

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XVIII • numero 190 • ottobre 2009

84
PAGINE



la notizia
valori in borsa
in Coop stop alla plastica



BADATE A VOI

Sempre di più ad assistere anziani e malati.
Badanti d'Italia.

unità di crisi

Rapporto Coop 2009
su "Consumi e distribuzione"

sfera di influenza
il punto sull'influenza "suina"

gomme da cancellare
guida all'acquisto degli pneumatici



2009
DALLA
TUA
PARTE
noi



INSERTO CONVENIENZA da pag. 39 a pag. 45



TANTI VIAGGI SORPRENDENTI SENZA CATTIVE SORPRESE.

Mondovivo è il catalogo dei viaggi proposti da Unicoop Tirreno. Tante destinazioni per tutti, per chi cerca l'avventura e per chi cerca relax. Con un denominatore comune: tutti i viaggi Mondovivo sono affidabili e convenienti, con prezzi trasparenti e nessuna sorpresa, organizzati da tour operator di qualità. Perché Unicoop Tirreno difende il tuo denaro anche in capo al mondo.

COMITIVA COOP

CAPODANNO D'ARTE E ENOGASTRONOMIA IN CAMPANIA

dal 30 dicembre 2009 al 2 gennaio 2010



Quote individuali di partecipazione per i Soci Coop (minimo 40 partecipanti) inclusi Cena di Gala e Veglione

Partenze da Avenza/Viareggio/Livorno, adulti in camere doppie e triple	€ 525,00
Bambini 2-12 anni n.c. in 3°-4° letto con 2 adulti	€ 355,00
Da Rosignano/Cecina/Venturina, adulti in camere doppie e triple	€ 515,00
Bambini 2-12 anni n.c. in 3°-4° letto con 2 adulti	€ 345,00
Da Piombino/Follonica/Grosseto/Orbetello/Terni/Viterbo, adulti in camere doppie e triple	€ 510,00
Bambini 2-12 anni n.c. in 3°-4° letto con 2 adulti	€ 340,00
Da Roma/Colleferro/Aprilia/Terracina, adulti in camere doppie e triple	€ 505,00
Bambini 2-12 anni n.c. in 3°-4° letto con 2 adulti	€ 335,00
Soci partecipanti dalla Campania con mezzi propri	€ 405,00
Bambini 2-12 anni n.c. in 3°-4° letto con 2 adulti	€ 243,00

Bambini fino a due anni n.c. gratis. Supplemento singola (su richiesta) € 99,00.



Trattamento Pensione completa con bevande incluse (1)

La quota comprende:

- viaggio in pullman GT con accompagnatore con partenze e rientro da/in Toscana, Umbria e Lazio (minimo 40 persone per bus);
- sistemazione alberghiera (3 pernottamenti) all'Hotel Crowne Plaza Caserta di categoria ****S;
- visite con guida-Caserta: Quartiere di San Leucio (*) incluso biglietto di ingresso al Belvedere, Museo della Seta, Borgo medievale di Caserta Vecchia; (*), gli appartamenti storici della Reggia di Caserta (*) con audio-guida, incluso biglietto di ingresso; Napoli: passeggiata al centro storico e lungo la via dei presepi e delle botteghe artigiane; S. Agata dei Goti;
- cena con bevande incluse presso il ristorante Gli Scacchi a Caserta Vecchia;
- Cena di Gala e Veglione con bevande incluse all'Hotel Crowne Plaza a Caserta;
- Concerto di Capodanno alla Cappella Palatina presso la Reggia di Caserta;
- 2 visite ad aziende agricole e di allevamenti bufalini nelle province di Caserta e Benevento; 1 pranzo in agriturismo; 1 pranzo presso azienda agricola;
- assistenza di accompagnatori ITC durante tutto il viaggio;
- assicurazione medica alla persona, bagaglio, annullamento.

La quota non comprende:

- il pranzo del 1 gennaio a Napoli;
- le bevande non incluse ai pasti;
- mance ed extra;
- tutto ciò non indicato nel paragrafo "la quota comprende";
- per i Soci partecipanti dalla Campania non comprende il pullman per tutto il viaggio.

(1) Ad eccezione del pranzo del 1 gennaio.

(*) Siti dichiarati patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

IL PROGRAMMA DI VIAGGIO PUO' SUBIRE MODIFICHE DI CARATTERE ORGANIZZATIVO. INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUL PROGRAMMA DI VIAGGIO E SULLE LOCALITA' DI PARTENZA CON IL PULLMAN: AGENZIE CONVENZIONATE, NUMERO VERDE E SUL SITO.

Vieni a scoprire tutti i viaggi Mondovivo su:
www.mondovivo.it



ORARI: LUNED - VENERD
09.30 - 13.30 / 14.30 - 18.30


MONDOVIVO
I viaggi di Unicoop Tirreno



coop
Unicoop Tirreno

In collaborazione con:



Nella spesa di oggi,
il risparmio di domani

SCONTO
10%
SULLA SPESA

**DAL 17 SETTEMBRE
AL 14 OTTOBRE 2009,**
se sei Socio Unicoop Tirreno,
facendo almeno 8 spese
(più spese giornaliere nello stesso punto
vendita avranno valore di un'unica spesa)
nei nostri punti vendita

coop incoop ipercoop

oppure raggiungendo la cifra
complessiva di **300 euro***

avrà diritto ad uno
SCONTO DEL 10%

da utilizzare

DAL 15 AL 28 OTTOBRE 2009

in un'unica soluzione a tua
scelta, per la spesa effettuata in
un punto vendita

coop incoop ipercoop

del gruppo Unicoop Tirreno.

Lo sconto è valido su tutti
i prodotti in assortimento*
presentando la carta
SocioCoop.

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



NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Alessandra Bartali

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Antonio Comerci

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Edi Ferrari

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Anna Somenzi

Mario Tozzi

Mariano Votta

Progetto grafico

Cinzia Capitanio
per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Giemme Pubblicità

di Graziella Malfanti

via Pacinotti, 12 - 57025 Piombino (LI)

tel. 0565 49156 - 226433

fax 0565 39003

graziella.malfanti@tiscali.it

Responsabile pubblicità

Robertta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 308.000 copie

Chiuso in tipografia il 22/9/2009



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

il punto di Aldo Bassoni

il futuro può attendere



Se il futuro di un paese si misura dalle politiche per i giovani, che cosa c'è da aspettarsi in Italia dove non ci sono opportunità di lavoro, dove non si investe nell'istruzione e nella ricerca, dove si lasciano i ragazzi soli e precari?

Nei momenti di crisi è difficile guardare oltre il ristretto ambito della vita quotidiana. Lo sforzo di tutti è volto a resistere alle difficoltà economiche che per molte famiglie significa non arrivare alla fine del mese, trovarsi improvvisamente senza lavoro o in cassa integrazione, vedere scendere il potere d'acquisto di stipendi e pensioni. Allora prevale la prudenza nei consumi e, chi può, ricorre ai sudati risparmi per fronteggiare i momenti difficili. Chiusi nel bunker delle nostre poche fragili certezze – la casa, la famiglia, il lavoro – aspettiamo fiduciosi che il peggio passi. Questo è lo schema classico delle crisi economiche. Il futuro può attendere. Ma intanto le scelte dei governi, compreso il nostro, ci lasciano immaginare un domani poco esaltante. Se la cartina di tornasole per giudicare la scommessa di un paese sul proprio futuro sono le politiche per i giovani, in Italia c'è poco da stare allegri. È vero. La crisi colpisce duro dappertutto. Nel primo trimestre del 2009 c'erano in Europa cinque milioni di disoccupati al di sotto dei 24 anni, più del doppio rispetto alla disoccupazione totale e ancora in forte crescita. La crisi, se non governata, produrrà un solco generazionale nell'accesso al lavoro. E l'Italia, come accade sempre più spesso, versa in condizioni particolarmente gravi rispetto al resto d'Europa, perché la disoccupazione giovanile negli ultimi mesi ha superato il 25 per cento: cinque punti in più dell'anno scorso pari a mezzo milione di ragazze e ragazzi, molti dei quali laureati, letteralmente a spasso. Dopo di noi solo Spagna e Lettonia. La crisi ha mietuto vittime soprattutto tra i lavoratori precari, sia nel pubblico che nel privato, giovani e meno giovani che in questi ultimi anni hanno avuto accesso al mercato del lavoro essenzialmente tramite contratti atipici che però in Italia restano tendenzialmente tali per sempre mentre in altri paesi dai "lavoretti", dopo pochi anni, si passa ad inserimenti organici nel mondo del lavoro accompagnati spesso da percorsi di consolidamento formativo e addestramento professionale. Passare dai banchi di scuola al posto di lavoro da noi è molto difficile. Nel mezzo c'è il fossato della precarietà e chi ci cade, o ci si cala per necessità, rischia di rimanerci intrappolato. E quando arriva inesorabile il licenziamento questi ragazzi non possono che rifugiarsi tra le braccia della famiglia dove poi spesso stazionano in una condizione di non studio e non lavoro. Una situazione di "inattività improduttiva" che vede l'Italia al terzo posto con una percentuale del 22 per cento nella fascia tra i 20 e i 24 anni, superata solo da Bulgaria e Romania. Ecco allora il nostro futuro. Quali prospettive può avere un paese che non dà nessuna opportunità, né stimoli ai propri giovani? Che futuro ha un paese che sottrae risorse perfino all'istruzione e alla ricerca, che costringe ad emigrare i propri talenti? Se la crisi non diventerà presto quell'occasione di cambiamento da molti giustamente invocata, insieme ad un'intera generazione di giovani, strangoleremo le nostre possibilità di sviluppo e di benessere per i decenni a venire.

in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
Il futuro può attendere
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Avviso di garanzia
- 12 Previdenza
In congedo
- 13 Ora legale
Sei forte papà
- 14 Pace verde
Cambio di rotta
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Tempo reale
- 23 Controcanto
Giustizia sia fatta
- 36 Prodotto a marchio
Ebbene sì
- 51 La merce muta
Elementare Walton
- 54 La ricerca
A lume di naso
- 55 Sani & salvi
- 55 ABCibo
Per autodifesa
- 59 Nel carrello
- 63 Presidi Slow Food
Promesse da marinaio
- 66 A tavola
Menu di cioccolato
- 69 Benessere
- 71 Semiseria
Che bel posto!
- 80 Consumi in scena
Il sugo della storia

71 NC



La notizia

- 16 Valori in borsa
borse di plastica addio.

coop info

- 24 Le risposte di Coop
- 25 Fratello Siloe
- 26 Valori condivisi
- 28 Siamo giusti!
- 29 Quello che c'è da Sapere
- 30 Qualcosa di speciale
- 31 Carta moneta
- 32 Napule è
- 34 L'agenda del socio
- 38 La vetrina dei soci

39 INSERTO CONVENIENZA



- 47 dossier
Unità di crisi
"Consumi e distribuzione" secondo Coop.
- 52 salute
Sfera di influenza
tutto sull'influenza A/H1N1.

prima pagina

Badate a voi

pag. 18



PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 56 Gomme da cancellare
gli pneumatici.
Gli extra
- 58 Peso piumino
i piumini.
Tipico
- 60 Caci da Sorano
il Cacio Città del tufo.
Cotti & crudi
- 62 Biscotto a puntino
i biscotti.
Dal fornitore
- 64 Castelli di carne
i salumi Castelli.

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

degnò di nota

Considerato che a tutt'oggi non è stato ancora risolto il problema segnalato, cioè l'impossibilità di utilizzare il collegamento a internet tramite **Alice**, stante la perdurante situazione di disagio che sono costretto a sopportare, vi comunico che ho dato incarico al mio avvocato di intraprendere un'azione legale nei confronti di **Telecom** per violazione delle norme contrattuali e truffa, con riserva di richiedere un congruo risarcimento del danno materiale, morale e biologico nonché di tutte le spese legali che dovrò sostenere. La presente comunicazione viene inviata per conoscenza al Garante per le Telecomunicazioni, alla redazione della trasmissione **Mi manda RaiTre**, nonché alle redazioni del quotidiano **Repubblica**, dei settimanali **Panorama** e **L'Espresso**, del mensile **Nuovo Consumo**.

Lettera

di belle speranze

Aprè davvero il cuore alla speranza la bellissima rubrica di Simona Marchini dedicata ai lettori di **Nuovo Consumo** (Ritorno al futuro - Semiseria - Nuovo Consumo di settembre). Una profonda riflessione – tutt'altro che semiseria – su quello che dovrebbe essere il nostro ruolo nella società, al di là di lamentele e piagnistei. La dignità dell'uomo è espressione di tutti quei concetti che lei ha descritto così bene. Ed è un comportamento che costringe chi getta buio e vuoto di coscienza a rivedere i propri pensieri. Una forma di insegnamento che può partire da ognuno di noi. Per questo le sono profondamente grato.

via e-mail

Nuovo Consumo esprime profondo cordoglio per i sei militari italiani vittime dell'attentato di Kabul e partecipa, con sentimenti di vicinanza e solidarietà, al lutto delle famiglie.

come te non c'è nessuno

Cara Coop, ci piaci davvero tanto, siamo una numerosa famiglia e facciamo antiecológicos chilometri per fare la spesa da te, i nostri bimbi mangiano solo il tuo **Bio** che è l'unico alla portata delle nostre tasche, e ogni volta che facciamo la spesa il nostro carrello sembra un'unica, strabordante pubblicità al marchio Coop. Però ti preghiamo, stai attenta alle confezioni. Così come per l'impegno nell'eliminazione dei sacchetti di plastica è necessario, laddove è possibile, togliere la plastica degli involucri sostituendola con carta e cartone, e non il contrario! Soprattutto per la linea Bio, che è una specie di contraddizione in termini. Mi riferisco alla farina Bio di semola, ad esempio, che potrebbe stare nella carta come la sua sorella "00" oppure – orrore! – il minestrone Bio che tanto piace al mio bimbetto che è passato da una scatola di cartone a una busta di plastica, per di più non riciclabile! Cara Coop, diciamo che sono sviste, noi continuiamo ad avere fiducia in te, ma tu dacci il buon esempio, incarta tutto ciò che puoi nella carta e nel cartone, e noi saremo ancora più bravi a scegliere te, invece di concorrenti più "plasticosi". Un caro abbraccio da una famiglia socia e amica da sempre.
dal sito www.nuovoconsumo.it

per quale motivo?

Salve, sono una socia Coop e anche una lettrice di **Nuovo Consumo**. Nel numero di settembre, però, ho trovato un po' esagerato l'articolo che critica la canzoncina della pubblicità del **Campari**: sarà del Ventennio, ma è molto carina. Non mi pare che evochi niente di pericoloso, è diversa dalle altre e, a dire la verità, è l'unica che ricordo...
dal sito www.nuovoconsumo.it

Giovanni Manetti spiega molto bene i motivi di perplessità che in alcuni ha sollevato il recupero di questa canzonetta legata al Ventennio in un contesto completamente diverso. Ciò non toglie che la marcetta sia carina e orecchiabile e che non abbia in effetti alcun potenziale eversivo.

Aldo Bassoni

10

batmania

Ho letto che esistono delle casette per i pipistrelli. Vorrei sapere dove posso trovarle e come devo fare per farceli entrare.
via e-mail

► Il prodotto di cui ha sentito parlare è la bat box, un vero e proprio rifugio per i pipistrelli, progettata da alcuni ricercatori dell'Università di Firenze preoccupati dalla scomparsa delle loro colonie. Proprio per questo motivo insieme



a Coop hanno pensato ad una campagna di sensibilizzazione e di conservazione che prevede, da un lato, di presentare i pipistrelli a chi non li conosce e a chi crede erroneamente di conoscerli e, dall'altro, di trovare per loro dei rifugi di giorno e dei luoghi dove cacciare di notte. Venendo alla sua domanda ci preme sottolineare che non possiamo costringere i pipistrelli ad alloggiare nelle nostre bat box: chi sceglie alla fine sono loro. Anzi cogliamo l'occasione per ricordarle che la legge li protegge e vieta di manipolarli se non dietro rilascio di specifici permessi accordati per motivi di studio. Quello che possiamo fare noi è alloggiare il rifugio nel migliore dei modi, tenendo conto che l'installazione preferibile è quella sulla parete esterna di una casa poiché sarà riparata dalla pioggia e scaldata dal calore del muro. Le bat box montate su superfici di metallo non sono mai state colonizzate. Inoltre devono essere collocate alla maggiore altezza possibile per essere lontane dal calpestio, abbastanza vicine alla vegetazione e lontane da luci forti di notte. Può acquistare la bat box in tutti gli Ipermercati e nei Supermercati Coop più grandi.

a scuola di Coop

Sono un'insegnante e ho sentito che in Coop organizzate delle iniziative di Educazione al consumo consapevole con i ragazzi: come si articolano? E come si fa per partecipare?
lettera

► Per **Unicoop Tirreno** l'Educazione al consumo consapevole è un progetto importante in linea con i valori della Cooperativa. Si tratta di animazioni, a sostegno e a integrazione dei programmi dei docenti, sui temi dell'educazione alimentare, gli stili di vita, la sostenibilità ambientale e la cittadinanza. Le animazioni prevedono due-tre incontri di due ore ciascuno, uno dei quali si svolge di solito presso un punto vendita Coop, gli altri in classe. È possibile anche concordare progetti specifici che prevedono, oltre all'animazione per la classe, momenti di approfondimento con i docenti e le famiglie. Le proposte educative, descritte nella guida **Sapercoop** (www.unicooptirreno.e-coop.it), vengono presentate nei territori in incontri per docenti promossi dalle Sezioni Soci, tra settembre e ottobre. I docenti possono scegliere il percorso più idoneo alla loro programmazione e inviare richiesta di adesione al Centro soci e consumatori di riferimento (Livorno, Roma, Napoli). Tutti gli approfondimenti necessari anche presso le Sezioni soci del territorio.



avviso di garanzia

Il televisore che ho appena acquistato non funziona.
Che cosa devo fare?
via e-mail

► Occhio al difetto, ma anche alle garanzie post-vendita. La garanzia si applica a tutti i contratti di vendita di beni di consumo e a tutti i contratti per la fornitura di beni da fabbricare o produrre (permuta, appalto, opera, somministrazione) stipulati tra consumatori e venditori. Si applica a tutti i beni mobili, mentre sono esclusi dalla legge i beni immobili, i beni oggetto di asta giudiziaria, l'energia elettrica, le utenze di acqua e gas. Colui che ha diritto alla garanzia è il consumatore, cioè la persona fisica che ha agito per scopi estranei alla propria attività professionale e/o imprenditoriale. In particolare la garanzia si applica per tutti i difetti che si manifestino entro 24 mesi dalla consegna. Il consumatore, entro 2 mesi dalla scoperta del difetto, può richiedere direttamente al venditore la riparazione o la sostituzione del bene difettoso. Se questi rimedi sono impossibili o eccessivamente onerosi, si può chiedere la risoluzione del contratto o la riduzione proporzionale del prezzo. Nel caso, è bene inviare raccomandata A/R, così come è importante conservare tutti i documenti (scontrino e, in mancanza, copia dell'assegno, scontrino di bancomat o carta di credito ecc.) da cui risulti la data di acquisto. La prescrizione di ogni azione è quindi di 26 mesi (24 per il verificarsi del difetto +2 per la denuncia di esso). Nel caso il difetto si verifichi nei primi 6 mesi dalla consegna si presume che esso



esistesse sin dall'origine e sarà il venditore a dover provare il contrario. Se il difetto si manifesta dopo, la prova sarà a carico del consumatore (ad esempio tramite dichiarazione scritta di un tecnico o perito). Da ricordare che alla garanzia biennale può aggiungersi, ma mai sostituirsi, la garanzia "convenzionale" con cui il venditore e/o il produttore assumono obblighi aggiuntivi verso il consumatore, senza costi supplementari (ad esempio la garanzia "soddisfatti o rimborsati"; la fornitura di servizi accessori come auto sostitutiva; il prolungamento della garanzia biennale). La garanzia legale è inderogabile: sono nulle tutte le clausole contrattuali o patti

separati che la escludano o la limitino.

All'indirizzo garanzia@occhi-aperti.it si può richiedere la guida gratuita "Garanzie Post-Vendita", realizzata da sei associazioni dei consumatori (Assoutenti, CittadinanzAttiva, Confconsumatori, Movimento Consumatori, Movimento Difesa del Cittadino, Unione Nazionale Consumatori).

Per saperne di più: Direttiva 1999/44/CE recepita da D.Lgs. 2 febbraio 2002 n. 24; Codice del Consumo (artt. 128-135 D.lgs. 6 settembre 2005 n.206) e Codice Civile - artt. 1490e ss.; www.occhi-aperti.it

Mariano Votta, Ufficio stampa CittadinanzAttiva
CittadinanzAttiva-Pit Servizi: tel. 0636718555
(da lun. a ven.: ore 9-13.30) fax 0636718333
e-mail: pit.servizi@cittadinanzattiva.it

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

in congedo

Vorrei sapere quali sono le condizioni per avvalersi del congedo di maternità e del congedo parentale.
Lettera firmata

► Chi ha avuto figli prima dell'inizio o dopo la cessazione dell'attività lavorativa non può essere penalizzato ai fini della pensione. Ma con la Finanziaria 2008 è stata introdotta una limitazione sia per l'accredito figurativo ai fini pensionistici sia per il riscatto del congedo parentale, riservati ora a coloro che erano in attività all'entrata in vigore del Testo unico sulla maternità (27/4/2001). Quest'ultimo (D.Lgs. n.151/2001) riconosce i contributi sia per periodi di assenza obbligatoria dal lavoro sia per quelli di congedo parentale, di cui può usufruire anche il padre. Per il periodo che va da 2 a 3 mesi dopo il parto alla lavoratrice spetta la copertura assicurativa se al momento della domanda ha versato almeno 5 anni di contributi da lavoro dipendente. Non si contano eventuali riscatti, versamenti volontari e contributi figurativi spettanti ad altro titolo (disoccupazione, malattia). Recentemente l'Inps ha confermato che la copertura

gratuita spetta per tutti e 5 i mesi anche se la maternità risale a periodi antecedenti al 1972. Per i 3 mesi successivi al parto, l'accredito figurativo viene riconosciuto anche al padre se all'epoca il figlio gli era stato affidato in via esclusiva o se la madre era deceduta o gravemente ammalata.

Ai fini della pensione sono recuperabili anche i periodi in cui la lavoratrice (o il lavoratore) se fosse stata in attività avrebbe potuto usufruire dell'astensione facoltativa dal lavoro con un'indennità pari al 30 per cento della retribuzione. In questo caso, però, la copertura è a pagamento e possono essere riscattati 6 mesi per ogni figlio fino a un massimo di 5 anni. Il riscatto può anticipare il momento della pensione e la rende comunque più pesante. Ciò accade quando, grazie al riscatto, si raggiunge entro il 1995 un'anzianità di almeno 18 anni di contributi che dà diritto a una pensione calcolata interamente con il sistema retributivo. Riguardo, infine, le limitazioni per l'accredito figurativo e il riscatto del congedo parentale introdotte dalla Finanziaria 2008, l'Inps ha precisato che se ne può comunque avvalere chi, pur essendo cessato dal servizio, non era ancora in pensione a tale data.

ora legale di Salvatore Calleri



sei forte papà

La gratitudine di un figlio verso un padre maestro d'onestà, con grande senso dello stato.



Mio padre mi dà e mi ha dato molto. Devo molto a mio padre. Classe 1918. Siciliano di nascita, fiorentino d'adozione. Funzionario dello stato. Direttore generale degli archivi notarili, ormai in pensione. Padre assente, ma in realtà sempre presente. La fotografia è stata una sua grande passione insieme alla calligrafia. Uno dei migliori periti in circolazione. Ha trattato il caso di Tarek l'egiziano, dei terroristi tedeschi nonché del mostro di Firenze. Grande studioso di legge e letteratura. Due lauree. Non ha mai alzato le mani. Grande carattere. Ama lo stato e il suo senso. Con ritardo ho apprezzato l'arte della fotografia che da piccolo ritenevo barbosa. Evidentemente me ne ha passato il gene. Parsimonioso... Come i molti che hanno vissuto la guerra. Colto al punto che non mi scorderò mai di quando nella seconda metà degli anni Ottanta, ripassavamo assieme il diritto amministrativo di Sandulli a passeggio per le strade di Catania. Figlio di un maresciallo maggiore dei Carabinieri. Onesto insegnante d'onestà. Consigliere prezioso per la mia tesi di laurea. Amante dei viaggi, mi ha insegnato a farli. Non mi ha fatto mancare nulla... Ma non mi ha mai viziato. Cattolico. Ex allievo salesiano. Premuroso con sua sorella. Ama mia madre da quasi cinquant'anni, nonostante l'abbia conosciuta per caso. Ha lavorato anche per Antonino Caponnetto. Al contrario di me, è ordinato. Ha scritto molto finché la vista l'ha supportato. Mi ha insegnato a scrivere. Non ha mai fumato. Le auto a differenza del sottoscritto (ma in questo caso ho preso dal nonno materno) non le ha mai amate ma solo usate. Un uomo normale con i suoi difetti. Pignolo, a volte troppo. Attento osservatore di tutti i telegiornali. Ben sei al giorno. Amante della radio. Per nulla sportivo. Grande camminatore finché le gambe glielo hanno permesso. Non mi dimenticherò mai le scarpinate per Roma e Barcellona. In tarda età, superati gli 85 anni, ha scoperto di tifare per la Fiorentina. Oggi Papà si sta spegnendo piano piano. Ha quasi 91 anni. Dio, per chi crede, a breve se lo chiamerà... Mi mancherà molto. Il suo ricordo lo manterrà comunque vivo. Papà grazie per gli insegnamenti che mi hai dato. Papà grazie per l'onestà e il senso dello stato. Papà grazie.

cambio di rotta

Meno di quattro mesi fa, con la pubblicazione dell'inchiesta "Amazzonia, che macello!", Greenpeace chiedeva a Timberland, Adidas, Clarks, Reebok, Geox e Nike di interrompere immediatamente i rapporti commerciali con aziende o allevamenti che sono legati alla distruzione dell'Amazzonia. Oggi la campagna "Deforestazione Zero" festeggia una tripla vittoria perché tre di quelle multinazionali hanno deciso di cambiare rotta. Nike, infatti, ha annunciato le nuove linee guida per una politica di acquisti della pelle che non faccia male al clima e all'Amazzonia. Allo stesso tempo, in una lettera inviata a Greenpeace, Geox si è impegnata a "garantire che il pellame acquistato per le proprie calzature non provenga dalla distruzione del bioma amazzonico". Timberland, infine, ha annunciato una nuova politica di acquisti della pelle bovina concordata con Greenpeace. Tra i giganti del mercato della carne e della pelle brasiliani hanno già aderito all'appello di Greenpeace Bertin e Marfrig. Solo JBS ancora non si decide a passare dalla parte delle foreste. Ricordiamo che l'inchiesta-scandalo (pubblicata



dopo tre anni di ricerca e di indagini condotte sotto copertura) ricostruiva la filiera dei prodotti a base di carne e di pelle da allevamenti coinvolti in fenomeni di deforestazione, sfruttamento del lavoro e occupazione di territori di indigeni in Amazzonia. Il vero anello debole della catena è la mancanza di un

sistema di tracciabilità che funzioni. Gli allevamenti e i macelli in Amazzonia, infatti, spediscono le pelli bovine ad altre aziende trasformatrici fuori dalla regione prima di esportarle. Così i prodotti che passano attraverso questo iter potrebbero essere riciclati e rivenduti ad aziende come Geox e Nike e finire ai piedi di consumatori inconsapevoli. Per questo motivo Greenpeace chiede a tutte le multinazionali del settore di carne e pelle di interrompere gli acquisti dall'intero bioma amazzonico fino a quando non saranno disponibili sistemi efficaci di tracciabilità. Le buone notizie dall'Amazzonia non sono finite. I commercianti brasiliani di soia hanno rinnovato per un anno ancora la moratoria sull'acquisto di soia da aree recentemente deforestate in Amazzonia.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa Greenpeace

mal di mare

Lo sfruttamento dei mari è al limite e, visti gli attuali tassi di crescita della popolazione mondiale, l'allevamento di pesci in acquacoltura potrebbe presto diventare l'unica fonte di prodotti ittici. L'allarme arriva dalla Commissione Europea

e dalla **Fao**, l'ente dell'**Onu** sull'alimentazione, che hanno denunciato una sensibile riduzione del rendimento ittico dei mari a causa dello sfruttamento intensivo. Ogni anno vengono pescate nel mondo oltre 90 milioni di tonnellate di pesce.

lampo di energia

Torna a crescere l'energia rinnovabile italiana: nel 2008 il contributo delle fonti "verdi" rispetto ai consumi totali di energia elettrica è cresciuto del 2,5 per cento, arrivando a toccare il 18,2 per cento. Risultati incoraggianti, come il clamoroso passo avanti del 400

per cento dell'energia solare dovuto alle attrattive del conto energia, ma ancora insufficienti perché dovuti a fattori episodici: a trainare le rinnovabili soprattutto il settore idroelettrico, baciato quest'anno da un inverno particolarmente piovoso.

piccolo formato

Aumenta il caldo si rimpiccioliscono i volatili. Secondo una ricerca australiana nell'ultimo secolo, durante il quale le temperature sono cresciute dello 0,7 per cento, alcuni uccelli hanno ridotto del 4 per cento le loro dimensioni. È

una risposta evolutiva al riscaldamento globale, secondo i ricercatori dell'Australian National University che hanno studiato oltre 500 esemplari di otto specie conservati nei musei australiani dall'Ottocento a oggi.

pianeta terra di Mario Tozzi



tempo reale

Il cambiamento climatico è in atto, anche se ci vogliono raccontare il contrario.



Dopo un inverno e una primavera così piovose, in molti si aspettavano che i problemi connessi al grande caldo fossero ormai in via di risoluzione. Li ricordiamo bene, gli scettici del cambiamento climatico che se ne andavano in giro per televisioni, radio e giornali a strigliare gli esperti del clima, che si ostinavano a mettere in guardia sul fatto che la temperatura media dell'atmosfera comunque era in crescita. E ricordiamo bene anche lo spazio che veniva loro inopportuno concesso, solo perché fa molto più notizia lo scettico che va contro il pensiero e i dati dell'intera comunità scientifica, che non il climatologo con le sue diligenti tabelline delle temperature, un po' come si preferisce sempre l'uomo che morde il cane al cane che morde l'uomo. Purtroppo sul cambiamento climatico si è scelto di accreditare la visione di due schiere di scienziati contrapposti, ciascuna con le sue buone ragioni, che si fronteggiano. Non è così: la stragrande maggioranza degli scienziati è d'accordo sul fatto che il cambiamento climatico esiste; sarà addirittura più veloce e più forte del previsto e che la colpa è della specie umana, incapace di vivere armonicamente con il resto del creato. Ma noi temiamo così tanto di cambiare abitudini che siamo pronti ad aggrapparci a qualche pioggia invernale e a qualche nevicata per farci coraggio e dire andiamo avanti così che non c'è problema. Ed ecco che arrivano i primi dati estivi a smentirci: questa del 2009 è stata la quarta estate più calda degli ultimi due secoli. Le coperture nevose, che quest'inverno ci avevano fatto sperare in un recupero dei ghiacciai, si sono liquefatte in poche settimane e siamo addirittura a un livello di ghiaccio inferiore a quello degli anni scorsi. I ghiacciai alpini in particolare arretrano tutti in misura maggiore e al Polo Nord il riscaldamento è due volte più veloce che altrove. Siccome l'Artico è uno dei grandi regolatori climatici della Terra, questo dato peggiorerà il riscaldamento climatico in atto, con conseguenze drammatiche: il 25 per cento della popolazione mondiale si troverà a soffrire la siccità e a limitare le attività agricole. Servirebbero 110 miliardi di euro all'anno (dal 2013 al 2017) di fondi pubblici mondiali e a fornirli dovrebbero essere i paesi ricchi, mentre nella prossima conferenza sul clima di Copenaghen si rischia di stare ancora a discutere su quanto debbono fare i paesi poveri. Anche per colpa dell'enfasi posta dai media su un eventuale rallentamento del cambiamento climatico, i governi del mondo non trovano ancora la via per costringere le attività produttive nel solo alveo possibile, quello dell'efficienza e del risparmio, ma balbettano schiave di un concetto di sviluppo che va ormai decisamente abbandonato. I fatti ci dicono, però, che neanche precipitazioni eccezionali possono ormai ricaricare le riserve profonde di acqua e mitigare il cambiamento climatico. Non è poi così calda, commentava la rana un secondo prima di bollire nell'acqua della pentola in cui era stata calata.

valori in borsa

19 ottobre 2009: addio borse di plastica, nei punti vendita Coop solo quelle completamente biodegradabili, mentre il Governo rimanda ancora di un anno il divieto degli shoppers di plastica. Ma per Coop meglio tante spese con la solita borsa: la usi, non la getti, non inquina.
di Rita Nannelli

Borse di plastica addio. A partire dal 19 di questo mese nei punti vendita di **Unicoop Tirreno** viene interrotta la vendita degli shoppers in plastica degradabile e ad aspettare alla cassa soci e clienti ci sono i sacchetti completamente biodegradabili e utilizzabili per la raccolta differenziata dei rifiuti organici. La bio-plastica si fa largo in Coop, mentre il Governo "tira e molla" rimandando ancora di un anno la fine degli shoppers in plastica preannunciata da tre anni e prevista, sulla base della Finanziaria 2007, dal primo gennaio 2010.

