Villamaina, Avellino
 Apertura dal 1 aprile al 31 ottobre.

Sconti del 20% su: pensione completa (o pernottamento) camera doppia e singola, due cure convenzionate Asl, ingresso piscina termale esterna, ingresso area relax, sauna, bagno turco, vasca con idromassaggio. Lo sconto, esteso al nucleo familiare fino ad un max di 4 persone, si applica durante tutta la stagione di apertura.

Info 0825442313-14, www.termedivillamaina.it, termesanteodoro@libero.it

I PARCHI

Il Giardino Sospeso

Parco avventura in località Il giardino, nel comune di Riparbella, a 500 mt dall'uscita Cecina Nord della Variante Aurelia, direzione Volterra.

Percorsi acrobatici sugli alberi in totale sicurezza, di diverso grado di difficoltà, tiro con l'arco, tree climbing, noleggio MTB e possibilità di utilizzo barbecue.

Tariffe applicate ai soci Coop: bambini sotto i 140 cm di altezza 10 euro anziché 12 (accompagnati da un adulto socio Coop); adulti e minori oltre i 140 cm di altezza 13 euro anziché 15 (tariffa estesa ai

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

Info 0586444407, 3357726321-322-323

info@ilgiardinosospeso.it

www.ilgiardinosospeso.it



PORTA
 SEMPRE
 CON TE
 LA CARTA
**SOCIO
 COOP**

LA CULTURA

Atelier di lettura Libri Randagi

Sala soci Coop, via Settembrini (La Rosa) Livorno: 27 marzo e 24 aprile orario 16-18 Lettura del libro "Greco cerca Greca" di F. Dürrematt. Presenta Maria Mazzarino, partecipa Sonia Salvini, lettrice.

Info Comitato soci Coop il martedì 10-12 (tel. 0586814505, piano 1° c/o supermercato via Settembrini - ingresso lato Posta).

I CINEMA

Metropolis, Marciana Marina (LI)

Tariffa intera 8 euro (10 film in 3D); soci Coop 6 (8 film in 3D).

Lo sconto è applicato al socio Coop e a un suo accompagnatore.

I TEATRI

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

38

Teatro Goldoni Livorno

> 8 e 9 marzo

Mi chiedete di parlare di Oriana Fallaci, con Monica Guerritore.

> 11 marzo

Giuseppe Giacobazzi presenta **Apocalypse**.

> 17 marzo

Il valore di una vita, racconto danzato di Alberto Testa.

> 15 marzo

Barbara Hanningan direttore e soprano Orchestra della Toscana. Musiche di G. Rossini, W.A. Mozart, G. Ligeti.

> 22 e 23 marzo

L'astice al veleno commedia scritta, diretta e interpretata da Vincenzo Salemme.

> 31 marzo (fuori abb.)

Paolo Conte in **Nelson**.

> 4 e 5 aprile

Sei personaggi in cerca d'autore di Luigi Pirandello con Marina Bonfigli, Antonio Salines, Edoardo Siravo, Silvia Ferretti e Nora Fuser. Regia Giulio Bosetti.

Goldonetta Livorno

> 1 marzo

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

> 30 marzo

Recital per due Gabriella Dolfi pianoforte, Claude Hauri violoncello. Musiche di Martinu, Mendelssohn, Schumann, Debussy, Chopin.

Info 0586204237, biglietteria

0586204290, area.comunicazione@

goldoniteatro.it, www.goldoniteatro.it

Teatro Cral Eni Livorno

> 1 marzo

Massimo Signorini fisarmonica, Renata Sfriso e Anastassia Ossipova violino, Riccardo Masi viola e Laura Goretti violoncello **Musica dalla propria terra**. Musiche di Vivaldi, Dvořák, Bizet, Bartók, Gardel, Galliano, Piazzolla.

Info 0586401308

> 16, 17, 18 marzo

L'anatra all'arancia di William Douglas Home e Marc Gilbert Sauvajon, regia Claudio Monteleone.

Info 0586893247, www.cralenilivorno.it

Castello Pasquini Castiglioncello (LI)

> 4 marzo (ragazzi)

Il lupo e la capra di e con Davide

Doro e Manuela Capece.

> 9 marzo

Dies irae 5 episodi intorno alla fine della specie di Teatro Sotterraneo.

> 18 marzo

Baby don't cry (ragazzi)

> 23 marzo

The end di Valeria Raimondi ed Enrico Castellani.

> 1 aprile (ragazzi)

Ali Babà fiaba in due tempi di Eugenio Monti Colla.

Info 0586754202-759021

www.armunia.eu

Teatro Comunale dei Concordi Campiglia Marittima (LI)

> 9 marzo

Stasera ovulo di Carlotta Clerici, con Antonella Questa, regia Virginia Martini.

> 22, 23, 24 marzo

Il fantasma di Canterville di Oscar Wilde, adattamento e regia di Chiara Migliorini.

Info 0565837028, www.teatrodellaglio.org

Teatro Moderno Grosseto

> 1 marzo

Alessandro Preziosi **Cyrano De Begezac**.

> 20 marzo

Giobbe Covatta Enzo Iacchetti **Niente progetti per il futuro** di Francesco Brandi.

> 4 aprile

Un tram che si chiama desiderio di Tennessee Williams.

Info 056422429

www.teatromodernogrosseto.it

Teatro degli Industri Grosseto

> 6 marzo

Romeo e Giulietta di William Shakespeare.

> 13 marzo

Le relazioni pericolose regia e coreografia di Mauro Astolfi.

> 23 marzo

Franca Valeri, Licia Maglietta, Urbano Barberini, Gabriella Franchini **Non tutto è risolto** di Franca Valeri.

> 29 e 30 marzo (matinée per le scuole) **Ali Babà** fiaba in due tempi, parti recitate e musicali.

Info 056421151

www.gol.grosseto.it/industri

Teatro dell'Opera Roma

> dal 6 marzo al 10 marzo

Graham, Humphrey, Limùn, Ailey L'arte della danza americana, direttore David Levi, Orchestra e Corpo di Ballo del Teatro dell'Opera.



Oscar Wilde



Alessandro Preziosi



Franca Valeri



> 15 marzo (teatro Nazionale)

Musiche di Ludwig van Beethoven, direttore Pinchas Steinberg, Orchestra del Teatro dell'Opera.

> dal 27 marzo al 1 aprile

Die Zauberflöte di Wolfgang Amadeus Mozart, direttore Erik Nielsen, regia David McVicar, maestro del Coro Roberto Gabbiani, Orchestra e Coro del Teatro dell'Opera.

> 4 aprile (Auditorium di via della Conciliazione)

Musiche di Wolfgang Amadeus Mozart, direttore Erik Nielsen, Orchestra e Coro del Teatro dell'Opera.

Info tel. 06481601, www.operaroma.it

Teatro Ambra Jovinelli Roma

> dal 1 al 11 marzo

Ficarra e Picone **Apriti cielo**. (fuori abbonamento - non sono previste riduzioni).

> dal 15 marzo al 25 marzo 2012

Claudio Santamaria, Filippo Nigro, Nicole Murgia, Massimo De Santis **Ocidente solitario**. Regia Juan Diego Puerta Lopez.

> dal 29 al 31 marzo (fuori abb.).

Il titolo è diverso...ma lo spettacolo è lo stesso di e con Andrea Rivera.

Info www.ambrajovinelli.org

info@ambrajovinelli.org

Teatro Eliseo Roma

> dal 28 febbraio al 14 marzo

Luigi Lo Cascio, Vincenzo Pirrotta **Diceria dell'untore**, dal romanzo di Gesualdo Bufalino.

> dal 13 marzo al 1 aprile

Francesca Inaudi, Lorenzo Lavia **Colazione da Tiffany** di Truman Capote, adattato da Samuel Adamson.

Teatro Piccolo Eliseo Roma

> fino al 4 marzo

Antonio Zavatteri, Aldo Ottobri, Alessia Giuliani **Polvere alla polvere** di Robert Farquhar, regia e scene Flavio Parenti.

> dal 6 al 18 marzo

Filippo Dini, Teresa Saponangelo **Il coraggio di Adele** scritto e diretto da Giampiero Rappa.

> dal 20 marzo al 1 aprile

Paola Gassman **Il Balcone di Golda** di William Gibson, regia Maria Rosaria Omaggio.

Info 0648872222-064882114, info@teatroeliseo.it, www.teatroeliseo.it

(La riduzione sui biglietti si applica solo al socio titolare della carta Socio-Coop, e non è prevista estensione agli accompagnatori).

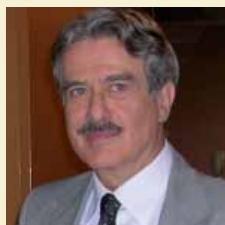
Teatro Quirino Roma

> fino al 11 marzo



FABRIZIO FERRI

Isabella Ferrari



Giuseppe Pambieri



MARCO ALBANESE

Francesca Inaudi



Mariano Rigillo, Anna Teresa Rossini **Questa sera si recita a soggetto** di L. Pirandello, regia Ferdinando Ceriani.

> dal 20 marzo al 1 aprile

Ennio Fantastichini, Isabella Ferrari **Il catalogo Aide Memoire** di Jean Claude Carrière, traduzione e regia Valerio Binasco.

Info 066794585, 800013616

Teatro Sala Umberto Roma

> fino al 11 marzo

Valeria Valeri, Paolo Ferrari **Gin game** di D.L. Coburn, regia Francesco Macedonio.

> dal 13 al 25 marzo

Giuseppe Pambieri, Lia Tanzi **La stanza di Veronica** di Ira Levin, traduzione Luigi Lunari, con Micol Pambieri e Fabrizio Apolloni, musiche Luciano Francisci, regia Luca Simonelli.

> dal 27 marzo al 8 aprile

Zuzzurro e Gaspare **La cena dei cretini** di Fancis Veber, traduzione Filippo Ottoni, con Gianfranco Candia, Alessandra Schiavoni, Angelo Zampieri, regia Andrea Brambilla.

Info 066794753-97274066

www.salaumberto.com

Teatro Vittoria Roma

> fino al 4 marzo

Il piccolo principe tratto dal testo di Antoine de Saint-Exupéry con Italo Dall'Orto, Emilio Magni, Pietro Santoro, Chiara Solari, Luisa Guicciardini, Simona Haag, Erika Giansanti, regia e adattamento Italo Dall'Orto.

> dal 6 al 18 marzo

Sei personaggi in cerca d'autore di Luigi Pirandello con Antonio Salines, Edoardo Siravo, Silvia Ferretti, Nora Fuser, con la partecipazione di Marina Bonfigli, regia Giulio Bosetti.

> dal 20 marzo al 1 aprile

Trappola per topi di Agatha Christie con Stefano Altieri, Annalisa Di Nola, Stefano Messina, Carlo Lizzani, Massimiliano Franciosa, Roberto Della Casa, Silvia Siravo, Elisa Di Eusanio, regia Stefano Messina.

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

info@teatrovittoria.it, www.teatrovittoria.it

Teatro delle Marionette degli Accettella c/o Teatro Mongiovino Roma

> dal 3 al 16 marzo

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

> dal 17 al 19 marzo

Il giro del mondo in 80 giorni e altre storie (6-10 anni)

> dal 22 al 25 marzo

Abbecedario (4-8 anni)

> 27 e 28 marzo

Il mago di Oz (6-10 anni)

> dal 29 marzo al 1 aprile

Piccolo piccolissimo, grande grandissimo (4-8 anni)

Info 0687189984

www.accettellateatro.it

Teatro Aurora Velletri

> 11 marzo

Niente sesso siamo inglesi di A. Marriot e A. Foot.

> 25 marzo

Undicesimo piano di Luana Petrucci.

Info 3392335488; prenotazioni e pre-
vendite *Il Biglietto* 0696142750

Teatro Bellini Napoli

> fino al 4 marzo

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

> dal 6 al 11 marzo

Sonics **Meraviglia** creato e diretto da Alessandro Pietrolini, coreografie aeree di Ileana Prudente.

> dal 13 al 18 marzo

Giorgio Albertazzi, Martha Graham Dance Company **Cercando Picasso** coreografie Martha Graham riprese da Janet Eilber, regia di Antonio Calenda.

> dal 20 al 25 marzo

Elena Giusti, Paolo Valerio **Piccoli crimi-
mini coniugali** di Eric-Emmanuel Schmitt, regia di Alessandro Maggi.

> dal 27 marzo al 1 aprile

Familie Flöz **Hotel Paradiso** di Anna Kistel, Sebastian Kautz, Thomas Rascher, Frederik Rohn, Hajo Schüler, Michael Vogel, regia di Michael Vogel.

Teatro Piccolo Bellini Napoli

> dal 6 marzo al 1 aprile

Disturbi di memoria di Manlio Santanelli, con Mario Porfito e Lello Serao, regia Renato Carpentieri.

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

Teatro San Carlo Napoli

> dal 2 al 11 marzo (Teatrino di Corte di Palazzo Reale)

Don Trastullo intermezzo comico di Nicolò Jommelli, direttore Maurizio Agostini, regia Riccardo Canessa, Orchestra e Corpo di ballo del Teatro di San Carlo.

> dal 21 al 31 marzo

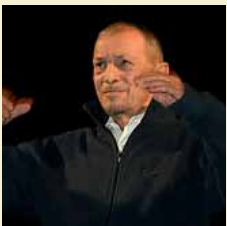
I Masnadieri di Giuseppe Verdi, direttore Nicola Luisotti, regia Gabriele Lavia, maestro del coro Salvatore Caputo, Orchestra e Coro del Teatro di San Carlo.

> 23 e 24 marzo

Nicola Luisotti direttore, Stefano Seco, Artur Rucinski, Giacomo Prestia solisti, maestro del coro Salvatore Ca-



Claudio Abbado



Umberto Orsini

puto, Orchestra e Coro del Teatro di San Carlo. Musica di Giacomo Puccini, Messa di Gloria per solisti, coro e orchestra.

> 30 marzo

Diego Matheuz direttore, Orchestra e Coro del Teatro di San Carlo e Orchestra Mozart, maestro del coro Salvatore Caputo. Musica di S.S. Prokofiev, Ivan il Terribile Opus 116.

> 1 aprile

Claudio Abbado direttore, Orchestra e Coro del Teatro di San Carlo (maestro del coro Salvatore Caputo) e Orchestra Mozart. Musica di S.S. Prokofiev, Alexander Nevsky.

Info 0817972468

promozionepubblico@teatrosancarlo.it

Galleria Toledo Napoli

> dal 2 al 4 marzo

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

> dal 6 al 11 marzo

Otello da William Shakespeare, drammaturgia e regia Laura Angiulli.

> dal 13 al 17 marzo

L'amante da Harold Pinter, traduzione Alessandra Serra, progetto, interpretazione e regia Elena Bucci e Marco Sgroso.

> dal 23 al 25 marzo

Macadamia Nut Brittle, regia Stefano Ricci.

> dal 29 marzo al 1 aprile

Discorso (titolo in via di definizione), ideazione Chiara Lagani e Luigi de Angelis, con Marco Cavalcoli.

Info 0815646162

Teatro Le Nuovole (Edenlandia - NA)

> 11 marzo

Secondo Pinocchio.

> 25 marzo

Il Grancirco dei burattini.

> 1 aprile

Pulcinella che passione.

Info 0812395653, www.lenuvole.com

Teatro d'Europa Cesinali (AV)

> 2, 9, 16, 23 marzo (per bambini e ragazzi)

I pantaloni d'oro di M. Di Martino, regia Luigi Frasca.

> 10 e 11 marzo (fuori abbonamento)

Papà, povero papà libero adattamento da un testo di C. Proietti, con Vincenzo Albano, regia Carmine Iannone.

Info 0825666323

info@teatrodeuropa.it

www.teatrodeuropa.com



Via **libera**

*Il punto sulle liberalizzazioni in Italia.
Sarà vera concorrenza, vera semplificazione amministrativa,
vero risparmio per i cittadini, vera crescita per l'economia?*

■ Aldo Bassoni

La seconda fase dell'attività del Governo Monti, quella che dovrebbe rimettere qualche soldo nelle tasche degli italiani e rilanciare la crescita, è partita all'insegna delle liberalizzazioni e della semplificazione amministrativa. Dopo le stangate della manovra economica "salva Italia" che, secondo serie valutazioni di autorevoli istituti di ricerca, peserà nel 2012 per circa 2.700 euro a famiglia, con conseguenze depressive sui consumi e quindi sull'economia che già risente fortemente delle precedenti manovre, ci si aspetta una boccata d'ossigeno sul fronte dei prezzi dei servizi e beni, delle tariffe e dei carburanti. «Queste misure servono per correggere gli eccessivi difetti di questo paese – osserva **Fabrizio Onida**, docente di Economia Internazionale alla "Bocconi" – com'è ben noto anche dalle classifiche internazionali che ci danno in coda sugli indicatori che hanno a che fare con il servizio pubblico, con le infrastrutture, con gli aspetti burocratici».

Concorrenza leale

C'è chi ha calcolato quanto risparmieremo grazie al decreto sulle liberalizzazioni che, mentre scriviamo, è ancora in fase di conversione e quindi in Parlamento potrebbe subire delle modifiche. Si va dai 1.800 euro a famiglia di *Adiconsum*, ai 946 di *Federconsumatori* e *Adusbef*. Altre previsioni più prudenti si fermano a 400 euro. Ma c'è anche chi mette in guardia da questa gara a chi la spara più grossa, comprese le previsioni del Governo che ha valutato in un 10 per cento l'impatto sul *Pil* delle liberalizzazioni. In effetti, i processi aperti da questi provvedimenti volti ad aumentare la concorrenza e aprire maggiormente i mercati, sono complessi, non brevi e difficilmente quantificabili. **Michele Polo**, docente di economia alla "Bocconi", su *lavoce.it* sostiene che "settori esposti alle liberalizzazioni richiedono la gestione di fasi transitorie durante le quali le piccole imprese e le attività individuali dei prestatori di servizio dovranno riqualificarsi,



Come si cambia

Liberalizzazioni in breve.

Assicurazioni La compagnia deve sottoporre al cliente tre diversi preventivi. Se il cliente decide di far installare sull'auto la scatola nera, attraverso la quale viene monitorato il suo stile di guida, potrà usufruire di uno sconto. Il risarcimento potrà essere diretto se l'auto viene riparata in una officina convenzionata con la Compagnia di assicurazioni oppure in contanti ma con una riduzione del 30 per cento.

Banche L'obiettivo è abbassare il costo delle commissioni interbancarie entro il 1° giugno con un accordo fra banche, poste, consorzio bancomat, imprese e operatori del servizio. Ma se entro 6 mesi dall'entrata in vigore della nuova tariffazione l'accordo risultasse inefficace o inapplicato, il Ministero dell'Economia interverrà direttamente.



