

SALUTE IN CRISI

Curarsi oggi in un Paese
che deve conciliare austerità
e diritto alla salute.

Scelta di campo

■ Dibattito aperto
sugli ogm

Tra capo e collo

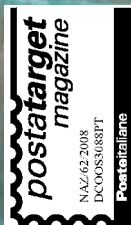
■ Consigli utili
contro la cervicalgia

Trito e ritrito

■ Guida all'acquisto del tritatutto

Non ci resta che ridere

■ Intervista al vignettista
Sergio Staino



SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:
www.catalogosoci.unicooptirreno.com



SELE GIOCHI
TOYS
JOUETS

Selegiochi è un'azienda che nasce negli anni settanta e opera nel settore dei giocattoli, creati pensando al bambino in tutte le fasi della crescita. I prodotti sono realizzati in legno o materiali ecologici con fattezze originali e coloratissime secondo rigorosi criteri di sicurezza in molti paesi del mondo

dalle più prestigiose case produttrici di giocattoli. Per saperne di più: www.selegiochi.com

Servizio da té

gratis con 1.800 punti

800 punti
+ 10,00 €

SPENDI

Servizio da té

Teiera rosa, tazzine celesti, piattini verdi, cucchiaini gialli. È l'ora del tè, da sorseggiare in contenitori del latte riciclati, l'ingrediente principale utilizzato da Greentoys. Il servizio da tè è prodotto in USA per bambini di età superiore a tre anni.



Banco da Lavoro

gratis con 6.400 punti

2.900 punti
+ 35,00 €

SPENDI

Banco da lavoro

Tabulo da gioco che assomiglia a un vero e proprio banco da falegname attrezzato di tutti i ferri del mestiere, dai dadi ai morsetti, dalle viti con relativi cacciaviti al martello con i pioli, ovviamente in legno e coloratissimi.

Dimensioni: cm 40x50x60h. Età consigliata: da 4 anni



Cavallo a dondolo

gratis con 5.500 punti

2.500 punti
+ 30,00 €

SPENDI

Cavallo a dondolo

Rosso, in legno massello, dotato di grande robustezza e di schienale di sicurezza removibile. Altezza da terra: cm 28.

Età consigliata: da 12 mesi.

SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:
www.catalogosoci.unicooptirreno.com



Arca di Noè

gratis con 3.000 punti

1.300 punti
+ **17,00€**

SPENDI



Arca di Noè

Gioco particolarmente indicato per i bambini intorno ai tre anni di età che consiste nel formare le coppie di animali e farli salire nell'arca di Noè. Realizzati in legno dell'albero della gomma. Dimensioni: 18x33x15 cm



Tela di Fabio Vettori

Il prezzo si riferisce ad una sola tela

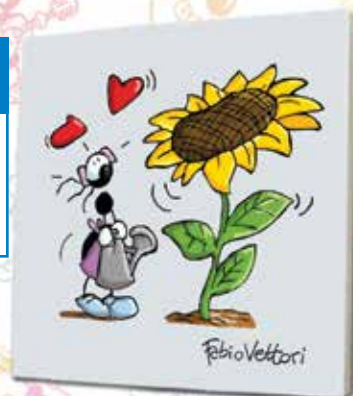
gratis con 1.600 punti

800 punti
+ **8,00€**

SPENDI

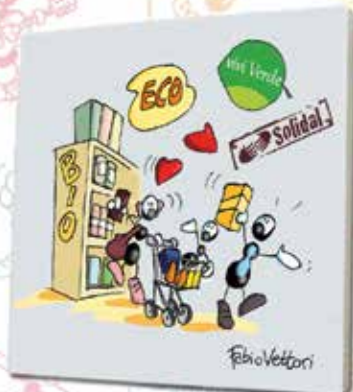


Le Formiche nascono nel 1972 da un'idea di Fabio Vettori. Nel 1982 egli realizza la prima mostra personale dove espone le sue opere in bianco e nero. Nel 1985 Vettori inizia a commercializzare i primi prodotti come poster e calendari; nello stesso periodo compare l'elemento colore nelle sue creazioni. Negli ultimi anni è stata avviata una collaborazione con MondoTV e RAI Fiction per la realizzazione del cartone animato "Formiche di Fabio Vettori". Per saperne di più: www.fabiovettori.it



Serigrafia

In tiratura limitata (non numerate), su tela naturale, biodegradabile al 100% che viene poi tesa manualmente su un telaio in legno di alto spessore. Prodotte e confezionate in Italia. Dimensione: 20x20 cm



IL BUONO DELLA TERRA, IL BENE DEL MARE.



NUOVA LINEA IODÌ. PORTA IL BENESSERE IN TAVOLA.

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

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

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

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



Premiata la qualità della famiglia Birra Moretti.
IL 2012 È UN'OTTIMA ANNATA.



LA FAMIGLIA BIRRA MORETTI PREMIATA DAI GRANDI SOMMELIER.

La tradizione e la qualità della famiglia di Birra Moretti viene riconosciuta e premiata a livello internazionale dall'International Taste & Quality Institute, con la collaborazione dell'Association de la Sommellerie Intenationale: 3 stelle Birra Moretti, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti La Rossa, 2 stelle Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti Grand Cru, 1 stella Birra Moretti Zero. La qualità è una questione di famiglia.

Il gusto del Benessere costa meno

**SCONTO
30%**

Dal 1 al 31 Dicembre
nei punti vendita
COOP e IPERCOOP
sulle Prugne **NOBERASCO**
Barattolo da 500g
Scatola da 250g e Scatola da 125g



**SENZA
CONSERVANTI**

noberasco



Partita Iva

Di nuovo aumenta l'Iva. Le politiche d'austerità continuano a danno dei consumi, del lavoro e delle imprese. E senza risolvere il problema del debito. Con il rigore non si esce dalla crisi.

Persino Monti, di fronte ai dati drammatici della nostra economia, ha dovuto ammettere che l'austerità genera disoccupazione e rende più difficile anche il rimborso del debito. Dopo di che il suo Governo continua imperterrito sulla strada dei tagli allo stato sociale e alla sanità e dell'aumento della pressione fiscale indiretta tipo inasprimento dell'Iva la cui unica, inevitabile conseguenza è quella di deprimere ulteriormente i consumi. Si calcola, infatti, che l'annunciato nuovo aumento dell'aliquota Iva di un altro punto costerà in media 270 euro a famiglia e non sarà affatto compensato dal modestissimo taglio dell'Irpef. Tra l'altro l'aumento dell'aliquota dall'11 al 12 per cento va a colpire consumi alimentari essenziali come carne, latte, uova, riso, zucchero, farine, la nostra dieta insomma di tutti i giorni. E cosa dire dell'aumento dell'Iva di 6 punti sulle cooperative che si occupano di tossicodipendenza, infanzia, anziani, disabilità? Come faranno a continuare la loro attività d'assistenza, e che ne sarà di quelle fasce di popolazione più debole che di questi servizi si avvalgono? Se a tutto questo aggiungiamo la sforbiciata alle detrazioni e deduzioni fiscali, siamo di fronte a un'altra stangata che avrà ricac-

dute pesantissime nelle già flaccide tasche dei cittadini.

Sappiamo già qual è la risposta a queste obiezioni: bisogna fare i sacrifici per abbassare il debito pubblico. A parte il fatto che i sacrifici non sono equamente ripartiti (di patrimoniale sulle grandi ricchezze, ancora una volta, neanche a parlarne), siamo sicuri che attraverso le politiche di austerità abbattiamo il rapporto tra debito e Pil? Non è che, colpendo il reddito, otteniamo esattamente il risultato opposto? Infatti, nonostante le politiche di rigore, il rapporto debito-Pil sta crescendo. E poi di quale austerità stiamo parlando? Quando si tratta di elargire fondi alle banche i capitali si trovano sempre, e anche abbondanti. Non si trovano mai quando c'è da finanziare le politiche sociali e il lavoro, la scuola e la sanità. Anzi, per la scuola si trovano, ma solo per quella privata, mentre sulla sanità pubblica è in arrivo un'altra mazzata. Possibile che i valenti "professori" del Governo non si rendano conto che se continuiamo con le politiche di rigore, inevitabilmente anche le banche avranno enormi difficoltà nel recupero dei crediti e quindi torneranno a chiedere soldi allo Stato? Non c'è bisogno di una laurea alla Bocconi per capire che questa spirale diabolica rischia di sprofondarci ancora di più nel baratro di una crisi generata proprio dalla spregiudicatezza con cui la finanza ha operato e opera sui mercati. Purtroppo, attraverso il rigore e un'adesione acritica al meccanismo del *fiscal compact* che restringe i margini di manovra delle politiche economiche, non si esce dalla crisi. ■



«Sento, ma non capisco le parole»

Chi ha problemi di udito spesso sente, ma non distingue le parole, che gli arrivano poco chiare, come fossero sfocate



La riduzione di udito si avverte quando si arriva a sentire che la voce va e viene, una sensazione fastidiosa, una sorta di intermittenza, **come se le parole fossero "sfocate"**. La conseguente difficoltà a seguire il filo del discorso crea un disagio che arriva a provocare isolamento, irritazione e, talvolta, imbaraz-

zo. Oggi questo può essere affrontato meglio con la **nuova tecnologia Speech Guard**, un sofisticato sistema brevettato dalla Oticon che, progettato per rimettere elettronicamente a fuoco la voce, è particolarmente utile nel **far capire meglio le parole**, rompendo così l'isolamento tipico di chi ha una diffi-

coltà di udito. Grazie alle piccolissime dimensioni del chip **Speech Guard**, montato negli apparecchi acustici Oticon, questi risultano così piccoli che **scompaiono quando indossati**.

Collegabili senza fili a televisione e telefono

Ma non basta, i nuovi apparecchi acustici con tecnologia **Speech Guard** sono in grado di **collegarsi senza fili a televisori, telefoni fissi, cellulari**, portando i loro suoni nitidi e chiari direttamente al timpano. Gli apparecchi divengono degli autentici auricolari, **"invisibili" e personalizzati**.

AUDIOVOX
APPARECCHI ACUSTICI

Livorno

Via della Coroncina, 8

Tel. 0586 883287

audiovoxlivorno.it

I SINTOMI.

Indizi importanti da non sottovalutare sono: la percezione meno nitida delle parole, la difficoltà a seguire il filo del discorso. Accorgersi di non sentire ("perdere") lo squillo del telefono o del campanello. Tenere il volume della TV troppo alto. Chiedere di ripetere parole o frasi durante una conversazione.

LE CAUSE.

Le cause? Città sempre più rumorose, l'allungamento della vita media, ereditarietà, uso di farmaci ototossici, conseguenze delle attività lavorative rumorose. Solo per citare le cause più comuni. Il calo dell'udito, di norma, avviene gradualmente e in modo indolore.

IL CALO DELL'UDITO SI PUÒ RISOLVERE CON SUCCESSO.

Quando si tratta di problemi di udito, nessuno deve sentirsi solo. Gli specialisti rassicurano sulla possibilità di intervenire con successo grazie alle nuove tecnologie. È bene eseguire un test dell'udito: veloce, preciso e gratuito.

Spesso la soluzione è più semplice di quello che sembra

Come funziona lo Speech Guard

Come non distinguere alcune lettere compromette la visione chiara, così la perdita di alcune parole compromette la capacità di seguire il filo del discorso. Chi ha una riduzione dell'udito, ha difficoltà a **distinguere soprattutto le parole che contengono alcune consonanti**, come la

s, la t, la d, la v. Compito della nuova tecnologia **Speech Guard** (letteralmente "guardia della voce") è **proteggere le parole dal rumore** e schiarirle. Il risultato desiderato è un udito più a fuoco, con parole che guadagnano chiarezza, agevolando così la comprensione del discorso.

Apparecchio indossato (foto reale)



Speech Guard, il chip Oticon che **"RIMETTE A FUOCO LA VOCE"**

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



Udito sfuocato senza Speech Guard



Udito a fuoco con Speech Guard

presentando questo coupon

Solo per questo mese da **Audiovox**

prova gratuita di **30 giorni**

In più, **sconto del 20%**

per l'acquisto di soluzioni con tecnologia Speech Guard

Fissa subito il tuo appuntamento.

AUDIOVOX
APPARECCHI ACUSTICI

Livorno Via della Coroncina, 8 (p.za Cavallotti) Tel. 0586 883287

Dal lunedì a venerdì ore 9.00/12.30 - 15.30/19.00 - Sabato mattina aperto

www.audiovoxlivorno.it



Il chip dello Speech Guard



nuovoconsumo

IL MENSILE PER I SOCI DI UNICOOP TIRRENO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

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

Hanno collaborato

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

221
novembre 2012

Progetto grafico e impaginazione

Marco Formaioni
per Studiografico M (Piombino.LI)

Impianti e stampa

Coptip Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237
frazione Riotorto
57025 Piombino (LI)
tel. 0565/24720
fax 0565/24210
nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

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

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

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

Tiratura prevista: 288.181 copie
Chiuso in tipografia il 19/10/2012



Font utilizzate

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

sommario

7 Il punto
Aldo Bassoni
Partita Iva

contatti

10 Fermo posta
11 Coop risponde
12 Chi protegge il cittadino
12 Previdenza
13 Benestare

firme

14 Salvatore Calleri
Correva l'anno...
15 Maria Carla Giugliano
Oro blu
16 Tito Cortese
Principio d'equità
17 Giorgio Nebbia
Distributore di benzina
18 Mario Tozzi
La salute prima di tutto
19 Massimo Montanari
La squadra del cuoco
67 Simona Marchini
Messaggi di speranza
76 Giovanni Manetti
Notizie fresche

attualità

20 La notizia
Dario Guidi
Coop fa eco
22 Primo piano
Aldo Bassoni

Salute in crisi

43 Inchiesta
Dario Guidi
Scelta di campo

soci

28 I datteri di Gerico
30 Piaceri conviviali
34 Via Libera
39 Servizi ai soci
77 Convenienza

salute

48 La ricerca
49 Sani & salvi
50 **Tra capo e collo**
Barbara Bernardini

prodotti

52 Una Coop da gourmet
Anna Somenzi
54 Trito e ritrito
Roberto Minniti
56 Aria calda
Daniele Fabris
58 **Forme d'arte**
Eleonora Cozzella

60 Rosa salmone
Silvia Inghirami

61 Puntare sul rosso
Francesca Baldereschi

62 Menu all'olio nuovo
Paola Ramagli

ennci

68 Salvo errore
Barbara Autuori

69 Tempi moderni

70 **La bestia umana**
Rita Nannelli

71 Le vite degli altri

72 Premio di minoranza
Aldo Bassoni

73 Scienza infusa

74 **Non ci resta che ridere**
Maria Antonietta Schiavina

75 Triplavù

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

Scuola di vita Carta canta

Una lettrice ci ha scritto in merito al problema della riduzione delle ore di sostegno per i bambini disabili a scuola, richiamando l'attenzione su un tema di drammatica attualità che ci riguarda tutti. Volentieri pubblichiamo questa denuncia, forte e commovente, per dare voce a chi voce non ha.

Tema: "I miei primi giorni di scuola". Svolgimento: "Mi sento solo". Scrivo alla vostra rivista perché nutro notevole stima per Unicoop Tirreno e confido che mi possiate sostenere nel dar voce a chi non può farlo. Il mese di settembre è arrivato, i cancelli delle scuole si riaprono e le maestre sono tutte lì in fila pronte ad accogliere sorridenti e felici i piccoli scolari emozionati; hanno tutti lo zainetto del supereroe del cuore in spalla, il grembiolino immacolato e tanta voglia di fare. Questo quadro tuttavia non è così sereno e gioioso. Ad accompagnare l'entusiasmo di famiglie e bambini per l'inizio del nuovo anno è la scoperta che le ore di sostegno scolastico e d'assistenza specialistica fornita dai comuni e destinate ai bambini disabili sono state ridotte o risultano addirittura assenti. Bambini con difficoltà, in classi sempre più numerose e complicate dall'assenza della compresenza, trascorrono le loro ore di scuola senza supporto alcuno, eccetto quello delle docenti, impossibilitate, nonostante il notevole impegno, a gestire un bambino disabile in questo contesto. È così. Mentre genitori, insegnanti e personale sanitario condividono rabbia e impotenza, i piccoli alunni, soprattutto quelli incapaci di parlare, subiscono gli eventi con forte disagio e solitudine trascorrendo i loro "primissimi giorni di scuola" in assenza di riferimenti e in quel banchetto, con lo sguardo assorto e pensieroso aspettando che qualcuno si occupi davvero di loro.
via e-mail



Potrei cominciare scrivendo che questo è un mondo di ladri... ma non lo voglio fare. Alcuni giorni fa mi è capitato di avere smarrito la carta di credito, ho cercato di ricordarmi i negozi presso i quali l'avevo usata, poi un lampo di memoria: ho fatto la spesa all'InCoop di Campiglia Marittima (LI). Alla cassa c'era un ragazzone: gli ho chiesto se aveva trovato una carta di credito rilasciata da una banca locale dove su una faccia c'è anche la firma del proprietario. Con una semplicità disarmante ha infilato la mano in un cassetto e mi ha mostrato la carta: era la mia. È una carta di credito al portatore e quindi tutti potevano utilizzarla. Un grazie di cuore a tutto il personale, peraltro sempre disponibile, anche con me, quando lascio a casa gli occhiali per leggere e un omaggio all'onestà di tanti giovani che nonostante tutto cercano di cambiare una moda che diventa sempre più pericolosa. È stato un gesto che mi ha dato l'opportunità di credere ancora che qualcosa si può fare per cambiare le cose. Grazie ai ragazzi e alle ragazze dell'InCoop di Campiglia Marittima.
Arietto Martelli

Farina del nostro sacco

Sono una consumatrice di parecchi prodotti ViviVerde, felice che Coop riesca ad aiutare noi consumatori coniugando la qualità del biologico con un prezzo equo. Sul discorso delle farine, però, ho da fare un appunto: la farina 00 non può essere considerata bio (è troppo raffinata e perde così le buone sostanze nutritive), quindi perché non produrre la "0" bio? Il consumatore va spesso aiutato nelle giuste scelte e vi basterà una piccola ricerca per vedere quanto sia contraddittorio chiamare bio una farina "00". Spero poi che Coop aumenti sempre di più la varietà di farine: oltre al farro e kamut (che ho apprezzato tantissimo) ci sono segale, grano saraceno, avena, orzo, riso e tante altre.
via e-mail

Risponde Pasquale Rotta, direttore vendite Unicoop Tirreno

Innanzitutto occorre precisare che la farina Coop ViviVerde tipo "00" è una farina biologica a tutti gli effetti in quanto prodotta con grano coltivato secondo le tecniche previste dalla apposita normativa (Reg. CE n. 834/2007 del 28/06/2007) e cioè senza l'utilizzo di anticrittogamici, concimi di sintesi ecc. Le diciture "0" o "00", invece, attingono alla classificazione legale delle farine di grano tenero, indipendentemente dal metodo di coltivazione da cui sono ottenute. In particolare il legislatore ha previsto 5 tipologie in funzione del contenuto di ceneri che è più basso nella farina "00" rispetto alla farina "0". Per venire alla richiesta della lettrice di *Nuovo Consumo*, premesso che nel corso del 2012 Coop ha lanciato 4 nuove farine ViviVerde (oltre alla farina di kamut e farro, anche il preparato per pane ai cereali e il preparato per pane nero), le posso assicurare che per il futuro valuteremo la possibilità di allargare ulteriormente la gamma di farine ad altre varietà.

Ricordiamo che sono cambiati gli orari di apertura al pubblico del **Filo Diretto**. Il servizio di ascolto telefonico di Unicoop Tirreno non è più operativo il sabato mattina dalle 9 alle 13, ma è stato potenziato negli altri giorni della settimana: dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 18.

coop risponde

Silvia Agostini Responsabile Filo Diretto di Unicoop Tirreno Numero verde 800861081

A buon fine

Mi chiedo che fine fanno la sera i prodotti alimentari invenduti come il pane, la pizza, i piatti pronti della gastronomia. Mi auguro che in questi tempi di crisi non vengano gettati via.

La sua segnalazione ci consente di parlare di un progetto importante che Unicoop Tirreno ha avviato dal 2004.

Si basa su una legge, la n. 155 del "Buon Samaritano", ribattezzata dalla Cooperativa del

Buon Fine che disciplina appunto la distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale. I dipendenti dei vari punti vendita individuano i prodotti alimentari che la normativa reputa invendibili e che tuttavia mantengono le caratteristiche igienico-sanitarie per essere consumati. Mercei "brutte ma buone" come barattoli ammaccati ma integri, confezioni con le etichette strappate ecc. Una volta ritirati dalla vendita, è la *onlus* di riferimento sul territorio a prendersi cura del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e distribuzione dei prodotti a mense e famiglie. Quelli a cui lei fa riferimento vengono ritirati, però, solo in alcuni dei nostri punti vendita perché la *onlus* che prende in carico i prodotti deve essere attrezzata per il trasporto di quelli freschi e purtroppo ad oggi non tutte le associazioni sono in grado di offrire questo

tipo di servizio. Ci stiamo muovendo perché sempre più spesso si instaurino rapporti con associazioni che possano gestire questo tipo di prodotti.

BUON FINE

Somma dovuta

Ho acquistato degli pneumatici e mi hanno detto che devo pagare un piccolo contributo per lo smaltimento. Le gomme che devo sostituire le metto in garage per poi riutilizzarle l'anno prossimo e quindi non voglio pagare lo smaltimento.

Il contributo per lo smaltimento è previsto per legge e non può in nessun modo essere evitato. Tale contributo non riguarda le vecchie gomme che sostituisce, ma è imputabile al nuovo pneumatico acquistato che in futuro dovrà necessariamente essere smaltito.

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.

12

Quanto mi costi?

Ho richiesto la migrazione della mia utenza fissa verso altro operatore telefonico ma, oltre al ritardo nell'attivazione della linea, per mancata comunicazione del codice di migrazione, il vecchio gestore telefonico mi richiede anche il pagamento di un "contributo per costi di disattivazione" pari a 40 euro, dovuto - a quanto pare - al distacco materiale della linea dal vecchio al nuovo gestore. Devo pagare? A che cosa ho diritto? via e-mail



La norma di riferimento è quella prevista dalla ormai nota legge Bersani. L'interpretazione di tale norma, se da un parte elimina le penali a carico dei consumatori che vogliono recedere da un contratto o

migrare verso altro gestore telefonico, dall'altra, però, stabilisce che i contratti per adesione stipulati con operatori di telefonia devono prevedere la facoltà

del contraente di recedere dal contratto o di trasferire le utenze presso altro operatore "senza spese non giustificate da costi dell'operatore". In sostanza, un consumatore che è stato informato

in fase pre-contrattuale di questi costi è tenuto a pagarli? Sì, anche alla luce delle Linee guida dell'Agcom (Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni) che hanno contribuito a chiarire alcuni aspetti "equivoci" circa l'applicazione della legge evidenziando come criterio fondamentale l'informativa ai consumatori appunto. Quindi solo nel

caso in cui un utente non riceva informazioni specifiche e preventive su tali costi aggiuntivi, potrà contestarli stornando dalla fattura del gestore telefonico la parte che non si riconosce. Attenzione a quanto viene comunicato telefonicamente dagli operatori: anche le registrazioni telefoniche sono dei veri e propri contratti che si attivano. Perciò meglio ascoltare bene prima di confermare l'attivazione del servizio. Quanto al ritardo dei tempi di migrazione, invece, il riferimento per eventuali indennizzi da richiedere, sono le *Condizioni generali di contratto* e la *Carta dei servizi* dell'operatore *donating*, ossia dell'operatore che rilascia la linea ad altro operatore *recipient*.

A tale scopo le consigliamo di inoltrare un reclamo formale, a mezzo di una raccomandata a/r, all'operatore che non ha rispettato il termine previsto dalla normativa vigente, chiedendo l'applicazione di quanto previsto dalla *Carta dei servizi* relativamente all'indennizzo da riconoscerle.

Nel caso in cui non dovesse risolvere in fase di reclamo, potrà sempre rivolgersi a *CittadinanzAttiva* per ricevere assistenza in merito.

Info

> Legge Bersani n. 40/07
> Agcom www.agcom.it

Claudia Ciriello

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

previdenza

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

Pensioni a taglio

Ho ricevuto una lettera dell'Inps che mi scrive che mi taglieranno la pensione perché non avevo diritto alla quattordicesima. Che si può fare? lettera

Il provvedimento riguarda 200mila pensionati ai quali è stata erogata erroneamente la somma aggiuntiva comunemente chiamata quattordicesima. Nella lettera l'Inps non prevedeva

rateizzazioni. Ora, però, i pensionati interessati al provvedimento possono tirare un sospiro di sollievo. L'Inps non tratterrà più di colpo i soldi delle quattordicesime erroneamente erogate dal 2009 in poi. I sindacati dei pensionati di Cgil, Cisl e Uil e l'Istituto della previdenza hanno firmato un'intesa che prevede la dilazione della restituzione fino ad almeno 36 mesi. I pensionati inoltre hanno la possibilità di prolungare tale perio-

Un boccone tira l'altro

Il mio problema è che trascorro molto tempo a casa e non riesco a trattenermi dal piluccare. Nei pasti regolari, invece, mangio molto sano: verdure e carne bianca ai ferri. Ho provato molte diete, ma non riesco a portarle avanti per più di qualche giorno. Che cosa mi consiglia di fare?

Per prima cosa le sconsiglio di intraprendere una nuova dieta, per non ricadere nel circolo vizioso di alternare al periodo di restrizione alimentare la successiva e inevitabile fase di perdita di controllo, con il risultato di renderla psicologicamente frustrata e minare la fiducia in se stessa. È molto meglio iniziare con la “non dieta”, che consiste nel mangiare solo tre volte il giorno, ma senza limiti né di quantità né di qualità. Ovvero può mangiare quello che vuole, concedendosi il piacere dei suoi piatti preferiti e curando molto il contesto del pasto che deve

essere vissuto come un evento speciale e gratificante. Naturalmente non si deve di mangiare tra un pasto e l'altro. Per quanto possa apparire strano, in genere le persone non ingrassano e, se questo accade,

avviene nelle prime due settimane in cui può scattare una disinibizione per dei cibi che fino allora erano considerati proibiti. Il corpo ristabilisce un riequilibrio calorico e sposta le calorie

degli “spuntini” ai pasti, che stavolta sono consumati con soddisfazione e senza sensi di colpa. Il passo successivo consiste nell'imparare a diminuire un po' le calorie giornaliere, mantenendo quest'impostazione di base, ma con alcune limitazioni, senza però ritornare ai precedenti e fallimentari regimi restrittivi. Questa strategia funziona bene con i “piluccatori”, ma non con i “grandi mangiatori”, cioè coloro che mangiano solo ai pasti, ma in quantità eccessive rispetto ai loro fabbisogni.

Sono sazio

È vero che le proteine aumentano la sensazione di sazietà e non stimolano la secrezione d'insulina come fanno i carboidrati?

La prima affermazione è vera: le proteine stimolano, infatti, le cellule intestinali a produrre ormoni come la colecistochinina e il polipeptide YY, che sopprimono l'appetito a livello centrale. Ma le proteine, contrariamente a quanto di solito si crede, inducono anche la secrezione d'insulina, specialmente alcuni aminoacidi (valina, leucina, lisina, arginina), per questo motivo definiti insuligenici. Tale secrezione resta comunque inferiore a quella stimolata dai carboidrati. Consiglio sempre di assumere anche dei cibi proteici, perché il potere saziante del pasto migliora e si riesce ad arrivare più facilmente al pasto successivo senza i morsi della fame.



* Biologo nutrizionista

do in presenza di particolari condizioni di difficoltà. Nell'incontro che si è tenuto a metà ottobre presso la direzione nazionale dell'Inps è emerso inoltre che alcune pratiche di recupero avviate dall'Istituto sono state revocate perché non corrette.

La quattordicesima è una somma aggiuntiva alla pensione che il Governo di Centro-Sinistra, presieduto all'epoca da Romano Prodi, introdusse dopo aver siglato con Cgil, Cisl e Uil un accordo

sul welfare. Quell'accordo prevedeva appunto il riconoscimento di una somma aggiuntiva ai pensionati italiani con un'età pari o superiore a 64 anni e un reddito personale non superiore per il 2012 a 9.370,34 euro annui.


La somma erogata dipende dall'età contributiva: fino a 15 anni è pari a 336 euro; da 15 a 25 anni d'anzianità contributiva è pari a 420 euro; se l'anzianità è superiore a 25 anni la somma complessiva è di 504 euro.

ora legale di Salvatore Calleri



Correva l'anno...

1992-2012. In vent'anni che cosa è cambiato?



Il 1992 è un anno particolare per il nostro Paese, ma non solo. Un anno pieno di eventi, alcuni dei quali tragici. Da meno di 3 anni è caduto il muro di Berlino. Il 6 gennaio si registra una tentata strage sul treno Lecce-Milano-Stoccarda dove all'altezza di Surbo scoppia una bomba. Per miracolo nessun morto per un errore nella tempistica. Non se ne parla più. Il 29 gennaio la commissione parlamentare sulle stragi dichiara *Gladio* una struttura illegittima. Il giorno dopo la Suprema Corte di Cassazione conclude il primo maxi processo, iniziato grazie a Caponnetto e al suo *pool*, condannando in modo definitivo i mafiosi con 360 condanne su 474 imputati. Le condanne ammontano a 2.665 anni di carcere, 11 miliardi e mezzo di lire di multe e 114 assoluzioni; vengono comminati anche 19 ergastoli ai principali killer e boss mafiosi tra cui Michele Greco, Giuseppe Marchese, Salvatore Riina, Giuseppe Lucchese Miccichè e Bernardo Provenzano. Con l'arresto del direttore del *Pio Albergo Trivulzio* di Milano il 17 febbraio cade la Prima Repubblica e con la stagione di mani pulite inizia la Seconda. Meno di un mese dopo la mafia uccide un politico democristiano siciliano: Salvo Lima. Il 14 marzo in Urss chiude la "Pravda". Il 4 aprile viene ucciso un grande maresciallo dei carabinieri: Giuliano Guazzelli. Due

giorni dopo inizia in Bosnia l'assedio di Sarajevo. Il 23 maggio muore a Capaci Giovanni Falcone, sua moglie e la scorta a causa di un brutale attentato da parte di cosa nostra. Il 26 maggio Oscar Luigi Scalfaro diventa presidente della Repubblica. Il 19 luglio dopo 57 giorni dall'attentato di Capaci vengono uccisi in via D'Amelio a Palermo con un'autobomba il giudice Borsellino e la sua scorta. Ancora oggi si cerca la verità. Il 10 agosto ben 7mila soldati vengono inviati in Sicilia. Ha inizio l'operazione dei "Vespri Siciliani". Il 3 settembre viene abbattuto un aereo italiano in Bosnia: 4 morti. Il 31 ottobre Galileo Galilei viene riabilitato dalla Chiesa Cattolica. Il 3 novembre Clinton diventa presidente degli Stati Uniti. Il 6 novembre la Grecia firma gli accordi di Schengen. Il 16 novembre avviene un fatto da fiaba: in un posto sperduto della Gran Bretagna, ad Hoxne, viene rinvenuto un antico tesoro con tante monete. Il 29 dicembre il presidente del Brasile Fernando Collor De Mello si dimette a seguito delle accuse di corruzione. Vent'anni dopo a che punto siamo? Gli strascichi della guerra in ex Jugoslavia sono ancora aperti. La mafia per fortuna ha ucciso di meno perché lo Stato ha reagito. Sulla corruzione è cambiato poco: dopo gli ultimi scandali forse il 2012 segnerà la fine della Seconda Repubblica. ■

Oro blu

Le acciughe e le sardine stanno finendo. Lo rivela la nuova inchiesta di *Greenpeace Blu gold in Italy* che denuncia il collasso del pesce azzurro nell'Adriatico settentrionale, ne esplora le cause e rileva aspetti preoccupanti della gestione delle risorse ittiche in Italia. La ricerca si focalizza su Chioggia che, insieme al vicino porto di Pila di Porto Tolle, è uno dei porti più importanti nel nostro Paese e tra i primi nel Mediterraneo per la pesca di pesce azzurro, con una notevole quota della produzione nazionale immessa sul mercato italiano ma anche, in parte, esportata. Nonostante l'Adriatico settentrionale fornisca condizioni ottimali per lo sviluppo dei popolamenti ittici di acciughe e sardine, i dati scientifici degli ultimi 40 anni mo-

strano un declino delle popolazioni di entrambe le specie. Chi sono i responsabili? È un dato di fatto che il Governo italiano nel corso degli anni abbia promosso un incremento della pressione di pesca su queste popolazioni, permettendo un aumento del numero delle imbarcazioni autorizzate, e della stazza delle stesse, anche grazie alle licenze di "pesca sperimentale". Questa, infatti, è soltanto un trucco: si tratta di una vera e propria flotta fantasma che alla fine è stata "regolarizzata" e che di sperimentale non aveva nulla. Tutto ciò ha messo a rischio la salvaguardia dei popolamenti ittici e la redditività del settore, mentre il sovrasfruttamento di alici e sardine ha innescato un circolo vizioso: la diminuzione del prodotto ha causato un aumento dei prezzi

di mercato e il conseguente incremento della pressione di pesca. C'è di più. *Greenpeace* ha documentato anche il rigetto in mare di acciughe e sardine, soprattutto durante il periodo estivo quando il prezzo di mercato delle specie non è conveniente.

