



$$h^z = x^z$$

PUBBLICA DISTRUZIONE

In attesa di una vera riforma della scuola e dell'università.

Coop a pannello

■ L'energia pulita di Unicoop Tirreno

Ritratto di famiglie

■ Quelle italiane ai tempi della crisi

Nemici intimi

■ Le malattie sessualmente trasmesse

"Arma" a doppio taglio

■ Guida all'acquisto del regala barba

Principe Ranieri

■ Intervista a Massimo Ranieri





SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



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

Burgon & Ball

SHEFFIELD ENGLAND

Bucket in a bag



prezzo per i soci
19,90 € oppure

350 punti
+ 12,90 €

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

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

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



Doggy bucket in a bag



prezzo per i soci
17,90 € oppure

350 punti
+ 10,90 €

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

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





SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



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



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

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

Corsica flower bridge



prezzo per i soci
11,90 € oppure

100 punti
+ 9,90 €

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

12,90 €

- Ø 30 cm
- h 24 cm



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

Viene fornita con appositi fissatori per un ancoraggio di sicurezza.

Corsica flower bridge table



prezzo per i soci
34,90 € oppure

250 punti
+ 29,90 €

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

39,90 €

- 58 x 38,2 cm
- h 24 cm



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

**SCONTO
DEL 30%***

*sui seguenti prodotti Noberasco Bio:
Arachidi 300g, Prugne 250g,
Albicocche 250g, Macedonia 200g,
Uva 250g, Datteri 250g, Fichi 250g,
Mandorle pelate 70g,
Mandorle sgusciate 70g,
Noci sgusciate 80g, Pinoli 40g.



Nutrirsi **Bio** significa alimentarsi secondo natura.
Noberasco ti offre un'ampia scelta di prodotti
per vari momenti della giornata.



noberasco

Per saperne di più clicca su
www.noberasco.it

Dal 1908, un mondo di frutta a colori

C'era una volta il tetano materno e neonatale... Scriviamo insieme la fine della storia.



In alcune zone del nostro pianeta il tetano neonatale è ancora una malattia mortale: **ogni 9 minuti un neonato che lo ha contratto perde la vita.**

I paesi nei quali la malattia è diffusa sono aree in via di sviluppo, dove spesso si partorisce in casa. Il parto infatti è il momento più delicato, in cui sia mamma che figlio sono a rischio di contrarre il tetano per via della mancata sterilizzazione degli strumenti usati per il taglio del cordone ombelicale.



Per sconfiggere la malattia c'è però una soluzione semplice, economica e alla portata di tutti: **bastano pochi centesimi per acquistare un ciclo completo**

di vaccini, che prevengono la malattia e salvano la vita di mamma e figlio.

Dal 2000 l'UNICEF ha deciso di intervenire a sostegno delle popolazioni a rischio, attraverso **imponenti campagne di vaccinazione** con l'obiettivo di eliminare il tetano materno e neonatale in 59 paesi entro il 2015.

Dal 2006 Procter&Gamble affianca l'UNICEF in questa sfida per la vita e ha già contribuito a **eliminare la malattia in 8 paesi**. Un traguardo raggiunto anche grazie alla grande generosità dei consumatori COOP, che hanno aderito con entusiasmo alla raccolta fondi 2011 e che, con il loro prezioso contributo, **hanno permesso di donare 2.421.962 vaccini**. Un ringraziamento speciale va a tutti coloro che hanno partecipato all'iniziativa *Un gesto d'amore*, consegnando presso il corner dedicato i loro disegni e pensieri di solidarietà e aiutando così l'UNICEF a donare ulteriori 8.000 vaccini.

Ci sono però ancora molte vite da salvare: 130 milioni di mamme e neonati non sono protetti con la vaccinazione e rischiano di morire. Ecco perché quest'anno vogliamo fare ancora di più.

Solo nei punti vendita **COOP** e **IPERCOOP**, infatti, P&G raddoppierà la tua donazione nell'ambito della campagna *Insieme contro il tetano neonatale*. Ci sono molti modi per partecipare all'iniziativa di P&G per l'UNICEF*:

- scegli i prodotti P&G che aderiscono all'iniziativa e per ogni confezione acquistata verranno donati all'UNICEF 2 vaccini;
- partecipa all'iniziativa *Un gesto d'amore*: trova il corner dedicato all'interno del punto vendita e consegna alle hostess un disegno o un pensiero, contribuirai all'acquisto di 2 vaccini.

Partecipa anche tu, dona all'UNICEF vaccini anti-tetano.



Uno dei disegni che ha partecipato all'iniziativa Un Gesto d'Amore 2011.



* Procter & Gamble donerà 0,108€ a fronte dell'acquisto dal 20 Agosto al 31 Dicembre 2012 nei punti vendita COOP e IPERCOOP: (i) di ogni confezione singola o multipla dei prodotti Dash, AZ, Viakal, Swiffer, Fairy, Herbal Essences, Ace Gentile e Mastro Lindo con il marchio UNICEF, (ii) di ogni confezione singola o multipla dei prodotti Dash, Ace, Fairy, Ambipur, Pantene, AZ, Gillette, Olaz, Herbal Essences, Viakal, Swiffer, Oral b e Mastro Lindo senza marchio UNICEF venduta in attività promozionali con il marchio UNICEF (display e volantini) e (iii) di ogni confezione singola o multipla di Dash, non etichettata con il marchio UNICEF, venduta in attività promozionali anche senza il marchio UNICEF (display e volantini). Questa somma equivale, ad esempio, al costo di due dosi di vaccino contro il tetano. Aiuterai così P&G e l'UNICEF a vaccinare una donna in età fertile contro il tetano. Bastano solo due dosi di vaccino durante la gravidanza per proteggere mamma e bambino contro il tetano alla nascita e per i successivi due mesi. UNICEF non sponsorizza alcun marchio o prodotto. P&G sostiene UNICEF. Per ulteriori informazioni vai su www.missionebonta.it; www.unicef.it/missionebonta

SUPEREROI DI TUTTI I GIORNI

AUSILIO PER LA SPESA CERCA VOLONTARI



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

PER ADESIONI ED INFORMAZIONI PUOI RIVOLGERTI A:

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



IL SERVIZIO È ATTIVO NELLE SEGUENTI CITTÀ:

- | | | |
|-------------------|-------------|-----------------|
| - FOLLONICA | - PIOMBINO | - DONORATICO |
| - ROSIGNANO | - RIORTORTO | - SAN VINCENZO |
| - MASSA MARITTIMA | - LIVORNO | - ACQUAPENDENTE |
| - AVELLINO | - VELLETRI | |
| - CECINA | - MASSA | |

AUSILIO PER LA SPESA
È UN PROGETTO

coop
Unicoop Tirreno



Il valore di Coop ⁷

Più attenta alle persone e alle comunità, più aperta alla partecipazione e ai bisogni reali della società. Coop e i suoi valori che farebbero bene al mercato e alla crisi.

Aripetere la stessa cosa ci si stanca e spesso si passa da paranoici. Ma voglio correre questo rischio e – dopo aver letto il *Primo Rapporto sulla Cooperazione in Italia* redatto dal *Censis* – ribadisco, ancora una volta, che la cooperazione, lungi dall'essere un reperto della storia, è un modello imprenditoriale innovativo e vitale che può aiutare il Paese a uscire dalla crisi. Basta vedere come ha reagito, nel suo complesso, il mondo cooperativo a questi lunghi anni di crisi, innanzitutto dal punto di vista della tenuta occupazionale che, dal 2007 al 2011 – udite udite – anziché diminuire è aumentata dell'8 per cento facendo passare da 1 milione e 279mila a 1 milione e 382mila unità il numero degli occupati, e questo mentre il mercato del lavoro accusa una flessione dell'1,2 per cento. Tuttavia anche le cooperative subiscono gli effetti della crisi: ci sono settori che crescono, come quello delle cooperative sociali, e altri che

calano, come quello delle costruzioni, altri ancora, come le nostre Coop, non possono non risentire del sensibile calo dei consumi, ma, nell'insieme, dire che si tratta di un dato in controtendenza rispetto all'andamento generale dell'occupazione nel nostro Paese è perfino banale. Non è affatto superfluo invece ricordare che le cooperative presentano dimensioni molto più consolidate delle imprese tradizionali con 17,3 addetti in media contro un modesto 3,5. E siccome quello delle dimensioni (troppo piccole) delle imprese è uno dei problemi di questo nostro malandato Paese, si capisce assai bene quanto le cooperative, per loro natura e costituzione, siano più attente al valore della persona (dipendente, socio, utente, consumatore) e delle comunità di cui fanno parte, siano più orientate alla partecipazione e più pronte a recepire i bisogni "veri" espressi dalla società. Ed è importante notare che molte cooperative crescono e si sviluppano grazie, e non malgrado, a questa responsabilità sociale fatta di certificazioni di qualità, di carte dei valori, di certificazioni sociali e ambientali. Questo vuol dire che tutte le imprese debbano diventare cooperative? Certo che no. Ma sarebbe bene che alcuni valori guida della cooperazione venissero adottati dal mercato – introdotti a forza se occorre con lo strumento legislativo – per spazzare via il cancro della speculazione finanziaria che mette in ginocchio intere economie nazionali e per attenuare gli effetti non sempre virtuosi del perseguimento del massimo profitto come unico scopo dell'impresa. Nell'anno internazionale delle cooperative, è questo il messaggio che Governi, fondi monetari, banche mondiali e *troike* varie farebbero bene a recepire. ■



«Sento, ma non capisco le parole»

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

AUDIOVOX
APPARECCHI ACUSTICI

Livorno

Via della Coroncina, 8
Tel. 0586 883287

audiovoxlivorno.it



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

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

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

Collegabili senza fili a televisione e telefono

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

I SINTOMI.

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

LE CAUSE.

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

IL CALO DELL'UDITO SI PUÒ RISOLVERE CON SUCCESSO.

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

Spesso la soluzione è più semplice di quello che sembra

Come funziona lo Speech Guard

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

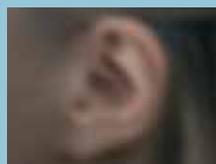
s, la t, la d, la v. Compito della nuova tecnologia **Speech Guard** (letteralmente "guardia della voce") è **proteggere le parole dal rumore** e chiarirle. Il risultato desiderato è un udito più a fuoco, con parole che guadagnano chiarezza, agevolando così la comprensione del discorso.

Apparecchio indossato
(foto reale)



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

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



Udito sfuocato
senza Speech Guard



Udito a fuoco
con Speech Guard

presentando questo coupon



Il chip dello
Speech Guard

Solo per questo mese da **Audiovox**

prova gratuita di **30 giorni**

In più, **sconto del 20%**

per l'acquisto di soluzioni con tecnologia Speech Guard

Fissa subito il tuo appuntamento.

AUDIOVOX
APPARECCHI ACUSTICI

Livorno Via della Coroncina, 8 (p.za Cavallotti) Tel. 0586 883287
Dal lunedì a venerdì ore 9.00/12.30 - 15.30/19.00 - Sabato mattina aperto

www.audiovoxlivorno.it



nuovoconsumo

IL MENSILE PER I SOCI DI UNICOOP TIRRENO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

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

Hanno collaborato

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

219

settembre 2012

Progetto grafico e impaginazione

Marco Formaioni
per Studiografico M (Piombino.LI)

Impianti e stampa

Coptip Modena

Direzione e redazione

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

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

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

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

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

Tiratura prevista: 286.881 copie
Chiuso in tipografia il 20/8/2012



Font utilizzate

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

7 Il punto

Aldo Bassoni

Il valore di Coop

contatti

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

firme

- 14 Salvatore Calleri
E se domani
- 15 Maria Carla Giugliano
Riserva di caccia
- 16 Tito Cortese
Parliamoci chiaro
- 17 Giorgio Nebbia
Tutto esaurito
- 18 Mario Tozzi
Tanto rumore per nulla
- 19 Massimo Montanari
Proverbiale
- 67 Simona Marchini
Rinascimento
- 76 Giovanni Manetti
Sotto a chi tuca

attualità

- 20 La notizia
Barbara Sordini
Coop a pannello
- 22 Primo piano
Rita Nannelli
Pubblica distruzione
- 43 Inchiesta
Dario Guidi
Ritratto di famiglie

soci

- 28 **Cultura Coop**
- 30 **Bagno turco**
- 32 **Carta vincente!**
- 34 **Concorrenza leale**
- 35 **Una storia romana**
- 39 Servizi ai soci
- 77 Convenienza

salute

- 48 La ricerca
- 49 Sani & salvi
- 50 **Nemici intimi**
Barbara Bernardini

prodotti

- 53 **Mini club**
Anna Somenzi
- 54 **"Arma" a doppio taglio**
Roberto Minniti
- 56 **Sotto le lenzuola**
Daniele Fabris
- 58 **Color nocciola**
Eleonora Cozzella
- 60 **La grande mela**
Silvia Inghirami
- 61 **Piattella forte**
Francesca Baldereschi
- 62 **Menu di zucca**
Paola Ramagli

enneci

- 68 **A piccoli passi**
Aldo Bassoni
- 69 Le vite degli altri
- 70 **Dovete sapere...**
Cristina Vaiani
- 71 Scienza infusa
- 72 **Ho un'idea!**
Jacopo Formaioni
- 73 Tempi moderni
- 74 **Principe Ranieri**
Maria Antonietta Schiavina
- 75 Triplavù

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

Spirito cooperativo

Sono una ex dipendente Coop e vorrei fare una precisazione relativa all'articolo di Marco Gualersi sull'incendio di via Gori uscito nella rivista di luglio-agosto (Storia di una Proletaria, p. 18). Anche i dipendenti della sede centrale di Vignale sottoscrissero l'1 per cento per la ricostruzione del negozio. Questo per dovere d'informazione.
Donatella Naldini, via e-mail



La segnalazione di una ex dipendente della sede centrale di Vignale ci impone di fare qualche precisazione a proposito dell'articolo apparso lo scorso mese sul disastroso incendio che nel luglio del 1972 distrusse i Grandi Magazzini di via Gori a Piombino,

Storia di una Proletaria. Come scrivevo nell'articolo, nei giorni e negli anni successivi all'incendio arrivarono alla Cooperativa numerosi contributi in denaro e attestazioni di solidarietà che aiutarono la Cooperativa a risollevarsi dall'incidente che le aveva provocato grosse perdite in un momento, storico ed economico,

difficile per il nostro Paese: tra coloro che donarono l'1 per cento del proprio stipendio, si precisa, ci furono anche i dipendenti della sede centrale di Vignale. Presso l'Archivio Storico Unicoop Tirreno a Ribolla è conservato un fascicolo contenente telegrammi, lettere, fotocopie d'assembli che esprimono la solidarietà e comprovano le donazioni in denaro che giunsero alla dirigenza della Cooperativa. Si tratta di tantissimi documenti firmati da una congerie molto vasta e varia di soggetti, provenienti da tutta Italia. Sarebbe quindi stato impossibile nell'articolo citare tutti coloro che fecero una donazione, destinarono una giornata lavorativa o una parte dello stipendio alla ricostruzione: sicuramente, è bene ribadirlo, una parte molto importante delle donazioni arrivò dalla sottoscrizione dei dipendenti della Proletaria, sia dalla sede di Vignale che da molti dipendenti di negozi anche lontani da Piombino o addirittura da ex dipendenti in pensione.

Marco Gualersi

Fondazione Memorie Cooperative

Giuseppe Tabani è il nuovo presidente dell'*Organismo di Vigilanza* di Unicoop Tirreno, mentre **Francesca Mencuccini** è confermata nella funzione di segretario. Nominato dal Consiglio di Amministrazione della Cooperativa l'*Organismo di Vigilanza*

è l'organo deputato, ai sensi della normativa, a vigilare sull'attuazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo di cui la Cooperativa si è dotata ai fini della prevenzione dei reati previsti dal Decreto legislativo 231/2001.

Storie di tutti i giorni

coop risponde

Silvia Agostini Responsabile Filo Diretto
di Unicoop Tirreno Numero verde 800861081

Sono una vostra lettrice "saltuaria", nonché cliente Coop, di cui condivido le scelte e la qualità dei prodotti. Ma lo scopo di questa mia mail non è quello di tessere le lodi di un'azienda che non ne ha bisogno. Voglio semplicemente raccontarvi la mia storia. (...) Ho 44 anni, separata da 2, con 2 figlie di 13 e 10 anni. Da 4 anni svolgo attività di "agente di commercio" anche se non ho frequentato alcun corso, ma mi sono formata un po' "sulla strada". Non guadagno un granché, a malapena le spese per la benzina e poco altro... E sono stufo. Stufo perché sono in giro tutto il giorno per pochi spiccioli: non ce la faccio a vivere e a mantenere dignitosamente le mie figlie, vietando loro anche un semplice gelato, sono stufo di sentire al Tg sempre le stesse notizie di una classe politica noncurante delle condizioni degli italiani (e io non sono né la prima né l'ultima a stare in queste condizioni). Sono stufo di trovare lavoro e poi sentirmi dire che "non ho l'età" perché all'impresa interessa un contratto di apprendistato per lo sgravio fiscale o roba del genere... E l'esperienza e la serietà di una donna matura dove la mettiamo? Nel cestino, evidentemente. Io conosco le mie capacità, così come i miei limiti: amo il contatto con la gente, cerco sempre di dirimere le controversie e di trovare una soluzione istantanea ai problemi dei clienti, sono solare, amo cantare quando sono allegra. In un'azienda so che darei il massimo per svolgere al meglio il mio lavoro, ma evidentemente non basta o non interessa a nessuno la mia professionalità, le mie capacità. Ma non demordo, continuo a cercare e a credere che un giorno o l'altro qualcuno si accorgerà di me e mi toglierà da questa vita di strada che non posso fare per altri anni in quanto logorante soprattutto per la schiena. Voglio crederci. Voglio sperare. Che qualcosa cambi e che la classe politica la smetta sempre di pensare a se stessa e a beghe sterili e senza senso e che faccia finalmente qualcosa per il popolo: per chi, come me, non ce la fa ad arrivare a fine mese e per chi, come tanti altri, non ha alcun mezzo di sussistenza. Scusatemi per l'amaro sfogo, ma ho ritenuto opportuno dar voce a tante persone che vivono la mia stessa situazione.

via e-mail

Nel nome del socio

Alcuni giorni fa mi sono recato presso un vostro punto vendita e, poiché la carta di mio padre che utilizzo si è rotta, ho chiesto la sostituzione. In maniera molto cortese mi è stato riferito che la tessera è personale. Volevo chiarimenti più dettagliati in riferimento alla carta SocioCoop e al suo utilizzo.

L'iscrizione a socio che ha fatto suo padre non è solo un'operazione che permette di aderire alle occasioni di convenienza commerciale, alla raccolta dei punti e ai servizi dedicati ai soci, ma è soprattutto un atto volontario con il quale un socio

richiede di partecipare alla vita della Cooperativa. È per questo motivo che, diversamente dalle tessere *fidelity*, la carta *SocioCoop* non viene distribuita gratuitamente. Inoltre, a differenza dalle altre catene, con questa carta si "acquista", per così dire, il diritto a presenziare alle assemblee, votare e approvare i bilanci ed eleggere i propri rappresentanti. La domanda d'ammissione segue un iter piuttosto complesso e scandito da tempi precisi: l'ammissione è, infatti, deliberata dal primo Consiglio d'Amministrazione utile, perfezionata poi con l'iscrizione al Libro Soci - di Unicoop Tirreno in questo caso - con una registrazione numerica che identifica il suo ingresso in Cooperativa. Per questi motivi la carta *SocioCoop*, essendo una carta esclusiva perché nominale, non è duplicabile, a meno di smarrimenti o deterioramento. Pertanto la richiesta di sostituzione della carta *SocioCoop* deve essere fatta unicamente dal titolare come qualsiasi altra richiesta di servizi esclusivi legati al socio.



Produzione propria

Facendo la spesa ho trovato agli di provenienza nazionale. Mi chiedo perché una grande catena di distribuzione come la Coop non sceglie sempre di anteporre prodotti del territorio nazionale. Lo chiedo perché in passato ho trovato solo agli spagnoli o comunque esteri.

La produzione d'aglio nazionale ha solitamente un ciclo che porta alla raccolta da fine maggio a fine luglio a seconda del territorio regionale in cui si produce. Una volta raccolto il prodotto si può conservare per alcuni mesi, ma non abbastanza per raggiungere la nuova produzione. Per cui finita la produzione italiana siamo costretti ad approvvigionarsi nei siti produttivi fuori dal nostro Paese, compresa la Spagna.

12 A scatola aperta

Vorrei avere un chiarimento sulla procedura per installare la scatola nera sulla mia autovettura, visto che la mia assicurazione non sa darmi delle informazioni precise. Ho diritto allo sconto? In assenza di sinistri, ho diritto a una riduzione del premio? via e-mail

Dal 25 marzo 2012 è entrata in vigore la norma sulle liberalizzazioni varata dal Governo che, per la parte relativa

all'*Rc auto*, introduce alcune importanti novità, tra cui l'installazione della scatola nera sulle autovetture. A tale proposito è bene sapere che non c'è un obbligo né per le imprese né per il consumatore, ma che nel caso in cui l'assicurato acconsenta alla installazione del dispositivo elettronico in grado di registrare l'attività del proprio veicolo, "i costi sono a carico delle compagnie che praticano inoltre una riduzione rispetto alle tariffe stabilite". Il consumatore, quindi, ha diritto a uno sconto sulle tariffe assicurative, oltre al fatto che tutti i costi di installazione, disinstallazione e sostituzione, sono totalmente a carico delle compagnie assicuratrici, senza costi

a suo carico. Per rispondere al suo quesito, la norma in questione mira a garantire al consumatore virtuoso, che non ha provocato sinistri nel

periodo d'osservazione, una variazione automatica in diminuzione del premio, fatte salve le migliori condizioni, nella misura preventivamente quantificata in rapporto alla classe di merito d'appartenenza prevista dal contratto di riferimento. In pratica, se il consumatore è virtuoso, è premiato con una classe di merito più favorevole e se l'impresa non applica la legge interviene l'*Isvap* con una sanzione pecuniaria.

Se decidete di installare un dispositivo di questo tipo, pretendete sempre di avere tutte le informazioni utili prima di stipulare il contratto, in modo da valutarne la fattibilità e la convenienza. Inoltre ricordate che le compagnie assicurative hanno l'obbligo di sottoporre al consumatore i preventivi di almeno altre 3 compagnie concorrenti.

Info

- > Decreto legge Liberalizzazioni n. 1 del 27.1.2012, convertito con Legge n. 27 del 24.3.2012
- > Codice delle Assicurazioni Decreto legislativo n. 209/05
- > Isvap (Istituto per la Vigilanza sulle Assicurazioni Private e di Interesse Collettivo) www.isvap.it
- > Rc auto quanto mi costi: www.cittadinanzattiva.it/progetti-e-campagne/consumatori/assicurazioni/3629-rc-auto-quanto-mi-costi.html

Claudia Ciriello

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



previdenza

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

Anni 20

Mia moglie è nata nel 1953 e ha effettuato versamenti volontari per 15 anni di contribuzione. Con le deroghe precedenti era in attesa di compiere 60 anni per andare in pensione, adesso non si capisce più cosa accadrà. Qualcuno mi dice che dovrà versare altri 5 anni di contributi. Altri mi parlano del decreto sugli esodati. Insomma quando riuscirà ad andare in pensione mia moglie?

P.L.M., lettera

Le disposizioni che prevedono il diritto alla pensione di vecchiaia con meno di 20 anni (ma con almeno 15 anni) di anzianità contributiva sono disciplinate dalla legge n. 503 del 1992 (riforma Amato). Quelle disposizioni non sono state abrogate dalla riforma Fornero. Essendo deroghe alla normativa generale, non possono essere considerate "tacitamente superate" dal-

All'attacco!

Che cosa ne pensa del grande successo della dieta Dukan? Lei è favorevole o contrario?

Il successo di questa dieta ritengo sia dovuto a una buona strategia di *marketing*, che è riuscita a presentare una versione modificata della vecchia dieta *Atkins* (che risale al 1972) come un modello dietetico originale e innovativo. Come la dieta *Atkins*, è un regime che si compone di 4 fasi ma, rispetto a quest'ultima, i nomi sono più accattivanti. La prima fase è detta di "attacco" e dura al massimo una decina di giorni, si mangiano solo proteine magre (ad esempio: le carni bianche, cavallo, tofu ecc), ogni altro alimento, verdure comprese, è vietato. Dopo questa prima fase, inizia quella di "crociera" che può durare da qualche settimana a mesi, a seconda del peso da perdere, in cui si alterna un giorno di sole proteine a uno in cui sono concesse anche le verdure (carote e barbabietole con moderazione). Lo stesso Pierre Dukan ci ricorda che "si tratta di un regime alimentare che non può essere seguito se non alla lettera. Risponde alla legge del tutto o niente". Vale a dire che basta la minima trasgressione per rovinare tutto. Dato che le persone che si ritrovano dei chili in eccesso hanno particolari difficoltà a controllare o persino a moderare certi cibi (figuriamoci eliminarli completamente per settimane), forse l'attrazione principale per questa dieta è rappresentato dalla prima fase, quella d'"attacco". Se sono convinto di non avere la costanza sufficiente per seguire un regime alimentare equilibrato e ipocalorico per un lungo periodo, posso, però,

stringere i denti e fare una dieta d'impulso per una settimana.

Peccato che alla fine i risultati non valgono lo sforzo. Una persona che ha un fabbisogno calorico di 2mila kcal, in una settimana di completo digiuno può perdere al massimo 2 chili di grasso, il resto del peso perso è rappresentato principalmente dal glicogeno e liquidi, che si recuperano nei primi 2 giorni di ritorno ad alimentazione normale.

In conclusione è un tipo di dieta che io sconsiglio, ma chi è interessato ed è in buona salute, può comunque fare una prova per una settimana e costatarne di persona gli effetti.

A piccole dosi

Vorrei sapere qual è la quantità giornaliera consigliata per il consumo di vino.

Il consumo di alcolici, nella scienza dell'alimentazione, più che consigliato viene tollerato, poiché il nostro organismo non ha bisogno di alcol. Bevande come il vino rosso, però, contengono anche polifenoli importanti, come il resveratrolo, ad azione antitumorale e protettiva per la salute cardiovascolare. Considerando un vino con una gradazione di 11 gradi si consiglia di non superare la quantità di 2-3 bicchieri piccoli (da 125 ml) al giorno per l'uomo adulto e 1-2 per la donna.

I nutrizionisti in genere sulle bevande alcoliche hanno il "braccino corto".

* Biologo nutrizionista



le nuove disposizioni. A seguito di un'interrogazione parlamentare il vice ministro ha promesso, però, un approfondimento dell'argomento in sede ministeriale. Ma siamo ancora in attesa di risposta.

Precisiamo che la deroga fa salvo il diritto alla pensione di vecchiaia con soli 15 anni d'anzianità contributiva, ma non "cristallizza" anche l'età anagrafica. Pertanto, per il diritto

alla pensione di vecchiaia con soli 15 anni di anzianità contributiva, occorre raggiungere l'età prevista dalla riforma Fornero. Chi è nato nel 1953 maturerà il diritto alla pensione di vecchiaia quando compirà l'età di 66 anni e 11 mesi.

Per ogni ulteriore approfondimento può rivolgersi a un Patronato sindacale la cui consulenza e assistenza sono gratuite.

ora legale di Salvatore Calleri



E se domani

Alieni, macchine volanti e mirabolanti viaggi nello spazio: il futuro che non c'è stato; schiavitù tecnologica nell'"isola del prigioniero" – invece che "dei famosi" – il futuro prossimo che potrebbe aspettarci.

La mia generazione ha vissuto il futuro in modo bizzarro. La mia generazione è la classe 1966 e dintorni. Quando sfogliavamo le riviste di costume ridevamo delle auto americane degli Anni Cinquanta con le pinne per anticipare il futuro... E pensavamo che noi nel Duemila avremmo avuto le macchine volanti. Il Duemila la mia generazione avrebbe dovuto guidarlo. Il Duemila l'abbiamo vissuto con la serie televisiva *Spazio 1999* con la base lunar-terrestre in cui le scorie radioattive causavano un'esplosione e la Luna se

ne andava per conto proprio nell'universo intero ad incontrare alieni. Alieni presenti nella serie *Ufo* che addirittura anticipava il 1980 con auto fantascientifiche guidate dal mitico Comandante Straker, vestito in modo mirabolante e affascinoso. Il Duemila anticipato di poco dal film del 1995 scritto e prodotto da James Cameron, *Strange days*, in cui l'eroe è un ex poliziotto che spaccia *minidisc* da inserire in delle apparecchiature che portano sballo. La mia generazione ha subito la pallosità profonda e al contempo sublime del capolavoro di Kubrick *2001: Odissea nello spazio* in cui l'uomo, andando verso Saturno,

dialogava con la mente del computer. La mia generazione ha compiuto viaggi interstellari con *Gig cuore d'acciaio* e *Atlas Ufo Robot*. Persino la serie surreale inglese di *Agente Speciale* anticipava la tecnologia del futuro con l'agente segreto con bombetta e ombrello, i cui collaboratori nell'episodio *Scacco matto all'ufficio cifra* utilizzavano una sorta di protocellulare, nero, piatto e dotato di antenna estraibile. La mia generazione è arrivata al 2012. Non abbiamo preso il potere. Le auto non volano e il motore è ancora principalmente a scoppio e non a reazione. Gli alieni non si sono ancora visti... Se non in politica. Nello spazio siamo andati poco e senza astronavi con l'eccezione dello *Shuttle*. Di viaggi nell'iperspazio nemmeno a parlarne. La rivoluzione tecnologica è arrivata dove non ce l'aspettavamo: nei telefonini, in internet, nelle telecamere e fotocamere digitali oltreché nei navigatori satellitari. In compenso molti di noi con la scusa di ricercare i vecchi compagni di classe sono diventati dipendenti di una nuova moda virtuale: *Facebook*. Un futuro alla *1984* di George Orwell con l'occhio che ti osserva è forse dietro alle porte? Un'isola non dei famosi ma de "il prigioniero" forse ci aspetta? La mia generazione spera proprio di no. ■



Riserva di caccia

15

La più grande campagna internazionale per salvare l'Artico è partita. Su www.SaveTheArctic.org centinaia di migliaia di persone, insieme a Greenpeace, stanno chiedendo ai leader del mondo di creare un santuario globale al Polo Nord e vietare le perforazioni petrolifere e la pesca industriale nelle acque artiche.

A causa dei cambiamenti climatici, infatti, la banchisa polare artica si è ridotta drammaticamente negli ultimi anni e, secondo gli scienziati, il ghiaccio del Polo Nord potrebbe scomparire presto. Orsi polari, trichechi, civette delle nevi, narvali e altri animali rischiano di perdere la loro casa. E mentre gli orsi spesso annegano costretti a nuotate estenuanti per raggiungere piattaforme di ghiaccio sempre più distanti e sottili, le grandi compagnie petrolifere progettano di spingersi nell'Artico alla ricerca dell'ultima goccia di petrolio. Le stesse aziende dell'energia sporca che per prime hanno causato lo scioglimento dei ghiacci artici - Shell, BP, Exxon, Gazprom - ora cercano di trarre profitto da quel disastro. Una fuoriuscita di petrolio nell'area sarebbe impossibile da contenere e avrebbe un impatto devastante su questo ecosistema straordinario. Non possiamo permetterlo. Un'altra minaccia è rappresentata dalle flotte di pescherecci industriali che stanno cominciando a pescare con

reti a strascico nelle acque artiche. L'Artico finora è stata una "riserva marina di fatto", inaccessibile a causa della sua calotta ghiacciata, ma le acque artiche e subartiche sono tra le più pescose al mondo. Adesso, con l'apertura di ampi spazi di Oceano artico causati dai cambiamenti climatici, nulla può impedire l'accesso dei pescherecci.

Lo stato di salute dell'Artico non riguarda solo gli animali artici e le comunità locali ma tutti noi: riflettendo i raggi del sole con i suoi ghiacci, l'Artico determina le condizioni meteorologiche di tutto il Pianeta. «Le persone mi chiedono perché io, da africano, mi interesso così tanto all'Artico. La risposta è semplice - sostiene Kumi Naidoo, direttore di Greenpeace International -: l'Artico è il refrigeratore del mondo. A prescindere da dove veniamo, l'Artico è il nostro destino». www.SaveTheArctic.org.

Maria Carla Giugliano
ufficio stampa Greenpeace



ever green di Stefano Generali

Scossa elettrica

Cresce nel mondo il business dell'auto elettrica e la Cina non si è lasciata sfuggire l'occasione: il colosso asiatico ha avviato, infatti, un ambizioso programma per raggiungere il milione di auto elettriche circolanti entro il 2015 e ha chiesto alle imprese che lavorano nel settore in tutto il mondo di partecipare al progetto, mettendo a disposizione competenze ed esperienze. L'Italia vuole essere della partita e per questo il Ministero dell'Ambiente italiano ha promosso la creazione di un pool d'aziende italiane attive nel campo della mobilità elettrica, che creeranno in Emilia Romagna un polo industriale dedicato al settore.