Benzinai Si punta ad avere più gestori indipendenti e un numero maggiore di *self service* fuori delle città. Ma la vendita degli impianti ai gestori non sarà un obbligo per le compagnie. Più difficoltosa anche la libertà del gestore di rifornirsi all'ingrosso da chi vuole.

Commercio Ampia *deregulation* nel settore con l'abrogazione delle norme che prevedono limiti numerici, autorizzazioni, licenze, nulla osta per l'avvio di un'attività. Sono ammessi solo limiti e controlli necessari ad evitare danni alla salute e sicurezza. Ci saranno, però, alcune attività per le quali il Governo, entro il 2012, deciderà che permanga il preventivo assenso da parte della Pubblica Amministrazione.

Consumatori Le clausole vessatorie presenti nei contratti verranno perseguite direttamente dall'*Autorità garante della concorrenza e del mercato* che procede d'ufficio, anche su segnalazione dei



consumatori, dichiara la vessatorietà delle clausole e diffonde sul proprio sito e su quello dell'operatore autore della clausola vessatoria il testo del provvedimento di censura.

Energia Entro 6 mesi si andrà allo scorporo della rete che oggi è controllata dall'*Eni*. In pratica *Snam*, oggi controllata da *Eni*, diventerà un operatore indipendente nella gestione dei gasdotti che portano il metano in Italia capace di muoversi sul mercato europeo a beneficio del servizio e delle tariffe. Ma ci vorranno almeno 2 anni e mezzo per completare lo scorporo della rete gas da *Eni*.

Farmacie Si prevede l'apertura di almeno 5mila nuove farmacie, orari liberi, sconti sui medicinali pagati dai cittadini, incentivo alla vendita dei generici. I farmaci di fascia C, con ricetta a totale carico dei cittadini restano, però, esclusiva delle farmacie: un grave passo indietro rispetto agli annunci iniziali.

Notai Verranno banditi concorsi per 1.520 nuovi notai, di cui 550 nel 2012, 500 nel 2013, 470 nel 2014.

Professionisti Abolito ogni riferimento normativo alle tariffe, l'onorario sarà stabilito al momento del conferimento dell'incarico sulla base di un preventivo la cui assenza costituirà illecito disciplinare. Il tirocinio per l'accesso ad alcune professioni potrà iniziare anche all'Università e complessivamente non potrà superare i 18 mesi.

Taxi Le licenze saranno incrementate e la competenza passerà all'Autorità di regolazione dei trasporti. Sarà possibile anche rilasciare licenze part time ed è consentita maggiore flessibilità nella determinazione degli orari di lavoro, fermo restando l'obbligo di garantire sempre un servizio minimo. I tassisti potranno svolgere l'attività anche fuori della loro zona previo assenso dei sindaci. Più libertà infine nella fissazione delle tariffe e nell'organizzazione del servizio.



accedere a forme di organizzazione del lavoro più efficienti, promuovere processi di aggregazione in grado di sfruttare possibili economie di scala". Pensiamo soprattutto ai tassisti per i quali si profila un accordo che porterà ad un aumento dei turni piuttosto che delle licenze. Stesso discorso per quanto riguarda le professioni. E dunque ci sarà bisogno probabilmente anche di ammortizzatori sociali per accompagnare alcune attività lungo la strada della riqualificazione. C'è poi chi, dati alla mano, sostiene che da alcune liberalizzazioni non ci si possa aspettare niente di buono. «Le liberalizzazioni non sempre riducono i prezzi,

talvolta succede che li fanno aumentare – sostiene **Emiliano Brancaccio**, docente di Economia politica all'Università del Sannio –. Uno dei motivi è che le autorità di regolamentazione e controllo sono deboli e non sufficientemente indipendenti

rispetto agli interessi del soggetto controllato. Altro motivo per cui i prezzi potrebbero non scendere è che, se è vero che in una prima fase si ha più concorrenza, è anche vero che i capitali più grandi hanno il sopravvento, si concentrano e danno vita a nuovi oligopoli. A quel punto i prezzi tornano a salire. Ovviamente questo ragionamento riguarda le grandi liberalizzazioni nei settori erogatori di servizi di pubblica utilità come l'energia, i trasporti, il credito ecc.», precisa Brancaccio.

Il prezzo della libertà

Sulla base di dati *Ocse* risulta in effetti che i prezzi non si sono mossi in Europa, quelli del gas sono addirittura aumentati nonostante le liberalizzazioni. La Gran Bretagna iperliberalizzata per esempio si è caratterizzata per l'incre-



mento dei prezzi dell'energia elettrica e del gas più alto d'Europa. «Ma anche nei casi in cui i prezzi sono diminuiti come nel trasporto aereo, la parte preponderante di queste diminuzioni si è verificata a seguito della riduzione dei salari e del peggioramento delle condizioni di lavoro – aggiunge Brancaccio –, mentre un'altra parte è stata finanziata da sussidi statali alle imprese che alla fine pa-

Ingiusta misura

Coop chiede la modifica dell'articolo 62 per aiutare davvero i piccoli produttori e i consumatori e non favorire le multinazionali.

«Una modifica dell'articolo 62 è possibile, sulle nostre osservazioni critiche c'è stata ampia condivisione, per questo speriamo che il Parlamento e il Governo, al momento della conversione in legge capiscano che quella misura, nell'impostazione originaria, non è che un regalo alle grandi multinazionali e non ha niente dello spirito liberale, è solo un'ingessatura e un irrigidimento del mercato». Parola di **Vincenzo Tassinari**, presidente del Consiglio di gestione di *Coop Italia*. Nel corposo pacchetto liberalizzazioni, cui Coop guarda con grande interesse, è finito un provvedimento che ha suscitato la reazione critica di tutte le associazioni della Grande Distribuzione e di Coop. L'articolo in questione infatti definisce rigidamente i termini di pagamento dei produttori e dei fornitori (30 o 60 giorni) e vuole imporre accordi vincolanti su base annuale. «Siamo convinti che la formulazione dell'articolo 62 sia illegittima e vada contro le normative europee e quanto stabilisce l'articolo 41 della Costituzione sulla libertà dell'iniziativa economica privata – spiega Tassinari –. Ma al di là di questo, quel che preme ribadire è che se si vogliono aiutare le piccole e medie industrie e l'agricoltura italiana, noi siamo d'accordo. Come Coop, siamo i migliori venditori di prodotti, in un anno vendiamo 6 milioni di quintali di ortofrutta. Noi siamo alleati dell'agricoltura italiana, siamo buoni e puntuali pagatori, per questo vogliamo continuare a collaborare, e non ci stiamo a passare come i cattivi o gli speculatori come qualcuno ha tentato di dipingerci. E aggiungo che se qualcuno della distribuzione paga scorrettamente questo va sanzionato non solo nei confronti dei soggetti deboli, ma anche nei nostri confronti, perché costituisce un atto di concorrenza sleale. Nel confronto che abbiamo avuto in questi giorni anche il mondo agricolo ha convenuto sulle nostre considerazioni. Dunque speriamo ci sia una risposta conseguente dalla politica, per evitare che quest'operazione si trasformi in un regalo a multinazionali come *Kraft*, *Nestlé*, *Unilever* o *Coca Cola* che davvero non ne hanno bisogno».

ghiamo sempre noi». Quindi, verrebbe da dire che se, alla fine della fiera, chi paga sono i contribuenti forse era meglio quando avevamo i prezzi amministrati. «Liberalizzare, però, non significa tutto – afferma Onida –; questi provvedimenti devono essere considerati caso per caso. Non è la stessa cosa intervenire sulle licenze o sugli orari dei taxi e liberalizzare le tariffe degli avvocati, provvedimento certamente controverso ma che sostanzialmente reputo utile. Sono piccoli interventi, ognuno dei quali contribuisce a raggiungere l'obiettivo di avere meno regole rigide, più regole in funzione dei consumatori».

Il quadro insomma è complesso quanto basta a smorzare gli entusiasmi eccessivi senza, però, farci perdere di vista alcuni indubbi vantaggi per i consumatori che lo svolgimento della pratica sulle liberalizzazioni da parte del Governo Monti ci porterà nel medio-lungo periodo. Risparmiare insomma si può. Anzi si deve. «I nostri calcoli si basano su stime prudenti, ma realistiche, dei benefici che potremmo trarre da voci importanti delle liberalizzazioni – spiega **Rosario Trefiletti**, presidente di *Federconsumatori* –. Detto questo, aggiungo che si poteva fare di più. Mentre ritengo efficace quanto si è fatto nel settore dell'energia, gas e delle libere professioni, sui carburanti non si è avuto il coraggio di separare nettamente la proprietà della distribuzione dall'approvvigionamento attraverso la vendita degli impianti ai gestori. Quindi gli effetti sui prezzi della benzina e del gasolio saranno irrilevanti. Così come insignificanti saranno quelli sui farmaci avendo rinunciato ad estendere la vendita dei medicinali di fascia C, quelli con ricetta completamente a carico del cittadino, alle parafarmacie e ai corner salute già esistenti in molte città e centri commerciali».

L'anima del commercio

È la prova che alcune corporazioni e gruppi di interesse sono difficili da smontare anche per i cosiddetti *tecnici* che, in teoria, non dovrebbero avere problemi di consenso elettorale. A proposito di *lobby*, un passo in avanti è stato fatto sulla *Class Action*, ma l'azione collettiva resta ancora nel nostro Paese un percorso difficile e accidentato. «Andrebbe rivista da cima a fondo – sostiene

ne Trefiletti –, ma soprattutto andrebbe semplificata». E di semplificazioni parla l'omonimo decreto che, si spera, avrà anch'esso un effetto benefico sulle tasche dei cittadini, soprattutto in termini di risparmio di tempo che, se vogliamo, può tradursi in risparmio di denaro: 154 euro annui a nucleo familiare, secondo *Federconsumatori* e *Adusbef*.

Un altro settore interessato dai provvedimenti del Governo Monti è quello del commercio con la liberalizzazione degli orari, delle giornate di apertura e della realizzazione di nuove strutture. «Condividiamo senz'altro il principio ispiratore – afferma **Vincenzo Tassinari**, Presidente del Consiglio di gestione di *Coop Italia* – che implica il riconoscimento da parte del Governo che la distribuzione moderna ha un ruolo importante per promuovere lo sviluppo. Poi, però, occorre fare valutazioni più attente e articolate sui contesti concreti in cui si opera, anche tenendo conto del fatto che una stagione di consumismo esasperato pare ormai definitivamente superata». «Positiva la liberalizzazione di orari e aperture, ma da non fare in maniera spregiudicata – conviene Trefiletti – altrimenti si corre il rischio di aumentare i costi abbattendo la produttività che poi le imprese sono costrette a scaricare sui prezzi».

Pacchetto contro pacchetto

Quanto agli effetti sull'economia del pacchetto liberalizzazioni che, un po' pomposamente, è stato battezzato "decreto cresci Italia", c'è di che dubitare.



Farmaci di turno

La liberalizzazione ancora parziale del farmaco in Italia.

«Sui farmaci abbiamo dimostrato la nostra volontà di impegnarci e investire: il risultato di una liberalizzazione seppur parziale (cioè relativa ai soli farmaci da banco, ndr) è che i prezzi di questo segmento si sono ridotti e, solo nei corner *Salute Coop*, 13 milioni di euro sono stati risparmiati dalle famiglie. Tengo a sottolineare, rispetto a chi sostiene con una strumentalizzazione smaccata che ciò sia un regalo alle "Coop rosse", che la quota di vendite della Grande Distribuzione in questo comparto è intorno solo al 2,7 per cento sul totale». **Vincenzo Tassinari**, Presidente del Consiglio di gestione di *Coop Italia*, spera ancora che il Governo eviti di difendere rendite di posizione fuori dal tempo. E i dati gli danno ampiamente ragione.

In Italia la parziale liberalizzazione del mercato dei farmaci è partita nel 2006 a seguito del decreto Bersani. Da allora sono sorte in Italia 3.616 parafarmacie in totale di cui il 15 per cento legate alla Grande Distribuzione, con 7.500 nuovi posti di lavoro creati per altrettanti laureati. Di queste parafarmacie 105 sono quelle rappresentate dai corner *Coop Salute* nei quali lavorano 320 giovani farmacisti.

I farmaci *Otc* e *Sop* sin qui ammessi alla liberalizzazione rappresentano l'11,4 per cento del mercato totale dei farmaci in Italia, di cui il 92,8 per cento continua a essere venduto nelle farmacie tradizionali, una quota del 2,7 per cento nei corner della *Gdo* e un'altra fetta del 4,5 per cento nelle parafarmacie.

Dunque come si vede dalle cifre, nonostante il risultato di un abbattimento dei prezzi complessivo che si è registrato (-7 per cento nelle farmacie, -11 nelle parafarmacie e -14 nei corner della *Gdo*), il volume di affari delle farmacie tradizionali è stato toccato in una minima parte.

Nello specifico dei corner *Salute Coop*, dove lo sconto medio sui farmaci venduti è stato vicino al 20 per cento,

il risparmio per le famiglie nel corso di questi anni è stato superiore ai 13 milioni di euro.

Se il Governo consentisse la vendita dei farmaci di fascia C, quelli venduti solo con ricetta, ma non a carico del *Servizio Sanitario Nazionale*, anche nelle parafarmacie e nei corner salute della Grande Distribuzione ci sarebbe un ulteriore consistente risparmio tra i 300 e i 400 milioni di euro all'anno a vantaggio delle famiglie. «Se arriverà questa novità sulla fascia C siamo pronti a impegnarci – aggiunge Tassinari – ma riteniamo positive anche altre misure che dovessero riguardare questo comparto».

Perbene

46

«A una possibile domanda se queste misure possano bastare a far partire la ripresa o a combattere la recessione nel 2012, la risposta è “no”, ci vogliono altre cose – avverte Onida –. E, in particolare, bisognerebbe avere maggiore coraggio anche per quei provvedimenti già inclusi nel pacchetto come, per esempio, lo sgravio *Irap* per i costi del lavoro o il credito d'imposta per i capitali reinvestiti che, poi, è un ritorno a quel provvedimento varato a suo tempo dal ministro Visco e poi incautamente soppresso da Tremonti. Se il Governo volesse incidere di più sull'aumento del potere d'acquisto di quei lavoratori che oggi soffrono le conseguenze della crisi e che poi determinano la massa dei consumi, dovrebbe attivarsi per recuperare rapidamente tagli di spesa pubblica e aumenti d'imposta». Difficile credere che l'impatto di questi provvedimenti, anche se fosse significativo per noi utenti e consumatori, possa comportare una crescita del reddito tale per cui sarà più facile rimborsare il debito. «Immagino che la questione abbia ricevuto solo un inizio, perché i temi affrontati non sono certo decisivi per cambiare il futuro del Paese», accenna **Giacomo Vaciago**, docente di Economia alla “Cattolica” di Milano. «Quello che è certo – riprende Braccaccio – è che la manovra lacrime e sangue di dicembre ha determinato una contrazione dei redditi pesante e non saranno certo queste liberalizzazioni a ripianarle né tantomeno ad avviare una redistribuzione dei redditi quando ancora oggi ci sono fasce di popolazione che non sono state nemmeno sfiorate dalle manovre economiche del Governo e, nonostante la crisi, continuano ad accrescere la loro ricchezza». Alla faccia dell'equità. ■

Le opinioni degli italiani sul Governo tecnico: le cose che fa non ci piacciono, ma ci rendiamo conto che sono necessarie. In più sappiamo che chi le fa è credibile e perbene.

■ **Dario Guidi**

Ilvo Diamanti,
sociologo, docente
di Scienza Politica
Università
di Urbino.



intervista da **Ilvo Diamanti**, sociologo che con le sue indagini è tra i più attenti osservatori della realtà del nostro Paese.

Professor Diamanti che atteggiamento sta emergendo nel nostro Paese a partire dall'insediamento del Governo Monti?

«Definire il sentire degli italiani in questa fase non è semplice perché si tratta di sentimenti contraddittori. Da

un lato le ricette e le medicine che sono costretti ad assumere per provare a risolvere una crisi che si è deteriorata nel corso del tempo,

sono dure e dolorose. E dunque non possono piacere. In questo senso il giudizio degli italiani sulla manovra economica varata dal Governo non è buono. Non piace nel suo complesso perché ritenuta non equa, non piace la riforma delle pensioni, non piace il fatto che si sia scelta la via dell'aumento delle tasse. Ma anche su una vicenda come le liberalizzazioni i giudizi sono molto contraddittori. Da un lato c'è una maggioranza di giudizi positivi su quasi tutti i provvedimenti che il Governo vorrebbe varare, ma poi c'è un atteggiamento di generale



indulgenza o comprensione verso le reazioni e le proteste delle diverse categorie, specie per quelle come i tassisti o i camionisti che sono ritenute non privilegiate. Certo la cosa cambia se si parla di notai o di farmacisti».

Ma il giudizio sul Governo resta buono...

«Sì, nonostante quel che abbiamo visto prima, la fiducia verso questo Governo resta alta, oltre il 50 per cento della popolazione. E la fiducia personale del premier Monti è su livelli molto elevati. Questo è dunque il sentimento contrastante che ritroviamo nel Paese. È come se i cittadini ci dicessero: le cose che fa questo Governo non ci piacciono, ma ci rendiamo conto che sono necessarie. In più sappiamo che chi le fa è credibile e per bene, molto più di chi lo ha preceduto, quindi teniamocelo stretto perché altrimenti sarebbe peggio».

Ma il fatto che sia un Governo tecnico e non politico è dunque un vantaggio nella percezione generale?

«Certamente. Il fatto che non sia un Governo di politici di professione è visto positivamente dalla gente. Viviamo una fase di grande insoddisfazione e sfiducia verso la politica e i partiti, un clima antipolitico. E tutti quelli che criticano questo esecutivo perché non sa far politica in realtà gli fanno un gran favore agli occhi della popolazione. In più gli italiani sono consapevoli che un prezzo sia da pagare per non finire come la Grecia, e sono consapevoli che Monti sta facendo quello che i Governi precedenti non sono stati in grado di fare. Poi c'è anche una questione di stile che è abbastanza importante dopo anni in cui è prevalso uno stile – diciamo così – molto pop. Avere di fronte figure sobrie e sotto traccia viene apprezzato, tecnici che sanno di cosa parlano».

Sul piano dell'etica pubblica veniamo da anni piuttosto travagliati. Un altro dei temi di cui si è occupato il Governo è la lotta all'evasione. Sul dovere di pagare le tasse, sul prevalere appunto di un'etica pubblica coerente, ci sono segni di cambiamento rispetto agli anni da cui veniamo?