Problemi come questi non sono limitati all'Italia: *Greenpeace* chiede, infatti, ai Governi dell'Ue e al Parlamento europeo di concordare nuove leggi per arrivare a una pesca sostenibile. ■

Maria Carla Giugliano
ufficio stampa Greenpeace



ever green di Stefano Generali

Criminal minds

La deforestazione non è solo un business che mette a repentaglio il futuro delle prossime generazioni, ma soprattutto un'attività molto redditizia per le organizzazioni criminali di tutto il mondo. Secondo un rapporto del programma Onu per l'ambiente Unep e dell'Interpol, la criminalità controlla tra il 50 e il 90 per cento delle attività di deforestazione in atto nelle foreste tropicali. Un'azione che minaccia tutti gli sforzi della comunità mondiale contro i cambiamenti climatici e la salvaguardia di polmoni verdi essenziali per la vita sul Pianeta, presenti soprattutto in Amazzonia, Africa Centrale e Sud Est asiatico.

Grasso animale

Gli Stati Uniti sono noti per avere tra la popolazione un'altissima percentuale di persone obese, a causa di discutibili abitudini alimentari, ma il sovrappeso interessa, secondo autorevoli studi, oltre il 50 per cento di cani e gatti statunitensi. Per questo l'Università di Tufts nel Massachusetts ha aperto un centro nutrizionale dedicato agli animali, una sorta di clinica antiobesità per cani e gatti. Il centro si propone di aiutarli a dimagrire e scongiurare malattie respiratorie ma, soprattutto, di insegnare ai proprietari come assicurarsi che i loro amici a quattro zampe si alimentino correttamente.



Principio d'equità

Dopo anni di malgoverno, auguriamoci un Governo che metta l'equità fiscale al centro della propria azione.

16

Cade questo mese l'anniversario del cambiamento di Governo, avvenuto in uno dei momenti più difficili per l'Italia dal Dopoguerra ad oggi. In quest'anno la prima preoccupazione del nuovo Governo è stata, come spiega sempre il senatore Monti, di mettere in sicurezza i conti pubblici, cioè garantire che lo Stato paghi i suoi debiti e sia in grado di ridurli progressivamente, per poter ridare stabilità e credibilità ai propri bilanci. Tutti ricordano in quali condizioni fosse questo Paese quando Berlusconi fu costretto a lasciarne la guida, perché si potesse tentare di sanare i guasti di una politica disennata. Ciò è costato agli italiani – per rimettere appunto in sicurezza la finanza pubblica – un prezzo altissimo, che pesa tuttora sulla vita delle famiglie, dei lavoratori, delle

imprese: questo macigno pesa in misura tale che non si può pensare di farlo gravare indefinitamente sulle spalle di coloro che hanno pagato ancora una volta per gli errori e gli egoismi altrui.

Il compito del Governo Monti sta per esaurirsi e allora è bene chiarire quale sia il nuovo compito da affidare al Governo che gli succederà dopo le elezioni, ormai vicine. Si tratterà, in sostanza, di redistribuire i carichi, di suddividere in modo diverso gli oneri del finanziamento di uno Stato rammodernato, riordinato, ripulito dalle incrostazioni criminose: in modo che non siano ancora e sempre i soliti noti a pagare, lavoratori e pensionati, precari e disoccupati, imprese oneste ed efficienti schiacciate da

oneri eccessivi, giovani senza prospettive per il futuro. In una parola, saldato da tutti costoro il conto salatissimo di anni di malgoverno, dovremo darci un Governo che assuma l'equità come parametro chiave della propria azione, perché si riduca in termini accettabili l'insopportabile divario che si è creato tra i troppi sempre più poveri e i pochi sempre più ricchi del nostro Paese. Solo così avrà avuto un senso l'intermezzo del Governo di emergenza che il presidente della Repubblica ha dato all'Italia in un momento tanto pericoloso per tutti noi: solo se, appunto, si ripartirà nel segno dell'equità, per cui ognuno sappia di dover contribuire secondo le proprie possibilità e siano ridotte, se non eliminate, le sacche dei privilegi.

Questo significa tante cose, in termini di riorganizzazione dell'apparato pubblico, di politica industriale, di ricerca e innovazione, di diritti civili e via dicendo, ma significa soprattutto far pagare di più chi più ha e di meno chi finora ha pagato troppo: in altre parole, una vera giustizia fiscale, senza la quale è vano cercare la coesione sociale.

In Francia il presidente francese Hollande non ha perso tempo nell'imboccare la strada di una più equa redistribuzione del reddito attraverso lo strumento fiscale; in Gran Bretagna il leader laburista Miliband non ha esitato nell'indicare nella lotta alla speculazione finanziaria e nella tassazione delle maggiori ricchezze la sfida da lanciare alla destra dopo l'opaca esperienza del Governo conservatore. E in Italia? Questa è la scelta che ci aspetta. ■



beni di consumo di Rita Nannelli

Bocca di rosa

Caramelle aromatizzate, fragranze ingeribili e gustose. Secondo David Edward, professore presso la facoltà di medicina di Harvard specializzato in aerosol, il profumo del futuro si mangia. Ed ecco The Whiff (alito, non a caso) che sa di cioccolato, si spruzza direttamente in bocca e con una sola inalazione dà il piacere di un pezzo di cioccolato fondente. Tra gli aromi commestibili c'è anche la bulgara caramella Deo che contiene un olio di rosa capace

di emanare dai pori della pelle; il giapponese chewing gum Fuwarinka al profumo di pesca e l'ultratecnologica Swallowable Parfum, una capsula cosmetica commestibile contenente molecole di lipidi sintetici. Una volta ingeriti, vengono a contatto con gli enzimi corporei che ne provocano la rottura, permettendo alle molecole profumate di liberarsi e di arrivare all'epidermide. Difficile dire se andrà sul mercato, ma nel Belpase, considerando i consumi di profumi, creme e cosmetici vari, c'è da scommettere che i profumi "da mangiare" avrebbero un esercito di fan.



Distributore **di benzina**

La benzina sintetica ottenuta dal carbone merita attenzione, anche se non potrà essere – per lo meno nel breve periodo – un’alternativa al petrolio.

Nell'ottobre scorso, davanti a crescenti segnali di scarsità del petrolio nel mondo e davanti a prezzi in aumento, un gruppo di studiosi sudafricani ha proposto di produrre benzina sintetica partendo dal carbone. Si tratta di una vecchia idea che risale a cento anni fa quando il petrolio era quasi monopolio americano. In quegli anni due gruppi di studiosi tedeschi si sono proposti di ottenere benzina e idrocarburi dal carbone, abbondante in Germania e in molti altri paesi. La differenza fra il carbone e la benzina sta nel fatto che le molecole del carbone contengono un atomo di idrogeno ogni due atomi di carbonio, mentre quelle dei prodotti petroliferi contengono circa due atomi di idrogeno ogni atomo di carbonio. Se fosse stato possibile introdurre dell'altro idrogeno nelle molecole del carbone si sarebbe potuto ottenere idrocarburi liquidi come appunto la benzina.

Negli anni dieci del Novecento Friedrich Bergius (1884-1949) riuscì a idrogenare il carbone sotto pressione e ottenne benzina sintetica. Nello stesso periodo i chimici Franz Fischer (1877-1947) e Hans Tropsch (1889-1935) produssero benzina sintetica trattando il carbone con vapore acqueo ad alta temperatura; si otteneva una miscela dei due gas ossido di carbonio e idrogeno che, scaldati in presenza di catalizzatori, si trasformano in idrocarburi

liquidi. Detti così, i processi sembrano semplici, ma in pratica sono stati resi possibili con un lungo lavoro: è stato necessario costruire reattori resistenti ad elevate pressioni e temperature e trovare adatti catalizzatori. Sta di fatto che durante la seconda guerra mondiale nella Germania nazista dal carbone fu prodotta benzina fino ad alcune centinaia di migliaia di tonnellate nel 1944. Anche in Italia negli Anni Trenta del Novecento il Governo aveva costituito la società *Anic* (Azienda Nazionale Idrogenazione Combustibili), per produrre, in uno stabilimento a Bari, benzina sintetica proprio per idrogenazione di bitumi albanesi. Gli stabilimenti tedeschi furono smantellati dopo la sconfitta del nazismo; lo stabilimento di Bari fu trasformato nella raffineria di petrolio, *Stanic*, chiusa molti anni fa. La produzione di benzina sintetica è continuata soltanto nella Repubblica Sudafricana da dove adesso viene la nuova proposta. La benzina sintetica dal carbone può avere delle reali prospettive come alternativa a quella del petrolio? Realisticamente per molto tempo ancora dovremo dipendere dagli idrocarburi liquidi ottenibili dal petrolio, difficilmente sostituibili nel settore dei trasporti. Comunque forse il problema della benzina sintetica merita un'indagine dei costi e dei benefici, di soldi ed ecologici, anche in vista della possibile utilizzazione delle limitate, ma non trascurabili, riserve di ligniti sarde del Sulcis, oggi agonizzanti. ■



chissà cosa di Jacopo Formaioni

Gira... **dischi**

Come un Ufo disceso sulla Terra, il primo Lp in vinile sbarcò sui giradischi negli Anni Cinquanta.

Figlio di uno degli inventori più prolifici della storia, l'Lp iniziò a girare nella testa di Edison già nel 1877, con l'invenzione del fonografo.

Dopo decenni di tentativi, negli Anni Quaranta l'inventore

ormai invecchiato creò un disco della durata di 40 minuti, ma mai vedrà il definitivo vinile. E con l'invenzione del Cd nel 1981 molti pensavano di non rivederlo più. Dopo il crollo delle vendite, però, centinaia di nostalgici e collezionisti sono tornati a preferirlo e a rivalutarne qualità e prezzo: alcune rarità superano di 100 volte il valore di un tempo. E con un fatturato di mezzo milione di euro, il nuovo mercato dell'Lp è cresciuto del 250 per cento, coinvolgendo anche i più giovani, tanto da convincere le major a ristampare i nuovi album su vinile.





La salute **prima di tutto**

Lavoro o salute? L'interrogativo sollevato dalla vicenda dell'Ilva di Taranto che in un paese "normale" non si porrebbe neanche.

Quello che sta accadendo all'Ilva di Taranto lascia stupefatti anche in un paese dalle contraddizioni palmari come il nostro. La questione, ridotta ai termini più semplici, è in realtà molto chiara: in cambio del lavoro è giusto perdere la salute, il benessere, un ambiente integro e sano? Anche la risposta dovrebbe essere molto chiara, e, in un paese normale, sarebbe certamente no. Invece da noi la semplicità disarmante della questione viene incrociata da chiacchiere prive di senso e da considerazioni che esulano dai contenuti. A partire dagli anni Sessanta l'Italia costruiva il suo boom economico sulle autovetture e su uno sviluppo industriale pesante che piazzava nei luoghi più incantevoli del nostro mare bombe ecologiche di una bruttezza disarmante.

Porto Marghera vicino a quell'incanto di marmi che è Venezia, le acciaierie a Taranto e Piombino, le raffinerie a Ancona, Brindisi, Ragusa, gli impianti di Porto Torres, Termini Imerese, Manfredonia, Bagnoli e poi le centrali elettriche di Genova, La Spezia, Civitavecchia. Erano tempi in cui non si prevedeva il carico inquinante che questi impianti avrebbero portato, anche se, a partire dalla fine degli Anni Settanta, qualche sospetto avrebbe dovuto farsi strada anche nelle menti ottenebrate dal profitto. E invece nacque un modo di porre la questione che ritroviamo oggi a proposito dell'Ilva di Taranto: se vuoi mantenere il posto di lavoro devi rinunciare alla salute e all'integrità ambientale. E l'opera è stata com-

pletata dall'atteggiamento irresponsabile dei rappresentanti dei lavoratori che, invece di incrociare le braccia fino a che le condizioni di sicurezza e di salute non fossero state rispettate, si sono rivoltati contro i cittadini che cominciavano a protestare. Così siamo arrivati al paradosso per cui i lavoratori degli impianti pericolosi e inquinanti si contrappongono a quei cittadini che vogliono vivere e respirare meglio. Invece di prendersela con quello che un tempo si chiamava il padrone, ci si è divisi, dandogli la possibilità di non fare nulla per adeguare gli impianti e di appoggiarsi, anzi, alla protesta di chi aveva paura di perdere il lavoro. Gli impianti che inquinano vanno chiusi e basta. Per legge chi inquina deve pagare: non deve esser caricato sulle spalle della comunità il prezzo che l'industria ha fatto pagare all'ambiente e alla salute. E invece chi si ammala dello stesso cancro dentro gli impianti. Quando sarebbe il caso di portare sul banco degli imputati chi per decenni ha lucrato profitti sulla nostra pelle e sul nostro ambiente. Taranto era un città bellissima, incastonata in un ambiente straordinario completamente distrutto da uno sviluppo che non si è saputo adeguare alle norme più elementari di salute e ambiente. Prendersela con i giudici che hanno messo finalmente in luce questa contraddizione non serve a nulla. In tutto il mondo dove non riesci a garantire salute e qualità dell'ambiente o chiudi o ti riconverti. E la spesa è a carico di chi da quella contraddizione ha ricavato profitti immensi. Sarebbe bene iniziarlo a fare anche qui. ■

#mariotozzi



quinante che questi impianti avrebbero portato, anche se, a partire dalla fine degli Anni Settanta, qualche sospetto avrebbe dovuto farsi strada anche nelle menti ottenebrate dal profitto. E invece nacque un modo di porre la questione che ritroviamo oggi a proposito dell'Ilva di Taranto: se vuoi mantenere il posto di lavoro devi rinunciare alla salute e all'integrità ambientale. E l'opera è stata com-

al naturale di Stefano Generali

Presi **nella super rete**

È un'impressionante opera d'ingegneria, nata con l'obiettivo di ottimizzare lo sfruttamento dell'energia eolica eliminando contemporaneamente gli sprechi: è operativa tra l'Irlanda del Nord e Gran Bretagna una super rete di trasmissione elettrica costituita da un cavo lungo 260 chilometri, che consente

all'Irlanda di esportare il surplus energetico generato dagli impianti eolici, accedendo contemporaneamente all'energia britannica nei giorni di vento debole. La super rete, che per ora interessa gli impianti eolici off shore dell'Europa Nord Occidentale, è il primo passo di un progetto più ampio che prevede la realizzazione di un'infrastruttura paneuropea che a regime collegherà tutte le reti elettriche dei vari paesi europei ottimizzando lo sfruttamento delle energie rinnovabili.



La squadra del cuoco

Niente di meglio di una cucina per sperimentare il lavoro di squadra, determinante per "orchestrare" un buon menu.

19

Team building": questa espressione inglese, che significa "costruire una squadra", è molto usata oggi in ambito aziendale, per significare che il buon funzionamento di un ufficio, di un reparto, di un'unità produttiva è legato non solo all'abilità dei singoli e alla qualità del lavoro individuale, ma anche e soprattutto alla capacità di "fare squadra", incrociando le competenze e valorizzandole reciprocamente. Si è pertanto diffusa l'abitudine di organizzare seminari e *workshop* (laboratori) per incentivare questa capacità fra i dipendenti o dirigenti di aziende, ditte, enti.

La cosa interessante è che queste esperienze di *team building* da un po' di tempo si svolgono anche in cucina. Strutture didattiche attrezzate con banchi di lavoro, fornelli, forni (ho recentemente visitato quella di *Accademia Barilla* a Parma) sono messe a disposizione delle

aziende, sotto la guida di personale esperto – cuochi, o piuttosto "maestri di cucina" – che guidano gli ospiti nella realizzazione di un piatto o di un intero menu. È stato, infatti, dimostrato che la cucina è un luogo efficacissimo (oltre che divertente) per sperimentare che il lavoro di squadra è non solo utile ma necessario per portare a termine certi progetti. Realizzare una ricetta significa seguire una procedura: prima questo, poi quello, poi quell'altro, in un

ordine prestabilito. Quando si lavora in gruppo, armonizzare i tempi d'intervento e l'entrata in gioco delle singole operazioni è assolutamente indispensabile, pena il fallimento del progetto, o nel caso migliore un'inutile perdita di tempo. Tanto per dire, non si possono gettare gli spaghetti prima che l'acqua giunga a bollire né versare il sugo prima che gli spaghetti siano cotti, ma il sugo in quel momento deve essere già pronto, perché in caso contrario gli spaghetti si appiccicano. Queste regole elementari costringono a mettere in pratica l'idea – meno ovvia di quanto sembri – che le cose devono essere fatte con un certo ordine e che per organizzare un gruppo a lavorare in ordine è necessaria una strategia collettiva.

Strategico è anche il modo con cui si costruisce un menu. Anzitutto lo si deve pensare, progettare secondo una logica che è anche organizzativa: dall'antipasto al dessert, passando per il primo, per il secondo e per eventuali portate intermedie, tutto deve essere ideato in anticipo, così che gli ingredienti siano a portata di mano, le operazioni non si sovrappongano, tutto esca al momento giusto, con il giusto ritmo. Un direttore d'orchestra è forse indispensabile, ma la sua abilità consiste soprattutto nel far lavorare insieme gli orchestrali, armonizzandone gli interventi.

Se la cucina è maestra di vita (perché ci costringe ad apprendere l'importanza delle procedure) a maggior ragione possiamo dire che ci insegna a vivere insieme. ■



il buongustaio di Silvia Inghirami

Girolio d'Italia

Dalla Puglia al Trentino: un viaggio lungo ma gustoso ha preso il via il 13 ottobre nel Salento per terminare il 22 dicembre a Tenno, in provincia di Trento. Ecco Girolio d'Italia 2012, la staffetta del gusto organizzata dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, dedicata quest'anno al tema del paesaggio olivicolo. Diciotto tappe e altrettante piazze italiane (tra cui Selci nel Lazio, Cerreto Sannita in Campa-

nia, Seggiano in Toscana) in cui si assaporerà il gusto dell'oro giallo e si parlerà di tutela del territorio, tra degustazioni di olio nuovo in abbinamento ai pani della tradizione e ad altri prodotti dell'eccellenza enogastronomica locale, mostre dedicate alle civiltà dell'olivo, visite ai frantoi, eventi musicali, antichi mercatini, spettacoli di piazza, manifestazioni folcloristiche, corsi di cucina con olio extravergine, coinvolgimento delle scolaresche in percorsi di conoscenza del mondo dell'olio extravergine e premiazioni dei migliori uliveti.



Coop fa eco

■ Dario Guidi

Ben 131 aziende partecipanti, tutte italiane, per 170 stabilimenti coinvolti, all'interno dei quali (in 9 casi su 10) sono stati effettuati interventi volti a ottenere la riduzione delle emissioni di gas serra con azioni mirate alla diminuzione dei consumi energetici. Sta in queste cifre il successo dell'ottava edizione di *Coop for Kyoto* l'iniziativa che, prima al mondo, Coop ha promosso tra i fornitori che lavorano per la realizzazione dei prodotti a marchio. E all'interno della rassegna

Ecomondo, in programma a Rimini dal 7 al 10 novembre, alle tre aziende che (in tre specifiche categorie) hanno ottenuto i risultati migliori è stato attribuito un riconoscimento.



Onore al merito

Queste aziende sono, per la categoria legata alla dimensione degli impianti installati, la *Madel SpA* di Cotignola, in provincia di Ravenna. La Madel, azienda che produce detersivi e detersivi, ha installato un impianto fotovoltaico sul proprio stabilimento (su una superficie di 32mila metri quadrati) che ha consentito di produrre 1.847.503 kWh. Nel 2011 l'energia fotovoltaica prodotta ha "coperto" il 71,37 per cento dei consumi complessivi, pari a 2.588.804 kWh. L'impianto

I risultati molto soddisfacenti di Coop for Kyoto, l'iniziativa promossa tra i fornitori che contribuiscono alla realizzazione del prodotto a marchio Coop. Ecco i più ecocompatibili.

to fotovoltaico ha una potenza installata di 1.519,4 kWp.

Nella categoria legata alla quantità di consumi aziendali soddisfatti da fonti rinnovabili il riconoscimento è andato alla *Dial srl* di Pergine Valsugana, specializzata nella lavorazione dei funghi secchi, in provincia di Trento, dove pure è stato installato un impianto fotovoltaico sul coperto, ma questa volta in uno stabilimento di piccole dimensioni. Qui addirittura dal fotovoltaico (l'impianto ha una potenza installata di 127,4 kWp) deriva un surplus di energia, nel senso che una volta esaurita la necessità interna, ne è ancora disponibile un altro 45 per cento che viene riversato in rete e utilizzato da altri clienti.

Il terzo riconoscimento, legato al numero e all'importanza delle azioni poste in essere per produrre o ottimizzare l'utilizzo dell'energia, è andato alla *Ambrosi* di Castenedolo, in provincia di Brescia, che produce formaggi. Qui le innovazioni sono consistite in un intervento di coibentazione del tetto, in un impianto di recupero calore e in un impianto fotovoltaico sul coperto (anche qui siamo in uno stabilimento di grandi dimensioni). La produzione di energia elettrica dell'impianto fotovoltaico, pari a 758.564 kWh, ha

consentito di coprire il 10,14 per cento dei consumi complessivi del sito di Castenedolo. Nello stabilimento è stata coibentata una superficie coperta pari a circa 12mila mq mentre l'impianto fotovoltaico ha una potenza installata di 643 kWp.

Marchio di garanzia

Nel complesso, considerando i soli interventi effettuati dai 15 fornitori più virtuosi del progetto *Coop for Kyoto*, si può stimare nel 2011 una riduzione delle emissioni dell'ordine di grandezza di oltre 20mila tonnellate di CO₂. «Il progetto *Coop for Kyoto* – spiega **Domenico Brisigotti**, direttore del prodotto a marchio Coop – è per noi una testimonianza concreta di come ci sia una coerenza piena nei contenuti che vogliamo siano presenti nei nostri prodotti a marchio. Una coerenza che riguarda la convenienza, la qualità, la salubrità, ma anche l'attenzione per l'ambiente e la sostenibilità. Cose che si possono ottenere solo con un coinvolgimento e una condivisione con le aziende che lavorano con Coop. Questo progetto ne è una testimonianza e vogliamo ringraziare tutti quelli che vi hanno partecipato e che ne hanno condiviso lo spirito».

Ricordiamo che, già da 3 anni, i dati forniti dalle aziende per partecipare a *Coop for Kyoto* vengono validati da un soggetto terzo, il *Bureau Veritas Italia*, anche con un piano di verifiche ispettive. Queste verifiche sono state in totale 54 tra il 2010 e il 2012. «Proseguiremo con questa attività anche in futuro – aggiunge **Maurizio Zucchi**, direttore qualità di *Coop Italia* – perché gli obiettivi di riduzione delle emissioni sono più che mai attuali. In questa fase di crisi non ci nascondiamo che il rischio sia che alcune aziende vadano nella direzione opposta rispetto agli obiettivi di Kyoto, proprio a causa delle difficoltà che stanno vivendo. Ma ricordando che il *Protocollo di Kyoto* scade quest'anno e che dovranno essere ulteriormente definite le modalità di riduzione delle emissioni dei gas serra, qualsiasi decisione verrà presa dagli organismi internazionali, c'è da fare ancora molto cammino. Per questo Coop ha intenzione di proseguire nell'attività di sensibilizzazione dei propri fornitori, in particolare delle aziende che presentano situazioni meno efficienti». ■

Per fare un albero...

...ci vuole Coop. Il punto sulla campagna per la tutela di boschi e foreste.

21

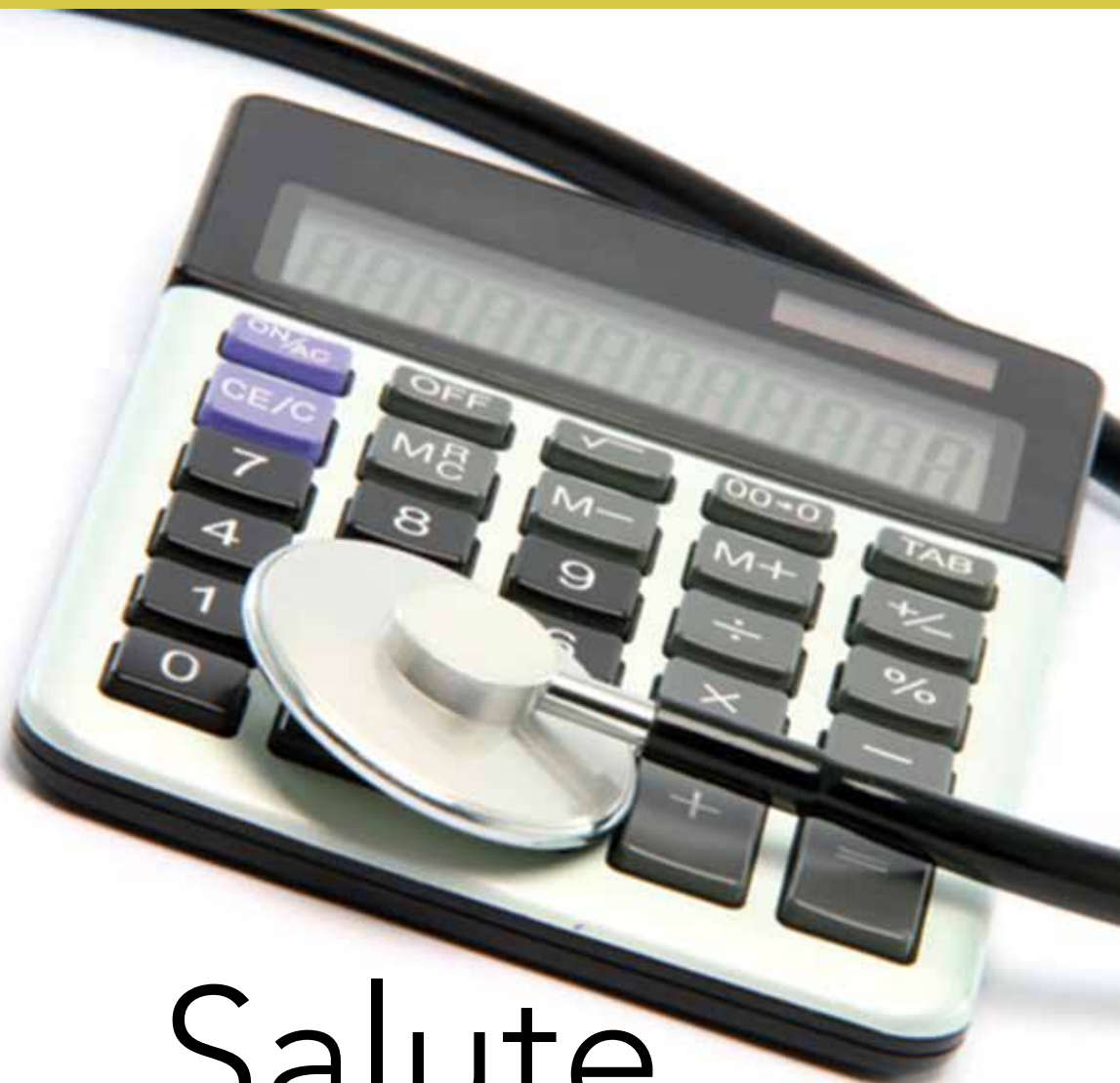
È in corso proprio in queste settimane la messa a dimora di circa 10mila piante in 9 oasi gestite da *Lipu* e *Wwf* in diverse regioni italiane. L'intervento è interamente sostenuto da Coop nell'ambito della sua campagna pluriennale per la tutela di boschi e foreste. Per il 2012 l'intervento Coop si è focalizzato sull'accordo con *Lipu* e *Wwf* finanziato attraverso la vendita di prodotti della linea *ViviVerde* (tovaglioli, carta igienica, fazzoletti e rotoli di carta ovviamente tutti con certificazione ambientale *Ecolabel*). Come evidenziato sulle confezioni, chi le acquistava



“faceva il tifo per gli alberi” (è anche lo slogan dell'intera campagna) e contribuiva appunto a far nascere e crescere questi 10mila alberi. Ora, dopo che sono state vendute 3 milioni di confezioni di questi prodotti *ViviVerde*, si passa alla fase operativa. Le oasi coinvolte sono la riserva naturale **Crava Morozzo**

in provincia di Cuneo (*Lipu*), l'oasi *Arcola* in provincia di La Spezia (*Lipu*), l'oasi *Le Bine*, tra Mantova e Cremona (*Wwf*), l'oasi *Celestina* in provincia di Reggio Emilia (*Lipu*), l'oasi *Cave Gaggio* in provincia di Venezia (*Lipu*), gli stagni di *Focognano* in provincia di Firenze (*Wwf*), l'oasi *Macchia grande* in provincia di Roma (*Wwf*), l'oasi di *Alviano* in provincia di Terni (*Wwf*) e l'oasi di *Acquaviva delle fonti* in provincia di Bari (*Wwf*). Il progetto ha una durata di 5 anni e prevede il coinvolgimento di cooperative sociali e associazioni *no profit* per la messa a dimora degli alberi con una rendicontazione annuale delle attività svolte.

Ricordiamo che la campagna Coop su boschi e foreste, partita nel 2011, prevedeva una serie di impegni pubblici assunti da Coop relativi alla non commercializzazione di legni provenienti da foreste primarie o da alberi a rischio di estinzione, di non acquistare legni da aziende accusate di deforestazione o pratiche illegali, di vendere solo mobili con certificazione *Fsc* e di estendere la certificazione *Fsc* a tutte le confezioni di prodotti Coop come succhi, latte e anche a quaderni e blocchi per ufficio. ■



Salute **in crisi**

Milioni di italiani rinunciano alle cure per via della crisi economica. Il sistema sanitario perde pezzi. La prevenzione non decolla. Siamo destinati a vivere nella paura di non poter far fronte alla malattia? Il dramma di una nazione alle prese con l'esigenza di conciliare austerità e diritto alla salute.

■ Aldo Bassoni

In Italia e in Europa è un susseguirsi d'iniziative – istituzionali e non – per capire quanto la crisi economica e finanziaria incida sulla salute delle persone.

Le autorità comunitarie e i Governi si sono accorti che potrebbe esplodere un'altra bomba e così a Bad Hofgastein, in Austria, dal 3 al 6 ottobre lo *European Health Forum Gastein (Ehfg)*, ha messo all'ordine del giorno la soluzione di questo rebus: come conciliare austerità e diritto all'assistenza sanitaria. A Bari, invece, dal 28 al 30 settembre l'*Associazione italiana di epidemiologia (Aie)* è andata al cuore del problema intitolando il suo congresso annuale "La salute al tempo della crisi". Non mancano poi grida di allarme isolate, studi, indagini e ricerche che in questi ultimi tempi si sono moltiplicati e hanno cercato di mettere in guardia contro i rischi di un preoccupante peggioramento delle condizioni di salute dei cittadini, o meglio, di quelle fasce sociali, non necessariamente povere, che hanno assaggiato sulla propria pelle la scure dei tagli e la mancanza o la perdita del lavoro insieme all'improvvisa irruzione dell'incertezza nella vita quotidiana.

Minima cura

«Anche se la documentazione è ancora povera, gli indicatori sono scarsi e la letteratura europea piuttosto carente – precisa il presidente dell'*Aie* **Giuseppe Costa** –, dalla raccolta di indici e dati emerge una fotografia a tinte variabili. Sappiamo, infatti, che i momenti di recessione sono caratterizzati anche da un impatto favorevole sulla salute perché in una società opulenta come la nostra la caduta dei consumi favorisce la sobrietà con conseguenze indirette su quei prodotti voluttuari che danneggiano l'organismo». Come a dire che mangiare un

po' meno non guasta al colesterolo e alla pressione arteriosa. «Il problema, però, è che molte famiglie mangiano peggio – ribatte **Lilli Chiaromonte** di *Federconsumatori* – e altrettante rinunciano alle cure mediche perché non possono più permetterselo». Anche l'*Adi*, l'*Associazione di dietetica e nutrizione clinica*, per bocca del suo presidente **Lucio Lucchin**, ha denunciato come gli italiani tendano a mangiare peggio a causa della scarsa disponibilità economica. «Naturalmente, bambini a parte, l'impatto di una cattiva alimentazione negli adulti si vedrà solo con il tempo, ma è certo che ci sarà. Lo stesso vale per tanti anziani che, con i soldi contati, comprano quello che possono e magari rinunciano a un buon minestrone di verdura in cambio del würstel in offerta», commenta Chiaromonte. Ma la paura più angosciante degli italiani è di non poter permettersi le cure in caso di malattia. La malattia, infatti, non si prevede. Arriva di colpo e getta nello sconforto chi la subisce e i suoi cari. Così, all'ansia per la malattia si aggiunge l'ansia per non potersi curare adeguatamente a causa di un servizio sempre più carente e costoso. E allora succede che si rinviino cure importanti e controlli indispensabili rispetto a malattie che potrebbero ripresentarsi. E chi non ha soldi rinuncia a curarsi. «Nel breve termine c'è in effetti questo rischio di interrompere le cure a causa delle difficoltà economiche – ammette Costa –. Il sistema di esenzioni sembra ancora abbastanza tutelante, ma in certe zone d'Italia questo sistema è un po' distorto e potrebbe aggravarsi. L'altro problema sono le liste d'attesa, anche se a mio parere è più una questione di soddisfazione dei cittadini...».

Salute pubblica

Circa **6** cittadini su **10** eseguono meno esami medici, quasi **1/3** avverte di più lo stress da lavoro e quasi **8** italiani su **10** ritengono che la crisi possa incidere direttamente sulla salute. Sono questi i principali risultati che emergono da un sondaggio promosso da "Il ritratto della salute", il quotidiano *on line* della *Società Italiana di Medicina Generale*. Su un numero complessivo di circa **3mila** cittadini intervistati, il **79%** del campione pensa che la crisi possa minare la salute e il benessere. Il **59%** fa meno esami e visite mediche, il **29%** avverte maggiormente lo stress lavorativo e il **12%** va meno in ferie. Sulla base di questi dati, i medici di famiglia lanciano l'allarme: gli italiani fanno meno esami per colpa della crisi, segno che gli effetti di questa lunga crisi cominciano ad avvertirsi in maniera consistente su gran parte della popolazione che risparmia non solo sulle cure, ma anche sulla spesa alimentare, mangiando, ad esempio, meno frutta e verdura perché certi cibi, per alcuni, stanno diventando un lusso.

