

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XX • numero 205 • aprile 2011

ALL'ULTIMO GRID

Le reti intelligenti di distribuzione dell'energia elettrica, economiche, flessibili, rispettose dell'ambiente. Appunto "smart grid".



speciale

in buone acque
sicura e controllata. Indagine
Coop sull'acqua del rubinetto

banca di prova
il mondo bancario tra "vizi"
antichi e nuovi problemi

Emma sono io
intervista alla giovane
cantante pugliese

INSERTO CONVENIENZA da pag. 41 a pag. 47

NOVITÀ

Barilla Studio
11-02



Grancereale



PROVA LE NUOVE BARRETTE di CEREALI

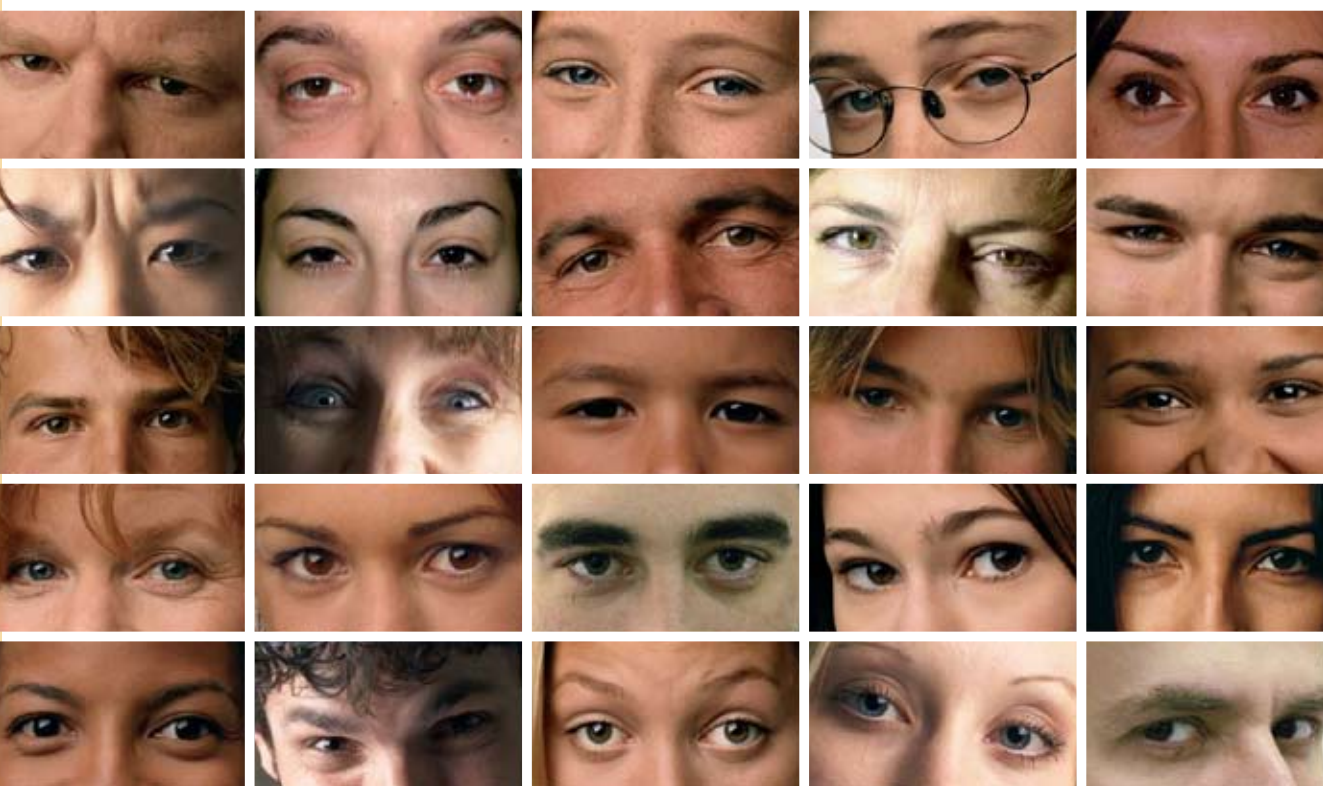


SOLO INGREDIENTI SANI E NATURALI COME I CHICCHI DI
GRANO COTTI AL VAPORE E TOSTATI, FIOCCHI D'AVENA
CROCCANTI E FRUMENTO INTEGRALE.

IL VERO PIACERE NATURALE DEI CEREALI MORSO DOPO MORSO.



COME VI SENTIRETE DAVANTI A 50.000 CLIENTI ALLA SETTIMANA?



AREE ESPOSITIVE NELLE GALLERIE COOP: UN BEL MODO DI FARSI VEDERE.

C'è una folla che attende i vostri prodotti. Affittate un'area espositiva all'interno delle gallerie commerciali di Unicoop Tirreno: ogni settimana vi transitano oltre 50.000 clienti, pronti a fare acquisti e a scoprire le offerte del mercato. È un target attento, curioso, perfetto per la vostra azienda. Non siate timidi: fatevi vedere.

Per informazioni: Immacolata Perrotta - Resp. spazi espositivi
Tel. 335 5223267 - immacolata.perrotta@unicooptirreno.coop.it

VIGNALE COMUNICAZIONI

PER IL BENESSERE DELL'UDITO

Le nuove tecnologie che "rinnovano" l'udito

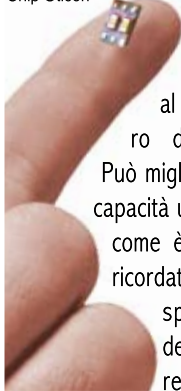


SOLUZIONI INNOVATIVE PER MIGLIORARE L'UDITO

Un microchip migliora l'udito e ci aiuta a mantenere giovane la mente

Intelligenza Artificiale. È il recente risultato dell'informatica applicata al recupero dell'udito. Può migliorare le capacità uditive e, come è spesso ricordato dagli specialisti del settore, inter-

Chip Oticon



rompendo lo stato di deprivazione sensoriale uditiva, può evitare una ulteriore conseguente perdita cognitiva, aiutando il cervello a mantenersi integro e giovane. È un microchip estremamente piccolo e potente: pesa meno di un grammo, ma riproduce molte funzioni dell'orecchio umano. Ha due microfoni praticamente invisibili e di grande sensibilità, che captano in stereofonia ogni mi-

nimo suono attorno a noi. Il processore li ricostruisce e invia simultaneamente ad entrambe le orecchie con collegamento Wireless (senza fili). Ma non solo: individua la provenienza della voce umana e attenua il rumore di fondo per far emergere il parlato. Applica anche algoritmi avanzati per ridurre i disturbi nelle situazioni critiche per l'udito, o per contrastare fruscii e interferenze fastidio-

se, ben conosciute da chi usa vecchi apparecchi tradizionali. Grazie all'applicazione di sistemi innovativi come Wireless e Bluetooth, attiva collegamenti a distanza con tutte le fonti sonore (Tv, cellulari, ecc), portandone i loro suoni nitidi e chiari direttamente al timpano, senza fili. È un'esperienza piacevole, che consigliamo di provare.

Per informazioni, chiamare il numero 0586-88.32.87.

presentando questo coupon

**Solo da Audiovox
30 giorni di prova**

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

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

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

Fissate il vostro appuntamento.

AUDIOVOX
APPARECCHI ACUSTICI

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

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

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

La TV "entra" direttamente nell'orecchio: ora si sente bene senza alzare il volume.

È una soluzione innovativa, basata sui sistemi Bluetooth, usati ormai da tutti i telefoni, che consente di collegarsi direttamente anche alla TV e sentire meravigliosamente, senza cuffie o fili. Con un collegamento Wireless, e un dispositivo chiamato ConnectLine, invia i suoni della TV all'appa-

urato uditivo qualunque sia il volume. Una soluzione efficace e pratica per coloro che faticano a sentire bene. Lo stesso sistema può essere applicato anche al telefono di casa, al cellulare, alla radio, ai sistemi Hi-Fi, MP3, I-Pod, ai computer ecc.: tutto il mondo sarà collegato al nostro udito.



Connectline è l'innovativo sistema per sentire bene la tv: a basso volume, senza cuffie, senza fili e senza interferenze



COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI

“Palazzo Orlando”
Piazza Mazzini - Livorno

Recupero e restituzione al territorio

Edilizia
Civile



Attestazione
SOA

Restauro e
Ristrutturazione



Qualità
ISO 9001:2008

Realizzazioni
Commerciale



Sicurezza
OHSAS 18001:2007

Turistico
Ricettivo



Infrastrutture e
Urbanizzazioni



Ambiente
ISO 14001:2004

Edilizia
Industriale



Responsabilità Sociale
SA 8000:2008

“Tenuta di Poggio all’Agnello”
Populonia - Livorno

Saper interpretare il territorio

C.L.C. SOC. COOP.

VIA BOCCHERINI, 11 - 57124 LIVORNO

Tel. 0586-868711 Fax 0586-867376 www.clc-coop.com - e-mail: info@clc-coop.com

HAI MAI PENSATO
A QUANTA STRADA DEVE FARE
L'ACQUA PRIMA DI ARRIVARE
NEL TUO BICCHIERE?



Per salvaguardare l'ambiente si può bere l'acqua del rubinetto, una volta verificata la sua qualità, oppure un'acqua minerale proveniente da fonti vicine al tuo territorio.

Per l'imbottigliamento e il trasporto su gomma di 100 litri di acqua per 100 km, si producono emissioni almeno pari a 10 kg di anidride carbonica*.



* fonte: dati scientifici nazionali e internazionali.

NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Virginia Alimenti

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Alessandra Bartali

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Claudia Ciriello

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Benedetta D'Alessandro

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Patrice Poinssotte

Giuliano Poletti

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

Anna Somenzi

Miriam Spalatro

Mario Tozzi

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Vignale Comunicazioni srl

Cell. 3387382948

Fax 0565/252531

sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/7/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 296.073 copie

Chiuso in tipografia il 18/3/2011



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

il punto di Aldo Bassoni



a fondo perduto

Tagli massicci ai fondi destinati al cinema, al teatro, alla musica, alla scuola, smantellamento sistematico dei beni culturali del Belpaese. Forse questo Governo "ci preferisce" consumatori docili e depressi, addomesticati dalla Tv, che sognano solo telefonini e SUV?

L'accanimento con il quale il Governo si dedica alla distruzione sistematica del patrimonio culturale del nostro Paese sfiora il sadismo. Ogni anno vengono decurtati i fondi destinati al cinema, al teatro, alla musica, alla danza e a tutte quelle forme di espressione artistica che da sempre sono l'emblema dell'Italia nel mondo. Il Fondo unico per lo spettacolo nello spazio di un biennio è stato più che dimezzato. La scure di Tremonti e dei suoi ministri, compreso il povero Bondi che pare abbia somatizzato la depressione in cui versa il suo dicastero, non risparmia nemmeno i monumenti più grandiosi della nostra storia millenaria. Mentre è a rischio l'attività di decine di teatri, conservatori, enti, accademie e associazioni, i beni archeologici paesaggistici e artistici che rendono unica la nostra penisola precipitano nell'incuria e nell'abbandono. Le dimissioni del professor Carandini dalla Presidenza del Consiglio Superiore dei Beni Culturali è l'ultimo inquietante atto di denuncia contro i tagli mastodontici ai beni più preziosi di cui disponiamo e che nessuna concorrenza cinese potrà mai portarci via. E non si venga a dire che non ci sono soldi. Quando si è disposti a bruciare inutilmente 350 milioni pur di non accorpare i referendum alle amministrative, è evidente che tutti questi tagli alla cultura e all'istruzione non sono un problema di freddi calcoli ragionieristici ma una precisa scelta politica. Qualcuno potrà domandarsi perché mai un Governo dovrebbe dilettarsi a martoriare Pompei o il Conservatorio di Santa Cecilia, piuttosto che Cinecittà, i teatri di tradizione e le scuole di danza. Io penso che il cinema, il teatro, un auditorium, un museo, una biblioteca, non sono solo forme di spettacolo, sono anche esperienze sociologiche dense di implicazioni relazionali. Ognuno di questi luoghi è un catalizzatore di relazioni umane ed emozioni collettive oltre che di crescita spirituale. Favorire il declino culturale della nazione di cui abbiamo appena celebrato i 150 anni significa anche voler ridurre le persone a servi mansueti e obbedienti. Anche lo sviluppo della rete provoca inquietudine in coloro che immaginano una democrazia fatta di sudditi. E, infatti, si è scelto di dirottare sul più controllabile mondo televisivo del digitale terrestre i 1.700 euro destinati allo sviluppo della banda larga. Quando è usata con intelligenza la rete diventa una pericolosa fonte d'informazione, uno strumento di relazione e perfino di ribellione, basta guardare al ruolo che ha svolto internet durante le rivolte magrebine. Tra le pagine dei social network nascono gruppi d'interesse, discussioni, movimenti d'opinione, comunità di persone che possono trasformare il virtuale in esperienza concreta quando abbandonano la tastiera del computer e si ritrovano in uno spazio fisico, si guardano negli occhi, parlano con voce umana piena di quelle sfumature che rendono ognuno di noi interessante per gli altri, s'incontrano in un tempo che è loro, un piccolo regno della libertà che sfugge al controllo di chi ci preferisce consumatori docili, soli e depressi nel nostro mondo autistico di clienti a tempo pieno perennemente insoddisfatti che pensano poco e si addormentano davanti alla Tv sognando SUV e telefonini.

**UNA NUOVA GENERAZIONE
DI PREZZI BASSI.**



SCOPRI LA NOSTRA CONVENIENZA QUOTIDIANA.

coop
LA COOP SEI TU.

in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
A fondo perduto
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Chiamata in causa
- 12 Previdenza
Problemi d'incompatibilità
- 13 Ora legale
Premier per una notte
- 14 Pace verde
Che soia!
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Questione centrale
- 25 Controcanto
Neanche per ideologia
- 40 Prodotto a marchio
Fan club Coop
- 53 La merce muta
Il prezzo del cotone
- 56 La ricerca
Ritocco magico
- 57 Sani & salvi
- 57 ABCibo
Sani come pesci
- 61 Nel carrello
- 65 Presidi Slow Food
Ultra violetto
- 68 A tavola
Picnic
- 71 Benestare
- 73 Semiseria
La loro Africa
- 82 Consumi in scena
Giochi di parole

73 NC



- speciale
- 16 In buone acque
Continua la campagna Coop sull'acqua.
Coop e i 150° dell'Unità d'Italia
- 26 L'unità fa la forza
Anche Legacoop festeggia il suo anniversario.
- 27 Tempo di bilanci
L'eurodeputato Roberto Gualtieri sul bilancio europeo.

coop info

- 29 CoopVoce nella rete
- 30 Convenzioni sociali
- 31 L'agenda del socio
- 32 La vetrina dei soci
- 34 Splendido isolamento
- 35 La galleria del libro
- 41 **INSERTO CONVENIENZA**
- 48 dossier
Banca di prova
le banche tra problemi vecchi e nuovi.
- 54 salute
Nemica intima
come prevenire e curare la cistite.

prima pagina

All'ultimo grid pag. 18



PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 58 Mega fon
l'asciugacapelli.
Gli extra
- 60 Carica elettrica
la bici elettrica a pedalata assistita.
Tipico
- 62 A tutto spiano
la spianata romana.
Cotti & crudi
- 64 Tonni d'oro
tonno in scatola.
Dal fornitore
- 66 Uova di torrone
le uova di Pasqua di "Vincenzo Di Iorio".

sorriso amaro

Sono stata a Gorom Gorom e ho incontrato tanti bambini desiderosi di affetto a **Casa Matteo**. Ti saltano subito in braccio e uno e un altro e un altro ancora; pronti ripetono le tue filastrocche, ridono e piangono insieme, corrono e domandano bon bon. Se non fosse stato eretto questo complesso ai confini del deserto, sarebbero abbandonati o morti. Nell'infermeria un bambino sotto flebo è denutrito; sì, proprio così: 4 kg per 2 anni di vita. Nella notte partorisce una donna, che nel villaggio rischierebbe la vita. I volontari di **Shalom con Unicoop Tirreno** hanno compiuto miracoli: nel paese non c'è sanità pubblica né istruzione; la mancanza d'acqua condiziona le coltivazioni e l'allevamento. Il villaggio ha capanne di fango e paglia; la strada è una pista rossa... eppure la gente ti sorride. Il progetto Casa Matteo merita di essere molto più pubblicizzato in quanto grandioso e altamente umanitario. Ne sono rimasta entusiasta e ve ne ringrazio.

Silvana Porchiella, Viterbo

battute di caccia

Sono socia Coop e leggo **Nuovo Consumo** in cui, in modo esplicito o sottinteso, si attacca sempre la caccia. Io non sono una cacciatrice, ma rispetto tutti coloro che svolgono una qualche attività, anche ludica o sportiva nel rispetto delle attuali leggi del nostro Stato. La caccia è una di queste che credo meriti più rispetto di quanto leggo e percepisco su questo mensile che a mio parere dà spazio solo a voci contrarie o a integralisti animalisti e ambientalisti. Perché non una maggiore e più pacata dialettica? E in riferimento all'articolo di Tozzi (**Nuovo Consumo** di gennaio-febbraio, p.15), dove testualmente si legge "nella sola Toscana vengono attualmente detenuti 250mila uccelli in condizioni atroci...", la si faccia finita! Detenere, atroci sofferenze, questo è terrorismo animalista! Stanno forse meglio polli, conigli, maiali? Certe affermazioni possono forse piacere e attrarre consenso da parte di un certo tipo di lettori, ma una doverosa onestà intellettuale dovrebbe porre un'autolimitazione a certe affermazioni.

Maria Tellino, via e-mail

Gentile Signora Tellino, lo spirito serenamente ambientalista del giornale non ci impedisce di evitare quei luoghi comuni, a volte un po' falsi e ipocriti, che trasformano la giusta attenzione al benessere animale in una causa umanitaria nemmeno lontanamente paragonabile alle condizioni, quelle sì atroci, in cui versa più di un miliardo di persone su questo pianeta. Su **Nuovo Consumo** non c'è posto per nessun tipo di integralismo. Questo non significa, però, avallare un certo atteggiamento cinico, se non addirittura "stragista", nei confronti della selvaggina che, viceversa, in quanto tale, come componente della numerosa famiglia del creato e come parte attiva di un ecosistema, in un paese civile deve essere protetta dalle leggi dello Stato. In questo senso, la denuncia di Tozzi può essere tranquillamente estesa ai polli, ai conigli e ai maiali che affollano gli allevamenti – non quelli di Coop – in condizioni veramente orribili.

Aldo Bassoni

salva con nome

Il direttore **Riccardo Quintili** non ha nessuna difficoltà a definire "schierata e di parte" l'informazione de **Il Salvagente**, l'unico settimanale in edicola che si occupa con rigorosa sistematicità dei temi del consumo, dei diritti e della tutela dei cittadini. E non c'è alcun dubbio che questa rivista non ha mai rinunciato ad occuparsi di notizie "scomode", senza fermarsi davanti ai grandi potentati economici che per molta stampa nazionale sono dei veri e propri intoccabili. Nato vent'anni fa all'insegna del motto "salviamoci gente", questa rivista riempie un vuoto abissale nel panorama dell'informazione ai consumatori. Vuoto in parte colmato da riviste come la nostra che entra ogni mese nelle case di centinaia di migliaia di soci Coop. Ora "Il Salvagente" esce rinnovato nella grafica e in parte nei contenuti, con una più stretta interazione fra rivista cartacea e rivista on line con lo stesso obiettivo di sempre: difendere i consumatori e i cittadini. «Proprio dal rapporto con i lettori e con molti navigatori che ogni giorno scorrono le pagine del nostro quotidiano on line nasce una delle novità di questo giornale – spiega Riccardo Quintili –. Ogni settimana, infatti, uno dei temi principali del giornale

approda in tempo reale sul nostro spazio **Facebook** perché possa essere discusso, per poi magari tornare su "Il Salvagente" "di carta" proprio grazie ai contributi dei lettori». Molto spazio sarà riservato alle lettere e alle idee dei lettori, ma anche ai movimenti e alle riflessioni che nascono dal web e spesso trovano poco spazio sui media ufficiali. Auguri Salvagente. (A.B.)

www.ilsalvagente.it



coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno
Numero verde 800861081

a viva Voce

Ho una tariffa **CoopVoce**, ma per parlare con mio figlio devo avere anche un contratto con un altro operatore che ci offre la tariffa agevolata tra i due numeri. Perché non avete pensato ad opzioni di questo tipo?

via e-mail

► In realtà a partire da novembre 2010 anche **CoopVoce** ha attivato quest'opzione. Si chiama IN2 e mette a disposizione chiamate e sms illimitati dal territorio nazionale verso il numero



di CoopVoce preferito, senza scatto alla risposta, e chiamate e sms al 50 per cento della sua tariffa verso tutti gli altri numeri Coopvoce con un costo di 5 euro mensili. L'opzione IN2 si rinnova automaticamente ogni 30 giorni e non è compatibile con altre eventuali offerte come la "100 Amici" e "Opzione Famiglia". Il costo di rinnovo viene scalato automaticamente dal credito residuo della sim. Se il credito residuo non fosse sufficiente, l'offerta verrà disattivata e sarà necessario riattivarla. L'opzione può essere attivata chiamando gratuitamente il 4243688, recandosi presso i punti vendita Coop o in alternativa parlando gratuitamente con un operatore al 188 al quale può chiedere anche maggiori informazioni su questa e altre tariffe.

un nome una garanzia

Ho acquistato circa un mese fa un televisore in un Supermercato Coop. Dopo pochi giorni d'utilizzo ho avuto dei problemi, ho contattato un centro assistenza che mi ha fatto pagare l'intervento. Non dovrebbe esserci la garanzia per due anni?

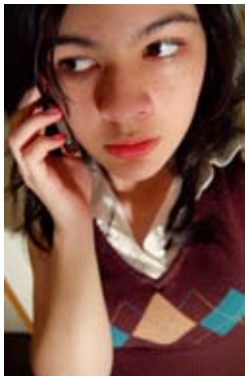
via e-mail

► Rispondiamo con piacere alla sua richiesta che ci permette di fare chiarezza sulle procedure di post vendita. Le vogliamo innanzitutto confermare che il televisore che ha acquistato, come tutti i beni di consumo, è coperto da garanzia come previsto dalla normativa vigente (D. LGS. 206/2005). La garanzia legale ha durata 24 mesi dal momento dell'acquisto e copre i difetti di conformità esistenti al momento della consegna del bene. Di conseguenza non sono coperti da garanzia i malfunzionamenti causati dal consumatore e dovuti, ad esempio, ad un uso scorretto. Venendo al caso che ci ha segnalato è importante sottolineare che per poter usufruire di questa garanzia è necessario che il consumatore denunci il presunto difetto al punto vendita presso il quale è stato acquistato il prodotto. Nel suo caso quindi sarebbe dovuta tornare presso il nostro Supermercato. Coop, infatti, si propone come primo interlocutore per soci e consumatori e si fa carico senza alcuna spesa per i clienti dell'invio del prodotto al Centro Assistenza autorizzato per verificare la presenza del difetto di conformità ed eventualmente procedere con la riparazione. Diversamente, essendosi rivolta direttamente al Centro Assistenza ha attivato una garanzia commerciale (riconosciuta dal produttore) dalla quale Coop è rimasta esclusa.



chiamata in causa

Da diversi mesi sono tempestato di telefonate promozionali indesiderate da parte di operatori di telefonia e di società che promuovono beni e servizi. Non vorrei essere più disturbato. Come mi posso tutelare? via e-mail



Ci sono interessanti novità a tutela dei consumatori. Dal 1 febbraio è attivo, infatti, il Registro Pubblico delle Opposizioni al quale si può iscrivere gratuitamente chiunque sia intestatario di un'utenza telefonica, purché il numero sia presente negli elenchi telefonici pubblici. Questo strumento, introdotto dal D.P.R. 178/10 che ha previsto nuove regole a tutela degli utenti del servizio telefonico, è entrato in funzione nello stesso momento in cui il Garante della privacy ha fissato i limiti entro i quali gli operatori del settore potranno utilizzare i dati personali degli abbonati presenti negli elenchi telefonici per effettuare telefonate finalizzate all'invio di materiale pubblicitario, vendita diretta, ricerche o comunicazioni commerciali. Gli abbonati, vittime di un telemarketing aggressivo, dovranno così iscriversi a tale Registro per non ricevere più telefonate moleste. Sarà sufficiente compilare l'apposito modulo on line disponibile sul sito del Registro delle Opposizioni oppure

quello elettronico da inviare tramite e-mail all'indirizzo di posta elettronica **abbonati.rpo@fub.it**. In alternativa è possibile inviare un fax contenente i dati personali e anagrafici al numero 0654224822 o una raccomandata indirizzata a "Gestore del Registro Pubblico delle Opposizioni – Abbonati" Ufficio Roma Fomentano - casella postale 7211 - 00162 Roma. Le stesse tutele valgono anche per le utenze di rete mobile, purché siano presenti negli elenchi telefonici pubblici. Si ricordi che nel caso in cui l'operatore di telemarketing non rispetti la volontà espressa dall'abbonato, violando il diritto d'opposizione, sono previste delle sanzioni ai sensi e per gli effetti del Codice in materia di protezione dei dati personali.

Info

- > www.registrodelleopposizioni.it
- > Garante per la protezione dei dati personali: www.garanteprivacy.it/garante/doc.jsp?ID=1785597
- > Autorità per le garanzie nelle comunicazioni (Agcom): sito internet (www.agcom.it); Numero verde: 800.18.50.60

Claudia Ciriello, consulente Pit-CittadinanzAttiva
Servizio Pit (lun., mer. e ven.: 9,30-13,30), fax 0636718333. **Info salute:** 0636715444; e-mail: pit.salute@cittadinanzattiva.it; **servizi:** 063671855; e-mail: pit.servizi@cittadinanzattiva.it; **giustizia:** 0636718484, pit.giustizia@cittadinanzattiva.it.

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

problemi d'incompatibilità

Un mio conoscente ha avuto un grave incidente sul lavoro che ha determinato la perdita di una gamba e altri problemi abbastanza gravi. A 46 anni di età con circa 20 anni di anzianità contributiva gli è stato proposto di chiedere la pensione di inabilità assoluta al lavoro. Anch'io sono un invalido del lavoro. Quando subii l'infortunio, 20 anni fa, anche a me fu proposto di chiedere la pensione d'inabilità; io rifiutai e continuai a lavorare fino all'età di 60 anni anche perché mi fu detto che la pensione di inabilità non era compatibile con la rendita dell'Inail. Vorrei un chiarimento in merito. lettera

► La pensione di inabilità, prevista dall'art. 2, legge n. 222/1984, è incompatibile con qualsiasi attività lavorativa. L'importo è determinato con riferimento all'anzianità contributiva che il lavoratore avrebbe maturato all'età prevista per il diritto alla pensione di vecchiaia, ma non più di 40 anni di anzianità contributiva. Ai sensi dell'art. 1, com. 8, Dlgs n. 503/1992, l'età per il diritto alla pensione di vecchiaia, per gli iscritti all'Ago (Assicurazione Generale Obbligatoria) gestita dall'Inps, è rimasta di 55 anni per le lavoratrici e

60 per i lavoratori ai quali viene riconosciuta un'inabilità non inferiore all'80 per cento. La pensione di inabilità non è totalmente incompatibile con la rendita Inail cui si ha diritto per le menomazioni derivate dallo stesso infortunio. In base all'art. 1, com. 43, legge n. 335/1995, viene comunque garantita la quota di pensione di inabilità che eccede l'importo della rendita Inail. Dalla locale sede dell'Inca l'interessato può far calcolare sia l'importo della pensione di inabilità sia l'importo della rendita Inail, in modo da poter scegliere la soluzione più conveniente. Comunque, se l'infortunato ritiene di non potersi (o non volersi) dedicare a ulteriore attività lavorativa, non vi è alcun motivo per non richiedere anche la pensione di inabilità. Qualora, successivamente, dovesse avere l'opportunità e la convenienza di svolgere qualche attività lavorativa, in base a quanto dispone il com. 5 dell'art. 2 legge n. 222/1984, la pensione di inabilità verrebbe sostituita dall'assegno di invalidità, previsto dall'art. 1 della stessa legge, con le riduzioni stabilite dall'art. 1, com. 42, legge n. 335/1995 e dall'art. 10, com. 1, Dlgs n. 503/1992, per il cumulo con i redditi di lavoro. In questo caso l'importo dell'assegno di invalidità verrebbe sicuramente "assorbito" dall'importo della rendita Inail.

ora legale di Salvatore Calleri



premier per una notte

Giustizia veloce e meno costosa per i poveri diavoli, soluzione al problema rifiuti, regole elementari di buona condotta, stipendi più alti agli insegnanti e più bassi a manager, politici e vip, magistratura veramente indipendente, Italia veramente unita da festeggiare ogni anno. Ecco lo Stivale di un altro presidente del consiglio.



