

STASERA TI BUTTO



Un danno per l'ambiente,
la salute e l'economia.
Viaggio alla ricerca
del cibo perduto, sprecato,
buttato, dal campo
al frigo di casa.



Stato di fermo

La manovra finanziaria
che non aiuta la crescita

Mi vendo

■ Le nuove strade
della prostituzione

Tutt'orecchi

■ I disturbi dell'equilibrio

Zona cialda

■ Guida all'acquisto
delle moka a cialde



**Con Linear
fino al 40%* in meno
sulla RC Auto.**

**Fino a 2.000 punti
Coop in regalo.**

**2 Samsung Galaxy Tab
in palio ogni mese.**



Puoi vincere 2
Samsung
GALAXY Tab +
Un anno di
Internet gratis
coop voce
La telefonia Coop

Il Socio Coop che sceglie Linear può risparmiare fino al 40% sulla RC Auto e avere fino a 2.000 punti Coop in regalo. Nel 2010 Linear ha regalato ai Soci più di 80 milioni di punti. E per i Soci **coop** che rinnovano o stipulano una polizza Linear, 2 Samsung Galaxy Tab in palio ogni mese, con sim CoopVoce e 12 mesi di navigazione Internet gratis con l'offerta Web 1 giga**. Scopri sul sito tutte le altre garanzie aggiuntive a prezzo speciale. Unisciti alla tribù Linear!

Linear
ASSICURAZIONI ONLINE

Una compagnia di:

Unipol
GRUPPO

* Percentuale di risparmio calcolata confrontando i premi pubblicati da **QUATTORRUOTE** nel mese di novembre 2010, sullo speciale Assicurazioni Auto. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il fascicolo informativo presente su www.linear.it, sezione le polizze.

** Sottoscrivi o rinnova una polizza con LINEAR, sul sito www.linear.it/coop potrai verificare i premi in palio ogni mese e i dettagli dell'iniziativa. Leggi il regolamento completo su www.linear.it/coop. Il concorso termina il 31/12/2011. Montepremi pari a 12.618€.

Chiedi un preventivo su www.linear.it/coop

Iniziativa valida solo per le Cooperative aderenti e nel periodo di validità dei rispettivi collezionamenti.

Gustati il Benessere

**SENZA
CONSERVANTI**



**Ricche di
Fibre**

Grazie all'**alto contenuto di fibre**, **4 prugne al giorno** aiutano la corretta funzionalità intestinale e stimolano il senso di sazietà favorendo il controllo del peso

**Senza
Sodio**

Sono una **fonte naturale di antiossidanti**, quindi un valido alleato per contrastare l'azione dannosa dei radicali liberi

L'**assenza di sodio** le rende indicate anche per le diete iposodiche

noberasco

Per saperne di più clicca su www.noberasco.it

Dal 1908, un mondo di frutta a colori

Dal 1 al 30 Settembre
nei punti vendita
COOP e IPERCOOP

SCONTO DEL
sulle Prugne NOBERASCO

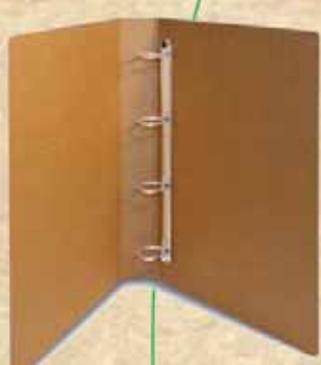
30%

Eco kit

- 1 Maxiquaderno 1R
- 1 Maxiquaderno 4 mm
- 1 Maxiquaderno 5 mm



1 Scatola a bottone riciclata



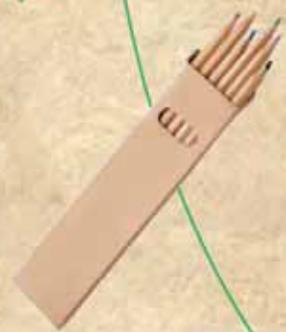
1 Cartellina con 4 anelli riciclata



1 Cartellina con elastico riciclata



1 Divisorio 6 tasti riciclato



4 lapis riciclati



12 evidenziatori riciclati



10 penne a sfera riciclate





A Vanda

In ricordo di Vanda Spoto, una vita dedicata alla cooperazione e un impegno costante e generoso per una società più giusta.

5

In un giorno di luglio Vanda Spoto ci ha lasciati. Se n'è andata all'improvviso a soli sessant'anni lasciando tutti quelli che l'hanno conosciuta e apprezzata nella più totale costernazione. Durante la sua lunga e instancabile esperienza di cooperatrice, ha sempre profuso un impegno straordinario arricchito da quella rara passione che distingue le persone generose da tutte le altre. Una dote che ha saputo esprimere anche nelle battaglie civili condotte nella sua Napoli dedicando la vita – come ha sottolineato il sindaco De Magistris – alla realizzazione di una società più giusta e democratica. Ho conosciuto Vanda più di vent'anni fa, quando era presidente di *Coop Campania*. Ci siamo incontrati durante i lavori di un congresso della nostra associazione nazionale, l'*Ancc-Coop*. Insieme scrivemmo e presentammo una mozione contro la deforestazione dell'Amazzonia. Vanda voleva che fossi io a leggere quel testo. Io invece pensavo dovesse farlo lei perché mi sentivo immaturo e inadeguato, sicuramente meno rappresentativo. Ma Vanda seppe trovare le parole giuste per incoraggiarmi con quella sua irresistibile calma partenopea che è capace di accompagnarti oltre le tue paure senza che te ne accorgi, lei che aveva appena subito l'immane tragedia della scomparsa del marito. Era la prima volta che

prendevo la parola da una tribuna così importante e lo feci non senza emozione. Ricordo ancora l'effetto che fecero sull'assemblea le argomentazioni pungenti che usammo nei confronti di quel modello di consumo voluto dalle grandi multinazionali del cibo che sradicavano alberi e culture millenarie per far posto ai pascoli e trasformare le mucche in hamburger da vendere fino nelle più remote regioni del mondo. L'assemblea approvò la mozione. Da allora siamo sempre rimasti legati da quell'amicizia indolore che non ha bisogno di sottolineature né di conferme perché vera e inattaccabile. Ora che Vanda non c'è più, saremo in tanti a sentirne la mancanza. Chi ha avuto la fortuna di lavorare insieme a lei – persona profondamente radicata nel suo territorio e orgogliosamente attaccata alla sua Coop – non può che sentirsi menomato dalla perdita di una donna dalla grande umanità, autenticamente genuina, dal temperamento dolce e risoluto. Presidente di *Legacoop* Campania, di recente eletta vicepresidente di *Legacoop* nazionale, Vanda Spoto ha ricoperto importanti incarichi come dirigente e consigliere d'amministrazione di Unicoop Tirreno. A lei va il pensiero commosso della redazione di *Nuovo Consumo* di cui è sempre stata attenta lettrice e convinta sostenitrice. Ai figli Aurelio e Francesca un abbraccio affettuoso. ■



Il cordoglio del presidente di Unicoop Tirreno

La prematura e improvvisa scomparsa di Vanda Spoto è un trauma per Unicoop Tirreno, la cooperazione campana e tutto il movimento cooperativo italiano. Nella cooperazione di consumatori fin dagli Anni Novanta è stata protagonista dell'incontro tra le allora *Coop Campania* e *Coop Toscana Lazio* che ha determinato il processo di sviluppo, difficile ma

senza dubbio importante, della nostra Cooperativa in quella regione. In questo percorso abbiamo sempre avuto modo di apprezzare la sua apertura, competenza, passione e determinazione nell'impegno a difendere le ragioni della presenza forte della cooperazione in Campania e nel Meridione. Nel consiglio d'amministrazione ha sempre portato un contributo appassionato e competente sentendosi legata alla Cooperativa da un sentimento particolare.

Sono grandi doti che le hanno consentito anche di essere protagonista di tante nostre iniziative e progetti di socialità e solidarietà oltretutto nelle battaglie contro la criminalità organizzata e per la legalità. Per questo la perdita di Vanda Spoto è per noi oltremodo dolorosa, perché abbiamo perso tutti una donna di grande umanità, sensibilità, cultura e un'importante figura della cooperazione nel nostro Paese.

Marco Lami

Quando la comprensione delle parole diventa difficile, cresce il senso di isolamento.

Contro l'isolamento da perdita uditiva, ecco cosa può fare oggi la tecnologia



La vita è fatta di relazioni e le relazioni si nutrono di conversazioni. In questo flusso continuo di parole ci destregiamo con facilità se il nostro udito è in buona salute, **siamo in difficoltà se non riusciamo più a capire le parole che sentiamo.** Intorno a noi tutti comunicano, ma noi restiamo esclusi: l'iniziale sensazione di disagio si trasforma ben presto in isolamento. L'udito da solo non può migliorare, se vogliamo

riportare le nostre relazioni personali e professionali a una condizione di serena normalità, dobbiamo chiedere aiuto alla scienza audiologica. Rivolgamoci a degli specialisti e facciamo un test dell'udito e, dopo aver ufficializzato la diagnosi, è opportuno prendere in considerazione l'uso di un apparecchio acustico. **Il centro specializzato Audiovox dispone di Genie, un software multimediale per l'adat-**

tamento personalizzato. Il software riproduce realisticamente nel centro audioprotesico le situazioni di ascolto degli ambienti in cui si vive e regola gli apparecchi sulle singole esigenze. La ricerca audiologica ha fatto passi incredibili nello sviluppo delle nuove tecnologie per l'ascolto. **I nuovi micro ricevitori RITE, invisibili allo sguardo e a orecchio libero come una lente acustica, si collocano direttamente**

all'interno del condotto uditivo così da convogliare il suono più pulito e nitido direttamente verso il timpano. Grazie alle dimensioni ridottissime, non provocano fastidiosi sensi di occlusione. Ma questo è solo l'inizio! La tecnologia per l'udito offre strumenti di grande valore scientifico, che ognuno di noi può scegliere consapevolmente in base alla propria età, personalità e al tipo di esistenza che conduce.

✂ presentando questo coupon

**Solo da Audiovox
30 giorni di prova**

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

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

Inoltre, solo per questo mese, alcuni dei nostri modelli più avanzati vi aspettano con **prezzi speciali** e **finanziamenti a tasso zero.**

Fissate il vostro appuntamento.

AUDIOVOX®
APPARECCHI ACUSTICI

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

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

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

Speech Guard, il «guardiano» della voce

Quando l'udito comincia a perdere forza, le parole arrivano al cervello sfocate e diventa difficile seguire il filo del discorso. Lo Speech Guard è un **chip elettronico**, invisibile quando indossato, ideato per mettere a fuoco la voce e migliora la comprensione delle singole parole. La percezione sonora complessiva è molto più naturale, perché le voci riacquistano chiarezza e profondità.



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



Udito sfocato
senza Speech Guard



Udito a fuoco
con Speech Guard



nuovoconsumo

IL MENSILE PER I SOCI DI UNICOOP TIRRENO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

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

Hanno collaborato

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

209

settembre 2011

Progetto grafico e impaginazione

Marco Formaioni
per Studiografico M (Piombino.LI)

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip Modena

Direzione e redazione

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

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

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

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

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

Tiratura prevista: 296.075 copie
Chiuso in tipografia il 18/8/2011

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

Font utilizzate

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

5 Il punto
Aldo Bassoni
A Vanda

contatti

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

firme

12 Salvatore Calleri
Giù al Nord
13 Maria Carla Giugliano
È una rivoluzione
14 Tito Cortese
Stato di famiglia
15 Giorgio Nebbia
Sandalo al sole
16 Mario Tozzi
Mancato rinnovo
17 Massimo Montanari
Tutti in cerchio
65 Simona Marchini
Casi della vita
74 Giovanni Manetti
Sorpresa!

attualità

18 La notizia
Aldo Bassoni
Stato di fermo
23 Primo piano
Aldo Bassoni
**Stasera
ti butto**
41 Inchiesta
Rita Nannelli
Mi vendo

soci

28 **Compagna
di scuola**
30 **Fondazione cultura**
31 **Lavori in corso**
32 **Un tranquillo weekend
di paura**
36 **Oasis**
37 Servizi ai soci
75 Convenienza

salute

46 **Tutt'orecchi**
Barbara Bernardini
48 La ricerca

prodotti

50 **Gli uomini
preferiscono le bionde**
Anna Somenzi
52 **Zona cialda**
Roberto Minniti
54 **Acqua in casa**
Daniele Fabris
56 **Oro bianco**
Eleonora Cozzella
58 **Bevo nero**
Silvia Inghirami
59 **Il mago di orz**
Francesca Baldereschi
60 **150° a tavola / 2**
Paola Ramagli

enneci

66 **Scuola guida**
Barbara Autuori
67 **Tempi moderni**
68 **Che figurina!**
Cristina Vaiani
69 **Le vite degli altri**
70 **A basso volume**
Jacopo Formaioni
71 **Scienza infusa**
72 **In un mondo che...**
Maria Antonietta Schiavina
73 **Triplavù**

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

Heavy metal

Recentemente mi è stata diagnosticata una forte allergia al nichel con la conseguente indicazione a non usare più recipienti di metallo per la cottura dei cibi. Come alternativa mi è stato suggerito il Pyrex. Alla mia domanda se potessero andare bene anche i nuovi tegami e pentole con rivestimento in ceramica non mi hanno saputo rispondere. Di conseguenza rivolgo la stessa domanda a voi, domanda la cui risposta può interessare molte persone, visto che tale allergia ha una certa diffusione. Per le pentole e tegami che si possono avere presso i centri Coop con i punti avete qualche dato riguardo al possibile contenuto o rilascio di nichel? Ne ho collezionata una certa quantità e devo dire che mi trovo molto bene.

Daniela Fattori, via e-mail

Risponde Claudio Mazzini, responsabile Innovazione e Valori della Direzione Qualità di Coop Italia.

Innanzitutto posso fornirle alcune indicazioni circa il contenuto di nichel all'interno dei contenitori in acciaio. I tipi di acciaio, utilizzati nella fabbricazione di contenitori per la cottura di alimenti, sono es-

senzialmente di tre tipi, comunemente indicati con le sigle: 18/10, 18/8, 18/0. Il primo numero indica il contenuto percentuale di cromo mentre il secondo quello di nichel. L'acciaio 18/0, pertanto, non contiene nichel.

Anche se il prodotto finito lo contenesse – viene aggiunto normalmente per migliorare alcune caratteristiche del prodotto finito (fabbricato in 18/10 o 18/8) – questo deve essere ceduto agli alimenti in quantità limitatissime. La legge italiana relativa agli acciai utilizzabili a contatto con alimenti (D.M. 21/3/73 e successive modifiche) prevede, infatti, che il nichel non venga ceduto agli alimenti in quantità superiori a 0,1 mg/kg. In genere nei test periodici che vengono eseguiti sui prodotti a marchio Coop, i valori di migrazione rilevati sono inferiori a quanto strumentalmente rilevabile (0,05 mg/kg).

Riguardo alla sua domanda specifica, i rivestimenti in ceramica non contengono nichel perché derivano da una tecnologia denominata "sol-gel" con la quale si ottengono rivestimenti vetrosi o ceramici applicabili ai supporti (nel caso delle pentole di alluminio) sotto forma di sospensione colloidale. La base di partenza è in genere il silicio, ma possono essere utilizzati anche altri metalli in combinazione, quali alluminio, titanio e zirconio. Le prove eseguite dai produttori non rilevano cessioni di nichel superiori a quelle metodologicamente rilevabili (0,05 mg/kg). Dunque cucini tranquilla ottimi manicaretti nelle pentole e nei tegami con rivestimenti di ceramica acquistati con i punti Coop.



Noto con un certo dispiacere che non pubblicate più articoli sugli animali, forse per le lamentele isolate di qualche lettore. Ricordo che una nazione si giudica in base a come tratta gli animali, come ha detto Gandhi. Gli animali sono stati difesi da persone come Einstein, Veronesi, Hack. Domanda: la Coop effettua scelte etiche oppure, se qualche "lettore poco illuminato" si lamenta su altri temi, cancellerete anche le altre rubriche?

Innanzitutto la ringraziamo moltissimo dell'attenzione che dimostra per la nostra rivista. L'interesse e la sensibilità che *Nuovo Consumo* ha sempre rivolto agli animali con le sue inchieste sul loro maltrattamento, con gli articoli sui prodotti a loro riservati o sul tempo libero, con rubriche *ad hoc* (come "Evergreen" che riserva sempre uno spazio agli amici a quattro zampe) non sono venuti meno nel tempo, ma per ragioni redazionali, come ogni giornale generalista che si rispetti, dobbiamo alternare temi e argomenti, oltreché seguire e sostenere le scelte, i progetti e le iniziative della Cooperativa, sempre dalla parte degli animali. Continui a leggerci con l'attenzione e la passione che ha dimostrato fino ad oggi.

La redazione

Gente di Mondovivo

Sono un socio Coop, vorrei sapere se le eventuali offerte per i viaggi sono estendibili a mia moglie e a mio figlio piccolo.

Per quanto riguarda gli sconti, le quote dei pacchetti turistici *Mondovivo* riservate ai soci vengono applicate a tutto il nucleo familiare e anche ai conviventi che partecipano alla stessa vacanza. I viaggi *Mondovivo* effettuati dai nostri soci presso le agenzie convenzionate offrono, però, anche la possibilità di accumulare punti. In questo caso il vantaggio è riservato esclusivamente al socio Unicoop Tirreno e a eventuali minori a carico. Nel suo caso quindi avrà lo sconto sull'intero importo del viaggio e i punti solo sulla spesa sua e di suo figlio.

Soddisfatti e tutelati

9

Ho saputo che alla Coop il Soddisfatti e Rimborsati è valido solo dieci giorni e se il prodotto è tale da poter essere rimesso in vendita. Mi chiedo come posso sapere se sono soddisfatto di un prodotto se non lo posso provare?

Il *Codice del Consumo* prevede il diritto di recesso solo per i contratti a distanza. Per questo abbiamo scelto di riconoscere il periodo del *Soddisfatti e Tutelati* - e non *Rimborsati*

- nei primi dieci giorni dall'acquisto. Trattandosi di una tutela non prevista dalla normativa, è il rivenditore che ne stabilisce termini e condizioni e nel nostro caso l'insoddisfazione che contempliamo nel regolamento si riferisce a un acquisto errato e non al fatto che le caratteristiche del prodotto, una volta provato, non rispondono alle aspettative. Il cliente, infatti, può prendere visione del prodotto e delle sue caratteristiche direttamente in area vendita.

Inoltre anche su questi temi Coop è particolarmente attenta a informare soci e consumatori: per ogni acquisto di apparecchiature elettriche ed elettroniche, infatti, viene consegnato un dépliant informativo contenente tutte le indicazioni



necessarie sui temi di copertura di garanzia. Tematiche all'attenzione anche dell'*Autorità Garante della concorrenza e del mercato* che ha avviato recentemente istruttorie per possibili pratiche commerciali scorrette nei confronti di numerose catene della Grande Distribuzione, specializzata e non solo. Sulla possibilità di provare i prodotti poi, dobbiamo considerare che un prodotto utilizzato e restituito deve essere rimesso sul mercato come usato a un prezzo ribassato. Questo significa non solo una perdita per Coop, ma anche una tutela minore per il consumatore che in questo caso ha diritto a un solo anno di garanzia.

Difficoltà di lettura

In molti segnalano di aver ricevuto da Eni SpA elevati conguagli relativi a più anni di consumi del servizio gas, dopo aver pagato regolarmente le bollette in acconto. In particolare, ci chiedono se è giustificato addebitare il consumo in un unico importo, talvolta di 600 euro, in presenza di letture stimate.
via e-mail



Molti sono i disservizi legati al rapporto tra il venditore e il distributore nell'ambito del servizio di misura. Ne sono un esempio la mancata rilevazione dei consumi; l'omessa

o ritardata comunicazione dei consumi da parte del distributore al venditore; la mancata registrazione dell'autolettura comunicata dall'utente, i cui consumi effettivi non vengono rilevati in fattura. Da notare che, anche in assenza di autolettura dei consumi da parte del cliente, la lettura del contatore spetta al distributore che deve compiere un tentativo di lettura almeno una volta l'anno con un intervallo massimo di 13 mesi e minimo di 6 mesi fra due tentativi consecutivi, per i clienti con consumi fino a 500 Smc/anno. Si tratta di un tentativo e non di una lettura certamente effettuata, perché se il contatore si trova all'interno delle singole abitazioni non sempre c'è qualcuno in casa quando arriva il letturista. In questo caso il distributore deve informare il cliente del tentativo non riuscito e dell'eventuale possibilità di autolettura, rilasciando una nota informativa cartacea con il seguente contenuto: "informiamo che il nostro incaricato...". Se la lettura di un contatore accessibile

non è stata effettuata nel rispetto dei tempi di intercorrenza minima e massima tra un tentativo di lettura e quello successivo, il cliente deve ricevere un indennizzo automatico da 30 a 60 euro. Pertanto, la comunicazione dell'autolettura non libera il distributore dall'obbligo delle letture periodiche, secondo le scadenze previste. Il consumatore in presenza di conguagli onerosi può richiedere la rateizzazione delle bollette entro la scadenza della fattura, secondo un numero di rate costanti pari al numero delle fatture non emesse (Delibera ARG/gas 206/10, successiva alla Delibera ARG/gas/ 85/10). In particolare, l'Autorità per l'energia elettrica e il gas ha previsto l'indicazione obbligatoria in fattura dei casi per i quali richiedere la rateizzazione sottoindicata: conguaglio (per consumi o tariffario) superiore al doppio dell'addebito più elevato ricevuto in bolletta stimata; conguaglio dei consumi non registrati dal contatore dovuti al suo malfunzionamento; conguaglio per le mancate letture, in caso di contatore accessibile. Ricordiamo, infine, che, qualora vi fossero incongruenze tra i consumi addebitati nelle fatture di conguaglio e quelli rilevati dal contatore o vi fossero problemi di rifatturazione, rateizzazione e rimborsi, l'utente può contattare il nostro servizio pit.servizi@cittadinanzattiva.it per la procedura stragiudiziale di conciliazione *Eni* per il servizio gas senza alcun costo.

Daria Ferrari
Consulente di *CittadinanzAttiva*

Alla finestra

Vorrei sapere come funziona e quando si applica la finestra mobile.

Ogni volta che si programma l'uscita dal lavoro ci si rende conto di avere fatto i conti senza l'oste (il Governo). L'attuale esecutivo sta, infatti, rimettendo in discussione diritti che sembravano certezze assolute tra i lavoratori; uno di questi è la data del pensionamento. L'anno scorso questo meccanismo è stato modificato con il sistema delle "finestre mobili" introdotto per

separare la data in cui si maturano i requisiti pensionistici dal momento (successivo) in cui decorre effettivamente la pensione. Il meccanismo serve per spostare nel tempo, in modo surrettizio, l'effettivo pensionamento, senza destare il clamore che accompagnerebbe in genere una riforma strutturale ai requisiti di base per andare in pensione. Sino all'approvazione della Finanziaria del 2010 (l. 122/2010) vigeva un sistema di fi-

Magra consolazione

Esistono alimenti che migliorano il tono dell'umore?

Esistono e li conosciamo bene. Sono tutti quei cibi dolci o comunque a base di farine raffinate in grado di far elevare rapidamente la glicemia. Non a caso sono anche comunemente chiamati "cibi consolatori". Quello che fanno è di aumentare, in modo indiretto, la quantità di un aminoacido che entra nel sistema nervoso, il triptofano. Questo aminoacido è il precursore di un neurotrasmettitore molto importante per regolare il nostro umore: la serotonina. Mangiare cibi dolci o comunque ricchi di carboidrati raffinati fa elevare la concentrazione di serotonina in alcune zone

del cervello, regalandoci (per poco tempo) una sensazione di benessere. Sorge spontanea una domanda: se mi mangio un petto di pollo o un uovo sodo, tutti alimenti proteici ricchi di triptofano, non dovrei alzare di più la mia serotonina? La risposta è no, dato che in questo caso insieme al triptofano, assumo anche tutti gli altri aminoacidi (una ventina) e tutti insieme competono agli stessi trasportatori per entrare nel cervello. I cibi ricchi di zucchero, invece, fanno produrre al pancreas molta insulina, la quale determina l'assorbimento nei tessuti di molti aminoacidi, ma non del triptofano, che a questo punto ha facile accesso ai trasportatori che gli faranno superare la barriera emato-encefalica.

È una buona idea mangiare una bella

fetta di dolce per migliorare l'umore? No, perché in questo modo assumiamo un bel po' di calorie inutili che saranno trasformate in grasso e "stressiamo" le cellule che producono l'insulina, spiando la strada a un possibile diabete. C'è anche un altro modo naturale per aumentare la concentrazione di serotonina nel cervello: fare dell'esercizio fisico. È sufficiente anche una bella camminata veloce.

Basta un poco di zucchero

Soffrendo di diabete, posso utilizzare il fruttosio al posto dello zucchero per dolcificare?

Il fruttosio ha un indice glicemico molto più basso rispetto al saccarosio (il comune zucchero da cucina) e la produzione d'insulina è minima. Inoltre il fruttosio ha un potere dolcificante superiore al saccarosio, quindi ne basta di meno per dolcificare. Date queste premesse la risposta dovrebbe essere un sì, invece è no. O meglio è un sì, se l'utilizzo di fruttosio rimane molto contenuto. Questo perché negli ultimi anni si sono accumulate prove che elevate quantità di fruttosio (superiori a 30-40 gr al giorno) determinano un aumento dei trigliceridi nel sangue, favoriscono l'accumulo di grasso, aumentano l'insulino-resistenza e l'ipertensione. Questo vale per il fruttosio utilizzato come dolcificante e non per quello contenuto nella frutta.



* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare

nestre "rigide": maturato il diritto alla pensione, per godere del relativo trattamento, bisognava aspettare la prima finestra utile, coincidente con una data fissa di ciascun anno. Dal 1° gennaio 2011, la finestra si è trasformata in un termine che inizia a decorrere, per ciascun lavoratore, dalla data di maturazione dei requisiti. Questo termine è fissato in 12 mesi per i lavoratori dipendenti e sale a 18 per i lavoratori autonomi e per i parasubordinati.

La finestra mobile si applica a tutti i trattamenti pensionistici. Sono escluse alcune categorie di lavoratori: il personale della scuola, i lavoratori in regime di preavviso, chi perde il titolo abilitante al lavoro, una parte dei lavoratori in mobilità, i titolari di prestazioni straordinarie a carico dei Fondi di solidarietà. Questa disciplina non è toccata dall'ultima manovra, quindi non bisogna rifare i calcoli.

ora legale di Salvatore Calleri

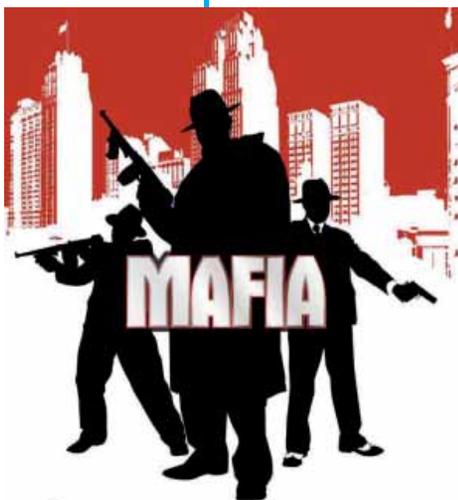


Giù al Nord

Fa affari, delinque, ricicla, ma appare affidabile ed efficiente. Come si fa a riconoscere il mafioso del Nord e del Centro del Belpaese?

C'è chi consiglia gli acquisti di beni voluttuari. C'è chi consiglia ristoranti e similari oppure alberghi in cui dormire. Manca chi consiglia come annusare i mafiosi al Nord e al Centro. Sembra un nonsenso ma alla fine non è così, cari lettori, credetemi. I recenti casi di politici nordici colti nel frequentare mafiosi della fattispecie 'ndranghetista, che sono poi caduti dalle nuvole e si sono rifugiati in un angolo al grido dell'io non lo sapevo in quanto non ce l'hanno mica scritto in fronte, ci dimostrano il contrario. Il mafioso nel proprio territorio d'origine si riconosce, in quanto, per esercitare il proprio potere, in qualche modo si deve comunque sapere chi è. Poi magari mancano le prove per condannarlo, ma questo è un altro discorso. Quando il mafioso viene al Nord solitamente rientra in tre tipologie: colui che delinque,

colui che ricicla e colui che fa affari. Le tipologie sono sovrapponibili. Colui che delinque solitamente una qualche visibilità, almeno tra le vittime, la mantiene. Dedito all'usura, alla droga e all'estorsione. Il politico solitamente appare in grado di accorgersene. Colui che ricicla è più difficile da scoprire. Al Nord si presenta bene. Promette interesse per le questioni care ai politici. Porta voti da ricco imprenditore. Dice di produrre lavoro. Colui che fa affari è solitamente un imprenditore investitore molto abile nel vincere gli appalti con le proprie ditte. Figura spesso simile al riciclatore ma con un maggior peso criminale. Appare anch'esso affidabile ed entrante nei modi. Trasuda di serio potere. Si mette a disposizione e risolve i problemi con rara efficienza. Per evitare contatti un politico, ma vale anche per un cittadino qualunque, deve solamente mettersi d'ingegno e farsi 4 domande: chi è? Cosa fa? Da dove prende i soldi? Da dove viene? Di chi si circonda? In questo modo si riducono i rischi. Ma il politico del Nord si vuol porre queste domande? Ho qualche dubbio in proposito. E un politico del Nord, ma trapiantato dal Sud, è mai possibile che non li annusi i mafiosi? Secondo me no. ■



È una rivoluzione



I futuro delle rinnovabili è già cominciato. Vent'anni fa. Lo rivela il rapporto di *Greenpeace International* "The Silent Energy [R] evolution", un'analisi del mercato globale dell'energia elettrica che dimostra come, dalla fine degli Anni Novanta, solare ed eolico siano cresciuti più rapidamente di ogni altra fonte. Oltre un quarto (26%) della nuova potenza installata nello scorso decennio – circa 430mila megawatt (MW) – è a carico delle rinnovabili, mentre il nucleare ne rappresenta solo il 2%. Si tratta di una vera e propria rivoluzione energetica silenziosa che mostra ai governi una scelta semplice e chiara: rinunciare a fonti pericolose come il nucleare e il carbone e puntare sulle rinnovabili. Non solo per salvare il clima, ma anche per garantire sviluppo e occupazione. Mentre il nucleare ha avuto bisogno di dieci anni per installare circa 35mila MW (2000-2010), l'eolico ha

installato una potenza analoga nel solo 2010. Sempre nell'ultimo decennio gli investimenti sul carbone sono diminuiti ovunque tranne che in Cina dove, però, sono stati chiusi gli impianti più pericolosi ed è stata raddoppiata ogni anno dal 2003 la potenza d'eolico installata. Dal 2009

13

in Cina gli investimenti sulle rinnovabili hanno superato quelli del carbone. Che succede in Italia? Dopo che lo scorso giugno abbiamo detto "no" al nucleare con il referendum, il futuro dell'Italia non può che essere a energia pulita. Se a partire dal 2004 si è registrata una forte accelerazione del gas, nel 2009 e 2010 sono le rinnovabili (solare fotovoltaico, eolico e, in minor misura, biomasse) a dominare la scena nel nostro Paese. Non sono i fattori tecnologici o quelli economici a limitare oggi le rinnovabili, ma le politiche energetiche. I prossimi anni saranno quelli decisivi. *Greenpeace* chiede che siano introdotte subito tariffe modulate per fonte energetica e taglia con accesso prioritario dell'energia rinnovabile alla rete elettrica. La silenziosa rivoluzione energetica comincerà a far rumore. ■

Maria Carla Giugliano
ufficio stampa Greenpeace

Tecnica Zev

La Toscana procede spedita sulla strada della mobilità sostenibile. Grazie a un progetto di ricerca dell'Università di Pisa, finanziato dalla Regione per 5 milioni di euro, sono stati fatti importanti passi avanti verso la realizzazione di veicoli alimentati a idrogeno. Significativo anche l'interesse di diverse aziende, tra cui la Piaggio, per il trasferimento tecnologico dei risultati di questa ricerca. Secondo le previsioni della Regione, già entro il 2012 sarà possibile introdurre nel parco macchine regionale almeno un'auto ZEV (zero emission vehicle).

I giorni dell'abbandono

È stimata in circa 200 milioni di euro l'anno la spesa dei Comuni italiani per il mantenimento dei circa 200mila cani ospitati nei canili. Una spesa ingente, aggravata ogni anno dal dramma dell'abbandono estivo di cani e gatti. Lo sostiene la Lav che ha lanciato una campagna per contrastare il randagismo felino, molto spesso trascurato. Secondo i dati più recenti trasmessi dalle Regioni al Ministero della Salute sarebbero 2,6 milioni i gatti randagi: un numero che non subisce flessioni neppure nelle Regioni del Centro Nord, tradizionalmente più attente alla lotta al randagismo.



Stato di famiglia

14

Molti giovani oggi sopravvivono grazie ai risparmi e soprattutto alle pensioni di famiglia, frutto di quello stato sociale che la destra ha tentato di smantellare.