Perdere il controllo

Una recente rilevazione effettuata da *Adusbef* e *Federconsumatori* stima che ben 9 milioni di italiani non si curano per via della crisi. Secondo un sondaggio effettuato dal quotidiano *on line* della *Società Italiana di Medicina Generale* (vedi box a pagina 26) – l'associazione dei medici di famiglia –, circa 6 persone su 10 effettuano meno esami medici e quasi

8 cittadini su 10 pensano che la crisi possa minare la salute. Ogni anno che passa, poi, comporta tagli e rinunce. A breve ne arriveranno altri proprio alla sanità. Già nel 2011 un'indagine di *Barometro internazionale* rilevava che quasi 2 persone su 10 erano costrette a rinunciare alle cure a causa della crisi economica, 1 su 5 a rinviare i controlli, gli esami e gli interventi. Non parliamo poi delle cure



Le cure odontoiatriche sono sempre state un lusso. Se c'è da tirare la cinghia il dentista può attendere.

odontoiatriche che sono sempre state un lusso. Ovvio che se c'è da tirare la cinghia il dentista può attendere. Altro dato allarmante per noi italiani è che siamo agli ultimi posti nella prevenzione e cioè in quella attività che, se ben attuata, potrebbe giovare sia alla salute delle persone – che si ammalano di meno e si curano meglio – sia alle casse dello stato che riduce i costi esorbitanti della diagnostica e della ospedalizzazione. «Io sono convinto che si possa spendere di meno senza penalizzare la salute dei cittadini attraverso la prevenzione e il coinvolgimento delle persone e delle comunità nei processi di cura – sostiene **Gavino Maciocco**, docente di Politica sanitaria all'Università di Firenze –. Attraverso la riorganizzazione e il rafforzamento della medicina di famiglia e dei servizi territoriali sono sicuro che si possa avere una buona sanità a basso costo». Alcuni paesi ci riescono, perché non potrebbe riuscirci anche l'Italia? In attesa che la politica dia una risposta a questa domanda e si adoperi per passare dalla cultura dei tagli lineari alla cultura del bene collettivo, il fondatore

Analisi della situazione

Dopo quattro anni di crisi economica forse gli psicologi sono in grado di raccontarci cosa sta succedendo nella testa della gente. Ne parliamo con la dottoressa Antonia Guarini, psicoterapeuta e responsabile della sede di Bari del Centro Jonas.

■ Aldo Bassoni

«**D**alla mia esperienza chi è maggiormente in crisi sono gli uomini – esordisce **Antonia Guarini** –. Già in un'epoca in cui le figure maschili sono abbastanza in difficoltà nel riconoscersi in una posizione che non è più quella tradizionale mentre una nuova ancora non si riesce a calibrare, le conseguenze della crisi vanno a incidere ulteriormente su problemi d'identità e di ruolo. Insomma, nella pratica della mia professione noto un aumento di richieste maschili, legate alla crisi, alla sicurezza».

E le donne invece?

«Le donne da sempre sono più abituate ad arrabattarsi con le difficoltà del quotidiano, a trovare soluzioni pratiche. Sono più attrezzate a gestire situazioni limite, per l'uomo avvicinarsi al limite è sempre più complicato. Mentre la precarietà fa parte da sempre della condizione femminile, uno stato di precarietà permanente incide sugli uomini in maniera preponderante».

Però anche le donne devono fare i conti con una situazione concreta di incertezza, di preoccupazione, con l'ansia di far tornare i conti, gestire la spesa quotidiana, le rinunce...

«Le donne sì, subiscono la crisi ma non sento in loro un disagio mentale come negli uomini. Del resto basta guardare i dati dei suicidi. Abbiamo visto quanti imprenditori si sono tolti la vita».

Perché insiste proprio sulla figura dell'imprenditore?

«Perché l'imprenditore rappresenta più il maschile, nella sua affermazione, nel suo potere, nel suo ruolo, e non accetta una crisi così profonda e totale d'identità».

C'è una relazione diretta fra disagio psichico e conseguenze sulla salute fisica? Di stress ci si può anche ammalare?

«L'aumento degli psicofarmaci è indicativo di questo disagio, è in aumento l'insonnia, aumentano gli infarti e le malattie tumorali. C'è una connessione stretta tra malattia e stili di vita. È evidente: se la qualità della vita peggiora, il rischio di ammalarsi aumenta».

E per quanto riguarda le ragazze e i ragazzi? Come se la passano dal punto di vista psicologico?

«Secondo me ancora non risentono molto della crisi, nel senso che i genitori tendono ad attutirne gli effetti cercando di non fargli mancare niente. Intendiamoci, il disagio lo avvertono anche loro, soprattutto gli adolescenti, ma non si aggiunge alle problematiche che attualmente hanno già. In altre parole, non mi sembra che la crisi economica li attraversi direttamente come problema. Almeno per ora». ■

dell'Ehfg, Günter Leiner sostiene senza mezzi termini che le difficoltà economiche del sistema sanitario dipendono anche dalla cattiva organizzazione e dall'utilizzo delle risorse in modo sbagliato. Chi più chi meno (in Italia molto di più) deve semplicemente aggiustare il sistema e adeguarlo alle nuove esigenze dell'epoca in cui emerge con assoluta urgenza il tema delle malattie croniche legate anche all'allungamento della vita.

Nervo scoperto

Gli psicologi ci raccontano un paese sull'orlo di una crisi di nervi. È in aumento vertiginoso l'uso di psicofarmaci e antidepressivi come diretta conseguenza del crescente disagio sociale (vedi intervista a pag. 25). E la gente non teme di confessare pubblicamente la propria sofferenza. Basta frequentare uno dei tanti *blog* che, su internet, ci raccontano esperienze concrete di piccoli e grandi drammi familiari, di chi, per colpa della crisi, vive in uno stato permanente di angoscia e preoccupazione. Insomma, siamo davvero messi male e rischiamo di andare incontro a guai peggiori se gli imminenti nuovi tagli alla sanità saranno finalizzati solo a far cassa. Già l'introduzione e l'inasprimento dei *ticket* su farmaci e diagnostica hanno dato una bella bastonata a gruppi sociali non proprio benestanti. I ricercatori del *Ceis* (*Centre for Economics and Interna-*



«L'aumento degli psicofarmaci è indicativo di un forte disagio, è in aumento l'insonnia, aumentano gli infarti e le malattie tumorali. C'è una connessione stretta tra malattia e stili di vita».



tional Studies dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata) calcolano in svariate migliaia le famiglie che si sono impoverite soltanto per pagare le prestazioni dispensate dal *Servizio sanitario nazionale (Ssn)*. «Non c'è nulla di sbagliato nella *spending review* come strumento di lavoro – dicono –. Ma, per quanto riguarda la sanità, i margini di azione sono davvero limitati. A meno che non si decida di tagliare i servizi o spostare una consistente quota di spesa sui bilanci delle famiglie italiane, ad esempio aumentando ulteriormente i *ticket* o decidendo che l'assistenza farmaceutica e la specialistica escano dal *Ssn*». A quel punto c'è già chi è pronto a lucrare sui cocci della sanità pubblica come già in parte è avvenuto con il diffondersi sempre più frequente delle assicurazioni e della sanità privata. Stiamo forse andando verso una privatizzazione non dichiarata della sanità e alla fine avremo una sanità pubblica povera per i poveri e una privata di qualità per i ricchi che alle spese per la salute non avranno certo motivo di rinunciare? Intanto la spesa sanitaria è entrata in una fase di "recessione". Si è passati da un tasso di crescita medio annuo del 6 per cento nel periodo 2000-2007 a un tasso del 2,7 nel triennio 2008-2011. In compenso la spesa sanitaria privata è aumentata in questi ultimi anni più che nel periodo pre-crisi e, secondo un rapporto del *Censis*, il 77 per cento di coloro che ricorrono all'ambulatorio privato per una visita o un esame diagnostico lo fa a causa della lunghezza delle liste d'attesa i cui tempi spesso non sono compatibili con quelli della malattia. «È capitato anche che a una donna in stato interessante abbiano proposto l'appuntamento per l'ecografia dopo 9 mesi, cioè quando la gravidanza era ormai finita – denuncia con una punta di amarezza Lilli Chiaromonte – e allora, siccome non si può aspettare, si va dal privato con ricadute pesanti sul bilancio familiare». Insomma, ce n'è abbastanza per essere preoccupati. Razionalizzare la spesa ed eliminare gli abusi va bene, ma non è che ci possono togliere o rendere inaccessibile l'assistenza sanitaria. Ne va della nostra salute! ■

Prevenire è meglio che curare

La strada sbagliata dei tagli alla sanità produce solo risparmi e peggiora il servizio.

Per contenere la spesa di farmaci, esami e ricoveri meglio potenziare i servizi territoriali e di prevenzione.

Parola di Gavino Maciocco, docente di Politica sanitaria all'Università di Firenze.

■ Aldo Bassoni

Una delle conquiste civili più importanti è la sanità pubblica e gratuita per tutti che uno Stato regolatore dei meccanismi perversi del mercato riesce ad assicurare ai cittadini. Almeno fino ad oggi. Tagli ai bilanci della sanità e difficoltà economiche congiurano contro la possibilità di utilizzare i benefici di un *Sistema sanitario nazionale* ancora in grado di garantire prestazioni eccellenti, ma non sempre tempestive e accessibili a chiunque. «Bisogna superare l'attuale sistema basato sul consumo di farmaci, esami e ricoveri – sostiene il professor **Gavino Maciocco**, docente di Politica sanitaria all'Università di Firenze –. Occorre potenziare i servizi di prevenzione e la medicina di famiglia, soprattutto per far fronte all'aumento delle malattie croniche che inevitabilmente si accompagnano all'invecchiamento della popolazione».

Intanto però la crisi sta mettendo a dura prova la tenuta del *Sistema sanitario nazionale* e i bilanci delle famiglie. Che relazione c'è tra crisi economica e salute?

«Cominciamo col dire che c'è una relazione molto forte tra povertà e salute, nel senso che all'aumentare della povertà aumenta la probabilità di ammalarsi. Questo è un dato strutturale ben noto ai ricercatori e agli operatori sanitari perché lo

Gavino Maciocco,
docente di Politica
sanitaria all'Università
di Firenze.



stress psico-fisico cronico legato alle condizioni di difficoltà quotidiane che interi gruppi di popolazione si trovano di fronte è fonte di malattie. Inoltre, una vita piena di preoccupazioni produce anche il fatto di andare incontro a stili di vita nocivi, per esempio, c'è una maggiore propensione al fumo e al bere, aumenta il tasso di sedentarietà e quindi obesità e sovrappeso che a loro volta sono causa di malattie. Le dico questo. A Torino è stata fatta una ricerca che ha evidenziato una differenza di aspettativa di vita di ben sei anni tra ricchi e poveri, naturalmente a svantaggio di questi ultimi».

Una realtà destinata ad aggravarsi se è vero che i poveri sono in aumento e le disuguaglianze sociali si stanno approfondendo proprio a causa della crisi... È vero che molte persone rinunciano a curarsi perché non possono permetterselo?

«La crisi economica, con tutto il suo bagaglio di tagli allo stato sociale e alla sanità, con l'aumento del costo della vita e la diminuzione del reddito disponibile per tante famiglie, fa sì che i gruppi di popolazione più disagiati abbiano maggiore difficoltà a farsi curare. Anche da noi, nonostan-

te che il nostro sistema sanitario sia universalistico, milioni di italiani non riescono ad accedere a prestazioni diagnostiche specialistiche e migliaia di famiglie si sono già impoverite a causa dell'impatto catastrofico con spese sanitarie impreviste».

Molto spesso però si esagera con i farmaci e con gli esami diagnostici, per non parlare delle ospedalizzazioni.

«D'altra parte l'attuale modello di sistema sanitario è basato sui consumi di farmaci, esami diagnostici e ricoveri, spesso inutili e talora dannosi. Il problema è che l'offerta che induce la domanda».

In che senso?

«Nel senso che si continua a far pagare sempre di più i *ticket* come deterrenza rispetto ai consumi di medicinali e alle analisi di laboratorio con il risultato di colpire inevitabilmente le famiglie, sia in termini finanziari che di impegno assistenziale. Ma non è questo il modo di regolare la domanda. La domanda si regola agendo sull'offerta, spostando risorse dall'ospedale al territorio. Consumo di farmaci, esami diagnostici e ricoveri si possono ridurre potenziando la prevenzione, la medicina di famiglia e i servizi territoriali affidati a gruppi di medici, infermieri e specialisti che seguono i pazienti con malattie croniche in maniera attiva, cercando di prevenire aggravamenti e complicazioni e aiutando gli stessi pazienti ad essere partecipi nella gestione della propria malattia». ■

«C'è una relazione molto forte tra povertà e salute, nel senso che all'aumentare della povertà aumenta la probabilità di ammalarsi. Questo è un dato strutturale ben noto ai ricercatori e agli operatori sanitari perché lo stress psico-fisico cronico legato alle condizioni di difficoltà quotidiane che interi gruppi di popolazione si trovano di fronte è fonte di malattie».



I datteri di Gerico

■ **Laura D'Ettole**

Il "re dei datteri" in vendita in Coop con il marchio Terra equa per contribuire alla realizzazione di una sala della prima clinica di chirurgia pediatrica a Betlemme.



Si chiama *Mejoul*, è un dattero poco diffuso in Europa, ancor meno in Italia, ed è considerato il "re dei datteri" per il suo sapore e la sua consistenza. Per Gerico, città palestinese, è il frutto che aiuterà la rina-

uscita economica. Verrà commercializzato in esclusiva nel circuito Coop con il marchio *Terra equa*, e dentro di sé ha un grande progetto: acquistandone una confezione si contribuirà (0,25 a confezione, pari a 1 euro al chilo) alla realizzazione di una sala della prima clinica di chirurgia pediatrica a Betlemme. In cifre: 38 posti letto, più chirurgia e rianimazione. Complessivamente l'ospedale costerà oltre 5 milioni di euro: ad oggi non esiste niente di simile in Palestina. Il progetto *datteri di Gerico* è frutto della collaborazione di Coop

con i produttori palestinesi e i trasportatori israeliani. Ma sono tanti i soggetti che stanno dando il loro contributo in questa complessa gara di solidarietà: la Fondazione Giovanni Paolo II, la Regione Toscana, i professionisti che hanno lavorato all'ospedale fiorentino Meyer, uno dei più noti ospedali pediatrici d'Italia, e metteranno a disposizione la loro esperienza per questo nuovo progetto.

Pieno isolamento

Gerico è una città della Cisgiordania di circa 19mila abitanti: un'oasi dove si producevano arance, mandarini,

papaya e datteri in centinaia di ettari di terra fertilissima chiusi dal Giordano da una parte e dal deserto di Giuda dall'altra. È famosa per i suoi scavi archeologici che risalgono a oltre diecimila anni fa e ne fanno l'insediamento urbano più antico del mondo. È anche la città più bassa del mondo: 250 metri sotto il livello del mare. Le migliaia di pellegrini che si recavano in Galilea inserivano Gerico senza indugi nelle loro rotte, attratti dal suo fascino potente. Poi dal 2002 niente fu più come prima. Nasce il Muro a Betlemme – la barriera di sicurezza israeliana fatta di trincee, check point, filo spinato – che ha portato all'isolamento dei territori governati dall'Autorità nazionale palestinese. Gerico, insieme a tutti i paesi della cerchia di Betlemme, piano piano è appassita. Niente più interscambi né turismo, e anche l'agricoltura si stringe in un mercato di semplice sussistenza. Gerico oggi è diventata uno degli insediamenti più poveri dei territori governati dai palestinesi.

Un mercato spezzato

Altro che mercato globale. Quello di Gerico è frammentato, spezzettato, pazzesco. L'ha affrontato con successo un'imprenditrice italiana che con infinita pazienza ha ricostruito il puzzle del flusso di merci fra questo luogo così lontano (non solo geograficamente) e il mondo europeo: Cristina Masini Chericci, di *Holy land*, che fa un primo viaggio in Palestina nel 2008 e se ne innamora.

«Non è facile capire le difficoltà che si trovano in quei paesi quando si affronta il tema dell'export» sostiene Cristina. Bisogna far capire agli agricoltori la necessità di associarsi, l'esigenza di seguire certe procedure e fornire documentazioni appropriate. Senza contare il fatto che i movimenti di merci sono continuamente interrotti da *check point*, barriere, difficoltà burocratiche.

La "rete" si ricompone

Qualcosa, in realtà, stava già rinascendo prima dell'intervento di *Holy land*. Giovani imprenditori palestinesi erano tornati in patria per ridare ossigeno ad attività produttive che si erano spente. E anche nei momenti più bui del conflitto israelo-palestinese, la gente comune di entrambi gli schieramenti ha continuato a collaborare senza guardarsi in faccia. Grazie a questa rete informale alcuni prodotti dell'agricoltura di Gerico arrivavano al *check point*, dove spedizionieri israeliani li portavano al porto di Ashdod. Da qui salivano su sulle navi e via verso varie parti del mondo. Il progetto *datteri di Gerico* ha ripreso, affinato e potenziato una rete che c'era.

Oggi i piccoli produttori abituati a raccogliere e vendere sul mercato locale hanno costituito micro-cooperative in cui si garantisce il rispetto dei diritti dei lavoratori. Conferiscono il prodotto in piccoli centri che fanno una prima cernita del frutto, suddividendolo per grandezza e qualità. Il dattero viene lavato, confezionato e caricato su pallet fino al *check point*, con la documentazione sanitaria che lo seguirà per tutto il viaggio. Lì un referente logistico locale garantisce la continuità del flusso commerciale fino al porto. I datteri salgono sui mercantili e finalmente arrivano a Coop: il "mercato" si è ricomposto. *Holy land* segue tutta la filiera e certifica la qualità del prodotto. «È stato faticoso, ma una collaborazione fra la gente esisteva già, altrimenti non sarebbe stato possibile garantire le quantità necessarie a rifornire il mondo Coop» dice Cristina. Per questo piace pensare che i datteri di Gerico siano anche il simbolo di una nuova collaborazione fra questi due popoli straziati da un conflitto che dura da troppo tempo ormai...» ■

Storia di una Proletaria

Venerdì 28 settembre si è svolta a Roma un'iniziativa per ricordare i 40 anni trascorsi dall'apertura del primo Supermercato Coop della Capitale alla quale ha partecipato Luca Telese, giornalista e direttore di *Pubblico*. La domenica successiva, sulla prima pagina del suo giornale, Luca Telese ha scritto un corsivo che pubblichiamo integralmente.

Lo spirito della "Proletaria" di Luca Telese

"Ahò, ma che dobbiamo votà? Sto ragazzo di Firenze o Grillo?". Venerdì pomeriggio, a Roma: Largo Agosta. Si festeggia la più antica cooperativa della Capitale. Piazza di periferia piena di gente, soci fondatori, capelli grigi, fantastiche signore che dalla prima fila gridano: "Ahò, diteglielo a 'sti così che governano: io so' ancora comunistaaa!". Se segui il filo di questo racconto apparentemente periferico, scopri un frammento di storia lunga. La prima Coop di Roma aprì nel 1972, e 40 candeline sono tante: era emanazione di una cooperativa che si chiamava La Proletaria, che a sua volta era gemellata con un'altra cooperativa che si chiamava La Fratellanza, e che nasceva dalle prime organizzazioni mutualistiche sorte nel 1945 in Maremma e a Piombino, dalle leghe operaie. Un altro tempo: «Chi si metteva dietro il bancone – ricorda il vicepresidente Sergio Costalli, tra gli applausi – pensava che anche quel lavoro fosse parte di un mondo nuovo. Era chiaro chi fossimo Noi, chiaro chi fossero Loro: oggi, purtroppo non è più chiaro nulla». Quella prima cooperativa, nel 1972, per mesi, aveva dovuto reggere alla guerra burocratica di chi non la voleva far aprire, e agli assalti (spesso armati) di chi la voleva far chiudere. Ricorda ancora Costalli, un



omone toscano che viene da Cecina e quando parla sa emozionare: «Erano i giorni dei golpe veri o presunti, delle bombe, del-

le stragi, giorni in cui entrare dentro questo negozio era una scelta di vita». Finisce la festa, un video ricorda quell'esordio con le voci e i volti dei primi soci, un bellissimo campionario di una Italia sobria e bella, nella sua onestà. Gente che non merita Lusi, Penati o Batman, la Casta. Enrico Mannari, direttore della Fondazione Memorie Cooperative sorride: «Capirono che l'impresa era riuscita solo quando un socio scherzando disse: "Anvedi: la Proletaria s'è fatta Proprietaria"». Adesso a Largo Agosta c'è il logo rosso Coop: bimbi che giocano, porchetta a volontà. E c'è sempre la crisi, come uno spettro, in mezzo agli stand: «Tiriamo la cinghia». C'è chi teme l'antipolitica, chi la vuole votare, rassegnazione e rabbia camminano a braccetto: oggi, penso mentre torno in motorino, sulla Prenestina, qualsiasi sinistra possibile dovrebbe recuperare lo spirito della Fratellanza. Da cui tutto è cominciato, e dove tutto deve tornare».



Piaceri conviviali

30

Saranno i canali che ricordano Venezia, sarà che lì ci si sposta in bicicletta, sarà la cultura e la controcultura di cui è imbevuta, saranno la convivialità e l'atmosfera piacevole, l'olandese gezelligheid, ma quella per Amsterdam è un'attrazione fatale.

■ **Alessandra Bartali**

Amsterdam è l'unica città del Nord Europa da cui gli italiani si sentono realmente attratti. Eppure il clima è inospitale come a Londra, il costo della vita turistica è elevato quanto a Stoccolma e la lingua olandese suona più dura di quella tedesca (basta sentir pronunciare da un autoctono il nome di qualsiasi strada cittadina). La differenza, probabilmente, sta nel fatto che la capitale dell'Olanda ha lasciato a L'Aia il ruolo di sede del Governo nazionale, dicendo così addio a quell'atmosfera formale, ingessata e (almeno apparentemente) operosa che caratterizza i centri di potere.

Un'atmosfera piacevole

Al contrario, l'approccio alla vita degli abitanti di Amsterdam è talmente peculiare da richiedere un sostantivo a sé, intraducibile in altre lingue: *gezelligheid* rimanda

alla convivialità, alla rilassatezza, alla capacità di creare un'atmosfera piacevole intorno a sé, ma in certi contesti può riferirsi al piacere di passare tempo con i vecchi amici o in generale in compagnia. Si spiega nell'ottica

della *gezelligheid* (abbinata ad un certo amore per il vizio) la proliferazione in città dei *coffeeshop*, bar dove l'acquisto di piccole quantità di hashish e marijuana è lecito quanto comprare un gelato in gelateria, anche se a riempire suddetti locali, attualmente circa 250 sparsi per la città, sono soprattutto turisti stranieri. Proprio per questo la legge di limitare l'accesso ai *coffeeshop* ai soli residenti, in vigore ad Amsterdam

dal 2013 e in altre province olandesi già da qualche mese, ha scatenato una vera e propria rivolta tra i gestori dei locali e gli operatori del turismo in genere, visto che secondo le stime dell'ente turistico un quarto dei visitatori internazionali li frequenta, generando utili per circa 2 miliardi di euro l'anno. In attesa di essere chiamati a vigilare sullo spaccio di erba nelle piazze, per ora i poliziotti locali si concentrano in gran parte a De Wallen, il quartiere a luci rosse situato nel centro della città, dove la prostituzione è legalizzata e chi la esercita è considerato un libero professionista a tutti gli effetti (tassazione inclusa).

Canal Grande

A pochi passi da De Wallen si trova la stazione centrale, da cui partono i battelli dei tour organizzati e le barche elettriche affittabili dai turisti fai da te, una versione *high tech* delle gondole veneziane. Amsterdam, infatti, è attraversata da un dedalo di canali talmente vasto che i ponti cittadini sono circa il triplo di quelli presenti a Venezia (ma i locali non lo fanno pesare, al contrario di quanto probabilmente farebbero i parigini). Il più rappresentativo è quello di Blauwbrug, da cui si apre alla vista una sorta di Bignami della città: oltre ad un assaggio del Canal Ring, un gruppo di canali concentrici su cui affacciano bei palazzi del XVII secolo, dall'acqua spuntano il Magere Brug (il ponte magro, di legno bianco) e la chiusa sul fiume Amstel, entrambi situati nel quartiere Plantage, ricco di verde e di edifici *art déco* come il *Tuschinski Cinema*. Il *Museo Hermitage*, nato di recente grazie alla collaborazione con l'originale di San Pietroburgo, sta lì a due passi ad affermare che, *gezelligheid* a parte, ad Amsterdam la cultura si prende sul serio, come dimostrava già il *Museo Van Gogh* con la sua sterminata collezione delle opere del pittore olandese. La controcultura, invece, è stata a lungo



di casa nel quartiere Jordaan, la cui attuale patina *radical chic* è l'evoluzione inevitabile di una zona originariamente operaia e riscoperta dagli artisti negli Anni Sessanta e Settanta. Oltre a Rembrandt, che qui visse l'ultima parte della sua vita prima di morirvi in povertà, nello *Jordaan* (e in particolare a piazza Spui) impazzarono i *Provo* che, come suggerisce il nome, portarono avanti battaglie sociali mediante *happening* provocatori, anticipando le tematiche di anticonsumismo ed ecologia che altrove si affermarono anni dopo.

24mila bici

A dirla tutta il "provotariato" olandese batté sul tempo anche Steve Jobs, identificandosi con il simbolo di una mela morsa su un lato, che si alternava con quello di biciclette dipinte di bianco a stigmatizzare il comportamento antisociale degli automobilisti. Pur essendosi sciolti nel 1967 (poco dopo essere riusciti ad eleggere un consigliere comunale nell'amministrazione della città), si può ben dire che il monito agli automobilisti ha fatto breccia tra gli olandesi. Ad Amsterdam, infatti, circa il 40 per cento degli abitanti va al lavoro in bicicletta, esistono parcheggi dedicati che arrivano a contenerne alcune migliaia e le piste ciclabili sono talmente affollate che conviene sempre segnalare agli altri ciclisti ogni movimento se non si vuole finire schiacciati da un ciclone a due ruote. La bici dunque è il mezzo ideale per visitare l'ex quartiere ebraico intorno a Waterlooplein (sede di un fornitissimo mercato delle pulci), dove si trova la casa-museo in cui Anna Frank si nascose dai nazisti per oltre due anni. Ed è ancora con la bici che si consiglia di spingersi fino ai nuovi quartieri della parte orientale della città, dove giovani architetti locali si cimentano in arditi progetti sospesi tra natura e artificio. Le zone più interessanti sono l'area alle spalle della Centraal Station, dove isole e penisole artificiali ospitano le strutture del porto, la penisola di Sporenburg, sormontata da un complesso di 226 appartamenti a forma di balena, e l'area a Sud Est intorno all'edificio Living Tomorrow, la cui bizzarra forma ospita futuribili ambienti di vita quotidiana. ■

Per la promozione del viaggio vedere a pagina 36 le offerte per i soci Unicoop Tirreno.

Nel mirino di Coop

The Fisherman, ossia un giovane pescatore al tramonto. È questa la foto prima classificata che ha ricevuto più preferenze (64 Mi piace) su 142 foto inviate a *La mia estate con la Coop* sulla pagina Facebook di Unicoop Tirreno. L'ha scattata Francesca di Arezzo che ha immortalato la sagoma di un ragazzo con la lenza, avvolto nella luce struggente di un tramonto estivo. A seguire *Una panchina* (60 voti); *Mareverde* (48 voti); *Ferie a Spread* (39). Tutte le foto sono visibili *on line*. Intanto la nostra pagina Facebook ha superato quota 3mila fan, persone residenti in tutti i territori della Cooperativa e non solo, che ogni giorno seguono le notizie pubblicate al mattino, dopo pranzo e nel tardo pomeriggio entrando in contatto con il variegato mondo Coop. Il tema centrale è ora il frigorifero: i fan sono invitati a inviare foto del frigo di casa (una vera e propria carta d'identità di famiglia), mentre la Cooperativa offre utili informazioni e consigli sulla gestione di questo fondamentale alleato casalingo e sui cibi da conservare. ■



Intesa Coop Amnesty

Un protocollo d'intesa per realizzare attività comuni finalizzate all'informazione e alla sensibilizzazione, rivolte soprattutto alle giovani generazioni. È l'impegno che *Amnesty International* e *Ancc-Coop* hanno sottoscritto in un protocollo, firmato da **Carlotta Sami**, direttrice generale di *Amnesty*, e **Claudio Toso**, coordinatore del settore politiche sociali di *Ancc-Coop*. Tra i temi su cui verranno sviluppate azioni congiunte, la lotta contro la discriminazione e la tutela dei diritti dei migranti. Verranno inoltre avviate attività di promozione dei diritti individuali e collettivi nei Paesi emergenti e d'integrazione in Italia. Il protocollo prevede il coinvolgimento della rete territoriale e dei soci Coop in iniziative in favore dei diritti umani.

Buona spesa!

Anche i Supermercati sostengono la ricerca sul cancro. **Dal 3 al 10 novembre**, durante *I Giorni della Ricerca* promossi dall'*Airc*, le più importanti aziende della Grande Distribuzione, tra cui Unicoop Tirreno, partecipano alla *Settimana della buona spesa*. Quest'iniziativa, che *Airc* organizza da oltre 30 anni, intende coinvolgere e invitare la clientela dei supermercati a sostenere la ricerca sul cancro attraverso la distribuzione gratuita di una piccola guida, realizzata appositamente da *Airc*, intitolata *Comprendere la complessità del cancro per batterlo*. La pubblicazione fa il punto sui progressi della ricerca oncologica e contiene utili consigli per la prevenzione tra cui l'adozione di una sana alimentazione. Si può fare una donazione a favore della ricerca sul cancro utilizzando il bollettino di conto corrente postale che si trova all'interno dell'opuscolo.

Info www.airc.it

Albinia (GR)

4 novembre

La Sezione soci Costa d'Argento, in collaborazione con l'Associazione *Wzef* della Provincia di Grosseto, organizza il 4 novembre alle ore 11 presso il Casale del *Wzef* in loc. Giannella (comune di Albinia), una conferenza-dibattito sull'impegno di Coop e del *Wzef* per la tutela dell'ambiente. Dopo i saluti del Presidente *Wzef* della Provincia di Grosseto Angelo Properzi, gli interventi di Elsa Lisci Falaschi della Sezione soci Costa d'Argento, di Roberto Giomi, responsabile Area 4 Unicoop Tirreno e di Massimiliano Rocco, responsabile Programma Specie, Traffic e Foreste di *Wzef* Italia. Al termine pranzo a buffet con prodotti locali *Vicino a noi* e a marchio Coop e momento di scambio delle figurine *Salva il pianeta*.

Livorno

5 novembre

Il 5 novembre alle ore 17 presso il nuovo spazio soci del Supermercato La Rosa in via Settembrini 35 a Livorno Maria Mazzarino presenta il libro *La casa a Nord-Est* di Sergio Maldini, *Premio Campiello* 1992. Letture a cura di Sonia Salvini.

Altri eventi di novembre: il 7 alle 17,30 incontro con Valentina Conti psicologa su "Le convinzioni come motore potenziale o limitante della nostra vita" e il 12 sempre alle 17,30 "I disturbi del comportamento alimentare" a cura della dott.ssa Pallini, specialista in endocrinologia, entrambi in collaborazione con l'associazione *Libra*. Il 17 alle 17 infine "Introduzione alla fotografia" in collaborazione con *Click Art* di Luigi Angelica e il 19 alle 16,30 "Progetti di riduzione dei rifiuti urbani e speciali" in collaborazione con il *Caffè della Scienza*.

Aprilia (LT)

dal 6 novembre

Dal 6 novembre al 5 febbraio ogni martedì e giovedì, dalle ore 18 alle 20, si svolge presso l'Associazione *Arte Mediterranea* in via dei Peri 45 ad

Aprilia un corso di 10 lezioni di disegno e pittura di I livello. La quota di iscrizione è di 20 euro, comprensiva della tessera d'iscrizione all'associazione. Dal 5 febbraio avrà poi inizio il corso di II livello. Per le iscrizioni: cell. 3471748542 dal lunedì al venerdì dalle 18 alle 20.

Ronciglione (VT)

dall'8 novembre

Proseguono gli incontri pubblici di informazione presso la sala del Comitato soci di Ronciglione, dentro il punto vendita. L'8 novembre alle ore 16 il direttore di *Nuovo Consumo* Aldo Bassoni parlerà di "Le parole della crisi. Come l'informazione racconta la crisi" mentre il 13 dicembre, sempre alle 16, è previsto un pomeriggio di solidarietà per il Sostegno a Distanza "Cuore di Coop" di Unicoop Tirreno, in collaborazione con *Avisi*.

Venturina (LI)

16 novembre

Ultimo appuntamento con gli incontri informativi dell'Educazione al Consumo Consapevole per adulti che si sono alternati tra San Vincenzo e Venturina durante il mese di ottobre: venerdì 16 novembre alle ore 17 presso la Sala soci di Venturina, Giusi D'Urso, biologa nutrizionista, parlerà di "Alimentazione e generazioni".