I love shopper

«Ma Coop va avanti ugualmente, anticipando qualsiasi limite fissato dal legislatore per dare un segnale di impegno e coerenza con la sua missione – afferma **Silvia Ammannati**, responsabile marketing strategico di **Unicoop Tirreno** –. È una scelta importante e significativa sul fronte dell'impegno per l'ambiente della Cooperativa – che ormai da anni adotta politiche di riduzione degli imballaggi e di impiego di materie prime riciclate – perché l'obiettivo è quello di indirizzare i soci e i consumatori verso un utilizzo delle borse della spesa più ecologico».

Lo shopper biodegradabile è realizzato in **Mater-Bi**, fornito da Novamont, produttore italiano primo in campo europeo per le bioplastiche: «Si tratta di un materiale plastico che contiene fonti rinnovabili come, nel caso del sacchetto Coop, amido di mais e oli vegetali – spiega **Alessandro Ferlito**, direttore commerciale **Novamont** –. Rispetto dunque a quello tradizionale, lo shopper in Mater-Bi "ritorna alla terra", nel senso che ritorna ac-

qua e anidride carbonica. A trasformare la "resina" in shopper sono due importanti imprese italiane presenti in Toscana e Umbria».

Una materia prima costosa per sacchetti che costano di più di quelli tradizionali – 9 centesimi –, ma proposti al solo prezzo di costo, senza nessun guadagno da parte della Cooperativa.

facciamo l'eco

Borse pratiche, comode, soprattutto ecologiche, realizzate con materie prime rinnovabili di origine vegetale, per dare un contributo maggiore alla riduzione dei rifiuti. Infatti di ciò che buttiamo nel cassonetto – e che finisce poi in discarica – il 16 per cento (terzo posto dopo il 30 della "frazione umida", cioè frutta, verdura, avanzi di cibo, ossa, bucce e quant'altro, e il 28 per cento della carta) è rappresentato proprio dalla plastica.

«Con l'introduzione del sacchetto in bioplastica Coop consolida proprio quest'impegno e dimostra grande lungimiranza, dando un contributo determinante sul fronte della raccolta differenziata – riprende Ferlito –, perché non ci dimentichiamo che tutti i comuni italiani sono chiamati nel 2015, in base a una direttiva europea, a raggiungere il 65 per cento di raccolta differenziata. In questa direzione va anche la scelta di Coop delle borse riutilizzabili, contro l'abitudine dell'usa e getta».

riusi e costumi

Infatti dall'inizio di quest'anno la spesa si fa in modo ancora più naturale, «perché Coop ha proposto come alternativa alle normali buste di plastica – sottolinea





Ammannati – quelle riutilizzabili. Tante spese con la solita borsa: il modo migliore per ridurre i rifiuti e l'inquinamento. Si tratta di un cambiamento radicale di abitudini che coinvolge milioni di consumatori. Ma in Unicoop Tirreno soci e clienti hanno già risposto in modo soddisfacente dimostrando grande sensibilità verso i problemi ambientali: dal febbraio scorso a oggi sono state acquistate, infatti, oltre 180mila borse riutilizzabili (polipropilene, cotone, juta, carrello con ruote, borsa per carrello) e 500mila biodegradabili, facendo a meno degli shoppers usa e getta». Un contributo non da poco, se si pensa che l'utilizzo per un anno di una sola borsa riutilizzabile può "evitare" all'ambiente 2,5 Kg di rifiuti.

c'era più volte

E le riutilizzabili in Coop ci sono per tutti i gusti e per tutte le tasche. Leggere, ma resistenti e perciò durevoli, in diversi materiali e colori: si possono scegliere quelle più economiche in tante fantasie diverse al costo di 0,90 euro (fino al 30 novembre in offerta: compri due paghi una), quelle colorate in tessuto non tessuto a 1 euro, la borsa in cotone a 1,80 euro, quella per il carrello in nylon dotata di maniglie di plastica dura per essere agganciata al carrello, disponibile a 3,40 euro, e a 12 euro il classico carrellino con le ruote per portare la spesa senza fatica.

Se pensiamo che nel 2008 sono stati distribuiti nei punti vendita Coop 43,7 milioni di shoppers, pari a 600 tonnellate di plastica, si capisce come scegliendo i nuovi contenitori ecologici si dia davvero una mano all'ambiente. Insomma piccoli grandi gesti... ■

Glossario

MAGNA MATER-BI

Le nuove borse della spesa Coop sono realizzate in **Mater-Bi**, derivato dall'amido di mais e da oli vegetali appositamente selezionati. Sono perciò biodegradabili, utilizzabili per la raccolta differenziata degli scarti alimentari e riducibili a compost, terriccio utile per agricoltura e giardinaggio.



badate a voi

**Se non ci fossero loro tante famiglie italiane non saprebbero come assistere anziani, malati, portatori di handicap e persone non autosufficienti. Sono più di un milione e mezzo, quasi tre su quattro straniere, in aumento negli ultimi anni del 37 per cento. Eppure secondo gli esperti in un prossimo futuro potrebbero non bastare per il bisogno di assistenza di un paese sempre più vecchio e sempre più povero che forse non potrà permetterselo. Universo badanti e badati...
di Aldo Bassoni**

In Italia lavorano tra le 800mila e il milione di badanti. L'80 per cento sono straniere e 360mila sono irregolari. Almeno lo erano fino al 30 settembre, quando sono scaduti i termini per la regolarizzazione di badanti e colf. Si tratta di un esercito di lavoratrici venute in soccorso di quasi 2,5 milioni di famiglie che spendono più di nove miliardi di euro l'anno per coprire la pesante assenza dello Stato nelle politiche di sostegno alla famiglia. I pochi spiccioli destinati al fondo per le politiche sociali diminuiranno ancora e, con l'approvazione della Legge Finanziaria, passeranno da 1.528 milioni del 2008 a 1.312 del 2009, caleranno ancora nel 2010 per arrivare infine a soli 961 milioni nel 2011 quando l'invecchiamento della popolazione richiederebbe ben altre risorse. Stessa sorte per i fondi destinati al sostegno alla famiglia: 273 nel 2008 e 187 nell'anno in corso. Saranno solo 138 nel 2011: più che dimezzati. Ancora più grave è il taglio totale degli aiuti alla non autosufficienza nei prossimi due anni. La forbice di Tremonti insomma ha ghigliottinato senza pietà anche quelle poche risorse che lo Stato elargisce a chi ha più bisogno, gli anelli deboli della catena sociale di cui si dovranno far carico, se possono, le Regioni e i Comuni, ai quali a loro volta sono stati tagliati i fondi. Ecco spiegato perché l'Italia è l'unico paese d'Europa invaso dall'immigrazione benefica delle badanti. E per fortuna che ci sono loro, altrimenti tante famiglie italiane non saprebbero come

prima pagina



fare ad assistere anziani, malati, portatori di handicap e persone non autosufficienti.

privata assistenza

Dal 2001 ad oggi, secondo i dati forniti dal *Censis*, il loro numero è aumentato del 37 per cento. In totale sono più di un milione e mezzo e quasi tre su quattro sono immigrati. Molti di loro sono stati regolarizzati grazie alla "Dichiarazione di emersione" che rende lavoratori dipendenti a tutti gli effetti coloro che attualmente lavorano come assistenti alla persona e collaboratori domestici. I datori di lavoro italiani hanno avuto tempo fino al 30 settembre per mettere in regola colf e badanti occupati presso di loro in nero da almeno tre mesi prima del 30 giugno scorso. L'atto di "umanità" dei nostri governanti nei confronti di badanti e colf clandestini che un decreto ad hoc ha sottratto al rischio di essere arrestati come previsto dal famigerato decreto sicurezza, si spiega con il timore che la mancata regolarizzazione avrebbe potuto aumentare da un lato l'affollamento delle già traboccanti patrie galere, dall'altro il ricovero di anziani nelle strutture pubbliche con pesanti ripercussioni sul Sistema Sanitario Nazionale. In realtà il nostro paese è agli ultimi posti in Europa in fatto di assistenza domiciliare integrata. Nessuno lo dice, ma le badanti, di fatto, coprono l'assenza dello Stato e lo Stato, per ricambiare le famiglie di questo favore, ha chiesto loro di pagare 500 euro per la regolarizzazione di chi si prende cura dei loro congiunti bisognosi di assistenza. Molti assessori regionali ai servizi sociali, a cominciare da quello del Veneto, **Stefano Valdegamberi**, che è anche coordinatore nazionale degli assessori al sociale, trovano assurdo e sbagliato che lo Stato abbia chiesto alle famiglie 500 euro per regolarizzare le badanti. «È una misura vessatoria e penalizzante – ha dichiarato Valdegamberi – perché le persone che hanno bisogno di assistenza aiutano enormemente lo Stato a risparmiare sulle spese sanitarie e sociali». Eh sì, la signora ucraina che abbandona la propria famiglia per assistere un emerito sconosciuto in un paese lontano dovrebbe essere ringraziata due volte: la prima per accudire l'emérito sconosciuto, la seconda per togliere le castagne dal fuoco ad uno Stato latitante che ha bisogno di loro per far quadrare i suoi malandati bilanci costringendo in pratica le famiglie bisognose di un'assistenza domiciliare a scucire fior di quattrini, alimentando così un imponente flusso di danaro che esce dalle loro tasche e percorre il cammino inverso rispetto a quello che si dovrebbe avere in un sistema di welfare moderno. Questi costi sono solo in parte coperti dall'assegno di accompagnamento di 472 euro mensili erogato ad appena un anziano su dieci. «Purtroppo in Italia, tra il medico generico e la struttura ospedaliera c'è poco o niente – dice **Niccolò Marchionni**, ordinario di geriatria all'Università di Firenze e presidente della Società italiana di geriatria e gerontologia – manca cioè una rete di servizi



in grado di seguire quelle persone, per lo più anziane, che hanno un quadro clinico complesso, con più malattie croniche poco suscettibili di guarigione». Ecco perché in molti casi le badanti svolgono compiti importanti anche per quanto riguarda le terapie farmacologiche. «A loro spetta il compito delicato di rispettare dosaggi e orari, per cui se dovesse mancare il loro apporto si potrebbe verificare un massiccio aumento degli accessi al pronto soccorso degli ospedali», aggiunge Marchionni.

la sacra famiglia

Questo apre un difficile problema di formazione professionale nei confronti di chi ormai svolge un ruolo fondamentale nella nostra società dal punto di vista sociosanitario. Insomma, le badanti non sono professioniste della salute e benché siano brave e meticolose, chi si occupa di dare una minima formazione professionale a chi ha a che fare tutti i giorni con posologie e cure mediche? Se ne farà carico lo Stato? Oppure le famiglie dovranno ancora una volta arrangiarsi magari con l'aiuto di qualche benemerita associazione solidaristica di cui per fortuna l'Italia non manca? C'è poi un altro aspetto squisitamente "umano" da considerare. Finora ci siamo messi nei panni dei poveri concittadini che hanno bisogno di qualcuno che li assista. Abbiamo provato a metterci nei panni di Maroni che non vuole mettere in crisi il welfare-fai-da-te e di Tremonti che vuole risparmiare su tutto. Ma il punto di vista delle

badanti chi mai lo ha considerato? Troppo spesso vediamo nei migranti esseri impersonali, diversi da noi, come se anche loro non avessero, oltre che bisogni materiali, affetti e sentimenti. Se è vero che, sempre secondo i dati del **Censis**, il 72 per cento circa di colf e badanti sono di origine straniera e il 57 per cento ha meno di 40 anni, che tipo di vita affettiva possono avere queste persone e in quale modo vengono soddisfatte le loro esigenze e quelle dei loro cari rimasti in patria? Stiamo parlando di esseri umani che lasciano altri esseri umani per venire da noi ad accudire altri esseri umani. Una scelta difficile, spesso penosa che mette a dura prova la capacità di resistenza di queste persone costrette ad interrompere per un lungo periodo rapporti familiari e sociali. A volte questa rete di relazioni va in pezzi e non si ricompona più. Spesso ad una famiglia italiana "salvata" corrisponde una famiglia ucraina o rumena o peruviana distrutta. La separazione forzata delle donne migranti dai familiari rimasti in patria ricade sui membri più vulnerabili della famiglia, minori e anziani. Il costo personale si trasforma così in un costo sociale, reso del resto già alto dal forte sbilanciamento demografico che colpisce tutti i paesi a forte emigrazione che perdono una percentuale importante di popolazione attiva.

facende domestiche

A prima vista sembra di assistere a un flusso illimitato, sempre disponibile, perfettamente plasmabile sulle esigenze delle nostre famiglie. «E se invece scopriremmo che le badanti non sono un esercito, ma al contrario una risorsa scarsa che potrebbe presto esaurirsi?» si chiede **Flavia Piperno**, del **Cespi** (Centro studi di politica internazionale) coordinatrice di una consultazione fra esperti su welfare e immigrazione secondo la quale fra 5-10 anni aumenterà il bisogno di manodopera non solo nel settore della cura ma anche in alcuni gradini più elevati della filiera del welfare, come quello degli operatori socio

assistenziali e socio sanitari e degli infermieri. «Quando si verificherà un divario tra domanda e offerta di lavoro nel settore dell'assistenza familiare in co-residenza per non autosufficienti – spiega Piperno – l'esercito delle badanti non sarà più sufficiente a rispondere alla domanda delle famiglie oppure saranno le stesse famiglie a non potersi più permettere una cura privata». Intanto la crisi economica ha spinto molti italiani, per lo più donne, a cercare un'occupazione nel settore della cura. «Ma questo fenomeno può tamponare solo in parte l'inevitabile carenza di manodopera che si verificherà al venir meno del meccanismo che oggi rende possibile la "quadratura del cerchio", ovvero un'offerta capillare di cura a fronte di una limitata spesa sociale – osserva Piperno –. Nei prossimi anni, infatti, arriveranno alla vecchiaia molte persone con pensioni assai basse, insufficienti ad assumere una badante a tempo pieno. Contestualmente la politica di lotta al sommerso e all'evasione fiscale sta già conducendo a un innalzamento dei costi, rendendo meno accessibile alle famiglie il ricorso alla cura privata. Inoltre in futuro la presenza in Italia di un'offerta disponibile a lavorare nel settore della cura dipenderà dalla capacità del nostro paese di vincere la concorrenza di altri paesi europei nell'attrarre manodopera migrante». Sarà necessario garantire migliori condizioni lavorative, ma ciò, tuttavia, si rivelerà un ulteriore elemento che rischia di rendere troppo oneroso il lavoro impiegabile nel settore domestico. Tra l'altro il miglioramento delle condizioni socio-economiche dei paesi Est europei diminuirà l'offerta di lavoro proveniente da queste aree. E come se non bastasse, gli esperti temono che la domanda di assistenza per i grandi vecchi (ultraottantenni) cresca oltre la capacità di auto-regolazione del mercato, pur in presenza di un alto livello di informalità e sommerso. A questo punto è lecito domandarsi: fino a quando reggerà il sistema? ■



TUTTOFARE

Dalla spesa alle pulizie di casa, dall'assistenza – anche medica – all'anziano di famiglia alla preparazione di pranzo e cena. L'identikit di colf e badanti.

Tra il 2001 e il 2008 il numero di colf e badanti è passato da 1 milione 83mila a 1 milione 485mila, registrando una crescita del 37 per cento. E sono ormai 2 milioni e 451mila le famiglie che ricorrono a un collaboratore domestico o all'assistenza per un anziano o un disabile ovvero il 10,5 per cento delle famiglie italiane. Il 35,6 per cento delle badanti straniere vive stabilmente presso la famiglia per cui lavora, dove si occupa dell'organizzazione della vita quotidiana a 360 gradi: la gran parte (l'82,9 per cento) si dedica alla pulizia della casa, il 54,3 prepara i pasti a pranzo e a cena, il 42,7 si occupa della spesa alimentare per la famiglia, il 49,5 accudisce gli anziani, il 32,4 assiste una persona non autosufficiente, il 28,8 fornisce specifica assistenza medica ad uno o più membri della famiglia. Più di un terzo (il 36,6 per cento) dichiara che il proprio lavoro consiste anche nel fare compagnia a un membro della famiglia, a conferma del fatto che questi servizi di microwelfare personale non si esauriscono nella dimensione esclusivamente professionale. Inoltre, più di un terzo delle badanti straniere può pensare a un progetto di vita in Italia in quanto si tratta di cittadine di un paese membro dell'Unione europea, hanno preso la cittadinanza italiana o hanno ottenuto la carta di soggiorno. Il resto deve confrontarsi con il periodico rinnovo del permesso di soggiorno o si trova in condizione di irregolarità. E ciò, sottolinea il Censis, malgrado si tratti di persone che vivono ormai stabilmente in Italia, in media da 7 anni e mezzo, e svolgono tale attività mediamente da 6 anni e 5 mesi. In più, una buona quota di badanti inizia ad essere avanti con l'età: il 13,6 per cento ha più di 50 anni, il 29,1 per cento tra 41 e 50.

non è un paese per vecchi

Senza le badanti il sistema sanitario collasserebbe. Ma l'invecchiamento della popolazione richiede un cambiamento urgente delle politiche assistenziali.

A colloquio con il professor Niccolò Marchionni, ordinario di gerontologia e geriatria presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Firenze e presidente della Società italiana di gerontologia e geriatria.

Come è messo il nostro paese in Europa per quanto riguarda l'assistenza domiciliare?

«Non benissimo. Siamo agli ultimi posti in strutture alternative al ricovero in ospedale o in Residenze sanitarie assistite (Rsa), strutture sempre più necessarie perché con l'invecchiamento della popolazione c'è un conseguente aumento delle malattie croniche con gravi effetti sulla disabilità e sulla capacità di autonomia di molte persone».

Quindi in pratica le badanti svolgono un'attività di supplenza?

«Indubbiamente. Tra l'altro questo tipo di pazienti rischiano di essere ricoverati più per motivi sociali che sanitari e finirebbero per ingorgare i nostri pronto soccorso. Inoltre i loro programmi terapeutici sono complessi perché spesso hanno più malattie croniche poco suscettibili di guarigione. Questo implica una politerapia che richiede grande attenzione e assoluta maestria... In questi pazienti i rischi di effetti collaterali da farmaci aumentano: è fondamentale quindi avere una persona consapevole di queste difficoltà».

Devono preoccuparsi delle terapie, somministrare farmaci, fare operazioni di tipo infermieristico. Quello delle badanti è spesso un compito difficile che richiede una preparazione adeguata...

«Siamo talmente convinti dell'importanza e della delicatezza del compito delle badanti che nel 2010 la Società Italiana di Gerontologia e Geriatria svolgerà uno studio su salute e benessere dell'anziano, in collaborazione con la **Fondazione Sanofi-Aventis**, con l'obiettivo di fotografare le condizioni di salute e le relazioni sociali e familiari di pazienti ultrasessantacinquenni. Quest'indagine si tradurrà poi in corsi di formazione gratuiti per badanti in modo da migliorare la loro preparazione».

>>>

Cosa succederebbe se, in seguito ad alcune interpretazioni restrittive del decreto sicurezza, una parte di loro non dovesse avere i requisiti per essere regolarizzata?

«Si rischierebbe un collasso del Servizio Sanitario Nazionale. La messa in crisi del sistema del badantato potrebbe avere dei risvolti negativi sugli aumenti dei ricoveri e richieste di istituzionalizzazione dove fra l'altro la disponibilità di posti letto ci vede buoni ultimi».

Professore, lei è presidente della Società Italiana di Gerontologia e Geriatria. Quali sono le tendenze in atto riguardo l'invecchiamento della popolazione?

«L'Italia è uno dei paesi più vecchi del mondo, a causa della più alta quota di ultrasessantacinquenni (25 per cento) e della più bassa percentuale di giovani con meno di 15 anni (14 per cento). Se da un lato la longevità è un fatto positivo, dall'altro apre una serie di problemi sociali e assistenziali complessi di cui ormai da tempo non possono più occuparsi i figli e le donne. Negli anni Cinquanta per ogni ultrasessantacinquenne vi erano almeno cinque figli adulti che potevano prendersi cura di lui, oggi per lo stesso anziano ve ne sono poco più di due e nel 2050, secondo le proiezioni, ve ne sarà solo 0,9. E ora che le donne giustamente lavorano la loro disponibilità a svolgere quel ruolo tradizionale di assistenza agli anziani cui erano relegate nella famiglia allargata fino a pochi decenni fa si riduce. E noi geriatri sappiamo che quando il sistema famiglia va in crisi si traduce immediatamente in aumento dei ricoveri».

Chi si occuperà degli anziani e delle persone non autosufficienti quando si ridurrà il flusso di immigrazione dai paesi dell'Est Europa?

«Dovrà occuparsene la sanità pubblica e per farlo bi-

sognerà trasferire una parte delle risorse assistenziali dedicate al paziente con problemi acuti per essere in grado di trattare le grandi cronicità.

Tutti sanno che gli Stati Uniti sono il paese più avanzato per quanto riguarda la ricerca e le tecnologie mediche. Eppure il tasso di mortalità negli Usa è molto simile a quello dell'Albania. E sa perché?».

Forse perché negli Stati Uniti le cure si pagano?

«Anche. Ma soprattutto perché vi è un grave deficit nell'assistenza alle malattie croniche che colpiscono soprattutto la popolazione anziana. In pratica abbiamo una medicina efficace nel ridurre la mortalità per malattie acute, si muore meno di infarto e di altre patologie gravi, ma questo paradossalmente aumenta la probabilità di sviluppare serie malattie croniche di fronte alle quali il sistema sanitario non è adeguatamente attrezzato. E lo sarà sempre di meno dato che l'incremento della popolazione anziana riguarda non solo gli anziani ultra sessantacinquenni, ma anche i cosiddetti grandi vecchi con più di 85 anni che nei prossimi anni cresceranno dell'800 per cento».

E questo cosa significa?

«Significa che mentre un settantenne può ancora essere definito un "anziano giovane", gli over 85 hanno un rilevantissimo tasso di infermità e di conseguenza pongono problemi assistenziali molto elevati».

Qual è secondo lei la soluzione?

«La soluzione è quella di sviluppare una rete di servizi con molteplici nodi specializzata, una rete integrata in grado di dialogare e di garantire il flusso di pazienti al suo interno passando attraverso i vari gradi di assistenza necessari, compreso quella familiare. Il problema è molto serio e bisogna cominciare a pensarci subito». ■



giustizia sia fatta

“È stato giustiziato...” significa morto legalmente in nome della legge. Ma è omicidio.



Tv e giornali annunciano spesso che qualcuno è stato giustiziato, in un paese o in un altro (troppo spesso, ahimè, anche se con frequenza di gran lunga inferiore a quella delle esecuzioni capitali che attualmente avvengono nel mondo, poiché per lo più non le si annuncia affatto). Ogni volta, comunque, a me sembra di ascoltare o di leggere in questa formula, “giustiziato”, un’insopportabile ipocrisia, frutto della ripugnanza a dire che è stato compiuto un omicidio volontario, ancorché legale. Legale, perché compiuto nel rispetto delle leggi vigenti, ma volontario, cioè atto deliberato e non dovuto a fatalità o errore.

Una tale ripugnanza è difficile da superare (mi accorgo di avere usato anch’io, qui sopra, una formula non meno ipocrita, “esecuzioni capitali”, anziché riferirmi a omicidi volontari legali, quali in realtà sono). E tuttavia può servire, la ripugnanza sottesa a queste formule ipocrite, a ricordarci l’enormità e l’assurdità della violenza che si fa alla coscienza civile ogni volta che si mette a morte una persona in nome della legge: tanto enorme e assurda, la violenza subita dalla coscienza di ciascuno, che appare opportuno, doveroso, porla al riparo di parole che evocano la sacralità della giustizia: “giustiziato”, appunto, non ucciso di proposito.

Però il linguaggio gioca a volte brutte scherzi: e così capita di leggere comunemente sui giornali e di sentire alla Tv che è stato “giustiziato” un ostaggio (lo si disse a suo tempo anche di Aldo Moro e delle altre vittime delle Brigate Rosse). In questi casi la sacralità della giustizia va evidentemente a farsi benedire e si aggiunge solo uno sfregio in più alla persona uccisa. Ma pure svarioni lessicali di questo genere rimandano, in fondo, all’ambiguità di una formula, “giustiziato”, che dovrebbe valere a rassicurare le coscienze più pigre e finisce col mettere a nudo le contraddizioni dello sviluppo civile, la fragilità morale di tante sue acquisizioni.

Non è senza significato che la pena di morte sia legale e si applichi in paesi di consolidata democrazia come in altri in cui non c’è libertà. Forse dovremmo rassegnarci a constatare che questo discrimine non segna, come pure si era confidato in passato, la via sicura a più alti traguardi di civiltà: se, democrazia o tirannide, si continua comunque a “giustiziare”.

le risposte di Coop

Coop risponde alle domande dei clienti, direttamente al punto vendita.

Tempi più brevi per avere una risposta dalla Coop quando siamo a fare la spesa. In tutti i punti vendita di **Unicoop Tirreno** è attivo il sistema "Le risposte di Coop", uno strumento di facile consultazione a disposizione dei dipendenti addetti ai Punti d'Ascolto che suggerisce risposte e indicazioni alle oltre 600 domande generalmente poste dai soci e consumatori. Dai prezzi agli assortimenti, dal prestito sociale al pagamento alle casse, dal catalogo **Fidelity** alla qualità dei prodotti sono questi e molti altri i temi delle domande quotidianamente poste da soci e clienti nei punti vendita. Grazie al nuovo sistema "Le risposte di Coop", l'addetto al Punto d'Ascolto o qualsiasi altro dipendente può collegarsi

alla intranet di Unicoop Tirreno e trovare rapidamente la risposta più adeguata alla richiesta del cliente. «Questo progetto è nato per uniformare e rendere omogenee le risposte in tutti e tre i canali da Carrara a Benevento – afferma **Marco Monetti**, responsabile Customer care –, ma anche per rendere più efficienti i nostri sistemi di ascolto. Pensiamo solo a quanto tempo veniva perso nei negozi a rintracciare l'interlocutore adatto alla domanda posta dal cliente che intanto era costretto ad attendere. Oltre al miglioramento delle relazioni con i clienti ci aspettiamo anche una migliore efficienza organizzativa e un abbassamento dei costi dal momento che abbiamo calcolato minori tempi medi di risposta». ■

soddisfatti e tutelati

Assistenza anche dopo la vendita.

Un percorso completo di tutela verso soci e consumatori che acquistano prodotti non alimentari e hanno necessità di un'eventuale richiesta di assistenza all'interno dei due anni di garanzia. Si chiama "Soddisfatti e tutelati" ed è il servizio post vendita che **Unicoop Tirreno** ha attivato per rispondere alla richiesta dei consumatori sensibili al prezzo, alla qualità e sicurezza dei prodotti e dei servizi erogati dalla Cooperativa. Coop si propone dunque come primo interlocutore verso il servizio di assistenza con il fine di mantenere il proprio rapporto di fiducia con i clienti che devono essere informati di tutte le garanzie presenti al momento dell'acquisto: a partire dalla garanzia legale che copre i difetti di conformità esistenti alla consegna del bene (manifesti entro due anni dalla data di acquisto e denunciati entro due mesi dalla scoperta) che si attiva rivolgendosi al punto vendita dove è stato effettuato l'acquisto, muniti di documento fiscale comprovante la data di acquisto. Coop ha attivato anche la possibilità

di predisporre il servizio di assistenza a domicilio se il prodotto difettoso appartiene alla categoria dei grandi elettrodomestici e nel caso si tratti di particolari impianti Tv. Nelle riparazioni Coop si serve esclusivamente dei centri di assistenza indicati dai fornitori, a cui invierà a proprie spese il prodotto al fine di verificare la sussistenza del presunto difetto di conformità e procedere alla riparazione. Tutti i prodotti coperti da garanzia, nel caso il cliente non sia soddisfatto o se il prodotto ha un difetto di conformità, possono essere restituiti entro 10 giorni dall'acquisto presentando lo scontrino/fattura al Punto d'Ascolto. Nei negozi Coop è possibile trovare anche i prodotti ricondizionati (evidenziati da un bollino rosso e con garanzia di un anno), ovvero apparecchiature ispezionate, testate e ripristinate in modo tale da essere vendute, funzionanti in tutte le loro parti e con un grande vantaggio sul prezzo. Il servizio è attivo in tutti gli Iper e i Super e nei Minimercati dell'Isola d'Elba. (B.S.) ■

destinazione Afghanistan

Latte in polvere, riso, biscotti, omogeneizzati, marmellata, vestiti per bambini, lenzuola. La Cooperativa ha partecipato – assieme ad altre aziende ed enti della provincia di Grosseto – a una raccolta di aiuti umanitari. Destinazione: l'ospedale pediatrico di Herat, Afghanistan, che attualmente ospita circa 150 bambini e comprende, oltre al reparto degenza, anche quello di medicina interna, la sezione neonatale ed endoscopica, il pronto soccorso e la sala operatoria. Il pallet **Unicoop Tirreno** è stato consegnato direttamente all'ospedale da due comandanti in missione a Herat e Kabul, il Colonnello Michele Brandonios e il Capitano Manuel Solastri.



fratello Siloe

Nel futuristico monastero di Siloe una vivace coltivazione di peperoncini impegna la giornata dei monaci benedettini. Biologici, essiccati con metodi naturali e riconosciuti dall'Accademia Italiana del Peperoncino.
di Beatrice Ramazzotti

Le vie del Signore, si sa, sono infinite. Per esempio in quel lembo ancora selvaggio e scarsamente abitato di Maremma Toscana che dal mare porta verso il Monte Amiata hanno fatto in modo che due realtà come la Coop e un monastero benedettino si incrociassero intorno a un prodotto altrettanto originale: il peperoncino.