«È difficile dirlo in base ai dati di cui dispongo. A parole gli italiani sono sempre stati contro chi non paga le tasse. Ma gli italiani hanno anche un rapporto difficile con lo Stato, non si fidano dello Stato perché lo conside-

rano inefficiente e invasivo. Ed è difficile invertire una tendenza in poco tempo. Per cui il retro pensiero che continua ad emergere è che le tasse siano un abuso, che evadere non è un reato, ma un atto di legittima difesa. Certo lo era molto di più nel momento in cui chi governava, come il presidente del consiglio precedente, ti diceva esattamente questa cosa. Oggi sei di fronte a un atteggiamento totalmente opposto. Hai davanti delle figure che non sono attaccabili sotto questo profilo. Ma interrompere la spirale perversa non sarà facile».

Ma in questo quadro che destino aspetta i partiti politici?

«Oggi noi siamo di fronte a una crisi dei partiti e in particolare di quelli maggiori. *Pd* e *Pdl* pagano il prezzo di non fare politica secondo una dinamica normale, costretti come sono in questa maggioranza. In più sono incalzati dai loro alleati tradizionali, *Lega* da una parte, *Idv* e *Sel* dall'altra che approfittano di questa difficoltà. Per cui anche se il *Pd* è nettamente avanti nei sondaggi, le difficoltà emerse a febbraio con le primarie di Genova ci descrivono un partito senza radicamento sul territorio. E un partito di centro sinistra senza questo fa fatica a sopravvivere. Invece il *Pdl*, oltre alle polemiche feroci sul tesseramento che stanno segnando la sua campagna congressuale, paga anche l'assenza dalla scena di Berlusconi».

Ma in questo contesto la distinzione tra destra e sinistra esiste ancora o sta perdendo di significato?

«Agli occhi degli elettori questa distinzione resta. Chi fa sondaggi vede che gli elettori continuano a distinguersi in modo abbastanza netto. Quel che non è chiaro, invece, è quali siano i temi su cui questa distinzione dovrebbe manifestarsi. È abbastanza evidente che il Governo Monti che sta facendo politiche liberali e moderate, sta facendo ciò che richiedono *Bce* e *Fondo monetario*. Dunque non certo un Governo di sinistra. Eppure dai cittadini questo è percepito come un Governo più vicino al centro sinistra che al centro destra. Dunque la contraddittorietà c'è anche qui. Dalle indagini la distanza tra elettori *Pd* e *Pdl* è invariata se non aumentata. Ma la difficoltà della politica è far emergere questo nella realtà dei fatti». ■

la ricerca

La via della seta

Dalla seta delle ragnatele la cura per le lesioni al menisco.

■ Barbara Bernardini

L'ortopedia del futuro dovrà ringraziare i ragni se riuscirà a sconfiggere le meniscopatie, le lesioni traumatiche e da usura che affliggono il menisco, il cuscinetto di cartilagine semicircolare che protegge l'articolazione del ginocchio. È già iniziata, infatti, in Inghilterra e in Germania la sperimentazione clinica (cioè la fase finale di test sull'uomo, *ndt*) di una nuovissima protesi biologica che sostituisce in tutto e per tutto il prezioso cuscinetto naturale.

Nella morsa del ragno

Quest'avventura scientifica è iniziata qualche anno fa con la brillante idea di un biologo inglese che studiava le straordinarie proprietà meccaniche delle ragnatele, uno dei materiali più resistenti ed elastici al mondo. È stato così che Nick Skaer, dell'Università di Oxford, si è reso conto che la seta di ragno poteva costituire un'eccezionale materia prima per fabbri-

Forza della natura

Quando corriamo il menisco sopporta una forza di compressione pari a 8 volte il peso corporeo.

Ogni mezz'ora di corsa per il ginocchio passa una forza di oltre 2mila kg.

La tela di ragno è uno dei materiali biologici più resistenti. Una ragnatela spessa 2 cm sarebbe in grado di fermare un Boeing in volo come se fosse una mosca.

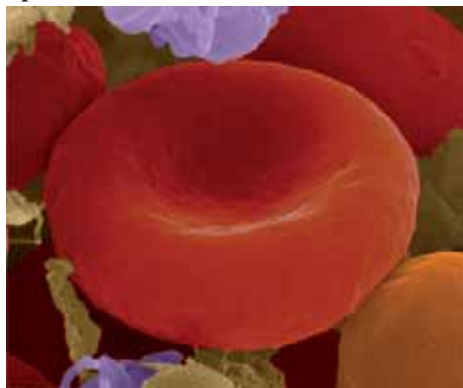


care un cuscinetto che rimpiazzasse il menisco, perfettamente elastico, resistente e soprattutto biocompatibile al 100 per cento col corpo umano, perché le proteine che compongono la seta sono uguali a quelle che si trovano nei tessuti umani. Il problema stava nel fatto che non è possibile in natura convincere gli insetti a fabbricare ragnatele su scala industriale da usare come materia prima per mettere a punto le protesi. Skaer ha quindi fondato una compagnia, la *Orthox*, finanziata per lo più dalla *Comunità Europea*, con lo scopo di fabbricare menischi artificiali a partire dalla comune seta del bruco che si può, invece, ottenere in grandi quantità. La differenza tra la seta del bruco e quella del ragno sta solo nell'arrangiamento molecolare, che rende la seta del bruco molto più debole e tendente alla rottura.

Giradischi

Ecco che i ricercatori hanno realizzato un metodo per fondere la seta di bruco e ri-polimerizzarla con l'arrangiamento molecolare di una ragnatela. Et voilà! Da piccoli stampini circolari vengono sfornati dischetti di seta compatta a forma di menisco che prima dell'impianto hanno solo bisogno di essere sterilizzate. Biologiche, naturali, biocompatibili al 100 per cento, le protesi fatte di seta di ragno vengono impiantate esattamente al posto del menisco dove ne sostituiscono le caratteristiche meccaniche. Una promessa e una speranza per oltre 1 milione di persone che ogni anno si sottopongono a chirurgia del ginocchio, che si risolve spesso con l'asportazione del menisco. Una volta che la cartilagine viene asportata o ridotta le ossa sono sempre più in balia dell'erosione meccanica. L'artrosi che ne deriva lascia poco margine di manovra se non quello, quando il dolore diventa troppo, di impiantare una protesi meccanica. Grazie al ragno, tutto questo in un futuro non lontano potrebbe cambiare, restituendo la salute e la speranza di una vita dinamica e attiva a milioni di persone. ■

Info www.orthox.co.uk/About-Us



Di tutti i colori

Arriva dalla prestigiosa Cornell University degli Stati Uniti una ricerca che aiuterà le mamme di tutto il mondo a convincere i bambini a mangiare anche pesce, frutta e verdura, alimenti tipicamente snobbati dai più piccoli. I ricercatori hanno dimostrato che aggiungere nel piatto diversi tipi di cibo, a costituire una vera tavolozza di colori, riesce a convincere anche i bambini più schizzinosi ad assaggiare ogni tipo di alimento. Un primo passo fondamentale verso l'abitudine alla buona alimentazione.

49

Febbre da internet

Si chiama *Google Flu Trends* ed è l'ultima ingegnosa trovata degli inventori del popolare browser di internet che promette di aiutare medici e ospedali ad affrontare l'arrivo di un picco epidemico d'influenza. Infatti, mentre i normali report vengono compilati basandosi sulle cartelle cliniche del pronto soccorso per quanti vengono ammessi con sintomi simili a quelli influenzali, *Google Flu Trends* è capace di dire esattamente quando si sta avvicinando il picco di malattia analizzando il traffico delle ricerche in internet che riguardano febbre, raffreddore e possibili cure. Pare, infatti, che quando ci ammaliamo diventiamo famelici cercatori di informazioni sul tema, regalando inconsapevolmente agli analisti di internet un quadro chiaro sullo stato di salute della popolazione.



Ecco T

All'Università di Cardiff in Inghilterra è stato osservato per la prima volta un fenomeno che può aiutare a capire in che modo si sviluppa il diabete di tipo 1. I ricercatori sono stati in grado di cogliere in flagrante alcune cellule del sistema immunitario, dette linfociti T, mentre aggrediscono e uccidono le cellule del pancreas che producono insulina. Benché si sapesse che il diabete di tipo 1 fosse causato da una reazione auto-immune, è la prima volta che si vede chi e in che modo causi la distruzione delle cellule. Ciò permetterà di cercare cure più mirate per bloccare o rallentare l'insorgenza del diabete giovanile.

discono e uccidono le cellule del pancreas che producono insulina. Benché si sapesse che il diabete di tipo 1 fosse causato da una reazione auto-immune, è la prima volta che si vede chi e in che modo causi la distruzione delle cellule. Ciò permetterà di cercare cure più mirate per bloccare o rallentare l'insorgenza del diabete giovanile.

Strano, ma, virus

50

Non solo quello ben noto che provoca fastidiose – e antiestetiche – vescicole alla bocca, ma una grande famiglia all’origine delle malattie più disparate. Tutto sull’herpes.

■ Barbara Bernardini

C' è chi si difende con l'alcol, chi opta per il dentifricio o l'aglio.

Sono tutti i rimedi “fai da te” che la saggezza popolare ha inventato contro il famigerato herpes labiale, quelle antiestetiche vescicoline che tanto infastidiscono chi ne soffre, penalizzato, oltre che dal gonfiore e dal dolore, dall'aspetto delle labbra lungi dall'ispirare romantici baci. Del resto, chi non ha avuto in vita propria almeno una serata rovinata dall'esplosione della cosiddetta “febbre sorda?”. Ma come molti avranno potuto constatare l'efficacia di questi rimedi popolari è pari a zero e oggi come ieri il virus dell'herpes continua a colpire almeno 10 milioni di persone in Italia.

Bocca amara

Ma quando si parla di herpes non s'incluse certo solo quello che provoca le vescicole alla bocca, si tratta in realtà di una grande famiglia di virus capaci di provocare le malattie più disparate.

«Alcuni ceppi possono dare origine a tumori ben conosciuti, mentre altri causano più comunemente malattie della pelle e delle mucose», spiega **Maurizio Benci**, specialista in dermatologia e malattie sessualmente trasmesse e vicepresidente della *Società Italiana di Dermatologia Estetica e Correttiva*.

Ad esempio il virus di Epstein-Barr è un tipo di herpes che normalmente causa la mononucleosi, ma che raramente può causare il linfoma di Burkitt. Il virus “varicella zoster” causa, invece, sia la comune varicella che l'herpes zoster, più conosciuto come fuoco di Sant'Antonio; l'herpes simplex di tipo 2 causa dolorose ulcere genitali, mentre è solo l'herpes simplex di tipo 1 la causa della “febbre sorda” delle labbra. Per la maggior parte delle persone l'incontro con l'herpes di tipo 1 avviene nella prima infanzia, attraverso la saliva infetta, portata magari dai teneri baci della mamma. «Di solito la prima manifestazione del virus è una brutta gengivo-stomatite – continua Benci –, ma una volta entrato nell'organismo l'herpes diventa un ospite di cui è impossibile liberarsi. Risalendo attraverso le terminazioni dei nervi l'herpes arriva fino al midollo spinale, dove si stabilizza nei cosiddetti “gangli” dorsali, aree del midollo dove sono raggruppate le cellule nervose, e lì rimane in forma latente senza poter essere intercettato dagli anticorpi che circolano nel sangue». Nascosto al sistema immunitario, il virus resta silente finché non trova una buona occasione per percorrere la strada inversa e manifestarsi di nuovo.



Semplice!

«Ci sono numerosi fattori che possono abbassare le difese provocando una nuova manifestazione della malattia – sottolinea Benci –: i più classici sono gli sforzi fisici eccessivi, l'esposizione prolungata al sole, le terapie antibiotiche o a base di cortisonici, ma per alcune donne sono sufficienti le semplici mestruazioni». Quando il sistema immunitario abbassa la guardia il virus esce dalla sua latenza, discende il percorso in senso inverso e si manifesta di nuovo. Per questo «per curare la recidiva dell'herpes simplex, bisogna imparare a capire il proprio nemico – consiglia il dermatologo – cercando di diminuire o controllare tutti quei fattori che ne determinano la manifestazione clinica». Tutto qui. Certo, non proprio quello che uno si aspetta nel ventunesimo secolo, ma i virus hanno sempre rappresentato un vero grattacapo per la medicina. Sarebbe ingiusto, però, dire che la moderna scienza non abbia frecce al proprio arco. «Per curare l'herpes si utilizzano farmaci che impediscono la replicazione del virus – spiega ancora Benci –. Oltre all'*aciclovir*, abbiamo il *famciclovir*, il *valaciclovir* e altri ancora più efficaci». Ma in assenza di una farmacia nei dintorni, o per coloro che odiano ricorrere alla medicina, esistono anche alcune terapie “fai da te” che hanno, a differenza del dentifricio, una base scientifica. Queste terapie possono alleviare il dolore, diminuire il fastidio o accelerare la guarigione delle ulcere: «ad esempio si può applicare del ghiaccio – commenta Benci – o creme emollienti per tenere le labbra morbide. Spesso si possono utilizzare anche integratori alimentari a base di sostanze naturali come l'echinacea, la bardana o la vitis vinifera per rafforzare le difese immunitarie».

Contagion

E per chi proprio non ne può più è disponibile un vaccino, anche se con forti limitazioni. «Sono presenti due tipi di vaccino in commercio – precisa Benci – per l'herpes di tipo 1 e 2, ma la loro azione è piuttosto controversa. Altri vaccini sono allo studio e uno è stato registrato da poco negli Usa, ma non ancora commercializzato. In ogni caso

Uno-due

I tipi di herpes simplex 1 e 2.

Gengivostomatite O stomatite afosa, si manifesta generalmente nei bambini fra gli 1 e 6 anni con piccole ulcere delle gengive. La guarigione si ha in 2-3 settimane.

Eczema erpetico Si presenta con eruzioni vescicolari diffuse o in alcune aree del corpo.

Infezione erpetica delle dita Causa dolore e gonfiore nelle zone cutanee delle dita che si risolvono in 2-3 settimane.

Herpes oftalmico Inizia con le sensazioni di avere un corpo estraneo nell'occhio, dolori, lacrimazioni, fotofobia e piccole ulcere sulla cornea. È necessario rivolgersi al medico al più presto e intervenire con una generosa dose di farmaci sistemici. La lesione della cornea, se non trattata, può essere molto grave.

Herpes labiale È la più comune, con eruzioni vescicolari, dolorose e fastidiose, raggruppate o singole a livello della giunzione delle labbra.

Herpes genitale L'eruzione della vescicola nell'area genitale è di grande importanza clinica nelle donne incinte che possono trasmetterla al bambino al momento del parto. L'herpes neonatale è una patologia che può essere grave per il coinvolgimento di fegato, polmoni e sistema nervoso del neonato.

Info

www.mauriziobenci.it
www.herpes.it

è sempre opportuno affidarsi ai consigli di uno specialista». Data la contagiosità del virus, che nella sua fase acuta è capace di balzare facilmente da una persona all'altra, è necessario per chi non vuole essere contagiato prendere opportune precauzioni. Ad esempio, evitare di baciare e avere contatti con la pelle di persone infette perché le secrezioni umide delle vescicole sono altamente infette. Se si è ammalati, evitare di condividere oggetti come bicchieri, rossetti, spazzolini, asciugamani, lavarsi bene le mani ed evitare accuratamente di toccare altre parti del corpo dato che i genitali e gli occhi sono facilmente contagiabili dal virus e nel caso di herpes genitale, è obbligatorio l'uso del profilattico durante i rapporti anche in assenza di lesioni evidenti. Come dire che un po' di sano buon senso è sempre indispensabile, anche per combattere quest'invisibile e insidioso nemico. ■

Un marchio di fiducia

Il miglior rapporto qualità prezzo e garanzie di sicurezza: ecco che cosa cercano i consumatori, ecco il perché del successo dei prodotti a marchio Coop, in particolare delle linee ViviVerde, Fior Fiore, Solidal. Ne parliamo con Domenico Brisigotti, direttore prodotto a marchio di Coop Italia.

■ Anna Somenzi

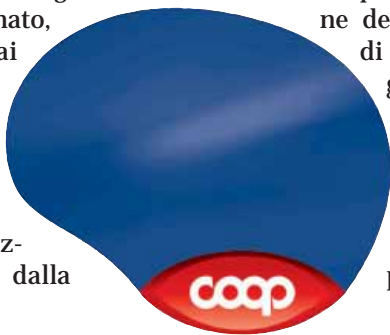
Buono, sicuro, conveniente, e soci e consumatori dimostrano di apprezzarlo: il prodotto a marchio Coop con i suoi 2,7 miliardi di euro rappresenta nel 2011 intorno al 25 per cento a valore del venduto negli Ipermercati e Supermercati della Cooperativa. Particolarmente bene sono andate le linee *Solidal* con i prodotti del commercio equo (+14 per cento), *ViviVerde* che raggruppa i prodotti biologici ed ecologici (+21 per cento), oltre al *Fior Fiore* con le specialità gastronomiche (+22 per cento).

Di qualità

Il prodotto a marchio in questi anni si è evoluto e rinnovato, pur rimanendo fedele ai principi originari, quelli per i quali è nato, coerente nei fatti ai valori Coop. Cambia il prodotto come cambiano i consumatori che sono più informati e attenti al rapporto qualità prezzo, meno affascinati dalla

marca, alla ricerca, di volta in volta, delle migliori soluzioni per ridurre la spesa senza rinunciare a un prodotto di qualità.

Dunque convenienza e qualità come chiavi del successo? Risponde **Domenico Brisigotti**, direttore prodotto a marchio di *Coop Italia*: «Il prezzo di vendita dei prodotti Coop rispetto a quelli di marca corrispondenti è più basso di circa 1/3 e, se ci pensiamo bene, questo permette ai consumatori che scelgono Coop anziché la marca di fare 1 spesa gratis ogni 3, con un grande risparmio sul budget familiare. La qualità dei nostri prodotti, per contro, non solo è confrontabile con quella delle marche più prestigiose, ma ha in più contenuti, frutto delle scelte Coop, in materia di esclusione degli *ogm*, di coloranti e di controlli garantiti lungo tutta la filiera». E i consumatori lo hanno capito. «Sì, al punto che ormai il prodotto Coop rappresenta la prima scelta d'acquisto per le principali cate-



Promemoria

I nuovi arrivati nel 2011.

Birra È stato realizzato un prodotto italiano a bassa fermentazione (4,9 gradi in volume) che nasce da materie prime di alta qualità: acqua delle Prealpi venete, malto italiano e i migliori luppoli. Anche una birra analcolica e la continua promozione di un consumo responsabile, espresso anche sull'etichetta.

Il nuovo sistema di rasatura uomo a 5 lame, realmente alternativo al leader di mercato, con manico bilanciato, lame aperte, trattamento in ceramica, banda lubrificante, a un prezzo conveniente.