Castiglione d.P. (GR)

18 novembre

Domenica 18 novembre alle ore 12,30 presso il Centro Sociale in viale Tirreno 30 Pinetina Sud, La Sezione soci Follonica-Castiglione della Pescaia e il Centro Sociale Castiglione organizzano un pranzo di solidarietà *Basta un gesto* a base di prodotti a marchio Coop per raccogliere fondi a sostegno delle popolazioni terremotate dell'Emilia Romagna. La quota di partecipazione è di 16 euro, per le prenotazioni tel. 0564936250 ore 10-12 e 15-17, 3396063654, entro il 15 novembre.



Una delegazione di rappresentanti della A-Coop di Osaka (la Coop giapponese) ha visitato lo scorso 2 ottobre il nostro punto vendita di Via Laurentina, Roma. Il responsabile di negozio Maurizio Riggi e il suo staff hanno guidato i cooperatori alla scoperta del negozio, magazzini, laboratori, organizzazione del lavoro e dello spazio soci.

Viva voce

È in corso presso le sale di villa Bernabei a Velletri la seconda sessione del seminario "Perché la voce", per imparare le tecniche di lettura ad alta voce tenuto da Marina Viganelli e Pasquale Larotonda, provenienti dal mondo del teatro e del doppiaggio. Promosso da Coop e Comune di Velletri.

In Campania

Girandola d'iniziative sociali in Campania.

> Tra le prime attività promosse dal Comitato promotore dei soci di **Santa Maria Capua Vetere**, recentemente costituito, c'è il corso di *découpage* e ricamo che si tiene presso la sala soci del Superstore il lunedì, mercoledì e giovedì dalle 16 alle 18 e il sabato dalle 18 alle 20. I manufatti dei corsisti saranno alla fine venduti e il ricavato devoluto in beneficenza. Iscrizione gratuita presso il *Centro d'ascolto*.

> A **Napoli Arenaccia** prosegue l'iniziativa del recupero degli oli esausti. Il 3 novembre dalle 9 alle 16 i volontari di protezione e servizio civile dell'organizzazione europea Vigili del Fuoco, distaccamento di Napoli, insieme ai soci del Comitato, ritireranno l'olio esausto consegnato al punto vendita. Finora ne sono stati ritirati circa 400 litri.

> Il Comitato soci di **Quarto** organizza per il 7 dicembre alle 19,30 presso l'agriturismo *Fattorie Albatros* la seconda edizione del torneo di burraco. Le iscrizioni (15 euro a giocatore) si raccolgono dal 15 novembre presso il punto d'ascolto dell'Iper di Quarto o telefonando al 3342632406. Il ricavato sarà devoluto al progetto *CoopxTogoxVanda*.

Doppio appuntamento a novembre con i prodotti dello *Scelto dai soci*. Dall'1 al 15 novembre è in promozione una confezione da **5 kg di patate** con lo sconto del 40 per cento: si tratta di un prodotto appartenente alla linea del *Vicino a noi* e nei negozi della Toscana si possono acquistare le patate regionali confezionate e conferite dalla cooperativa *Terre dell'Etruria*, mentre nel Lazio e in Campania si trovano le patate della cooperativa *Alto Viterbese*.

La seconda promozione, dal 16 al 30 novembre riguarda lo **stracchino di Sorano**: in vendita in confezione *take away* da 250 g con uno sconto riservato ai soci del 35 per cento (prezzo per i non soci 11,90 al kg).



L'unione fa la Coop

Nell'Anno Internazionale della Cooperazione la *Fondazione Memorie Cooperative* ha indetto un concorso rivolto agli studenti dell'ultimo triennio delle scuole secondarie di secondo grado nei territori in cui opera Unicoop Tirreno: "L'unione fa la Coop. La cooperazione nella storia d'Italia".

L'obiettivo della *Fondazione Memorie Cooperative* è quello di promuovere la conservazione e la valorizzazione del patrimonio documentale, archivistico, fotografico, mediatico, culturale e storico della cooperazione di consumo in Toscana, Lazio, Umbria e Campania.

L'idea alla base del concorso "L'unione fa la Coop" è quella di coinvolgere le scuole sui temi che sono il cuore stesso della *Fondazione*: la cultura e la storia della cooperazione. Questa storia, così poco studiata, comincia contemporaneamente alla rivoluzione industriale e all'instaurazione del moderno sistema capitalistico: in un sobborgo di Manchester, a Rochdale, in Toad Lane nel 1844, un gruppo di operai tessili (i "Probi Pionieri") si è messo insieme per creare la prima cooperativa di consumo. Da quel vicolo inglese, le idee cooperative si sono diffuse in breve tempo in tutta Europa e anche in Italia (con sette anni d'anticipo rispetto alla creazione dello Stato unitario).



L'UNIONE FA LA COOP

LA COOPERAZIONE NELLA STORIA D'ITALIA

Le idee cooperative si intrecciano sin da subito con aspetti del pensiero e della storia italiana: il Risorgimento, lo sviluppo durante i primi anni del XX secolo e i legami con la politica, la Grande Guerra e le deformazioni durante l'epoca fascista, il brusco stop della Se-

conda Guerra Mondiale e la proliferazione del Dopoguerra, lo sviluppo qualitativo e le fusioni nella seconda metà del Novecento, sino alle grandi imprese di oggi.

Gli studenti delle scuole coinvolte potranno raccontare aspetti, momenti, episodi, valori, personaggi che sono espressione del mondo cooperativo, dalla metà dell'Ottocento fino ai giorni nostri, facendo particolare attenzione ai cambiamenti del contesto economico e sociale, legati alle idee e ai valori cooperativi nel contesto della storia d'Italia e d'Europa.

Gli elaborati (tutti rigorosamente inediti e in lingua italiana) potranno prendere la forma di un testo scritto, un fumetto, un video o di un prodotto di *digital storytelling* (come un *podcast*, uno *slide show* ecc.).

Per tutte le indicazioni sulle modalità di partecipazione, sulla valutazione degli elaborati e sui premi si può visitare la pagina www.memoriecooperative.it/scuola. ■

Via Libera

34

Beatrice Ramazzotti

Domenica 2 dicembre al Teatro Goldoni di Livorno pomeriggio dedicato ai partecipanti dei campi di lavoro sui terreni confiscati alla mafia. Danza, musica, foto, video e ospiti d'eccezione per ringraziare e festeggiare tutti i volontari di LiberArchi dalle Spine.

Una domenica pomeriggio per ringraziare tutte quelle persone che dedicano tempo ed energie alla legalità, partecipando ai campi di lavoro *LiberArchi dalle Spine*, nei terreni confiscati alla mafia in Sicilia e non solo. Si terrà il **2 dicembre** (dalle ore 16 alle 18) al *Teatro Goldoni* di Livorno (ingresso libero). Unicoop Tirreno

lavora all'organizzazione dell'evento in collaborazione con le sezioni toscane di *Arci*, *Cgil*, *Spi-Cgil*, *Libera* e il patrocinio della Regione Toscana. L'invito è rivolto a tutti i giovani e agli adulti (soprattutto pensionati) che hanno trascorso una parte dell'estate a

Corleone, Palermo, dando una mano ai ragazzi della piccola cooperativa *Lavoro e non solo* a cogliere pomodori, ortaggi, uva, pulire, cucinare, vivacizzare e incoraggiare i corleonesi e a incontrare di persona uomini e

donne che quotidianamente si battono per il riscatto sociale di territori e persone vessati dalla criminalità organizzata. Sul palco del *Goldoni* uno spettacolo di danza e musica aprirà l'evento, mettendo in scena la giornata tipo dei volontari. Poi l'attrice **Daniela Morozzi** intervisterà gli ospiti che al momento hanno dato la loro adesione: **Pino Maniaci** il mitico direttore di *TeleJato* (l'emittente siciliana nota per le coraggiose campagne contro cosa nostra); **Gianluca Mengozzi**, presidente *Arci* Toscana; **Alessio Gramolati**, segretario *Cgil* Toscana; **Daniela Cappelli**, segretaria *Spi-Cgil* Toscana; **Marco Lami** presidente di Unicoop Tirreno; **Calogero Parisi**, presidente della cooperativa *Lavoro e non solo*; **Salvatore Allocca**, assessore al Welfare della Regione Toscana, **Leoluchina Savona**, sindaco di Corleone, **Alessandro Cosimi**, sindaco di Livorno, **Don Andrea Bigalli** di *Libera* Toscana. Foto, video, racconti, sorprese faranno da cornice alla giornata. Tutti i volontari riceveranno un attestato di partecipazione ai campi. ■



Gran colletta

Grande successo della colletta alimentare che il 22 settembre scorso ha coinvolto i Supermercati Coop di 52 cittadine delle province toscane, oltre a Cerveteri e Tarquinia, e 60 associazioni *onlus* di volontariato. Raccolte oltre 43 tonnellate di prodotti alimentari; 9.181 kg nella sola città di Livorno (4 punti vendita e l'IperCoop) di cui 3.485 kg al Supermercato La Rosa, primo classificato per solidarietà. I generi alimentari raccolti sono stati consegnati alle famiglie in difficoltà segnalate dai servizi sociali dei singoli territori.

Fai il pieno...

...con Coop&eni. Nei Super di Toscana e Lazio i soci possono ricevere buoni carburante in cambio di punti.

Fai la spesa e ricevi un buono carburante. Parte il **1 novembre, fino al 31 dicembre 2012**, l'iniziativa *Coop&eni* che permette ai soci nei Supermercati di Toscana e Lazio di accumulare punti e ricevere in cambio buoni carburante. Il meccanismo è semplice: si accumulano alla cassa i Punti *Coop&eni* che si ottengono acquistando i prodotti facenti parte di un paniere (la durata del paniere è quindicinale). Inoltre a ogni spesa che supera l'importo di 50 euro vengono erogati 2 Punti *Coop&eni* che diventano 4 al raggiungimento di 100 euro di spesa. Per ogni 50 Punti *Coop&eni* accumulati il socio riceve un *voucher* del valore di 10 euro da spendere direttamente ai distributori *eni*.



Una super palestra

Una palestra e tanti nuovi servizi nel ristrutturato Supermercato di Viareggio.

■ **Barbara Sordini**

Adesso è attiva anche la palestra. I soci e clienti del Supermercato Coop di Viareggio in via Santa Maria Goretti si ritrovano, a negozio ristrutturato, una vasta gamma di servizi nuovi. In contemporanea ai corsi in palestra, organizzati secondo i programmi *Afa* (attività fisica adattata per patologie dolorose ricorrenti o riduzione delle capacità funzionali da malattie pregresse) promossi da *Asl* e *Società della Salute*, ha iniziato ad ospitare le attività legate ai percorsi per adulti di *Educazione al Consumo Consapevole* anche il nuovo Spazio soci: «Lo spazio dedicato ai soci – afferma **Maria Rosa Morgantini**, presidente del Comitato soci Versilia – ci permette di trasmettere e ricevere un flusso continuo di informazioni. Questa nuova possibilità di comunicare con i soci fa sentire in modo concreto quanto la Cooperativa tenga a loro anche se siamo soltanto all’inizio. Abbiamo buttato giù una scaletta di argomenti che saranno sviluppati nei prossimi mesi, dalla farmaceutica alla celiachia alla pratica di hobby». Dopo la ristrutturazione del Supermercato, i soci possono trovare all’interno della galleria

commerciale adiacente allo spazio vendita degli spazi dedicati ai servizi socio-sanitari, realizzati in collaborazione con *l’Asl 12* e la *Asp*: un esperimento unico su scala regionale come ha confermato anche l’assessore regionale per il Diritto alla Salute **Luigi Marroni** che ha recentemente visitato l’impianto. Un centro prelievi (con potenzialità di 180 prelievi al giorno), una parafarmacia, un centro prenotazioni e ambulatori di pediatria dove sono attivi i 5 pediatri presenti in città. «I clienti hanno sicuramente apprezzato la realizzazione di questa nuova struttura – dice **Rita Mariani**, responsabile del supermercato di Viareggio –, tanto che dalla riapertura abbiamo fatto circa mille nuove tessere socio. Di fronte allo *Spazio soci* è stata attivata anche la *Wi-Fi* gratuita ed è stato installato un televisore che trasmette tutte le comunicazioni della Cooperativa per soci e clienti. Tra poco sarà attivo anche uno sportello bancomat». ■

35

Wi-Fi in Coop

Nei punti vendita di Orbetello, Viareggio e Terracina è presente il servizio Wi-Fi free per navigare gratuitamente fino a 1 ora al giorno. L’utente dovrà cercare la rete con il nome di COOP_WIFI-SMS AREA, aprire un browser e registrarsi. Riceverà un sms con la password per collegarsi.

La palestra è aperta lunedì, mercoledì, venerdì; 2 euro a incontro per il corso *Afa* base, 3 per il corso speciale. Info: 3470335386, martedì e giovedì 9.30-11.30.

Buone nuove

Restyling nei punti vendita di Viterbo, prezzi più bassi e prodotti del territorio.

Unicoop Tirreno incontra i soci, **mercoledì 7 novembre** alle 16 presso il teatro “San Leonardo” di Viterbo, per illustrare gli interventi di ristrutturazione eseguiti nel Super e nell’Iper cittadini. Una collocazione più chiara e leggibile dei prodotti sugli scaffali, una maggiore convenienza dettata dalla volontà di difendere il potere d’acquisto di soci e consumatori per tutto il perdurare della crisi e i prodotti alimentari sempre più in primo piano, con una maggiore presenza delle linee a marchio Coop e delle produzioni locali contraddistinte dal marchio *Vicino a noi* che tramandano le tradizioni

e sostengono l’economia del territorio. In particolare nell’IperCoop sarà ampliata l’area d’ingresso e sarà data una maggiore visibilità alla panetteria e alla gastronomia.

Gli interventi di ristrutturazione sono eseguiti a punti vendita aperti; solo **mercoledì 7 novembre** i due negozi saranno chiusi per riaprire la mattina dell’**8 novembre**, quando soci e consumatori sono invitati a valutare le novità introdotte per rendere ancora più conveniente e gradevole la spesa di tutti i giorni.

È possibile seguire le iniziative ed esprimere opinioni sulla pagina *Facebook* di Unicoop Tirreno e su *Twitter*. ■

PACCHETTO VACANZE INDIVIDUALI FORMULA "PREZZO CHIARO": VOLO DA ROMA, PERNOTTAMENTI IN HOTEL INDICATO O SIMILARE, COLAZIONE, ASSICURAZIONE STANDARD E TASSE AEROPORTUALI INCLUSE.

I PREZZI INDICATI DIPENDONO DALLE DISPONIBILITÀ DELLA TARIFFA AEREA E DEGLI HOTEL PROPOSTI. IN MANCANZA DI TALE DISPONIBILITÀ LE QUOTE POTRANNO ESSERE ADEGUATE.

SPECIALE CAPITALI EUROPEE OGNISSANTI 2012

3 NOTTI/4 GIORNI, DAL 1 AL 4 /11/2012 A PERSONA IN DOPPIA/TRIPLA, PER I SOCI COOP.

BUDAPEST - Radisson Blu Beke****	Euro 462,00
AMSTERDAM - Novotel Amsterdam City****	Euro 526,00
LONDRA - Best Western Phoenix***	Euro 658,00
MADRID - Hotel Florida Norte****	Euro 525,00
MONACO - Best Western Atrium***	Euro 436,00
PARIGI - Hotel Albert Premier***	Euro 467,00
PRAGA - Crowne Plaza****	Euro 375,00
VIENNA - Austrotel Viennart****	Euro 448,00

SPECIALE CAPITALI EUROPEE PONTE IMMACOLATA 2012

3 NOTTI/4 GIORNI, DAL 6 AL 9/12/2012 A PERSONA IN DOPPIA/TRIPLA, PER I SOCI COOP.

BUDAPEST - Radisson Blu Beke****	Euro 462,00
AMSTERDAM - Novotel Amsterdam City****	Euro 432,00
PARIGI - Hotel Albert Premier***	Euro 463,00
PRAGA - Crowne Plaza****	Euro 472,00
VIENNA - Austrotel Viennart****	Euro 439,00



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



in collaborazione con



SPECIALE CAPITALI EUROPEE CAPODANNO 2013

4 NOTTI/5 GIORNI, DAL 29/12/2012 AL 2/1/2013 A PERSONA IN DOPPIA/TRIPLA, PER I SOCI COOP.

LISBONA - Hotel Mundial****	Euro 583,00
AMSTERDAM - Novotel Amsterdam City****	Euro 622,00
LONDRA - Best Western Phoenix***	Euro 718,00
MADRID - Hotel Florida Norte****	Euro 569,00
BARCELLONA - Hotel H10 Marina Barcellona****	Euro 643,00
PARIGI - Hotel Albert Premier***	Euro 593,00
PRAGA - Crowne Plaza****	Euro 660,00
BERLINO - Holiday Inn City Centre East***	Euro 599,00

3 NOTTI/4 GIORNI, DAL 30/12/2012 AL 2/1/2013 A PERSONA IN DOPPIA/TRIPLA, PER I SOCI COOP.

BUDAPEST - Radisson Blu Beke****	Euro 595,00
MONACO - Best Western Atrium***	Euro 464,00
BERLINO - Holiday Inn City Centre East***	Euro 552,00
VIENNA - Austrotel Viennart****	Euro 607,00
AMSTERDAM - Novotel Amsterdam City****	Euro 562,00
LONDRA - Best Western Phoenix***	Euro 628,00
MADRID - Hotel Florida Norte****	Euro 450,00
PRAGA - Crowne Plaza****	Euro 547,00

PARTENZA SCONTATA TURCHIA SPECIALE ISTANBUL!

CON TRASFERIMENTI IN / OUT A ISTANBUL

DAL 23 AL 25/11/2012 A PERSONA IN DOPPIA/TRIPLA, PER I SOCI COOP.

Hotel Barcelo Eresin Topkapi *****	Euro 300,00
------------------------------------	-------------

DAL 7 AL 10/12/2012 A PERSONA IN DOPPIA/TRIPLA, PER I SOCI COOP.

Hotel Royal ****	Euro 450,00
------------------	-------------

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



in collaborazione con





SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



EXPLORA, IL MUSEO DEI BAMBINI

1 ingresso adulto
Explora



600
punti

SPENDI

Buono valido per il ritiro gratuito di 1 biglietto di ingresso dai 3 anni in su a Explora, il Museo dei Bambini.

Prenotazione obbligatoria allo 06 3613776. I bambini fino a 1 anno non compiuto entrano GRATIS.

Aperto dal martedì alla domenica con quattro turni di visita:

10.00 - 11.45

12.00 - 13.45

15.00 - 16.45

17.00 - 18.45

Explora il Museo dei Bambini di Roma è un museo dedicato ai bambini (0-12 anni), alle scuole e alle famiglie, strutturato come una città per giocare dove tutto può essere osservato, toccato e sperimentato.

Explora mette in contatto con l'ambiente, la comunicazione, l'economia, le nuove tecnologie, creando occasioni che permettono ai bambini di indagare i misteri delle cose.

Il padiglione espositivo è costituito da:

- piano terra con le installazioni interattive permanenti
- primo piano con la sezione dedicata alle mostre temporanee, lo spazio dedicato ai workshop tematici temporanei e l'area "Piccoli Exploratori" per i bambini sotto i 3 anni

Explora offre

- laboratori
- eventi
- feste di compleanno
- campus durante le vacanze scolastiche
- letture animate nel bookshop

Partecipa a **Officina in cucina**, laboratorio dedicato all'educazione alimentare nella struttura adiacente all'area esterna del museo. Uno spazio rivolto ai bambini (da 5 anni) che vogliono impastare, stendere e infornare biscotti.

Prenotazione obbligatoria allo 06 3613776, laboratorio non incluso nel biglietto di ingresso al museo.

Per aperture/chiusure eccezionali consultare www.mnbr.it

Shop, ristorante, bar, parcheggio riservato ai visitatori (1,00 euro).

Per informazioni:

info@mnbr.it, segreteria@mnbr.it, www.mnbr.it

I TEATRI

TeatroC Livorno

Presso il TeatroC hanno luogo eventi di ogni tipo, teatro ma anche cineforum, concerti, presentazioni, aperitivi, feste, molti dei quali a ingresso libero. **Info** 0586400391 dal lun. al ven. ore 15-18, info@teatro.net, www.teatro.net

Cral Eni Livorno

> 16, 17, 18, 24, 25 novembre
Delitto perfetto di A. Hitchcock, adattamento e regia Beppe Ranucci.
Info 0586401308
 www.cralenilivorno.it

Concordi Campiglia Marittima (LI)

> 15 novembre
La cantatrice calva di E. Ionesco, regia Massimo Castri.
 > 5 dicembre
 Rocco Papaleo in **Una piccola impresa meridionale bis**, regia Valter Lupo.
Info 0565837028

E. De Filippo Cecina (LI)

> 17 novembre
Noche tanguera
Info 0586611610, 0586680145

Ambra Jovinelli Roma

> Fino al 4 novembre
Dignità autonome di prostituzione di Luciano Melchionna.
 > 8-13 novembre
 Teresa Mannino in **Terrybilmente divagante**, regia Marco Rampoldi.
 > 15-25 novembre

Filippo Timi in **Amleto² (il popolo non ha il pane? Diamogli le brioche)**, regia Filippo Timi e Stefania De Santis.
 > dal 29 novembre al 9 dicembre

Sogno di una notte di mezza estate, regia Gioele Dix.

Per gli sconti: Ufficio promozione del Teatro 0688816460, promozione@ambrajovinelli.org

Info www.ambrajovinelli.org

Marionette degli Accetella

Teatro Mongiovino Roma

> 1-4 novembre
Mio fratello Jack (5-9 anni)
 > 10 e 11 novembre
Secondo Pinocchio (5-9 anni)
 > 17 e 18 novembre

Marco Polo, il viaggio delle meraviglie (6-10 anni)
 > 24 e 25 novembre, 1 e 2 dicembre

Storie per una buona notte (3-7 anni)
Info 0687189984

www.accetellateatro.it

Quirino Vittorio Gassman Roma

> Fino all'11 novembre
 Massimo Dapporto Maurizio Donadoni in **Otello** di W. Shakespeare.

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.



Rocco Papaleo



Filippo Timi

> Dal 13 novembre al 2 dicembre
 Luca Barbareschi Filippo Dini in **Il discorso del re** di D. Seidler, regia Luca Barbareschi.

Info e prenotazioni per i soci Coop 066783042 int. 2; 066794585, 800013616, www.teatroquirino.it

Sala Umberto Roma

> Fino al 4 novembre
Oblivion Show 2.0: Il Sussidiario di Davide Calabrese e Lorenzo Scuda, regia Gioele Dix.

> Dal 6 novembre
Non c'è tempo amore con Amanda Sandrelli, Edy Angelillo, Blas Roca-Rey, scritto e diretto da Lorenzo Gioielli.

> Dal 20 novembre
Tante belle cose di Edoardo Erba, con Maria Amelia Monti, Gianfelice Imparato, regia Alessandro D'Alatri.

Info e prenotazioni per i soci Coop presso l'Ufficio Promozione 0697274066 (Filippa Piazza) o promozioni@salaumberto.com

Vittoria Roma

> Dal 6 al 18 novembre
Barberia, barba capiddi e mandulinu di Gianni Clementi, con Massimo Venturiello.

> Dal 20 novembre al 2 dicembre
Senza confini. Ebrei e zingari di e con Moni Ovadia.

Info Ufficio Promozione 065781960 int. 3 promozione@teatrovittoria.it www.teatrovittoria.it

Bellini Napoli

> Dal 2 all'11 novembre (Piccolo Bellini)
Metamorpho di Michele Danubio, regia Agostino Chiummariello.
 > 4 e 15 novembre

Rebetiko Gymnastas con Vinicio Capossela.

> Dal 13 al 18 novembre (Piccolo Bellini)
La Corte della Formica VIII edizione del festival di corti teatrali ideata e diretta da Gianmarco Cesario.

> 17 novembre
Mind Juggler di e con Francesco Tesei.
 > Dal 20 al 25 novembre

Giulio Scarpato Claudio Casadio in **Oscura immensità** dal romanzo "L'oscura immensità della morte" di Massimo Carlotto, regia Alessandro Gassman.

> Dal 23 novembre al 2 dicembre (Piccolo Bellini)

La insolita lezione del professore O.T. di Massimo Maraviglia.

> Dal 27 al 29 novembre
Terrybilmente divagante di Teresa Mannino, Giovanna Donini, Federico Basso regia Marco Rampoldi.

Info Katia Prota 0815491266, botteghino



0815499688, botteghino@teatrobellini.it, www.teatrobellini.it - le tariffe per i soci Coop sono segnalate alla voce "Ridotto valido per *Cral*, giovani e anziani".

Galleria Toledo Napoli

> 5-11 novembre

La bisbetica domata da W. Shakespeare, drammaturgia e regia Laura Angiulli.

> 20-25 novembre

Celestina dall'opera di A. de Rojas, adattamento e regia Alessandra D'Elia.

> 27-28 novembre

Sussurri la voce del corpo drammaturgia e regia Antonello Tudisco.

> Dal 29 novembre al 2 dicembre

Il diario di Mariapia testo e regia Fausto Paradivino.

Info Ufficio Promozione Stefania Russo 081425037; promozione@galleriatole-do.org.

Le Nuvole (Edenlandia - NA)

Teatro per bambini e ragazzi

> 1, 3, 4 novembre

Su Galileo (da 11 anni)

> 18 novembre

Nico cerca un amico (da 3 a 6 anni)

> 25 novembre

Come Pollicino (da 6 a 10 anni)

> 2 dicembre

Storia di un palloncino (da 3 a 6 anni)

Info 0812395653, info@lenuvole.com

www.lenuvole.com

San Carlo Napoli

> 3-4 novembre

Orchestra, Contralto, Coro Femminile e Coro di Voci Bianche del Teatro di San Carlo direttore John Axelrod, maestro del Coro Salvatore Caputo, maestro del Coro di Voci Bianche Stefania Rinaldi. Musiche di Gustav Mahler.

> 9-10 novembre

Orchestra del Teatro di San Carlo direttore Stefano Ranzani Violino Stefan Milenkovic. Musiche di Cajkovskij e Šostakovic.

> 16-17 novembre

Orchestra del Teatro di San Carlo direttore Michele Mariotti Pianoforte Giuseppe Andaloro. Musiche di Haydn e Mozart.

Info ufficio promozione del Teatro 0817972468, promozionepubblico@teatrosancarlo.it www.teatrosancarlo.it

Passione educativa Benevento

> 17-18 novembre

Isso, Essa e 'o Malamente, con Vittorio Marsiglia, regia Giancarlo Nicotra.

Info soc. coop. onlus via Port'Arsa 67, 3401948715, cooperativa@passione-educativa.com

I CINEMA

4 Mori Livorno

Piazza Tacca, 1

Sconto per i soci Coop 5 euro (anziché 7).

Info 0586896440

Cosmopoli Portoferraio (LI)

Salita Napoleone, Centro congressuale de Laugier

Sconto per il socio e un suo accompagnatore: 6 euro (anziché 7).

Info 3479071843

Metropolis Marciana Marina (LI)

Viale Giuseppe Vadi, 7

Tariffa intera 8 euro (10 euro i film in 3D); sconto per il socio e un suo accompagnatore 6 (8 euro i film in 3D).

Info 3479071843

www.cinemametropolis.it

Multisala Supercinema Orbetello

Corso Italia, 131

Ingresso ridotto 2 euro ai soci Unicoop Tirreno, per tutti gli spettacoli in programmazione, senza esclusione di periodi.

5 euro (anziché 7).

Proiezioni in 3D: 7 euro (anziché 9).

Info 0564867176.

I MUSEI

Museo di Storia Naturale del Mediterraneo

Via Roma, 234 - Livorno

Aperto tutti i giorni escluso il lunedì; mercoledì e venerdì dalle 9 alle 13; martedì, giovedì e sabato orario continuato 9-19; domenica 15-19.

Biglietti: singolo settore espositivo 6 euro, soci Coop 3; tutte le sale 10 euro, soci Coop 5; biglietto famiglia (2 adulti + 2 bambini 6-14 anni) 20 euro, soci Coop 10; cumulativo gruppi (max 25) 60 euro, soci Coop 50. Gli sconti si applicano al socio Coop titolare della carta e a un accompagnatore.

Info 0586266711-47

musmed@provincia.livorno.it

www.provincia.livorno.it

LE MOSTRE

Wassily Kandinsky

Dalla Russia all'Europa

BLU Palazzo d'Arte e Cultura Lungarno Gambacorti, 9 Pisa.

Fino al 9 febbraio, lun-ven 10-19, sabato 10-20.

Biglietto di ingresso con audioguida: 10 euro, per i soci Coop 8.

La più vasta rassegna dedicata in Italia al padre dell'astrazione ripercorre, attraverso una cinquantina d'opere del maestro russo provenienti dal Museo di Stato di San Pietroburgo e da altri



importanti musei russi, il periodo fra il 1901 – anno in cui Kandinsky abbandona gli studi giuridici ed etnografici e decide di dedicarsi alla pittura – e il 1922 quando lascia definitivamente la Russia Sovietica e accetta l'incarico offertogli da W. Gropius di dividere con P. Klee l'insegnamento al Bauhaus.

La mostra è ideata e curata da Eugenia Petrova, direttrice aggiunta del Museo di Stato Russo di San Pietroburgo in collaborazione con Claudia Beltramo Ceppi, promossa dalla Fondazione Palazzo Blu, col patrocinio del Comune di Pisa, il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Pisa, organizzata da Giunti Arte mostre e musei, con il coordinamento artistico e segreteria scientifica di Claudia Zevi & Partners.

Info 050916950, info@palazzoblu.it
www.palazzoblu.org
www.mostrakandinsky.it

Un altro tempo

Dal Decadentismo al Modern Style

Mart, corso Bettini, 43 - Rovereto (TN)
Fino al 13 gennaio 2013, da mar. a dom. 10-18; ven. 10-21; lun. chiuso.

Biglietti: 7 euro soci Coop (anziché 11)
Attraverso un centinaio di opere bizzarre e audaci l'esposizione ideata da Lea Vergine e curata per il Mart da Margherita De Pilati mette in luce uno dei più interessanti fenomeni artistici e culturali del Novecento.

Info 800397760, info@mart.trento.it,
www.mart.trento.it

Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea

Viareggio, Palazzo delle Muse,
piazza Mazzini.

Dal martedì alla domenica dalle ore 15.30 alle 19.30; lunedì chiuso.

Biglietti: 3 euro, per i soci Coop 1,50.
La collezione si compone attualmente di oltre 3mila opere di circa 750 artisti protagonisti dell'arte del XX secolo tra cui opere di grafica, di autori del luogo, e la più importante raccolta pubblica di opere di Lorenzo Viani, originale esponente dell'Espressionismo europeo.

Fino al 25 novembre, dal martedì alla domenica (15,30-19,30), è possibile visitare presso il GAMC la mostra **Il '900 nelle Raccolte Civiche Fiorentine**.

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

Museo Casa Enzo Ferrari

Via Paolo Ferrari 85, Modena

Dal lunedì alla domenica dalle ore 09.30 alle 18.

Sconti per i soci Coop: ingresso adulto 10 euro (anziché 13). La convenzione

s'intende estesa a un accompagnatore adulto; bambino 6-10 anni accompagnato da 1 socio Coop, 7 euro (anziché 9); ragazzi da 11 a 26 anni accompagnati da 1 socio Coop (o tesserati se over 18 anni) e over 65 9 (anziché 11).

La convenzione riguarda l'acquisto di un biglietto unico per la visita al Museo Casa Enzo Ferrari di Modena e al Museo Ferrari di Maranello, al prezzo di 18 euro a persona (anziché 22).

Presso il museo casa è in corso la mostra **Le Grandi Sfide Ferrari-Maserati** che rimarrà aperta al pubblico per sei mesi, dedicata all'eterna sfida che ha contrapposto i due grandi marchi dell'automobilismo italiano, Ferrari e Maserati. 19 le auto esposte, rigorosamente selezionate tra le più rappresentative dei due marchi e provenienti da tutto il mondo: la Ferrari 340 MM, la Maserati 250F, la Ferrari 500 TRC, e la Maserati A6GCS/53 sono solo alcuni esempi dei modelli esposti.

Info 0594397979, info@museocasaenzoferrari.it, www.museocasaenzoferrari.it



LA CULTURA

Università Popolare

Via Quattro Novembre, 157 - Roma
Presentando la carta SocioCoop al momento dell'iscrizione i soci di Unicoop Tirreno e loro familiari hanno diritto allo sconto del 10% su tutti i corsi organizzati da Upter presso le proprie sedi di Roma, del Lazio e Toscana nell'anno accademico 2012-2013 compresi i corsi estivi. Per gli indirizzi e i programmi dei corsi dei comuni della provincia di Roma, di Rieti e di Siena www.upter.it.

Info info@upter.it, 066920431; per ulteriori informazioni i soci possono contattare Cristina Pani 0669204362, cristina.pani@upter.it

LE TERME

Terme Etrusche del Calidario

Via del Bottaccio, 40 - Venturina (LI)
Sconti per i soci Coop, presentando la carta SocioCoop all'ingresso: 15% sull'ingresso all'Antica Sorgente Naturale, 10% sul pernottamento presso il Residence; 10% sui trattamenti estetici. Lo sconto è esteso al nucleo familiare fino a un massimo di 4 persone e si applica tutto l'anno.

Info 0565.851504, www.calidario.it

Terme di Petriolo

Località Petriolo Monticiano (SI)

Sconti per i soci Coop, presentando la carta SocioCoop all'ingresso: 20% su tutti i trattamenti da listino, compreso l'ingresso giornaliero. Lo sconto



PORTA SEMPRE CON TE LA CARTA SOCIO COOP

è esteso a tutto il nucleo familiare del socio titolare della carta e si applica tutto l'anno.