Siamo su una dolce collina a Poggi del Sasso, Comune di Cinigiano (GR), dove il vento sibila tra gli ulivi e la vista spazia come da un deltaplano. Qui nel 2005 è sorto il Monastero dell'Incarnazione, una costruzione avveniristica in vetro, legno e pietra, ispirata dai principi dell'architettura biodinamica e circondata da installazioni d'arte contemporanea, tra cui un olivo centenario, senza vita, nel quale è stata scolpita la figura di Gesù. Il monastero è animato dalla comunità monastica di Siloe, sei monaci dell'ordine di San Benedetto, la cui giornata è scandita da preghiera, lavoro, studio, accoglienza e ospitalità. Da qualche anno, sotto la guida dell'Accademia Italiana del Peperoncino e dell'agronomo Massimo Biagi dell'Università di Pisa, alle attività dei monaci si è aggiunta la coltivazione di un variopinto campo di peperoncini dove, accanto ai cornetti rossi, fioccano forme e colori vivaci. Una piantagione curata, anche esteticamente, che svela la laurea in architettura di Fra Roberto responsabile, assieme a Padre Stefano, della piccante produzione. «Quando si parla di peperoncino il pensiero effettivamente va subito alla piccantezza – esordisce il benedettino aggirandosi tra piante multicolor – in realtà ogni tipologia ha il suo aroma, il suo retrogusto». Così si scopre che il peperoncino giallo profuma di frutta mentre quello marrone ricorda la terra

umida. I monaci di Siloe ne coltivano nove specialità di cui **Unicoop Tirreno** acquista e distribuisce in quattordici supermercati toscani tre tipologie: il "Giallo di Siloe" miscelanea di peperoncini gialli originari di Vietnam e Laos, "Terre d'Oriente" rossi ottenuti da cultivar del Sud-Est asiatico e "Colori di Siloe" di diversi colori e alta piccantezza. Essiccati

con un procedimento lento e naturale, certificati biologici e macinati in modo artigianale i peperoncini vengono confezionati in piccoli vasetti di vetro con la scritta Siloe sul coperchio rosso. Nel periodo natalizio saranno presentati anche in versione pacco dono: due vasetti di peperoncino in compagnia di un prezioso zafferano, anch'esso coltivato al monastero. I peperoncini di Siloe, piantati per passione, sono così divenuti un modo per ricavare fondi e contribuire al completamento della nuova, stupenda ala del monastero. Descrivere a parole questo luogo, che è soprattutto di relazione e di profonda scoperta, non è facile. Forse lo sanno anche i monaci che per presentarlo hanno scelto una frase concisa e perfetta: "Siloe, vieni e vedi". ■

Il peperoncino di Siloe si trova nei supermercati di Viareggio, Avenza, Massa, Pietrasanta, Livorno "La Rosa", Rosignano, Cecina v. Pasubio, Piombino v. Gori e Salivoli, Venturina, Portoferraio, Follonica, Orbetello, Grosseto v. Inghilterra.

Il Monastero accoglie ospiti che desiderano condividere, anche per brevi periodi, la vita semplice ed essenziale dei monaci. **Info:** www.monasterodisiloe.it; e-mail: monasterodisiloe@infinito.it, tel. 0564990415-3479540768

luogo di rinascita

Limpio, Genos e Naca. Dalle terre confiscate alla mafia sono sgorgati i vini della "rinascita", tre **Igp** siciliani prodotti dalla Cooperativa **Lavoro e Non Solo** di Corleone (PA) e imbottigliati dai **Viticoltori Associati** di Canicatti (AG). Due bianchi, Limpio e Genos, da vitigni Catarratto e Chardonnay, e il rosso Naca da uve Nero d'Avola: nomi suggestivi che significano Limpido dal siciliano Limpio, Nascita dal greco antico Genos e Culla dal siciliano



Naca. Culla di una rinascita sono, infatti, le terre da cui provengono, un tempo incolte e abbandonate, oggi simbolo di legalità e giustizia.

I tre vini sono in assortimento in tutti i supermercati e minimercati di **Unicoop Tirreno** insieme ad altri prodotti della Coop. "Lavoro e Non Solo" di cui Unicoop Tirreno è socia e sostenitrice: le biologiche Passata di pomodoro e Semola per pizza di grano duro in distribuzione con il marchio **Libera Terra**.

valori condivisi

Sviluppo integrale dell'uomo, etica ed economia, globalizzazione, riforma della finanza, responsabilità sociale dell'impresa, ruolo dei consumatori. E poi un paragrafo che, per la prima volta in un'enciclica, mette in risalto la funzione positiva della cooperazione di consumatori. Ne parliamo con Sergio Costalli, vice presidente e amministratore delegato di Unicoop Tirreno.
di Aldo Bassoni

Dopo la **Populorum Progressio** di Paolo VI, la chiesa torna a porre, nel mondo globalizzato di oggi, il tema della costruzione di una società (terrena e non celeste) secondo libertà e giustizia che metta al centro l'uomo e non il profitto. Il fatto che la recente lettera enciclica di Benedetto XVI riconosca espressamente il valore sociale della cooperazione, in particolare quella di consumo, è di enorme rilevanza perché afferma il principio del bene comune come fine ultimo dell'agire economico e non di un'astratta categoria dello spirito. Il mercato insomma non deve

essere il luogo della sopraffazione del forte sul debole e la cooperazione è un modello d'impresa valido non solo per il passato e il presente, ma anche e soprattutto per il futuro. «L'enciclica di Benedetto XVI **Caritas in Veritate** parla di noi», dice **Sergio Costalli**, vice presidente e amministratore delegato di **Unicoop Tirreno** – e parla a noi stimolando riflessione e confronto».

Perché è importante confrontarsi con questa enciclica?

«Premesso che molti argomenti ci sono familiari, altri un po' meno, la lettura della **Caritas in Veritate** è uno stimolo a meglio comprendere le ragioni che ci spingono a credere nei nostri valori e a lavorare per affermarli. Ci è utile anche per focalizzare la nostra strategia imprenditoriale attraverso un'attenta rilettura della nostra missione alla luce delle nuove necessità e aspettative dei cittadini, dei consumatori e dei soci. Percepire condivisione attorno al difficile ruolo che siamo chiamati a svolgere, vedere confermati e apprezzati quei valori che da sempre sono anche i nostri ci incoraggia a proseguire con fermezza e convinzione sulla nostra strada. Ci conferma che siamo nel giusto, che si può fare impresa in maniera "diversa", giusta, rispettando le leggi, le persone e l'ambiente, dando vantaggi importanti a centinaia di migliaia di soci, ai consumatori e al territorio. La sola



nostra presenza sta a dimostrare che i valori richiamati possono tradursi in realtà economica quotidiana. Abbiamo quindi una grande responsabilità, ma non siamo soli!»

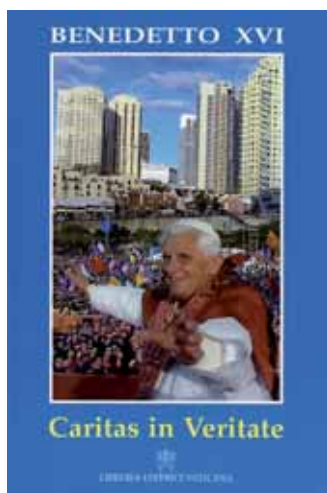
L'enciclica fa un richiamo alla riscoperta dei valori di fondo per costruire un futuro migliore...

«Sì, e questo ci trova d'accordo. La responsabilità sociale è qualcosa di permanente, destinata a connotare il comportamento dell'impresa. La figura del consumatore come ricettore passivo delle proposte che gli provengono dalla

produzione e dalla distribuzione sta cedendo il passo a un soggetto che desidera certo ancora consumare, ma in maniera più consapevole, un consumatore che con le sue decisioni di acquisto e i suoi comportamenti può determinare l'offerta di beni e servizi che richiede al mercato. Oggi per il consumatore non è più sufficiente, anche se ancora molto importante, il rapporto qualità-prezzo, ma vuole sapere come quel certo bene è stato prodotto e se nel corso della produzione l'impresa ha inquinato l'ambiente o ha leso i diritti fondamentali della persona».

Per la prima volta un'enciclica esalta i valori e il ruolo positivo della cooperazione di consumatori.

«Sì. Nel momento in cui si manifesta una forte riduzione del potere d'acquisto, al paragrafo 66 il Papa rivolge un richiamo a consumare con maggiore sobrietà e rileva la necessità di percorrere altre strade con forme di cooperazione all'acquisto come le cooperative di consumatori. Il Papa auspica inoltre la diffusione della commercializzazione di prodotti provenienti dalle aree più depresse del pianeta, a condizione che si tratti veramente di un mercato equo e solidale trasparente e richiama ad un più incisivo ruolo dei consumatori come fattore di democrazia economica. Questo paragrafo potremmo averlo scritto noi!».



ricordati di Coop

Coop inaugura l'Archivio storico.

Nell'enciclica c'è spazio anche per alcune riflessioni sul mercato, l'economia e sul rapporto con l'etica.

«L'impresa non è un'istituzione alla quale chiedere semplicemente efficienza e creazione di ricchezza. Non è nemmeno un'istituzione "antisociale" che agisce in un mercato eticamente neutro dove imperano lo sfruttamento e la sopraffazione del più debole. La convinzione che l'economia sia per l'uomo e non l'uomo per l'economia, che solo l'uomo è valore massimo e fine di tutta l'organizzazione economica e sociale rappresenta il nucleo centrale anche del nostro pensiero di operatori. È quindi importante che sul mercato operino imprese condotte da soggetti che agiscano non per il conseguimento del puro profitto, senza per questo rinunciare a creare valore economico. Questo argomento è molto importante per chi come noi non crede che il benessere si misuri solo con il Pil».

C'è chi dice che l'etica in economia produca risultati migliori.

«La valutazione di un'impresa dipende anche dalla sua capacità di operare in maniera socialmente responsabile, di essere in grado di procurarsi e mantenere quella forte legittimazione sociale necessaria per competere con successo. Le imprese che non curano i cosiddetti asset immateriali come la reputazione, la coerenza delle azioni rispetto al giudizio etico corrente e il prestigio sociale, a parità di tutte le altre condizioni, corrono maggiormente il rischio di venire penalizzate dal mercato».



Unicoop Tirreno l'archivio storico lo aveva iniziato a costruire già da tempo. Ora c'è anche una sede nuova e accogliente dove i preziosi materiali raccolti nell'arco di una storia quasi sessantacinquennale – la Cooperativa è nata a Piombino nel 1945 col nome di **Coop La Proletaria** – troveranno una collocazione più adeguata agli standard moderni di catalogazione, conservazione e consultazione dei fondi aziendali. L'Archivio verrà inaugurato **sabato 10 ottobre** alle ore 10 nella sede della ex Coop Unione Ribolla alla presenza del Presidente **Marco Lami**, del Vicepresidente **Sergio Costalli**, del Presidente della Provincia di Grosseto **Leonardo Marras**, del sindaco di Roccastrada **Giancarlo Innocenti** e di **Diana Toccafondi** della Sovrintendenza Archivistica per la Toscana che, con un provvedimento speciale, ha già definito l'Archivio "di interesse storico particolarmente importante".

«La cooperativa nel corso degli anni ha dimostrato la sua sensibilità verso il recupero e la valorizzazione della sua memoria storica – spiega Costalli –. Da qui la scelta, pur in un contesto economico non facile, di dare vita ad un vero e proprio Archivio storico, collocandolo in uno spazio rimodellato secondo le esigenze di una struttura culturale, in un luogo della Maremma come Ribolla, emblematico dal punto di vista storico sia per quanto riguarda la cooperazione sia per quanto riguarda la storia dei minatori su cui hanno scritto pagine memorabili Luciano Bianciardi e Carlo Cassola».

Nell'occasione verrà presentata la Guida ai Fondi Archivistici redatta dalla società Hyberborea di Navacchio, presso Pisa.

Il giorno 16 ottobre l'Archivio sarà presentato alle Presidenze delle Sezioni soci ed alla Direzione Politiche Sociali. Successivamente sarà invece presentato ai Dirigenti della Cooperativa, al Settore Comunicazione e ai Comitati Direttivi delle Sezioni soci della Provincia di Grosseto ed agli ex amministratori di Coop Unione Ribolla.

siamo giusti!

Dal 17 al 25 ottobre torna in Coop la settimana dedicata al commercio equo e solidale: sconti, degustazioni, informazione sui prodotti del Sud del mondo. Insomma lo faccio la spesa giusta.

di Rita Nannelli

Una settimana dedicata al commercio equo e solidale, dal 17 al 25 ottobre, ormai una classica per Coop, giunta alla sesta edizione. **Io faccio la spesa giusta** è organizzata da FairTrade Italia (marchio di garanzia e certificazione del commercio equo e



solidale) perché i fattori etici pesino sempre di più nelle scelte d'acquisto dei consumatori, e Coop, dimostrando una volta di più la sua vocazione etica, aderisce con tante iniziative commerciali e sociali tra cui uno sconto del 10 per cento sulla linea **Solidal Coop**. Nata nel 2002, è fatta solo di prodotti a marchio provenienti dal commercio equo e solidale. Coop è stata la prima catena italiana ad averci creduto, lanciando nel 1995 il "caffè per la solidarietà". Come allora i prodotti oltre che etici (certificazione SA8000 che elenca i requisiti per un comportamento eticamente corretto delle imprese verso i lavoratori coinvolti) sono sicuri, buoni (prima di entrare in commercio devono avere l'**Approvato dai Soci**), ecologici e convenienti.

ben fatti

Giusto in Coop dunque con novanta prodotti buoni per noi e buoni per i paesi in via di sviluppo, dal caffè alla crema spalmabile, dal tè al riso thai, ma anche palloni da calcio, calcetto, minicalcio e beach-volley e capi d'abbigliamento. E sui nuovi frollini al cacao Solidal, così come su noci brasiliane, succhi e cioccolata in programma degustazioni per il pubblico nei punti vendita dove sono previsti i presidi dei soci. Nei giorni dell'iniziativa proprio la presenza

dei soci garantirà a tutti gli interessati informazioni utili sui prodotti Coop e sul commercio equo, perché non si tratta di beneficenza verso i più deboli, ma d'impegno concreto per favorire lo sviluppo dei piccoli produttori svantaggiati del Sud del mondo e garan-

tire loro un lavoro dignitoso ed equamente remunerato. Un'occasione per sensibilizzare su un tema verso cui sono cresciuti nel tempo l'attenzione e la disponibilità di soci e consumatori, prova ne è il successo crescente della settimana del commercio equo, con vendite raddoppiate negli ultimi tre anni.

Nei supermercati e ipermercati Coop "Io faccio la spesa giusta", e tu? ■

BUON PER NOI

Ecco i prodotti della linea "Solidal Coop".

Biscotti frollini ai cereali con fave di cacao 320g
Caffè 100% arabica 250g
Caffè miscela classica 250g
Crema spalmabile 350g
Tè 20 filtri
Tè nero al limone 20 filtri
Miele millefiori 500g
Preparato solubile al cacao 500g
Cacao polvere 75g
Cioccolatini pieni assortiti 200g
Cioccolato tavolette fondente BIO 100g
Cioccolato tavolette latte BIO 100g
Uovo cioccolato fondente 220g
Uovo cioccolato al latte 220g
Riso Thai profumato 500g
Succo arancia 100% 1lt
Succo ananas 100% 1lt
Zucchero di canna BIO 500g
Ananas da agricoltura a lotta integrata
Banane BIO
Noci brasiliane sgusciate BIO 250g
Rose mazzo da 9 steli, h. 40cm
Palloni gioco (4 referenze)
Abbigliamento (64 referenze)

quello che c'è da Sapere

Tutti a scuola con i percorsi di Educazione al consumo consapevole di Coop, al suo ventinovesimo anno di attività.

di Cristina Vaiani

Viaggio in bottiglia, Il pianeta di cioccolato, Vita da scatola, Consumiamo equo, Chi aiuta la strega Pasticcia?, Salti, trottole e merende, A me gli occhi, L'inventore dei sogni, Vitamina L come legalità. Un "favoloso" mondo dei consumi raccontato dagli animatori Coop e dai loro percorsi di educazione alimentare, alla sostenibilità, alla cittadinanza che farà ancora una volta riflettere gli studenti delle scuole sui consumi, sullo sfruttamento delle risorse, sull'ambiente, sui comportamenti etici e gli stili di vita. Dall'infanzia all'adolescenza nessuno



sfugge al **SapereCoop** che per il ventinovesimo anno consecutivo presenta alle scuole di ogni ordine e grado le proposte di educazione al consumo consapevole.

mondi paralleli

Sono sufficienti un bicchiere d'acqua, una tavoletta di cioccolato, un imballaggio di troppo per intraprendere una riflessione sull'importanza di risorse rinnovabili ma esauribili, sul commercio di alcuni prodotti e sulle condizioni di lavoro di chi li produce, sull'impatto ambientale di certe scelte di consumo. Questo è il metodo adottato: si parte da un prodotto di consumo per sconfinare in mondi e valori paralleli e interdipendenti tracciando correlazioni tra i consumi e l'ambiente, la salute, l'etica, i rapporti culturali ed economici con gli altri paesi.

Ecco che dal confronto tra un moderno snack e una merenda tradizionale emerge il valore di un'alimentazione corretta, e ci si accorge che tanti dei nostri bisogni sono indotti da influenze mediatiche; perciò è importante conoscere i prodotti in commercio e saper leggere le etichette. Da un mondo virtuale si può passare infine al valore delle cose, analizzando l'uso che ne facciamo, quanto e come consumiamo, e riflettendo sull'utilizzo del denaro e del tempo rispetto ai nostri desideri e anche rispetto agli altri, all'impegno sociale, alla solidarietà.

con animazione

È attraverso queste riflessioni svolte in classe e dentro il supermercato che Coop vuole promuovere tra i giovani comportamenti sostenibili e responsabili sia nell'utilizzo quotidiano degli oggetti e delle risorse, che nel rapporto con il cibo e con gli altri. Si va al supermercato, si entra in contatto diretto con i prodotti, si fanno spese simulate, s'impara a leggere le etichette oppure si resta in classe a seguire le

"lezioni" degli animatori Coop che non sono mai lezioni ma interazioni, condivisioni, confronti. Educatori più che animatori – ci tiene a precisare **Carla Chiuppi**, animatrice storica di Narni – che attraverso stimoli attivi basati su storie, giochi, esperienze sono capaci di suscitare interesse su temi che poi le classi continueranno, con strumenti e progetti adeguati all'età, ad approfondire anche in seguito. «Personalmente considero le animazioni un vero "gioiello" che dà alla scuola e ai ragazzi molti spunti di lavoro – dichiara **Anna Di Vittorio**, insegnante romana –. Sono incontri di

grande impatto emotivo, fanno scattare l'entusiasmo negli studenti permettendo di lavorare in maniera attiva, soprattutto nell'esperienza di laboratorio», cioè al supermercato. È qui che i prodotti scelti dai ragazzi durante la spesa simulata «diventano vere e proprie "finestre sul mondo", occasioni per poter discutere, con gli animatori e nella classe, di identità, gruppi, culture, lavoro, economia, scelte etiche».

buone relazioni

Mentre studenti e insegnanti intraprendono i percorsi educativi, fuori dalle scuole i soci attivi contribuiscono fattivamente a valorizzare l'offerta educativa che Coop propone ai territori sia intrecciando relazioni con i docenti, i dirigenti scolastici e le istituzioni del territorio sia programmando iniziative sociali in coerenza con i temi affrontati in classe. «Le relazioni che si intrecciano in questo modo sono l'impegno che i soci attivi della Cooperativa mantengono e coltivano mediante un attento atteggiamento di ascolto dei bisogni del territorio», spiega **Cristina Del Moro**, responsabile dell'Educazione al consumo consapevole di Unicoop Tirreno. È proprio grazie alla continua e capillare attività di ascolto e di relazione dei soci sui territori che «scuola, associazioni, istituzioni possono lavorare insieme per il conseguimento di obiettivi educativi condivisi».

Intanto nei territori della Cooperativa hanno luogo le presentazioni delle attività educative per il nuovo anno scolastico contenute nella guida SapereCoop. È dopo questa fase che gli insegnanti, individuato il percorso più adatto alla propria classe, richiedono l'animazione al Centro soci e consumatori di riferimento. ■

Per ulteriori informazioni: www.unicooptirreno.e-coop.it.

qualcosa di speciale

Dal pane allo yogurt, dai salumi ai surgelati il variegato reparto gastronomia di Unicoop Tirreno con le sue oltre tremila referenze. Tra tradizione e novità, pane a un euro e salumi a prezzi da capogiro scopriamo i reparti dove la parola d'ordine sta diventando take-away. di Beatrice Ramazzotti

Avete mai pensato a quanti tipi di mortadella si nascondono in un supermercato? Proviamo a fare un elenco: in vaschetta già affettata; confezionata nel banco frigo; in bella mostra in salumeria, tutta intera, pronta per essere effettata secondo gusto e necessità. Al supermercato di Guidonia c'è addirittura la versione halal, di carne di vitello, che può essere consumata anche dagli islamici; mentre ad Avenza la mortadella senza glutine



farà presto la gioia dei consumatori celiaci. Partiamo da questo esempio gustoso per introdurre il lavoro di **Claudio Viligiardi**, category gastronomia, salumi e formaggi, forneria e surgelati di **Unicoop Tirreno** e del suo team formato da quattro assistenti (Luca Mascagni, Gianfranco Fino, Miretta Demi, Gabriele Renaioli) e cinque specialisti merceologici (Roberto Gabriele, Patrizia Borri, Luana Chiappafreddo, Patrizia Quinti, Giuseppe Di Giacomo). Dieci persone che in multicanalità, ossia occupandosi dell'assortimento di tutti i 112 punti vendita di Unicoop Tirreno, seguono qualcosa come 3.320 referenze, di cui 570 surgelati, 1.390 libero servizio (i banchi frigo per intenderci), 660 al banco gastronomia e salumeria, 700 in forneria. «Con un assortimento così vasto e complesso e dove l'incidenza del prodotto a marchio Coop è di media del 20 per cento quello che non dobbiamo mai perdere di vista è la complementarietà dei prodotti – spiega Viligiardi –. Diversificarli secondo il reparto in cui si trovano è fondamentale per dare modo ai consumatori di trovare il prodotto giusto nel posto più adatto. Stiamo lavorando da tempo ad una selezione negli assortimenti, che segna una volta per tutte la dimora commerciale delle merci per cui il **Gorgonzola Gim** si trova al banco di libero servizio, così come il formaggio **Belpaese** confezionato, mentre per formaggi tipici **Dop** e i salumi **Igp**, si dovrà attendere il proprio turno al banco assistito».

prendi e porta a casa

Ricerca della tradizione e tipicità sono le caratteristiche del reparto salumi e latticini dove, però, un elemento di novità c'è ed è rappresentato dal fattore tempo, ossia dalla proposta vincente del take-away (pronto da portare via). «Il take-away dei salumi è passato dalle 15 alle

attuali 45 referenze in soli quattro anni – afferma il category –. Al 31 luglio 2009 i salumi take-away hanno generato un fatturato di 3 milioni e 600mila euro, cioè ben il 9 per cento in più rispetto all'anno precedente». Altro fiore all'occhiello della gastronomia sono i piatti cucinati presentati in mono-porzioni. «Oggi siamo in grado di offrire un menu completo, dall'antipasto al dolce, e ciò è evidentemente apprezzato dalla clientela, magari da

chi ha poco tempo, oppure non sa cucinare, da chi ama il fritto, ma non sa friggere... tanto che le vendite sono aumentate di 200mila euro rispetto al 2008».

Una curiosità alimentare? Senza dubbio il successo di salumi con prezzi da gioielleria come il prosciutto Patanegra a 187 euro al Kg o la bresaola di Chianina a 99 euro al Kg, affettati con affettatrice a mano da un fornitore toscano e proposti in vaschetta in un banco frigo dedicato. «Li abbiamo inseriti solo in alcuni punti vendita – racconta Viligiardi – come Follonica, Pietrasanta, Cecina, Livorno, Roma Eur e i risultati di vendita, visti i prezzi, ci hanno letteralmente sorpreso: più di 1.500 confezioni a settimana!».

pan forte

Se c'è un reparto dove impera il "local" questo è sicuramente la forneria dove i fornitori locali, gestiti direttamente da Unicoop Tirreno, sono ben 230, mentre pizze, croissants e baguettes vengono prodotti internamente dal personale Coop adeguatamente formato. È anche il reparto dove si trova uno dei prodotti più economici e su cui la Cooperativa ha impostato un'importante campagna consumeristica: il pane comune a un euro al chilo. Arriviamo infine nella zona fredda, ossia i banchi libero servizio (frigo da +4 a +8°C, quindi burro, yogurt, formaggi confezionati, pasta fresca) e il reparto surgelati (da -18 a -25°C, carne, pesce, verdure, gelati, piatti pronti). «Per noi questa rappresenta l'area più innovativa dal punto di vista commerciale – conclude Claudio – dove la presenza di marche leader di mercato si fa piuttosto massiccia e nascono continuamente prodotti nuovi, pubblicizzati allo sfinimento. Dobbiamo stare sempre al passo con gli inserimenti in un gioco continuo ad aggiungere referenze, inseguendo le mode del momento». ■

carta moneta

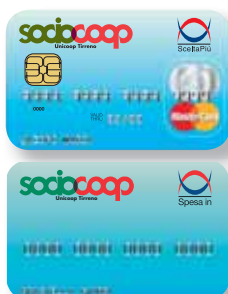
A disposizione presso gli uffici del Prestito Sociale due nuove carte SocioCoop di pagamento: carta Spesa In e carta Scelta Più. Costi e condizioni migliori di card rilasciate da altri operatori sia commerciali che bancari, servizio nuovo, chiaro e trasparente.

di Aldo Bassoni

I soci di Unicoop Tirreno hanno a disposizione un'ampia possibilità di scelta nell'utilizzo della carta SocioCoop. La carta SocioCoop è identificativa del socio e serve per gli sconti e le offerte riservate, l'accumulo dei punti, il pagamento della spesa e il prelievo di contante nei cash dispenser. I soci prestatori possono utilizzarla anche per pagare la spesa nei punti vendita della Cooperativa legandola al libretto di Prestito Sociale. Le due nuove carte

emesse da Integra (società che fornisce servizi finanziari ai soci delle cooperative del Distretto Tirrenico) consentono inoltre di pagare la spesa in Coop anche con addebito su conto corrente bancario e postale. In più, permettono di accedere al circuito internazionale Mastercard ampliando le potenzialità di utilizzo della carta SocioCoop come strumento di pagamento.

Carta Socio Spesa In. Comoda e semplice per la spesa quotidiana, mantiene le caratteristiche della vecchia carta SocioCoop (punti, sconto, Salvatempo ecc.) e inoltre permette il pagamento della spesa con addebito sul conto corrente bancario o postale di cui deve essere titolare o cointestatario il socio stesso. Il socio ha a disposizione 600 euro mensili per acquisti nei punti vendita Coop. Può avere un codice pin, servizio sms gratuito, una carta aggiuntiva e area riservata su internet. Non ha costi di emissione né



di quota annua. È valida per i pagamenti nei punti vendita Unicoop Tirreno, Unicoop Firenze e Coop Centro Italia.

Carta Socio Scelta Più. Totalmente flessibile per acquistare liberamente, è una vera e propria carta di credito spendibile ovunque. Il socio ha a disposizione 2mila euro mensili da utilizzare per pagare la spesa e per acquisti e prelievi bancomat in tutto il mondo nei negozi convenzionati

Mastercard. Il codice pin è obbligatorio per i pagamenti fatti in Coop e per i prelievi automatici. L'ammontare complessivo degli acquisti mensili effettuati è rimborsabile in unica soluzione "a saldo", senza alcun interesse, oppure "a rate" mensili, con addebito degli interessi, scegliendo l'importo da rimborsare ogni mese.

A richiesta del socio le due nuove carte possono contenere anche la funzione di addebito sul Prestito Sociale, per i soli acquisti fatti in Coop. Sia per Spesa In che per Scelta Più sono in vigore le promozioni: 100 punti all'attivazione della carta, 2 punti per ogni spesa e 1 punto per ogni 10 euro di spesa. Si può pagare la spesa in Coop con addebito al giorno 5 del mese successivo. Resta comunque valida anche la vecchia carta SocioCoop riservata per il pagamento ai soci prestatori utilizzabile solo in Unicoop Tirreno. Ogni socio può essere titolare di una sola carta. ■

servizio portale

Un portale tutto nuovo per i consumatori di Roma che fanno la spesa on line. Più veloci l'accesso e la navigazione, nuova veste grafica, home page interattiva con notizie di Cooperativa, eventi speciali, occasioni, le ricette di Nuovo Consumo. «Era un portale datato, fermo al 2004, lo abbiamo letteralmente ricostruito utilizzando la tecnologia più avanzata – dice Marco Monetti, responsabile customer care di Unicoop Tirreno. Ne ha guadagnato la funzionalità complessiva del servizio, che prevede adesso tempi di accesso e di acquisto più rapidi, la possibilità per il cliente di gestire un profilo personale, nuovi contenuti e strumenti di ricerca, accesso diretto senza il tramite del portale e-coop.

Ma le novità più interessanti si scoprono navigando: la spesa si può fare scegliendo i prodotti da aggiungere al carrello oppure compilando una lista della spesa su una sorta di blocco on line; il carrello è dinamico, sempre modificabile e per ogni prodotto c'è la possibilità di scegliere un'alternativa nel caso non fosse disponibile; l'albero merceologico è

cresciuto grazie ad un più ampio assortimento; è possibile visualizzare le fasce orarie disponibili per la consegna della spesa e prenotare le spese anche per l'intera settimana; rinnovata, infine, la presentazione dei prodotti con schede e approfondimenti sul marchio Coop.

Non è necessario registrarsi; chi si registra però entra in un rapporto privilegiato con la Cooperativa che avvisa il cliente anche tramite sms dell'eventuale mancanza di un prodotto. Il cliente può a sua volta contattare il servizio e-commerce tramite numero verde dedicato, l'opzione "scrivici" e prossimamente anche con un sistema di chat interno.

«La volontà è quella di continuare ad erogare il servizio – conclude Monetti – e renderlo sempre migliore per chi lo utilizza (1.700 persone al mese), razionalizzare i costi di gestione, estenderlo oltre Roma e aumentare il numero delle spese e lo scontrino medio che oggi si attestano sulle 80 spese al giorno per una spesa media di 120-130 euro».

Napule è

Da Napoli a Caserta a Sant'Agata dei Goti,
la Campania delle belle arti e della buona tavola.

di Cristina Vaiani

"Napule è mille culture". È Vesuvio e mandolino, Pulcinella e San Gennaro, la smorfia, Totò. È la canzone napoletana, il cinema di De Sica, la commedia di Scarpetta e dei De Filippo. "Napule è addore 'e mare" ma anche profumo di tazzulelle 'e caffè e di sfogliatelle calde, di pasta cresciuta, sciuilli e croccchè di patate che escono

fumanti dalle friggitorie tipiche del centro storico. È la pizza a libretto ripiegata in quattro, la pizza frita che Sophia Loren vendeva a credito in un episodio del film "L'oro di Napoli", la pizza al metro della penisola sorrentina.

belle arti

"Napule è 'na cammenata inte viche" tra arti e tradizioni che non tramontano. Come i presepi di San Gregorio Armeno, la via dove è sempre Natale. Qui, nelle storiche botteghe degli artigiani del presepe, i napoletani vanno a comprare le statuine di terracotta fatte a mano e, come Eduardo in "Natale in casa Cupiello", si costruiscono 'o presebbio mantenendo viva una tradizione che appassionò persino i sovrani Carlo III e Federico I di Borbone i quali coinvolgevano l'intera corte nell'allestimento del presepe affidando a dame e nobildonne il compito di confezionare vestitini su misura con tessuti e gioielli preziosi. E ancora l'arte dei palazzi storici, le piazze, i quartieri, l'infinità delle chiese ciascuna col suo santo e la sua scia di devoti, un reticolo sotterraneo di cunicoli e cisterne di epoca greco-romana vasto quasi quanto la città ma visitabile per un solo chilometro al seguito di una guida.