Chissà se i tanti che per anni hanno sparato a zero sul sistema pensionistico italiano, asse portante di quello Stato sociale che la destra voleva a tutti i costi smantellare, si sono finalmente accorti che l'Italia sta sopravvivendo anche grazie alle pensioni dei lavoratori anziani. E che in questa brutta congiuntura sono proprio quelle pensioni, assieme al risparmio tenace delle famiglie, la sola e vera ciambella di



salvataggio per centinaia di migliaia di giovani che l'assenza di politiche adeguate su formazione e innovazione, sul rilancio dell'economia e il sostegno del lavoro ha mandato allo sbaraglio. Non ci fossero i dati dell'*Istat*, della *Banca d'Italia* e quant'altri a confermarlo, basterebbe l'esperienza diretta di tanti

italiani, nelle cui case sono le pur modeste pensioni dei vecchi a sopperire quotidianamente alla totale mancanza di reddito delle generazioni più giovani, inchiodate alla frustrazione della disoccupazione (perdita del lavoro), della non occupazione (impossibilità di un primo lavoro), della precarietà (lavoro saltuario, perlopiù sottopagato, senza certezza né prospettive): e non si tratta, come ben si sa, solo di venti e trentenni, ma in tanti casi di quaranta e cinquantenni.

Questo quadro che abbiamo tutti sotto gli occhi ci dice due cose, con cruda chiarezza. La prima, quanto fosse miserabile il tentativo di bandire dal linguaggio politico, culturale e sociale ogni accento di solidarietà, per aizzare invece lo scontro generazionale, contrapponendo i ragazzi senza futuro agli anziani "garantiti", quasi fosse da addossare a gente che aveva lavorato tutta la vita la responsabilità delle difficoltà dei figli e dei nipoti. E meno male che la solidarietà non è venuta meno nel corpo vivo del Paese, a scorno di quei demagoghi disennati, come oggi appare ben evidente. La seconda cosa è che la solidarietà, in uno stato civilmente progredito, si sostanzia di assunzioni di responsabilità collettiva che si traducono in istituti adeguati, quali quelli della sicurezza sociale che con lungimiranza l'Italia si è saputa dare in decenni di sacrifici, di confronto, di lotte anche aspre ma segnate da un sicuro progresso. Perché è nelle persone che si incarnano i rapporti solidali, come è nei nonni che oggi danno una gran mano a figli e nipoti a tirare avanti: ma senza una rete strutturale che la renda concretamente possibile, anche la migliore disponibilità a essere solidali diventa vana. Non è solo miserabile la politica che punta allo scontro tra le generazioni: è anche miope ed economicamente fallimentare, quando persegue la fine dello Stato sociale. Oggi lo si vede forse con maggiore chiarezza di ieri. ■

beni di consumo di Rita Nannelli

Stile libero

Per il 51 per cento non si può non seguire se si vuole essere al passo con i tempi, e anche se è considerata un modo per portarci a spendere, una gran parte degli italiani cerca sempre di avere almeno un capo alla moda, solo per il 9 per cento una costrizione, per il 35 un modo creativo di portare novità nell'armadio. Modaio-

li soprattutto i giovanissimi, di cui il 12 per cento desidererebbe un guardaroba tutto nuovo a ogni cambio di stagione.



1 Italiano su 2, secondo una recente indagine, ha uno stile personale, attento alle ultime tendenze 1 su 3. Insomma a un tocco di stile e a un look personale non si rinuncia nel paese della moda, uomini e donne indistintamente. Solo 1 uomo su 4, infatti, dichiara di indossare la prima cosa che gli capita a tiro.



Sandalo al sole

Dalle foglie di yucca – pianta dai bellissimi fiori bianchi diffusa sulle spiagge – si possono ottenere fibre tessili naturali molto resistenti utilizzate per fare sandali.

15

Io amo la yucca. La stagione delle vacanze sta finendo, ma se le avete passate vicino al mare avrete notato che in molte spiagge, in questi mesi, “esplodono” letteralmente dei fiori bianchi bellissimi a pannocchia, all’apice dei folti cespi di lunghe foglie carnose, rigide appuntite, di colore verde, alla sommità dei fusti lisci del diametro di alcuni centimetri: sono le yucche. Per la caratteristica delle loro foglie pungenti le yucche spesso non sono amate, nonostante la bellezza dei loro fiori e le loro potenziali utilizzazioni merceologiche. Le yucche sono



un genere di piante facenti parte della famiglia delle Liliaceae, o Agavaceae, originarie delle regioni a clima tropicale secco, come Messico, California, Caraibi. Si potevano confondere con le piante di cassava e per questo Linneo le chiamò erroneamente con il nome usato nei Caraibi per la cassava, yuca. Le yucche si presentano in molte decine di specie, diversissime fra loro. Come variante ornamentale è diffusa da noi una specie di yucca chiamata “tronchetto della felicità”, che si coltiva facilmente in casa e sulle terrazze. La specie più diffusa, quella dai fiori bellissimi, diffusa nelle spiagge sabbiose, è invece la yucca filamentosa e i suoi fiori sono presenti nel simbolo “ufficiale” dello stato nordamericano del

Nuovo Messico; se state attenti all’ambientazione dei film western girati proprio negli stati del sud-ovest degli Stati Uniti, vi è facile riconoscere le macchie di piante di yucca, così simili a quelle delle spiagge delle Versilia. Le yucche si riproducono facilmente mettendo nel terreno, possibilmente sabbioso, delle sezioni del tronco, lunghe 10 o 20 centimetri; dopo un breve periodo di sofferenza, dalla talea si ottiene una nuova pianta che fiorisce dopo alcuni mesi. Dalle foglie di yucca è possibile ottenere delle fibre tessili molto dure e resistenti. Le foglie vengono pestate in modo da separare le fibre dal collante e poi vengono lavate per eliminare le saponine, seguendo una tecnica praticata dagli indiani Pueblo della California già dal 600 al 900 dopo Cristo. Le fibre di yucca venivano usate per cordami e per la suola dei sandali, alcuni dei quali sono pervenuti fino a noi, a riprova della loro resistenza. Si sa come la moda è attenta alle novità; in questo caso il rilancio delle fibre di yucca, già cominciato negli Stati Uniti, è associato alla nuova attenzione “ecologica” per le fibre naturali di cui si fece interprete la *Fao* nel 2009 quando lanciò l’“Anno internazionale delle fibre naturali”; se ne parlò anche in questa pagina. Chi sa che in una futura stagione di moda estiva non compaiano anche sandali e borse di fibre di yucca, prodotte dalle piante che costituiscono un altro dei regali del “Nuovo” al “Vecchio mondo”. ■

chissà cosa di Jacopo Formaioni

Semplicemente

Settembre. Scuole e uffici si riempiono di fogli volanti e in molti scelgono le centenarie graffette o clip per mettere un po’ d’ordine. La loro sconcertante semplicità fa ormai parte d’ogni scrivania che si rispetti da quando per primo la creò il norvegese Johan Valer, depositandone il brevetto in Germania nel 1899. Ma la sua paternità è



contesa anche da un americano, Cornelius Brosnam, che depositò un analogo brevetto nel 1900, e da un’azienda inglese, la Gem Manufacturing, che ne disegnò la forma ovale con l’arrotondamento dell’angolo esterno per non graffiare la carta. Di varie dimensioni, rivestito di plastica colorata o colorato a sua volta, il filo di ferro piegato più famoso al mondo accompagna fascicoli in perenne competizione con la più sofisticata spillatrice. Puro e semplice.



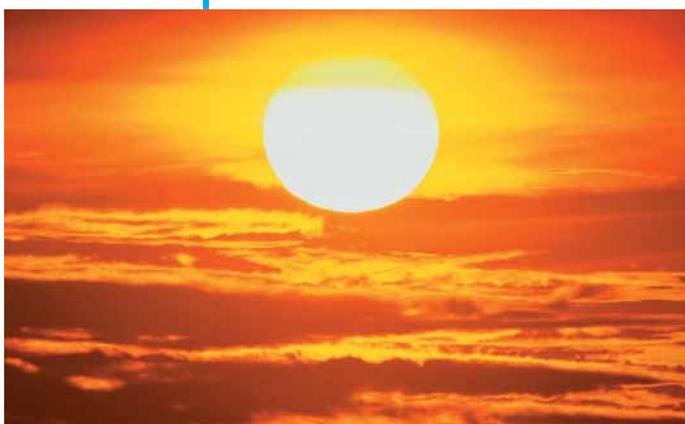
Mancato rinnovo

Perché in Italia le energie rinnovabili non decollano una volta per tutte?

16

Se si vuole far decollare l'energia pulita e rinnovabile occorrono gli incentivi, magari limitati alla prima fase, ma occorrono. Del resto questo accade in tutti i paesi del mondo: in Germania il Piano nazionale fonti rinnovabili consegnato a Bruxelles prevede, al 2020, di avere un installato cumulativo solare fotovoltaico di 52mila MW (nel 2010 erano 16mila, in Italia oltre 3mila) e di produrre 41TWh/anno di energia elettrica dal sole. Complessivamente la Germania produrrà nel 2020 da rinnovabili 216 TWh. L'obiettivo europeo sulle rinnovabili per i tedeschi, sempre al 2020, è fissato al 18 per cento, ma contano di

nari) per poi iniziare a scendere ancora più rapidamente. Il meccanismo incentivante tedesco si basa su una tariffa onnicomprensiva per cui la remunerazione complessiva del rinnovabile ad oggi (incentivi + valore energia) vale 12 miliardi di euro e nel 2020 varrà 20 miliardi. Oggi in Germania il fotovoltaico pesa in bolletta per circa 4 miliardi (poco più di 2 ciascuno l'eolico e la biomassa), in Italia 800 milioni. Nel 2020 in Germania si prevede che il peso sarà più o meno sempre di 4 miliardi. Oggi il costo per le rinnovabili sostenuto da una famiglia tedesca media è poco meno di 7 euro/mese (in Italia circa 2, di cui solo meno di un terzo per il fotovoltaico). Inoltre ogni forma d'energia ha goduto di incentivi, compresa quella nucleare, per fortuna oggi morta e sepolta. Ma allora, perché le rinnovabili in Italia non decollano definitivamente? Forse perché, come ebbe a dire un importante (e ignorante) dirigente del comparto elettrico italiano, "il solare non ha dignità industriale"? Sono gli stessi che volevano a tutti i costi il nucleare, sempre quelli. Direi di più: che interesse potrebbe avere l'industria energetica centralizzata a sviluppare tecnologie che porterebbero, alla fine, il cliente a sganciarsi sempre di più dalla rete di distribuzione e, dunque, dalle bollette? Perché chi ha sempre campato sull'accentramento dovrebbe improvvisamente favorire il decentramento energetico? O addirittura ridursi a comperare energia dal singolo cliente che diventa improvvisamente produttore autosufficiente? La ragione vera, alla fine, si trova. ■



superarlo e arrivare al 19,6 per cento, così suddiviso: 38,6 per cento nel settore elettrico, 15,5 per cento nel termico, 13,2 per cento nei trasporti. Nel 2010 i tedeschi hanno pagato in bolletta circa 9 miliardi di euro per incentivi alle rinnovabili (in Italia circa 3 miliardi) e prevedono di arrivare al 2020 spendendo la stessa cifra (o anche di ridurla sino a 7 miliardi, a seconda degli sce-

al naturale di Stefano Generali

Un bel sole

Con oltre 200 metri quadrati di superficie, farà risparmiare allo Stato circa 20mila euro all'anno in bolletta. È il nuovissimo impianto solare termico appena inaugurato al carcere di Velletri, dove 30 detenuti sono stati coinvolti in un progetto di formazione che ha permesso loro

di ottenere la qualifica professionale di installatore e manutentore di impianti solari termici. Il progetto è nato all'interno del Programma di solarizzazione degli istituti penitenziari avviato nel 2001, che fino ad oggi ha consentito di realizzare impianti simili negli istituti di Rebibbia, Viterbo, Taranto, Lecce, Laureana, Terni, Perugia, Spoleto, Torino, Secondigliano, Benevento, Firenze e Caltagirone.



Tutti in cerchio

Dopo la piramide per raccomandare il corretto comportamento alimentare arriva il cerchio. Richiamando la forma del piatto, evoca direttamente il gesto di mangiare.

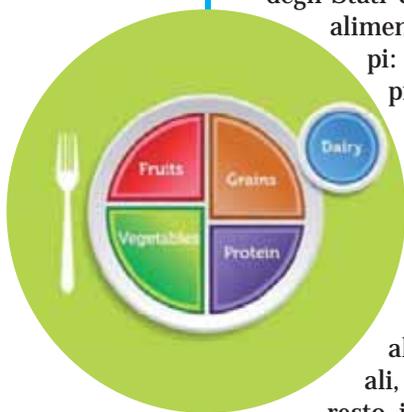
17

Figurarsi una piramide non è semplice. Pensare le cose in tre dimensioni, disposte su piani sovrapposti che si restringono salendo. Per vent'anni ci abbiamo provato, con buoni risultati ma con qualche difficoltà. Ci hanno insegnato – secondo le direttive impartite nel 1992 dal Dipartimento di Agricoltura degli Stati Uniti – a immaginare gli alimenti suddivisi in sei gruppi: i cereali alla base della piramide, salendo, la verdura, la frutta, i latticini, i cibi proteici e all'ultimo piano gli zuccheri e i grassi. L'indicazione era di consumarli in quantità proporzionale alla dimensione del loro alloggiamento: molti cereali, pochi grassi, in mezzo il resto, in misura decrescente.

Nel 2005 la piramide alimentare è stata ridisegnata. Struttura non più orizzontale, ma verticale: invece dei sei piani sovrapposti abbiamo trovato sei "scivoli", sei strisce verticali di colori differenti (cereali in arancione, verdura in verde, frutta in rosso, grassi in giallo, latticini in blu, carne e pesce in viola). All'interno di ciascuna striscia cibi di valore differente: le carni non sono tutte uguali e le carni non sono uguali ai pesci; l'olio non è burro; i cereali integrali non sono come quelli raffinati ecc. Introducendo nuove di-

stinzioni, la seconda piramide ha corretto le rigidità della prima.

Forse per la sua efficacia espressiva o forse per il fascino dell'antico Egitto l'idea della piramide ha riscosso un enorme successo. Poi improvvisamente nel 2011 la svolta. Dall'America arriva un'altra figura per comunicare e raccomandare il corretto comportamento alimentare: è un cerchio, anzi un piatto, diviso in quattro parti non identiche: una per la frutta, una per la verdura, una per i cereali, l'ultima per i cibi proteici. A fianco, un piattino ricorda la necessità di consumare anche latte e derivati. La nuova forma ha il vantaggio di semplificare la comunicazione, proponendo un'immagine a sole due dimensioni. Ma c'è anche un'esplicita componente simbolica: il cerchio, richiamando la forma del piatto, evoca direttamente il gesto di mangiare. Il discorso teorico sulle componenti nutrizionali si avvicina alla pratica quotidiana del pasto; la dietetica strizza l'occhio alla gastronomia, recuperando un rapporto antichissimo e prezioso: il piacere che conduce alla salute, la salute che conduce al piacere. Inoltre la piramide è sempre stata un simbolo delle differenze e delle gerarchie sociali; il cerchio è in assoluto la forma più paritaria e "democratica" che la geometria ci abbia regalato. Anche per questo mi piace pensare al cibo in forma rotonda. ■



il buongustaio di Silvia Inghirami

È lecita

È nata a Caserta la prima mozzarella di bufala campana Dop certificata "halal", realizzata cioè nel rispetto delle leggi islamiche. Halal significa in arabo lecito e indica che il prodotto può essere consumato da musulmani osservanti ed è conforme ai dettami del Corano e della Sharia: le differenze rispetto alla Dop ordinaria consistono nel percorso lavorativo che prevede una serie di vincoli,

come, ad esempio, l'utilizzo di prodotti senza alcol per la pulizia degli impianti o l'indicazione della data di produzione oltre a quella di scadenza. Ad ottenere la prima certificazione italiana di conformità "halal" dall'imam della moschea di Napoli e dal direttore del Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala campana Dop, è stata l'azienda "La Baronina" di Castel di Sasso. Si calcola che i consumatori di prodotti "halal" costituiscono un mercato potenziale di circa 2 miliardi di persone, con una crescita mondiale dei consumi superiore al 10 per cento annuo.



Stato di fermo

■ Aldo Bassoni

Un paese in frigorifero. Incapace di rinnovarsi. Incerto nella politica economica. E dopo la pesante manovra finanziaria del Governo, più diseguaglianze sociali e crescita zero.

Alla fine la stangata è arrivata. E ancora una volta la mannaia si è abbattuta laddove è più facile fare cassa, sui soliti noti, e cioè i lavoratori dipendenti. Mentre scriviamo, sotto la pressione dei cosiddetti mercati, la *Banca Centrale Europea* (Bce) ha

imposto al nostro Governo l'anticipo del pareggio di bilancio al 2013, di fatto commissariandolo per manifesta incapacità ad affrontare la crisi del debito. Ma quali provvedimenti saranno adottati per rastrellare quei 45 miliardi che dovrebbero rimettere in carreggiata i conti dello Stato? Appena approvato, il decreto è stato

subito contestato anche da chi lo ha scritto. Per i feroci tagli agli enti locali che significano meno servizi e più tasse. Per il cosiddetto contributo di solidarietà a carico dei lavoratori dipendenti con redditi oltre i 90mila euro – in un primo tempo il sacrificio toccava anche gli autonomi, poi sono stati graziati –. Per la spedizione punitiva contro gli statali. Per quella libertà di licenziare che cancella lo Statuto dei lavoratori. Per la totale mancanza di provvedimenti atti a favorire la ripresa economica e la crescita.

Anche i ricchi ridono

Di patrimoniale neanche l'ombra: i super ricchi non si toccano. Poche, inutili parole sull'evasione fiscale che rimane la grande piaga della nostra società con gli oltre 120 miliardi certificati dall'*Agenzia delle entrate* che ogni anno vengono sottratti alle finanze pubbliche. E quindi chi già paga le tasse verrà spremuto ancora di più. E chi non le paga o le elude continuerà a farsi beffe del fisco. E che dire della

farsa sui costi della politica?

«È lo specchio di un'Italia forte con i deboli e deboli con i forti», dice **Rosario Trefiletti**, presidente di *Federconsumatori*. «In realtà questo paese avrebbe bisogno di una cura che lo porti a crescere rimuovendo gli ostacoli che lo paralizzano. A cominciare dalle rendite di ogni genere, compreso il protetto dall'ordine, l'ereditarietà delle professioni, la scarsa liberalizzazione – osserva **Giacomo Vaciago**, docente di economia alla "Cattolica" di Milano, saggista e editorialista del *Sole-24 Ore* –. Siamo di nuovo da capo. La cosa difficile per la quale occorre coraggio e lungimiranza è che bisogna preoccuparsi di come vogliamo cambiare questo paese. Bisognerebbe



tornare allo spirito dell'Italia postbellica, quella della ricostruzione, quando i politici si occupavano del futuro. Quel che sarà dell'Italia nei prossimi vent'anni lo possiamo ancora decidere noi. Ma per fare questo bisogna guardare lontano». E non basta certo qualche ritocco alla Costituzione. Anzi. «La proposta di modificare l'articolo 81 per introdurre il pareggio di bilancio significa impedire ogni tipo di politica economica – commenta il sociologo **Luciano Gallino** –. L'idea che per rilanciare l'economia sia obbligatorio il pareggio di bilancio è una cretinata. Perché ci sia una crescita è necessario che lo stato spenda e investa, orientando in qualche modo l'attività economica, anche se questo comporta un bilancio in deficit».

A lunga conservazione

E così la manovra del Governo, anziché guardare lontano, si limita a riproporre le vecchie ricette liberiste fatte di tagli allo stato sociale e privatizzazioni per “conservare” un paese immobile intorno ai suoi corporativismi e alle sue catene sociali che, nel corso degli anni, hanno prodotto gravi diseguaglianze, precarietà dilagante e disoccupazione soprattutto giovanile, un dramma sociale che sta esplodendo anche in Europa. Quello che servirebbe – raccomanda il presidente della **Bocconi Mario Monti** – è «aumentare la produttività complessiva dei fattori produttivi, la competitività e la crescita e ridurre le disuguaglianze sociali». Obiettivo che sembra eluso ancora una volta dalla duplice manovra finanziaria del Governo che al contrario accentuerà ancora di più il divario tra ricchi e poveri, deprimerà l'economia e aggraverà le condizioni di vita di tanta parte della società. I tagli a Comuni e Regioni si abatteranno sui ceti più poveri, sui nuclei familiari con figli a carico, sulle spese per l'istruzione, l'assistenza, la sanità, i trasporti. E sullo sfondo incombe lo spettro della clausola di salvaguardia che, se dovesse scattare, comporterà la riduzione degli sconti fiscali, delle detrazioni e deduzioni in caso di ristrutturazione edilizia e interventi per il risparmio energetico o per le donazioni al terzo settore, a *onlus* e ancora l'*Iva*, le accise e i crediti di imposta. Un salasso indiscriminato che nei prossimi due anni falcerà inesorabilmente chi ha più subito gli effetti della crisi e lascerà pressoché

Tutta un'altra manovra

«La manovra varata dal Governo affossa ancora di più il paese nella depressione economica e fa pagare alla parte più esposta il peso della crisi». Così **Giulio Mancon**, uno dei fondatori del progetto *Sbilanciamoci* che ogni anno propone una finanziaria alternativa a quella del governo. Ma è possibile una manovra diversa? *Sbilanciamoci* – con la sua manovra da 51 miliardi di euro in tre anni (per i dettagli www.sbilanciamoci.org) – dimostra che si può fare. Anche tagliando la spesa pubblica: quella militare, delle grandi opere, per le scuole private, per il business della sanità privata. E con una politica fiscale che colpisca le rendite e non i salari, i grandi patrimoni e non i bassi redditi, i consumi ecologicamente dannosi e non i consumi pubblici e i servizi sociali. In questo modo, secondo *Sbilanciamoci*, sarebbe possibile garantirsi un flusso costante di risorse da destinare sia all'abbattimento del debito che a dare protezione sociale a chi è colpito dalla crisi e a rilanciare un'economia fondata su un nuovo modello di sviluppo. «Una tassa sui patrimoni milionari ci porterebbe oltre 10 miliardi di euro di entrate – spiega Mancon – poi bisogna portare la tassazione delle rendite al 23 per cento e aumentare l'imposizione fiscale sui redditi superiori ai 70mila euro annui dal 43 al 45 per cento». *Sbilanciamoci* ha una ricetta anche per rilanciare l'economia. «Serve un programma di “piccole opere” (niente ponte sullo Stretto e Tav), di sostegno alla *green economy* (energie rinnovabili, mobilità sostenibile, agricoltura biologica ecc.), di incentivo e difesa dei redditi per riattivare la domanda interna. Mentre altri paesi si stanno dando, almeno in parte, una vera politica economica e industriale – dice ancora Mancon –, il Governo Berlusconi ha assecondato un nefasto mix di corporativismo, assistenzialismo e neoliberalismo che sta portando l'Italia verso una situazione di neofeudalesimo economico. La distruzione del capitale umano e sociale (l'università, la scuola, la coesione sociale, il *welfare*) rischia di avere effetti nefasti per il futuro e di produrre un livellamento verso il basso segnato da accentuazione delle diseguaglianze, crescita dei privilegi e disagio sociale». Intanto, su opere come il ponte sullo Stretto, il traforo della Val Susa e il terzo valico Milano-Genova si è espresso negativamente anche l'*Osservatorio Nazionale sulle Liberalizzazioni nelle Infrastrutture e nei Trasporti (Onlit)* in una nota a commento della manovra correttiva del Governo. Secondo il presidente dell'*Osservatorio* **Dario Balotta** queste opere «vanno cancellate in quanto non in grado di reggere ad una



Secondo una simulazione di **Simgest** – la società di intermediazione mobiliare delle Coop – per raggiungere nel 2030 l'obiettivo del dimezzamento del rapporto debito/*Pil* (ora al 120 per cento) occorre una crescita annua nominale del 4 per cento (2 per cento reale e 2 per cento dato dall'inflazione). Con un saldo primario annuo anch'esso attorno al 4 per cento, il *Pil* crescerebbe molto più del debito, e il rapporto debito/*Pil* si attesterebbe allo 0,66 per cento entro vent'anni. Proprio come ci ha chiesto l'Europa. Ma questa è un'ipotesi ottimale. Altre simulazioni, ahimè più realistiche, danno ben altri esiti.

seria analisi della domanda e di comparazione tra costi e benefici. La manovra del Governo – dichiara –, per convincere i mercati e la *Bce*, non può far perno solo sulla spesa corrente, ma deve segnare una svolta nelle inefficienti politiche d'investimento».

intatti i grossi patrimoni e le ingenti ricchezze accumulate da quel 10 per cento di italiani che si sono arricchiti sempre di più a danno del 90 per cento che è diventato sempre più povero. «Se questa manovra verrà confermata, il grosso dei provvedimenti colpirà il reddito fisso che è già stato tartassato dalla grande crisi – afferma Rosario Trefiletti, -. E non si fa nemmeno una buona azione di rilancio dell'economia perché si va a ridurre ancora di più il potere d'acquisto di chi poi determina il mercato perché la grande domanda non viene certo dal mercato di nicchia dei ricchissimi».

Tagliando

E l'abolizione di qualche provincia, si farà davvero? I piccoli comuni spariranno? Il decreto lo prevede, ma è già in atto il tentativo di addolcirlo. Al contrario c'è chi pensa che bisognerebbe essere ben più drastici. «Accorpate i comuni sotto i 5mila abitanti e abolire tutte le province porterebbe un bel risparmio – conviene Vaciago -. Intendiamoci, non si tratta solo di un problema morale nei confronti dei costi della politica o di qualche auto blu in meno, ma anche e soprattutto di rendere più efficiente l'articolazione dello stato e il ruolo della politica perché il secondo passo da fare sarebbe quello di riorganizzare il paese per farlo funzionare meglio. Invece questa manovra è senza una prospettiva, è puramente conservativa dell'esistente, del paese che abbiamo con tutte le sue arretratezze, le inefficienze e le storture». D'altra parte la promessa che abbiamo fatto all'Europa è che non diventeremo come la Grecia perché agiremo prima. La speculazione arriva sempre puntuale a ricordarcelo. «È ovvio, se ti preoccupi in

tempo e eviti di fare debiti non sostenibili è molto meglio – spiega Vaciago -. Ma noi il grosso del debito pubblico l'abbiamo accumulato negli Anni Ottanta quando non crescevamo, e an-

che negli anni successivi ci siamo sempre posti il problema della sostenibilità di quel debito che c'è solo se c'è crescita perché, se non cresce l'economia, puoi ridurre il rapporto debito *Pil* solo riducendo le spese. E allora si va alla cura lacrime e sangue destinando una quota rilevante del reddito alla riduzione del debito». Una spirale deflazionistica, insomma, che porterà verso una nuova ondata di privatizzazioni, ossia di sven-dite di beni e servizi pubblici dimenticando che in tutti questi anni privatizzazioni e liberalizzazioni non hanno favorito né la crescita né l'occupazione, ma soltanto precarietà del lavoro e forti disegualianze.

Decrescita infelice

E perché l'Italia non cresce? «Perché è un paese in frigorifero». La metafora domestica di Giacomo Vaciago rende bene l'idea di quello che siamo oggi: congelati in una rigida immobilità, con tanti problemi da risolvere, ma fermi. Se ci guardiamo indietro, notiamo una tendenza costante alla decrescita. Ma non è una decrescita felice. Negli ultimi 10 anni il *Pil* è aumentato mediamente solo dello 0,3 per cento. «Un altro dei nostri problemi più seri si chiama produttività negativa – afferma Vaciago -. Questo anche perché siamo l'unico paese in Europa che si è modernizzato aggiungendo le nuove tecnologie alle vecchie, senza sostituirle. È così che abbiamo ridotto la produttività totale». E tutto questo mentre l'Europa ci chiede di portare il rapporto Debito/*Pil* dall'attuale 120 al 60 per cento entro i prossimi vent'anni. «Dimezzare il debito non sarà uno scherzo e questo la gente lo deve sapere – ammonisce Vaciago -. Ma diventa un obiettivo addirittura drammatico se il paese non torna subito a crescere. E per ora il paese è fermo. Purtroppo il governo dell'economia in Italia non sta guidando il paese nella direzione giusta». C'è chi afferma che Europa e America stanno marciando affiancate verso l'epilogo di una maestosa *débâcle*. Di certo queste politiche di *austerità* e di tagli, secondo il premio Nobel per l'Economia **Joseph Stiglitz**, «impediranno la crescita delle economie europee più in difficoltà (quindi anche dell'Italia, ndr). E la crescita stentata penalizzerà il gettito fiscale minando l'obiettivo proclamato di risanare i conti pubblici». In attesa della prossima ondata speculativa sul nostro debito sovrano. ■

Tassi di crescita medi decennali in Italia

Anni 50	5,5
Anni 60	5,7
Anni 70	3,8
Anni 80	2,4
Anni 90	1,6
Anni 2000	0,3



Sistema **bloccato**

Una manovra iniqua, fatta solo di tagli e tasse che non aiuterà la ripresa. Per favorire la crescita servono invece coesione e giustizia sociale come dimostra il modello cooperativo.

■ Giuliano Poletti*



Nella drammatica successione di eventi dello scorso mese di agosto, che ha visto il sistema finanziario mondiale vacillare sotto i colpi della speculazione (e con l'abbassamento del *rating* del debito Usa si è avuta anche la conferma delle difficoltà con cui il nostro paese è costretto a misurarsi e dei colpevoli ritardi con cui il Governo ha affrontato questi frangenti. La Finanziaria bis che ci è stata imposta a Ferragosto dalla *Banca Centrale Europea*, proprio per la debolezza intrinseca del pacchetto di provvedimenti messo a punto a luglio dal Governo, la dice lunga sulla condizione in cui ci troviamo. È del resto per lo meno singolare che, all'indomani del primo pacchetto di misure varato dal Governo, tutte le forze economiche e sociali abbiano posto il tema del bisogno di una discontinuità nella politica economica, per poter affrontare in maniera credibile ed efficace sia il tema del contenimento della spesa, ma soprattutto quello del sostegno allo sviluppo, che è il vero grande nodo da sciogliere per poter fare in modo che dalla crescita, e non solo dai tagli, possano arrivare risorse per affrontare la crisi e consentire a imprese e famiglie di reggere. Purtroppo, mentre noi assieme a tutto il mondo economico lanciavamo questo massaggio, e mentre nuvole nere si addensavano sui mercati finanziari, il Governo pensava ad altro, concentrandosi sul processo lungo o altre amenità. I fatti hanno bruscamente richiamato tutti alla realtà e la *Banca Europea*, per acquistare ancora i nostri titoli di Stato, ha imposto un pacchetto di misure che il Governo ha in fretta e furia varato e che ora dovrà andare al vaglio del Parlamento. Purtroppo, per quel che è dato vedere sin qui, nel merito di questa manovra da 45 miliardi, sembrano emergere limiti pesanti. Quel che c'è di sicuro nell'immediato sono solo tagli di spesa, mentre sullo sviluppo dell'economia non c'è nulla. Anche i riferimenti su misure di liberalizzazione e aperture dei mercati appaiono come ipotesi lontane, in tempi medio lunghi, mentre i tagli sono già ope-

rativi. Un altro grave limite sta sul piano dell'equità. Il fantomatico contributo di solidarietà per i redditi sopra i 90mila euro non tocca minimamente i grandi patrimoni. Ricordiamo che 90mila euro annui significa stipendi netti per i dipendenti che sono intorno ai 3.500 euro al mese. Cifre importanti, sicuramente, ma ben lontane dai valori di cui sentiamo parlare ogni giorno a proposito dell'evasione fiscale, che resta il grande buco nero da aggredire. Guardando al merito della bozza di manovra c'è poi da mettere in conto un effetto di depressione sui consumi. E ciò finirà col pesare sulle imprese, come ad esempio Coop cui si rivolgono milioni di famiglie italiane. In più è del tutto evidente che l'ulteriore dose di tagli agli enti locali finirà col produrre un aumento della tassazione, specie in quelle realtà dove più ricca è la rete di servizi offerta ai cittadini.

Se questi sono i contenuti della Finanziaria, l'auspicio non può che essere quello che queste debolezze strutturali siano corrette nel corso dell'iter parlamentare. Nessuno mette in discussione che l'intervento sia necessario, che debba avere questi saldi e debba essere tempestivo. Ma i limiti politici sono evidenti e rischiano di non avvicinarci alla soluzione del problema che come sistema paese abbiamo di fronte. Come *Legacoop* siamo ben consapevoli delle difficoltà che l'Italia sta vivendo e non intendiamo sottrarci alle responsabilità che ci competono. Consapevoli di queste difficoltà, unitamente all'insieme del mondo economico, alle altre organizzazioni di impresa e ai sindacati abbiamo avviato un confronto e assunto pronunciamenti comuni, per sollecitare l'adozione di soluzioni utili a stimolare la ripresa economica. Nel fare questo ognuno di noi ha rinunciato a qualcosa nella convinzione di poter contribuire a un risultato importante per il bene comune. Come cooperazione, già da diversi mesi ci eravamo mossi proprio in questa direzione con la nascita dell'*Alleanza delle Cooperative*, un coordinamento stabile delle associazioni di rappresentanza del settore per dare più forza alle cooperative e alla loro capacità di rispondere ai bisogni dei cittadini. Continueremo su questa strada, con determinazione e spirito unitario. ■

*Presidente della Lega Nazionale delle Cooperative



CONVENZIONI E SERVIZI: I SOCI PROTAGONISTI ATTIVI

In Casacoop, l'ambiente del portale www.e-coop.it dedicato alle community on line, è attiva l'area di discussione sulle Convenzioni riservate ai Soci Coop per dare voce a tutti coloro che vorranno aiutarci a migliorare il nostro servizio e renderlo più vicino alle proprie esigenze.