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

LE OASI

42

Riserva Naturale Padule Orti-Bottagone

L'Oasi si trova nel Comune di Piombino (LI), ingresso SP 40 "Base Geodetica", km 6,700, loc. Torre del Sale ed è aperta dal 1 settembre al 31 maggio, visitabile il sabato e la domenica alle 10 e alle 14,30, senza prenotazione.

Biglietti: ridotti per i soci Coop: adulti 3 euro (anziché 5); bambini sotto i 14 anni 2 euro (anziché 3); visita guidata 3 euro a persona. Centro visite, sentiero natura, 2 capanni di osservazione e 2 torrette, stazione di inanellamento degli uccelli. Censite 230 specie di uccelli.

Info 3457576224, ortibottagone@wwf.it, www.wwf.it/orti.nt

I CORSI

Centro studi L'Arca

Piazza della Libertà, 6 - Cecina
Sono disponibili per i soci Unicoop Tirreno tariffe ridotte per doposcuola per gli alunni delle scuole elementari e medie inferiori nel periodo da ottobre a giugno; ripetizioni scolastiche per studenti delle medie superiori; preparazione universitaria. Costo orario a studente socio Coop: Elementari 18 euro (anziché 20); Medie inferiori 20 (anziché 25); Medie Superiori 25 (anziché 30); Università 30 (anziché 35). Inoltre si possono seguire corsi di lingue e informatica al costo, rispettivamente, di 240 euro+IVA per 46 ore e 120+IVA per 30 ore (2 incontri settimanali di 2 ore ciascuno). Incluso nel costo il materiale didattico; al termine del percorso formativo verrà rilasciato un attestato di frequenza del Centro Studi L'Arca.

Info 0586632233, info@centrostudiarca.com, www.centrostudiarca.com

Alma Mater

Centro di orientamento scolastico Polo Didattico "L.B. Alberti"

Via A. Pertini, 25 - Piombino (LI)
Il centro propone a prezzi scontati per i soci Coop corsi di lingua per livello, informatica, comunicazione digitale.

Info 056539156, posta@almamaterpiombino.it, www.almamaterpiombino.it

Corso di yoga

Centro soci e consumatori di via Biserno (sopra il Supermercato Coop) a San Vincenzo (LI).



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

Dal 1 ottobre al 29 maggio tutti i lunedì e i mercoledì mattina dalle ore 9,30 alle 11. Corso riservato ai soci di Unicoop Tirreno e loro familiari in collaborazione con l'Ass. Culturale Equilibrio Perfetto al costo mensile di 35 euro (anziché 40).

Info e iscrizioni Michela Leoni naturopata, insegnante di yoga, coach Pnl, 3494004036.

Corsi Uisp Piombino (LI)

Corsi per i soci di Unicoop Tirreno e i loro familiari in collaborazione con Uisp - comitato territoriale di Piombino:

Corsi Afa (Attività Fisica Adattata) seguiti dalla Asl di Piombino (72 euro +10 tessera Uisp (quota riferita a 4 mesi).

Corsi per adulti dinamici prevedono attività dolce o aerobica orario 9-12 / 14-17 (140 euro +10 di tessera Uisp - iscrizione per i soci gratuita).

Corsi di arti marziali e discipline orientali diversificati per bambini, ragazzi, adulti, agonisti, amatori orario 17-20 (da 35 a 37 euro mensili + iscrizione 15).

Corsi di ballo latino-americano orario 20-23 (mar. e gio.), 35 euro mensili +10 tessera Uisp + iscrizione 15.

Per accedere agli sconti basta avere una tessera a nucleo familiare.

Info Uisp 0565225644, Palestra Coop 3291527539.

Centro sportivo Avellino

Via De Gasperi

Sconti per i soci su ingressi e abbonamenti: **Palestra** (formula open): abbonamento trimestrale 85 euro (anziché 110); pacchetto 10 ingressi 35 (anziché 40). **Piscina** abbonamento mensile 48 euro (anziché 55); abbonamento trimestrale 110 (anziché 135); pacchetto 10 ingressi mattina 42 (anziché 45); pacchetto 10 ingressi sera 55 (anziché 60). La quota di iscrizione è in ogni caso di 25 euro (anziché 35).

Info 082536488

www.centrosportivoavellino.it

Box office

Spettacoli in vendita presso le biglietterie del servizio **Box Office**:

Ennio Morricone 3 novembre al Nelson Forum Mandela Firenze

Fiorella Mannoia 11 novembre al Teatro Goldoni di Livorno

Pooh 19 novembre al Teatro Verdi di Firenze e 20 novembre al Teatro Goldoni di Livorno

Disney on ice - Facciamo festa! dal 22 al 25 novembre al Nelson Forum Mandela Firenze



Scelta di campo

Una ricerca francese sembra dimostrare la tossicità degli organismi geneticamente modificati, ma alcuni scienziati ne contestano i risultati; intanto una sentenza della Corte europea rischia di avvicinare il via libera alla coltivazione in Italia del mais transgenico, mentre l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, che dovrebbe essere indipendente, forse non lo è del tutto. Il dibattito sulla sicurezza degli ogm è più aperto e acceso che mai.

Gli *ogm* sono ora al centro dell'attenzione dell'opinione pubblica europea e mondiale, ma da anni il tema degli organismi geneticamente modificati suscita un dibattito acceso. Si incrociano aspetti diversi, legati all'evoluzione della ricerca scientifica, al peso del denaro nel condizionare la libertà di questa ricerca, ai timori che, specie in Europa, sono presenti nella maggioranza della popolazione, per finire col tema della complicata relazione tra un'agricoltura basata su prodotti tipici e di alta qualità e l'idea di un'agricoltura in cui tipicità e diversità territoriali lasciano il passo a brevetti proprietà di grandi multinazionali. Vale la pena ricordare che in Europa gli *ogm* sono presenti in molti prodotti importati, ma c'è un solo tipo di mais di cui è autorizzata la coltivazione e, in più, numerosi paesi hanno comunque già detto di no all'introduzione degli *ogm* nelle loro campagne.

Margine di sicurezza

Veniamo ai fatti delle ultime settimane. Da un lato c'è una ricerca francese, coordinata da un biologo molecolare dell'Università di Caen, Eric Séralini, che ha rilanciato il dubbio sulla tossicità degli organismi geneticamente modificati con uno studio pubblicato sulla rivista americana "Food and Chemical Toxicology". Dall'altro, una sentenza della Corte di giustizia europea, il cui pronunciamento era stato richiesto dal nostro Consiglio di Stato che ha stabilito che l'Italia non può bloccare la coltivazione di quelle sementi *ogm*, già autorizzate dalla stessa Unione Europea (cioè il solo mais *Monsanto 810*). Il paradosso è quindi che, proprio mentre il dibattito sulla sicurezza degli *ogm* riparte, la sentenza della Corte europea (se non intervengono fattori nuovi) rischia di avvicinare il via libera alla coltivazione in Italia. Ma torniamo all'Università di Caen. Il professor Séralini ha studiato, su un periodo di due anni, che effetto ha la somministrazione del mais *Monsanto Nk603* abbinato all'erbicida *Roundup* sempre di *Monsanto* (il mais *ogm* è resistente all'erbicida e quindi i prodotti vengono somministrati insieme dagli agricoltori e finiscono per essere presenti entrambi nei prodotti alimentari) su una popolazione di 200 topi, divisi in 4 gruppi e alimentati in maniera diversificata. Ebbene, dal tredicesimo mese di vita, le cavie nutrite col mais *ogm* hanno manifestato gravi patologie, con una incidenza di tumori da 2 a 5 volte superiore agli altri. In più i tumori, sempre nel gruppo alimentato con gli *ogm*, sono apparsi mediamente

20 mesi prima nei maschi e 3 mesi prima nelle femmine. Risultato: il 50 per cento dei maschi e il 70 per cento delle femmine è deceduto anzitempo.

Dibattito aperto

Come sempre in questi casi, questi clamorosi risultati hanno suscitato reazioni controverse. Se da un lato paesi come la Russia hanno subito bloccato l'importazione del mais *Nk603*, diversi scienziati hanno espresso dubbi a volte drastici sulla ricerca francese. Ricerca che, però, ha un suo punto di forza proprio nella durata, perché i dati sono riferiti all'intero ciclo di vita dei ratti (circa 2 anni), mentre le richieste di autorizzazione alla messa in commercio degli *ogm* si basano su studi per un periodo di 90 giorni. Per capirci, pensando all'uomo, è come se per verificare l'incidenza di una malattia, si prendessero in esame solo i primi 15 anni di vita anziché l'intera esistenza. È chiaro che i risultati cambiano e non di poco. Il professor **Bruce Chassy** dell'Università dell'Illinois ha parlato di «evento mediatico ben orchestrato e pianificato. Uomini e animali ormai da anni mangiano quotidianamente *ogm* senza che nessuno studio abbia mai evidenziato aumenti di tumori, malattie e decessi». *L'Efsa* (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare) nel giro di pochi giorni ha anch'essa sostenuto che, sulla base di quanto contenuto nell'articolo sulla rivista americana, l'indagine di Séralini va bocciata perché «non ha qualità scientifica tale da essere considerata valida ai fini di una valutazione del rischio». Il dottor **Per Bergman**, responsabile del parere ha commentato: «Qualcuno potrebbe meravigliarsi che la dichiarazione dell'*Efsa* si concentri sulla metodologia dello studio in questione piuttosto che sui suoi risultati, ma quando si esegue uno studio è fondamentale garantire l'esistenza di un contesto adeguato». Dunque sia-



mo a una bocciatura di metodo (che riguarda tra le altre cose la predisposizione dei ratti usati a sviluppare tumori e alcune modalità di conduzione dell'esperimento), dando però facoltà a Séralini di fornire chiarimenti e informazioni supplementari.

Chi ricerca trova

«La vicenda di questa ricerca francese – commenta **Fabrizio Fabbri**, direttore scientifico della *Fondazione diritti genetici* – è illuminante di come il dibattito sul tema degli *ogm* sia difficile e rimandi a una questione di fondo che è quella dell'autonomia e dell'indipendenza delle ricerche. Personalmente credo che il lavoro di Séralini, che è uno studio indipendente dai giganti del *biotech* ed è sostenuto da realtà della Grande Distribuzione francese come *Carrefour* e *Auchan*, sia da vagliare con attenzione. È un punto di partenza che va approfondito nei singoli aspetti con ricerche ad hoc». Ma il punto è proprio avere ricerche indipendenti e approfondite. «Certo. Oggi in Europa sugli *ogm* è come se si fossero fatti dei passi indietro sul piano del rigore – continua Fabbri –. Faccio un esempio: mentre nel campo dei composti chimici nel 2006 si è arrivati a far sì che il processo autorizzativo fa carico a chi vuole metterli in commercio di dimostrare in maniera inequivocabile che si tratta di prodotti conformi alle normative e non pericolosi, per gli *ogm* vale il principio inverso. Le autorità accettano le modeste documentazioni autoprodotte dalle aziende mentre l'onere di dimostrare eventuali problemi ricade su chi ha questi dubbi. In più c'è un atteggiamento, che coinvolge anche l'*Efsa* e che è spuntato anche in quest'ultimo caso francese – aggiunge Fabbri –. È chiaro che criticare o esprimere dubbi su una ricerca è cosa sacrosanta e normale. Ma non vorrei che, anche in autorevoli esponenti del mondo scientifico, si usassero due pesi e due misure. Come se avanzare dubbi sugli *ogm* facesse perdere credibilità».

Due pesi e due misure

E poi fa notare il direttore scientifico della *Fondazione diritti genetici* che «anche autorevoli scienziati, come Veronesi, hanno espresso posizioni, ad esempio, sulla cancerogenicità del mais tradizionale che si sono rivelate

Mais e poi mais

Attualmente al mondo sono circa **200 milioni** gli ettari coltivati con *ogm*. I paesi con la maggior estensione sono gli Usa (**27 milioni** di ettari per la soia e **23 milioni** di ettari per il mais), l'Argentina (**13,8 milioni** per la soia e **1,5** per il mais) il Brasile (**14 milioni** per la soia) e la Cina (**7 milioni** per il mais). In Europa si coltivano prodotti *ogm* in **8 paesi**. Il mais in Spagna, Romania, Slovacchia, Portogallo, Polonia e Repubblica Ceca, mentre la patata amflora è coltivata in Germania, Svezia e Repubblica Ceca. La superficie agricola europea complessiva è di **160 milioni di ettari**, quella destinata a *ogm* è di **114 mila ettari**, pari allo **0,001% del totale**.

del tutto sbagliate. Il rigore della ricerca deve valere per tutti, ma senza pregiudizi». Non proprio dello stesso avviso **Gianni Pittella**, vicepresidente del Parlamento Europeo e membro della commissione del "Mercato interno e la protezione dei consumatori": «Premesso che i risultati della ricerca a cui si fa riferimento non sono stati riconosciuti come scientifici dalla comunità di riferimento, ciò non toglie che il livello di attenzione rispetto ad un tema così sensibile per l'impatto che ha sulla salute delle nostre popolazioni debba essere mantenuto costantemente alto. Fino ad oggi l'Ue si è mossa stabilendo un principio di precauzione che permette la coltivazione solo di quegli *ogm* considerati sicuri a seguito della valutazione dell'*Efsa*, e ad oggi solamente una tipologia di mais *ogm* è utilizzato a fini alimentari in Europa». Sul ruolo dell'*Efsa* insite Fabbri: «All'Autorità europea per la sicurezza alimentare si richiede una terzietà di giudizio che sin qui non ha dimostrato. Pesano i casi di suoi componenti che avevano conflitti di interesse poiché in qualche modo finanziati dalle industrie *biotech*. In più, nelle prese di posizione sugli *ogm* dove ha potuto essere indulgente verso queste industrie, l'*Efsa* lo è sempre stata. Cito i due casi più noti: quando si scoprì che la *Monsanto* aveva tenuto nascosto un suo studio che evidenziava possibili problemi, legati al *mais 810*, l'autorizzazione è arrivata lo stesso. O come per la patata amflora della *Basf* per la quale l'*Efsa*, sul tema della resistenza agli antibiotici di questo prodotto, è stata smentita sia dall'*Organizzazione mondiale della sanità* che dall'*Agenzia europea per il farmaco*. Ma anche qui non è successo nulla e l'autorizzazione è rimasta – sottolinea Fabbri –. Non sono, secondo me, esem-



pi di quell'indipendenza necessaria. Invece, ora, con lo studio di Séralini l'Efsa si è affrettata a bollarlo come non scientifico. Verrebbe da dire che all'improvviso c'è quel rigore che non c'è mai stato con le industrie *biotech*». In attesa di vedere quali tracce lascerà la ricerca francese, che cosa sta succedendo in Italia? Allo stato attuale, nonostante l'Europa abbia autorizzato per la coltivazione il già citato *Mon 810*, in Italia non si possono coltivare prodotti *ogm*. Da anni è in corso un lavoro delle Regioni per definire una normativa che definisca la possibile coesistenza tra le diverse coltivazioni, *ogm* e *non ogm*.

Clausola di salvaguardia

Una coesistenza che molti ritengono quasi impossibile data la ridotta estensione delle nostre superfici agricole e in considerazioni dei rischi di contaminare e quindi compromettere le tante produzioni tipiche e di alta qualità dei nostri territori. In attesa di questo lavoro, i vari Governi e ministri hanno prevalentemente sostenuto posizioni

GLOSSARIO

Linguaggio tecnico

OGM Organismi Geneticamente Modificati. Si tratta di organismi artificiali, spesso brevettati e dunque di proprietà privata di una azienda, ottenuti inserendo nel patrimonio genetico dell'organismo "ospite" pezzi di *dna* di organismi diversi che in natura non potrebbero in alcun modo scambiarsi il materiale ereditario. Ampiamente utilizzati in tutto il mondo soprattutto nel campo delle coltivazioni.

MAS Marker assisted selection. Una biotecnologia che individua in una pianta la sequenza genica associata al carattere desiderato – ad esempio, maggiore produttività, resistenza ai parassiti o migliori qualità nutritive – ed effettua incroci mirati finché il gene non si è stabilizzato nelle nuove varietà.

tese a non dare il via alle coltivazioni di *ogm*, ben sapendo che la grande maggioranza dell'opinione pubblica è contraria. Ma atti formali sino ad ora non ne sono stati assunti. Ora, però, col pronunciamento della Corte europea, rischia di avvicinarsi una stretta decisiva. In tempi brevi il Consiglio di Stato dovrà, infatti, emettere la sua sentenza basandosi su quanto detto a Strasburgo. «Credo proprio – riprende Fabbri – che la sentenza definitiva dirà che ha ragione l'azienda che ha promosso il ricorso a dire che non le si può impedire di coltivare. A quel punto il Governo, come noi della *Fondazione diritti genetici* abbiamo sollecitato, dovrebbe attivare la clausola di salvaguardia, come già fatto da Austria, Grecia, Ungheria e Francia e dire esplicitamente stop alle coltivazioni *ogm*». Senza questo passaggio il via libera agli *ogm* sarebbe una realtà, anche se condizionata da ulteriori passaggi burocratici, nel senso che prima di coltivare occorre iscrivere i prodotti all'apposito Registro nazionale. «Se su molti aspetti, scientifici e non, è bene continuare il confronto e fare approfondimenti – conclude Fabbri – ci sono, però, dati che sono una certezza incontestabile. Mi riferisco al fatto che dopo 16 anni di coltivazioni *ogm* e in particolare del mais *Bt* si sono manifestati insetti resistenti a questi trattamenti. Dunque anche gli *ogm* hanno i loro problemi e il fatto che si possano prendere in considerazione altre strade ha un suo documentato fondamento». ■

Un sistema agroalimentare senza OGM:
per noi è questa
la formula della qualità.



Non ci sono ancora sufficienti studi a medio-lungo termine circa l'impatto degli OGM sulla salute dell'uomo e sull'ambiente. Per questo Coop, che desidera un sistema agroalimentare improntato alla qualità, sicurezza, rispetto dell'ecosistema e del clima, preferisce la produttività e continua a dire no agli organismi geneticamente modificati. Ecco perché da oltre 10 anni Coop ha escluso gli OGM da tutti i suoi prodotti a marchio, e lo garantisce controllando le filiere, le materie prime e i magazzini degli fornitori.

coop
LA COOP HA IL

Procedere con cautela

Conoscenza e prudenza le parole d'ordine di Coop sul tema degli ogm. Ne parliamo con Claudio Mazzini, responsabile Sostenibilità Innovazione e Valori di Coop Italia.

■ **Rita Nannelli**

Ogm sì, ogm no? Dopo i risultati scioccanti di un recente studio francese sulla tossicità del mais transgenico e del *Roundup* (un erbicida molto diffuso, prodotto dalla *Monsanto*) la risposta sembra più facile.

Claudio Mazzini,
responsabile
Sostenibilità
Innovazione e Valori
di Coop Italia.



«Questo studio sugli organismi geneticamente modificati, pubblicato dalla rivista americana “Food and Chemical Toxicology”, sembra dimostrare che le ricerche condotte dalle imprese per le autorizzazioni non sarebbero adeguate a far emergere eventuali effetti tossicologici nel lungo periodo – dichiara **Claudio Mazzini**, responsabile Sostenibilità Innovazione e Valori di *Coop Italia* –. La ricerca in questione, invece, è stata condotta per due anni (l'intera vita media di un topo) e su 200 cavie nutrite con alimenti geneticamente modificati. Secondo lo studio, diretto da Gilles-Eric Séralini, professore di biologia molecolare all'Università di Caen, le cavie nutrite con alimenti geneticamente modificati hanno cominciato a manifestare già delle patologie prima e in modo molto superiore al gruppo di topi nutriti con alimenti convenzionali. Lo studio, ovviamente, è stato accolto con scetticismo dall'associazione di categoria dei produttori di biotecnologie».

A sommo studio

Un fatto è certo: lo studio di Séralini riporta al centro del dibattito il tema degli ogm. Ma Coop la sua scelta di precauzione l'ha fatta già quindici anni fa, decidendo di non impiegare ogm nella fabbricazione dei prodotti a marchio – quando nessun'impresa agroalimentare e tanto meno distributiva aveva assunto posizioni in merito – puntando su un sistema agroalimentare di qualità, sicuro, rispettoso dell'ecosistema e del clima, controllando le filiere, le materie prime e i mangimi alimentari, stilando una linea guida

di comportamento per i fornitori, attuando un rigoroso sistema d'ispezioni e verifiche. E oggi quella scelta è più valida che mai. «Come Coop, pur non avendo la presunzione di poter esprimere giudizi, riteniamo tuttavia che qualche riflessione vada fatta – chiarisce Mazzini –. Al di là delle critiche allo studio, che saranno valutate nelle sedi opportune, riteniamo che dia alcune indicazioni utili che vanno oltre le opinioni di parte. Si parla di patologie ormono-dipendenti che, per i composti chimici, stanno rivedendo e rivoluzionando totalmente il concetto di soglia del rischio, visto che alcuni di loro possono agire come interferenti endocrini, anche in concentrazioni molto inferiori a quelle considerate sicure per gli altri parametri di tossicità. Inoltre lo studio è stato pubblicato su una rivista scientifica internazionale e come tale è stato sottoposto a preventiva revisione da parte di scienziati, di pari livello, con competenze specifiche in materia».

Con le dovute precauzioni

Da qui la richiesta fatta, anche in Italia, di istituire un gruppo di valutazione scientifica della ricerca. «Sì, e la necessità di dare nuovo impulso a tecniche alternative, già disponibili, decisamente meno controverse rispetto agli ogm, come la *Mas*, la selezione genomica, e più in generale quelle tecnologie, su cui l'Italia lavora da anni, che non prevedono il ricorso alla tecnica del *dna* ricombinante – riprende Mazzini –. Di fronte a un'evidente divisione del mondo scientifico in merito ai potenziali rischi a medio e lungo termine per l'uomo e l'ambiente, nonché all'assenza di vantaggi per il consumatore, Coop avverte la necessità, da sempre invocata, di ulteriori studi e conferme della sicurezza degli ogm». Una posizione che conferma la scelta fatta nel 1997 di aderire al principio di precauzione coniando appunto lo slogan “Conoscenza e Prudenza”: «Cioè la responsabilità sociale d'impresa. Pertanto fino a quando non avremo maggiori garanzie, nei prodotti a marchio e nell'alimentazione dei nostri animali non li utilizzeremo», conclude Mazzini, rassicurando soci e consumatori sulla sicurezza e sulla salubrità dei prodotti Coop. ■

la ricerca

L'occhio bionico

Un chip al nervo ottico per restituire la vista a chi non ce l'ha per difetti della retina. La speranza si chiama ArgusII.

■ **Barbara Bernardini**

In medicina, si sa, non c'è posto per i miracoli. E quando si parla di restituire la vista a un cieco la cautela è d'obbligo. D'altronde, non si può negare l'entusiasmo che suscitano gli straordinari passi avanti che l'ingegneria medica sta compiendo, inventando dispositivi sempre più sofisticati capaci di restituire funzioni vitali a chi non può più contare del tutto sul proprio corpo. Impianti cocleari per gli affetti da sordità, cuori artificiali, *pacemaker*, gambe e braccia robotiche e ora anche l'occhio bionico.

Ritorno d'immagine

Si chiama *ArgusII*, e in realtà, non somiglia per niente a un vero occhio. Si tratta di un *microchip* epiretinico (che viene impiantato sulla superficie della retina, ndr) costituito da 60 minuscoli elettrodi collegati direttamente alla retina del pazien-





te. Una piccola telecamera esterna capta le immagini e le invia in *wireless* al *chip*. Gli elettrodi dialogano e traducono l'immagine in un segnale elettrico che viene inviato al cervello tramite il nervo ottico. Il cervello a sua volta lo traduce di nuovo in un'immagine, per quanto ancora estremamente grossolana. 60 elettrodi, infatti, producono un'immagine poco definita, come vedere una foto digitale con la risoluzione di una manciata di *pixel*.

Mentre la tecnologia di *ArgusII* è tutta dell'americana *Second Sight*, il coraggio pionieristico della sperimentazione sui pazienti ciechi è anche italiana e va riconosciuta alla Clinica Oftalmica di Pisa afferente all'Istituto Sant'Anna, che sta portando avanti questa sfida sotto la guida del professor Stanislao Rizzo.

Punto di vista

I pazienti fin qui operati, tutti affetti da retinite pigmentosa (una malattia degenerativa della retina che conduce alla cecità ma che lascia integro il nervo ottico) stanno ottenendo risultati significativi, grazie ad una riabilitazione specifica post intervento. La maggior parte di loro riconosce le forme bianche su fondo nero ed è capace di leggere lettere dell'altezza di 15 cm. Ma l'occhio bionico si sta già evolvendo, e dopo *ArgusII*, un'azienda tedesca sta già per lanciare la sua retina, denominata *Alpha*, un modello di *chip* che raccoglierà ben 1.500 elettrodi che aumenteranno notevolmente la definizione dell'immagine e che non avrà più bisogno degli occhiali con telecamera per captare le immagini. Quando la sperimentazione sarà terminata, sempre più persone potranno accedere a questo miracolo tutto terreno. ■



Lotte intestine

Tutta colpa dei batteri: secondo una ricerca della Cornell University, le donne in gravidanza andrebbero incontro a un cambiamento nella popolazione della flora batterica intestinale che le porterebbe ad ingrassare di più per raggiungere un peso ottimale allo sviluppo del feto. I ricercatori hanno prelevato campioni della flora batterica di donne in gravidanza trasferendoli nell'intestino di alcune cavie da laboratorio. Gli animali il cui intestino era stato colonizzato dai batteri prelevati da donne incinte vedevano diminuire drasticamente la loro sensibilità all'ormone insulina, un meccanismo che predispone al diabete e all'incremento del peso corporeo.

Anti stress

Un riposino sul divano è un toccasana per rilassarsi? Nient'affatto. Per ridurre lo stress meglio una sessione

di mezz'ora di jogging o di palestra. L'esercizio fisico non solo riduce l'ansia attraverso la stimolazione della produzione d'endorfine, ma aiuta anche a controllare meglio la reazione nei confronti di eventi stressogeni. Lo ha dimostrato una ricerca dell'Università del Maryland che ha sottoposto a test d'ansia e stress un gruppo di studenti. Il test ha dimostrato che solo i ragazzi che si erano allenati avevano punteggi più bassi ed erano capaci di controllare meglio la reazione emotiva alle varie situazioni stressanti rispetto a quelli che avevano solo riposato in poltrona.

Amici per la pelle

Niente più unguenti e lozioni: in un prossimo futuro l'acne si curerà con un virus. Non è uno scherzo, ma il risultato di una promettente ricerca dell'Università di Pittsburgh negli Stati Uniti. Il gruppo di ricerca ha iniziato a modificare alcuni virus innocui che vivono naturalmente sulla pelle umana e che hanno la capacità di uccidere il batterio che causa i fastidiosi brufoli. L'obiettivo dei ricercatori è sfruttare questa loro capacità e renderla più forte e selettiva con l'ingegneria genetica.



La prossima crema per i brufoli, invece che un antibiotico, potrebbe contenere questi microrganismi e scatenare sulla pelle una vera lotta invisibile tra prede e predatori.

Tra capo e collo

50

Dolore diffuso al collo e alle spalle insieme a mal di testa, in certi casi anche a formicolio e vertigini. Chi non ha mai sperimentato la cervicalgia?

■ **Barbara Bernardini**

Ore 11 pausa caffè. Mentre fuori la pioggerella autunnale colora di grigio la giornata, in ufficio si solleva un attimo la testa china sul computer dal mattino presto. Nel corridoio qualcuno stiracchiandosi commenta: “Mamma mia ho una cervicale che mi fa dannare!”. Una frase, purtroppo comune, per indicare in realtà la cervicalgia, cioè il dolore diffuso nell’area del collo e delle spalle associato a disturbi di vario tipo, dal mal di testa all’irrigidimento, ai formicolii alle vertigini.

Obtorto collo

«Non esiste persona che non provi questo disturbo almeno una volta nel corso della vita – commenta **Giovanni Turchetti**, osteopata e fisioterapista, membro, oltre che del registro nazionale, dell’*Associazione Britannica di Osteopatia* –. Il dolore, però, può avere cause diverse, anche se nell’80-85 per cento dei casi si tratta di un problema biomeccanico, cioè legato all’equilibrio muscolo scheletrico durante i movimenti del corpo». Il dolore deriva dal coinvolgimento dei muscoli, dei legamenti, dei dischi intervertebrali e delle articolazioni posteriori che garantiscono il movimento e il sostegno del capo. Il collo, infatti, è una struttura esile rispetto al peso del capo, e i muscoli che lo sostengono non sempre sono così forti o vengono sollecitati in modo corretto. «Basta un problema di postura sbagliata protratta nel tempo o uno sforzo eccessivo per scatenare il dolore – spiega Turchetti –. In una minoran-



za di persone che non sperimentano mai questo disturbo, il dolore può essere causato da un trauma o da un’infiammazione dei tessuti molli. In questi casi, il dolore è localizzato e si allevia con il riposo e l’uso di farmaci antinfiammatori. In altri casi, invece, il dolore è diffuso e persiste nel tempo, anche a riposo. In questi casi, il dolore è causato da un problema biomeccanico, cioè legato all’equilibrio muscolo scheletrico durante i movimenti del corpo. Il dolore deriva dal coinvolgimento dei muscoli, dei legamenti, dei dischi intervertebrali e delle articolazioni posteriori che garantiscono il movimento e il sostegno del capo. Il collo, infatti, è una struttura esile rispetto al peso del capo, e i muscoli che lo sostengono non sempre sono così forti o vengono sollecitati in modo corretto. «Basta un problema di postura sbagliata protratta nel tempo o uno sforzo eccessivo per scatenare il dolore – spiega Turchetti –. In una minoran-

za di casi la cervicalgia può essere dovuta a un'ernia o all'artrosi, un processo degenerativo a carico delle strutture ossee cartilaginee tipico dell'invecchiamento che può essere favorito dalla tensione muscolo scheletrica tipica della cervicalgia, perché la rigidità in cui vengono compattate le vertebre le rende più propense a subire microtraumi».

Postura prioritaria

Se i classici movimenti del collo, quelli di flessione estensione, tendono a sovraccaricare la zona cervicale bassa provocando dolore che si irradia verso le spalle, una postura prolungata al computer, per esempio, sovraccarica la zona cervicale alta scatenando frequentemente il mal di testa. Le vertigini, la nausea, il ronzio alle orecchie, sono più rari e sembrano indipendenti dalla zona coinvolta, ma si manifestano perché nella colonna cervicale "transitano" le radici nervose. Ma come ci si libera della cervicalgia? Il ricorso ai farmaci antinfiammatori, tra cui il comune paracetamolo (tachipirina), è un rimedio che può alleviare efficacemente il dolore ma non cura la causa del problema, con l'ovvia conseguenza che il dolore ritorna. «La terapia col calore come, ad esempio, le buste autoriscaldanti che si poggiano sul collo, hanno una buona efficacia e senza effetti collaterali – commenta ancora Turchetti –. In ogni caso il 95 per cento dei pazienti che si rivolgono al fisioterapista o all'osteopata sono persone che hanno alle spalle una lunga trafila di esami clinici e di trattamenti farmacologici. L'approccio che utilizza l'osteopatia è completamente diverso – sottolinea il professore – e si basa sulla necessità di ristabilire l'equilibrio biomeccanico del corpo, con manipolazioni, movimenti, esercizi di postura». La postura del resto, cioè il modo in cui la colonna vertebrale si allinea col corpo quando stiamo eretti o camminiamo, appare particolarmente importante per l'insorgenza della cervicalgia, ecco perché il mantenimento di un buon tono muscolare attraverso una regolare attività fisica è fondamentale per evitare che un fastidioso passeggero si trasformi in un disturbo di cui si fa fatica a liberarsi.

Alcuni consigli contro la cervicalgia

1. Introdurre nella vita quotidiana una dose regolare di attività fisica, in particolare esercizi che coinvolgono gli arti superiori.
2. Non rimanere a lungo con il collo forzato in posizione non naturale, ad esempio, posizionare il pc di fronte al viso e non di lato.
3. Usare una sedia che permetta la postura corretta al lavoro (ad esempio con braccioli e sostegni lombari).
4. Se si svolge un lavoro sedentario, fare una piccola camminata di tanto in tanto.
5. Sistemare il televisore all'altezza giusta per gli occhi.
6. Evitare di stare a lungo seduti in auto guidando, fermarsi ogni due-tre ore e rilassare la muscolatura. Tenere il sedile dritto e sufficientemente avanti in modo da tenere le braccia piegate comodamente appoggiate sul volante.
7. Usare un cuscino che fornisca supporto omogeneo non solo alla testa ma anche al collo, in modo da non dormire in posizioni contratte.

Info www.osteopatia.it

Muoviti muoviti

«Le camminate sono un ottimo esercizio per la prevenzione delle cervicalgie – consiglia Turchetti – soprattutto il *nordic walking*, la camminata con le bacchette». Infatti la ginnastica che non coinvolge gli arti superiori difficilmente produrrà un rafforzamento dei muscoli del collo, fondamentale per la prevenzione. «È consigliabile poi usare foulard e sciarpe durante i mesi invernali per proteggere l'area cervicale dagli sbalzi di umidità e di temperatura», prosegue Turchetti, dato che le variazioni repentine caldo-freddo tra interno ed esterno degli edifici possono facilmente innescare il dolore e, quando si comincia a sentire il collo irrigidito, gli esperti consigliano di non "bloccarlo" dentro un collare, ma di rivolgersi a un fisioterapista che saprà mobilitare le articolazioni delle vertebre cervicali. E potrà persino insegnare la tecnica dell'"automassaggio", una sorta di massaggio fai-da-te che pare funzionare a meraviglia. Una volta imparato ad eseguirlo in modo corretto, è un rimedio semplice, piacevole e decisamente a basso costo. ■

Una Coop da gourmet

Cresce l'assortimento dei prodotti Fior fiore Coop. E il pranzo è servito, tipico, tradizionale, di qualità.