Anni di piombo

La sopravvivenza del condor della California, il più grande uccello del Nord America, è minacciata dall'avvelenamento da piombo derivato dalle munizioni di pistole e fucili. L'allarme viene dai biologi dell'Università di Santa Cruz che, in uno studio condotto tra il 1997 e il 2010, hanno riscontrato livelli allarmanti di piombo nel sangue del 48 per cento degli animali esaminati. Un fenomeno che rischia di vanificare gli sforzi per scongiurare l'estinzione dei condor, passati dai 22 esemplari di 10 anni fa ai circa 400 odierni grazie ai programmi governativi di riproduzione in cattività.



Parliamoci chiaro

Troviamo le parole giuste per capire la crisi. Quelle "non giuste" per troppo tempo hanno contribuito a confondere luci e ombre della realtà.

16

« **H**a da passa' a nuttata", ammoniva il grande Eduardo. Ma quando sarà passata, questa lunga notte della crisi che sembra non finire mai, avremo almeno capito qualcosa che ci aiuti a non ricascarci? Molte voci autorevoli hanno ricordato, in questi mesi e anni difficili, che ogni crisi può fornire l'occasione non soltanto di una ripresa, il che è abbastanza naturale, ma di un rilancio, un deciso scatto in avanti, un cambiamento in grado di aprire prospettive nuove per realizzare un futuro migliore. E allora diventa determinante, mentre la crisi è ancora in atto, cercare di capire quello che sta accadendo, quali le motivazioni profonde e perciò forse meno apparenti, quali le direzioni sbagliate su cui si sono avviati i percorsi per arrivare ai risultati negativi, talvolta disastrosi, che si vorrebbero evitare per l'avvenire. Per cercare di capire servono prima di tutto le parole giuste. Non sempre le

parole giuste sono quelle correnti, le parole in voga. Proprio talune delle parole più in voga si dimostrano spesso, alla prova dei fatti, veicolo di messaggi mistificanti, che non aiutano a capire, anzi lo impediscono. Nella crisi in cui tuttora ci dibattiamo si sono sentiti e si sentono gli echi di queste mistificazio-

ni portate da parole che imperversano nel linguaggio comune. Sono, di per sé, parole innocenti, ma l'uso che se n'è fatto e i significati di cui si sono caricate le hanno rese strumenti di una lettura parziale se non distorta della realtà. Arrischio un esempio, tra i tanti possibili: per trent'anni si è parlato di Nord Est come si può parlare dei miracoli, con ammirazione, con devozione, quasi con esaltazione: comunque senza alcun approccio critico, come appunto si conviene ai miracoli. E passi per la trasposizione di un'esperienza di imprenditorialità diffusa, in sé sicuramente straordinaria, al rango di "modello" dello sviluppo socio-economico di un territorio: ma presto non si è trattato più neppure di questo, perché dire Nord Est ha finito per indicare un vero e proprio modello di vita, di civiltà, di futuro – fondato sostanzialmente sul mettere guadagno e successo davanti a tutto – in altri termini un riferimento complessivo di valori: ed è qui che la parola Nord Est è diventata mistificante, intrecciandosi con tutte quelle altre che hanno contribuito in questi decenni a confondere le luci e le ombre della nostra realtà, a impedirci di distinguere i germi della crisi che infestavano le fibre della nostra cultura, diciamo i suoi valori condivisi. Saperle riconoscere almeno adesso per quello che sono, queste parole "non giuste", può aiutare a diradare le nebbie della confusione che sembra avvolgere questo nostro tempo. ■



beni di consumo di Rita Nannelli

L'ora del tech

Tra i più desiderati il frigorifero che segnala gli alimenti in scadenza (per il 62,2 per cento delle famiglie) e che indica quali cibi stanno per finire (per il 32,3 per cento). Gli elettrodomestici che gli italiani vorrebbero in casa, secondo una recente indagine, sono intelligenti e super tecnologici: c'è il forno che ti fa trovare la cena pronta, la lavatrice che decide temperatura e tipo di lavaggio e

consiglia gli orari in cui si risparmia energia. In particolare il sogno delle signore è di gestire il frigorifero da lontano (28,9 per cento), ma c'è anche chi desidera apparecchi che si autopuliscono, chi una funzione per vederne il contenuto senza aprirlo, e che il forno dia suggerimenti per la preparazione di piatti perfetti (27,4 per cento). Indovinate chi vorrebbe una casa tutta hi-tech da programmare "a distanza"? Le donne, di età compresa tra i 25 e i 34 anni, perché almeno gli elettrodomestici diano una mano.



Tutto esaurito

La scoperta dei nuovi giacimenti di scisti nel sottosuolo potrà solo rimandare nel tempo l'esaurimento delle riserve mondiali di petrolio.

Da alcuni anni nel mondo si sta agitando lo spettro dell'esaurimento delle riserve mondiali di petrolio. Effettivamente, uno dopo l'altro, molti pozzi che hanno fornito carburanti al mondo si sono esauriti; altro petrolio è stato cercato, trovato ed estratto con tecniche sempre più difficili in varie zone della Terra. Le compagnie petrolifere sono sopravvissute andando a cercare petrolio nelle paludi, nei deserti, fra i ghiacci artici, nello stesso fondo

dell'oceano con pozzi che raggiungono migliaia di metri di profondità. Pur con alterni prezzi, variabili nell'ultimo decennio fra 70 e 120 dollari al barile, pari a circa 400-500 euro alla tonnellata, è stato così possibile assicurare il gasolio e la benzina alle automobili e alle famiglie, i combustibili alle centra-

li e alle fabbriche. Adesso sembra che la produzione petrolifera mondiale stia di nuovo aumentando grazie al perfezionamento di processi che permettono di estrarre il petrolio, ma anche il gas naturale, rimasto intrappolato negli scisti, formazioni rocciose per lo più argillose e compatte. Alcune, più superficiali, contengono idrocarburi in forma densa e viscosa (cherogene); i più attraenti sono gli scisti che si trovano a migliaia di metri di profondità e che contengo-

no petrolio fluido. Per strappare il petrolio e il gas occorre rompere queste formazioni iniettando sotto pressione acqua e sabbia. Ci sono problemi tecnici, di costi e ambientali. Il processo richiede grandi quantità d'acqua che ritorna in superficie inquinata per cui deve essere depurata; la qualità merceologica del petrolio dipende dalla storia geologica di ciascun giacimento, differente nelle varie parti del Pianeta. Un recente studio pubblicato negli Stati Uniti mostra che la produzione mondiale di petrolio, che oggi si aggira intorno a 4,5 miliardi di tonnellate all'anno, potrebbe aumentare nel 2020 a oltre 5 miliardi di tonnellate all'anno. Sta di fatto che la produzione di petrolio degli stessi Stati Uniti, da anni in disperato declino da 450 a 250 milioni di tonnellate l'anno, con conseguenti crescenti importazioni, sta lentamente aumentando di nuovo grazie al petrolio estratto dagli scisti. Le associazioni ambientaliste protestano per le conseguenze che l'estrazione di petrolio e gas potrebbe avere sull'inquinamento dei fiumi, delle falde idriche, degli oceani e su possibili microsismi superficiali, ma il processo sembra inarrestabile e anzi tutti i paesi sono scatenati a cercare dimenticati o sconosciuti giacimenti di scisti nel sottosuolo, in una nuova corsa all'"oro nero". Comunque l'estrazione del petrolio dagli scisti non rende le sue riserve infinite, ma sposta un po' in avanti l'inizio del loro declino. ■



chissà cosa di Jacopo Formaioni

Mettere in agenda

Finite le vacanze tornano gli impegni. E gli impegni, si sa, vanno mantenuti e soprattutto ricordati. Allora mano all'agenda. Da sempre l'uomo usa strumenti per ricordare le cose da fare, ma solo nel XVIII secolo cominciano le agende come le conosciamo oggi, da quelle

da scrivania a quelle tascabili, come la mitica Moleskine. Nell'era digitale, i vari tablet e agende elettroniche sembrano non scalfire troppo la fortuna delle paren-

ti cartacee. Pur con delle flessioni, solo in Italia diari e agende muovono ancora un mercato di più di 30 milioni di euro, perché sono sempre molti – si sa – gli impegni da ricordare.





Tanto rumore per nulla

Non sarà l'ora di smetterla con i grandi summit sulla Terra, in cui tanto si parla senza produrre effetti concreti, e occuparci davvero delle emergenze ecologiche del Pianeta, cominciando dai problemi locali?

18

Magari qualcuno si era illuso, anche stavolta, che dall'ennesimo summit sul Pianeta Terra potesse nascere qualche azione concreta per un futuro maggiormente sostenibile da un punto di vista ambientale. Le cose a Rio de Janeiro sono, invece, andate esattamente come da 20 anni a questa parte: grosso modo un fallimento quasi totale. Nessuna azione concreta per facilitare i Paesi che si stanno sviluppando in modo irrazionale ed ecologicamente disastroso (quasi tutti) a dotarsi di altri strumenti di sviluppo. Nessun aiuto economico significativo in questa direzione, solo le raccomandazioni generiche da parte del mondo sviluppato a prendere una via diversa da quella che abbiamo preso noi circa 2 secoli fa con la rivoluzione industriale. Hanno buon gioco a risponderci che non si vede per quale ragione loro dovrebbero essere più attenti all'ambiente prima di essersi modernizzati. Il rischio è che poi non resti granché da fare. Prendiamo il cambiamento climatico globale. Si può opporre allo sconvolgimento l'abitante degli atolli oceanici minacciati direttamente dall'innalzamento del livello dei mari, non il cittadino medio americano, tutto preoccupato di pagare troppo il gallone di benzina né il brasiliano o il turco o l'indiano che non si avvedono di alcun problema, visto che tutto è meglio dello stato di povertà di prima. I danni ambientali non vengono scaricati tutti insieme su una nazione progredita come un'alluvione, ma si distribuiscono giorno per giorno accumulandosi in maniera

per ora impercettibile. Nessuno pensa a una reazione significativa se il danno non è percepibile immediatamente e in modo pesante. Ma forse il tempo dei grandi summit sulla Terra è finito: non solo non bastano più, ma rischiano anche di produrre un effetto indesiderato, quello di una specie di rumore di fondo da cui è difficile estrapolare le emergenze reali. Se tutto è emergenza come si fa ad allarmarci ancora? Ciò non significa che le emergenze ambientali non siano gravi, tutt'altro, ma gli uomini quasi non vogliono più sentire che la temperatura media dell'atmosfera si innalzerà di 4°-5°C, perché fino a che lo sconvolgimento climatico non precipita sembra quasi inutile agitarsi. La sovrappopolazione e la crisi ecologica porteranno alla fine delle risorse e delle fonti energetiche tradizionali, all'inquinamento generalizzato e alla perdita di benessere del genere umano. Ma, siccome ancora non succede, possiamo sempre sperare che avvenga il più tardi possibile.

A Rio+20 seguiranno altre conferenze e summit dove si cercherà di capire come spiegare il fallimento sostanziale di qualsiasi politica ambientale sostenibile per il nostro Pianeta. Rimane forse una sola arma in mano agli uomini di buona volontà: riflettere sul contesto generale, magari battersi contro la distruzione delle foreste pluviali o la fusione dei ghiacci, ma combattere duramente per le questioni spiccatamente locali. Pensa globalmente e agisci localmente era una vecchia parola d'ordine del movimento ambientalista che andrebbe ripresa in mano. Chissà che dalla collezione di risultati locali non ne derivi un pianeta migliore. ■

#mariotozzi



al naturale di Stefano Generali

In carica

Le frontiere del risparmio energetico passano sempre di più dall'innovazione. Mettendo a frutto una serie di ricerche sulle nanotecnologie, i laboratori della "Rice University" in Texas hanno creato una batteria ricaricabile rivoluzionaria, costruita sovrapponendo strati

di vernice che contengono i vari componenti chimico-fisici delle pile. Spruzzando su un substrato queste vernici, è possibile posizionare pile ricaricabili praticamente su prodotti di ogni tipo, dalle piastrelle in ceramica ai supporti in plastica, dal vetro all'acciaio. Tra i risultati più curiosi messi a punto dall'équipe americana c'è anche una pila sottilissima, areografata su un boccale di birra.



Proverbiale

I proverbi hanno sempre un senso, anche quelli che appaiono enigmatici o addirittura contraddittori.

19

A volte, i proverbi sembrano incomprensibili. “Pane e noci, mangiare da sposi”, sentenza un proverbio emiliano. Ma subito aggiunge: “Noci e pane, mangiare da cani”. E allora? Com'è questo mangiare, da sposi o da cani? Ci troviamo di fronte a un semplice gioco di parole, finalizzato unicamente a far tornare le rime? (Difatti, pronunciate in dialetto, le due strofe del proverbio finiscono entrambe in rima: *Paen e nous l'è un magné da spouses; / nous e paen l'è un magné da caen*).

Io credo di no. Io credo che i proverbi abbiano sempre un senso. Perciò, quando un proverbio appare enigmatico, quando sembra affermare una cosa e al tempo stesso il suo contrario, non è inutile ragionarci sopra e cercare di scoprire cosa vogliono dire. Nel caso in questione, evidentemente, dev'essere la posizione delle parole a evocare significati diversi. Nonostante le

apparenze, “pane e noci” non è uguale a “noci e pane”. La prima coppia evoca un giorno di festa, la gioia straordinaria di un matrimonio in famiglia. La seconda coppia evoca un mangiare triste, al limite dell'inedia. Eppure i protagonisti sono gli stessi.

Proviamo a pensarci. “Pane e noci” vuol dire che il pane, base della dieta quotidiana, si è arricchito di ingredienti inconsueti, modificando la pro-

pria identità. È diventato più ricco, più saporito o semplicemente diverso. Qualche noce nel pane è già un segno di festa.

“Noci e pane” invece vuol dire che il pane – accompagnamento di tutti i cibi nel modello alimentare mediterraneo – ha ben poco a cui accompagnarsi. Non carne, non pesce, non verdure. Solo qualche noce funge da “companatico” (parola che, si badi, esiste solo nelle lingue di tradizione latina ed è sconosciuta altrove). Il significato allora si inverte: siamo di fronte a una mensa povera, che non possiamo neppure definire “quotidiana”, poiché il momento appare particolarmente difficile, forse drammatico. L'uomo ha sul piatto noci e basta. Ha quasi abdicato alla sua natura umana e mangia “come un cane”.

È tutto un problema di sintassi. I soggetti sembrano due ma in realtà ce n'è uno che prevale sull'altro. Pane più noci non è la stessa cosa di noci più pane. È anche un problema di retorica: quando si parla, accentuare una parola o un'altra può modificare profondamente il senso di quello che stiamo dicendo (per esempio, dire che un ristorante è “buono ma costoso” non è la stessa cosa che dirlo “costoso ma buono”).

Sintassi e retorica non appartengono solamente alla letteratura alta, ai grandi romanzi o al linguaggio poetico. Appartengono anche al linguaggio quotidiano, anche ai proverbi che ogni tanto ci capita di ricordare. ■



il buongustaio di Silvia Inghirami

Spirito di patata

La riscoperta del turismo “slow”, della “montagna morbida” e di un piatto sempre di moda, le patate fritte. A richiamare i visitatori con le sirene della natura, della tradizione e del gusto è Serra Pistoiese, un borgo medioevale arroccato sull'Appennino tosco-emiliano dalle viuzze selciate in pietra, gli stemmi medicei e i gigli fiorentini, l'aria fresca dei boschi, i castagneti, le

fungaie, i rovi carichi di more. Una meta ideale per chi ama il trekking e il buon mangiare, così come per chi è affascinato dalle rievocazioni religiose. Il 7 e 8 di settembre nel borgo illuminato dalle candele si svolge la processione per la natività della Vergine, mentre l'ultima domenica del mese in piazza una padella di 2 metri e mezzo di diametro viene accesa e riempita d'olio. Per friggere quintali di patate tagliate a fette o a fiammifero che poi vengono distribuite gratuitamente al pubblico.

Coop a pannello

Due impianti fotovoltaici e una fonte idroelettrica: la sede di Unicoop Tirreno a Vignale Riotorto (LI) è alimentata solo da energia pulita.

■ Barbara Sordini

L'impianto fotovoltaico sui tetti dei magazzini della Sede di Unicoop Tirreno a Vignale (LI).

Acqua e sole. Sono le fonti d'energia rinnovabile che alimentano al 100 per cento la sede Unicoop Tirreno di Vignale Riotorto (LI). Una metà del fabbisogno è prelevata da una fonte idroelettrica, l'altra è ricoperta dall'energia prodotta da due impianti fotovoltaici situati sulla copertura a shed del magazzino che ospita i Generi Vari. Il colpo d'occhio rende bene l'idea della grandezza dell'impianto: 6.195 pannelli fotovoltaici in silicio policristallino che occupano una superficie pari a una volta e mezzo un campo regolamentare di calcio.

Una bella coppia

Il primo impianto è stato realizzato nel 2007 con 2.457 pannelli in silicio policristallino inclinati di 30° (esposizione Sud), una potenza di picco di 420 kwp e una produzione annua media di 550mila kWh; l'altro, installato a potenziamento del primo, è entrato in funzione a maggio 2011 con altri 3.738 pannelli inclinati di 14,7° (esposizione Sud), una potenza di picco di 860 kWp e una produzione annua di 1.390.000 kWh. E a compimento del primo anno di lavoro "in coppia", i numeri dell'energia prodotta sono a dir poco sorprendenti: i due impianti hanno prodotto fino allo scorso giugno 4 milioni 422mila 178,585 kWh evitando l'emissione nell'atmosfera di oltre 2 milioni 476 kg di CO₂ tanta quanta ne assorbono 8.233 alberi, quanta ne producono 1.750 auto (che percorrono 15mila km/anno) e 1.546 famiglie (consumo medio annuale). Il costo del primo impianto è stato di 2 milioni e 300mila euro, quello del secondo di 2 milioni e 200mila euro: il limite di garanzia sui pannelli è di 25 anni, gli *inverter* (dispositivi che convertono l'energia elettrica prodotta dai moduli da continua in alternata) hanno sempre una lunga durata, anche se meno di quella dei moduli, però il loro costo è relativamente contenuto. Il costo di manutenzione annuo è di circa 10mila euro.



Sotto questo sole

Un vero investimento, con tempi di ritorno, dal punto di vista economico, inferiori a 10 anni: «Uno dei modi più efficaci per la produzione d'energia elettrica – dice **Fabrizio Bertelli**, *Energy manager* di Unicoop Tirreno – è l'utilizzo di centrali che abbiano come combustibile fonti da energia rinnovabile quale, ad esempio, quella solare. Questo giustifica l'elevato costo iniziale dell'impianto che viene ammortizzato nel tempo grazie alla gratuità della materia prima, il sole, che ha praticamente un'infinita disponibilità in natura. Grazie all'evoluzione tecnologica che nell'ultimo decennio ha fatto progressi notevoli ed efficaci nel processo di conversione fotovoltaico, e grazie anche al Decreto Legislativo del 28 luglio 2005 *Conto Energia* e alle successive integrazioni, sono state aperte finora le strade alla realizzazione di impianti fotovoltaici in Italia con benefici per la qualità della vita e per la salute». La forma di remunerazione prevista – un incentivo sulla produzione annua per una durata di 20 anni – ha reso praticamente fattibile anche dal punto di vista economico la realizzazione degli impianti fotovoltaici.

A conti fatti

«Adesso, con l'uscita in ritardo dell'ultimo *Conto Energia* – continua Bertelli –, è stata rivisitata in ribasso la mappa degli incentivi dal Governo con, a mio parere, un reale pericolo per le imprese italiane del settore, penalizzando taglie d'impianto di media potenza, come i nostri impianti, che sono l'80 per cento delle installazioni italiane. Comunque, risultati alla mano, dopo un anno di produzione del secondo impianto fotovoltaico di Vignale abbiamo appurato che l'inclinazione dei pannelli pari a 14,7° privilegia maggiormente la produzione estiva, quando l'energia solare è più forte e maggiormente incidente, il che comporta una produzione media del 20 per cento in più rispetto al primo impianto».

Coordinate geografiche dell'impianto

Località	Piombino S.S. Aurelia - km 237
Latitudine	42°55'29"
Longitudine	10°31'43"
Altitudine	21 metri
Fonte dati climatici	UNI 10349
Albedo	60% superfici chiare di edifici

Dritti all'obiettivo

L'Italia vicina agli obiettivi del Protocollo di Kyoto grazie al boom del fotovoltaico.

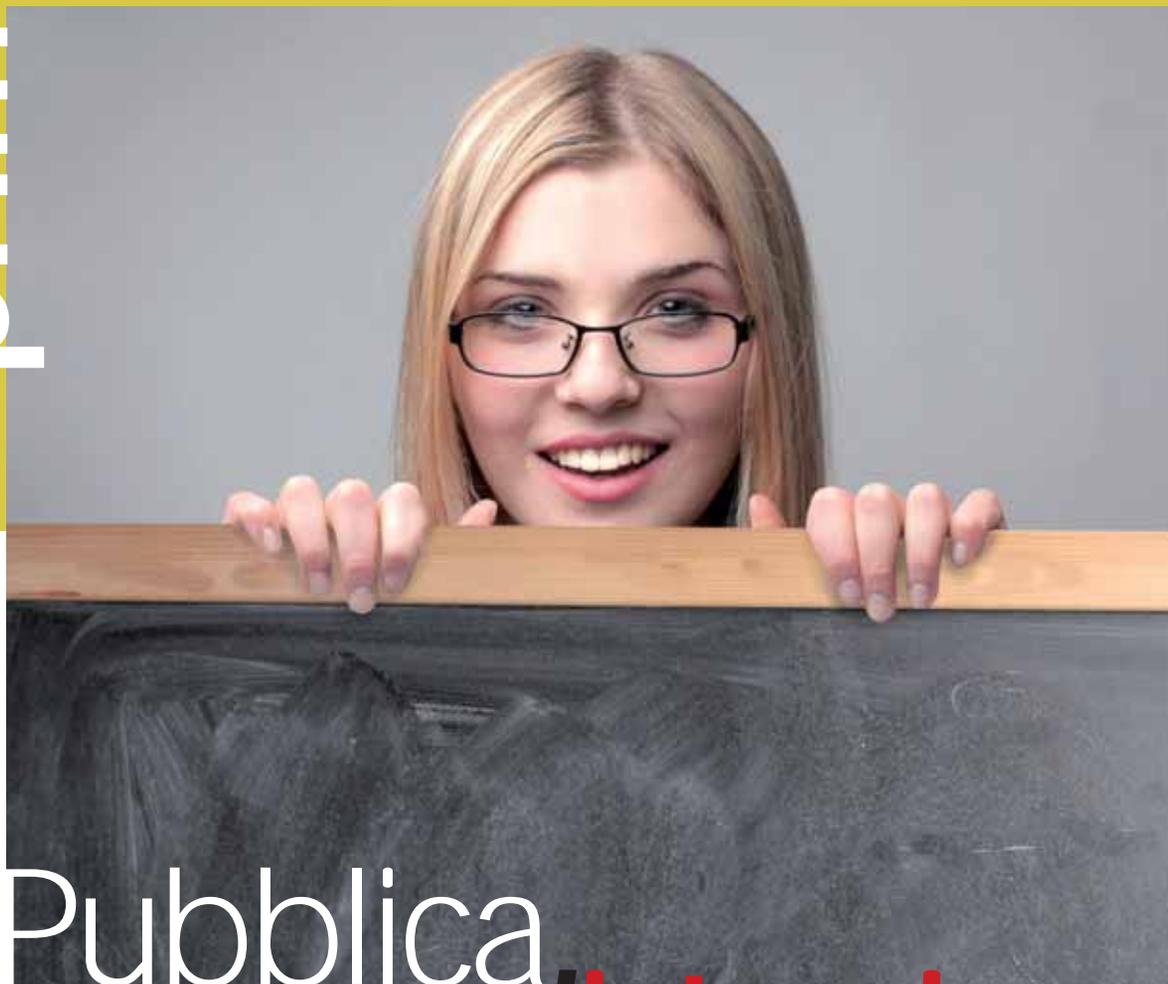
Il rischio di un riscaldamento globale dovuto all'aumento delle emissioni d'origine antropica dei gas serra è ormai accertato e la necessità di idonee contromisure è il tema ambientale più dibattuto a livello internazionale dell'ultimo decennio. Secondo gli obiettivi previsti dal *Protocollo di Kyoto*, ratificato il 31 maggio 2002 dall'*Unione Europea* e in vigore dal 16 febbraio 2005, le emissioni di gas serra dovranno ridursi complessivamente per l'Italia del 17 per cento entro il 2020*. Ma le prospettive appaiono buone. Il sottosegretario al Ministero allo Sviluppo Economico, **Claudio De Vincenti**, ha recentemente dichiarato che l'Italia potrebbe raggiungere, entro la fine dell'anno in corso e con 8 anni di anticipo, gli obiettivi previsti dal *Protocollo di Kyoto* (fonte: zeroemission.tv) grazie al boom del settore fotovoltaico: entro la fine del 2012 potrebbero essere raggiunti gli obiettivi della riduzione delle emissioni

di gas serra del 20 per cento e del consumo d'energia del 20 per cento, nonché il raggiungimento del 20 per cento dell'energia prodotta da fonti rinnovabili. Un successo che ha permesso all'Italia di diventare nel 2011 il primo Paese al mondo per nuove installazioni fotovoltaiche. Come ha confermato lo stesso De Vincenti «gli incentivi hanno anche consentito un risparmio di oltre 2 miliardi d'import di gas l'anno», pur confermando, ancora una volta, l'imminente taglio delle tariffe incentivanti. Con un adeguato supporto, però, il settore potrebbe crescere ulteriormente regalando al nostro Paese altri primati in campo energetico e ambientale, aprendo al contempo nuove prospettive di rilancio economico.

* Il cosiddetto Obiettivo 20/20/20 è contenuto nella Direttiva 2009/28/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2009 sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili: entro il 2020 il 20 per cento dei consumi finali lordi di energia dell'Unione Europea dovrà essere costituito da energia prodotta da fonti rinnovabili. Ogni Stato membro dovrà contribuire al raggiungimento di questo obiettivo e per ciascuno è stata negoziata una specifica quota che nel caso dell'Italia corrisponde al 17 per cento.

Se da un lato la Cooperativa contribuisce e non poco a dare una mano all'ambiente, dall'altro sono notevoli anche i benefici economici che ne derivano: dall'inizio della produzione del fotovoltaico, il totale degli incentivi più la cifra derivata dall'energia esportata

hanno permesso di risparmiare circa 2 milioni e 700mila euro fra incentivi ed energia elettrica non acquistata. E le cifre parlano da sole. ■



Pubblica **d**istruzione

Pochi investimenti in ricerca e istruzione, liste d'attesa che esplodono nella scuola d'infanzia, classi sovraffollate, dispersione scolastica in crescita, pochi soldi nelle buste paga degli insegnanti. E ancora: pochi laureati rispetto agli altri paesi europei, sempre meno occupati o pagati sempre meno, sempre più precari, ricercatori in fuga, poca richiesta di alta specializzazione da parte delle imprese. Il rovescio del diritto allo studio e al lavoro in Italia, mentre le riforme cambiano, ma i problemi restano gli stessi. E parlare di "onore al merito", come fa questo Governo, rischia di sembrare grottesco nelle malconce scuole e università dello Stivale.

C'

era una volta la Moratti, poi la Gelmini – dopo la parentesi Fioroni – ora c'è Profumo con tanto di “pacchetto merito” fatto di riconoscimenti e borse di studio per professori, ricercatori, studenti, atenei e scuole di ogni ordine e grado più “meritevoli” per incrementare il livello di preparazione media italiana, perché – ha spiegato il ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – «ce lo chiede l'Europa della cultura e del lavoro, come anche i mercati sempre più internazionali e anglofili, sempre più specialistici e desiderosi di pescare dalle università i migliori». In ogni scuola superiore ci sarà lo “studente dell'anno”, negli atenei saranno incoronati i “migliori laureati” e i “migliori dottorati” e così nei conservatori e nelle accademie nazionali, in uno slancio di sensibilità per l'arte e la musica. Diventeranno prassi le Olimpiadi della matematica, dell'italiano, dell'astronomia, nazionali e internazionali. Decurtati i finanziamenti agli atenei che non assumeranno gli insegnanti migliori, atenei che forniranno un elenco del 5 per cento dei laureati più bravi: pubblicati sul sito del Ministero dell'Istruzione, avranno una corsia preferenziale verso il lavoro.

Coscienza di classe

E subito fioccano spontanee tante domande, prima fra tutte: come si finanzia tutto questo, visto che per il Governo la riforma dovrà essere a costo zero? Forse – pensano i maligni – con gli 87 milioni oggi destinati all'autonomia scolastica e alla didattica? Se ho classi di 28-30 bambini o adolescenti, se le liste d'attesa per la scuola d'infanzia esplodono, se i genitori (o i docenti) pagano fogli per le fotocopie, gessetti e carta igienica, se gli insegnanti sono i meno pagati d'Europa, se molti istituti navigano a vista e non hanno i soldi per i supplenti, se gli organici sono ridotti all'osso, se non si stabilizzano i docenti che da troppi anni stanno lavorando su posti vacanti, se cresce la dispersione scolastica con il 18,8 per cento dei giovani 18-24enni che abbandona gli studi senza conseguire un titolo di scuola media superiore o una qualifica professionale (media europea 14,1 per cento), se il numero dei laureati è ancora insufficiente a colmare la carenza di formazione universitaria rispetto agli altri paesi europei, se i ricercatori sono condannati al precariato o a cercare onore al merito all'estero – e solitamente lo trovano –, se nella ricerca investiamo sempre meno, poco più dell'1 per cento del *Pil* che ci confina all'ultimo posto tra i paesi più avanzati, mentre le tasse universitarie sono tra le più alte d'Europa, allora come si fa a fare una scuola di

qualità, garantire alti livelli d'istruzione e puntare sul “merito”?

Anzi, considerando la scarsità degli investimenti, le scuole di ogni ordine e grado fanno miracoli... «Se è vero che l'Europa chiede all'Italia misure per favorire la meritocrazia, è anche vero che la nostra istruzione pubblica è ancora alle prese con diverse emergenze – sottolinea **Vittoria Franco**, senatrice *Pd* Commissione Istruzione e Cultura del Senato e ricercatrice di storia della filosofia presso la Scuola Normale Superiore di Pisa –. Ovviamente nessuno è contrario al merito, ma la scuola e l'università hanno esigenze diverse. In realtà la riforma Profumo ancora non esiste, nel senso che non è formalizzata in una proposta di legge (probabilmente destinata ad evaporare con la fine di questo Governo, *ndr*) per la fiera opposizione di esponenti della politica e del mondo scolastico e universitario, ma l'ampia discussione è servita per accendere le luci sul ruolo della scuola nel favorire il merito».

Onore al merito

Continua la senatrice: «Premesso che a me non piace il termine “meritocrazia”, soprattutto se la si sgancia dal problema dell'eguale cittadinanza e delle eguali opportunità a cui tutti hanno diritto, parlare di premio del merito in astratto rischia di favorire i bambini o gli studenti che hanno già le condizioni familiari che consentono loro di essere i migliori. Si continua cioè col blocco dell'ascensore sociale, perché la scuola non riesce sempre a sopperire alle carenze familiari e alle condizioni sociali di svantaggio, soprattutto al Sud. Un divario enorme fra rendimento e livelli di apprendimento degli studenti del Sud e quelli del Centro Nord, confermato da tutte le indagini, dovuto a un sistema che funziona diversamente nelle diverse aree geografiche, a causa, fra l'altro, di più scarso investimento degli enti locali». Non è per caso, ad esempio, che il tempo pieno e il tempo prolungato al Sud siano quasi inesistenti, che ci siano pochissimi asili nido, che il tasso di dispersione scolastica sia altissimo. «I tagli di 9 miliardi di Tremonti e Gelmini hanno aggravato ulteriormente le difficoltà su tutto il territorio nazionale – aggiunge Franco – mettendo a rischio la capacità del sistema scolastico di realizzare la sua

missione fondamentale, quella di creare effettiva eguale cittadinanza». Una scuola malconca che resta in attesa di una riforma vera. «Aspettavamo da questo Governo un segnale di discontinuità che non c'è stato – afferma senza mezzi termini **Domenico Pantaleo**, segretario generale della *Cgil scuola* -. Si limita a gestire e ad applicare la riforma Gelmini o meglio i suoi tagli: meno soldi, meno insegnanti, meno ore di insegnamento. Non basta certo il “premio” a risolvere i problemi, bisogna mettere in campo tutte le risorse necessarie, innanzitutto economiche, perché nella scuola si elevino tutti gli standard qualitativi. In più non si è messa in discussione, anzi si è rafforzata l'idea di scuola piegata all'impresa, che deve soddisfarla. E l'università in particolare è subalterna alla logica imprenditoriale. Ma quando, e se, usciremo dalla crisi – allarga l'orizzonte della riflessione Pantaleo – il sistema industriale risulterà fortemente ridimensionato e il paradigma occupazionale non sarà più quello di sempre. La scuola dovrebbe sostenere i grandi processi di sviluppo occupazionale, l'ecosostenibilità, la vivibilità urbana, i progetti sul territorio, il potenziamento dei servizi e la cultura. Se la scuola si piega, invece, a quel vecchio modello di sviluppo allora riceverà il colpo di grazia».