Probabilmente ho mangiato pesante. La pizza con le melanzane fritte d'altronde leggera non è, tanto che mi addormento e sogno di essere un premier. Tranquilli non è un sogno erotico, al contrario un sogno di leadership. Leadership da una notte. Preso il potere dotato di bacchetta magica decido di cambiare alcune cose. Innanzitutto creo un'agenzia di rating che monitorizzi in modo indipendente le agenzie di rating. Aumento gli stipendi con decreto d'urgenza alla catturandi che mi cattura i latitanti parificandolo a quello dei consiglieri regionali della Sicilia. Delego inoltre agli svizzeri tedeschi il problema della Campania, comprensivo di rifiuti, con licenza piena di tenersi per sé i soldi confiscati ai camorristi. Ovviamente con l'obbligo di insegnargli le più elementari regole di comportamento. Istituisco il processo breve... Nella giustizia civile. Impongo alle imprese che hanno utilizzato la cassa integrazione o gli incentivi pubblici di non lasciare l'Italia. Controllo il porto di Gioia Tauro, stando attento alle esplosioni. Aumento gli stipendi agli insegnanti elementari, medi e superiori diminuendoli a quelli universitari. Abolisco i bonus ai manager del tipo ceo (chief executive officer), soprattutto quando non se li meritano, ossia quando riducono senza motivo i dipendenti. Riduco i troppi privilegi dei politici e dei vip. Nel rispetto dell'Unità nazionale rendo il 17 marzo festa nazionale ogni anno, ma apro al federalismo solidale. Rafforzo l'indipendenza della magistratura. Inasprisco le pene per chi detiene armi da fuoco irregolarmente. Tutte queste idee mi frullano sempre più velocemente per la testa e vorticosamente mi sveglio di soprassalto e, andando in cucina mentre bevo un bicchiere d'acqua, penso che tutto sommato il Calleri premier immodestamente male non sarebbe! Ritorno alla realtà e mi riaddormento. La prossima volta niente melanzane notturne.

che soia!

Dopo sette anni la minaccia ogm rispunta sugli scaffali dei supermercati italiani. I volontari di **Greenpeace** hanno scovato in Puglia due oli prodotti con soia geneticamente modificata, come riportato in etichetta. Si tratta dell'olio di soia e dell'olio di semi vari a marchio "Dentamaro", prodotti e commercializzati dalla **Dentamaro srl** di Bari. Dal 2004, anno nel quale sono entrati in vigore i regolamenti europei sull'etichettatura degli ogm, questo è il secondo caso di prodotto transgenico in vendita scoperto da Greenpeace. Anche allora si trattava d'olio di semi commercializzato da un'azienda barese (olio a marchio "Giusto", della Casa Olearia Italiana), ritirato dal commercio dopo soli dieci giorni per le forti proteste dei consumatori. Per questo Greenpeace ha invitato le persone a inviare, attraverso il proprio sito web, una lettera alla Dentamaro Srl, per chiedere di non usare più ogm nei loro prodotti. Migliaia di persone hanno già partecipato. Producendo e commercializzando questi oli ogm, Dentamaro Srl mette a segno un autogol: l'azienda pugliese va contro le richieste dei consumatori italiani e diventa volontariamente complice della produzione e della diffusione



di soia transgenica e di tutti i problemi a essa collegati. Una volta rilasciati nell'ambiente gli ogm sono incontrollabili. La loro sicurezza e gli effetti a lungo termine su uomini e animali rimangono ancora sconosciuti. Siamo di fronte a un bivio e la strada da scegliere è quella dell'agricoltura e della produzione di alimenti no-ogm, basati su principi di sosteni-

bilità, protezione della biodiversità e in grado di fornire a tutte le persone l'accesso a cibi sicuri e nutrienti. Finora, i volontari pugliesi dell'organizzazione hanno trovato prodotti ogm etichettati nei seguenti supermercati: **A&O, Auchan, ConadLeclerc, Pam, Sigma e SuperMac**. I controlli continuano e Greenpeace invita i consumatori a fare lo stesso. A volte non è facile scovare l'indicazione della presenza di ogm, visto quanto sono minuti i caratteri utilizzati nelle etichette. Perciò, se andate a fare la spesa, portate con voi una grossa lente d'ingrandimento!

Per partecipare alla "cyberazione" di Greenpeace:
www.greenpeace.org/italy/it/campagne/ogm/Allarme-OGM/

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa **Greenpeace**

evergreen a cura di Stefano Generali

a freddo

I frigoriferi, sia domestici che industriali, sono considerati ad alto rischio per le loro emissioni inquinanti, anche se negli ultimi anni si moltiplicano i buoni esempi delle aziende del settore. È nato per questo un compressore per la refrigerazione industriale interamente ecologico.

Lo ha realizzato un'azienda fiorentina, **Officine Dorin**, che ha qualcosa di speciale: produce in Toscana, ma vende il suo prodotto nel Nord Europa e in Cina, dove la grande catena americana **Walmart** sta realizzando alcuni supermercati interamente ecosostenibili.

ed ecco che...

La **California Coastal Commission** ha detto no al progetto della rockstar irlandese The Edge, chitarrista degli U2, di realizzare un complesso di case ecologiche sulle alture di Santa Monica. Nemmeno le credenziali del musicista, noto per aver

condotto numerose battaglie ecologiste, hanno convinto gli inflessibili commissari californiani, preoccupati per l'impatto visivo delle nuove costruzioni e per la sopravvivenza di volpi, cervi e uccelli che popolano le colline.

pet passion

Cresce il numero degli animali domestici su internet. Stando ai dati di **Facebook**, il più diffuso social network in Italia, l'accesso alle applicazioni **Dogbook** e Facebook, dove è possibile creare un profilo del proprio animale, è in continua

crescita: sono oltre 256mila gli accessi mensili per i cani e 62mila per i gatti. E gli animali sono sempre più protagonisti sui media: da un anno è attiva anche "Petpassion", una webtv tutta dedicata al mondo animale.



questione centrale

Tante buone ragioni per non scegliere il nucleare oggi.



Mentre autorevoli voci di scienziati competenti (Margherita Hack, che è comunque un fisico) e meno competenti (Umberto Veronesi, che è sempre un medico) si dichiarano a favore dell'energia nucleare, la campagna pubblicitaria del "Forumnucleare" italiano è stata dichiarata ingannevole dal Giurì sulla pubblicità. Si tratta, in ultim'analisi, di due facce, entrambe ingannevoli, della stessa medaglia, quella che vorrebbe l'energia nucleare ultima chance per il popolo degli uomini sulla vecchia Terra. Oggi più di ieri non c'è alcuna ragione per tornare al nucleare e i dubbi sono semmai aumentati. I costi sono, in proporzione, incrementati: una centrale necessita di 8-9 miliardi di euro che non si capisce bene quale investitore privato possa mettere in campo. Secondo Moody's il prezzo medio dell'energia nucleare è più elevato del gas (+26%), ma anche dell'eolico (+21%), arrivando alla media, per MWh, di 151 dollari. In realtà noi sapremmo quanto costa esattamente 1 kWh prodotto per via atomica solo quando il primo kg di uranio della prima centrale nucleare al mondo sarà reso innocuo. Cioè più o meno fra 30mila anni. Sono le spese di smantellamento e d'inertizzazione delle centrali e delle scorie, le "esternalità" nucleari, del tutto comparabili a quelle del petrolio o del carbone: costi sociali che pagano sempre i cittadini in termini di sanità e benessere. La congiuntura è peggiorata rispetto a 25 anni fa: la tecnologia è ancora sostanzialmente quella di Fermi degli anni Quaranta e non esistono impianti nucleari di "quarta" generazione. I problemi e gli incidenti rimangono e non esistono ancora reattori intrinsecamente sicuri. L'uranio poi non può evitare la dipendenza dall'estero, visto che non ne abbiamo nel sottosuolo patrio e che le riserve mondiali sono valutate in 5 miliardi di tonnellate, che basteranno forse per ancora mezzo secolo, se non si accendono nuovi impianti. Non è stato ancora risolto il problema delle scorie: non esiste al mondo nemmeno un sito definitivo per lo stoccaggio dei rifiuti radioattivi. Non si sa poi bene dove costruire la prossima centrale in un paese che è sismico, soggetto a rischio idrogeologico e vulcanico, densamente popolato e quasi privo di pianure e di grandi corsi d'acqua. Una nuova centrale EPR necessita di oltre 65 metri cubi al secondo di acqua e non si sa nemmeno se il Po possa sostentarla in eventuali periodi di secca. Resta il mare, con tutti i problemi che si possono immaginare.

Il ricorso al nucleare è una scelta di grossi gruppi industriali supportati dalle banche d'affari che non tiene in nessun conto l'ambiente e le esigenze dei cittadini. Efficienza energetica nella produzione e negli usi finali dell'energia, migliore coibentazione di case e palazzi (1/3 dei consumi totali, che può essere ridotto del 50-70 per cento senza perdite di benessere, ma solo costruendo meglio e isolando termicamente), eliminazione degli sprechi, risparmio energetico, decentramento: questi sono i comandamenti da seguire oggi. Aspettando magari un nucleare senza scorie o l'idrogeno che verrà.

in buone acque

Rispettosa delle norme italiane ed europee, buona, sicura, potabile. Dell'acqua del rubinetto parliamo con Massimo Ottaviani, direttore del reparto d'igiene delle acque interne dell'Istituto Superiore di Sanità, che non manca, però, di sottolineare qualche buco... nell'acqua.
di Dario Guidi

«La qualità dell'acqua che esce dai nostri rubinetti è normalmente buona e comunque pienamente rispettosa delle norme italiane ed europee. Anche perché dove non è così c'è un'ordinanza che ne vieta l'uso». Parola del professor **Massimo Ottaviani**, direttore del reparto d'igiene delle acque interne dell'**Istituto Superiore di Sanità**, una delle massime autorità per fare il punto su una questione, quella dell'acqua pubblica, più che mai al centro



per esercitare il loro diritto di scelta. Un diritto che, però, deve essere consapevole e documentato. Non condizionato dalla confusione che qualcuno sembra voler alimentare, arrivando a mettere in dubbio le istituzioni stesse».

Una premessa che incrocia metodo e sostanza della discussione in corso. «Rispetto a tante cose dette e sentite non posso che ribadire – spiega Ottaviani – che gli acquedotti italiani forniscono acqua potabile

dell'attenzione. «Quando si parla d'acqua, della qualità di ciò che esce dai nostri rubinetti, il tema di una corretta e completa informazione dei cittadini è oggi fondamentale – aggiunge Ottaviani –. I cittadini devono pretendere dai gestori dei loro acquedotti, dalle Asl, dalle istituzioni, il massimo di trasparenza, proprio

che da un punto di vista igienico-sanitario è al di sopra di ogni dubbio. Tutto ciò non è da confondere con l'aspetto organolettico. Cioè talvolta, per la presenza di cloro, che per altro è garanzia di igienicità, l'acqua non risulta gradita al nostro palato. Ma ciò non ha nulla a che fare con la sua piena potabilità».

di pubblica utilità

Sull'acqua pubblica informazione completa ai cittadini e trasparenza della Pubblica Amministrazione. Ecco i risultati dell'indagine che la Fondazione Cittalia, espressione dell'Associazione Nazionale Comuni Italiani, sta realizzando con Coop.

Avere a disposizione un'etichetta pienamente trasparente dell'acqua pubblica, dati accessibili, completi, omogenei e raffrontabili sulla qualità di ciò che esce dai nostri rubinetti, è cosa ancora lontana. Qualche passo si è cominciato a farlo, ma parziale e in ordine sparso. Intendiamoci, non che ciò significhi che l'acqua che beviamo non sia pienamente potabile. No, il tema è quello di affermare anche da noi la trasparenza della

Pubblica Amministrazione e il diritto del cittadino a una completa informazione, come elementi essenziali e normali dell'attività di chi gestisce la cosa pubblica. È il risultato dell'indagine che la **Fondazione Cittalia**, espressione dell'**Associazione Nazionale Comuni Italiani**, sta realizzando d'intesa con Coop, proprio perché nella campagna sull'acqua che la Cooperativa ha promosso il tema dell'acqua pubblica è considerato sullo stesso livello d'importanza di quello dell'impatto ambientale delle acque minerali. Ovvero, per incentivare il consumo di acqua pubblica, l'informazione verso i cittadini e le famiglie è una premessa fondamentale. Da qui la scelta, attraverso Cittalia, di condurre un'indagine tra i 182 gestori aderenti a **Federutility**, per verificare se i dati sulla qualità delle acque potabili fossero o meno disponibili su internet, e come fossero presentati.

A che tipo di controlli sono sottoposti i nostri acquedotti e con che frequenza?

«Verrebbe da dire che non c'è prodotto merceologicamente più controllato dell'acqua dei nostri rubinetti. Anche qui, il numero dei controlli sono definiti dalle norme e sono fatti dalle **Aziende sanitarie** assieme alle **Agenzie regionali per l'ambiente** e sono proporzionali ai quantitativi d'acqua distribuita. Dunque non c'è margine per comportamenti diversi. Tradotto significa che a Roma, per fare un esempio, vengono controllate decine di campioni ogni giorno».

A destare preoccupazioni è stato anche il tema delle deroghe concesse a diversi Comuni perché le loro acque non rispettavano i parametri di legge. In Italia si teme sempre l'aggiornamento delle norme. Qual è la situazione?

«Il meccanismo delle deroghe è previsto dalla normativa europea. Si possono chiedere al massimo 3 periodi di deroga di 3 anni ciascuno: dunque al massimo si arriva a 9 anni. Un tempo che serve ai gestori delle reti per risolvere i problemi. E, essendo la normativa europea in vigore dal 2003, in alcune realtà il termine delle deroghe si avvicina. Detto questo, va chiarito che nella stragrande maggioranza dei casi le deroghe chieste in Italia sono legate alle caratteristiche geologiche del suolo e non a problemi di inquinamento antropico».

Cioè di cosa si tratta?

«L'acqua attraversando le rocce solubilizza e si porta dietro alcune sostanze che nelle zone vulcaniche sono soprattutto arsenico e fluoro. Da qui il superamento dei valori di legge. Questo non significa che quest'acqua sia tossica, perché il limite europeo è calcolato su un individuo medio che beva 2 litri di quell'acqua ogni giorno per 70 anni di vita. Dunque il quesito reale è: che concentrazione posso assumere per un periodo più ridotto, senza subire conseguenze? Ebbene l'Istituto Superiore di Sanità, col vaglio successivo del Consiglio Superiore di Sanità, ha fissato dei valori massimi per le

diverse sostanze che sono da considerare limiti sanitari per la durata della deroga. Aggiungo che le deroghe derivanti dall'origine vulcanica del terreno riguardano soprattutto alcune province del Lazio e, in misura minore, della Toscana. In Trentino c'erano problemi ma sono già stati risolti. In linea generale, poi, il fatto che l'80 per cento delle nostre acque venga dal sottosuolo dà una garanzia maggiore, proprio per il ruolo di filtro del terreno. Dove, invece, le acque sono di superficie questo filtro non c'è, ma si interviene con trattamenti di potabilizzazione più complessi».

Cosa si può dire sullo stato della rete degli acquedotti in Italia?

«Sicuramente si tratta di un tasto dolente. Abbiamo un dato medio di perdite del 30 per cento. Che significa che in molte realtà siamo al 40 per cento e oltre di dispersione. Questo, oltre a essere un danno economico, è anche un danno ambientale enorme. L'acqua è una risorsa finita che va tutelata. Certo risanare la rete richiede investimenti enormi. Pensi che solo per Roma parliamo di 5 mila chilometri di tubature. In Italia abbiamo l'acquedotto pugliese che è il più grande d'Europa. Mi permetto di aggiungere poi che in Italia noi l'acqua la paghiamo poco. Mediamente 1 metro cubo, cioè mille litri, costano 1 euro. È vero che esistono differenze rilevanti tra città e città, ma una riflessione su questo aspetto credo vada fatta».

Spesso i timori degli utenti s'incentrano sulle tubature di casa. Possono davvero essere fonte di problemi?

«Uno dei timori più diffusi è legato al fatto che l'acqua possa solubilizzare elementi metallici delle tubature e delle reti, in particolare il piombo o il nichel. Come Istituto Superiore di Sanità abbiamo condotto uno studio approfondito da cui emerge come questo aspetto in Italia non sia rilevante. Qualche attenzione in più deve esserci nei centri storici, dove magari le reti sono più vecchie. Ma, dai nostri dati, siamo sempre entro i parametri fissati dalla legge». ■

analisi dei dati

L'indagine sarà completata nelle prossime settimane, ma già ora emergono alcune tendenze significative. «Il dato parziale – spiega il direttore ricerche di Cittalia, **Paolo Testa**, che sta curando l'indagine assieme a **Marco Calaresu** – riguarda le 15 città metropolitane (Roma, Milano, Napoli, Bologna, Torino, Genova, Firenze, Reggio Calabria, Venezia, Trieste, Bari, Cagliari, Palermo, Catania, Messina) e altri 7 capoluoghi di provincia in Calabria, Liguria e Umbria dove quindi abitano più di 10 milioni di italiani. Dal nostro punto di vista ci è parso importante contribuire a definire una fotografia della situazione perché favorire una relazione positiva tra enti pubblici e cittadini è importantissimo. In premessa c'è da spiegare che i gestori hanno obblighi di comunicazione dei dati solo verso altri enti come Regioni, Comuni e Asl, ma non verso gli utenti. Se, però, si estendono gli

obblighi di trasparenza nell'accesso agli atti, propri delle Pubbliche Amministrazioni, anche a chi svolge attività di pubblico interesse – come è sicuramente la gestione del servizio idrico – allora le cose cambiano. E fornire i dati dovrebbe rappresentare il contributo che i gestori danno alla crescita della sensibilità dei cittadini verso questo tema».

E qual è, invece, la situazione? Che delle 22 città considerate, su 25 gestori operanti solo 15 propongono dati sulla qualità dell'acqua sul proprio sito internet. Ma avere dei dati su internet non significa aver risolto il problema, perché occorre capire come sono proposti e con che contenuti. Ad esempio, la possibilità dell'utente di scaricare i dati viene offerta solo da 7 realtà. Se, invece, si cerca di sapere quale sia il riferimento temporale di quei dati (cioè a quando sono state fatte le analisi), ben 6 società (su 15) non indicano alcuna data, >>> segue a pag. 18

valore acqueo

Parte la seconda fase della campagna Coop sull'acqua per promuovere comportamenti più responsabili e attenti all'ambiente. E le promozioni commerciali solo per le acque minerali coerenti con i valori di sostenibilità.

La campagna Coop per favorire un consumo d'acqua improntato alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi, dopo la grande attenzione suscitata alla sua uscita a ottobre, passa ora a una seconda fase che si articola su due filoni. Uno più rivolto all'esterno, con una attività derivante da una intesa che Coop ha siglato con l'**Anci** (l'Associazione dei comuni italiani) e con il suo centro studi **Cittalia**, per promuovere la trasparenza e l'informazione sulla qualità delle acque che escono dai rubinetti delle case in tutta Italia. Il secondo filone è più interno, ed è legato all'aspetto commerciale, cioè alla vendita delle acque minerali nei negozi Coop. Qui, in sostanza, si andrà verso forme di promozione che riguarderanno solo acque che abbiano adottato scelte e comportamenti coerenti con quei valori di sostenibilità citati all'inizio.

in aperta campagna

«La nostra campagna sull'acqua – afferma **Maura Latini**, vice-presidente di **Coop Italia** – è stata un grande successo, prima di tutto per l'attenzione e il confronto pubblico che si è sviluppato su un bene così importante e prezioso. Da parte dei cittadini e delle famiglie c'è stato un grande apprezzamento, confermato anche da indagini e dai comportamenti concreti



che registriamo. Una conferma che era giusto affrontare il tema degli sprechi che l'enorme consumo delle acque minerali determina. Noi abbiamo insistito dall'inizio per spiegare che la nostra non era una campagna contro qualcosa o qualcuno, ma per promuovere informazione e comportamenti più consapevoli e più attenti all'ambiente. Sono cose per noi fondamentali, ancorate a principi che sono alla base dell'essere cooperative, per le quali la ricerca della convenienza è strettamente legata ai valori e alla coerenza dei comportamenti».

Dunque, in questi giorni in Tv tornano gli spot con la simpatica **Luciana Littizzetto**, per ricordarci quanta strada percorre una bottiglia d'acqua minerale per arrivare sulla nostra tavola. E che impatto tutto ciò abbia sull'ambiente.

A ciò si affiancano l'indagine in corso di svolgimento da parte di Anci-Cittalia (di cui riferiamo a parte) per fotografare come e in che modo le aziende che gestiscono i nostri acquedotti, rendono pubblici i dati sulla qualità delle acque («Perché uno degli obiettivi della nostra campagna – spiega Latini – era quello di favorire comunque l'informazione verso i cittadini da parte di chi gestisce l'acqua pubblica») e le novità sull'attività di vendita Coop.

>>> segue da pag. 17 alcune fanno riferimento genericamente all'anno (dal 2007 al 2011) e solo in un caso il dato è aggiornato settimanalmente. Stesso problema di disomogeneità si rileva sulla localizzazione del campionamento, in alcuni casi (4) non è specificato, mentre negli altri si fa riferimento genericamente all'intera città o a singoli quartieri, rendendo comunque difficile poter fare raffronti. Se si va infine a guardare alla qualità dei dati (ribadito che in tutte le realtà siamo ovviamente in presenza di acque pienamente potabili) rispetto ai diversi parametri microbiologici e chimici, si scopre che, oltre alla carenza di indicazioni sui laboratori che le hanno effettuate, anche qui non c'è omogeneità. Il problema riguarda la diversità dei parametri rilevati tra chi non rileva la durezza e chi non rileva l'acidità, tra chi non rileva l'ammonio e chi non i nitriti o i nitrati.

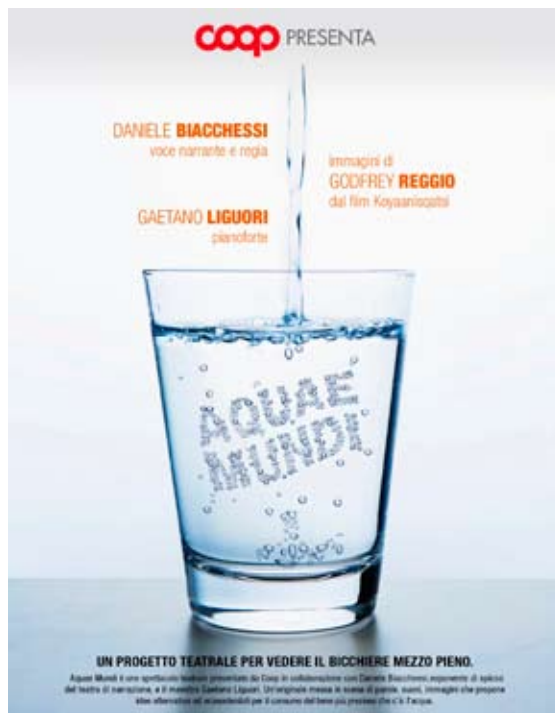
Per ora ci fermiamo qui. Infilarsi in analisi più dettagliate, di fronte a un'indagine ancora parziale, sarebbe prematuro. L'obiettivo dell'indagine è anche quello di stimolare i gestori a garantire una maggiore informazione verso i cittadini, nel segno della piena trasparenza. Qualche passo si è fatto, ma la strada da percorrere è ancora lunga.



fonte sicura

«Con la prima fase della campagna – spiega ancora Latini –, pur continuando a vendere tutti i tipi di acque minerali, abbiamo iniziato a dare una informazione che segnalava la localizzazione delle fonti di imbottigliamento, per far conoscere la distanza che l'acqua percorre. Ora compiamo un passo ulteriore che riguarda l'attività promozionale, che nella Grande Distribuzione è una caratteristica fondamentale nel rapporto coi clienti. Sia nei punti vendita che nei pieghevoli che ogni 15 giorni produciamo per informare sulle nostre offerte inseriremo la segnalazione di tre prodotti. Uno sarà un'acqua nazionale che, però, abbia compiuto azioni coerenti con la nostra campagna, come la riduzione del peso della bottiglia o il trasporto via ferrovia. La seconda segnalazione riguarderà un'acqua locale che per arrivare al negozio deve percorrere meno chilometri. La terza segnalazione riguarderà prodotti che possono contribuire a migliorare la qualità dell'acqua di rubinetto, come caraffe, filtri, gasatori o altri apparati. Così facendo l'attenzione verso il consumo di acqua diverrà una modalità strutturale del nostro modo di operare».

È da ricordare che Coop, al momento del lancio della campagna, oltre a invitare a utilizzare preferibilmente acqua di rubinetto, aveva adottato diversi provvedimenti riguardanti le proprie acque minerali. Oltre a ridurre la grammatura delle bottiglie (con un risparmio di 3.300 tonnellate di CO2) si era ampliato il numero di fonti di imbottigliamento nelle diverse aree del paese, così da garantire una consistente riduzione del chilometraggio da percorrere per arrivare al punto vendita. ■



ACQUA DI MONDO

L'acqua è un bene comune, un bene pubblico, dunque non può essere privatizzato. Parte da qui il racconto di **Daniele Biacchessi**, giornalista e scrittore, alfiere del teatro civile e di narrazione, con le musiche del maestro **Gaetano Liguori**, pianista e jazzista. È lo spettacolo **Acquae Mundi**, in tournée in tutta la penisola col sostegno di Coop che a fine marzo ha fatto tappa anche alla casa del Cinema di Roma e alla Goldonetta di Livorno. Un'opera multimediale che con parole, teatro, musica, immagini e suoni sfodera i numeri sul consumo dell'acqua nei paesi sviluppati e il fabbisogno delle popolazioni africane, asiatiche, centro americane che lottano tutti i giorni per la loro sopravvivenza; la discrepanza economica e finanziaria tra paesi ricchi e poveri, le mani delle mafie sul business dell'acqua, gli interessi delle multinazionali, la qualità delle acque minerali, gli sprechi. (B.R.)



all'ultimo grid

Più flessibili, attente alle esigenze dei consumatori, economiche, rispettose dell'ambiente. Quando il sistema elettrico si combina con la tecnologia informatica nascono le **smart grid, le reti intelligenti di distribuzione dell'energia elettrica. E così anche le fonti rinnovabili, tanto tartassate negli ultimi giorni dai tagli agli incentivi che ha imposto il Governo, saranno impiegate in modo più efficiente.**
di Miriam Spalatro

C'è una rivoluzione silenziosa che da alcuni anni sta entrando nelle nostre vite. È la rivoluzione delle **smart grid**, le "reti intelligenti" di distribuzione d'energia elettrica. Le reti elettriche diventano intelligenti perché, combinandosi in maniera sempre più spinta con l'ICT (tecnologia informatica e delle telecomunicazioni), hanno il compito di cambiare l'assetto mondiale del sistema elettrico per renderlo più flessibile, efficiente e attento alle esigenze dei consumatori e dell'ambiente. E proprio sul tema dei risparmi ipotizzabili dall'Unione Europea arriva una notizia davvero confortante. La **Sedc** (Smart energy demand coalition), partnership no-profit tra le maggiori imprese del settore energetico costituitasi lo scorso novembre a Bruxelles, ha stimato che grazie allo sviluppo delle smart grid i consumatori potranno risparmiare fino a 52 miliardi di dollari annui, ben 39 miliardi di euro. Meno confortanti, invece, le notizie che arrivano dal nostro Governo che ha deciso di decurtare gli incentivi allo sviluppo delle energie rinnovabili con il rischio di bloccare uno dei settori più dinamici della nostra economia. Ciò nonostante la rivoluzione delle smart grid andrà avanti.

presi nella rete

Da oltre un secolo il tradizionale modo di concepire una rete elettrica si è sempre basato sull'idea di pochi grandi poli di produzione – centrali elettriche alimentate a gas, carbone, nucleare o idroelettrico – collegati agli utenti finali tramite reti di trasmissione (o di trasporto) e reti di distribuzione. Ma, grazie al contributo di numerosi progressi tecnologici e all'orientamento sempre più "low carbon" dell'economia mondiale, negli ultimi anni l'idea di un'erogazione dell'energia elettrica così centralizzata



ASPETTARE IL VERDE

L'unico verde che piace a questo Governo è il verde Padania. Non si spiega in altro modo la decisione di sospendere il sostegno statale alle energie rinnovabili. Vengono messi a rischio migliaia di posti di lavoro, le imprese del settore saranno costrette a bloccare gli investimenti e le assunzioni, le banche difficilmente sosterranno lo sviluppo dei nuovi progetti previsti nell'eolico e nel fotovoltaico. Il provvedimento del Governo suona fatale per il comparto della **green economy** italiana in un momento di grossa crescita degli investimenti e dell'occupazione che ha già toccato le 120mila unità. Molte aziende e sempre più famiglie, infatti, hanno fatto programmi d'investimento sulla base di una legge che prevedeva incentivi certi almeno fino al 2013. In realtà solo chi riuscirà a chiudere i cantieri entro maggio avrà gli incentivi previsti. Il sospetto più che fondato è che, ciechi di fronte al dramma del Giappone, si voglia stoppare la crescita delle energie alternative per favorire il nucleare sul quale il 12 giugno gli italiani saranno chiamati a pronunciarsi con un referendum. Una ragione in più per non mancare l'appuntamento con le urne dove tra l'altro ci dovremo esprimere anche sulla ripubblicizzazione dell'acqua. (A.B.)



ha cominciato a vacillare. **Giorgio Graditi**, ricercatore e referente per il tema "smart grid" di **Enea** (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) evidenzia a tale riguardo come «la rete elettrica di distribuzione, oggi concepita sostanzialmente come struttura passiva per veicolare ai consumatori la potenza erogata dai grandi generatori connessi alla rete di trasporto, stia evolvendo proprio grazie alle smart grid verso un modello di rete attiva. Rete in cui un largo numero di generatori di energia (convenzionali e non) devono essere opportunamente gestiti mediante un controllo di tipo distribuito, per salvaguardare l'affidabilità e la qualità del servizio offerto garantendo al contempo una maggiore efficienza ed economicità».