■ **Anna Somenzi**

Dall'antipasto al dolce, tutto con i prodotti *Fior fiore* Coop, eccellenze della gastronomia molto amate dagli italiani. Per l'antipasto tanti salumi, dal prosciutto di San Daniele dop a quello di Modena dop, dal culatello alla coppa, passando dalla mortadella o dal salame di Felino; dal mare arriva, invece, il carpaccio di pesce: salmone, tonno, pesce spada, polpo. Si può anche scegliere fra un ricco assortimento di golosità come olive kalamata o taggiasce, cipolline borettane, ma anche carciofi con gambo grigliati alla romana, peperonata agrodolce oppure peperoni ripieni con tonno e capperi. Per i primi pasta a volontà, dalla pasta di semola di Gragnano, città pastaia per eccellenza, a quella all'uovo di Campofilone, tipica del territorio marchigiano, da abbinare al pesto ligure, al ragù bolognese, a quello di cinghiale, al pesto siciliano.



Continua la promozione della **macchina da caffè a marchio Coop** (con kit di 63 capsule *Fior fiore*) al prezzo speciale di 59 euro per tutti i clienti degli Iper e dei Super. L'offerta termina il 31 dicembre 2012.

Fior fiore all'occhiello

Ma se volete un piatto già pronto da portare a casa e mettere in tavola nel

giro di pochi minuti c'è il comodo *take away*: lasagne alla bolognese o una ribollita toscana oppure una zuppa di pesce, che può essere un buon piatto unico. Se, invece, tempo e voglia di cucinare non mancano, fra le carni c'è una vasta scelta a partire dalla pregiata scottona, il grangallo, e poi il pollo kabir, il cappono pronto per il prossimo Natale. Molto ricca anche l'offerta di formaggi: mozzarella di bufala e mozzarella vaccina, pecorino di Farindola, formaggio di fossa di Sogliano dop, provola sfoglia di Montalbano, Asiago d'allevato dop, Parmigiano reggiano dop. E ora anche il Maccagno, il gorgonzola dolce dop e la focaccia col formaggio, specialità ligure prodotta da una piccola azienda artigianale di Recco. Cotta in forno ad altissima temperatura, viene subito surgelata per mantenerne intatta la fragranza; si scalda in pochi minuti nel forno tradizionale o in quello a microonde. Già pensate alle feste natalizie? In assortimento lo zampone precotto e il pandoro con gocce di cioccolato fondente dalla Repubblica Dominicana. Per ogni giorno dell'anno pranzi e cene tipici, tradizionali, di qualità. ■

Che c'è di nuovo?

Gorgonzola dolce dop Prodotto da *Santi*, un'azienda casearia del Novarese specializzata nella produzione di questo formaggio. Nasce nel cuore della zona di produzione del gorgonzola dop: Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbanco Cusio Ossola e il territorio di Casale Monferrato per il Piemonte e Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese per la Lombardia. Il prodotto Coop si distingue per la dolcezza e per una consistenza molto cremosa, risultato di una lavorazione attenta che rispetta la tradizione: dal taglio della cagliata alle operazioni manuali di messa in forma e salatura, tutti passaggi che permettono di trattare la cagliata in modo dolce e senza traumi, che mantengono le qualità del latte e garantiscono quel sapore unico e inconfondibile. Per godere al massimo della cremosità del gorgonzola dolce, è bene toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di consumarlo.



Formaggio Maccagno Rappresenta un cru di eccellenza della toma della montagna biellese. Prende il nome dall'Alpe omonima che si trova sotto il Monte Cossarello, a nord di Biella. La produzione del Maccagno prese avvio nelle valli ad est del territorio biellese, poi la pratica si diffuse in tutta la provincia di Biella. Si caratterizza per odore e aroma molto delicati di panna e burro, con un sapore dolce e gradevole.



Birra doppio malto L'assortimento di birra a marchio Coop si è arricchita di due nuove proposte di birre speciali che appartengono al mondo *Fior fiore*. Prodotte da Pedavena, in provincia di Belluno, con caratteristiche di grande qualità delle materie prime (l'acqua utilizzata, proveniente del bacino delle Prealpi Venete, il malto quasi esclusivamente italiano e i migliori luppoli accuratamente selezionati e lavorati) e da specifici processi di lavorazione. La birra **doppio malto chiara** è ottenuta con lunghi tempi di fermentazione e di maturazione. Questo lento affinamento le conferisce un sentore floreale di luppolo e malto, un corpo deciso e rotondo, un gusto pieno ed equilibrato. Quella **doppio malto ambrata** affianca ai lunghi tempi di fermentazione e maturazione, l'utilizzo e la selezione dei migliori malti tostati. Questo le dona un corpo deciso e rotondo, un gusto abboccato e armonioso in cui si fondono, creando un piacevole equilibrio, note di miele e di malto d'orzo.



Premiata ditta

Coop vince il premio europeo per la tutela del benessere degli animali d'allevamento.

53

COMPASSION
in world farming 
ciwf.org

Per il terzo anno consecutivo Coop ha ottenuto il riconoscimento europeo dall'associazione *Compassion in World Farming*. Il premio, consegnato a Parigi a fine ottobre, è stato attribuito con la seguente motivazione: "A Coop per essere la catena di Supermercati leader in Italia nel campo del benessere degli animali da allevamento". Come spiega **Anna Maria Pisapia**, direttrice per l'Italia di *Compassion in World Farming*, «siamo stati particolarmente lieti di assegnare a Coop Italia, quale unico Supermercato italiano (ed europeo), il nostro *Premio Leader 2012*. Un riconoscimento che Coop veramente merita. Con la scelta storica di vendere solo uova di galline non allevate in gabbia nei propri punti vendita, con l'inizio di un forte impegno a favore del benessere dei polli da carne a proprio marchio, Coop non è solo andata ben oltre gli standard minimi di legge, ma ha dimostrato e sta dimostrando un miglioramento continuo nel campo del benessere degli animali da allevamento, che sta incardinando, come dovrebbe essere, nella propria responsabilità sociale d'impresa e nel proprio programma di sostenibilità. Dall'impegno di Coop traggono beneficio ogni anno, vivendo una vita migliore, quasi 30 milioni di animali da allevamento. Vorrei altresì ricordare che Coop ha anche effettuato importanti campagne di comunicazione a favore del benessere animale, una cosa fondamentale in un paese come il nostro dove l'informazione al consumatore su questa tematica spesso scarseggia da parte dei mezzi d'informazione. Sono anche certa che questo premio segna solo una ulteriore tappa del percorso di Coop affinché allevamento e benessere animale possano essere sempre più integrati». ■

Trito e ritrito

54

■ Roberto Minniti

Piccolo, multifunzionale, rapido da utilizzare e da pulire, il tritatutto dà una mano in cucina.

Più che un accessorio, un componente indispensabile in cucina. Che si rientri nella crescente schiera degli appassionati di cucina o che, più modestamente, ci si debba misurare ai fornelli per semplici ricette familiari, un semplice tritatutto diventa un prezioso alleato nella cucina di tutti i giorni. Uno di quegli elettrodomestici che facilitano la vita, facendo risparmiare tempo, fatica e allo stesso tempo migliorano le preparazioni culinarie. Che si tratti di sminuzzare una cipolla o degli odori, preparare un semplice passato di verdure, una maionese o qualche ricetta più elaborata, un apparecchio con qualche dotazione di base è in grado di trasformarsi in un prezioso aiuto in cucina.

Uso robot

L'importante è non farsi prendere dall'entusiasmo dell'acquisto esagerando con le pretese per non trovarsi, se non se ne ha davvero bisogno, con un'ingombrante macchina che al momento giusto non è a portata di mano. O che si perde più tempo a montare e a pulire di quanto ne faccia risparmiare nelle sue funzioni. Se non si è maghi del manicaretto, insomma, è meglio non cedere alla tentazione, comune fino a qualche anno fa, di un elaborato robot multifunzione per non vederlo ben presto tristemente abbandonato al suo destino in uno scatolone sul soppalco o in cantina. Ma tra questi ingombranti "mostri" della cucina e un

semplice frullatore a immersione, per fortuna, c'è oggi una lunga scelta di vie di mezzo. I produttori, coscienti della ristrettezza di spazi delle nostre cucine, hanno messo in catalogo una vasta offerta di apparecchi pratici, piccoli e funzionali che vanno sotto il nome di tritatutto.

Si tratta di piccoli elettrodomestici costituiti da una ciotola di volume contenuto, al cui interno si trova una lama (sempre estraibile e in qualche caso sostituibile con altre, adatte a preparazioni specifiche), un piccolo motore che consente di sminuzzare, amalgamare, perfino montare la panna o preparare un macinato. Lo stile minimale e la praticità sono il punto di forza di questi apparecchi. Piccolo, multifunzionale, rapido da utilizzare e da pulire, il tritatutto non corre di certo il rischio di finire dimenticato nello scomparto più lontano della cucina.

Aiuto cuoco

Anzi, già con un paio di minuscoli accessori è in grado di ampliare enormemente le sue funzioni, forse non raggiungendo l'efficienza di un robot, ma di certo assolvendo la funzione di valido supporto al cuoco. In più, se non si hanno grandissime pretese, si tratta di un elettrodomestico anche economico, in genere dal costo molto simile a quello di un normale frullatore a immersione. Il problema, semmai, per chi si avvicina a un acquisto del genere potrebbe venire proprio dall'affollamento di modelli proposti da ogni marca. Come scegliere e cosa privilegiare?

Per prima cosa è bene controllare che il modello che stiamo per mettere nel carrello sia in grado di sopportare le dure condizioni che dovrà affrontare in cucina. Insomma che sia sufficientemente resistente.

Da questo punto di vista, per esempio, si fanno sentire le differenze in un mercato molto affollato e a basso prezzo come questo. Tra un apparecchio che ha la ciotola in plastica e uno che la prevede in vetro, per esempio, la seconda è sempre preferibile tanto per la capacità di resistere agli choc termici che per il fatto che assorba meno i colori delle salse che prepariamo. Senza contare che in questo caso si può essere certi che il materiale non ceda nessuna sostanza pericolosa come il bisfenolo (contenuto, invece, in molte delle plastiche utilizzate per questi apparecchi). Anche il materiale di cui è



costituita la lama può fare la differenza: qui la scelta migliore è l'acciaio inox.

Contro corrente

Ancora più delicato il capitolo sicurezza. Questi piccoli frullatori, infatti, possono essere la fonte di più di un pericolo in cucina se concepiti o prodotti senza adottare tutte le precauzioni e non è infrequente che vengano bocciati nei test delle associazioni europee dei consumatori per difetti talmente gravi da richiedere l'immediato ritiro dal mercato. Le fonti di rischio, d'altra parte, non sono poche. Gli apparecchi, innanzitutto, vengono a contatto con l'acqua (o con i liquidi) quando ancora sono collegati a una presa di corrente. Facile comprendere quanto sia importante l'isolamento delle parti elettriche, una accuratezza che il consumatore non può controllare direttamente, ma

sulla quale deve esigere ci siano tutte le certificazioni di qualità che garantiscono per lo meno il rispetto delle leggi. Meglio ancora se esistono marchi di qualità (come quello dell'*Imq* o di equivalenti istituti europei) che testimonino il superamento di accurati test in fase di produzione.

Queste certificazioni, tra l'altro, dovrebbero anche garantire che le parti in movimento (come le lame) non vengano troppo facilmente a contatto con le mani dell'operatore, evitando rischi di ferite e di taglio. Non bisogna dimenticare, infatti, che i tritatutto hanno le zone taglienti poco protette e facilmente accessibili dall'utilizzatore. E a questo proposito è sempre meglio verificare che il produttore abbia previsto un meccanismo di sicurezza che impedisca l'accensione se il contenitore non è chiuso ermeticamente. ■

Il tritatutto della linea **Imetec eco** a basso consumo energetico è uno dei tre articoli che i soci di Unicoop Tirreno possono acquistare a gennaio con lo sconto del 50 per cento se, nel corso dei 3 mesi (da ottobre a dicembre) del collezionamento *Imetec* "Più valore al socio" abbiano acquistato con un'unica carta socio tutti diversi tra loro 3 dei 9 articoli in promozione. Vedi pp. 82-83

marca e modello	potenza (Watt)	lame	caratteristiche	prezzo (euro)
ARIETE 1824 MIXER	160	1 piatta* 1 alta** in acciaio inox	2 contenitori in plastica (0,375 e 0,2 l) - 2 velocità	25
BOSCH MMR0801	400	1 in acciaio inox	ciotola in plastica (0,8 l) - lavabile in lavastoviglie e adatta al microonde	22
BOSCH MMR1501	550	nd	contenitore in vetro (1,5 l) - lavabile in lavastoviglie e adatto al microonde	56
GIRMI TR 20	700	1	ciotola in plastica (0,2 l)	26
KENWOOD CH580 QUAD BLADE	450	4	ciotola in plastica (0,5 l) - 2 velocità accessorio per maionese	31
KRUPS GVA241	400	1 e 1 disco emulsionatore	ciotola in plastica graduata (0,4 l) - corpo in metallo	51
MOULINEX DJ2005 ILLICO	350	1	ciotola in plastica graduata (0,6 l) - 1 velocità	29
PHILIPS HR1396/55	400	2 in acciaio inox	ciotola in plastica (1 l) - 1 velocità	38
SEVERIN UZ 3861	260	1 in acciaio inox	ciotola in plastica (0,65 l) - 2 velocità	26

* per macinare e montare - ** per frullare e tritare

Pratici e minimali. Forse anche troppo, visto che molti dei modelli di tritatutto si limitano davvero all'essenziale. 1 lama, niente accessori, 1 sola velocità (in genere accoppiata al pulsante "pulse", ossia all'interruttore che aziona le lame finché si tiene premuto). Forse poco anche per chi ne fa un uso non professionale.

Nella scelta, dunque, meglio preferire i modelli in grado di variare la potenza (ossia il numero di giri della lama al minuto) tramite una semplice manopola. Solo in questo modo si potrà graduare la potenza in base al tipo di uso (ma anche al contenitore, evitando in molti casi di far fuoriuscire ovunque l'alimento bollente). Al contrario si può tranquillamente non investire troppo nella potenza dell'apparecchio: un modello intorno ai 400 watt è in grado di assolvere molti dei compiti basilari che gli affideremo nella cucina di tutti i giorni.

E gli altri optional? Vale la pena chiedersi, per non

spendere inutilmente i nostri soldi, quali strumenti conviene davvero portarsi a casa e quali, invece, possono essere sacrificati optando per modelli a prezzo inferiore.

Uno degli accessori più comuni è il bicchiere graduato, utile per chi ama seguire le ricette controllando le dosi consigliate sui libri di cucina.

Più raro, invece, il cosiddetto tritaggiaccio che consente agli amanti dei *cocktails* di soddisfare velocemente le proprie esigenze. Chi non avesse necessità del genere (e non avesse bisogno di tale accessorio per prepararsi frappè), può sorvolare.

Sulla frusta, invece, gli amanti di creme e maionese non transigeranno: questo accessorio, infatti, è insostituibile per montare chiare e albume delle uova. Il tritaverdure, infine, può rivelarsi utile. Si tratta di un disco con una lama che consente di affettare i vegetali con grande comodità.

Aria calda

56

■ **Daniele Fabris**

Un po' di calore in più. A tutti i costi. Si potrebbe sintetizzare così la ricerca degli italiani dei piccoli elettrodomestici di riscaldamento ausiliario, quelli che aiutano a entrare in bagno la mattina senza traumi, a mettersi a letto la sera senza battere i denti o a passare la sera di fronte alla Tv senza dover imbracciare coperte imbottite. Anche se a giudizio di molti le nostre case sono fin troppo calde, in questi giorni – come da anni a questa parte – riparte la corsa all'acquisto di uno di questi apparecchi. Ma, prima di scegliere, sarebbe bene farsi qualche conto e capire cosa ci occorre per non correre rischi (neppure quelli di uno choc al momento di pagare la bolletta). Magari partendo dalle tipologie di modelli che offre il mercato.

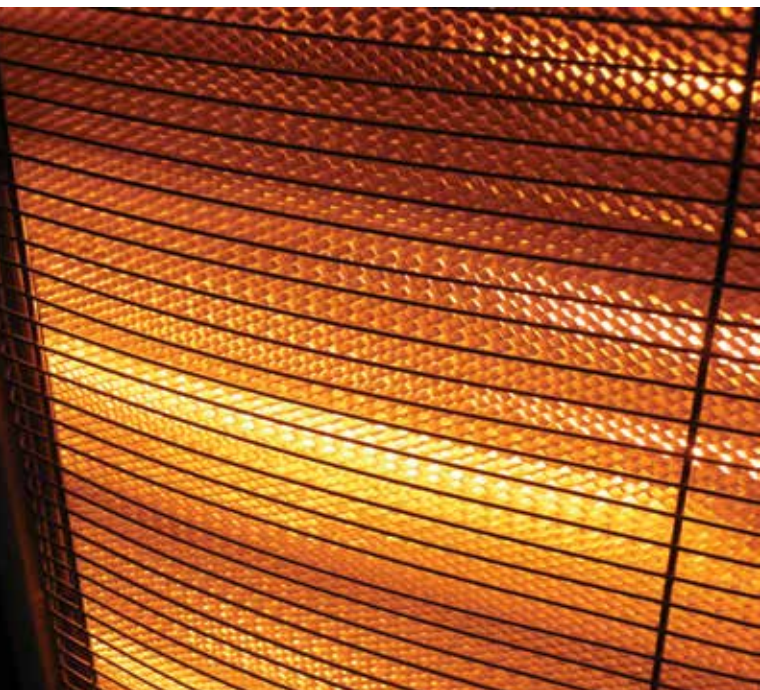
Meglio un termoconvettore o un termoventilatore? Oppure sarà il caso di optare per un radiatore a olio o a infrarosso? Chi ha deciso di comprare un elettrodomestico per il piccolo riscaldamento deve valutare con attenzione un insieme di fattori, dalle caratteristiche alle condizioni d'uso, fino alla sicurezza e al prezzo finale.

I piccoli elettrodomestici che scaldano i piccoli ambienti: a ventola, a olio, a gas.

RADIATORI ELETTRICI A OLIO Esteticamente assomigliano ai classici termosifoni di una volta. Al loro interno è presente un olio minerale che viene riscaldato a circuito chiuso da una resistenza interna, alimentata elettricamente. Rispetto ai termosifoni tradizionali che impiegano acqua calda, questo tipo di radiatore sfrutta l'olio perché ha il vantaggio di conservare il calore più a lungo anche dopo lo spegnimento; di contro, però, impiega più tempo rispetto all'acqua per raggiungere la temperatura selezionata. In molti modelli la potenza assorbita – che dipende come sui termosifoni dal numero degli elementi – può essere regolata su più livelli a seconda delle esigenze. Alcuni radiatori sono dotati di dispositivi anti-ribaltamento e anti-surriscaldamento, mentre tutti hanno un termostato apposito e un timer di accensione/spegnimento. I prezzi si aggirano in media dai 50 ai 70 euro per un prodotto di marca dotato di 7 elementi. Un radiatore a olio, ad esempio, regolato al massimo assorbe circa 1.500 watt nell'arco di un'ora, per un costo in bolletta di circa 30 centesimi.

TERMOCONVETTORI A differenza dei radiatori non impiegano olio, ma una semplice resistenza anch'essa alimentata elettricamente. Il calore quindi sale dal basso verso l'alto (movimento convettivo da qui il nome) e viene sospinto da una ventola interna per riscaldare l'ambiente più rapidamente, anche se il risultato non è immediato. Come sui radiatori la potenza è quasi sempre regolabile; sono dotati di termostato per impostare e mantenere automaticamente la temperatura desiderata, di timer 24 ore, e ancora della funzione antigelo. I prezzi sono leggermente inferiori ai radiatori a olio e vanno dai 25 ai 50 euro a seconda del marchio e del modello.

TERMOVENTILATORI Sono apparecchi dalle dimensioni ridotte quindi leggeri e trasportabili. Per questo sono tra i più venduti. Dotati di una



resistenza elettrica e di una ventola, i termoventilatori riscaldano l'ambiente in poco tempo, ma "soffrono" di consumi particolarmente elevati. Sono consigliati soprattutto per ambienti di piccole dimensioni come i bagni, ma non per un periodo prolungato. Alcuni modelli sono dotati di diversi accorgimenti, dalla maniglia per il trasporto alla base oscillante fino alla protezione dall'acqua e alla funzione antigelo. Ce ne sono decine di modelli con potenze e caratteristiche differenti e prezzi dai 20 euro fino ai 60 euro. Va detto, però, che questi apparecchi sono energivori. Tenere acceso un termoventilatore in bagno per circa un'ora al massimo della sua potenza (ipotizziamo 2.200 watt) vuol dire in termini concreti vedersi addebitare anche 40 centesimi.

RADIATORI A INFRAROSSO Hanno una resistenza rivestita di materiale al quarzo che emette, appunto, luce a infrarossi. Vanno bene per riscaldare velocemente piccoli ambienti. Per i modelli da installare a parete devono essere rispettati alcuni accorgimenti (è quindi consigliato rivolgersi a un tecnico, per non correre rischi). Il consumo elettrico di questa tipologia di prodotto è relativamente contenuto. Molto più economici, i radiatori a infrarosso costano in media dai 12 ai 30 euro a seconda dei modelli e un apparecchio che consuma 1.800 Watt, per un'ora di funzionamento, avrà un peso in bolletta di 35 centesimi.

STUFE CATALITICHE A differenza di tutti gli altri modelli le stufe catalitiche sono alimentate a gas. Necessitano quindi di una bombola la cui grandezza di solito è di 15-20 kg e il loro funzionamento si basa sulla normale combustione e questo comporta la produzione di monossido di carbonio. Va da sé quindi che devono essere impiegate in ambienti grandi avendo cura di far ricambiare l'aria.

Indispensabile, per la sicurezza, il sensore che misura la saturazione dell'aria, presente in alcuni modelli, che spegne automaticamente la stufa quando c'è poco ossigeno. Molto più comune, invece, la valvola di sicurezza che ferma l'emissione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente. Rispetto ad altri prodotti garantiscono una potenza senza pari, fino a 4.200 Watt, ma hanno un prezzo molto più alto (dai 90 ai 130 euro circa). Al prezzo iniziale va

A tutto vapore

Resistente e versatile la vaporiera in vetroceramica *Pyroflam*.

È una vaporiera, ma all'occorrenza può trasformarsi in una pentola per conservare cibi in frigo e freezer, si adatta a qualsiasi tipo di cottura – direttamente sulla fiamma ma anche in forno e nel microonde –, è igienica, non si graffia e si può lavare in lavastoviglie.

Sono le tante "virtù" della vaporiera in vetroceramica *Pyroflam*, composta di casseruola rotonda – utilizzabile anche in forno e per conservare i cibi in frigo –, coperchio trasparente in vetro termoresistente Pyrex e cestello in vetro borosilicato, antimacchia, resistente a temperature fino a 300° C.

Versatile in cucina per la sua eccezionale resistenza termica, la vetroceramica è un materiale naturale, non contiene agenti chimici, è al 100 per cento priva di nickel, ideale per chi soffre di allergie. Consente inoltre una cottura uniforme degli alimenti e più sana, poiché la cottura al vapore mantiene le caratteristiche aromatiche e nutritive degli alimenti e limita l'utilizzo di condimenti. È infine altamente igienica perché non rilascia alcuna sostanza nociva a contatto con gli alimenti.

**In promozione per i soci Unicoop Tirreno nei Super dal 29 novembre al 12 dicembre
Prezzo soci 25 euro (anziché 39)**



sommato di volta in volta il costo per ciascuna bombola (gas o gpl) di circa 20 euro per 10 kg, a fronte comunque di potenze decisamente più elevate in grado di riscaldare ambienti di 50-60 metri quadri.

Le versioni più efficienti di queste stufe, quelle a pannelli infrarossi, alla massima potenza hanno un consumo di 305 g/h, l'equivalente di poco più 50 centesimi in un'ora di funzionamento. ■

Forme d'arte

58

Un parallelepipedo dalle fattezze cremose e vellutate con una particolare crosta lavata che diventa "fiorita" per la presenza di muffe nobili. L'inconfondibile Taleggio degli antichi casari Orobii.

È ■ Eleonora Cozzella

È uno dei pochissimi formaggi italiani a crosta lavata o crosta rossa. Con questa espressione ci si riferisce a quei formaggi la cui superficie viene ripetutamente lavata e spazzolata durante le fasi di produzione o stagionatura, per evitare che si formino muffe nocive indesiderate. È benvenuta invece la crescita di particolari batteri che conferiscono alla crosta una colorazione tipica, che può acquisire sfumature dal rossastro al marrone. Il taleggio rientra in questa rara tipologia e appunto si presenta come un parallelepipedo a base quadrata, con una crosta naturalmente rosata, dove spesso si può notare la presenza di microflora (muffe nobili, insomma) che si sviluppa qua e là in modo non invasivo, tanto che si parla anche di crosta "fiorita", quasi a sottolineare la delicatezza di questa impalpabile lanuggine.

vena acidula ed è delicatamente aromatico, con un delizioso retrogusto a volte "tartufato". Cremoso e vellutato, si fonde molto facilmente, per questo è un ottimo ingrediente nella preparazione di risotti, pizze e crêpes. Queste caratteristiche gli derivano dal metodo di produzione che prevede latte vaccino intero – crudo o pastorizzato a seconda che si tratti di una preparazione artigianale o meno – innestato con gli ormai osannati (perché presenti negli yogurt) *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*, cioè batteri lattici selezionati. Dopo la rottura della cagliata, per cui si usa solo caglio liquido di vitello, la preparazione viene messa negli appositi stampi quadrati, con lato di 18-20 centimetri di lunghezza. La fase successiva è quella della salatura, che di solito è fatta a mano o in salamoia. Poi la delicata fase della stagionatura che si effettua su assi di legno, in celle che riproducono perfettamente le condizioni ambientali delle grotte naturali in cui in passato avveniva la maturazione. Si tratta di un periodo di almeno 35 giorni durante i quali le forme vengono girate spesso e sottoposte a spugnatura, il lavaggio che impedisce la formazione di muffe anomale.



CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO TALEGGIO

Oltre la superficie

Ma la cosa importante per i golosi di formaggio è ciò che si trova al di sotto di questa particolare superficie, che peraltro non è necessario tagliare prima del consumo, visto che è sufficiente raschiarla un po'. Ossia una pasta di colore bianco-bianco avorio, di consistenza uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e più friabile al centro, con occhiatura piccolissima. Il sapore è dolce, con una lievissima

D'antico stampo

Il procedimento, oggi sottoposto passo dopo passo al controllo del *Consorzio Tutela Taleggio* per garantire forme a *Denominazione di Origine Protetta* (marchio ottenuto nel 1996), è incredibilmente simile a quello antichissimo raccontato dallo storico latino Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia*. È così che ne conosciamo l'antenato diretto e le origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Secondo Plinio, quello che oggi chiamiamo Taleggio sarebbe nato dai casari Orobii, una tribù dell'Europa Centrale che nel

IV secolo a.C. attraversò le Alpi diffondendosi nella pianura padana in modo pacifico e unendosi a poco a poco alle popolazioni italiane. Gli Orobii, abili allevatori, erano artisti della lavorazione del latte e, una volta stabiliti tra i monti lombardi, gettarono le basi del futuro Taleggio, un formaggio “fatto di latte fresco di vacca”, come si legge in un testo di Venanzio Fortunato del VI secolo d.C., “raccolto in stampi foderati di lino”. Fortunato sembra davvero descrivere la produzione di taleggio come noi oggi la conosciamo: “Poggiate su stuoini gli stampi, si attende che il formaggio sia asciutto per poi strofinarlo con sale e lasciare maturare tutto per trenta giorni. Il cacio è di colore avorio paglierino, con sfumature di un lieve colore rosato”. Altri documenti del 1200 dimostrano che c'erano scambi commerciali tra cittadini e valligiani che non solo avevano iniziato a produrlo in gran quantità, ma soprattutto avevano imparato a farlo maturare in grotte o casere di vallata.

Radice quadra

A poco a poco si diffondeva la fama di questo formaggio e anche il suo nome cominciava a definirsi. Se Plinio parlava di “caseus” e poi nel Medioevo ci si riferisce al generico “cacio”, dal Rinascimento in poi si comincia a parlare di “formaggio saporito di forma quadra”, poi di “formaggio lombardo maturato in grotta”, passando per “stracchino di Milano”, fino all'appellativo di “stracchino fatto come in Val Taleggio”.

Ma perché stracchino? Perché fino a pochi decenni fa, quasi tutti i formaggi a pasta molle prodotti in Lombardia erano detti genericamente “stracchini”, con termine che rimanda alla parola dialettale *stracch* che significa stanco e allude alle mucche giunte in pianura dopo un lungo periodo di permanenza in alpeggio.

Il nome Taleggio avrà la sua consacrazione quando non sarà più unito alla parola stracchino e ciò accade per la prima volta nel libro *Della fabbricazione dei formaggi* del 1872. Da allora è rimasto Taleggio di nome e di fatto. Così come lo portiamo in tavola, magari abbinato a un buon bicchiere di vino rosso fermo o a uno spumante giovane e secco. Oppure come dessert, insieme a pezzettini di mela o pera. ■

Luoghi sacri

La Val Taleggio e l'itinerario del Paesaggio Sacro.

La Val Taleggio, come si legge nel bel sito internet ecomuseovaltaleggio.it è una piccola valle chiusa nel cuore delle prealpi Orobiche, sulla riva destra del fiume Brembo a 800 metri di quota, ed è caratterizzata da un paesaggio ricco di prati, boschi, corsi d'acqua, disegnato da una millenaria attività agricola, casearia e forestale. La Valle nella sua porzione bergamasca è formata da due Comuni: Taleggio e Vedeseta, che vantano incredibili bellezze paesaggistica e naturalistica, con in più la comodità della vicinanza a Milano, Bergamo, Lecco, Brescia. Ecco perché è facile meta di turisti. Che possono scegliere un itinerario *gourmet* (quello del Taleggio e dello Strachitunt) o quello del Paesaggio Sacro e della Storia. Lungo questa via s'incontrano alcuni dei principali monumenti della Valle come la Colonna della “Fidelitas Talegii”, che ricorda il patto di lealtà sottoscritto da Taleggio con la Repubblica di Venezia del 1609. Passando per la trecentesca torre romanica di Sottochiesa, il percorso attraversa il borgo di Santa Rosa, dove un tempo abitavano i notai e gli “speciali” di Taleggio. Si prosegue poi per Ca' Corviglio, dov'è possibile ammirare la chiesetta di San Rocco con tetto in piode restaurato, per salire infine verso Pizzino: unica la vista che si gode dalla Rocca, che un tempo ospitava il castello Guelfo. Da Pizzino è possibile continuare il cammino fino al santuario di Salzana (1466) e da lì al borgo del Fraggio, con la chiesetta di San Lorenzo del 1400 e la fontana di San Carlo.



L'intervista

Un formaggio antico e irresistibile che il mondo ci invidia, ma che paradossalmente fuori dalla Lombardia non è ancora conosciuto quanto meriterebbe. Ne parliamo con Roberta Pellegrini, caporeparto latticini al Supermercato Coop di Follonica (GR).

Che tipo di clienti cercano il Taleggio?

«Fuori dalla Lombardia, dove lo producono, è un formaggio da appassionati o magari da amanti di cucina che lo cercano per ricette specifiche. Le vendite non sono enormi, anche se aumentano nei periodi di promozione: parliamo di circa 25 chili nei mesi “alto-vendenti” come agosto e di circa 22 chili nei mesi “basso-vendenti” come febbraio».

Qual è il vostro fornitore di riferimento?

«È l'azienda *Arigoni* della Val Taleggio, di cui abbiamo porzioni già pronte da pezzature da 1 etto e mezzo in su, a un prezzo di 13,27 euro al chilo».

Come si deve conservare il Taleggio?

«Si conserva bene in frigo a una temperatura tra 0 e 6 gradi ed è bene consumarlo entro 5-7 giorni dall'acquisto. È meglio non metterlo in pellicola di plastica perché non fa respirare la pasta, alterandone le qualità organolettiche».

Rosa salmone

60

■ Silvia Inghirami

Carne rosea con punte di giallo, morbida ed elastica, poco grassa. Così deve presentarsi un salmone affumicato di qualità.

Cera una volta un salmone che risalì un torrente, abboccò all'amo di un pescatore, finì prima sotto sale poi affumicato dalla legna del bosco. Ecco, questo pesce non esiste quasi più. Il 90 per cento del salmone affumicato in commercio è d'allevamento e qualche volta la legna del bosco è sostituita dalla segatura o ancor peggio da aromi chimici. Ma un tempo una tartina di salmone era una rara prelibatezza da servire nell'antipasto del cenone natali-

zio. Negli ultimi anni, invece, il salmone è diventato un prodotto considerato di qualità, ma per tutte le occasioni, il prezzo è fortemente diminuito e le vendite sono cresciute, destagionalizzandosi. In particolare, hanno conquistato fette importanti di mercato da un lato i prodotti di primo prezzo, più convenienti, e dall'altro il top di gamma.

Le pratiche confezioni sottovuoto e a peso ridotto hanno favorito gli acquisti: come le vaschette di bresaola, si tengono in frigo per una cena veloce, ma a cui si vuole conferire un tocco di eleganza. Molti lo usano come sostitutivo di un piatto di pesce fresco o per alternare il consumo della carne, sapendo di guadagnarsi una buona dose di proteine e soprattutto di Omega 3.