Pannolini bimbo lavabili ViviVerde Una scelta ambientale (il sistema esclude l'usa e getta dell'intero pannolino, ma solo del sottile velo biodegradabile) e soprattutto una scelta di economia per le famiglie: nei 3 anni d'uso medio permette un risparmio complessivo di 1.000 euro, oltre a 150 kg di rifiuti in meno.

I nuovi formaggi Fior Fiore Ovvero l'eccellenza del Belpaese: il Pecorino di Farindola, il Formaggio di Fossa di Sogliano, l'Asiago d'allevato, e la Provola di Montalbano. Tutti assicurano il recupero di antiche tecniche di lavorazione.

gorie merceologiche dell'agroalimentare italiano. Si pensi, per esempio, che ormai nella pasta, nei succhi di frutta, nei surgelati, negli oli e nelle conserve, il prodotto Coop copre oltre il 40 per cento dei volumi acquistati», sottolinea Brisigotti.

Nel nome di Coop

Dopo il successo del prodotto a marchio lo scorso anno, diamo uno sguardo al futuro.

«Non c'è dubbio che stiamo attraversando una difficile stagione per i bilanci familiari e in questo senso sono orientate le nostre azioni per il prossimo periodo, per dare una reale possibilità di fare scelte di qualità e insieme economiche - continua il direttore prodotto a marchio di Coop

Offerte speciali

Olio Bono e vino Morellino proposti in offerta dallo Scelto dai soci a marzo.

Un prodotto di alta qualità, espressione del territorio di appartenenza, la Sicilia, e un rapporto tra qualità e prezzo distintivo: è l'olio prodotto dal fornitore Antica tradizione olearia Bono dal 1934, il Dop "Val di Mazara Bono", extra vergine dall'aroma intenso e sapore delicatamente fruttato, retrogusto dolce con leggera e piacevole sensazione di piccante. Nei negozi di Unicoop Tirreno questo olio si trova in assortimento nell'ambito della linea Fior Fiore a marchio Coop, e in particolare dall'1 al 15 marzo sarà in offerta esclusiva evidenziato con il timbro rosso dello Scelto dai soci. Confezione da 3 litri al prezzo di 14,55 euro (sconto applicato del 40 per cento) con limitazione di acquisto a un massimo 6 pezzi. Dal 16 al 31 marzo invece i soci potranno usufruire del vantaggio a loro riservato sempre dallo Scelto dai soci di una confezione di vini toscani Cantina Morellino di Scansano con 4



bottiglie, 3 rossi e un bianco Vermentino Toscano: il prezzo per i non soci è di 19,90 euro, 12,90 euro per i soci con un risparmio di 7 euro a confezione.

Anche nella seconda quindicina di gennaio lo Scelto dai soci aveva proposto un forte sconto sulla confezione di vini tipici del Lazio Principe Pallavicini contenente una bottiglia di Frascati Doc e una di Cesanese Igt: ne sono state vendute 1.786 confezioni (prezzo non soci 11,49 euro, prezzo per i soci 6,89 euro) con uno sconto totale applicato dalla Cooperativa di 8.216 euro.

Italia -. Continueremo a sviluppare il segmento dei farmaci da banco che hanno già evidenziato il successo nei due casi realizzati (paracetamolo e acido acetilsalicilico+vitamina C) alternativi a conosciutissimi e ben più costosi prodotti di marca. A primavera anche una proposta per il pubblico femminile nel segmento della cosmesi con prodotti di alta qualità per la cura della pelle. Poi una piccola linea d'abbigliamento uomo, donna e bambino, piccola ma molto caratterizzata e attuale. In arrivo anche una gamma di prodotti per chi ha scelto un'alimentazione vegetariana». ■

Serie Tv

Tv in continua evoluzione, adesso anche con la targhetta energetica obbligatoria che indica la classe di consumo, ma non il consumo dell'apparecchio in stand by.

54

■ Roberto Minniti

Schermi sempre più grandi, sottili e definiti, una tecnologia in continua evoluzione e un mercato che deve trovare sempre nuove soluzioni per continuare a crescere ai ritmi frenetici mantenuti in questi ultimi anni. Magari integrando sempre più i servizi internet per trasformare il salotto di casa nostra, già simile alla sala di un cinema, in una postazione multimediale da cui non spostarsi.



Il televisore a risparmio energetico Philips PFL5206H in offerta a marzo per i soci Unicoop Tirreno.

Il televisore ha bisogno, insomma, di trasformarsi sempre per restare un sempreverde negli acquisti degli italiani, che hanno già aderito in massa (complice anche l'avvento della Tv

digitale e l'imposizione di almeno un decoder in ogni casa) alla rivoluzione degli ultrapiatti.

E così, mentre i modelli che ancora due anni fa erano il top di qualità e di prezzo ora sono svenduti neppure fossero fondi di magazzino, sugli scaffali è un fiorire di Tv al *led*, di schermi 3D e di apparecchi che grazie a una connessione *wi-fi* permettono di navigare o godersi i filmati in maxi-formato. Saper riconoscere le diverse tecnologie di fronte a un'offerta tanto vasta, è dunque fondamentale per non sbagliare acquisto.

Tele grafico

Ma prima di avventurarsi nella distinzione della tipologia di schermo da appendere in salotto è il caso di prestare attenzione alla nuova etichetta energetica che dallo scorso 30 novembre è obbligatoria finalmente anche per le Tv. Come per gli altri elettrodomestici, la targhetta offre immediatamente una rappresentazione grafica della fascia di consumi a cui appartiene il modello con una freccia colorata e l'indicazione della classe di consumo (dalla A+++ , la

migliore, alla D, quella più energivora). Ma non solo. La nuova etichetta deve anche riportare la presenza di un tasto di spegnimento, il consumo in Watt del dispositivo in funzione, il consumo annuale in kWh (considerando un media di 4 ore al giorno per 365 giorni) e la diagonale in pollici e centimetri. Peccato che tra i numeri ne manchi uno molto importante: il consumo dell'apparecchio da spento, ossia in modalità stand by. Un dato da non sottovalutare se si considera che in casa ormai coesistono 2, perfino 3 apparecchi e che la loro fame di energia non si esaurisce certo premendo il tasto "off" del telecomando. Secondo una recente indagine nelle case di 1.300 europei, le apparecchiature collegate alla rete elettrica spente o non in uso consumano l'11 per cento di tutta l'elettricità che usiamo. Sono 43 terawattora (Twh) in tutta Europa, pari all'energia prodotta da 8 grandi centrali termoelettriche o a quella consumata da 2/3 delle case italiane. La spesa è calcolata in circa 50-60 euro l'anno a famiglia ed è destinata a salire in maniera drammatica di qui al 2020, quando in Europa si dovrebbe raggiungere il picco dei 108 Twh.

Tempo sprecato

Protagonista di tanto spreco proprio lo *stand by*, di cui i nuovi televisori, assieme ai router, alle macchinette del caffè e ai videogiochi sono i principali imputati.

Dal punto di vista qualitativo, la scelta, se possibile, è ancora più complicata. Se la distinzione tra patiti del plasma e fautori dell'*Lcd* non ha più senso (la nuova generazione di televisori al plasma non solo riesce a non soffrire alcun senso di inferiorità rispetto alla qualità offerta dai cristalli liquidi, ma spesso offre anche risultati superiori perfino nella visione in 3 dimensioni), molto più interessante può essere la distinzione nella categoria degli *Lcd*. L'ultima frontiera, infatti, in questa famiglia è quella dei *Led* che oltre a permettere di ridurre lo spessore dello

schermo a soli 2,5 centimetri e di abbassare i consumi fino al 40 per cento rispetto a un *Lcd* tradizionale, offre colori, profondità dei neri e scansione delle immagini in movimento decisamente superiori. Inoltre la retroilluminazione a *Led* permette l'attivazione di un sistema dinamico di resa delle immagini: le singole zone del pannello ricevono più o meno luce a seconda se si deve rendere un colore più chiaro o più scuro, realizzando un'immagine più contrastata e perciò più bella.

Roba da diodi

Ma – e qui vengono i problemi per chi sceglie di dotarsi di un apparecchio del genere – non basta chiamarsi *Led* per assicurare una qualità costante. Le facce di questa tecnologia sono

tante ed è necessario districarsi bene al loro interno per valutare il rapporto tra il prezzo e la resa che mantengono. Quando si parla di *Led* è importante saper distinguere fra televisori *Edge*, con i diodi posizionati nella cornice dello schermo, e *Full Led*. In quest'ultima tipologia i diodi sono inseriti sul retro del pannello, non di lato, e su tutta la superficie, garantendo una qualità video migliore. Ovviamente i prezzi sono leggermente superiori a quelli degli schermi *Led Edge*, ma le prestazioni sono sensibilmente diverse. A entrambi i tipi può essere applicato, poi, il cosiddetto *local dimming*, un sistema che regola la luminosità dei diodi solo dove necessario, migliorando così i valori di contrasto dell'immagine. ■



marca e modello	tipo	schermo (pollici)	pannello	luminosità	contrasto	audio	prezzo (euro)
PHILIPS 40PFL5206H	Led	40	16:9, Full HD, 100Hz	400 cd/mq	500000:1	2x8W	520*
SAMSUNG LE-40D503	Lcd	40	16:9, Full HD, 50Hz	nd	nd	2x10W	500
SAMSUNG UE-40D5800	Led	40	Full HD, 100Hz	nd	1000000:1	2x10W	570
SHARP Aquos LC-40LE530E	Led	40	Full HD, 100Hz	nd	nd	2x8W	560
SONY KDL-40BX420 Bravia	Lcd	40	16:9, Full HD, 50Hz	nd	nd	2x8W	470
SONY KDL-40EX521 Bravia	Led	40	16:9, Full HD, 100Hz	nd	nd	2x10W	650
TOSHIBA 40LV833G	Lcd	40	16:9, Full HD, 50Hz	450 cd/mq	5000:1	nd	480
TOSHIBA 40RL838	Led	40	16:9, Full HD, 100Hz	400 cd/mq	3.000.000:1	20W	550

* in offerta a marzo per i soci di Unicoop Tirreno a 499 euro oppure 449 euro + 2.500 punti

Come valutare la qualità delle immagini del televisore che stiamo per acquistare? La risposta più immediata potrebbe essere di esaminare le immagini a schermo acceso. Ma questo esame, in negozio, è spesso difficile, visto che non è detto che la Tv sia ben sintonizzata e permetta un confronto con altri modelli esposti. Meglio cercare di comparare alcuni dati che dovrebbero essere riportati nella sua scheda tecnica.

Contrasto e luminosità Il contrasto esprime il rapporto tra il nero più nero e il bianco più bianco. L'adozione dei pannelli a *Led* ha portato questo parametro a livelli elevatissimi, superando il difetto comune a tutti gli *Lcd*, vale a dire l'incapacità di riprodurre un nero profondo. Il contrasto merita un esame accurato nel punto vendita, e una verifica dei valori impostati dal venditore. Altro parametro sempre monitorato è la luminosità, espressa in candele per metro quadro.

Decoder La differenza principale è tra quelli in definizione standard e quelli in alta definizione (Hd). Quest'ultima versione si riconosce dalla dicitura *Mpeg 4* (invece di *Mpeg 2*) e sta diventando la dotazione di base in tutti gli apparecchi. Nulla vieta, tuttavia, di prevedere decoder standard integrati in televisori *Hd*: una contraddizione che s'incontra spesso nelle promozioni, ma che impedisce di vedere le trasmissioni televisive in alta definizione che saranno presto in onda.

Bollino Dgtvi Come per i decoder esterni, anche

i televisori vantano un bollino *Dgtvi*, che attesta il corretto funzionamento dell'apparecchio nella ricezione del digitale terrestre. Il bollino bianco certifica che l'apparecchio possiede alcune importanti funzioni, come l'ordinamento automatico dei canali (*Lcn*), la guida elettronica ai programmi (*Epg*), la corretta ricezione della banda *Vhf* e l'impostazione di limiti all'uso del Tv (*parental control*). Il bollino attesta inoltre la corretta ricezione della *pay-tv* del digitale terrestre, attraverso un piccolo dispositivo (la *Cam*) da collegare al televisore e nel quale inserire le apposite *card*. Il bollino blu, invece, assicura anche l'accesso alle applicazioni interattive: ora è attribuito a pochi modelli di alta gamma.

Importanti sono anche le connessioni: più ce ne sono e più apparecchi si possono collegare. In particolare è meglio avere più prese *Hdmi* e assicurarsi che ci siano porte *Usb* per *pen-drive* e *hard disk* esterni. Tramite queste prese si possono collegare alla Tv lettore *Blue ray*, console da gioco, impianto satellitare e altri dispositivi. Se scegliete un modello che dichiara di poter navigare sul web, poi, controllate che sia dotato di *wi-fi* per non essere costretti a stendere un cavo per connetterlo via ethernet.

Necessaria, inoltre, la presenza di almeno due entrate audio, sia analogica che digitale, perché permette di collegare la Tv a un sistema *hi-fi* (analogico) e a uno di *home cinema* (digitale). Utile anche un'entrata *Usb*, in cui inserire la "chiavetta" per la riproduzione di contenuti multimediali (foto, musica, video).

The e-reader

56

Migliaia di libri e letture al risparmio: è quanto offre un e-reader rispetto alla carta stampata.

■ Daniele Fabris

Lo scorso Natale è stato uno dei prodotti più venduti, grazie alla politica di taglio dei listini di *Amazon* che ha deciso di abbattere il prezzo del suo *Kindle* a 99 euro. Ma, si tratti dell'apparecchio a marchio di *Amazon* o di altri prodotti, l'*e-reader*, il lettore di libri digitali, si comincia a vedere sempre di più in giro.

Siamo ancora lontani, certo, dai livelli statunitensi, dove il mercato degli *e-book*, i libri in formato digitale, copre già il 18-19 per cento dell'intera editoria, e i dati di vendita degli *e-reader* si attestano, in numeri assoluti, sui 20 milioni di modelli. Ma anche il mercato italiano si sta espandendo, con la vendita di *e-book* in crescita esponenziale negli ultimi 2 anni. A questo

raggiungimento contribuisce certamente il fatto che anche gli editori di testi scolastici cominciano a puntare sul digitale, dai semplici aggiornamenti dei volumi cartacei alle intere edizioni acquistabili direttamente *on line*.

del 50 per cento. Non solo, non tutti gli *e-book* disponibili in rete sono a pagamento. Ce ne sono anche che si leggono gratis, basta trovare i siti giusti. Quelli che diffondono testi non coperti da *copyright*: vuoi perché abbastanza vecchi da essere fuori diritti (per esempio, *I promessi sposi* di Manzoni) vuoi perché scritti da autori emergenti che vogliono far circolare i propri lavori.

Sono aspetti che seducono sempre di più i lettori disposti a rinunciare al piacere inimitabile di sfogliare un buon vecchio libro di carta per passare all'esperienza della carta digitale.

Lettori modello

A rendere appetibile la nuova modalità di lettura è anche la grande varietà di modelli di lettori che negli ultimi mesi ha "invaso" il mercato italiano.

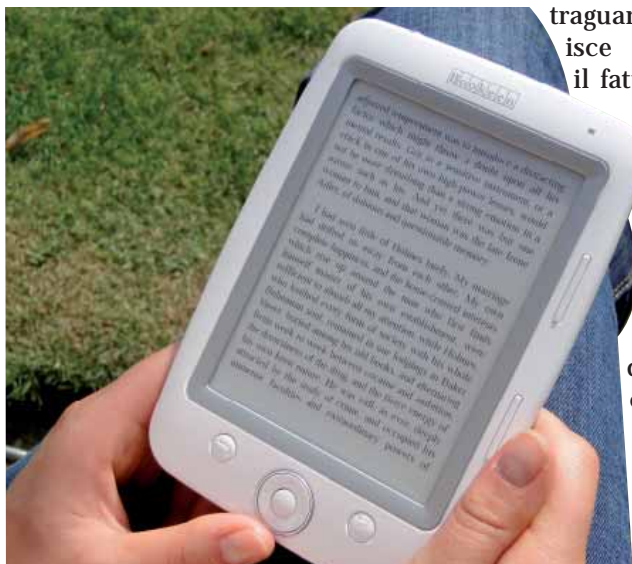
Ma per scegliere, al di là del giudizio sui singoli modelli, vale sempre un consiglio generale: cercare il dispositivo che ha le caratteristiche più adatte rispetto alle abitudini di lettura. A un lettore compulsivo, per esempio, potrebbe tornare utile un modello con il *wi-fi*, che permette - nelle vicinanze di una rete internet *wireless* - di acquistare direttamente un testo da una libreria *on line*.

Chi è interessato alla lettura digitale, immaginiamo, finirà per porsi l'immane domanda: *iPad* o *e-reader*? Da quando i *tablet*, i computer-tavoletta come l'*iPad* della *Apple*, hanno invaso il mercato, gli appassionati di libri digitali si sono trovati davanti a una scelta difficile. I *tablet*, infatti, pur non essendo stati pensati esclusivamente per la lettura di libri digitali, offrono agli utenti la possibilità di leggere un *e-book* in maniera più che soddisfacente.

In prima battuta *iPad* e soci hanno

Cartamoneta

I punti a favore di questi apparecchi sono diversi: un *e-reader* può contenere tranquillamente migliaia di libri e permette di leggere al risparmio: un libro digitale costa almeno il 30 per cento in meno della sua versione cartacea, con picchi di riduzione



una dimensione dello schermo maggiore rispetto agli *e-reader*. Il modello della *Apple*, per esempio, ha un display da 9,7 pollici, mentre mediamente gli *e-reader* si fermano a 6, con poche eccezioni.

Appuntamento al buio

Inoltre i *tablet*, dispositivi nati per operazioni anche più complesse della semplice lettura, come per esempio la riproduzione di video e la navigazione su internet, garantiscono in genere prestazioni più elevate, come una navigazione all'interno di un *e-book* più gradevole.

C'è poi la questione della leggibilità dei testi. I *tablet* hanno generalmente il vantaggio dell'illuminazione del display intensa quanto basta per permettere la lettura anche in ambienti bui, come un qualsiasi computer. Al contrario, la maggior parte degli *e-reader* ha bisogno di una fonte di luce esterna. Questo ha a che vedere con il tipo di tecnologia impiegata per riprodurre il testo sul display. Contrariamente ai *tablet*, pensati come l'evoluzione di un computer portatile, sin dall'inizio gli *e-reader* sono stati concepiti come i migliori sostituti dei tradizionali libri.

Tra le caratteristiche principali doveva esserci uno schermo il più possibile somigliante a una pagina bianca con le lettere stampate a inchiostro, e tale da evitare soprattutto il riverbero, tipico degli schermi dei computer, che provoca stanchezza per gli occhi. Da questo punto di vista, leggere un libro sull'*e-reader* risulta meno fastidioso che leggerlo con un *tablet*.