Il riferimento punta diritto al rapido processo di diffusione delle fonti rinnovabili grazie soprattutto alla spinta di obiettivi obbligatori assunti da molti Governi. La produzione di energia da **Fer** (Fonti di energia rinnovabile) è, infatti, il fenomeno che più di qualsiasi altro sta mettendo a dura prova l'affidabilità del vecchio sistema elettrico, imponendogli di compiere rapidi passi avanti in termini di modernizzazione. Passi avanti riconducibili appunto allo sviluppo di una "rete intelligente".

Le vecchie reti elettriche, infatti, soprattutto in alcune aree del Mezzogiorno – dove si concentra poi la maggiore richiesta di connessione dei nuovi impianti di generazione da **Fer** – soffrono di veri e propri problemi di congestione. Colli di bottiglia dovuti alla ridotta capacità delle infrastrutture presenti di accogliere gli eccessi di produzione, ma anche legati al proliferare dei fenomeni speculativi che hanno fatto lievitare oltremodo

le richieste di connessione, portandole spesso al limite della gestibilità. Alle smart grid spetta il compito di sciogliere questi nodi tecnici per accogliere in maniera più efficiente la produzione di energia da fonti rinnovabili – eolico e fotovoltaico in primo luogo – che in Italia, come all'estero, cresce sempre più rapidamente.

qui si fa la rivoluzione

Sembrerà strano, ma la rivoluzione delle smart grid ha per alcuni versi un sapore anche molto italiano. Sì, perché è proprio l'Italia a detenere nel settore delle reti intelligenti un importante primato riconosciuto ormai in tutto il mondo: quello di essere l'unico paese che, ad oggi, ha realizzato la più vasta e capillare sostituzione – presso oltre 32 milioni di utenze – dei contatori elettromeccanici di misurazione dei consumi elettrici con i nuovi modelli elettronici.

I contatori elettronici (smart meter), permettendo il controllo a distanza delle utenze, sono considerati a tutti gli effetti la base di partenza per la realizzazione di una smart grid. Inoltre, fornendo al cliente finale informazioni più dettagliate e quindi maggiore consapevolezza dei propri consumi, aprono la strada a nuove tipologie di risparmi generabili dalla disponibilità di un'offerta differenziata. La tariffa bioraria, introdotta nel nostro sistema elettrico lo scorso luglio e fruibile dalle sole utenze dotate di contatore elettronico, è l'esempio più lampante del ruolo attivo nella gestione dei consumi elettrici che oggi siamo chiamati a svolgere.

L'Autorità per l'energia elettrica e il gas che in Italia fissa, tra l'altro, le tariffe per l'utilizzo delle reti elettriche e i prezzi per i clienti finali che non hanno scelto il proprio fornitore sul mercato libero, è stata tra i

primi organismi di regolazione a livello internazionale a promuovere iniziative a favore delle smart grid. «Oltre a interventi volti a stimolare un comportamento attivo del consumatore, quali quelli riguardanti l'introduzione dei contatori elettronici e delle tariffe biorarie, il regolatore nazionale ha inteso provvedere sin da subito a eliminare eventuali norme che potessero costituire un vincolo allo sviluppo delle nuove soluzioni, senza però introdurre oneri aggiuntivi generalizzati sulle bollette – sottolinea **Rosita Carnevalini**, direttore Strategie, Studi e Documentazione dell'Autorità –. Per esempio, per favorire la mobilità elettrica, che costituisce un'altra modalità di sfruttamento delle potenzialità delle smart grid, l'Autorità ha previsto per tutti i clienti finali la facoltà, non contemplata in passato, di chiedere al proprio fornitore un nuovo punto di prelievo sia in case private sia in aree comuni, stabilendo la relativa tariffa. Sono stati introdotti anche incentivi tariffari a sostegno di progetti pilota nelle reti di distribuzione elettrica, finalizzati a sperimentare il comportamento delle reti in presenza di un numero elevato di piccoli impianti di distribuzione o l'inserimento di sistemi di accumulo per la regolarizzazione dei flussi energetici, fissando però al contempo anche precisi requisiti di efficienza e di efficacia dei costi sostenuti. L'Autorità – precisa ancora Carnevalini – intende dare ai clienti finali nuove opportunità attraverso lo sviluppo della rete, assicurando i necessari investimenti, ma mantenendo naturalmente l'obiettivo prioritario della tutela dei consumatori».

prove d'intelligenza

C'è chi, però, non nasconde qualche preoccupazione legata all'effettiva possibilità che gli investimenti fatti nel settore sino a oggi si trasformino davvero in reali opportunità per tutti i cittadini: «Ora che è stato raggiunto un risultato significativo con la diffusione dei contatori elettronici e una certa differenziazione dell'offerta grazie alla tariffa bioraria – afferma **Edoardo Zanchini**, responsabile Energia, Trasporti e Urbanistica di **Legambiente** – esiste davvero nei consumatori una reale consapevolezza di poter ottenere dei risparmi modificando le proprie abitudini di consumo?». E si chiede riguardo ai notevoli investimenti che ancora occorrono per sviluppare tutte le tecnologie necessarie a sfruttare a pieno i vantaggi di una smart grid: «Chi si preoccuperà, ad esempio, di sostenere e incentivare lo sviluppo delle auto elettriche e delle relative infrastrutture di supporto? E chi si occuperà di diffondere i sistemi di gestione degli elettrodomestici capaci di rendere più efficienti i consumi elettrici delle utenze domestiche?».

Questi interventi ci proiettano dentro due scenari futuri che avanzano rapidamente in cui alcune nuove tecnologie al servizio dei consumatori s'intrecciano sempre con lo sviluppo di una smart grid. Le reti intelligenti, infatti, saranno chiamate in causa per servire anche le infrastrutture di ricarica necessarie alla diffusione su larga scala dei veicoli elettrici e per supportare le future smart home, case dotate di sistemi wi-fi capaci di governare in maniera autonoma ed efficiente i più comuni dispositivi domestici (luci, condizionatori, caldaie, elettrodomestici, allarmi) grazie a informazioni derivanti da sensori di temperatura, movimento, luce, umidità.

alla ricarica!

Per la mobilità elettrica, in particolare, lo scenario d'integrazione tra smart grid e sistemi di ricarica intelligenti si configura come capace di esprimere una proficua e molto auspicabile sinergia. Le batterie dei veicoli elettrici parcheggiati, di fatto, potranno essere utilizzate in futuro come strumenti di stoccaggio dell'energia elettrica e questa soluzione potrà permettere di ridurre i disagi prodotti dalla generazione discontinua, e quindi poco prevedibile, degli impianti eolici e fotovoltaici (il sole non splende sempre e il vento non soffia in maniera continua) migliorandone l'utilizzo, proprio grazie al contributo di un traffico d'informazioni che andrà ad affiancare quello di energia elettrica.

«Le reti elettriche del futuro – rileva Graditi – si dovranno

AD OGNI BUON CONTATORE

Le virtù del contatore elettronico.

Siamo davvero in grado di utilizzare al meglio tutte le informazioni fornite da un contatore elettronico di misurazione dei consumi elettrici? Frutto di un progetto avviato già dal 2001 da **Enel** (il progetto **Telegestore**) e costato circa 2 miliardi di euro, i contatori elettronici sono entrati nelle case degli italiani dal 2006 per consentire, oltre alla lettura a distanza (telelettura in remoto) dell'energia elettrica consumata, anche la gestione automatica delle variazioni contrattuali (nuovi allacci, cessazioni, voltare ecc.). Il sistema, permettendo ai tecnici di evitare di andare dagli utenti, dà al contempo la possibilità ai consumatori di verificare da casa, direttamente dal display del contatore, molte delle informazioni di maggiore interesse sulla loro fornitura. I contatori elettronici, infatti, rendono disponibili premendo più volte il pulsante posto sul display i dati relativi alla situazione aggiornata dei consumi, alla potenza assorbita (i kW assorbiti) da elettrodomestici, lampadine, e qualsiasi altro dispositivo in funzione al momento in cui avviene la lettura (potenza istantanea), i valori di consumo e potenza massima prelevata sia nel periodo di fatturazione in corso sia in quello precedente, il tipo di contratto stipulato e la tariffa in atto di applicazione. Tutte informazioni che, permettendo all'utente finale il monitoraggio diretto dei propri consumi, mettono di fatto nella condizione di risparmiare e rendono il contatore stesso veicolo per perseguire una politica di efficienza energetica.

Genova per noi

Tra le 30 città "smart" d'Europa c'è il capoluogo ligure.

Quale sarà la prima città intelligente d'Italia? Probabilmente Genova. Il capoluogo ligure si è formalmente candidato a diventare una delle 30 città europee (una per ogni paese dell'UE) "ambiziose e pioniere" – come le ha definite il sindaco **Marta Vincenzi** – che, dimostrando di essere capaci di superare ambiziosi obiettivi climatici ed energetici fissati dall'Unione stessa, mira a essere selezionata per ricevere dalla Commissione Europea un finanziamento di undici miliardi di euro in dieci anni. L'iniziativa promuove appunto la creazione di "città intelligenti" che intendono andare anche oltre gli impegni del **Protocollo di Kyoto**, riducendo del 40 per cento le proprie emissioni di gas a effetto serra ricorrendo alle fonti rinnovabili, le smart grid, la mobilità elettrica, l'edilizia sostenibile e l'uso razionale dell'energia. Genova, oltre alla sua formale candidatura, ha creato lo scorso novembre, con **Enel** e Università di Genova, l'**Associazione Genova Smart City**. Associazione a cui hanno aderito più di cento tra istituzioni, altre associazioni, centri di ricerca, università e imprese che intendono dare il loro contributo a rendere la città un laboratorio dimostrativo in cui è possibile, ricorrendo a tecnologie innovative, migliorare la qualità della vita dei cittadini, rispettando l'ambiente e garantendo al contempo un'adeguata crescita economica. Più di quaranta aderenti sono proprio aziende – alcune del calibro di **ABB**, **Ansaldo Energia**, **Enel Distribuzione**,

IBM, **Siemens**, **Unicredit** – con le quali sono stati sviluppati accordi per fornire, ciascuna nel comparto di propria competenza, un contributo di "intelligenza" al progetto. Anche se tutta la città, di fatto, ha già imboccato questo percorso virtuoso poiché, come ci spiega **Gloria Piaggio**, responsabile del progetto **Genova Smart City**, l'attività programmatica del Comune si è di fatto già orientata nella direzione di rileggere tutta la sua organizzazione secondo un concetto olistico di revisione che la renda più "smart". Quindi ben vengano soluzioni di mobilità intelligente (buona disponibilità di trasporto pubblico, uso di mezzi a basso impatto ambientale, aree pedonalizzate nei centri storici), di maggiore attenzione all'ambiente (riduzione e valorizzazione dei rifiuti, raccolta differenziata, razionalizzazione dell'edilizia e dell'illuminazione pubblica, sviluppo del verde urbano, bonifica delle aree dismesse, sviluppo urbanistico attento al risparmio del suolo, riduzione delle emissioni industriali), di turismo intelligente (sfruttando a pieno le potenzialità della rete per promuovere la propria immagine e rendere più fruibile il patrimonio culturale e le proprie tradizioni), di economia della conoscenza e della tolleranza (favorendo innovazioni nel sapere, nell'arte, nella cultura e nello spettacolo, sviluppando iniziative in cui tutti possano avere liberamente cittadinanza e voce) e di trasformazioni urbane per la qualità della vita. ■

concepire proprio come una mega infrastruttura interattiva e dinamica in grado di scambiare informazioni in tempo reale ed elaborare una politica di controllo e automazione del sistema complessivo, sul modello della rete internet». E aggiunge: «una rete intelligente che sfrutta le infrastrutture esistenti può comportare grazie all'utilizzo di servizi innovativi e di tecnologie abilitanti (ICT, Information Communication Technology) risparmi energetici rilevanti, tra il 30 per cento e il 300 per cento a detta degli esperti, rinviando o eliminando al contempo la necessità di nuove centrali elettriche e di nuove linee».

Tante promesse dunque di un mercato globale dall'anima sempre più digitale in cui prodotti e soluzioni amano davvero tanto definirsi "smart". Come sempre questione d'intelligenza. ■



alternativa Coop

Che cosa fa Coop sul fronte delle energie rinnovabili.

Gli impianti fotovoltaici attualmente in funzione nei magazzini e nei Supermercati Coop sono 87 e nel 2010 hanno prodotto oltre 12 milioni e mezzo di KWh, pari al consumo medio annuale di 4.690 famiglie italiane. Grazie a quest'elevata produzione di energia fotovoltaica, Coop ha evitato di immettere in atmosfera oltre 6.700 tonnellate di anidride carbonica. Un piccolo respiro di sollievo per la nostra atmosfera, ma un grande passo verso una politica energetica che unisce il risparmio alla tutela della salute e dell'ambiente. Infatti Coop ha anche circa 230 punti vendita con certificazione **Greenlight** (il programma della Comunità Europea ad adesione volontaria che prevede l'installazione di lampade ad alta efficienza e sistemi di telecontrollo per accensione e spegnimento automatico) e tra questi 29 negozi che, essendo dotati di numerosi lucernari, usano impianti d'illuminazione dimmerizzati tali da limitare la potenza inviata alla lampada a seconda dell'intensità luminosa già presente, senza contare le ultime aperture che godono dell'installazione di una parte d'illuminazione a led al posto dei faretto tradizionali con una riduzione dell'80 per cento dei consumi energetici. «Il primo impianto fotovoltaico a marchio Coop risale al 2003 – racconta **Fortunato Della Guerra**, di **Inres**, il Consorzio delle Cooperative di Consumatori che presidia la progettazione per la realizzazione delle strutture commerciali –. Nel 2005 viene inaugurato a Rimini il primo ipermercato in Italia che azzerava le emissioni di CO2 derivanti dall'uso di fonti energetiche non rinnovabili». Grazie alle nuove tecnologie (caldaie a condensazione a gas metano, gruppi frigo ad alto rendimento, recuperatori di calore dall'aria espulsa, inverter su pompe e ventilatori), si ottengono riduzioni di consumo energetico per riscaldamento e condizionamento pari a più del 50 per cento rispetto ad un ipermercato tradizionale: nasce così l'ipermercato del futuro a impatto zero. Nel 2006 l'IperCoop "Città delle Stelle" di Ascoli ottiene, primo in Italia, la registrazione **Emas**. Sempre nel 2006, **Altroconsumo** riconosce l'IperCoop di Sesto Fiorentino come il più virtuoso per

l'attenzione complessiva all'ambiente. L'anno successivo nasce a Vignale in provincia di Livorno, sede di **Unicoop Tirreno**, uno dei più grandi impianti fotovoltaici d'Italia. Installato interamente sul tetto di un magazzino, verrà affiancato a maggio di quest'anno da un altro impianto ancora più grande. Insieme produrranno quasi il 60 per cento dell'intero fabbisogno energetico del centro distribuzione e degli uffici. Nel 2009, infine, nasce a Prato il nuovo magazzino centrale di **Coop Italia** interamente progettato nel segno del risparmio e della produzione d'energia alternativa. L'impianto fotovoltaico sul tetto della struttura genera una potenza complessiva di circa 3 megawatt ed è attualmente il più grande impianto fotovoltaico in copertura su singolo edificio realizzato in Italia. «Complessivamente, tutti gli impianti fotovoltaici installati nelle strutture di vendita e nei magazzini Coop produrranno a regime circa 19 GWh, equivalenti al 2 per cento del fabbisogno complessivo di Coop – spiega Della Guerra –, un dato che va letto in relazione ai complessivi investimenti a livello nazionale che consentiranno di raggiungere la copertura del 2 per cento circa del fabbisogno italiano di energia elettrica. Tutti gli impianti realizzati fino ad oggi sono sulle coperture dei nostri punti vendita o delle strutture logistiche e l'energia elettrica viene utilizzata direttamente».

Attualmente ci sono ulteriori 9 impianti in corso di realizzazione sui quali però incombe la scure del governo. «Il recente decreto legislativo sulle fonti energetiche rinnovabili ha, anche per noi, un potenziale effetto negativo – continua Della Guerra –. Gli impianti che non sono stati oggetto di appalto, infatti, sono sospesi in attesa di conoscere quali saranno le regole e le tariffe incentivanti del "quarto conto energia". Si tratta ad oggi di circa 10 impianti per un investimento complessivo di circa 12 milioni di euro. L'indicazione delle cooperative è di procedere con le valutazioni di fattibilità tecnica ma, in assenza di dati certi, non è possibile sviluppare il business plan e quindi procedere con gli investimenti».

L'impianto fotovoltaico sul magazzino di Vignale (LI), sede di Unicoop Tirreno.





neanche per ideologia

**Siamo alla fine delle ideologie oppure
esistono ancora? E in Italia?**



Da più di vent'anni ci si sente dire da ogni parte che le ideologie sono morte e sepolte, e si celebra questa asserita loro fine come una sorta di liberazione, di trionfo della modernità, di riscatto dell'uomo, di apertura verso un futuro migliore. A guardarsi intono, c'è da chiedersi se sia proprio così, se veramente oggi non vi sia più traccia di ideologie nei processi di formazione delle scelte collettive. In tal caso, fra l'altro, non si capirebbe la polemica – perfino ossessiva da parte di alcuni – contro le medesime ideologie già date per morte, in particolare l'ideologia comunista. Ma anche dando per scontato che tale polemica e tale ossessione rientrino nei vecchi strumenti del gioco politico (poiché da sempre chi detiene un potere si crea, per mantenersi in sella, dei bersagli di comodo su cui scaricare le responsabilità delle proprie insufficienze), resterebbe sempre da dimostrare che non esistono più, tanto per dire, l'ideologia liberale, l'ideologia nazionalista (sia pure ridotta, come da noi, a esasperati localismi) oppure il femminismo oppure il razzismo o che altro ancora. Il che proprio non sembra così evidente.

Se pur tuttavia si desse per avvenuta la fine delle ideologie, rimarrebbero forti dubbi sulle conclusioni che se ne vogliono trarre: davvero nella nostra società oggi le donne e gli uomini sono e si sentono più liberi, davvero ci appare migliore questa presunta modernità fondata sul rifiuto delle ideologie? Ciascuno può valutare. Ma, poiché i dati che ci vengono dalla realtà ci dicono che si è piuttosto in una fase di involuzione, se non di decadenza, c'è da riflettere se tutto ciò non abbia a che fare con l'ideologia che oggi sembra prevalere, anziché con quelle che si dice appartenere al passato. Perché, sia che la si consideri come l'insieme delle idee di un gruppo sociale in una determinata fase storica, sia come il sistema concettuale costitutivo di una dottrina politica o di una pratica di governo, certo l'ideologia è sempre tra noi. A ben vedere, almeno in Italia, oggi più che mai, e proprio laddove più veemente risuona la ripulsa verbale delle ideologie.

Resta da stabilire se l'ideologia che si sta diffondendo in questo paese da circa tre decenni – e che schematizzando si può riassumere nella priorità degli interessi particolari rispetto al bene comune, nel perseguimento del successo ad ogni costo, nell'allentamento del patto sociale – sia quella su cui si può fondare il progresso civile della nostra società. È alle generazioni adulte, le italiane e gli italiani di oggi, che tocca la responsabilità di deciderlo, per la generazione dei più piccoli e per quelle che verranno.

L'unità fa la forza

150° dell'Unità nazionale, 125° anniversario della nascita della Lega Nazionale delle Cooperative. Mutualità, partecipazione democratica alle scelte, solidarietà, solido patrimonio imprenditoriale utile a tutta la collettività: i principi e i valori che la ispirarono, quelli che anche oggi le Cooperative difendono.

di Giuliano Poletti*

Nell'anno in cui l'Italia festeggia i 150 anni dell'Unità, ricorre il 125° anniversario della costituzione della **Lega Nazionale delle Cooperative**: un'associazione che ha svolto un ruolo attivo per lo sviluppo e l'affermazione di un'esperienza economica e sociale, quella cooperativa, che con l'Italia è nata e ne ha accompagnato, con tratti peculiari, la crescita e l'evoluzione.

porta valori

In Italia la prima Cooperativa a essere costituita, nel 1854, fu il **Magazzino di previdenza** di Torino che assicurava la vendita di generi di prima necessità a basso prezzo (ma anche la possibilità di depositare i risparmi). Subito dopo ne sorsero altre che miravano a tutelare l'occupazione dei soci. Le prime Cooperative furono costituite, quindi, per dare una risposta a problemi come la disoccupazione e l'aumento del costo della vita. La loro nascita s'ispirò a principi e valori – mutualità, partecipazione democratica alle scelte, solidarietà, responsabilità condivisa, forte legame con il territorio – che costituiranno la base del futuro sviluppo della cooperazione e che, a tutt'oggi, ne definiscono l'identità, caratterizzando la cooperazione come strumento efficace per promuovere imprenditorialità diffusa, senso di appartenenza civile, responsabilità solidale verso la collettività.

È ispirandosi a questi principi che le Cooperative nel corso della loro storia hanno difeso e sviluppato un'occupazione stabile e dignitosa, tutelato il potere d'acquisto e la salute dei consumatori, garantito l'accesso al bene casa a larghe fasce di popolazione, accresciuto le potenzialità di imprenditori associati, inserito nel mondo del lavoro persone svantaggiate, contribuito allo sviluppo di un welfare partecipato e responsabile.

grandi imprese

Oggi le imprese cooperative rappresentano circa il 7 per cento del Pil, contano più di 1 milione e 100mila occupati, 12 milioni di soci e occupano posizioni d'eccellenza in molti settori dell'economia nazionale. Risultati raggiunti grazie all'impegno di generazioni di soci e di lavoratori che, rinunciando all'arricchimento personale, hanno dedicato la loro intelligenza e le loro competenze alla costruzione di un solido patrimonio imprenditoriale utile a tutta la collettività, dimostrando la validità di uno strumento a disposizione di tutti coloro che vogliono dare una risposta ai propri bisogni con un'assunzione di responsabilità condivisa e di impegno comune.

l'unità di Coop

Un impegno rinnovato con la recente costituzione dell'**Alleanza delle Cooperative Italiane**, un coordinamento stabile tra le maggiori associazioni cooperative – **Agci, Confcooperative, Legacoop** – che punta a dare più forza alle cooperative con una rappresentanza unitaria nei confronti delle istituzioni, delle forze politiche e sociali. In una fase segnata da serie difficoltà, da divisioni marcate e da una diffusa perdita di fiducia, la cooperazione vuole lavorare per un nuovo equilibrio tra individuo e comunità, tra attività economiche e non economiche, tra iniziativa pubblica e iniziativa privata; per un futuro dove la società non sia la

somma di individui isolati, ma un insieme di persone che costituiscono comunità. Una società nuova, insomma, dove la cooperazione giochi un ruolo da protagonista per fare dei cittadini protagonisti attivi e responsabili della vita democratica e della crescita civile ed economica. Per continuare a contribuire, com'è avvenuto fin dalla nascita dell'Italia, al progresso economico e sociale del Paese. ■



Giuliano Poletti

*Presidente Legacoop

tempo di bilanci

Battaglia sul bilancio europeo tra chi vuole investire e chi vuole solo tagliare. Più sostegno a istruzione, ricerca, mobilità, innovazione. Ne parliamo con l'eurodeputato Roberto Gualtieri. di Virginia Alimenti

«Se il bilancio europeo aiuta ad aumentare la competitività, l'innovazione, la ricerca, la sostenibilità ambientale, se sostiene i fondi strutturali e la stessa politica agricola, allora l'Europa può incamminarsi sulla strada dello sviluppo». Il commento è di **Roberto**



Gualtieri, eurodeputato di **S&D** (Gruppo dell'Alleanza Progressista di Socialisti e Democratici) e membro della Commissione per i bilanci del Parlamento Europeo. Lo abbiamo intervistato per capire com'è stata giocata la partita sul bilancio europeo 2011 con uno scontro duro tra Consiglio e Parlamento. «Noi volevamo ripristinare il bilancio della commissione per i bilanci e introdurre alcune priorità del Parlamento assenti nel progetto della commissione – spiega Gualtieri –. In particolare, chiedevamo più soldi per i giovani, per la ricerca, per progetti pilota e per azioni preparatorie che sono alcune nuove linee proposte direttamente dal Parlamento. Per fare questo, i soldi non bastavano. Infatti, in alcuni settori c'erano margini molto stretti. In realtà, si è trattato dello scontro tra due visioni politiche diverse. Da un lato il Consiglio che considera il bilancio come un costo da tagliare, seguendo una prassi che si segue in tutti i bilanci nazionali. Dall'altro il Parlamento che ha sostenuto e sostiene che, proprio perché si deve avere un'inevitabile linea di rigore nei bilanci nazionali, il bilancio europeo deve essere un bilancio in cui investire».

Quali sono i capitoli di spesa voluti dal Parlamento e inseriti nel bilancio 2011?

«Sicuramente trovano posto, attenzione e sostegno quelli che consideriamo i settori trainanti per un'Europa che voglia prepararsi a uscire dalla crisi: istruzione, ricerca, mobilità, innovazione. Per fare questo, abbiamo proposto di restare nei margini mantenendo le priorità del Parlamento e togliendo alcune scelte alle quali il Consiglio teneva molto come, per esempio, il **Bam** (Banana Accompanying Measures), progetto che da solo prevedeva un budget di 190 milioni di euro per il periodo 2010-2013».

Quali conseguenze ha il bilancio europeo sul cittadino italiano?

«Partiamo da una premessa: non si capisce ciò che sta accadendo in Italia – e non si individua una via di uscita

alla drammatica spirale di degrado e di declino che rischia di travolgerci – se non si comprende che il destino dell'Italia e quello dell'Europa sono inscindibilmente collegati. Per esempio, se noi vogliamo contribuire al processo di pace in Medio

Oriente e poi tagliamo un terzo dei soldi che diamo all'autorità palestinese, non facciamo una cosa coerente nemmeno con il nostro interesse europeo. E questa è stata un'altra voce "ripescata" grazie al Parlamento. Quindi le ricadute della partita sul bilancio sono molto importanti anche perché, di fronte alla crisi e all'esigenza di un governo economico europeo più forte che sta maturando, c'è il rischio che passi una visione come quella dei governi conservatori europei. Se il governo economico europeo non è fatto anche di investimenti, di sociale, di industria, diventa pareggio di bilancio, tagli alla spesa, un'operazione che non è adeguata per affrontare la crisi».

Come adeguare la politica di bilancio europeo alla fase che stiamo vivendo oggi?

«Il bilancio europeo è troppo piccolo. Noi crediamo che debba aumentare molto di più. Qualcosa come l'1,2 per mille del Pil europeo, 144 miliardi di impegni e 122 miliardi di pagamenti, è chiaro che è un bilancio inadeguato se si vuole avere una capacità reale d'intervento. Tutto questo si collega a un'altra partita importante: quella delle risorse proprie. Come socialisti, siamo riusciti a far approvare alcuni emendamenti – con il voto contrario dei popolari – per ottenere delle linee "vuote" su una serie di questioni molto importanti».