Il Fior fiore dell'Alaska

Il salmone affumicato dell'Alaska, Fior fiore Coop, pescato e trattato nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Il salmone selvaggio della linea *Fior fiore Coop*, appartenente alla pregiata varietà sockeye, non è un pesce da allevamento, ma viene pescato nelle acque fredde e pulite dell'Oceano Pacifico settentrionale mediante sistemi di pesca tradizionali che salvaguardano la naturale riproduzione della specie, nel rispetto dell'ecosistema marino. Coop aderisce, infatti, al progetto internazionale *Friend of the sea* che, attraverso analisi rigorose e controlli costanti, verifica che le tecniche di pesca garantiscano la sostenibilità ambientale.

Una volta pescato, il salmone è sottoposto a salatura a secco e a lenta affumicatura con legni selezionati, procedimenti di conservazione che non richiedono l'aggiunta di aromi o altri additivi. Sano perché selvaggio, il caratteristico colore intenso gli deriva proprio da un'alimentazione esclusivamente a base di organismi marini.

La linea *Fior fiore* di Coop propone cibi di grande pregio, che assicurano la certezza della provenienza, della tipicità e dell'autenticità a un buon prezzo.

La linea *Fior fiore* di Coop propone cibi di grande pregio, che assicurano la certezza della provenienza, della tipicità e dell'autenticità a un buon prezzo.

Alfa omega

Secondo un recente studio dell'Università di Yale, Omega 3 e Omega 6 avrebbero grandi potenzialità nella prevenzione del cancro, in particolare quello all'endometrio, tra i più insidiosi e diffusi nella popolazione femminile.

«È vero, la presenza di questi acidi grassi è importante – spiega **Elena Orban** dell'*Inran*, l'Istituto nazionale di ricerche per l'alimentazione e la nutrizione – anche se gli allevatori tendono a sostituire le farine di pesce con le farine vegetali, che riducono gli Omega 3 e accrescono gli Omega 6».

In compenso, il trattamento di affumicamento non crea più troppi danni dal punto di vista nutrizionale perché è divenuto blando, a temperature non elevate, se non addirittura a freddo. Questo conferisce al prodotto la naturale morbidezza, dovuta anche alla presenza di grasso: come in tutti i pesci allevati, i grassi sono in quantità superiore agli esemplari pescati, ma nel salmone vengono ridotti proprio grazie al processo di affumicamento: «Nel salmone fresco



la percentuale di grassi arriva fino al 20 per cento – rileva Orban –, nell'affumicato al 6/7 per cento, una quantità non molto alta». Il livello della temperatura incide anche sulla quantità d'acqua e sulla consistenza: se alta il salmone avrà meno acqua, ma risulterà anche più stopposo. Diverso il discorso nel caso di un prodotto preparato con “aroma purificato di fumo”, un estratto previsto dalla normativa ma che è bene non consumare in dosi consistenti: il salmone potrà anche risultare morbido, ma la qualità è decisamente inferiore. Il giudizio dell'esperta è nel complesso positivo, a condizione che si controlli l'etichetta perché il salmone affumicato sotto vuoto ha in genere una scadenza di 3 mesi.

Andati in fumo

Ma come distinguere tra i vari tipi di salmoni in vendita, norvegesi, scozzesi, irlandesi? La provenienza in realtà conta poco: fatto salvo il selvaggio, spesso proveniente dall'Alaska, quello che conta non è l'origine, ma il tipo di lavorazione. Gran parte del salmone affumicato in vendita in Italia viene preparato in Polonia e in Francia, paesi che importano il pesce dal Nord Europa. Comunque, in generale, lo scozzese risulta più grasso e saporito, l'irlandese più delicato e il norvegese una via di mezzo tra i due. Semplificando, potremmo dire che il gusto è soggettivo ma che si paga di più il prodotto che presenta l'affumicatura migliore.

Questa avviene dopo un doppio lavaggio e un'immersione in salamoia che dà al pesce una leggera salatura. Il fumo viene ottenuto da vari legni (quercia, castagno, olmo, rovere, frasinio) e l'aggiunta di erbe aromatiche. Il prodotto di qualità deve avere la carne rosea con una punta di giallo non rossa arancione o chiazzata; la consistenza della polpa deve essere morbida e leggermente elastica; l'esterno non deve emettere liquido untuoso ma la fetta deve essere giustamente grassa.

Come per il pesce crudo la parte migliore è la mediana: la coda, più salata e stoppacciosa, è meglio destinarla a usi di cucina. Pasta, crêpe, torte rustiche, soufflé, mousse, pâté: le ricette sono infinite, ma per gli intenditori il modo migliore per gustare il salmone affumicato è al naturale, con del pane di segale ed eventualmente un filo di burro e una fettina sottile di limone. ■

Puntare sul rosso

In zuppe e minestre, in abbinamento con carne, pesce e ortaggi. Il fagiolo rosso di Lucca, pasta morbida, sapore e profumo intensi.

Rosso di Lucca, Aquila o Lupinaro, Cannellino di San Ginese, Malato, Mascherino sono solo alcuni dei nomi con cui sono conosciuti da secoli i fagioli della Lucchesia, un variegato insieme di ecotipi e varietà che hanno caratterizzato la storia agricola e alimentare della piana di Lucca e delle sue propaggini collinari. Il profondo radicamento di questa coltivazione nel territorio lucchese è testimoniato dai numerosi piatti della cucina locale che li utilizzano, dalle zuppe e minestre ai secondi fino all'abbinamento come contorno a carne, pesce e ortaggi. In alcuni statuti delle comunità locali e in monografie di scrittori lucchesi, come *Le pratiche della campagna lucchese* (1846) del marchese Antonio Mazzarosa, si fa riferimento alla coltura dei fagioli ed elenca anche un discreto numero di varietà, con notizie sulle tecniche colturali, sulle rese e sui risultati economici attesi da questa attività agricola.

Sono i terreni della piana di Lucca, da secoli dedicati alla coltivazione di cereali e fagioli, che donano a quest'ultimi una naturale delicatezza che accomuna tutte le varietà storiche della zona. Il *fagiolo rosso di Lucca* veniva prodotto nelle aree più fertili della piana in terreni di medio impasto, tendente al sabbioso e, in particolare a Lucca e Capannori, nei terreni vicini ai corsi d'acqua, dove veniva coltivato in consociazione con il mais.

Il seme è caratterizzato da una colorazione rossa di varia intensità con striature che vanno dal vinaccia scuro al nerastro, un poco somigliante a un borlotto, ma da non confondere con questa tipologia. Il profumo e il sapore intenso e deciso uniti alla morbidezza estrema della pasta lo rendono ideale per i primi piatti della tradizione lucchese minestra di farro, zuppa alla frantoiana e pasta e fagioli. Purtroppo negli ultimi decenni questo tipo di cucina era stata progressivamente abbandonata dalla popolazione e dalla ristorazione locale perché ritenuta povera e di poco interesse.

Negli ultimi anni l'interesse crescente dei consumatori verso i legumi e i piatti della tradizione ha permesso di avviare progetti di recupero della semente e della coltivazione. Un attento lavoro di cernita e selezione ha consentito di riportare il seme relativamente in purezza e di valorizzare il lavoro di un numero imprecisato di coltivatori appassionati che hanno mantenuto in questi anni la semente del *rosso di Lucca* e di altre varietà. Un patrimonio collettivo che il Presidio vuole valorizzare e riportare sul mercato, incentivando anche la ristorazione locale a proporre i piatti della gastronomia lucchese utilizzando i fagioli storici del territorio. ■





Caprini sott'olio alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 persone

- 12 piccoli caprini ■
- pepe in grani ■
- timo, maggiorana ■
- o altre erbe aromatiche
- pane casareccio tostato e agliato ■
- olio nuovo extravergine d'oliva ■

Preparazione

Disporre i caprini in un vasetto di vetro alternandoli con grani di pepe e foglioline di timo e maggiorana. Coprire con olio extravergine di oliva e farli riposare in frigo almeno una settimana, prima di consumarli. Lasciarli almeno un'ora fuori del frigo prima di servirli con le fette del pane.

Preparazione facilissimo

Tempo 15 minuti

Costo medio

La dietista

715 Kcal a porzione

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

Le erbe aromatiche ci permettono di aggiungere un gusto ancora più particolare ai piatti, ma anche di ridurre i condimenti da tenere più sotto controllo, come l'olio e il sale.



Abbinamento

Si consiglia un rosso **doc Colli-
ne Lucchesi**, d'annata.

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



Zuppa frantoiana

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di fagioli borlotti secchi ■
- 4 carote ■
- 2 cipolle ■
- 2 cuori di sedano ■
- 4 spicchi d'aglio ■
- 100 g di pancetta ■
- 2 mazzetti di cavolo nero ■
- 4 patate ■
- 200 g di polpa di zucca ■
- semi di finocchio a piacere ■
- 800 g di pane toscano raffermo ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione facile

Tempo 40 minuti

Costo medio

Preparazione

Cuocere i fagioli messi a bagno per una notte con tutti gli odori, quindi passarli dopo averne tolti un paio di mestoli da lasciare interi. Soffriggere la cipolla e le carote rimaste, aggiungere la pancetta e l'aglio tritati. Unire il cavolo nero tritato grosso, il passato di fagioli e quelli interi, la zucca e le patate a dadini e i semi di finocchio. Proseguire la cottura per 40 minuti, strofinare il pane con l'aglio e versarci sopra la zuppa. Irrorare con l'olio a crudo e spolverizzare con il pepe.

La dietista

908 Kcal a porzione

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

Una zuppa ricca al cui sapore contribuiscono anche i semi di finocchio che contengono anetolo, un'essenza sfruttata anche per la produzione di anice. Se vogliamo "risparmiare" un po' di calorie e di colesterolo, possiamo dimezzare le dosi di pancetta e pane.



Abbinamento

Va bene un rosso **doc Montecarlo**.

Da sapere

Gli esperti affermano che l'olio appena spremuto si gusta al meglio su una bruschetta con o senza aglio, ma anche con patate lessate e fagioli o ceci bolliti.

64



Gamberi grigliati su purè di ceci

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di gamberoni ■
- 1 mazzetto di prezzemolo ■
- 2 spicchi d'aglio ■
- mezzo limone ■
- 600 g di ceci secchi ■
- odori misti ■
- 6 cucchiaini di panna ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione

Mettere i ceci in ammollo per tutta la notte. Lessarli quindi in abbondante acqua per 3 ore insieme a tutti gli odori, passarli al mixer e raccogliere il composto in un tegame, salare, mettere a fuoco basso e incorporare la panna mischiando bene fino a quando il purè avrà raggiunto una consistenza cremosa e morbida. Cuocere i gamberoni precedentemente insaporiti con un trito di aglio, prezzemolo, limone sale e pepe su una gratella antiaderente. Appoggiare i gamberi sul purè e condire con olio a crudo e pepe.

Preparazione facile

Tempo 40 minuti

Costo medio

La dietista

789 Kcal a porzione

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

Come tutti i crostacei i gamberi sono ricchi di proteine e molto poveri di grassi. Non vanno considerarli dannosi perché un po' più ricchi di colesterolo degli altri prodotti della pesca, perché non contengono i ben più pericolosi grassi saturi.



Abbinamento

Ideale un bianco, come un fresco **Vermentino della doc Bolgheri**.

L'olio nuovo Ricavato dalla spremitura delle olive del primo raccolto dell'anno, in ottobre e novembre, l'olio nuovo o "novello" ha una bassa acidità e un profumo e sapore intensi e caratteristici, dovuti anche alla concentrazione molto alta di polifenoli, potentissimi antiossidanti naturali.

65



Piada

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di farina ■
- 80 g di zucchero ■
- 80 g di mandorle sgusciate ■
- 80 g di gherigli di noci ■
- 80 g di uva sultanina ■
- 40 g di pinoli ■
- 2 uova ■
- 1 bustina di lievito per dolci ■
- 1 dl di vino rosso ■
- 8 cucchiaini di olio ■
- extravergine d'oliva ■
- sale ■

Preparazione

Ammollare l'uva sultanina per 20 minuti in acqua tiepida e tritare insieme le noci e le mandorle. Disporre la farina a fontana e versarvi nel centro le uova, lo zucchero, un pizzico di sale, il lievito, 6 cucchiaini d'olio, i pinoli, l'uva sultanina e la frutta secca. Lavorare e amalgamare gli ingredienti aggiungendo a filo il vino fino ad ottenere un impasto di consistenza media. Ungere una tortiera con l'olio rimasto, versarvi il composto e cuocere in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

Preparazione media

Tempo 40 minuti

Costo medio

La dietista

830 Kcal a porzione

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

Presenti grassi di ottima qualità grazie all'olio extravergine d'oliva e alla frutta secca. Consumarne piccole porzioni è la chiave giusta per dare soddisfazione al palato e tenere sotto controllo l'equilibrio nutrizionale giornaliero.



Abbinamento

L'abbinamento migliore può essere rappresentato da un classico **Vin Santo**, meglio se più morbido.

3 BUONI per 1 LIBRETTO

APRI UN LIBRETTO DI RISPARMIO CON ALMENO 100 EURO
DI DEPOSITO E AVRAI SUBITO:

- 3 BUONI SPESA
DEL VALORE TOTALE DI
15 EURO

Offerta valida dal 10 ottobre 2012
al 2 febbraio 2013



PRESTITO SOCIALE

L'iniziativa è riservata ai nuovi soci prestatori.
Per aderire è necessario essere soci Unicoop Tirreno da almeno tre mesi.
Informati presso lo sportello del Prestito Sociale per avere
maggiori informazioni.

coop
Unicoop Tirreno

enneci

67

semi **seria** di Simona Marchini

Messaggi di speranza

Ritrovare l'essenza delle cose e il senso della vita dalle esperienze più drammatiche. Come la speranza vince l'orrore.

Autunno difficile, sofferto, ma annunciato. Quello che è più duro da accettare è che, dopo tanti slogan e bugie del Governo precedente, oggi siamo di fronte a una realtà amarissima in cui tutto viene alla luce drammaticamente. Si soffre nel vedere quotidiane tragedie del lavoro, delle famiglie, dei giovani e dei vecchi. E la gestione "criminale" del denaro pubblico. Ma bisogna imparare a distinguere, non farsi prendere da un generico disgusto e da una rabbia legittima mettendo tutto sullo stesso piano. Ci sono nomi e cognomi, gestioni locali e nazionali, Parlamento e Ministeri. Voglio dire che è un gioco troppo facile il rifiuto generico di tutta una classe politica per cadere in mano ai "politicanti". Attenzione e lucidità. Il momento è durissimo, ma ora si misura anche la nostra capacità individuale di tenuta, d'analisi e di responsabilità morale. Dobbiamo sentirci parte del tutto, non persone

staccate dal contesto. E avere coraggio. Tante prove ha superato l'umanità, passerà anche questa. Voglio sottolineare una cosa bella. Ad Aleppo, in piena guerriglia, si tiene una mostra di fotografie nella galleria di un coraggioso gallerista Issa Touma che ha lavorato con professionisti e gente comune della primavera scorsa. L'idea è di "invadere" tetti, strade, palazzi per diffondere energie positive. È dunque necessario per gli uomini vivere le esperienze più drammatiche per ritrovare il cuore delle cose? Ultima nota dolce: vicino a Kandahar una pattuglia di sminatori e artificieri polacchi ha trovato un pacco sospetto, l'hanno aperto e dentro c'era una neonata. Come un dono piovuto dal cielo. Forse una mamma disperata l'ha affidata a un destino che spera migliore per lei. Comunque mi ha commossa questo messaggio di innocenza, di vita nonostante l'orrore che uccide la speranza. Lei, piccola e palpitante, è il futuro. ■

Inutile (ed errato) ignorarli, sottovalutarli o condannarli.
Il lato positivo degli errori, perché sbagliando s'impara davvero.

Salvo errore

68

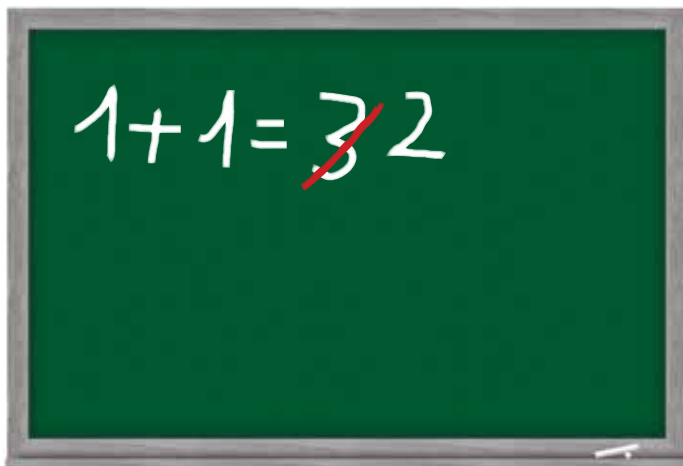
■ **Barbara Autuori**

Piccolo o grande, di distrazione, di valutazione, madornale o trascurabile. Comunque sempre presente, in agguato in ogni azione della vita. L'errore nasce con l'uomo e l'accompagna per tutta la sua esistenza. Ecco allora che non serve ignorarlo, sottovalutarlo, o peggio, stigmatizzarlo: perché nell'errore esiste sempre un aspetto positivo. «L'errore ha una valenza molto importante nei processi d'apprendimento e rappresenta senza dubbio un tentativo di avvicinarsi a una competenza in qualcosa» conferma **Daniele Novara**, pedagogista fondatore del *Centro Psi-*

copedagogico per la Pace di Piacenza (www.cppp.it). Basta pensare ai mille (inevitabili) errori fatti da ciascuno nell'imparare a usare il computer, a andare in bicicletta o a guidare l'auto.

Errare humanum est

Sbagli, imprecisioni, malintesi oppure vere e proprie cantonate che restano indelebili nella memoria e che aiutano a non commettere più la stessa azione scorretta. «Grazie all'errore sviluppiamo una serie di *feedback* (azioni di ritorno) che consentono di aggiustare la procedura e capire qual è il modo giusto per utilizzare una certa competenza», sottolinea Novara. Premere il tasto sbagliato del computer perdendo tutto il lavoro appena concluso così come salare all'eccesso la zuppa rendendola immangiabile producono risultati molto più istruttivi di tanti manuali o ricettari. Un processo che si mette in moto fin da quando si viene al mondo e che riguarda ogni ambito della vita compresa, ovviamente, la scuola. «Nella cultura scolastica tradizionale – riflette a proposito Novara – spesso la necessità dell'errore non viene considerata abbastanza: capita piuttosto che lo sbaglio venga stigmatizzato bloccando l'apprendimento invece di stimolarlo». Marchiare, bollare, condannare magari con un bel segno rosso e relativo voto d'insufficienza la risposta inesatta non è detto quindi che aiuti a comprendere l'errore né tantomeno che sia di incitamento a far meglio. «Censurare come del tutto negativo un risultato erroneo significa considerarlo solo un'interferenza e non una risorsa per la costruzione di capacità sempre più raffinate» sottolinea ancora l'esperto. Una pedagogia della risposta esatta (identificata da molti addetti della scuola con le tanto discusse prove *Invalsi*) che può diventare responsabile di molti abbandoni scolastici in un rito d'espulsione dal sistema di tanti ragazzi che rappresenta una grave perdita per l'intera società.



Spirito critico

Quello che distingue Einstein da un'ameba.

L'idea che nella scienza e nella conoscenza si possa sbagliare è alla base del "fallibilismo", teoria sviluppata dal filosofo viennese Karl Popper. Tutti gli organismi viventi utilizzano il metodo del tentativo e dell'errore quando si adattano ad una nuova situazione. La differenza tra l'essere umano (Einstein) e l'animale (l'ameba) è il diverso atteggiamento nei riguardi delle soluzioni sbagliate: l'uomo impara dai propri errori, l'animale ne rimane vittima. Pur procedendo entrambi per prove ed errori, l'uomo si muove sul piano della conoscenza (di quella scientifica in particolare) aiutato da un atteggiamento critico che gli permette di vedere le false soluzioni, di cogliere ed eliminare gli errori all'interno delle sue congetture, di sostituirle con altre nuove e migliori di quelle confutate. Per questo, scrive Popper, Einstein fa morire le soluzioni sbagliate invece di morire lui stesso; l'ameba, invece, si affeziona tanto alla soluzione prescelta che muore insieme ad essa. A buon intenditore...

Errata corrige

Un fallimento che si può e si deve evitare rifacendosi al valore pedagogico dell'errore che va considerato come un passaggio per migliorare e svilup-

pare le proprie potenzialità. In sintesi, quello che recita il tanto caro adagio “sbagliando s’impara” che oggi quasi nessuno sembra ricordare più.

Ma come si fa ad accettare i propri sbagli e ad imparare da essi? Quali strategie o tecniche si possono escogitare per correggersi e migliorare? «Una forma di autocorrezione è quella che passa per il gruppo dove la componente sociale prevale su quella individuale» spiega Novara. Un meccanismo d’imitazione così forte da produrre piccoli miracoli: come far giocare una partita senza nemmeno una sbavatura anche al più falloso e imbranato dei giocatori per il bene della squadra o imparare ad usare l’iPhone in mezzo pomeriggio senza aprire il libretto delle istruzioni, ma basandosi solo sui consigli e i suggerimenti degli amici. «Altrettanto efficace è la tecnica dell’affiancamento da parte di chi possiede una capacità superiore in una tecnica o in un ambito»: un tutoraggio che può essere applicato a mille lavori e professioni e dove l’errore, evidenziato e analizzato da e con l’esperto, diventa un’occasione di crescita. Utili, soprattutto con i più piccoli, sono poi tutti quegli strumenti basati sull’autocorrezione guidata. «Non c’è niente di più grandioso per un bambino che accorgersi da solo dell’errore commesso e correggerlo di conseguenza» conclude Novara. Una sorta di caccia all’errore che è un po’ gioco, un po’ scommessa con se stessi, inserita in un percorso capace di accrescere le competenze passo dopo passo. Mettendo al bando mortificazioni e umiliazioni inutili. ■

Per sbaglio

Tutto il bello dell’errore.

«Gli errori sono necessari, utili come il pane e spesso anche belli: per esempio, la torre di Pisa»: non aveva dubbi Gianni Rodari che già nel 1964 raccoglieva ne *Il libro degli errori* (Einaudi Ragazzi, pp. 157, 15 euro) gli innumerevoli strafalcioni ortografici nei quali si era imbattuto durante i suoi anni di insegnamento. Una raccolta utile e divertente rivolta ai bambini tra i nove e i tredici anni, ma anche un libro-guida per tutti quegli adulti «che hanno la terribile responsabilità di correggere, senza sbagliare, i più piccoli e innocui errori del nostro pianeta».



Blog di mamma

Non si condividono solo problemi, ma anche episodi divertenti e curiosi, si chiede consiglio per allentare la tensione. È boom di blog tra le neomamme che, secondo uno studio pubblicato sul “Maternal and Child Health Journal”, leggono regolarmente qualche blog dedicato alla maternità (76 per cento), mentre il 61 per cento ne ha aperto uno per raccontare e condividere le esperienze personali (90 per cento). Blog che hanno una potenza persuasiva maggiore di radio e televisione, conferma una ricerca del Policlinico di Milano: in Italia 15 milioni di utenti si fidano di ciò che trovano scritto su blog e forum e anche in fatto di pappe e pannolini e la metà delle mamme blogger intervistate, quando compra i prodotti per il pargolo, segue il passaparola della rete.



Fermo immagine

Fiori, simboli tribali, frasi famose, il nome del figlio appena nato sui corpi degli italiani. Ma aumentano i “pentiti” del tatuaggio, la metà dei quali per motivi di lavoro, soprattutto dopo il giro di vite dell’esercito in materia di *tattoo*, e c’è anche chi cancella il linguaggio dei simboli per motivi personali: il nome dell’ex sul bicipite o un’immagine che ricorda un amore finito sulla spalla. Lo sostiene l’Istituto dermatologico dell’Immacolata (*Idi*) di Roma: se adesso, infatti, più del 30 per cento dei tatuati prende questa decisione, e il 40 per cento lo fa a causa della propria professione, la percentuale potrebbe salire al 50 per cento nei prossimi mesi. E con le nuove tecniche non è poi così difficile: far sparire un tatuaggio di medie dimensioni si può in solo due sedute – dicono gli esperti dell’*Idi* – grazie a un doppio trattamento in una stessa giornata a distanza di 30 minuti l’uno dall’altro. A chi, invece, ai “segnni particolari” non rinuncia o a chi vuole coprire il vecchio tatuaggio con uno nuovo, la raccomandazione è di mettersi in buone mani, rivolgersi a centri specializzati e a tatuatori professionisti, assicurandosi che vengano seguite le giuste norme igieniche.

Che forza!

S tanchi del caos della città? Il fine settimana, o qualche giorno in più se il portafoglio lo permette, si fa in fortezze, castelli, manieri, conventi, palazzi d’epoca per godersi il suono del silenzio, buona tavola, panorami mozzafiato, arte e storia tutto in un unico pacchetto vacanze. Tra le mete preferite l’entroterra toscano – divi americani insegnano – dove poche, curatissime, camere sono ricavate in fortezze medioevali che guardano il paese dall’alto. E se cercate un po’ di pace anche per Capodanno, Sorano (GR), la Matera della Toscana per i suoi edifici rupestri scavati nel tufo che fanno venire in mente i Sassi, festeggia l’arrivo del nuovo anno con un giorno d’anticipo... come fosse al fuso orario di Sidney.

Spesso si proiettano su di loro emozioni e aspettative, si costringono a ritmi e abitudini umani (talvolta disumani), si considerano poco le loro caratteristiche comportamentali, si tengono in splendido isolamento anziché farli giocare con i loro simili. Se gli animali domestici potessero parlare...

La bestia umana

■ Rita Nannelli

Se i piccoli chihuahua sono diventati fiori all'occhiello di tante star americane, anche in Italia capita sempre più spesso di vedere barboncini che fanno capolino dalle borse di signore mentre sorseggiano un caffè al bar, cani d'ogni taglia al guinzaglio in attesa che la padrona faccia la messa in piega, pronti a caricare la Crudelia De Monparrucchiera, trascinati in mezzo alla folla di una festa cittadina o tra banchi del mercato. Abitudini "umane troppo umane" che siamo proprio sicuri garantiscano il benessere dell'amico a quattro zampe o piuttosto lo mandino in bestia?

Vita da cani

«No – risponde per direttissima **Andrea Lanza**, medico veterinario e autore di diverse pubblicazioni su riviste di settore –. Anzi, ritengo che i problemi comportamentali siano tra quelli più comuni e che tra questi una grande maggioranza deriva da una relazione uomo-animale errata e dalla gestione alimentare. Nel primo caso uno degli errori più frequenti è quello di attribuire (proiettare in ger-

go psicoanalitico) le proprie emozioni e i propri schemi comportamentali sull'animale. Nel secondo caso – anche se meno frequente –, si osservano soggetti obesi fino alla patologia». D'accordo con quest'analisi l'etologo più famoso d'Italia, **Danilo Mainardi**, professore emerito di etologia dell'Università Ca' Foscari di Venezia, noto al pubblico per la sua rubrica sul comportamento animale di *Superquark*: «Penso, però, almeno per i cani, che forse preferiscono seguire i loro padroni sempre e comunque piuttosto che starsene soli a casa. La soluzione ideale sarebbe che il sacrificio se lo spartissero a metà cani e padroni. I primi imparerebbero anche a vivere in mezzo a tanta gente, i secondi che si può stare bene anche dove di gente ce n'è un po' meno».

Bestiale!

E per questo l'affetto da solo non basta. «Ritenere che sia sufficiente "voler bene" al proprio *pet* per renderlo felice è uno degli errori più diffusi – spiega **Daniele Merlano**, medico veterinario esperto di comportamento –. Senza dubbio la dimensione affettiva è importante ma, ad esempio, nel caso del cane, è altrettanto importante fare delle cose insieme. Troppo spesso si porta a casa basandosi solo sull'aspetto estetico, come fosse un mobile o una pianta, senza considerare quali sono le sue aspettative e le sue caratteristiche comportamentali, senza sapere se saremo in grado di soddisfarle. In realtà oggi c'è una sempre maggiore consapevolezza, ma la strada da percorrere per non ridurre la relazione a semplice "utilizzo" di un animale domestico è ancora lunga». E in fatto di abitudini, più da umani che da animali, qualcosa è cambiato negli ultimi anni, se anche nelle città italiane ha fortuna la moda americana dei centri benessere che riservano a Fido trattamenti anti-stress, solo un sogno per molte persone: cani di ogni età e stazza possono usufruire di piscina, idromassaggio, palestra con *tapis roulant* e attrezzi vari, sale da toelettatura, per lo *stretching* e il relax. «Tanti cambiamenti nella società attuale che hanno prodotto anche effetti

Micio micio bau bau

Quella degli italiani è una vera "animal house".

Quattro, due zampe, pelo, piuma o carapace. Secondo le stime di *Eurispes* nelle case degli italiani abitano oltre 44 milioni di animali domestici di cui solo 6,9 milioni sono cani, messi in minoranza da pesci (15 milioni), uccelli (12 milioni) e gatti (7,5 milioni), ma figurano anche 1,4 milioni di non meglio specificati "altri animali"... Per più della metà degli italiani gli animali domestici sono una vera passione. I cani fanno compagnia al 21,5 per cento delle famiglie, in particolare in Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte; il 19,9 per cento ospita un gatto (Sardegna, Veneto, Friuli e Toscana in testa). Ma nelle case degli italiani anche tartarughe d'acqua dolce, roditori, iguane,

serpenti e altri animali esotici, conigli. Più animali domestici nelle famiglie numerose e tra i single, e la loro presenza è superiore in quelle con un reddito più modesto; i mici sono i beniamini delle donne e dei piccoli nuclei familiari, con i cuori solitari amanti dei gatti per eccellenza.



negativi, il più grave dei quali è l'aumento d'aggressività – spiega Mainardi, autore, tra l'altro, del libro *Il cane secondo me* (Cairo editore) –. In particolare il cane, fin da cucciolo, deve fare esperienza con altri cani, mentre i padroni moderni tendono a tenerli sempre al guinzaglio impedendo loro esperienze sociali che sono essenziali per farli crescere normalmente. E poi i cani sentono benissimo se i padroni incontrando altri cani sono nervosi e insicuri e, di conseguenza, lo diventano anche loro. Gli animali di un tempo, fruendo di molta più libertà, e stando all'aria aperta, erano molto meno aggressivi e più sociali».

Regole di condotta

Questione d'educazione, e dal comportamento dell'animale si capisce bene, secondo gli esperti, se ce n'è una sbagliata dietro. «Con educare s'intende in sostanza rendere gli animali in grado di dare risposte adeguate all'ambiente, concetto molto diverso dalla semplice obbedienza – precisa Merlano –. Insomma bisogna aiutarli a sviluppare la loro intelligenza perché si comportino così da vivere a pieno diritto nella nostre città. Attenzione dunque a qualsiasi condotta (dal tirare al guinzaglio fino a comportamenti propriamente patologici) che limiti questa possibilità. Voglio precisare, però, che l'educazione parte dalla madre e dalle condizioni dell'ambiente in cui è cresciuto, non solo dal proprietario». Aggiunge Mainardi: «È frequente l'assenza d'ogni educazione, mentre il cucciolo che entra in casa nostra ha assoluto bisogno di sapere come comportarsi e l'insegnamento deve essere fatto con dolcezza. Un cane apprende molto di più premiandolo se fa bene che non punendolo se si comporta in modo sbagliato. Le punizioni, infatti, creano soltanto confusione nella semplice mente di un cane».

E allora come si fa a rispettare davvero le esigenze dell'animale domestico? «La prima cosa da fare è conoscerle, queste esigenze. Occorre cioè, prima di acquistare un animale, conoscere qualcosa della sua biologia, della sua mente, della sua socialità e affettività», risponde l'etologo. Informarsi prima e «consultare persone con comprovate preparazioni e conoscenze (veterinari, allevatori) – consigliano all'unisono i veterinari –. Infine ricordare che l'animale è un essere senziente (definizione del Parlamento di Strasburgo). Il che comporta, oltre a tanta felicità per il padrone, anche impegno e sacrifici».

Balla al centro

Per costruire un mondo diverso si può partire da un modo diverso di costruire. L'esperienza di chi ha cambiato la propria vita per questo.

Ingegnere, 53 anni, toscana di Montecatini, Maria Angela Pucci è presidente di *Edilpaglia* (www.edilpaglia.it), associazione nazionale che promuove tecniche costruttive che utilizzano principalmente la palla di paglia e altri materiali naturali per abitazioni totalmente ecosostenibili.



Ma è possibile costruire case in balle di paglia?

«Anch'io ero molto scettica, così ho lungamente approfondito la materia. Per un ingegnere come me che aveva avuto a che fare solo con materiali tradizionali, non è stato facile convincersi della validità di questo sistema di costruzione».

Un metodo così appassionante da farle fondare Edilpaglia.

«Stravolgendo la mia vita professionale (e non solo), insieme ad altri professionisti, due anni fa ho pensato ad un modo per insegnare a costruire e autocostruire in modo diverso con materiali poveri, ma dagli innumerevoli vantaggi».

Per esempio?

«La paglia è un isolante termico e acustico con un'efficienza energetica molto elevata, come il sughero, ma molto più economico perché esiste già come materiale di scarto per i contadini. È traspirabile e anche durevole: la più antica casa in paglia è in Nebraska e ha 130 anni».

Che accoglienza riceve la vostra proposta edilizia?