Fare scuola

L'impressione, infatti, è che si parli sempre di altro invece di entrare nel merito del vero problema che è quello della qualità dell'istruzione che significa per la scuola fare il suo mestiere, cioè preparare i ragazzi. «Da tempo non ci viene chiesta una riflessione più complessiva sulla scuola italiana, una specie di ricerca globale e anche questo è il segnale di una realtà sulla quale in tanti vogliono intervenire, ma che pochi vogliono realmente capire nelle tendenze più generali, nel quadro d'insieme – rileva **Francesco Maietta**, responsabile Politiche sociali del *Censis* -. Se in passato si è puntato tutto

sull'ampliamento quantitativo dell'accesso all'istruzione, con l'effetto indiretto di ampliare a dismisura tutti i parametri dell'offerta a scapito della qualità, oggi si assiste ad un accelerato ridimensionamento dell'offerta d'istruzione, non affiancato da segnali di conquista di nuova qualità. In realtà il nucleo della scuola – prosegue l'esperto – è il rapporto tra insegnanti e alunni, il rapporto d'aula: forse potrà sembrare retorico e rétro, vista la caccia alle tante innovazioni didattiche, ma chi con la scuola ha a che fare per lavoro o perché ha i figli che la frequentano, sa che ancora una volta la partita vera si gioca lì. E malgrado i tagli lineari, gli accorpamenti di istituti, la corsa al pensionamento o la voglia di pensione frustrata, malgrado un precariato lungo di anni, malgrado tutto, c'è un nocciolo duro che tiene ed è quello fondato sulla relazione tra insegnanti, almeno quelli bravi e che ancora credono nel loro lavoro, e alunni». E allora tanto varrebbe ripartire da qui, cioè usare quel rapporto come unità di misura delle scelte da fare, capire cosa sul piano strutturale, dei metodi didattici, delle scelte migliora tale rapporto, lo rende più efficace. «Certo. È chiaro che intasare le classi di alunni, razionare i nuovi strumenti didattici non va in questa direzione, così come il blocco delle assunzioni di nuovi insegnanti. Va detto a voce alta che nell'era della contrazione della spesa pubblica improduttiva, puntare sulla scuola vuol dire optare per uno sbocco molto produttivo per le risorse pubbliche», conclude Maietta.

Buono a sapersi

Ma in questi ultimi anni di riforme a tutto si è pensato meno che a questo e alla domanda “quale sapere?” non sono arrivate risposte concrete. «Per sviluppare un “sapere di qualità” occorre stimolare la motivazione e l'interesse dello studente e puntare sulla qualità di un apprendimento basato su conoscenze e competenze che vengano co-costruite tra docenti e allievi, in un rapporto dialettico e motivante di ricostruzione dinamica dei saperi disciplinari. L'apprendimento per competenze – per tutti gli allievi, non solo per pochi meritevoli – è, inoltre, funzionale sia all’“imparare a imparare” nel corso di tutta la vita sia allo sviluppo di un “sapere connessionistico” e complesso che permette, appunto, di istituire collegamenti e con-



nessioni tra differenti ambiti disciplinari – spiega **Manuela Gallerani**, docente di teorie e modelli dell'educazione permanente e continua presso l'Università di Bologna, Dipartimento di scienze dell'educazione –. Un sapere insomma in grado di coniugare competenze disciplinari, competenze trasversali (per esempio, di tipo comunicativo-relazionali, nonché “l'imparare a imparare”) e le cosiddette competenze per la vita, come imparare a prendere decisioni, a gestire le emozioni, a sviluppare un pensiero critico e creativo ecc., in direzione di quella flessibilità richiesta dall'attuale “società della conoscenza” in rapido cambiamento, oltre che dal mercato del lavoro. Una prospettiva – precisa la professoressa – che alimenta la “motivazione intrinseca” ovvero il piacere di conoscere in modo critico e riflessivo, e non per il raggiungimento immediato di un vantaggio-premio (per esempio, un voto alto)».

Salto di qualità

Un aspetto questo che Gallerani sottolinea: «Penso a un sapere di qualità che coniughi in sé il sapere, il saper fare, il saper essere e il saper comunicare, oltre al sapersi porgere in modo empatico, altruistico e rispettoso nei confronti dell'altro da sé, mentre oggi assistiamo alle derive prodotte da un sapere di tipo utilitaristico, all'insegna della rapidità e della spendibilità immediata, ma forse sarebbe più corretto dire della fretteolosità e della superficialità. Quindi un “non-sapere”, a mio avviso, perché non ha nulla a che vedere con l'impegno (sia personale che nei confronti della collettività) o con la capacità di riflettere criticamente sui saperi, per poterli metabolizzare, fare propri e, di conseguenza, produrre nuova conoscenza». In effetti tutti i parametri, anche quelli che valutano l'università stessa e il lavoro dei ricercatori tramite l'*Anvur* (Agenzia nazionale per la valutazione dell'università e della ricerca che, però, sul sito www.anvur.org alla voce “valutazioni” ha preoccupanti pagine in costruzione...), oppure nella scuola di base il sistema nazionale di valutazione degli apprendimenti, *Invalsi*, sono quantitativi: viene chiesto quanto si è prodotto, non come si è prodotto. «Questo chiama in causa anche l'etica – riflette Gallerani, autrice del saggio *L'abitare etico. Per un'etica problematicista dell'abitare* (Loffredo

editore, 2011) –, nel senso di un'etica dell'impegno che deve sottendere il sapere: solo con l'impegno e il sacrificio si raggiunge la vera competenza».

Mentre la scuola dovrebbe dunque preparare per lavori che non sono ancora stati creati, per tecnologie non ancora inventate, per problemi che ancora non sappiamo se nasceranno, si taglia il diritto allo studio e all'università, frustrando sul nascere ogni tentativo di alzare l'asticella della qualità, pur così tanto evocata da più parti come una parola magica.

Sua eccellenza

Snocciola un po' di dati Pantaleo: «tagliati del 93 per cento i fondi per il diritto allo studio, il 19 per cento dei laureati italiani non trovano lavoro – e siamo i meno laureati d'Europa –, le università sono impoverite da tagli (meno corsi di laurea, niente *turn over* tra docenti, tasse più alte) e in molti atenei è saltato il rapporto tra didattica e ricerca. Per esempio, con la riforma Gelmini in atto, scompare la figura del ricercatore a tempo indeterminato e i più giovani sono destinati a 10 anni di precariato prima di diventare professore associato. E pretendiamo un sistema d'eccellenza? In questo contesto parlare di merito è quasi grottesco». Perché già oggi ad andare avanti negli studi – lo dicono i dati – sono i figli di famiglie agiate e chi abbandona di più sono i figli di operai, tornando così indietro di anni a una scuola elitaria.

Già, merito e giustizia sociale. «Questi due principi devono procedere insieme – afferma la studiosa di filosofia Franco, prima ancora che la senatrice –. In secondo luogo, la selezione in base al merito, che dovrebbe essere scontata, nel mercato del lavoro deve portare beneficio al Paese. Se riuscissimo a dare questa svolta, saremmo



Provaci ancora prof

*Professione docente:
vita, sorte e... miracoli.*

Con il padre e il sacerdote i miti infranti della nostra società. Gli insegnanti, come risulta da una recente indagine del *Censis*, soffrono di una perdita di ruolo, di prestigio, di status. «La loro crisi è strettamente connessa a quella della trasmissione dei saperi, delle competenze e, più ancora, dei valori – ragiona sui dati **Francesco Maietta**, responsabile Politiche sociali del *Censis* –. Di questa crisi i primi ad esserne consapevoli sono gli insegnanti: il 50 per cento circa di quelli della secondaria di II grado non rifarebbe la stessa scelta professionale e nelle scuole di ogni ordine la percentuale rimane superiore ad 1/3. E del resto 7 insegnanti su 10 pensano che la professione abbia uno scarso riconoscimento sociale e quasi 6 su 10 sono convinti che non beneficia di una progressione economica». E allora da dove traggono ancora motivazione e voglia di andare avanti? «Dal rapporto con i ragazzi – risponde Maietta – perché, malgrado le tante difficoltà, il fattore di gratificazione più significativo per i docenti risiede ancora nel rapporto personale con loro, giudicato dal 90 per cento degli insegnanti neoassunti come, alla fin fine, una fonte di soddisfazione».

sicuramente più europei, più vicini ai paesi più sviluppati. In Francia, Germania, Gran Bretagna, la connessione formazione-professionalità-merito (che è la conseguenza dell'apprendimento e della maturazione, non il presupposto, come sembra pensare l'attuale Governo) è molto stretta e praticata dalle diverse agenzie sociali e professionali».

Istruzione per l'uso

Insomma bisogna investire la prospettiva e partire dai problemi reali. In sintesi, secondo la *Cgil* «occorre certezza dei fondi e dei tempi d'erogazione per attuare la piena realizzazione dell'autonomia scolastica, la stabilizzazione dei docenti per garantire la continuità didattica ai ragazzi, oltreché il lavoro agli insegnanti, rivedendo, appena esaurite le graduatorie, le modalità di reclutamento (e non certo con il maxi concorso di cui parla Profumo perché significa 11mila posti per 300mila partecipanti!), un grande progetto infrastrutturale con la messa in sicurezza delle scuole e l'investimento in tecnologia. Ma anche un progetto di ricerca didattica: la scuola appare obsoleta rispetto alla società? Allora bisogna utilizzare le buone pratiche di ricerca didattica per riformare una scuola che non è certo tutta da buttare».

Allora non c'è bisogno dell'ennesima grande riforma che si arrotoli sui soliti clichés, ma di un cambio di clima, paragonabile a quello vissuto dalla Gran Bretagna quando, dopo anni di tagli sistematici alla scuola imposti dalla filosofia della Thatcher, Blair andò al potere al grido di *education, education, education*. Che qualcuno trovi il coraggio anche dalle nostre parti di rimettere la scuola al centro, cioè le materie insegnate e la preparazione dei ragazzi. Un investimento sociale che ripagherebbe tutti in moneta sonante. ■

Oggetto di studio

Solo il **4,8%** del Pil investito in Italia per scuola e università contro il **6,1%** della media dei paesi Ocse (Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico), cioè **-1,3%** e 1 punto di Pil vale circa **10 miliardi di euro**.

In istruzione universitaria si spende di più solo di Repubblica Slovacca e dell'Ungheria: l'**1%** del Pil, contro l'**1,2** della Germania e del Regno Unito, l'**1,4** della Francia e il **2,7** degli Stati Uniti. Per ricerca e sviluppo: l'**1,26%**, fanalino di coda dei paesi europei più avanzati (Svezia **3,62%**, Germania **2,82%**, Francia **2,21%**, Regno Unito **1,87%**).

Solo del **6%**, rispetto alla media Ocse del **34%**, l'aumento della spesa (tra il 2000 e il 2008) sostenuta dagli istituti d'istruzione per studente nei cicli di livello primario, secondario e post-secondario non universitario.

Il **18,8%** dei giovani tra i **18-24enni** abbandona gli studi senza conseguire un titolo di scuola media superiore o una qualifica professionale (la media europea è del **14,1%**). Peggio i maschi **-22%**, il Mezzogiorno e le periferie delle metropoli. Mentre per l'agenda di Lisbona già nel 2010 avremmo dovuto ridurre a non più del **10%** gli abbandoni, obiettivo riproposto per il 2020.

I giovani italiani **tra i 30 e i 34 anni** che hanno conseguito un titolo di studio universitario rappresentano il **19,8%**, contro la media Ocse del **37%**. L'obiettivo indicato dall'Europa è del **40%** per il 2020.

Circa il **70,3%** dei giovani **tra i 25 e i 34 anni** in possesso di un diploma d'istruzione secondaria, percentuale mai stata così elevata, ma di gran lunga inferiore alla media Ocse per la stessa fascia d'età (**81,5%**).



Sezione laurea

27

L'università italiana vista da vicino. La parola ad Andrea Cammelli, direttore del Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea e docente di statistica sociale all'Università di Bologna.

Quale profilo emerge dei laureati italiani secondo l'ultima indagine AlmaLaurea?

«Il quadro è confortante: si è incrementata la quota di giovani che terminano gli studi nei tempi previsti, è

aumentata la frequenza alle lezioni, si è estesa l'esperienza di stage e tirocini svolti durante gli studi, così come le opportuni-

tà di studio all'estero nei percorsi specialistici. Insomma, l'università continua a formare al meglio, sebbene i risultati siano diversificati tra ateneo e corsi di laurea: ci sono eccellenze, ma anche realtà critiche. Il problema è valorizzare questi giovani nel mercato del lavoro». Perché sempre meno laureati trovano lavoro?

«La condizione occupazionale dei laureati, che pure rimane nell'arco della vita migliore (e con stipendi più elevati) rispetto a quella dei diplomati di scuola superiore, registra il disagio vissuto dai giovani italiani. Come reagire? Investendo di più e meglio in sviluppo e innovazione».

Qual è il vero nodo da sciogliere?

«Mentre nel resto d'Europa, nonostante la crisi, è aumentata la quota di occupati nelle professioni ad alta specializzazione, in Italia è avvenuto il contrario. Nel nostro Paese è penalizzata l'occupazione più qualificata. Se non si inverte questa rotta, difficilmente riusciremo a ridare futuro ai giovani».

La convince la logica del "merito"?

«Il merito va valorizzato, non c'è dubbio. Ma il sostegno alle eccellenze non deve comportare la rinuncia a un sistema universitario socialmente inclusivo: si tratta di due strategie parallele. Su questa strada, la valutazione del sistema formativo deve sempre più avvenire sulla base del valore aggiunto: a parità di condizioni di partenza come riesco, scuola o università, a formare uno studente?».

Quali sono i problemi reali dell'università italiana?

«In realtà preferirei parlare di una sfida sempre più urgente da affrontare: quella di costruire sistemi di istruzione in grado di "insegnare ad apprendere", di generare persone preparate, adattabili, in virtù del più rapido invecchiamento della conoscenza e dell'allungamento della vita lavorativa. Sistemi in grado anche di realizzare strumenti efficaci di formazione permanente. Una sfida che si aggiunge a quella relativa all'innalzamento della soglia dell'istruzione: sono ancora troppo pochi i laureati in Italia».

Andrea Cammelli,
direttore di
AlmaLaurea e
docente di statistica
sociale all'Università
di Bologna



In fondo alla graduatoria, in posizione **34 su 36** nazioni per numero di laureati: **tra i 55-64 anni** (cioè coloro che hanno frequentato l'università fra la metà degli Anni Sessanta e i primi Anni Ottanta) la percentuale dei laureati è del **10%** (media Ocse **22**); nella fascia **tra i 25 a i 34** che ha frequentato a metà degli Anni Novanta la percentuale è pari al **20%** (media Ocse **37**).

Tra le lauree triennali il tasso di occupazione più elevato (**95%**) si registra per corsi relativi a professioni sanitarie infermieristiche e ostetriche. Per i laureati in lettere, filosofia, scienze biologiche e scienze della terra i tassi di disoccupazione superiori al **40%**.

Dal 16 al 19% l'aumento della disoccupazione fra i laureati triennali.

Solo il **71,5%** dei laureati trova lavoro in **4 anni**. Più alta la disoccupazione femminile,

del **23%** contro il **14,8%** di quella maschile per le lauree triennali e del **18%** contro il **10,2%** per le altre.

Diminuisce, a 1 anno dall'acquisizione del titolo, fra i laureati occupati, il lavoro stabile – con la sola eccezione dei laureati specialistici a ciclo unico – che riguarda il **42,5%** dei laureati occupati di primo livello e il **34%** dei laureati specialistici.

Negli **ultimi 6 anni** la retribuzione dei laureati si è ridotta in generale del **17%** circa, dell'**8%** solo nell'ultimo anno. Ma fino ad oggi la retribuzione ha premiato i titoli di studio superiori: **fra i 25-64enni** risulta più elevata del **50%** rispetto a quella percepita dai diplomati di scuola secondaria superiore.

In calo gli stipendi degli insegnanti (**-1%**), a fronte di una crescita media del **7%** nei Paesi dell'Ocse. Inferiori del **40%** agli stipendi di altri lavoratori con livello d'istruzione comparabile.

Fonte: Ocse - Istat - AlmaLaurea

Cultura Coop

Il senso e gli obiettivi della Fondazione Memorie Cooperative nelle parole del suo presidente, Sergio Costalli.

■ Aldo Bassoni

Qualcuno ha detto che con la cultura non si mangia. Ma se gli uomini, oltre alla terra e ai mestieri, non avessero coltivato il sapere, la conoscenza, lo studio, sarebbero rimasti confinati nelle caverne. È la cultura che accende l'ingegno, è la curiosità che stimola la creatività, è la voglia di sapere che spinge a migliorare se stessi e il mondo nel quale viviamo. Non può dunque sorprendere

se, anche in un momento di dura crisi economica, Unicoop Tirreno decide di investire in cultura. «Naturalmente stiamo parlando di cultura

cooperativa, della nostra storia e del nostro modo di fare economia, di rinsaldare i legami sociali tra le persone, di costruire ponti fra le generazioni che non starebbero in piedi senza poggiare sui grossi pilastri fatti con il cemento dei valori e dei principi ai quali per quasi 170 anni milioni di operatori si sono ispirati». Chi parla è **Sergio Costalli**, vicepresidente di Unicoop Tirreno. Ma questa volta parla nella veste di presidente della *Fondazione*

Memorie Cooperative, nata da pochi mesi su iniziativa della Cooperativa e fresca di riconoscimento formale da parte delle Regione Toscana. «Un riconoscimento che abbiamo cercato in primo luogo perché la *Fondazione* ha sede a Ribolla – spiega Costalli – in quella parte di Maremma dove si sono proficuamente intrecciate vicende di cooperazione e storie di minatori». Storie segnate dal sapore agro, per dirla con Luciano Bianciardi, di un'umanità offesa che cerca il riscatto e la dignità nel lavoro e nella solidarietà. Per questo le prime cooperative risorte nel dopoguerra in queste terre si chiamano *La Proletaria*, *La Fratellanza*, *Il Lavoro*. I tempi sono cambiati, le cooperative hanno altri nomi, ma valori e finalità rimangono identiche.

Pro memoria

A Ribolla c'era già la sede dell'archivio storico di Unicoop Tirreno, su cui la Sovrintendenza archivistica regionale ha posto il suo autorevole sigillo. Ma da alcuni mesi l'archivio è passato sotto le cure della neonata *Fondazione* e del suo direttore scientifico **Enrico Mannari**. Naturalmente c'è un Consiglio di sorveglianza che dà gli indirizzi, e un Comitato di gestione che segue gli aspetti amministrativi, legali e fiscali. Insomma, tutto secondo le regole. Ma perché una Cooperativa che di cultura e di socialità ne diffonde già molta nei territori anche attraverso le Sezioni soci, ha sentito il bisogno di mettere in campo una



La sede della *Fondazione Memorie Cooperative* a Ribolla (GR)

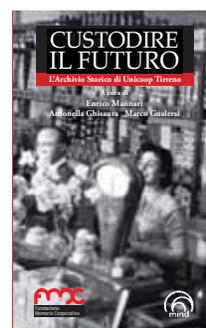
Fondazione? «Per portare avanti il ragionamento iniziato al nostro archivio storico avevamo bisogno di uno strumento che fosse diverso rispetto alla Cooperativa che opera nell'ambito commerciale nel perseguimento di obiettivi a tutti noti – risponde Costalli –. Certamente la Cooperativa ha anche una struttura che si occupa di politiche sociali, però non è proprio della Cooperativa gestire un archivio storico intorno al quale realizzare una serie di iniziative, sviluppare una politica culturale tesa al recupero delle radici della cooperazione e nello stesso tempo farne luogo di discussione per cercare di intravedere un possibile cammino lungo il quale far procedere la Cooperativa. Il tutto a un livello che si ponga al di fuori della ordinaria gestione quotidiana di una importante grande impresa. Quindi – conclude Costalli – occorre dar vita a qualcosa di diverso che fosse direttamente emanato dalla Cooperativa, in stretto contatto con essa ma che con essa non si identificasse. Questo dà la possibilità di muoversi con maggior agio e rapidità e di entrare in contatto con tutte le realtà territoriali amministrative sociali, politiche, economiche, e una maggiore libertà di elaborazione e proposta».

La *Fondazione*, infatti, perseguirà esclusivamente obiettivi culturali. Molti dei quali sono già all'attivo dell'Archivio. «A ottobre uscirà l'inventario dell'Archivio e in quella occasione faremo una presentazione al pubblico e alle altre cooperative invitandole tutte ad una giornata seminariale nella sede di Ribolla», racconta Costalli. Più che un semplice catalogo di testi, documenti e foto, sarà un vero e proprio libro di cui possiamo anticipare il titolo (*Custodire il futuro*), realizzato con il contributo di studiosi qualificati sui temi della conservazione della documentazione storica.

Ieri, oggi, domani

«Intanto continuiamo a organizzare le visite guidate delle Sezioni soci presso la sede di Ribolla – aggiunge Mannari –, forniamo materiale alle Sezioni soci per le loro iniziative sul territorio che abbiamo un carattere di testimonianza storica, portiamo avanti attività di ricerca sulla cultura cooperativa con molti istituti scolastici superiori ad Avellino, Piombino, Cecina, Tarquinia, Orte. Abbiamo trasformato il nostro *blog* in un vero e proprio sito ([www.](http://www.memoriecooperative.it)

[memoriecooperative.it](http://www.memoriecooperative.it)) e la nostra intenzione è quella di produrre una rivista *on line* che intende avvalersi di prestigiose collaborazioni. Negli ultimi mesi abbiamo organizzato una serie di colloqui con affermati docenti universitari protagonisti del dibattito politico e culturale sulla stampa nazionale come Alberto Burgio, Massimo Panerari, Carlo Galli. Ovviamente, essendo la nostra sede a Ribolla, non potevamo non partecipare ad un'iniziativa sulla miniera e la memoria organizzato dal Comune di Roccastrada. Infine, il 12 luglio scorso, abbiamo realizzato, insieme alla direzione politiche sociali, un'iniziativa in ricordo dell'incendio del supermercato di Piombino nel 1972 (un evento di cui abbiamo parlato nell'ultimo numero di *Nuovo Consumo*, ndr). Adesso stiamo supportando sul piano storico e documentario la Sezione soci di largo Agosta in vista della celebrazione di un altro quarantennale, quello dell'apertura del primo supermercato romano di Unicoop Tirreno. A fine ottobre è prevista una giornata di studio su democrazia, partecipazione e web e a novembre continuano i colloqui sul tema del rapporto tra carità, solidarietà e mutualità». Sul versante editoriale è in cantiere un libro sulla storia economica e finanziaria della Cooperativa curato da Vera Zamagni. Costalli dà molta importanza all'attività pubblicistica: «Questi libri devono aiutarci a capire chi siamo, da dove veniamo e a darci gli strumenti per definire sempre meglio dove vogliamo andare – ribadisce il presidente della *Fondazione* –, ma soprattutto devono servire a diffondere l'idea e la cultura cooperativa tra le giovani generazioni». A questo scopo partirà in autunno un concorso sulla storia della cooperazione rivolto al triennio delle medie superiori. Per partecipare le scuole devono proporre, entro dicembre, un programma che riguardi la storia della cooperazione. Entro la primavera dovranno presentare un elaborato scritto o audiovisivo. Ci sarà naturalmente un premio per i vincitori. In contemporanea sarà indetto anche un concorso letterario in collaborazione con le edizioni mind sul lavoro e la cooperazione riservato a giovani scrittori. Il premio, in questo caso, sarà la pubblicazione e distribuzione del lavoro vincitore. Sono solo le prime tappe di un percorso che si annuncia ricco e stimolante: un viaggio nella cultura cooperativa attraverso la memoria del passato e l'esplorazione del futuro. ■



La copertina del libro-inventario dell'Archivio Storico di Unicoop Tirreno

Bagno turco

30

■ Alessandra Bartali

Aliena e familiare, vicina e lontanissima, conturbante e attraente come chi crediamo di conoscere e poi ci stupisce, un po' europea e un po' asiatica, un po' bizantina e un po' romana. Viaggio a Istanbul per un bagno turco tra Oriente e Occidente.

Gli italiani la chiamano generalmente İstanbul, ma dopo averla visitata l'accento scivola fino alla a, a ricalcare la pronuncia turca, che evoca a livello sonoro il fascino vagamente esotico di questa città. Istanbul non è aliena come Gerusalemme o Pechino né familiare come New York o Buenos Aires, ma è tutte e due le cose insieme e per questo affascinante e conturbante come una persona che si crede di conoscere e poi ci stupisce, che sentiamo lontana e improvvisamente di nuovo vicina. Merito della sua posizione a cavallo del Bosforo, che la fa essere un po' europea e un po' asiatica, un po' bizantina e un po' romana, ricca di moschee, ma anche

rare le sottili mescolanze passeggiando al di qua e al di là del Bosforo (che di fatto separa la Istanbul europea da quella asiatica) il quartiere di Sultan Ahmet ne riassume la sostanza. La basilica di Santa Sofia, principale monumento della città, nacque come sede patriarcale greco-ortodossa, ma è stata una moschea per i seguaci di Maometto, rappresenta l'apice dell'architettura bizantina, ma è stata una cattedrale di riferimento per i fedeli cattolici. E, a sfuocare ulteriormente l'immagine della città agli occhi di chi la vuole catalogare, poco distante dalla basilica si trova la Moschea Blu, una serie sterminata di tappeti protetti da oltre 20mila piastrelle di ceramica turchese, circondati all'esterno da ben 6 minareti (solo la Mecca ne può vantare di più). Dopo aver assorbito le immagini dei luoghi di culto armeni accanto alle chiese ortodosse e delle moschee imperiali intervallate alle sinagoghe, anche i turisti più rigidi iniziano a godersi la personalità spuria di Istanbul. Allora si rispolverano le usanze lasciate in eredità dagli ottomani facendo un bagno al Galatasaray Hamami, nel quartiere di Beyoglu, che ci risveglia dal torpore post-hammam con una serie di locali dove cocktail dai nomi americaneggianti scorrono a fiumi accompagnati di ritmi dei dj che mixano le ultime tendenze della musica turca con pezzi ascoltati anche a Berlino o Barcellona. Si prende un traghetto a Eminönü, dove un tempo sorgeva l'acropoli di Costantinopoli e adesso si aggira la maggior parte dei turisti con il naso rivolto alla punta dei minareti, e si sbarca a Üsküdar sulla sponda anatolica della città, percorrendo in senso inverso la rotta di molti lavoratori e studenti pendolari che approfittano degli affitti più bassi (e della quantità tollerabile dei turisti).

di chiese (o di chiese che sono diventate moschee), piena di donne musulmane, ma senza il velo a coprire i capelli, e di uomini nei bar che giocano a tavola mentre tifano i calciatori del Belkta, del Galatasaray o del Fenerbahçe, (a seconda dell'appartenenza etnica e sociale), ignorando beatamente qualsiasi regola di cricket (tanto popolare in Asia).

Orient Express

L'aspetto più immediato di questa realtà-ponte tra l'Oriente e l'Occidente è l'architettura, che impedisce di ascrivere la città ad una specifica appartenenza culturale e religiosa: ben prima di assapo-

Contaminata

Si assaggiano a pranzo le specialità ottomane che si preparavano nel XVI secolo ai banchetti allestiti per celebrare la cir-



concisione di un componente della famiglia reale, e per cena ci si tiene leggeri con l'aperitivo di uno dei locali di Ortaköy (dj e narghilè inclusi). E si finisce la serata rilassandosi in un fumosissimo çay bahçe (sala da tè). Dopo qualche giorno a Istanbul, i confini geografici e mentali che nel nostro immaginario collettivo separano Asia e Europa, vita contemporanea e usanze tramandate attraverso i secoli, si assottigliano fino a scomparire nei tratti somatici dei suoi abitanti (quasi 13 milioni), influenzati dalle ondate migratorie che dai tempi dell'Impero Ottomano non smettono di modificare la fisionomia "tipica" delle genti che popola le strade della vecchia Bisanzio. Improvvisamente a Istanbul diventa naturale percepire la ricchezza della contaminazione, e la separazione tra popoli in virtù di una qualsiasi appartenenza, nazionale o religiosa, sembra assurda e grottesca anche a chi l'ha sempre sbandierata come una certezza incrollabile e rassicurante. L'effetto tuttavia, sulle due sponde del ponte di Galata (splendida e caotica passeggiata nonostante lo scarso valore estetico della struttura), è molto diverso dall'appiattimento tipico delle famigerate città globalizzate: qui tutto si somma armonicamente, non si cancella.

Gran bazar

Per questo i suk sono il simbolo più rappresentativo della città. Quello imperdibile è il Kapalı Çarşı, il Grande Bazar d'Istanbul, un labirinto intricato di voci e tappeti, stoffe e gioielli, dove si comprano indistintamente occhi dorati che tengono lontano il malocchio e gadget del Galatasaray, pellicce e gemme preziose, fez e Rolex falsi e i turisti sono ben accetti, visto che si possono truffare dopo averli fatti sedere e avergli offerto amabilmente una serie infinita di bicchierini di tè. Al mercato si assaggiano anche le specialità gastronomiche locali, sia sedendosi nei ristoranti che "to go", di cui il Kebap è solo un esempio accanto al Kumpir (patata ripiena di origine albanese), al Balik-Ekmek e all'Hamsi, entrambi a base di pesce, il tutto regolarmente accompagnato dall'Ayran, lo yogurth da bere. Per chi vuole portarsi a casa i sapori della vecchia Bisanzio la tappa obbligata è il vicino Bazar delle spezie d'Istanbul, che oltre ai mille tipi di paprika e cumino vende filtri d'amore e afrodisiaci naturali, ricercatissimi souvenir di Turchia per i visitatori stranieri. ■

Cose turche

3 itinerari della Turchia in offerta speciale per i soci Coop fino al mese di ottobre.

In viaggio per moschee e gran bazar. Con destinazione Turchia, da Roma Fco e Bergamo Bgy, si parte quasi ogni giorno della settimana: di lunedì per il *Tour Kervansaray*, ogni mercoledì, giovedì, venerdì per il *Tour Istanbul & Cappadocia*, il venerdì per il *Tour Bella Turchia*. Si tratta di 3 offerte speciali per i soci Coop con validità, il primo fino al 14 ottobre, gli altri 2 fino al 31 ottobre. In tutti e 3 i casi soggiorni di 7 notti in alberghi a 4 stelle con costi diversi a seconda degli itinerari (info www.mon-dovivo.it, numero verde 800778114) che, a parte quello più circoscritto alle "sole" Istanbul e Cappadocia, sono abbastanza simili. Ripercorse le tappe del Tour Kervansaray – che tocca Istanbul e le sue moschee, Ankara e le spettacolari valli della Cappadocia, Konya, Pamukkale e l'antica Hierapolis –, il Tour Bella Turchia si spinge fino a Aphrodisias per la visita dell'insediamento greco romano (Museo, Tempio di Afrodite, Teatro, Stadio e Odeon), proseguendo per Efeso dove si trovano il Tempio di Adriano, la Biblioteca di Celsio, il Grande Teatro e quella che un'antica tradizione indica come l'ultima dimora della Madonna. In collaborazione con *Itc*.



31

Fan di Coop

On line da luglio la pagina fan di Unicoop Tirreno.

Presentare Unicoop Tirreno sul *social network* più gremito in assoluto, Facebook (circa 1 miliardo di utenti nel mondo, 22milioni in Italia), in modo originale e alternativo. Era questa la missione di uno dei gruppi di lavoro Comunicazione Web della Cooperativa che hanno creato una pagina fan "Unicoop Tirreno" fresca e allegra, *on line* dallo scorso luglio. Pensando alla stagione e col desiderio di agganciare nuovi amici è stato lanciato un concorso fotografico dal titolo *La tua estate con la Coop - Ieri e Oggi* che invita gli iscritti Facebook a mandare foto estive in cui Coop sia in qualche modo presente. L'intento è non replicare su Facebook l'immagine istituzionale della Cooperativa, già ampiamente presente *on line*, e attirare l'attenzione di un pubblico più vasto ed eterogeneo possibile. Alla fine di questo primo concorso, che andrà avanti fino al 20 settembre, la foto più votata con i "Mi piace" diventerà l'immagine di copertina della pagina Facebook e sarà pubblicata anche sugli altri mezzi di comunicazione web (e-coop.it; cartasocio.it; nuovoconsumo.it). ■ B.R.



Carta vincente!

32

■ Cristina Vaiani

Carte da gioco in omaggio con la spesa, da raccogliere nell'album o portare con sé in un pratico box. Dal 6 settembre al 3 novembre torna in Coop la collezione del Wwf.