Dal 1995 il centro storico di Napoli è patrimonio mondiale dell'umanità tutelato dall'Unesco. Come la Real Fabbrica della seta di San Leucio a Caserta con la filanda, i quartieri operai, le antiche sete nel museo e il borgo medievale di Caserta Vecchia che vanta un Duomo del 1100, felice esempio di architettura romanica che incontra altri stili, il Castello, ristoranti e caffetterie. E un belvedere per ammirare dall'alto la città di Caserta e la sua maestosa Reggia, l'ultima e incompiuta grande opera del barocco italiano realizzata dall'architetto Luigi Vanvitelli su commissione dell'allora sovrano Carlo III di Borbone. Milleduecento stanze e quasi duemila finestre che racchiudono gli appartamenti reali sovrastati dalla ricca Sala del Trono dove si tenevano i ricevimenti ufficiali e i fastosi balli di corte, la Biblioteca Palatina con la libreria girevole, la Sala Ellittica e il presepe borbonico, il Teatro di Corte, la Cappella Palatina che ospita il concerto di Capodanno e il Museo dell'Opera nei sotterranei. All'esterno tre chilometri di parco: il giardino all'italiana



e all'inglese percorsi da vasche, laghetti e fontane dai suggestivi giochi di luce e d'acqua, tra statue di divinità e di ninfe, fanciulli, amorini. Dal 1997 il complesso è patrimonio Unesco.

di tutti i tipici

"Napule è" – aggiungiamo noi – prodotti tipici. A cominciare dall'ingrediente principe della cucina na-

poletana, il pomodoro che va su pasta, pizza, nell'insalata caprese e in tante altre ricette, preferibilmente San Marzano ma anche di Sorrento o i pomodorini del Piennolo che si piantano ancora a mano nella terra fertile del Vesuvio e si conservano appesi in grandi grappoli, i piennoli appunto. Ci sono poi i limoni di Sorrento e della Costiera Amalfitana, l'albicocca vesuviana, la pasta di Gragnano e il Provolone del Monaco direttamente dai pascoli dei Monti Lattari.

In provincia di Caserta si concentra invece il maggior numero di allevamenti bufalini d'Italia da cui si ottiene, oltre alla celeberrima mozzarella di bufala, anche un'ottima carne, ancora poco conosciuta ma già protagonista di percorsi gastronomici dedicati come il Buffalo Tour che prevede visite e degustazioni direttamente nelle fattorie di produzione. Tipica di queste parti è anche la regina delle mele, la rossa Annurca Igp che si coltiva un po' in tutta la Campania.

Infinite poi le aree vinicole e le Doc, dall'Asprinio bianco di Aversa alle produzioni del Golfo di Napoli, del Vesuvio e della Penisola Sorrentina, dove si produce anche un saporitissimo olio extravergine di oliva fino ai beneventani Solopaca, Sannio e Sant'Agata de' Goti. Un vino quest'ultimo che "matura" nelle cantine di tufo del borgo medievale da cui prende il nome, località di eccellenza turistico-ambientale insignita della "bandiera arancione".

Dulcis in fundo i babà, le sfogliatelle, le zeppole, la pastiera e il casatiello pasquali, gli struffoli di Natale e le chiacchiere di carnevale, i torroni e i croccantini di Benevento e provincia che si fanno ancora artigianalmente da antiche ricette. Altre specialità beneventane sono le soppressate e le salsicce del Sannio, il pecorino di laticauda, le Dop extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino e Colline Beneventane e il celeberrimo liquore della strega che si produce dal 1860 distillando a caldo settanta erbe. ■

VIAGGIO SOCI

Capodanno d'arte & enogastronomia
in Campania (Caserta, S. Agata dei Goti, Napoli)

Dal 30 dicembre 2009 al 2 gennaio 2010

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

I 'agenda del socio

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

SapereCoop

Dal 15 settembre al 20 ottobre le Sezioni soci invitano i docenti delle scuole dei vari territori alla presentazione delle proposte di Educazione al consumo consapevole per l'anno scolastico 2009-2010.

Informazioni presso i Centri soci e consumatori di Livorno (tel. 0586260202), Roma (tel. 0640500840), Napoli (tel. 0818449024), Terni (tel. 07443931).

Carrara

Dall'11 al 13 settembre si è svolta la quarta edizione del Festival "Con.vivere" dedicata all'America con la partecipazione del Comitato soci di Carrara.

Sassofortino (GR)

Una cena solidale a base di prodotti Coop a favore del Progetto Matteo è stata organizzata il 18 settembre presso il Ristorante "Da Momo" dalla Sezione soci Est Maremma con il patrocinio di LegaCoop, della Provincia di Grosseto e del Comune di Roccastrada.

Roma

Il supermercato di via Laurentina ha festeggiato dal 18 al 20 settembre il suo ventesimo anniversario. A cura del Comitato soci di Roma Laurentino.

Follonica (GR)

Il 20 settembre i soci di Follonica sono partiti da Pratini di Valle-Parco di Montioni per un'escursione con raccolta di fondi a favore del Coordinamento Interparrocchiale delle Opere Caritative di Follonica e Associazione Handy Superabile Follonica. Iniziativa della Sezione soci Follonica-Castiglione della Pescaia e Trekking Club di Follonica con il patrocinio del Comune di Follonica.

Massa e Avenza

Serie di incontri al punto vendita sui corretti stili di vita, lettura delle etichette, conservazione degli alimenti: "Alimenta il tuo benessere" a cura della Sezione soci di Carrara nelle date: 23 settembre e 11 novembre a Massa ore 11-13; 14 ottobre e 16 dicembre ad Avenza ore 16-18.

Avellino

Gli alunni del VI circolo didattico "Luigi Perna" di Avellino hanno partecipato il 25 settembre nell'iper cittadino ai laboratori didattici e alle animazioni sul tema della tutela ambientale curati dall'associazione "Le Nuvole" su iniziativa della Sezione soci Irpinia-comitato di Avellino.

Venturina (LI)

Il 26 settembre nel Parco antistante la sede della Sezione soci ha avuto luogo la 2ª edizione di "Socio Coop in festa".

Castagneto Carducci-Donoratico (LI)

Mostra sull'ambiente, animazioni-laboratori per le classi e presentazione della guida SapereCoop ai docenti sono i temi affrontati il 29 e 30 settembre da "Settembre pedagogico" promosso dall'assessorato all'istruzione del Comune di Castagneto.

Roma

Ultimo appuntamento il 1 ottobre alle ore 17 presso il Centro soci e consumatori (v. E. D'Onofrio, 67) con "Il cibo tra ragione e sentimento", percorso formativo sulla sicurezza alimentare promosso dalla Sezione soci di Roma Colli Aniene e condotto da una dietista Coop, dal titolo "Mangiare bene spendendo meno" (scegliere correttamente gli alimenti e conservarli in modo idoneo per evitare sprechi e intossicazioni). Precedenti appuntamenti il 17 settembre con "Porta in tavola la salute" e il 24 con "I segreti della Dieta Mediterranea e gli equilibri della piramide alimentare".

Piombino (LI)

Al Borgo degli ulivi il 3 ottobre si è svolta una cena sociale con raccolta fondi a favore dell'associazione "Per sempre donna" di Piombino promossa dalla Sezione soci di Piombino.

Viterbo

Dal 6 al 10 ottobre esposizione delle foto in concorso "Una foto per Rosa" nella Galleria del centro commerciale Tuscia. La mattina del 10 premiazione dei vincitori e degustazione di prodotti tipici e Fior Fiore Coop. L'intera iniziativa è stata promossa dal circolo fotografico FotoCoop costituito dalla Sezione soci di Viterbo.

Quarto (NA)

C'è tempo fino al 7 ottobre per iscriversi al torneo di burraco a scopo benefico organizzato dalla Sezione soci Area Vesuviana, comitato di Quarto, che si terrà il 9 presso l'Azienda agrituristica Fattorie Albatros (v. Trefole 96) alle 19; seguirà alle 21 un buffet. In palio premi per i primi 3 classificati e un omaggio per tutti. Il ricavato sarà destinato all'acquisto di uno scuolabus per disabili da donare all'Aias di Quarto. Iscrizioni (quota 12 euro) presso la postazione soci all'ingresso dell'area di vendita dell'ipermercato.

Avenza (MS)

Un pallone etico al centro del campo di calcetto della Parrocchia SS. Maria Mediatrix per il quadrangolare a 7 del 10 ottobre alle 17,30 cui partecipano Coop, Pubblica Assistenza di Carrara, Croce Verde di Viareggio, membri dell'Oratorio S. Giuseppe. Alle ore 21 cena di solidarietà in favore della Croce Verde di Viareggio. Per informazioni rivolgersi al Punto d'Ascolto del punto vendita di Avenza tel. 0585856320 o alla Sezione soci tel. 0585858860 il venerdì dalle 10 alle 12.

Orbetello (GR)

"Risparmia le energie. Si può fare di più". Il risparmio energetico quotidiano è il tema della conferenza-dibattito in programma il 18 ottobre presso il Centro di Educazione Ambientale WWF, Casale della Giannella. Partecipano Fabio Cianchi, direttore Centro Educazione Ambientale Wwf Casale della Giannella; Angelo Properzi, presidente dell'associazione Wwf Provincia di Grosseto, rappresentanti del Team Ricerchio di Grosseto, Roberto Giomi e Fabio Guidi, Politiche Sociali Unicoop Tirreno.

Dopo il convegno laboratori didattici sul riciclo dei materiali domestici a cura del Centro Diurno Servizi Sociali di Orbetello, visita guidata al Giardino delle Farfalle, spettacolo musicale di Iole&Filippo. In omaggio una borsina riutilizzabile Coop e pranzo a marchio con stoviglie biodegradabili Coop. Per informazioni tel. 0564870197, prenotazioni entro il 9 ottobre.

Roccastrada (GR)

Vanno in mostra dal 15 al 17 ottobre nella Biblioteca Comunale di p.za Dante le fotografie e i disegni realizzati dai bambini durante l'escursione di fine maggio ai ruderi di Sassoforte promossa dalla Sezione soci Est Maremma.

Gli orari di "Obiettivo Natura-Per difendere l'unico pianeta che abbiamo" sono il 15 ore 10-13 e 14.30-18.30, il 16 ore 14.30-18.30; sabato 17 dalle 17 proiezioni di fotografie del territorio, notizie sui prodotti ecologici Coop, premiazione dei partecipanti con prodotti a marchio Coop.

Io faccio la spesa giusta

Nell'ambito dell'iniziativa commerciale "Io faccio la spesa giusta" estesa a tutta la rete, dal 17 al 25 ottobre in alcuni punti vendita ci saranno presidi dei soci per sensibilizzare i cittadini sul tema del commercio equo e solidale e incentivare la gamma dei prodotti della linea Solidal. L'iniziativa è organizzata da FairTrade e Coop.

re salamone

Il 20 agosto scorso all'IperCoop di Quarto (NA) è arrivato il salame più grande del mondo. Con 20 metri di lunghezza e circa 300 Kg di peso il salame, prodotto dal Salumificio Gandolfi di Cremona, è giunto a Quarto con un trasporto eccezionale e valutato da un notaio per poter entrare nel prossimo Guinness dei primati. Attorno a questa simpatica iniziativa, ideata e organizzata dalla Divisione Campania della Cooperativa, si sono mosse anche le istituzioni, specialmente i sindaci dei due Comuni interessati (Cremona e Quarto) per realizzare uno scambio culturale e turistico da sviluppare in futuro.

Piombino Una lunga storia

Dalla storia delle abitudini alimentari locali alla lettura delle etichette. La Sezione soci di Piombino propone agli studenti adulti dell'Università del Tempo Libero un ciclo di incontri sul tema dell'educazione alimentare dal titolo "Alimentazione tra storia e informazione".

Gli incontri si terranno presso la scuola "Dante Alighieri", p.za Alighieri, secondo il seguente programma:

> Lunedì 19 ottobre, ore 15.30

Archeologia e storia dell'alimentazione locale

Dott.ssa Alessandra Pecci, docente al Corso di laurea in Conservazione, Gestione e Comunicazione dei Beni Archeologici dell'Università di Siena

> Lunedì 26 ottobre, ore 17

L'olio: qualità e gusto

Dott. Francesco Gentili, esperto di enogastronomia, consulente Unicoop Tirreno

> Lunedì 9 novembre, ore 17

Le vie del vino...

Dott. Francesco Gentili

> Lunedì 16 novembre, ore 15.30

Occhio all'etichetta: lettura ragionata delle etichette alimentari

Dott.ssa Gianna Fulceri, biologa, consulente Unicoop Tirreno

> Lunedì 23 novembre, ore 15.30

Oro blu: acqua risorsa finita

Dott.ssa Gianna Fulceri

> Lunedì 30 novembre, ore 15.30

Vengo da lontano e sono buonissimo... il cioccolato

Dott.ssa Alessandra Pecci

Grosseto Serenamente

Prevenzione del tumore al seno. Se ne parla a Grosseto nel corso di "Alimentazione e tumori al seno", appuntamento di **Ottobre in Rosa 2009**, iniziativa promossa dall'Associazione onlus **Serenamente** in collaborazione con l'Istituto Professionale a indirizzo alberghiero "L. Einaudi" di Grosseto e la locale Sezione soci. L'appuntamento è per il **14 ottobre** alle ore 9 presso la sala riunioni della Circoscrizione Gorarella in via Giovanni XXIII: intervengono Marco Bucciatti, nutrizionista dell'Istituto "Einaudi", Annapaola Pecci del comitato scientifico dell'Associazione, e Fabio Pellegrini, responsabile Area Qualità di **Unicoop Tirreno** con i progetti Coop sulla sicurezza alimentare e la qualità. Al termine un buffet nell'Istituto Professionale in via Giolitti-Meda. Alcuni giorni dopo la conferenza è prevista una spesa simulata con lettura delle etichette presso l'InCoop di via Emilia.



prodotto a marchio 

ebbene sì

C'è Vivi verde con prodotti biologici ed ecologici e c'è Bene.sì nata da un'accurata ricerca degli ingredienti, tutti naturali. Due nuove linee a marchio Coop pensate per la salute... anche dell'ambiente.

di Anna Somenzi

Più del 40 per cento degli italiani, cioè quasi un italiano su due, dichiara che nelle proprie scelte di consumo e di vita si preoccupa di rispettare l'ambiente. I dati sono dell'Osservatorio permanente sui consumi diretto da Giampaolo Fabris e condotto per conto del Sana, la fiera dedicata proprio al benessere, al cibo pulito e alla cura dell'ambiente. C'è quindi anche fra i consumatori italiani la consapevolezza che tutelare la natura sia utile per la propria salute che significa anche attenzione al corpo e a una corretta alimentazione.

vai col verde

Ecco perché in Coop nascono due nuove linee di prodotti: **Vivi verde Coop**, che comprende alimenti da agricoltura biologica e non alimentari ecologici, e **Bene.sì Coop**, alimenti funzionali al benessere con ingredienti molto specifici e caratterizzanti. Nella linea Vivi verde solo alimenti senza aromi, senza grassi tropicali, solo oli vegetali più nobili, perlopiù olio di girasole al posto di oli tropicali. Ma Vivi verde comprende anche prodotti non alimentari, realizzati secondo criteri di sostenibilità e di compatibilità ambientale. Un centinaio di prodotti

che vanno dai detersivi per lavatrice ai detersivi per la casa, sia confezionati che sfusi, dai prodotti in carta 100% riciclata ai piatti e bicchieri in Pla, materiale ottenuto dall'amido di mais.

note caratteristiche

Un'attenta ricerca negli ingredienti, senza rinunciare alla bontà e al piacere, con Bene.sì Coop. Niente oli tropicali, sostituiti da oli di semi più nobili (olio di girasole nei biscotti), gli aromi quando previsti sono solo naturali, nei biscotti il sale utilizzato è iodato, gelati e biscotti garantiscono una ridotta presenza di grassi (30 per cento in meno). Le caratteristiche specifiche sono date dalla presenza significativa di elementi come i polifenoli (40 mg a biscotto nei frollini al tè verde) per contrastare i radicali liberi, i FOS (fruttoligosaccaridi, 10 per cento nei frollini con mela e fibre) fibre solubili che aiutano l'intestino, le proteine dei semi di luppolo nei gelati vegetali invece del latte. E ancora niente colesterolo né lattosio e meno zuccheri per il gelato alla vaniglia, ricco di fibre.

Insomma si può pensare al proprio benessere senza rinunciare a qualche peccato di gola. ■



prodotto a marchio 

BEN ASSORTITI

Bene.si Coop le prime proposte.

> Gelati vegetali in vaschette da 500g, in due varianti: cacao e nocciola o fragola e banana, senza coloranti, ogm free. La novità, assoluta per il mercato italiano, è nella formulazione: invece del latte vaccino è utilizzata la parte proteica che deriva dai semi di lupino, una leguminosa dall'elevatissimo contenuto proteico, utilizzata sin dai tempi dei romani nell'alimentazione come importante fonte proteica.

> Gelato a ridotto contenuto calorico ricco in fibra alla vaniglia con succo di frutti rossi ed estratto di rosa canina, senza coloranti, la riduzione del contenuto calorico di questo gelato (-30 per cento kcal rispetto ai gelati Coop in vaschetta e, più in generale, rispetto ai gelati convenzionali disponibili) è data da una riduzione equilibrata di grassi e zuccheri, che sono stati in parte sostituiti con fibra alimentare.

> Biscotti tutti con un 30 per cento in meno di grassi, olio di girasole invece che oli tropicali, sale iodato, aromi solo naturali.

> Frollino con melograno e yogurt magro senza zuccheri aggiunti e a ridotto contenuto di grassi (-30 per cento di grassi rispetto a prodotti analoghi). Grazie alla combinazione di yogurt magro (4 per cento) e melograno (3,8 per cento) garantisce un gusto molto caratteristico oltre a proprietà antiossidanti proprie del melograno (9 mg di polifenoli a biscotto).

> Frollino con tè verde a ridotto contenuto di grassi, sfrutta la miniera di sostanze benefiche del tè verde, tra cui le catechine, un polifenolo dalle elevate caratteristiche antiossidanti in grado di combattere l'invecchiamento cellulare opponendosi ai radicali liberi. Ogni biscotto di 8 g contiene 40 mg di polifenoli.

> Frollino con mela e fibra è ricco di frutto-oligosaccaridi (FOS), fibre solubili che contribuiscono attivamente a regolarizzare l'intestino: ogni biscotto di 8 g ne contiene 0,9 g. Studi scientifici condotti presso il dipartimento di Gastroenterologia dell'Università di Bologna, Policlinico Sant'Orsola-Malpighi dimostrano che il consumo di una porzione al giorno di questi frollini (7 biscotti) per almeno 2 settimane favorisce il corretto transito intestinale.

> Prosciutto crudo in vaschetta a ridotto contenuto di sodio e arricchito di potassio. Ottenuto dalla lavorazione di carni suine nazionali, stagionato 16 mesi, ha un processo di lavorazione che prevede la sostituzione parziale del sale (cloruro di sodio) con il potassio (cloruro di potassio). Il risultato è un prodotto con il 30 per cento di sodio in meno e un aumento del 30 per cento di potassio.

Vivi verde Coop novità già sugli scaffali.

> Yogurt magro. È fatto solo con ingredienti genuini come il latte, i fermenti lattici vivi e tanta buona frutta frullata. Senza aggiunta di aromi è un alimento sano e leggero, disponibile in tre gusti.

A breve una nuova ricetta per gli yogurt interi da agricoltura biologica, già in assortimento: senza aromi e con più frutta.

> Infuso di frutti misti da agricoltura biologica, una miscela di frutta mista sminuzzata ed essiccata con l'aggiunta di karkadè e foglioline di menta per ottenere una bevanda dal profumo intenso e dal sapore fresco e dissetante, che si aggiunge all'infuso di finocchio.

> Cambiano immagine anche i surgelati: piselli fini e minestrone tutti da agricoltura biologica.

> Nuove proposte fra le lampade ecologiche: 14 lampade certificate **Ecolabel** che offrono un'ampia gamma di prestazioni per attacco, forma, potenza e tono di colore, lunga durata (fra i 10 e i 15 anni).



la vetrina dei soci

TERME

Autunno alle terme

Dal 16 ottobre al 15 novembre

Weekend benessere: soggiorno in camera doppia, pensione completa dalla cena di venerdì al pranzo di domenica (bevande escluse)

Sconto del 20% ai soci Coop.

Lo sconto vale per il socio e un accompagnatore nella stessa camera

Info www.e-coop.it

Calidario Terme Etrusche

Venturina (LI), via del Bottaccio, 40

Pacchetto **Etrusco**: 2 notti x 2 persone, pensione completa e ingresso a Thermarium e Sorgente Naturale a 499 euro anziché 664 (sconto 25%)

Info tel. 0565851504, www.calidario.it

Grand Hotel Telese

Telese Terme (BN), via San Tommaso, 1

Pacchetto **Benessere**: 2 notti x 2 persone, pensione completa, percorso vascolare, impacco con crema Centelle e Fucus, massaggio linfodrenante parziale, sauna a 400 euro anziché 500 (sconto 20%)

Info tel. 0824940500,

info@grandhoteltelese.it - www.grandhoteltelese.it

MOSTRE

Il Futurismo a Viareggio e in Versilia Accadimenti e riflessi dal 1918 al 1940

Galleria d'arte moderna
e contemporanea

Viareggio, piazza Mazzini

Dal 10 ottobre al 20 dicembre

Orario: 15,30-19,30 (ven., sab. e dom.). Visite guidate su prenotazione per gruppi e scolaresche dal lunedì al venerdì mattina.

Biglietto: 3 euro, 1,50 per i soci Coop (sconto del 10% sul catalogo della mostra).

Organizzata dall'assessorato alla cultura del comune di Viareggio e dall'Associazione Caleidoscopio, la mostra espone una cinquantina di opere sul rapporto tra Futurismo e Versilia, in particolare la città di Burlamacco. Da Depero a Conti, da Soffici a Prampolini, da Levy a Thayat e Ram, dal grande Viani a Uberto Bonetti, il creatore della maschera simbolo del Carnevale.

Info tel. 0584966343-581118



Chagall e il Mediterraneo

Pisa, Palazzo Blu, via P. Toselli, 29

Fino al 17 gennaio 2010

Info tel. 050500197 (vedi pag. 73)



I Macchiaioli - Il Nuovo dopo la Macchia

Origini e affermazione del Naturalismo toscano

Mostra antologica

Montecatini Terme (PT), Terme Tamerici

Fino al 18 gennaio 2010

Orario: 10-20 (da mar. a dom.)

Sconto del 20% ai soci Coop

Promossa da Terme di Montecatini, comune di Montecatini Terme, Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Pistoia, Regione Toscana, a cura di Tiziano Panconi. Fino al 15 ottobre in esposizione il quadro "Il canto di uno stormello" di proprietà della Galleria di arte moderna di Palazzo Pitti.

Info www.macchiaioli-montecatini.com

CORSI

Sono aperte le iscrizioni ai corsi fitness e benessere

"In Palestra con la Coop" riservati ai soci Coop.

Da ottobre 2009 a maggio 2010 innumerevoli corsi per adulti e bambini a un prezzo veramente contenuto. Istruttori qualificati e appositamente formati per il corretto svolgimento della ginnastica a corpo libero, palestre messe a disposizione dalle istituzioni locali e dalle scuole in orario extrascolastico.

A Livorno, Cecina, Campiglia Marittima, Piombino, Follonica, Massa Marittima, Grosseto.

Per informazioni sui corsi, le palestre e gli orari delle attività nella propria città e per iscrizioni rivolgersi al numero verde 800861081.

SPETTACOLI

Spazio Teatro 2009-2010

Teatro Cral Eni - Livorno, viale I. Nievo, 38

16, 17, 18 ottobre 2009

Provaci ancora Sam, di Woody Allen, regia Mark Eaton

Biglietti: 10 euro; per i soci Unicoop Tirreno 8 euro

Info tel. 0586401308, www.craleni.com

Anteprima "La Mezzastagione"

Teatro dei Concori

Campiglia M.ma (LI)

Pippo Pollina in concerto a la carte

30 ottobre, ore 21,15

Biglietti: intero 15 euro; per i soci Unicoop Tirreno 12 euro

Info tel. 0565837028, www.teatrodellaglio.org



IN BUONE 100MANI

"Bollino Blu Caldaie" per i soci Coop.

Offerta caldaie sicure per i soci Coop a soli 66 euro, Iva inclusa.

È un servizio **100mani** a qualità e professionalità garantite che i soci di Roma, Guidonia, Fontenuova, Pomezia, Aprilia e Cisterna di Latina possono richiedere per la revisione annuale obbligatoria dell'impianto di riscaldamento semplicemente telefonando al numero verde 800563310 (da cellulare 0650514501). Chi conosce 100mani, il servizio riservato ai soci Coop di manutenzione e riparazione a domicilio in 48 ore a tariffe fisse, ne conosce anche i vantaggi che sono appunto la tariffa garantita da Coop, contenuta, fissa e senza

sorprese, la massima professionalità e la possibilità di avviare un contratto di manutenzione pluriennale dell'impianto termico che ne aumenta la sicurezza, riducendo i consumi e le emissioni inquinanti. Il servizio comprende il controllo delle caldaie con potenza termica nominale fino a 35 KW con la verifica degli organi meccanici e dei sistemi di sicurezza, la taratura dei sistemi di regolazione e valvola gas, il controllo di pressione dell'acqua, la determinazione del rendimento di combustione (prova fumi), la compilazione e il rilascio del Modulo H e del Bollino blu (quando necessario). Il servizio è utilizzabile per qualsiasi intervento da parte di idraulici, elettricisti, falegnami, fabbri, giardinieri. In collaborazione con **Numeroutile.it**.

CONVENIENZA COOP. LA TUA MIGLIORE ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.



Coop vuol dire convenienza.

Anche nel 2009, la più grande Cooperativa di consumatori italiana è pronta a garantirti il massimo del risparmio per la tua spesa di tutti i giorni.

Con Unicoop Tirreno avrai sempre la possibilità di scegliere tra offerte e premi di ogni tipo:

- **Solo per i Soci**
- **Per i Soci che vogliono fare la spesa con i punti del collezionamento**
- **Per i Soci che utilizzano i punti per ottenere i premi del catalogo**
- **Per tutti i consumatori**

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



SOLO PER I SOCI: TANTA

Ogni quindici giorni tantissimi prodotti

dall'1 al 15 ottobre

MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA



SCONTO
40%
ALLA CASSA

SPIEDINI DI POLLO
E TACCHINO
COOP
• CONFEZIONE RISPARMIO

MASSIMO
10 conf.
PER OGNI CARTA



SCONTO
40%
ALLA CASSA

MELE STARK COOP
• 3 kg

MASSIMO
5 pezzi
PER OGNI CARTA



SCONTO
30%
ALLA CASSA

PECORINO STAGIONATO
MURAVERA
SARDAFORMAGGI
• il kg

€ 9,73

prezzo per i non soci € 13,90

MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA



IGOR GORGONZOLA DOP
DOLCE SPALMABILE
E PICCANTE DELICATO
• conf. x 2 - 350 g

€ 2,99

il kg € 8,54

MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA



CALVÉ MAIONESE
SCORTA GUSTO
• 150 g x 2

€ 1,19

il kg € 3,97

MASSIMO
4 bottiglie
PER OGNI CARTA



MORELLINO DI SCANSANO
DOCG
• 1,5 litri

€ 5,65

il litro € 3,77

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA



FORNETTO DE LONGHI

• Mod. EO2079
capacità 20 litri
ventilato
potenza 1300 W
6 funzioni di cottura

€ 69,00



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA



CICLOCAMERA MAGNETICA
DIADORA
• Mod. DB-2
volano 6 kg
display LCD
manubrio regolabile
con ruote

€ 129,00



CONVENIENZA IN ESCLUSIVA.

otti in offerta speciale.

dal 16 al 31 ottobre



MASSIMO 3 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 30% ALLA CASSA

SUINO BISTECHE
CONFEZIONE RISPARMIO



MASSIMO 10 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 40%

PERE ABATE
2 kg



MASSIMO 8 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI TIPI

SCONTO 30%

GRANDI SAPORI TOSCANI
GLI AFFETTATI FRESCHISSIMI
mortadella/prosciutto arrosto/
prosciutto crudo/salame toscano
120 g



MASSIMO 10 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI TIPI

SFOGLIAGREZZA RANA
• formati e ripieni assortiti
250 g

€ 1,80
il kg € 7,20



MASSIMO 6 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI GUSTI

PASTICCERIA BIANCO FORNO
formati e grammature assortite

€ 1,39



MASSIMO 3 conf.
PER OGNI CARTA

FINISH POWERBALL TUTTO IN 1
regular - conf. da 26 pastiglie x 2
+ curalavastoviglie intensive
regular - 250 ml

€ 7,49

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA



FUSTO PER OLIO
IN ACCIAIO INOX
CON RUBINETTO
50 litri

€ 45,00



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA



GIUBBOTTO UOMO
WAMPUM
modelli e colori assortiti

€ 45,00





PUNTI COLLEZIONAMENTO: SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.



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

dall'1 al 31 ottobre

TV LCD SAMSUNG
 • Mod. T260HD
 Luminosità: 300
 Contrasto: dinamico 10.000:1, statico 1.000:1
 Risoluzione: 1920x1200
 Connessioni: 15pin D-sub, DVI-D, component, DTV Tuner, Optical out, scart, CI slot

PREZZO PER I SOCI
€ 359,00

oppure
299,00 € + 3000 punti

MASSIMO 5 pezzi PER OGNI CARTA

VICHI FUNGHI PORCINI
 • 1 kg

PREZZO PER I SOCI
€ 9,90

oppure
7,90 € + 100 punti

CORDLESS MASTER
 • Mod. VEGA S
 viva voce
 segreteria
 rubrica telefonica
 funzione orologio e sveglia
 10 melodie
 ripetizione ultimi 10 numeri selezionati
 autonomia: fino a 10 ore in conversazione e 100 ore in standby

PREZZO PER I SOCI
€ 18,90

oppure
10,90 € + 400 punti

BISTECCHIERA LINEA ANTIADERENTE PER GUSTO E PER PIACERE BALLARINI
 • 27 x 27 cm

PREZZO PER I SOCI
€ 14,00

oppure
10,00 € + 200 punti

MADE IN ITALY

MASSIMO 5 pezzi PER OGNI CARTA

POMI PASSATA DI POMODORO
 • 700 g x 6

PREZZO PER I SOCI
€ 3,50

il kg € 0,83

oppure
2,50 € + 50 punti

GUANCIALE IN LATTICE NOTTE PIÙ BY PERMAFLEX
 • doppia onda cervicale/saponetta - 100% anallergico fodera in cotone - 42 x 72 cm

PREZZO PER I SOCI
€ 29,00

oppure
19,00 € + 500 punti

PIGIAMA UOMO/DONNA LABEL
 • modelli e colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 14,00

oppure
8,00 € + 300 punti

PIUMINO D'OCA 4 STAGIONI PIUMISSIMA ALTO ADIGE
 • di oca bianca originale vergine disponibile - 90% piumino - 10% piumetta

SINGOLO - 155 x 200 cm	1 PIAZZA E 1/2 - 200 x 200 cm	MATRIMONIALE - 250 x 200 cm
PREZZO PER I SOCI € 119,00	PREZZO PER I SOCI € 169,00	PREZZO PER I SOCI € 199,00
oppure 99,00 € + 1000 punti	oppure 139,00 € + 1500 punti	oppure 159,00 € + 2000 punti

PIGIAMA UOMO/DONNA LABEL
 • modelli e colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 14,00

oppure
8,00 € + 300 punti

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



COLLEZIONE BALLARINI. OGNI MESE, IL PREMIO È SERVITO.



dal 1 al 31 ottobre

BISTECCHIERA A 1 MANICO
cm 27X27

€ 14,00

oppure 10€
+200 punti



**IN ARRIVO
IL PROSSIMO
MESE:**

**PADELLA
A UN MANICO**
cm 24



**TEGAME A
DUE MANIGLIE**
cm 26



Ogni mese il Catalogo Coop ti offre una splendida pentola Ballarini. Raccoglile tutte e completa il servizio. Puoi acquistarle col denaro oppure con i punti, che in questo caso valgono doppio: ad esempio, 100 punti valgono 2€ anziché 1€. Non perderti una collezione piena di gusto.

coop
Unicoop Tirreno



PUNTI COLLEZIONAMENTO: SCELTI PER TE DAL CATALOGO 2009-2010



Per conoscere tutti i premi:
www.unicooptirreno.e-coop.it



coop voce
La telefonia Coop

Con i punti Coop ti ricarichi di chiamate!