Di cosa si tratta?

«Si tratta di dotare l'Europa di un bilancio alimentato direttamente con un'imposta a livello europeo, significa dare all'Europa una sua fonte di bilancio diretta, al contrario di quello che accade ora con bilanci in parte alimentati da un trasferimento dei governi e in parte derivanti da imposte sul mercato. Poi c'è l'altra linea, quella per i soldi non spesi e che noi chiediamo che non tornino ai governi nazionali, ma siano stornati come tassa sulle rendite finanziarie. L'emendamento è stato respinto, ma lo ripresenteremo». ■



buoni per i celiaci

Prodotti senza glutine gratis in tutti i punti vendita Coop toscani. di Beatrice Ramazzotti

Con l'estensione a tutti i punti vendita **Unicoop Tirreno** della provincia di Grosseto l'utilizzo dei buoni per l'acquisto di alimenti senza glutine è finalmente possibile in tutti i Super e Ipermercati Coop della Toscana. L'iniziativa è della Regione Toscana (dipende, infatti, esclusivamente dalle Regioni), in collaborazione con **Asl, Associazione Italiana Celiachia**, **Unicoop Tirreno** e **Unicoop Firenze**, e consente ai celiaci di utilizzare i buoni forniti loro dalle Asl anche alla Coop, non solo nelle farmacie. La procedura è semplice: le persone affette da questa intolleranza alimentare ritirano i buoni acquisto dalla propria Asl di riferimento e possono utilizzarli scegliendo i prodotti senza glutine nei negozi Coop. Una volta alla cassa presentano i buoni al cassiere per scalare l'importo dei buoni da quello della spesa complessiva. In Italia la celiachia affligge circa 600mila persone, 8mila in Toscana: numeri destinati a salire perché fino a pochi



anni fa l'intolleranza al glutine era poco conosciuta e di conseguenza meno diagnosticata. Per i celiaci mangiare fuori casa e fare la spesa è spesso un calvario. In più il prezzo dei prodotti gluten-free è alto e il dover comprare la pasta in farmacia, oltre che scomodo, fa sentire malati. Ad oggi l'assortimento **SenzaGlutine Coop** è composto da 22 referenze (pasta, pizze, farine, biscotti, prodotti surgelati) che diventeranno 25 a fine 2011. Al marchio Coop si aggiungono altre marche che fanno salire la scelta a 90 prodotti, freschi compresi: alimenti buoni e garantiti e a prezzi inferiori fino al 40 per cento rispetto agli alimenti analoghi venduti in altri canali. ■

il nettare di açai

Dal Brasile a Coop, arriva il nettare di açai e altri frutti tropicali: un progetto finanziato da Unicoop Tirreno per la valorizzazione delle biodiversità amazzoniche.

Ha il sapore dei frutti tropicali il prodotto che arriva dal Brasile, esattamente dal Rio delle Amazzoni, e che nasce dalla forma di cooperazione locale sviluppatasi in questi ultimi anni grazie al finanziamento di Unicoop Tirreno e Unicoop Firenze a uno degli undici progetti della campagna nazionale di **Coop Stop World Poverty**.

Il progetto, affidato dalle cooperative alla Ong **Oxfam Italia**, si è concluso felicemente con la piena operatività di una filiera equosolidale per la raccolta, trasformazione e immissione nel mercato di nettari di frutta amazzonici, e adesso si avvia la fase più concreta, quella della commercializzazione di questo nuovo prodotto inserito nella famiglia dei prodotti a marchio **Soldal** di Coop. È iniziata infatti la promozione e sperimentazione della vendita con la presenza in molti negozi Coop del nettare di açai e altri frutti tropicali, dal gusto fresco e gradevole, in brik da 200 ml, prodotto da **Alce Nero**, specializzata nel biologico equosolidale, e sostenuto dal marchio **Fairtrade**. Un prodotto nuovo per la nostra spesa, frutto del lavoro degli agricoltori della cooperativa **Cofruta**, l'açai è finora sconosciuto ai più: si tratta di una bacca che nasce in maniera spontanea dalle palme tipiche del Rio delle Amazzoni, di colore rosso molto scuro, che cresce in grandi "caschi" a circa 15-20 metri da terra, da cui si ottiene un succo denso, il **vinho de açai**, ricco di zuccheri, proteine, grassi, vitamine e antiossidanti, usato anche come base per integratori alimentari degli sportivi.

Un prodotto assolutamente nuovo per i consumatori italiani, che somma alle grandi proprietà antiossidanti il vantaggio della tutela e valorizzazione delle biodiversità delle produzioni spontanee amazzoniche, uniche al mondo. (B.S.) ■

È possibile trovare il Nettare di Açai nei Supermercati di Livorno, Pietrasanta, Massa, Viareggio, Avenza, Cecina, Rosignano, Piombino Salivoli, Portoferraio, San Vincenzo, Venturina, Massa Marittima, Bagno di Gavorrano, Ribolla, Follonica, Orbetello, Grosseto, Civita Castellana (via della Repubblica), Tarquinia, Viterbo, Civitavecchia, Cerveteri, Roma via Cornelia-Franceschini-Laurentino-Largo Agosta, Cisterna di Latina, Velletri, Aprilia, Frosinone, Terracina, Genzano, Pomezia, Colleferro e nei Minimercati di Orte, Civita Castellana, Vetralla (Cassia), Montefiascone, Narni, Amelia.

CoopVoce nella rete

Convenienza, semplicità e trasparenza dell'offerta: così CoopVoce entra in rete.

In un mondo che sempre più comunica e si scambia informazioni attraverso il web, utilizzando non solo i tradizionali computer, ma anche chiavette, smartphone e tablets che mettono in condizione tutti di essere collegati ovunque si trovino, **CoopVoce** ha deciso di aggiornare le sue proposte rivolte a chi vuole utilizzare modalità di navigazione caratterizzate da convenienza, semplicità e trasparenza dell'offerta. Proprio quei valori che caratterizzano sin dalla sua nascita l'attività di CoopVoce. Non a caso la nuova proposta è riassunta dallo slogan: Internet per tutte le tasche, come e dove vuoi.

I tipi di tariffe che vengono proposti sono sempre due: il primo tipo è caratterizzato da un'offerta a tempo (consigliata per chi naviga da pc e vuole facilmente tenere sotto controllo quanto consuma); la seconda è un'offerta "a volume di traffico" (indicata per chi naviga da smartphone).

30 ore di traffico

Dunque per chi utilizza internet saltuariamente, in media un'ora al giorno tutti i giorni, oppure solo nei weekend e la sera, CoopVoce propone **Web 30 Ore**: con 8 euro al mese sono comprese 30 ore/mese di traffico. Per chi, invece, fa un utilizzo più intenso di internet, in media 3 ore al giorno, c'è **Web 100 Ore**: con 15 euro al mese sono comprese 100 ore/mese di traffico.

Per chi, invece, vuole restare sempre in contatto con il web utilizzando il proprio cellulare l'ideale sono le offerte "a volume" che consentono di conteggiare il traffico sulla base dei dati o contenuti effettivamente scambiati, indipendentemente dalla durata della connessione. Il "volume" dei dati e contenuti fruiti tramite cellulare è infatti mediamente più contenuto rispetto al volume di traffico generato utilizzando il pc. Le tariffe "a volume"



coprono le diverse necessità, da un utilizzo base di 1 Giga, a un utilizzo molto esigente o intensivo di 5 Giga. **le novità delle tariffe a tempo...**

Nelle tariffe a tempo la doppia novità è legata alla possibilità di avere tariffe valide per 12 mesi (eliminando così il problema della ricarica mensile), particolarmente convenienti per chi utilizza con continuità Internet come se fosse un contratto Adsl su rete fissa. In questo caso la novità è che la tariffa da 30 ore mensile, su base annua costa 65 euro (cioè come se si pagasse 5,5 euro al mese circa), mentre la tariffa da 100 ore mensili, su base annua, costa 125 euro (cioè come se si pagasse 10,5 euro al mese circa).

...e quelle legate ai volumi di traffico

Qui la novità è che la convenienza di queste tariffe è aumentata, in quanto per quella da 1 giga il costo mensile è di 8 euro, per quella da 5 giga il costo è di 18 euro.

si paga solo quello che si consuma

C'è poi un'altra grande novità, vero e proprio punto di forza dell'offerta Coop Voce rispetto alle tariffe degli altri operatori. Le offerte Web a Tempo sono tutte tariffate al secondo, garantendo così una maggior convenienza perché si paga solo quello che si consuma. Quindi se mi collego da pc 8 minuti per inviare e leggere una mail o per consultare un'informazione, saranno conteggiati solo 8 minuti (scalati dalle 30 ore o a dalle 100 ore) e non 15 come calcolano in genere altri operatori. Nelle offerte a volume invece, la tariffazione avviene in base ai singoli kbyte consumati. Quindi, se mi collego dal cellulare per leggere una notifica di **Facebook** o per leggere una mail o per consultare un'informazione, saranno conteggiati solo i kbyte utilizzati per aprire una pagina. ■

tornano le Bat Box

In arrivo le nuove Bat Box, migliorate, più economiche e con tutta la fantasia di Walt Disney.

Con la primavera tornano in vendita le **Bat Box**, le cassette di legno da posizionare all'esterno delle abitazioni in attesa che i pipistrelli le scelgano come dimora e rifugio invernale. Il progetto – lo ricordiamo – è nato alcuni anni fa dalla collaborazione tra il Museo di Storia Naturale di Firenze e Coop, con lo scopo di studiare le abitudini dei pipistrelli, conoscerli, proteggerli e sfatare il mito di animali lugubri e spaventosi. Grazie alla vendita delle Bat Box (presenti oggi in oltre 150 punti vendita Coop di tutta Italia) e al continuo scambio d'informazioni tra esperti e coloro che

le hanno comprate e installate, le conoscenze scientifiche sul comportamento dei chiroteri (nome scientifico del pipistrello) sono aumentate. Ciò ha permesso anche di apportare alcune migliorie alle Bat Box per aumentarne il comfort (eliminazione degli spifferi, legno interno in massello per aumentare il calore, tettino anti-umidità ecc). Da ricordare comunque che i pipistrelli sono pur sempre animali selvatici e ci metteranno un po' di tempo prima di traslocare nella Bat Box: ad esempio, sono serviti tre anni per colonizzare le Bat Box posizionate sui tetti del Museo di Storia Naturale di Firenze. Il successo del progetto e quindi la produzione di un maggiore numero di Bat Box ha infine fatto scendere il prezzo di 5 euro: il costo attuale è passato da 27 a 22 euro.

All'interno della confezione Bat Box troverete le istruzioni per l'uso e l'opuscolo "Un pipistrello in famiglia", entrambi illustrati da **Walt Disney**. (B.R.) ■

convenzioni sociali

I risultati di un sondaggio sul gradimento dei servizi in convenzione riservati ai soci Coop. Saranno molto utili per la programmazione futura.

di Barbara Sordini

Un questionario fatto a livello nazionale e rivolto ai soci iscritti al portale e-coop. Lo scopo? Conoscerne a fondo le esigenze, comprendere l'interesse verso le convenzioni a loro rivolte in quanto possessori della carta SocioCoop e valutarne il livello di soddisfazione. Ma partiamo dalla fine: nello specifico i soci chiedono prevalentemente l'attivazione delle convenzioni che gli permettano di usufruire a prezzo scontato delle strutture legate al tempo libero, seguite da quelle rivolte verso la cultura, la salute e il benessere. E da quale fonte vengono a conoscenza di queste con-

venzioni? In maggioranza dai giornali di Cooperativa che nel caso dei soci di **Unicoop Tirreno** è proprio **Nuovo Consumo**. Il sondaggio è partito lo scorso novembre con un invito ben specifico: "Aiutaci a migliorare le convenzioni riservate ai soci Coop". L'indagine si è basata su un questionario inviato a 123.428 utenti registrati al portale e-coop; i questionari rientrati sono stati complessivamente 10.247 di cui 6.291 quelli risultati correttamente compilati. Tra questi ultimi, 2.388 sono risultati i soci che hanno utilizzato almeno una volta le convenzioni, 3.903 quelli che hanno dichiarato di non averle mai usate. Tra coloro che ne hanno usufruito, 1.351 hanno correttamente risposto al supplemento di indagine e su questi si è proceduto per l'analisi delle domande relative alla valutazione qualitativa degli sconti e dei vantaggi a loro rivolti. Riguardo a Unicoop Tirreno hanno risposto 1.024 soci e di loro sono state utilizzate 193 risposte. Sul totale dei 6.291 questionari compilati, i soci hanno risposto che sono venuti a conoscenza delle convenzioni riservate ai soci Coop grazie al giornale di Cooperativa (2.464), attraverso il sito e-coop (2.208) e presso il punto vendita (2.208), dal catalogo convenzioni (1.364) e grazie al passaparola (482) o attraverso altri mezzi (270). Tra tutti coloro che hanno risposto di frequentare le strutture convenzionate (2.388), la maggior parte lo fa occasionalmente (intorno al 22%) nei centri sanitari, nelle terme e nei centri estetici, palestre, piscine e centri sportivi; la percentuale aumenta (quasi al 50%) di coloro che frequentano occasionalmente musei, mostre, teatri e cinema, mentre torna al 22% tra coloro che frequentano occasionalmente scuole e corsi. Sempre sulle frequentazioni occasionali, più del 40% usufruisce



delle agenzie viaggi convenzionate, il 33% circa delle vacanze-natura negli agriturismi e alberghi diffusi, il 27,5% delle riduzioni agli ingressi di parchi tematici e vacanze per ragazzi, il 14% di skipass, scuole di sci e noleggio. Occasionalmente, il 21% di loro usufruisce delle convenzioni riguardanti l'assicurazione e la manutenzione auto, l'11% circa del trasporto persone (car sharing, ACI ecc.). In molti (37%) usufruiscono delle agevolazioni sull'arredo e i servizi per la casa e il 45% degli acquisti in negozi convenzionati. Tra coloro che hanno risposto al supplemento di indagine (1.351)

perché hanno usufruito dell'opportunità loro offerta dalle convenzioni, hanno espresso un giudizio medio sul livello di convenienza dei centri per il benessere della persona; un giudizio più positivo è stato rivolto alla convenienza per quando riguarda le strutture culturali convenzionate; la valutazione torna media sulle convenzioni legate alle vacanze e alla mobilità, mentre leggermente più positivo è il giudizio sulle convenzioni riguardanti casa e persona. Anche sui servizi forniti dai partner convenzionati con Coop, i giudizi sono mediamente positivi con un'impennata al rialzo per quanto riguarda musei, mostre, teatri, cinema e il settore casa-persona. Il sondaggio è intervenuto anche sulle aree di interesse, ovvero a quali tipi di convenzioni i soci fossero interessati: tra le risposte, le più numerose sono risultate quelle riguardanti il tempo libero e a seguire la cultura, la salute e il benessere. Per Unicoop Tirreno, i soci che hanno inviato le risposte risultano provenienti da tutto il territorio in cui è presente la Cooperativa, con particolare rilievo ai 645 soci che hanno aderito da Roma e i 141 da Napoli. «La lettura di questi dati – dice **Daniela Raspo**, responsabile Servizi ai soci di Unicoop Tirreno – è importante per le nostre prossime programmazioni di lavoro sul tema dei vantaggi ai soci. A questo proposito stiamo aprendo su **Casa Coop** una community con lo scopo di conoscere le loro opinioni e comunicare in maniera più coinvolgente con i nostri soci avendo un immediato feedback».

La nuova guida ai vantaggi per i soci 2011 sarà disponibile nei punti vendita e inviata a domicilio ai soci che ne faranno richiesta al numero verde 800861081.

L'agenda del socio

Le iniziative organizzate dalle Sezioni soci nei territori della Cooperativa.

Quarto (NA)

Il 1° aprile sarà consegnato all'Aias di Quarto lo scuolabus per disabili acquistato grazie alla raccolta di fondi promossa dal Comitato soci Coop di Quarto e dalle associazioni di solidarietà locale. Alle 11 i ragazzi del centro Aias incontrano i rappresentanti delle associazioni che hanno contribuito alla raccolta dei fondi; alle ore 11,45 i saluti di Romualdo Molino, responsabile del Comitato soci di Quarto, Aniello Migliaccio, responsabile Aias di Quarto, Massimo Favilli, responsabile Politiche Sociali di Unicoop Tirreno, e alle 12 la benedizione dello scuolabus impartita da Mons. Gennaro Pascarella, Vescovo di Pozzuoli, e consegna delle chiavi.

Aprilia (LT)

Due incontri di Educazione al Consumo Consapevole per gli studenti adulti dell'Università Popolare di Aprilia. L'8 aprile "Tra ragione e sentimento: cibo e dintorni" a cura della dietista Ersilia Troiano mentre il 15 Francesco Gentili, esperto in enogastronomia, affronterà il tema "Saperi e sapori: cibo, tradizione e territorio". Gli incontri si terranno presso la sala ragazzi della biblioteca comunale di Aprilia, alle ore 17, aperti al pubblico.

Roma

Attività di presidio nei punti vendita di Roma e provincia il 9 aprile per informare i soci e i consumatori dell'esistenza della pasta di Capezzaia e del progetto sociale che c'è dietro. In distribuzione una confezione omaggio di pasta fresca e un pieghevole relativo al progetto sociale condiviso con la Comunità di Capodarco. I Comitati soci e negozi interessati sono: Roma Largo Agosta, Iper Casilino, Roma Colli Aniene, Guidonia, Roma Laurentino,

Iper Eur, Super e Iper di Aprilia, Terracina, Cisterna di Latina, Frosinone, Colferro e Civitavecchia.

Roma

Bimbi in Coop al Laurentino l'ultimo venerdì di ogni mese dalle 17 alle 19,30 per tutto l'anno. L'iniziativa è della Sezione soci di Roma Laurentino in collaborazione con l'Associazione Culturale "Il nido della fenice". Gli incontri con i bambini saranno sospesi nei mesi di luglio e agosto.

Cerveteri (RM)

La Sezione soci Etruria, in collaborazione con la Pro Loco di Cerveteri e la Coop Lat, organizza per il 10 aprile presso l'Hostaria – Pizzeria Da Ugo un pranzo di solidarietà a favore del progetto di sostegno a distanza "Cuore di Coop". Durante l'iniziativa saranno date informazioni sul progetto, dopo pranzo musica dal vivo con ballo. Quota di partecipazione: 23 euro. Prenotazioni entro il 7 aprile presso la Sezione soci di Cerveteri (tel. 069953553) o ai numeri 382363189, 3474812379, 3498319740, 3475392314.

Ribolla (GR)

Il 16 aprile alle 21 presso l'ex Cinema di Ribolla, la Sezione soci Est Maremma e la Compagnia dell'Anello organizzano una raccolta fondi per "Basta un Gesto", i progetti di solidarietà di Unicoop Tirreno. La Compagnia dell'Anello presenta "Arsenico e vecchi merletti" di Joseph Kesserling, regia di Ornella Tognarini e Sandra Parisi con la collaborazione di Giacomo Moscato, costumi di Alessandra Marani. Ingresso 8 euro. I biglietti saranno in vendita presso l'edicola di Mimma a Ribolla.

QUESTO MONDO È PER TE

Dopo "Emma sono io" e "Last Minute Marocco", esce a nelle sale cinematografiche il terzo lungometraggio del regista grossetano **Francesco Falaschi** "Questo mondo è per te". «Una commedia di formazione su un diciannovenne di oggi – dichiara il regista – che racconta alcuni sentimenti diffusi di questi anni come la precarietà e la rabbia di fronte a una situazione in cui si ha la sensazione di non poter decidere quasi niente». Girato sulle spiagge di Follonica (GR)



con i corsisti della Scuola di Cinema il film propone come protagonista un esordiente di talento, **Matteo Petrini**, che nel film è Teo, aspirante scrittore appena diplomato che, passando per esperienze sentimentali e di lavoro precario in certi casi al limite dell'assurdo, riuscirà alla fine, anche grazie all'aiuto di Chiara, la ragazza di cui è innamorato, a perseguire i propri obiettivi con la giusta forza e consapevolezza. Con **Cecilia Dazzi, Paolo Sassanelli, Sergio Sgrilli, Eugenia Costantini**.

la vetrina dei soci

TEATRI

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

Teatro Comunale Pietrasanta (LU)

11 apr. **Finale di partita** di Samuel Beckett, con Vittorio Franceschi, regia Massimo Castri.

Info tel. 0584795511; Fondazione La Versiliana tel. 0584265733-35

Teatro Goldoni Livorno

5 apr. **Le quattro stagioni** Spellbound Ballet, coreografie Mauro Astolfi; 11-12 apr. **Il fu Mattia Pascal** di L. Pirandello, con Tato Russo; 13 apr. **Ort - Orchestra della Toscana** con Anne Gastinel violoncello, Yoel Levi direttore; 29 apr. **Certe notti** Aterballetto, coreografie Mauro Bigonzetti, canzoni, musiche, poesie di Luciano Ligabue.

Info tel. 0586204213-19 - www.goldoniteatro.it

Teatro Cral Eni Livorno

2-3 apr. **Aspettando Godot** di Samuel Beckett, regia Simona Del Cittadino.

Info tel. 0586401308 - www.cralenilivorno.it

Castello Pasquini Castiglioncello (LI)

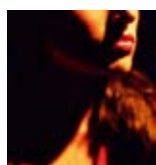
15 apr. **Giovane danza d'autore** di Silvia Gribaudo, Dewey Dell, Francesca Pennini; 10 apr. **Le mille e una notte** di e con Antonio Panzuto, regia Alessandro Tognon; 24 apr. **Zerogrammi** di Stefano Mazzotta e Emanuele Sciannonea; 29 apr. **Musicaromanzo** con Nada, regia di Alessandro Fabrizio.

Info tel. 0586754202-9021

Teatro Comunale E. De Filippo Cecina (LI)

9 apr. **Le fate (favole)** di e con Paolo Poli.

Info tel. 0586611610, 0586680145



Teatro Comunale dei Concordi

Campiglia M.ma (LI)

7, 8, 9 apr. **Nozze di sangue** di Federico Garcia Lorca, regia Maurizio Canovaro.

Info tel. 0565837028

www.teatrodellaglio.org

Teatro Verdi San Vincenzo (LI)

8 apr. **Viva Verdi** concerto lirico vocale per il 150° dell'Unità d'Italia, arie e duetti tratte da opere di G. Verdi, con Simona Parra soprano, Miria Adriani mezzosoprano, Paolo Morelli baritono, Giorgio Maron pianoforte; 15 apr. **L'ombra del flaneur** di e con Andrea Gambuzza, regia Claudio Neri; 29 apr. **Un letto tra le lenticchie e una patatina nello zucchero** di Alan Bennett, con Gianluca Orlandini.

Info tel. 0565707273 - teatoverdisv@libero.it

Teatro Industri Grosseto

10 apr. **Finale di partita** di Samuel Beckett, con Vittorio Franceschi, regia Massimo Castri; 28 apr. **La fila indiana** con Ascanio Celestini.

Info tel. 056421151 - www.gol.grosseto.it/industri

Teatro Eliseo Roma

Fino al 15 mag. **Se non ci sono altre domande** con Silvio Orlando, scritto e diretto da Paolo Virzi.

Eliseo Bambini - Fino al 19 apr. **Robin Hood nei giardini di Roma**, testo e regia Gigi Palla. Fino all'11 giu. **The lion king il musical**, laboratorio teatrale in lingua inglese.

Teatro Quirino Vittorio Gassman Roma

Fino al 17 apr. **Roman e il suo cucciolo** di Reinaldo Povod, con Alessandro Gassman; dal 26 apr. Al 1 mag. **Il corsaro** con primi ballerini, solisti e Corpo di Ballo della Fondazione Arena di Verona e la partecipazione delle allieve dell'Accademia Nazionale di Danza a Roma, regia Maria Grazie Garofoli; dal 3 all'8 mag. **Al ballo della Grand Opera**, Corpo di Ballo della Fondazione Arena di Verona, regia Leda Lojodice.

Info tel. 066794585 - 800013616 - www.teatroquirino.it

Teatro Valle Roma

Monografie di scena

Enzo Vetranò e Stefano Randisi: fino al 3 apr. **Fantasma in nero** L'uomo dal fiore in bocca, Sgombro, da Luigi Pirandello.

Diego Fabbri: 5-20 apr. **Processo a Gesù** di Diego Fabbri, con Mas-

simo Foschi e la partecipazione di Angiola Baggi, regia Maurizio Panici; 11 apr. **Omaggio a Diego Fabbri**, convegno e lecture; 21 apr. **I testimoni** di Diego Fabbri, con Valentina Grigò, Leonardo Diana, voce recitante Francesco Visconti, regia Claudio Cinelli.

Info tel. 066869049-1802 - ufficio promozione 800011616

promozione@teatrovalle.it - info@teatrovalle.it

www.teatrovalle.it

Teatro Vittoria Roma

Fino al 3 apr. spettacolo vincitore della rassegna "Salviamo i talenti. Premio Attilio Corsini 2010" (2° ed.), una produzione Attori e Tecnici; 5-17 apr. **La Locandiera** di C. Goldoni, con Roberta Calia, regia Jurij Ferrini; 3-5 mag. **Cirano di Bergerac** di E. Rostand, di e con Corrado D'Elia.

Prenotazioni: 065781960 int. 4 - promozione@teatrovittoria.it -

Info www.teatrovittoria.it



Sala Umberto Roma

Fino al 10 apr. **L'anatra all'arancia** di W.D. Home e M.G. Sauvajon, con Corrado Tedeschi e Debora Caprioglio, regia Ennio Coltorti; 12-30 apr. **Intrappolati nella commedia** di Claudio Greg Gregori, con Lillo & Greg (nella foto), regia Mauro Mandolini.

Info tel. 066794753-97274066

www.salaumberto.com

Teatro dell'Opera Roma

12-19 apr. **Die Entführung aus dem Serail (Il ratto dal serraglio)** musica di W.A. Mozart, direttore Gabriele Ferro, Orchestra e Coro del Teatro dell'Opera, regia Graham Vick, scene e costumi Richard Hudson; 12-20 apr. (Teatro Nazionale) **Don Chisciotte** spettacolo degli allievi della scuola di danza diretta da Paola Jorio, musica di L. Minkus; 3-8 mag. **Béjart, Balanchine, Robbins** musiche di J. Offenbach, P.I. Cajkovskij, F. Chopin, direttore Nir Kabaretti, Orchestra e Corpo di Ballo del Teatro dell'Opera.

Info tel. 0648160287 - www.operaroma.it

Teatro delle Marionette degli Accettella Roma

3 apr. (per le famiglie), 4 e 5 apr. (per le scuole) **Alice** di Giovanni Ferma e Daniele Dainelli, compagnia Fratelli di Taglia; 10 apr. (per le famiglie), 11-12 apr. (per le scuole) **I giochi dell'ingegner Calder** di Valeria e Roberto Frabetti, compagnia La Baracca - Testoni ragazzi; dal 2 mag. (per le scuole) **Storie per una buona notte** di Icaro Accettella e Roberto Piumini, compagnia Teatro Accettella.

Info tel. 0687189984 - teatromongiovino@tiscali.it

www.accettellateatro.it



Teatro di San Carlo Napoli

7 apr. **Liszt**, Michele Campanella pianoforte, Coro del Teatro di San Carlo; 8,10,12,14,17

apr. **Così fan tutte** di W.A. Mozart (nella foto), direttore Alan Curtis, Orchestra e Coro del Teatro di San Carlo, regia Giorgio Strehler (ripresa da Gianpaolo Corti); 15-16 apr. **Mozart**, direttore Jeffrey Tate, Orchestra del Teatro di San Carlo; 22 apr. **Brahms**,

direttore John Axelrod, Orchestra e Coro del

Teatro di San Carlo; 29 apr. **Brahms/Dvorak**, direttore Maurizio Benini, Orchestra del Teatro di San Carlo; 3 mag. **Chopin**, Yundi Li pianoforte.

Info tel. 0817972468 - promozionepubblico@teatrosancarlo.it

Teatro Bellini Napoli

Dal 5 apr. **Il mistero buffo di Dario Fo**, di e con Paolo Rossi, regia Carolina De La Calle Casanova; dal 12 apr. **Fragile** di e con Isa Danelli, Luca Urciolo pianoforte.