Anche sul peso gli *e-reader* segnano un punto a favore: un *Kindle* pesa meno di 300 grammi, mentre l'*iPad2* arriva ai 600 grammi, il doppio. ■

The big apple

La nuova applicazione che consente di ricevere in tempo reale le promozioni e le offerte speciali presenti nei vari punti vendita.

57

Tutte le promozioni minuto per minuto direttamente sullo schermo del proprio *iPhone*, o *iPad* o *iPod*. Per essere sempre e ovunque raggiungibili dalle offerte commerciali in corso nei punti vendita di Unicoop Tirreno, i possessori di dispositivi *Apple* possono scaricare gratuitamente la nuova applicazione accedendo all'*App Store*, il negozio *on line* della *Apple* e digitando "Unicoop Tirreno" nel motore di ricerca per far comparire l'applicazione tra i risultati. Al termine dell'installazione apparirà un'icona sul desktop del dispositivo che consente di avviare l'applicazione. Basta selezionare il bottone "gratis" per scaricare questa applicazione, attivabile su tutti i dispositivi mobili *Apple*; gli unici costi sono rappresentati dalle tariffe dell'operatore telefonico di riferimento per la connessione Internet, chiaramente necessaria sia per scaricare l'applicazione che per utilizzarla successivamente.



Volantinaggio Grazie a quest'applicazione è possibile sfogliare o scaricare per visualizzarli successivamente i volantini promozionali relativi al negozio o ai negozi di interesse per l'utente, dal medesimo prescelti al momento della configurazione. E lo si può fare sempre e in ogni luogo semplicemente cliccando sull'icona Coop e andando a sbirciare tra i negozi le promozioni in atto; saranno poi le *push notification* a segnalare in automatico la presenza di un nuovo volantino per ciascuno dei punti vendita indicati come preferiti. «La *App* va intesa come una utility, un servizio aggiuntivo – afferma **Anna Iacomelli**, responsabile area web di Unicoop Tirreno – orientato al marketing e dedicato a chi ha necessità di conoscere in ogni momento e velocemente le offerte speciali valide nei punti vendita di Unicoop Tirreno o meglio ancora nel punto vendita prescelto».

Servizio informazioni Ma non è tutto. L'*App* offre anche funzionalità aggiuntive molto utili come: l'integrazione con lo *Store Locator* (localizzatore dei punti vendita *on line*) per consentire il recupero di altre informazioni relative ai punti vendita ad

esempio orari, contatti, aperture e chiusure straordinarie, reparti, servizi; l'integrazione con *Gps* per l'individuazione dei punti vendita più vicini e per la definizione della mappa con le indicazioni per raggiungerli; la possibilità di individuare i punti vendita preferiti e ricevere in modalità *push* (cioè con segnalazioni automatiche) le news e le promozioni in corso. Alla prima attivazione, oltre all'indicazione dei negozi "preferiti", viene richiesta l'autorizzazione ad attivare *georeferenziazione* e *push notification* ma è sempre possibile modificare successivamente le impostazioni salvate, accedendo all'area dedicata. Inoltre, al primo accesso, compare una guida che spiega come utilizzare al meglio l'*App*, e c'è anche una voce per la compilazione della "lista della spesa". ■ C.V.

La famiglia agnelli

58

■ Eleonora Cozzella

“**P**er mettere in umido la testicciuola d’agnello non fate come quella serva a cui il padrone aveva detto che la dividesse in due parti la tagliò per traverso. Tagliate dunque la testicciuola per la sua lunghezza e così come stanno i due pezzi naturalmente, metteteli a cuocere in un largo tegame; ma fate prima un soffritto d’aglio, prezzemolo e olio, e quando avrà preso colore, fermatelo con un ramaiuolo di brodo. Buttata giù la testicciuola, conditela con sale e pepe, aggiungete a mezza cottura un pezzetto di burro, un poco di sugo o conserva di pomodoro e tiratela a cottura con altro brodo, se occorre. È un piatto da non presentarsi ad estranei, ma per famiglia è di poca spesa e gustoso; la parte intorno all’occhio è la più delicata”. Questa di Pellegrino Artusi, tratta dal libro *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* (1891), è insieme una ricetta e uno spaccato di vita di non troppo tempo fa, quando in casa si cucinava non solo per piacere, ma anche per necessità e non era soltanto una moda valorizzare le parti meno pregiate dell’animale. Anche nelle famiglie agiate non si buttava via nulla. Così, accanto a sontuosi piatti per celebrare le feste comandate o da preparare quando si ricevevano ospiti, ecco far capolino anche quelle per il nucleo familiare, per sfamarsi con gusto nell’intimità del focolare. La testina d’agnello è tra queste preparazioni: non elegante nell’aspetto, ma

saporita e nutriente, col suo bel sughino in cui magari fare la scarpetta con un buon pane casereccio.

Poi per fare bella figura con ospiti di riguardo, si presenteranno agli invitati le parti più pregiate, cosciotto, carré e

Dalla storia alla tavola l’agnello di gran qualità, anzi Agriqualità, di 50 allevatori della Maremma Toscana.

spalla, magari cucinate – sempre secondo lo storico buongustaio – “all’orientale, arrosto all’aretina, trippato in padella o fritto alla bolognese”.

In carne

In effetti un tempo le carni ovine erano le più diffuse in Italia, ma oggi, visto il calo drastico della pastorizia, sono quasi una rarità: di quei 90 chili di carne pro capite all’anno che secondo le statistiche ogni italiano consuma, la maggior parte è carne bovina, poi suina, solo una piccola percentuale tutte le altre. Eppure anticamente la pecora, montone, agnellone & Co. erano “la” carne: non a caso se ne parla fin dalla Bibbia, cibo caro a Mosè, poi citato da Gesù, apprezzato da greci e romani e popoli orientali.

Secondo il poeta romano Giovenale, l’agnello giovanissimo era: “il più tenero del gregge, vergine d’erba, più di latte ripieno che di sangue”. Si acquistava nel Foro Romano, dove si teneva il mercato degli abbacchi (gli agnellini da latte di non più di 5 settimane di vita, chiamati così perché erano *ad baculum* cioè vicini al bastone con cui venivano uccisi), degli agnelli, dei castrati e delle pecore. Erano fonte nutritiva così preziosa che i papi vollero legiferare in proposito: nel Medioevo stabilirono che le pecore non potessero pascolare nella campagna romana prima di Sant’Angelo di settembre (29 settembre). Imposero quindi l’uscita dal territorio a Sant’Angelo di maggio (3 maggio) quando il bestiame si metteva in movimento per raggiungere i freschi pascoli degli Appennini e sfuggire alla calura estiva. Per poi tornare in pianura, appunto, dopo settembre. Il mercato della carne di agnello e di castrato, divenuto un grosso affare, era regolato da norme severissime, come la dogana, la grascia per il commercio delle carni, l’annona, editti e gabelle. In un editto datato 17 ottobre 1768, firmato dal Cardinale Carmelengo di Santa Romana Chiesa, emanato



per garantire la vendita degli abbacchi "... dalle solite angherie, monopoli, ed inganni de' rivenditori chiamati bagarini", i pecorai dovevano attenersi a vendere abbacchi interi – ma non "minori di libbre sei, né abortivi, né morticini", altrimenti sarebbero state imposte loro pene pecuniarie – esclusivamente nelle piazze e nei luoghi pubblici di Roma.

Agriqualità innata

Insomma anche in tempi che noi spesso a torto riteniamo "età dell'oro" c'erano quelle che ai nostri giorni chiameremmo frodi alimentari. Certo oggi queste frodi sono diverse e riguardano magari l'origine dei capi e il modo in cui sono stati allevati e alimentati. Per questo quando si vogliono garanzie sul cibo è bene affidarsi a enti certificati. Più possiamo conoscere gli allevatori, più saremo certi di portare a tavola un cibo sano, oltre che gustoso e rispettoso dei sapori della tradizione. Questo è l'obiettivo che si prefigge l'*Atpz* (Associazione Toscana Produttori Zootecnici, nata nel 1999) voluta per promuovere processi produttivi sempre più di qualità, stimolando i propri soci ad adottare tecniche produttive dell'**agricoltura integrata** (*Agriqualità*) e del **biologico**, e l'adozione di marchi specifici di qualità (**Agnello Toscano** in questo caso) e di riferimento territoriale. L'**Agnello Toscano Agriqualità** è allevato dai pastori che si sono uniti in cooperativa tramite un patto di filiera tra produttori agricoli, zootecnici, trasformatori e distribuzione. Questo patto, che impegna tutti i partecipanti a operarsi per produrre alimenti di qualità, sani, liberi da organismi geneticamente modificati, in strutture ecocompatibili, viene verificato in tutte le sue fasi da un ente di controllo autorizzato dalla Regione, titolare del marchio Agnello Toscano. Quegli agnelli, insomma, nelle cui carni delicate si ritrova il gusto della campagna maremmana. Manciano, Pitigliano, Scansano – per citare alcuni dei più noti comuni collinari in cui le pecore toscane sono al pascolo – sono l'habitat ideale in cui gli ovini sviluppano il meglio delle loro caratteristiche organolettiche. E anche Pellegrino Artusi avrebbe voluto uno di questi capi per la sua ricetta della spalla d'agnello all'ungherese, "o alla spagnola o alla fiamminga, il nome della ricetta poco importa, purché incontri, come credo, il gusto di chi la mangia". ■

Panoramica

Viste naturali, assaggi di Medioevo e Morellino. La bella Scansano.

Il 50 per cento dei pastori associati all'*Atpz* alleva i capi ovini nelle colline maremmane. Tra questi luoghi, una visita merita Scansano che, per la sua posizione strategica a cavallo delle valli dei fiumi Ombrone e Albegna, ha visto fin dall'antichità sviluppo e prosperità. Dalla sua posizione invidiabile, a 500 metri sul livello del mare, si può ammirare uno tra i più suggestivi panorami della bassa Maremma. Inoltre è famoso in tutto il mondo per il suo vino rosso, il *Morellino di Scansano*. Un borgo che si erge su splendide colline panoramiche, capace di offrire ai visitatori, oltre alla bellezza dei paesaggi e delle viste naturali, anche arte e cultura, grazie alla presenza di monumenti ed edifici antichi, carichi di fascino e interesse storico-architettonico.

Per una visita culturale, magari poi seguita da un assaggio in qualche cantina, suggeriamo la Chiesa della Madonna delle Grazie, in stile neoclassico, la Chiesa di San Giovanni Battista e il Palazzo del Podestà, entrambi di epoca medievale, il Castello del Cotonone, che sorge poco fuori del paese, lo Spedale, anch'esso risalente al periodo medievale, la Villa Sforzesca, risalente al Rinascimento e il Teatro Castagnoli di impianto ottocentesco.



L'intervista

Per questo particolare prodotto abbiamo chiesto alcune informazioni a **David Ceccanti**, category carni per Toscana, Umbria e Lazio dei canali Coop Super, Iper e Mini.

Che rapporto c'è con i produttori di agnello toscano dell'*Atpz*?

«Direi una collaborazione che continua da anni con stima e fiducia reciproca. Coop consente ai pastori un lavoro continuo anche nei periodi in cui c'è meno richiesta di agnello, e grazie a questo rapporto può proporre ai consumatori prezzi costanti anche quando da altre parti in certi periodi, come Natale e soprattutto Pasqua, l'agnello costa molto di più».

Quanto agnello acquistano i clienti?

«Diciamo che nei canali di vendita dove c'è il banco assistito nella sola Toscana si consumano 50-60 agnelli a settimana. Ma diventano oltre 300 nei periodi di festa (quando in tutti e tre i canali Coop, includendo anche agnelli di fornitori del resto della Penisola, si arriva a 15mila capi)».

A che prezzi si trova questa pregiata carne?

«Proprio in virtù degli accordi con l'*Atpz*, i prezzi sono concorrenziali e hanno un rapporto con la qualità molto vantaggioso. Si va dai 14,90 euro al chilo per parti pregiate come lombata, coscio e spalla, ai 15,90 per le richiestissime costolette. Mentre la coratella è sui 6 euro».

E la testina tanto cara a Pellegrino Artusi?

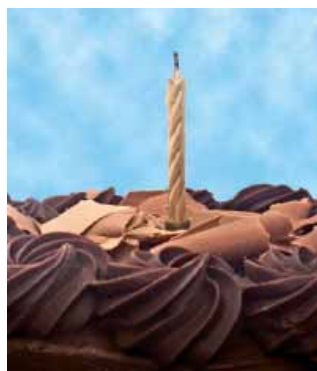
«In Toscana è considerata uno scarto. Spesso non arriva proprio sul banco. Ma quando c'è si parla di circa 1 euro».

Congelato all'italiana

Italiani grandi gelatieri anche nel prodotto industriale, con una grande varietà di torte, dolci e tronchetti preferiti in certi casi alla versione artigianale per i prezzi più convenienti e la comodità di averli in freezer per ogni occasione.

■ Silvia Inghirami

Gli italiani sono i migliori gelatieri del mondo. Non è una dichiarazione sciovinista ma un fatto comprovato: la squadra italiana ha vinto la quinta *Coppa del Mondo della Gelateria* che si è tenuta a gennaio a Rimini, strappando ai francesi il trofeo conteso con 13 squadre provenienti dai 5 continenti. Creme e sorbetti dei nostri gelatieri avevano quel “qualcosa in più” che ci ha portato alla vittoria: un’attenzione alla materia prima nel segno della tradizione, dai pistacchi del Bronte alla nocciola di Piemonte.



Il ritorno ai gusti classici e la ricerca della qualità è una tendenza che si riscontra anche nella grande industria gelatiera e pasticceria. Cresce sempre più l’offerta di prodotti che si distinguono per un’importante selezione degli ingredienti, oltre che per modalità di preparazione e di confezione che preservano al massimo livello le caratteristiche fisiche e organolettiche. La fiducia nei prodotti industriali è sempre più elevata e secondo una ricerca *Eurisko/Istituto del gelato italiano* le mamme italiane scelgono indifferentemente gelato artigianale (62 per cento) e confezionato (61 per cento).

Cono d’ombra
La fiducia che ha saputo conquistarsi il prodotto industriale ha superato la dimensione del tradizionale cono o stecco e spazia su tutte le tipologie, come torte, dolci e tronchetti. Complice la crisi, questi prodotti, che presentano prezzi accessibili e decisamente inferiori alle creazioni artigianali, registrano performance positive: nel 2011 sono state vendute circa 109 milioni di porzioni di torte e tranci. A questi numeri vanno aggiunti quelli della pasticceria realiz-

zata a livello industriale, che mette sul mercato delizie come tiramisù o strudel surgelati. A spingere i consumi non è solo l’aspetto economico ma anche la capacità delle aziende di inventare sempre nuove ricette: «La varietà di torte gelato presenti sul mercato italiano in effetti è molto ricca e varia – afferma il direttore dell’*Aidepi* (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiana) **Mario Picciaiuti** – e va dalle torte con la classica forma tonda, ai tronchetti, ai tranci e addirittura alle fette già porzionate. Anche la varietà di ricette è multiforme: ci sono i grandi classici della pasticceria italiana e internazionale come la Saint Honoré, il Mont Blanc, la Meringata, la Sacher torte, le torte ai frutti di bosco e la torta della nonna; ci sono i gusti più classici – caffè, panna, zabaglione, nocciola – e le creazioni più sofisticate che assemblano ingredienti e consistenze diverse con effetti sorprendentemente piacevoli al palato, come sfoglie di cioccolato o caramello, coperture di cioccolato al latte, fondente o bianco, latte di mandorle, cocco, pera e cioccolato, lamponi e così via».

All’occasione

Ma a guidare gli acquisti è anche la praticità: «La convenienza – fa notare Picciaiuti – è sempre una componente importante nelle scelte soprattutto se accompagnata dalla qualità e dalla grande capacità d’innovazione nel proporre prodotti e ricette dal gusto sempre nuovo, due caratteristiche peculiari dell’industria dolciaria italiana. Il fatto di poter acquistare la torta in anticipo e tenerla nel freezer pronta ad essere consumata quando si presenta l’occasione, un pranzo, una cena, una merenda, è un altro elemento di grande comodità per il consumatore». Non a caso le vendite al supermercato hanno da tempo superato quelle effettuate al bar. Il grande

vantaggio di questi prodotti sta nei lunghi tempi di conservazione nel freezer di casa: un tronchetto o una torta con confezione mantenuta integra si conservano anche svariati mesi. Gli unici punti deboli potrebbero a questo punto essere rappresentati dagli ingredienti, non sempre facilmente leggibili: in particolare, in etichetta è bene controllare la percentuale di grassi “nobili” derivanti dal latte, e di olii vegetali (di palma, cocco, soia ecc).

Confezioni omaggio

A garanzia del consumatore le grandi aziende gelatiere associate hanno adottato un *Codice di autodisciplina* che viene costantemente aggiornato per adeguarsi alle nuove esigenze del consumatore che chiede sempre maggiori garanzie in termini di qualità e valore nutrizionale oltre che sicurezza. Ma nessuno può garantire – meglio del consumatore stesso – che il prodotto, una volta acquistato, venga conservato e servito correttamente: «I consigli per gustare al meglio un gelato prodotto industrialmente e quindi confezionato sono in genere riportati sulla confezione di ciascun prodotto e variano quindi anche per le torte gelato dal tipo di torta che si acquista, da quali ingredienti è composta e da come questi ingredienti sono stati assemblati insieme – spiega il direttore dell'*Aidepi* –. Conservare correttamente il prodotto nel freezer dopo averlo acquistato è ovviamente la prima regola. La presenza di ghiaccio e brina sulla superficie della confezione è la spia che il prodotto ha subito sbalzi di temperatura che possono, però, al massimo agire sulla forma e sulla consistenza del gelato. In ogni caso i gelati prodotti industrialmente resistono bene anche a queste piccole differenze di temperatura che inevitabilmente produciamo aprendo e chiudendo continuamente il freezer domestico. La confezione in cartoncino o altro materiale rigido delle torte gelato le protegge perfettamente anche dagli urti conservandone la forma estetica originale che in una torta da servire a tavola è molto importante. Il dolce gelato va estratto dal freezer qualche minuto prima di servirlo fino a che assume la consistenza desiderata (più meno dura o soffice secondo i gusti) e in modo da poterlo tagliare facilmente in porzioni. ■

Tre uomini in barca

La pesca della tonnarella di Camogli, tradizionale, sostenibile, molto dura per i pescatori liguri.