350 punti

5€ DI TRAFFICO TELEFONICO



650 punti

10€ DI TRAFFICO TELEFONICO



Per utilizzare le Ricaricard Premiate segui le istruzioni riportate sul retro della carta. Nei supermercati, ipermercati e piccole e medie strutture di Unicoop Tirreno.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: SCELTI PER TE DAL CATALOGO 2009-2010

Per conoscere tutti i premi:
www.unicooptirreno.e-coop.it



L'Abetone deriva il proprio nome da un enorme abete che lì si trovava e che venne abbattuto per far posto alla settecentesca strada Modenese. Oggi il nome è pienamente meritato grazie alla bellezza delle foreste di abeti che circondano tutta la zona. E rispetto ad allora l'Abetone si è trasformato in un accogliente centro turistico destinato sia agli sport invernali che estivi. Per gli sport invernali in particolare, vi sono tre valli collegate tra di loro attraverso oltre cinquanta chilometri di piste da sci servite da un articolato sistema di impianti di risalita: seggiovie, ovovie, sciovie di lungo tragitto e baby-skillift. Durante l'estate l'Abetone si trasforma in un centro turistico in grado di soddisfare le esigenze di coloro che vogliono godersi momenti di relax facendo lunghe passeggiate a piedi o in mountain-bike.

Oltre a ciò una serie di rifugi in quota permette di gustare tutte le specialità gastronomiche locali.



1.000 punti

**BUONO DA 15 EURO
SKIPASS
GIORNALIERO**

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



1.000 punti

**BUONO DA 15 EURO
BIKE PASS
GIORNALIERO**

Buono da 15 euro da utilizzare per l'acquisto di un Bike Pass giornaliero adulti.



1.000 punti

**BUONO
PACCHETTO PRANZO
+ BIGLIETTO ANDATA
E RITORNO**

Buono valido per un pacchetto pranzo+1 biglietto andata e ritorno sugli impianti di accesso ai singoli rifugi. Il pacchetto pranzo comprende: primo, secondo, acqua minerale; può essere utilizzato nei rifugi in quota raggiungibili attraverso i rispettivi impianti di accesso.

I buoni potranno essere convertiti presso la biglietteria centrale Multipass, in piazza Piramidi all'Abetone. Ogni buono è valido per l'acquisto parziale di un solo bike pass o skipass. I buoni non sono cumulabili e non sono validi su tariffe già scontate.

I buoni hanno validità per le stagioni estive e invernali 2009 o 2010 (escluso festività natalizie).

Per informazioni sul calendario di apertura stagionale telefonare 0573 60556.

LE NOSTRE NUOVE BORSE HANNO UN CUORE VERDE.

Dal 19 Ottobre, Unicoop Tirreno, anticipando gli obblighi di legge, ha deciso di eliminare le borse di plastica per la spesa dai propri punti vendita. Dai anche tu il tuo contributo alla difesa dell'ambiente scegliendo le nuove borse riutilizzabili: sono tante, belle e colorate, pronte ad accompagnarti per tante spese. Altrimenti puoi scegliere le borse riciclabili in Mater-Bi, una sostanza ricavata dall'amido di mais. Perché la difesa dell'ambiente passa anche dal supermercato.



www.unicooptirreno.e-coop.it

unità di crisi

L'onda lunga della crisi minaccia la ripresa dei consumi. Intanto aumentano le diseguaglianze e cresce la disoccupazione. Dati e previsioni nel Rapporto Coop 2009 su "Consumi e distribuzione".
di Dario Guidi

Famiglie molto preoccupate, soprattutto di perdere il posto di lavoro e convinte che l'uscita dalla crisi sarà faccenda ancora piuttosto lunga (per il 57 per cento serviranno almeno un paio d'anni); famiglie molto prudenti (due terzi delle quali si dicono povere e una su quattro dichiara che fatica a pagare le bollette); famiglie quindi che hanno già cominciato a tagliare e rinviare le proprie spese. Tradotto in cifre significa che i consumi italiani, nel primo semestre 2009, sono calati del 2,6 per cento, anche se il reddito netto disponibile è sceso solo dello 0,4 per cento. Sono solo alcuni dei dati salienti del Rapporto Coop 2009 su "Consumi e distribuzione", che fotografa la società italiana in questa difficile fase economica (rapporto di cui parliamo più diffusamente nelle pagine seguenti).

onda lunga

«I dati delle vendite – ha spiegato il presidente del consiglio di gestione di **Coop Italia**, **Vincenzo Tassinari** – dicono che nel corso del 2009 siamo di fronte a due film ben distinti. Il primo riguarda le vendite da gennaio a giugno, quando si registrava un trend abbastanza positivo. Poi da fine giugno è iniziato un calo netto che sta continuando tuttora. Mi pare cioè si possa dire che nei primi mesi del 2009 la crisi l'hanno sentita e pagata il sistema di welfare del nostro paese, che ha funzionato da ammortizzatore, e le imprese. Ora l'impatto arriva a colpire famiglie e consumatori».

Dunque un'onda lunga che sta arrivando e che non durerà poco. Questo nonostante non manchino voci che segnalano elementi di ripresa sul piano economico e finanziario. Ma è evidente che c'è una sfasatura nei tempi con cui questa crisi viene vissuta. Sfasatura che, se non colta, rischia di deformare giudizi e valutazioni. Infatti

vedere la borsa che sale non significa nulla per l'artigiano o l'operaio che, se non trova subito risposte, rischia di chiudere l'azienda o perdere il lavoro. E questa è proprio la grande incognita dell'autunno, anche perché in molte situazioni l'uso della cassa integrazione è ormai arrivato a fine corsa. Per non parlare di quella che negli Stati Uniti chiamano già la **jobless recovery**, cioè trovarsi di fronte a una ripresa senza effetti sull'occupazione: la finanza riparte, ma la gente resta disoccupata. Uno spettro che potrebbe affacciarsi anche dalle nostre parti.

«La crisi in Italia ha aggredito un'economia che era già più debole delle altre – spiega il presidente di **Ancc-Coop Aldo Soldi** –. Per cui, quand'anche le cose dovessero ripartire, noi abbiamo comunque problemi e ritardi strutturali con cui fare i conti. Una prima questione è che la crisi ha accentuato le diseguaglianze: viviamo in un paese dove il 10 per cento della popolazione detiene il 50 per cento della ricchezza. Parlo di diseguaglianze fra ricchi e poveri, tra Nord e Sud, tra uomini e donne, tra giovani e anziani. E dunque qui occorre intervenire in primo luogo per difendere i posti di lavoro. Poi c'è sicuramente un problema legato a pensioni e salari, in molti casi ancora troppo bassi. Basti dire che per far superare la soglia di povertà alle famiglie più povere basterebbe il 2 per cento del reddito del 10 per cento di italiani più ricchi. E questo sarebbe anche un modo per rilanciare i consumi e quindi per rimettere in moto il sistema economico. Un'altra chiave fondamentale in questa fase è quella di riprendere i processi di liberalizzazione che erano stati avviati e ora sembrano messi in discussione. Mettere il consumatore al centro delle scelte è fondamentale, rinunciando a difendere lobby e corporazioni».



in qualità di Coop

Tutti aspetti su cui Coop, oltre a sollecitare risposte al mondo politico ed economico, si sta già dando da fare. Oltre all'impegno sulla liberalizzazione dei farmaci da banco (di cui più volte ci siamo occupati sulla nostra rivista, ndr), continua a stabilizzare i posti di lavoro (i rapporti a tempo indeterminato sono ormai vicini alla soglia del 90 per cento) così come proseguono i piani di investimento, specie al Sud, al punto che tra il 2009 e 2011 è prevista l'apertura di 66 nuovi punti vendita di cui 24 ipermercati.

A queste considerazioni più generali sul quadro della società e delle famiglie italiane, la presentazione del Rapporto Coop ha accompagnato numerosi altri elementi. Dall'analisi dei consumi è emerso che, pur in una fase difficile come questa in cui i consumi calano, gli italiani non sono disposti a sacrificare la qualità e la salubrità dei prodotti. Dunque il mix tra prezzo e qualità diventa la chiave vincente per stare sul mercato. Chiave vincente che spiega il crescente successo dei prodotti a marchio Coop che rappresentano ormai il 22 per cento delle vendite complessive e con un fatturato annuo di 2,8 miliardi di euro, Coop è di fatto la quarta industria alimentare nazionale.

I segni più negativi sul piano dei consumi vengono invece dal comparto dei beni durevoli (dal vestiario agli elettrodomestici alle automobili). Qui l'effetto del rinvio delle spese è netto: nel 2009 il calo di vendite è stato del 10,2 per cento.

PER DI PIÙ

Nei primi otto mesi del 2009 le vendite Coop a livello nazionale hanno segnato un **+1,9%** sull'anno precedente, contro un **+2,2%** del mercato. Il raffronto a rete omogenea (cioè senza tener conto delle nuove aperture) evidenzia la miglior performance di Coop con un **+0,3%** contro un **-1,2%** del mercato. Come obiettivo complessivo a fine anno Coop ipotizza un **+1,6%** e un totale di vendite pari a **12,8 miliardi** di euro, che confermerebbe Coop come catena leader della Grande Distribuzione con una quota di mercato del **17,8%**. Quanto all'inflazione, la previsione Coop è di chiudere il 2009 con un dato dell'**1,4%**, contro un **2%** dell'inflazione Istat.

SCELTA DI CAMPO

Un patto di collaborazione con l'agro-industria.

«È bene uscire da una fase di polemiche strumentali e di contrapposizioni che non aiutano a risolvere i problemi. Per noi il mondo agricolo italiano è un partner fondamentale con cui collaboriamo e vogliamo continuare a colla-

bassa finanza

Analizzando, invece, l'andamento dei prezzi, la previsione Coop è quella di chiudere il 2009 con un'inflazione all'1,4 contro un 2 per cento dell'inflazione Istat a conferma del ruolo calmieratore che Coop svolge. Quanto alle previsioni per il 2010, come ha spiegato Tassinari, da parte dei fornitori non ci sono, al momento, segnali di richieste di aumenti di prezzo eccessive e non giustificabili come invece avvenne lo scorso anno.

«L'inflazione per il 2010 – ha detto Tassinari –, secondo le stime più ottimistiche, dovrebbe attestarsi sull'1,5 per cento, con un dato per Coop dell'1 per cento. Ma ci sono segnali di speculazioni finanziarie su alcuni mercati mondiali delle materie prime (come olio d'oliva, latte in polvere e burro) che ci preoccupano non poco». Queste speculazioni sarebbero un film drammaticamente già visto (basta ricordare poco più di un anno fa quando, tanto il grano come il petrolio, avevano raddoppiato il loro prezzo in pochi mesi). Film che rimanda al tema delle regole della finanza mondiale che per ora sono rimaste le stesse di prima.

Oltre ai temi già indicati, dal punto di vista di Coop, l'impegno per tutto il 2010 sarà comunque quello di proseguire secondo la strada imboccata già un anno fa (ricordiamo l'iniziativa prorogata sino a fine 2009 di un paniere di 100 prodotti a marchio ribassati del 20 e 30 per cento). «Nel nostro Dna c'è la tutela del potere d'acquisto delle famiglie – hanno sottolineato sia Tassinari che Soldi –. Su questo saremo ancora protagonisti con iniziative importanti e qualificate».

Uno degli aspetti su cui il presidente del consiglio di gestione di **Coop Italia, Vincenzo Tassinari**, si è più soffermato è proprio quello dei rapporti tra agricoltura e Grande Distribuzione, dopo le polemiche dell'estate. «Le cifre Coop dicono che nel 2008 le vendite di ortofrutta hanno segnato un più 5,2% e nei primi mesi del 2009 segniamo un altro più 5,7%. Questo testimonia il nostro impegno, fatto di apposite campagne e di promozione e di accordi con i produttori (Coop collabora con 1.660 aziende ortofrutticole italiane) e le istituzioni per promuovere produzioni italiane come le pesche nettarine. Ma ci sono problemi più di fondo con cui fare i conti. Dal Duemila al 2008, mentre la produzione ortofrutticola italiana è cresciuta in volume del 20%, i consumi interni di questo tipo di prodotti sono calati del 15%. C'è un divario pesante da colmare. Allora qui non serve dividere il mondo tra buoni e cattivi. Noi proponiamo di collaborare dando valore alle produzioni nazionali, lavorando sui costi inutili presenti nella filiera, rendendo più trasparente il mercato e specializzate le produzioni».

a nostre spese

La difficile realtà delle famiglie italiane alle prese con il carovita.

Nel 2009 i consumi di cioccolata sono aumentati del 12 per cento. Può sembrare strano, ma è proprio questa dolce notizia che conferma la crisi che stiamo vivendo. Infatti è una costante storica già rilevata in altre circostanze: quando le cose non vanno bene, gli italiani si tirano su il morale sgranocchiando cioccolato. E c'è da dire che probabilmente di cioccolato ci sarà bisogno ancora per un bel po'. Lo confermano cifre e dati contenuti nel Rapporto Coop 2009 su "Consumi e distribuzione". Un rapporto (realizzato dall'ufficio studi di **Ancc-Coop** con la collaborazione scientifica di **Ref**) che non poteva sfuggire al racconto della difficile realtà che le famiglie italiane stanno vivendo. Illustrato dal vice presidente di **Ancc-Coop**, **Enrico Migliavacca**, il rapporto indica, per l'anno in corso, un calo di consumi del 2,3%. Ma soprattutto dice che una ripresa dei consumi pro capite non ci sarà prima del 2012. Infatti è importante evidenziare che il calo dei consumi pro capite è superiore al calo dei consumi complessivo. Questo perché l'aumento della popolazione (quindi quasi esclusivamente gli immigrati) con più gente che va a fare la spesa, compensa (in parte) il fatto che singolarmente presi abbiamo comunque ridotto il budget disponibile.

taglio netto

Si viaggia dunque col freno a mano tirato, anche perché per gli italiani la più grande paura (37% contro una media europea del 28%) è perdere il posto di lavoro. Al secondo posto c'è il timore per l'andamento dell'economia (33%), seguito dai debiti (18%) e dalla criminalità (16%, anche qui ben sopra il 9% della media europea). Tutto ciò fa sì che, soddisfatti i bisogni essenziali, si cerchi di risparmiare (37%), anche se non si intende rinunciare alle vacanze (33%). Piuttosto si taglia da qualche altra parte. A una domanda su dove si siano operati tagli nel bilancio familiare il 61% dice su regali e feste di compleanno, il 57% sull'abbigliamento, il 54% sulle uscite nel tempo libero (cinema e ristoranti), il 49% sull'acquisto di libri e cd. Da segnalare che all'ultimo posto di questo elenco di tagli, con solo il 12% stanno, alla pari, le spese per le sigarette e per l'istruzione dei figli.

Del resto, per una quota rilevante di famiglie, le difficoltà si sono sentite concretamente sulla propria pelle. Un 25,4% di famiglie dice di aver avuto difficoltà nel pagare le bollette, un 17,6% nel pagare la spesa per generi alimentari e per medicine e salute. Difficoltà che un 11% ha invece patito sul versante della casa (mutuo o affitto). >>>



Guardando all'andamento delle vendite, il Rapporto Coop evidenzia un calo dell'1,6% negli alimentari e del 2,2% nei non alimentari. La famiglia italiana ha una spesa media mensile di 2.048 euro (cifra che è dunque indice 100). Ma questo indice varia tra il 61 per le famiglie di un solo componente, il 121 per famiglie di 3 componenti e il 137 per famiglie di 5 componenti. Differenze ci sono poi anche tra le diverse aree geografiche (se nel Nord l'indice sale a 113, al Centro siamo a 99, mentre al Sud l'indice si ferma a 81) e per condizione professionale (dal 108 di un operaio al 123 di un lavoratore autonomo). Se poi si fa un raffronto tra i consumi di un operaio e un disoccupato si scopre uno scarto del 17%, che ha le sue punte massime (a svantaggio del disoccupato) nelle spese per l'alloggio (-28%) per salute e istruzione (-45%) e per il tempo libero (-46%).

chi sale chi scende

Curiosando poi tra gli andamenti di prezzo dei singoli prodotti, si scopre che gli aumenti più rilevanti si sono avuti per la pasta di semola di grano duro (+11%), per la frutta (6%), per sigarette e carrozzieri per auto (+5%) e per l'affitto (4%). Ma interessante è poi verificare il modo diverso con cui questi aumenti incidono sulla spesa di una famiglia, perché mentre la pasta incide solo per lo 0,44%, quello delle sigarette pesa per il 2%, quello della frutta per lo 0,9% e quello dell'affitto per il 2,2%. Se si rovescia la classifica, guardando alle riduzioni di prezzo più significative, svettano benzina (-15%), gasolio (-22%) e apparecchi per la telefonia mobile (-21%). Qui a incidere di più sulla spesa delle famiglie è la benzina (-1,8%).

Il Rapporto Coop cerca anche di analizzare il costo della vita, sulla base del valore di un carrello media della spesa. Ebbene le regioni più convenienti sono quelle del Sud dove (fatto 100 il valore medio nazionale) in Campania siano a 91,2 mentre in Puglia a 94,6 e in Sicilia a 97,5. Unica "intrusa" (geograficamente parlando) la Toscana con 95,8. Le regioni più care sono invece Val D'Aosta (109,1), Trentino e Liguria (107,1) e Lazio (106). Mentre vicino alla media nazionale viaggiano Veneto (100,9), Lombardia (101,1), Emilia e Marche (101,3).

facciamo il punto

Un'ultima considerazione sulla composizione della rete distributiva del nostro paese. Prendendo come base l'anno Duemila, il numero di punti vendita complessivi è aumentato del 13,1% per quelli non alimentari ed è diminuito del 3,2% per quelli alimentari. Mentre per quest'ultimi il dato di leggero calo è stato costante in questi anni, con una lieve accentuazione nel 2008, per i non alimentari la crescita è stata costante, con una leggera flessione solo nel 2008.

Quanto ai diversi format presenti, in Italia gli ipermercati rappresentano il 24,1% della rete complessiva, più un 20% di grandi supermercati (cioè con una superficie tra i 1.000 e i 2.500 metri quadrati). L'Italia si conferma poi come uno dei paesi europei dove è più alta la presenza di piccole superfici (cioè sotto i 400 metri), che sono il 27,7% del totale. Come presenza di ipermercati, le quote più alte si registrano in Francia (55%) e Gran Bretagna (50,3%). ■



la merce muta di Giorgio Nebbia



elementare Walton

La resurrezione “verde” del linoleum che Frederick Walton inventò 150 anni fa. Duraturo, pratico, economico e naturale.



150 anni fa lo scozzese Frederick Walton (1833-1928) ha inventato, e brevettato nel 1863, un materiale a base di olio di lino cotto che chiamò linoleum, adatto come rivestimento per pavimenti. L'olio di lino, estratto dai semi della pianta da cui si ricava anche l'importante fibra tessile, è costituito da trigliceridi nei quali la glicerina è combinata chimicamente con gli acidi grassi “insaturi” linoleico e linolenico che possiedono, nelle proprie molecole, rispettivamente due e tre doppi legami. Gli acidi grassi insaturi hanno un certo valore biologico, ma presentano l'inconveniente che gli atomi di carbonio interessati al doppio legame sono suscettibili di assorbire ossigeno dando luogo a fenomeni di irrancidimento, con comparsa di sapori sgradevoli. Peraltro nell'Ottocento i chimici avevano scoperto che l'ossidazione dei doppi legami degli acidi grassi insaturi poteva essere sfruttata a fini commerciali. Per esempio, l'olio estratto dai semi di lino (che ne contengono circa il 40 per cento) può essere ossidato artificialmente a caldo e si trasforma in un materiale viscoso, l'olio di lino cotto, adatto come veicolo per vernici. Il linoleum si fabbrica ossidando lentamente l'olio di lino che si trasforma in linossima, il prodotto di ossidazione completa, che viene poi polverizzata e addizionata con “gomme vegetali”; dopo un periodo di riposo, alla miscela vengono aggiunti polvere di sughero o farina di legno e colori inorganici. La pasta di linoleum così ottenuta viene stesa su una tela di iuta sotto pressione e poi lasciata essiccare a varie temperature; quando il linoleum ha raggiunto la solidità e flessibilità volute viene arrotolato in fogli di alcuni millimetri di spessore, larghi in genere due metri e lunghi da 20 a 30 metri. I rivestimenti di linoleum sono resistenti al fuoco, lavabili, resistenti all'umidità, assorbono il rumore. L'invenzione del linoleum ebbe grande successo commerciale; due decenni dopo la sua invenzione ad opera di Walton, in Inghilterra esistevano già venti fabbriche di linoleum. Le prime applicazioni furono a bordo delle navi perché i pavimenti di linoleum potevano essere facilmente lavati. Ben presto il linoleum entrò nelle case, nelle cucine, nelle scuole, negli ospedali, proprio per le sue caratteristiche di praticità, di lunga durata, di basso costo e anche estetiche perché poteva essere prodotto con vari colori. Il linoleum poteva essere steso sui pavimenti in fogli continui o in forma di piastrelle ottenute dai ritagli dei fogli continui. Alla fine dell'Ottocento è iniziata anche in Italia la produzione del linoleum in uno stabilimento a Narni, in provincia di Terni. La fabbrica del linoleum ebbe varie vicissitudini, anche per la concorrenza di altri materiali da rivestimento a base di materie plastiche; è così diminuita la richiesta di olio di lino, proprio in un periodo in cui diminuiva anche la richiesta di fibre di lino, con conseguenze negative sull'economia agricola di molti paesi, fra cui l'Italia. In questi ultimi anni c'è una ripresa dell'interesse per il linoleum che, oltre ad essere duraturo e comodo da usare e lavare, è a base di materie naturali, quindi facilmente smaltibile e biodegradabile, e quindi ecologicamente attraente. Una resurrezione “verde” insomma.

sfera d'influenza

Tutto quello che c'è da sapere sull'influenza A/H1N1, perché il panico può creare più danni della malattia.
di Barbara Bernardini

Tra le mille incognite che circondano la nuova influenza A/H1N1, la cosiddetta "suina", di una cosa gli scienziati sono certi: il panico può creare persino più danni della malattia, almeno fino a questo punto. Perché la parola "pandemia", dichiarata recentemente dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, evoca spettri di tragiche epidemie incontrollabili che hanno flagellato l'umanità nell'ultimo secolo, e in particolare, quello della cosiddetta "spagnola" che con quella attuale condivide il sottotipo di virus, denominato anch'esso H1N1. Ma le analogie, almeno per il momento, finiscono qui.

segnale di riconoscimento

Le lettere sono semplicemente il nome del ceppo virale, che gli scienziati catalogano in base alle proprietà di alcune proteine presenti sulla superficie del virus, dove H sta per **Hemagglutinina** e N per **Neuroaminidasi**. Sono queste le proteine che cambiano maggiormente e riassortiscono i ceppi virali rendendoli irriconoscibili dal nostro sistema immunitario. Ogni anno i virus stagionali che arrivano fino a noi da varie parti del mondo sono virus in circolazione da molti anni, ma le piccole mutazioni che subiscono di generazione in generazione (la

cosiddetta "deriva antigenica") li rendono di nuovo in grado di ingannare il sistema immunitario. All'organismo, però, basta poco per riconoscere questi vecchi nemici e sconfiggerli, e alle industrie farmaceutiche basta poco per aggiornare il vaccino stagionale sulla base di quelli già disponibili.

livello di guardia

Ma quello che è successo in Messico molti mesi fa è qualcosa di diverso. L'infezione contemporanea dei suini con virus diversi di influenza (probabilmente suina, aviaria o persino umana) ha mescolato le carte e fatto emergere un virus completamente nuovo, mai visto dal nostro sistema immunitario, che non solo si è trasmesso, in prima battuta, dai suini all'uomo, ma ha acquisito la capacità di trasmettersi anche tra uomo e uomo in modo rapido ed efficace. La salute non è l'unico motivo per tenerlo sotto controllo... «La rapida diffusione a livello globale del nuovo virus ha importanti implicazioni socio-economiche – spiega **Giorgio Palù**, direttore dell'Unità di microbiologia e virologia dell'Università di Padova e membro dell'Unità di crisi finalizzata a predisporre misure di emergenza nei confronti dell'epidemia del virus A/H1N1 –. È facile immaginare che, se contemporaneamente si ammalassero molti milioni di italiani, si avrebbero gravi ripercussioni economiche e sul funzionamento del paese, con potenziali implicazioni anche di ordine pubblico. Anche se percentualmente il tasso di mortalità è basso, il fatto che molte persone si ammalino comporterebbe comunque un cospicuo numero di decessi tra le categorie a rischio».

CORRETTA INFORMAZIONE

A breve sarà disponibile gratuitamente nei **Coop Salute** un opuscolo sull'influenza "suina" che, come afferma **Paola Arrighetti** di **Coop Italia**, responsabile operativo progetto Coop Salute «è volto ad informare, in maniera semplice, sui sintomi, sulle modalità di trasmissione, di trattamento, e sulle precauzioni raccomandate per ridurre al minimo la probabilità di contagio e limitare la diffusione del virus. Questa nuova pubblicazione rientra nell'impegno generale di Coop Salute nella diffusione della conoscenza e della consapevolezza da parte del consumatore del "bene salute" e dell'importanza di mantenerlo attraverso un adeguato stile di vita, la prevenzione e i controlli periodici». Un volantino che si aggiunge, infatti, a quelli già presenti nei corner e sul sito www.e-coop.it sui mali di stagione, ma anche su altri temi che hanno a che vedere con la salute: farmaci e gravidanza, farmaci e infanzia, farmaci e terza età ecc.



legittima difesa

Contro questo nuovo virus, infatti, non abbiamo anticorpi né difese, motivo per cui la malattia si trasmette velocissima tra la popolazione, destinata – secondo le stime dell'Oms – ad una diffusione in almeno due miliardi di persone nel mondo. Una vera "pandemia", cioè un'epidemia di dimensioni globali. Ma, tanto per chiarire, il termine pandemia non vuol dire necessariamente "malattia pericolosa" e al momento il virus della nuova influenza ha, nella maggior parte delle persone, la stessa aggressività di un normale virus stagionale, probabilmente anche meno. Non solo non c'è ragione di preoccuparsi più del dovuto, ma le manifestazioni di panico, come l'assunzione fuori luogo di agenti antivirali, potrebbero essere controproducenti e stimolare la selezione di ceppi resistenti al farmaco, mettendo fuori gioco le uniche armi a disposizione della scienza per contrastare un'infezione virale acuta, vaccino a parte. Questo sì che sarebbe un vero disastro.

da uomo a uomo

Insomma, niente di cui preoccuparsi? Non esattamente, in questo momento è severamente vietato abbassare la guardia. Come si è detto, infatti, i virus influenzali sono noti per la loro tendenza a cambiare in continuazione e anche il virus A/H1N1, piano piano, potrebbe trasformarsi in un pericolo, mutando attraverso gli stessi meccanismi con cui cambiano i normali virus stagionali, piccole e grandi variazioni che ne rimescolano il codice genetico, come se un prestigiatore tirasse fuori dal cilindro un coniglio sempre diverso. Il fatto è che nessuno, nemmeno i migliori software e i più grandi scienziati possono prevedere quando, come e se, questi cambiamenti trasformeranno il "coniglio" in un "leone", una forma virale aggressiva che farebbe riesumare lo spettro di un'epidemia pericolosa.

Ecco perché le strutture sanitarie mondiali devono mettere in atto tutte quelle misure preventive per limitare la diffusione del virus e, di conseguenza, il pericolo delle mutazioni imprevedute. «Più il virus circola nella popolazione, maggiori sono le probabilità che avvengano mutazioni casuali in grado di modificarne le caratteristiche – continua Palù – che potrebbero conferire la resistenza ai farmaci antivirali». Quando, ad esempio, un essere umano viene infettato contemporaneamente dall'influenza stagionale e dalla nuova A/H1N1, i due ceppi virali possono eventualmente "fondersi" in un nuovo tipo più aggressivo oppure immune ai farmaci.

piano d'azione

Per il momento, se proprio si vogliono fare i conti, la mortalità della nuova influenza si assesta intorno allo 0,1 per cento. Si cura come tutte le influenze, con riposo e farmaci sintomatici.

Nel frattempo, è già partito il piano di vaccinazione di massa che prevede l'immunizzazione programmata di almeno il 40 per cento della popolazione italiana, la più vasta campagna di vaccinazione mai effettuata per l'influenza. La prima vaccinazione partirà a novembre con il personale sanitario di ospedali e case di riposo,

almeno il 90 per cento dei medici di famiglia e dei pediatri, le donne incinte, il personale delle Poste, della Telecom e delle Forze Armate. Entro fine anno sarà la volta dei soggetti affetti da malattie respiratorie tra i 2 e i 65 anni poi, a partire dal 31 gennaio, il vaccino andrà eventualmente alla popolazione sana tra i 2 e i 27 anni. Un piano studiato secondo criteri precisi: «Nel caso di pandemia si cerca innanzitutto di mantenere i servizi essenziali per il paese e di proteggere le categorie più deboli» sottolinea Palù. Si ha la sensazione però che, trattandosi di un virus nuovo, i tempi di sviluppo e somministrazione del vaccino saranno, per molte persone, più lenti della diffusione della malattia. Meglio quindi seguire le regole per minimizzare il contagio e attendere che l'onda passi, perché prima o poi, anche questo virus sarà solo un'altra sigla nei registri delle epidemie che da secoli convivono con gli uomini. ■

VIRUS O FALSO

Le regole d'oro contro l'influenza... e contro il panico.

> Le mani sono il maggiore veicolo di infezione. Lavarle spesso e bene. Se si è fuori casa utilizzare lozioni igienizzanti.

> L'influenza A/H1N1 non è diversa, quanto a sintomi, da quella stagionale. Si cura allo stesso modo con riposo e farmaci sintomatici.

> Si deve rimanere a riposo e a casa dal primo giorno di sintomi influenzali fino a un giorno dopo la guarigione.

> Tenere a casa i bambini più a lungo anche dopo la guarigione in quanto possono espellere il virus per più tempo rispetto agli adulti. Eviteranno di contagiare i compagni.

> Ricordare che la carne di maiale non presenta alcun pericolo per contrarre l'infezione.

> Effettuare, se possibile, la vaccinazione per l'influenza stagionale scongiurando la possibilità di essere contagiati da due virus contemporaneamente, tutelando la salute e ostacolando il riassortimento dei ceppi.