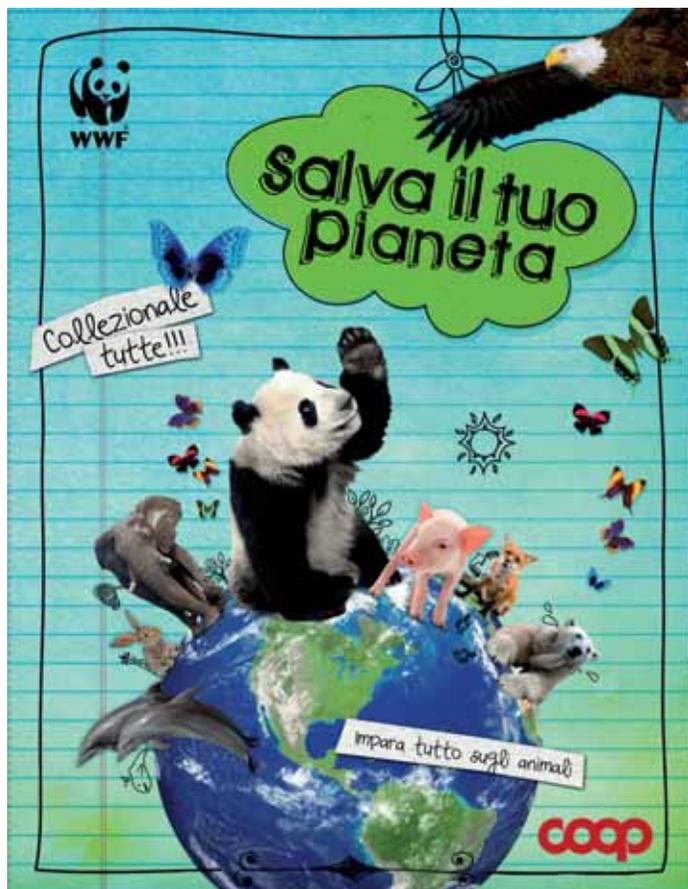
Dopo aver fatto *Il giro del mondo in 180 figurine* adesso *Salva il tuo pianeta*. È l'invito di Wwf e Coop che insieme partono per un'altra avventura alla scoperta degli animali e dei loro habitat con un album stavolta non di figurine ma di carte da gioco, che in 55 pagine spazia dalla natura selvaggia alla vecchia fattoria, e un nuovo progetto di salvaguardia a favore dell'orso bruno marsicano, animale minacciato dalla frammentazione dei boschi e dal bracconaggio. Simile alla precedente la dinamica del collezionamento: **a partire dal 6 settembre fino al 3 novembre** ogni 15 euro di spesa si riceverà una bustina contenente 5 carte da gioco; l'album per collezionare le carte è in vendita a 2,00 euro, la scatola

portacarte a 1 euro; per ogni album acquistato 50 centesimi saranno destinati ai progetti Wwf "Orso" e "Multimedia Wwf per la scuola". Si può velocizzare la raccolta acquistando i prodotti che danno diritto a più bustine.

Le regole del gioco

144 carte che formulano quiz sugli animali e si prestano a un'infinità di giochi che divertono insegnando il rispetto di ogni ambiente e l'importanza della sua preservazione. Su ciascuna carta - 24 carte raffigurano gli habitat e 120 gli animali che li popolano - si trova una domanda relativa all'animale, la cui soluzione è nascosta in un'area criptata decodificabile con una lente apposta presente all'interno dell'album. Ogni carta ha poi un colore diverso per ciascun ambiente rappresentato; in una tra le tante dinamiche di gioco possibili, vince chi riesce a pescare dal mazzo tutte le carte dello stesso colore.

Con i "quattro" elementi raffigurati su ogni carta - Aria, Acqua, Terra e *I.U.C.N.* (parametro che quantifica il rischio di estinzione dell'animale) - si può infine lanciare agli avversari la "Sfida planetaria". Considerando che il valore più elevato di ogni carta corrisponde all'elemento cui l'animale raffigurato ap-



Palla al centro

Il centro Wwf di Semproniano inaugura un'ambulanza e un'aula didattica grazie all'album di figurine realizzato con Coop.

partiene, es squalo/acqua, a vincere la sfida sarà chi totalizza il maggior punteggio dell'elemento dichiarato in partenza sulla base delle carte possedute.

Oltre che prestarsi al gioco, le carte si raccolgono in un album che contiene informazioni e curiosità sui vari habitat e sugli animali, la descrizione dei progetti del Wwf e i consigli sui comportamenti ecologici praticabili ogni giorno ("cosa fa il Wwf e cosa puoi fare tu"), le missioni speciali come "prova a far crescere una pianta" con tutte le indicazioni del caso. Di ogni ambiente si evidenziano le ricchezze ma anche le problematiche: così c'è *Il clima* e i cambiamenti climatici, *La terra* e le sue risorse preziose, *Gli oceani* e la pesca eccessiva, *Le foreste* e la deforestazione, *Il cielo* e l'energia, *La fattoria* e l'agricoltura bio, *La civilizzazione* tra consumo e rifiuti, *La natura selvaggia* e la caccia illegale.

Impariamo la lezione

Il tutto è riprodotto on line sul sito dedicato (www.salvailtuopianeta.net) che non solo ripropone i giochi e i contenuti dell'album - raggiungibili anche attraverso il QR Code presente sul retro di ogni carta che rimanda alla scheda on line dell'animale raffigurato - ma mette anche a disposizione di chiunque sia interessato approfondimenti sui temi ambientali, lo stato di avanzamento del "progetto Orso" e, in esclusiva per gli insegnanti - che potranno accedervi registrandosi - lezioni multimediali realizzate dal Wwf per ciascun ambiente e area tematica, sotto forma di video laboratori e attività sperimentali da sviluppare in classe.

Alla realizzazione di questo progetto multimediale per la scuola sarà destinata una parte del ricavato delle vendite degli album; l'altra parte servirà a sostenere un progetto di mappatura e riqualificazione dei principali frutteti naturali in un ambito montano di 70mila ettari all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio, Marche, Molise che ospita l'ultima popolazione di orso bruno marsicano. I frutteti bonificati dalla vegetazione infestante costituiscono un'importante fonte alimentare per l'orso che così eviterà la ricerca del cibo avvicinandosi alle coltivazioni e ai centri abitati. ■

500mila album venduti de *Il giro del mondo in 180 figurine*, realizzati dal Wwf e dalle Coop del Distretto Tirrenico nel settembre del 2011 e andati letteralmente a ruba, stanno dando i loro frutti. Lo scorso giugno al *Centro di Recupero Animali Selvatici ed Esotici* del Wwf di Semproniano (GR) si è tenuta l'inaugurazione della prima ambulanza veterinaria (un pick-up Mazda 4x4 attrezzato per il recupero e il trasporto di animali feriti) e la posa della prima pietra, per mano del presidente onorario del Wwf Italia **Fulco Pratesi**, della nuova eco-aula didattica, progettata e da realizzare secondo i più avanzati criteri di sostenibilità ambientale.



Questo permetterà entro pochi mesi al *Crase* di Semproniano di effettuare una grande svolta, quella di poter aprire i propri cancelli, finora chiusi al pubblico, ad attività strutturate per visitatori, scolaresche e appassionati.

Il Centro, gestito dal Wwf da oltre 30 anni e messo a disposizione delle autorità che si occupano della corretta applicazione del *Cites* (Convenzione internazionale che tutela gli animali e le piante dal commercio illegale) ospita attualmente 8 tigri sequestrate alla malavita e ai circhi, 3 leoni, 400 coloratissimi pappagalli, 500 rettili, rapaci, scimmie, volpi, bertucce.

«Il Centro di Semproniano - ha affermato Fulco Pratesi - sin dalla sua nascita ha aiutato migliaia di magnifici esemplari feriti o strappati ai loro habitat. Grazie all'album delle figurine realizzato con Coop potremo finalmente aprire le porte del *Crase* ai visitatori e coinvolgere e sensibilizzare sempre più il grande pubblico sull'importanza di proteggere la natura». ■ B.S.



Non poteva che essere "na tazzelella 'e Caffè" in esclusiva per i negozi della Campania. Dal 30 agosto in tutti i punti vendita campani di Unicoop Tirreno, ogni 25 euro di spesa è possibile ritira-

re una tazzina da caffè delle porcellane *Tognana* al prezzo speciale di 1,50 euro. L'iniziativa proseguirà fino all'11 ottobre. Per informazioni il regolamento è disponibile presso i punti vendita aderenti e su www.unicooptirreno.e-coop.it.

Concorrenza **leale**

Non c'è stato abuso di posizione dominante. L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato dà ragione a Unicoop Tirreno nella controversia sollevata da Esselunga per l'acquisto di un terreno a destinazione commerciale.

34

«Unicoop Tirreno esprime soddisfazione per la decisione assunta dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, la quale ha dichiarato che non sussistono le condizioni per accertare che la società Unicoop Tirreno abbia posto in essere, relativamente all'acquisizione delle aree commerciali del Nuovo Centro di Livorno, un abuso di posizione dominante». Con queste parole la Cooperativa ha accolto la sentenza dell'Antitrust sul caso dell'acquisto di un terreno nel Comune di Livorno da parte della società *Levante* (detenuta al 50 per cento da Unicoop Tirreno e Unicoop Firenze) che, secondo *Esselunga*, sarebbe stato effettuato solo per impedire alla catena milanese di insediarsi nella città labronica. L'istruttoria era stata avviata nel febbraio 2011, dopo una segnalazione

di *Esselunga* che lamentava presunte condotte abusive poste in essere da Unicoop Tirreno per ostacolarne l'ingresso nella provincia di Livorno. «Alla luce degli elementi a disposizione – scrive l'Autorità nella sentenza redatta al termine di una lunga e approfondita istruttoria –, non sembra potersi affermare che *Esselunga*, pur essendosi interessata ad una parte dell'area del Nuovo Centro fin dal 2008, abbia avanzato una proposta valida e tempestiva per l'acquisto dell'intera area. L'unica offerta formalmente presentata, risalente alla primavera del 2009 – continua la sentenza –, riguardava solo una porzione di tale area, dove avrebbe dovuto realizzarsi un ipermercato alimentare». In pratica, l'Autorità ha ritenuto corretti gli atti e gli atteggiamenti compiuti e tenuti da Unicoop Tirreno e dagli altri protagonisti della vicenda. ■

Chiude via Rovetta

A seguito di una disposizione del Comune di Grosseto, dopo 44 anni di attività, il Supermercato Coop di via Rovetta è stato chiuso al pubblico. Prendendo atto di questa decisione Unicoop Tirreno si scusa con i propri soci e la cittadinanza tutta per gli inevitabili disagi che ci auguriamo saranno risolti in tempi brevi. Unicoop Tirreno è presente a Grosseto con altri 3 punti vendita: il Super di via Inghilterra - zona

Ospedale; l'InCoop di via Emilia - zona centro, appena fuori le mura medicee; l'InCoop di via Ximenes - zona centro, vicino Porta Corsica. Per quanto riguarda il *Prestito Sociale*, i soci che hanno il libretto presso l'InCoop di via Rovetta possono effettuare tutte le operazioni negli altri punti vendita di Grosseto e provincia senza bisogno di modificare dati o carta *SocioCoop*. Coloro che hanno prenotato i libri scolastici presso il Supermercato di via Rovetta riceveranno informazioni rispetto al punto vendita in cui andare a ritirare i libri.

The logo for Coop Salute, featuring the word 'coop' in a bold, lowercase, sans-serif font above the word 'Salute' in a white, cursive script font, all set against a teal background.

“Si-curi in farmacia” è un volantino, trovato in una farmacia della Capitale, che mette in guardia sui rischi di acquistare farmaci al supermercato, contro “un falso risparmio e nessuna vera garanzia”. Argomenti tendenziosi e scorretti perché, come sanno bene i soci e i consumatori, la realtà è un'altra: i *Coop Salute* garantiscono un servizio sicuro e di qualità, grazie anche alla presenza di farmacisti iscritti all'ordine, personale competente e preparato come quello impiegato in tutte le farmacie. E con la qualità anche il risparmio: nel 2011 i consumatori hanno risparmiato circa il 29 per cento rispetto ai prezzi medi praticati in farmacia.

Una storia romana **soci**

Quarant'anni fa nasceva largo Agosta.

Il 23 marzo 1972 aprì a Roma il primo Supermercato Coop del Centro-Sud. Intorno alla fine degli Anni Sessanta la Cooperativa *La Proletaria* aveva deciso di svilupparsi lungo il Tirreno e, dopo molti ostacoli, portò a termine l'impresa a largo Agosta, nel quartiere Prenestino-Centocelle. Fino ad allora in città esistevano solo le cooperative d'abitazione, non quelle di consumo.

■ Anna Di Vittorio

Nel 1969, alla prima richiesta di licenza le autorità competenti frapposero ostacoli burocratici finché *La Proletaria* acquistò un negozio nel quartiere La Rustica trasferendone la licenza a largo Agosta. La camera di Commercio diede il benestare.

Mentre le forze politiche di destra cercavano di impedire l'apertura del negozio, fortemente appoggiato dalle forze popolari (casalinghe, operai, ferrovieri...), *Il Popolo* (quotidiano Dc) parlava di "grande magazzino comunista".

Si creò così un forte sostegno popolare all'apertura e nacque un Comitato promotore con l'adesione di sindacati, comitati di fabbrica, organizzazioni democratiche e forze politiche.

Nel quartiere si tennero iniziative e dibattiti sul commercio, con il Comitato di quartiere di Villa Gordiani, il Circolo Ferrovieri di Cinecittà, l'*Unione Donne Italiane*, le più sensibili ai temi dell'alimentazione e dei prezzi.

Al *Teatro Centocelle* di piazza dei Gerani si svolse un'assemblea molto affollata e un negoziante sostenne che «il commerciante ormai è solo un esecutore di ordini. Non ha più margini di iniziativa. Vende soltanto i prodotti imposti dalla pubblicità e soltanto alle condizioni volute dalle ditte». In questo scenario, la cooperazione può spezzare questi meccanismi e anche la *Confesercenti* in un comunicato afferma che «i rivenditori al dettaglio non hanno nulla da temere dallo sviluppo dei punti di vendita gestiti dal movimento cooperativo».

Nonostante un'ingiunzione del prefetto per ragioni di ordine pubblico proprio alla vigilia dell'apertura *La Proletaria* decise di inaugurare giovedì 23 marzo. È una novità per l'intera città: folle di soci, curiosi, acquirenti, visitatori, famiglie si riversano a largo Agosta per entrare a turno nel primo punto vendita romano di 3.500 metri quadri, su 2 piani, con 15mila articoli in vendita. Il primo giorno furono 10mila gli acquirenti e successivamente una media di 5mila persone al giorno. ■

Buon anniversario

Unicoop Tirreno celebra il 40° anniversario dell'apertura del primo Supermercato a Roma.

In due serate, 28 e 29 settembre, Unicoop Tirreno ricorda l'apertura di largo Agosta con una serie di eventi proprio nella grande piazza sede del primo punto vendita dell'allora Cooperativa *La Proletaria*. Sarà allestita una mostra sulle iniziative più significative realizzate dalla Sezione soci e sui giornali e le riviste che si occuparono dell'apertura del Supermercato. L'iniziativa è aperta a tutti.



Continuano le offerte in esclusiva per i soci di Unicoop Tirreno evidenziate a scaffale dal timbro rosso dello **Scelto dai soci**. Diverse le categorie di prodotti in offerta nelle prime quindicine di ogni mese da settembre a dicembre, ad eccezione di novembre che prevede un prodotto anche nella seconda quindicina: a settembre carta igienica 100% ecologica, a ottobre formaggio marzolino, a novembre patate e stracchino, a dicembre pecorino, provenienti dai fornitori del progetto *Vicino a noi*. Come per i primi sei mesi del 2012 a ogni prodotto sarà applicato uno sconto medio del 38 per cento.

Tutti a raccolta

Una raccolta di generi alimentari avrà luogo sabato 22 settembre nei punti vendita della Toscana e delle città di Tarquinia e Cerveteri su iniziativa delle rispettive Sezioni soci con la collaborazione delle associazioni onlus già partner del progetto *Buon Fine* di Unicoop Tirreno, dove attivo, e di altre onlus individuate dalle stesse Sezioni. I generi alimentari raccolti saranno destinati alle mense dei poveri, dove presenti, oppure alle famiglie bisognose segnalate dai servizi sociali dei comuni interessati.



SCONTI RISERVATI
AI SOCI
UNICOOP TIRRENO



PARTENZE SCONTATE

HOTEL SQUARCIARELLI*** FIUGGI-LAZIO WEEKEND BENESSERE

soggiorno libero di 2 notti fino al 10 dicembre 2012
(escluse festività)

prezzo SPECIALE SOCI COOP

€ 95,00 in HB

disponibilità limitate



HOTEL SQUARCIARELLI*** FIUGGI-LAZIO PACCHETTO RAINBOW MAGIC LAND

soggiorno libero di 2 notti fino al 10 dicembre 2012

(escluse festività) + ingresso al parco Rainbow Magic incluso

prezzo SPECIALE SOCI COOP

€ 120,00 in HB

disponibilità limitate



RELAIS & SPA LA CORTE DI BETTONA**** BETTONA-UMBRIA

da GIUGNO a DICEMBRE 2012 -3 GIORNI/2 NOTTI WEEKEND BENESSERE

soggiorno libero di 2 notti fino al 27 dicembre 2012
(escluse festività)

prezzo SPECIALE SOCI COOP

€ 195,00 in HB

disponibilità limitate



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



in collaborazione con





SCONTI RISERVATI
AI SOCI
UNICOOP TIRRENO



Unicoop Tirreno

Un Weekend da **SOMMELIER DEL CAFFÈ**

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

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

QUOTA PER PERSONA € 260

(minimo 25 partecipanti)

SUPPLEMENTO SINGOLA per 2 notti € 90

(MASSIMO FINO A 5 SINGOLE)



Ponte Ognissanti **SORRENTO, AMALFI E CASERTA**

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

dal 31 ottobre al 4 novembre 2012

5 giorni/4 notti

Prezzi Speciale SOCI COOP € 430 a persona

MINIMO 30 PARTECIPANTI



TURCHIA **SPECIALE ISTANBUL!**

dal 7 al 10 dicembre 2012

Prezzi Speciale SOCI COOP € 450

a persona in doppia/tripla

HOTEL ROYAL ***(o similare)**

VOLO DA ROMA FIUMICINO

TRASFERIMENTI IN/OUT DA ISTANBUL

AEROPORTO ALL'HOTEL INCLUSI!!!!



Nuovi Itinerari
"TUTTO IN UN GIORNO"
validi tutto l'anno,
per scoprirli visita il sito
www.mondovivo.it

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



in collaborazione con





SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



EXPLORA, IL MUSEO DEI BAMBINI

1 ingresso adulto
Explora



600
punti

SPENDI

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

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

Aperto dal martedì alla domenica con quattro turni di visita:

10.00 - 11.45
12.00 - 13.45
15.00 - 16.45
17.00 - 18.45

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

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

Il padiglione espositivo è costituito da:

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

Explora offre

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

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

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

Per aperture/chiusure eccezionali consultare www.mdb.it
Shop, ristorante, bar, parcheggio riservato ai visitatori (1,00 euro).

Per informazioni:

info@mdb.it, segreteria@mdb.it, www.mdb.it

I MUSEI

Museo di Storia Naturale del Mediterraneo di Livorno

via Roma, 234 - Livorno

Aperto tutti i giorni escluso il lunedì, dalle 9 alle 13; martedì, giovedì e sabato anche il pomeriggio dalle 15 alle 19; domenica 15-19.

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

Bookshop, punto ristoro, biblioteca scientifica, wifree, centro congressi, orto botanico, parco storico e, su prenotazione, visite guidate, laboratori didattici per le scuole di ogni grado, attività di intrattenimento scientifico per famiglie, adulti e bambini. Possibilità di festeggiare, su prenotazione, compleanni, ricorrenze e matrimoni in modo originale tra scienza e convivialità; per le cerimonie private Villa Henderson mette a disposizione il parco e le sale che possono ospitare dalle 200 alle 500 persone e relativi buffet, banchetti di gala, musica e spettacoli.

Info tel. 0586266711-47

musmed@provincia.livorno.it

www.provincia.livorno.it

Explora. Il museo dei bambini

Via Flaminia 82, Roma

Riduzione del 10% sul biglietto d'ingresso: bambini 3-12 anni 6,30 euro anziché 7; adulti 5,40 euro anziché 6.



Riduzione del 10% anche sul biglietto settimanale dei campus invernale, primaverile, estivo; presso *Explora Shop* (giochi, educational e libri) e presso il punto ristoro interno.

Convenzione valida fino al 31 dicembre. La riduzione del biglietto è estesa a un accompagnatore.

Explora è un museo strutturato come una piccola città a misura di bambino con i suoi spazi, le sue funzioni e i suoi mestieri; una città che mette in contatto i bambini con fatti e realtà quotidiane, dove tutto può essere osservato, toccato, sperimentato.

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

Info www.mdbr.it.

PARCHI E OASI

Parchi della Val di Cornia

Il sistema Parchi della Val di Cornia include 2 parchi archeologici, 4 parchi naturali, 3 musei e 1 centro di documentazione compresi nell'area di cinque Comuni all'estremo sud della provincia di Livorno, di fronte all'Isola d'Elba.



Per i soci di Unicoop Tirreno è previsto lo sconto del 20% (esteso a un accompagnatore) sul biglietto d'ingresso per la visita completa presso il *Parco archeologico di Baratti e Populonia* (Piombino), il *Parco Archeominerario di San Silvestro* (Campiglia Marittima), il *Museo del territorio di Populonia e Piombino*, il *Museo del Castello della Città di Piombino* (solo per il biglietto relativo alla visita con guida).

Info tel. 0565226445

prenotazioni@parchivaldicornia.it

www.parchivaldicornia.it



Un mercoledì con le rondini

Riserva Naturale Provinciale

Oasi Wwf Orti-Bottagone

Loc. Torre del Sale SP Geodetica, 40 km 5, Piombino (LI)

5, 12, 19, 26 settembre

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

> **Inanellamento "Light"** Ore 17 visita guidata lungo il Sentiero Natura "Orti", ore 19 lezione con gli inanellatori autorizzati, sulle migrazioni e modalità di studio attraverso l'attività di inanellamento scientifico. Sessione dalle 17 alle 21.

> **Inanellamento "Hard"** Per i più interessati c'è la possibilità di seguire tutte le fasi di lavoro di un inanellatore, svolgendo anche piccole mansioni. Sessione dalle 18 alle 22.

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

Info tel. 3457576224

ortibottagone@wwf.it



Il Giardino Sospeso

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

Vari percorsi acrobatici sugli alberi in totale sicurezza, di diverso grado di difficoltà ma alla portata di tutti, tiro con l'arco, tree climbing, noleggio MTB e possibilità di utilizzo barbecue. Tariffe applicate ai soci Coop che presentano la carta socio al momento del pagamento: bambini sotto i 140 cm di altezza 10 euro anziché 12 (accompagnati da un adulto socio Coop); adulti e minori oltre i 140 cm di altezza 13 euro anziché 15 (tariffa estesa anche ai familiari).

Il pagamento del biglietto da diritto ad accedere ai percorsi e all'utilizzo dell'attrezzatura per 2 ore e 30 consecutive, dalla consegna dell'imbrago. Accesso gratuito all'area per chi non utilizza i percorsi avventura.

Info 0586444407, 3357726321-322-323
info@ilgiardinosospeso.it
www.ilgiardinosospeso.it



Ente parco regionale della Maremma

via del Bersagliere, 7/9
Alberese (GR)



Il Parco della Maremma affacciato sul mar Tirreno e sul Parco dell'Arcipelago Toscano si estende per 25 km con una catena di colline che discendono verso il mare, spiagge sabbiose e alte scogliere, circondata da paludi, pinete, campi coltivati e pascoli.

Il Parco è aperto tutto l'anno, tutti i giorni della settimana: fino al 15 settembre alcuni itinerari sono chiusi per il rischio incendi ed altri si visitano con guida e su prenotazione, altri ancora sono accessibili liberamente (info parco-maremma.it); dal 16 settembre a metà giugno le visite sono senza obbligo di guida, dalle ore 9 fino a un'ora prima del tramonto.

Per i soci Coop e i loro accompagnatori, dietro presentazione della carta SocioCoop, è possibile usufruire dello sconto di 1 euro sui biglietti di ingresso al Parco Regionale della Maremma (percorsi a piedi, in bicicletta e per l'ingresso Acquario della Laguna di Orbetello a Talamone), acquistabili presso il centro visite di Alberese (tel. 0564407098 - centrovisite@parco-maremma.it aperto tutti i giorni, inclusi i festivi, 8-17,30 (fino al 30 settembre) e 8,30-13,30 (a partire dal 1 ottobre).

Il Parco offre, inoltre, l'opportunità di visite a cavallo, in carrozza, in canoa e

in bici, per le quali non sono previsti sconti per i soci Coop.

L'acquario della laguna di Orbetello in via Nizza, 12 a Talamone (tel. 0564887173) è aperto solo a gruppi con prenotazione obbligatoria presso il centro visite di Alberese.

Info tel. 0564393211
info@parco-maremma.it
www.parco-maremma.it

Coop e Wwf

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

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

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

Info www.e-coop.it
num.verdeUnicoopTirreno800861081

GLI ACQUARI

Acquario di Genova

Area Porto Antico di Genova
Acquario, Biosfera, Bigo, Galata Museo del Mare, Città dei Bambini.

È il più grande acquario d'Italia e secondo in Europa; un percorso in mezzo a vasche che ospitano delfini, squali, foche, tartarughe e moltissimi altri pesci e ricostruiscono gli ambienti originali delle singole specie, con evidenti finalità didattiche.

Per i Soci Coop sconto di 1 euro sul biglietto d'ingresso esteso al nucleo familiare fino a un massimo di 4 persone; sconto del 10% per acquisti al gift shop.

Info tel. 0102345678
www.acquariodigenova.it

Acquario di Livorno

piazzale Mascagni, 1 - Livorno
Un affascinante percorso integrato tra natura, arte e scienza che unisce la visi-



ta alle vasche espositive con la mostra "Kosmos: il cielo e le stelle dall'antichità a Galileo" ideata dal Museo Galileo, Istituto e Museo di Storia della Scienza di Firenze (a cura di Giovanni Di Pasquale) e allestita al primo piano della struttura. La natura e i tesori archeologici del Mediterraneo, i capolavori dell'arte, le scoperte scientifiche delle culture che sulle sue sponde hanno scritto la Storia. L'acquario comprende 20 vasche principalmente dedicate al Mediterraneo, 150 specie e un totale di circa 1.200 animali. Per i soci Coop sconto di 1 euro su biglietto d'ingresso esteso al nucleo familiare fino a un massimo di 4 persone; sconto 10% per acquisti al gift shop.

Info tel. 0586269111
www.acquariodilivorno.it

ARTE E ARCHEOLOGIA

Il '900 nelle Raccolte Civiche Fiorentine

GAMC Lorenzo Viani, Palazzo delle Muse, p.za Mazzini, Viareggio
Fino al 25 novembre, dal martedì alla domenica dalle ore 15,30 alle ore 19,30.

Biglietto 3 euro, per i soci Coop 1,50 euro. Gratuito per i ragazzi fino ai 14 anni di età.

Il Comune di Viareggio, d'intesa con il Comune di Firenze, dedica una mostra ai capolavori de Il '900 nelle raccolte civiche fiorentine, a cura di Alessandra Belluomini Pucci, direttore della Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea, organizzata da Percorsi d'Arte. Una selezione di ottanta opere, tra dipinti e sculture, facenti parte del corpus delle collezioni del Novecento custodite nei depositi dei Musei Civici fiorentini, generalmente poco note al grande pubblico perché esposte solo in singoli episodi o in sedi di rappresentanza.

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

Parco Naturalistico Archeologico di Vulci

Da lunedì a domenica, compresi festivi e prefestivi, 10-18; da ottobre a dicembre 9-17, martedì 14-17.

Biglietto d'ingresso ridotto per i soci Coop su presentazione della carta al momento dell'acquisto: 5 euro (anzi-



ché 8). Gli sconti – 20% per acquisti al bookshop e al ristorante – sono estesi al gruppo familiare.

L'antica città etrusca e romana di Vulci, nei comuni di Canino e Montalto di Castro, la cui valorizzazione è sostenuta dalla Regione Lazio e dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Etruria meridionale, è localizzata nell'Area archeologica di Vulci. È possibile avvalersi di guide ambientali-archeologiche per visitare la tomba François, la tomba delle Iscrizioni e il Museo Archeologico di Vulci, all'interno del Castello della Badia. Si organizzano su prenotazione trekking, visite al parco in mountain-bike o a cavallo.

Info tel. 0766879729, 076689298, info@vulci.it, www.vulci.it

LE DEGUSTAZIONI

Strada del Vino "Costa Degli Etruschi"

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

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

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

Prenotare presso l'ufficio principale del Consorzio in loc. San Guido 45 Bolgheri (LI) oppure presso il Chiosco del C.C. Fonti del Corallo Livorno.

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

LA CULTURA

Università Popolare di Roma

Via Quattro Novembre, 157 - Roma
Presentando la carta sociocoop al momento dell'iscrizione i soci di Unicoop Tirreno e loro familiari hanno diritto allo sconto del 10% su tutti i corsi organizzati da Upter presso le proprie sedi di Roma, del Lazio e Toscana nell'anno accademico 2011-2012. Per gli indirizzi e i programmi dei corsi dei comuni della provincia di Roma, di Rieti e di Siena vedi su www.upter.it. Inoltre nel quadro dell'iniziativa "2012:



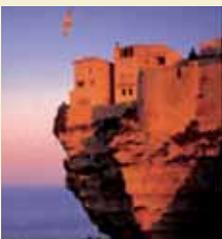
Anno europeo dell' "invecchiamento attivo" l'Ufficio del Parlamento europeo in Italia organizza insieme con l'Upter una serie di conferenze. Prossimi appuntamenti:

42

> 27 settembre ore 17-19 "L'arte non ha età" "Uomo colto è colui che sa trovare un significato bello alle cose belle" (Oscar Wilde) con Gianni Borgna, musicologo e saggista.

> 4 ottobre ore 17-19 "Apprendimento lungo tutto l'arco della vita" "Lo studio e la ricerca della verità e della bellezza rappresentano una sfera di attività in cui è permesso di rimanere bambini per tutta la vita" (Albert Einstein) con Duccio Demetrio prof. di Filosofia dell'Educazione, Università La Bicocca Milano, Tullio De Mauro prof. di filosofia del linguaggio, La Sapienza Roma.

Info tel. 066920431 - info@upter.it
per ulteriori informazioni i soci possono contattare Cristina Pani 0669204362
cristina.pani@upter.it
www.upter.it



| VIAGGI

Corsica

Gita in Corsica organizzata dalla Sezione soci di Cecina.

Partenza da Cecina in pullman GT, possibilità d'imbarco libero a Livorno (salvo disponibilità di posti) con traghetto *Corsica Ferries* (ore 8 arrivo ore 12 a Bastia). 15-16 settembre (2 giorni, 1 notte). Quota individuale in camera doppia, tripla e quadrupla 195 euro; quota individuale in camera singola 225 euro. La quota comprende il trattamento di mezza pensione, bevande incluse, in hotel Beau Rivage, la tassa di soggiorno, la guida, il bus da Cecina o il traghetto. Visita guidata di 'Ile Rousse (Place Paoli, Città Vecchia, casa della famiglia Arena, Chiesa, Museo Oceanografico, 'Ile de la Pietra) e di Bastia, la città la più grande della Corsica. Conserva il fascino tipico delle antiche città marinare.