In quest'area è possibile scambiare informazioni, commenti e suggerimenti sulle proposte Coop ed essere, così, protagonisti attivi. Le vostre opinioni su qualità, consistenza e convenienza delle nostre proposte sono, infatti, per noi indispensabili.

Aiutateci a mantenere alto il controllo e il monitoraggio sull'effettiva applicazione delle condizioni riservate ai Soci Coop presso le strutture convenzionate e soprattutto diteci se ne siete soddisfatti e se e come ampliare la rete delle Convenzioni e dei Servizi.

IN VISTA DELLA NUOVA STAGIONE SCIISTICA 2011-2012, STIAMO SOTTOPONENDO A VERIFICA, PER IL RINNOVO, LA CONVENZIONE "NEVE"

QUESTE LE PROPOSTE DELLA PASSATA STAGIONE:

PIEMONTE

Via Lattea (Sestriere, Oulx, Sauze d'Oulx, Sansicario, Cesana, Claviere, Pragelato, Montgenèvre)

Impianti di risalita **sconto 16%**;
Scuole di sci **sconto 20%**;
Nolo attrezzature **sconto 15%**.
Escluso il periodo dal 25/12/2010 al 9/01/2011

Riserva Bianca Limone Piemonte

Impianti di risalita **sconto 19%**;
Scuole di sci **sconto 20%**;
Nolo attrezzature **sconto 10%**;
Soggiorno **sconto 10%**.
Escluso il periodo dal 25/12/2010 al 9/01/2011

Bardonecchia

Impianti di risalita + soggiorno **sconto 20%**;
Scuole di sci **sconto 10%**;
Nolo attrezzature: **vedi Rent and Go**.
Escluso il periodo dal 25/12/2010 al 9/01/2011

VALLE D'AOSTA

Pila

Impianti di risalita **sconto 10%**;
Scuole di sci **sconto 10%**;
Nolo attrezzature **sconto 10%**;
Soggiorno **sconto 10%**.
Escluso il periodo dal 23/12/2010 al 6/01/2011

Champorcher

Impianti di risalita **sconto 10%**;
Scuole di sci **sconto 10%**;
Nolo attrezzature **sconto 10%**;
Soggiorno **sconto 10%**.
Escluso il periodo dal 18/12/2010 al 10/01/2011

La Thuile

Impianti di risalita **sconto 10%**;
Scuole di sci **sconto 10%**;
Nolo attrezzature: **vedi Rent and Go**;
Soggiorno **sconto 10%**;
Escluso il periodo dal 20/12/2010 al 9/01/2011

EMILIA ROMAGNA

Cimone

Impianti di risalita: sconto su skipass giornaliero feriale (il sabato è considerato festivo) **23,50 euro anziché 26**.
Escluso il periodo dal 24/12/2010 al 9/01/2011

ABRUZZO

Alto Sangro (Roccaraso, Rivisondoli, Pescocostanzo e Barrea)

Impianti di risalita **sconto 10%**;
Nolo attrezzature: **vedi Rent and Go**.
È escluso il periodo dal 23/12/2010 al 9/01/2011

TRENTINO

FolgariaSki- LavaroneSki

Impianti di risalita:
Sconto 10% Skipass giornaliero festivo Folgaria-Fiorentini e SkiTour dei Forti (Folgaria-Lavarone);
Sconto 20% Skipass giornaliero feriale Folgaria-Fiorentini e SkiTour dei Forti (Folgaria-Lavarone);
Sconto 10% Skipass plurigiornaliero da 2 a 14 giorni Folgaria-Ski e LavaroneSki.
Nolo attrezzature: **vedi Rent and Go**.
È escluso il periodo dal 25/12/2010 al 9/01/2011

SUPERNORDICSKIPASS

Una sola card per sciare nei più importanti Centri del Fondo d'Italia SuperNordicSkipass in **Trentino, Veneto ed E.Romagna**.
Sconto 10% sul costo della carta nelle diverse opzioni: card settimanale e card stagionale.

ASSOCIAZIONE MAESTRI DI SCI DEL TRENTINO

17 le Scuole di Sci che aderiscono alla convenzione nei comprensori di:
Madonna di Campiglio, Val di Fiemme, Folgaria - Lavarone, Andalo - Fai, Folgarida, S. Martino di Castrozza, Brentonico.
Sconto 10% su lezioni collettive di sci e snowboard.
Dal 10/01/2011 esclusa la settimana di Carnevale.

RENT AND GO

Oltre 80 punti di noleggio sci distribuiti nelle principali località turistiche, nelle province di **Aosta, Torino, Cuneo, Sondrio, Trento, Bolzano, Belluno, Pordenone, Ascoli Piceno e L'Aquila**.
Sconto 10% sul noleggio di tutte le attrezzature.

DITECI LA VOSTRA!

**Siete soddisfatti delle proposte della passata stagione?
Avete consigli e suggerimenti da fare per ampliarle e migliorarle?
Vi aspettiamo su www.casacoop.e-coop.it**



Stasera ti butto

Sprecato, mandato al macero, lasciato a marcire sugli alberi e nei campi o anche nel frigo di casa, 12 miliardi di euro buttati al vento. Alla ricerca del cibo perduto – che sfamerebbe 44 milioni di persone per un anno – e delle pesanti inefficienze del nostro sistema agro-alimentare.

■ Aldo Bassoni

Se in Italia venissero recuperate le 20 milioni di tonnellate di cibo che diventano rifiuto, si potrebbero sfamare per un anno 44 milioni di persone.

Cifre alla mano, la sagra del cibo perduto, sprecato, mandato al macero o lasciato a marcire nei campi e sugli alberi, ci costa 12 miliardi di euro, l'equivalente di una dolorosa manovrina finanziaria. Sotto accusa l'intera filiera che, dall'agricoltura, passando per la distribuzione, fino ad arrivare nelle nostre case, semina durante il cammino buona parte dei prodotti alimentari. Sul banco degli imputati siede il sistema agricolo che da solo spreca ben 17 milioni di tonnellate di prodotti. La maggior parte dei quali vengono distrutti o rimangono nei campi a imputridire. Alla base di questo enorme sperpero di risorse ci sono le solite inefficienze per cui, mentre noi consumiamo 8 milioni di tonnellate di frutta, altrettanti rimangono sugli alberi a marcire. E allora dobbiamo interrogarci perché il nostro sistema è così inefficiente e produciamo molto più di ciò che si consuma. «Le ragioni sono molteplici – spiega **Riccardo Valentini**, docente di Ecologia Forestale all'Università della Tuscia –. La prima va individuata in un problema strutturale del nostro sistema agroalimen-

tare, nei bassi redditi dei produttori e in una certa difficoltà a penetrare i mercati da parte di operatori agricoli sempre più spaesati e poco equipaggiati per affrontare il mercato globale. Il risultato è che, alla fine, l'agricoltore deve sottostare ai prezzi che impongono gli altri in un mercato estremamente concorrenziale». Nella speranza che le politiche agricole comunitarie pongano rimedio alle storture enormi che rendono altamente inefficiente questo settore, vediamo cosa succede a valle della filiera, quando il cibo arriva nei supermercati e, infine, nelle nostre case dove spesso si accumulano prodotti che finiscono regolarmente nella pattumiera.

Usa e getta

«La Grande Distribuzione è in realtà quella che spreca di meno, anche perché è lì che vengono gestiti sapientemente i programmi di recupero prima che confezioni ancora buone, ma commercialmente non più vendibili, diventino spazzatura», dice **Andrea Segré**, preside della Facoltà di Agraria all'Università di Bologna, autore del *Libro nero dello spreco in Italia*, che ha gettato nuova luce su questo deprecabile scandalo dalle dimensioni planetarie cresciute con l'avanzare della opulenta società dei consumi. Dal 1974 ad oggi lo sperpero alimentare è aumentato del 50 per cento su scala mondiale. Il 40 per cento del cibo prodotto negli Stati Uniti viene gettato. Lo stesso accade in Gran Bretagna, dove si buttano nella pattumiera qualcosa come 6,7 ton-

nellate di cibo perfettamente consumabile per un costo di 10 miliardi di sterline. Più virtuosi i paesi nordici come la Svezia dove in media ogni famiglia getta via “solo” il 25 per cento del cibo acquistato. Tutto questo mentre altrove non c'è da mangiare a sufficienza per sfamare milioni di persone che vivono ai margini del mondo sviluppato. Ma la cosa assurda è che per produrre, trasformare, distribuire e non consumare tutto questo ben di dio, si dilapidano risorse preziose come acqua, suolo, energia. In più, altre risorse vengono poi usate per distruggere questi prodotti quando diventano rifiuti. E non c'è differenza fra Nord, Centro e Sud. Da questo punto di vista l'Italia è abbastanza unita: si spreca ovunque in abbondanza. Un pessimo affare per l'economia, per l'ambiente e, di conseguenza, anche per la salute. «Se facciamo mente locale, ci rendiamo conto che quando andiamo a fare la spesa portiamo a casa anche una quota di potenziali rifiuti organici che non consumeremo mai – osserva Segré –. Per questo il consumatore dovrebbe riprendersi la propria sovranità ed evitare di riempire la casa di prodotti che poi butterà via. La vera novità sarà quando riusciremo a modificare i nostri comportamenti». A finire nella pattumiera sono soprattutto i prodotti freschi come latte, uova, carne, mozzarella, yogurt (39 per cento), segue il pane (19 per cento), la frutta e verdura (17 per cento), e gli affettati (10 per cento). Qualche cambiamento comunque è già avvenuto. La spesa quotidiana sta gradualmente sostituendo l'abitudine alle mastodontiche scorte settimanali, la crescita del consumo dei freschi e dei freschissimi, la ricerca del prodotto buono, sano e di stagione, sono altrettanti indizi di un consumatore che vorrebbe amministrare meglio la propria dispensa e il proprio



Anti spreco

Dai prodotti agricoli "sprecati" alla produzione di energia.

Il punto debole degli sprechi alimentari è l'agricoltura. Nelle campagne restano a marcire tonnellate di prodotti che non trovano sbocchi remunerativi sui mercati nazionali ed esteri. Il sistema agricolo europeo, purtroppo, non sembra in grado di razionalizzare questo settore produttivo. Ne parliamo con Riccardo Valentini, docente di Ecologia Forestale presso

l'Università della Toscana.

Come spiegare lo spreco immenso alla produzione in agricoltura?

«Alla base di tutto c'è sicuramente un problema di redditività. Purtroppo è sempre successo che per tenere elevati i prezzi si agisce dalla parte dell'offerta mandando al macero di volta in volta le arance della Sicilia o altri prodotti della nostra variegata tradizione agricola».

E la concorrenza internazionale quanto incide?

«Incide molto perché aggredisce i mercati con prezzi bassi e prodotti non sempre eccellenti rispetto ai nostri. Ma c'è anche un cambiamento di stile di vita e di consumo che ci spinge tutti sempre più oltre la naturalità portandoci, ad esempio, ad acquistare piatti pronti e confezioni prelavate. Insomma c'è anche una domanda distorta che va a discapito della salute umana e dell'ambiente».

Sta dicendo che mangiare bene significa anche fare bene all'ambiente oltre che a noi stessi?

«Certamente. Infatti gli sprechi alimentari, le produzioni eccedenti, hanno un enorme impatto ambientale. Uno dei gas serra più pericolosi, più pericoloso ancora dell'anidride carbonica, è il metano il cui potere riscaldante è venti volte superiore a quello del CO₂, e la frutta e la verdura lasciate a marcire liberano metano che si perde nell'atmosfera. Allora, se proprio dobbiamo produrre alimenti che poi restano invenduti, almeno utilizziamoli per produrre energia, come il bioetanolo che deriva dalla conversione della cellulosa, ad esempio dalle bucce d'arancia o dagli scarti dei frantoi, e da altre biomasse agricole».

Utilizzare le eccedenze agricole per produrre carburante?

«A condizione di non metterci a produrre ortaggi e cereali apposta per distillare etanolo, come fanno in America. Limitiamoci semmai a produrre bioetanolo di seconda generazione, proveniente cioè da scarti e eccedenze e non da produzioni primarie. Tanto più che, nel giro di alcuni anni, l'Europa ci impegna a raggiungere determinati standard nel campo dei carburanti non fossili. Insomma, se un vigneto non è più conveniente perché il vino non si vende, anziché espianarlo – magari per metterci antiestetici pannelli solari – è meglio continuare a produrre vino per farci l'etanolo e tenere in piedi un sistema economico e paesaggistico equilibrato». ■ A. B.

Riccardo Valentini,
docente Ecologia
Forestale, Università
della Toscana.



portafoglio perché con i tempi che corrono acquistare meglio significa anche spendere meno.

Tempo scaduto

«La verità è che abbiamo costruito una società basata sullo spreco e sull'usa e getta – aggiunge Segré – privilegiando un consumo fatto di acquisti bulimici e di incentivi alla rottamazione che, anche se riguardano l'auto e non il cibo, ci fanno capire come sia indispensabile consumare

meno, ma soprattutto meglio». Una delle cause dello spreco è la famosa, quanto indispensabile, data di scadenza che per certi prodotti è una vera e propria linea rossa oltre la quale non è possibile andare. Se vedi una data di scadenza di due giorni sullo yogurt non lo prendi, piuttosto vai a cercarne uno con una data più lontana. Facile immaginare che fine fanno quelli che restano. «Per evitare che tante merci deperibili vengano tolte, smaltite e quindi sprecate, i distribu-





tori potrebbero creare una sorta di “isola last minute” dove raccogliere e mettere in vendita fortemente scontati quei prodotti di largo e immediato consumo, come appunto gli yogurt, con scadenza nelle 24 ore». Alla Coop, per la verità, ci hanno già pensato. In alcuni negozi si possono trovare dei pozzetti frigo pieni di prodotti prossimi alla scadenza con sconti medi del 50 per cento: un'opportunità in più di risparmiare per chi compra, e di sprecare meno per chi vende. Il problema dei freschissimi però non è di facile gestione nemmeno per chi si occupa di ritirare e distribuire alle associazioni caritatevoli i prodotti invenduti provenienti dai supermercati, dai ristoranti e dalle mense. Recuperare e distribuire almeno in parte il cibo che andrebbe sprecato è diventata una missione per tante associazioni e anche la Grande Distribuzione, Coop in

primis, sta facendo la sua parte con il progetto *Buon Fine* (vedi box a pag. 25). «Un progetto (in alcune cooperative va sotto il nome di *Brutti ma buoni*) che sta crescendo di anno in anno, affinandosi nella struttura organizzativa e riuscendo ad aumentare sia il volume di prodotti donati che quello di persone raggiunte», racconta **Isa Sala**, coordinatrice nazionale del gruppo di lavoro. Le cifre parlano da sole: nel 2010 è stata superata abbondantemente la soglia dei 18 milioni di merce recuperata e donata.

«Ma non facciamo l'errore di pensare che sottrarre cibo allo spreco e distribuirlo ai poveri sia la soluzione del problema – afferma Segré, che è tra l'altro socio fondatore di *Last minute market*, una società dell'Università di Bologna che opera nel campo della raccolta e distribuzione di cibo –. Intendiamoci, il recupero e il dono sono importanti perché non si tratta di recuperare solo un bene che non getti e darlo a chi ne ha bisogno. La vera ricchezza sta nella relazione che si stabilisce tra chi dona e chi riceve, tra chi vende e l'ente caritativo che si incontrano e dal loro incontro oltre al bene che recuperi si determina un importante valore di relazione. Tutto questo è importante, ma non è la soluzione dello spreco, la soluzione è che bisogna semplicemente smettere di produrre più di quello che serve». Insomma, spreco e povertà sono due facce della stessa medaglia. Bisogna eliminare sia l'uno che l'altra. ■

Consigli anti spreco, per la salute e per l'ambiente

Tutti possiamo ridurre gli sprechi domestici. Basta sapere interpretare le date di scadenza. In generale, la normativa italiana prevede che per i prodotti che si conservano meno di 3 mesi siano specificati giorno, mese e anno entro cui consumare l'alimento. Bastano il mese e l'anno per quelli che durano fino a 18 mesi e soltanto l'anno per quelli che si conservano per più di un anno e mezzo. Alla luce di questo dato, è evidente che bisogna dare maggiore importanza alle scadenze degli alimenti freschi e un po' meno allo scatolame.

La scadenza che bisogna rispettare assolutamente è quella del **latte** perché dopo pochi giorni dalla produzione può fare davvero male. Stesso discorso per le **uova** che scadono 28 giorni dopo la data di deposizione. Lo **yogurt**, invece, si può mangiare anche qualche giorno dopo la data indicata sulla confezione poiché, anche se la legge impone una scadenza precisa, i fermenti lattici restano vivi ancora per alcuni giorni.

Diverso il discorso per tutti quei prodotti che recano la scritta *Da consumarsi preferibilmente entro...* Per esempio la **pasta** che – se conservata con cura – scade dopo due anni, ma si può consumare anche un mese oltre la data indicata. Per i prodotti in scatola vale la stessa regola: il **tonno**, ad esempio, si deteriora in cinque anni, e sarà commestibile anche qualche mese dopo la data indicata.

Lieto fine

Come Coop recupera i prodotti invenduti e li devolve ad associazioni caritatevoli.

Un valore di merce donata pari a 18 milioni e 277 mila di euro nel 2010, per un totale di quasi 3 milioni di chilogrammi, con oltre 1.000 associazioni *no profit* coinvolte e un numero di persone fisiche materialmente beneficiarie di queste donazioni superiore alle 100mila. Sono le impressionanti cifre del progetto *Buon fine* che coinvolge ormai tutte le grandi cooperative di consumatori a livello nazionale (per l'esattezza 471 punti vendita, aumentati di 91 sul 2009) e ha come obiettivo quello di recuperare i prodotti invenduti e devolverli ad associazioni caritative.

«La storia di quest'idea – spiega **Isa Sala**, coordinatrice nazionale del gruppo di lavoro –, nella sua semplicità, inizia più di vent'anni fa, grazie alla sensibilità di alcuni capireparto che si posero il tema di come si potesse riutilizzare tutta quella merce che ha ancora una sua vita ma nei negozi non è più possibile vendere. Si va dai prodotti che hanno le confezioni rotte o danneggiate o hanno imperfezioni o, nel campo dei freschissimi, a tutto ciò che viene tolto dalla vendita due giorni prima della scadenza. Anche se sono lo zero virgola sul totale, considerata la quantità di merce che passa dai nostri punti vendita, sono volumi e cifre importanti. E così, abbiamo via via dato vita a un progetto che è, per una realtà come Coop, del tutto naturale, perché si fonda su un'idea di lotta allo spreco e sulla solidarietà, cioè sulla capacità di aiutare chi ha più bisogno facendo leva su due pilastri fondamentali: la sensibilità, la disponibilità e la professionalità dei nostri addetti e dei soci volontari. Senza di loro tutto questo non si potrebbe fare». Un'altra grande caratteristica del progetto *Buon fine* è quella di costruire un ulteriore canale di rapporto col territorio in cui le cooperative operano, specie con chi ha più bisogno, con le *onlus*, le cooperative sociali, gli enti religiosi e il mondo del volontariato. «Nel corso degli anni la legge è intervenuta

per definire chi può essere oggetto di donazioni (e purtroppo le scuole non ci sono, *ndr*) – spiega ancora Isa Sala – e per definire gli aspetti fiscali. Ci sono procedure complesse, ma ormai, grazie all'impegno e alla disponibilità di tante persone in tutte le cooperative, *Buon fine* è una realtà che continua a crescere e riesce a dare risposte ai bisogni di tante persone».

Buon Fine in cifre	2008	2009	2010
Associazioni no-profit coinvolte	1.161	1.301	1.009
Quantità merce alimentare donata (kg)	2.344.475	2.669.654	2.995.798
Valore merce donata a prezzo di vendita	14.213.736	17.789.000	18.277.750

Fonte: Rapporto Sociale Coop 2010



I prodotti destinati a Buon Fine sono:

- > **alimentari freschi**
verdura, frutta, salumi e latticini, carne, fresco industriale;
- > **alimentari confezionati**
pasta, riso, conserve, biscotti, cereali, merendine ecc.;
- > **prodotti per l'infanzia**
omogeneizzati, pastine, pannolini;
- > **varie**
bevande esclusi alcoolici e detersivi.

Buon Fine è attivo in 65 punti vendita di Unicoop Tirreno e sono operativi protocolli d'intesa con 42 associazioni di volontariato che, periodicamente, ritirano le merci invendibili dai negozi per distribuirle nelle proprie mense o direttamente alle famiglie indigenti. Nel 2010 le *onlus* che collaborano al progetto hanno dato assistenza a migliaia di persone svantaggiate a rischio di emarginazione sociale, attraverso strutture residenziali, mense, case di riposo, ecc. grazie agli oltre 800mila euro di merce donata da Unicoop Tirreno.

L'utilizzo dell'invenduto a fini sociali non è una novità, specialmente per il mondo della cooperazione di consumo, ma è forse la prima volta che si formalizzano processi organizzativi appositamente dedicati. Non è trascurabile un altro valore importante di questo progetto, quello ambientale. La cessione dei prodotti invenduti riduce il quantitativo di rifiuti da avviare a smaltimento e conseguentemente riduce la produzione di inquinamento in termini di sprechi, di salvaguardia e tutela ambientale attuata da Coop e conferma il ruolo sociale e di responsabilità della Cooperativa nei confronti della comunità.

Compagna di scuola

■ Barbara Sordini

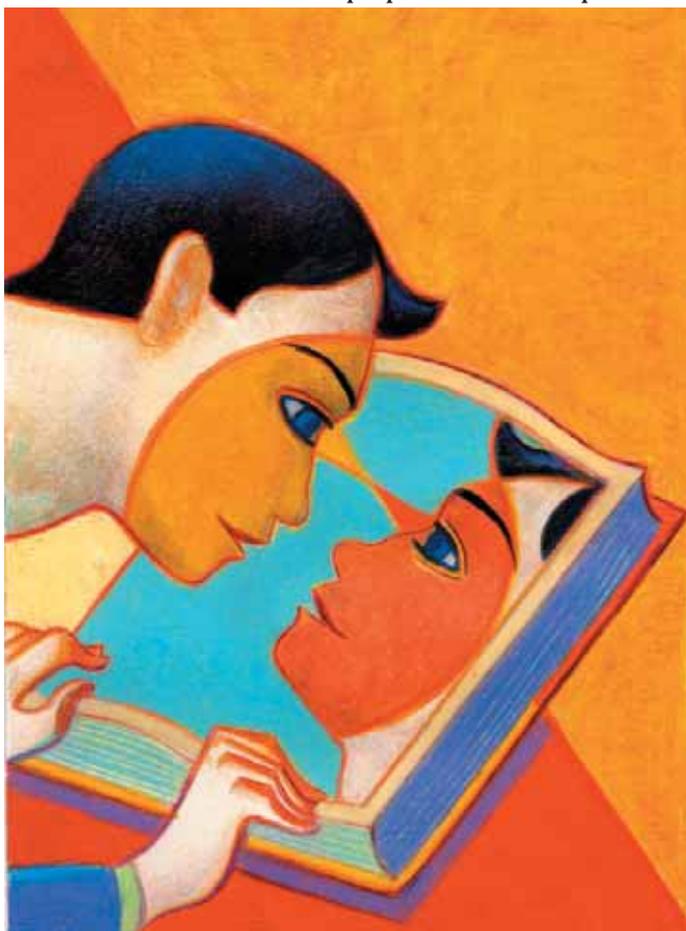
Le nuove proposte educative che Unicoop Tirreno rivolge alla scuola per l'anno 2011-2012.

Al passo con i tempi che cambiano in fretta, le attività educative di Unicoop Tirreno rivolte al mondo della scuola si aggiornano e si concretizzano in proposte che dalla prossima

stagione scolastica potranno essere realizzate sia in aula, coinvolgendo in maniera strutturata anche docenti e genitori, che nei punti vendita sotto forma di laboratori didattici. Il punto vendita diventa così ancora una volta protagonista, anche nelle attività di *Educazione al Consumo Consapevole*, per essere valorizzato nelle sue potenzialità educative, permettendo attività di esplorazione sensoriale, di ricostruzione di filiere di alcuni prodotti, di scoperta dei valori tra le merci che sono frutto di progetti sociali. Le tematiche che Unicoop Tirreno porta nelle scuole di ogni ordine e grado sono quelle che più di ogni altra cosa stanno a cuore al mondo cooperativo e che sono anche alla base delle attività sociali nei diversi territori. Si parla di salute, qualità dei prodotti e corretta alimentazione, del rispetto dell'ambiente e delle sue risorse, degli stili di vita, di sostenibilità e cittadinanza: sono i temi che gli insegnanti possono scegliere per approfondire il loro lavoro in classe e che prendono atto anche delle trasformazioni organizzative che la scuola italiana sta affrontando.

Proposta docente

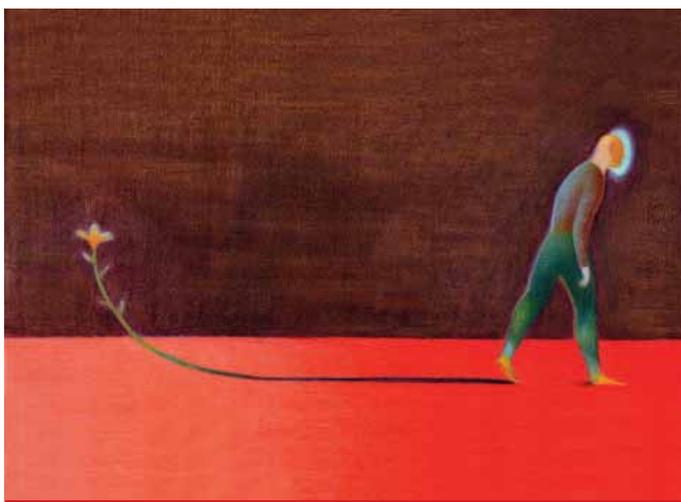
E se dal punto di vista delle proposte il modello classico dell'animazione non è più il solo a disposizione per il lavoro



in classe, dal punto di vista dell'utenza lo sguardo si allarga: «Abbiamo articolato maggiormente le nostre proposte – afferma **Massimo Favilli**, responsabile delle Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – per fare in modo che diventi più ampia anche la platea dei nostri interlocutori, raggiungendo così oltre gli studenti anche gli insegnanti e le famiglie. In particolare abbiamo ripreso un'attività di spessore con i docenti con i quali collaboreremo per trasferire le nostre conoscenze accumulate in 30 anni di *Educazione al Consumo Consapevole*, fornendo loro tutti gli strumenti per agire anche autonomamente all'interno delle classi». Docenti e famiglie saranno invitati a partecipare a dei laboratori con gli stessi contenuti di quelli destinati ai loro bambini e ragazzi, coerentemente alle finalità del programma ministeriale *Scuola e cibo* che prevede appunto un collegamento virtuoso tra scuola, famiglia e territorio. Anche i corsi per gruppi strutturati di adulti organizzati dalle *Unitre*, dalle *Università popolari* o *del tempo libero*, possono approfondire i temi dell'educazione alimentare e del gusto, dell'educazione alla sostenibilità e della storia della cooperazione: «Ai gruppi di adulti – continua Favilli – possiamo fornire un utile supporto per alcune riflessioni e fare in modo che, da consumatori, possano ragionare utilizzando sempre di più la loro testa. Seguiremo in questo anche i filoni che Coop porta avanti a livello nazionale come la campagna *Acqua di casa mia* e *Amici delle foreste*».

Arrivano le mostre

«Abbiamo definito delle proposte differenziate per fasce d'età e metodologia di intervento – afferma **Cristina Del Moro**, responsabile di *Educazione al Consumo Consapevole* di Unicoop Tirreno – per riuscire a cogliere le esigenze di lavoro e di programmazione del mondo scolastico. Per l'anno 2011/2012 oltre alla classica animazione proponiamo attività più varie e articolate nate anche dall'integrazione con il territorio in cui vengono effettuate: una mostra tematica, laboratori al punto vendita, laboratori solo in classe e numerosi altri progetti, una vera e propria cassetta degli attrezzi». Ai ragazzi della scuola secondaria di secondo grado



Piena adesione

Gli insegnanti interessati dovranno far pervenire, per fax, mail o posta, la scheda di adesione **entro il 31 ottobre** ai Centri soci e consumatori e Uffici di Coordinamento regionali di riferimento. La scheda può anche essere scaricata dal sito oppure compilata e spedita direttamente *on line* (www.unicooptirreno.e-coop.it).

Questi i numeri e gli indirizzi dei Centri: Livorno, via Settembrini 27, tel. 0586260202 fax 0586814688 e-mail [ecc.livorno@unicooptirreno.coop.it](mailto:livorno@unicooptirreno.coop.it); Roma, via E. D'Onofrio 67, tel. 0640500840 fax 0640500740 e-mail ecc.roma@unicooptirreno.coop.it; Ufficio di Coordinamento Campania, presso Afragola, Strada Comunale Guerra loc. Marziasepe, tel. 0818515310 fax 0818515351 e-mail ecc.napoli@unicooptirreno.coop.it; Ufficio di Coordinamento di Terni (prov. Terni, Viterbo e Roma), via Vanzetti 30, tel. 0744761300 fax 0744761004 e-mail ecc.terni@unicooptirreno.coop.it.

Menu di classe

A seguito del Protocollo d'intesa siglato con il Ministero dell'Istruzione, Unicoop Tirreno, in collaborazione con gli uffici scolastici provinciali di Massa Carrara, Livorno, Grosseto, Roma e Avellino, organizza nei mesi di ottobre e novembre dei seminari per docenti delle classi IV e V della scuola primaria e delle classi I e II della scuola secondaria di primo grado sul tema *Alimenta il tuo benessere*, indicazioni tematiche e metodologiche per lavorare in maniera interdisciplinare sul cibo.

Info www.unicooptirreno.e-coop.it

viene proposto un viaggio culturale per conoscere la cooperazione di consumo, la ricerca tra storia e memoria, l'approccio al lavoro d'archivio e ai documenti, la valorizzazione del territorio, la partecipazione, la socialità e la comunicazione multimediale, da realizzarsi in collaborazione con l'Archivio storico della Cooperativa e l'utilizzo del web. ■

Illustrazioni di Lorenzo Mattotti
tratte da "Saperecoop"

Fondazione cultura

30

Le Memorie Cooperative di Unicoop Tirreno, da Archivio a Fondazione.

L'archivio storico "Memorie Cooperative" di Unicoop Tirreno diventa Fondazione. E si fa ancora più forte la consapevolezza dell'importanza della memoria storica come patrimonio che arricchisce il valore aggiunto della Cooperativa che nel 2009 ha spinto verso la scelta di dare vita a un archivio storico nel paese di Ribolla, luogo simbolo della cooperazione e dei minatori di Maremma. L'obiettivo della Fondazione "Memorie Cooperative" sarà, infatti, quello di promuovere con ogni mezzo la conservazione e la valorizzazione del patrimonio documentale, archivistico, fotografico, mediatico, culturale e storico del movimento cooperativo, in particolare delle cooperative comprese tra il territorio di Livorno, Pisa, Massa Carrara, Lucca, Siena, Grosseto. E si realizzerà attraverso

l'organizzazione di mostre, eventi, manifestazioni, seminari, corsi di formazione, studi, ricerche scientifiche, pubblicazioni, opere audiovisive e digitali. Oltre alla divulgazione e all'approfondimento dei temi legati al funzionamento dei sistemi economici e dei mercati in relazione al movimento cooperativo, la Fondazione si propone di promuovere, sostenere e valorizzare progetti e iniziative legate alla cultura cooperativa e ai nuovi scenari comunicativi, in ambito locale, nazionale ed europeo. Già le iniziative rivolte ai soci, ai giovani delle scuole, a dipendenti e dirigenti della Cooperativa, hanno dimostrato le finalità di valore culturale dell'Archivio, il suo ruolo di soggetto in grado di promuovere storia e cultura cooperativa utilizzando le nuove tecnologie. Una sensibilità che Unicoop Tirreno ha particolarmente dimostrato nel corso di quest'ultimo decennio verso il recupero e la valorizzazione della sua memoria storica, rendendola viva e attuale. ■



La sede della Fondazione a Ribolla (GR).

La Fondazione

Gli organi della Fondazione sono: il presidente, il vice presidente, il consiglio di sorveglianza, il comitato di gestione, il segretario generale e/o direttore generale, il revisore Unico. Le persone elette a dirigere questi organi restano in carica per 5 anni.

Il consiglio di sorveglianza è formato da sette membri: Sergio Costalli è il presidente e Simonetta Radi la vice presidente, gli altri sono Stefano Veglianti, Gianna Sciarrini, Mario Scarpellini, Gaetana Aufiero e Giulio Balocchi. I compiti del consiglio di sorveglianza sono quelli di nominare i membri del comitato di gestione e di determinare gli indirizzi generali delle attività della Fondazione.

Il comitato di gestione esercita tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione della Fondazione

ed è composto da 5 membri: Sergio Costalli (presidente), Claudia Rossi (vice presidente), Massimo Favilli, Francesca Mencuccini, Stefano Fabbri.