Info tel. 0815491266 - www.teatrobellini.it

Teatro Nuovo Napoli

5-10 apr. **Guardami** di Linda Dalisi, regia Pierpaolo Sepe; 8-10 apr. **Atto senza parole e altri testi** di Samuel Beckett, regia Pierpaolo Sepe; 17 apr. **Tutto ciò che è grande è nella tempesta** drammaturgia Federico Bellini, regia Andrea De Rosa; 18 apr. **L'arte del racconto** rassegna di letteratura a teatro a cura di Massimiliano Palmese; 19 apr. **Il minimo dell'amore**, S.Candidaproteggiimarinai!; 26-30 apr. **Tunz**, Genius loci; 2 mag. **La fame** di Linda Dalisi, regia Agnese Cornelio; 3 mag. **Misfit like a clown** testo e regia di Linda Dalisi; 4

mag. Rosa lux, drammaturgia Paula Diogo e Linda Dalisi, regia Paula Diogo; 5 mag. **Il velo** di Federico Bellini, regia Tommaso Tuzzoli.
Info tel. 0814976267-0814207318-081406004

Teatro Le Nuvole Napoli

10 apr. **Monelli a spasso con la luna.**

Info tel. 0812395653 - info@lenuvole.com - www.lenuvole.com

Teatro Area Nord Napoli

2-3 apr. **Disturbi di memoria** di Manlio Santanelli, con Mario Porfito e Lello Serao, regia Renato Carpentieri; 9-10 apr. **La tentazione**, regia Sara Sole Notarbartolo.

Info tel. 08119571331-5851096

liberascena@libero.it

Galleria Toledo Napoli

Fino al 3 apr. **Duetto** di e con Frédérique Loliée, Elise Vigier; 5-10 apr. **Colloqui** di Domenico Ciruzzi, con Antonella Stefanucci; 13-17 apr. **Land Lover-Viaggio per amore**, ideazione e regia Gianfranco Berardi.

Info tel. 081425037-824 - galleria.toledo@iol.it

ilteatro@fastwebnet.it - www.galleriatoledo.org

Giovanni Allevi

12 luglio ore 21,15 Teatro Romano Fiesole (FI)



Franco Battiato

15 luglio ore 21,45 Ippodromo delle Capannelle
 Roma

16 luglio ore 21,30 Cittadella del Carnevale
 Viareggio (LU)

I biglietti per gli spettacoli si possono acquistare presso i box office dei punti vendita Coop di Livorno via Settembrini, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, Follonica (presso il quale il servizio è riservato ai soci di Unicoop Tirreno).

CAMPI ESTIVI

Parco Avventura Le Orme (GR)

Per ragazzi tra i 10 e i 17 anni (anche bambini di 8-9 anni se in compagnia del fratello o sorella più grande).

I soggiorni durano 8 giorni/7 notti, da domenica a domenica.

Date possibili: 3-10 luglio, 10-17 luglio, 17-24 luglio, 24-31 luglio, 31 luglio-7 agosto, 21-28 agosto.

Quota di partecipazione per 8 giorni/7 notti: 495 euro, 420 per i soci Coop; sconto di 50 euro per la famiglia di soci Coop che iscrive più di un ragazzo/a; ulteriore sconto di 25 euro a testa per la seconda settimana di vacanza (395 anziché 420 euro), cumulabile con lo sconto fratelli. Quota di iscrizione euro 25.

La quota comprende pensione completa dalla cena del primo giorno al pranzo dell'ultimo; Guide Ambientali Escursionistiche (autorizzate L.R. 42/2000), attività e corsi come da programma, materiale e attrezzature necessarie allo svolgimento dei corsi, l'assicurazione RCT.

Info tel. 0564416276 - info@leorme.com - www.leorme.com

Ecologicup

Centro Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile di Legambiente "Il Girasole"

Loc. Enaoli Rispescia (GR)

Esperienza di Educazione Ambientale per ragazzi di età 9/11 anni.

Durata settimanale con arrivo il sabato e partenza il sabato successivo - 8 giorni 7 notti. Date: 18/25 giugno - 25 giugno/2 luglio - 2/9 luglio - 9/16 luglio - 16/23 luglio.

Quota 480 euro; 430 per i soci Coop.

Iscrizioni entro il 30 maggio.

Info tel. 056448771, info@legambienteilgirasole.it

www.legambienteilgirasole.it

Presso il centro "Il Girasole" è possibile usufruire anche di speciali offerte per i soggiorni individuali. Trattamenti di pensione completa o mezza pensione. Pasti preparati con prodotti biologici e tipici.

Sconto del 10% per mezza pensione soci adulti; gratuito bambini 0/4; sconto del 30% bambini 5/10.

MOSTRE

La rivoluzione dello sguardo

Capolavori impressionisti e post-impressionisti dal Musée d'Orsay

MartRovereto, corso Bettini 43, Rovereto (TN)

Fino al 24 luglio, da mar. a dom. 10-18, ven. 10-21

Biglietti: 11 euro, 7 per i soci Coop

Settantacinque dipinti provenienti dalla più importante collezione del XIX Secolo del mondo, il parigino Musée d'Orsay che conserva le opere maggiormente significative, per numero e qualità, di quegli artisti che hanno cambiato alla fine dell'Ottocento il corso della storia dell'arte moderna: se si parla di Impressionismo

e Postimpressionismo non c'è infatti raccolta più prestigiosa di quella conservata oggi nel Museo francese, un luogo fondamentale per gli studi su Monet, Cézanne, Pissarro, Sisley, Renoir, Degas, Toulouse-Lautrec, Van Gogh, Gauguin, Morisot, Vuillard, Bonnard, Denis ecc.

La mostra è stata realizzata con la collaborazione scientifica e i prestiti eccezionali del Musée d'Orsay, ideata e curata da Guy Coqeval, presidente del Musée d'Orsay, con la collaborazione di Isabelle Cahn e con la direzione scientifica di Gabriella Belli, direttore del Mart.

Info tel. 800397760 - 0464438887 - info@mart.trento.it

www.mart.trento.it



Acquario di Genova

Acquario, Biosfera, Bigo, Galata Museo del Mare, Città dei Bambini

Genova, area Porto Antico

Sconto di 1,50 euro sul biglietto singolo adulti e di 1 euro sul biglietto singolo ragazzi.

Sconto di 1 euro sul singolo biglietto di ingresso adulti/ragazzi per ingresso a Bigo (ascensore panoramico), Galata Museo del Mare con sommergibile N. Sauro, Città dei Bambini, Biosfera.

Riduzioni per biglietti combinati.

La riduzione del biglietto è estesa fino ad un max di 4 componenti il nucleo familiare.

Sconto del 10% sugli acquisti nel gift shop dell'Acquario.

Info tel. 010.2345678 - www.acquariodigenova.it



splendido isolamento

Le sue acque termali sono famose in tutto il mondo, pronte ad alleviare dolori e ansie d'italiani e stranieri sotto forma di fanghi e bagni caldi. Ma a Ischia ci si rilassa anche nei numerosi, splendidi giardini, da quelli della Mortella, con le sue piante esotiche e rare, ai giardini Poseidon, dove fiori, piscine e mare fanno un tutto unico che nessuna cartolina può rappresentare.

di Alessandra Bartali



Il Castello

La visita di personaggi storici e legati al mondo della cultura non passa mai inosservata nei dépliant e nei siti dedicati alla promozione turistica di un luogo, soprattutto se piccolo. Si punta sull'innata volontà d'emulazione nei confronti di chi è universalmente riconosciuto come un modello. In questo senso l'isola di Ischia ha gioco facile, visto che da Cavour a Truman Capote, da Arturo Toscanini al marchese De Sade, sono innumerevoli gli scrittori e i musicisti, i politici e i filosofi che hanno provato il refrigerio delle acque termali dell'isola e si sono lasciati ispirare dal suo clima mite e dal suo cibo gustoso. E le impressioni annotate dai personaggi illustri si sprecano, tutte rigorosamente accompagnate da archi e violini. Solo il caustico Mark Twain scrisse di essersi stancato a morte "riposandosi" sull'isola napoletana per un paio di giorni.

un po' di riposo

Ma per chi non si stanca a riposarsi, una vacanza a Ischia ha un sicuro potere rigenerante. E non solo metaforicamente, visto che le acque magiche di Casamicciola permisero a Giuseppe Garibaldi di continuare la sua battaglia risorgimentale dopo la famosa ferita alla gamba. Come al solito, anche a Ischia greci e romani non si erano lasciati sfuggire i poteri delle acque termali, ma fu solo nel XVI secolo che un medico calabrese si prese la briga di effettuare un censimento delle sorgenti presenti, della composizione delle acque e dei relativi effetti sulle patologie dei suoi contemporanei. E così nobili e ricchi borghesi da mezza Europa iniziarono a prendere il traghetto da Napoli con regolarità per andarsi a curare reumatismi e bronchiti croniche, asma e malattie della pelle. Mentre i meno abbienti se le portavano appresso. Finché a Casamicciola, più di due secoli prima del terremoto che valse al paese un posto nel grande libro dei detti italiani, fu realizzato il primo stabilimento termale "popolare". Il più grande d'Europa, per inciso. Qualcuno doveva avere già intuito che le terme sarebbero diventate il motore trainante dell'economia locale.

costume da bagno

E così, piano piano, all'agricoltura e alla viticoltura che davano da mangiare agli ischitani si sono sostituite una miriade di strutture ricettive con stazioni termali annesse. Il boom si ebbe nel Secondo Dopoguerra, quando in un batter d'occhio gli spietati nemici tedeschi si trasformarono in ricchi vacanzieri da accogliere a braccia aperte, come nota con stupore l'adolescente protagonista del romanzo di Erri De Luca "Tu, mio", che valse allo scrittore napoletano la cittadinanza onoraria dell'isola e al tempo stesso la richiesta della sua revoca (fallita) da parte di alcuni residenti. I quali preferivano la visione edulcorata dell'isola trasmessa da certi film degli anni Sessanta, dove il nome d'Ischia nel titolo evocava già il benessere che tutti rincorrevano.

Anche quelle pellicole, infatti, hanno contribuito a pubblicizzare la villeggiatura-relax sull'isola campana. E nonostante adesso sia più raro vedere una troupe cinematografica a Casamicciola o a Forio, i benefici delle acque termali campane continuano ad alleviare i dolori e le ansie di italiani e stranieri sotto forma di



Fungo Lacco Ameno

fanghi vulcanici e bagni con massaggi annessi, docce e terapie inalatorie. Ma i più audaci si danno all'antroterapia che prevede una permanenza di durata variabile in anfratti naturali, contraddistinti da una temperatura ambientale piuttosto elevata a causa delle vicine sorgenti minerali d'acqua calda. La varietà d'umidità e di temperatura nelle grotte è tale che l'esperienza degli avventori varia dalla sauna al bagno turco.

l'isola dei tesori

Terme a parte, il benessere e qualche "tesoro" si può cercare anche fuori dalle spa. Nessuna fatica, per esempio, per visitare il Castello Aragonese, una fortificazione arroccata su un isolotto collegato a Ischia Ponte: dal livello del mare si può salire comodamente con un ascensore scavato nella roccia. Oltre che sulle spiagge, poi, ci si rilassa anche passeggiando nei numerosi giardini dell'isola. Quelli della Mortella sono considerati tra i più belli d'Europa per le oltre 3mila specie di piante esotiche e rare che racchiudono (tra cui papiri, fiori di loto e ninfee tropicali) e per lo splendido panorama che dai terrazzamenti si apre sulla baia di Forio. Altri giardini sono quelli di Ravino (sempre a Forio) e i Poseidon, meta del jet set soprattutto italiano grazie alle 30 piscine termali con acqua continuamente rinnovata e servizi di alto livello come massaggi subacquei, gruppi Kneipp (terapia caldo-freddo), un percorso circolatorio giapponese e ristoranti bizzarri, di cui uno realizzato in una grotta di tufo. E il verde e i fiori scendono fino al mare. ■

Offerte per soggiorni individuali a Ischia disponibili sul sito www.mondovivo.it oppure telefonando al Numero Verde Turismo Unicoop Tirreno **800778114**

la galleria del libro

In biblioteca nel punto vendita Coop per alimentare gratis la mente.

Alimenta gratis la mente. È con questo invito che aprono all'interno di alcuni punti vendita Coop le biblioteche comunali con servizio di prestito libri, attivazione di corner "Nati per Leggere" con laboratori e animazioni per bambini e di spazi per le attività di promozione della lettura. Un progetto di sviluppo dei servizi bibliotecari rivolto al grande pubblico dei punti vendita nato da una proposta della **Regione Toscana**, di **Unicoop Tirreno** e **Unicoop Firenze**, che hanno siglato i comuni intenti in un protocollo di intesa. Per Unicoop Tirreno i punti vendita sono Follonica, San Vincenzo, Cecina, IperCoop di Livorno, dove l'apertura degli spazi bibliotecari coinciderà più o meno con la **Giornata mondiale del libro e del diritto di autore**, il 23 aprile prossimo. Tante le attività che saranno proposte – dalle presentazioni dei libri alla lettura "animata" delle favole per i più piccoli, dai dibattiti agli incontri con gli scrittori –, svolte sempre in collaborazione con le Sezioni e i Comitati soci Coop, di cui si potrà avere un'anteprima in occasione degli eventi inaugurali del progetto Biblioteche "Alimenta gratis la mente" nei giorni 21, 22 e 23 aprile nei quattro punti vendita toscani.

I primi due supermercati ad inaugurare le biblioteche sono San Vincenzo, **giovedì 21 aprile** alle ore 16 e Follonica, **venerdì 22** alle ore 10. Il programma prevede per entrambi l'inaugurazione dello scaffale alla presenza delle autorità locali e del Comitato soci Coop, l'intervento delle rispettive bande musicali e la donazione a tutti i bambini sotto i 5 anni di un volume di filastrocche dalla Bibliografia di "Nati per Leggere". Il servizio di prestito libri e dvd sarà attivo a Follonica tutti i venerdì mattina dalle 9 alle 12,30 e a San Vincenzo tutti i giovedì dalle 16 alle 19 (escluso i mesi estivi).

Sabato 23 aprile alle 16 l'inaugurazione dello scaffale con aperitivo sarà a Cecina via Pasubio, dove **Manuela Monari** presenterà il suo libro "Il mostro della lavatrice" con animazione a cura della stessa autrice. Lo stesso giorno alla stessa ora s'inaugura infine il punto prestito della biblioteca Labronica presso l'IperCoop di Livorno, con la lettura spettacolo di **Roberto Piumini**, autore di letteratura per l'infanzia, che leggerà il suo libro ai bambini coinvolgendoli in divertenti animazioni. Il servizio di prestito libri e dvd sarà attivo in entrambi i punti vendita il sabato dalle 16 alle 19.

Già in calendario (info www.librirandagi.coop.it) i primi appuntamenti con la lettura a punto vendita che avranno cadenza mensile per tutto l'anno. Segnaliamo il **13 maggio** dalle 16,30 alle 18,30 a Follonica presso la sala Soci Coop di via Chirici l'incontro-conversazione intorno alle tecniche sperimentate di educazione alla lettura fin dalla prima infanzia: "Mi piace leggere: ovvero come far crescere i bambini con i libri divertendosi" a cura di **Miria Magnolfi**, direttore della Biblioteca della Ghisa di Follonica associata al progetto "Nati per leggere".

Info

Biblioteca della Ghisa di Follonica, tel. 056659246
Biblioteca Comunale di San Vincenzo, tel. 0565707273
Biblioteca Comunale di Cecina, tel. 0586680145
Biblioteca Labronica di Livorno, tel. 0586264511



VACANZE RAGAZZI



EXPLORA IL MUSEO DEI BAMBINI

Roma - Via Flaminia, 82

Tel. 06.3613776 - www.mdbri.it

Sconto 10% sul biglietto di ingresso al museo.

Sconto 10% sul biglietto formula settimanale campus invernale, primaverile estivo.

Sconto 10% punto ristoro interno e su giochi/libri allo Shop.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

GIRA L'ESTATE con GIRATLANTIDE

Cervia (RA) - Via Bollana, 10

Tel. 0541.760321 - www.giratlantide.net

Proposte di 7/15 giorni di vacanza in Italia:

al mare, in montagna o al lago personalizzate per fasce di età (dai ragazzini agli adolescenti) con programmi per una vacanza attiva e ricca di vita in comune che include sport, escursionismo e natura.

Sconto 8% sulle proposte di vacanze per ragazzi del catalogo Gira l'Estate 2011.

Sconto 10% nel caso di iscrizione di 2 o più fratelli.

IL MASTIO - Tra le dolci colline toscane

Ufficio: Bresso (MI) - Via A. Strada, 33

Tel. 02.6100066

Villaggio: Diacceto (FI) - Tel. 055.8326738

www.mastio.it

Dal 19 giugno al 13 agosto, quattro periodi di vacanze di due settimane per ragazzi da 8 a 14 anni. I percorsi:

- **"Avventura"** Natura, gioco e scoperta: euro 820 anziché 980.
- **"English"** Il gioco e la vita in comune come stimolo ad ampliare la capacità linguistica. Un animatore-insegnante madrelingua, lezione quotidiana di 75 minuti in aula: euro 880 anziché 1.040.

- **"Special English"** Due animatori-insegnanti madrelingua, lezione quotidiana di 2 ore in aula: euro 930 anziché 1.100.

Ulteriore sconto di euro 70 dal secondo fratello su tutti i programmi.

Per prenotare rivolgersi direttamente alla struttura.

CENTRI ROUSSEAU

Milano - Via S. Vincenzo, 15

Tel. 02.89400425 - www.centrirousseau.it

Dal 13 giugno al 26 agosto

Campeggi al mare in Toscana (Donoratico) 6 - 11 anni

e in Sardegna (Santa Teresa di Gallura) 12 - 14 anni

Campeggi itineranti per adolescenti 15 - 17 anni in

Puglia, Spagna, Portogallo, Francia del sud.

Ogni attività è tesa a creare esperienze di relazione e di vita associata tra i ragazzi in un contesto divertente di laboratori (manuali, teatrali, ecc.).

Sconto 10% su tutte le attività.

Per prenotare rivolgersi direttamente alla struttura.

SCHOOL AND VACATION

Milano - Via Fratelli Ruffini, 1

Tel. 02.4335331 - www.schoolandvacation.it/coop

numero verde 800 719 171

Corsi di studio all'estero per tutte le lingue straniere e per tutti i livelli di età.

Sconto 15% sull'acquisto di un viaggio studio all'estero in diverse località e con partenze di gruppo e individuali.

Se School and Vacation è nel catalogo raccolta punti della tua Cooperativa vengono erogati anche 5.500 punti.

Per il regolamento e le informazioni consultare il loro sito

SUMMER SPORT

Torino - Via Maria Vittoria, 4

Tel. 011.19505116 - Cell. 335.8047091

www.summersport.it info@summersport.it

Vacanze sportive 2011 per ragazzi e ragazze 8-18 anni a:

- Sauze d'Oulx (TO) dal 19 giugno al 30 luglio con 7 tipologie di sport (calcio, tennis, pallavolo, arti marziali, danza, equitazione e multisport).
- Roccaraso (AQ) dal 26 giugno al 09 luglio con 3 tipologie di sport (calcio, tennis e multisport).

Programma settimanale euro 530 anziché 590;

programma bisettimanale euro 899 anziché 990.

LE ORME - Vacanze, Natura, Avventura

Grosseto - Via F. Ferrucci, 6

Tel. 0564.416276 - www.leorme.com

Dal 3 luglio al 28 agosto, una settimana di vacanza (8 giorni/7 notti) per ragazzi dai 10 ai 17 anni, all'insegna dell'avventura e della conoscenza, sulle



Altre 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.

rive del fiume Ombrone, nella Maremma grossetana. 420 euro anziché 495, iscrizione e assicurazione RCT obbligatoria 25 euro. Sconto di 50 euro per la famiglia che iscrive più di un figlio/a, sconto di euro 25 a testa per vacanze di due settimane, sconti cumulabili.

CAMPUS 2010 con KELUAR

Torino - Via Assietta, 16/b
Tel. 011.5162979 - 011.5162038 - www.keluar.it
A partire dal 16 giugno soggiorni e vacanze per bambini e ragazzi dai 6 ai 17 anni, in numerose località italiane, in turni di 15 giorni, in contesti ricreativi, sportivi, didattici e formativi (consultare il sito). Sconto di almeno il 10% sul listino "Tutto compreso"

CAMPI AVVENTURA - VACANZE NATURA

Panda Avventure srl - Roma - Via Dei Reti 28/a
Tel. 06.44291587- 06.44362315 - Fax 06.44262246
Sono attività turistiche ed educative realizzate dagli operatori che aderiscono alla Carta Qualità del turismo responsabile del WWF Italia. Una buona occasione per imparare divertendosi. I ragazzi sono guidati da Animatori preparati, appassionati di natura e sensibili ai temi ambientali.

Sconto 5% sulla "quota" vacanza esposta al pubblico (sconto non cumulabile con altre promozioni).

Quota di iscrizione al Campo - che comprende le pratiche di segreteria, assicurazione infortuni e l'assicurazione Tourist Pass per la copertura della mancata partenza - gratuita per i primi 300 prenotati e confermati ai soggiorni "Campi avventura" entro il 31 maggio 2011.

Per la prenotazione dovrà essere sempre indicato il nome e il riferimento della carta socio Coop.

LEGAMBIENTE Centro Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile "IL GIRASOLE"

Loc. Enaoli 58010 Rispecchia (GR)
Tel 0564.487711 - Fax 0564.487740
www.legambienteilgirasole.it
info@legambienteilgirasole.it

Immerso nella natura, alle porte del Parco Naturale della Maremma, il Girasole è una struttura improntata ai principi dello sviluppo ecocompatibile; sede ideale per soggiorni estivi, attività eco turistiche, convegni, seminari e corsi di formazione residenziali.

Soggiorno

da marzo a luglio 2011 (escluso il periodo pasquale)
Sconto 10% su soggiorno in mezza pensione (48 euro a persona adulta, bambini fino a 4 anni gratuito; da 5 a 10 anni sconto 30%).

Progetto Ecologicup

Esperienza di Educazione Ambientale e animazione destinato a 20 ragazzi di età 9/11 anni. Il campo è il luogo ideale per attività e percorsi educativi legati alle attuali tematiche ambientali, inserite in un progetto che tende a stimolare comportamenti personali e buone pratiche nell'ambito ecologico. Si consiglia un abbigliamento pratico e comodo.

Durata settimanale: 8 giorni 7 notti (da sabato a sabato)
La programmazione del soggiorno prevede attività educative e ludiche presso spazi esterni e laboratori, un'uscita giornaliera di minimo 1/2 giornata presso la spiaggia del Parco della Maremma. E' prevista un'escursione sul fiume Ombrone utilizzando la canoa. Le uscite avverranno con autobus di linea per rendere i ragazzi attori della mobilità sostenibile.

Dal 18 giugno al 23 luglio: quota socio Coop 430 euro anziché 480, per iscrizioni entro il 30 maggio 2011.

ALBERGHI DIFFUSI: un nuovo modo di viaggiare

ADI - Associazione Nazionale Alberghi Diffusi www.alberghidiffusi.it



La convenzione con ADI permette l'accesso scontato ad oltre trenta alberghi diffusi collocati in borghi storici dal Friuli alla Sicilia. L'albergo diffuso si rivolge a coloro che sono interessati a soggiornare in un contesto urbano di pregio, a vivere a contatto con i residenti, più che con gli altri turisti, e ad usufruire dei normali servizi alberghieri.

È una proposta ospitale molto coerente con i temi della sostenibilità e del turismo responsabile.

Sul sito www.e-coop.it trovi gli alberghi aderenti.

Sconto 10% sul pernottamento, 20% nel mese di ottobre. Lo sconto è esteso agli ospiti nella stessa camera

AGRITURISMO DI LIBERA TERRA



È la nuova attività di turismo responsabile di Libera, nata con lo scopo di valorizzare i beni confiscati gestiti dalle cooperative sociali del progetto Libera Terra e il territorio nel quale si trovano. Un'attività turistica che permette di soddisfare ed arricchire viaggiatori di ogni età, un'opportunità per vivere una vacanza ricca di emozione, piacere e relax, alla scoperta di un patrimonio prezioso di saperi e tradizioni.

Sconto 8% su tutti i servizi dell'agriturismo. Esclusi i giorni festivi. Lo sconto è esteso agli accompagnatori. www.liberaterra.it

AGRITURISMO PORTELLA DELLA GINESTRA

Cooperativa Placido Rizzotto
Libera Terra Palermo
SP 34 km 5, Piana degli Albanesi
Tel. 091.8574810 - www.liberaterra.it

AGRITURISMO TERRE DI CORLEONE

Cooperativa Pio La Torre - Libera Terra
contrada Drago (SS 118 km 25+100) Corleone (PA)
cell. +39.333.7993291
email: terredicorleoneliberaterramediterraneo.it

PARTENZE SCONTATE

BASILICATA

MARINA DI PISTICCI - COSTA JONICA
TI BLU VILLAGE CLUB****

quota catalogo	settimane	quota soci Coop
602,00 €	18-25/06	490,00 €
637,00 €	25/06-02/07	518,00 €
791,00 €	16-23/07	644,00 €
805,00 €	23-30/07	630,00 €
868,00 €	30/07-06/08	686,00 €
588,00 €	27/08-03/09	483,00 €

CALABRIA

MARINA DI SIBARI
BAIA DEGLI ACHEI****

quota catalogo	settimane	quota soci Coop
546,00 €	12-19/06	441,00 €
602,00 €	19-26/06	476,00 €
672,00 €	03-10/07	546,00 €

Quote a persona e a settimana in camera doppia; trattamento di pensione completa e bevande ai pasti.

PREZZI VALIDI PER PRENOTAZIONI ENTRO IL 31/05/2011
OFFERTE A DISPONIBILITÀ LIMITATA

SICILIA

LICATA MARINA
SERENUSA VILLAGE****

quota catalogo	settimane	quota soci Coop
553,00 €	26/06-03/07	455,00 €
623,00 €	10-17/07	515,00 €
714,00 €	31/07-07/08	595,00 €
882,00 €	07-14/08	720,00 €
945,00 €	14-21/08	800,00 €

SARDEGNA

GEREMEAS MARACALAGONIS
CALASERENA VILLAGE****

quota catalogo	settimane	quota soci Coop
490,00 €	28/05-04/06	400,00 €
602,00 €	04-11/06	495,00 €
784,00 €	02-08/07	655,00 €
875,00 €	30/07-06/08	693,00 €
511,00 €	10-17/09	399,00 €

Quote a persona e a settimana in camera doppia; trattamento di pensione completa e bevande ai pasti.

PREZZI VALIDI PER PRENOTAZIONI ENTRO IL 30/04/2011
OFFERTE A DISPONIBILITÀ LIMITATA

Vedi i dettagli su www.mondovivo.it - numero verde 800 778114
in collaborazione con **ITC**



COMITIVA COOP

CROCIERA MSC NEL MEDITERRANEO

DAL 10 AL 17 GIUGNO 2011 (8 giorni-7 notti)

Civitavecchia, Genova, Marsiglia, Barcellona, Tunisi, La Valletta, Messina, Civitavecchia

QUOTE INDIVIDUALI SOCI UNICOOP TIRRENO

625,00 € (anziché 931,00 €) CABINA DOPPIA INTERNA 2° CAT. (risparmio 33%)

745,00 € (anziché 1.162,00 €) CABINA DOPPIA ESTERNA 5° CAT. (risparmio 36%)

865,00 € (anziché 1.337,00 €) CABINA DOPPIA ESTERNA 7° CAT. (risparmio 35%)



BULGARIA: IL FESTIVAL DELLE ROSE

DAL 31 MAGGIO AL 5 GIUGNO 2011 (6 giorni-5 notti)

Partenza dall'Aeroporto di Roma Fiumicino

QUOTE INDIVIDUALI SOCI UNICOOP TIRRENO

795,00 € A PERSONA IN CAMERA DOPPIA

906,00 € A PERSONA IN CAMERA SINGOLA

741,00 € A PERSONA IN CAMERA TRIPLA 3 ADULTI

722,00 € PER BAMBINI FINO A 12 ANNI NC IN CAMERA CON 2 ADULTI

Vedi i dettagli su www.mondovivo.it - numero verde 800 778114
in collaborazione con **ITC**



prodotto a marchio

fan club Coop

Dalla prima colazione alla cena in compagnia di Titti, Gatto Silvestro e Bugs Bunny con i prodotti della linea Club 4-10 creati da Coop apposta per i ragazzi. Piacciono e fanno bene ai più piccoli, contenti i genitori.
di Anna Somenzi

Il 22,9 per cento dei bambini italiani tra gli 8 e i 9 anni è in sovrappeso, l'11 per cento obeso. Sono i dati 2010 di **Okkio alla salute** il progetto del Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute (CNESPS, Istituto Superiore di Sanità) all'interno del "Sistema di indagini sui rischi comportamentali in età 6-17 anni". La stessa indagine mette a fuoco come tra le cattive abitudini alimentari dominano l'assenza (per il 9%) o l'inadeguatezza (per il 30%) della prima colazione. In compenso il 68 per cento fa una merenda abbondante, il 23 per cento non consuma quotidianamente frutta e verdura, mentre il 48 beve ogni giorno bevande zuccherate e gassate. Ma i genitori non sembrano dare peso al problema: il 36 per cento delle madri di bambini in sovrappeso od obesi non ritiene che il figlio sia in eccesso di peso, così come 2 genitori su 3 di bambini in sovrappeso od obesi sembrano sottovalutare la quantità di cibo assunta dai figli; 1 madre su 2 di bambini tutt'altro che attivi è convinta che il figlio svolga attività motoria sufficiente.

piccolo gran menu

La linea **Club 4-10** di Coop è fatta apposta per aiutare i genitori a risolvere il problema di preparare ogni giorno ai bambini colazione, pranzo, merenda e cena senza vedersi rifiutare i piatti e nello stesso tempo mantenendo un buon profilo nutrizionale.