Info e prenotazioni
numero verde 800778114
Graziella Cartei 3384349728.



acquista qui i tuoi biglietti

Box office

Tra gli spettacoli in vendita presso le biglietterie del servizio *Box Office* nei punti vendita di Livorno via Settembrini, Livorno Chiosco del C.C. Fonti del Corallo, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, Follonica via Chirici proponiamo:



Ennio Morricone
3 novembre
Nelson Mandela
Forum - Firenze



Cesare Cremonini
4 novembre
ObiHall - Firenze



Pooh
19 novembre
Teatro Verdi
Firenze



| SERVIZI

Autolavaggio Park & Wash

Porta a Terra - Livorno

> Prezzi lavaggio con portale spazzole antigraffio

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

> Prezzi dei gettoni per piste lavaggio Self Service

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

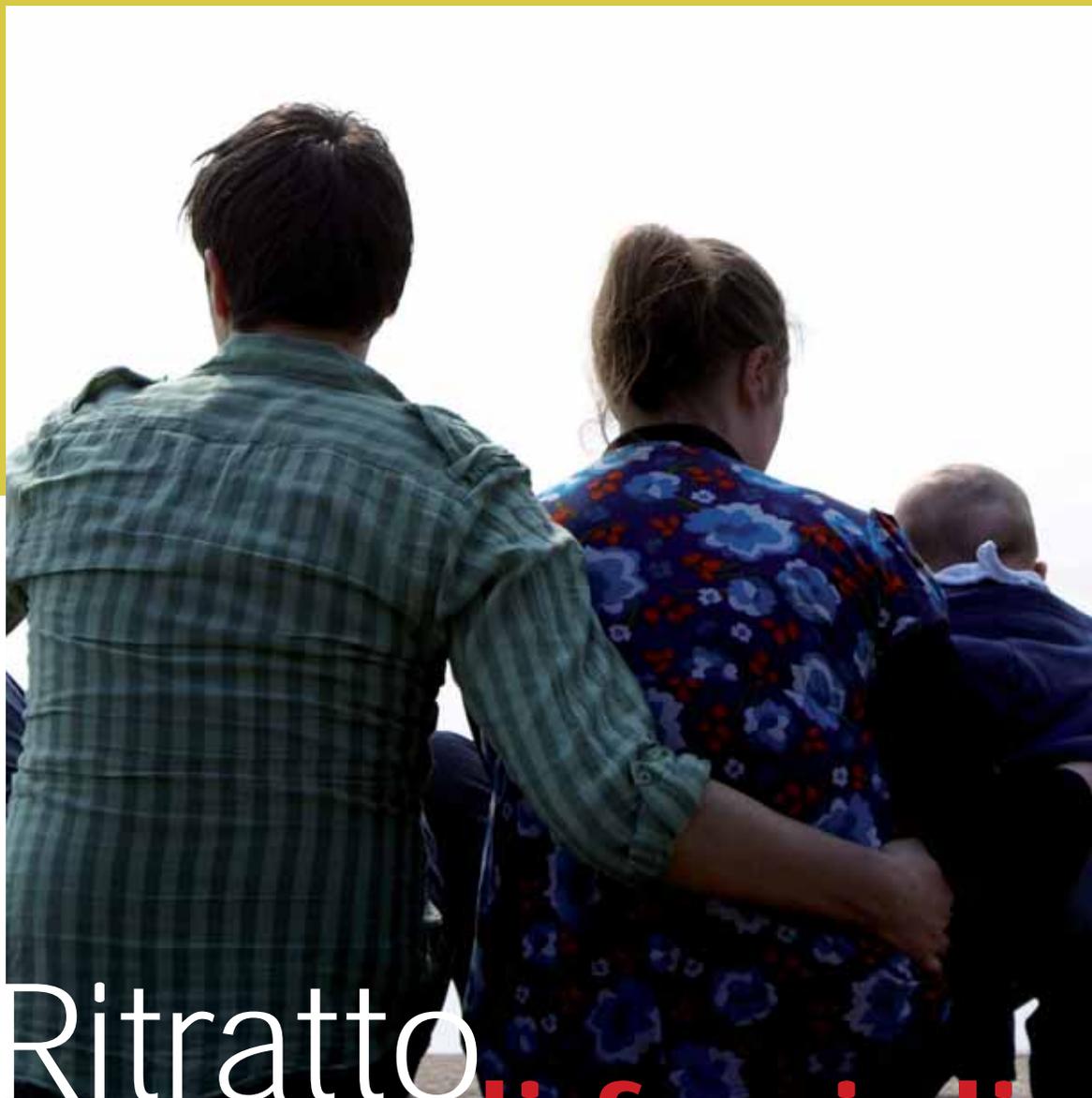
Per tutti i clienti del C.C. Fonti del Corallo, la società *Park & Wash* offrirà gratuitamente, previa presentazione di uno scontrino fiscale di importo non inferiore a 50 euro, il servizio di ceratura e asciugatura dell'auto effettuato con il portale: tutti i giorni in presenza del personale *Park &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

I soci Coop potranno cumulare le due offerte.



PORTA SEMPRE CON TE LA CARTA **SOCIOCOOP**

43



Ritratto di famiglie

*Meno soldi in tasca, meno capacità di risparmio,
meno consumi, più preoccupazione per il futuro.
Le famiglie italiane ai tempi della crisi.
E ad avere la peggio sono i giovani.*

■ Dario Guidi

Barcollo, ma non mollo. Uno degli slogan che ha aiutato i terremotati emiliani a tener duro dopo il sisma, sembra attagliarsi perfettamente anche alle famiglie italiane in questa ormai lunga fase di crisi economica. Sì, perché i colpi arrivati sono stati tanti e duri, ma nonostante questo la famiglia, nelle sue sempre più articolate espressioni e formule (vedi il servizio nelle pagine seguenti), si è confermata il baluardo della società italiana, la robusta cellula che ha davvero fatto da ammortizzatore contro i colpi della crisi, forse molto più di quanto non abbia fatto lo Stato.

Colpi duri si diceva. Perché c'è chi ha perso il lavoro, chi è finito in cassa integrazione, chi ha comunque visto ridimensionarsi le entrate. E comunque per tutti sono aumentate le spese ineludibili (bollette gas e luce, benzina) e le tasse (dall'*Iva* all'*Imu* alle diverse addizionali regionali e locali). Uno studio di *Federdistribuzione* stima in un più 20 per cento l'aumento del prelievo fiscale negli ultimi anni per un impatto fino a 1.200 euro a famiglia.

Chiaro che, in questo contesto, la "revisione delle spese" le famiglie italiane l'hanno già fatta da tempo. Non l'hanno scelto tra diverse opzioni possibili, ma semplicemente hanno dovuto. Sì, perché quando in casa entrano meno soldi (il reddito medio di una famiglia nel 2010 è stato di 32.714 euro annui) e le preoccupazioni per il futuro crescono, tagliare e razionalizzare le spese è un dovere, un banale esercizio di prudente e saggia amministrazione. Questo è avvenuto senza aspettare che col governo Monti il termine *spending review*, per altro a molti ancora oscuro, invadesse le cronache.

Taglio netto

Secondo i dati della *Banca d'Italia* le famiglie italiane, mediamente composte da 2,53 componenti (di cui 1,6 è percettore di reddito) hanno perso il 6 per cento del reddito disponibile rispetto alla fase pre-crisi. E questo è un dato medio, nel senso che uno degli altri effetti della crisi è quello di aumentare le distanze tra ricchi e poveri, a tutto svantaggio dei più poveri. Basti ricordare che, secondo *Istat*, nel 2011 (e le cose, arrivando ad oggi, sono sicuramente peggiorate), l'11,1 per cento delle famiglie si trovava in condizioni di povertà relativa: ben 8,3 milioni di individui, pari al 13,8 per cento della popolazione. Tra le famiglie senza alcun reddito proveniente da attività lavorative, l'incidenza della povertà, che era pari al 40,2 per cento nel 2010, si impenna al 50,7 per cento nel 2011. Sulla sponda opposta segnaliamo, invece, che il 10 per cento delle famiglie più ricche, nel 2008 possedeva il 44,3 per cento della ricchezza complessiva del Paese. Nel 2010 questa percentuale è salita al 45,9 per cento a dimostrazione che ai ricchi viene permesso di passarsela

benissimo anche in tempi di crisi. Più povertà dunque, come dimostra il fatto che il 53 per cento delle famiglie (dato *Bankitalia*) non è in grado di fronteggiare una spesa inaspettata. Ovvero si naviga a vista, stando ben attenti a evitare scogli e rimandando tutte le spese non fondamentali. Secondo l'istituto di ricerca *Eurisko*, come spiega il suo presidente onorario **Giuseppe Dinoia**, «il 67 per cento delle famiglie si sente colpito dalla crisi. Da qui nascono strategie di consumo diversificate, nel senso che solo un 20 per cento di famiglie italiane dice che può continuare a fare acquisti scegliendo il meglio, mentre un 42 per cento dice di aver ridotto i consumi e un 38 per cento difende i livelli di consumo, ma per far questo cerca sempre più convenienza, offerte e prezzi bassi».



Del resto i dati sul calo dei consumi sono sotto gli occhi di tutti. E sul fatto che il valore medio dello scontrino si è ridotto. Dove prima c'erano il pesce o la bistecca di vitello ora magari c'è la più economica fetta di tacchino. Non a caso un'indagine *Coldiretti-Coop* ha spiegato, cifre alla mano, come la crisi abbia fatto bene al consumo di pasta (più 4,7 per cento nel 2012), un prodotto che si sposa assai bene con i desideri di chi vuol contenere i costi. Così in Italia ne consumiamo ormai 26 chili a testa in un anno. Ma i tagli non riguardano solo l'alimentare, pagano pegno e anche pesantemente l'abbigliamento, gli elettrodomestici, l'elettronica di consumo, i mobili. Per non parlare delle automobili.



Mi risparmio

Oltre alla riduzione delle spese, l'altra chiave di volta della capacità delle famiglie italiane di assorbire per quanto possibile i colpi della crisi è stata nella capacità di risparmio, storicamente più alta di quella di altri paesi europei. Ma se nel 1990 questa capacità di risparmio era pari al 22 per cento del reddito, oggi siamo a meno del 10 per cento. Secondo il *Censis*, nel 2011 soltanto il 28,2 per cento delle famiglie italiane è stato in grado di mettere da parte una quota del proprio reddito mensile, il 53 per cento è andato in pari tra quanto speso e quanto guadagnato, il 18,8 per cento non è riuscito a coprire per intero le necessità di consumo.

Un'analisi di *Confcommercio* evidenzia poi come il risparmio espresso in



termini monetari assoluti sia oggi di circa 20 miliardi di euro inferiore a quello di 20 anni fa (120 miliardi del 1990 contro i circa 100 miliardi del 2010), solo che nel frattempo i prezzi sono aumentati del 50 per cento e dunque il potere d'acquisto si è praticamente dimezzato.

Se la famiglia ha funzionato da ammortizzatore, va segnalato come la crisi abbia comunque colpito duro specie i giovani. I dati sulla disoccupazione giovanile sono drammatici (ormai siamo a 1 giovane su 2 senza lavoro) e dunque restare più a lungo in famiglia (o tornarci dopo esserne usciti) è sempre più diffuso e pesante. Anche il recente dato sul crollo dei mutui immobiliari (meno

47 per cento nei primi mesi 2012) racconta sempre la stessa storia: giovani che non possono più comprare casa e che non possono fornire a banche impetose le garanzie di reddito richieste. Così la spirale si avvolge sempre più su se stessa.

Il punto più delicato, però, è la prospettiva, perché che si sia già toccato il fondo può essere una speranza, ma non è per nulla una certezza. Anzi. Il finale del 2012 è già compromesso (ormai le stime sul calo de Pil vanno dal 2 per cento in su) e per il 2013 le incognite sono numerose.

Conti alla rovescia

Le famiglie in questi anni hanno barcollato ma retto, a costo di bruciare parte delle riserve accumulate e con complicati equilibrismi nel fare la spesa. Ma se le cose non dovessero migliorare che si fa? «Quel che è certo – spiega **Daniele Tirelli**, esperto di consumi e presidente di *Popai Italia* – è che le famiglie, in questi anni di crisi, hanno dato molto più di quanto hanno ricevuto». Ora sarebbe arrivato il momento di invertire la tendenza. E la parola dovrebbe tornare alla politica, con misure che al rigore sulla tenuta dei conti pubblici, accompagnino stimoli alla crescita, riduzione delle tasse e rilancio dei consumi. Senza soldi in tasca e senza, soprattutto, una visione positiva del futuro non si va da nessuna parte. E questo discorso riguarda in particolare i giovani, non a caso descritti come i più pessimisti dalle indagini effettuate in questi mesi. Del resto – sono sempre i dati di *Bankitalia* a parlare – se per chi è nato dal 1910 al 1965 le aspettative di reddito e di benessere sono progressivamente cresciute, per chi è nato dopo il 1965 queste aspettative stanno progressivamente calando. Tirelli non a caso invita a riflettere su una massima americana secondo cui “la costruzione del futuro avviene sulle spalle dei nostri genitori”. Mentre qui in Italia sembra ci siano generazioni che si sono garantite il proprio presente sulle spalle dei figli e delle generazioni future. E questo proprio non va bene. Perché così anche la famiglia, anzi, le famiglie, nella declinazione di modelli plurale ormai acquisita, non basterà a far reggere il Paese. ■

Quando in casa entrano meno soldi (il reddito medio di una famiglia nel 2010 è stato di 32.714 euro annui) e le preoccupazioni per il futuro crescono, tagliare e razionalizzare le spese è un dovere, un banale esercizio di prudente e saggia amministrazione.

Divorzio all'italiana

46

Crescono le separazioni e i divorzi. La coppia tradizionale non è più un modello standard. Ecco le famiglie secondo l'Istat.

■ Aldo Bassoni

La famiglia, in tempo di crisi, è il grande ammortizzatore sociale". È una frase che sentiamo spesso pronunciare da politici ed economisti, sociologi e gente comune. L'ultimo a farla propria è stato il ministro per la cooperazione internazionale e l'integrazione, Andrea Riccardi. Ma di quale famiglia stiamo parlando? Certo non di quella raffigurata dalla pubblicità, fatta di mogli sempre sorridenti e giovani, figli alla moda, case perfette e mariti con un solido lavoro impiegatizio che tornano dal lavoro soddisfatti e trovano ad accoglierli una consorte tutta in ghingheri come se fosse appena uscita dalla seduta con l'estetista e da una visita al parrucchiere; famiglie insomma di un altro mondo che non ha niente a che fare con la realtà. E poi la famiglia della pubblicità non è mai in crisi, né economica né esistenziale: quei due non si separeranno mai. Ed è proprio su questo versante oscuro della famiglia italiana che l'Istat ha indirizzato lo sguardo indagatore per capire appunto di quale famiglia stiamo parlando.

Quando la coppia scoppia

I dati raccolti dall'Istituto di statistica nazionale ci raccontano un'Italia nella quale sono in aumento le separazioni e i divorzi. Se nel 1995 c'erano 158 separazioni e 80 divorzi ogni 1.000 matrimoni, nel 2010 sono diventati rispettivamente 307 e 182. La durata media del matrimonio non supera i 15 anni e l'età al momento della separazione è di circa 45 anni per i mariti e di 42 per le mogli. Fortunatamente la tipologia di procedimento più adottata è quella consensuale: nel 2010 sono state l'85 per cento delle separazioni e il 72 per cento dei divorzi. Si va poco in giudizio, specialmente se i coniugi hanno un livello di istruzione superiore. Un altro dato confortante è che quasi il 90 per cento delle separazioni delle coppie con figli si è concluso con l'affido condiviso anche grazie all'introduzione della legge 54/2006 ("Disposizioni in materia di separazione dei genitori e affidamento condiviso dei figli"). L'assegno mensile per il coniuge viene quasi sempre corrisposto dal marito (nel 98 per cento dei casi) ma riguarda solo il 20,6 per cento delle separazioni. Infine, nel 56,2 per cento dei casi, la casa è stata affidata alla moglie mentre sono quasi identiche le quote di assegnazione al marito (21,5 per cento) e quelle che stabiliscono due abitazioni autonome e distinte diverse da quella coniugale (19,8 per cento).

Volendo andare nello specifico, possiamo aggiungere che le separazioni e i divorzi sono più frequenti al Nord, ma al Sud crescono di più, che le Regioni con il numero medio di separazioni più alto (superiore a 400 ogni 1.000) sono il Lazio e la Valle d'Aosta, quelle con il tasso di separazioni più basso (da 100 a 200 ogni 1.000) sono Calabria e Basilicata. Sulla base dei dati elaborati dall'Istat, emerge inoltre che la coppia va in crisi





A tempo debito

Un new deal fatto di investimenti pubblici per la ripresa. Breve lezione di economia anticrisi. 47

prevalentemente tra i 35 e i 44 anni d'età, ma anche tra gli ultrasessantenni aumentano separazioni e divorzi. Sono tuttavia i matrimoni più recenti quelli che durano meno: insomma, la resistenza al matrimonio, al fatidico "per sempre", diminuisce inesorabilmente. Ad essere perfidi, potremmo dire che la cultura danneggia il matrimonio visto che le separazioni crescono di più tra coniugi con elevati titoli di studio. Ma questo dipende in realtà dal progressivo aumento del livello d'istruzione della popolazione.

Tempi di crisi

Alla luce di questi dati, il quadro della famiglia italiana si definisce un po' meglio, e se ad essi aggiungiamo chi sceglie la convivenza al matrimonio, le tante coppie cosiddette di fatto e le coppie omosessuali, è di famiglie al plurale che dovremmo parlare. Insomma, la famiglia tradizionale è sempre più in crisi e ad essa si sostituisce pian piano uno scenario composto da tanti elementi non facilmente riconducibili ad un modello standard, quello proposto dalla pubblicità, per intenderci, nella quale viene sempre messa in scena la famiglia di 40 anni fa o anche più, quando c'era *Carosello*.

Indubbiamente le statistiche non ci dicono molto dei tanti casi specifici nei quali maturano le separazioni né delle conseguenze che hanno sulla vita delle persone, soprattutto sui figli, e delle condizioni economiche spesso non facili che almeno uno dei due coniugi deve affrontare, a cominciare dal trovarsi un'altra casa. E anche la difficile situazione economica nella quale ci troviamo attualmente contribuisce ad appesantire le difficoltà di una famiglia che si smembra. Non solo, a volte è la crisi economica a scatenare la crisi coniugale. Quando un padre di famiglia perde il lavoro o in casa non entrano più due redditi oppure i figli non riescono a trovare un'occupazione o vivono perennemente nel precariato e gli è impossibile, appunto, farsi una loro vita, la famiglia può diventare una barriera contro la disgregazione dei legami o, al contrario, un luogo di tensioni insanabili che la portano al collasso. Ma questo è un altro discorso. ■

«È indubitabile che la famiglia abbia funzionato da ammortizzatore sociale in questi anni di crisi – a parlare è **Laura Pennacchi**, economista con un'esperienza come sottosegretario che aveva come ministro Carlo Azeglio Ciampi –. La famiglia italiana è stata costretta a svolgere questo ruolo



Laura Pennacchi,
economista

per una pluralità di fattori esterni legati alla compressione dei redditi, alla perdita e alla precarizzazione dei posti di

lavoro, per la caduta dei servizi offerti dagli enti locali a causa delle ripetute manovre di finanza pubblica che hanno alla fine significato tagli e aumento delle tasse. Per non parlare del capitolo pensioni».

Come descriverebbe la situazione che stiamo vivendo in Europa e in Italia?

«Stiamo vivendo un paradosso inaudito per cui, dopo 30 anni di trionfo delle teorie liberiste che chiedevano meno Stato e più mercato, con l'esplosione della crisi è successo invece che lo Stato ha dovuto salvare il mercato dal fallimento e per tutta risposta viene ora indicato come il colpevole della situazione. E così dobbiamo subire politiche d'austerità insopportabili. Qui sta il paradosso inaudito che la signora Merkel ci sta facendo pagare».

Ma se questa è la fotografia dell'oggi, il prossimo futuro cosa può riservarci?

«È evidente che non siamo assolutamente fuori dal tunnel. Anzi, sul piano economico e sociale, ci aspettano i mesi peggiori. Con un'economia ferma e un *Pil* in calo, arriveranno a regime tutti gli effetti delle manovre fatte sin qui. Cui si aggiungerà la *spending review* che è di fatto un'ulteriore manovra di tagli».

Quindi cosa bisognerebbe fare?

«Al mondo ci sono 57 milioni di disoccupati in più prodotti dalla crisi di questi anni. La metà di loro è in Europa. Gli investimenti sono bloccati, alle banche è arrivata una mole di denaro enorme che, però, non ha mai raggiunto le imprese e l'economia reale. Ciò che serve è quel che si chiama uno *sprint* pubblico, cioè politiche rigorosamente keynesiane, che non vuol dire abbandonare il rigore nei conti, ma saper distinguere il debito buono, quello che aiuta la ripresa, da quello cattivo. Il modello è un *new deal* fatto di investimenti pubblici secondo lo spirito che propone il presidente Obama. Negli Usa si stanno facendo scelte ben diverse dal rigore draconiano che sin qui ha scelto l'Europa. E sia chiaro che anche il Giappone, l'Australia, la stessa Cina, si stanno ponendo il problema di sostenere la ripresa nella logica degli Stati Uniti». ■

la ricerca

Astro nascente

Arriva Astro, il robot badante messo a punto dai ricercatori del Sant'Anna di Pisa.

■ Barbara Bernardini

Il grande Alberto Sordi avrebbe sorriso oggi nel vedere quello che sta accadendo nel cuore della Toscana, a Peccioli in Provincia di Pisa. Un luogo che, a vederlo, niente ha a che fare con la tecnologia, fatta eccezione per una futuristica rotonda stradale che si staglia all'ingresso del paese. Lui, che trent'anni fa aveva immaginato nel suo film *Io e Caterina*, una perfetta assistente domestica robotica, resterebbe di stucco di fronte ad *Astro*, l'androide-assistente messo a punto dall'Istituto di robotica della scuola Sant'Anna di Pisa, che ha sede proprio in mezzo a queste campagne. L'Istituto, diretto dal professor Paolo Dario, ha investito risorse ed energie per un progetto che poco ha a che fare con la fantascienza, ma molto con i problemi reali d'assistenza e salute di una società come quella taliana in cui nel 2065 1 cittadino su 3 avrà più di 65 anni. Come faremo ad assistere tutti questi anziani? Chi li aiuterà nelle attività quotidiane?

In tutti i sensori

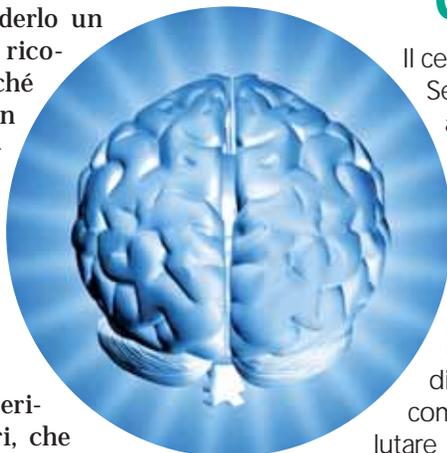
Assodato che non tutti possono permettersi una badante (e non tutti la vogliono) resta il fatto che anche chi



gode di discreta salute, dopo una certa età può avere bisogno di una mano per alzarsi dal letto, un supporto per camminare, per ricordare le cose e soprattutto per chiamare aiuto in situazioni critiche. L'idea dei ricercatori del Sant'Anna è che un robot possa assolvere tutte queste funzioni. Sono nati così 2 progetti, che il gruppo sperimenta all'interno di un laboratorio-appartamento. Si chiamano *Astromobile* e *Rita*: il primo riguarda la messa a punto di un robot capace di assistere gli anziani e il secondo la creazione di una rete di sensori intelligenti all'interno di un appartamento che possano interagire con *Astro* per conferirgli quella capacità di movimento e quella autonomia d'assistenza che per ora non è mai stata raggiunta da nessun robot in circolazione. Sembra un antropomorfo, sorriso "metallico" stampato su un volto e un corpo da giocattolone, ma che racchiude tecnologia d'avanguardia fatta di sensori inerziali, *laser*, *gps*, *webcam* e tutto ciò che serve a renderlo un vero gioiello, *Astro* parla e riconosce comandi vocali, perché gli anziani, in genere, non sono molto avvezzi a premere bottoni, e possiede un'interfaccia *touchscreen* semplificata.

Faccia a interfaccia

I ricercatori lo stanno sperimentando con anziani veri, che volentieri si prestano a interagire con il robot, ed ecco che semplicemente chiamandolo con un telefono o ad alta voce *Astro* viene a porgere una maniglia di supporto per alzarsi e aiuta a camminare oppure, autonomamente, cerca e trova senza difficoltà una persona in casa per ricordargli i farmaci che deve prendere, o ancora si affretta in camera da letto, e "porgendo" l'interfaccia, consente una video chiamata con il medico, l'autoambulanza o con un parente lontano che tramite la *webcam* può vedere come sta il congiunto. *Astro*, il robot badante, non è poi così lontano nel nostro futuro e potrà essere implementato con funzioni di telemedicina. E con le sue sembianze amichevoli e gli occhioni illuminati dai *led*, potremmo anche scoprire che *Astro* aiuta gli anziani a combattere la solitudine, uno dei mali più difficili della vecchiaia. ■



Dolce dormire

49

Nessuna medicina è mai stata più dolce. Secondo una ricerca dell'Università dell'Alabama per abbassare il rischio di ictus basta, si fa per dire, dormire di più. I risultati dell'indagine americana condotta su oltre 5mila persone mostra chiaramente che oltre i 45 anni le persone sane che dormono meno di 6 ore per notte hanno un rischio di ictus più che quadruplicato rispetto a chi dorme regolarmente da 7 a 9 ore. Da molti anni gli scienziati hanno associato la regolarità del ritmo sonno-veglia alla salute, ma con questa nuova scoperta ci sarà sicuramente chi invocherà il diritto ad una bella dormita per ragioni mediche.

Misure di sicurezza

Il cervello degli umani è davvero strano. Secondo una nuova ricerca condotta alla "Columbia University" di New York, i nostri stessi preconcetti influenzano la capacità del cervello di apprendere cose nuove. Lo studio, pubblicato sulla rivista "Psychological Science", è stato condotto su 75 studenti ai quali è stato richiesto di imparare una lunga lista di parole in lingua indonesiana e di compilare un test psicologico per valutare la loro "autostima" come studenti.

Il test ha dimostrato che solo quelli che erano convinti di poter imparare in fretta lo facevano davvero, mentre gli altri in un certo senso si "autolimitavano". Uno studio interessante che dimostra che per formare bravi studenti forse bisogna innanzitutto formare persone sicure di sé.

Mela mangio

All'Università dell'Iowa, negli Stati Uniti, alcuni ricercatori hanno stabilito che una sostanza presente nella buccia della mela, detta "acido ursolico", avrebbe proprietà straordinarie nel combattere l'obesità e la sindrome metabolica. In un test sui topi di laboratorio l'acido ursolico si è dimostrato in grado di diminuire il tessuto adiposo e di aumentare sia la massa muscolare che il cosiddetto "grasso bruno", un tipo di grasso che consuma calorie disperdendole per formare calore. Gli esperimenti riguardano per ora gli animali, ma presto anche gli esseri umani potrebbero beneficiare della buccia di mela per la messa a punto di farmaci contro l'obesità.



Nemici intimi

50

■ Barbara Bernardini

Le malattie sessualmente trasmesse, infezioni che passano velocemente di persona in persona per il contatto intimo dei rapporti non protetti, nient'affatto scomparse.

Ci sono cose che appartengono al passato e che vorremmo semplicemente dimenticare. Tra queste, tante malattie, che dopo aver afflitto la società per decenni sembrano scomparire nel nulla. O almeno questa è la percezione che ne abbiamo, dato che la Tv e i giornali non ne parlano. È senza dubbio il caso di molte "malattie sessualmente trasmesse" o *Mst*, infezioni che passano velocemente di persona in persona grazie al contatto intimo dei rapporti sessuali non protetti, nient'affatto scomparse ma tra le più neglette, tranne quando invadono la cronaca come fece l'*Hiv* negli Anni Novanta. Eppure le infezioni, in generale, non aspettano che questo, che si abbassi la guardia, che si distraiga lo sguardo.

Contagion

«È un dato di fatto che fino al Duemila si è assistito ad una diminuzione stabile delle *Mst* - afferma **Riccardo Conti**, specialista in urologia, andrologia e chirurgia generale e dirigente medico presso l'Ospedale San Lazzaro di Alba (CN) -, ma a partire dall'inizio del nuovo secolo si è vista un'inversione di tendenza, con aumento proporzionalmente maggiore per le *Mst* d'origi-

ne batterica rispetto a quelle causate da virus». Per dirla in breve insomma, i fantasmi che credevamo sconfitti, stanno tornando, e non è solo l'*Hiv* a riprendere la corsa, ma appunto, malattie che credevamo sconfitte per sempre, prima tra tutti la sifilide. Causata dal microrganismo *Treponema pallidum*, la sifilide ha mietuto vittime in abbondanza in Europa negli ultimi 2 secoli. Subdola e grave - se non trattata - la sifilide può rimanere latente a lungo, persino decenni, prima di causare danni che vanno da semplici ulcere fino a gravi e letali forme di meningite. Oggi si cura con gli antibiotici e può, a differenza di secoli fa, essere sconfitta. Ma è lecito chiedersi il perché di questa recrudescenza. Un recente studio statunitense ha messo in luce che il contagio sifilitico si allarga in fasi cicliche di circa 10 anni, il che ha fatto pensare ad una variazione della sensibilità immunitaria nella popolazione nei confronti della malattia.

Attrazione fatale

Ma probabilmente, per capire, si deve guardare più vicino: «Le ragioni dell'aumento del contagio da sifilide e generalmente, di *Mst*, vanno attribuite all'aumento dei rapporti sessuali tra gli adolescenti e nei giovani adulti, di pari passo alla scarsa coscienza del dovere di proteggersi con profilattico maschile o femminile - spiega Conti -. Si è assistito inoltre ad un fenomeno altrettanto significativo e parallelo: la crescente presenza di minoranze etniche e di migranti, portatrici talora di *Mst* che da noi erano regredite. Spesso queste persone, per motivi di scarsa istruzione, non hanno alcuna consapevolezza in merito ai compor-



tamenti sessuali a rischio». Insomma più libertà sessuale e flussi globali di popolazioni diverse hanno rimescolato virus e batteri nel calderone delle infezioni sessuali ed eccole qui, se non a livello di emergenza sanitaria, ma certo salire alla cronaca come nuova piaga, specialmente nei giovani tra i 15 e i 25 anni che hanno peraltro una maggiore recettività alle infezioni tipiche di un apparato genitale ancora non completamente maturo.

Le conseguenze di questa infezione sono tutt'altro che trascurabili. «In Europa le *Mst* sono la seconda causa d'infezione umana dopo le infezioni dell'apparato respiratorio – spiega ancora Conti – e anche le complicanze sono molte e varie. Tra le *Mst* più frequenti, causate da *Human Papilloma Virus*, *Trycomonas*, *Chlamydia* e *Gonococco*, «le complicanze più rilevanti in caso di infezione trascurata, sono la malattia infiammatoria pelvica femminile, gravidanze extrauterine, infertilità maschile e femminile, infezioni del neonato, neoplasie genitali».

Fine delle trasmissioni

Forse sarebbe il caso che questi spettri fossero agitati con più forza, specie di fronte alle giovani donne che in genere pagano un prezzo più elevato degli uomini in termini di conseguenze di queste malattie, sia a causa della maggiore complessità dell'apparato genitale femminile che della sua localizzazione anatomica prevalentemente interna. Pudori e ipocrisie vanno superate in nome di una corretta informazione e forse soprattutto di una consapevolezza maggiore dei giovani, perché già alle prime esperienze sessuali percepiscono come normalità l'uso corretto del profilattico. Ancora oggi, nell'era tecnologica, è, infatti, l'unico vero scudo contro le *Mst* di qualsiasi forma e natura, nonostante per l'*Hpv*, il virus che può causare il cancro del collo dell'utero, esista un vaccino efficace. «L'infezione da *Hpv* rappresenta la malattia sessuale di gran lunga più frequente – sottolinea Conti – e la prevenzione del contagio è diventata oggi una priorità per la salute pubblica. Personalmente sono favorevole anche alla vaccinazione delle adolescenti, a patto che non venga considerata come un alibi per evitare la buona pratica del sesso sicu-

Glossario

Sifilide Causata dal *Treponema pallidum*, può restare latente a lungo prima di manifestarsi. Il primo segno della sifilide nella "fase primaria" è una piaga dolorosa. Questa lesione si può sviluppare tra 10 e 90 giorni dopo il contagio. Se non trattata, la sifilide nel tempo può causare gravi danni al cuore, all'apparato respiratorio e al sistema nervoso. Generalmente più grave negli uomini, la sifilide può essere trattata con antibiotici.

HPV È il virus del papilloma umano. Si manifesta con escrescenze simili a verruche (condilomi). I condilomi sono asintomatici e nelle donne sono visibili solo con un esame ginecologico. Eliminabili con il *laser*, se non trattati, possono essere causa del cancro del collo dell'utero. In Italia la vaccinazione è raccomandata nelle ragazze tra i 10 e i 12 anni d'età.

Chlamydia trachomatis Microrganismo comune che può facilmente causare salpingiti (infezioni delle tube di Falloppio). Le salpingiti da *Chlamydia* sono tra le maggiori cause di sterilità femminile e di gravidanze extrauterine. La *Chlamydia* può essere trattata con antibiotici.

Zona protetta

Una protezione tutta al femminile.

Il *Femidom* (profilattico femminile) è uno strumento di prevenzione dell'*Hiv* e delle altre malattie sessualmente trasmesse che può essere utilizzato dalle donne. Si tratta di una guaina protettiva che viene posizionata per avvolgere le pareti interne dei genitali femminili. Benché in Italia sia difficile da reperire e assente dai consultori ginecologici, questo profilattico si può acquistare o ordinare in alcune farmacie, via internet, oppure nei *sexshop*. Il *Femidom* dovrebbe essere considerato un'opzione anche per le donne che vogliono gestire in prima persona la propria sessualità e la propria protezione. Il prezzo italiano però è molto alto: 6,50-7,50 euro una confezione da 3.

Info www.andrologiapertutti.com



ro con l'impiego di profilattici». L'educazione sessuale può insomma arrivare laddove neppure la medicina riesce, e famiglie, scuole e consultori si devono assumere l'onere di un'informazione «che sottolinei in maniera incisiva i rischi legati alla promiscuità sessuale inconsapevole – ammonisce Conti – usando strumenti sanitari e campagne di informazione che suscitino, anche se è brutto dirlo, una sana paura dei comportamenti sessuali a rischio». ■

Convenzioni

Musei



PIEMONTE

MUSEO NAZIONALE DEL CINEMA

Fondazione Maria Adriana Prolo
Via Montebello, 20 - Torino
Tel. 011 8138560 www.museonazionaledelcinema.it
Per i soci Coop: biglietto ridotto ingresso a Museo, Museo + Ascensore Panoramico, Sala Tre del cinema Massimo. Dalla riduzione è escluso il biglietto per il solo Ascensore Panoramico.