> In vista dell'autunno il virologo, premio Nobel per la medicina, Luc Montagnier consiglia di assumere integratori a base di papaia fermentata, utili per stimolare il sistema immunitario.

Info

Il Ministero della Salute ha messo a disposizione il numero gratuito 1500 per informazioni sulla nuova influenza. È attivo tutti i giorni dalle 8 alle 20. È l'unica fonte ufficiale di notizie e indicazioni.

a lume di naso

Dalla luce laser la rivoluzione della medicina, a cominciare dalla cura di un semplice raffreddore e di altre patologie nasali.

di Barbara Bernardini

Einstein l'aveva previsto. Si chiama "emissione stimolata di radiazione elettromagnetica", il fenomeno alla base della tecnologia laser. Era il 1905 e il celeberrimo fisico che gettò le basi teoriche per lo sviluppo di questa tecnologia forse non credeva di cambiare il mondo. E invece lo ha fatto.

effetto laser

Il laser, che è alla base della comune tecnologia dei dvd, dei cd e di mille altre applicazioni, sta rivoluzionando la medicina e la chirurgia tanto da essere applicato in ogni campo, dalla medicina estetica alla cura dei tumori fino alla cura del disturbo più comune e fastidioso dell'inverno, il raffreddore, così come di tutte le patologie che determinano la sindrome del naso chiuso, polipi nasali, deviazioni del setto, riniti di qualsiasi genere. Il problema nasale più comune legato a questi tipi di patologie è la cosiddetta "ipertrofia dei turbinati". I turbinati sono tre sporgenze ossee situate in ogni fossa nasale e sono formati da una piccola lamina ricoperta da una mucosa. Quando il naso è sottoposto a infezioni ripetute, ad esempio, le mucose si gonfiano determinando ipertrofia e dando la fastidiosa sensazione di avere il naso sempre chiuso, oltre a causare alterazioni dell'odorato, mal di testa, secchezza della bocca e secrezioni dal naso in gola che facilitano infezioni recidivanti.

soluzione tampone

«Tra le cause di ipertrofia va ricordato anche il fumo e l'utilizzo esagerato di spray nasali vasocostrittori – spiega **Claudio Lambertoni**, specialista in Otorinolaringoiatria – che causano uno stato infiammatorio cronico. Ad un certo punto la rinite non risponde più ai farmaci vasocostrittori, il naso non si libera perché le mucose non si sgonfiano, ecco allora che l'unica soluzione rimane il trattamento chirurgico, il cosiddetto intervento di turbinectomia o di decongestione per eliminare la mucosa in eccesso». Quest'operazione viene comunemente



effettuata in anestesia generale, con ricovero ospedaliero di almeno 3-4 giorni e con un decorso post operatorio talvolta fastidioso, dovuto ai tamponi nasali.

in un fascio

Ma da alcuni anni, anche in Italia è possibile utilizzare la tecnica laser, messa a punto in Francia dal dottor Kamami e ormai sperimentata su oltre 30mila pazienti in tutto il mondo. L'intervento non richiede anestesia generale e viene effettuato in ambulatorio. Dopo l'anestesia locale delle narici una fibra laser viene inserita al di sotto della mucosa dei turbinati. La luce laser vaporizza all'istante parte della mucosa riducendola immediatamente e liberando il naso. Una leggera medicazione antibiotica e dopo un'ora dall'intervento il paziente viene dimesso. Niente dolore, niente tamponi e i risultati si mantengono per almeno dieci anni. «L'energia del fascio laser è assorbita dai tessuti – conclude Lambertoni –; il processo genera una distruzione del tessuto ma la cicatrizzazione avviene in tempi più brevi rispetto alla chirurgia tradizionale perché il trauma è minore». Insomma, a conti fatti, grazie Einstein e grazie alla galoppante tecnologia medica che offre soluzioni sempre più a misura di paziente. ■

Info

Dr. Claudio Lambertoni
studio medico associato
tel. 0254114910
Studio Roma: casa di cura Quisisana
cell. 3356941190
e-mail: domande@chirurgianasale.it
www.rinoplastica.org (chirurgia funzionale, laser e estetica del naso);
www.otorinolaringoiatria.org (patologia ed estetica del distretto cervico facciale);
www.laserchirurgia.com (laser chirurgia in medicina ed estetica).

un buon condimento

Al Central Research Institute di Handa, in Giappone, è stato dimostrato che l'aceto è un condimento molto salutare. In una ricerca condotta sui topi i ricercatori hanno osservato che l'aceto inibisce l'accumulo nel sangue di grassi provenienti da una dieta troppo ricca. La presenza dell'acido acetico – da cui il nome e il sapore del prodotto – sarebbe in grado di attivare un enzima che scinde i grassi e ne facilita l'utilizzo, impedendone l'accumulo. Un effetto che aiuta a controllare pressione alta e obesità.

post trauma

Un passo importante per curare lesioni spinali dovute a traumi è stato compiuto dalla ricerca di un'équipe tutta italiana pubblicata sulla prestigiosa rivista "Brain". Secondo i ricercatori una proteina detta GPR17 è determinante sia dopo il trauma spinale sia nella rigenerazione del tessuto nervoso a lungo termine. Si tratterà ora di mettere a punto farmaci biotecnologici per regolare l'attività di questa molecola e usarla, in una prima fase, per limitare il danno e in seconda battuta per rigenerare le cellule e recuperare la conduzione nervosa.

romanzo d'appendice

Alcuni ricercatori del prestigioso Children's Hospital di Boston, negli Usa, hanno realizzato un test per scoprire con sicurezza quando l'appendice è infiammata e determinare se possa essere curata o se invece sia necessaria la chirurgia. Il test si basa sulla misurazione nelle urine di una proteina dal nome difficile (leucine-rich-alfa2 glicoproteina), ma dal significato chiaro, dato che viene eliminata attraverso i reni solo in caso di appendice fortemente infiammata.

per autodifesa



La protezione degli antiossidanti contro l'invecchiamento.



I mass media ospitano abitualmente rubriche gastronomiche e qualche volta affrontano anche problemi nutrizionali, limitandosi però all'obesità e alle diete, magari con qualche accenno scandalistico alla manipolazione e conservazione dei cibi. L'argomento che vorrei introdurre è, invece, molto importante: si tratta degli "antiossidanti" e dei "radicali liberi" che non hanno a che fare con le calorie ma sono la premessa per il buon funzionamento del motore biologico. È un po' come se volessimo interessarci, per la nostra auto o moto, soltanto di benzina, gasolio e chilometri da percorrere, ignorando che senza l'olio di lubrificazione o l'acqua del raffreddamento non andremo lontano.

Non possiamo fare delle graduatorie sull'importanza dei vari marchingegni perché tutti concorrono alla normalità del funzionamento, altrettanto accade con i cibi! Tutti gli alimenti commestibili ci forniscono calorie ma se non ricavassimo dal complesso dell'alimentazione anche ulteriori molecole "protettive" (ecco l'importanza di alternare e variare alimenti di gruppi consimili per calorie o carboidrati ma non per vitamine, minerali e antiossidanti) non disporremo di un adeguato pool di sostanze antiossidanti, in grado di contenere l'usura (ovvero l'invecchiamento) del nostro motore biologico da un'eccessiva formazione di scorie dannose come i radicali liberi.

Questo lungo preambolo per spiegare che lo stesso ossigeno, indispensabile per la vita, è contemporaneamente anche la causa di danni cellulari dovuti ai processi ossidativi e alla conseguente formazione di residui pericolosi.

Esiste, di fatto, un equilibrio instabile tra i nostri mezzi endogeni di difesa e quelli esogeni, ricavabili da alimenti che ne sono naturalmente ricchi o da additivi, comunque regolamentati da una severa legislazione dell'Unione Europea che ne disciplina l'approvazione, l'utilizzo e l'etichettatura.

Gli antiossidanti naturali sono molti ma soltanto di alcuni sentiamo ripetere i nomi (resveratrolo, licopene, polifenoli ecc.) per lo più quando l'industria può utilizzarne la notorietà per incrementare le vendite (pochi sanno che il resveratrolo, tanto propagandato come antiossidante del vino rosso, è presente in molte verdure o abbonda nel tè verde). Comunque gli antiossidanti naturali o di sintesi servono anche per conservare meglio il gusto e il colore degli alimenti. È un esempio emblematico che l'aggiunta di poche gocce di succo di limone a una fettina di mela ne ritarda l'imbrunimento, a riprova tangibile che la vitamina C ha svolto il suo lavoro di antiossidante.

Ecco svelato, quindi, uno dei motivi per cui i nutrizionisti consigliano più verdure e frutta (naturalmente ricche di antiossidanti) e viceversa suggeriscono prudenza nell'impiego di grassi.

gomme da cancellare

Dalle gomme estive a quelle invernali, cambio di stagione per gli pneumatici.
di Roberto Minniti

Con l'inverno alle porte è ora di un pit stop. E, oltre agli inevitabili controlli al motore della propria auto, è il caso di cominciare a pensare alla sostituzione degli pneumatici. Quelli estivi, che ci hanno accompagnato durante la buona stagione, infatti, possono facilmente perdere aderenza in presenza di ghiaccio, neve o anche sotto la pioggia battente. Per viaggiare sicuri e perfino evitare tra qualche tempo di dover montare le catene, è il momento giusto per valutare l'acquisto di un treno di pneumatici termici, ossia di modelli invernali.

strada facendo

In Italia, a differenza della Svizzera e della Germania, pneumatici di questo tipo non sono obbligatori ma ciò non toglie che siano altamente consigliabili proprio perché possono risolvere molti problemi a chi vive o si reca spesso in regioni rigide e umide e a chi viaggia molto anche d'inverno.

Presenti sul mercato da circa quindici anni, le gomme invernali, da non confondere con quelle chiodate (adatte per la neve) o con quelle tassellate (consigliate sui fuoristrada per fango e neve), costano in media intorno ai 70-80 euro l'una: il 5-10 per cento in più delle gomme estive. Ma per chi è in cerca di risparmio va detto che non mancano neppure i modelli rigenerati, affidabili come i nuovi e a un prezzo decisamente inferiore.

Tutte promettono di assicurare una migliore tenuta di strada

grazie alla mescola del battistrada, ricca di silice e aggiunta di composti cristallini che consentono alla vettura di "attaccarsi" meglio, di avere cioè maggiore aderenza, su una strada innevata, gelata o molto bagnata. Le proprietà di questa mescola cominciano a manifestarsi a 5 gradi sopra lo zero e aumentano fino a 40 sotto zero. La gomma così si "attacca" al ghiaccio o alla neve, come si "attacca" il nostro dito se lo pigiamo sulla parete ghiacciata del freezer. L'effetto è lo stesso: invece di scivolare, la gomma tiene bene la strada.

promesse mantenute

Promesse verificate da molti anni da associazioni di consumatori e di automobilisti (per lo più nel Nord Europa dove questi pneumatici hanno maggiore diffusione), con esiti più che confortanti.

L'Adac – Automobile Club tedesco –, in particolare, da anni testa in laboratorio e su strada i marchi principali di gomme invernali, provandole in differenti condizioni (sull'asciutto, sul bagnato, sulla neve e sul ghiaccio), valutandone anche il grado di usura, il rumore esterno che provocano, il comfort relativo all'assorbimento degli urti e il consumo di carburante provocato dal maggior attrito. Dai risultati di queste pluriennali analisi è interessante notare come la grande maggioranza dei modelli esaminati si comporti abbastanza bene sul ghiaccio e ancor meglio sulla neve. In particolare sul manto bianco, gli pneumatici invernali sostituiscono egregiamente le catene, risultando una valida e molto pratica alternativa.



pneumatici

marca	modello	prezzo (euro)
Tipo 175/65 R14 T (fino a 190 Km/h)		
Continental	Wintercontact TS 800	72/104
Fulda	Kristall Montero 2	52/82
Goodyear	Vector 4 Season	64/93
Hankook	W 440 Icebear	54/73
Linglong Winter	Hero Radial 652	38/42
Maloya	Cresta 220	47/53
Michelin	Alpin 3	69/74
Pirelli	W 190 Snowcontrol	56/81
Vredestein	Snowtrack 3	60/86

Come si sceglie la gomma giusta? Prima di avventurarsi in sigle e codici è bene ricordare che ogni automobile, come riportato sulla carta di circolazione, deve montare il proprio tipo di pneumatici secondo certe dimensioni prestabilite. E che, se decidete di passare ai modelli termici, è sempre raccomandato l'equipaggiamento con quattro pneumatici. Meglio nessuno piuttosto che soltanto due, perché altrimenti si perde l'omogeneità di comportamento tra asse anteriore e asse posteriore dell'auto.

Quando si parla di modelli invernali o particolari, è poi necessario fare chiarezza sulle caratteristiche e le principali indicazioni delle gomme.

Innanzitutto partendo dalla sigla, posta sul fianco che ne identifica le caratteristiche peculiari. La marcatura M+S ("MS", "M/S", "M-S", "M&S") è quella che indica le buone performance sulla neve. In realtà questo tipo di gomma può essere utilizzata anche su altre superfici, visto che è progettata per potenziare l'aderenza al manto stradale quando la temperatura esterna è molto bassa, non solo quando l'asfalto è innevato, ma anche quando è bagnato, asciutto o leggermente ghiacciato.

Il vero punto debole, semmai, per alcuni modelli è la guida su asfalto bagnato. In questo caso le differenze tra uno pneumatico di qualità e uno non proprio performante sono molte. Ma, in ogni caso, anche la gomma peggiore si comporta assai meglio di una estiva, contrastando il fenomeno dell'acquaplaning ovvero la possibilità di perdere aderenza al terreno e scivolare come su una buccia di banana andando dritti incontro al peggio. Naturalmente maggiore è la "presa" dello pneumatico sulla strada, maggiore risulta lo "sforzo" del motore e dunque più elevato è il consumo di benzina.

sotto pressione

Ma anche in questo caso qualche accortezza può aiutarci a risparmiare. La prima cosa da fare per ridurre i consumi legati all'attrito, è tenere gli pneumatici gonfiati alla giusta pressione: gomme sgonfie, oltre che essere pericolose e usurarsi più velocemente, fanno consumare di più. Secondo uno studio della Fédération Internationale de l'Automobile di Bridgestone, a una velocità costante di 90 Km/h,

marca	modello	prezzo (euro)
Tipo 195/65 R15 T (fino a 190Km/h)		
Bridgestone	Blizzak LM25	60/99
Continental	Winter Contact TS830	69/106
Goodyear	Ultragrip 7+	71/97
Hankook	W 440 Icebear	60/81
Marshal	Zen KW 15	62/79
Michelin	Alpin 3	70/81
Pirelli	W 190 Snowcontrol	56/81
Uniroyal	MS Plus 66	59/91
Wanli	Winter Callenger S1086	46/58

Quanto alle altre sigle riportate sullo pneumatico, la loro interpretazione può essere utile per capire alcune caratteristiche di quanto stiamo per comperare. Prendiamo, ad esempio, un modello adatto ad alcune utilitarie che riporti la sigla 175/65 R T14.

Il primo numero (175) indica la larghezza dello pneumatico in millimetri. Il secondo (65) rappresenta il rapporto in percentuale fra l'altezza e la larghezza della gomma: più la cifra è bassa, più è adatta ad auto sportive.

R indica che la struttura della carcassa al di sotto della gomma è radiale ed è ad uso automobilistico, T è la classe di velocità, riferita all'auto sulla quale è montata la gomma. T corrisponde a velocità fino a 190 km/h, come Q fino a 160 km/h, H a 210 km/h, V a 240 km/h. 14, invece, esprime in pollici il diametro del cerchio.

Ultima sigla importante, poi, è il Dot-number, cioè l'insieme dei 4 numeri che indicano settimana e anno di produzione dei pneumatici e dicono immediatamente se quello che stiamo acquistando è troppo vecchio o meno. A titolo di esempio: se si trova 0910 si tratta della settimana 10 dell'anno 2009, ossia di una gomma prodotta tra il 2 e l'8 marzo.

una pressione di 1 bar più bassa di quella consigliata nel libretto dell'auto, porta a un incremento nei consumi di carburante compreso tra l'1 e il 3 per cento. Per chi ha a cuore l'ambiente, è bene precisare che questi consumi comportano anche un aumento delle emissioni pari a 200 chilogrammi di CO2 per vettura in un anno. Secondo lo studio, 8 miliardi di litri di carburante ogni anno vanno sprecati in questo modo, producendo 18,4 milioni di tonnellate di emissioni aggiuntive di CO2.

Ma i consumi di carburante variano molto anche da modello a modello di gomme. Chi tiene particolarmente a risparmiare carburante può individuare, tra gli pneumatici invernali quelli che puntano sul risparmio di benzina. Tutte le marche più famose, forse anche a seguito del caro-carburante degli ultimi anni, stanno puntando su questi tipi di pneumatico "a basso consumo". L'unica accortezza è non fermarsi alle dichiarazioni generose delle pubblicità, cercando nei siti o nei dépliant la garanzia di un test certificato. ■



In promozione negli IperCoop dal 15 al 28 ottobre e nei Supermercati dal 22 ottobre al 4 novembre
Pneumatici nuovi PRIMEWELL by GITI TIRE

misura	prezzo	misura	prezzo
205/55R16V	52,90	175/65R14T	36,90
185/60R14H	36,90	195/65R15H	45,90
195/60R15H	45,90	155/70R13T	24,90

57

peso piumino

Leggero come un piumino per difendersi dal freddo senza... chili di troppo.
di Daniele Fabris

Pelle d'oca. Quella legata al freddo che in molte zone d'Italia torna a farsi sentire, soprattutto di notte, ma anche quella che viene a chi ancora deve addossarsi chili e chili di coperte, e per giunta imbottite, per non tremare di freddo durante il sonno. Pochi, per la verità, resistono ancora agli attuali strumenti del comfort notturno. Strumenti leggeri, ma in grado di assicurare molto caldo a chi riposa.

coltremoda

Tra i più gettonati c'è il piumino d'oca, la coltre nata in Danimarca e arrivata in pompa magna da noi solo alla fine degli anni Novanta. Oggi per gli appassionati del genere non c'è che l'imbarazzo della scelta, tra copripiumini in grado di arredare le stanze da letto con eleganza, colori e disegni per tutti i gusti e imbottiture interne con grado di riscaldamento differente.

Prima di avventurarsi nella scelta, però, è bene conoscere un po' le caratteristiche di questa moderna coltre, facendo i conti con le percentuali di piumino e piumette che la compongono. Il piumino è la penna d'oca di maggior pregio (e di costo più alto): proviene dagli strati immediatamente a contatto con la pelle dell'oca e ha i pregi di riscaldare di più, mantenere più a lungo il calore e non ostacolare la traspirazione del corpo. Le piumette, invece, sono più voluminose e pesanti e vengono dalla parte più esterna del pennuto.

Normalmente sui modelli in commercio è indicata la percentuale della miscela che costituisce la composizione dell'imbottitura, ma già un semplice sguardo al prezzo è in grado di rivelare le differenze. Pensate che passando dal 40 per cento all'80 per cento di piumino, c'è il fondato rischio che il prezzo della coperta raddoppi. In generale, per le nostre latitudini e per il grado di riscaldamento delle case italiane, un modello al 50 per cento è considerato più che sufficiente.

ora di trapunta

Altro controllo fondamentale per garantirsi una coltre di buona qualità è l'accuratezza delle rifiniture. Uno dei rischi di queste coperte, infatti, è che le piume si ammassino nel corso della notte, grazie ai nostri movimenti, e finiscano per concentrarsi in basso. L'effetto è di lasciarci con i piedi troppo caldi e il corpo al freddo. Per evitare questi effetti fastidiosi, allora, è meglio optare per modelli trapuntati: meglio se con cuciture a quadri che impediscono alle piume di "svolazzare" per il sacco.

Resta a chi ha a cuore il benessere animale, il problema delle povere oche che, spesso, finiscono spennate vive nelle grandi fabbriche che riforniscono i produttori di piumini. Non in tutti i paesi questo è permesso: in gran parte dell'Occidente le piume sono ottenute dopo il macello degli animali destinati alla catena alimentare umana. Ma avere la certezza che un piumino sia "cruelty free" è praticamente impossibile per mancanza di certificazioni in tal senso e per il fatto che la produzione si concentra nell'Europa dell'Est e in paesi orientali. A chi nutrisse dubbi non rimane che optare per modelli in fibra sintetica (magari realizzati con la leggerissima microfibra) che hanno ottime capacità di isolamento termico e spesso costano anche meno di quelli in piume d'oca. ■

**In promozione per tutto il mese di ottobre
in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno**

Piumissima Quattro Stagioni

Piumino d'oca anallergico, ecologico e biodegradabile, assorbe l'umidità emessa dal corpo, è lavabile e lavorato con materie prime naturali e rinnovabili. Composto di due pezzi, un piumino di calore medio e uno di calore leggero, per ogni stagione.

1 piazza: 119 euro (oppure 99 + 1.000 punti)

1 piazza e mezzo: 169 euro (oppure 139 + 1.500 punti)

2 piazze: 199 euro (oppure 159 + 2.000 punti)



cara bella



Rimettersi in forma dopo le vacanze costa caro. Secondo un'indagine dell'Adoc (Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori) ci saranno aumenti per quasi tutte le attività sportive del 4,6 per cento di media per un singolo corso. Record per i balli latino-americani (+9 per cento), con 58 euro al mese, il fitness in tutte le sue varianti (+6 per cento) e il calcetto (+4 per cento). Tra i corsi di tendenza, frequentati soprattutto dal pubblico femminile, l'acquagym costa il 3,9 per cento in più e il pilates il 5,4 rispetto allo scorso anno. Comunque con meno di 50 euro al mese lo sport non s'ha da fare. E anche farsi belli non sarà proprio risparmiato: 3,5 per cento in più del 2008, 200 euro per un pacchetto completo (cera completa e braccia, manicure, pedicure, massaggio rassodante e anticellulite, e 3-4 sedute al solarium), spesa media 350 euro a testa l'anno.

sei un mito

Un clic inconfondibile che precedeva i pochi secondi di attesa prima dell'apparizione dell'immagine, il foglio sputato dalla macchina nera da sventolare, foto dalla cornice bianca che hanno riempito album di famiglia. A far rinascere la mitica **Polaroid** – andata in pensione lo scorso anno – ci prova un gruppo di appassionati, tra ingegneri, tecnici, chimici e operai, nella città di Enschede, al confine tra Germania e Olanda, in una ex fabbrica appartenuta proprio all'azienda. Il progetto dell'"Impossible b.v." è quello di riuscire a rimettere in commercio entro l'inizio del 2010 un milione di nuove pellicole, più moderne e dalle prestazioni migliori, fino a rispondere a una richiesta di 10 milioni. Missione impossibile? Non per "i dodici", alla conquista di un mercato in forte crescita, quello dei nuovi appassionati della fotografia istantanea per il suo fascino un po' rétro. Basta ricordare che una delle applicazioni iPhone più scaricate è proprio Polarize, un programma che "polaroidizza" le fotografie scattate con il telefono Apple modificandone i colori e mettendo la cornice bianca. E forse il mito continua...

codice rosso

Il vino non annaffia più come una volta pranzi e cene al ristorante. Un po' per colpa della crisi che colpisce i consumi – e a causa dell'euro forte anche le esportazioni hanno conosciuto tempi migliori – un po' per la paura di beccarsi una multa tornando a casa. Le cose vanno meglio nelle enoteche dove si spende meno e la bottiglia si porta a casa, in barba ai posti di blocco. Chi è abituato a bere vino ogni giorno cerca comunque di destreggiarsi tra prezzi talvolta esosi ed etilometri sempre in agguato e al ristorante non sceglie a caso, parola di ristoratori: una buona bottiglia, prezzo di listino i 20 e i 30 euro. Ironia della sorte, i produttori temono cantine piene di invenduti, proprio adesso che la scienza ha dimostrato che 1 o 2 bicchieri di vino rosso al giorno fanno bene all'eros femminile.

caci da Sorano

Specialità di Sorano, la Città del tufo che presta il nome al suo cacio più prelibato.
di Eleonora Cozzella

Sorano è un incantevole comune toscano non lontano dal lago di Bolsena, un angolo di Maremma interno alla regione e lontano dalla costa che sorge su uno sperone di tufo. Arrivando in auto si delinea all'orizzonte come un presepe di casette dalle tegole color amaranto e un dedalo di viuzze che si snodano intorno alla Fortezza trecentesca della famiglia Orsini. Tutto qui parla di Medioevo in un estetico equilibrio tra la roccia tufacea su cui è costruito e la fitta vegetazione che lo circonda. Questa morfologia che in passato ne ha decretato una sorta di dorato isolamento, ne ha nei secoli influenzato le abitudini sociali ed economiche, votate all'autoconsumo e a una vita frugale tipica dei luoghi lontani dai grandi traffici commerciali e dalle importanti vie di comunicazione, con lo sviluppo della pastorizia, dell'arte norcina e la produzione di ceramiche tradizionali. Non si può rinunciare a una passeggiata sui camminamenti nella parte rinascimentale della Fortezza e a una visita al Museo delle ceramiche.

vere specialità

Ecco arrivato il momento di dedicarsi alla ricerca dei sapori di una volta, eredità della pastorizia perché Sorano, oltre che per la particolare architettura è famosa per la gastronomia. E molte specialità alimentari sono oggi incluse nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Toscana. Così tra botteghe e osterie si possono gustare la spalla e il prosciutto di Sorano, saporiti e profumati, dai suini allevati nel territorio; i particolari "biscotti" di salsiccia, i salami di cinghiale e le salsicce di patate. Nei campi si coltivavano i fagioli, base di una dieta povera ma ricca di gusto, che ancora oggi sono fiore all'occhiello della produzione agricola: i cannellini, i borlotti e i ciabattoni dalla polpa burrosa e pelle finissima. Nelle case e nei forni si impastano e cuociono gli storici dolci a base di miele e frutta secca, gli sfratti, nelle trattorie ecco serviti i tortelli maremmani con spinaci o erbe. Ma l'industria più grande è quella casearia, frutto di un lavoro solidale di ben centocinquanta soci, contadini e allevatori di Sorano e dei comuni vicini, riuniti nel Consorzio Caseificio di Sorano che produce formaggi di latte ovino o vaccino, che arriva fresco al caseificio dopo la mungitura delle mucche e pecore locali tutte le mattine.

via lattea

Nato nel 1963 per valorizzare la vocazione silvo-pastorale della zona il Caseificio Sociale è cresciuto a poco a poco di importanza arrivando – grazie a un nuovo stabilimento che aggiorna periodicamente la tecnologia utilizzata – a trasformare circa 800 quintali di latte al giorno (per un fatturato di 7 milioni di euro) e contribuendo allo sviluppo zootecnico di un sempre più vasto comprensorio che dalla zona del Lago di Bolsena si affaccia sul mare dell'Argentario, si estende per i fertili pascoli della Maremma, per risalire verso l'interno al submontano Amiatino.

Forza dei pregiati formaggi è la materia prima: il latte. Il

prodotti tipico



merito è soprattutto dei pascoli della zona, ricchi di erbe aromatiche di cui mucche e pecore si cibano. Fra i formaggi più richiesti ci sono lo stracchino, cremoso e prodotto senza conservanti, e la ricotta, sia mista che di sola pecora, da gustare freschissima. Da provare anche i pecorini, dal Toscano dop all'Amiatino, sia da taglio sia stagionato, dal Marzolino, fresco e lavorato a mano, al Morello dolce-piccante, alla vera e propria specialità, il Cacio Città del tufo, ottenuto dopo una stagionatura proprio in celle di tufo. Le speciali celle assicurano un microclima ideale, il grado di umidità e la temperatura perfette per una maturazione lenta, che arriva fino a tre mesi e dona a questo pecorino un sapore inimitabile.

di buon mattino

Il lavoro quotidiano per ottenere il prelibato Cacio Città del tufo inizia alle 6 del mattino, quando il latte delle pecore, in particolare della pregiata razza sarda, appena munto comincia a riempire i serbatoi di stoccaggio dopo la pastorizzazione. Attraverso l'avanzato impianto di canalizzazione scende nelle caldaie. È a questo punto che l'abilità dell'uomo fa la differenza: il casaro aggiunge al latte la giusta miscela di fermenti e attende che cominci la fermentazione per poi aggiungere il caglio. Dopo circa un'ora il latte è completamente coagulato e la cagliata viene tagliata con l'ausilio di due grosse taglierine meccaniche che ruotando riducono la pasta in piccole porzioni. Quando la pasta ha raggiunto la compattezza desiderata, viene messa negli stampi. Le forme sono poi sistemate in camere riscaldate dove ha luogo la cosiddetta stufatura. A intervalli regolari di tempo le forme vengono ribaltate. Dopo 24 ore nella camera a temperatura controllata l'intera produzione viene tolta dagli stampi e immersa nella salamoia. Successivamente si passa all'asciugatura, quindi alla maturazione. Il ribaltamento delle forme è un'operazione fondamentale, durante la quale gli uomini si prendono cura del prodotto e lo fanno ancora manualmente come facevano i casari antichi, spalmando la superficie con olio: questo trattamento unito ai benefici effetti del microclima dato dal tufo donano al prodotto l'aroma leggermente pronunciato e il bel colore giallo paglierino tipici dei formaggi artigianali e lo configurano come prodotto tipico di nicchia. Che si porta in tavola e si gusta in abbinamento al pane casareccio e si sposa in primavera con i teneri baccelli. Un gesto che simbolicamente unisce nella storia del gusto tutti i popoli che si sono avvicinati sul territorio, a partire dai primi antenati (e casari) toscani, gli Etruschi. ■

E COSÌ VIA

Si chiamano Vie Cave: sono singolari stradine strette e buie letteralmente incassate nella roccia tufacea che scendono alle sponde dei fiumi a partire dagli altopiani nei pressi di Sorano e Pitigliano.

Capolavoro di mimetismo, sono coperte dalla folta vegetazione che cresce alla sommità delle pareti che le delimitano. Camminarci in mezzo è incredibilmente suggestivo: il percorso, in effetti piuttosto tortuoso, è tuttavia privo di pendenze rilevanti, quindi è facile inoltrarsi per una passeggiata. Durante il cammino ci si sentirà, però, dominati dalle pareti alte fino a 20 metri.

Quella che oggi è un'attrazione turistica era in passato una via di comunicazione importante e sicura, perché occultata agli occhi dei nemici.

Secondo alcuni studiosi le vie cave potrebbero essere stati in età preistorica dei corsi d'acqua. Ma sembra più accreditata la tesi di chi crede che siano state scavate esclusivamente per farne percorsi, per esempio per portare il bestiame ad abbeverarsi al fiume. Gli Etruschi le sfruttarono al meglio e le allargarono perché fossero strade vere e proprie e, poiché erano ingegneri di talento, ne seppero regolare la pendenza. E crearono una serie di canali per eliminare il ristagno di acqua piovana nel caso di temporali. Furono quindi importanti per i traffici tra Saturnia e Sovana, Statonia, Vulci, Chiusi e Volsena (Orvieto). Utili quindi per gli scambi, ma anche in funzione protettiva contro stranieri male intenzionati: sono, infatti, molto strette e impraticabili per un esercito armato che minacci il centro abitato.

L'INTERVISTA

Il Cacio Città del tufo, prodotto in piccole forme da circa 1,2-1,5 Kg può essere definito, per la lavorazione ancora manuale e la piccola quantità in commercio, un prodotto di nicchia. Eppure è molto conosciuto e apprezzato dai consumatori, specie toscani. Ne abbiamo parlato con Massimo Sansone, uno dei quattro responsabili del banco gastronomia del negozio Coop di Follonica (GR).

Come si presenta questo particolare cacio?

«Ne esistono due versioni: una più fresca con crosta tendente al rosso e una stagionata tendente al marroncino. Sul logo è raffigurato un borgo medievale, a richiamare il comune di produzione. Entrambe sono molto richieste dai clienti».