Il comitato di gestione potrà nominare un segretario generale e/o un direttore generale della Fondazione, al quale potranno essere affidati dei compiti specifici dal presidente o dall'organo amministrativo.

Infine, il revisore unico, ruolo coperto da Pasquina Corsi, è eletto dal consiglio di sorveglianza e ha il compito di vigilare sulla regolarità contabile e finanziaria della gestione, di accertarne la regolare tenuta delle scritture contabili, controllarne periodicamente la cassa e riferirne al consiglio di sorveglianza i risultati dei controlli; il revisore unico redige una relazione annuale sul *Bilancio di previsione* e sul *Bilancio consuntivo*.

Lavori in corso

Piccole e grandi ristrutturazioni in molti punti vendita di Unicoop Tirreno. Per lo più riduzioni del no food e più spazio all'alimentare e alle promozioni.

■ **Beatrice Ramazzotti**

31

Dall'inizio dell'anno oltre dieci punti vendita della Cooperativa tra Super, Iper e InCoop sono stati oggetto di ristrutturazioni, ammodernamenti, modifiche degli spazi e degli assortimenti merceologici. Lavori di forte impatto che comportano sforzi notevoli affinché si creino meno disagi possibili per i soci e i clienti che, dopo alcuni giorni di *work in progress*, si trovano a fare la spesa in negozi rinnovati e sempre più affini alle loro esigenze. «In media ristrutturiamo dieci negozi ogni anno – spiega **Massimiliano Pala**, Direttore Reti Vendita e Logistica di Unicoop Tirreno – come dire che ogni punto vendita affronta un restyling ogni dieci anni di vita. Un'attività fondamentale in cui investiamo dai 5 ai 6 milioni di euro l'anno a dimostrazione che la Cooperativa investe nel continuo adeguamento alle esigenze di mercato, rinnovando strutture, assortimenti e comunicazione. Un impegno ricompensato da immediati aumenti della clientela e delle vendite».

Di seguito i punti vendita finora ristrutturati e le relative modifiche:

IperCoop di Viterbo Riduzione dell'area no food, più enfasi all'universo dei generi vari e modifica dell'intero percorso merceologico.

Supermercato di Bagno di Gavorrano (GR) Riduzione no food, aumento del take away in gastronomia, ampliamento dell'offerta generi vari, più spazio all'area promozionale

Supermercato di Follonica (GR) Riduzione del non alimentare, aumento delle referenze generi vari e crescita dello spazio dei freschi, *take-away* tra i formaggi e salumi, modifica della cantina; nuovi scaffali, creazione dell'area *Fior Fiore Coop*.

San Vincenzo (LI) Taglio del no food e rivisitazione totale dell'area promo.

Donoratico (LI) Inserimento forno per cottura pizza e polli allo spiedo, rinnovamento banco gastronomia e modifica del retro area vendita.

InCoop Sant'Oreste (Roma) e Mon-

tefranco (TR) In ambedue è stata rivista l'area di ingresso e rinnovato il reparto orto-frutta.

InCoop di Sferacavallo (TR) Ristrutturazione complessiva dell'area vendita, soprattutto freschi, e dei magazzini.

Miniristrutturazioni anche all'**Iper di Aprilia** e presso l'**Iper romano del Casilino** con riduzione del settore persona e modifiche ai percorsi, mentre all'**Iper di Livorno** ci saranno cambiamenti nei settori no food e generi vari. Prossimamente sarà la volta dei supermercati di Viareggio (LU), Viterbo, Civitavecchia e Vada (LI) e degli InCoop di Fabrica di Roma e Fontenuova (Roma). ■

La barriera casse appena ristrutturata del Supermercato di Follonica (GR).



Di casa in casa

In vendita in Unicoop Tirreno i casalinghi della linea "Utilgreen" realizzati con la plastica riciclata proveniente dalla raccolta differenziata della regione Toscana selezionata e trattata dall'azienda *Revet* di Pontedera (PI). Usciti di casa grazie a una corretta separazione dei rifiuti a casa ritornano come oggetti riutilizzabili e utili. Secchi, cestini, vasi, fioriere, scope, palette sono solo alcuni degli articoli prodotti da *Utilplastic*, azienda di Larciano (PT) specializzata nella lavorazione e stampaggio della plastica per la produzione di articoli casalinghi. Che sono stati presentati a fine luglio nel corso di una conferenza all'IperCoop di Livorno cui sono intervenuti Massimo Lenzi, direttore commerciale di Unicoop Tirreno, Valerio Caramassi, presidente *Revet* e Massimo Desideri, presidente *Utilplastic*. Tra gli ospiti Cristiano Toncelli, vice sindaco di Livorno, Nicola Nista assessore politiche ambientali ed energia della Provincia di Livorno, Massimo Cappelli, presidente *Aamps Livorno* e Riccardo Giuliani dirigente *LegaCoop* e componente cda *Conai*.

Un tranquillo weekend di paura

Tanti giochi nel segno della paura, della fantasia, dell'avventura e tanta adrenalina compresa nel biglietto. Gardaland "val bene" una gita anche per gli adulti più refrattari ai parchi divertimento.

■ Alessandra Bartali

Quando si tratta di divertimento, le persone si dividono in due gruppi: quelli che adorano il modello *Gardaland* e quelli che lo snobbano, considerando il parco giochi più famoso d'Italia un banale intrattenimento preconfezionato. Una pagliacciata. Se non che, poi, quando ci si trova di fronte a discese vorticoso a cavallo di tronchi d'albero, lo snobismo viene spazzato via dall'adrenalina. E, una volta certi di essere sopravvissuti alle "uniche montagne russe alate d'Italia", come recita la pubblicità della novità 2011, gli standard di (pre)giudizio si abbassano e anche i più scettici finiscono per apprezzare enormemente un'innocua visita del parco a bordo di un treno

monorotaia: tanto può la gratitudine d'essere ancora vivi. Sarà per questo che qualche anno fa l'autorevole rivista americana "Forbes" ha piazzato *Gardaland* al quinto posto nella classifica dei dieci parchi di divertimento del mondo con il miglior fatturato.

Top gun

Uno dei motivi del successo di massa (oltre al desiderio di vedere il set dove si giravano le sigle della trasmissione *Bim Bum Bam*, che però vale solo per i trentenni italiani) è sicuramente il divertimento che scaturisce dallo sperimentare la paura di morire. Per questo è stato di recente introdotto *Raptor*, un mostro carico d'ospiti umani nascosti fra le squame, che vola minaccioso in una pseudo-foresta esibendosi in av-

vitamenti laterali davanti ad alberi e ostacoli vari: quando a *Gardaland* dicono che un'esperienza vi farà girare la testa, sappiate che non è una metafora. L'adrenalina assume connotazioni militari sui sedili del *Blue tornado*, un top gun che sventa attacchi nemici a velocità supersonica, tanto che alla fine si è talmente calati nella parte da aspettarsi di vedere Tom Cruise che ci fa l'occhiolino. E si tinge di verde sul *Colorado Boat*, una barca di legno che viaggia tra le rapide del fiume Colorado.

Discesa agli Inferis

Come dicevamo, l'importante a *Gardaland* è avere paura: una paura razionale (quella, ancorché immotivata, di schiantarsi contro un tronco d'albero o di sguisciare via, svenuti, dalle protezioni) o irrazionale. Quest'ultimo è il caso di *Inferis* (sottotitolo: il cammino dei peccatori), dove ognuno si sente chiamato in causa per i motivi più incoffessabilmente disparati e si aspetta pertanto di imbattersi nella punizione che più gli si addice, ripescando nelle reminiscenze del contrappasso dantesco, mentre musiche spettrali e anatemi in latino fanno da colonna sonora a teste grondanti sangue e anfratti melmosi. E questo è niente in confronto a *The Dungeon*, un percorso dell'orrore intriso di effetti speciali già presente in alcune città europee, che a breve dovrebbe sbarcare anche qua: la globalizzazione non risparmia certo i parchi giochi.

Ma non a tutti il terrore dà le stesse scariche di vitalità: c'è chi predilige la dimensione *fantasy*. Con la *Flying Island*, una navicella spaziale che vola 50 metri su una Stonehenge italiana sulle rive del Lago di Garda, al piacere panoramico si associa un tocco allo stesso tempo futuristico e storico (anche se completamente irreale). Poche centinaia di metri oltre si



Per l'offerta Gardaland di *Mondovivo* vedi pag. 35.

Info

www.mondovivo.it
Num. verde turismo Unicoop Tirreno 800778114

può saltare sulle kaffeetassen che girano su se stesse o ci si può addentrare dentro l'albero di prezzemolo, che dietro il tronco nasconde migliaia di giochi e attività da sperimentare. L'unico rischio è che i vostri figli non vi credano quando tenterete di spiegarli che il prezzemolo non è arancione e non cresce sugli alberi.



Educational Channel

Un trucco è quello di cancellarne la memoria (almeno a breve termine) e conquistarli con lotte di sopravvivenza. Se nella vita quotidiana le sfide più impegnative sono trattenere la pipì durante la notte e mangiare tutte le verdure servite sul piatto, a *Gardaland* potranno mettersi alla prova contro un faraone redivivo (*Ramses*: il risveglio) e lottare contro i pirati per proteggere il tesoro a bordo di un galeone. E poi ricordarvi che li hanno sconfitti, quando nei giorni successivi li ammonirete che ormai sono grandi e i grandi non portano il pannolone. Dopo tante ore passate solo a divertirsi, chi al dilettevole vuole unire l'utile (in questo caso alla conoscenza) può visitare il *Sealife Aquarium* interno al parco: 37 vasche tematizzate, più di 5mila esemplari a distanza ravvicinata e un tunnel sottomarino che sul sito di *Gardaland* sono classificate come *edutainment*, ovvero un divertimento educativo, dove chi vuole approfondire il lato "educational" può cimentarsi con le informazioni esplicative disponibili o interpellare i biologi marini, direttamente coinvolti nelle visite scolastiche. ■



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

33

Avellino

8 settembre

«La cucina ritorna in oncologia» nell'azienda ospedaliera "S.G. Moscati" di Avellino dove l'8 settembre avrà luogo un convegno sulla nutrizione e sui disturbi alimentari correlati alla chemioterapia. In programma anche un corso di cucina in 4 lezioni presso l'istituto alberghiero Manlio Rossi Doria che si concluderà a dicembre con una "gara" culinaria. Info tel. 0825203944 dal lunedì al venerdì ore 9-13.

Ronciglione (VT)

15 settembre

Il Comitato soci di Ronciglione organizza per il 15 settembre alle ore 16 presso la sala della Sezione soci nel supermercato Coop il primo incontro del circolo di lettura dei *Libri Randagi* per una lettura di brani di opere letterarie e in dialetto e buffet a base di prodotti Coop. Sono invitati tutti i soci, i lettori e i donatori dei *Libri Randagi* che il Comitato soci ringrazia per il notevole successo: partito in sordina, è arrivato a registrare un movimento di 2mila libri catalogati e circolanti.

Viterbo

17 settembre

Per festeggiare i 30 anni di Coop a Viterbo la Sezione soci promuove un'iniziativa che dà risalto ai fornitori locali, nell'ottica del progetto di Cooperativa *Vicino a noi*. Il 17 settembre nello spazio antistante il supermercato di Viterbo in via monte Cervino, dalle ore 10 alle 13, i tre fornitori viterbesi (*Pasticceria Etrusca, Panificio Anselmi, Isal-Salumi*) esporranno le loro produzioni guidando soci e consumatori nella degustazione.

Roccastrada (GR)

23 settembre

Il 23 settembre la Sezione soci Est Maremma, con il Patrocinio e la collaborazione del Comune di Roccastrada e di Lega Coop Provincia di Grosseto, organizza presso il ristorante "Da Momo" una degustazione a marchio Coop condotta dal consulente Coop Francesco Gentili. Quota di partecipazione 20 euro; prenotazioni entro il 19 settembre nei negozi di Roccastrada, Roccatederighi, Ribolla, Sassoformino, Sticciano Scalo, Paganico e Monticiano. I fondi raccolti saranno destinati a "Basta un gesto".

Vetralla (VT)

24 settembre

Terza edizione del Memorial "Giacomo Lupattelli" il 24 settembre a Vetralla su iniziativa del Comitato soci e dell'Associazione "Beatrice" Onlus di Viterbo che si occupa della prevenzione del tumore al seno. Il tema di questa edizione - che si svolgerà all'interno della Cantina "Compare 'Ngelino", in via Cassia Antica con presentazione-aperitivo alle 19 e cena sociale alle 20 (costo 8 euro) - saranno le donne e "Quello che le donne vogliono dire".



SCONTI RISERVATI
AI SOCI
UNICOOP TIRRENO



Unicoop Tirreno



ISCHIA... COMITIVA COOP

IL MARE, LE TERME E LA FESTA DI SAN MICHELE
DAL 24/09 AL 01/10 2011 (7 notti/8 giorni)

QUOTA INDIVIDUALE SOLO PER
I SOCI UNICOOP TIRRENO

490,00 €

SOGGIORNO IN CAMERA DOPPIA

400,00 € 3° LETTO ADULTI

300,00 € BAMBINI FINO A 12 ANNI
IN CAMERA CON 2 ADULTI

35,00 € SUPPLEMENTO SINGOLA

PROGRAMMA DI VIAGGIO

ARRIVO AL PORTO DI NAPOLI CON MEZZI PROPRI;
RITROVO CON ACCOMPAGNATORE DAVANTI AL MOLO BEVERELLO
E IMBARCO SU ALISCAFO SNAV;
TRASFERIMENTO PRESSO HOTEL PARADISO TERME RESORT & SPA ****
A FORIO D'ISCHIA.

DURANTE IL SOGGIORNO:
GIORNATE DI TEMPO LIBERO E RELAX CON PASTI IN ALBERGO;
GIRO DELL'ISOLA IN BUS CON GUIDA;
GIORNATA CON PRANZO LIBERO AL PARCO TERMALE NEGOMBO,
IN UNA DELLE PIÙ SUGGERITIVE INSENATURE DELL'ISOLA;
A SANT'ANGELO, FESTA DI SAN MICHELE CON PROCESSIONE
IN MARE E FUOCHI D'ARTIFICIO



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



in collaborazione con





SCONTI RISERVATI
AI SOCI
UNICOOP TIRRENO



Unicoop Tirreno

SHARM EL SHEIKH

VOLO DIRETTO DA ROMA FIUMICINO

IN HOTEL 5 * IN SOFT ALL INCLUSIVE

470,00 € DAL 25 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE
PREZZO SPECIALE A PERSONA

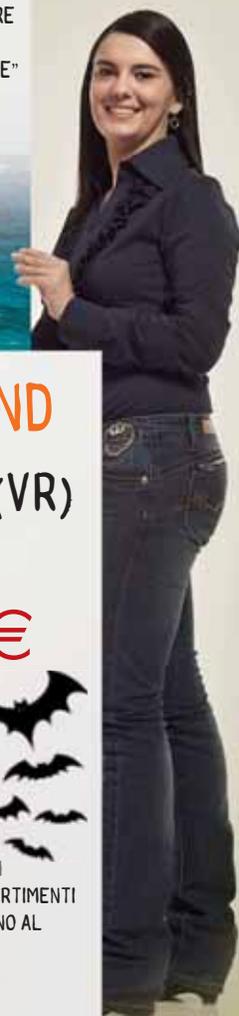
(PREVISTI SUPPLEMENTI PER PARTENZE DA ALTRI AEROPORTI)

LA QUOTA INCLUDE:

- TRASFERIMENTI IN/OUT
- VOLO DI ANDATA E RITORNO
CON FRANCHIGIA BAGAGLIO 20 KG
- TASSE AEROPORTUALI
- SOGGIORNO 8 GIORNI 7 NOTTI IN HOTEL 5 *
IN CAMERA DOPPIA
- SOFT ALL INCLUSIVE e INCLUSO 1 BICCHIERE
DI VINO O BIRRA AI PASTI

LA QUOTA NON INCLUDE:

- VISTO D'INGRESSO 25,00 € A PERSONA
- ASSICURAZIONE 20,00 € A PERSONA
- ADEGUAMENTO CARBURANTE DA DEFINIRE
- TUTTO QUANTO NON ESPRESSAMENTE
INDICATO ALLA VOCE "LA QUOTA INCLUDE"



HALLOWEEN A GARDALAND

HOTEL LA CARICA* PASTRENGO (VR)**

29 OTTOBRE - 1° NOVEMBRE 2011

(4 giorni - 3 notti)

PREZZO SPECIALE SOCI UNICOOP TIRRENO **190,00 €**

170,00 € 3° e 4° letto adulto/bambino (dai 2 anni)

240,00 € prezzo in camera singola

QUOTA VALIDA PER UN MINIMO DI 40 PARTECIPANTI

LA QUOTA È DA INTENDERSI A PERSONA E COMPRENDE: SOGGIORNO DI 3 NOTTI IN CAMERA DOPPIA IN TRATTAMENTO DI MEZZA PENSIONE E BEVANDE AI PASTI; INGRESSO PER DUE GIORNI AL PARCO DEI DIVERTIMENTI DI GARDALAND CON CENA AL PARCO PRESSO IL SELF SERVICE "ALADINO" IL 31/10; INGRESSO PER 1 GIORNO AL GARDALAND SEA LIFE ACQUARIUM

LA QUOTA NON COMPRENDE:

TRASPORTO DALLA CITTÀ DI ORIGINE FINO ALL'HOTEL; PRANZI; QUOTA D'ISCRIZIONE COMPENSIVA DI ASSICURAZIONE 20,00 € PER ADULTO 10,00 € PER BAMBINO; TUTTO QUANTO NON ESPRESSAMENTE INDICATO ALLA VOCE "LA QUOTA COMPRENDE"



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



in collaborazione con



Dall'incontro tra il Wwf e otto cooperative aderenti a Legacoop sono nati i prodotti di "Terre dell'Oasi".

Oasis

36

Oasi e cooperative. Da un lato aree protette gestite da *Wwf Oasi*, la struttura operativa del *Wwf Italia* che gestisce una parte importante del sistema di aree protette dell'associazione e dall'altro soggetti economici in grado di utilizzare risorse garantendo il mantenimento degli equilibri naturali. Mai unione fu più naturale, a partire dalla Riserva regionale del Lago di Penne in Abruzzo, la prima area coinvolta nel progetto dove da anni opera la cooperativa *Cogecstre* che punta ad avere ora un respiro nazionale.



Il marchio e alcuni prodotti di "Terre dell'Oasi" e, sotto, la Riserva naturale del Bosco Wwf di Vanzago.

Terra-aria

Aria, acqua, terra e da ultimo prodotti biologici con cui si contribuisce concretamente alla salvaguardia del paesaggio agrario e della biodiversità. Ogni risorsa ricavata dalla vendita e dalla diffusione di questi prodotti viene, infatti, reinvestita nella gestione delle oasi o in progetti di conservazione al loro interno.

Un pacco di pasta o un barattolo di miele di *Terre dell'Oasi* - questo il marchio con cui vengono commercializzate - non hanno quindi solo valori alimentari di qualità, ma anche valori



ambientali aggiunti e caratterizzanti che ne rappresentano, appunto, la differenza. Attualmente, oltre al Lago di Penne in Abruzzo, sono coinvolte l'Oasi *Wwf* della Laguna di Orbetello (Toscana) e la Riserva naturale regionale del Bosco *Wwf* di Vanzago (Lombardia) e in totale aderiscono a "Terre dell'Oasi" otto cooperative aderenti a *Legacoop*. Piccoli avamposti che in prospettiva possono aumentare fino a sfruttare tutte le potenzialità del sistema che oggi conta 100 aree.



In piccolo

Piccole produzioni sono, infatti, già attive in altre oasi come Valpredina in Lombardia e Monte Arcosu in Sardegna e Bosco San Silvestro in Campania e già sono in corso accordi con l'Oasi affiliata del Forteto della Luja-Piemonte per il vino, l'Oasi di Pian Sant'Angelo-Lazio per l'olio, la Riserva naturale delle Saline di Trapani per il sale. Ambiente, *green-economy*, ma anche sociale: al progetto "Terre dell'Oasi" partecipa infatti tra le altre anche la cooperativa *Daphne* che coinvolge i detenuti della Casa di reclusione di Sulmona nel realizzare una parte dei contenitori e delle strutture espositive dei prodotti.

I prodotti di "Terre dell'Oasi" sono già disponibili nei punti vendita delle oasi del *Wwf* ed è possibile richiederli agli indirizzi della Società terredelloasi@cogecstre.com e wwfoasi@wwfoasi.it. Ma per potenziare il sostegno al progetto nelle prossime settimane prenderanno il via altri canali di distribuzione a partire dall'*e-commerce*, i circuiti dei negozi bio delle grandi città, a cominciare da Roma ed entro i primi mesi del nuovo anno anche in alcuni supermercati della Grande Distribuzione, come sta già avvenendo in via sperimentale nell'IperCoop di Trieste (*Le Torri d'Europa*). ■

Fior Fiore a Festambiente

Anche quest'anno Unicoop Tirreno è stata presente a *Festambiente*, il festival nazionale di *Legambiente* svoltosi al parco dell'Alberese (GR) dal 5 al 15 agosto. Uno dei maggiori appuntamenti europei (80mila visitatori ogni anno) dedicati all'ecologia e alla solidarietà, quest'anno alla XXIII edizione animata da convegni e conferenze sui temi ambientali, spettacoli e cinema all'aperto, degustazioni di prodotti tipici, naturali e a filiera corta, tante iniziative per i bambini. La presenza di Unicoop Tirreno si è concentrata sulla promozione del prodotto a marchio Coop (*Fior Fiore*, *ViviVerde*, *Club 4-10* e campagna commerciale *Vicino a Noi*) e sulla diffusione della campagna nazionale in difesa di boschi e foreste.



CINEMA

Metropolis

Marciana Marina (LI)

Viale Giuseppe Vadi, 7
Tel. 3479071845-3

Tariffa intera 8 euro (10 per i film in 3d) ridotto per i soci di Unicoop Tirreno 6 euro (8 per i film in 3d). **Lo sconto è applicato al socio Coop e a un suo accompagnatore.**

Il prossimo inverno il cinema Metropolis effettuerà una proiezione settimanale (martedì, mercoledì o giovedì) a tariffa unica di 4 euro, 3 euro per i soci di Unicoop Tirreno. Ogni mese in programmazione alcuni eventi complementari in diretta o in differita (balletti, opere, concerti, teatro) con biglietto di 12 euro, soci di Unicoop Tirreno 8 euro.

Cosmopoli

Portoferraio (LI)

Salita Napoleone
(Centro Culturale De Laugier)
Tel. 3479071845-3

Tariffa intera 7 euro, 6 per i soci di Unicoop Tirreno, **lo sconto è applicato al socio Coop e a un suo accompagnatore.**

Verdi e Arena Estiva Kosmos

San Vincenzo (LI)

Biglietto unico per i soci di Unicoop Tirreno 4 euro (anziché 6). **Ai soci Coop con diritto all'ingresso ridotto viene offerto 1 ingresso gratuito ogni 4 spettacoli.**

Info Biblioteca tel. 0565707273; teat-roverdisv@libero.it

Multisala supercinema

Orbetello (GR)

Corso Italia, 131
Tel. 0564867176

Ingresso ridotto di 2 euro per il socio titolare della carta SocioCoop per tutti gli spettacoli in programmazione.

Proiezioni normali: 5 euro anziché 7

Proiezioni in 3d: 7 euro anziché 9

Lo sconto si applica al socio titolare della carta SocioCoop.

■ *Riportiamo in queste pagine i cinema, i musei, i corsi, i teatri che prevedono sconti su biglietti, abbonamenti e tariffe riservati ai soci Coop grazie alle convenzioni stipulate da Unicoop Tirreno.*

MUSEI

Acquario di Talamone

Talamone (GR)

Via Nizza, 12

Tel. 0564887173

Sconto di 1 euro ai soci Coop e ai loro accompagnatori.

Aperto solo a gruppi con prenotazione obbligatoria presso il Centro Visite di Alberese, tel. 0564407098, centro-visite@parco-maremma.it



Explora. Il museo dei bambini

Roma

Via Flaminia, 82

Tel. 063613776

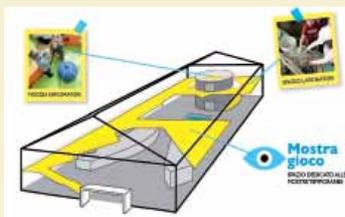
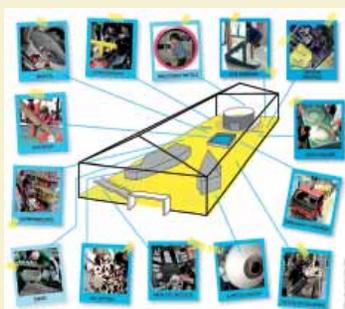
www.mdbr.it

Explora è un museo strutturato come una piccola città a misura di bambino con i suoi spazi, le sue funzioni e i suoi mestieri. L'accesso è consentito ai bambini accompagnati da almeno un adulto mentre gli adulti possono entrare ad Explora se accompagnati da un bambino!

Riduzione del 10% sul biglietto di ingresso (anche sul biglietto settimanale dei campus invernale, primaverile, estivo, presso Explora Shop e il punto ristoro interno).

Adulti e bambini 3-12 anni 6,30 euro anziché 7; bambini 1-3 anni non compiuti 3 euro; 0-1 anno non compiuto omaggio.

Per il sabato, la domenica e i festivi è obbligatoria la prenotazione al numero 063613776 (interno 2) specificando la richiesta come soci Coop.





CORSI DI LINGUE

Centro Studi L'Arca Cecina (LI)

Piazza della Libertà, 6
Corsi per i soci Coop di lingua inglese, francese, tedesco, spagnolo, italiano per stranieri.

Corsi base, medio, avanzato (durata 46 ore, 2 volte a settimana per 2 ore).

Costo per singolo corso riservato ai soci Coop (indipendentemente dal livello del corso) 240 euro a persona (con Iva) invece di 800.

Per tutti i corsi è previsto un test di ingresso per valutare il livello di appartenenza dell'utente e un test finale con rilascio di attestato di frequenza. Prima dell'inizio dei corsi, verrà effettuata una riunione preliminare per stabilire l'orario di frequenza più adatto in base alle esigenze degli iscritti. Sono inoltre disponibili per i soci di Unicoop Tirreno tariffe ridotte per doposcuola per gli alunni delle scuole elementari e medie inferiori nel periodo da ottobre a giugno, ripetizioni scolastiche per studenti delle medie superiori, preparazione universitaria.

Costo orario riservato ai soci Coop:
Elementari 18 euro invece che 20 (+Iva); **Medie** 20 invece di 25 (+Iva); **Superiori** 25 invece di 30 (+Iva); **Università** 30 invece di 35 (+Iva).

Il Centro Studi L'Arca è Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana per la formazione professionale e l'apprendistato, Agenzia accreditata dal Ministero della Salute per corsi E.C.M., Sede d'esame C.E.L.I. e C.I.C. - Certificato Europeo Lingua Italiana, Certificato Italiano Commerciale, Sede d'esame L.C.C.I. - London Chamber of Commerce and Industry, Web Learning Point Progetto Trio - Regione Toscana. Il centro è conforme alle specifiche Iso 9001:2000 e SA8000.

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



Centro Linguistico Agorà

Livorno

Piazza Grande, 64

Corsi riservati ai soci Coop con sconti che vanno dal 27 al 15% circa, a seconda dei corsi ad esclusione dei corsi di lingua araba, giapponese, cinese in cui non sono previsti vantaggi per i soci.

La tessera di iscrizione per i soci è di 15 euro.

Corso di gruppo adulti (45 ore) 450 euro; corso per bambini da 4 a 10 anni (24 ore) 240 euro; corso di gruppo intensivo adulti (40 ore) 680 euro;

lezione individuale 1 ora 30 euro.

Il costo comprende l'insegnamento e la programmazione didattica, a cura di docenti madrelingua, decisa sulla base degli obiettivi dei partecipanti, il materiale didattico, il test iniziale gratuito, verifiche di percorso, test finale e rilascio di attestato di frequenza.

Agenzia formativa accreditata dalla regione Toscana, il centro linguistico Agorà è sede di esami Trinità College London, ente certificatore riconosciuto dal Ministero P.I. per la valutazione della Lingua Inglese.

Corsi per i bambini

Al centro linguistico Agorà sono in programma anche corsi di lingua per bambini, divisi in gruppi omogenei per età. Il corso si articola in 2 lezioni settimanali di un'ora ciascuna, per 12 settimane.

Info tel. 0586895887

info@agoralivorno.com

www.agoralivorno.com

Sabato 1 ottobre dalle ore 17 un pomeriggio di giochi e attività in lingua inglese dedicato ai bambini dai 4 ai 10 anni con le insegnanti dell'istituto linguistico Agorà di Livorno. Presso lo spazio ristoro dell'IperCoop Fonti del Corallo di Livorno.

Info tel. 0586895887

info@agoralivorno.com

Sul sito europeo è possibile scaricare una guida con consigli utili per chi desidera imparare le lingue ma teme di non farcela http://ec.europa.eu/education/policies/lang/doc/guide_it.pdf



ALBERGHI DIFFUSI | I TEATRI

Soggiorni negli alberghi diffusi convenzionati con Unicoop Tirreno, a ottobre lo sconto raddoppia.

Si avvicina il mese dell'albergo diffuso, ottobre, quando lo sconto per il socio Coop sale dal 10 per cento praticato in qualsiasi periodo dell'anno al 20 per cento. L'occasione buona, per chi non lo avesse già fatto, per provare il soggiorno negli alberghi diffusi convenzionati con Unicoop Tirreno, dislocati per lo più nei centri storici d'Italia, ma anche nelle campagne, dal Friuli alla Sicilia.

Un po' casa e un po' albergo, per chi non ama i soggiorni in hotel. Così si può riassumere la formula d'ospitalità che prende il nome di "albergo diffuso" e che si rivolge a chi è interessato a soggiornare in contesti urbani di pregio, a vivere a contatto con i residenti piuttosto che con altri turisti, pur usufruendo dei consueti servizi alberghieri come la colazione in camera o il servizio ristorante.

Una proposta ospitale coerente con i temi della sostenibilità e del turismo responsabile che il movimento cooperativo intende privilegiare.

L'accordo stipulato da Coop con L'Associazione Nazionale degli Alberghi Diffusi (ADI www.alberghidiffusi.it) prevede che ai soci Coop venga praticato per tutto il 2011 lo sconto del 10 per cento in tutti i periodi dell'anno ad eccezione appunto di **ottobre** che è il mese degli alberghi diffusi, durante il quale lo sconto sarà del 20.

Campagna abbonamenti dei teatri Vittoria di Roma e Bellini di Napoli con le riduzioni riservate ai soci di Unicoop Tirreno. I programmi della stagione 2011-2012.

Teatro Vittoria Roma

Convenzione soci Coop per la campagna abbonamenti.

- > Abbonamento libero o fisso (14 spettacoli): 168 invece di 238 euro in platea e 140 invece di 168 in galleria;
- > Offerta Premiere abbonamento fisso per tutte le prime al prezzo di 140 invece di 238 in platea e 112 invece di 168 in galleria;
- > Quintetto abbonamento libero a cinque spettacoli (due produzioni "Attori & Tecnici" più tre a scelta) al prezzo di 75 invece di 100 euro in platea e 50 invece di 75 in galleria.

Info ufficio promozione, tel. 065781960 int. 3, promozione@teatrovittoria.it (dal 5 settembre dal lunedì al venerdì ore 10,30-14,30).

Teatro Vittoria
tel. 065740170-598
Info@teatrovittoria.it
www.teatrovittoria.it



La stagione 2011-2012

- > Dal 5 al 16 ottobre **Tosca in Zoom** direzione musicale Ruggero Mascellino.
- > Dal 18 ottobre al 13 novembre **Paolo Rossi**

Il mistero buffo, regia Carolina De La Calle Casanova.

- > Dal 16 novembre al 4 dicembre **Oh Dio mio!** di Anat Gov con Viviana Toniolo e Vittorio Viviani, regia Nicola Pistoia, produzione Attori & Tecnici.
- > Dal 6 al 18 dicembre **Giorgio Tirabassi Salvatore e Nicola** di Ascanio Celestini, regia Giorgio Tirabassi.
- > Dal 20 dicembre al 8 gennaio **Paolo Triestino e Nicola Pistoia Grisù, Giuseppe e Maria** di Gianni Clemente, regia Nicola Pistoia.
- > Dal 10 al 29 gennaio **Povera gente** con Paolo Rossi, Carolina De La Calle Casanova.
- > Dal 31 gennaio al 12 febbraio **Arie di e con Lella Costa**, regia Giorgio Gallione.
- > Dal 14 al 26 febbraio **Destino di clown** scritto, diretto e interpretato da D. Darible, Gensi e Stephan Kunz.
- > Dal 28 febbraio al 4 marzo **Il piccolo principe** tratto dal testo di Antoine de

Saint-Exupéry con Italo Dall'Orto.

> Dal 6 al 18 marzo **Sei personaggi in cerca d'autore** di Luigi Pirandello, regia Giulio Bosetti.

> Dal 20 marzo al 1 aprile **Trappola per topi** di Agatha Christie, regia Stefano Messina, produzione Attori & Tecnici.

> Dal 12 al 22 aprile **Il ritorno** di Carlotta Clerici, regia Marco Bernardi.