PALAZZO MADAMA - Museo Civico d'Arte Antica

Piazza Castello - Torino
Tel. 011 4433501 www.palazzomadamatorino.it
Per i soci Coop: ingresso sconto 2 € valido anche per l'accesso alle mostre temporanee organizzate dalla Fondazione Torino Musei.

MUSEO DIFFUSO DI TORINO

Storia e memoria dei valori della Resistenza
Corso Valdocco, 4/a - Torino
Tel. 011 4420788 011 4420780 www.museodiffusotorino.it
Per i soci Coop: ingresso 3 € anziché 5 €

LOMBARDIA

MUSEO DELLA SCIENZA E DELLA TECNOLOGIA LEONARDO DA VINCI

Via di San Vittore, 21 - Milano
Tel. 02 4855384 www.museoscienza.org
Per i soci Coop: ingresso biglietto ridotto

PINACOTECA AMBROSIANA

Piazza Pio XI, 2 - Milano
Tel. 02 806921 www.ambrosiana.eu
Per i soci Coop: ingresso biglietto ridotto valido anche per l'accesso alle mostre temporanee

FONDAZIONE FORMA

Centro Internazionale di Fotografia
Piazza Tito Lucrezio Caro, 1 - 20136 Milano
Tel. 02.58118067 - 02.89075420 - www.formafoto.it
Per i soci Coop: ingresso biglietto ridotto

LIGURIA

MUSEI CIVICI GENOVA

Musei Civici di Strada Nuova - Genova
Tel. 010 5574741/728 - www.museigenova.it
Palazzo Tursi via Garibaldi, 9
Palazzo Bianco via Garibaldi 11
Palazzo Rosso via Garibaldi 19
Per i soci Coop: ingresso biglietto ridotto

PALAZZO DUCALE

Piazza Matteotti - Genova
Tel. 010 5574000 - www.palazzoducale.genova.it
Per i soci Coop: ingresso biglietto ridotto

VENETO

PEGGY GUGGENHEIM

Dorsoduro, 704 - Venezia
Tel. 041 2405411 - www.guggenheim-venice.it
Per i soci Coop: ingresso biglietto ridotto 10 € anziché 12 €, valido anche per l'accesso alle mostre temporanee. Audioguida 5 €, catalogo CPG 20 €.

FONDAZIONE MUSEI CIVICI DI VENEZIA

Piazza San Marco, 52 - Venezia
Tel. 041.2405211 - www.museiciviciveneziani.it
Per i soci Coop: Museum Pass: intero 18 € anziché 20 € ridotto 12 € anziché 14

La Museum Pass a tariffa agevolata potrà essere acquistata esclusivamente presso le biglietterie dei musei inclusi nella Pass.

Con la Museum Pass si possono visitare tutti i musei di piazza San Marco; tutti i musei civici di Venezia.

TRENTINO ALTO ADIGE

MART

Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto
Corso Bettini, 43 - Rovereto (TN)
Tel. 0464 438 887 - www.mart.trento.it
Per i soci Coop: ingresso biglietto ridotto

EMILIA ROMAGNA

MAMbo

Museo d'Arte Moderna di Bologna
Via Don Giovanni Minzoni, 14 - Bologna
Tel 051 6496611 - www.mambo-bologna.org
Per i soci Coop: ingresso MAMbo e Museo Morandi 4 € anziché 6 €
Ingresso Casa Morandi: gratuito
Visite di gruppo (max 30 persone): sconto 20% (64 € anziché 80).

FONDAZIONE RAVENNA ANTICA

Via Gordini, 27 - Ravenna
Tel. 0544.36136 - www.ravennantica.it
Per i soci Coop:
- Domus dei Tappeti di Pietra: biglietto ridotto 3 € anziché 4 €
- Tamo-tutta l'avventura del mosaico: biglietto ridotto 3 € anziché 4 €
- Domus dei Tappeti di Pietra + Tamo: biglietto ridotto 5 € anziché 7 €
Lo sconto è valido solo per il titolare della Carta Sociocoop.

TOSCANA

GALLERIA D'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

Palazzo delle Muse, Piazza Mazzini - Viareggio (LU)
Tel 0584.591118 - www.gamc.it
Per i soci Coop: ingresso 1,5 € anziché 3 €

SICILIA

PALAZZO BRANCIFORTE

Via Bara all'Olivella, 2 - Palermo
Tel. 091.320265 - www.palazzobranciforte.it
Per i soci Coop: ingresso: 5 € anziché 7 €

Informazioni più dettagliate sulle convenzioni e su tutti i vantaggi riservati ai soci le trovi sul sito www.e-coop.it.
Ricorda di portare sempre con te la Carta Socio Coop.

Mini club

La linea Club 4-10 che Coop dedica ai bambini, genuina e controllata dalla colazione alla cena.

■ Anna Somenzi

La linea di Coop dedicata ai bambini, **Club 4-10**, offre molti prodotti con i quali si possono costruire pasti variati e completi, e con la sicurezza che la formulazione dei prodotti è stata approvata da un comitato scientifico di tutto rispetto formato da esponenti del *Sio* (Società italiana obesità) e di *Ecog* (European childhood obesity group). Come tutti i prodotti Coop vantano le caratteristiche proprie del marchio: il controllo di tutto il percorso produttivo, l'assenza di coloranti, di grassi idrogenati, di *ogm* e l'uso ridotto di conservanti. «La linea Coop è caratterizzata da una scelta di salute e di rispetto per i bambini e per i consumatori in genere – spiega **Margherita Caroli**, pediatra e specialista in Scienze dell'alimentazione, dottore di ricerca in nutrizione dell'età evolutiva e membro del comitato scientifico della linea *Club 4-10* –. È stato ridotto il contenuto di sale e zucchero; i grassi saturi provenienti dai grassi tropicali come olio di cocco e palma sono stati eliminati, mentre è stato aumentato il contenuto di fibra.

L'aspetto più importante comunque è quello rappresentato dal miglioramento di tutta la linea di prodotti, salutare ed economica, perché la salute ha lo stesso valore per tutti».

Piccolo gran menu

Un esempio? Le **crochette di pollo e tacchino** non sono fritte e si possono

cuocere in forno o in una padella antiaderente senza aggiungere grassi, risulteranno comunque croccanti. Sono preparate con petto di pollo e tacchino da animali allevati in Italia, sulla cui produzione Coop ha il controllo di tutto il processo, nutriti con alimentazione vegetale, senza *ogm*, senza coloranti. Fra i primi piatti i **raviolini ai piselli e prosciutto cotto**: pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta (13,7 per cento), piselli (9 per cento), e prosciutto cotto (4 per cento).

Le ricette sono studiate perché la presenza dei nutrienti più critici come i grassi saturi, gli zuccheri semplici, il sale, sia ben calibrata.

Per la prima colazione **cereali e preparato al cacao** per colorare e insaporire il latte, oltre a una bella scelta di **merendine alla frutta**.

E poi i **gelati**: **tondi biscotti** con ripieno di panna o di cioccolato, ma con un apporto calorico per porzione, 35 g, contenuto a 97 calorie; **biscotti gelato alla panna o al cioccolato**, gli **stecchi** sono al latte e fragola, con fermenti lattici vivi.

Ma nel piccolo gran menu Coop anche bevande semplici come quella **Latte&Cacao** che non ha zucchero aggiunto – quello classico, il saccarosio, non particolarmente adatto ai più piccoli – e il gusto dolce è dato dal succo di agave ricco di fruttosio, è senza coloranti e contiene solo aromi naturali. ■



"Arma" a doppio taglio

Regola barba, basette, capelli, taglia persino i peli di naso e orecchie. Purché si scelga l'apparecchio in base all'uso che se ne deve fare.

54

■ Roberto Minniti

Tutto in uno. Un solo apparecchio per regolare la barba, tagliare le basette, accorciare i capelli, perfino tagliare i peli antiestetici da naso e orecchie.

Per chi non sceglie soluzioni estreme (e si arma di rasoio a mano per eliminare peli e capelli) e ha di queste necessità, le offerte di mercato sono davvero molte: dagli apparecchi no logo e "made in China" a pochi euro, a quelli di marchi blasonati con prezzi per tutte le tasche. Basta cercare di chiarirsi le idee sulle proprie effettive necessità prima dell'acquisto per non trovarsi con un modello totalmente inefficiente, magari perfino pericoloso oppure sovradimensionato rispetto all'uso che ne faremo.

In ogni caso la prima comodità a cui non bisognerebbe rinunciare se si fa un uso frequente di questi apparecchi, è la praticità. E nulla può sostituire, in questi dispositivi, la comodità dell'utilizzo senza fili.

Sul filo del rasoio

Sul mercato esistono 2 tipi di modelli che rispondono a questa esigenza: quelli a batteria e quelli con batteria ricaricabile che possono funzionare anche

con il filo. Molto meglio quest'ultima opzione, tanto per la potenza (certamente superiore a quella concessa dal solo uso di batterie usa e getta) che per la possibilità di farlo funzionare anche quando le batterie sono scariche. Da scartare, invece, per le limitazioni che comportano, gli apparecchi che hanno bisogno necessariamente del collegamento alla corrente elettrica.

Per valutare le caratteristiche di questi rasoi elettrici "all-in-one", invece, è bene distinguerli in base alla funzione che utilizzeremo di più. Prima distinzione – che si traduce irrimediabilmente sui prezzi di listino – è la qualità delle lame. Gran parte dei modelli le prevede in acciaio inossidabile, ma non è raro trovare apparecchi (più cari) che le realizzano in ceramica o al titanio. Le prime hanno dalla loro la facile ed economica reperibilità, ma durano indubbiamente di meno e dopo qualche mese di utilizzo intenso vanno sostituite. Quelle al titanio e soprattutto di ceramica, invece, tagliano con maggiore precisione e, generalmente, con maggiore facilità. Altra caratteristica fondamentale dei regola-capelli è la leggerezza: maneggiare per diversi minuti un apparecchio pesante può stancare e certamente indurre a qualche errore nell'operazione di taglio. Meglio optare per gli strumenti più agili da manovrare.

Lame rotanti

Ovviamente anche il numero di regolazioni della lama è fondamentale per capire che tipo di tagli si possono realizzare con questo strumento ed – eventualmente – se si può utilizzarlo anche come regola barba. Generalmente il tipo di taglio è dato da un accessorio che consente di regolarne la distanza delle lame. Se avete intenzione di utilizzare l'apparecchio per barba e capelli non vi accontentate di un modello che garantisce poche soluzioni, ma scegliete-



tene uno che vi consente molte scelte. In questo caso, è determinante il numero di testine offerte nella confezione: è questo che determina la libertà nella scelta della misura.

In generale per un taglio corto o rasato, è meglio scegliere gli apparecchi che consentono tagli "estremi" (1 mm-3 mm), mentre per chi ha capelli più lunghi e non desidera "l'effetto spazzola" occorrerà un accessorio che vada dai 20 ai 40 mm. Quanti hanno l'abitudine di rasarsi i peli, magari sotto la doccia è bene optare per un modello (e ce ne sono diversi) che possono essere utilizzati sotto l'acqua.

È fondamentale che la testina si smonti e si rimonti facilmente per tutte

le operazioni di pulizia che sono necessarie ogni volta che si utilizza il regola-barba. L'ideale sarebbe provare in negozio a innestarla e a levarla per saggiare la facilità della pulizia, visto che si tratterà di un'operazione da ripetere con regolarità. ■



marca e modello	tipologia	lunghezza taglio (mm)	altre caratteristiche	prezzo
BRAUN CRUZER 5 BEARD	regola barba e capelli con alim. a rete o senza filo	1/11 - 10/20	completamente lavabile	63
IMETEC GK3 900	regola barba e capelli con alim. a rete o senza filo	1/13	rifinitore per naso	35
PANASONIC ER221S	regola barba e capelli con alim. a rete o senza filo	1/ 20		65
PHILIPS QG3250/32*	batteria ricaricabile	9 lunghezze lunghezza taglio nd	rifinitore per naso, orecchie e sopracciglia	49
PHILIPS QG3280/32**	solo cordless	pettine regolacapelli con 9 lunghezze per il corpo - con 5 impostazioni - lungh. taglio nd	impermeabile	67
REMINGTON MB4030	regola barba e capelli con alim. a rete o senza filo	1,5/18	lame rivestite di ceramica	42

*Multigroom Grooming kit - **Grooming kit

In tabella abbiamo riportato alcuni dei modelli che promettono di rendersi utili tanto nei confronti della barba che come alleati nel taglio dei capelli. Quelli che funzionano sotto l'acqua possono addirittura funzionare come depilatori. E per chi opta per una rasatura completa? Che si tratti della barba o, ancor di più, dei capelli sarebbe sempre utile seguire alcune regole per non irritare la cute.

A patto di usare i prodotti giusti (lame ben disinfettate e affilate, schiume ipoallergeniche e adatte al proprio tipo di pelle) la rasatura quotidiana, infatti, non nasconde rischi. Anzi, può avere un piacevole effetto antinvecchiamento. La buona notizia arriva dai dermatologi che spiegano come l'azione giornaliera del rasoio, agendo come un vero e proprio *peeling*, favorisca il ricambio cutaneo: elimina le impurità e le cellule morte e ne stimola la creazione di nuove. Ecco perché la pelle dell'uomo - spiegano i dottori - è in genere più giovane rispetto a quella delle donne o dei coetanei maschi che non si radono.

Anche se, avvertono i dermatologi, ogni singolo momento della rasatura può determinare reazioni fastidiose. Intolleranze o vere e proprie allergie possono manifestarsi a seguito del contatto con la schiuma da barba o le lozioni *after shave*.

In realtà tra il rasoio elettrico e il manuale non esiste una differenza sostanziale. Nei casi di acne, tuttavia, rasarsi può essere davvero un problema perché la

lametta rischia di incidere il foruncolo distribuendo i batteri, ma anche il surriscaldamento dato dal rasoio elettrico potrebbe peggiorare l'infiammazione. In generale è importante curare la disinfezione della lama e assicurarsi che sia ben affilata, in grado di strappare il pelo dalla radice senza spezzarlo. In questo caso il rischio è quello della follicolite, i brufoli causati dalla crescita interna del pelo che non riuscendo a uscire si incunea sotto la pelle e si incista. È frequente nell'area del collo, a causa dello sfregamento continuo della camicia o della maglietta. In quelle zone o per chi soffre di follicolite cronica una soluzione drastica può essere rappresentata dal *laser* che elimina definitivamente i peli.

Una funzione fondamentale, per chi opta per la lama, la svolge anche la schiuma da barba che deve ammorbidire il pelo e lubrificare la pelle, quindi dovrebbe contenere sostanze emollienti e umettanti. Le migliori sono quelle corpose e compatte, non evanescenti, che lasciano una sensazione di bagnato.

Pollice parzialmente verso per il dopobarba. Il consiglio dei dermatologi è stare alla larga da quelli che possono seccare troppo la cute, già disidratata dalla rasatura. Ecco perché le vecchie lozioni alcoliche sono state, per lo più, sostituite da emulsioni e creme nutrienti e idratanti in grado di restituire alla pelle il film lipidico portato via dal rasoio e in grado di proteggerla dagli agenti esterni.

Sotto

Lino, cotone, seta, sintetici,
la difficile scelta del lenzuolo migliore.

le lenzuola

56

■ Daniele Fabris

In genere sono considerati, a torto, come acquisti d'impulso, fatti in base ai gusti estetici del momento o all'offerta speciale che ci fa venire voglia di cambiare. E invece dovrebbero entrare tra gli accessori da esaminare con attenzione, visto che ci passiamo 8 ore al giorno e, se non al pari di un buon materasso o di una rete, possono condizionare un buon sonno.

Parliamo, come avrete intuito, di lenzuola e corredi per il letto, un acquisto tutt'altro che banale. Partiamo, per esempio, dal tipo di tessuto con cui sono realizzati, forse una delle caratteristiche più importanti per comprenderne la comodità.

Le possibilità sono davvero molte (e con loro, il prezzo che comportano):

cotone, percalle di cotone, misto cotone, rasatello di cotone, puro lino, misto lino, seta e misto seta. E ancora poliestere e fibre sintetiche varie... Ma andiamo con ordine e vediamo cosa privilegiare e cosa scartare senza rimpianti.

Cotone sulla pelle

Archivate le lenzuola della nonna – ormai introvabili e in qualche caso davvero scomode come la canapa e il cotone grezzo – gran parte delle produzioni oggi sono in cotone o in misto cotone. Fra i due tessuti, ovviamente, possono esserci molte differenze dato che dietro a quell'innocente aggettivo "misto" si nascondono spesso materiali di basso pregio e a rischio allergia, come terital, raso satin sintetico o fibra di nylon. Si tratta di fibre sintetiche che non possono garantire la traspirabilità al sudore di quelle naturali e poco si adattano ad avvolgere il corpo inducendo la sudorazione.

A proposito di piccoli grandi inganni in etichetta, attenti anche a non equivocare la definizione "P. Cotone": poco usata, per fortuna, può comunque indicare, non tanto il puro cotone come si sarebbe indotti a credere ma Policotone, ovvero un misto tra cotone e poliestere: ovviamente di scadente qualità.

Il cotone puro, invece, ha diversi punti a favore: ha un'ottima traspirabilità, è confortante al contatto con la pelle e non la irrita ed è molto resistente alle alte temperature. Può, dunque, essere lavato in lavatrice senza il timore che si rovini.

In ogni caso, anche chi si orienta verso questo tessuto dovrebbe stare attento a controllare che sia di origine biologica per evitare di optare per una delle coltivazioni che impiegano più pesticidi e che è sempre più realizzata attraverso l'uso di organismi geneticamente modificati.



Panno... lino

Altra fibra molto utilizzata, soprattutto in passato, per lenzuola e completi di biancheria è il lino. In questo caso la freschezza del contatto con il corpo è perfino superiore a quella assicurata dal cotone e altrettanto si può dire della capacità traspirante. Ottime anche le proprietà anallergiche del lino che però ha uno svantaggio: costa decisamente più caro degli altri tessuti di biancheria (a eccezione, ovviamente, della vera seta). La caratteristica principale del lino è di essere una fibra resistente agli strappi e alle alte temperature in lavatrice, ma teme le centrifughe intense che possono deformarla.

Esistono poi soluzioni miste che possono rivelarsi interessanti per le caratteristiche per cui sono state studiate. Una di queste è quella realizzata dalla *Caleffi* e offerta in promozione per i soci Coop a settembre. Si tratta di un nuovo tessuto, chiamato *Fibraderm*, che nasce da una miscchia di cotone e cellulosa. Le caratteristiche principali sono l'ottima resistenza, la buona traspirabilità e la capacità di assorbimento dell'umidità. Nonostante il nome tecnologico, questo tessuto è di origine completamente naturale e risulta molto piacevole a contatto con il corpo, offre una gradevole sensazione di freschezza, è indicato per le pelli più sensibili e ha la capacità di non stropicciarsi. Il cotone è di primissima qualità e la cellulosa è derivata dal legno di foreste a gestione sostenibile e prodotta con tecniche che rispettano l'ambiente.

Nemici per la pelle

La scelta del tessuto della biancheria da letto, poi, andrebbe sempre fatta considerando le eventuali allergie di ogni componente familiare. E quando si parla di questi fastidi, il nemico numero uno sono gli acari, piccoli animaletti invisibili a occhio nudo che prosperano nella polvere di casa, si nutrono delle cellule morte della nostra pelle e disturbano in particolare chi è predisposto ad asma, riniti, congiuntiviti allergiche o dermatiti. Uno dei loro luoghi di elezione è proprio tra le lenzuola del nostro letto e il clima ideale per vederli (o meglio sentirli) prosperare sono le temperature

comprese fra i 20 e i 30 °C e l'elevato tasso di umidità attorno al 75-80 per cento. Non a caso la loro concentrazione aumenta tra agosto e ottobre.

Per chi soffre della presenza di questi antipatici animaletti l'offerta di tessuti che si definiscono antiacaro è praticamente immensa, ma non sono molti, in realtà, quelli in grado di mantenere davvero le promesse. Più utile può risultare utilizzare delle regole basilari d'igiene (limitare la polvere, specie in camera da letto, cambiare spesso lenzuola e copricuscino, battere i materassi). Ma fondamentale è anche scegliere tessuti per il letto in grado di sopportare i lavaggi a 60 gradi, gli unici in grado di non far sopravvivere gli acari.

La giusta misura

Ultima accortezza, prima di mettere nel carrello la biancheria da letto che abbiamo scelto, è la selezione delle misure. Anche in questo caso la possibilità di cadere in errore è alta vista la gamma di misure dei nostri letti e della biancheria destinata a coprirli. In linea generale un letto matrimoniale largo 160 o 180 cm ospiterà lenzuoli di circa 2 metri di larghezza. Per uno "alla francese" di 130 o 150 centimetri si dovrà optare per biancheria da circa 170 centimetri, mentre per un singolo (dagli 80 ai 100 centimetri di larghezza) è bene optare per modelli larghi 120 centimetri. Per non trovarvi a fare i conti con lenzuola eccessivamente larghe o insufficienti, non date per scontate le lunghezze: misuratele, non dimenticando anche lo spessore del materasso. ■

In promozione per i soci di Unicoop Tirreno dal 1 al 15 settembre negli Iper, Super e alcuni Mini. Completo letto Caleffi Fibraderm, fantasie e colori assortiti.

Prezzo soci

- singolo 20 euro (prezzo di mercato 45)
- 1 piazza e mezza 26 euro (prezzo di mercato 55)
- matrimoniale 32 euro (prezzo di mercato 70)



Color nocciola

58

Raccolte a mano, profumate e croccanti, alimenti cardine della tradizione culinaria viterbese e del Lazio in generale. Belle e buone nocciole della Tuscia.

È ■ Eleonora Cozzella

È proprio la stagione giusta per farne una scorpacciata: si raccolgono da fine agosto a ottobre, quindi stanno arrivando fresche fresche sul mercato. Sono le nocciole della Tuscia, da poco “premiata” dalla certificazione europea con nome di *Nocciola Romana Dop* (Denominazione di origine protetta). Mentre state leggendo, probabilmente, i raccoglitori e le raccoglitrici sono all’opera per riempire grandi cesti da convogliare all’essiccazione.

Proprio così: perché avviene ancora a mano. Non solo. La nocciola *Romana Dop*, fiore all’occhiello della produzione agricola delle province di Roma e Viterbo – in particolare dei Monti Cimini – deve essere raccolta da terra, in quanto la raccolta precoce direttamente dai rami inciderebbe in modo negativo sulla qualità del prodotto e oltretutto danneggerebbe l’albero.

Per fortuna la tecnologia può venire in aiuto. Infatti, visto che anche la permanenza sul terreno delle nocciole mature non fa bene al gusto finale del croccante frutto, alla raccolta manuale il disciplinare di produzione permette di affiancare l’uso di macchine trainanti. I frutti vengono poi essiccati in appositi locali per ottenere che il tasso d’umidità non sia superiore al 6 per cento. In questo modo le si può conservare a lungo.

Al nocciolo della questione

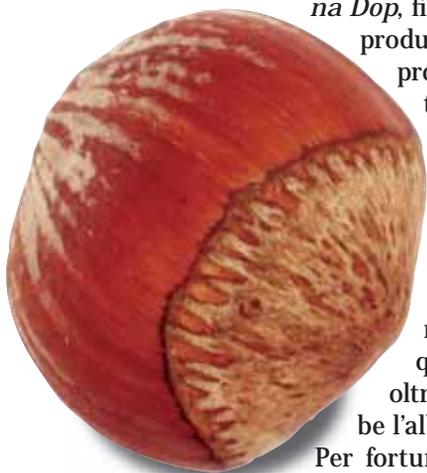
Così, più o meno, fanno gli uomini da secoli. Anzi da millenni, visto che la

Corylus avellana, è presente nella vita degli abitanti del Lazio fin dall’epoca romana: il legno del nocciolo era bruciato durante i sacrifici al dio Giano sul colle di Carbognano e i suoi rami si adoperavano come torce, in segno di buon auspicio, durante le nozze.

Nel XV secolo è attestata la coltura della cultivar *Tonda Gentile Romana* come specie caratterizzante della flora selvatica del territorio Cimino e Sabatino. Nel secolo successivo, il consumo di questa delizia diviene sempre più diffuso e trova spazio finanche nei banchetti del pontefice. La coltura del nocciolo ha un periodo di grande espansione, come attesta il catasto del 1870 del Comune di Caprarola, che censisce alcuni ettari di nocciolo e li registra come “bosco di nocchie”. Nel corso del Novecento, poi, si ha un exploit che ha portato dagli Anni Cinquanta ad oggi i terreni adibiti a nocciolo da 2mila a 20mila ettari. Ossia il primato nazionale: la Tuscia è la maggior produttrice della penisola di nocciole, che stanno diventando volano di un’economia basata sul turismo, in un territorio ricco d’arte, storia e tradizioni.

Non c’è da stupirsi se questa pianta, arrivata dall’Asia Minore nella notte dei tempi, abbia trovato qui il suo habitat d’elezione.

In questi territori d’origine vulcanica, con inverni poco rigidi e con una medio-alta piovosità, questo frutto ha trovato il terreno ideale dove attecchire: il suolo è ricco di microelementi e potassio, elementi decisivi per la croccantezza del frutto, e le temperature miti si conciliano alla perfezione con le tempistiche evolutive della pianta. In particolare la mitezza dei mesi di gennaio e febbraio, quando la pianta attraversa la delicata fase della fioritura, garantisce il perfetto sviluppo di quelli che sono tecnicamente i “semi”.



Nel proprio guscio

Per tutti questi fattori favorevoli, la nocciola *Romana Dop* può vantare caratteristiche che la rendono un prodotto d'eccellenza: sotto il guscio dall'apice leggermente appuntito, non troppo spesso e con striature evidenti, nasconde una speciale croccantezza, profumo aromatico, e tessitura compatta, cioè senza vuoti interni. Proprietà che non possono vantare le "colleghe" di importazione.

Questa dolcezza e profumo la rende uno dei prodotti preferiti della tradizione culinaria viterbese e del Lazio in generale: dai mostaccioli ai torroni, passando per croccanti, praline, gianduiotti, cioccolato, confetti e liquori, le nocciole vanno ad arricchire e ingentilire molti sapori della pasticceria tradizionale. Ed è usata intera, in granella, sminuzzata, in polvere e per le creme da spalmare. Ma forse non sapete che è ottima se aggiunta anche in piatti salati: dalle insalate allo spezzatino di coniglio in umido fino al risotto con finocchiona a tocchetti e spinacini freschi.

E, se fate parte della schiera dei salutisti, sappiate che le nocciole sono, insieme alle mandorle, il tipo di frutta secca che contiene la quantità maggiore di vitamina E. Sono inoltre fonte di fitosteroli, sostanze importanti nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, e uno studio recente ha dimostrato che un consumo regolare aiuta ad abbassare il cosiddetto colesterolo cattivo.

Quindi perché resistere? ■

A palazzo

Nella terra delle nocciole, Caprarola e il suo storico Palazzo.

In tema di nocciole non si può non ricordare Caprarola, dove ogni anno celebrano i gustosi frutti con una sagra e dove i negozi sono sempre pieni di prodotti artigianali in cui la nocciola è protagonista.

Si arriva lì per la gola, poi si resta affascinati dall'architettura. Caprarola è una città d'antichissima origine (la sua fondazione risalirebbe all'epoca etrusca), ma è nel Medioevo che si registra la sua presenza vera e propria nella storia, quando è stata sede delle famiglie aristocratiche che se la contendevano, dagli Orsini ai prefetti di Vico ai conti di Anguillara. L'età del massimo splendore arrivò nel XVI secolo, con i Farnese. A loro si deve, tra l'altro, la costruzione dell'omonimo palazzo, tutt'oggi visitabile, residenza rappresentativa del loro livello di ricchezza e di potenza della famiglia, considerato uno dei migliori esempi di dimora rinascimentale.

All'inizio (la prima pietra fu posta nel 1530) doveva essere una costruzione difensiva, ma poi prese le fattezze che la rendono una vera e propria reggia, in cui lavorarono i migliori pittori e architetti dell'epoca tra cui Taddeo Zuccari e Annibal Caro, Federico Zuccari, Onofrio Panvinio e Fulvio Orsini. Annessi al palazzo sono gli splendidi "Orti farnesiani", pregevole esempio di giardino tardo-rinascimentale, realizzato attraverso un sistema di terrazzamenti alle spalle della villa, arroccati sul colle e collegati alla residenza attraverso dei ponti.



CLAUDIUS ZEHR

L'intervista

La nocciola *Romana Dop* sta arrivando anche sugli scaffali della Coop. Ce lo annuncia Nilo Montagnani, category ortofrutta di Unicoop Tirreno.

Da quando potremo acquistare la *Tonda Gentile Romana* in Coop?

«Entrerà in assortimento a ottobre, fresca di nuovo raccolto. Grazie anche all'accordo con *Apronvit*, che riunisce le cooperative di produttori di nocciole di Capranica e Fabrica di Roma».

Come mai la decisione di questo nuovo prodotto in assortimento?

«Pensiamo che il prodotto abbia una valenza importante perché strettamente connesso al

territorio. Le nocciole del Lazio sono molto apprezzate e legate alle tradizioni locali, rientrano in molte ricette tipiche, dal pan pepato, delle aree viterbese e ternana, ai biscotti ai torroni».

Ma non si tratta solo di una scelta di "tipicità". «Esatto. Anche da un punto di vista qualitativo con le nocciole *Romane Dop* presentiamo un prodotto di qualità elevata, superiore alle nocciole di importazione che spesso troviamo sul mercato». In che formato saranno?

«Si tratterà prevalentemente di nocciole sgucciate e tostate, in confezioni da 250-350 grammi. Poi nel periodo natalizio si troveranno anche quelle col guscio, tanto divertenti da aprire con lo schiaccianoci durante le chiacchierate dopo pranzi e cene in famiglia».

La grande mela

60

Bisognerebbe davvero mangiare una mela al giorno, frutto dalle infinite qualità benefiche e varietà.

U ■ Silvia Inghirami

na produzione superiore a 22 milioni di quintali, 5,6 milioni di giornate di lavoro per un valore equivalente di 17mila occupati a tempo pieno, circa 7mila varietà, 3 *Igp* e 1 *Dop*. Sono i numeri dell'“universo mela”, che fa dell'Italia il sesto produttore mondiale e uno dei principali esportatori, il primo in Europa. Più della metà del raccolto (15 milioni di quintali) avviene in Trentino Alto Adige, regione seguita a distanza da Veneto, Emilia Romagna, Piemonte e infine Campania. Un prodotto da vantare come *made in Italy* e da salvare dalla concorrenza della Cina, *leader* mondiale. Eppure gli italiani “si accontentano” di mangiare 130 mele l'anno, una quantità ben lontana dalle indicazioni del proverbio “una mela al giorno toglie il medico di turno”.

Giallorosse

Le mele rappresentano poco più del 18 per cento della frutta fresca consumata dalle famiglie italiane, che pure conoscono per saggezza popolare le qualità benefiche di questo frutto. Anche i bambini sanno che la mela è salutare, dietetica, facilmente digeribile, adatta a qualsiasi età. Risaputo anche che è ricca di vitamine (soprattutto di vitamina C) ed è capace di svolgere un'azione anti-diarroica, che si tramuta in lassativa se si mangia cotta. In tutte le versioni è rinfrescante e disintossicante, senza contare che grazie ai polifenoli (antiossidanti) ha il potere di ritardare il processo di invecchiamento dei tessuti. In un momento di fame e debolezza, riempie il vuoto e tira su senza appesantire, mantenendo in perfetta effi-

cienza corpo e mente. Ce n'è abbastanza per capire Adamo ed Eva e correre ad addentarne una.

Ma se l'iconografia rappresenta l'uomo e la donna desiderosi del frutto rosso, nella realtà le preferenze degli umani vanno al giallo, lasciando pensare che l'oro e la ricchezza ci tentino più della passione. La mela più coltivata in Italia è infatti la *Golden* (50 per cento del totale), di colore giallo e dal sapore dolce, con polpa fine, succosa e finemente profumata. Il ricco contenuto zuccherino la rende la preferita dai bambini, ma è scelta anche dai cuochi di torte e crostate. Il suo periodo di maturazione è all'inizio di settembre e la presenza sul mercato è costante nell'arco dell'anno.