«Entusiasmo e interesse per le balle di paglia sono in crescita tra i comuni cittadini, ma anche tra le istituzioni che, al contrario di quanto di pensa, sono aperte a questo nuovo modo di costruire».

Come agisce Edilpaglia?



Edilpaglia (Associazione Italiana Edilizia in paglia) - www.edilpaglia.it

«Attraverso corsi di formazione su scuole-cantiere sia per imprese che per privati ai quali non è richiesta nessuna specializzazione particolare. Tutto a titolo volontario, sia da parte nostra sia da parte di chi viene ad imparare e aiuta a costruire. Unica paga: vitto e alloggio».

Su quanti cantieri state lavorando?

«Ad agosto è partito il primo cantiere di autocostruzione a Concesio (Ravenna), ma in progettazione ci sono molte altre case in

tutta Italia. Con il nuovo anno ci aspettiamo l'apertura di numerosi cantieri capaci di mettere insieme le persone che desiderano costruire un mondo diverso attraverso un materiale alternativo».

La storia d'Italia vista attraverso le sconfitte delle "minoranze virtuose" che, dal Cinquecento in poi, hanno cercato di cambiare questo Paese – e il carattere degli italiani – senza riuscirci. Un Elogio delle minoranze che dà il titolo a un libro di Massimiliano Panarari e Franco Motta.

Premio di minoranza

72

■ Aldo Bassoni

Nel Cinquecento erano gli eretici, due secoli dopo i giacobini napoletani, nel Seicento i galileiani e nell'Ottocento gli igienisti. E poi come non raccontare la lunga sconfitta dei liberali progressisti e dei democratici prima, durante e dopo l'Unità d'Italia? Il tratto caratteristico che accomuna questi protagonisti collettivi di un'Italia virtuosa ma perdente è di avere indossato i panni delle minoranze sconfitte, anche se molte delle idee per le quali hanno lottato – e pagato – hanno poi trionfato, secoli dopo, soprattutto in campo scientifico, medico e sociale.

Storia patria

La storia che ci raccontano Massimiliano Panarari e Franco Motta in *Elogio delle minoranze* (Marsilio editore) parte da lontano, ma con lo scopo dichiarato di arrivare a parlare dell'oggi, di questo paese anomalo nel quale, a ben guardare, tra le macerie di rivoluzioni incompiute e le ceneri di roghi ereticali, riecheggiano intorno a noi tante "prediche inutili" di uomini valorosi che hanno riempito di idee illuminate il lungo, faticoso cammino dell'Italia verso quella che, Giulio Sapelli, ha definito una "modernità senza sviluppo". E finalmente – come ha detto con

un senso di liberazione intellettuale assolutamente condivisibile uno degli autori presentando il libro a Livorno – ridando alla parola *élites* un significato positivo, lontano da quello ormai plurimalfamato di "casta" che risuona cupo sinonimo di privilegi e comportamenti moralmente abietti. Senza cadere nel trito luogo comune dell'anti-italianità, tipica delle genti che non hanno ancora raggiunto la maturità civica di una storia comune e condivisa, e men che meno nella pigra e consolatoria autoassoluzione di chi dell'italianità ha fatto una maschera talvolta tragica tal altra buffa,

gli autori individuano in questi cinque secoli di storia patria alcuni tratti indelebili che hanno pesato in passato e pesano ancora nel presente.

Principi etici

A cominciare dal ruolo decisivo (e per un bel po' di secoli oppressivo) della chiesa nello scontro, spesso violento, con le idee non conformi ai testi sacri. Il nostro, però, è anche il paese nel quale impera una sorta di conformismo viscerale e massificato poco amico della libertà di pensiero. Gli autori poi non risparmiano severe critiche a una borghesia sempre molto attenta a difendere i propri egoistici interessi, più portata a svolgere un ruolo regressivo e ad assecondare tendenze dispotiche che capace di interpretare una funzione nazionale. Infine ci portiamo ancora addosso il peso delle corporazioni (e dello spirito corporativo) che – tramontata da un pezzo l'epoca dei comuni e delle signorie – oggi sono soltanto un residuo fossile di quel "particolare" la cui funzione storica è bloccare o quantomeno rallentare lo sviluppo a vantaggio di precisi gruppi sociali in un paese dove – essendo sempre molto difficile pen-

sarsi come individui – si è sistematicamente indotti a cercare qualcuno (o qualcosa) che ci dia le tutele materiali e le sicurezze emotive che la fragilità di uno Stato a volte più patriigno che

padre spesso ci nega. In definitiva, le minoranze virtuose che hanno attraversato la nostra storia – e delle quali può certo sentirsi parte il movimento cooperativo nel suo lungo, faticoso cammino per affermare un'altra idea di economia – testimoniano di un paese ricco di risorse che oggi sarebbe saggio raccogliere e mobilitare. Perché anche quando quest'*élites* hanno perso non tutto è andato perduto della loro funzione pedagogica, della cura per la trasmissione di conoscenze e saperi e, diciamo pure, dell'amore per una merce assai rara oggi giorno come l'etica pubblica. ■



Chi fermerà. la musica

YouTube batte radio nell'ascolto della musica. Sarà solo il primo round?

Nuovi media crescono. E sembra proprio che non abbiano limiti. Oltre a dominare gli sconfinati orizzonti della rete, *YouTube*, popolare sito di condivisione di video e musica, ha sbaragliato una sua nobile rivale, la radio. Con il 64 per cento di preferenze e un tasso di crescita tra gli utenti del 25 per cento ogni mese, *YouTube* si è ritagliato un posto al sole nel cuore di molti amanti della musica. Almeno è quanto emerge da un recente studio della *Nielsen*, secondo cui i cosiddetti “vecchi media”, come *cd*, televisione e la radio appunto, sono ormai stati superati. Il sito è un vero e proprio *jukebox* planetario, dove si trova di tutto. Sono gli utenti il vero motore del nuovo media, caricando contenuti e condividendoli in rete. La diffusione del *web* su cellulari e *tablets* ha poi fatto il resto: la musica è ovunque e ovunque è possibile scegliere e selezionare in prima persona, bypassando i classici “filtri” di radio e televisione. Tutto questo con il beneplacito di artisti e case discografiche, a cui il sito paga le *royalties* e fornisce una pubblicità impareggiabile. «La ricerca certifica ciò che è sotto gli occhi (e nelle orecchie) di tutti: se vuoi una canzone vai su *YouTube* – conferma **Gianni Sibilla**, caporedattore di “Rockol” e direttore del Master in Comunicazione musicale dell’Università Cattolica di Milano – . Da tempo la

piattaforma è anche un canale audio, oltre che video. *YouTube* rappresenta

quello che per molti anni è stata la radio, il canale principale d’ascolto mordi e fuggi della musica, soprattutto per le nuove generazioni. Ancora di più dei vari *iTunes*, *Spotify* ecc: non c’è da iscriversi né da pagare. Basta un *click*. Ma, se per conoscere è uno strumento impagabile, lo stesso non si può dire per ascoltare – continua Sibilla –. Spesso la qualità sonora dei video è dubbia, a meno che non siano ufficiali». La radio, però, non è rimasta a guardare (e ascoltare), rinnovando i propri contenuti e adeguandosi ai tempi, fino a sbarcare in rete con le cosiddette *web-radio*. Vecchi media ringiovaniscono... ■ **Jacopo Formaioni**



Di tutti i colori

Non proprietà degli oggetti, ma frutto di luce e temperatura. I colori secondo la fisica che dimostra che l'apparenza inganna.

Ne ha viste di tutti i colori Isaac Newton col suo prisma quando nel 1666 scompose la luce naturale del sole. Applicando rigorosamente il metodo scientifico dimostrò che nel passaggio dall’aria al vetro, con un angolo d’incidenza diverso da zero, la luce viene prima piegata – o meglio rifratta – e poi separata in sette colori primari che oggi sappiamo corrispondere a diverse frequenze luminose. Newton, in sostanza, ha dato colore alla luce. Ma la dispersione della luce, oltre che nel vetro, avviene in natura con un fenomeno noto a tutti, l’arcobaleno. Manifestazione condizionata dalla presenza contemporanea nell’aria di gocce d’acqua e di raggi di sole (alle spalle dell’osservatore), la radiazione viene rifratta e poi scomposta in costituenti monocromatiche dal rosso, il meno deviato, al violetto. L’acqua agisce, appunto, come un prisma naturale che spezza la luce e genera l’arco iridato. Senza luce, quindi, nessun colore. Il colore non è, infatti, una proprietà intrinseca degli oggetti, ma solo una sensazione prodotta dalla sua riflessione. Se l’apparenza inganna, la realtà stupisce. È, infatti, il cervello che interpreta la frequenza ricevuta dall’occhio e che la traduce sotto forma di un colore. L’azzurro del cielo, per esempio, significa che i colori dello spettro cromatico vengono tutti assorbiti dall’atmosfera tranne uno, il blu.

Il filosofo francese Jean Guitton diceva che “il colore è la gloria della luce”, ma è anche il vettore della temperatura. A scoprirlo sono stati i fisici del XIX secolo. In particolare Wilhelm Wien descrisse matematicamente la relazione tra temperatura e lunghezza d’onda: più alta è la temperatura del corpo nero (oggetto ideale introdotto nel 1862 dal fisico Gustav Kirchhoff che assorbe tutta l’energia ricevuta), più corta è la lunghezza d’onda della luce emessa. Il filamento di tungsteno di una lampada, per esempio, passa dal rosso al giallo fino al bianco-bluastro con l’aumentare della temperatura. Quando raggiunge i 3mila gradi Kelvin, la luce appare bianca perché oltre al rosso e al giallo si aggiunge un’ulteriore quantità di luce blu. Ma il passo decisivo nella descrizione della radiazione del corpo nero l’ha fatto il fisico tedesco Max Planck. Ebbe l’idea geniale di trattarla seguendo i principi della termodinamica per cui la temperatura consiste nella distribuzione d’energia tra molte particelle. Così Planck ha gettato il primo seme per quello che sarebbe diventato uno dei più importanti capitoli della fisica moderna: la teoria dei quanti. ■



Il segreto della vita e dell'amore? Riderci su. Parola di Sergio Staino vignettista, sceneggiatore, opinionista dalla penna graffiante, autore del libro *Stainoterapia dell'amore* ossia la miglior cura per la coppia inizia con una risata.

Non ci resta che ridere

■ Maria Antonietta Schiavina

Scene di una vita di coppia condite con ironia e gioco, così si potrebbe sintetizzare il libro *Stainoterapia dell'amore* – la miglior cura per la coppia inizia con una risata (editore Salani), l'ultima creatura di Sergio Staino, ancora oggi a 72 anni, un grande della satira, penna graffiante ma anche tenera, che in questo saggio racconta momenti di vita di *Bobo* e della sua compagna *Bibi* (personaggi ormai storici del vignettista toscano), puntando il dito, anzi la penna, su mode e modi della famiglia. Disegnatore, sceneggiatore, autore televisivo e teatrale, nonché opinionista combattivo, Staino nel 1979 pubblica la prima striscia di *Bobo*, suo alter ego, dei figli e della moglie, attraverso i quali racconta i turbamenti di una generazione e della Sinistra. Da allora la sua penna è entrata nelle case degli italiani che si sono ritrovati nelle sue storie. Nel frattempo *Bobo e Bibi*, alias Sergio e Bruna (la moglie del vignettista toscano), hanno resistito a tutte le intemperie, con la forza dell'amore, unita a una grande ironia. «E – aggiunge Staino – alla reciproca

sopportazione». Il patto che li lega si basa soprattutto sul disincanto misto a umorismo di molte coppie che, più che per i pregi, si amano e ridono per i loro difetti.

La Stainoterapia

Come raccontano le vignette di *Stainoterapia dell'amore* spiegando che davanti alla cena da preparare, ai piatti da lavare, a una notte di passione, a una spesa al supermercato, a una figlia rompiscatole, la miglior cura è una risata. Proprio come fanno Sergio e Bruna, innamorati ancora oggi come il primo giorno, ma combattivi e divertenti in ogni situazione che li accomuna. «Ridere fa sempre bene» dice Staino ricevendoci nel suo studio della bella casa di Scandicci, dove vive e crea, con il supporto della tecnologia, che lo aiuta a superare l'ostacolo della quasi totale cecità, dovuta a una gravissima forma di miopia, con cui da diversi anni il vignettista combatte. «La tecnologia mi ha salvato – afferma – altrimenti sarei davvero andato in depressione e, se una volta usavo carta e penna, ora il

computer diventa il necessario prolungamento del mio corpo e del mio cervello». Ed è proprio con l'aiuto del computer che Staino ha costruito anche l'ultimo libro «da leggere in coppia prima di andare a dormire», applicando sulla carta ciò che applica anche nella vita di tutti i giorni «da quando diedi a Bruna il primo bacio e capii che



era la donna con cui avrei diviso il mio percorso». Un percorso non privo di battaglie ma pieno d'amore, da cui sono nati due figli splendidi, Ilaria e Michele. «Adesso siamo nonni. Però, nonostante gli anni, resistiamo anche se veniamo da due ambienti completamente diversi», sottolinea Staino.



Testa tra le nuvolette

Figlio di una cultura, molto italiana, che venerava il figlio maschio e gli permetteva di fare un po' quel che voleva lui, peruviana e figlia di una borghesia che si avvicinava molto a quella americana la moglie, Sergio e Bruna sono accomunati da molte cose, ma soprattutto dall'imprevedibilità, dal fatto che oggi come ieri riescono ancora a stupirsi l'uno dell'altra, ma anche da un'idea comune sull'educazione dei figli: «Tutte cose che hanno alimentato e alimentano tuttora la nostra storia». Una storia che Staino, laureato in architettura, ex insegnante di materie tecniche nelle scuole medie, deve molto al fumetto, poiché è nata durante il suo esordio a *Linus*, quando Bruna, giovane studentessa, arrivò a Firenze dal Perù. «Il fumetto – rivela il vignettista – l'ho scoperto in età adulta come professione, ma ha sempre fatto parte della mia vita, così come la politica. Sono stato un divoratore di giornalini, quando ero bambino rappresentavano il frutto proibito, e il mio personaggio preferito era *Paperino*, che dietro il suo buffo comportamento nascondeva il carattere dell'americano medio povero del Secondo Dopoguerra, e che ho inserito per alcuni aspetti nel mio *Bobo*... Se la satira avrà un futuro? Finché la società sarà dominata dall'ipocrisia, non se ne potrà fare a meno. Resta una valvola di sfogo necessaria». ■

Nuovo CORSO

Quando, nel corso degli Anni Novanta, internet cominciò a radicarsi nella società, in molti si chiesero che impatto avrebbe avuto il nuovo medium in tema di insegnamento e di apprendimento. Venne coniato un apposito neologismo inglese, *e-learning*, cioè "apprendimento elettronico", e si cominciarono a fantasticare rivoluzioni didattiche, epocali terremoti scolastici in cui la scuola si digitalizzava per trasferirsi dalla realtà ai monitor dei computer, in cui tutto il plesso tradizionale dell'accademia perdeva corpo e la formazione e l'informazione si smaterializzava.

Gran parte di queste promesse – o minacce, a seconda dei punti di vista – non si sono realizzate, fallendo alla prova dei fatti, e il rapporto tra insegnante e alunno, con tutta la sua ricchezza psicologica e multisensoriale, continua a essere la modalità didattica di gran lunga privilegiata. Tuttavia i corsi *on line* si sono ritagliati una loro nicchia, in virtù di alcuni innegabili pregi, primo fra tutti l'accessibilità: chiunque, in qualsiasi parte del mondo, può frequentare un dato corso, basta un computer connesso alla rete. Una declinazione particolarmente meritoria è quella dei corsi *on line* gratuiti, attivati al solo fine di diffondere e rendere accessibile la conoscenza. È questo il caso del progetto *Coursera* (www.coursera.org), nato in seno alla prestigiosa Università di Stanford. Il progetto coinvolge molte altre università statunitensi e canadesi e consiste in un fitto calendario di corsi *on line* (165 al momento in cui scriviamo, di durata variabile tra le 4 e le 12 settimane) dedicati ai più svariati argomenti, sia di tipo scientifico che umanistico. Corsi totalmente gratuiti e liberamente frequentabili.

I corsi si compongono in genere di snelle videolezioni (ovviamente in lingua inglese) tenute dai professori di dette università, a cui seguono compiti a casa, esercitazioni interattive, verifiche varie e un immancabile esame finale. I corsi non danno crediti universitari riconosciuti, ma viene rilasciato un attestato di frequenza e di superamento dell'esame. ■

Spedisco!

Dovete spedire un regalo a un parente lontano? Oppure siete un'azienda che ha spesso la necessità di spedire plichi, pacchi e colli a giro per il mondo? In entrambi i casi c'è una piccola, ma ben fatta, *web utility* gratuita che potrebbe aiutarvi. Si chiama *iospedisco.it* (<http://iospedisco.it>), e altro non è che un motore di ricerca che fruga sui siti dei corrieri (per ora solo quattro – *Tnt*, *Ups*, *Sda* e *Poste Italiane*) in cerca della tariffa migliore.

Il funzionamento è semplice e intuitivo: si forniscono al sistema i dati richiesti (indirizzo di partenza e arrivo del plico, tipologia del collo, dimensioni e peso) e il motore vi restituisce il confronto fra le tariffe dei vari operatori. Dopodiché, per la spedizione, dovrete contattare direttamente il corriere prescelto attraverso i suoi canali ufficiali.



Notizie fresche

Guai a non essere sempre informati. La morale dello spot ben riuscito dell'emittente Rai news 24, un po' pubblicità commerciale, un po' comunicazione con scopo d'utilità sociale.

Perché è bene informarsi? Anzi rimanere informati, per così dire, ora per ora? Ce lo dice lo spot che promuove l'emittente Rai news 24. È una breve storia quella che vi viene illustrata, ma con una morale ben precisa. Un signor "uomo qualunque", dall'aria molto normale e bonaria (l'attore è stato scelto davvero con cura per esprimere questo concetto di medietà), è destato dalla sua radiosveglia alle 6,41: un'ora tipica per chi deve andare ad un tranquillo lavoro d'ufficio. Tutto, come si vede, vuole suggerire l'idea di una normalità quasi sonnolente. Persino i colori della fotografia, virati sul verdolino e il beige, vogliono suggerire un concetto di serenità e rilassatezza. E ci si mette pure la musica, un motivetto in lingua inglese, piuttosto carezzante. Non c'è fretta nel tirarsi fuori dal letto del protagonista e mettersi le ciabatte, ordinatamente preparate sul tappeto. Poi, sempre con calma, si lava i denti e davanti allo specchio indugia a lungo nell'osservarsi nel volto, quasi per sincerarsi che tutto sia a posto e che non ci siano novità sgradevoli sulla sua pelle a partire dall'ultima volta in cui ha compiuto quest'operazione, verosimilmente il giorno prima. Piccoli gesti che suggeriscono l'immobilità di una vita che scorre senza variazioni né incidenti. Dopo si mette la camicia e si aggiusta con

calma il nodo della cravatta e, in una cucina linda e ordinata, sbadigliando, si versa in un bicchiere del succo d'arancia. Ecco, è pronto per uscire: cerca il mazzo di chiavi, afferra la borsa e chiude la cerniera di una sua tasca. Infine prende sotto braccio il soprabito e si avvia per le scale. Ma proprio lì è colpito da un primo indizio di qualcosa di ancora ignoto che costituisce una simbolica incrinatura nella scenetta di pace e tranquillità. Uno dei due quadretti che sono appesi al muro non è in asse con l'altro. Osservandolo con uno sguardo interrogativo (non ancora presago di un'oscura minaccia, ma avvertito di qualcosa di perturbante) lo rimette a posto. Infine esce e chiude la porta dietro di sé. È qui che lo scenario cambia in maniera scioccante: non c'è più né strada né città intorno a lui. Ma carri armati, spari, case diroccate: una guerra in corso. Un colpo di granata caduto vicino alla sua casa fa di nuovo spostare simbolicamente in posizione sghemba il quadretto che lui aveva raddrizzato con cura. La morale è chiara e viene ribadita ironicamente dalla scritta del *pay off*: "Ti sei perso qualcosa?". Uno spot interessante per esprimere il concetto che si deve rimanere informati, tra l'altro ambigualmente classificabile tra la pubblicità commerciale e quel tipo di comunicazione (chiamata "societal" nella terminologia tecnica) che si prefigge contemporaneamente uno scopo d'utilità sociale. ■



tele obiettivo di Beatrice Ramazzotti

Don't cry for me Argentina

C'è stato un tempo in cui far visita alla vecchia zia vedova significava violare una privacy pomeridiana fatta di persiane socchiuse, caffè allungato e televisore a tutto volume. Già dal portone d'ingresso sapevi che avresti interrotto Topazio, Manuela, Marilena e Milagros intente a disperarsi

per amore. Le telenovelas argentine hanno echeggiato nei palazzi per anni, commuovendo anziane signore con storie melense e destini infausti. Alla stessa ora, nella stessa casa, allo stesso volume adesso in Tv ci sono anziani che ballano la disco sotto riflettori inclementi. Rappresentanti della terza età si corteggiano come adolescenti, gridano, gridano, bisticciano, si baciano. Il pubblico forse piange ancora, ma almeno prima lo faceva per amore.



SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



NOVEMBRE

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

moneta

.made in italy.



Wok 1 manico Ø 28 cm



prezzo per i soci
15,00 € oppure

300 punti
+ 9,00 €

**PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MONETA**
31,90 €

La versatilità in cucina. Un ampio wok saltapasta in cui friggere, preparare sughi, saltare la pasta e servire in tavola.

Padella Ø 24 cm



prezzo per i soci
11,00 € oppure

250 punti
+ 6,00 €

**PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MONETA**
24,90 €

In tre misure per ogni esigenza dal piccolo pasto rapido al sugo per tutta la famiglia passando per frittate, secondi, frittate e ogni altra preparazione. Le padelle Moneta con rivestimento Whitech® sono lo strumento per cucinare a 360 gradi.



**Casseruola 1 manico Ø 16 cm
con coperchio in vetro**



prezzo per i soci
15,00 € oppure

300 punti
+ 9,00 €

**PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MONETA**
31,90 €

Un piccolo-grande alleato in cucina. Per salse, rapide cotture, scaldare l'acqua e tanto altro ancora.

Caratteristiche Generali

- **Corpo in alluminio**
- **Rivestimento interno Whitech®**
- **Rivestimento esterno in smalto satinato marrone**
- **Manici e maniglie in bakelite con inserto inox**
- **Dispositivo Salvaenergia®. Il dispositivo Salvaenergia® è la speciale ghiera termocromica che al raggiungimento della temperatura di 140° cambia colore, comunicando così che è possibile abbassare la fiamma**
- **Adatti all'uso su tutti i fuochi eccetto i piani ad induzione**
- **Adatte all'uso in lavastoviglie**

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE.

<p>MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO sconto 30% alla cassa BOVINO ADULTO MACINATO SCELTO confezione famiglia al kg</p>	<p>MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO sconto 40% PATATE PASTA GIALLA 5 kg</p>	<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA TRA I VARI TIPI</p>  <p>SFOGLIAVELO RANA formati e ripieni assortiti - 125 g PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO € 0,90 al kg € 7,20</p> <p>Scopri a punto vendita le LASAGNE SFOGLIAVELO/SFOGLIAGREZZA RANA - 250 g e gli GNOCCHI/GNOCCHETTI RANA - 500 g ad un prezzo speciale per i Soci.</p>
---	--	--

<p>SOTTOZERO</p>  <p>VERDESCA IN TRANCE VELE MARINE 800 g PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO € 2,99 al kg € 3,74</p> <p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>	<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p>CHIANTI DOGG LOGGIA DEL SOLE LE CHIANTIGIANE 75 cl PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO € 1,95 al litro € 2,60</p>	<p>MASSIMO 6 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>CAFFÈ LAVAZZA QUALITÀ ORO 100% ARABICA 250 g x 3 PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO € 7,99 al kg € 10,65</p>
---	---	--

<p>SERIE MONETA PROFESSIONAL XXL ANTIADERENTE</p>  <p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA </p> <p>UN ESEMPIO: coperchio in acciaio inox Ø 36 cm PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO € 14,90</p> <p>UN ESEMPIO: padella Ø 36 cm / casseruola Ø 36 cm teflon platinum du pont PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO € 29,90</p>	<p>PARQUET Carene</p>  <p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA </p> <p>ROBOT ASPIRAPOLVERE ROBO COM² HOOVER Mod. RBC006 011 PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO € 219,00</p> <ul style="list-style-type: none"> • AAi™ Infrared Navigation • 9 programmi di pulizia • TOTAL CARE: sensori NO touch paraurti gommato panno per lucidare • Display LCD con diagnostica • Tasti sensitive touch • Telecomando con RADIO Remote Control • Autonomia 90 minuti • Partenza programmabile giornalmente e settimanalmente • Funzione turbo • Filtro HEPA • Super silenzioso 60 dBA • Sensori anti-caduta • Ritorno automatico alla base
--	---

A MISURA DI SOCIO.

ni prodotti in offerta speciale.

OCI UNICOOP TIRRENO.

ipercoop DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE.

MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **30%** alla cassa
PETTO DI POLLO A FETTE
confezione risparmio al kg

MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **40%**
MELE GOLDEN
3 kg

MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA



LO STRACCHINO DI SORANO CASEIFICIO SORANO
250 g ca.

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **35%** alla cassa
per i non soci € 11,90
al kg **€ 7,73**

SOTTOZERO



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

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 3,99
al kg € 4,99

MASSIMO 5 pezzi PER OGNI CARTA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOVELLO IL CASOLARE FARCHIONI
grezzo naturale 3 litri

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 10,90
+ 100 punti
oppure **€ 12,40**
al litro € 4,13

MASSIMO 2 conf. PER OGNI CARTA TRA I VARI TIPI



DASH LAVATRICE
vari tipi
liquido - 66 lavaggi
2,409 litri x 2

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 10,90
al litro € 2,26

MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA



PANTALONI UOMO IN VELLUTO CARRERA
modelli e colori assortiti

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 25,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

MASSIMO 2 pezzi PER OGNI CARTA



TROLLEY RAVIZZONI IBIZA CABINA
in poliester
55 x 39 x 20 cm
colori assortiti

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 29,00

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

sociocoop

Unicoop Tirreno

**SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO:
PUNTI COLLEZIONAMENTO SE LI SPENDI COSÌ,
VALGONO DOPPIO.**Per esempio se sono richiesti 100 punti avrai uno sconto di 2 € anziché di 1.
Approfittane subito.**DALL'1 AL 30 NOVEMBRE.**

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop incoop ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

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

MASSIMO 10 pezzi PER OGNI CARTA

FUNGHI PORCINI SECCHI
200 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 11,90
+ 100 punti
oppure
€ 13,90
al kg € 69,50

MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA

ROTOLONI Regina
LUNGI PIU' DEI NORMALI

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 3,59
+ 100 punti
oppure
€ 5,59

CARTA IGIENICA ROTOLONI REGINA
conf. x 12

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

SMARTPHONE SAMSUNG
Mod. S 6500 GALAXY MINI II

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 99,90
+ 1800 punti
oppure
€ 135,90

- HSDPA 7Mbps
- Fotocamera 3 Megapixel
- Display 3,3"
- Tecnologia NFC
- Processore 800MHz
- Sistema Operativo Android 2.3
- Google Play
- Samsung Hubs
- Wi-Fi/GPS

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

ALBERO BRIGHTON SPRUCE
h 210 cm

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 50,00
+ 750 punti
oppure
€ 65,00

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

PIUMINO
donna - lungo/corto
uomo - corto
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 25,00
+ 600 punti
oppure
€ 37,00

SCALDALETTO MOON IMETEC

- Elettrico
- Tessuto misto lana
- Lavabile
- 2 livelli di regolazione della temperatura
- Sistema di sicurezza Electro Block

SINGOLO
Mod.16062
150 x 80 cm

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 29,90
+ 500 punti
oppure
€ 39,90

MATRIMONIALE
Mod.16063
150 x 160 cm

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 49,90
+ 750 punti
oppure
€ 64,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

PIUMINO INVERNALE PIUMISSIMA
90% piumino originale vergine d'oca bianca e 10% piumetta

SINGOLO
155 x 200 cm

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 99,00
+ 1000 punti
oppure
€ 119,00

1 PIAZZA E MEZZO
200 x 200 cm

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 119,00
+ 1500 punti
oppure
€ 149,00

MATRIMONIALE
250 x 200 cm

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 139,00
+ 2000 punti
oppure
€ 179,00

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

OFFERTA RISERVATA AI SOCI UNICOOP TIRRENO



FAI IL PIENO CON
coop&eni



DAL 1 NOVEMBRE AL 31 DICEMBRE
avrà **1 BUONO CARBURANTE*** del valore di
10 euro ogni **50 PUNTI coop&eni**



In tutti i supermercati Unicoop Tirreno riceverai **2 PUNTI**
ogni 50 euro fino a un massimo di 4 punti per ogni spesa**.
Inoltre tanti punti in più acquistando i prodotti **coop&eni**



PRESENTA LA TUA CARTA SOCIOCOOP AL MOMENTO DEL PAGAMENTO
DELLA TUA SPESA E CONTROLLA SULLO SCONTRINO QUANTI **PUNTI**
coop&eni HAI ACCUMULATO.

REGOLAMENTO COMPLETO PRESSO TUTTI I SUPERMERCATI UNICOOP TIRRENO

*verifica l'elenco delle **eni station** aderenti su www.travel.eni.com

**escluso libri e testi scolastici, edicola, ricariche telefoniche, ricariche TV satellitare e digitale terrestre, farmaci e parafarmaci.



SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



La nuova linea di piccoli elettrodomestici di Imetec, sensibile alle tematiche ambientali. Pur mantenendo prestazioni di assoluto livello, i prodotti della linea **IMETEC ECO**, grazie alla loro tecnologia, sono capaci di garantire **un risparmio elevato a tutto vantaggio della bolletta energetica e dell'ambiente.**

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

*per le caratteristiche complete dei prodotti visitare il sito www.imetec.com

NOVEMBRE



**Termoventilatore
IMETEC ECO FH5 100**

prezzo per i soci
39,90 € oppure

500 punti
+ 29,90 €

PREZZO CONSIGLIATO DA IMETEC 54,90 €

- -35% di risparmio energetico*
- Potenza 2000 W



**Sistema stirante
Iron max ECO
Professional 2400**

prezzo per i soci
69,90 € oppure

1000 punti
+ 49,90 €

PREZZO CONSIGLIATO DA IMETEC 94,90 €

- -20% di consumo energetico*
- Potente getto di vapore in pressione anche in verticale



**Frullatore
IMETEC ECO BL**

prezzo per i soci
29,90 € oppure

250 punti
+ 24,90 €

PREZZO CONSIGLIATO DA IMETEC 39,90 €

- -14% consumo energetico*
- Lame seghettate tritaggiaccio
- Bicchiere in vetro antigraffio



SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



DICEMBRE

- -29% consumo energetico*
- Funzione dispenser



Spremiagrumi IMETEC ECO CP

prezzo per i soci
19,90 € oppure

150 punti
+ 16,90 €

PREZZO CONSIGLIATO DA IMETEC 27,90 €



- -30% consumo energetico*
- 100% potenza aspirante
- Prestazioni da 1700 W, consumi da 1200 W

Aspirapolvere IMETEC ECO E5

prezzo per i soci
69,90 € oppure

1000 punti
+ 49,90 €

PREZZO CONSIGLIATO DA IMETEC 93,90 €

SCALDASONNO GREEN singolo

prezzo per i soci
59,90 € oppure

750 punti
+ 44,90 €

PREZZO CONSIGLIATO DA IMETEC 79,90 €



SCALDASONNO GREEN matrimoniale

prezzo per i soci
119,00 € oppure

1700 punti
+ 85,00 €

PREZZO CONSIGLIATO DA IMETEC 159,90 €

- Riduce l'impatto ambientale
- Realizzato con tessuto riciclato al 100%
- Riduce il consumo energetico fino al 30% grazie alla Tecnologia Imetec Express*
- Letto caldo in soli 10 minuti

SE ACQUISTI 3 PRODOTTI DIVERSI DA OTTOBRE A DICEMBRE, A GENNAIO POTRAI AVERE UNO DI QUESTI 3 ARTICOLI A METÀ PREZZO



- -33% consumo energetico*
- Funzione Turbo

Frullatore ad immersione IMETEC ECO HB

prezzo per i soci 18,90 €

PREZZO CON
SCONTO **50%**
9,45 €



- -23% consumo energetico*
- Recipiente graduato da 400 ml

Tritatutto IMETEC ECO CH

prezzo per i soci 23,90 €

PREZZO CON
SCONTO **50%**
11,95 €



- -8% consumo energetico*
- Funzione Turbo

Sbattitore IMETEC ECO ST

prezzo per i soci 19,90 €

PREZZO CON
SCONTO **50%**
9,95 €

PRESTITO SOCIALE VINCOLATO

**NUOVA
EMISSIONE**



**NUOVA
EMISSIONE**

Tasso di interesse lordo:	2,25%	per il 1° anno
	3,50%	per il 2° anno
Durata del vincolo:	24 mesi	
Importo minimo:	5.000 €	
Importo massimo:	25.000 €	
Totale disponibilità:	60 milioni di €	
Periodo di adesione:	30 Ottobre 2012 - 30 Marzo 2013	
(salvo esaurimento o chiusura anticipati)		

INTERESSI PIÙ ALTI PER I TUOI RISPARMI.

PER ADERIRE È NECESSARIO ESSERE SOCI DA ALMENO TRE MESI.
INFORMATI PRESSO LO SPORTELLLO DEL PRESTITO SOCIALE
PER AVERE MAGGIORI DETTAGLI E CONOSCERE
LE CONDIZIONI CONTRATTUALI.