> Dal 24 aprile al 6 maggio **La bottega del caffè** di Carlo Goldoni (vincitore rassegna *Salviamo i talenti* premio "Attilio Corsini" 2011), regia Luca Bargagna, produzione Attori & Tecnici.

> Dal 8 al 20 maggio Maria Amelia Monti e Giampiero Ingrassia **Michelina** scritto e diretto da Edoardo Erba.

> Settembre 2012 **Salviamo i talenti** premio Attilio Corsini 2012 4a edizione, produzione Attori & Tecnici.

Teatro Bellini Napoli

La speciale convenzione per i soci Coop presso il teatro Bellini prevede una riduzione su biglietti e abbonamenti per il socio titolare della carta SocioCoop. Le tariffe per i soci Coop sono quelle segnalate alla voce Ridotto valido per CRAL, Giovani e Anziani.

Info Katia Prota tel. 0815491266
botteghino tel. 0815499688
botteghino@teatrobellini.it
www.teatrobellini.it

La stagione 2011-2012

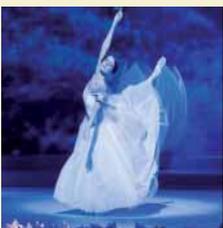
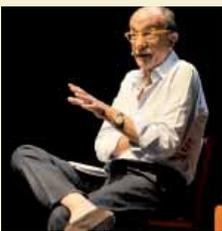
> Dal 27 ottobre **Dignità autonome di prostituzione** di Luciano Melchionna.

> Dal 18 novembre Carlo Cecchi **Sogno di una notte d'estate** di W. Shakespeare

Dal 2 al 4 dicembre **Pro Patria** di e con Ascanio Celestini.

> 6 dicembre **Giselle** balletto in due atti, musiche Adolf Adam, coreografie Coralli, regia Andrej Soth.

> Dal 13 dicembre **L'arca di Giada** musical fantasy in 3Dlive con Piero Mazzocchetti, coreografie Kristian Cellini, musiche e regia Toni Verde.



> Dal 25 dicembre **C'era una volta... un jeans e una maglietta** scritto, diretto e interpretato da Nino D'Angelo.

> Dal 17 gennaio **Favola - C'era una volta una bambina, e dico c'era perché ora non c'è più** scritto e interpretato da **Filippo Timi**.

> Dal 24 gennaio **Il clown dei clown** di David Larible.

> Dal 3 febbraio Taro Russo **Il fu Mattia Pascal** da Luigi Pirandello.

> 14-15 febbraio **Il viaggio con Aurora continua** di e con Erri De Luca.

> Dal 17 febbraio Donatella Finocchiaro e Daniele Russo **La ciociara** di Annibale Ruccello da Alberto Moravia, regia Roberta Torre.

> Dal 28 febbraio Umberto Orsini **La resistibile ascesa di Arturo Ui** di Bertolt Brecht, regia Claudio Longhi.

> 6 marzo Sonics **Meraviglia** creato e diretto da Alessandro Pietrolini, coreografie aeree di Ileana Prudente.

> Dal 13 marzo Giorgio Albertazzi **Cercando Picasso**, coreografie Marta Graham da Janet Eilber, regia Antonio Calenda.

> Dal 20 marzo Elena Giusti, Paolo Valerio **Piccoli crimini coniugali** di Eric-Emmanuel Schmitt, regia Alessandro Maggi.

> Dal 27 marzo Familie Floz **Hotel Paradiso** regia Michael Vogel.

> 14-15 aprile **Chi ha paura muore ogni giorno - I miei anni con Falcone e Borsellino** di e con Giuseppe Ayala, regia Gabriele Guidi.

> Dal 17 aprile Alessandro Preziosi **Cyrano de Bergerac** di Edmond Rostand, regia Alessandro Preziosi.

Piccolo Bellini Napoli

> Dal 22 novembre **Ti racconto il 10 maggio**.

> Dal 25 dicembre **I Virtuosi di San Martino**.

> Dal 10 gennaio **La Repubblica di Salotto**.

> Dal 31 gennaio **Bad people show**.

> Dal 6 marzo **Disturbi di memoria**.





Mi vendo

È davvero la prostituzione il problema o quell'intreccio che la lega a povertà, immigrazione, tratta e criminalità organizzata? Tra l'impegno sul campo di enti e associazioni e l'immobilismo del Governo - e di tanta parte della politica - bloccata su conflitti di principio, i numeri dello sfruttamento soprattutto minorile crescono, grande la mobilità delle prostitute da un paese a un altro, sempre nuovi i paesi d'origine. Ma crescono anche le rivendicazioni di diritti negati.

■ Rita Nannelli

Si prostituisce chi vende il proprio corpo, chi concede favori sessuali in cambio di denaro o altri benefici. Da quando si è saputo che eserciti di escort – un termine diverso per dire la stessa cosa – frequentano i palazzi del potere, disposte a concedersi in cambio di carriere, gioielli, regolari salari «si può inquadrare una particolare categoria di ragazze, al limite fra la ricerca del successo facile e l'esercizio "professionale" della prostituzione. Sono emerse figure ambigue come le "ragazze immagine", belle, giovani, piacenti, disponibili a rallegrare le serate di businessmen in trasferta; abbiamo sentito parlare di "donne tangente", offerte in cambio di favori al posto di tangenti liquide. Diciamo che la categoria si è molto "evoluta" – sottolinea **Vittoria Franco**, senatrice *Pd*, ex ministra delle Pari Opportunità del Governo ombra, coautrice del libro *Non è un Paese per donne. Rilanciare la crescita. Proposte per dare valore, libertà ed autonomia alle donne* -. Resta, però, il fenomeno drammatico della prostituzione, fatta in gran parte di donne immigrate, molto spesso minorenni, costrette a prostituirsi da sfruttatori criminali, ma fatta anche di uomini e transessuali».

La traviata

Circa 60mila – la metà non italiane – di cui più di 2mila costrette a prostituirsi, intorno al 3 per cento del totale, secondo l'ultima indagine condotta dalla Commissione Affari Sociali della Camera, ma secondo altre indagini sono molte di più le donne immigrate che si prostituiscono. In 6 casi su 10 le sfruttatrici sono donne (ed è una tendenza in crescita), 5 milioni (ma è solo una stima) i maschi clienti di prostitute per un giro d'affari esentasse di circa 8 miliardi d'euro l'anno.

E che il tema su cui riflettere sia questo, l'intreccio tra immigrazione, povertà, tratta e prostituzione, lo dice con chiarezza **Pia Covre** della segreteria del *Comitato per i Diritti Civili delle Prostitute*, associazione *onlus* di prostitute e non: «Secondo le stime raccolte dal progetto europeo *TAMPEP* le straniere costituiscono circa il 75 per cento del totale della prostituzione di strada e al chiuso, mentre in strada le straniere raggiungono oltre il 90 per cento in alcune città. È in questo gruppo che si trovano anche donne che sono obbligate contro la loro volontà. L'età va dai 16 anni ad oltre i 50, ma capita di trovare in strada qualche caso sotto i 16 e sopra i 60 anni. Con la crisi globale in atto sempre di più si ricorre a questa soluzione che

si estende in maniera preoccupante fra chi è costretto al precariato, anche fra gli uomini (3 per cento). Mentre la politica sta abbandonando il welfare e pensa d'affrontare la povertà con il controllo poliziesco. Credo che nessuno possa permettersi di esprimere condanne verso chi sceglie questo lavoro come strategia di sopravvivenza».

Di chi si tratta?

E anche se dalle indagini ufficiali risulta che il 97 per cento di chi si prostituisce sceglie di farlo, «più che di libertà potremmo parlare di mancanza di alternative – rimarkano dalla *Caritas Ambrosiana* che ha un suo *Osservatorio* sulle donne straniere vittime di tratta a scopo di prostituzione -. Per le donne immigrate la condizione dello sfruttamento è prevalente, trovandosi spesso in una posizione di vulnerabilità (quello che si definisce "asimmetria dell'informazione") e per questo molto dipendenti dagli sfruttatori che spesso rappresentano il loro unico punto di riferimento in Italia, dove arrivano spinte dalla povertà estrema nei loro paesi d'origine. Ma la tratta e la prostituzione sono due fenomeni difficilmente misurabili: il loro carattere "clandestino" fa sì che siano disponibili non dati certi, ma stime elaborate a partire da osservazioni tutt'altro che sistematiche. Il numero rimane comunque sostanzialmente costante nel corso degli anni, ma si modifica la percentuale delle donne provenienti dai diversi paesi d'origine. Come dato generale si può dire che l'80-85 per cento proviene da Nigeria, Albania, Moldavia, Romania e Ucraina».

Minorenni – e non solo –, ridotte in schiavitù e costrette a venderci sulla strada al chiaro dei lampioni e spesso alla luce del pomeriggio, nei quartieri di periferia, oggi anche nel centro delle grandi città. «Dietro il fenomeno della prostituzione ormai da molto tempo si nasconde un'attività criminosa, spesso accanto ad altre, come lo spaccio e il traffico di droga o il traffico d'armi – spiega Franco -. È l'attività che serve alla criminalità organizzata per realizzare liquidità. Intorno alla prostituzione cresce un giro d'affari di 32 miliardi di dollari l'anno. In passato, prosegue la senatrice, si poteva supporre che in molti casi si trattasse di una libera scelta della persona, ora tutti sanno che





il più delle volte dietro a una prostituta, specie se immigrata, c'è un racket, spesso riduzione in schiavitù, sfruttamento, violenza. Ecco perché – prosegue Franco – la legge Merlin (approvata nel 1958 che aboliva la regolamentazione della prostituzione, decretando la fine delle cosiddette case chiuse, e colpiva lo sfruttamento della prostituzione altrui) ha resistito bene ai cambiamenti sociali che si sono prodotti fino a quando il fenomeno non si è profondamente trasformato a causa della massiccia immigrazione da diversi paesi poveri o impoveriti. Secondo dati forniti da *Save the Children* sono 2,7 milioni le vittime della tratta; di queste l'80 per cento sono donne e bambini».

Di diverso avviso la *Caritas Ambrosiana* che sottolinea come la legge italiana sia considerata buona proprio dagli enti che lavorano per le donne vittime di tratta perché «considera la prostituzione una pratica privata tra due persone adulte e consenzienti e non prevede, come nel caso del modello regolamentarista, la tassazione della prestazione. Per le donne straniere, perlopiù trafficate e sfruttate, la tassazione assumerebbe i tratti di un ulteriore sfruttamento, in questo caso legalizzato. Inoltre la regolamentazione, dove applicata, ha dimostrato di non risolvere molti problemi, come la prostituzione di strada, esercitata da persone che eludono i controlli.

Affari sporchi

Nella sola Europa il giro d'affari è stimato intorno ai 3 miliardi d'euro annui con una grande mobilità delle prostitute, come rilevano dal *Mouvement du Nid*, l'associazione che dalla Francia (dov'è nata nella prima metà del secolo scorso per accogliere donne in difficoltà, principalmente prostitute) si è diffusa in diverse parti del mondo, creando anche la **Federazione Europea**

per la Sparizione della Prostituzione, mobilità legata alla repressione, alla volontà della rete che le controlla di far perdere le loro tracce e all'esigenza di novità dei "protettori". «Migranti irregolari e in quanto tali costrette ad affidarsi alle reti di contrabbandieri e trafficanti per poter viaggiare. Le reti possono essere d'aiuto ma certamente anche di pesante sfruttamento. Quindi per pagare il passaggio e per essere aiutati a entrare o a stare in Italia si cede ai ricatti e si paga. Circa il 60 per cento delle "sex workers" migranti devono dare soldi a qualcuno e non sono libere di decidere come e quando lavorare; di queste un 20 per cento è certamente obbligato a sottostare alla volontà dei trafficanti – affermano dal *Comitato per i Diritti Civili delle Prostitute* –. Per fortuna c'è una rete di progetti gestiti da associazioni (dalle unità di strada ai servizi d'ascolto, dall'ospitalità in strutture protette a progetti socio-educativi e lavorativi, ndr) che si occupano dell'accoglienza e dell'integrazione sociale delle persone che sono riconosciute vittime della tratta. I finanziamenti sono dello Stato e degli Enti Locali previsti nella legge sull'immigrazione per le misure anti-tratta e nella legge contro il traffico di esseri umani e la riduzione in schiavitù (c'è un numero verde a disposizione 800290290)».

In nome della legge

Ma, mentre giorno dopo giorno enti e associazioni sono impegnati sul campo, il Governo in concreto che fa?« Il problema non è di facile soluzione – chiarisce Franco –. Tra l'altro la trasformazione e l'espansione del fenomeno della prostituzione comporta anche il suo dilagare lungo le strade delle città, perfino in zone centrali molto frequentate, con conseguenti problemi di degrado, talvolta di sicurezza. In Italia da qualche tempo a ogni inizio di legislatura si apre una discussione con qualche proposta più o meno provocatoria, ma finora sempre con un nulla di fatto. È successo anche in questa, ma dopo tre anni la proposta del Governo è ancora ferma, forse perché il numero di uomini coinvolti in prestazioni con prostitute è elevatissimo. Per il *Pd* – e per altre forze politiche, ndr – non era la proposta giusta (quella messa a punto dal ministro per le Pari Opportunità Mara Carfagna, insieme

ai ministri dell'Interno e della Giustizia che introduceva il reato d'esercizio della prostituzione in luogo pubblico o aperto al pubblico, senza distinzioni di trattamento tra prostitute e clienti) per contrastare la tratta e lo sfruttamento della prostituzione minorile. Occorrerebbe, invece, rafforzare l'art. 18 del *Testo Unico* sull'immigrazione che tutela le vittime di tratta ed è preso a modello a livello europeo e internazionale perché favorisce percorsi di uscita dal giro della prostituzione e percorsi di reinserimento sociale. Molte associazioni sono coinvolte in attività di recupero: sono 54.559 le persone che hanno ricevuto assistenza fra il 2000 e il 2007, ma occorre anche creare condizioni positive per agevolare la denuncia degli sfruttatori da parte di prostitute coatte. Sono necessarie risorse, purtroppo sempre più ridotte dai tagli di Tremonti».

Poi servirebbero misure più efficaci per combattere lo sfruttamento della prostituzione minorile, spesso collegato alla riduzione in schiavitù «Un reato gravissimo – aggiunge Franco –. Bisogna inasprire le pene, riconoscere l'inescusabilità dell'ignoranza dell'età del minore, prevedere l'arresto obbligatorio in caso di flagranza anche per i clienti oltre che per chi sfrutta o favorisce la prostituzione di minori, in quanto accertare la flagranza per i clienti è più facile; stabilire il divieto di patteggiamento per i clienti di ragazze di 16-18 anni (oggi il divieto è per chi sfrutta e per i clienti di ragazze sotto i 16 anni)».



Prostitutes
di Toulouse-
Lautrec.

Il corpo è mio

Ferma restando la lotta allo sfruttamento, il *Comitato per i Diritti Civili delle Prostitute* va oltre: «Sarebbe bene riconoscere che il lavoro sessuale è lavoro – rivendica Covre –. Ma in Italia non si riesce a far arrivare una legge in discussione al Parlamento, figuriamoci se si arriva a farla approvare. Non tutti scegliamo di fare il lavoro sessuale, esattamente come la maggior parte dei lavoratori non sceglie il proprio lavoro, ma non per questo rifiutiamo di chiamarli lavoratori. In Olanda e in Germania si è stabilito che chi vende servizi sessuali è un lavoratore e come tale ha diritti e doveri: si pagano le tasse sul reddito e si ha diritto alla pensione. Questo non significa che il lavoro debba essere per forza organizzato in bordelli – precisa Covre –. Una lavoratrice autonoma può organizzarsi in proprio o in cooperativa con altre, lavorare presso un club o attraverso un'agenzia andando a domicilio». Ma le implicazioni sono tante. «Certo, non la facciamo semplice – ribattono dal *Comitato* –, ma alcuni punti fermi ci sono: rispettare i diritti delle lavoratrici e dei lavoratori, eliminare le discriminazioni e lo stigma sociale, lottare contro lo sfruttamento e il traffico delle persone allo scopo di usarle per servizi sessuali». È che siamo in Italia, il paese quasi sempre incapace di trasformare i conflitti di principio in decisioni reali. ■

Questione di tolleranza

Le legge non è uguale per tutti i paesi europei.

Ecco alcune macro-categorie della normativa sulla prostituzione in Europa che cambia molto da paese a paese.

Modello proibizionista Si vieta la prostituzione e si punisce la prostituta con pene pecuniarie o detentive. In alcuni paesi in cui è adottato questo modello, oltre alla prostituta viene punito anche il cliente. È seguito dalla gran parte dei paesi dell'Est Europa. Un caso a parte è rappresentato dalla Svezia, dove dal 1999 è in vigore una legge che punisce esclusivamente il cliente.

Modello abolizionista Consiste nel non punire la prostituzione né l'acquisto di prestazioni sessuali, ma al tempo stesso nel non regolamentarli. Si puniscono, invece, tutta una serie di condotte collaterali alla prostituzione (favo-

reggiamento, induzione, reclutamento, sfruttamento, gestione di case chiuse ecc.). Questo è il modello adottato dall'Italia con la "Legge Merlin" (n. 75/58) che ha depenalizzato il reato connesso all'esercizio della prostituzione, nel caso che questa sia praticata privatamente. Ciò significa che lo "scambio prostituivo" si configura come un accordo tra due persone adulte e consenzienti, all'interno del quale non possono essere previste figure "intermedie", altrimenti si configurano i reati di favoreggiamento e sfruttamento. (Gli interventi di contrasto sul territorio avvengono sulla scorta delle ordinanze comunali).

Modello regolamentarista È un sistema finalizzato alla legalizzazione e alla regolamentazione della prostituzione. Questo modello può prevedere l'imposizione di tasse e restrizioni nell'esercizio della prostituzione. Tra i paesi che adottano questo modello Paesi Bassi, Germania, Austria e Svizzera.

Il comune senso del pudore

45

*Necessità, mancanza di prospettive o scelta fatta a cuor leggero perché la mentalità e i modelli sono cambiati, perché "tanto lo fanno tutti" e quindi "che cosa c'è di male"?
Le nuove strade della prostituzione.*

LA STRADA
40 milioni di prostitute nel mondo, in larga maggioranza donne. **400mila** prostitute in Germania, **350mila** in Spagna, **20mila** in Francia, **80mila** nel Regno Unito, **25mila** nei Paesi Bassi. Ma rispetto a quelli ufficiali, i numeri reali sono senza dubbio più alti. Intorno alla prostituzione cresce un giro d'affari - tratta, traffico di droga e d'armi - di **32 miliardi** di dollari l'anno. **2,7 milioni** le vittime della tratta, di cui l'**80%** donne e bambini.

Qualcuna lo fa per comprarsi il cellulare ultimo grido, qualcun'altra per pagarsi la retta universitaria, altre ancora perché il mondo del lavoro è sempre più precario e ti condanna a una vita con la data di scadenza, chi si prostituisce per trasgredire. In crescita nel Belpaese la prostituzione minorile, che riguarda circa il 3 per cento del totale (circa 2mila minorenni): ragazze italiane e benestanti usano il corpo, in discoteca come a scuola, per acquistare beni di consumo, vestiti ecc., ma anche come strumento di controllo sugli altri e di competizione. Dati ufficiali, ma c'è da scommettere che le cifre lievitano e per sociologi e psicologi non c'è da meravigliarsi, perché sembra si sia abbassata la soglia del pudore. Meravigliarsi magari

no, preoccuparsi sì: «Oggi domina il modello televisivo del successo facile e della notorietà a tutti i costi, anche a costo di vendere il proprio corpo, di stare nude e mute sulla scena, di rinunciare alla propria dignità - afferma la senatrice **Vittoria Franco**, autrice del libro *Care ragazze. Un promemoria* (Donzelli 2010) -. La prostituzione è concepita come strumento di promozione sociale oltre che economica e questo sembra normale». Perché "così fan tutti". Ma non è un fenomeno solo italiano: un'indagine del *Centro di Studi* di Berlino rivela che il 4 per cento degli studenti berlinesi si sono già prostituiti per finanziare gli studi e quasi un terzo di quelli parigini è pronto a fare la stessa cosa. Insomma la prostituzione come espediente temporaneo per potersi permettere di frequentare l'università e una volta ottenuta la laurea come lavoro, "l'unico - hanno dichiarato in molti alla redazione del sito *studenti.it* - "che mi dà da vivere e mi permette di pagare l'affitto", invece di trascinarsi da uno stage a un altro, da un lavoro precario e sottopagato a un altro, all'infinito.

Necessità, disperazione, reale mancanza di alternative o - come sembra - una scelta fatta a cuor leggero perché la percezione "di ciò che è lecito e ciò che non lo è" è cambiata, perché con le nuove tecnologie, le chat, il web entrare nel giro è più facile e veloce? Alla domanda: "è giustificabile prostituirsi se non si trova lavoro o non si hanno soldi per studiare" il 67 per cento degli utenti del sito *studenti.it* ha risposto di no, perché c'è sempre un'alternativa, per il 13 per cento è legittimo perché lo fanno tutti, possibilista un 20 per cento che fa dipendere la scelta dalle situazioni. A vendere il proprio corpo sono soprattutto studentesse - ma anche casalinghe benestanti (annoiate) - per lo per più per permettersi il superfluo, perché la paghetta di mamma e papà per capi firmati, borse e accessori tecnologici non basta più in questi tempi di crisi. Una ragazzina, tra le tante, racconta sul sito: «So che non è una cosa normale, ma cos'altro dovrei fare? Ora mi metto da parte un po' di soldi per pagarmi l'*iPhone* perché ormai ce l'hanno tutti». ■



Tutt'orecchi

I disturbi dell'equilibrio: senso di vertigine e giramento di testa quando in un piccolo apparato custodito nell'orecchio qualcosa non va.

F ■ Barbara Bernardini
orse perché sono discrete e seminasconde dietro i capelli, forse perché non sono

l'arma vincente del fascino, ma capita frequentemente di dimenticarsi quale miracolo di tecnologia biologica siano le nostre orecchie. Perché al di là della loro funzione ovvia, quella di incanalare i suoni e tradurli verso il nervo uditivo e il cervello, l'orecchio interno custodisce uno degli organi più straordinari del corpo umano: l'apparato vestibolare, un gruppetto di canali ossei semicircolari riempiti di materiale gelatinoso e di cellule dotate di ciglia che, attraverso il movimento di microscopici sassolini, consentono il miracolo dell'equilibrio.

Dove hai la testa?

Siamo così abituati a darlo per scontato che la sensazione di vertigine è generalmente mal tollerata, e il giramento di capo che si scatena quando in questo piccolo apparato qualcosa non va, scatena in genere grande spavento e disagio. «Sono molte le patologie in grado di determinare vertigine o disturbi dell'equilibrio – spiega **Lino Di Rienzo**

Businco, dirigente U.O. Otorinolaringoiatria, Ospedale “Santo Spirito” di Roma – tra cui le infezioni dell'orecchio medio e interno, come otiti o labirintiti, la malattia di Meniere, l'artrosi cervicale, alcune patologie neurologiche, l'ipertensione arteriosa e le cardiopatie». Ma non sempre la vertigine, benché spaventosa, è sintomo di malattie importanti. In realtà, la forma più comune di vertigine è la vertigine parossistica posizionale benigna (VPPB) anche chiamata cupololitiasi, che è legata al cambiamento di posizione della testa. Questa sindrome fu descritta già negli anni Venti mentre il meccanismo che la determina e il trattamento sono stati chiariti da meno di due decenni. La cupololitiasi si manifesta con crisi intense ma di breve durata, circa qualche secondo, scatenate da una particolare posizione della testa, in genere l'estensione o la rotazione su un lato, come quando ci si alza, ci si corica o ci si gira nel letto oppure con la flessione del capo, ad esempio, nell'allacciarsi le scarpe, lavarsi i denti o raccogliere oggetti. «Questa vertigine è ben riconoscibile anche dal paziente stesso – afferma

Businco – perché insorge rapidamente e in maniera violenta dopo il movimento e la rotazione della testa su un fianco, e si accompagna a sensazione di rovesciamento o sprofondamento, ed è spesso accompagnata da nausea, sudorazione e palpitazioni».

Vertigo

Tutti possono soffrire di vertigini, ma è stata riscontrata una maggiore incidenza nel sesso femminile e nella fascia d'età compresa tra i 25 e i 60 anni. «La causa della cupololitiasi consiste nel distacco di alcuni piccoli cristalli di carbonato di calcio, in pratica di microscopici sassolini, (da cui il termine di cupolo-litiasi, ndr) che si trovano normalmente fissati in una parte del labirinto vestibolare detta macula. Una volta distaccati, in seguito ai movimenti della testa, questi sassolini (otoliti) si depositano sulla cupola di un canale semicircolare, rendendola sensibile agli stimoli gravitazionali, oppure fluttuano liberi nel liquido endolinfatico di un canale sotto le forze di gravità e le accelerazioni angolari del capo (canalolitiasi), in entrambi i casi stimolando e provocando violente vertigini di breve durata – continua Businco –. In condizioni normali servono ad inviare continuamente informazioni al cervello sulla posizione della testa nello spazio e quindi a mantenere la stazione eretta». Non ci sono farmaci in grado di guarire la *VPPB*, ma tutta la fiducia è riposta con successo nella fisioterapia ovvero nella cosiddetta manovra liberatoria effettuata dall'otorino.

Grandi manovre

«Nelle *VPPB* di origine periferica le manovre presuppongono la possibilità di riposizionamento di frammenti di otoliti vaganti nell'endolinfa – chiarisce Businco –: ponendo il paziente sul lettino e guidandolo in alcuni precisi movimenti si arriva a riportare gli otoliti al loro posto corretto nel labirinto, facendoli fuoriuscire dai canali semicircolari. La manovra deve essere ripetuta dopo alcuni giorni per verificare la guarigione della *VPPB*; in casi più rari di *VPPB* che coinvolge i canali semicircolari orizzontali, alla manovra liberatoria deve seguire una ginnastica particolare, tipo "riabilitazione (o rieducazione) vestibolare" che il paziente deve eseguire a casa propria, dopo aver

ricevuto precise istruzioni, per alcuni giorni consecutivi. Si tratta di una serie di esercizi, eseguiti quotidianamente e per diversi giorni al bordo del proprio letto, che insegnano al sistema vestibolare ad abituarsi a particolari stimoli e a ricalibrare l'intero sistema dell'equilibrio, sfruttandone la plasticità intrinseca nell'adattamento alle vertigini».

Da un capo all'altro

Che cosa determini in effetti il distacco di questi otoliti è motivo di intenso dibattito, dato che per oltre il 60 per cento delle forme di cupololitiasi benigna non si riesce a risalire a una causa precisa, ma certamente possono determinare questo fenomeno problemi di natura vascolare o infezioni oppure traumi del capo, anche se recentemente si è sospettato che l'invecchiamento delle macule e lo scarso ricambio dei sali di calcio negli otoliti possa rappresentare un fattore molto importante. In ogni caso, niente paura: la *VPPB* viene definita benigna perché dopo un certo numero di giorni e dopo aver eseguito la cosiddetta manovra liberatoria le crisi di vertigini si attenuano e scompaiono, restituendo, è il caso di dirlo, stabilità ed equilibrio a tutto il corpo. ■



In pianta instabile

I vari tipi di vertigine.

- > **Sindrome vertiginosa da artrosi cervicale** Spesso confusa con la *VPPB* deriva, invece, dalla degenerazione artrosica delle vertebre del collo.
- > **Le vertigini da altitudine** Anche denominate acrofobia, sono quasi sempre di origine psicogena. Invalidanti per il paziente, sono in grado di condizionare in maniera significativa molte abitudini quotidiane.
- > **Labirintite** Si tratta di un'infezione o infiammazione che colpisce il labirinto vestibolare. Rappresenta un'urgenza da trattare prontamente con farmaci e iniziale riposo a letto. Le cause sono quasi sempre virali (herpes virus) o batteriche in corso di otiti croniche riacutizzate (*pseudomonas aeruginosa*).

Info

www.businco.net
00161 Roma - v. G. B. De Rossi, 15/a
Tel. 06 44202269 - fax 06 44202269

Volta faccia

■ Barbara Bernardini

Arriva Ulthera, il lifting del volto senza chirurgia.

Il miraggio della bellezza senza tempo si fa sempre più vicino con i nuovi strumenti di medicina estetica non invasivi, che promettono di regalare al volto maschile e femminile una nuova primavera. Stavolta la novità viene dall'applicazione degli ultrasuoni e il macchinario che promette più risultati di ogni altra tecnica finora disponibile si chiama *Ulthera*. Si tratta di uno strumento per il lifting del volto che viene eseguito in mezz'ora in ambulatorio senza l'uso di anestetici generali o topici, ansiolitici o sedativi.

Dimensione suono

Ulthera utilizza ultrasuoni focalizzati sotto guida ecografia per creare zone selettive di calore che raggiungono le strutture profonde del volto. La

sensazione che avverte il paziente è quella di calore e di tensione che talvolta perdurano qualche giorno dopo il trattamento, ma all'esterno non restano segni visibili, perciò la ripresa della vita sociale può essere immediata. Questa tecnica può essere attualmente usata solo sul viso e sul collo e può essere eseguita in qualsiasi periodo dell'anno perché, a differenza del *Laser*, l'ultrasuono non vede i pigmenti e quindi non va incontro a interferenze legate alla presenza di melanina. Per lo stesso motivo può essere eseguito su qualsiasi tonalità di colore di pelle. Gli ultrasuoni sono in grado di contrastare tutti i meccanismi dell'invecchiamento cutaneo legato al tempo che scorre, il riassorbimento osseo, la lassità dei tessuti aggrava-



ta dalla forza di gravità, la perdita di tensione dei legamenti, la perdita di luminosità cutanea e l'ispessimento della trama cutanea, così come possono rassodare la plica naso-geniena e ridurla quando è determinata dalla lassità del tessuto e non è una semplice ruga. Stesso effetto miracoloso per la lassità della palpebra superiore, la cui correzione determina un'elevazione del sopracciglio. E naturalmente la ridefinizione dell'ovale del volto. Una visita pre-trattamento definirà se sussiste l'indicazione clinica per l'applicazione degli ultrasuoni e stabilirà il livello di miglioramento che il paziente potrà attendersi. Poi, alla seduta concordata, la paziente sarà struccata e sdraiata su un lettino.

Ultrabellezza

La procedura prevede più passaggi con la sonda a ultrasuoni, seguendo un protocollo standardizzato che impedisce che si vadano a danneggiare strutture nervose e vascolari. Gli ultrasuoni non creano danni, un particolare trasduttore convoglia il calore sviluppato a una profondità precisa dove si determina una reazione immediata di retrazione dei tessuti senza danneggiare le strutture sovrastanti. Studi clinici presso la Northwestern University hanno rivelato un risultato significativo e soddisfacente dopo un singolo trattamento del viso con Ultherapy per 9 su 10 pazienti. Alcuni sperimentano questo miglioramento immediatamente dopo la seduta, altri lo vedono svilupparsi nell'arco di due-tre mesi. L'effetto di tensione rimane per circa un anno, poi i risultati possono essere mantenuti con qualche seduta sporadica nel tempo. Come al solito, i sogni di bellezza non sono mai a buon mercato, ma un trattamento completo del volto può costare intorno ai 1.900 euro. Vero, non è poco, ma se si considerano i soldi spesi normalmente in creme e trattamenti dal minimo risultato nell'arco di un anno, si capisce che potrebbe valere la pena tentare. ■

Info

Dr. Fabrizio Castagnetta
Studio di Chirurgia Plastica
Roma - piazza Crati, 15
Tel. 0698353173
f.castagnetta@inwind.it
www.plasticaebellezza.it

La cognizione del dolore

A seguito dell'articolo relativo al trattamento cronico con una nuova terapia denominata *Scrambler Therapy* ("Niente male", **Nuovo Consumo** di luglio-agosto, p. 48), ci sono giunte importanti precisazioni dalla società *Life Episteme Italia srl*, che desideriamo ringraziare. La *Scrambler Therapy* tratta il dolore cronico, cioè quel dolore che continua a farsi sentire anche quando le cause sono state eliminate, o derivante da neuropatie la cui causa non è definibile o non è eliminabile, non è adatto a manifestazioni antalgiche acute, come mal di testa o mal di denti. L'ideatore di questa tecnologia è il dr. Giuseppe Marineo, non Giuseppe Marino come riportato. Gli elettrodi vengono posizionati immediatamente fuori dalla zona dolente, seguendo la mappa dermatomera del corpo e non sul "cuoio capelluto". La *Scrambler Therapy* agisce con meccanismo diverso dagli analgesici e viene utilizzato soprattutto nel dolore che non risponde alle classiche terapie farmacologiche di cui non è sostitutivo. La sperimentazione sulla *Scrambler Therapy* è stata portata avanti su pazienti affetti da dolore che non rispondevano più ad alcuna terapia antalgica evidenziandone le potenzialità, ma sarà la progressiva raccolta di dati a far comprendere appieno le potenzialità di questa metodologia e ampliarne eventualmente le applicazioni. I trattamenti con Calmare MC-5A non sono rimborsabili dal Servizio Sanitario Nazionale e sono a carico del cittadino. Il costo della terapia non è imposto, ma varia da 50 a 60 euro a seduta. Le sedute per un ciclo completo sono 10, anche se il ciclo si può considerare concluso alla scomparsa del dolore, cosa che può avvenire anche prima del completamento delle 10 sedute. In definitiva il costo di un trattamento standard completo si aggira intorno ai 600 euro. Per quanto concerne i siti dove è possibile provvedere alla terapia, quelli citati nell'articolo non sono in grado di erogare il trattamento in quanto l'Ospedale San Filippo Neri ha partecipato solo alla sperimentazione, mentre nell'Istituto Oncologico Romagnolo, la Calmare MC-5A è utilizzata in hospice, per malati oncologici.