Quanto se ne vende?

«È un formaggio che si vende bene, i clienti arrivano e non vogliono un latticino qualunque: chiedono proprio questo. Ne vanno via circa 2 cartoni da 8 forme a settimana (a poco più di 13 euro al chilo). Solitamente in porzioni da un quarto di forma».

Come lo consumano? E in che periodo è più richiesto?

«Lo comprano durante tutto l'anno, ma di più in estate quando si sta meno ai fornelli e si preferisce un prodotto che non bisogna cuocere. In primavera si mangia con i baccelli. Alcuni clienti gourmet mi dicono che lo gustano col miele».

Piace anche ai turisti?

«Moltissimo. Specie i tedeschi in vacanza da queste parti ne fanno una piccola scorta da portare via quando tornano nel loro paese. In questi casi comprano metà forma o la forma intera, che confezioniamo appositamente sotto vuoto».

biscotto a puntino

Pochi ma buoni, quanti e quali biscotti si possono mangiare.

di Silvia Inghirami

Dai due ai quattro biscotti al giorno. È questa la dose consigliata dall'istituto nazionale della nutrizione, secondo cui un adulto in condizioni normali dovrebbe mangiare a colazione due cucchiaini di corn flakes, oppure una merendina da 40 grammi o una porzione di 20 grammi di prodotti da forno.

un tè nel deserto

E cosa è concesso allora inzuppare nel tè? Le raccomandazioni dell'Inran lasciano poco margine di manovra. Per ascoltare i consigli dei nutrizionisti molti scelgono i biscotti con meno burro o perfino senza traccia di grassi, ma anche così non è detto

che passerebbero l'esame dell'esperto: «In Italia abbiamo ingigantito il problema dei grassi saturi – sostiene **Andrea Ghiselli**, studioso dell'Inran –. È vero che aumentano il colesterolo, ma per il nostro tipo di dieta fa più male lo zucchero. Gli italiani mangiano troppi dolci e molti biscotti hanno un contenuto di zucchero assai elevato». Il consiglio è saggio, ma come si fa a controllare gli ingredienti con l'accolina in bocca di fronte a frollini o oswego, petit beurre o marie, wafer o canestrelli, sfogliatine o krumiri. E ancora biscotti guarniti con gocce di cioccolato, con nocciole, con mandorle e poi tutta la serie dei farciti alle creme.

senza rivali

Le prime grandi industrie di biscotti nacquero in Gran Bretagna, che nonostante il primato temporale e il "brevetto" dei wafer, non hanno conquistato il mercato europeo dove ciascun paese resta legato alla propria tradizione. I burrosissimi biscotti inglesi non hanno scalzato i nostri bucanee né hanno tolto spazio ai savoiardi, ai pavesini, ai ricciarelli e ai cantucci. Anche nella pasticceria da tè, la nostra produzione non teme rivali: basti pensare alle cartellette e alle crostatine farcite (nel campo della pasta frolla), ai ventagli, alle farfalle e ai fagottini (nel settore della pasta sfoglia); agli amaretti, ai brutti e buoni, ai baci di dama (nell'ambito della pasta di mandorle) o infine alle spumiglie e alle meringhe (nei pasticcini a base di albume).

Anche nella biscotteria industriale, il made in Italy non teme concorrenza grazie alla capacità dei produttori di



innovare le ricette, i formati, il packaging. Le due grandi categorie dei "secchi" (cioè con il 5% di umidità, tipo marie, oswego e gallettine) e dei soffici e lievitati (con 11% di acqua tipo i krumiri) sono state travalicate da delizie dalle infinite varietà di ingredienti: yogurt, farine integrali, di riso, di grano saraceno, granelle di mandorle e nocciole, miele, farciture di mela, glasse, chicchi di cioccolato, uvetta e pinoli, coperture di zucchero di canna, cereali soffiati.

buone basi

Ma la bontà del prodotto finale non sta nel numero delle voci aggiunte, ma nella

qualità degli ingredienti di base. «Il burro è sempre preferibile alla margarina e agli olii vegetali – afferma Ghiselli –, non a caso costa decisamente di più, ad esempio, dell'olio di palma, anche se dal punto di vista nutritivo c'è poca differenza». Poi uova e latte «meglio freschi che in polvere». Quanto alla farina è preferibile quella integrale «perché ha un impatto glicemico migliore e contiene fibre».

Nell'etichetta possono comparire anche agenti lievitanti innocui (più frequenti il carbonato acido di ammonio, il carbonato acido di sodio e il tartrato monopotassico) e aromi (meglio sarebbe quelli naturali), ma niente conservanti: la mancanza di acqua e dosi elevate di zuccheri (che catturano la poca acqua presente) rendono inutile la loro aggiunta. In alcuni prodotti specifici, solitamente quelli riservati all'infanzia, può essere presente un'integrazione di vitamine e minerali, che suscita qualche perplessità: «In assenza di indicazioni precise del pediatra, i prodotti arricchiti non servono ai bambini – spiega Ghiselli –. Le vitamine si prendono da altri alimenti che ne sono più ricchi». Per assumere quantità significative di vitamine e minerali occorrerebbe, infatti, consumare una quantità elevata di biscotti, con altri "effetti collaterali". Più che impazzire dietro le tabelle organolettiche e nutrizionali, meglio allora affidarsi al gusto, alla vista e all'olfatto: i biscotti di qualità devono essere ben dorati (né pallidi né scuri), fragranti e con un odore aromatico, dolci ma non stucchevoli, friabili ma senza aderire al palato. ■

promesse da marinaio

Dal paziente lavoro dei pescatori l'anguilla di Bolsena, fresca o marinata, con secoli di storia alle spalle.

di Francesca Baldereschi

La testimonianza più celebre è quella di Dante nella Divina Commedia che cita l'**anguilla di Bolsena** parlando del suo più celebre estimatore, Papa Martino IV, passato alla storia più per i peccati di gola che per le sue capacità di Pontefice e che pare fosse così appassionato di anguilla da morire per indigestione.

Citazione letteraria a parte, la pesca nei laghi del nord del Lazio, soprattutto dell'anguilla, è una pratica che vanta secoli di storia e una tecnica di pesca ancora completamente tradizionale.

Ogni anno dal mese di settembre vengono posizionate nei laghi di Bolsena e di Bracciano le grandi nasse allungate chiamate altavelli dove rimangono imprigionate le anguille argentine, quelle che hanno raggiunto la completa crescita e maturazione sessuale. La stagione di pesca si protrae fino a dicembre: le anguille argentine emergono, infatti, dai fondali e nuotano in superficie seguendo l'innato istinto che le porterà a percorrere le correnti fino a raggiungere il mare e dirigersi verso il Mar dei Sargassi per riprodursi.

Le nasse sono un metodo di pesca altamente selettivo che non cattura le anguille ancora immature che si muovono vicino al fondale, ma solo una parte delle anguille argentine, che se non riuscissero a lasciare il bacino del lago sarebbero comunque destinate a morte certa essendo arrivate alla fine del loro ciclo vitale. Il Presidio coinvolge tre cooperative che riuniscono una quarantina circa di soci "anguillari" dei laghi di Bolsena e Bracciano. Ogni giorno i pescatori recuperano le anguille ancora vive imprigionate negli altavelli e le portano fresche alla ristorazione locale e sui mercati di Roma oppure le trasformano.

La produzione del Presidio vuole, infatti, valorizzare le locali marinature di anguilla: tranci di pesce fritto in olio di oliva e lasciato marinare per circa un mese in aceto di vino bianco, spezie come aglio, salvia, rosmarino e un tocco di peperoncino. L'obiettivo è quello di limitare la pesca sui laghi alle sole argentine, rispettando i loro naturali cicli di pesca, da fine settembre a dicembre, in modo da non creare danni alla popolazione di anguilla dei laghi e permettendo ai consumatori di gustare il prodotto marinato nei mesi successivi. Il Presidio dell'anguilla dei laghi della Tuscia vuole anche garantire la giusta remunerazione ai pescatori per il prodotto fresco, prodotto che non sempre viene riconosciuto sul mercato locale ma venduto insieme a quello proveniente da altri paesi del Mediterraneo o dell'Europa del Nord a un prezzo che non ripaga il paziente lavoro giornaliero. ■



castelli di carne

Da Norcia a Frascati,
la tradizione passata e presente
dei salumi Castelli.
di Cristina Vaiani

prodotti dal fornitore



Sono nati prima i Castelli romani o il salumificio Castelli? Niente di più di un curioso caso di omonimia – la famiglia Castelli è originaria di Norcia – che però lega ancora di più quest'azienda al territorio e ai suoi prodotti tipici. La salamella e la spianata romane, il salamino tuscolano, la corallina, le coppiette di Frascati, la porchetta e la coppa di testa stanno molto a cuore a **Mauro Castelli** che, oltre ad essere insieme al padre Costantino e al fratello Antonio alla guida dell'omonimo salumificio di Frascati, è anche attivissimo presidente del Comitato per la promozione dei prodotti di carne suina tipici e tradizionali dei Castelli romani. È un figlio della tradizione: «Provegno da una famiglia di norcini – afferma Mauro –, sono nato e cresciuto in quest'azienda e in questa terra». Il bisnonno Costantino, capostipite di una famiglia che ha consacrato alla tradizione anche la scelta dei nomi – Costantino e Antonio si sono avvicendati negli anni fino ad oggi –, era uno che faceva “la stagione”, cioè lavorava la carne di suino a Norcia e poi si recava a Roma e in altre località del Lazio per venderla. A Frascati aprì un punto vendita con un laboratorio sul retro tuttora esistente. Era il 1919. Oggi il salumificio Castelli vanta 10mila mq di superficie, una trentina di dipendenti tra artigiani specializzati, personale amministrativo e agenti di commercio, un'infinità di produzioni dal classico al tipico, una presenza importante in Italia e all'estero. E in Coop dove, tra Roma, basso Lazio e Toscana (solo prosciutto Diamante a taglio), c'è una bella fetta dei salumi Castelli.

salame e pepe

Tanti salumi da Frascati. Si va dai classici Salame tipo Ungherese e Milano ai tipici porchetta e coppa di testa ai prosciutti che portano il nome di pietre preziose. Li hanno suddivisi in cinque categorie: **Prosciutti**, tradizionali e disossati; **Wustelli**, i würstel in versione Hot dog, Classic e Super senza pelle; **Salumi** – dai salami alla lonza, dalle salsicce alla pancetta; **Specialità** tipiche dei Castelli come la porchetta, la coppa di testa, le coppiette; **Carni fresche** da cuocere, soprattutto salsicce.

«Per nostra scelta facciamo da sempre prodotti di qualità superiore – esordisce Mauro Castelli, che in azienda è il garante della produzione e della qualità –. Utilizziamo solo carne fresca selezionata, aromi e spezie naturali di primissima scelta – dal pepe al peperoncino al rosmarino –, e facciamo produzione giornaliera senza grossi stoccaggi per garantire un prodotto più fresco possibile». Inoltre «non impieghiamo coloranti né succhi ma a titolo di esempio il limone fresco nella coppa di testa», fermi restando i conservanti sempre al di sotto dei limiti stabiliti dalla legge. «Fino a tre anni fa, quando la legge ammetteva 25 mg di nitrati (pericolosi per la salute) a quintale di carne, noi ne prevedevamo 14 mg – continua

Castelli –. Adesso che il limite di legge è stato ridotto a 15 mg per quintale restiamo comunque al di sotto». La carne proviene dall'Emilia Romagna, Umbria e Toscana. «Nei nostri territori non ci sono allevamenti di suini, anche se stiamo lavorando a una filiera di produzioni autoctone, ma è ancora prematuro».

oh, che bel wustello

«Produciamo würstel senza cotenna e interiora – garantisce Castelli –; 70 per cento spalla di suino magra, 30 pancetta, solo carni fresche selezionate». Inoltre «i Wustelli sono affumicati con legno di faggio senza aggiunta di sostanze chimiche e confezionati, oltre che sottovuoto, anche freschi in vaschetta, ovviamente con scadenza più breve».

Tanta poi l'attenzione alle intolleranze alimentari. «I Wustelli non contengono fonti di glutine mentre abbiamo una gamma di salumi senza lattosio come la tradizionale corallina della colazione di Pasqua e il salame Castellino che presenta anche una percentuale di grasso molto bassa (22-23%) mantenendosi comunque morbido».

A produrre tutto questo sono 15 uomini, «tra cui alcune colonne portanti dell'azienda, per lo più originari di Norcia, che lavorano con noi da quasi 30 anni; oggi hanno mansioni di responsabilità di reparto e il compito di trasmettere l'“arte” ai pochi giovani che si avvicinano a questo mestiere». Ed è proprio alle nuove generazioni che Mauro lancia il suo appello: «Se non riusciamo a tenere vive la tradizione e la cultura della gastronomia locale promuovendo la conoscenza del territorio attraverso le sue stesse produzioni di eccellenza alcune delle espressioni più tipiche come la porchetta – fatta ancora totalmente a mano dissossando la carne che poi viene condita con aglio, rosmarino, sale e pepe, legata a mano e cotta in forno – spariranno definitivamente».

Anche le coppiette di Frascati rischiano l'estinzione; si fanno sempre a mano «anche se non si usa più la carne di asino – precisa Mauro – ma il filetto di suino tagliato come una volta a strisce sottili, macerate nel vino di Frascati, condite, speziate e appese ad essiccare». Interessante la storia di queste coppiette nate ai tempi della transumanza dalle carni degli asini o dei cavalli più anziani che, a fine carriera, finivano appesi a un filo ad essiccare davanti al caminetto.

Alla ricetta originale fu aggiunto il pepe-

roncino per aumentare la sete e il consumo di vino nelle tipiche fraschette; «ancora oggi in molti wine bar italiani le nostre coppiette, tagliate a pezzettini, accompagnano l'aperitivo».

in gran segreto

Alla domanda “quali segreti custodiscono i salumi Castelli” la risposta è lapidaria: «Un buon salume è fatto di carni e spezie di qualità». Inutile insistere, le ricette di famiglia, gelosamente custodite nel tempo, non si toccano. Ma non passa di certo inosservata la “Qualità Superiore” dei Castelli più preziosi.

Diamanti, rubini, smeraldi, topazi in realtà sono prosciutti, realizzati tutti con carne nazionale ad eccezione del Topazio che è estero. «C'è chi dà loro il nome di fiori, chi di pittori, noi abbiamo scelto le pietre preziose proprio per sottolineare il valore di queste produzioni». Il prosciutto Diamante è ovviamente il più prezioso, e per questo richiede una maggiore attenzione. «Nessuno dei prosciutti che stagioniamo presenta imperfezioni. Diamante sta però più giorni sotto sale ed è sottoposto a una stagionatura più lunga, 14 mesi minimo». D'altronde richiede tagli più grandi degli altri prosciutti: «nella selezione dei cosci solo quelli che superano i 9 chili diventano prosciutti Diamante, i più piccoli saranno Rubini – conclude Castelli –. In base al peso si calibra poi il quantitativo di sale, per ottenere un sapore omogeneo». Simili attenzioni e cure ricevono i salumi che, contrariamente a quanto si pensa, sono fatti di carni magre macinate finemente, come quelle prive di cotenna e accuratamente sgrassate della pancetta arrotolata.

Tutta la produzione è infine controllata sotto il profilo dell'igiene e della rintracciabilità nel rispetto delle normative vigenti. L'azienda è da molti anni certificata ISO 9001, una garanzia ulteriore per i consumatori dell'eccellenza dei prodotti tipici e tradizionali. ■



Salcast Gestioni srl

Frascati (Roma) via Grotte Portella 9, tel. 069409485
info@castellisalumi.it - www.castellisalumi.it

65

menu di cioccolato

sformatino di porcini con salsa di cioccolato bianco



Ingredienti per 4 persone:
500 g di cioccolato bianco
180 g di pistacchi
180 g di burro
600 g di porcini
180 g di prosciutto cotto
parmigiano reggiano grattugiato
1 bicchiere di latte
salvia, prezzemolo, origano
aglio
3 fette di pancarrè
pasta sfoglia surgelata
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo:
50 min.

costo:



Si suggerisce l'abbinamento con un bianco robusto, meglio se barricato.

Saltare i porcini tagliati a tocchetti in olio e burro e insaporirli con il trito di erbe, sale e molto pepe. Rivestire 6 stampini imburrati con abbondante pasta sfoglia stesa sottile, in modo da poter richiudere il contenuto dello stampino. Mettere nei funghi il prosciutto cotto tritato, il formaggio, il pancarrè ammollato nel latte e ben strizzato. Mischiare bene e riempire con il composto ottenuto gli stampini, richiudendo con la pasta sfoglia che fuoriesce dai bordi. Pennellare con burro fuso e infornare a 200° per 10 minuti. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il rimanente burro, versarlo sul piatto da portata, sfornare gli stampini e guarnire con i pistacchi tritati fini.

LA DIETISTA 780 Kcal a porzione

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

Troppi grassi saturi, buon tasso proteico anche grazie ai porcini. Ma per colpa di una fibra, la micosina, il piatto può risultare un po' indigesto.

risotto, scamorza e cioccolato fondente

Ingredienti
per 4 persone:
400 g di riso
100 g di burro
1 cipolla
50 g di parmigiano
reggiano grattugiato
brodo di carne q.b.
100 g di scamorza
affumicata
80 g di cioccolato
fondente

preparazione:



tempo:
30 min.
costo:



Rosolare la cipolla tritata in metà del burro, mescolare il riso e dopo averlo tostato aggiungere il brodo di carne ben caldo un poco alla volta. Togliere dal fuoco appena è cotto al dente, aggiungere il rimanente burro, il parmigiano, la scamorza privata della buccia e tagliata a listarelle e mantecare accuratamente. Mettere in una zuppiera e spolverare con il cioccolato tritato fine.

LA DIETISTA 460 Kcal a porzione

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

Il riso è un ottimo sfiammante intestinale; la scamorza riequilibra la flora perché contiene più fermenti attivi dello yogurt.



Un rosso giovane d'annata, come un **Barbera**, può essere una buona scelta.

seppie al cacao

Ingredienti
per 4 persone:
1 Kg di seppie
80 g di cacao amaro
50 g di mandorle
sbucciate
1 Kg di patate
3 pomodori
2 bicchieri di vino rosso
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di aceto
2 foglie di alloro

2 spicchi di limone
2 chiodi di garofano
olio extravergine d'oliva
sale, pepe e pepe in grani

preparazione:



tempo:
40 min.
costo:



Preparare un brodo aggiungendo all'acqua l'aceto, 1 bicchiere di vino, 1 cipolla, l'alloro, il limone, i chiodi di garofano, il pepe in grani e il sale e far bollire per 15 minuti. Aggiungere quindi le seppie pulite ma intere e farle bollire per altri 15 minuti. Tritare l'altra cipolla e soffriggerla con l'olio e l'aglio, aggiungere le patate tagliate a tocchetti e i pomodori sbucciati, privati dei semi e tritati. Cuocere per qualche minuto, aggiungere le seppie, sale e pepe, il vino rosso e cuocere fin quando le seppie risulteranno morbide aggiungendo, se occorre, il brodo. Sciogliere il cacao in poca acqua calda, aggiungere le mandorle tritate molto fini, e versare il tutto sulle seppie cuocendo per qualche minuto ancora.

LA DIETISTA 320 Kcal a porzione

Carboidrati ●● Proteine ●●● Grassi ●● Colesterolo

Un mix di antiossidanti in un piatto: omega3 delle seppie, omega6 delle mandorle, tocoferolo e antiociani di vino rosso e cacao.



Per la presenza del pomodoro si consiglia un rosso d'annata.

crostata nera alle mele



Ingredienti per 4 persone:
250 g di pasta frolla
100 g di burro
mezzo cucchiaino di cannella in polvere
100 g di farina
400 g di mele
3 cucchiai di latte
50 g di cioccolato fondente
50 g di amaretti
60 g di zucchero
2 uova
mezza bustina di lievito
20 g di cacao amaro

preparazione:



tempo:

1 ora

costo:



Stendere la pasta in una tortiera imburrata e infarinata e con una forchetta fare dei fori sul fondo. Fondere nel latte il cioccolato spezzettato, unire 70 g di burro, gli amaretti sbriciolati, lo zucchero, il cacao, le uova, il lievito e poca farina. Stendere sulla base di pastafrolla metà del composto ottenuto e ricoprirlo con le mele tagliate a fettine e saltate in padella per 2 o 3 minuti con il burro rimasto e la cannella. Ricoprire con l'altra metà del composto e cuocere in forno caldo a 190° per 25 minuti. Guarnire a piacere.

DIETISTA 845 Kcal a porzione

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

Nella mela ci sono composti organici, i phytochemicals, protettori dall'ossidazione dei tessuti. Si abbinano bene alle proprietà antisettiche della cannella, in caso di alterazioni della pelle tipo acne ed eczemi.



La scelta può andare da un classico **Vin Santo** a un **Passito di Pantelleria**.

sorbetto nero al peperoncino



Spezzettare 160 g di cioccolato fondente e farlo fondere a bagnomaria con due peperoncini piccanti spezzettati. Aggiungere 160 g di zucchero, 1 litro di caffè molto caldo e amalgamare gli ingredienti con una frusta. Fare congelare nel freezer per 4 ore togliendo ogni 30 minuti e mescolando. Versare il composto in coppette solo al momento di servire e guarnire con lingue di gatto.

benestare di Massimiliano Matteoni*



come per magia

Sia in televisione che alla radio ho notato un vero e proprio boom di pubblicità per pillole che fanno dimagrire e di attrezzi vibranti o saune che promettono di far sparire il grasso dalla pancia e dai glutei.

Ma funzionano veramente?

via e-mail



Purtroppo non funzionano, in compenso fanno arricchire chi opera nella cosiddetta "industria della dieta", un settore che solo negli Usa genera un giro d'affari di oltre 33 miliardi di dollari. Tutti questi prodotti sono pubblicizzati con la promessa di farci raggiun-

gere favolosi risultati senza fatica: dimagrire pur continuando a mangiare come prima oppure pancia piatta, cosce e glutei marmorei stando seduti a guardare la televisione, mentre questi attrezzi miracolosi fanno tutto il lavoro per noi. Se fosse così semplice, la scienza medica se ne sarebbe appropriata da tempo e non ci sarebbero nel mondo oltre un miliardo di persone in sovrappeso e circa trecento milioni di obesi.

Invece, con la messa al bando delle pericolosissime anfetamine, oggi non restano che due farmaci di qualche utilità per il dimagrimento (dietro prescrizione medica): la sibutramina e l'orlistat, ma certo non promettono miracoli. Delegare la soluzione dei nostri problemi a questi prodotti "magici", oltre a farci spendere soldi, genera un effetto perverso: cominciamo a convincerci che modificare il nostro stile di vita, diventare più attivi e imparare a regolare la nostra alimentazione richieda degli sforzi quasi sovrumani e sia al di fuori della nostra portata.

Come disse l'antropologo Robert Andrey: "mentre perseguiamo l'irraggiungibile, rendiamo impossibile l'attuabile".

quanto basta

Ho iniziato l'allattamento al seno del mio bambino e vorrei perdere i chili acquistati durante la gravidanza, ma non voglio rischiare di produrre poco latte non mangiando a sufficienza. Come mi devo regolare con il cibo?

via e-mail

La preoccupazione di produrre una scarsa quantità di latte può interessare solo le donne che mangiano veramente troppo poco (e assumono pochi liquidi), in tal caso la secrezione latteica diminuisce fino ad esaurirsi. È vero che la quantità di latte prodotta è condizionata dalla quantità di ciò che si mangia, ma solo fino a un certo punto, oltre il quale la produzione di latte non aumenta di un grammo e l'eccesso di cibo di trasforma in grasso.

A una donna che allatta servono circa 500 Kcal in più rispetto al normale fabbisogno, una quantità tutto sommato modesta. Infatti sono sufficienti 400 grammi di latte di mucca intero e 100 grammi di pane in aggiunta alla normale razione giornaliera per fornire quanto occorre alle necessità del bambino.

* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare



**Nuovo consumo on line
è nuovissimo.**

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

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

coop

Unicoop Tirreno

semiseria
di Simona Marchini



che bel posto!

Un posto pieno di fascino dove si sentono il silenzio degli alberi e la vita che scorre.

Sono stata al mare col nipotino in un bellissimo posto: Ostuni, Masseria Santa Lucia. E allora? Direte voi. E allora voglio parlare di un luogo pieno di fascino, di una strana commistione di tradizione e voglia di nuovo, di rustico e raffinato insieme. La gente è dolce, ti offre un sorriso senza strategie, così, perché è bello. I muri a secco disegnano limiti e confini di proprietà aperte, dove basta un salto per mettere piede. Eppure, quelle pietre bianche una sull'altra incutono un certo rispetto, si sta al di qua, punto. Ma c'è una cosa che mi ha toccato il cuore, ed è la forza solenne e silenziosa degli ulivi. Qui hanno una grande chioma a ombrello e tronchi spesso enormi, vecchi di sette-ottocento anni. Ti osservano, col vento che li scompiglia appena, con rispetto. Visitando una proprietà di due anziani amici, siamo stati accolti secondo un rito antico, gentile, ospitale, semplice.

Abbiamo percorso in macchina tutto un mondo di storie di alberi, di campagna, di animali, di frutti della terra, e di tempo disteso, reale. Com'era dolce percepire il silenzio, i suoni della natura, la voce del nostro amico ottantenne che descriveva le cose con un'appartenenza e un amore commoventi. Ho sentito la vita scorrere, vibrare nelle vene dei campi, degli alberi giovani e vecchi, nei voli radenti degli uccelli, nel canto del gallo, nelle uova calde avvolte nella carta di giornale per il bambino. Ecco, vorrei che i nostri figli e nipoti, invece della playstation, toccassero con le loro piccole mani il tronco di un albero antico, cogliessero una pera verde da un ramo amico. Come ha avuto la fortuna di fare mio nipote Shane.



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

Segno di carattere
un film documentario
su Albe Steiner, il grafico
che ha inventato il logo Coop

Vieni avanti creativo
creatività in festival a Firenze

Il triangolo no
perché si tradisce?

Caccia al tesoro
i tesori degli zar in mostra
al Museo del Tessuto di Prato



segno di carattere

In un film documentario la straordinaria storia di Lica e Albe Steiner, grafici e militanti. E dalla mano di Albe il logo Coop che lui definì “una cooperazione fra caratteri”.

di Antonio Comerci

“Gli uomini passano, ma le cose che fanno restano” disse Albe Steiner alla figlia Anna. E del grafico Steiner di cose intorno a noi ne sono rimaste, nonostante i 35 anni che ci separano dalla sua morte prematura. Sono segni essenziali, ma pieni di contenuto. Come il logo Coop da lui ideato nel '62 che ha contribuito a unificare, più di tanti convegni e congressi, gli spacci cooperativi che da allora cominciano a evolversi e a diventare davvero una catena distributiva. Non solo il logo, ma anche l'applicazione del marchio sugli imballaggi coordinati e l'allestimento del primo magazzino a libero servizio Coop. Quattro lettere unite: “una cooperazione fra caratteri”, la definì Steiner. Sì, perché dietro ogni segno c'è un ragionamento, una vera e propria cultura. E Steiner è stato soprattutto un grande intellettuale. Uno dei protagonisti che negli anni Cinquanta hanno contribuito a dare un respiro internazionale alla cultura e modernità al design italiano.

la sottile linea rossa

Incorniciati da una fitta ragnatela di rughe, occhi chiarissimi che richiamano subito l'antica bellezza: così appare Matilde Maria Covo Steiner, chiamata da tutti Lica, compagna per la vita di Albe, nel documentario **Linea Rossa - Insieme per un disegno di cambiamento**, omaggio alla memoria di Albe e Lica Steiner. Sarà presentato a ottobre alla Triennale di Milano e successivamente alla Casa del Cinema di Roma. Il documentario è anche l'ultima testimonianza pubblica di Lica Steiner, scomparsa poco dopo aver visto il “girato” del film, il 23 maggio 2008. Insieme a Lica, le voci e i volti di alcuni personaggi chiave del panorama culturale italiano, tra cui Arnaldo Pomodoro, Francesco Leonetti, Carlo Forcolini, sono montati su un ricco repertorio visivo, grazie alle riprese dei materiali oggi conservati presso l'Archivio Albe e Lica Steiner che Lica e le figlie Anna e Luisa hanno donato nel 2004 al Politecnico di Milano. Lica Steiner nasce a Milano nel 1914, un anno dopo Albe, in una famiglia cosmopolita e antifascista, dopo il diploma alla scuola secondaria francese di Milano e successivamente a quella superiore d'arte di Bézanson, nel 1938 si sposa con Albe



Steiner. L'anno dopo, con il marito apre lo studio di foto-grafica LAS (Lica Albe Steiner) dove lavora fino al 1974, anno della morte di Albe. Con Albe entra giovanissima nel Partito comunista e partecipa alla Resistenza svolgendo attività di stampa clandestina e di staffetta. «Il dolore per la perdita improvvisa di Albe è stato fortissimo – dice Lica nel film documentario –. Mi hanno aiutato le figlie, gli amici carissimi miei e di Albe, e il lavoro. Dovevo finire quello che Albe ed io avevamo cominciato».

con gli occhi di Lica

Il film documentario “Linea rossa” nasce dalla volontà dei due registi e produttori, Franco Bocca Gelsi e Enzo Coluccio, di documentare la storia di Albe Steiner attraverso la voce e il volto di Lica Covo Steiner. «A noi il suo volto appare – dichiarano gli autori – come un libro che narra una vicenda personale, quella di un matrimonio artistico e professionale, che è stato metafora del secolo che ci siamo appena lasciati alle spalle. Abbiamo cercato di ricostruire una parabola di vita unica e al tempo stesso esemplare, densa d'appuntamenti importanti e di frequentazioni illustri, attraversata da una carica etica e morale incrollabile, e un senso della missione e della responsabilità, che fu all'origine di un'estetica inconfondibile e di un apporto originale alla storia dell'arte visuale italiana».

Il documentario passa dunque in rassegna sia la sfera privata che quella pubblica, raccontando senza soluzione di continuità gli aspetti più intimi e quelli più strettamente professionali, tracciando in questo modo una sorta di Linea rossa, appunto, che lega due vite e attraversa la storia italiana dagli anni Trenta fino ai nostri giorni, puntando dritta verso il futuro. Nel lavoro di Albe e Lica Steiner, infatti, si trova l'origine di quella particolare cultura del progetto che è insieme prodotto, design, comunicazione, valore sociale che fa del nostro made in Italy un'esperienza unica al mondo e un punto di forza che anche oggi, in tempi di crisi, contribuisce in maniera significativa alla nostra economia. ■



tempi moderni a cura di Rita Nannelli

il grande sogno

Ciò che è soprannaturale, magico, miracoloso, la bellezza del sogno. Questo insegue e rappresenta Chagall in opere come "La musica", il "Circo in rosso", "Gli amanti a St. Paul", "I grandi mazzi di fiori", alcuni dei suoi capolavori esposti nella mostra-evento **Chagall e il Mediterraneo**, dal 9 ottobre al 17 gennaio, a Palazzo Blu a Pisa. Centocinquanta opere – dipinti, sculture, ceramiche e litografie – provenienti dai maggiori musei francesi e da collezioni private, per un viaggio tra città piene di colori, figure per aria, mazzi di fiori grandi e variopinti, che si articola in cinque sezioni a partire dal 1926 quando, per la prima volta, Marc Chagall incontrò la luce, i colori e il paesaggio del Mediterraneo. Da "La Costa Azzurra" – una ventina di grandi dipinti – che mostra i cambiamenti nella tavolozza del pittore tra la metà degli anni Venti e l'inizio degli anni Trenta, a «La Grecia» – 42 tavole e alcune gouache di Dafni e Cloe – per scoprire le emozioni del pittore russo di fronte alla civiltà classica. Il Muro del pianto e il panorama di Gerusalemme, la veduta della sinagoga di Vilnius fanno, invece, da prologo alla sezione de "La Bibbia" (testo fondamentale nella vita e nell'arte di Chagall) con i grandi dipinti della crocifissione di Cristo. A chiudere la mostra le sezioni dedicate a "La scultura e le ceramiche" e ai "Collages", a cui si dedicò alla fine della sua vita. Queste le parole di Chagall a proposito della sua decorazione della cupola dell'Opéra di Parigi. "Ho voluto collocare, lassù in alto, come in un mazzo i sogni e le creazioni degli interpreti e dei musicisti. Ho voluto cantare senza teoria, senza metodo, come un uccello". Si potrebbe dire il senso profondo di tutta la sua opera.