61

Poltrona, asino, vedetta sono termini che apparentemente non hanno niente in comune, ma per i pescatori di Camogli indicano da sempre le tre barche in legno utilizzate per la pesca della **tonnarella**. *Tonnarella* e non tonnara perché si tratta di un sistema di pesca simile ma più semplice e piccolo rispetto alla tonnara, 2 sole stanze rispetto alle 6-9 delle altre e una rete di sbarramento più corta. Inoltre le tonnare sono fatte per restare in mare solo poche settimane mentre la *tonnarella* a Camogli viene calata in mare per circa 6 mesi, da aprile a settembre. Questo sistema di pesca stagionale vanta secoli di storia a Camogli: la *tonnarella* è citata, infatti, in alcuni documenti e decreti che risalgono ai primi anni del Seicento, ma si pensa sia molto più antica. Creata per pescare i pesci di passaggio, la *tonnarella* ha basato la sua economia nei secoli sulla pesca dei tonni, ma già dall'Ottocento si è rivolta verso specie di passo più piccole ma sempre pregiate. La progressiva perdita di guadagno legata alla pesca del tonno è stata anche la causa della



perdita d'interesse degli imprenditori che periodicamente prendevano in concessione il tratto di mare antistante la chiesetta di San Nicolò di Capodimonte, vicino a Punta Chiappa e che armavano ogni anno la tonnarella. Così dal 1914 la proprietà della *tonnarella* passò direttamente nelle mani dei pescatori di Camogli, organizzati in cooperativa, la *Società Anonima Cooperativa dei Santi Fortunato e Prospero*. Negli anni le cooperative di pescatori camogliesi si sono alternate armando stagionalmente la *tonnarella*, ma dagli Anni Ottanta la gestione è passata alla *Cooperativa Pescatori di Camogli*, una delle più importanti realtà cooperative liguri, fondata dal 1974.

La *tonnarella* di Camogli è l'unica rimasta in Liguria e una delle poche rimaste in attività in Italia: si tratta di un sistema di pesca tradizionale e altamente sostenibile perché solo il pesce di taglia medio grande rimane imprigionato nel meccanismo delle camere, non viene ucciso ma solamente concentrato tra le due barche, così che i pescatori possono vedere il pescato e rilasciare ancora vivi i pesci non commercializzabili oppure sotto taglia e proibiti dalla legislazione. Un sistema che costringe i pescatori a giornate molto dure e lunghe: di norma ogni equipaggio lavora in *tonnarella* per 2 settimane al mese alternandosi con un secondo equipaggio.

Il pescato è costituito di norma da sugarelli, palamite, occhiate, ricciole, cavalle, tombarelli, ma anche boghe, salpe e aguglie, pescato più o meno pregiato venduto presso i punti vendita della *Cooperativa*. In collaborazione con un'associazione culturale locale vengono organizzate anche escursioni alla *tonnarella* per vedere in diretta le attività di pesca e visitare il *Museo del Mare*, ricavato presso l'antica sede della *Cooperativa*. ■

menu di salmone

62



Involtini al salmone

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di salmone affumicato ■
- 1 vasetto di maionese ■
- 1 cuore di sedano ■
- 2 limoni ■
- 1 vasetto di caviale ■
- 2 mazzetti di rucola ■
- 1 cuore di lattuga ■
- sale e pepe ■

Preparazione facilissimo

Tempo 20 minuti

Costo medio

Preparazione

Tagliare il sedano a fettine sottili e unirlo alla maionese e al caviale, aggiungere poco sale e una spruzzata di pepe e amalgamare gli ingredienti. Suddividere il composto ottenuto sulle fette di salmone e arrotolarle in modo da formare degli involtini da adagiare su un letto di rucola e lattuga tagliate a listarelle finissime. Decorare con fette di limone e servire.



Abbinamento

Un buon Prosecco di Valdobbiadene potrebbe essere il giusto abbinamento.





Tagliatelle al salmone con peperoni e spinaci

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di tagliatelle ■
- 400 g di salmone fresco ■
- 400 g di spinaci ■
- 5 peperoni di colori diversi ■
- 1 mazzetto di cipolline ■
- 50 g di burro ■
- 1 tazza di besciamella ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione facile

Tempo 30 minuti

Costo medio

Preparazione

Tagliare a dadini i peperoni e saltarli per 10 minuti insieme alle cipolline già rosolate in olio extravergine d'oliva. Cuocere il salmone, pulito e diliscato, in una pentola per la cottura a vapore (in assenza si può mettere uno scolapasta sopra mezza pentola d'acqua) con l'acqua aromatizzata da uno spicchio di limone, uno di cipolla e un rametto di timo. Cuocere a vapore anche gli spinaci e salare e pepare gli ingredienti. Lessare le tagliatelle tenendo da parte un po' dell'acqua di cottura, condirle con il burro e, se sono troppo asciutte, ammorbidire con un po' d'acqua di cottura. Aggiungere il salmone alle tagliatelle, cospargere con la besciamella calda, e aggiungere i peperoni e gli spinaci sulla besciamella.



Abbinamento

Si consiglia per questo primo un Müller Thurgau.





Filetti di salmone alle mandorle

Ingredienti per 4 persone

- 6 filetti di salmone c.a.
300 g ciascuno ■
- 200 g di mandorle a lamelle ■
- verdurine cotte al vapore ■
- 1 mazzetto di prezzemolo ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione facilissima

Tempo 20 minuti

Costo medio

Preparazione

Asciugare bene i filetti e disporli dalla parte della pelle con la placca foderata con carta da forno bagnata, strizzata e unta con un filo d'olio. Spennellare il pesce con poco olio e spolverizzarlo con sale e pepe. Coprire i filetti con le mandorle a lamelle e premerle delicatamente con le mani per farle aderire alla polpa. Infornare a caldo (200°) per 7-8 minuti e servire con le verdure condite con olio, sale e pepe e una spolverata di prezzemolo tritato.



Abbinamento

Da provare un rosso giovane, poco impegnativo, fragrante e profumato, come il Lagrein.





Bavarese alle fragole

Ingredienti per 4 persone

- 6 tuorli ■
- 150 g di zucchero ■
- 4 dl di latte ■
- 20 g di gelatina in fogli ■
- 1\2 baccelli di vaniglia ■
- 500 g di fragole ■
- panna montata ■

Preparazione facile

Tempo 40 minuti

Costo medio

Preparazione

Scaldare in un pentolino il latte con la vaniglia, senza far bollire. Montare a parte i tuorli con lo zucchero finché il composto sarà soffice e cremoso, quindi diluire con il latte caldo dopo aver tolto il baccello di vaniglia. Unire alla crema i fogli di gelatina messi a bagno e poi ben strizzati e cuocere il tutto a fuoco molto basso, mescolando di continuo finché la crema si addenserà. Lasciare raffreddare e incorporare 4 dl di panna montata. Frullare metà delle fragole e unirle al composto. Versare il tutto in uno stampo bagnato e metterlo in frigo per almeno 2 ore. Sformare su un piatto da portata e guarnire con le fragole e la panna montata rimaste.



Abbinamento

Si suggerisce un classico Brachetto d'Acqui o una Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, più interessante del Brachetto, ma più difficile da trovare.



Più bontà per le tue ricette!



Per saperne di più clicca su
www.noberasco.it

noberasco

Dal 1908, un mondo di frutta a colori

**PER TUTTO IL MESE DI MARZO,
NEI SUPERMERCATI COOP
E IPERCOOP**

SCONTO DEL 25%

su Cocco grattugiato 500 g, Uva Sultanina 500 g
e Noci sgusciate 150 g NOBERASCO.

enneci

67

semi seria di Simona Marchini



Una bella tournée

Cortesia, civiltà, cultura, amore per la tradizione, passione per il teatro. Parole che per molte persone vogliono ancora dire qualcosa e che lasciano ben sperare per un'Italia migliore.

Sono in tournée, col mio spettacolo diretto da Gigi Proietti, e incontro luoghi e persone negli angoli meno scontati del Paese. E così siamo arrivati a Omegna. È un posto delizioso, sul lago d'Orta. Ma al di là del paesaggio dolce e forte di vette alpine e lago trasparente, è la sua gente che mi ha incantata. La cortesia, la civiltà, la cultura antica, popolare e sociale. Tutto questo si è manifestato nel suo pieno valore a teatro. Sì, noi dal palco misuriamo la qualità del pubblico. È un rapporto impercettibile, sottile, ma infallibile nella sua verità. E se il pubblico non è "bendisposto" si fatica molto a coinvolgerlo... Invece a Omegna c'è stato subito contatto e

calore. Pensate: un teatro gestito da una società operaia con alle spalle una lunga storia d'educazione politica e civile nata dal lavoro. Inoltre Omegna è il paese di Gianni Rodari grande autore di storie per l'infanzia. Ecco, è stata una grande esperienza questo scorcio di tournée. Persone entusiaste, amanti del teatro, accoglienti, come i gestori dell'hotel che ci hanno aspettato dopo lo spettacolo, gentili e pazienti. E lo stesso clima c'era a Borgomanero e a Fornovo. Teatri pieni, pubblico affettuosissimo. Beh, questa bella provincia ci fa sperare in un'Italia migliore. Finché ci sarà qualcuno che preferirà una volta al mese il teatro a una cena in pizzeria la civiltà sarà salva. ■

Dal ritardo nella lettura alla lentezza nello scrivere, dalla tendenza a ripetere sempre gli stessi sbagli all'incapacità di memorizzare le sequenze, siano i giorni della settimana o le tabelline. Tanti gli ostacoli per bambini e ragazzi che soffrono di dislessia o disturbo specifico dell'apprendimento.

Apprendi...stato

■ Barbara Autuori

inciampare continuamente nella lettura, sbagliare parole scritte e riscritte più volte, fare confusione con numeri e operazioni matematiche. Di questi e molti altri ostacoli è costellata la vita degli alunni che soffrono di dislessia, un disturbo specifico dell'apprendimento (*Dsa*) che compromette le abilità scolastiche di lettura, scrittura e calcolo lasciando intatto il funzionamento intellettuale generale. «Secondo le stime più prudenti, la percentuale di studenti dislessici si aggira intorno al 3-4 per cento dell'intera popolazione scolastica in età evolutiva» afferma il neurologo **Enrico Ghidoni** nel Comitato Problematiche Sociali dell'*Aid*, Associazione Italiana Dislessia (www.aiditalia.org). «Nelle scuole, però, la percentuale si riduce drasticamente (1,5-2 per cento) perché si tiene conto solo di coloro che hanno avuto una diagnosi».

Scusate il disturbo

Numeri sottostimati dietro ai quali si celano bambini e ragazzi non di rado etichettati come distratti, svogliati, immaturi e per questo spesso condannati a percorsi scolastici difficili se non fallimentari. A dare una tutela e un sostegno concreto a questi studenti sono arrivate

da pochi mesi le linee guida e i decreti attuativi della legge 170 del novembre 2010 (www.istruzione.it/web/istruzione/dsa). Un risultato importante – sottolineano all'*Aid* – giunto dopo 8 anni di lavoro (già nel 2004 il Ministero dell'Istruzione aveva emesso delle circolari contenenti disposizioni in materia) e che rende obbligatori, a fronte di una diagnosi di disturbo dell'apprendimento, tutta una serie di strumenti per sostenere lo

studente dislessico. «Ottenuta la diagnosi – spiega **Gian Marco Fulgeri**, responsabile nazionale *Help Line Dislessia* –, questa va presentata alla segreteria della scuola che dovrà redigere, attraverso l'insegnante di riferimento, un Piano Didattico Personalizzato (*Pdp*) nel quale deve essere coinvolta anche la famiglia». Poiché gli studenti che soffrono di questo disturbo presentano principalmente difficoltà legate alla capacità di leggere e scrivere in modo corretto e fluente, il Piano dovrà prevedere gli strumenti più adeguati per ovviare a questi deficit. Si può ricorrere al computer che esegue sintesi vocali e alla calcolatrice, ma anche esonerare lo studente da alcune normali attività didattiche come lo studio a memoria.

In vari modi

«La dislessia impedisce certi automatismi nell'apprendimento e dunque richiede modalità diverse per imparare», chiarisce il neurologo. «Modalità – gli fa eco Fulgeri – che vanno garantite e assicurate in tutte le scuole di ogni ordine e grado fino all'Università, sia nei test d'ingresso che negli esami curricolari oltre che negli esami di Stato conclusivi dei cicli secondari di I e II grado». Fino ad arrivare alla patente di guida: per il ciclomotore, infatti, il test sarà svolto oralmente mentre per le altre patenti i quiz saranno "letti" dalla sintesi vocale di un computer. E se la legge 170 ha avuto senz'altro il merito di porre all'attenzione del mondo scolastico difficoltà e rimedi dei disturbi dell'apprendimento, nulla dice in merito alle possibilità d'ingresso nel mondo del lavoro: «Nel partecipare a un concorso – sottolinea a proposito Ghidoni – un giovane adulto dislessico non può avvalersi degli strumenti compensativi che ha utilizzato durante la sua carriera scolastica». Segno che la strada per una più profonda sensibilizzazione, accettazione e disponibilità sociale verso questa condizione appare ancora lunga. Un obiettivo che l'*Aid* cerca di realizzare con le attività d'informazione



e formazione rivolte alle famiglie, agli educatori e ai clinici. «Sono già 2 anni che l'Associazione, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e grazie ai finanziamenti della *Fondazione Telecom Italia* – prosegue il responsabile di *Help Line* –, ha avviato un grosso progetto d'aggiornamento rivolto ai docenti coinvolgendo oltre 10mila insegnanti in 13 regioni». Un lavoro che viaggia in parallelo con i 10 campus estivi sparsi sul territorio nazionale che, da metà giugno a metà settembre, sono rivolti ai bambini dislessici dalla quinta elementare alla terza media: «Un'occasione ludica – conclude Fulgeri – per aiutarli a fare pratica con strumenti didattici che dovranno poi utilizzare in classe». ■

Info help-line@dislessia.it

Segnali d'allarme

Come riconoscere i primi segnali di dislessia.

Vivaci, creativi, sicuramente intelligenti. Anche i bambini dislessici possono ottenere degli ottimi risultati scolastici. A patto, però, che famiglia ed educatori siano pronti a cogliere al volo i primi segnali. «Già durante l'ultimo anno della scuola dell'infanzia è possibile percepire le prime avvisaglie di disturbi specifici dell'apprendimento» spiega **Enrico Ghidoni**, responsabile, tra l'altro, del Laboratorio di Neuropsicologia all'Arcispedale S. Maria Nuova di Reggio Emilia. «Anche se non sempre correlato, un ritardo nel linguaggio indica un alto rischio di dislessia che spesso si accompagna alla reticenza a svolgere le prime attività prescolari». Difficoltà che poi esplodono alle elementari: ritardi nella lettura, lentezza nello scrivere, tendenza a ripetere sempre gli stessi sbagli, incapacità di memorizzare le sequenze, dai giorni della settimana alle tabelline. «Automatismi che i dislessici non acquisiscono nemmeno con un allenamento costante e continuo», sottolinea l'esperto. E che devono far scattare la richiesta di una diagnosi. Il consiglio è quello di affidarsi a chi si occupa nello specifico di questi disturbi in modo da intervenire tempestivamente e con le terapie riabilitative adeguate.

le vite degli altri di Barbara Autuori

Solo un padre

Da chi vive sulla propria pelle l'esperienza della separazione nasce l'associazione

RagazzoPadre per aiutare, grazie anche a psicologi e avvocati, madri e padri separati. Per il bene comune di genitori e figli.

Orgoglioso papà del piccolo Pablo, livornese, 34 anni, titolare di un'agenzia di comunicazione *on line*, Saverio Evangelista è fondatore e presidente dell'Associazione *RagazzoPadre* (www.ragazzopadre.it) che si pone come obiettivo la promozione e diffusione della cultura della famiglia serena, anche se separata. Per il bene comune di genitori e figli.

Quando e perché nasce *RagazzoPadre*?

«Un anno fa, sull'onda della mia esperienza prima di figlio di separati e ora di padre separato, ma con la volontà di affrontare questa nuova condizione in maniera costruttiva».

In che modo?

«Abbandonando la logica dello scontro a favore di una cultura della comprensione e distensione tra genitori che si separano. Tra tante associazioni che si schierano da una parte contro l'altra, *RagazzoPadre* tenta di mediare nella convinzione che i figli sono sereni solo se anche i genitori lo sono. Nonostante il nome provocatorio, infatti, l'associazione si rivolge sia alle madri che ai padri».

Che tipo di sostegno offre *RagazzoPadre*?

«Abbiamo una serie di collaborazioni con psicologi e avvocati che la pensano come noi. Figure professionali sparse su tutto il territorio nazionale disposte a gettare acqua sul

fuoco della separazione piuttosto che a soffiarcì sopra».

Come cercate di sensibilizzare a questa cultura della serenità?

«L'anno scorso abbiamo indetto un concorso



fotografico *on line* sul tema della paternità: in giuria c'erano Oliviero Toscani e Paolo Crepet. Abbiamo avuto 250 concorrenti e il sito ha contato 70mila visualizzazioni in 3 mesi. Quest'anno replicheremo senz'altro, raddoppiando con un seminario sull'essere genitori tenuto proprio da Crepet la prossima estate a Firenze».

Come vi finanziate?

«Con le iscrizioni dei nostri 200 soci, contributi volontari, donazioni. Per il seminario a Firenze, per esempio, stiamo cercando sponsor che ci aiutino a renderlo gratuito».

Un consiglio per genitori che stanno attraversando una separazione?

«Non rinunciare al progetto di farsi una famiglia. Rinascere ad una nuova vita si può e si deve, per se stessi e per i figli». ■

Che cosa c'è dietro le unità di misura. E se un giorno chilogrammo, litro, metro, secondo sparissero?

2 pesi e 2 misure

70

■ Patrice Poinssotte

«Buongiorno, 1 etto di prosciutto crudo e 1 litro di latte, per favore». «Sono andato a correre per 1 ora, ho fatto 8 chilometri e ho perso 500 grammi». Usate ogni giorno con grande disinvoltura, le unità di misura permettono di contare – e scandire la vita – con precisione e chiarezza. Ma che cosa significano questi standard e che cosa succederebbe se un giorno dovessero sparire?

Metro di paragone

Fino al XVIII secolo il sistema di misura era per lo più casalingo. L'unità di peso variava da un posto a un altro: in Sicilia, per esempio, l'unità di capacità, la salma, poteva cambiare dal semplice al quadruplo. Stessa cosa per la misura delle lunghezze con il piede e il braccio che si allungavano o si scorciavano

a seconda del paese. Insomma “due pesi e due misure” da cui scaturivano – facile intuirlo – problemi economici e commerciali e tanti errori di comunicazione che hanno reso necessaria la loro armonizzazione. Un incarico questo affidato alla scienza delle misure, la metrologia, e ai suoi matematici, Borda, Condorcet, Lagrange, Laplace e Monge che hanno partorito una delle opere capitali della scienza: il sistema metrico (o decimale). Concetto unificatore per eccellenza, implica relazioni, prima inesistenti, tra le unità di misura. Il metro è considerato la decimilionesima parte del quarto del meridiano terrestre dal Polo Nord all'Equatore, concretizzando così l'idea di un'unità universale che non ha niente d'arbitrario né di particolare. Determinato il metro, le altre unità di volume e di peso si deducono direttamente: il litro viene

Secondo noi

Per non perdere, dopo averla trovata, la nozione del tempo.