Gli uomini preferiscono le bionde

...Purché a marchio Coop. Chiara, gusto equilibrato, dissetante, prodotta in Italia secondo un'antica tradizione, la birra adatta ad ogni pasto. Anche analcolica.

È ■ Anna Somenzi

una storia lunga di secoli quella della birra. Pare che i babilonesi avessero venti tipologie diverse di birra, che già fosse conosciuta da egizi, per i quali era sacra, sumeri e assiri. I greci e i romani la ritenevano, invece, una bevanda poco nobile, adatta ai barbari, non paragonabile al vino di cui erano grandi consumatori.

Un gran fermento

Oggi come allora è prodotta attraverso la fermentazione alcolica con ceppi di

Saccharomyces cerevisiae o *Saccharomyces carlsbergensis* di zuccheri derivati da fonti amidacee, tra cui quella più usata è il malto d'orzo, l'orzo germinato ed essiccato. Vengono largamente impiegati anche il frumento, il mais e il riso, generalmente in combinazione con l'orzo. Il malto viene immerso in acqua calda dove, grazie all'azione di alcuni enzimi presenti nel malto, gli amidi vengono convertiti in zuccheri. Ne risulta un mosto che viene aromatizzato con il luppolo. A questo punto, impiegando un lievito, uno dei due *Saccharomyces*, il *carlsbergensis* per le birre a bassa fermentazione o il *cerevisiae* per quelle ad alta, si dà inizio alla fermentazione che porterà alla formazione di alcol. La birra poi maturerà per quattro o cinque settimane in grossi tini prima di essere filtrata e imbottigliata.

A tutta birra

Sugli scaffali dei suoi punti vendita è arrivata anche la birra a marchio Coop, a bassa fermentazione, italiana. Nasce dalla competenza



e dalla tradizione birraria italiana di Pedavena alle quali Coop aggiunge il valore e la qualità dei suoi prodotti con ingredienti selezionati e garanzie di approvvigionamento. *Pedavena* è una storica fabbrica italiana con la quale rafforzare l'identità del prodotto sul fronte della qualità di produzione. Il malto utilizzato è d'origine italiana per oltre il 95 per cento, garantito *no ogm*, e l'acqua è del bacino delle Prealpi Venete; il luppolo viene dal Nord Europa dove si produce quello migliore. È una birra chiara dai riflessi dorati, ha un gusto pieno ed equilibrato, corposo e giustamente amaro, la schiuma è compatta, dissetante, ha una gradazione alcolica moderata di 4,9 gradi. La qualità del prodotto finale è la somma di diversi fattori che vanno dalla bontà dell'acqua e del malto d'orzo selezionato alla professionalità delle maestranze, all'importanza e la storia degli impianti.

Maltoparlante

Il custode delle ricette della *Birreria Pedavena* è il mastro birraio **Gianni Pasa** che dice del prodotto Coop: «È una birra lager pils di colore chiaro e dai riflessi dorati. Il particolare processo di fermentazione e l'utilizzo di malto italiano le conferiscono un gusto pieno e armonioso, una personalità importante e delicata al tempo stesso con un buon equilibrio fra corpo e amaro. Proprio questo suo equilibrio, la sua schiuma fine, compatta e aderente e il retrogusto persistente, la rendono adatta a un consumo a tutto pasto e ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante. Da consigliarsi una temperatura di servizio sugli 8°C». Con il marchio Coop e sempre prodotta in Pedavena c'è anche una birra analcolica (alcol 0,5%) dai riflessi dorati. Grazie al particolare processo produttivo sono mantenute le caratteristiche organolettiche della birra e il gusto delicato. ■



Coop fa il tifo per gli alberi



51

Il 2011 è l'anno delle foreste e per sensibilizzare soci e consumatori Coop propone un kit ecologico di prodotti di cancelleria per la casa, l'ufficio e la scuola con quaderni e cartelline, portamine in betulla e penne in bamboo. La confezione contiene anche preziosi semi di melo selvatico selezionati da *Eugea* (Ecologia Urbana Giardini E Ambiente), che propone soluzioni per la biodiversità in città, per il giardino e il balcone. *Eugea* offre varietà di semi selezionati dai ricercatori entomologi dell'Università di Bologna, custoditi in confezioni assemblate a mano, senza colla e su carta non trattata, dai ragazzi disagiati della *Asscoop Onlus*.

Coop ha tra le proprie priorità il sostegno di un consumo consapevole e promuove lo sviluppo sostenibile. A proposito di alberi Coop si impegna a non commercializzare prodotti provenienti da foreste primarie o da alberi a rischio di estinzione; non tratta prodotti derivati da coltivazioni geneticamente modificate, controlla che le aziende di provenienza non siano coinvolte in deforestazione illegale o in pratiche forestali ritenute dannose.

Questo è l'anno che le *Nazioni Unite* dedicano alle foreste, le grandi aree verdi del Pianeta che rappresentano importanti ecosistemi essenziali nella riduzione dell'impatto del riscaldamento generale della Terra, causato soprattutto dalle attività umane. Non solo: la *Banca Mondiale* indica che un miliardo e 600mila degli abitanti più poveri del Pianeta vive nelle e delle foreste.

L'Europa, compresa la Russia, conta il 25 per cento delle foreste mondiali, pari a circa un miliardo di ettari, che rimuovono dall'atmosfera 870 milioni di tonnellate circa di anidride carbonica ogni anno, secondo i dati presentati alla *Conferenza Ministeriale sulle foreste di Oslo* nel giugno scorso alla quale hanno partecipato 46 paesi.

Zona cialda

52

Tra i tanti modi di fare il caffè la cialda già pronta per la moka, pratica e non lascia polvere in giro, per un caffè che riesce sempre bene, senza pericolo di sbagliare la dose, di pressarlo troppo o troppo poco. Il problema è smaltirla una volta usata.

■ Roberto Minniti

I caffè – si sa – è tra le “droghe” preferite dagli italiani. Molti non riescono a iniziare la giornata senza l'aroma intenso del liquido scuro e la preparazione casalinga è quella che più appassiona. Chi non ha mai affrontato, infatti, una lunga discussione sui segreti di un caffè a regola d'arte? O sulla miscela più adatta a portare in tazzina quel compromesso tra morbidezza, forza e profumi a cui si aspira?

Le disquisizioni sul caffè non hanno davvero fine. Provate, per esempio, a parlare con un cultore della preparazione interamente casalinga, vi spiegherà senza alcun dubbio che il caffè deve essere in grani, conservato con cura all'asciutto a temperatura ambiente, e macinato (particolarmente

fine per l'espresso, più grosso per la moka) subito prima di preparare il caffè. Le qualità sono molte, ma un accorgimento vale per tutte: alla larga dai chicchi dall'aspetto lucido, raccomandano i puristi. Citando il padre della culinaria Pellegrino Artusi vi sentirete mettere in guardia da questi chicchi, segnale che l'alimento ha cominciato a perdere gli oli essenziali, che garantiscono aroma e colore al caffè.

Caffè corretto

Non tutti, però, hanno in casa un macinacaffè e i più preferiscono i pacchetti di macinato, le possibilità di scelta, si sa, sono più che vaste, le qualità e le marche disponibili in Italia centinaia. Anche tra loro, però, le regole per la preparazione casalinga si tramandano di generazione in generazione, un po' come fossero i segreti di una ricetta particolarmente ben riuscita.

Nonostante tutte le accortezze, però, agli uni e agli altri sarà capitato diverse volte di trovarsi di fronte a una bevanda troppo leggera o, al contrario, dallo sgradevole sentore di bruciato. E se l'incertezza del risultato è, a detta di molti, una delle caratteristiche più affascinanti della magia della moka, per altri può risultare insopportabile. Per questi ultimi meglio un metodo che assicuri un risultato costante e di buona qualità.

Ecco spiegata la novità che negli ultimi anni sta prendendo piede nelle case degli italiani: le cialde già pronte anche per la moka (dopo quelle assai diffuse nelle macchine espresso). I vantaggi: la garanzia di un caffè che riesce sempre bene, senza pericolo di sbagliare la dose, di pressarlo troppo o troppo poco e la praticità di non avere filtri da pulire né polvere di caffè sparsa per la cucina. Nelle cialde morbide, il caffè macinato è racchiuso in un involucro di carta filtrante.



Certo le cialde non sono il massimo dal punto di vista ecologico: sono imballate quasi sempre singolarmente in bustine di plastica e alluminio e dopo l'uso ci si ritrova un contenitore in plastica pieno di residui di caffè e ricoperto d'alluminio che, nella raccolta differenziata, non può essere smaltito né con la plastica né con l'umido.

In pratica

Niente a che vedere con il macinato sciolto che si ricicla magnificamente nel compost o direttamente come concime per i fiori. Poi c'è il problema della compatibilità con la macchina: alcune cialde morbide possono essere usate con i filtri standard e un adattatore, ma la maggior parte (e la totalità delle capsule) ha bisogno di macchine particolari. La praticità, in questi casi, la fa da padrone e, almeno per gli appassionati delle cialde, giustifica anche costi del caffè decisamente superiori (dalle due alle cinque volte quelli necessari alla preparazione con caffè macinato).

Le regole per scegliere, in questo caso, non sono molte. Innanzitutto bisognerebbe optare per un apparecchio in grado di ospitare cialde e caffè macinato, tanto per lasciare spazio anche alla manualità e a quella magia della

preparazione fai-da-te (per lo meno quando si desidera sperimentarla).

Quanto al materiale, i puristi non hanno dubbi: l'alluminio, più poroso rispetto all'acciaio, è l'unico in grado di restituire i giusti sapori di un caffè che si rispetti. L'acciaio, invece, più adatto alle forme stravaganti da designer, è decisamente meno gradito dagli amanti della tazzina.

Ultima accortezza prima dell'acquisto è da riservare alla sicurezza della moka. Ricordate che si tratta pur sempre di una macchina da mettere sul fuoco e dunque sarebbe sempre bene pretendere un marchio di garanzia indipendente che certifichi il superamento di test d'uso. Alcuni di questi prevedono anche la simulazione d'uso scorretto (ma non certo infrequente) senza aver caricato l'acqua nel serbatoio per prevenire possibili incidenti. ■

In vendita "sottocosto" dal 15 al 28 settembre negli Iper di Unicoop Tirreno

Caffettiera 3 tazze in alluminio alimentare "Made in Italy"

Componenti marchiati: caldaia verniciata nera marchiata sul fondo "Per Alimenti" "Made in Italy", guarnizione in silicone e imbuto marchiato "Made in Italy". Corredata da 50 cialde ESE e relativo adattatore per tale utilizzo.



macchine per caffè a cialde

marca	modello	capacità (tazze)	tipo	prezzo (euro)
AXEL	Mokadose	3	a cialde/macinato	19,90
DE' LONGHI	Alicia Moka Elettrica	2	elettrica, a "perle" (capsule)	59
MISS MOKA	Evolution	2	a cialde/macinato	19,90
MOKUP		3	a cialde/macinato	20
PRATIKA	Supermoka	2	a cialde/macinato	21
TOP MOKA	Black	2	a cialde/macinato	26

Molta magia, qualche ricetta tramandata con molta attenzione... e un po' di fortuna. Il segreto di un buon caffè con la moka è di quelli che appassiona gli italiani. In realtà, le condizioni da rispettare per la preparazione "a regola d'arte" non sono molte e partono dalla pulizia della macchinetta.

La prima considerazione da fare è che i saponi sono nemici giurati dell'aroma del caffè. Dunque mai lavare la moka con il detersivo. Ma questo non significa che l'apparecchio non vada pulito. Il caffè, infatti, contiene dei grassi che si depositano sulle pareti della moka. Se una sottile patina di grassi favorisce l'aroma della bevanda, è anche vero che è terreno fertile per muffe e batteri che conferiscono un sapore sgradevole alla bevanda. Buona norma, quindi, è quella di pulire bene la moka smontando la guarnizione e il filtrino e lavare con un apposito spazzoli-

no l'interno del camino una volta a settimana. Quanto alla preparazione si deve partire dall'acqua che dovrebbe essere fredda, poco calcarea e riempire il serbatoio senza superare la valvola di sicurezza. Allo stesso modo si deve colmare di polvere il filtro della moka senza pressarlo, ma solamente spianandolo con un cucchiaino. Ultima considerazione riguarda il fornello. Gli esperti consigliano fuoco non troppo alto, per non diminuire il tempo di infusione con l'accortezza di spegnerlo prima che tutto il caffè sia fuoriuscito, quando il liquido che fuoriesce inizia a presentare accenni di schiuma. C'è perfino chi consiglia di alzare il coperchio della moka per evitare che la condensa cada dentro al caffè. In questo caso si dovrebbe avere l'accortezza, però, di chiuderla al momento della fuoriuscita, per evitare di sporcare il piano dei fornelli.

Acqua in casa

Acqua fredda, a temperatura ambiente, frizzante o liscia e di qualità dal rubinetto di casa, grazie ai microfiltratori che la purificano e ne rendono più gradevole il sapore.

■ Daniele Fabris

Centonovantadue litri per ogni abitante della Penisola. Questi sono i numeri di una lunga passione italiana: quella per le acque minerali di cui siamo i più entusiasti consumatori in tutta Europa. Un primato difficilmente insidiabile visto che è più del doppio della media europea (e a livello mondiale siamo terzi, dopo gli Emirati Arabi e il Messico).

Varrebbe la pena chiedersi le ragioni di un tale massiccio ricorso alle bollicine. Dal punto di vista ambientale ed economico, infatti, si tratta di una scelta onerosa. Lo è per le nostre tasche, visto che paghiamo ogni bicchiere di acqua minerale circa 6 centesimi, mentre la stessa quantità dal rubinetto ci costa un decimillesimo di euro. Lo è anche per l'ambiente, visto che per portare dalla fonte agli scaffali le acque minerali che si vendono in Italia, come ha calcolato Coop, si muovono ogni anno qualcosa come 480mila Tir.

Rosso rubinetto

Messi uno dietro l'altro formerebbero una fila di 8mila chilometri, ossia un viaggio andata e ritorno Roma-Mosca. In termini di CO₂, per l'imbottigliamento e il trasporto su gomma di 100 litri d'acqua che viaggiano per 100 km, si producono emissioni almeno pari a 10 kg di anidride carbonica. Contro gli 0,04 kg emessi per la stessa quantità dell'acqua di rubinetto. Di qui l'invito di Coop

nell'ormai famosa campagna *Acqua di casa mia* a pensare all'ambiente anche quando si mette nel carrello una bottiglia di minerale. La cosa migliore, questo in estrema sintesi il messaggio degli spot con Luciana Litizzetto, sarebbe di fidarsi e affidarsi al rubinetto, spesso più sicuro di quanto si sia portati a credere. Ma, se proprio non si riesce a fare a meno delle bollicine, allora per lo meno sarebbe il caso di capire quanti chilometri hanno fatto le bottiglie, dalla fonte al punto vendita, per limitare l'impatto sull'ambiente. Magari scegliendo le fonti più vicine al luogo d'acquisto, grazie agli scaffali parlanti, allestiti nei punti vendita di Coop con le informazioni geografiche sui prodotti.



Oppure... Oppure si può fare una scelta completamente diversa, portando all'estremo il concetto di acqua a chilometri zero, senza rinunciare al piacere delle bollicine.

Filtro magico

È questo, per esempio, il segreto del successo dei microfiltratori di casa, apparecchi che possono essere montati sopra o sotto il lavello della cucina e garantiscono da una parte la rimozione di eventuali particelle solide dall'acqua, dall'altra l'eliminazione del cloro, rendendo più gradevole il sapore dell'acqua. Tutto questo senza alcun trattamento chimico, ma solo attraverso una filtrazione meccanica da parte di una membrana che le trattiene. In più, particolare non da poco per i molti amanti delle bollicine, l'apparecchio è in grado di erogare acqua fredda o a temperatura ambiente, frizzante o liscia.

I prezzi di questi apparati di microfiltrazione oscillano e non è raro spendere 2 o 3mila euro per l'acquisto e l'installazione in cucina. Ma esistono anche alternative a prezzi più "umani". Molto contenuta, per esempio, è la spesa per l'apparecchio *Equa* venduto da Coop a 699 euro (iva inclusa) per il modello *sopralavello* (da installare a vista sopra il top della cucina) e 799 euro per il modello *sottolavello*. Trattandosi di un dispositivo che, per legge, deve essere installato da un tecnico autorizzato ed esperto, a questi costi va aggiunto l'intervento che varia, mediamente, tra 72 e 108 euro a seconda dalla complicazione del montaggio (la foratura del top, il tipo di attacchi, la distanza da una fonte di energia possono fare la differenza).

Dal punto di vista quantitativo questo apparecchio è tra i più evoluti in commercio, eroga una quantità d'acqua fredda e gassata fino a 16 ore per ora e lavora a una pressione tra 1,5 e 4 bar (normalmente assicurata anche nei piani più alti dei nostri condomini).

In blocco

E la qualità? Va detto che questo tipo di macchine – e la *Equa* non fa eccezioni – debbono essere autorizzate dal Ministero della Salute. Ma questo non basta. Uno dei problemi più insidiosi degli apparecchi di purificazione dell'acqua è nell'accumulo nei filtri di particelle, elementi chimici e batteri. È ovvio che se queste parti non sono cambiate con regolarità, il rischio di

trovarsi di fronte a un rilascio consistente d'inquinanti è alto. Per questo molti dispositivi prevedono ormai degli indicatori che segnalino quando le cartucce o i filtri sono da sostituire. La *Equa* automatizza (e rende molto sicura) la gestione tramite un microprocessore che, attraverso dei sensori che rilevano anomalie, segnala l'eventuale guasto e blocca il funzionamento. Un sistema di stop del tutto identico a quello che altri elettrodomestici prevedono nel caso di una perdita d'acqua. La macchina, inoltre, possiede un sistema di monitoraggio che, con l'ausilio di una *chipcard*, controlla la durata del filtro e segnala il momento della sostituzione a totale garanzia della salubrità dell'acqua erogata. La manutenzione, insomma, non viene lasciata al singolo utilizzatore (con gli eventuali rischi che un intervento sbagliato o tardivo può comportare), ma viene imposta con il sistema delle *chipcard*: alla scadenza annuale, insomma, il dispositivo si blocca e deve intervenire un tecnico con un filtro abbinato a un chip di sblocco. Un intervento che ovviamente ha un costo, fissato a 99,60 euro, ma lascia assolutamente tranquilli di bere l'acqua senza correre alcun rischio. ■



L'articolo è in assortimento a scaffale negli Iper e nei Super di Cecina (LI), Piombino (LI) e Follonica (GR).

Il festival di Genova

L'acqua protagonista di una staffetta che attraverserà l'Italia dal 12 settembre in collegamento quotidiano con *Caterpillar*, la trasmissione radiofonica cult di *Radio2 Rai*. E di un festival, la più grande iniziativa mai dedicata all'acqua che richiederà a Genova dal 4 al 10 settembre politici, istituzioni, gestori, tecnici, artisti, imprenditori, associazioni e quanti a qualsiasi titolo si occupano di risorse idriche. Tra i nomi Javier Solana, Claudio Burlando, Nichi Vendola, Massimo D'Alema, Marta Vincenzi, Aldo Cazzullo, Chicco Testa, Emanuele Severino, Piero Grasso, Giulio Giorello, Andrea Segrè, Patrizio Roversi, Massimo Cirri, Filippo Solibello.

Oro bianco

Definita "prezioso gioiello" da Veronelli, l'uva tipica campana che dà grandi bianchi.

■ Eleonora Cozzella

Dieci è il numero perfetto? Di sicuro sì, se si parla della temperatura di servizio della Falanghina. Un'uva tipica campana da cui si ottengono vini bianchi che stanno vivendo un periodo di (meritata) riscoperta. Un vino che riesce come pochi a unire le due anime della regione: quella rurale e quella marinara, la Campania dell'entroterra, dei prodotti agricoli, dei bufali, dei cereali che diventano magnifica pasta, come il versante costiero coi suoi prodotti ittici, gli agrumi, l'olio extravergine. E, coi suoi profumi delicati, si abbina al pesce grigliato o fritto e ai crostacei, alle paste con frutti di mare e sughi di pomodoro e ingredienti tipici come la celebre mozzarella.



Greco romano

Vino che parla la lingua locale, dunque, fin da quando arrivò oltre due millenni fa dalla Grecia. Con questi grappoli si produceva il leggendario *Falernum*, il nettare degli dèi tra i più famosi in età romana. Era così pregiato che per la sua produzione e il suo commercio avevano ideato una sorta di denominazione d'origine *ante litteram*: sulle anfore in cui veniva conservato e trasportato erano applicate speciali fascette di garanzia che ne attestavano provenienza e anno di produzione.

Anche i gourmet dell'epoca evidentemente tenevano in conto l'annata di un grande vino. Così in alcune cronache di banchetti patrizi ci sono state tramandate notizie di speciali degustazioni di Falerno invecchiato addirittura cento anni. Intendiamoci, si trattava di un vino decisamente diverso da quelli

che oggi si producono con la Falanghina: con ogni probabilità era un vino liquoroso nello stile dei *Marsala*. Ma questo nulla toglie all'im-

portanza e storicità dell'uva, definita dall'indimenticabile enogastronomo Luigi Veronelli "un autentico e prezioso gioiello".

Fermi al paletto

Le sue origini antiche sono già insite nel nome che, secondo un'ipotesi etimologica, deriverebbe dai paletti di legno di castagno utilizzati per la coltivazione. I greci, infatti, adottavano un "sistema ad alberello" (lasciando che i tralci crescessero fino a cadere sul terreno), ma in Campania l'umidità del terreno faceva ammuffire l'uva. Quindi si prese a sollevare la vite da terra legandola a paletti di legno ("phalangae"). Questa soluzione usata dai romani avrebbe dato poi il nome all'uva. Altri, invece, sostengono che il nome derivi dalla forma a "falangetta" dell'acino.

In ogni caso, la prima citazione "scientifica" si deve a Nicola Columella Onorati che, nel 1804, inserisce la Falanghina nell'elenco delle uve da mensa. Poi l'ampelografo Giuseppe Acerbi nel 1825 lo descrive come vitigno tipico dei dintorni di Napoli, di origine sannitica, annoverandolo tra i migliori della Penisola.

In Campania ha trovato il suo territorio d'elezione tanto che rientra tra i vitigni raccomandati per tutte le province della regione e per le province di Campobasso, Foggia e Isernia. Ed entra nella base di alcuni dei più apprezzati vini bianchi *Doc* della Campania, come *Campi Flegrei* (tipologie bianco, Falanghina e spumante), *Falerno del Massico*, *Capri*, *Sorrento*, *Costa d'Amalfi*; è vitigno complementare nel *Lacryma Christi del Vesuvio bianco*.

Razza pura

Prima considerata di serie B rispetto ai più noti Fiano e Greco, oggi la Falanghina vive un deciso revival, usata in purezza (100 per cento uva falanghina) o in assemblaggio con altri vitigni, per produrre vini secchi, ma anche in versione passita o spumantizzata. La ver-



sione secca è non solo la più apprezzata e diffusa ma anche, se ben vinificata, la sua migliore espressione: profumi delicati, di fiori e frutti, gusto sapido, buona freschezza e struttura, con retrogusto appena un po' amarognolo, quasi a ricordare il melograno.

Dagli Appennini alla costa la falanghina ha saputo adattarsi alle diverse caratteristiche dei territori. Per esempio nell'area dei Campi Flegrei, che si affaccia sul Golfo di Napoli, le vigne sono inserite come stupende tessere di un mosaico nella cornice tufacea delle scogliere del Monte di Procida e si estendono fino alla Solfatara di Pozzuoli. Nell'interno, invece, le colline sono coperte da una fitta vegetazione e i vigneti si alternano tra il "saliscendi" di antichi crateri spenti. Il vino che nasce in questi luoghi eredita dal suolo ricco di tufi, ceneri e lapilli un profumo e un gusto particolarissimo, di note fresche, minerali e balsamiche, con aromi, a richiamare nettamente la mela annurca e sentori di spezie.

Passito remoto

Man mano però che ci si muove verso la provincia di Caserta, vicino a Lazio e Molise, la Falanghina acquista i profumi più intensi, con note di frutta, di fiori freschi e di agrumi. Anche il Sannio beneventano è vocato per la Falanghina, che addirittura vanta una sua varietà, la falanghina beneventana, appunto. Qui il vino, per via delle caratteristiche del terreno, possiede un lieve e gradevolissimo aroma affumicato, ha una maggiore struttura e, per l'elevata acidità, si presta alla produzione di vini passiti e spumanti.

Ai primi del Novecento le vigne di tutta Italia furono colpite dall'epidemia di fillossera, un parassita venuto dall'America, che mise in ginocchio la viticoltura europea. Non fece eccezione la Falanghina; negli Anni Sessanta era quasi scomparsa salvo qualche eccezione nei pressi del Lago d'Averno dove pochi ceppi centenari sfuggiti all'attacco del parassita continuarono a vivere ma esclusivamente per uso familiare o per fare vino "da taglio". Per la caparbia di un gruppo di viticoltori illuminati, per fortuna si registra una vera riscossa negli Anni Settanta. Nel 1989 la legge istituì la *Doc Falerno* del Massico Bianco e prescrisse l'uso di uva falanghina "in purezza". E fin d'allora la riscossa continua. ■

Vin Sannio

La festa del vino di Solopaca e la cattedrale di Sant'Agata dei Goti meritano una gita nel Sannio.

La Falanghina è coltivata in molte zone della Campania, in particolare nell'area dei Campi Flegrei, sull'isola di Procida, nella Penisola Sorrentina. La prima collocazione nella Regione però sembra essere nel Sannio beneventano, dove è stata attestata la coltivazione sin dal tempo delle battaglie tra sanniti e romani. Qui il vitigno ha trovato l'ambiente e il clima che gli sono congeniali. Non a caso le migliori cantine per la Falanghina sono concentrate nelle località di Cerreto Sannita, Castelvenere, Guardia Sanfromondi, Sant'Agata dei Goti (nella foto) e Solopaca. In quest'ultimo centro vale la pena una visita a settembre quando il paese

diventa teatro di una famosissima festa del vino in cui sfilano carri allegorici fatti di grappoli bianchi e rossi, preceduti dal corteo storico evocativo dei Ceva-Grimaldi, famiglia ducale di origini piemontesi e genovesi.

Da non perdere anche una visita a Sant'Agata dei Goti, nel centro medievale, e alla suggestiva Cattedrale dell'Assunta. Fondata prima del Mille, l'incredibile monumento conserva opere artistiche che hanno attraversato i secoli e la cripta romanica i cui archi poggiano su celebri capitelli finemente lavorati.



KRIS DE CURTIS

L'intervista

Abbiamo parlato della Falanghina con Carlo Cinti, capoparto generi vari del supermercato di Follonica. Lui non solo si occupa dell'assortimento, ma sta anche a contatto col pubblico e ci conferma il grado di gradimento di questo vino.

È un vino conosciuto?

«Direi di sì. Anche se in Italia i bianchi più famosi sono al Nord, la Falanghina è uno dei bianchi non del Nord più conosciuti da chi apprezza il vino».

Ha una stagionalità?

«In un certo senso sì, perché essendo un vino fresco al palato, ma anche fresco come temperatura di servizio risulta particolarmente apprezzato in estate. Anche perché si abbina bene con piatti di pesce e crostacei».

Chi sono i fornitori?

«Ci riforniamo da quattro cantine ben note, con prodotti che possono soddisfare tutte le fasce di spesa. C'è la *Falanghina del Sannio Feudi San Gregorio*, un prodotto "top" a 8,49 euro (novità in assortimento). Poi la *Falanghina Borgo San Michele Igt Sannio* a 6,19 euro e alcune anche più economiche, la *Vinicola Titerno* e la cantina *Solopaca*».

Bevo nero

58

Da bevanda per nonni e bambini l'orzo è diventato prodotto trendy sempre più richiesto da chi preferisce una colazione naturale e senza caffeina.

■ Silvia Inghirami

In tazza grande, in tazza piccola, macchiato, schiumato, freddo... Fino a qualche anno fa queste definizioni potevano riguardare solo il caffè, oggi i baristi devono impazzire anche dietro le richieste dei clienti esigenti che hanno scelto l'orzo. La bevanda che riscaldava in tempo di guerra o che consolava i bambini desiderosi di imitare i grandi, è diventato un prodotto *trendy*. Da surrogato del caffè, l'orzo è assurto a "competitor". All'origine della trasformazione non solo la tendenza salutista di consumatori consapevoli dei rischi della caffeina, ma la capacità dell'industria alimentare di reinventare il prodotto con il marchio "espresso".

Colazione al bar

Da bevanda per nonni e piccini, da prendere a colazione con il latte, l'orzo è diventato un prodotto ricercato da bar. La vera svolta nei consumi è stata introdotta dalle macchine espresso familiari e dalle confezioni d'orzo in capsula e in cialda. Anche i nostalgici delle tradizioni non

potranno negare che con le novità l'aroma ci ha guadagnato, anche se la comodità del solubile resta imbattibile. Davanti a una tazzina d'orzo espresso fumante, con la crema chiara simile a quella del caffè, molti sono disposti a rinunciare a quell'attimo d'eccitazione che è in grado di produrre la caffeina, per assaporare una bevanda di una dolcezza naturale, che non ha controindicazioni per l'organismo. Ricco di amidi e zuccheri ma povero di grassi, l'orzo è stato il primo cereale a nutrire l'uomo che, dopo millenni di zuppe e pane, ha pensato bene di trasformarlo in birra, whisky e infusi. Dalla maturazione dei frutti ha ottenuto il malto, dalla tostatura dei semi (cariossidi) il "cugino" del caffè. Solubile, macinato per la moka o per l'infuso, in cialda per l'espresso, l'orzo ha la capacità di dissetare e rinfrescare, di favorire la digestione e soprattutto di regalare una pausa con i colleghi e gli amici senza abusare di teina e caffeina. Per questo è diventato un prodotto che intercetta i gusti delle donne e dei giovani, i più attenti alla salute ma anche alla convivialità.

Monouso

«La rivoluzione nei consumi è avvenuta con l'introduzione delle monoporzioni – spiega il direttore marketing della *Palombini* – in plastica e alluminio e in cialda». Le prime sono più utilizzate nei luoghi di lavoro, le seconde soprattutto da consumatori attenti all'ambiente. «Le nostre cialde sono le uniche finora realizzate con carta biodegradabile e compostabile certificata. Contengono orzo biologico prodotto in Italia». Ma la qualità del prodotto non è data solo dall'involucro e dall'assenza di pesticidi nella materia prima: se sono importanti metodi di coltivazione, piantagione e annata, altrettanto rilevanti sono le competenze aziendali. «Il torrefattore – spiega l'esperto – è come un cuoco che ha a disposizione un'ottima carne e può finire per cuocerla troppo o troppo poco. La macinazione e la



tostatura sono fasi delicatissime». L'orzo, coltivato in ogni parte del mondo e prodotto principalmente in Russia, Canada e Germania, bisogna saperlo scegliere e soprattutto lavorare, decidendo se inseguire la qualità o il prezzo.

Il costo di questo cereale è leggermente inferiore a quello del caffè, ma negli ultimi 12-18 mesi la scarsità di derrate sul mercato – oltre ai movimenti finanziari speculativi – ha causato una lievitazione dei prezzi che sono più che raddoppiati.

Orzo bimbo

A maggior ragione bisogna affinare le tecniche di preparazione casalinga, in modo da gustarsi ogni granellino: se si adopera il macinato, è bene ricordarsi di riempire d'acqua la caffettiera come per un caffè, ma con meno orzo perché quest'ultimo si gonfia e opera una pressione maggiore. Altrimenti, si mette sul fuoco dell'acqua e quando bolle si versano 2 cucchiaini d'orzo macinato: si fa riprendere il bollore, mescolando, facendo attenzione a toglierlo dalla fiamma quando si rischia che la schiuma esca dal bricco. Dopo un paio di minuti, si spegne il fornello e si fa riposare per dieci minuti circa, per poi filtrare in un colino sottile. Nella versione solubile, che resta la preferita dai bambini e non subisce crisi, l'unica accortezza è usare acqua bollente e non esagerare con le dosi. ■

L'orzo in Coop

Il palazzo pubblico di Siena che appare tra le spighe sulla scatola dell'orzo macinato ci dice che il *Caffè Batani* è *Vicino a noi*. Per la precisione nei pressi di Sovicille dove questo storico marchio della torrefazione senese produce dal 1960 caffè e orzo di qualità. In scatola nelle versioni Blu, '900, Verde, Cigno, Etrusco, Portobello, Qualità Oro, in cialde per l'espresso al bar o in casa, e solubile in barattolo o busta, l'orzo utilizzato da Batani proviene da un'accurata selezione delle migliori miscele di orzo distico, nazionale ed estero tostato e macinato in azienda secondo la migliore tradizione italiana. Tra gli altri fornitori di orzo presenti in Unicoop Tirreno, a parte l'orzo tostato macinato a marchio Coop, troviamo *Nestlé, Nutrition & Santé, Crastan, Alce Nero & Mielizia*.