Torta di mele

All'inizio di settembre arriva anche la *Red Delicious*, la mela di Biancaneve, di colore rosso brillante, dalla polpa dolce, farinosa, aromatica, ideale in cucina per la preparazione di carni e dolci. A metà del mese è il momento



della *Granny Smith*, una varietà selezionata nei primi anni del secolo nella regione australiana del Nuovo Galles del Sud, con la buccia verde brillante, il sapore acidulo e rinfrescante, usata per insalate e sorbetti. Alla metà di ottobre si raccoglie la *Renetta*, di colore giallo-verdognolo, con polpa fondente e poco succosa, gradevolmente acidula e aromatica, la più indicata per la preparazione di torte. Di ottobre è anche la *Fuji*, una varietà selezionata nel 1939 in Giappone, oggi coltivata in molte zone del mondo (ma meno in Italia) grazie alla sua alta produttività e al suo gusto dolce e succoso, molto apprezzato dai consumatori. Più "italiana" è la *Gala*, rossa con riflessi gialli dorati, dolce, di polpa fine e succosa, ma ancor di più l'*Annurca*, l'unica di origini meridionali. Questa mela piccola, dalla polpa croccante e soda, dal sapore acidulo e aromatico e un caratteristico profumo, viene messa in vendita più tardi, alla fine dell'anno. Raccolta ancora acerba a ottobre, viene tenuta nei melai per circa 2 mesi ed è pronta per il consumo quando diventa di colore rosso vivo. Coltivata in provincia di Napoli, Benevento e Caserta ha ricevuto il marchio *Igp*, lo stesso riconoscimento che vantano la mela dell'Alto Adige e della Valtellina, mentre la mela della Val di Non è l'unica ad aver ottenuto la *Dop* (Denominazione di origine protetta).

Frutti di stagione

Ma ogni regione ha delle mele "tradizionali", inserite cioè nell'elenco dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole: dalla mela *zitella* del Molise alla *carla* e alla *bianchetta* ligure, dalle mele *piemontesi* di Cavour alle *piacentine* dell'Emilia Romagna, dalla *rosa* e *pianella* delle Marche alla muso di bue toscana, dalle *cola* siciliane alla *appicadorze* sarde. È sempre bene preferire le varietà di stagione e locali che garantiscono maggiore freschezza – consigliano gli esperti – senza farsi condizionare dall'aspetto e scegliere i punti vendita che indicano l'origine, il tipo e la categoria dei prodotti. ■

Errata corrige

In riferimento all'articolo "Chicco di granello", uscito nel numero 217 di *Nuovo Consumo*, precisiamo che il couscous contiene carboidrati e non idrocarburi come è stato erroneamente pubblicato.

Piattella forte

Quella canavesana di Cortereggio, in Piemonte, un fagiolo bianco e piatto salvato dall'estinzione.

61

La **piattella** se la ricordano bene gli anziani di Cortereggio, il piccolo borgo del canavese fondato dai romani vicino al torrente Orco. Nei terreni profondi e ricchi d'acqua questi fagioli bianchi, reniformi e piuttosto piatti crescono meglio che altrove e, grazie alla bassa concentrazione di calcio nel terreno, sviluppano una buccia molto sottile.

Fin da bambini tutti gli abitanti di Cortereggio si dedicavano alla semina e alla raccolta dei fagioli nei campi di granoturco, una tradizione così radicata che le *piattelle* erano diventate un'importante risorsa economica per questo paese. Ogni famiglia aveva i suoi clienti fissi che arrivavano da tutto il canavese, i soldi guadagnati servivano per acquistare l'uva nel Monferrato tanto che, a volte, le *piattelle* erano usate direttamente



come merce di scambio con l'uva. La pianta rampicante sviluppa i caratteristici fiori bianchi e produce baccelli, anch'essi schiacciati, che diventano gialli al momento della maturazione da luglio fino a settembre.

Ogni sabato nelle famiglie del paese si cuocevano i fagioli in

pignatte di terracotta che venivano portate al forno del paese, usato in precedenza per la cottura del pane, che donava il suo calore residuo alle pignatte. I fagioli cotti in questo modo si usavano poi per insaporire altri piatti durante tutta la settimana. Ogni famiglia aveva la propria pignatta, fabbricata dagli artigiani del vicino paese di Castellamonte. La coltivazione della *piattella* era diffusa ancora fino agli Anni Ottanta, conosciuta anche come *piattella* di San Giorgio Canavese, il comune capoluogo, ma era nota in tutto il canavese come *fasol at Cutres*, fagiolo di Cortereggio appunto. Come per molti altri legumi la sua coltivazione è stata progressivamente abbandonata, data la difficoltà della coltivazione nel mais e della raccolta. Solo pochi abitanti hanno continuato a seminarla per autoconsumo, continuando a riprodurre il seme in famiglia e conservandolo fino ad oggi, in quantità minime, salvandolo così dall'estinzione. Ma la fortuna della *piattella* si lega soprattutto ad un agricoltore di Cortereggio, Mario Boggio, che decise già nel 1981 di consegnare alla banca del germoplasma dell'Università di Torino pochi chilogrammi di fagioli per conservarne la semente. Oggi intorno al lungimirante Mario si è costituito un *Comitato per la tutela della piattella canavesana di Cortereggio*, formato da chi si è impegnato a seminare nuovamente il fagiolo, dagli abitanti del piccolo borgo e da amici e simpatizzanti che vogliono contribuire a riportarlo sul mercato. ■

menu di zucca

62



Bocconcini di zucca

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di zucca ■
- 2 uova ■
- noce moscata ■
- trito di erbe miste ■
- (prezzemolo, timo ecc.) ■
- 50 g di Parmigiano ■
- pangrattato q.b. ■
- 4 amaretti sbriciolati ■
- insalatine miste e pomodorini ■
- olio per friggere ■
- sale e pepe ■

Preparazione

Cuocere in forno la zucca tagliata in 2 o 3 grossi pezzi con la buccia a 180° finché la polpa sarà morbida, quindi toglierla con un cucchiaio e passarla con il passatutto a buchi medi. Insaporirla a fuoco basso con le erbe tritate e la noce moscata, farla freddare e aggiungere le uova, 4 amaretti sbriciolati, il parmigiano e pangrattato quanto è necessario per assorbire eventuali liquidi. Formare delle piccole polpette della grandezza di una noce, passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante olio caldo. Servirle guarnite di insalatine miste e pomodorini.

Preparazione facile

Tempo 40 minuti

Costo medio

La dietista

369 Kcal a porzione

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

Per una frittura più leggera utilizziamo olio ben caldo, mantenendone la temperatura costante. Così attorno agli alimenti si forma una crosta croccante che, oltre a renderli più buoni, garantisce un fritto più leggero perché riduce la quantità d'olio assorbito.



Abbinamento

Un Pignoletto doc dei Colli Bolognesi, leggermente mosso, può essere un valido abbinamento.

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



Risotto di zucca

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di zucca ■
- 4 cipollotti ■
- 400 g di riso ■
- brodo q.b. ■
- Parmigiano reggiano ■
- 20 g di burro ■
- 1 bicchierino di Grand Marnier ■
- pepe macinato al momento ■
- olio extravergine di oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione facile

Tempo 35 minuti

Costo medio

Preparazione

Rosolare la cipolla nell'olio, unire la zucca e far cuocere aggiungendo, quando occorre del brodo. Passare il composto, quando la zucca è morbida, con il passatutto a buchi grandi, mettere in una risottiera e cuocere il riso al dente, dopo averlo tostato nel sugo, aggiungendo il brodo quanto ne occorre. Mantecare, pochi minuti prima della fine della cottura, con il parmigiano e il burro. Aggiungere a piacere un cucchiaino di *Grand Marnier* e pepe macinato al momento.

La dietista

720 Kcal a porzione

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

Primo piatto delicato e dal sapore leggero, ma completo ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale. Sapevate che un solo cucchiaino di parmigiano reggiano fornisce quasi un quinto del fabbisogno giornaliero di calcio di un adulto?



Abbinamento

Si suggerisce un Bianco doc dei Colli Piacentini.



Zucca al pomodoro

Ingredienti per 4 persone

- 10 fette di zucca ■
- 5 scalogni ■
- 500 g di pomodori ■
- 1 rametto di rosmarino ■
- farina q.b. ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

Preparazione

Far rosolare gli scalogni tritati fini in olio extravergine d'oliva, aggiungere il sugo di pomodoro preparato precedentemente e un rametto di rosmarino. Togliere, quando il tutto è insaporito, il rosmarino e aggiungere le fette di zucca (dello spessore di circa 1 cm), infarinate e farle cuocere dolcemente finché saranno morbide. Servire ben calde.

Preparazione facile

Tempo 30 minuti

Costo medio



Abbinamento

Un buon **Lambrusco di Sorbara** si abbina bene a questo secondo piatto.

La dietista

189 Kcal a porzione

Proteine ◆ Carboidrati ◆ Grassi ◆

Questa ricetta può essere considerata un vero e proprio pieno di gusto e salute, per il basso valore energetico, l'equilibrio tra i nutrienti e la presenza di potentissimi antiossidanti, contenuti nel pomodoro, nella zucca e nel rosmarino.

Ortaggio dalla storia antica, la zucca è poco calorica e molto ricca di betacarotene, cui deve il suo caratteristico colore arancione, e di vitamina E. Molto versatile in cucina, si presta a numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

65



Crostata di zucca

Ingredienti per 4 persone

1 confezione di pasta frolla ■

Per la marmellata

zucca ■

zucchero ■

scorza di limone ■

Preparazione facile

Tempo 60 minuti

Costo medio

Preparazione

Cuocere la polpa della zucca tagliata a pezzi insieme alla scorza del limone. Passarla quando è morbida e pesarla. Aggiungere 750 g di zucchero per ogni kg di polpa di zucca. Mettere di nuovo a bollire fino a quando non solidifica. Mettere un cucchiaino del composto su un piattino e vedere se solidifica. Procedere, quando la marmellata è pronta, alla normale preparazione della crostata.

La dietista

805 Kcal a porzione

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

Calorica per la pasta frolla e gli zuccheri della marmellata, come gli altri dolci, la crostata va consumata di rado, in occasioni di feste o ricorrenze oppure come "dolce della domenica", senza esagerare nelle porzioni.



Abbinamento

Abbinamento ideale un **Albana di Romagna Passito**.

PROGETTO



UN PIPISTRELLO PER AMICO

IN TOUR

SEGUI IL NOSTRO TOUR SUL SITO
WWW.BATBOXNEWS.IT

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

Informazioni, curiosità e giochi scientifici realizzati con esperti ricercatori.

Seguici sul sito www.batboxnews.it



**GRUPPO
DI STUDIO
SUI
CHIROTTERI**

enneci

67

semi seria di Simona Marchini



Rinascimento

Nella forza e nello spirito d'emiliani e lombardi colpiti dal terremoto le tracce di una spinta morale e ideale che sa di altri tempi, una lezione per tutti, il segno di una possibile rinascita.

Sto maturando un leggero (non tanto) rifiuto dell'informazione o, meglio, del suo stile. È solo aggressività, ansia, paura del futuro, manipolazione con un unico obiettivo: vendere un prodotto, vendere giornali, *audience* televisiva, disgusto della politica, superficialità, populismo.

Nessuno, o quasi, nell'informazione si fa carico davvero, con onestà, in un momento così grave, serio, drammatico, di una responsabilità morale e non strumentale, di una parola di speranza, d'incoraggiamento necessaria ad andare oltre il contingente, come hanno fatto generazioni prima di noi. Ma una cosa, in tanto squallore di "mercato" delle parole, mi consola: la grande dignità e volontà costruttiva degli emiliani e dei lombardi colpiti dal terremoto. Mi sembra di tornare indietro, ai miei nonni, ai miei genitori, quando la volontà del fare, e non solo per se stessi, era più forte delle avversità. E quella spinta ideale e morale era il motore di tutto. Si dice che "era diverso"...certo le modalità delle relazioni sociali e personali erano altre. Ma le difficoltà erano comunque pesanti. Solo, non si era storditi

dai media, dal consumismo sfrenato, dalla volgarità dei modelli, dal "protagonismo" più esasperato della storia dell'umanità. Ed è lì che bisogna combattere e riportare coscienza del bene individuale (e quindi sociale) alzando il tiro degli obiettivi... Parlando al cuore, ai sentimenti, e all'anima, valori immateriali e veri pilastri della struttura umana. Imparare di nuovo la felicità del dare, del partecipare, del crescere insieme. Il mercato ci ha reso cellule isolate e nevrotiche di un grande organismo sociale senza coesione, le idealità sono state abbattute e dileggiate in modo da renderci stupidi consumatori senza capacità critica. La legge del "tanto sono tutti uguali" ci autorizza al peggio. Bene, riflettiamo in questi tempi difficili all'esempio dei nostri amici colpiti dal terremoto, dagli aquilani feriti vergognosamente dall'indifferenza dei "ricostruttori", agli emiliani fieri e operosi, così attaccati alle loro radici e sentiamoci, una volta tanto, orgogliosi di un'appartenenza: la rinascita del nostro Paese è il nostro sentimento identitario. L'Italia siamo noi, nel nostro sentire più profondo e nei legami più nobili della nostra storia. Ricominciamo da qui. ■

Una casa famiglia nella campagna romana che ospita bambini abbandonati o in difficoltà, e nel futuro anche ragazzi più grandi. A "Piccoli passi" un sogno diventa realtà.

A piccoli passi

68

■ Aldo Bassoni

Lorenzo Alibrandi aveva un sogno: fare qualcosa di importante per gli altri, qualcosa che scavasse nella roccia della vita un solco di solidarietà e di speranza per tanti bambini sfortunati. Grande esperto di macchine da corsa, una passione sfrenata per l'alta fedeltà, uno stabilimento balneare a Ostia. Ce ne sarebbe abbastanza per rintanarsi in una comoda esistenza borghese insieme alla sua compagna Marina.

Buon senso

Invece hanno scelto la strada più difficile per arrivare alla mèta che tutti, più o meno consapevolmente, perseguiamo: dare un senso alla nostra vita. E così il sogno è diventato realtà. Si chiama *Piccoli passi* e sorge in mezzo ad una delle più belle campagne romane, fra la capitale e Ostia, nel comune di Acilia. Per arrivarci non basta il navigatore, ci vogliono le indicazioni precise di un amico che mi accompagna alla scoperta dell'isola che non c'è, il sogno concreto di Lorenzo e Marina. «Conosco questo posto da sempre, 10 anni fa insieme a Marina abbiamo cominciato a parlare di questo progetto», dice Lorenzo con la semplicità di chi non vuole apparire come un uomo straordinario. «Ci siamo detti che dovevamo mettere a frutto il nostro tempo per qualcosa di utile», aggiunge Marina. «Venivamo qua col motorino a vedere questo posto e ci dicevamo chissà se Daniele ce lo mette a

disposizione». Daniele è uno dei rampolli della famiglia Pulcini, impresari molto noti a Roma, e amico di Lorenzo, che per questi 100 ettari di campagna e bosco con annessi casolari aveva ricevuto decine di offerte più che appetitose. «Alla fine glielo abbiamo chiesto e dopo un po' di tentennamenti, quando ha capito cosa volevamo farne, è arrivato un sì sotto forma di una donazione per usufrutto trentennale rinnovabile». E così, nel 2006, il progetto è partito. «Abbiamo fondato l'associazione *Piccolipassi onlus* e costituito un capitale sociale con i miei risparmi. Ho cominciato a battere cassa con tutti, aziende, banche, fondazioni varie e privati. Piano piano sono riuscito a raccogliere i soldi che servivano. Il mio amico Alberto, architetto, ci ha fatto il progetto e ha assunto la direzione dei lavori che sono iniziati nel 2008. Dopo due anni erano già finiti. I primi bambini sono arrivati nel 2011 affidati dal tribunale e dai servizi sociali».

Tutto casa famiglia

Una coppia di coniugi vive in un'ala della casa. Lei si occupa della cucina, lui cura la manutenzione. A giudicare dal cibo, dall'aspetto dell'immobile e dall'ordine degli spazi esterni, lo fanno molto bene. La pulizia è esemplare. Case famiglia così non ce ne sono molte in Italia. La qualità del mangiare, dell'abitare, del vivere, la bellezza del paesaggio aiutano a lavorare meglio. I bimbi hanno le loro camerette ben arredate e confortevoli. Marina è la loro "mamma" provvisoria, specialmente dei più piccoli che approfittano volentieri della sua dolcezza non senza cedere a quei momenti di sguaiatezza che alcuni di loro si portano dietro dalle precedenti vite, a volte violente, di cui sono stati vittime. Marina non drammatizza mai, con garbo cerca di correggere parole e comportamenti sbagliati. Il resto lo fanno gli educatori e la scuola pubblica che i bambini frequentano regolarmente. Solo in casi eccezionali interviene Lorenzo. Lui non passa molto tempo



con i ragazzini, «un po' per carattere – dice –, un po' per mantenere quella certa distanza terapeutica che mi aiuta a rimanere un punto di riferimento autorevole per chiunque». Lui e Marina però non vivono qui. La sera tornano nella loro casa di Roma e, giorno dopo giorno, affrontano i problemi con la pazienza e la calma di chi gli ostacoli è abituato a superarli. Il consulente scientifico, una lunga esperienza in *Caritas*, li aiuta a decidere settimanalmente come andare avanti giorno per giorno e caso per caso.

Lessico familiare

Certo, i soldi non bastano mai. «La retta del Comune per ogni bambino è di 70 euro al giorno (Roma è la più bassa d'Italia) ed è davvero dura perché ce ne vorrebbero almeno 100, basta pensare che la retta è appena sufficiente per gli educatori – si rammarica Lorenzo –. Per fortuna abbiamo molti volontari qualificati che ci aiutano a mandare avanti la casa e non mancano donazioni generose sia in denaro che in natura. «Ma per fare tante altre cose, a cominciare dalle cure specifiche di cui avrebbero bisogno alcuni piccoli ospiti particolarmente problematici, ci vorrebbero più soldi», spiega Marina. Progetti per il futuro? «Aprire l'altra ala del casolare – risponde Lorenzo –. Vorremmo provare con un paio di persone che scelgono di venire a vivere qui volontariamente per un certo periodo di tempo, e magari con altri 2-3 bambini per arrivare a 8-9 bimbi in totale». Il percorso prevede il rientro nella propria famiglia di origine, l'affidamento, l'adozione o il raggiungimento dell'autonomia con la maggiore età. «A questo scopo vorremmo ristrutturare quel fienile laggiù – dice Marina indicando un rudere –, per farne mini residenze proprio per quei ragazzi tra i 18 e i 23 anni che escono dalle case famiglie e non saprebbero dove andare mentre qui potrebbero non solo vivere ma anche lavorare». Il progetto è ambizioso: recuperare all'agricoltura di qualità una porzione di terreno per produrre miele, marmellate e altre leccornie. Lo spazio e la voglia di fare non mancano. I ragazzi e le ragazze da aiutare, purtroppo, nemmeno. A qualche centinaio di metri dalla casa un gruppo di afgani accudisce un orto e già si può immaginare quello che potrebbe diventare ancora questo posto. Il sogno continua. ■

Info www.piccolipassi-onlus.it

le vite degli altri di Barbara Autuori

Bel calicanto

Sportivi e integrati grazie all'Associazione sportiva dilettantistica Calicanto onlus che un'insegnante di educazione fisica ha fondato perché i ragazzi disabili potessero fare sport con gli altri. E adesso anche musica.

Insegnante d'educazione fisica, triestina, Elena Gianello è socia fondatrice e presidente dell'Associazione sportiva dilettantistica *Calicanto onlus* (www.calicantosportintegrato.org) che promuove attività polisportive educative integrate che coinvolgono tutti i ragazzi disabili.



Come nasce l'idea di un'attività sportiva integrata?

«Nel 1996 insegnavo educazione fisica in una scuola superiore di Trieste: con la mia specializzazione sull'handicap ho messo in atto un primo progetto che facesse incontrare, sulla base di una programmazione comune durante le ore di ginnastica, l'universo dei ragazzi disabili e quello dei ragazzi abili».

Come nasce *Calicanto*?

«Nel 2001 i primi ragazzi diplomati hanno chiesto dove e come potevano continuare a fare sport tutti insieme. Allora, non c'era traccia di nessuna associazione locale o nazionale che facesse sport integrato e così, senza andare troppo per le lunghe, abbiamo fondato *Calicanto*. Che ha fatto un sacco di strada.

«In effetti in poco più di 10 anni abbiamo esteso e allargato la nostra offerta sul territorio del Friuli Venezia Giulia: oltre a Trieste, abbiamo *Calicanto 2* a Monfalcone e *Calicanto 3* a Udine. Ogni tanto ci chiamano in giro per l'Italia a raccontare la nostra esperienza».

Cosa fa concretamente *Calicanto*?

«In questi anni abbiamo coinvolto oltre 17mila giovani che hanno partecipato ai nostri progetti nelle scuole di ogni ordine e grado oltre ai corsi polisportivi integrati che teniamo durante l'anno in vari ambiti, dal basket alla pallavolo, dal calcio alla vela mentre d'estate facciamo anche il *Summer Camp Integrato*. Due anni fa, poi, ci siamo dati alla musica e ora abbiamo la *Calicanto Band* in cui i nostri ragazzi suonano e cantano insieme».

Qual è il traguardo di cui va più orgogliosa?

«L'ultima regata integrata fatta lo scorso maggio nel golfo di Trieste ha visto la partecipazione di ben 44 cabinati con equipaggi misti: un incremento che ci ha dato grande soddisfazione rispetto alla prima uscita nel 1997 con 5 cabinati. Ma ciò che mi rende più felice è sapere che l'integrazione che promuoviamo sul campo diventa una pratica quotidiana nella vita di tanti dei nostri giovani che si ritrovano per andare in discoteca o in vacanza insieme». ■



Vecchie e nuove proposte di educazione al Consumo
Consapevole alle scuole nella guida Sapere Coop 2012-2103.
Come Coop trasmette ai più giovani, ma anche a docenti e
genitori, la sua distintività, la sua missione e i suoi valori.

Dovete sapere...

70

■ **Cristina Vaiani**

“**C**ontinueremo con passione e determinazione a dialogare con la Scuola e con i giovani. Per Statuto e per convinzione, per responsabilità e coerenza!”. Dalle parole con cui

Claudio Toso, responsabile nazionale Politiche Sociali Ancc-Coop, conclude l'introduzione alla guida *Sapere Coop 2012-2013*, si capisce che il dialogo tra la scuola e le cooperative di consumatori continua.

Tornano, così, le proposte formative per la scuola di Coop ispirate ai temi cardine dell'educazione ai corretti stili di vita, alla sostenibilità, alla cittadinanza e legalità,

sotto forma di animazioni in classe – rapportate per scuole e fasce di età – laboratori ed esperienze dirette al punto vendita. Da *Tutti i gusti sono giusti a Vita da scatola*, da *Salti, trottole e merende* a *I fabbricanti di cioccolata*, da *Viaggio in bottiglia* a *Consumiamo equo*, da *Acqua la preziosa* a *Dipendo da che dipendo* a *Ora legale*, tanto per citare alcune delle più ricorrenti attività di Educazione al Consumo Consapevole che di anno in anno ogni Cooperativa mette a disposizione degli istituti scolastici del proprio territorio e che possono essere inserite nei programmi didattici facendone richiesta a Coop entro il 31 ottobre.

Un'attività che da oltre 30 anni, d'“intesa” con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, coinvolge migliaia di studenti, insegnanti e genitori in percorsi di educazione a un consumo ragionato e critico, sostenibile e socialmente responsabile, che orienti il consumatore verso scelte consapevoli. Come scrive infatti il filosofo e psicanalista **Miguel Benasayag** su *Sapere Coop* “L'educazione al consumo è una possibile soluzione per insegnare al bambino a osservare e a capire il mondo”.

SapereCOOP



Scuola... guida

Come accedere alle iniziative Ecc.

A seguito degli incontri con i dirigenti scolastici e gli insegnanti per la presentazione delle proposte di *Educazione al Consumo Consapevole* – da settembre in tutti i territori della Cooperativa – gli insegnanti interessati dovranno far pervenire entro il 31 ottobre ai Centri soci e consumatori e uffici di coordinamento regionali di riferimento la scheda di adesione compilandola direttamente sul sito www.unicooptirreno.e-coop.it oppure inviandola via fax.

- **Centro soci e consumatori** di Livorno v. Settembrini 27 Livorno, tel. 0586260202, 3406516325, fax 0586814688, ecc.livorno@unicooptirreno.coop.it
- **Centro soci e consumatori** di Roma (Roma metropolitana, prov. di Latina e Frosinone) v. D'Onofrio 67 Roma, tel. 0640500840, 3311079690, fax 0640500740, ecc.roma@unicooptirreno.coop.it
- **Ufficio di coordinamento** prov. Terni-Viterbo-Roma, tel. 0744761300, 3396450764, fax 0744761004, ecc.narni@unicooptirreno.coop.it
- **Ufficio di coordinamento** Campania tel. 3498117695, ecc.napoli@unicooptirreno.coop.it

Fermo immagini

Tra le novità di quest'anno la nuova immagine della Guida di *Ancc-Coop Sapere Coop 2012-2013* profondamente rinnovata nell'aspetto grafico a cura di *Corraini edizioni* e nella comunicazione affidata alle immagini dell'illustratrice inglese Harriet Russel che, attraverso un racconto illustrato allegato alla guida, esprime i valori fondanti delle imprese cooperative di consumo: la centralità delle persone, la partecipazione, la mutualità, la responsabilità, l'intergenerazionalità. E proprio su quest'ultimo tema si basa parte delle proposte che Coop rivolge alle scuole per l'anno accademico 2012-2013. «Quest'anno ci piacerebbe lavorare, con progetti articolati e concordati sul territorio, sul tema dell'intergenerazionalità – afferma **Cristina Del Moro**, responsabile del progetto *Educazione al Consumo Consapevole*».

le per Unicoop Tirreno – prevedendo varie attività di interazione tra i giovani, i genitori e i nonni, dalle interviste agli anziani del quartiere ai laboratori sui diversi stili di vita e sui consumi alla riflessione sul rapporto fra memoria storica e futuro».

È quindi importante inserire nei percorsi formativi l'educazione al consumismo socialmente responsabile che **Roberta Paltrinieri**, sociologa dei consumi all'Università di Bologna, definisce su *Sapere Coop* "una modalità per tessere un patto intergenerazionale, perché lo sviluppo sostenibile ha come obiettivo temporale le generazioni future".

In concorso

Ma tra le proposte Coop ci saranno anche occasioni per stimolare la creatività e la fantasia grazie al concorso *Fumetti al centro: cartoline dalla mia Città* che, in collaborazione con *Igd* e l'Associazione culturale *Hamelin*, affronta il tema dell'intercultura con una riflessione sulla propria città rivolto alla scuola secondaria di primo grado. Mentre, per saperne di più sulla storia della cooperazione di consumo, si può partecipare al bando di selezione *La Cooperazione nella storia d'Italia* indetto dalla *Fondazione Memorie Cooperative* che invita le scuole terze, quarte e quinte degli istituti superiori alla ricerca storica attraverso il lavoro d'archivio sui documenti. Si aderisce compilando il modulo on line su www.memoriecooperative.it entro il 31 dicembre.

Un progetto specifico infine per le scuole delle province di Roma, Latina, Frosinone, Viterbo con la probabile collaborazione delle *Asl* territoriali è *Alimenta il tuo benessere: promozione di corretti stili di vita*, per le classi 4-5 della scuola primaria e 1-2 della scuola secondaria di primo grado, con seminari per i docenti e incontri informativi per i genitori.

A scuola da Coop non vanno, infatti, solo bambini e ragazzi ma anche docenti e genitori. A loro Unicoop Tirreno rivolge tutta una serie di proposte attivabili su richiesta per approfondire temi che anche i ragazzi sperimentano in classe. Gli argomenti sono quelli classici di *In bocca al lupo* a decodifica della pubblicità e dei comportamenti alimentari, *Anche le storie fanno bene alla salute* sul legame tra narrazione e cibo, *Della stessa pasta* laboratorio dedicato al pane, *Occhio all'etichetta*. ■

Info www.unicooptirreno.e-coop.it

scienza infusa di Patrice Poinssotte

Rapporti di forza

La meccanica – statica e dinamica – che c'è dietro una pedalata in bici.

Tutta questione di rapporti e d'equilibrio.

Troppo stretti si soffoca. Troppo blandi l'impegno è debole e si va poco lontano. Tutto dipende dal tipo di rapporto, nella bicicletta come nella coppia, con un costante impegno sul filo dell'equilibrio tra ciò che si può e si vuole fare. Einstein l'ha detto «la vita è come andare in bicicletta: se vuoi stare in equilibrio devi muoverti». L'equilibrio appunto, più facile starci che afferrare i processi fisici responsabili della stazionarietà di un sistema in equilibrio instabile. Il baricentro della bicicletta si trova, infatti, al di sopra della base d'appoggio delle ruote, così che il telaio dovrebbe, alla minima perturbazione, allontanarsi irrimediabilmente da questa posizione precaria e cascare. Invece no. In realtà siamo tutti, o quasi, capaci di andare in bici, e magari anche senza le mani. Allora perché rimaniamo in piedi?

Lo spiega la meccanica o meglio un suo ramo, la statica, che studia la quiete di corpi sottoposti a forze esterne. Avete già provato ad andare in bici con lo sterzo bloccato? Impossibile, la bicicletta si comporterebbe come un pendolo invertito: una volta perso l'equilibrio non si potrebbe più recuperare. Per rendersene conto basta ruotare, da fermo, il manubrio e vediamo il telaio muoversi nella direzione opposta allo sterzo. In pratica pedalando spostiamo di continuo il sistema di guida in modo da mantenere il baricentro in mezzo tra i due possibili spostamenti. Insomma, un colpo al cerchio e uno alla botte, la bici sta in piedi grazie a continue microsbandate inconsciamente controllate dal senso d'equilibrio. Tutto qui.

Ma pedalare mette in gioco altri processi meccanici, dinamici questa volta, che ci dicono come gestire il rapporto per non andare troppo su di giri. Il rapporto di trasmissione, appunto, corrisponde alla differenza, espressa in denti, tra gli ingranaggi anteriori e posteriori. Dividendo il numero dei denti della pedaliera con quello del pignone della ruota motrice si ottiene il coefficiente di moltiplicazione della velocità. In base al ritmo della pedalata il rapporto determina, quindi, la velocità. Vediamo all'opera due ciclisti: uno va a comprare il pane, l'altro gareggia contro il tempo, ma tutti e due girano le gambe allo stesso ritmo, 70 giri al minuto. Sapendo che il diametro di una ruota è di 700 millimetri e quindi il perimetro di $3,14 \times 0,7 = 2,2$ metri, e che i ciclisti spingono rispettivamente un 42/19 e un 55/12, uno va al panificio a $[(42/19) \times 2,2 \times 70 \times 60] / 1.000 = 20,5$ chilometri orari, mentre l'agonista viaggia a $[(55/12) \times 2,2 \times 70 \times 60] / 1.000 = 42,3$ km/h. Non è proprio la stessa cosa. ■



Si presenta il proprio progetto in rete e si "convince" il pubblico a sostenerlo. Il successo del crowdfunding, un processo di finanziamento dal basso che aiuta chi ha una buona idea a realizzarla. Anche in Italia.

Ho un'idea!

72

■ Jacopo Formaioni

Eppela, eppela! L'equivalente toscano di *op là* non fa solo saltare i bambini, ma tenta di esaltare progetti e idee in cerca di finanziamenti. Il gioco dei più piccoli non è sceso in borsa, ma è il nome della nuova piattaforma italiana di *crowdfunding*, cioè "folla che finanzia". Un fenomeno in pieno boom, forte delle molte possibilità che offre in tempi di crisi. Dai dati della ricerca dell'azienda *Massolution*, nel 2011 erano 350 le piattaforme di *crowdfunding* in costante aumento: ad aprile 2012 sono salite a 452 e probabilmente supereranno quota 500. E certo non se ne stanno a far girare i *bit* invano. Le piattaforme hanno ospitato più di 1 milione di campagne di raccolta fondi, per un totale di 1,5 miliardi racimolati per finanziare i progetti. I successi più eclatanti sono quelli della statunitense *Kickstarter*, che ha raccolto oltre 200mila dollari per la creazione del *social network Diaspora* e *Indiegogo*, con oltre 40mila progetti nel mondo.



ferta rientra in possesso dell'intera cifra e può cercare una nuova idea da seguire. Se, invece, il traguardo è raggiunto, le offerte sono prelevate dall'account *PayPal* del sostenitore e accreditate al progettista. Un metodo semplice e sicuro che riesce a dare spazio alle grandi potenzialità del nostro Paese. Potenzialità che sono davvero tante, come ci conferma **Chiara Spinelli**, project manager di *Eppela*: «Al nostro portale sono stati presentati più di 1.000 progetti, di cui 180 sono andati in rete. L'80 per cento viene dal settore cultura: eventi, teatro, cortometraggi, libri, fotografia. È un settore che risente molto della crisi e della difficoltà di avere sostegno dagli enti pubblici, pur avendo bisogno di piccoli budget. La maggior parte dei successi viene da lì, ma abbiamo avuto anche progetti del settore della moda e della tecnologia. I progetti andati a buon fine sono 19. Sembra poco, ma visto il periodo di crisi e la novità dello strumento il risultato non era scontato».