Marc Chagall,
La mariée double face, 1927
Olio su tela - Collezione privata
© Marc Chagall by SIAE 2009

Chagall e il Mediterraneo

Palazzo Blu
lungarno Gambacorti, Pisa
9 ottobre - 17 gennaio 2010
Orario: 10-19 (da mar. a dom)
Biglietto: intero 8 euro, ridotto 6.50 euro; gruppi 6 euro, scuole 3 euro.
Per i Soci Coop biglietto ridotto e sconto del 10% sul catalogo della mostra.
Tel. 050500197; 05028515

VISSI D'ARTE

Albe Steiner, uno dei padri del design italiano.

Albe Steiner nasce a Milano il 15 novembre 1913 da madre toscana e padre cecoslovacco. Fu un uomo di grande spessore culturale, sociale e professionale nell'Italia del dopoguerra fino al 1974, quando morì improvvisamente per un ictus.

Dal '33 al '39 Steiner collabora con lo studio Boggeri e fonda con la compagna Lica lo Studio LAS. Nel '45 partecipa attivamente alla redazione della rivista "Il Politecnico" di Elio Vittorini. Partecipa alla Triennale di Milano dall'VIII fino alla XIV edizione, di cui cura anche la comunicazione grafica, diventando membro del Centro Studi Triennale. Dal '50 al '54 è art director della Rinascente. Nel '56 è nel primo comitato direttivo dell'Associazione disegno industriale. È progettista grafico per Olivetti, Carlo Erba, Piccolo Teatro, Agfa, Coop, Pirelli, Aurora e molti altri. Nel campo editoriale si occupa di art direction ed è consulente grafico per Feltrinelli e Zanichelli; è consulente poi di Einaudi, Editori Riuniti, Sugar e numerosi periodici di sinistra. Il libro più recente su lui è del 2006, "Albe Steiner" (Corradini editore) a cura di Anna Steiner, nel quale Lica commenta i lavori pubblicati.

Le prime di **Linea rossa**, il film documentario realizzato con il contributo di Coop.

16 ottobre, ore 17

Agorà della Triennale design museum - Milano

29 ottobre, ore 17

Casa del cinema, Sala Kodak - Roma



Il logo Coop così come lo conosciamo è apparso per la prima volta nel 1963 a Reggio Emilia e Empoli. Negli anni Ottanta è stato "ristilizzato" da un altro grande grafico, Bob Norda.

Giocare in borsa

Ci sono quelle fatte apposta per le amanti delle decorazioni con una cascata di paillettes, pietre e borchie; quelle comode e pratiche da portare a tracolla nei colori più disparati; la pochette, spazio ridottissimo ma elegante come nessuna, e quella da portare a mano, in pelle o in tessuto, nera, grigia o rossa, grande ritorno di un grande classico. La borsa, vero accessorio di stagione da abbinare con cura.



vieni avanti creativo

Innovazione, futuro, cambiamento, possibilità. Le parole che fanno rima con creatività, a cui la Toscana dedica a ottobre un Festival internazionale.
di **Alessandra Bartali**

Per molti aspetti il capoluogo toscano sembra essersi fermato al Rinascimento. Ma nella tre giorni del **Festival della Creatività** la città di Dante distoglie lo sguardo dai capolavori di Brunelleschi e Michelangelo per guardare che cosa succede nel presente. Come saranno le città del futuro e come si profila il futuro delle nostre città? È questo il tema che farà da filo conduttore all'edizione 2009 del "Festival della Creatività", la manifestazione che dal 2006 fa di Firenze la "culla dell'innovazione", come fu nei secoli passati.

tutto è possibile

Catalogarlo come mostra equivarrebbe a tradire il concetto stesso su cui il Festival si basa: dal 15 al 18 ottobre la Fortezza da Basso si trasforma, infatti, in un gigantesco laboratorio in cui lo spettatore partecipa in prima persona all'evento, raccogliendo gli stimoli da cui è sollecitato e contribuendo a crearne di nuovi. Questa è la prospettiva con cui vengono organizzati la mostra multimediale "Metamorfosi urbane", che racconta l'evoluzione e lo sviluppo di città come Medellin e Il Cairo, Seul e San Paolo, e il Progetto Europa in cui ogni nazione europea presenterà un lavoro di creatività applicata agli spazi urbani. Ecco perché gran parte delle manifestazioni si svolgono nella formula di laboratori e workshop: dall'architettura alla scienza, dalla musica al risparmio idrico, nel segno della sperimentazione. «L'idea del festival nasce da un'intuizione del presidente della Regione Claudio Martini – spiega il direttore artistico del Festival **Daniele Lauria** – con il



doppio obiettivo di rilanciare l'immagine della Toscana come culla della sperimentazione artistica e scientifica e renderla al tempo stesso luogo di incontro e confronto per chi nel mondo si occupa dell'innovazione e della sua applicabilità al futuro».

Per spiegare lo spirito che soggiace al Festival fiorentino, Lauria ricorre ad un aforisma del sociologo Derrick De Kerckhove: "Creatività è la moltiplicazione delle possibilità". E le città rappresentano l'epicentro dei fenomeni dell'industria creativa.

ritorno al futuro

Purtroppo «Il nostro paese è abituato al consumo dei propri beni artistici e culturali ed è impegnato a valorizzarli per attirare il turismo di massa – afferma Lauria – dimenticando di guardare alla produzione contemporanea, linfa vitale della nostra società. Così spesso le nostre città poco attente al futuro, Firenze in primis». È per questo che i segnali in controtendenza a questa mentalità diffusa passano spesso in secondo piano, raggiungendo paradossalmente fama e riconoscimenti all'estero più che in Italia. Ma ciò non vuol dire che non esistano, come dimostrano, ad esempio, il laboratorio di Sant'Anna di Pisa da anni all'avanguardia nella programmazione robotica, il Polo Scientifico di Navacchio (nato per favorire la competitività sul mercato delle piccole e medie imprese attraverso lo sviluppo tecnologico) e le numerose aziende dell'aretino dedite all'innovazione nel campo delle energie rinnovabili. Come dire, l'onda lunga del genio creativo di Leonardo Da Vinci... ■



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

come dentro un film

La cupola per la visione immersiva dei filmati, ultima trovata tecnologica perché allo spettatore sembra di stare davvero dentro il film.



Il cinema 3-D vi sembra l'ultimo grido della tecnologia? L'I-Max pare fantascienza che diventa realtà? Preparatevi a stupirvi di nuovo perché, seppur entusiasmanti, queste tecnologie sono niente in confronto al progetto di cupola per la visione immersiva dei filmati realizzato in Germania da due istituti di Fraunhofer, l'Institute for Computer Architecture and Software Technology (FIRST) e l'Institute for Digital media technology (IDMT) e presentato al recente convegno mondiale della tecnologia ad Amsterdam. I creatori del progetto e gli utenti che hanno avuto il piacere di provarlo riferiscono che la sensazione è quella di trovarsi realmente nel centro dell'azione del film, perché i colori delle immagini e il suono sono fatti in modo da essere perfettamente coerenti con la loro posizione percepita nello spazio, dando l'idea di trovarsi a galleggiare senza peso all'interno della pellicola. Sarà per sfruttare questa sensazione di galleggiamento che il primo film fatto apposta per questa cupola si chiama "Liquida": riproduce l'ambiente acquatico e lo spettatore ha l'impressione di nuotare davvero tra i pesci. Il trucco è combinare perfettamente la cupola di proiezione ad alta definizione con un suono tridimensionale, risultato oggi possibile grazie solo agli incredibili progressi nel campo dell'informatica e della tecnologia. In questo "duomo" video, sei proiettori generano cinque immagini parziali all'interno delle pareti e una sesta all'apice della cupola, con una risoluzione di 4000x4000 pixel mentre per il suono vengono usati "solo" otto altoparlanti standard. La cupola agisce di per sé nel creare una terza dimensione sonora; inoltre speciali trasformatori elettroacustici sono fissati sulla cupola per inviare impulsi che disperdono letteralmente il suono nell'ambiente, inondandolo di suoni "a doccia". Difficile sperare di sostituire il comune televisore flat screen con questa cupola, ma di certo gli operatori del settore sanno già dove piazzare l'ennesima diavoleria tecnologica che andrà a ruba nel settore dell'intrattenimento, nei planetari, nei parchi a tema e soprattutto nei simulatori di volo.

COSE DI FANTASIA

Come la creatività "ricompono" le cose in modo nuovo.

«La definizione di creatività – spiega Helga Martorella, psicologa della Gestalt (un indirizzo che fonda l'intervento psicologico sul sostegno alle risorse che ogni individuo possiede in sé, seppure in quantità limitata) e dottore di ricerca in psicologia sociale presso l'Università "La Sapienza" di Roma – è inafferrabile, nonostante tutti sappiano a cosa il termine si riferisce. Creatività è ristrutturazione, ricomposizione di ciò che esiste in un modo nuovo, che non corrisponde alla somma degli oggetti conosciuti. Si tratta di una potenzialità insita in ognuno di noi». Ma forse l'eccesso di stimoli che sicuramente contraddistingue la nostra società rispetto ai secoli, ma anche ai decenni passati, non favorisce lo sviluppo di questa potenzialità. «È difficile rispondere – continua Martorella –. La creatività appartiene a una sfera del cervello che attinge a un linguaggio non nominale, ma analogico: si procede per analogie, e questo è il motivo per cui un bambino riesce a vedere una scarpa non solo come un oggetto che gli serve per camminare, ma magari come una navicella spaziale o un telefono. Nei bambini, infatti, il nome e la funzionalità degli oggetti sono ancora poco radicati. Teoricamente un sovrappiù di stimoli può creare le basi per sbizzarrire la fantasia, ma il segreto è mantenere la capacità di utilizzare tali stimoli in modo creativo, elaborare sintesi personali e originali, via via che gli oggetti che ci circondano acquisiscono il loro valore nominale». Si capisce allora come la scuola e le istituzioni abbiano un ruolo fondamentale nell'aiutare i bambini a tirare fuori, a mantenere e sviluppare la loro creatività. «Purtroppo nelle scuole italiane questo tipo di educazione è ancora agli albori – sottolinea la psicologa – al pari dell'educazione all'emotività. Qualche istituto organizza laboratori cosiddetti "creativi", ma spesso si tratta di lezioni di disegno o di canto, anche perché raramente gli insegnanti hanno una formazione che permette loro di lavorare al concetto di creatività come trasposizione». Ci prova il Festival fiorentino, che nella sezione "Kids for the city" presenta i progetti realizzati dai ragazzi di alcune scuole primarie toscane: al centro la fruizione e la percezione delle città da parte dei più piccoli, raccontata attraverso percorsi tematici e laboratori.



Info www.festivaldellacreativita.it



il triangolo no

Per insoddisfazione, per provare il batticuore dei primi incontri, per affermare la propria autonomia, per sentirsi desiderati, per amore. Fenomenologia del tradimento, dalle cause alle conseguenze, spesso molto dolorose.

di Barbara Autuori

Alcuni lo superano, molti lo subiscono, altri lo mettono in pratica, quasi tutti lo negano. Qualora non l'aveste capito si parla di tradimento nella vita di coppia, ma non solo. «Esistono tanti tipi di tradimento: amoroso, affettivo, sociale, professionale – spiega la psicologa **Marisa Antollovich** –.

In ogni caso, con il tradimento si viene sempre meno a un patto o a un impegno, deludendo la fiducia e le aspettative di chi si è tradito». Un evento doloroso che produce spesso rabbia, dispiacere, tristezza, desiderio di vendetta ma anche un vuoto enorme, un abisso nel quale sembra di sprofondare, perdendo la propria autostima. Soprattutto quando a tradire è il proprio partner.

cuore e batticuore

Coppie che scoppiano, che si perdono, che non sopravvivono alla sindrome del “triangolo”. Le “corna” sono, infatti, il principale motivo di separazioni e divorzi. Ma cos'è che spinge al tradimento? Cosa porta ad infrangere quel legame d'amore nel quale si era investito tanto di noi? «Spesso si tradisce per ritrovare il paradiso perduto – risponde l'esperta –. Quando ci si accorge che la relazione non è così perfetta come si credeva, ci si scontra con le esigenze dell'altro, ci si ritrova a vivere un amore fatto anche di difetti, della prosa di tutti i giorni, ed è facile che scatti la voglia di tradire». Riprodurre ciò che è stato, rivivere le ubriacature delle prime volte, i batticuore, i brividi della passione e del desiderio, il tutto condito da un velo di clandestinità: il tradimento è servito. «Cercare sempre nuove conferme è la condotta tipica dei traditori “seriali” – prosegue Antollovich –. Persone con una certa immaturità affettiva, incapaci di accettare i cambiamenti nonché di mettersi in discussione». Un modo, insomma, per sfuggire a un rapporto che cresce, che esce dalla fase



dell'innamoramento per entrare in quella di un amore più profondo e complesso. E se il sentirsi desiderati, adulati e di nuovo importanti per qualcuno è una delle molle che spinge all'infedeltà lo è anche l'affermazione della propria libertà. «Soprattutto per gli uomini che vedono nell'avventura sessuale, erotica e passionale la dimostrazione della

propria autonomia. Una specie di riprova che il rapporto stabile non ha inciso negativamente sulla loro indipendenza», dice l'esperta.

non sarà un'avventura

Tombeur de femmes sempre e comunque, insomma, anche se regolarmente accoppiati. Approccio troppo primitivo per le rappresentanti del gentil sesso che prediligono di regola il tradimento “di testa”. «Storicamente e culturalmente più deboli nella relazione a due – sottolinea la psicologa – le donne raramente cercano l'avventura pura e semplice. Il sentimento ha sempre la sua importanza, per questo quando tradiscono sono di solito molto attente ai particolari, caute e difficili da smascherare». Accorte e furbe le femmine, distratti e pasticcioni i maschi, ma quando l'infedeltà salta fuori sono problemi grossi per entrambi. La fase della scoperta del tradimento è sempre la più difficile da sostenere. Chi è stato tradito deve gestire l'orgoglio ferito, l'umiliazione, la perdita di fiducia in se stesso; chi ha tradito dovrà affrontare non solo i sensi di colpa ma anche il disagio che lo ha portato al tradimento, così riassumono gli esperti. Crisi profonda e dolorosa, la disillusione per un amore infedele può tuttavia trasformarsi nel motore di cambiamento verso il meglio: «Ripartire e andare oltre è possibile – incoraggia Antollovich –. L'importante è essere sinceri fino in fondo, con se stessi e con il partner, per cercare di capire che cosa è mancato». Da una parte e dall'altra. ■



le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

un medico in famiglia

Un medico, con moglie e figlie, ha aperto le porte a ragazzini e adulti in difficoltà. E così una casa come tante diventa una casa-famiglia.

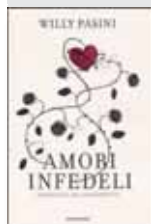
L'INFEDELE

Due test per verificare il proprio livello di fedeltà. Tra il serio e il faceto.

Il brivido di un incontro clandestino, il fascino del proibito, il desiderio di sedurre ed essere sedotti. Quante volte si è fantasticato su un piccolo strappo alle regole? Quante altre si è sfiorata la bugia per regalarsi un pomeriggio lontano da occhi indiscreti? Chi può giurare di non aver mai pensato di infrangere, almeno una volta, la promessa di eterna fedeltà? Per chi è convinto di saper resistere ad ogni tentazione e per chi sa bene quale sono i propri limiti, ecco qualche link utile per mettersi alla prova:

- > www.romaexplorer.it/divertimento-online/test/infedelta.asp;
- > www.testsalute.it/test/INFEDELTAtest.asp;
- > www.style.it/cont/test/0801/1100/test-spt-coppia-sei-a-rischio-trad.asp.

VITE PARALLELE



Willy Pasini

Amori infedeli. Psicologia del tradimento

Mondadori, 2007 - 172 pp., 16 euro

Attento osservatore dei cambiamenti delle coppie in questi ultimi decenni, lo psichiatra Willy Pasini indaga sulle cause psicologiche dell'infedeltà nel Ventunesimo secolo. Oltre a distinguere tra amori maschili e femminili, "di sesso" e "d'amore", analizza anche i recenti "tradimenti virtuali", ultima frontiera del popolo degli infedeli. Attualissimo.



Francesco Piccolo

La separazione del maschio

Einaudi, 2008 - 198 pp., 17,50 euro

Quarantenne, sposo appassionato e padre affettuoso, ma anche poligamo recidivo senza sensi di colpa. Protagonista di questo libro è un marito adultero, un maschio "separato" dalla sua vita ufficiale per vivere, contemporaneamente, tante altre esistenze all'insegna del tradimento. Uno sguardo onesto e inquietante sull'infedeltà.

Medico di base a Massa dall'87, dopo un'esperienza di alcuni anni da pediatra in Africa, Pierluigi Bordigoni, 60 anni, insieme alla moglie Lidia e alle tre figlie, ha dato vita quindici anni fa alla casa-famiglia di Marina di Massa, legata all'Associazione Giovanni XXIII di don Oreste Benzi.



Da cosa è nata questa scelta?

«Da una profonda motivazione religiosa: ci siamo chiesti come mettere in pratica, in forma moderna, il precetto cristiano della carità? Di solito lo si fa da fuori, senza alterare l'equilibrio interno delle nostre famiglie. Io e mia moglie abbiamo deciso di aprire la porta a chi è in difficoltà, attuando la condivisione diretta».

Chi viene accolto nella casa-famiglia?

«Minori in affidamento dai servizi sociali del Comune, ma anche adulti che vivono momentanee situazioni di disagio. Siamo una specie di scialuppa di salvataggio, per recuperare autonomia e indipendenza».

E i risultati?

«Buoni. Molti dei ragazzi che sono stati da noi hanno studiato, lavorato e soprattutto hanno ricostruito un rapporto con la famiglia d'origine».

Momenti difficili?

«Quando le nostre figlie, ora sposate e madri, erano adolescenti: la loro richiesta ricorrente era di tornare ad essere una famiglia "normale". Ma sono maturate molto e hanno sviluppato un'incredibile capacità di accoglienza. Oltre a tanti bei ricordi».

Quanti siete di solito?

«Dipende dai momenti: passiamo da un minimo di tre a un massimo di undici affidi in contemporanea».

Problemi di convivenza?

«Sono gli stessi che vivono le famiglie "regolari": si discute su chi lava i piatti o su chi deve portare fuori la spazzatura. E ci sono anche molti scontri soprattutto con gli adolescenti, i più abbandonati, con cui non è facile ricostruire una base di valori».

Come vi finanziate?

«Con il mio stipendio, la casa in comodato gratuito della Diocesi, le rette dei minori in affidamento e la condivisione anche materiale con le altre case-famiglia della Comunità. Conduciamo una vita semplice, ma non ci manca niente».



caccia al tesoro

Arte tessile, moda e grande pittura. I tesori del Cremlino in mostra al Museo del Tessuto di Prato. Fino al 10 gennaio 2010 dalla Russia "con stile".
di Edi Ferrari

Una città unita nello "stile dello zar", che sposa la sua straordinaria storia manifatturiera alla cultura, e che attraverso una mostra-evento eccezionale – insieme a molte iniziative che faranno conoscere le sue eccellenze artistiche, artigianali ed enogastronomiche – guarda al futuro. Solo a Prato, e solo al Museo del Tessuto, poteva svolgersi una mostra dedicata agli intrecci tra l'arte tessile, la moda e la grande pittura, nelle relazioni e nell'incontro tra due mondi e due culture: quella occidentale – e in particolare italiana e toscana – e quella del Vicino Oriente (della Moscovita) con i suoi riti sfarzosi, le sue mode, i beni pregiati.

alta moda

Fino al 10 gennaio 2010 **Lo Stile dello Zar. Arte e moda tra Italia e Russia dal XIV al XVIII secolo** propone un percorso, attraverso oltre 130 opere, tra sete preziose e dipinti dei grandi artisti del tempo, tra tesori tessili del Cremlino e paramenti italiani, realizzati spesso su disegno di sommi artisti, tra oreficerie e abiti della corte degli zar, mai esposti prima in Italia. Alle circa ottanta opere che arrivano, infatti, dai principali musei russi – l'Ermitage, il Museo del Cremlino e il Museo Statale Russo – si affiancano i prestiti provenienti dalla Galleria Palatina, dagli Uffizi, dal Museo Stibbert e dal Museo del Bargello di Firenze, dal Palazzo del Principe di Genova e dai Musei Civici di Venezia.

Il percorso espositivo si snoda fra capolavori tessili (come il monumentale paliotto della Galleria dell'Accademia di Firenze, eseguito nel 1336 in filato d'oro e d'argento dal ricamatore fiorentino Jacopo Cambi per l'altare maggiore di Santa Maria Novella), documentazioni dei commerci (manoscritti, reperti archeologici come frammenti di sete operate e lingotti d'argento usati negli scambi), dipinti che testimoniano insieme la moda del tempo e le reciproche influenze negli stili e nei gusti, dal "Ritratto di giovane donna" di Tiziano al "Ritratto d'uomo con pelliccia" di Paris Bordon.

c'è un grande prato...

E soprattutto tornerà in città dopo quasi due secoli la pala raffigurante la "Circoncisione", di oltre 3 metri di altezza e 2 di larghezza, realizzata all'inizio del Seicento per la Chiesa di San Francesco a Prato da Ludovico Cardi detto il Cigoli e fin dal



1825 trasferita in Russia. È uno dei prestiti eccezionali dell'Ermitage: un'opera importantissima, ricca di riferimenti ai tessuti oggetto dell'esposizione. E infine la mostra unirà davvero Prato: dai percorsi golosi allo shopping in fabbrica, dagli ingressi ridotti o gratuiti ad altri musei a sconti per gli acquisti e agevolazioni per i parcheggi... tutta la città sarà mobilitata in numerose iniziative per dare il meglio di sé. ■

Info

Il Museo del Tessuto è in via Santa Chiara 24. La mostra è aperta tutti

i giorni (tranne il 25 dicembre e il 1° gennaio) dalle 10 alle 19. Ingresso: 9 euro, per i Soci Coop 7 euro.

La sede è accessibile ai disabili.

Info e prenotazioni al call center tel. 800714049 o su: www.lostiledellozar.it.

UN GIORNO AL MUSEO

Il Museo del Tessuto di Prato è il più grande centro culturale d'Italia dedicato alla valorizzazione dell'arte e della produzione tessile antica e contemporanea. È gestito dalla Fondazione Museo del Tessuto di Prato, costituita nel novembre 2003 da Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Prato, Comune e Provincia di Prato, Unione Industriale Pratese. Il Museo nasce nel 1975 presso l'Istituto Tecnico Industriale "Tullio Buzzi" e da maggio 2003 ha trovato la sua collocazione definitiva in una parte dei locali restaurati della ex Cimatoria Campolmi.

Visite guidate e laboratori

17, 14 ottobre, 12 dicembre (ore 11); 25 ottobre, 22 novembre, 20 dicembre, 3 gennaio (ore 16)

Ingresso: 9 euro; Soci Coop 7 euro

Solo per i Soci Coop: ingresso+visita guidata e radioguida 10 euro (min. 15 persone)

Laboratori per bambini (6-10): 9 euro (ingresso gratuito per 2 adulti accompagnatori)

10 ottobre, 7 novembre, 5 dicembre, 9 gennaio (1° turno: 15.30-17; 2° turno: 17-18.30)

Visite guidate e laboratori prenotazioni obbligatorie al CTC (piazza Mercatale, Prato) tel. 057442215





triplavu a cura di Luca Carlucci

un web di... vino

Quale migliore occasione per fare il punto sulle risorse web dedicate al mondo del vino adesso che nelle cantine di tutta Italia ribollono i mosti dell'ultima vendemmia? Ormai quasi tutte le aziende vinicole italiane hanno un sito web, ma nella grande maggioranza dei casi si tratta di siti vetrina statici che non offrono all'appassionato nulla più di quel che offrirebbe un dépliant cartaceo. Fenomeno questo che riguarda anche nomi di assoluto rilievo: si veda, un esempio per tutti, l'obsoleto sitarello in flash della **Tenuta San Guido**, casa produttrice del celeberrimo e costosissimo **Sassicaia**. In questo panorama arretrato, brillano alcune eccezioni. È il caso di Gianpaolo Paglia, titolare della piccola ma agguerrita azienda maremmana **Poggio Argentiera** che, ormai da anni, tiene un blog avvincente in cui racconta la sua azienda e il mondo del vino usando tutti gli strumenti offerti dal web. Più recente, ma altrettanto efficace, è il caso di **Wine is love**, dinamico blog di Francesco Zonin, rampollo della nota famiglia veneta titolare di uno dei colossi del vino nazionale.

L'arretratezza dei siti dei produttori è in parte bilanciata dalle numerose – e spesso interessanti – risorse curate da giornalisti, critici o semplici appassionati. Buon punto di partenza sono **Lavinium** e il **Corriere del Vino**, due note webriviste enologiche. Obsoleto nell'infrastruttura, ma prezioso nei contenuti è **Vino al vino** di Franco Ziliani, nome storico dell'enocritica nostrana. Nuovo fiammante, stimolante e molto 2.0 è invece **Intravino**, blog professionale collettivo pieno di spunti interessanti. Accanto a bei siti personali tenuti da sommelier, ristoratori o enotecari (**Vino da Burde** di Andrea Gori, **Diario Enotecario** di Fiorenzo Sartore) trovano posto risorse da addetti ai lavori che non mancano certo d'interesse anche per il semplice appassionato: una per tutte, **I numeri del vino**, dedicato a statistiche e report di produzione dall'Italia e dal mondo.

In questi tempi di facebookmania non potevano poi certo mancare i social network dedicati al vino. I più noti sono in lingua inglese (**Cork'd**), ma non mancano tentativi made in italy: il più attivo è **Vinix**, ma anche **Vinoo** e **Vinit** promettono buone cose. Tra i siti istituzionali imprescindibile è **Sommelier**, sito ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier, mentre per l'enoshopping digitale provate con **CercaVino**, un sito italiano che cerca per voi la bottiglia dei vostri desideri nei vari negozi di vino attivi sul web.

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Breve guida per iniziare a comprare su internet.

- > Consiglio 1: **cominciate con cose piccole**. Se siete alle prime armi, non buttatevi a comprare una Tv al plasma da 6mila euro. Fate un primo acquisto modesto, capite come funziona.
- > Consiglio 2: **verificate sempre chi sia il venditore**. Scrivete il suo nome su un motore di ricerca (Google, Yahoo) e mettetevi a caccia come segugi di notizie sul suo conto. Se ne trovate poche, se sono in maggioranza negative o se non ne trovate affatto, farete bene a non procedere all'acquisto.
- > Consiglio 3: **usate strumenti di pagamento a basso rischio** come, per esempio, le carte di credito prepagate (ormai tutte le banche le emettono: in alternativa andate alla posta e richiedete una carta PostePay). Caricate volta volta sulla carta solo i soldi che servono al vostro acquisto. In tal modo, in caso di furto digitale, subirete un danno molto limitato.





il sugo della storia

Ma serviva davvero Depardieu per reclamizzare i pelati in scatola Cirio? Come la presenza di un testimonial può rendere uno spot troppo artificioso.



SPOT Due bionde esplosive

Alessia Marcuzzi e Cristina Chiabotto sono belle, bionde e simpatiche. Il mondo della pubblicità le ha, però, malvagiamente ingabbiate in due ruoli ben definiti, legandole ai due momenti più naturali, ma anche più imbarazzanti, dell'umana esistenza. La Marcuzzi da anni è la saggia giovane donna che risolve i suoi problemi di regolarità intestinale ingurgitando vasetti di Activia Danone e cercando di propinarlo ad amiche e colleghe che si sentono "gonfie". La Chiabotto – che in modo intermittente riesce a liberarsi una volta di Del Piero, l'altra dell'anziana suora petulante – rimane invischiata nel cliché della ragazza che tracanna acqua Uliveto e Rocchetta e di conseguenza si trova a fare tanta "plin-plin". Da quanto va avanti questa faccenda? Qualcuno si è mai trovato a cena con Alessia e Cristina contemporaneamente? Se sì, può gentilmente confermarci di aver conosciuto due bionde esplosive? (B.R.)

Ci sono dei miti che in certi contesti perdono il loro smalto e risultano appannati. È un effetto che spesso produce la pubblicità quando ricorre ad attori e personaggi famosi utilizzandoli come testimonial perché possono risultare poco adatti ai prodotti che tramite loro devono essere promossi oppure perché semplicemente appaiono fuori contesto, un po' come se la regina Elisabetta si presentasse in un talk-show magari in abiti dimessi. È l'effetto che si avverte con la presenza di Gérard Depardieu nell'ultimo spot della Cirio che reclamizza i pelati in scatola. La prima inquadratura è una breve panoramica su Parigi, riconoscibile per la Tour Eiffel in posizione progressivamente centrale. Nella seconda, invece, si vede un'ampia cucina e su un lato la figura di Depardieu, diventato ormai enorme. Sul tavolo sono ben disposti, rispettivamente dei prodotti adatti a fare il sugo (cipolle, aglio, basilico e sedano), e poi dei pelati Cirio in scatola. È il classico meccanismo retorico di accostare prodotti freschi al prodotto conservato perché la freschezza dei primi si riverbera sul secondo, mettendoli tutti allo stesso livello. La mitica pubblicità della Pasta Panzani, degli anni Sessanta insegna. A questo punto, con una mano da Gargantua, Depardieu afferra la scatola di pelati, ne estrae uno con la forchetta, lo fissa con l'ammirazione soddisfatta di un innamorato e poi lo depone in una padella dove friggono dei poco attraenti anelli di cipolla. Il tutto mentre canta la canzone napoletana "Chist'è 'o paese d' 'o sole", con un accento francese poco convincente. Ma la vera chicca si trova nelle due inquadrature successive. Mentre pronuncia in modo gigionesco l'espressione "Parole d'amour", commentando la canzone, intinge un pezzetto di pane nel sugo che si sta facendo e lo porge con fare seduttivo a una bella ragazza appena entrata, la quale replica con l'espressione di sanzione positiva, davvero sproporzionata, ma senza ironia, "Superbe!". Infine, rivolgendosi al pubblico, con lo sguardo in macchina, Depardieu conclude "Eh oui, tengo core italiano!". Viene da chiedersi qual è il valore simbolico di quest'ambientazione francese e di questo ricorso a Depardieu, se si esclude il semplice fatto che è un attore famoso. Poco probabile che voglia dire che il prodotto è consumato in Francia. Più probabile che giochi sulla dissolvenza tra la dimensione del "sapore" e quella dell'"amore". Ma il prodotto acquista valore se viene sanzionato positivamente da una bella ragazza francese affascinata da un attore d'Oltralpe per mezzo di un pezzo di pane intinto nel sugo? Difficile non trovare tutto piuttosto artificioso.