Il mago di orz

Coltivato e lavorato con la cura di un tempo, dall'orzo bellunese farine per prodotti da forno e un buon caffè.

59

Un tempo coltivato in tutte le vallate dolomitiche bellunesi, l'orzo oggi resiste solo in piccoli campi oltre i 1.700 metri di altitudine nell'area ladina dei Fodom e in alcuni campi delle campagne più fertili del fondovalle bellunese e feltrino. La coltivazione tradizionale dagli Anni Sessanta è stata fortemente trascurata e soppiantata nel fondovalle dal mais, mentre in altre aree montane più marginali si è arrivati al completo abbandono.

Gli antichi semi autoctoni d'orzo sono stati però recuperati grazie alla passione e alla ricerca svolti dai coltivatori della Cooperativa *La Fiorita* e dall'Istituto Agrario di Feltre, supportati dalla Provincia e dalle Comunità Montane, e ha preso vigore un rinnovato interesse a favore della coltivazione dei cereali di montagna.

L'orzo bellunese si semina in primavera, tra aprile e maggio, e si raccoglie in piena estate, quando la pianta raggiunge oltre un metro di altezza (le varietà più comuni hanno uno stelo più corto, lungo circa 45 centimetri); è una varietà adatta al clima rigido della montagna, è quindi rustica e particolarmente indicata per la coltivazione biologica. La coltivazione è difficilmente meccanizzabile a causa delle pendenze e piccole dimensioni dei campi; la sua resa, infine, è di un terzo inferiore a quella delle varietà moderne coltivate in pianura. L'orzo antico bellunese è, infatti, una varietà di tipo "distico": produce cioè spighe appiattite con due sole file di semi, per questo, a parità di spighe, produce meno semi. La qualità, però,

è ottima; il seme è bianco, grande e pesante. Con l'orzo bellunese lavorato a pietra si producono anche farine per vari prodotti da forno e inoltre, tostato artigianalmente, dà un buon "caffè d'orzo".

Il bellunese è una delle aree rurali più integre del Veneto



e la reintroduzione dell'antico orzo del Presidio può costituire una vera alternativa a coltivazioni intensive non tradizionali e all'abbandono delle aree montane. Il raccolto di due ettari d'orzo autoctono verrà conferito dagli agricoltori alla propria Cooperativa agricola *La Fiorita* di Cesiomaggiore, che ne cura anche la trasformazione e la vendita diretta. I campi di conservazione del seme, curati ancora con le antiche tecniche di coltivazione, sono gestiti da alcuni piccoli coltivatori dell'area Fodom nell'alto agordino, in zone isolate e libere quindi da contaminazioni.

Grazie al progetto di *Slow Food* "Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food", che riunisce in una rete nazionale oltre 220 ristoranti che impiegano prodotti dei Presidi e sostengono attivamente i produttori custodi della biodiversità, sono stati raccolti nel corso di un centinaio di cene svolte nel 2009 i fondi che hanno consentito di avviare il Presidio. ■



Crostini di capperi alla senese

Ingredienti per 4 persone

- capperi sotto aceto, 50 g ■
- zucchero in polvere, 50 g ■
- uva passolina, 30 g ■
- pinoli, 20 g ■
- candito, 20 g ■
- prosciutto, 100 g ■

Preparazione

facile

Tempo

30 minuti

Costo

medio

La dietista

450 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●●
Grassi ● Colesterolo ●

Piatto antidepressivo naturale grazie al triptofano dell'uvetta, che si trasforma subito in serotonina, e del pinolo, ricco di proteine, di magnesio e vitamina B2, tonificanti del sistema nervoso.

Preparazione (dalla ricetta originale dell'Artusi)

I capperi tritateli all'ingrosso, l'uva passolina nettatela dei gambi e lavatela bene, i pinoli tagliateli per traverso in tre parti, il prosciutto foggiatelo a piccolissimi dadi ed il candito riducetelo a pezzettini. Mettete al fuoco, in una piccola cazzeruola, un cucchiaio colmo di farina e due del detto zucchero e quando questa miscela avrà preso il color marrone, versate nella medesima mezzo bicchier d'acqua misto a pochissimo aceto. Quando avrà bollito tanto che i grumi siensi sciolti, gettate nella cazzeruola tutti gli ingredienti in una volta e fateli bollire per 10 minuti, assaggiandoli nel frattempo, per sentire se il sapore dolce e forte sta bene; non v'ho precisato la quantità di aceto necessaria, perché tutte le qualità di aceto non hanno la stessa forza. Quando il composto è ancora caldo distendetelo sopra fettine di pane fritto in olio buono o semplicemente arrostito appena. Potete servire questi crostini diacci anche a metà del pranzo, per eccitare l'appetito dei vostri commensali. Il miglior pane per questi crostini è quello in forma all'uso inglese.



Abbinamento

In abbinamento con questo piatto un Chianti dei Colli Senesi dell'anno in commercio.



Questa ricetta di Pellegrino Artusi, il primo che abbia scritto un testo di ricette, è da lui giudicata tra i principi (antipasti) più allettanti. Sono, infatti, semplici da preparare e si possono servire sia caldi che freddi.



Pasticcio di riso alla Cavour

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di riso ■
- 60 g di burro ■
- 100 g di parmigiano grattugiato ■
- 4 pomodori maturi ■
- 4 uova ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione

facile

Tempo

20 minuti

Costo

economico

Preparazione

Lessare il riso e condirlo con burro e parmigiano, dopo averlo scolato bene. Tagliare a cubetti i pomodori e saltarli in padella con un po' d'olio, quindi amalgamarli al riso. Affrittellare le uova, salarle, peparle, adagiarle sul riso precedentemente versato in una pirofila e gratinare in forno per alcuni minuti.

La dietista

620 Kcal a porzione

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

Il riso, adatto anche ai celiaci, è digeribilissimo poiché il suo amido si presenta sottoforma di granuli venti volte più piccoli di quelli del frumento, quindi fornisce pronta energia. In combinazione con le uova è perfetto per vegetariani e sportivi.



Abbinamento

Visto il suggerimento di Camillo Benso, va bene provare un **Barolo** scegliendone, però, uno giovane.



Camillo Benso, conte di Cavour, proprietario terriero e agronomo, era un esperto di riso e amava in particolare questo modo di cucinarlo, abbastanza elaborato, ma con ingredienti molto semplici. Era inoltre convinto che per gustare a pieno il sapore del suo riso fosse essenziale consumarlo inaffiato dal *Barolo* che produceva nelle sue tenute di Grinzane, contribuendo a renderlo un vino pregiato, capace di competere con i rossi francesi.



Stoccafisso alla garibaldina

Ingredienti per 4 persone

- 2 kg di stoccafisso ammollato ■
- 1 grossa cipolla ■
- 800 g di pomodori maturi ■
- 50 g di acciughe salate ■
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato ■
- 4 spicchi d'aglio ■
- 300 g di olive in salamoia ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione

facile

Tempo

60 minuti + cottura

Costo

medio

Preparazione

Togliere la pelle dallo stoccafisso, pulirlo dalle lisce e sbriciolarlo bene. Rosolare la cipolla tritata in abbondante olio, quindi mettere lo stoccafisso e dopo pochi minuti aggiungere il pomodoro privato della pelle e dei semi e tritato grossolanamente. Aggiungere a metà cottura il trito di prezzemolo, le acciughe diliscate e ben lavate e l'aglio a pezzi grossi. Continuare la cottura per almeno due ore e quasi alla fine aggiungere le olive in salamoia.

La dietista

580 Kcal a porzione

Proteine ●●● Grassi ●●

Piatto "del cuore" perché i pesci azzurri, ricchi di omega3, favoriscono la fluidità del sangue, mentre l'aglio riduce del 12% il colesterolo totale, dell'11% la LDL e del 17% i trigliceridi.



Abbinamento

Piatto robusto che richiede l'abbinamento con un Rosso di discreta struttura come un **Chianti Classico** d'annata.



Era uno dei piatti preferiti di Garibaldi che si dice facesse cucinare molto spesso a Caprera. Alcuni raccontano che i Mille, prima di imbarcarsi per l'epica impresa, mangiassero lo stoccafisso cucinato con questa ricetta addirittura dopo le trenette al pesto.



La torta di Mazzini

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di mandorle sbucciate ■
- 300 g di zucchero ■
- 1 limone ■
- 2 uova ■
- 30 g di burro ■
- 1 confezione di pasta sfoglia ■
- 2 cucchiaini di zucchero a velo ■

Preparazione

Pestare le mandorle e mischiarle con lo zucchero, sbattere due tuorli con il succo di un limone, montare gli albumi a neve ferma e mischiare il tutto. Ungere una tortiera con il burro, mettere sul fondo la pasta sfoglia, riempire con il composto preparato, cospargere di zucchero a velo e mettere in forno caldo per 30 minuti.

La dietista

970 Kcal a porzione

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

Le mandorle sono un concentrato di minerali (calcio, ferro, rame, zinco), un vero integratore naturale, con omega3 e 6, niente colesterolo. In più il litio, un antidepressivo molto noto.

Preparazione

media

Tempo

30 minuti

Costo

medio



Abbinamento

Si consiglia un vino da dessert corposo, Vin Santo o Passito di Pantelleria.



Dolce prediletto dal genovese padre degli ideali del Risorgimento. La ricetta dettagliata di questa torta a base di mandorle fu inviata dallo stesso Mazzini – che era esule in Svizzera – alla madre Maria Drago, pregandola di imparare a cucinarla.

PRENDITI IL TUO SPAZIO

PER LA TUA
PUBBLICITÀ
NEI NOSTRI CENTRI
COMMERCIALI
CONTATTACI

VIGNALE COMUNICAZIONI

Spazi pubblicitari ed espositivi.

Responsabile Commerciale: +39 335 5223267

Responsabile Area Centro Nord: +39 338 7382944

Responsabile Area Centro Sud: +39 338 7382948

Sede centrale

+39 0565 24111

Fax +39 0565 24213

S.S. AURELIA KM 237

57025 PIOMBINO (LI) fraz. Riotorto

vignale.comunicazioni@unicooptirreno.coop.it



VIGNALE COMUNICAZIONI Srl



Unicoop Tirreno

enneci

65

semi seria di Simona Marchini



Casi della vita

Il cafone e il simpatico, protagonisti di due piccole storie di varia umanità.

Una nota di costume, se così si può dire. Ero al caffè "Canova" a piazza del Popolo con un giovane amico e aspettavamo una persona. All'improvviso un signore abbronzato, capelli bianchi, con un sorriso largo come una pubblicità dell'ultimo dentifricio mi si avvicina e grida: "Ciao, Simona!". L'entusiasmo era quello di un vecchio amico, ma dato che spesso mi dimentico persone immerse nel buio della memoria, per non sbagliare rispondo sempre sorriso *Durban's*, occhio cordiale, dico fiduciosa "Ciao!", e lui, sempre con i denti in mostra, mi fa: "Accidenti come ti fa bene la Tv, ti leva 20 anni!" Resto un momento perplessa e spiazzata e dico "Per questo ci vado, no?" E lui, non contento della gaffe, insiste: "Certo che ci hanno truccatori gajardi, pe' levatte tutti quell'anni!" Io e il mio amico ci siamo guardati sgomenti con l'occhio attonito di chi si chiede: "Perché? Chi sei? Chi sono? Come ti permetti?" e gli abbiamo girato le spalle. Ora io dico: ma possibile che la volgarità e la maleducazione che ci affliggono da più di 20 anni in televisione abbiano sdoganato così l'espressività degli italiani da autorizzare uno sconosciuto ad apostrofarmi senza motivo? Che avrà portato a casa quel cafone: la soddisfazione di avere "mortificato" un personaggio po-

polare? L'esibizionismo di un attimo? Io non ho mai preteso di essere quella che non ero, né da ragazza né adesso. Perché ho sempre cercato qualcosa di più dell'apparenza. Ma lo stupore mi è rimasto addosso per qualche giorno... Dov'è la galanteria dei nostri padri che non faceva dell'età una colpa? Quel po' di grazia e d'eleganza che rende la vita più "gentile"? Riflettiamo. Quell'esuberante maschio di mezz'età "Che avrà voluto dire" (citazione di me stessa)?

Invece, a compensare, racconto un colpo di fortuna che dimostra che bisogna sempre avere fiducia. Tempo fa avevo perso un orecchino di plastica, molto chic ma di nessun valore, nel taxi di sera. Avevo richiamato subito, l'orecchino era lì. "Bene, lo posso riavere?" "Certo, glielo porto appena capito da quelle parti". È passato un mese, durante il quale ho più volte tentato di ristabilire un contatto col taxi... Niente da fare. Finché ieri sera chiamo il solito radio-taxi e mi lamento con l'autista di quest'assurda piccola storia. Beh, ci fermiamo a un semaforo e lui fa: "Signò, che fortuna! Quello a fianco è Cigno 21!" Suona il clacson, l'altro si gira e con un sorriso innocente e radioso mi porge l'orecchino. "Oh vede? L'ho conservato co' tutti i sentimenti!". Viva la faccia tosta ma simpatica del tassinaro romano! E soprattutto, come vedete, sperare sempre! ■

Dall'asilo all'università, la lunga e faticosa
- almeno per chi s'impegna - carriera dello
studente. Consigli utili per iniziare ogni
ciclo di studio col piede giusto.

Scuola guida

66

■ Barbara Autuori

Se vale l'adagio che "chi ben comincia è a metà dell'opera", un avvio sereno è l'arma per affrontare al meglio anche l'imminente anno scolastico. Così mixando con saggezza inserimento, metodo e organizzazione si può arrivare a giugno quasi senz'affanno.

Banco di prova

L'ingresso nella scuola dell'infanzia rappresenta spesso anche il primo contatto delle famiglie con l'ambiente sociale circostante. «I genitori entrano in relazione con persone che si occuperanno dei loro piccoli ma anche con altri mamme e papà», spiega **Beatrice Tamborini**, insegnante di scuola dell'infanzia a Milano, esperta di pedagogia. Un passaggio delicato che può scatenare dubbi e preoccupazioni. «Emozioni da non trasferire mai sui bambini, piuttosto da esprimere alle maestre in occasione dei colloqui di preinserimento».

Una conoscenza reciproca che agevolerà il rapporto scuola-famiglia soprattutto in occasione di reazioni insolite da parte dei piccoli, da affrontare senza troppi allarmismi. Per arrivare preparati alla prima campanella, genitori e figli possono giocare un po' d'anticipo: ricordare in modo giocoso l'appuntamento di metà settembre, fare una passeggiata fino alla scuola, preparare insieme il materiale richiesto. «Per dare al bambino l'idea di ciò che gli accadrà - continua l'educatrice - possono servire dei giochi preparatori il cui protagonista è, ad esempio, un pupazetto che si sveglia, fa colazione, si lava i denti ed esce per andare a scuola, lì gioca e poi torna a casa». Simulazioni più utili di tanti discorsi con bambini così piccoli da non saper dare un nome alle proprie paure che possono, invece,

essere verbalizzate dagli adulti: «I racconti di come si sentivano mamma e papà alla loro età possono far capire ai figli che provare un po' di malinconia quando si lascia il nido è normale». Essenziale, infine, è non avere fretta: «Per un **inserimento** senza strappi ci vogliono 15 giorni», conferma Tamborini.

Per chi suona la campanella?

Archiviato il primo giorno d'asilo, dopo tre anni è la volta della **prima elementare**. Nuovi compagni, nuove maestre, nuove richieste. «Il disagio all'inizio di questo ciclo è spesso legato al grado di autonomia dei bambini» afferma **Rita Donà**, insegnante di scuola primaria con trent'anni d'esperienza. Non solo imparare a gestire libri e quaderni, ma soprattutto essere in grado di allacciarsi scarpe, bottoni, grembiuli. «Competenze che non tutti possiedono già e la cui mancanza può facilmente mettere in crisi, così come arrivare a lezione già iniziata». Se l'orario delle elementari non è flessibile, non è un caso: «I primi dieci minuti sono preziosissimi: ci si saluta, si predispongono il materiale, si scrive la data, si crea l'atmosfera della giornata». Altro elemento determinante è l'**atteggiamento dei genitori**. «A sei anni - avverte Donà - i bambini non vanno caricati di aspettative eccessive perché potrebbero soffrire d'ansia da prestazione». A giocare poi un ruolo essenziale per un buon ambientamento è la scelta del rappresentante di classe: «A volte interpretato come antagonista della maestra, è invece la figura di mediazione scuola-famiglie affinché si instauri un clima sereno per i bambini».

Provaci ancora prof

Conquistata la licenza elementare, agli studenti pre-adolescenti si prospetta lo spauracchio delle **medie**.



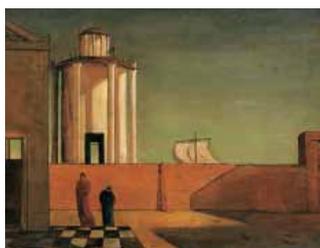
«Uno scoglio da superare – conferma **Stefania Santagostino**, professoressa d'italiano alle scuole medie prima, oggi al biennio di un istituto superiore milanese -. Chi inizia la prima media, può acquistare i libri un po' in anticipo e familiarizzare con le nuove materie. Un esercizio da fare con i genitori». Il sostegno di mamma e papà è indispensabile: «Davanti a un cambiamento così impegnativo – sottolinea – non bisogna lasciarli da soli pensando che siano grandi, ma non si deve nemmeno diventare ansiosi». Spaventarsi per una mole inaspettata di compiti non è certo una strategia vincente. «Sia alle medie che alle superiori – suggerisce la professoressa – è importante prevenire l'organizzazione della settimana scegliendo le attività che si vogliono conservare». Il calcio, la danza, il programma Tv preferito, lo strumento musicale: impegni che vanno coordinati con il dovere quotidiano per lo studio. «Un tempo da non rimandare, nemmeno quando non ci sono compiti» precisa Santagostino che consiglia anche l'adozione di un "diario di bordo": «Soprattutto alle superiori, è importante avere un **metodo**: per questo è utile appuntarsi ogni cosa, dalla pagina alla quale si è arrivati in storia fino all'ora di buco in matematica».

Senso d'orientamento

Spesso la scelta dell'università è un dilemma: «Un buon iter universitario si basa su una scelta consapevole» afferma a proposito **Daniela Accili**, Prorettore agli Studenti dell'Università degli Studi di Camerino (www.unicam.it). Una valutazione fondata non solo sui corsi di laurea disponibili, ma anche sui servizi accessori, dal tutoraggio alle borse di studio per arrivare agli stage formativi. «La nostra università – prosegue – organizza giornate di **orientamento** in cui lo studente può confrontarsi con il personale docente e amministrativo, nonché test d'ingresso per verificare le proprie conoscenze». In fase di preimmatricolazione (dal 18 al 28 settembre), *Unicam* offre corsi intensivi di matematica e logica per chi non è ancora iscritto dietro pagamento di una piccola quota, mentre durante l'anno accademico attiva corsi d'integrazione gratuiti in varie materie. ■

Amore per l'arte

Un affresco di Piero della Francesca, un quadro di De Chirico, una scultura di Canova e chi più ne ha più ne metta. Basta ammirare un'opera d'arte per mettere in moto, secondo una recente scoperta dei ricercatori dell'University College di Londra, gli stessi meccanismi cerebrali dell'innamoramento: nella corteccia orbito-frontale aumenterebbe la produzione di dopamina, una sostanza in grado di farci provare una sensazione di piacere, un po' come nell'amore. Niente malinconia, depressione



e mugugni davanti a un'opera d'arte – è dimostrato! -. E allora se non si ha il fidanzato, meglio di niente si può andare a vedere una mostra: di solito nel Belpaese ce ne sono un po' per tutti i gusti, proprio come i fidanzati.

Non si butta via niente!

Non che la bella stagione sia già finita, ma la parte modaiola di noi pensa già alla prossima. Se avete riposto in qualche angolo dell'armadio alcuni capi dello scorso autunno-inverno perché non si sa mai, avete fatto bene purché si tratti dell'abitino corto in maglia, stile Anni Settanta, della borsa di lana (le più accorte avranno messo di sicuro l'antitarpe), lo scaldacollo e la sciarpa a trecce grosse. Si consiglia qualche furto dal guardaroba maschile di casa: veri must di stagione cappottoni da uomo, completi pantalone, cravattini e sottili bretelle. Rovestate anche in qualche cassetto o baule di famiglia, di sicuro troverete camicie giacobine dimenticate e completi barocchi con stampe broccate in oro o in colori vivaci e intensi, se il giallo e il viola sono insieme meglio non vi poteva andare.

Per essere alla moda, senza spendere un capitale, basta non perdere il capo...

Movimento circular

Allungarsi verso il ripiano più alto, voltarsi per parcheggiare, piegarsi a raccogliere i giocattoli, dure prove quotidiane per la colonna vertebrale spesso dolorante. Ma con l'arrivo in palestra del *Circular Pilates*, basato sul metodo classico arricchito con i movimenti mutuati da altre discipline tra cui *Yoga* e *Qigong* (arte del respiro), sarà più facile sviluppare la capacità di ruotarla, torcerla e muoverla liberandola da eventuali blocchi dovuti a inattività, a un uso scorretto del corpo o a tensioni muscolari. Con un mix sapiente d'esercizi combinati tra gambe e braccia con quelli della colonna vertebrale, il movimento del corpo risulterà più fluido ed elastico in poco tempo. Tutti a *Circular Pilates*!



Che figurina!

68

■ Cristina Vaiani

Chi non ha mai scambiato dop-pioni o non se l'è guadagnate a suon di manate sui banchi di scuola? E chi non ha tra i ricordi la malinconia di quell'ultima casella rimasta vuota?

Tutto tramonta, ma non le figurine, ancora oggi oggetto di scambio e collezione, ricercatissime e super pagate se d'epoca - su eBay i prezzi di vecchi album completi - o addirittura passate alla leggenda come introvabili. È un caso il feroce saladino del concorso a premi indetto dalla *Buito-*

ni-Perugina negli Anni Trenta che proprio per la sua rarità sconfinò nel mito. Autentici pezzi da collezione come i 500mila esemplari esposti nel Palazzo di Santa Margherita a Modena (www.comune.modena.it/museofigurina) la città delle edizioni Panini che ha visto imbustare più di 25 miliardi di figurine in 50 anni.

Libero scambio

Ammettiamolo, le abbiamo amate tutti tanto che proprio quest'anno ricorre il cinquantesimo anniversario delle prime figurine *Panini*, i mezzi busti dei calciatori che si attaccavano con la colla. Ciò significa che prima di noi ci hanno giocato i



Esempio di figurina e scheda, in basso, la copertina del catalogo.

SCIMMIA RAGNO LANOSA
Nome inglese Woolly spider Monkey
Elemento Terra
Classe Mammifero
Dieta Erborivo
Dimensioni 55 - 80 cm
10 - 15 kg

Non tutti sanno che...
La scimmia ragno lanosa è il primate più grande del Sud America. Il suo principale tratto distintivo è rappresentato dalla coda prensile: è in grado di appendersi a testa in giù utilizzandola come unico punto di presa.

Album di viaggio

Il giro del mondo in 180 figurine con Coop e Wwf.

Pronti per "Il giro del mondo in 180 figurine"? Il viaggio è racchiuso in un album, che si riempie facendo la spesa in Coop dall'8 settembre al 2 novembre quando per ogni 10 euro di acquisti si riceverà una bustina contenente 5 figurine. La raccolta potrà anche essere velocizzata acquistando prodotti acceleratori che danno diritto a più bustine.

Un'iniziativa di Unicoop Tirreno, Coop Centro Italia e Unicoop Firenze con Wwf per far conoscere ai bambini la straordinaria varietà animale del pianeta Terra e come poterla salvaguardare seguendo i progetti del Wwf.

Ritratti in figurina su carta proveniente da foreste certificate FSC animali da tutto il mondo - dai più comuni lupo appenninico, foca monaca, tigre del Bengala, bisonte americano ai più curiosi drago di Komodo, tarantola babbuino, allocco barrato, rana freccia, tartaruga liuto - con a fianco

la "carta d'identità" e divisi per continenti, per ciascuno dei quali il Wwf ha individuato categorie a rischio da salvaguardare: per l'Europa i grandi carnivori, per l'Asia la biodiversità himalayana, nel Nord America i fiumi, i polmoni verdi in Africa e Sud America, gli ecosistemi marini dell'Oceania e delle regioni polari. L'acquisto dell'album permetterà di aiutare il Crase di Semproniano, il più grande centro di recupero in Italia per animali selvatici ed esotici rimasti vittime della caccia, del bracconaggio e del commercio illegale. Per ogni album venduto al prezzo di 1,90 euro Coop destinerà infatti 50 centesimi al centro che, con i soldi raccolti, sarà dotato di un'ambulanza per il trasporto degli animali, di un'aula didattica, della cartellonistica con le informazioni sugli animali e di un numero verde per segnalare da tutta

Italia animali in difficoltà.

Nel corso dell'iniziativa i bambini avranno l'occasione di scambiare le figurine anche all'interno di alcuni punti vendita. E si potrà fare lo stesso giro del mondo anche via web registrandosi su www.ilgirodelmondo.net e scegliendo un avatar da inviare sul campo di gioco, una sorta di esploratore interattivo che seguendo indizi, quiz e curiosità, va alla scoperta degli animali nascosti nei vari continenti.

www.unicooptirreno.e-coop.it



nostri genitori e ancor prima i nostri nonni. Immutate le regole dello scambio; una contro una, a meno che non si tratti di una determinante a completare l'album o una pagina, per cui si paga volentieri un prezzo – sempre in figurine – più alto. Ma c'è anche chi il prezzo lo paga in denaro approfittando delle aumentate occasioni di scambio e d'acquisto offerte da internet. Basta digitare “scambio figurine” per sollevare un vespaio di collezionisti che offrono, vendono, comprano, cercano. Dai siti dedicati come gli ufficiali di *Panini* agli annunci su *eBay* ai forum tipo www.scambiofigu.forumcommunity.net dove chiunque può pubblicare mancoliste/doppioliste di collezioni e raccolte, scambiare figurine di oggi e di ieri, contattare o intervenire sui post degli altri utenti. Per chi si accontenta solo di guardare su www.cartesio-episteme.net/figurine.htm si naviga a vista tra le figurine di tutti i tempi e di tutti i tipi.

Paninoteca

Se le più richieste sono sempre state le collezioni dei calciatori – oggi la Coppa America Argentina 2011 – tra i personaggi che la *Panini*, e non solo, ha inquadrato in figurina ci sono attori, eroi, cartoni animati come i vari *Winnie the Pooh*, *Invizimals*, *Harry Potter* recentemente in circolazione. E poi quelle degli animali andate a ruba nelle scuole.

Ma non è mai stato e non sarà mai solo un gioco da ragazzi perché da sempre appassiona collezionisti di tutte le età. Le prime figurine erano in realtà destinate agli adulti, piccole immagini pubblicitarie abbinare in omaggio a prodotti commerciali, come le bellissime cromolitografie, tuttora ricercate e costose, che nell'Ottocento il barone Von Liebig decise di inserire nella confezione del proprio estratto di carne predisponendo di lì a poco un album per raccogliere. Similmente in Italia negli Anni Trenta del Novecento alcuni importanti marchi alimentari – da *Perugina* a *Lavazza* a *Barilla* – abbinano ai prodotti raccolte premio con figurine spesso disegnate da penne celebri. Poi tutto passa nelle mani delle case editrici dalle *Cicogna*, *Lampo*, *Nannina* degli Anni Quaranta-Sessanta alle successive *Panini*, *Edis*, *Reli* che hanno reso la figurina immortale. ■

le vite degli altri di Barbara Autuori

Le regole del gioco

Rivolto a tutti, dai bambini con handicap ai ragazzi stranieri con difficoltà linguistiche, con il rugby educativo dell'Associazione Schola Rugby l'integrazione culturale e la coesione sociale passano dallo sport.



Milane, 49 anni, ex rugbista e oggi bibliotecario, Enzo Belluardo è fondatore e presidente dell'Associazione *Schola Rugby* (www.facebook.com/pages/Schola-Rugby) che con un gruppo di 19 insegnanti, educatori e animatori sociali promuove progetti culturali ed educativi nelle scuole di Milano e provincia utilizzando il rugby come strumento didattico.

Cosa imparano i bambini praticando questo sport?

«L'integrazione e la coesione sociale sintesi delle quattro regole del rugby: la meta intesa come il prendersi le proprie responsabilità, il placcaggio interpretato come rispetto dell'avversario da fermare con un “abbraccio”, il passaggio indietro tradotto nella condivisione di risorse e obiettivi e il fuorigioco sinonimo di solidarietà».

Competenze sociali importanti.

«Oggi come nell'Ottocento quando Thomas Arnold, educatore e filosofo codificò le regole del rugby per insegnare a rampolli dell'*upper class* britannica come affrontare i profondi cambiamenti sociali prodotti dall'industrializzazione: un'emergenza educativa che si ripropone per prevenire bullismo e discriminazione».

Un'idea che arriva da lontano.

«Nella sua essenza sì, anche se il rugby educativo da noi proposto è molto diverso da quello della Tv. È per tutti: bambini con handicap, maschi, femmine, ragazzi stranieri con difficoltà linguistiche e può essere praticato anche in palestra». Al chiuso?

«Il nostro obiettivo è farne uno strumento didattico fruibile per gli insegnati ai quali proponiamo – dopo le 10 ore svolte con i bambini e che si concludono con un mini torneo non agonistico – un breve corso gratuito di formazione per acquisire dimestichezza con il metodo». Come vi finanziate?

«I progetti sono sovvenzionati dai Comuni e consigli di zona che pagano il materiale per le attività così come gli educatori che inviamo negli istituti. Per il resto non abbiamo né società sportiva né una scuola privata di rugby. Ognuno di noi fa altro nella vita e l'impegno nell'Associazione è del tutto volontario».

Un sogno nel cassetto?

«Diffondere il rugby educativo. Per ora ci hanno chiamato in Svizzera e quest'estate i nostri educatori lo hanno esportato in un orfanotrofio in Bolivia». ■

Tanti libri, pochi lettori. E se si comincia bene da piccoli, da ragazzi l'amore per la lettura cola a picco. Sarà tutta colpa dei nuovi mezzi di comunicazione? La parola a un professore e a uno scrittore.

70

A basso volume

■ Jacopo Formaioni

Se ne sfogliano pochi e spesso solo per dovere. Come rivela una delle più ampie e accurate ricerche *Istat* l'Italia non è un paese per libri o meglio per lettori. Alcuni dati per tutti: il picco di lettori si ha tra 11 e 14 anni, ben il 60 per cento, mentre dai 15 ai 24 la percentuale scende fino al 50, per poi continuare la tendenza al ribasso con l'avanzare dell'età. Inoltre il 70 per cento di questi giovani bibliofili sono definiti lettori deboli, con non più di 3 libri letti in un anno.



Angolo di lettura

Lo conferma **Pier Marco de Santi**, docente della facoltà di Lettere dell'Università di Pisa: «I ragazzi leggono poco e anno dopo anno la situazione non migliora. Molti studenti escono dalle superiori senza aver letto i testi classici, che in passato facevano parte di un comune e spontaneo percorso formativo. La lettura è vissuta come un'imposizione scolastica, un semplice supporto: accade spesso che, raggiunto l'obiettivo, molti giovani perdano interesse per i libri. A scoraggiare i più è il tempo tecnico per la lettura di un libro; l'immediatezza di media come la Tv e internet è di gran lunga più attraente. Con questo non voglio certo dire che non legge più nessuno – cerca di confortarci il professor De Santi –: anzi i ragazzi alle medie e nei primi anni di superiori sono lo zoccolo duro di lettori di libri come *Harry Potter*, *Twilight* e *fantasy* in genere. Negli anni successivi passano a letture più

impegnative, ma spesso solo se sono un "caso" letterario, un *best seller*. È raro che si interessino ai classici o a libri più impegnativi scelti in base a una personale capacità critica. Leggere, leggere "bene", sembra essere un lusso che pochi si concedono».

Secondo i dati *Istat*, è la disaffezione verso i libri – sostituiti negli anni da altri mezzi di comunicazione – il principale ostacolo alla lettura. Ma non sono solo le meraviglie dell'era moderna a far crescere il numero dei ragazzi che non leggono, già salito al 30 per cento, ma anche il contesto familiare, spesso poco stimolante.

Odore di chiuso

Un fattore determinante per la formazione di nuovi lettori è la presenza di biblioteche domestiche, presenti in circa il 60 per cento delle famiglie. A prescindere dalla qualità dei volumi, una biblioteca in casa incrementa notevolmente l'interesse dei giovani verso i libri. Una prova? L'ambiente familiare è stato fondamentale per il giovane scrittore pisano **Marco Malvaldi**, autore di gialli come *La Briscola in cinque* e *Odore di chiuso* (editi da *Sellerio*): «Sono nato in una casa piena di libri, per me leggere è stato uno svago naturale. Ho maturato dei gusti solo al liceo, con una professoressa di lettere molto capace. L'importante è non forzare le persone, metterle a contatto con le storie, prima che con i libri: il resto verrà da solo. Chi da giovane contrae questa "malattia" non ne guarisce più... Col tempo "impara" anche a leggere, perché i giovani leggono di tutto, da *Harry Potter* a Dostoevskij. Le case editrici non sono mai riuscite a creare una letteratura "giovane", pur lanciando *instant book* che vanno incontro al mercato. Con l'esperienza e qualche errore s'impara a non fidarsi della copertina, sviluppando una capacità critica per sopravvivere alle migliaia di nuovi titoli che escono ogni anno», continua Malvaldi.