Dalla prima colazione alla cena si può scegliere fra le 23 proposte create per i ragazzi fra i 4 e i 10 anni, sulle confezioni i personaggi Looney Tunes Active: Bugs Bunny, Titti, Gatto Silvestro, Willy il coyote... Attirano la curiosità dei piccoli, ma la formulazione dei prodotti è approvata da un comitato scientifico formato da **Sio**, Società italiana obesità, e **Ecog**, European childhood obesity group. Le ricette sono studiate per calibrare la presenza dei nutrienti più critici come grassi saturi, zuccheri semplici, sale, senza perdere di vista le caratteristiche proprie del marchio Coop come il controllo di tutto il percorso produttivo, l'assenza di coloranti, di grassi idrogenati, di ogm e l'uso ridotto di conservanti. Il risultato sono dei prodotti che piacciono ai bambini, che i genitori possono utilizzare con tranquillità.

Le etichette parlano chiaro: i bastoncini di filetti di merluzzo, impanati e surgelati Club 4-10 non sono pre-fritti e non c'è bisogno di friggerli per presentarli in tavola. Dal confronto della loro composizione con quella che l'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, **Inran**, riporta per bastoncini di merluzzo o nasello surgelati, per 100 g di prodotto, risulta un apporto calorico di 191 kcal



per la tabella Inran con 10,1 g di grassi contro 129 kcal e 2,7 g di grassi per Club 4-10, con una presenza di oltre il 70 per cento di grassi in meno. Non fritte, ma fragranti anche le crocchette di pollo e tacchino: si possono cuocere in forno o in una padella antiaderente senza aggiungere

grassi, preparate con petto di pollo e tacchino da animali allevati in Italia, nutriti con alimentazione vegetale, senza ogm, senza coloranti, sulla cui produzione vi è il controllo di tutto il processo da parte di Coop. Ma ci sono anche primi piatti, come i raviolini ai piselli e prosciutto cotto: pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta (13,7%), piselli (9%), e prosciutto cotto (4%) ecc.

chi ben comincia

Per la prima colazione cereali e preparato al cacao per il latte e una bella scelta di merendine alla frutta e al latte e cioccolato che, come gli smoothies, possono andare anche nella cartella. Anche gelati per la merenda: tondi biscotti con ripieno di panna o di cioccolato, dolci e freschi ma con un apporto calorico per porzione, 35 g, contenuto a 97 calorie. Le bevande sono golose e semplici: Latte&Cacao che unisce la bontà del latte al gusto del cacao, non ha zucchero aggiunto (quello classico, il saccarosio, non particolarmente adatto ai più piccoli), gusto dolce dato dal succo di agave ricco di fruttosio, senza coloranti e solo aromi naturali. In alternativa Latte&Banana, con succo concentrato di mela.

Sulle confezioni dei prodotti Club 4-10 si trovano anche dei Qr code, da fotografare con il telefonino per vedere il sito **www.bimbialimentazione.e-coop.it** che risponde alle tante domande sull'alimentazione dei ragazzi, con video e approfondimenti sul prodotto. ■

CON MODERAZIONE

Sulle etichette di alcuni prodotti Coop più critici dal punto di vista nutrizionale (non fanno parte ovviamente della linea **Club 4-10**) verrà inserito un bollino di richiamo al consumo moderato. Per consumo moderato di un alimento s'intende una quantità e una frequenza di consumo che non influisca negativamente, nel complesso, su una sana e corretta alimentazione e sulla corretta crescita. Gli alimenti da assumere con moderazione sono quelli molto



ricchi in grassi (e soprattutto in grassi saturi), zuccheri o sale, ma poveri in fibre, vitamine e altri elementi protettivi per la salute, che si trovano nella parte alta della piramide alimentare riferita ai bambini.

LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO



COOP È LA TUA ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.

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

- offerte per tutti i consumatori
- offerte riservate esclusivamente ai Soci riportate nei volantini commerciali e segnalate nel punto vendita
- prodotti che i Soci possono acquistare utilizzando i punti
- premi del catalogo, che i Soci possono richiedere utilizzando i punti
- **sconto 10% per i Soci su tantissimi prodotti** che variano di mese in mese segnalati nel punto vendita.

Inoltre, **uno sconto del 20% su 100 prodotti a marchio Coop** per la spesa di tutti i giorni, che cambiano a seconda dei periodi durante tutto l'arco dell'anno, segnalati nel punto vendita.

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

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

sociocoop

Unicoop Tirreno

LA CONVENIENZA

Offerte riservate ai Soci

DALL'1 AL 15 APRILE.



MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **30%**
alla cassa

SUINO ARISTA SENZ'OSSO A TRANCI
il kg



MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **40%**

POMODORO CILIEGINO
2,5 kg



MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO RIUNIONE
fetta lunga - 200 g

€ 5,90
il kg € 29,50



MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

GALBANINO GALBANI
550 g

€ 3,69
il kg € 6,71



MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA TRA I DUE GUSTI

SACCOTTINO MULINO BIANCO
con crema al cioccolato/
con confettura di albicocca
conf. x 16 - 672 g

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 2,99
il kg € 4,45

OFFERTA CONVENIENZA 16 Saccottini



MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

BIRRA HEINEKEN
33 cl x 6

€ 3,50
il litro € 1,77



• Potenza 1300 W
• Capacità 1,6 litri
• Pressione 15 Bar
• Coppa e portafiltro in ottone cromato
• Funzionamento: polvere/cialde
• Corpo ABS
• Pannarello

MACCHINA DA CAFFÈ GAGGIA
Mod. NEW BABY

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 129,00

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

ORCETTO CON STEMMA IN TERRA GALESTRO
realizzato a mano - h 45 cm

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 24,50

SALE A MISURA DI SOCIO.

in Unicoop Tirreno.

DAL 16 AL 30 APRILE.

MASSIMO
4 cont.
PER OGNI CARTA



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto
30%
alla cassa
SUINO SPIEDINI
CONFEZIONE RISPARMIO
il kg

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto
40%
alla cassa
**ANANAS
EXTRASWEET**
ORIGINE COSTA RICA
il kg



MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA



**LATTE UHT
PIACERE
LEGGERO
GRANAROLO**
parzialmente scremato
1 litro

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 0,85



MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA
TRA I VARI GUSTI

**CONDISCOGLIO
ARBI**
classico/con pomodoro
450 g

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 2,49

il kg € 5,53

MASSIMO
10 pezzi
PER OGNI CARTA



**FILETTI DI TONNO
ALL'OLIO DI OLIVA
AS DO MAR**
250 g

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 3,89

il kg € 15,56

MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA



**LIMPIU SICILIA IGT
COOPERATIVA
LAVORO E NON SOLO**
75 cl

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 3,90

il litro € 5,20

MASSIMO
4 cont.
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI



shampoo
vari tipi - 250 ml x 2

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 3,49

il litro € 6,98

balsamo
vari tipi - 200 ml x 2

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 3,49

il litro € 8,73



SEDIA PIEGHEVOLE IN METALLO

con seduta e schienale imbottiti
colori: bianco/lilla/nero/blu scuro

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 5,90

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
coop



- Telaio E26SP-B in acciaio
- Forcella acciaio verniciato
- Cambio post TY18GS 6 velocità
- Comandi cambio REVO SHIFT RS-35
- Ruota libera 6 speed index Shimano TZ20
- Batterie accumulatori al piombo acido ermetico
- Cerchi in alluminio
- Parafanghi in acciaio verniciato lucido
- Porta pacco in acciaio nero conforme EN14872
- Campanello
- Freno anteriore V-Brake in lega d'alluminio

• Per una corretta manutenzione della batteria il cui ciclo di vita è stimato in circa 6 mesi se rispettate le disposizioni di cui sotto, si consiglia di:
- effettuare una prima ricarica di 8 ore
- eseguire una ricarica completa almeno una volta ogni 2 mesi
- evitare di mantenere la batteria scarica
• Per tutte le altre informazioni attenersi alle istruzioni riportate nel manuale d'uso del prodotto.

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
coop



**BICI 26" IN ACCIAIO
A PEDALATA ASSISTITA**

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 359,00

socio**coop**

Unicoop Tirreno

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

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

DALL'1 AL 30 APRILE.

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop incoop ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

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



**SCAMPI
INTERI
LAESO**
450 g

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 2,29
+ 100 punti
oppure
€ 4,29
il kg € 9,53



**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
IL GREZZO
COSTA D'ORO
100% ITALIANO**
3 litri

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 7,98
+ 150 punti
oppure
€ 10,98
il litro € 3,66



**ACCAPPATOIO ADULTO
IN MICROSPUGNA
100% COTONE CALEFFI**
con cappuccio - colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 15,90
+ 400 punti
oppure
€ 23,90



**PANTALONE UOMO
CARRERA**
modelli e colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ 17,00
+ 400 punti
oppure
€ 25,00

**BICICLETTA TREKKING 28"
UOMO/DONNA IN ALLUMINIO**

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO
€ 125,00
+ 1000 punti
oppure
€ 145,00



- Forcella suspension ammortizzata in acciaio
- 21 velocità
- Cambio Shimano TX51
- Telaio, cerchi, freni e parafanghi in alluminio
- Mozzi in acciaio con bloc anteriore
- Tripla guarnitura s/paracatena 42*34*24"
- Pedali trekking a sgancio rapido
- Manetini Shimano Revo RS35
- Ruota libera Shimano 7 velocità

LE OFFERTE SENZA PUNTI

MONITOR TV LED LG
Mod. M2080D-PR

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO
€ 179,00

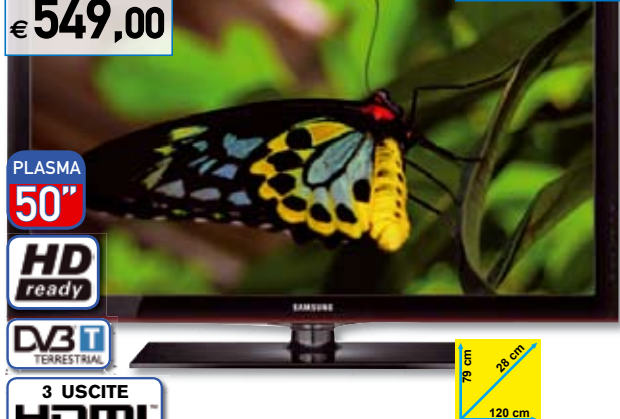
- Contrasto 5.000.000:1
- Luminosità 250
- Audio stereo 2x5 W
- Connessioni: Scart, USB, Component, Composite



TV PLASMA SAMSUNG
Mod. PS50C450

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO
€ 549,00

- Contrasto mega
- Frequenza 600 HZ
- Audio stereo 2x10 W
- Connessioni: Scart, AV, Component, VGA, USB



**PARTE IL NUOVO COLLEZIONAMENTO 2011-2012
DEDICATO AI SOCI DI UNICOOP TIRRENO.
RITIRALO PRESSO IL TUO PUNTO VENDITA.**

SOLO PER TE.



LA NUOVA RACCOLTA PUNTI
DEDICATA AI SOCI UNICOOP TIRRENO.
Dal 1 APRILE 2011 al 29 FEBBRAIO 2012.

coop
Unicoop Tirreno

PUOI CONSULTARE E SCARICARE IL CATALOGO SU
WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT
OPPURE **WWW.CARTASOCIO.IT**

SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

TraghettiWeb Prenota il tuo traghetto con un click

Con TraghettiWeb navighi in tutto il Mediterraneo, ottieni sconti e guadagni un mare di punti Coop.

TraghettiWeb è l'organizzazione leader nelle prenotazioni traghetti. Scegli fra gli oltre 80 porti del Mediterraneo il collegamento marittimo che preferisci e prenota. Italia ed isole, Francia e Corsica, Spagna ed isole (Canarie incluse), Marocco, Algeria, Tunisia, Malta, Grecia, Croazia. Confronta online gli orari e le tariffe di tutte le principali compagnie di navigazione, verifica la disponibilità dei posti ed acquista il biglietto. Guadagni subito tanti punti Coop per raggiungere più velocemente i tuoi premi preferiti.

500 Punti Coop per ogni prenotazione
e **1 Punto Coop** per ogni euro di spesa

Prenotazioni online

Collezionare punti Coop è facile. Acquista il biglietto per il traghetto sul sito www.traghettiweb.it e registra la tua prenotazione compilando il form alla pagina Soci Coop nella sezione partner.

Offerta valida fino al 29 febbraio 2012.

I punti saranno accreditati sulla Carta SocioCoop entro 30 giorni ed in modo automatico.

TraghettiWeb premia i Soci Coop.



4.500 punti

**BUONO SCONTO 50 EURO
TRAGHETTIWEB**

Buono sconto del valore di 50 euro da utilizzare per la prenotazione di un traghetto chiamando **Traghetti Web** al numero **199 30 30 05**.

All'operatrice comunica il numero della tua Carta SocioCoop ed il codice del Buono. Riceverai subito il tuo biglietto scontato e guadagnerai 1 punto Coop ogni euro speso al netto dello sconto dei 50 euro.

Il buono è valido fino al 31 dicembre 2012. Regolamento completo su www.traghettiweb.it

PUNTI E PREMI CON TRAGHETTIWEB



SOLO PER TE.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI **UNICOOP TIRRENO**

Vivi il divertimento a Mirabilandia, il Parco più grande d'Italia.

Diventa anche tu protagonista di un universo incantato che offre emozioni e relax, con attrazioni straordinarie che affasciano grandi e piccoli, famiglie e ragazzi.

Novità 2011: nel corso della stagione sarà inaugurato Master Thai, uno straordinario roller coaster a doppio binario, un'avventura eccitante tra amici e in famiglia, con equipaggi abbinati che alternano esaltanti testa a testa ad elettrizzanti incroci di percorso!

Lasciati conquistare dall'allegria di Bimbopoli, la città dedicata ai bambini, affronta ottovolanti adrenalinici o "formato famiglia", sfida le rapide di un fiume impetuoso e l'ira di un vulcano millenario. Scopri le insidie del villaggio fantasma ed i pericoli di una New York avvolta nel mistero. Lasciati stupire da coinvolgenti spettacoli dal vivo e rilassati in una verde oasi fiorita.

Mirabilandia è un magico mondo dove il divertimento raddoppia, grazie alla promozione "Il giorno dopo entri gratis!".



1.500 punti

**INGRESSO MIRABILANDIA
PER 2 GIORNI CONSECUTIVI**

Buono valido per il ritiro gratuito di 1 biglietto di ingresso individuale al Parco di Mirabilandia per la stagione 2011 o 2012. Il biglietto è valido per l'accesso al Parco per due giorni consecutivi (promozione "Il giorno dopo entri gratis!"). Ricorda di verificare il regolamento della promozione all'ingresso. Il biglietto non include l'ingresso all'area Mirabilandia Beach. I bambini di statura inferiore a 100 cm entrano GRATIS.

Il buono potrà essere utilizzato per la stagione 2011 o 2012.



Mirabilandia
VIVI IL DIVERTIMENTO!

La stagione 2011 ha inizio il 2° aprile.

Il calendario completo di apertura stagionale è consultabile sul sito www.mirabilandia.it

Per informazioni: 0544/561156 - mirabilandia@mirabilandia.it - www.mirabilandia.it

Mirabilandia - S.S. 16 Adriatica, km 162 - 48125 Località Mirabilandia - Ravenna.

banca di prova

Mentre economisti, esperti e ministri delle Finanze sono preoccupati e concordi sulla necessità di correggere, riformare, prevenire crisi finanziarie come quella appena passata – grazie al salvataggio pubblico –, le banche stanno tornando sulla cattiva strada? Fotografia del mondo bancario tra “vizi” antichi e problemi nuovi che pagano, come sempre, gli utenti.
di Dario Guidi

A due anni e passa dall'esplosione di una crisi economico-finanziaria che è ancora lontana dal concludersi e che ha avuto nelle banche e nel sistema finanziario il suo epicentro, proviamo a capire come siamo messi e qual è lo stato di salute del sistema a livello mondiale. E chiediamoci pure, a 30 mesi buoni da quel 15 settembre 2008 in cui fallì **Lehman Brothers**, che cosa è cambiato. Parole ne sono state spese a valanga, da politici, capi di stato, ministri delle finanze, economisti ed esperti di prestigiose istituzioni. Tutti preoccupati, indignati e concordi sulla necessità di correggere, riformare, prevenire, impedire che si ripetessero situazioni del genere. Ma oltre alle parole ci sono le cifre che parlano. Secondo uno studio **R&S-Mediobanca**, gli aiuti pubblici arrivati alle banche, tra Stati Uniti (sono 1.257 quelle che ne hanno usufruito) ed Europa (sono 155 di cui nessuna italiana), sono stati pari a 4mila miliardi di dollari. Al netto delle cifre sin qui restituite, l'esposizione pubblica è pari a 3.361 miliardi di dollari (2.051 in Usa e 1.310 in Europa). Nelle ultime settimane, specie negli Usa qualche altro rimborso si è aggiunto. Ma è anche arrivato, proprio alla vigilia di Natale, il salvataggio pubblico da 3,7 miliardi di euro della **Allied Irish Bank**. Forse suona un po' demagogico, ma non è male ricordare che parliamo di soldi pubblici, soldi della collettività, usati per risolvere i guai creati da banchieri e finanziari.



ancora di salvataggio

Detto questo, è poi utile ribadire che il sistema bancario, nel suo insieme, ha comunque ripreso a fare utili. Tra i 18 big del credito a livello europeo (tra cui **Unicredit** e **Intesa Sanpaolo**), nei primi sei mesi del 2010, l'utile netto aggregato è cresciuto del 42,5 per cento sul 2009, raggiungendo i 40,5 miliardi di dollari. Ma è ripreso a crescere vertiginosamente anche il volume di prodotti di finanza derivata, cioè quei famosi prodotti che sono stati per buona parte la causa scatenante della crisi: 4mila miliardi di euro nel 2010, con un più 25 per cento sul 2009.

Tradotto brutalmente: per evitare che le banche fallissero gli stati hanno "prestato" loro 4mila miliardi, ma appena le banche si sono rimesse in sesto hanno ricominciato a speculare come prima della crisi. «Passi avanti sul terreno delle regolamentazione ne sono stati fatti, ma sono passi ampiamente incompleti – spiega **Marcello Messori**, docente di economia dei mercati monetari e finanziari all'Università "Tor Vergata" di Roma –. C'è sicuramente nelle banche una tendenza a riprodurre comportamenti che sono stati concause della crisi attuale. Ad esempio, i grandi gruppi del credito hanno fatto ingenti utili, nel corso del 2010, attraverso uno strumento come i **Cds** (Credit default swaps, che sono una sorta di contratto assicurativo, ndr) scommettendo contro gli stati deboli dell'Unione Europea. Cioè hanno guadagnato puntando sui dissesti finanziari di questi Stati». Parliamo di Grecia, Portogallo, Irlanda, Spagna. Dunque c'era chi speculava e guadagnava, mentre i Governi si vedevano poi costretti a tagliare ferocemente i loro bilanci, a ridurre salari e pensioni.

le regole del gioco

Ma torniamo al tema delle regole. «Sulla regolamentazione dei mercati – continua Messori – ci sono elementi di novità positivi, come le norme che l'amministrazione Obama ha varato negli Usa o le norme di "Basilea 3" in Europa (che pure entreranno in vigore gradualmente tra il 2013 e il 2018, ndr). Ma non bastano, anche perché gli attori del mercato stanno facendo finta di niente, come se tutto potesse riprendere come prima della crisi». In più, dei famosi titoli tossici, più o meno nascosti nei bilanci (o nelle società satellite) di tante banche, nessuno può dire quanti ce ne siano ancora in giro. «I programmi che aiutano a far uscire questi titoli problematici sono da rafforzare perché è evidente che l'operatività di diversi istituti è appesantita da questi titoli – aggiunge Messori –. Non possiamo pensare di vivere senza banche, sono un circuito essenziale della nostra economia. Ma se qualcuno pensa che basti avere più concorrenza e più trasparenza, che pure servono, si sbaglia. Alla finanza servono più regole».

Una valutazione condivisa anche da **Ugo Biggeri**, presidente di **Banca Etica**. «Per prodotti come i Cds o gli **Otc** (letteralmente Over the counter, cioè "venduti a banco", in realtà transazioni tra privati che di fatto sfuggono alle autorità di vigilanza, ndr) siamo ancora fermi. Come poco o nulla si è fatto verso i paradisi fiscali, dove anche tante

CHIARO?

Con PattiChiari l'impegno delle banche sul fronte della trasparenza.

Pur con tutti i limiti e i problemi descritti in queste pagine, le banche italiane sono da anni impegnate in uno sforzo teso a rendere più trasparenti e funzionali i propri rapporti con la clientela e le famiglie. In particolare dal 2003 è attiva l'esperienza di **PattiChiari** (www.pattichiari.it) il sistema di autoregolamentazione dell'industria bancaria. Il Consorzio riunisce 98 banche, pari al 75 per cento degli sportelli presenti in Italia, ed è caratterizzato da una gestione aperta ai rappresentanti delle associazioni dei consumatori e del mondo accademico. PattiChiari sviluppa programmi tesi a favorire una migliore relazione banca-cliente. Particolarmente interessante il sistema che consente di mettere



a confronto le caratteristiche dei conti correnti delle diverse banche o anche avere informazioni sul cambio di mutuo o sui diversi tipi di investimenti finanziari. Un altro importante capitolo su cui il PattiChiari è impegnato è lo sviluppo dell'educazione finanziaria con progetti e programmi che aiutano i cittadini (a cominciare dalle scuole) a prendersi cura del loro denaro.

imprese italiane hanno società. Pensiamo che il volume della finanza derivata è superiore di 10-20 volte al Pil mondiale. Sono fenomeni speculativi da contrastare, non può tornare tutto come prima. Per questo noi proponiamo anche di introdurre una tassa sulle transazioni finanziarie dello 0,05 per cento. È un'idea condivisa da leader come Sarkozy e la Merkel, ma che in Italia non sta incontrando grande seguito nel mondo politico».

titoli di coda

Rispetto ai clamorosi e pesanti tonfi avvenuti in altri paesi, le banche italiane hanno vissuto questi mesi con minori tensioni. Soldi pubblici per salvataggi non ne sono serviti. «Le banche di Italia e Canada – spiega ancora Messori – sono quelle che hanno attraversato meglio la crisi finanziaria, perché meno sbilanciate sul versante delle speculazioni finanziarie e più vicine al territorio. Ma ora ci sono difficoltà evidenti, perché si paga la crisi dell'economia reale che sta toccando pesantemente il cuore del sistema bancario».

A questo si aggiunge la questione di una non adeguata capitalizzazione delle banche italiane, che è tra i motivi del difficile andamento di questi titoli sul mercato. I parametri fissati dalle norme europee di "Basilea 3" comporteranno, secondo le recenti stime di **Bankitalia**, la necessità di un'iniezione di denaro pari a 40 miliardi di euro. Che non sarà semplice trovare sul mercato. C'è poi da aggiungere la questione dei titoli legati al debito sovrano degli Stati (Grecia, Irlanda, Portogallo, Spagna ecc.) che continuano a essere uno spettro che si aggira per l'Europa. Si tratta di titoli che, seppur detenuti in maniera non rilevante dalle banche

italiane, continuano a tenere l'intero settore in fibrillazione. «È più che fondato il sospetto – sottolinea Messori – che la Germania abbia accettato di salvare Grecia e Irlanda non tanto per una magnanima concessione politica, ma per difendere le sue banche che di titoli greci e irlandesi erano piene».

carta straccia

Ma, messi da parte i grandi scenari, come stanno e, soprattutto, come si comportano le banche italiane con i loro clienti? La fotografia propone un mix che mescola vecchi vizi a problemi nuovi. «Noi da anni stiamo lavorando con l'**Abi** (Associazione banche italiane) – afferma il segretario generale di **Adiconsum**, **Paolo Landi** – e sul tema della trasparenza siamo stati invitati a un nuovo gruppo di lavoro, ma devo dire che ai passi avanti fatti sul piano formale, corrispondono dei passi indietro sostanziali. Faccio l'esempio della profilazione del cliente, che è obbligatoria, per potergli poi offrire prodotti adeguati alle sue esigenze. Ebbene, ciò si traduce solo nel fatto che il povero utente si ritrova a firmare un sacco di carte che di fatto tolgono ogni responsabilità alla banca, senza che lo stesso utente abbia davvero maggiori informazioni sui prodotti che sta acquistando». Senza dimenticare, aggiunge Landi, che una delle pesanti code della crisi, è stata anche un pesante contenzioso tra banche e clienti, come avvenuto per chi deteneva obbligazioni della defunta Lehman Brothers. «Usando lo strumento della conciliazione, come Adiconsum abbiamo risolto circa 35mila casi di contenzioso con **Banca Intesa**, più altri 20mila circa tra **Monte dei Paschi** e **Unicredit**. Poi ci sono altre centinaia di cause ancora in corso. Pur comprendendo l'impatto della crisi, nel rapporto banche-clienti, spuntano mali antichi. Come per le commissioni sul massimo scoperto: c'è una cosa che viene tolta per legge e la si sostituisce inventando qualche altro balzello». Significativo in proposito un passaggio dell'intervento di **Andrea Speciale**, responsabile del servizio di vigilanza di Bankitalia, in una audizione al Senato: «La Commissione di massimo scoperto sui conti non affidati – abolita per legge – è stata sostituita con altre forme di remunerazione, quali la maggiorazione del tasso debitore e l'introduzione di commissioni di varia natura».



CONTI CORRENTI, COL WEB SI RISPARMIA

Nel rapporto non semplice con le banche è, però, importante ricordare che, fatta salva la necessità di confrontare sempre le proposte e di documentarsi con attenzione, una possibilità di avere conti correnti e servizi più a buon mercato deriva dall'attivazione di conti on line. Ormai tutti gli istituti offrono servizi di questo tipo che consentono risparmi significativi sulle spese di gestione del conto, ma anche, come conferma una recente indagine dell'Università "Bocconi", sulla concessione di finanziamenti (i differenziali sono in questo caso risultati anche di oltre 10 punti percentuali). Sempre secondo i dati di Bankitalia, nel mare di 34,3 milioni di conti correnti facenti capo a famiglie consumatrici, il 44 per cento di correntisti può accedere a internet. Chiudiamo con alcuni consigli pratici del **Centro tutela consumatori e utenti**: "Verificate sempre bene i vostri estratti conto; fatevi consegnare anche il conteggio scalare di spese e interessi (ogni tre mesi); informatevi almeno ogni sei mesi su nuove offerte e non esitate a cambiare banca quando trovate un'offerta migliore".

un conto salato

Altri rincari i correntisti se li sono trovati a seguito dell'introduzione di una direttiva europea che toglie alle banche l'introito sui giorni di valuta. Così come un altro problema è nato con l'introduzione dell'IsC (Indice sintetico di costo), voluta da Bankitalia per garantire ai clienti una maggiore trasparenza. Come ha spiegato al **Corriere della Sera**, Chiara Fornasari di **Prometeia** "le banche recuperano con nuove commissioni i maggiori costi sostenuti e il lavoro in più che devono fare". Della serie, alla fine è sempre il cliente che paga e su di lui vengono scaricati i problemi. Anche l'Unione Europea ce l'ha con le banche italiane, sostenendo che il costo dei conti correnti nel nostro paese è il più alto di tutta la UE. Una classifica che però l'Abi contesta duramente, forte dei dati di Bankitalia. Per la UE il costo medio di un conto corrente in Italia è di 246 euro all'anno per cliente, contro i 43 dell'Olanda che è la più conveniente. Per Bankitalia il costo è 114 euro. Colpa della discrepanza è il fatto che la UE considera i costi delle singole operazioni, mentre ormai i conti correnti sono in larghissima parte venduti a forfait, cioè con pacchetti di operazioni incluse in un prezzo fisso. L'UE, comunque, non si accontenta delle smentite italiane e ha annunciato un'indagine sulle disparità rilevate. Vale la pena chiudere con un'ultima considerazione di un esperto come Messori: «Oggi credo che in Italia il rapporto tra banche e imprese sia molto migliorato. La vera riforma, la svolta di cui c'è bisogno è, invece, nel rapporto tra banche e famiglie. Qui c'è tanto da fare e recuperare».