Definito in funzione di una velocità, quella della luce, il metro implica la conoscenza dell'unità di tempo, il secondo. Il ritmo del tempo è dalla notte dei tempi – e non è un gioco di parole – strettamente connesso all'evoluzione delle conoscenze astronomiche. Nell'antichità una forma primitiva di misurazione consisteva nel contare i giorni trascorsi tra due periodi di plenilunio. Accertata la periodicità delle stagioni, l'anno veniva allora diviso in dodici cicli lunari di 30 giorni per un totale di 360 giorni. Alla ricerca del tempo perduto gli scienziati hanno elaborato tecniche sempre più precise e l'osservazione accurata del movimento di rotazione della Terra ha permesso di definire il secondo come 1/86400 del giorno solare medio, cioè l'orario di Greenwich. Ma quest'ultima non sempre corrisponde alla misura astronomica del sole allo zenit alle 12,00 sul meridiano londinese: c'è uno sfasamento di 16 minuti. In una lotta contro il tempo, i ricercatori hanno poi studiato la possibilità di usare come metronomo oscillazioni atomiche più regolari dei moti della Terra. Nel 1967 la XIII Conferenza Gene-

rale dei Pesi e delle Misure, considerando necessaria e possibile una ridefinizione dell'unità di tempo, decise di affidare il tempo a un nuovo direttore d'orchestra, la fisica quantistica, con l'atomo di cesio-133 come primo violino. Il secondo viene allora definito come l'intervallo di tempo che contiene 9.192.631.770 periodi della radiazione corrispondente alla transizione tra i due livelli iperfini dello stato fondamentale dell'atomo di cesio 133. Elaborato da un insieme di 340 orologi atomici sparsi in tutto il mondo, il tempo è ormai sconnesso dalla rotazione della Terra: ore, minuti, secondi battono al ritmo dell'atomo. Per quanto piccola possa sembrare quest'entità è appena sufficiente a soddisfare le esigenze tecniche più avanzate, richieste soprattutto nelle telecomunicazioni, nella radionavigazione, nella navigazione spaziale e in settori come la radioastronomia, e c'è da scommettere che la ricerca di una definizione ancora più “microscopica” non si fermerà qui. Intanto in Italia è l'Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica responsabile della generazione e del mantenimento dell'unità d'intervallo di tempo campione e della Scala di Tempo Nazionale, quello che ci consente di non perdere la nozione del tempo. Perché, come dice l'orologiaio nel film di Scorsese *Hugo Cabret*, «il tempo è tutto».



definito uguale a un decimetro cubo e il chilogrammo come la massa di un litro d'acqua. Restano solo da costruire i campioni materiali e inalterabili delle unità di peso e di lunghezza: così il chilogrammo campione prende la forma di un cilindro di platino, il metro quella di una barra di platino. E volendo, si possono andare a vedere a Parigi, o meglio a Sèvres, al *Bureau International des Poids et des Mesures*. Creato nel 1875 su un territorio internazionale, come le *Nazioni Unite*, ospita ricercatori di una quindicina di paesi il cui lavoro ha implicazioni scientifiche, economiche e commerciali notevoli. Centro di riferimento mondiale della metrologia lavora, infatti, non soltanto sui campioni fisici di misura, ma anche sul linguaggio del Sistema Internazionale d'Unità.



L'unità fa la forza

I progressi della scienza e la necessità di una maggiore precisione nelle misure (nanotecnologie, *Gps*) hanno indotto la comunità internazionale a adottare nel 1960 il Sistema Internazionale d'Unità (SI). Il vantaggio? Unificare la terminologia e la definizione di 7 unità di base, una per grandezza: il chilogrammo, il secondo, il Kelvin (temperatura), la mole (quantità di materia), l'ampere (intensità elettrica) e la candela (intensità luminosa). Il metro diventa allora uguale a 1.650.763,73 volte la lunghezza d'onda, nel vuoto, della radiazione dell'atomo di krypton-86. Poi, nel 1983, la sua definizione viene ulteriormente precisata, ma questa volta in funzione della velocità della luce: un metro è uguale d'ora in poi alla distanza percorsa da un fascio di luce nel vuoto per 1/299792458 secondo. Questa definizione, legata a una costante fisica, non lascia dubbi sull'affidabilità e la stabilità della misura, e sulla sua riproducibilità. Perciò non ci sono rischi: avremo sempre il nostro metro... di paragone. ■

Legittima aspirazione

Aspirapolvere e meteorologia ossia come raccogliere le briciole della colazione grazie alla dinamica dei fluidi.

Filosofi e matematici dell'antica Grecia, alla ricerca del principio di tutte le cose, s'interrogavano sulla natura dell'aria e in particolare sull'origine del vento. Sono stati loro i primi a caratterizzare, senza saperlo, il processo più importante dell'aspirapolvere: l'aspirazione. Fenomeno fisico associato al trasporto di una sostanza, ha per origine una differenza, o meglio un gradiente, di pressione atmosferica che sposta il flusso dall'alta pressione verso quella bassa. Tradotto in linguaggio meteorologico è come dire che la depressione aspira l'aria espulsa dall'anticiclone. Un aspiratore riproduce, quindi, le leggi della natura, si comporta cioè come una minuscola "centrale meteorologica" casalinga: genera artificialmente al suo interno un gradiente orizzontale di pressione atmosferica che permette di raccogliere le briciole della colazione. La potenza dell'aspirazione, paragonabile alla velocità del vento, dipende quindi esclusivamente dalla forza del gradiente di pressione prodotto dall'elettrodomestico, in sostanza un ventilatore che lavora alla rovescia. Ma quale meccanismo permette di risucchiare l'aria? Per illustrarlo prendiamo una bottiglia vuota, senza tappo né fondo, e installiamo nel mezzo una ventola. Fissiamo poi una membrana sul dispositivo laddove l'aria viene soffiata in modo da ostruire parzialmente lo scorrimento del flusso nel tubo. Avviata, la ventola spinge l'aria sulla membrana che viene deformata dalle forze che agiscono su di essa facendola gonfiare per effetto della concentrazione d'aria. La conseguenza è che la densità aumenta sulla parete sopravento e un differenziale di pressione nasce tra le parti concave e convesse della pellicola, differenziale che determina uno spostamento d'aria dal collo della bottiglia verso il fondo. I modelli domestici d'aspirapolvere hanno un massimo di depressione di circa 20



kilopascal (kPa) inferiore alla pressione atmosferica dell'ambiente che è mediamente, al livello del mare, di 1.013 ettopascal (hPa). La capacità aspirante non ha quindi niente a che vedere con la potenza elettrica dell'apparecchio, espressa in watt, ma si misura in air watt o in kilopascal. Una buona potenza aspirante è compresa fra 250-400 watt air o 13-22 kPa, tenetene di conto quando comprate un aspirapolvere. ■

Affittasi

Perché il modo di consumare è cambiato, per realizzare un desiderio, perché il portafoglio è sempre più leggero. Oggi la macchina, gli attrezzi, il frigorifero, un vestito o una borsa si prendono in affitto.

72

■ Benedetta D'Alessandro

La borsa della *griffe* preferita mille volte ammirata in vetrina, ma rimasta inafferrabile per il prezzo proibitivo. L'ingombrante biliardino per il compleanno del pargolo così come le sedie e i gazebo per il giardino fino ad arrivare ad oggetti assai meno frivoli: il frigorifero, la lavam-quette professionale, ma anche il semplicetrapano. Oggetti da usare il tempo necessario per soddisfare un bisogno, per poi liberarsene con leggerezza senza sovraccaricare armadi, soffitte, garage, e portafoglio. Un sogno che diventa realtà con la formula del noleggio, la cui filosofia sembra aver inesorabilmente conquistato anche il Belpaese.



del noleggio e dell'*outsourcing*. «Negli ultimi anni il ricorso a prodotti e servizi non propri è andato incrementandosi tanto da rendere conveniente il noleggio anche per le aziende più grandi». Dai computer per i dipendenti alle macchine per ufficio, dai frigo bar agli arredi degli alberghi che così possono contare su un *re-styling* infinito, la frontiera dell'«affitto» temporaneo sembra non conoscere limiti. Soprattutto quando si rivolge al privato. «La tendenza a noleggiare un bene per il tempo necessario all'uso che se ne

fa si sta diffondendo soprattutto nella terra di mezzo tra hobby e professionale» sottolinea il titolare della *Rental Consulting*. Dal tagliaerba di ultima generazione all'avvitatore angolare, la gamma di ciò che si può affittare per piccoli e grandi lavoretti appare infinita. Per farsi un'idea basta curiosare sul sito dell'*Italnolo* (www.italnolo.it), azienda che conta oltre 40 centri noleggio sparsi in 10 regioni capaci di soddisfare tanto specifiche esigenze professionali quanto quelle del singolo privato. Offrendo peraltro una qualità spesso migliore di quella che ci si potrebbe permettere acquistando il bene in questione. Sinonimo di alta qualità capace di far risparmiare soldi e spazio, il noleggio sembra godere anche di un aspetto psicologico-emotivo da non sottovalutare. «L'affitto, anche solo per qualche ora, di un oggetto che non ci si può permettere porta con sé un'indubbia gratificazione» aggiunge Cantù raccontando di come qualche anno fa ha noleggiato un'auto *Mini Cooper* per la semplice curiosità di scoprire come fosse guidarla. La stessa curiosità che spinge donne e ragazze, ma anche uomini, a rivolgersi al sito internet myluxury.biz per farsi recapitare a casa in sole 48 ore la borsa dei sogni da sfoggiare per il tempo desiderato senza prosciugare il conto in banca.

Istruzioni per l'uso

«Con il noleggio si paga l'uso di un bene e non il suo possesso, con un indubbio risparmio di costi in termini economici ma non solo» afferma

con convinzione **Pier Angelo Cantù** che nel 2001 fu tra i primi a credere nel mercato del noleggio dedicandosi alla creazione e direzione di *Noleggio*, prima testata italiana specializzata di settore. Una scommessa vinta e che Cantù ha rilanciato fondando la *Rental Consulting* (www.rentalconsulting.it) che fornisce consulenza e formazione alle imprese che operano a diverso titolo nei settori

Sebbene in espansione, il settore del noleggio non ha né un censimento preciso né una legislazione ad hoc. Secondo calcoli dei singoli mercati nel 2010 la sola edilizia ha stimato il "peso" del noleggio in poco meno di 2 miliardi di euro per un totale di 2.200 imprese coinvolte. 2011 in ascesa per l'autonoleggio a breve e lungo termine, con un incremento del fatturato (+ 6%), oltre quota 5 miliardi di euro. Aumento del volume d'affari anche del car sharing che nel 2011 ha segnato più 66 per cento.

Proprio no

Un “vorrei tanto ma non posso” che si trasforma magicamente in un “posso per un tempo limitato”: alchimia vincente in tempo di crisi ma che suggerisce anche la sempre più capillare diffusione di un modo diverso di consumare. «Trend che parte da lontano prendendo le mosse da una minoranza che criticava e rigettava il capitalismo usa e getta già a partire dagli Anni Settanta, oggi sta diventando sempre più patrimonio di tutti compresa la politica che non può più prescindere da valori aggiunti quali la sostenibilità socio-ambientale, la sobrietà e la solidarietà» spiega **Pierluigi Musarò**, ricercatore alla Facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Bologna dove insegna Sociologia dei processi culturali e comunicativi. Una tendenza che assume varie forme e nomi, dalla *green economy* all'economia solidale, compreso il noleggio. «Si assiste sempre più all'avvento di un'economia immateriale, liquida, dove il rapporto privato con il bene sta cambiando» sottolinea il sociologo che 5 anni fa ha rinunciato alla macchina di proprietà in favore del *car-sharing*. «Con un abbonamento annuale irrisorio – racconta – ho a disposizione in città un'auto quando e dove mi serve con una semplice telefonata. A parte, pago i chilometri e la benzina consumata eliminando al contempo i fastidi di parcheggio, assicurazione e manutenzione». Un modo di consumare che si può estendere all'infinito e che in alcuni paesi del mondo raggiunge livelli addirittura paradossali. Così come in Cina dove, secondo il sito www.rentalblog.it, è possibile noleggiare fidanzati da sfoggiare nelle riunioni familiari per evitare le imbarazzanti domande di parenti impiccioni sul perché ancora non si sia trovata l'anima gemella. Il prezzo, *ça va sans dire*, dipende dalle caratteristiche della dolce metà a noleggio ma di solito il costo medio si aggira sui 35 euro al giorno. A meno che non si voglia lasciare a bocca aperta zii e cugini: in quel caso “fidanzati” di alto livello possono arrivare a costare fino a 250 euro. ■

Primadonna

Regina della casa, lavoratrice instancabile, madre premurosa o tutte e tre insieme, a tempo pieno. Per credere provate a entrare nei panni di una donna media italiana, più affaticata che in carriera, almeno per un giorno: l'8 marzo, il luogo comune più bello che c'è.

Dare nell'occhio

Viso ovale? Qualsiasi montatura va bene; se è rotondo, meglio montature larghe e squadrate, con gli angoli verso l'alto se il volto è un po' triangolare, forma rotonda o ad “occhi di gatto” se è squadrato. Di modelli per rifarsi gli occhi ce ne sono per tutte le facce in questa primavera e nei mesi caldi, in perfetto stile Anni Ottanta: maschere, aviatore per lo più a specchio, tondi, oversize e con applicazioni di strass, tutti neri, grigio maculato e a colori, con inserti bianchi e lenti sfumate dalle montature in osso. Anche gli occhiali da vista “danno nell'occhio” con montature colorate tutt'altro che sottili. Da alternare alle lenti sono un accessorio davvero modaiolo.



Libero accesso

L'era dell'accesso sulle tendenze delle società avanzate, (Oscar Mondadori, 2000 – pagg. 405, 9 euro), dell'economista Jeremy Rifkin, fu il primo saggio ad evidenziare come l'idea di possesso era rimpiazzata dall'accesso a paga-



mento. Un'evoluzione che Rifkin aveva rilevato oltre 10 anni fa sia in ambito aziendale che nella sfera privata e quotidiana, in un sistema di mercato dove lo scambio di proprietà tra compratore e venditore veniva soppiantato da un accesso temporaneo negoziato fra un cliente che richiede un bene o un servizio e il relativo fornitore.

In Tv, al cinema, in teatro, dalla politica al gossip, dal sesso all'attualità, e nel mezzo pezzi di vita vissuta. La comicità contagiosa di Enrico Brignano, romano verace, allievo di Proietti e "tutto suo padre".

Una risata ci salverà

■ Maria Antonietta Schiavina

Qualsiasi cosa faccia o dica inchioda il pubblico alla sedia e le risate quando sul palco c'è lui echeggiano nella platea sempre gremita fino all'ultimo posto. Risate fino alle lacrime in risposta alle battute che **Enrico Brignano** - 45 anni, romano de Roma, ma ormai applaudito dal Nord al Sud senza distinzione - lancia a raffica su tutto, dalla politica al gossip, dal sesso all'attualità, spesso improvvisando secondo il momento o l'accaduto, senza un copione e senza stancarsi mai. Come un vero animale da palcoscenico, in omaggio al suo maestro Gigi Proietti, con cui ha fatto i primi importanti passi da attore. Con *Tutto suo padre*, maratona comico-sentimentale che sta toccando le più importanti piazze italiane, Brignano gira il Paese con 5 mega Tir, 100 persone di staff, un'orchestra dal vivo, un catering in grado di sfamare tutta la troupe. E, fra

una gag e l'altra, racconta anche un pezzo della sua vita, in un monologo in cui il comico - con un pizzico di commozione che coinvolge il pubblico perché sincera - racconta il suo affetto, la gratitudine e la nostalgia per un padre di poche parole.

Poche parole ma grandi fatti, a quanto lei ha sempre detto.

«Sì. E sono cose che mi mancano molto. La scomparsa di un genitore crea un vuoto immenso e mio padre era una persona speciale, uno che ha lavorato tutta la vita e che pur avendo fatto solo la terza elementare possedeva una saggezza incredibile, come del resto mia madre che è arrivata alla quinta».

Sarà stato contento del suo successo. Ma come hanno reagito i suoi genitori quando lei ha detto loro che voleva fare l'attore?

«Mi hanno sempre appoggiato con affetto e comprensione, anche perché hanno visto l'impegno con cui affrontavo quella strada e i risultati che portavo a casa».

Quali valori gli hanno trasmesso?

«Quello del rispetto innanzitutto. Il rispetto per se stessi e per gli altri, cosa che io ho sempre dimostrato di avere anche nei confronti del pubblico... E la capacità di affrontare la vita con equilibrio».

Quanto è cambiato dal primo giorno che ha messo piede sul palcoscenico Enrico Brignano?

«Il cambiamento è d'obbligo per qualsiasi lavoro e anche io come tutti sono cresciuto. Ma la passione è sempre la stessa, come quando sognavo di recitare e andavo a scuola da quel grande istrione di Gigi Proietti, a cui dopo il Padre Eterno e i miei genitori devo davvero molto».

Consiglierebbe a suo figlio d'intraprendere oggi la carriera dell'attore?



«Prima di tutto questo figlio lo devo mettere al mondo e allora consiglieri a mia moglie (l'attore è sposato da 3 anni, ma la sua vita privata la difende a spada tratta) di farlo e anche in fretta per non averlo quando saremo rimbambiti. Poi lascerei scegliere a lui il suo futuro, come hanno fatto i miei genitori, anche se gli direi che fare l'attore è molto complicato, che ci vuole tanta salute, molto coraggio e che bisogna correre sempre. Gli direi che deve averci la passione vera e che il mestiere dell'attore non rende felici più degli altri, perché anche uno che vende gelati può essere felice, solo che i gelati si vendono tutti i giorni mentre le scritture possono arrivare o no a seconda del momento».

Questo per lei è un momento magico: Tv, cinema, cabaret, teatro. Ma come fa a fare tutto?

«Correndo da una parte all'altra, appunto, e cercando di cogliere al meglio l'attimo fuggente, che proprio perché è fuggente va vissuto in pieno».

Qual è il suo rapporto con il pubblico che ormai non è più solo romano?

«Meraviglioso, durante e dopo lo spettacolo. Credo che, se anche i diversi dialetti dividono le regioni italiane, alla fine siamo tutti i figli della stessa lupa. E poi, come ho scritto nel mio libro uscito l'anno scorso, "se sono romano non è colpa mia"».