Inevitabile folla

In Italia sono circa 20 le piattaforme più attive e proprio nel nostro paese è stato possibile per la prima volta finanziare progetti personali: il lavoro di Alberto Falossi, docente di informatica all'Università di Pisa e fondatore della piattaforma *Kapital*, ha introdotto per la prima volta

il principio degli amici (*pal* in inglese) come capitale. Presentato un progetto, si fissa un traguardo, un obiettivo minimo da raggiungere entro una scadenza e delle ricompense per i sostenitori. Ogni utente valuta il progetto e decide se sostenerlo. Alla scadenza, se il progetto non raggiunge il suo traguardo viene chiuso: nessuno perde o guadagna nulla. Chi ha fatto un'of-

Spirito di comunità

Le possibilità sembrano infinite, visto l'incontro tra centinaia di progetti e un bacino di finanziatori da far impallidire le borse più importanti del mondo. Perché le *community* come *Eppela* non si chiudono tra le sue quattro mura digitali, ma si aprono alle altre piattaforme. «La dinamica di comunicazione è molto *social*: i progetti sono promossi su *Facebook* e *Twitter*; vere e proprie casse di risonanza a costo zero, con cui raggiungere diverse fasce di utenti - sottolinea Spinelli -. È poi fondamentale che il progettista stesso faccia auto promozione sui propri contatti, attivando e coinvolgendo le reti sociali con cui è in relazione, chiedendo loro un contributo e di passare parola». Il *crowdfunding* vive letteralmente tra la folla e proprio lì sta la sua forza. Riprende Spinelli: «Penso che realtà come *Eppela* non siano solo strumenti per raccogliere risorse. Incoraggiano un cambio di mentalità e indicano un modello economico legato al mutualismo, alla scelta dal basso, e una società che fruisce di ciò che ha scelto e non consuma solo ciò che le viene imposto. È la chiave migliore con cui aprire il nostro futuro». ■

GLOSSARIO

Un grande pubblico

Crowdfunding Quanti clic per quel progetto? Si muove in rete il *crowdfunding* (*crowd*, folla e *funding*, finanziamento), il processo dal basso che permette a chi ha un'idea di trovare dei finanziatori per realizzarla. Basta presentare il proprio progetto sul web e "convincere" il pubblico, potenzialmente l'intera popolazione di utenti internet. Molti i siti e aziende che cercano di agevolare questa pratica, tra cui *Kickstarter*, *Indiegogo* e *Quirky*, mentre in Italia le più affermate sono la toscana *Eppela*, *Kapital* e la storica *Produzioni dal basso*. Qualche idea?

A perdita d'occhio

Con il più grande telescopio mai costruito cambierà il modo di vedere l'universo.

«**E**T telefono casa» è la celeberrima frase pronunciata dal più famoso extraterrestre del cinema. *ELT* è la sigla che indica lo strumento con cui ET non potrebbe telefonare a casa sua, ma forse potrebbe riuscire a scorgerla. Si tratta, infatti, del più grande telescopio mai concepito nella storia dell'astronomia. Il nome completo è *E-ELT*, *European - Extremely Large Telescope*, un autentico colosso con un diametro di quasi 40 metri. Si tratta di un telescopio riflettore, che raccoglie la luce degli astri riflettendola e focalizzandola su uno specchio secondario che a sua volta invia il segnale luminoso agli strumenti di ripresa. La costruzione di uno specchio costituito da un unico blocco di vetro di quelle dimensioni sarebbe impossibile. Ad oggi il diametro massimo raggiunto con specchi monoblocco supera di poco gli 8 metri, ma per l'*ELT* si ricorrerà ad una soluzione diversa: un mosaico di circa 800 specchi montati in celle esagonali accostate l'una all'altra. Attualmente esistono già telescopi di questo tipo, ma il loro diametro è al massimo di 10 metri.

E la cupola destinata ad ospitarlo è a dir poco monumentale, 100 metri di diametro! Con l'*E-ELT* gli astronomi sperano di poter individuare pianeti simili alla Terra orbitanti nelle "zone abitabili", cioè quelle fasce intorno ad altre stelle con condizioni fisiche che permettono l'esistenza di acqua liquida e forse della vita. Sarà possibile osservare le galassie più lontane e più antiche, le prime formati dopo il *Big Bang*, circa 13 miliardi di anni fa. Il programma per la costruzione dell'*E-ELT* è stato approvato dal Consiglio dell'*European Southern Observatory* (ESO) e richiederà almeno 10 anni di lavoro. Ospiterà il nuovo osservatorio il Cerro Amazonas, un rilievo delle Ande cilene,

non lontano dal Cerro Paranal dove si trova il *VLT* (*Very Large Telescope*). Con il potente occhio di *E-ELT* si arriverà a penetrare le profondità del cosmo e magari a svelare i grandi misteri irrisolti come la natura della materia e l'energia oscura. ■ P.V.



Stregati dalla luna

Per godersi il cielo stellato e scoprire i dettagli dei corpi celesti non importa andare lontano. Un'occasione alla portata di tutti sarà *La notte della Luna*, la serata astronomica del 22 settembre con cui l'Italia partecipa all'evento mondiale *In.O.M.N. - International Observe the Moon Night*. Lo slogan scelto per quest'anno è *Under the same Moon - Sotto la stessa Luna*. Centinaia di luoghi nel Belpaese e migliaia nel mondo, con l'aiuto di astronomi e astrofili, saranno attrezzati con telescopi a disposizione del pubblico per osservare i dettagli della Luna e degli altri astri della volta celeste di inizio autunno. Promotori dell'iniziativa sono l'INAF, Istituto Nazionale d'Astrofisica, e l'UAI, Unione Astrofili Italiani.

Info <http://divulgazione.uai.it/index.php/Moonwatch>
www.media.inaf.it/moonnight/

tempi moderni
di Rita Nannelli

Manifestazione sportiva

73

Bicipiti, glutei e addominali sbucano ovunque da siti, blog, video e *social network*. Si moltiplicano *on line*, infatti, le aree dedicate a mister e miss muscolo, in cui si scambiano opinioni sulle ore dedicate allo sport, i progressi nelle prestazioni, le ultime frontiere dell'allenamento. E nella rete le tendenze in un attimo diventano ossessioni e le ossessioni pratiche comuni. Basta che un modello col fisico da statua greca (viso e corpo di un noto profumo) dichiari di praticare il *crossfit* - sport diversi condensati in un allenamento breve, non più di 20 minuti, ritmo di esecuzione intenso con corde, salti, manubri di ferro - che questo spopola anche tra i comuni mortali, a scapito di macchine ipertecnologiche ed esercizi lenti, come il pilates e lo yoga, tanto di moda negli ultimi anni. Non a caso il successo *on line* del *crossfit* è diventato una realtà anche in palestra, con corsi e istruttori ad hoc. Con quello fai da te, seguendo i vari manuali d'istruzioni virtuali, più che tartarughe al posto della pancia, mal di schiena e slogature.

Dai piedi alla testa

Si, perché le scarpe che scegliamo dicono molto di come siamo. A dimostrarlo è uno studio dell'Università del Kansas pubblicato sul "Journal of Research in Personality": basandosi sulle foto delle calzature un gruppo di volontari è stato in grado di formulare giudizi accurati su alcuni aspetti della personalità - amabilità, ansia da attaccamento, piacevolezza - e su altre caratteristiche come età, sesso, reddito. Contano dimensioni, pesantezza, eleganza, comodità, colore. Scarpe dalla caviglia alta e dalla fattura tozza? Tipo amabile. Pesanti e maschiline? Tipo poco aperto ed amichevole, burbero e un po' rozzo. Per il sesso e il reddito occhio allo stile: gli uomini e le persone con un reddito alto indossano in genere scarpe più modaiole delle donne e di chi non ha grandi possibilità economiche. Nei mesi a venire oltre al nero e al beige, "prende piede" il rosso. Se ne notate un tocco sulle scarpe, non ci sono dubbi: siete di fronte a un tipo passionale.

Principe Ranieri

74

■ Maria Antonietta Schiavina

Fra una commedia di Eduardo in Tv e il debutto con *Viviani Varietà*, regia di Maurizio Scaparro, nel *Maggio Fiorentino* alla *Pergola* di Firenze, che lo condurrà poi in autunno ancora lì e in giro per i teatri nazionali, **Massimo Ranieri** – da poco diventato nonno del piccolo Giovanni, primogenito della figlia Cristiana –, ha proseguito in estate il suo recital *Canto perché non so nuotare... da 40 anni*, oltrepassando le 600 repliche e raccontando, fra una canzone e l'altra, la sua infanzia, quando gli altri bambini lo costringevano a cantare sugli scogli, pena il tuffo forzato in mare. Nel frattempo, dopo il successo del libro *Mia mamma non voleva-biografia di Giovanni Calone che sarei io*, edi-

to da *Rizzoli*, a cui si ispira il recital, è uscito anche il doppio dvd, con la documentazione dell'intero show, i backstage e preziosi reperti Tv delle prime apparizioni a *Canzonissima* e *Scala reale* di un ragazzino che – già allora si capiva – pur non sapendo nuotare “cosa che poi, una volta cresciuto, ho imparato” avrebbe fatto una lunga strada in salita.

Come si sentono oggi a 60 anni, dopo una vita di grande lavoro, Massimo Ranieri e Giovanni Calone?

«Hanno sempre i 13 anni di quando partirono, sognando, per un tour americano con Sergio Bruni, anche se si rendono conto che di tempo, dal giorno in cui gli avevano affibbiato il nome d'arte di Gianni Rock – per fortuna cambiato quasi subito – ne è passato davvero tanto».

Sempre di corsa, sempre impegnato: in Tv, in teatro, in sala di registrazione, in tour. Qual è il segreto di questa vitalità e soprattutto di questo entusiasmo?

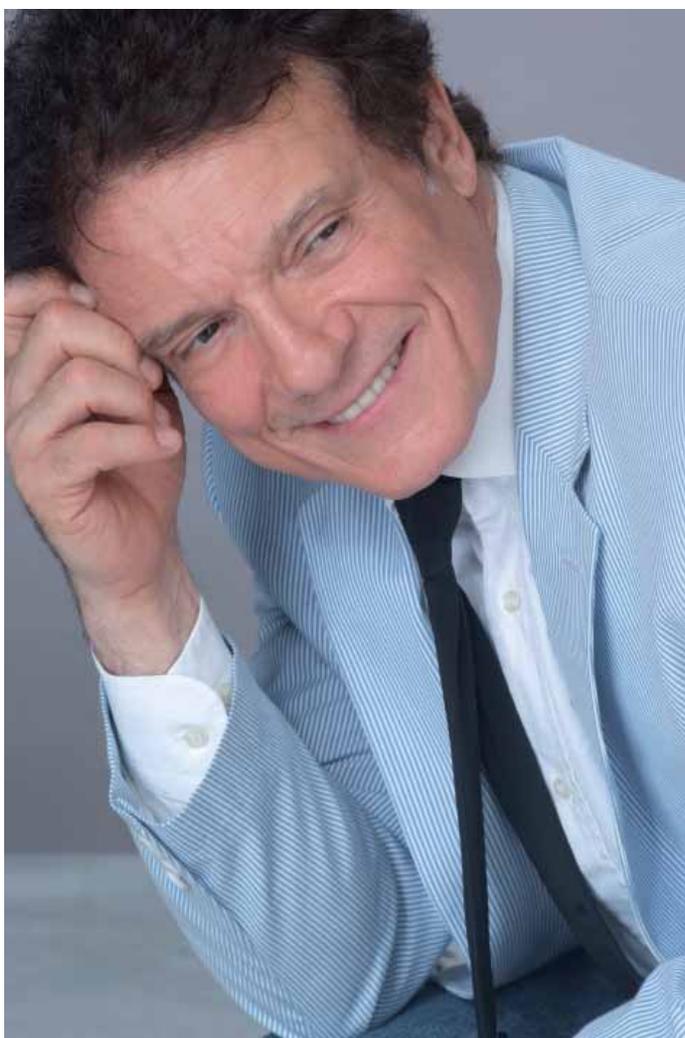
«L'elisir di giovinezza che mi regala il pubblico. Per *Canto perché non so nuotare*, ad esempio, ci sono ancora richieste per tutto il 2013, con gli spettatori, magnifici e di tutte le età, che a fine spettacolo vengono in camerino per abbracciarmi: dico sempre che non potrò mai dar loro ciò che ho ricevuto».

Più volte, parlando del suo successo ha affermato: “Mi piacerebbe che mio padre fosse ancora vivo per assaporare questa grande gioia”.

«Sì, perché non mi aveva mai perdonato di aver abbandonato la canzone per fare la “persona seria”, cioè l'attore. E adesso sarebbe felice di vedere che ho scelto la strada giusta».

Il fatto che lei, prima di ogni spettacolo, mangi sempre del pane raffermo con il latte è leggenda o verità?

«Verità sacrosanta! Lo faccio per ritrovare quel bambino che in una famiglia poverissima aveva troppa fame per il cibo che la tavola di casa proponeva. Però la tazza di latte per me non è soltanto nostalgia, bensì un vero e



proprio antidoto allo stress: mi rilassa, mi appaga, mi rasserenata».

Cantante, attore, regista edoardiano, ma anche lirico, conduttore... Uno stakanovista dai mille volti.

«Un pianoforte di cui vengono usati tutti i tasti! Sono stato fortunato, mi hanno promosso come boxeur e come circense, come ballerino e come cantante, come attore drammatico e brillante, anche se come conduttore credo di aver meritato appena la sufficienza, tanto che penso di non provarci più».

Parliamo della commedia edoardiana che è riuscito a rendere accessibile a tutti, portandola con una versione in lingua italiana sul piccolo schermo. Un bel rischio, lo sapeva?

«Certo. Ma bisogna pur rischiare, se no che vita è? E poi trasferire il teatro di Eduardo De Filippo in televisione è un dovere oltre che un piacere, per far conoscere a tutti un autore insostituibile... La stessa cosa la farò per Pirandello, altro grande nome da far conoscere anche a chi non ha la possibilità di andare a teatro».

E la canzone?

«Continuerà, soprattutto quella nuova napoletana, lanciata da Pino Daniele. Per ricordare che Napoli, oltre alla tradizione, ha una grande scuola contemporanea».

A proposito di canzoni, parliamo di *Perdere l'amore*, il suo cavallo di battaglia, inserito fra l'altro nell'ultimo film di Leonardo Pieraccioni. Che importanza ha per lei rispetto agli altri motivi?

«A questa canzone devo moltissimo e, se fossi un camaleonte, direi che è la mia seconda pelle... È un motivo che mi ha rilanciato, perché tornando a Sanremo, dopo 20 anni che mancavo e 13 anni di allontanamento dalla canzone, lasciata per fare altro, mi ha cambiato la vita, anche se poi sono tornato a fare teatro, Tv e cinema».

Terminiamo la nostra chiacchierata parlando di Napoli, la sua città, spesso sulle prime pagine dei giornali per motivi che non fanno molto onore.

«La storia tragica che ci porta in giro per il mondo non è una storia napoletana, ma una vicenda di tutto il nostro Paese. E la colpa è mia, degli altri, di tutti... È un problema che ci riguarda tutti. Io ormai abito a Roma da più di 40 anni e lo vivo da lontano, ma la sofferenza resta, perché a Napoli c'è una parte importante della mia esistenza e ci sono le mie radici, di cui peraltro vado ogni giorno sempre più fiero». ■

Caro diario

Tornare dalle vacanze con una forma fisica decente non è così facile, ma molto più difficile è rimanerci, in forma, nei lunghi mesi di routine autunnale e invernale.

Motivarsi all'esercizio fisico è proprio uno degli effetti più interessanti che hanno sull'utente i *social network* a tema sport e fitness. Per esempio *Endomondo* (www.endomondo.com) oppure *Runkeeper* (<http://runkeeper.com>), per menzionare due fra i più conosciuti. La logica alla base di questo tipo di servizi è sempre più o meno la stessa, quella del diario sportivo in cui tenere traccia – in maniera molto efficace, divertente e completa – degli allenamenti e delle attività, con tanto di tempi, prestazioni, calorie bruciate, mappe dei percorsi, chilometri effettuati e grafici vari. Questo diario serve innanzitutto all'utente per monitorare i propri progressi, traendone così lo stimolo a migliorarsi. Ma, e qui entra in gioco l'aspetto ludico-sociale, può essere condiviso anche con conoscenti e amici, confrontando così le prestazioni, traendo suggerimenti e dritte su come allenarsi meglio, commentando i percorsi propri e altrui, e così via.

Come si inseriscono i dati? Se volete potete farlo a mano, seguendo le semplici procedure richieste.

Ma il modo più efficace e divertente è farlo in maniera del tutto automatizzata attraverso uno *smartphone* dotato di *Gps*: è sufficiente installare sul telefono l'apposita applicazione collegata al *social network* scelto e portarvi il cellulare dietro durante l'allenamento. Sarà sufficiente premere "start" all'inizio della sessione e "stop" alla fine, e il *software* penserà al resto. A fine bicicletata, camminata o corsa troverete una scheda completa con tutti i dati del vostro allenamento, ivi compresa la mappa col percorso che avete seguito. Il tutto, sempre in automatico, verrà caricato *on line* sul vostro profilo.

Ma non finisce qui: queste *app* possono funzionare anche da allenatori robotici. Basta, infatti, impostare un programma di allenamento o un obiettivo, ed ecco che il cellulare vi parlerà durante l'allenamento guidandovi verso il risultato. ■

Correre ai ripari

Siete dei sedentari totali? E però vi piacerebbe cominciare a correre per rimettervi in forma e magari perdere peso, ma non sapete da dove cominciare?

Nelle comunità on line dedicate al mondo della corsa riscuote grande successo un particolare programma d'allenamento per principianti assoluti. Si chiama *C25K*, sigla apparentemente arcana che sta per *Couch to 5 kilometers*, cioè "dal divano fino a correre 5 chilometri": in 9 settimane, in maniera dolce e graduale, passerete dallo stare immobili sul divano al correre senza problemi la distanza suddetta. Il programma ha un sito dedicato (www.c25k.com), tradotto anche in italiano.



Sotto a chi tuca

76

Tutto dipende dal tocco delle dita, nello smartphone come nel Tuca tuca. Nell'ultimo spot della Vodafone l'interferenza virtuosa tra corpo e telefonino grazie alla notissima canzone della Carrà.

Non solo gli spot sui gelati vengono ambientati sulla spiaggia.

Anche la Vodafone ha fatto realizzare dall'agenzia 1861United, guidata da Pino Rozzi e Roberto Battaglia, uno spot ideato dai direttori creativi Federico Ghiso e Giorgio Cignoni, che si svolge sulla spiaggia di Sperlonga. Lo spot è stato prodotto da Mercurio con la regia di Giuseppe Capotondi ed è centrato su una canzone cult di Raffaella Carrà, *Tuca tuca* che, più che costituirne la colonna sonora, ne è il vero motore e centro di origine. Ma perché? Il prodotto reclamizzato è l'offerta *Smart 200+*, che consiste in una opzione per cellulari *Vodafone smart* ricaricabili che include ogni mese 200 minuti di chiamate e 200 sms. Il segreto e il centro creativo dello spot sta tutto in quella parola, "smart", che caratterizza i cellulari d'ultima generazione e che in inglese ha una serie di significati che ruotano intorno al contenuto semantico di "intelligente". Cosa significa per un telefonino essere "intelligente"? In senso proprio, uno *smartphone* è un dispositivo che integra funzionalità telefoniche in un computer palmare. Ma normalmente (e certo non del tutto correttamente) un cellulare "smart" viene associato alla tecnologia *touchscreen*, che permette di accedere alle diverse funzioni

del telefonino con il tocco delle dita. Ecco allora stabilito il matrimonio morganatico tra il cellulare *Vodafone* e la canzone di Raffaella Carrà. Quella canzone era a sua volta la colonna sonora di un ballo molto divertente e all'epoca considerato sensuale, in cui le coppie di ballerini si toccavano reciprocamente percorrendo i rispettivi corpi dalle estremità alla fronte al ritmo della musica. Era (ed è) anche una specie di rito trasgressivo, perché normalmente non si possono toccare le varie parti del corpo di un'altra persona se non si hanno già rapporti intimi con questa. Si viene a creare così nello spot un'interferenza virtuosa tra corpo e telefonino: si tocca l'uno come se si toccasse l'altro e la sensualità e il desiderio dello sfiorare con le dita il corpo del partner si sposta idealmente sull'operazione di usare il cellulare. I creativi hanno ideato una grande quantità di situazioni in cui varie persone si toccano tra di loro, alternate a scene in cui toccano gli schermi dei telefonini, al ritmo del *Tuca tuca*, coinvolgendo in un crescendo l'intera spiaggia. Fino al colpo di teatro finale, in cui una bella ragazza, rivolge lo sguardo in macchina, sfiorando con le dita l'obiettivo della cinepresa e idealmente toccando il corpo dello spettatore al di qua dello schermo. Un'operazione che non si può che definire *smart!* ■



tele **obiettivo** di Beatrice Ramazzotti

Il vizietto

In principio fu lei. Ridanciano omone coperto di piume e paillettes, lingua tagliente e parrucca che più bionda non si può: con l'irruenza di un elefante in una cristalleria Platinette ha infranto tanti tabù sulla presenza omosessuale in televisione. Ma attenzione, è pura ipocrisia nazionale, per cui benvenuto sullo scher-

mo gay, ma solo se ti atteggi e ci fai ridere con le tue cattiverie. Lo squalo del gossip, il nobile toscano, il giornalista sempre in vena di outing, il cantautore dalla chioma bicolore per la Tv italiana giocano il ruolo del gay rassicurante e festaiolo. E le donne? Guai a toccare l'argomento. Se qualcuno sussurra un nome subito ne teme le conseguenze. Ella è infatti tanto potente da far paura, e poi ha tanti, troppi Amici.



SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



Saturnia

PORCELLANE DA TAVOLA

Fino ad esaurimento scorte



Set 3 piatti fondi
linea Malaga - Ø 23 cm



200 punti
+ **2,50 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA SATURNIA
6,30 €



Set 3 piatti piani
linea Malaga - Ø 26 cm



200 punti
+ **2,50 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA SATURNIA
6,30 €



Set 3 piatti frutta
linea Malaga - Ø 21 cm



200 punti
+ **2,50 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA SATURNIA
6,30 €



Insalatiera
linea Malaga - Ø 26 cm



200 punti
+ **2,50 €**

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA SATURNIA
5,50 €

Caratteristiche generali:
porcellana bianca resistente in lavastoviglie
e in microonde

VICINO A NOI

AIUTIAMO L'ECONOMIA DEL NOSTRO TERRITORIO

Saturnia risiede fin dal 1966, anno della sua fondazione a Corchiano (VT).
Un'azienda del territorio della Cooperativa... un'azienda VICINO A NOI.

sociocoop

Unicoop Tirreno

LA CONVENIENZA A

Ogni quindici giorni tantissimi

OFFERTE RISERVATE AI SOCI

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop *in* **coop****DALL'1 AL 15 SETTEMBRE.**

<p>MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>coop</p> <p>SPIEDINI DI POLLO CON SALSICCIA E PEPERONI CONFEZIONE FAMIGLIA</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 40% alla cassa per i non soci € 10,90 al kg € 6,54</p>	<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 40% alla cassa</p> <p>PESCHE GIALLE ORIGINE ITALIA al kg</p>	<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p>GRANA PADANO DOP BONI stagionato 14/16 mesi 900/1000 g ca.</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 40% alla cassa per i non soci € 13,30 al kg € 7,98</p>
<p>MASSIMO 6 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>MOZZARELLA ITALIANA ALTA QUALITÀ GRANAROLO 100 g x 3</p> <p>sconto 40%</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>per i non soci € 3,16 € 1,90 al kg € 6,33</p>	<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA TRA I DUE TIPI</p>  <p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BERTOLLI robusto/gentile 1 litro</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 2,89</p>	<p>MASSIMO 4 pezzi PER OGNI CARTA TRA I VARI TIPI</p>  <p>LYSO FORM vari tipi - 1 litro x 2</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 2,29 al litro € 1,15</p>
<p>COMPLETO LETTO CALEFFI IN FIBRADERM TESSUTO NATURALE ASSORBI UMIDITÀ</p> <p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA coop</p> <p>SINGOLO lenzuolo - 160 x 280 cm + sotto con angoli regolabili 90 x 200 cm + federa</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 20,00</p> <p>1 PIAZZA E MEZZO lenzuolo - 190 x 280 cm + sotto con angoli regolabili 130 x 200 cm + federa</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 26,00</p> <p>MATRIMONIALE lenzuolo - 240 x 280 cm + sotto con angoli regolabili 180 x 200 cm + 2 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 32,00</p>		<p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA coop</p>  <p>MOTOSEGA POTATURA RASENGRUNEN Mod. MS-5300</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 99,00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motore scoppio 2 tempi • Cilindrata 25,4 cc • Potenza 0,70 KW • Velocità 8000 RPM • Lunghezza barra 30 cm • Catena 3/8" • Peso 3,8 kg

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 5 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>SUINO MULTIPACCO GRAN RISPARMIO arista senz'osso a tranci bistecche - scamerita hamburger - bocconcini</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 30% alla cassa per i non soci € 8,90 al kg € 6,23</p>	<p>MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>SUSINE PRESIDENT 2 kg</p> <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 40% al kg € 4,45</p>	<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p>BOCCONCINO DI SALAME SA.VI. 250 g ca.</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto 40% alla cassa per i non soci € 14,90 al kg € 8,94</p>
<p>MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p>GAMBERI ARGENTINI PANAPESCA interi - 1 kg</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 7,99</p>	<p>SOTTOZERO</p>  <p>SACCOTTINO MULINO BIANCO al cioccolato/all'albicocca conf. x 16 - 672 g</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 2,99 al kg € 4,45</p> <p>MASSIMO 3 conf. PER OGNI CARTA TRA I DUE GUSTI</p> <p>OFFERTA CONVENIENZA 16 Saccottini</p>	<p>SCOPA ELETTRICA HOOVER Mod. ATHYSS REVERTER GREEN RAY STG750</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 59,90</p> <p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA</p> <p>coop</p>
 <p>YOGA OPTIMUM gusti assortiti 200 ml x 6</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 1,49 al litro € 1,24</p> <p>MASSIMO 5 conf. PER OGNI CARTA TRA I VARI GUSTI</p>	<p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA</p> <p>coop</p> <ul style="list-style-type: none"> • PIEDINO TAGLIACUCI • 15 punti • 21 operazioni cucito • Crochet rotativo orizzontale • Asolatore automatico 4 tempi • Braccio libero • Bobina ispezionabile  <p>MACCHINA DA CUCIRE TOYOTA Mod. ECO15TC</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>€ 119,00</p>	 <p>PERFORMANCE DA 1500 W (40% DI RISPARMIO ENERGETICO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • FUNZIONA CON E SENZA SACCO • Potenza 900 W • Filtro Hepa • Spazzola parquet, bocchetta, spazzola a pennello

socio**coop**

Unicoop Tirreno

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

Per esempio se sono richiesti 100 punti avrai uno sconto di 2 € anziché di 1.
Approfittane subito.

DALL'1 AL 30 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 



SOTTOZERO
MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA

PISELLINI PRIMAVERA FINDUS 750 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 1,59 + 50 punti
oppure € 2,59 al kg € 3,45

MASSIMO 6 conf. PER OGNI CARTA



PAVESINI PAVESI PACCO DOPPIO 400 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 1,39 + 50 punti
oppure € 2,39 al kg € 5,98



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA 

JEANS UOMO/DONNA WAMPUM modelli e lavaggi assortiti

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 16,00 + 400 punti
oppure € 24,00



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA 

GUANCIALE MEMORY CON FODERA IN BAMBOO doppia onda/saponetta

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 18,00 + 400 punti
oppure € 26,00



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA 

POLO UOMO MANICA LUNGA LOTTO colori assortiti

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 7,00 + 300 punti
oppure € 13,00

DUAL SIM

CELLULARE NOKIA Mod. C2-03 DUAL SIM

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 59,90 + 1000 punti
oppure € 79,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA 

- Rete GPRS Dual Band
- Display 2,6" a 65 mila colori touch
- Connettività: USB 2.0, Bluetooth 2.1
- Memoria interna 10 MB, espandibile con MicroSD
- Fotocamera 2 Megapixel
- Multimedia: MP3, MP4, Radio FM
- Messaggistica: SMS, MMS, Email
- Colori assortiti

TV LED 3D SAMSUNG Mod. 32EH6030

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 349,00 + 2500 punti
oppure € 399,00

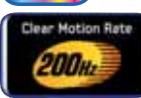
- Contrasto 1.000.000:1
- Connesioni: USB, SCART, PC
- Dimensioni: 73,9 x 19,1 x h 49,8 cm



- TECNOLOGIA 3D ATTIVA
- 2 OCCHIALI 3D INCLUSI
- MEGA CONTRASTO
- I TUOI VIDEO DA USB



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA 





SOLO PER TE

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

Per conoscere tutti i premi:

www.catalogosoci.unicooptirreno.com



un'estate dai 1000 colori i

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

SETTEMBRE



MEPRA

MADE IN ITALY
S.p.A.
IDEE PER LA CASA



Set 6 ciotole bolo



prezzo per i soci
12,00 € oppure

200 punti
+ 8,00 €

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



Set 2 tazzine caffè con piattino, colori assortiti



prezzo per i soci
10,00 € oppure

200 punti
+ 6,00 €

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
16,00 €



Set 2 Mug colori assortiti



prezzo per i soci
10,00 € oppure

200 punti
+ 6,00 €

PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO
CONSIGLIATO DA MEPRA
16,00 €



Tovaglietta "TOMBINO" cm 30 x 45



prezzo per i soci
6,90 € oppure

150 punti
+ 3,90 €

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



SOLO PER TE

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

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



brevi®

www.brevi.eu

Solo su prenotazione.

Passeggino Marathon

gratis con 7.400 punti

3.100 punti
+ 43,00 €



SPENDI

Solo su prenotazione.

Passeggino Ginger HK

gratis con 11.900 punti

5.000 punti
+ 69,00 €



SPENDI



Marathon

- Omologato EN 1888
- Telaio in alluminio, leggero e compatto: 6,5 kg
- Schienale reclinabile fino alla posizione nanna
- Maniglia laterale per il trasporto e gancio di sicurezza
- Chiusura compatta senza dover rimuovere il corrimano
- Corrimano removibile
- Cintura di sicurezza a 5 punti
- Poggiatesta regolabile in 2 posizioni
- 4 ruote anteriori piroettanti bloccabili
- Mantellina parapioggia in crystal in dotazione



Ginger HK

Passeggino sportivo. 6m+

- Omologato EN 1888
- Telaio in alluminio anodizzato: solo 7,2 kg
- Schienale reclinabile regolabile in più posizioni
- Corrimano apri e chiudi
- Ruote anteriori piroettanti bloccabili
- Ruote posteriori con sistema frenante centralizzato
- Facile da chiudere Chiuso occupa uno spazio minimo
- Cintura a 5 punti di sicurezza con spallacci imbottiti e fibbia a doppia sicurezza
- Dotato di gancio di sicurezza
- Dispone di una capote parasole e parapioggia con finestre laterali
- Dotato di mantellina parapioggia



SOLO PER TE

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

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



ACQUARIO DI LIVORNO

Ingresso adulto
Acquario di Livorno



800
punti

SPENDI

Buono valido per il ritiro
gratuito di 1 biglietto di
ingresso adulto individuale
per la stagione 2012 o 2013

Ingresso bambino
Acquario di Livorno



400
punti

SPENDI

Buono valido per il ritiro di
1 biglietto di ingresso bam-
bino da 4 a 12 anni compresi,
per la stagione 2012 o 2013.
I bambini fino ai 3 anni en-
trano Gratis

Vieni a visitare l'Acquario di Livorno e vivrai un'affascinante viaggio-immersione alla scoperta del Mare Mediterraneo tra Natura, Scienza e Arte.

L'Acquario di Livorno, il più grande Acquario della Toscana, è l'unica struttura nel suo genere ad avere un'area marina archeologica greco-romana con la riproduzione di sarcofagi di Taranto e di un relitto di nave romana. E' anche l'unico acquario ad avere una esposizione artistica di rilievo nazionale.

Visitando la struttura potrai vivere in un'unica esperienza l'immersione nella Natura attraverso il percorso espositivo delle vasche e l'approfondimento dei temi della Scienza e dell'Arte attraverso lo spazio mostre temporanee.

L'Acquario è situato sul Lungomare di Livorno accanto alla Terrazza Mascagni, una posizione privilegiata di forte impatto emotivo e scenografico, tanto da essere individuata come punta di diamante del litorale toscano e luogo di interesse turistico per l'intera Regione Toscana.

Per informazioni:

www.acquariodilivorno.it

L'INIZIATIVA È RISERVATA AI SOCI DI UNICOOP TIRRENO.

PRESTITO SOCIALE VINCOLATO



Durata del vincolo:	24 mesi
Tasso di interesse lordo:	2,25% per il 1° anno 3,50% per il 2° anno
Importo minimo:	5.000 €
Importo massimo:	25.000 €
Periodo di adesione:	10 Luglio - 15 Ottobre 2012 (salvo esaurimento o chiusura anticipati)
Totale disponibilità:	40 milioni di €

INTERESSI PIÙ ALTI PER I TUOI RISPARMI.

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

coop
Unicoop Tirreno