GUADAGNARE BENE

Banca Etica, ovvero il denaro investito per creare valore sociale.

Come ha osservato qualcuno, parlare di **Banca Etica** può sembrare un ossimoro. Eppure Banca Etica è una realtà presente in Italia da ormai 11 anni, con 13 filiali, una rete di "banchieri ambulanti" e 34mila soci, accomunati dall'idea di usare il proprio denaro non per inseguire un profitto ravvicinato, ma per creare valore sociale. Banca Etica ha un capitale di 30 milioni di euro e una raccolta di 640 milioni e ha continuato a crescere anche in questi anni di crisi. I progetti finanziati sono mirati esclusivamente ad ambiti di interesse collettivo: dalla cooperazione sociale a quella internazionale, dalla tutela ambientale alla promozione della cultura, dalle energie rinnovabili all'agricoltura biologica. Alla guida di Banca Etica c'è **Ugo Biggeri** che spiega come le altre banche, in questi anni, non abbiano fatto il loro dovere: «Il rapporto col cliente ruota intorno a 3 punti fondamentali: fiducia, rischio, rendimento. E sono tre elementi da tenere insieme. Invece in questi anni ha prevalso una fast economy del tutto irresponsabile a caccia di risultati immediati. Ma, come spieghiamo sempre ai nostri clienti, non si può avere sicurezza e poi rendimenti a due cifre. Quello che noi proponiamo è un ritorno alla slow economy, che non vuol dire rinunciare al business, ma essere responsabili, preoccuparsi di cosa c'è dietro alle scelte, guardare all'economia reale».



Alla realtà di Banca Etica si affianca una società **Etica sgr**, che propone fondi di investimento etici.

Tra i punti che Banca Etica porta avanti (assieme a un cartello di altri enti e associazioni che insieme sostengono la campagna "Sbilanciamoci", www.sbilanciamoci.org) quello di introdurre una tassa dello 0,05 per cento sulle transazioni finanziarie, cosa che imporrebbe alla finanza stessa di restituire almeno in parte una fetta del salatissimo conto che la collettività si è sobbarcata per la crisi di cui la finanza stessa è responsabile.

Per saperne di più: www.bancaetica.com

a libretto aperto

Ormai da anni strumento di risparmio e investimento sicuro, vantaggioso, a costo zero. Il Prestito Sociale di Unicoop Tirreno per pagare la spesa, ritirare contanti agli sportelli Coop, fare versamenti, in contante o in assegno, senza canoni mensili o annuali. Ma pensati apposta per il socio anche altri servizi finanziari, dal risparmio ai mutui, sempre nel segno della trasparenza.
di Rita Nannelli

La carta socio di **Unicoop Tirreno** è un piccolo tesoro. Dà diritto ai punti, ai vantaggi, agli sconti e si usa per pagare la spesa con il **Prestito Sociale**, per ritirare contanti agli sportelli automatici Coop – fino a 250 euro giornalieri e fino a 1.500 euro mensili – e tutto senza oneri aggiuntivi. Il socio prestatore può attivare la carta **SocioCoop** in suo possesso presso il negozio dove ha aperto il libretto, presentandosi con il libretto stesso, con la carta e con un documento di riconoscimento. In tale occasione viene stampato un codice segreto (pin) da utilizzare per i prelievi di contanti agli sportelli automatici... senza più code. Dopo l'attivazione si possono pagare le spese fino a un massimo di 250 euro giornalieri e 1.500 euro mensili in tutti i punti vendita della Cooperativa e l'addebito sul libretto avviene con unica soluzione mensile con valuta il 10 del mese successivo. Vantaggio non da poco rispetto alle normali carte bancomat. Altro vantaggio del Prestito Sociale di Unicoop Tirreno è che su qualunque tipologia di versamento, in contante o in assegno, la valuta decorre dalla data del versamento.

tutto chiaro

Per consentire un agevole controllo a coloro che pagano la spesa con la carta SocioCoop viene inviato a casa un resoconto mensile, con l'indicazione del giorno, del negozio, dell'importo di ciascuna spesa effettuata, del numero di cassa e dello scontrino, mentre a tutti i soci prestatori arriva una volta l'anno l'estratto conto complessivo. Il tutto in un linguaggio chiaro e comprensibile che differenzia Coop dagli altri operatori. «Trasparenza e chiarezza nello spiegare le condizioni di una forma d'investimento che, oltre ad aiutare la Cooperativa nel perseguire la sua missione, è realmente a costo zero per il socio – sottolinea **Nicola Fedeli**, responsabile Area Raccolta e Sviluppo Prestito Sociale e Servizi finanziari – sono una precisa scelta di Coop. Non è prevista nessuna commissione di apertura e chiusura del libretto, le movimentazioni sono completamente gratuite e senza alcun limite massimo, l'estratto conto di fine anno è gratuito, così come



l'estratto conto mensile inviato a chi utilizza la carta SocioCoop per fare la spesa». Un valore aggiunto non da poco, perché spesso si tace sui costi effettivi di altre forme di risparmio quali, ad esempio, i conti correnti, e il linguaggio per addetti ai lavori delle comunicazioni inviate ai risparmiatori "distrae" e talvolta nasconde brutte sorprese.

massima sicurezza

A costo zero, solido e vantaggioso rispetto ad altre forme d'investimento, anche in termini pratici. I soci prestatori di Unicoop Tirreno possono beneficiare, infatti, di orari di apertura comodi – dal lunedì mattina al sabato sera – e nei punti vendita più grandi (dei 109 in cui è attivo il servizio) è previsto anche l'orario continuato. In più con il proprio libretto possono essere effettuate operazioni di prelievo e di versamento presso qualunque punto vendita Unicoop Tirreno dov'è attivo il servizio di **Prestito Sociale** in Toscana, Lazio, Umbria e Campania (circolarità), vantaggio questo non da poco. E alla domanda che tanto sta a cuore – com'è naturale – ai risparmiatori "Ma sarà davvero sicuro?" risponde Fedeli: «Il Prestito Sociale è uno strumento sicuro e garantito dall'ammontare del portafoglio titoli, dal riconosciuto patrimonio della Cooperativa e dal forte rapporto di fiducia testimoniato dal numero sempre crescente di soci e di soci prestatori (oltre 6mila nuovi soci prestatori sia nel 2008 che nel 2009) che a fine 2010 sono arrivati a quota 136mila».

Ma il Prestito Sociale non è l'unica forma d'investimento che Unicoop Tirreno propone ai suoi soci perché da molti anni, con la collaborazione di **Simgest** (la Sim di proprietà delle principali Cooperative di Consumo) vengono offerte soluzioni alternative per risparmiare e investire, oltre ai prestiti personali e ai mutui, convenienti perché selezionati tra le offerte migliori sul mercato. «Ma su questo tipo di servizio si sta lavorando – riprende Fedeli – per ottenere vere e proprie linee di prodotto dedicate ai nostri soci, più made in Coop».

Insomma una carta in più da giocare a tutto vantaggio del socio. ■

SERVIZIO COMPLETO

> Chi è stato deliberato a socio da almeno tre mesi può aprire un libretto di **Prestito Sociale**.

> Il servizio di **Prestito Sociale** è aperto mattina e pomeriggio, sabato compreso, in 109 punti vendita di **Unicoop Tirreno** in Toscana, Lazio, Umbria e Campania.

> **Info** presso una delle sezioni di **Prestito Sociale** aperte nei punti vendita della Cooperativa.

52

la merce muta di Giorgio Nebbia



il prezzo del cotone

Le conseguenze delle “mutazioni” climatiche sulle merci: l’esempio del cotone.



Le modificazioni climatiche in atto nel mondo in seguito all’effetto serra, con conseguente aumento della temperatura media terrestre, hanno non solo effetti ecologici e umani, come frane, alluvioni, avanzata dei deserti, ma hanno conseguenze anche merceologiche. Se, come consumatori di benzina e gasolio, seguiamo con apprensione l’andamento del prezzo del petrolio in seguito alle turbolenze politiche nei paesi del Nord Africa e del Medio Oriente, altre apprensioni hanno le industrie che si approvvigionano di materie prime essenziali. Prendiamo il cotone: da alcuni mesi il suo prezzo sta aumentando (mentre scrivo ha raggiunto 1,3 dollari Usa alla libbra, pari a circa 2 euro al chilo ed è raddoppiato dalla fine del 2010) in seguito alle alluvioni che hanno colpito due paesi produttori, il Pakistan e l’Australia, e alla siccità che ha colpito la Cina. Nello stesso tempo l’India, che esportava parte della sua produzione in Cina, ha deciso di limitare le esportazioni per potenziare le proprie industrie di trasformazione, proprio in un momento in cui l’industria cinese ha bisogno di crescenti quantità di materia prima. La produzione mondiale di “cotone sodo”, quello che si commercia in balle” di 480 libbre (217 kg), si aggira quest’anno intorno a 27 milioni di tonnellate. La Cina è il principale produttore, circa 6 milioni e mezzo di tonnellate, ma anche il principale consumatore e ne importa altri 3 milioni di tonnellate; seguono l’India che produce poco meno di 6 milioni di tonnellate all’anno, gli Stati Uniti con meno di 3 milioni di t e poi Pakistan e Brasile con 1,5 milioni di t/anno ciascuno. Ci sono molti altri produttori: l’Australia e poi vari paesi asiatici e africani. La fibra è la lanuggine, con fibre lunghe alcuni centimetri, costituita da cellulosa pura, che ricopre il seme del cotone, una pianta del genere *Gossypium*. La produzione di un kg di cotone è accompagnata dalla produzione di due kg di semi che contengono circa il 30 per cento di olio; il pannello restante dopo l’estrazione con solventi dell’olio di cotone, pur essendo ricco di proteine, si usa soltanto per l’alimentazione dei ruminanti, perché contiene una sostanza, il gossipolo, tossica per altri animali, e viene impiegato come concime organico. Dopo la separazione del cotone dal seme, sul seme resta aderente una peluria, con fibre corte circa un centimetro, che viene separata durante la macinazione dei semi (sgranatura); tale peluria, chiamata linter, è costituita da cellulosa molto pura che trova impiego per la preparazione di fibre artificiali come il rayon, e come ingrediente per la produzione della nitrocellulosa impiegata nelle vernici e come esplosivo. L’importazione italiana di cotone sodo è diminuita da circa 360mila t del 1995 a poco più di 60mila t nel 2010. Aumentano le importazioni di tessuti e confezioni di cotone.

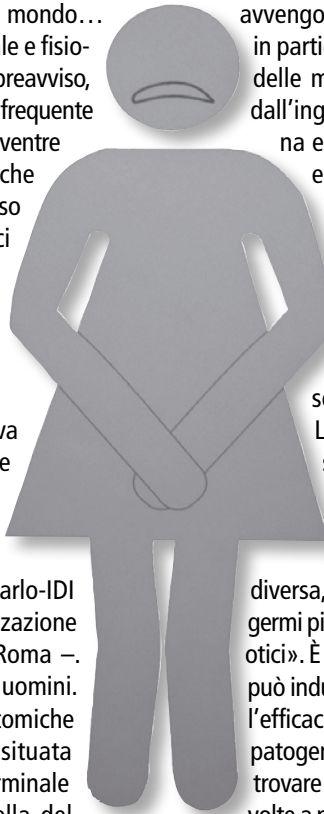
nemica intima

Stimolo frequente, basso ventre attanagliato da un bruciore fortissimo che impedisce di rilassare la vescica, flusso d'urina che diventa "tagliante". Sintomi classici della cistite, l'infiammazione acuta della vescica, quasi sempre causata da un'infezione batterica delle vie urinarie. Come prevenirla e come curarla.
di Barbara Bernardini

Dovrebbe essere la cosa più semplice del mondo... fare la pipì. Eppure questo stimolo naturale e fisiologico può diventare un problema. Senza preavviso, lo stimolo può diventare inspiegabilmente frequente e urinare può essere doloroso, con il basso ventre attanagliato da un bruciore fortissimo che impedisce di rilassare la vescica, e il flusso di urina che diventa "tagliante". Non ci sono dubbi, questi sono i sintomi classici della cistite, l'infiammazione acuta della vescica, che quasi sempre è causata da un'infezione batterica delle vie urinarie.

mi scappa la pipì

«La cistite è la terza patologia infettiva nel mondo occidentale e colpisce tutte le fasce della popolazione, dall'età pediatrica alla terza età – afferma **Mauro Cervigni**, direttore dell'Unità Operativa di Urologia Ginecologica Ospedale S. Carlo-IDI e docente presso le Scuole di Specializzazione Università Cattolica "Sacro Cuore", a Roma –. Su 10 persone colpite 7 sono donne e 3 uomini. Questa differenza è dovuta a cause anatomiche e ormonali. La vescica nella donna è situata sopra la vagina e possiede una parte terminale (l'uretra, ndr) più corta rispetto a quella del maschio. Questo la espone a un maggiore rischio di infezione. Inoltre – continua Cervigni – sia il parto che la menopausa hanno un impatto negativo sul normale funzionamento della vescica, alterandone talvolta l'efficienza di svuotamento. Questo è un primo passo verso la sensibilità nei confronti delle infezioni». Gli episodi infettivi, se nella maggior parte delle persone rappresentano un evento sporadico, talvolta si trasformano in un doloroso e periodico appuntamento. È il caso delle donne in menopausa, che spesso soffrono di "recidive" ovvero di ritorni continui di cistite, come se il loro apparato urinario fosse in qualche modo predisposto alle infezioni. Cervigni spiega il perché di questa sfortunata combinazione di fattori: «La vescica è un organo che si origina dagli stessi tessuti embrionali che formeranno gli organi genitali della donna, quindi conserva una spiccata sensibilità nei confronti dei cambiamenti ormonali che



avvengono in ogni ciclo mestruale. Gli estrogeni in particolare aumentano lo spessore e la vitalità delle mucose genitali e tutto questo protegge dall'ingresso di germi patogeni. Quando la donna entra in menopausa il calo naturale degli estrogeni riduce quest'attività benefica e rende quindi le mucose del basso apparato urinario più deboli pertanto aggredibili dai microbi esistenti a livello dell'area genitale».

contrattacco

Che fare dunque quando le parti basse sono aggredite dai batteri?

La cura per un episodio acuto o d'attacco è sempre l'antibiotico, ma – come sottolinea Cervigni – «non bisogna abusarne. In caso di scarsa risposta ai medicinali inoltre bisogna pensare ad una cistite di origine diversa, da funghi, ad esempio, o causata da altri germi più rari che non rispondono ai normali antibiotici». È vero, infatti, che l'uso ripetuto d'antibiotici può indurre il fenomeno di "resistenza" che riduce l'efficacia dei principi attivi capaci di eliminare il patogeno. Per questo chi soffre di recidive può trovare sollievo nell'utilizzo di terapie profilattiche volte a proteggere la parete vescicale, come i nuovi

integratori naturali a base di mirtillo rosso o di zuccheri complessi quali il D-Mannosio. Queste sostanze, che non combattono i batteri, rendono però la vescica più forte e meno aggredibile. Molto importante è anche curare il proprio intestino. «La cistite è causata nell'80 per cento da germi derivanti dall'intestino, i cosiddetti Coliformi (Enterobacteriacee, Escherichia Coli), che hanno purtroppo delle ciglia o braccia che si attaccano alla mucosa della vescica liberando delle tossine e scatenando quindi tutti quei fenomeni tipici dell'infezione».

Può succedere, però, che i sintomi della cistite nascondano un problema più subdolo e raro che con i batteri e le infezioni non ha niente a che fare. Si chiama cistite interstiziale. Si tratta di una patologia cronica della vescica che colpisce anch'essa principalmente il sesso femminile in un rapporto di 8 a 2 rispetto ai maschi, e che si presenta con gli stessi sintomi di una banale

cistite ma, al contrario di quest'ultima, danneggia la parete interna della vescica con inevitabili ripercussioni sul funzionamento vescicale.

ritorno di fiamma

I sintomi d'esordio si confondono con quelli della cistite batterica, ma il decorso e le conseguenze della cistite interstiziale possono essere addirittura devastanti, danneggiando la vescica in modo permanente. «La diagnosi purtroppo è in genere tardiva e dipende dalla consapevolezza del medico che esamina la paziente, in quanto le varie forme sono abbastanza sfumate tra di loro – chiarisce Cervigni –. Ci sono, però, Centri di Riferimento per la Cistite interstiziale su tutto il territorio nazionale a cui le pazienti possono accedere e che fanno parte del Sistema Sanitario Nazionale».

È bene quindi non trascurare la vescica e approfondire il problema quando questo non venga risolto con le comuni terapie antibiotiche o addirittura quando l'urinocultura (la ricerca dei batteri nelle urine, ndr) confermi che di batteri nell'urina non ce ne sono, indicando quindi che la causa dei bruciori va cercata da un'altra parte. Prima si arriva alla diagnosi meglio è, in quanto si evitano terapie e sofferenze inutili che talvolta possono compromettere la parete stessa della vescica riducendone molto la capacità e il suo corretto funzionamento. Alcuni pazienti con cistite interstiziale in stato avanzato arrivano a urinare persino 60 volte nell'arco della giornata, con grave compromissione della loro qualità di vita.

Oggi esistono molte terapie per la cistite interstiziale, ma nessuna davvero "risolutiva" specialmente quando la malattia è in fase avanzata. «Esistono terapie orali che mirano a ridurre in maniera "fisiologica" il livello d'infiammazione, per arrivare poi fino a quelle che prevedono instillazione di sostanze direttamente all'interno della vescica, e che hanno lo scopo di ripristinare lo strato

di protezione della parete vescicale. Nei casi in cui si associa un dolore pelvico cronico si deve attuare anche una terapia antidolorifica mirata, fino all'impianto di veri e propri pace maker nei casi di dolore cronico resistente ai farmaci», conclude Cervigni. Meglio dunque stare in campana, e mantenere in buona efficienza e salute anche quella parte più intima e nascosta del corpo umano per non trasformare la funzione più fisiologica del mondo in un calvario. ■

VIA LIBERA

Consigli per mantenere in salute le vie urinarie.

- Bere almeno 1 litro e mezzo d'acqua al giorno per assicurare un "lavaggio fisiologico delle vie urinarie".
- Curare l'igiene intima.
- Mantenere la regolarità intestinale alimentandosi in modo equilibrato con giusto apporto di fibre e probiotici.
- Assumere, all'occorrenza, integratori alimentari capaci di assicurare il buon trofismo della vescica, come quelli contenenti mirtillo rosso, uva ursina, salvia e una sostanza chiamata D-Mannosio.

INFO

Associazione di pazienti affetti da Cistite Interstiziale (**AICI**) con sede in viale Glorioso 13, 00153 Roma; tel. 0658333384; email: info@aici-onlus.it.

L'AICI si prefigge di informare, educare e dare supporto alle persone affette da questa patologia e alle loro famiglie per ricevere assistenza sanitaria e farmaci gratuiti dal **SSN**. L'Associazione si prefigge anche di ottenere il riconoscimento dell'invalidità in ambito lavorativo, di creare un database e un registro nazionale, di promuovere la ricerca e stimolare le aziende farmaceutiche per la messa a punto di una terapia.

ritocco magico

**Meno di un'ora, un po' d'anestesia locale e il ritocco è fatto.
Brunch lift, un piccolo intervento non chirurgico al volto.
di Barbara Bernardini**

Benché la maggior parte delle donne si dichiarino contraria alla chirurgia plastica, la tentazione di ricorrere a qualche "trucco" per restituire al volto un aspetto più giovane e fresco è irresistibile, specchio dei tempi in cui un confine sempre più sottile separa l'apparenza dal benessere interiore. Per questo le tecniche di ritocco soft sono diventate sempre più numerose e raffinate, e l'ultima nata si chiama "brunch lift", un piccolo intervento non chirurgico del volto e di rapida esecuzione. Può essere effettuato in poco meno di 1 ora e senza la necessità di anestesia generale.

vis à vis

Pioniere di questa tecnica in Italia è **Alfredo Borriello**, direttore dell'Unità operativa di Chirurgia Plastica dell'Ospedale dei Pellegrini di Napoli, da poco rientrato dall'IMCAS – Congresso Internazionale di Medicina Estetica, tenutosi a Parigi –, che spiega le caratteristiche del brunch lift. «Utilizzando micro-cannule flessibili e sottilissime, con pochi accessi e con la capacità di curvatura, è possibile iniettare in profondità e in maniera tridimensionale secondo le linee ascensionali di trazione un prodotto: l'acido ialuronico ad alto peso molecolare. Si ottiene così un leggero sollevamento e un moderato riempimento nelle zone degli zigomi, delle sopracciglia, delle tempie, degli occhi e della mandibola». La tecnica utilizza il radiesso, un filler al 100 per cento riassorbibile che sta diventando la linea cosmetica del futuro per la correzione a lungo termine delle rughe facciali moderate e severe. Inoltre questo piccolo

intervento ha il vantaggio di stimolare addirittura la produzione di collagene naturale. Durante l'iniezione, infatti, il gel in cui sono immerse le microsferiche di idrossiapatite di calcio opera un'immediata azione correttiva e riempitiva. Dopo l'iniezione comincia il processo di stimolazione della produzione del nuovo collagene.

cambiare in volto

Un trattamento che interessa punti ben precisi del volto e può essere eseguito in 40 minuti, con un minimo di anestesia locale e senza lasciare ecchimosi visibili o traumi. I risultati sono visibili sin da subito, soddisfacenti e controllati anche a 12 mesi di distanza. Pare quindi che sollevare, riempire e produrre nuovo collagene naturale sia sempre più possibile in modo soft e i risultati controllati del brunch lift testimoniano che il trattamento ripristina la turgidità tipica della giovane età, evitando quell'effetto del volto esageratamente tirato che generalmente si presenta con i classici interventi di chirurgia estetica. È bene, però, verificare referenze ed esperienza del chirurgo a cui ci si vuole affidare e scegliere sempre centri riconosciuti e mani esperte. Le brutte sorprese, per quanto rare, sono estremamente sgradevoli, specialmente quando si tratta del nostro viso. ■

Info

Ospedale dei Pellegrini - Napoli
Tel. 0812543333
www.aslna1.napoli.it



a lungo andare

Rischia di essere sfatato un mito del mondo del fitness. Lo stretching, quella serie d'esercizi d'allungamento muscolare che precedono e a volte seguono un allenamento, non servirebbe a tutelare l'atleta dai risentimenti muscolari, stando ai risultati di una ricerca americana su quasi 3mila atleti che hanno percorso almeno 10 chilometri in una settimana. Gli atleti sono stati divisi in due gruppi, uno effettuava lo stretching l'altro no. Il risultato è che non vi sono state differenze sostanziali fra il primo e il secondo gruppo in termini di risentimenti muscolari subiti. Però, sottolineano gli esperti, non rinunciate allo stretching se siete abituati a farlo: pare che a provocare danni sia il cambiamento di abitudini.

pele sulla lingua

Un gruppo di ricercatori statunitensi dei National Institutes of Health ha scoperto che l'origine della balbuzie potrebbe essere genetica. I ricercatori hanno individuato tre varianti del corredo genetico che sono spesso presenti in chi balbetta e che potrebbero influenzare i meccanismi regolatori del linguaggio. Metà della balbuzie è ereditata dalla famiglia d'origine e la sua manifestazione potrebbe essere favorita da un ambiente psicologicamente stressante o da problemi caratteriali. Gli scienziati auspicano che queste ricerche possano migliorare anche la cura del disturbo, spesso fortemente invalidante.

ne sono convinto

Perché gli antidolorifici funzionino davvero bisogna convincersi della loro efficacia. È il risultato di uno studio che mostra come l'assuefazione a un farmaco potrebbe essere spiegata in parte in base a motivi puramente psicologici. A sostenerlo una ricerca pubblicata sulla rivista "Science Translational Medicine" effettuata nella prestigiosa Università di Oxford. I ricercatori hanno provocato nei pazienti uno stimolo doloroso, chiedendo loro di valutare il dolore avvertito in base a una scala da 1 a 100, e nello stesso tempo hanno somministrato di nascosto un analgesico. Quando i pazienti credevano che non fosse somministrato loro un analgesico continuavano a percepire dolore anche sotto cura.

ABCibo di Eugenio Del Toma

sani come pesci

Gli omega3, i grassi buoni del pesce che tengono bassi i trigliceridi nel sangue.



Ho parlato e scritto più volte in favore del consumo di pesce, assai prima che le raccomandazioni nutrizionali ufficiali divulgassero l'utilità di consumarne almeno due porzioni settimanali. L'aver anticipato quest'acquisizione non è merito mio, semmai dell'aver pranzato accanto a un anziano studioso, il prof. Sinclair, invitato dall'Università di Pisa a tenere una "lettura magistrale" sui meriti, all'epoca quasi ignorati, di particolari acidi grassi a lunga catena: gli ormai noti "omega3".

Il prof. Sinclair, reduce da un soggiorno di tre mesi in Groenlandia, attribuiva al consumo di pesce il fatto che i locali quasi ignorassero trombosi e precoci degenerazioni vascolari, potendo vantare una migliore fluidità sanguigna e un basso livello di trigliceridi ematici.

La tesi, poi recepita dalle industrie farmaceutiche con una serie di prodotti estrattivi e sintetici, ha trovato numerose conferme epidemiologiche influenzando positivamente i nostri consumi di pesce, pressoché raddoppiati in pochi decenni. Il pesce fa parte di un gruppo di alimenti ricchi di proteine pregiate, di vitamine e oligoelementi biodisponibili, ma si distingue da altri prodotti di origine animale per la particolarità dei suoi "grassi buoni". Lo stesso prof. Sinclair, a cui era stata offerta a pranzo un'aragosta, si rammaricò che in Italia si trascurasse il meno costoso pesce azzurro (alici, sardine, aguglie, trote ecc.), in favore di crostacei, molluschi o altre specie marine, povere di omega3.

Segnalo, quindi, con soddisfazione che il Ministero delle Politiche Agricole e l'API (Associazione Piscicoltori Italiani) hanno sponsorizzato di recente, presso la nuova Fiera di Roma, un convegno sull'acquacoltura italiana. Tutti i relatori hanno sottolineato gli ottimi requisiti dei prodotti nostrani: in primo luogo la scontata garanzia di freschezza, dato che i fornitori non hanno problemi nel prelevare trote, spigole e orate poche ore prima dell'invio ai mercati. Ormai la professionalità degli operatori e l'accuratezza dei controlli (più facili che sul pescato d'importazione) garantiscono l'intercambiabilità tra i prodotti di acquacoltura e il pescato tradizionale. Non è un caso che gli "hamburger di trota" delicati, reperibili nei migliori supermercati, stiano incontrando, in particolare tra i ragazzi, più successo del pesce a trancia.

In conclusione, l'acquacoltura è una risorsa in grado di avvicinare un sempre maggior numero di italiani al consumo del pesce con vantaggi salutistici e senza bisogno di dover acquistare in farmacia quanto si può ricavare da due o tre porzioni settimanali di pesce.

mega fon

Meglio un fon professionale, più caro, ma anche più duraturo e sicuro. Soprattutto se i capelli si fanno in casa.

di Roberto Minniti

Molto di più che un semplice getto d'aria calda: il fon è il segreto di bellezza di tutte le donne e gli uomini che non hanno né il tempo né i soldi per andare più volte alla settimana dal parrucchiere. Esattamente come il coiffeur, però, deve essere gentile ma deciso: permettere di "domare" anche la chioma più rebel-



le senza strapazzarla troppo. Il pericolo in agguato è la possibilità che il capello si sfibri e che si faciliti il formarsi delle doppie punte per effetto della disidratazione.

Il primo consiglio dei parrucchieri, dunque, di fronte all'affermarsi di modelli sempre più "professionali" e potenti, è di sfruttare "l'effetto vento" e l'asciugatura più rapida, ma di prestare attenzione ai tempi di utilizzo, soprattutto quando si maneggiano apparecchi che arrivano a 2mila watt.