Da un po' di tempo nei suoi spettacoli lei fa l'opinionista, certe volte attaccando in modo polemico. Come mai?

«In un Paese dove i politici vanno in Tv a ballare o a prendersi le torte in faccia e soprattutto dove nessuno chiede mai scusa agli italiani, credo che dire ciò che si pensa non sia certo un reato. E io, a 45 anni, ho molta voglia di farlo».

Insomma non ci resta che ridere?

«Per non piangere e non solo in Italia, ma dappertutto. Credo che non ci resti che ridere in generale nella vita. La tristezza è sempre dietro l'angolo, i problemi e le preoccupazioni sono pronte a darci il buon-giorno ogni mattina e la risata spesso è un buon antidoto contro il mal di stomaco».

Una risata che lei provoca da 25 anni.

«E che spero di provocare ancora per molto, anche perché mi diverto tanto anch'io. Se si pensa che c'è gente che detesta il lavoro che fa ed è costretta a farlo, posso dire di essere davvero fortunato».

Storie di tutti i giorni

Tra i tanti effetti che il boom dei *social network* ha avuto sull'ecosistema della rete, la frammentazione delle informazioni è sicuramente uno dei più evidenti.

Se già prima, all'epoca dell'internet fatta di siti statici, era difficile ricucire i fili di una notizia, di una storia o un dibattito nato e sviluppatosi sul web, adesso è diventato un compito quasi improbo: storie e discussioni hanno uno sviluppo caotico che corre impazzito da account di *Facebook* in messaggio di *Twitter* in video di *YouTube* in post di *blog*, in frenetico accumularsi e sovrapporsi e scindersi di spunti e sviluppi cui è molto difficile star dietro. Siccome il web è uno scenario sempre più centrale nella produzione delle news, sta diventando centrale anche l'esigenza di professionalità giornalistiche nuove capaci di padroneggiare il suddetto caos multimediale per raccontare quel che succede e quel che si dice sulla rete. Ma oltre alle persone servono anche strumenti nuovi, e di questi *Storify* (<http://storify.com>) è un ottimo esempio.

Inizialmente a pagamento e pensato solo per gli addetti ai lavori, ma oggi gratuito e liberamente utilizzabile da tutti, *Storify* ha un'interfaccia molto intuitiva: a sinistra lo spazio di scrittura, a destra un insieme di strumenti che vi permettono di pescare dal web (ivi compresi i più diffusi *social network*) tutto il materiale che v'interessa – testo, immagini, video – e d'incorporarlo, con tanto di link alla fonte, nella vostra narrazione.

Il sito offre anche sistemi per far conoscere, "viralizzare" le vostre storie, attraverso i *social network*, una volta che avete finito di comporle, ma anche in via di sviluppo, come fossero cronache in diretta degli avvenimenti.

Storify, infine, non è solo un strumento per narrare storie, ma anche un grande archivio *on line* dove poter leggere tutte le storie narrate dagli altri utenti del sito. ■

Inviati specializzati

In fatto di *social network*, *Pinterest* [<http://pinterest.com>] è senza dubbio la grande novità 2012. Nato due anni fa, il fenomeno *Pinterest* è esploso in Usa nell'autunno dell'anno scorso, diventando in qualche mese uno dei siti più visitati al mondo. Il *network* si basa sul concetto d'interesse iperspecializzato: ogni utente ha a disposizione delle bacheche virtuali su cui "appuntare" contenuti (per lo più visuali) relativi a un dato tema (più specifico è meglio è) da lui prescelto, contenuti presi dal web oppure prodotti dall'utente stesso. Il tutto da condividere con gli altri utenti. Il risultato è un immenso calderone di materiali ove, qualsiasi sia il vostro hobby o interesse, e per quanto strano o raro sia, troverete quasi certamente un sacco d'informazioni interessanti e di persone con cui condividerle.



Analisi illogica

La logica cede il passo alla sensazione e al divertimento, complice una colonna sonora che resta impressa, nello spot della Wind ambientato in una bizzarra lavanderia, protagonisti Aldo, Giovanni e Giacomo.

76



Da tempo Aldo, Giovanni e Giacomo ci hanno abituato a spot che sono delle piccole storie assurde e divertenti. Non fa eccezione l'ultimo spot che hanno girato per pubblicizzare la recente offerta della *Wind* e ambientato in una molto curiosa lavanderia, in cui gli indumenti vengono messi nell'oblò della macchina con la pala, come se fossero carbone che va in un forno. Ne è padrone Giovanni, inflessibile aguzzino, che sta al banco e schiavizza il povero Aldo, relegato nel retrobottega a fare i lavori più pesanti e assurdi. Arriva Giacomo con un giubbotto arancione, che ha una visibile macchia sul davanti. Non si scompone nello scorgere Aldo stirare in un modo piuttosto creativo, seguendo il ritmo di una musica – che è il sottofondo stesso dello spot – ma si rivolge candidamente al proprietario per lavare il giubbotto. Tutta la scena si svolge senza parole. Con gesto imperioso Giovanni invita Giacomo a spogliarsi, attirando la sua attenzione sul cartello di una promozione che offre di fare un lavaggio “tutto incluso” a 12 euro.

L'altro accetta e comincia a togliersi gli indumenti, rimanendo in mutande, che cerca pudicamente di coprire con la canottiera tirata fin sopra i ginocchi. Inizia il lavaggio. Infilato il giubbotto nella

macchina, quest'ultima viene azionata da un'enorme manovella girata da Aldo sotto le frustate di Giovanni. Alla fine il giubbotto è pronto e viene consegnato. Ma appena indossato scoppia (non poteva essere diversamente, data la sgangheratezza dell'impresa!), sollevando una nuvola di piume. Molto divertente. Ma c'è un problema. Il legame tra la storia e l'offerta *Wind* reclamizzata è dato dal fatto che in entrambi i casi viene presentata un'offerta “tutto compreso” a 12 euro. Il parallelo, però, non è proprio positivo per *Wind*, se ci si pensa: l'analogia dovrebbe far riflettere sul fatto che l'offerta della lavanderia è veramente fallimentare. Non si riverbera questo fallimento sull'altra offerta? Escludendo che non se ne siano accorti, c'è da fare una considerazione più sottile, che ha a che vedere con quel meccanismo chiamato dagli psicologi “percezione selettiva”. La gente guarda la televisione – e gli spot in particolare – con distrazione e rilassatezza: non coglie il livello “logico” dell'analogia, ma si sofferma sull'aspetto “estesico” e ludico della storia, divertendosi per la sua assurdità, cosicché l'altro aspetto non è percepito. E un aiuto in questo viene anche dalla gradevole musica di sottofondo: una cover dei *Planet Funk*, che rifanno la canzone resa celebre nel 1966 da Nancy Sinatra: “These boots are made for walkin’”. ■

teleobiettivo di Beatrice Ramazzotti

Politicamente scorretti

Si dice che quelle lugubri poltrone di cartone a Ballarò siano (volutamente) scomodissime; che Vespa chieda alle ospiti femminili di indossare la gonna per fare share; che a Piazza pulita si abbassino le luci per creare intimità. Cambiano le scenografie,

ma il risultato no: zizzania generale in studio, sgomento del pubblico, aria innocente del conduttore che spaccia testimonial dell'aggressività per interlocutori sociali. I talk show politici hanno 2 effetti: fanno venire il mal di pancia e creano argomento di discussione per il giorno dopo. Alla domanda «Hai visto Matrix ieri sera?» meglio rispondere – anche se non è vero – «No, ero al cinema».

SUPEREROI DI TUTTI I GIORNI

AUSILIO PER LA SPESA CERCA VOLONTARI



DIVENTA ANCHE TU
VOLONTARIO DI AUSILIO
PER CONSEGNARE LA SPESA
A CHI NON PUÒ USCIRE
DI CASA

PER ADESIONI ED INFORMAZIONI PUOI RIVOLGERTI A:

- PUNTO DI ASCOLTO DEI SUPERMERCATI E IPERMERCATI COOP
- SEZIONI E COMITATI SOCI COOP
- NUMERO VERDE COOP 800 86 10 81
- EMAIL - flodiretto@unicooptirreno.coop.it



IL SERVIZIO È ATTIVO NELLE SEGUENTI CITTÀ:

TOSCANA - CASTAGNETO CARDUCCI-DONORATICO

- CECINA
- FOLLONICA
- LIVORNO
- MASSA
- MASSA MARITTIMA
- PIOMBINO
- RIORTORTO
- ROSIGNANO
- SAN VINCENZO

LAZIO - CISTERNA DI LATINA
- VELLETRI

CAMPANIA - AVELLINO

AUSILIO PER LA SPESA
È UN PROGETTO

coop

Unicoop Tirreno

sociocoop

Unicoop Tirreno

LA CONVENIENZA A

Ogni quindici giorni tantissimi
OFFERTE RISERVATE AI SOCI

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA 

DALL'1 AL 15 MARZO.

<p>MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 30% alla cassa</p> <p>PETTO DI POLLO A FETTE CONFEZIONE FAMIGLIA 700 g ca. - il kg</p> 	<p>MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>sconto 40%</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO per i non soci € 3,32</p> <p>€ 1,99</p> <p>il kg € 0,66</p> <p>MELE GOLDEN 3 kg</p> 	<p>MASSIMO 5 pezzi PER OGNI CARTA TRA I VARI TIPI</p>  <p>BISCOTTI MULINO BIANCO campagnole/galletti/tarallucci - 1 kg</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 1,89</p>
<p>SOTTOZERO</p>  <p>FILETTI DI ORATA MENO 30 360 g</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 5,59</p> <p>il kg € 15,53</p> <p>MASSIMO 4 pezzi PER OGNI CARTA</p> <p>sconto 30%</p>	<p>ALIVAL</p>  <p>MOZZARELLA FRESCA ALIVAL 100 g x 5</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO per i non soci € 4,80</p> <p>sconto 40%</p> <p>€ 2,88</p> <p>il kg € 5,76</p> <p>MASSIMO 6 conf. PER OGNI CARTA</p>	<p>MASSIMO 5 pezzi PER OGNI CARTA TRA I VARI TIPI</p>  <p>BISCOTTI MULINO BIANCO campagnole/galletti/tarallucci - 1 kg</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 1,89</p>

<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VAL DI MAZARA OLEARIA BONO 3 litri</p> <p>sconto 40%</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO per i non soci € 24,25</p> <p>€ 14,49</p> <p>il litro € 4,80</p> <p>SCELTO DAI SOCI</p>	<p>MATERASSO IN ECOVEL ESPANSO IN TESSUTO DAMASCATO ECRÙ sottovuoto</p> <p>SINGOLO 80 x 190 x h 14 cm.</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 49,90</p> <p>MATRIMONIALE 160 x 190 x h 14 cm</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 99,90</p> <p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA </p>
---	--

<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VAL DI MAZARA OLEARIA BONO 3 litri</p> <p>sconto 40%</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO per i non soci € 24,25</p> <p>€ 14,49</p> <p>il litro € 4,80</p> <p>SCELTO DAI SOCI</p>	<p>SU PRENOTAZIONE</p> <p>E-BIKE 26" IN ALLUMINIO CON PEDALATA ASSISTITA</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 499,00</p> <p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA </p> <p>Per una corretta manutenzione della batteria, il cui ciclo di vita è di 12 mesi, si consiglia di rispettare le indicazioni sotto riportate: 1 - effettuare una prima ricarica di 8 ore; per le cariche successive sono sufficienti 6 ore. La piena autonomia si ottiene dopo alcuni cicli di carica/scarica. 2 - eseguire una ricarica completa almeno una volta ogni mese in un luogo asciutto e temperato. 3 - evitare di mantenere la batteria scarica anche per pochi giorni per non comprometterne la funzionalità. Per tutte le altre informazioni attenersi alle istruzioni riportate nel manuale d'uso del prodotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • BATTERIA AL LITIO 36V 10AH • Cambio TY18 Shimano 6 velocità • Freni: ANTERIORE: TX-119 Promax, V-BRAKE in lega d'alluminio da 110 mm • POSTERIORE: BSZ100, SERVO 90 mm, freno a tamburo per e-bike • Carica batterie per batterie al litio 36V (IN: 230V AC) (OUT: 44V 1A) • Display 6 led per controllo stato di carica batteria • Autonomia max 50 km a 22 km/h
---	--

A MISURA DI SOCIO.

Altri prodotti in offerta speciale.
SOCI UNICOOP TIRRENO.

coop ipercoop DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

DAL 16 AL 31 MARZO.

<p>MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>fiorfiore</p> <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 30% alla cassa</p> <p>BUSTO DI POLLO KABIR il kg</p> 	<p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 40% alla cassa</p> <p>BANANE ORIGINE ECUADOR il kg</p> 	<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA TRA I DUE TIPI</p> <p>SOTTOZERO</p>  <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 1,19</p> <p>il kg € 1,98</p> <p>VERDURI IL BENESSERE OROGEL verdure scelte/leggerezza - 600 g</p>
<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p>NOCE DI PROSCIUTTO ARROSTO GRANDI SAPORI TOSCANI BECHELLI 1 kg ca. - il kg</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 35% alla cassa</p> <p>per i non soci € 10,50</p> <p>€ 6,82</p>	<p>CONFEZIONE 4 BOTTIGLIE CANTINA MORELLINO DI SCANSANO 1 vermentino igt + 3 morellino docg 75 cl x 4</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 12,90</p> <p>SCELTO DAI SOCI</p> <p>VICINO A NOI</p> 	<p>MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA TRA I DUE TIPI</p>  <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 9,90</p> <p>il kg € 5,14</p> <p>FINISH POWERBALL TUTTO IN 1 regular/lemon conf. x 90 tabs 1,925 kg</p>
<p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA</p>  <p>POLO UOMO NAZIONALE ITALIANA colori assortiti</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 12,90</p>	<p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA</p>  <p>FSC</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 159,00</p> <p>SALOTTINO IN ACACIA RIO COMPOSTO DA: 1 divano due posti - 120 x 65,5 x h 71 cm + 1 tavolino - 100 x 50 x h 35 cm + 2 poltrone - 60 x 65,5 x h 71 cm</p>	

socio**coop**

Unicoop Tirreno

SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO: PUNTI COLLEZIONAMENTO SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.

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

DALL'1 AL 31 MARZO.

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 pezzi
PER OGNI CARTA

FILETTI
DI MERLUZZO
D'ALASKA
ONDA SU ONDA
ALLOGEL
800 g

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO
€ 2,10
+ 100 punti
oppure
€ 4,10
il kg € 5,13



GAIOSELLO
LE CHIANTIGIANE
bianco/rosso - 5 litri

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 4,49
+ 50 punti
oppure
€ 5,49
il litro € 1,10



MASSIMO
4 pezzi
PER OGNI CARTA
TRA I DUE TIPI



JEANS UOMO
WAMPUM
taglie dalla 46 alla 60
modelli e lavaggi
assortiti

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO
€ 16,00
+ 400 punti
oppure
€ 24,00

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA




QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA


PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 179,00
+ 500 punti
oppure
€ 189,00

TAVOLO CONSOLLE
TONDO + 4 SEDIE
PIEGHEVOLI
IN ACACIA TFT
Ø 120 x h 72 cm



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA


GIUBBOTTO
UOMO/DONNA
IN ECOPELLE
modelli e colori
assortiti

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 28,00
+ 700 punti
oppure
€ 42,00

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA




PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 9,00
+ 350 punti
oppure
€ 16,00

GUANCIALE MEMORY
CON FEDERA
IN SILVER CON ZIP
doppia onda/saponetta

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA




TV LED PHILIPS
Mod. 40PFL5206H/12

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO
€ 449,00
+ 2500 punti
oppure
€ 499,00

LED
TECHNOLOGY
40"

Full HD
1080

DVB-T
TERRESTRIAL
HD CI+

2 USCITE
HDMI
HIGH DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE

• Contrasto 500.000:1
• Frequenza 100 HZ PMR
• Connessioni: Scart, AV,
Component, VGA, USB

CLASSE
A
63 cm
24 cm
95 cm

SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO



DONA I TUOI PUNTI IN SOLIDARIETÀ

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

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

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

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

CUORE DI COOP

**PROGETTO DI
SOSTEGNO A DISTANZA**



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

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

PROGETTO HAITI

**SOSTEGNO ALLE
POPOLAZIONI TERREMOTATE**



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

EMERGENCY

**PROGETTO MIGRANTI
POLIAMBULATORIO
DI PALERMO**



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

SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Abetone: il bello della montagna.

L'Abetone deriva il proprio nome da un enorme abete che lì si trovava e che venne abbattuto per far posto alla settecentesca strada Modenese. Oggi il nome è pienamente meritato grazie alla bellezza delle foreste di abeti che circondano tutta la zona. E rispetto ad allora l'Abetone si è trasformata in un accogliente centro turistico destinato sia agli sport invernali che estivi. Per gli sport invernali in particolare, vi sono tre valli collegate tra di loro attraverso oltre cinquanta chilometri di piste da sci servite da un articolato sistema di impianti di risalita: seggiovie, ovovie, sciovie di lungo tragitto e baby-skilift.



1.000 punti

**BUONO DA 15 EURO
SKIPASS GIORNALIERO**

Buono del valore di 15 euro da utilizzare per l'acquisto di uno skipass giornaliero adulti, valido per tutte le stazioni sciistiche dell'Abetone.

Il buono potrà essere convertito presso la biglietteria centrale Multipass, in piazza Piramidi all'Abetone.

Il buono è valido per l'acquisto parziale di un solo skipass.

I buoni non sono cumulabili e non sono validi su tariffe già scontate.

Il buono ha validità per le stagioni invernali 2011 o 2012 (escluso festività natalizie).

Per informazioni:

Consorzio Impianto di risalita Abetone tel 0573 60556 - fax 0573 60557

BOLLETTINO DELLA NEVE: tel 0573 60556

ABETONE



SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

DAL 16 FEBBRAIO AL 14 MARZO

IL PIACERE DI CUCINARE

Barazzoni
1903

Spaghettiere

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



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

PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO DA BARAZZONI
70 EURO



Pentola a pressione

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



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

PREZZO DI VENDITA CONSIGLIATO DA BARAZZONI
70 EURO

made in Italy



RICORDA: PUNTI IN SCADENZA.



I PUNTI DEL COLLEZIONAMENTO ACCUMULATI ENTRO IL

29 FEBBRAIO 2012

DOVRANNO ESSERE UTILIZZATI ENTRO IL

31 MARZO 2012.

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

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

PUOI UTILIZZARLI COSÌ:

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

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

✓ **PER LE OFFERTE MENSILI.**

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

✓ **PER LA SOLIDARIETÀ.**

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

✓ **PER I PREMI DEL CATALOGO.**

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

✓ **PER I PREMI SPECIALI.**

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