Sincerità

Ma l'offerta forse ha superato la domanda. «È vero. Non c'è tempo per tutti i libri, io stesso ne compro più di quanti ne riesco a leggere. Si scrive moltissimo e ci si chiede se chi scrive abbia qualcosa da dire. Non c'è una definizione di "vero scrittore". Piuttosto non tutti sono scrittori sinceri. Chi scrive per se stesso, per capire meglio cose che gli sono successe o solo per sfuggire alla noia, è uno scrittore sincero che troverà gente disposta ad ascoltarlo. E i giovani sono sempre disposti ad ascoltare se hai qualcosa da dire». Se ci si rivolge Oltreoceano, oltre alla scrittura, è in voga anche la lettura tra i giovani purché digitale: la



ricerca *Kids & Family Reading Report* delle americane *Scholastic* ed *Harrison Group* evidenzia come la lettura virtuale di libri e giornali sia in aumento tra i ragazzi, a discapito della vecchia carta. Moda passeggera o evoluzione della lettura? A detta di Malvaldi il libro è insostituibile. Ma chissà, le vie della comunicazione sono infinite. ■

Viste e riviste

Tempi duri per recensire. Dove si legge poco anche le riviste culturali non hanno vita facile. Ne sono un esempio la crisi de *La Rivista dei libri*, edizione italiana della leggendaria *New York Review of Books* e la scarsa diffusione di riviste come *451* e *Alfabeta2*. Periodici nati con l'intento di offrire il più ampio quadro possibile dell'offerta editoriale senza fermarsi all'ultimo best seller. Ma anche se *Harry Potter* e i vampiri di *Twilight* la fanno da padrone, per i più giovani alcuni libri conservano il loro fascino. Opere come *Il signore degli anelli*, *Il piccolo principe* e *Alice nel paese delle meraviglie* incantano ancora migliaia di lettori, che si avventurano anche nei mari de *L'isola del tesoro* e nel castello di *Dracula* o *Sulla strada d'America*. E così via tra pagine classiche che non tramonteranno mai.



Onda anomala

Grazie all'elettromagnetismo brioche calde ogni mattina e cene pronte in un minuto. Tutto quello che succede dentro il microonde.

Che cosa c'entra un pezzo di cioccolata con un'onda elettromagnetica e un fisico americano? Tutte le invenzioni hanno una storia, ma quella del forno a microonde è davvero singolare. All'origine della scoperta che rivoluzionò la cottura degli alimenti, l'americano Percy Le Baron Spencer, ingegnere fisico presso la *Raytheon*, uno dei leader mondiali delle apparecchiature per radar. Spencer va tutti i giorni al lavoro con la sua ciotola e una barra di cioccolato che si gusta mentre aspetta l'autobus. Un giorno il pullman è in anticipo e invece di assaporare il suo dolcetto preferito lo mette in tasca e sale. Non lo sapeva ancora, ma con questo gesto avrebbe rivoluzionato il mondo della cucina.



Nel suo laboratorio, in seguito a un esperimento, Spencer si rende conto che un odore di cioccolato proviene dalla sua giacca lasciata casualmente accanto a una valvola elettronica, un magnetron. Si era sciolto... Incuriosito verifica il suo materiale, ispeziona tutto il laboratorio poi riprende il test, ma questa volta con chicchi di mais prestati da un collega. Et voilà! Esposti a un flusso di microonde i semi scoppiano trasformandosi in pop-corn. Ma che cosa sono le microonde e come possono riscaldare cibi e liquidi? Si tratta di onde elettromagnetiche o meglio perturbazioni di campi elettrici e magnetici. Il nome microonde deriva dalla loro lunghezza: più corte di quelle della banda *VHF* (*Very High Frequency*, onde a frequenza molto alta), la loro ampiezza varia fra 300 e 1 millimetro. Per generarle occorre un magnetron, dispositivo che trasforma l'energia cinetica - dovuta al movimento - in energia elettromagnetica (energia associata alle onde elettromagnetiche) sotto forma di microonde. Associate a un campo elettromagnetico che cambia periodicamente di direzione, ogni onda è caratterizzata da una frequenza misurata in hertz (Hz): una frequenza di 1 Hz significa che il campo s'inverte una volta ogni secondo. Le microonde di una frequenza massima di 2.450 MHz (megahertz) vedono quindi il campo invertirsi 2,45 miliardi di volte al secondo. Penetrando nell'alimento l'onda agisce direttamente sulle molecole (principalmente quelle dell'acqua) facendole reagire al campo. Il disordine molecolare genera un riscaldamento del cibo e non dell'aria come nel forno tradizionale. Tornando a Percy, una domanda nasce spontanea: come mai non ha usato il cibo della sua ciotola per ricominciare l'esperimento? La storia non lo dice, ma scommetto che la signora Spencer era una bravissima cuoca. ■

Questo mondo non è per loro. La denuncia del regista Francesco Falaschi sulla precarietà dei giovani nel suo ultimo film *Questo mondo è per te*.

In un mondo che...

72

■ Maria Antonietta Schiavina

Una colonia marina trasformata per due settimane in un grande teatro di posa, studenti di una scuola di cinema che vivono in concreto il set. Pochi soldi per produrre un film "indipendente" e un successo di critica inaspettato anche se meritatissimo. *Questo mondo è per te*, l'ultima scommessa di Francesco Falaschi, regista grossetano, al suo terzo ciak dopo *Emma sono io* (2001) e *Last minute Marocco* (2006), uscito in aprile e riproposto a settembre per le scuole, perché ritenuto molto formativo, è nato come parte integrante del corso

per aiuto regia promosso dalla Provincia di Grosseto, in collaborazione con l'Agenzia Formativa dell'Istituto Professionale "Einaudi" e il contributo del *Fondo Sociale Europeo*. E ha coinvolto, fin dalla fase di sceneggiatura, anche gli studenti



della "Scuola di Cinema - Laboratorio per filmmakers 2008", realizzato grazie al contributo della Provincia di Grosseto e della banca *Monte dei Paschi di Siena*, le cui lezioni in aula e sul set cinematografico si alternano, integrandosi in una continua sperimentazione attiva, tra ciò che è stato spiegato e illustrato teoricamente e quello che, invece, si svolgerà direttamente sul campo.

"Una pellicola vibrante, piena di ironia e di rabbia. Comica, ma anche tagliente. Con budget minuscolo ma qualità maiuscola" ha scritto dopo la prima del film il critico de *La Nazione* G. Bogani, mentre Fabio Ferzetti de *Il Messaggero* l'ha definita "una boccata d'ossigeno fra tante commedie di pura formula". La commedia, che ha come protagonista un giovane maturando, non percorre la scia della commedia giovanilistica ed è una storia di formazione con significativi tratti di originalità, dichiarata proprio per questo "di interesse culturale" e qualificata "film d'essai". Un bilancio decisamente positivo che ha ripagato il regista Francesco Falaschi per la costanza con cui ha voluto realizzare il progetto.

«Se si calcola che questo film è auto-distribuito, ma con una sua nicchia di visibilità, che è a basso costo e quindi un'operazione indipendente, artisticamente ma anche economicamente equilibrata, con un minimo di denaro pubblico, si può guardare ai risultati con grande soddisfazione», dice Falaschi che proprio in questi giorni sta riprendendo il giro di presentazioni della pellicola interrotto per le vacanze estive.

Una storia quella rappresentata in *Questo mondo è per te* che stimola alla discussione intorno ai concetti di formazione, orientamento, occupazione...

«L'intenzione mia e degli altri sceneggiatori, Filippo Bologna e Stefano Ruzzante, è stata proprio quella di raccontare la fase che attraversano gli studenti da poco prima della maturità ai mesi successivi, quando diventa pressante la scelta della via da intraprendere per il futuro».

Noi, ragazzi di oggi

Legato all'attualità e al mondo dei giovani, *Questo mondo è per te* (www.questomondoeperte.com), racconta le scelte di un giovane diplomato, alle prese con un'improvvisa esigenza di autonomia economica, che lo porterà nel mondo del lavoro per poter coronare il sogno di iscriversi a una prestigiosa scuola per aspiranti scrittori. In questo suo percorso il ragazzo si troverà a dover superare diverse "prove di maturità" nelle amicizie, in famiglia, nel lavoro e anche in amore. Un romanzo di formazione, quello narrato da Falaschi in chiave di commedia e ambientato in una bizzarra e particolarissima cittadina costiera della Toscana.

Molti gli attori non professionisti impegnati nelle riprese fra cui il protagonista Matteo Petrini, allievo dei corsi di Cinema dell'Istituto Professionale "Einaudi" ed Emilia Costantini, la frizzante coprotagonista. Al loro fianco professionisti come Cecilia Dazzi, Paolo Sassanelli, Paolo Migone, Sergio Sgrilli, più altre figure, in gran parte del territorio grossetano, che hanno accettato di lavorare secondo un modello produttivo denominato "a partecipazione" sperimentato da alcuni anni nel cinema indipendente.

Chi è esattamente Teo, il protagonista del film?

«Un ragazzo di provincia, con genitori separati che, nel momento in cui la vita lo mette davanti a grandi prove come la malattia improvvisa del padre, si ritrova a passare dai giorni della spensieratezza a quelli dell'angoscia, venendo catapultato in problemi più grandi di lui... Pensa che la buona volontà sia sufficiente a superare gli ostacoli, ma capisce quasi subito che il suo è un percorso travagliato, diventando, suo malgrado, nel giro di poco tempo adulto».

Con questo film lei ha scoperto anche un nuovo attore.

«Matteo Petrini, il protagonista (Teo) si è rivelato davvero una bella sorpresa. Lui, che è grossetano, frequentava il corso della Scuola di cinema come videomaker. Non era previsto che facesse l'attore, ma ho visto in lui la figura che cercavo, l'ho messo alla prova e, poiché ha un talento naturale, è entrato perfettamente nella parte, in piena sintonia con l'altra protagonista,



Eugenia Costantini, figlia dell'attrice Laura Morante e del regi-

sta Daniele Costantini, una ragazza bella, talentuosa, semplice e piena di buona volontà, che ha collaborato alla realizzazione della storia con grande entusiasmo, come del resto tutti quelli che hanno partecipato al film, risultato di un vero e proprio lavoro di gruppo».

Quali percorsi farà adesso *Questo mondo è per te*?

«A settembre ripartirà con il tour sia nelle rassegne d'essai che per le proiezioni scolastiche, incominciando dal circuito *Lanterne Magiche* della Mediateca Regionale Toscana. E a novembre sarà al *NICE* New York-Los Angeles, selezionato tra le migliori proposte italiane dell'anno».

Ha altri progetti nel cassetto per i giovani?

«Per il momento devo seguire la crescita del neonato di turno, ma i progetti sono tanti e la voglia di realizzarli non manca certo, anche se sono ben consapevole delle difficoltà che ci sono oggi nel cinema, soprattutto per chi vuole lavorare bene senza giungere a compromessi di nessun tipo». ■

triplavù di Luca Carlucci

Luoghi di aggregazione

73

Due dinamiche diverse, ma complementari, hanno caratterizzato il recente evolversi dell'informazione on line. Da un lato progetti informativi nati dal basso sono maturati in realtà iperprofessionali, come il caso eclatante dello *Huffington Post* [www.huffingtonpost.com], il superblog di news recentemente venduto per 315 milioni di dollari. Dall'altro lato, abbiamo assistito a una dinamica inversa e forse ancor più interessante: pezzi di giornalismo professionistico che cercano di realizzare su internet, con maggiore libertà di manovra, prodotti giornalistici nuovi.

Di quest'ultima tendenza possiamo citare due interessanti esempi italiani, abbastanza diversi fra loro. Il primo è *Il Post* [www.ilpost.it], testata giornalistica on line fondata da Luca Sofri. *Il Post* è innanzitutto un aggregatore di notizie riprese da altre fonti, nazionali e internazionali: una redazione seleziona le notizie giudicate più interessanti, le riassume citando da uno o più articoli i passi più significativi e accompagnando il tutto con brevi commenti, dopodiché viene offerto il link per andare a leggersi la notizia sulle fonti originali. Oltre a ciò, *Il Post* può contare su una nutrita schiera di opinionisti, provenienti anche dal mondo più squisitamente internettiano, che dicono la loro in pagine strutturate come blog a sé stanti, ma integrate dentro il sito stesso.

Invece *Linkiesta* [www.linkiesta.it], un vero e proprio quotidiano digitale di taglio anglosassone molto orientato alla politica, all'economia e all'attualità. Nato nel 2008 dall'iniziativa di tre soci, di cui due giornalisti professionisti, e oggi di proprietà di un azionariato diffuso in cui nessun singolo socio può possedere più del 5 per cento del giornale, *Linkiesta* offre solo contenuti originali e ben approfonditi, cercando di sfidare i ben più blasonati quotidiani nazionali sul loro stesso terreno. ■

Società liquida

Dal punto di vista del fruitore di notizie, la cosa più difficile è trovarle e gestirle. Dal punto di vista del produttore di notizie il problema è ribaltato: lo scopo è dare visibilità e reperibilità ai suoi prodotti. Un aggregatore di news è un sito dinamico che non pubblica notizie o articoli originali, ma si limita a mettere insieme, sotto forma di breve riassunto corredato di link alla fonte, notizie prese da altri siti. Ciò avviene in maniera automatizzata oppure a cura di un lavoro di selezione eseguito da una redazione. Il miglior esempio di aggregatore di notizie in lingua italiana è probabilmente *Liquida* (www.liquida.it) che mette insieme news prese da siti professionali, ma anche e soprattutto articoli pescati dai blog.

per approfondimenti: www.nuovoconsumo.it



Sorpresa!

L'assurdo dell'ultimo spot di Vivident per suggerire che il ripieno del suo confetto produce sensazioni sorprendenti. Il fatto è che la sequela di "sorprese" è raccapricciante.

74

Qualcuno si sarà inorridito per l'assurdità delle scene, qualche altro avrà anche gridato alla mancanza di correttezza politica. Sta di fatto che l'ultimo spot di **Vivident** colpisce. A dire la verità non è nuovo nemmeno lo stile paradossale con cui l'azienda **Perfetti Van Melle Italia** costruisce lo spot: l'iperbole, l'esagerazione, l'assurdo, che qui diviene anche raccapricciante. Ma come si articola il brevissimo frammento narrativo? In un ambiente borghese, di professionisti, un uomo già avanti nell'età guarda pensoso fuori dalla finestra. Poi, braccia conserte, si sposta verso il centro della stanza, dicendo con aria grave ad un giovanotto seduto su un divano: «Figliolo, c'è una cosa che devo confessarti; non sono tuo padre; sono tua madre». E così dicendo si sbottona la camicia da cui emerge un seno prorompente (segno tangibile e incontrovertibile dell'inaspettato e nuovo sesso confessato). Ma le sorprese non sono finite: ce n'è una anche per il padre (madre?). Infatti l'altro personaggio soggiunge: «E io non sono tuo figlio; sono una marionetta», mentre si toglie dal viso una maschera e si trasforma in un burattino. Ma non è ancora finita: c'è una sorpresa anche per lo spettatore, oltre che per

i personaggi dell'esile vicenda. Infatti, nella scena successiva, compare un tipo strano seduto ad una scrivania – genere speaker del telegiornale – sul tetto di un grattacielo, che chiede allo spettatore se gli piacciono le sorprese e lo invita a provarne usando **Vivident**. Ecco allora che – sorpresa! appunto – in quel momento cade dal cielo una balena bianca che lo schiaccia emettendo il tipico getto d'acqua. Qual è il senso di questa serie strampalata di fatti? Quella di suggerire che **Vivident** può produrre delle sensazioni inaspettate e sorprendenti con il ripieno del suo confetto (forse un po' troppo per così poco!). L'elemento nuovo in questo ultimo spot – rispetto ad altri relativi alla stessa marca – è dato dalla dimensione della parodia, la citazione ironica, di un meccanismo tipico di un genere televisivo di ampio successo, come le soap opera, dove la vicenda assume spesso repentine e inaspettate svolte, fino all'assurdo. Bisogna dire che in sé il meccanismo non è nuovo: è l'*agnizione*, un topos delle tragedie e commedie classiche, descritto magistralmente da Aristotele come efficace mezzo per produrre sviluppi decisivi nella vicenda. Ma Aristotele teorizzava anche la misura e il giusto mezzo: due fattori che non hanno corso nella narrativa popolare televisiva, i cui eccessi la pubblicità fa bene a prendere in giro. ■



tele **obiettivo** di Beatrice Ramazzotti

Non perdere tempo

C'è stato un momento in cui il capo famiglia esige il silenzio assoluto: quell'attimo fugace in cui alla Tv c'erano le previsioni meteorologiche. Zitti, c'è il tempo! Oppure: Silenzio c'è Bernacca! E per qualche minuto tutti ascoltavano assorti quell'oracolo in divisa, perché da lui dipendeva l'uscita in barca, la semina dell'orto e il pranzo di matrimonio. Autorevoli, ma simpatici i metereologi ci hanno insegnato termini come anticiclone delle Azzorre o moderate

precipitazioni, mostrandoci con la bacchetta i ghirigori dell'alta e della bassa pressione, pur coscienti che ci avremmo capito il giusto. Poi è arrivato internet e il meteo sempre a portata di mano, eppure il fascino dell'uomo delle previsioni è rimasto: medaglie militari, papillon, un eccentrico modo di vestire e di parlare. Ognuno di noi ha il suo preferito: Luca Mercalli, Guido Caroselli, Paolo Corazzon fino al colonnello Gliacci, esiliato da Mediaset per aver criticato l'avvento delle "Meteorine", sorridenti pin-up del clima in cui conta tanto il fisico e per niente la laurea in fisica.

LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO



COOP È LA TUA ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.

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

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

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

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

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

sociocoop

Unicoop Tirreno

LA CONVENIENZA A

Ogni quindici giorni tantissimi
OFFERTE RISERVATE AI SOCI

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA **DALL'1 AL 15 SETTEMBRE.****MASSIMO**
5 cont.
PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

sconto
30%
alla cassa**SPIEDINI
DI POLLO
CON SALSICCIA
E PEPERONI**
CONFEZIONE RISPARMIO - il kg

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

sconto
40%
alla cassa**PESCHE
NETTARINE
GIALLE**
il kg**ORIGINE ITALIA****MASSIMO**
6 pezzi
PER OGNI CARTA**SCELTO
DAI
SOCI****GRANA PADANO BONI**
800 g ca. - il kgPREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**sconto**
25%
alla cassa**€ 9,90**

per i non soci € 13,20

MASSIMO
4 pezzi
PER OGNI CARTA**OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
IL CASOLARE
FARCHIONI**
grezzo - 3 litriPREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**€ 11,89**

il litro € 3,96

MASSIMO
4 cont.
PER OGNI CARTA
TRA I DUE TIPI**SGRASSATORE
UNIVERSALE
CHANTE CLAIR**
profumo di marsiglia/
lavanda - 1 litro x 3PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**€ 4,75**

il litro € 1,58

MASSIMO
6 cont.
PER OGNI CARTA**MOZZARELLA
ITALIANA
ALTA QUALITÀ
GRANAROLO**
100 g x 3PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**€ 1,99**

il kg € 6,63



- Potenza 2500 W
- Velocità aria soffziata 212 Km/h
- Volume di raccolta 40 litri
- Capacità di aspirazione 250 l/s
- Rapporto di tritatura 03:01

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
**SET COLTELLI
MIRACLE BLADE III**
con ceppo e tagliere
conf. x 18PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**€ 54,00**QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
**ASPIRAFOGLIE/
SOFFIATORE**
Mod. GARDENVAC 2500 FLYMOPREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO**€ 69,90**

A MISURA DI SOCIO.

mi prodotti in offerta speciale.

SOCI UNICOOP TIRRENO.

coop ipercoop DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

DAL 16 AL 30 SETTEMBRE.

 <p>MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA</p> <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 40% alla cassa</p> <p>VITELLONE MAGRO SCELTO A TRANCI il kg</p> 	 <p>MASSIMO 8 conf. PER OGNI CARTA</p> <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 40%</p> <p>SUSINE PRESIDENT 2 kg</p>	
 <p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p> <p>BOCCONCINO DI SALAME SA. VI. il kg</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 35% alla cassa</p> <p>€ 9,68</p> <p>per i non soci € 14,90</p>	 <p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p> <p>GAMBERI ARGENTINI KALEU-KALEU PANAPESCA 500 g</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 3,99</p> <p>il kg € 7,98</p> 	
 <p>MASSIMO 3 conf. PER OGNI CARTA TRA I DUE GUSTI</p> <p>SACCOTTINO MULINO BIANCO con crema al cioccolato/ con confettura di albicocca conf. x 16 - 672 g</p> <p>OFFERTA 16</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 2,99</p> <p>il kg € 4,45</p>	 <p>MASSIMO 8 conf. PER OGNI CARTA TRA I VARI GUSTI</p> <p>SUCCO E POLPA VALFRUTTA pera/pesca/albicocca 200 ml x 6</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 1,29</p> <p>il litro € 1.08</p>	<p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA</p>  <p>coop</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potenza 900 W • Performance da 1500 W • Filtro hepa • Spazzola parquet, bocchetta, spazzola a pennello • Con/senza sacco
<p>SCARPA TREKKING UOMO/DONNA</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 34,90</p>  <p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA</p> 	<p>SCOPA ELETTRICA HOOVER Mod. STG750</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 59,90</p>	

socio**coop**

Unicoop Tirreno

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

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

DALL'1 AL 30 SETTEMBRE.

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop incoop ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

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

PISELLINI
PRIMAVERA
FINDUS
750 g

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 1,49
+ 50 punti

oppure
€ 2,49
il kg € 3,32



MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA



MASSIMO
5 pezzi
PER OGNI CARTA

ORO SAIWA
2,5 kg

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 2,69
+ 150 punti

oppure
€ 5,69
il kg € 2,28



JEANS WAMPUM
UOMO - Mod. CONFORT
lavaggi assortiti/
DONNA - elasticizzato
modelli e colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 17,00
+ 400 punti

oppure
€ 25,00



GUANCIALE
MEMORY
CON FODERA
doppia onda/
saponetta
100% schiuma
di poliuretano
viscoelastico

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 20,00
+ 500 punti

oppure
€ 30,00



COMPLETO FELPA
UOMO/DONNA
LONSDALE

modelli e colori assortiti
70% cotone e 30% poliestere

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 19,00
+ 500 punti

oppure
€ 29,00



CELLULARE
SAMSUNG
Mod. STAR WIFI

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 55,00
+ 500 punti

oppure
€ 65,00

- Colori: black/white
- Rete GPRS quadriband
- Display 3" a 260 mila colori
- Full touch
- Connettività: USB 2.0, bluetooth 2.1, Wi-Fi
- Memoria: interna 50 MB espandibile con MicroSD
- Fotocamera 3,2 Mpixel
- Multimedialità: MP3, MP4, Radio FM
- Messaggistica: SMS, MMS, E-mail

HD
ready

DVB-T
TERRESTRIAL
HD+CI+

2 USCITE
HDMI

LED
TECHNOLOGY
32"

55 cm
18 cm
78 cm

- Connessioni: AV, USB
- Risoluzione 1366x768
- Contrasto 2.000.000:1

TV LED
SAMSUNG
Mod. UE32D4003

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 339,00
+ 1000 punti

oppure
€ 359,00

SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

MONDOVIVO I VIAGGI DI UNICOOP TIRRENO

ACQUISTA I VIAGGI MONDOVIVO
E COLLEZIONA I PUNTI

Mondovivo è il progetto di viaggi riservati ai soci di Unicoop Tirreno. Tante destinazioni per tutti, per chi cerca l'avventura e la conoscenza e per chi cerca il relax. Tutti i viaggi Mondovivo sono affidabili, convenienti, con prezzi trasparenti. E pensati a misura di socio.

Nel corso dell'anno scopri sul nostro sito www.mondovivo.it tutte le nostre proposte e scegli quelle che più ti piacciono.



I prossimi viaggi sono:

Ischia per la festa di San Michele dal 24 settembre al 1 ottobre

Club Velia Casalvelino in Campania dal 10 al 17 settembre

Corte dei Tusci Follonica in Toscana dal 15 al 18 settembre

Sharm el Sheikh dal 25 settembre al 2 ottobre

Halloween a Gardaland dal 29 ottobre al 1 novembre

per ulteriori informazioni vai sul sito.

Su tutti i viaggi Mondovivo, ma solo su questi, ottieni 1 punto ogni euro di spesa come da regolamento pubblicato su www.mondovivo.it. I punti sono erogati per il viaggio acquistato e fruito esclusivamente dal socio Unicoop Tirreno titolare della carta SocioCoop e degli eventuali minori a carico.

I punti sono attribuiti solo sulla quota viaggio e non vengono riconosciuti sugli importi che fanno riferimento a: visti, tasse aeroportuali e portuali, noleggi, quote di iscrizione, adeguamenti cambi e carburante, alcuni tipi di supplementi che saranno sempre comunicati all'atto della prenotazione, penalità di annullamento, prenotazioni di solo Hotel, biglietteria aerea, marittima e ferroviaria. I punti non sono cumulabili con altre iniziative speciali e non sono erogati a fronte di acquisti effettuati su viaggi diversi da quelli Mondovivo.

I viaggi prenotati dopo il 29 febbraio 2012 e i viaggi non interamente pagati entro il 29 febbraio 2012 non daranno diritto ai punti.



ORARI: LUNEDÌ - VENERDÌ
10.00 - 12.00 / 15.00 - 18.00

Vieni a scoprire tutti i viaggi di Mondovivo su:

www.mondovivo.it e cerca l'agenzia convenzionata a te più vicina.

SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

TERME DI MONTECATINI



Centro Benessere presso Terme Excelsior, Viale Verdi, 61 - Montecatini Terme (Pistoia)

Il buono è valido per uno dei seguenti trattamenti:

•**Idromassaggio termale con Fragranze del Mediterraneo:**

bagno termale con idromassaggio arricchito di aromi e fragranze floreali (durata 20');

•**Aqualux termale + poltrona massaggiante:**

bagno termale che coniuga gli effetti abbronzanti dei raggi UVA alle caratteristiche dell'idromassaggio in acqua termale seguito dall'azione rilassante della poltrona massaggiante (durata 40');

•**Oasi termale + poltrona massaggiante:**

composta da sauna, bagno turco con cromoterapia, docce termali emozionali, zona relax ai vapori termali, seguita dall'azione rilassante della poltrona massaggiante (durata 60');

•**Massaggio Thai speciale schiena:**

massaggio di antica tradizione, scioglie blocchi e irrigidimenti della schiena. Particolarmente indicato in presenza di stress e stanchezza (durata 25').



Sorgente Naturale di Benessere



2.500 punti

**BUONO DA 30 EURO
DA UTILIZZARE PRESSO
LE TERME DI MONTECATINI**

Buono da 30 euro da utilizzare presso lo stabilimento termale delle Terme di Montecatini.

Il buono è valido fino al 30 aprile 2012.

Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione ai numeri

0572/778518 - 0572/7781 - 0572/778511,

oppure scrivendo a: centro.benessere@termemontecatini.it

booking@termemontecatini.it - terme.excelsior@termemontecatini.it

SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

TERME DI TOSCANA

Terme Antica Querciolaia

Via Trieste, 22 - 53040 Rapolano Terme (Siena)

tel 0577 724091 - fax 0577 725470 - infoterme@termeaq.it - www.termeaq.it

Il buono è valido per l'entrata alle piscine e al centro benessere.

Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

Il buono è valido fino al 30 settembre 2012.



Terme San Filippo

Via San Filippo, 23 - 53023 Bagni San Filippo (Siena)

tel 0577 872982 - info@termesanfilippo.it - www.termesanfilippo.com

Il buono è valido per l'ingresso alla piscina termale, per i trattamenti nel centro benessere termale e per i programmi benessere comprendenti trattamenti e soggiorno in hotel. Sono esclusi servizi bar, ristorante e solo alberghieri. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

Il buono è valido fino al 1 novembre 2012 nel periodo di apertura del complesso,

da Pasqua al primo novembre di ogni anno, con esclusione del mese di agosto.



Terme di Montepulciano

Via delle Terme, 46 S. Albino - 53045 Montepulciano (Siena)

tel 0578 7911 - fax 0578 799149 - info@termemontepulciano.it - www.termemontepulciano.it

Il buono è valido per tutti i servizi, compresi i trattamenti al Centro Benessere.

Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

Il buono è valido fino al 1 novembre 2012.



Terme di Equi

Piazza delle Terme, 1 - 54013 Equi Terme (Massa Carrara)

tel. 0585 949300 - info@termediequi.it - www.termediequi.it

Il buono è valido per i trattamenti del centro benessere. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

Il buono è valido fino al 31 ottobre 2012.



Terra e acqua della Lunigiana

Terme Sant'Elena

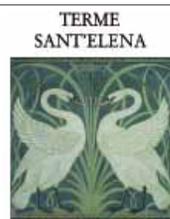
Viale della Libertà, 112 - 53042 Chianciano Terme (Siena)

tel 0578 31141 - fax 0578 31369 - info@termesantelena.it - www.termesantelena.it

Il buono è valido per l'ingresso alle cure termali, per gli abbonamenti alle cure termali nei periodi di apertura delle terme e per l'acquisto di confezioni di acqua minerale in bottiglia Sant'Elena e/o Marzia. Sono esclusi dal buono i ticket e le pratiche del Servizio Sanitario Nazionale. Non occorre prenotazione per utilizzare il buono.

Il buono è valido fino al 30 settembre 2012 e nei periodi di apertura dello stabilimento.

Per nessun motivo verrà restituito denaro se la spesa per l'acquisto di servizi è inferiore al valore del buono.



Terme di Chianciano

Salone Sensoriale, presso Parco Acqua Santa - Piazza Martiri Perugini
53042 Chianciano Terme (Siena)

Info e prenotazioni 848 800 243 - info@termechianciano.it - www.termechianciano.it

Il buono è valido per l'entrata al Salone Sensoriale, compreso l'accesso e l'utilizzo di tutti i servizi del Salone Sensoriale. Sono esclusi i trattamenti del Centro Benessere DIBI che possono essere acquistati a parte. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità, al numero

0578 68480 oppure scrivendo a prenotazione@termechianciano.it

Il buono è valido fino al 1 novembre 2012, con esclusione del periodo di Natale, Capodanno e Pasqua.

Il buono non è cumulabile e non è valido su tariffe già scontate.



2.500 punti

**BUONO DA 30 EURO
DA UTILIZZARE PRESSO GLI
STABILIMENTI TERMALI TOSCANI**

Buono da 30 euro da utilizzare presso gli stabilimenti termali di:
Terme Antica Querciolaia, Terme San Filippo, Terme di Montepulciano,
Terme di Montecatini, Terme di Equi, Terme Sant'Elena, Terme di Chianciano.



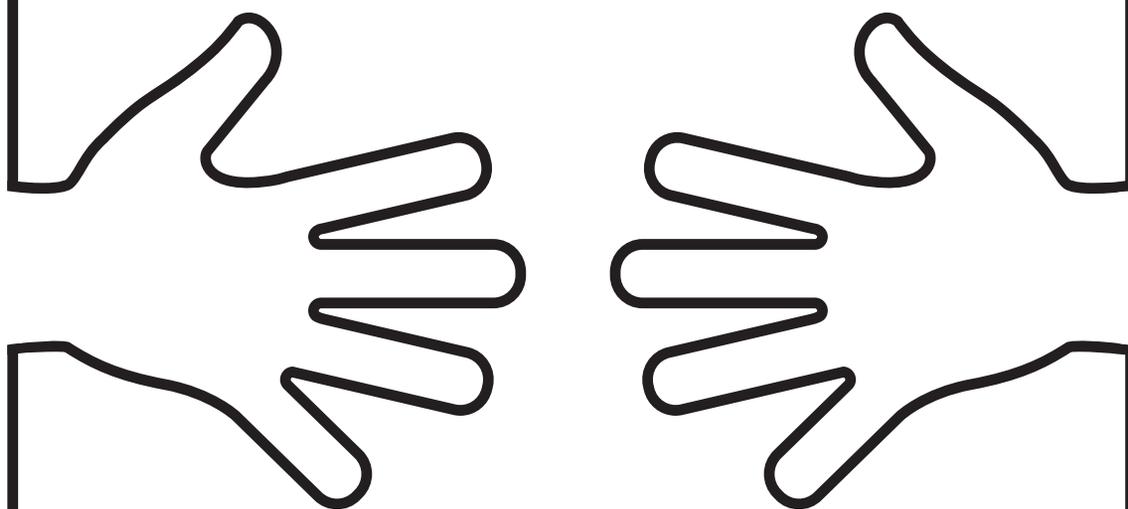
20% DI SCONTO
SU 100 PRODOTTI A MARCHIO COOP.



NON PERDERLI DI VISTA.
Scopri tanti prodotti diversi ogni 15 giorni.

coop
LA COOP SEI TU.

TRATTIAMO IL MONDO CON I GUANTI



150°
anniversario
Unità d'Italia



 **COOPLAT**
www.cooplat.it

Noi scegliamo Dash Ecodosi

"Perché odio sprecare detersivo"

"Perché hanno una formula potentissima"

"Perché ne basta una sola"

"Perché le ha inventate Dash"



Tenere lontano dalla portata dei bambini.



**La prima Ecodose
non si scorda mai**