Del resto sul mercato ci sono davvero asciugacapelli per tutti i gusti e tutte le tasche. Gli scaffali dei negozi e dei centri commerciali sono pieni di alternative: ci sono confezioni "tutto in uno", con una vasta gamma di accessori, accanto ad altre spartane che puntano sullo scarso ingombro, modelli "professionali" insieme ad altri che reclamizzano leggerezza e scarsi consumi.

non fa... una piega

Il sogno delle case produttrici, in un mercato in cui le ragioni d'acquisto si limitano quasi esclusivamente alla sostituzione dei modelli che si guastano, è di convincere i consumatori, specie in famiglia, che ogni testa ha bisogno del proprio fon. Possibilmente diverso, a seconda della pettinatura di chi lo usa.

Largo, dunque, ai modelli ipertecnologici, magari ad alta potenza e con funzioni "irrinunciabili" e nuove, come lo ionizzatore che dovrebbe impedire ai capelli di elettrizzarsi e perdere la preziosa piega. Ma proprio sul versante della potenza, a giudicare dalle verifiche di laboratori indipendenti (quelli delle associazioni dei consumatori che testano di tanto in tanto questi apparecchi) arrivano diverse sorprese. Non sempre, infatti, quanto dichiarato in confezione viene poi mantenuto in fase di asciugatura. La potenza misurata in fase riscaldante, infatti, risulta quasi inevitabilmente inferiore a quella dichiarata e tanto sulla funzione freddo che su quella ionica le promesse non sempre vengono mantenute. Dunque è bene non fidarsi troppo delle qualità

vantate dalle case produttrici e avvicinarsi anche a un semplice acquisto come questo, con la testa tutt'altro che calda.

a rischio e pericolo

Il primo sguardo per un apparecchio elettrico destinato a essere utilizzato spesso in bagno, ossia nell'ambiente di casa più a rischio d'incidente, è

proprio quello degli accorgimenti tecnici che riducono il rischio di choc pericolosi. Qui la garanzia è data dalla certificazione di un istituto indipendente (in Italia l'Imq, ma ne esistono di equivalenti concessi oltreconfine, come il Vde tedesco, quello statunitense UI, il norvegese N). Trovare in confezione uno di questi simboli assicura che il modello è stato concepito rispettando regole di sicurezza basilari, non rischia di prendere fuoco, non ha parti elettriche accessibili a mani nude e, dopo una caduta, non mette in pericolo chi li usa. Non solo, i fon certificati superano anche prove di uso anomalo che simulano condizioni critiche che possono sempre verificarsi e mettere a rischio l'utilizzatore: sopportano bene, per esempio, un riscaldamento prolungato (come quello a cui vengono sottoposti quando, per errore, rimangono accesi a lungo), si spengono immediatamente quando si blocca l'areazione (quello che può succedere, per esempio, quando un asciugamano cade sopra il fon in funzione).

testa fredda

E sul fronte degli optional, il vero campo che distingue un asciugacapelli a basso prezzo da un modello impegnativo per le tasche di chi lo sceglie? Qui è davvero bene considerare l'effettiva utilità delle funzioni che stiamo per pagare. Per chi si cimenta in acconciature casalinghe, per esempio, può avere una qualche utilità il "tasto freddo" che serve a fissare la forma. Attraverso questa funzione, dopo aver riscaldato una ciocca di capelli si può utilizzare un getto d'aria fredda per farle mantenere la forma desiderata. Ma se non siete provetti parrucchieri e non avete bisogno di "scolpire" le vostre chiome potrete rinunciare all'opzione, risparmiando qualche euro. Allo stesso modo, l'esigenza di contenere la spesa si può soddisfare facendo a meno di qualcuno tra i tanti accessori che a volte vengono proposti in alcuni prodotti: il diffusore, per esempio, che spesso viene proposto come elemento indispensabile per una messa

asciugacapelli

marca e modello	potenza (watt)	funzioni	accessori	prezzo (euro)
ARIETE Diamonds Hairdryer	2000	2 vel. 3 temp. Colpo freddo. Ioni.	concentratore, diffusore	50
BOSCH PHD9760	2000	2 vel. 3 temp. Colpo di freddo. Ioni	concentratore, diffusore lunghezza cavo 3 m	52
BRAUN FuturPro 2000 Ion-Care Solo	2000	2 vel. 3 temp. Colpo di freddo. Ioni. Protez. capelli con regolaz. temp.	concentratore	54
BRAUN Satin Hair Colour	2000	2 vel. 3 temp. Colpo di freddo. Ioni.	concentratore, diffusore, beccuccio salva-colore per mantenere temp. sotto controllo (evita ai capelli colorati un'eccessiva disidratazione)	62
IMETEC Salon Expert	2000	2 vel. 3 temp. Colpo di freddo. Ioni. Sistema di sicurezza Touch&Go*	diffusore	48
PHILIPS Salon Dry	2000	2 vel. 3 temp. Funzione ioni.	beccuccio AirJet ultra sottile lunghezza cavo 3 mt	52
REMINGTON D1001 Spin Curl	1800	2 vel. 3 temp. Colpo di freddo. Ioni.	concentratore, Spin Curl**	49
REVLON R131E / Pure Dream	2000	2 vel. 3 temp. Colpo di freddo. Ioni.	concentratore, diffusore	29
ROWENTA CV-8538 INFINI PRO	2000	2 vel. 3 temp. Colpo di freddo. Ioni.	2 concentratori, diffusore	40
TERMOZETA Pro Iono 2000	2000	2 vel. 3 temp. Colpo di freddo. Ioni.	no	34

*appoggiando il fon acceso, si spegne automaticamente - **inserendo le ciocche di capelli crea boccoli

Basta un'occhiata alla tabella che rappresenta una davvero sintetica selezione del mercato dei fon semiprofessionali per rendersi conto che spesso la differenza di prezzo tra modelli diversi è data dagli accessori che includono in confezione. In questa fascia degli asciugacapelli, infatti, quasi tutti i modelli hanno dotazioni immancabili come il "colpo di freddo" e la ionizzazione, ma è la presenza o l'assenza di diffusore e concentratore a far lievitare il prezzo o, al contrario, a contenerlo. Vale la pena, dunque, dare un'occhiata più da vicino a questi accessori per capirne l'utilità.

Diffusore È fatto da una serie di "dita" che sollevano i capelli alla radice e può permettere la circolazione d'aria tra questi dentini o impedirli. In ogni caso serve a far aumentare il volume dei capelli e aiuta ad asciugarli senza che il calore li danneggi investendoli in maniera troppo

diretta. Com'è evidente, però, può essere tranquillamente sostituito dall'uso di una spazzola.

Concentratore La funzione, in questo caso, è opposta rispetto al diffusore. Si tratta di un beccuccio, infatti, che concentra il getto di aria su una ciocca. Può risultare utile quando si usa il colpo di freddo, ma se utilizzato in funzione riscaldante, soprattutto con i modelli di alta potenza, deve essere mantenuto a distanza dai capelli per evitare che li scaldi troppo.

Spin Curl Nella nostra tabella è previsto solo dal Remington. Si tratta di un piccolo tubo che si applica all'asciugacapelli. Inserendo una ciocca all'interno promette di dare vita a boccoli. Utile solo per chi non è abbastanza pratico della spazzola ma desidera sperimentare questo tipo di acconciatura.

in piega perfetta e che invece può essere degnamente sostituito dalla manualità dell'utilizzatore.

Ma per chi esige risultati all'altezza delle aspettative il consiglio degli esperti è di non guardare esclusivamente al prezzo. Un fon professionale può essere la giusta soluzione per due semplici motivi. Sebbene abbiano costi

più elevati hanno una durata maggiore e anche i concetti di sicurezza sono più curati. Gli ultimi modelli, poi, sono dotati dell'effetto ionizzante: emettono ioni negativi che impediscono l'elettrizzazione dei capelli, rendendo la chioma più elastica e diminuendo la creazione delle doppie punte. ■

coop promozione

Negli Iper di Unicoop Tirreno

Dal 14 al 25 aprile
**Asciugacapelli Gama
mod. A21.SA3200GR**

Potenza 2.100 watt, 2 tempi di velocità, 3 livelli di regolazione temperatura, colpo d'aria fredda, diffusore

● **Prezzo promozione: 29,90 euro**
(escluso Iper di Benevento)

Dal 26 aprile al 11 maggio
**Asciugacapelli Rowenta
mod. CV7320**

Potenza 2.300 Watt, 2 tempi di velocità, 3 livelli di regolazione temperatura, colpo d'aria fredda, diffusore, ionizzatore

● **Prezzo promozione: 29,90 euro**

Nei Super di Unicoop Tirreno

Dal 26 aprile al 9 maggio
**Asciugacapelli Imetec
mod. 1813**

Potenza 1.800 watt, 3 tempi di velocità, 3 livelli di regolazione temperatura, colore nero, salvavita

● **Prezzo promozione: 16,90 euro**
(non in promozione
in tutti i punti vendita)



carica elettrica

Ecologica, silenziosa, facile da guidare, fa circa 30 chilometri con un "pieno" d'elettricità. Ma attenzione a non confondere la bicicletta a pedalata elettrica assistita con un ciclomotore.
di Daniele Fabris

Sono ogni giorno di più quanti decidono di acquistare una bicicletta elettrica per muoversi. Del resto questi mezzi – comodi, moderni, facili da guidare, ecologici e silenziosi – sono in grado di sostituire egregiamente i motorini e gli scooter negli spostamenti in città, senza restrizioni per quanto riguarda i varchi elettronici, i centri storici o gli stop alla cir-



colazione per smog. E diventano molto pratici anche nelle passeggiate in centri più piccoli. Una soluzione pratica ed ecologica quindi, ma anche economica, visti i costi di gestione e manutenzione praticamente nulli: niente bollo né assicurazione e consumi dell'ordine di 10 centesimi d'euro a ricarica, con un'autonomia media di circa 25-35 chilometri per ogni "pieno" di elettricità.

Attenzione, però, non è tutto oro ciò che luccica e non tutto ciò che viene classificato come bicicletta elettrica è tale.

motore di ricerca

L'allarme viene dall'**Ancma**, l'Associazione nazionale ciclo motociclo e accessori, secondo la quale nel mercato italiano ci sono veicoli a due ruote fuorilegge, che vengono venduti come "biciclette elettriche", ma in effetti sono veri e propri ciclomotori. «Questi veicoli – spiegano gli esperti – si muovono per l'azione di un acceleratore che attiva un motore elettrico, e non per effetto di un'assistenza dello stesso nel momento in cui si decide di pedalare. Sono pertanto soggetti alla normativa dei ciclomotori: obbligo di casco, di targhetta, d'assicurazione». Dunque la differenza non è da poco e rischia di portarci a inforcare una due ruote che potrebbe rivelarsi insicura e farci affibbiare una bella multa per strada. Ma come si riconosce un modello "a pedalata assistita"? Secondo la legge si tratta di

un "veicolo dotato di un motore elettrico ausiliario avente potenza nominale massima di 0,25 kW, la cui azione propulsiva interviene esclusivamente quando siano stati azionati i pedali e s'interrompe quando il veicolo raggiunge i 25 chilometri orari o prima se il ciclista smette di pedalare". Insomma, niente manopole o altri meccanismi per accelerare perché – se questi

dispositivi vi permettono di far muovere la bici senza sforzarvi di pedalare – allora siete in sella a uno scooter e non a una bicicletta a pedalata elettrica assistita.

lavoro autonomo

Una volta certi delle caratteristiche che ne fanno, secondo il codice della strada, una vera bicicletta, è bene che ne controlliate le dotazioni che possono anche renderla più pratica. Partendo dal peso che può rivelarsi, se troppo alto, un problema quando pedalate senza l'assistenza del motore elettrico (magari perché la batteria è scarica). Proprio la batteria, il cuore di questi mezzi, ha bisogno di qualche considerazione. Controllate i tempi di ricarica e l'autonomia. Nel secondo caso molti dei modelli in commercio assicurano oltre i 30 chilometri di "aiuto" e sono dunque in grado di svolgere degnamente il loro compito. Nei confronti dei tempi di ricarica, invece, le differenze possono essere sensibili. Ci sono biciclette, infatti, a cui occorrono più di 5 ore per "fare il pieno" di energia alla batteria. Un tempo in grado di mettere a dura prova anche il ciclista più convinto... ■

Promozione per i soci Unicoop Tirreno **bici 26" con pedalata assistita** vedere a pagina 43.

viva l'Italia

Danno fiducia, fanno sentire tranquilli, valgono di più. Gli italiani sui prodotti di casa loro non hanno dubbi, secondo una recente indagine **SWG**: il 65 per cento ritiene che ciò che è coltivato o allevato nel Belpaese vale di più rispetto a ciò che proviene da un paese straniero, anzi se i prodotti sono interamente italiani per un quarto degli intervistati valgono il doppio. E crescono ogni anno i fans del made in Italy, soprattutto se si tratta di ciò che mettiamo in tavola: i prodotti italiani danno maggiori garanzie per il 91 per cento degli intervistati, ma anche in altri settori la preferenza cade su quelli "fatti in casa". Meglio vestiti realizzati nel paese dell'alta moda per il 66 per cento dei consumatori, il 55 predilige i mobili italiani, il 49 la pensa così anche per creme, saponi, trucchi ecc. Insomma viva l'Italia!

animal house

Una casa su cinque è ravvivata da un'acquario, una famiglia su tre ha un cane o un gatto, l'11 per cento preferisce gli uccellini e nel 10 per cento delle case fanno capolino piccoli animali che arrivano tra le mura domestiche per lo più da negozi specializzati. Cani e gatti sono un regalo di amici e parenti oppure vengono adottati dopo averli trovati per caso, ma nel caso di Fido uno su cinque viene acquistato da un allevatore, pochi animali domestici vengono comprati su internet. Da una recente indagine emerge anche che ad amare maggiormente gli animali da compagnia – in particolare i gatti – sono le donne, con meno di 54 anni e con un titolo di studio medio-alto, mentre i padroni dei cani hanno più spesso tra i 24 e i 44 anni e sono lavoratori autonomi, gli appassionati degli acquari hanno meno di 44 anni. Sarà sorpreso chi pensava che i cuccioli facessero compagnia soprattutto agli anziani soli: il fattore costo ha un peso significativo e i pensionati, avendo redditi più bassi, non se li possono permettere.



prodotti tipico

a tutto spiano

Un tempo veniva messo a schiacciare tra due assi di legno, oggi è chiuso in gabbia ad asciugare. La lunga tradizione della spianata romana, il tipico salame, anzi mortadella, dalla forma schiacciata.

di Eleonora Cozzella

“Italia paese di poeti, navigatori e santi”. E norcini. Perché la cultura delle carni – in particolare di maiale – conciate, stagionate, conservate grazie al sale, tocca tutte le regioni da Nord a Sud, con peculiarità e differenze significative, legate alle diverse condizioni ambientali e climatiche, che da un lato assicurano la tipicità irripetibile di certi prodotti e dall’altro influenzano e favoriscono

i consumi di determinate tipologie.

Non c’è zona italiana che non vanti salumi-simbolo, tutti figli della trasmissione degli usi e dei saperi che si sono tramandati nei secoli. Basti pensare ai fiori all’occhiello del made in Italy, prosciutti dolci o di montagna, bresaola, speck, culatello.

Quando poi si considerano gli insaccati di carne macinata, le varietà addirittura si moltiplicano. Secondo la proverbiale tradizione degli italici campanili, cambia da comune a comune l’impasto di carni e di diverse parti dell’animale che entrano nel mix da insaccare, la grana dello stesso mix, gli aromi e le spezie che lo arricchiscono; non manca praticamente mai il pepe, ma di volta in volta si possono trovare anche vino, aglio, semi di finocchio, cannella, chiodi di garofano, peperoncino ecc. E poi quanta sapienza degli innumerevoli modi e tempi di affinamento e stagionatura.

salumi dall’Italia

Sfilano nelle macellerie e salumerie d’Italia i più gustosi piccoli capolavori della norcineria: dallo strologhino



del parmense (pregiato perché fatto con la rifilatura dei culatelli) alla soppressa veneta, dalla finocchiona toscana al ciauscolo marchigiano esempio goloso di salame da spalmare.

E poi ci sono tanti tipi di mortadella, in primis la nota “Bologna”, ma molte regioni hanno la propria, con o senza pistacchi, con o senza aggiunta di interiora, con maggiori o minori

percentuali di grasso. Mortadella? Che cosa vuol dire mortadella? In effetti il bello della storia gastronomica del Belpaese è anche che spesso lo stesso alimento può chiamarsi in modo diverso. O può capitare che prodotti diversi abbiano lo stesso nome: magia dell’arcobaleno di tradizioni locali.

prova schiacciante

Così quella che si chiama mortadella romana è in realtà un salame, dalla forma schiacciata. Infatti si chiama anche spianata romana. È una mortadella cruda, cioè, al contrario della classica “rosa”, non viene cotta prima della stagionatura. La sua ricetta è simile, per ingredienti, a quella della corallina. La differenza avviene nelle fasi di insaccamento e di stagionatura. Si tratta di un salume a base di carne di suino (polpa di spalla e rifilatura di prosciutto), con il 25 per cento di lardo pregiato. Ad insaporirlo, sale, pepe in grani e aglio fresco schiacciato nel vino. Le carni magre vengono macinate a grana molto fine per mezzo di un tritacarne e miscelate con lardelli tagliati a mano

a punta di coltello. L'impasto, una volta condito e aromatizzato, viene insaccato in budello naturale di bovino e posto per qualche giorno ad asciugare all'interno di gabbie metalliche (solamente pochi artigiani usano ancora lo schiacciamento tra due assi di legno). Sono queste a conferire la caratteristica forma schiacciata. Poi la fase della stagionatura, che dura da un minimo di tre fino a cinque mesi, avviene in appositi ambienti naturali freschi, molto simili a cantine, dove la ventilazione e la temperatura sono ideali per la maturazione del salame.

antichi romani

Un insaccato storico, censito nell'elenco dei prodotti tipici e tradizionali del Lazio stilato dall'**Arsial**, l'agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura. Il prodotto è da secoli noto nell'intera provincia di Roma, ma purtroppo adesso si parla di produzione a rischio, perché l'industria a volte mette a repentaglio la sopravvivenza delle produzioni artigianali. Che restano tuttavia molto radicate nelle abitudini domestiche della regione. Sono appunto il caratteristico metodo di preparazione, l'uso dell'aglio schiacciato nel vino, l'insacchettatura nel budello dritto (gentile) naturale, l'impiego di gabbie per la fase di asciugatura e gli ambienti naturali per la stagionatura, a costituire i cosiddetti elementi di tradizionalità.

La spianata, di forma cilindrica schiacciata, ha in media una lunghezza di 40 centimetri. Al taglio, le sue belle fette ovali si presentano a grana fine di un colore rosso corallo con grandi occhiate bianche. Al gusto è saporita, aromatica, delicatamente piccantina, e affettata in modo non troppo sottile, se ne apprezza la fragranza. Come gustarla? È più che mai godibile su fette di pane casereccio poco salato e con la pizza bianca di Roma. Ma anche sfiziosa in accostamenti con la frutta (per esempio con i fichi verdi) o può essere usata per riempire arrosti di vitello. ■

INCONTRO DI CIVILTÀ

Oggetti e storie di vita quotidiana al Museo della civiltà contadina di Cave.

Il paese di Cave, in provincia di Roma, prende il suo nome con ogni probabilità dalla presenza di cave di pozzolana (tufo vulcanico) e breccia nella zona. O un'altra ipotesi riporta al significato di "cave" come "valle stretta e buia". Qui sorge anche il museo della civiltà contadina che, in tema di prodotti tipici, potrebbe essere interessante visitare. Il museo ospita oltre un migliaio di oggetti, distribuiti secondo un criterio tematico volto a illustrare gli aspetti legati alla vita quotidiana degli abitanti del luogo, dal lavoro contadino o in bottega alle consuetudini domestiche, attraverso la ricostruzione di contesti ambientali perduti che si traducono in percorsi didattico-informativi: la casa, rappresentata dalla cucina e dalla camera da letto, il mondo agricolo e quello delle attività artigianali.

Una piccola sezione è dedicata alla coltivazione del tabacco, che fino agli anni Settanta del Novecento ha rappresentato un'importante attività produttiva. Il grande salone ospita il settore espositivo dedicato agli strumenti di lavoro relativi ai mestieri tradizionali e più praticati: vi trova posto tra gli altri una grande pressa per la fabbricazione dei mattoni. Completano l'attuale allestimento svariate fotografie di abitanti di Cave nei costumi d'epoca oppure colti in ambientazioni di vita contadina.



L'INTERVISTA

Elio Pace è caporeparto salumi del supermercato di Viterbo. Con lui parliamo della mortadella viterbese, parente stretta di quella romana, una delle diverse varianti che in tutto il Lazio si producono del gustoso salume.

È bello notare che in Italia paese che vai salume che trovi. Qui come chiamate quest'insaccato?

«A Viterbo la mortadella o spianata romana si chiama pressata viterbese. Alcuni la conoscono anche come salamella».

In quali periodi dell'anno viene più consumata?

«Si mangia in particolare dall'autunno alla primavera. Ma i cultori del genere la mettono in tavola volentieri anche d'estate».

E quanto se ne vende?

«Ovviamente dipende dalle dimensioni del negozio. Diciamo che in media da noi circa 120 chili all'anno, a un costo di 17,90 euro al chilo. Lo tagliamo a macchina o coltello, per chi lo preferisce un po' più alto. Molti lo chiedono così alto da farne quadratini per antipasti rustici».

Chi sono i fornitori?

«Ci rivolgiamo da anni a **Sa.Vi. Salumificio Viterbese** e al salumificio **Castelli**».

tonni d'oro

Mercurio a parte, il tonno fa bene perché è magro, digeribile, ricco di proteine, di ferro e selenio, di vitamina A, e dei preziosi omega3.
di Silvia Inghirami

Proteico, magro, vitaminico. E poi buono, morbido, digeribile. Ma anche pratico, semplice, versatile. Controindicazioni: mercurio.

Il tonno sconta i nostri peccati, l'inquinamento marino. Come altri pesci di grandi dimensioni, più è di grossa stazza più accumula nelle sue carni contaminanti come il mercurio, una sostanza dannosa in particolare per lo sviluppo cerebrale e il sistema nervoso di neonati e bambini.

Se quindi per una donna incinta e per i più piccoli è necessario limitare decisamente il consumo di tonno, gli adulti devono solo evitare di esagerare.

mercurio contro

«Dai nostri studi emerge che in esemplari di taglia media, fino a 25 kg, di mercurio se ne trova appena 0,5-0,7 milligrammi per chilogrammo – spiega **Elena Orban** ricercatrice dell'**Inran** – mentre il livello che non va oltrepassato è di 1 milligrammo per chilo di prodotto». Secondo le indicazioni del **Who** e della **Fao**, la dose di mercurio settimanale non deve superare in un adulto i 5 microgrammi per chilo di peso corporeo. Ma dalle analisi dell'**Inran**, nella maggioranza delle confezioni di tonno a pinna gialla in scatola, la quantità è molto bassa, inferiore ai tonni rossi freschi.

Per questo il consumo di tonno non va sconsigliato: «Presenta un ottimo apporto proteico – sottolinea Orban –. Il grasso è variabile in funzione della taglia dell'animale e della parte del corpo (quella dorsale decisamente più magra della ventresca). Ma è anche molto ricco di ferro e di selenio, ha una buona quantità di vitamina A e apporta infine omega3».

bianco, rosso e giallo

Dal punto di vista nutrizionale, non ci sono differenze tra le varie tipologie: pinna gialla o Albacore, tonno rosso o thunnus thynnus, tonno bianco o Alalunga, Bonito o striato.

Il rosso, che si pesca in Sicilia, Calabria e Sardegna, è più raro e costoso, ha una carne più consistente e un sapore



più deciso, mentre il pinna gialla, il più diffuso negli Oceani, si contraddistingue per morbidezza e delicatezza. Considerato più pregiato l'Alalunga, dalle carni bianche con sfumature rosa.

Il tonno migliore è quello in cui la carne risulta compatta e a pezzi grandi: meglio il filetto (cioè la schiena) e la ventresca (cioè la pancia), ma niente va disdegnato; c'è anche chi apprezza il cuore, chi il polmone, chi le uova. In Sicilia considerano una prelibatezza la buzzonaglia, ovvero le parti di filetto più vicine alla lisca, molto scure perché irrorate di sangue, di sapore deciso.

Il valore di un tonno in scatola dipende, però, anche molto dall'olio presente nella confezione: naturalmente la preferenza è data all'extravergine, che però è piuttosto raro. L'olio di semi è utilizzato perché meno costoso ma – secondo alcuni – anche per il sapore delicato, che lascia risaltare quello del pesce.

al naturale

Quanto all'apporto calorico, sarà maggiore nel caso di tonno sminuzzato, affogato nell'olio, e inferiori nel trancio, che assorbe meno condimento. Meglio allora optare per un tonno al naturale, ricordandosi di ricorrere all'olio di oliva nel caso in cui non si finisce subito tutto il contenuto della scatoletta: è importante ricoprire di olio tutto il tonno avanzato, coprire con una pellicola, riporre in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni. Una cattiva conservazione, anche del pesce fresco, configura il rischio di una reazione allergica da istamina, un pericolo che è molto sottovalutato, nonostante possa dare, al di sopra di un certo valore, palpitazioni, mal di testa, nausea e in casi gravi anche difficoltà respiratorie. Quindi, piuttosto che lasciare gli avanzi nel frigo, è preferibile dare sfogo alla propria creatività gastronomica: creme e pâté, polpette e polpettoni, mousse e crocchette, peperoni, zucchine e pomodori ripieni e tanti condimenti per la pastasciutta! ■

ultra violetto

Protagonista di frittatine, al forno con parmigiano e funghi o in semplici frittelle con aglio e prezzemolo. Ma anche crudo il carciofo violetto di Perinaldo, francese di nascita, ligure d'adozione, è una vera prelibatezza.
di Francesca Baldereschi

PESCA SICURA

"Amico dei delfini". È una definizione che possiamo trovare a volte sulle scatolette di tonno, a indicare che il prodotto ha ricevuto la certificazione di Earth Island Institute per il rispetto nella pesca dei simpatici mammiferi amici degli uomini. Ma l'etichetta "dolphin safe" non è sufficiente secondo **Greenpeace** a garantire il rispetto dell'habitat marino e la cattura, insieme ai tonni, di squali, mante e tartarughe. In un rapporto del 2010 l'associazione ambientalista ha riconosciuto che la Coop è tra le poche aziende ad avere adottato precisi criteri per garantire che il proprio tonno provenga da una pesca sostenibile. Questi primi impegni non soddisfano comunque Greenpeace che chiede la creazione di Riserve Marine, chiudendo ampie aree degli oceani alla pesca.



Perinaldo è un piccolo borgo che chiude la vallata del Crosia, all'estremità occidentale della Liguria. Una valle ricca di uliveti, la cui coltivazione è già citata in documenti del XII secolo e dove, pare, i frati minori di San Francesco innestarono i primi ulivi di taggiasca. Meno nota, però, la produzione di un eccellente carciofo, importato due secoli addietro dalla vicina Provenza e acclimatatosi egregiamente in questa zona. Si tratta del "violet" francese introdotto, secondo la leggenda, da Napoleone Bonaparte. Pare che durante la Campagna d'Italia del 1796, dopo una sosta presso una nobile famiglia di Perinaldo, appreso che in zona non si conoscevano gli ottimi carciofi violetti coltivati nella vicina Provenza, Napoleone abbia fatto dono di alcune piantine ai perinaldesi. Da quel momento in poi gli abitanti del piccolo comune lo diffusero negli orti locali. Il **carciofo di Perinaldo**, che è coltivato solo qui e in Provenza, tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare, è senza spine, tenero e non ha barbe all'interno. Necessita di un buon drenaggio e non a caso lo si trova spesso ai bordi dei muretti a secco. Resiste alle temperature rigide, sopporta bene la siccità e non ha bisogno di trattamenti chimici, quasi come un ortaggio selvatico, e si raccoglie da maggio a giugno. I perinaldesi sono molto gelosi di questa rarità e forse è per questo, e non solo per l'esposizione, le caratteristiche del terreno e il microclima locale, che il carciofo violetto di Perinaldo è coltivato solo in questo piccolo centro e non nei paesi limitrofi. Si consuma crudo, in insalata oppure cotto in accompagnamento a carni o selvaggina. Le ricette tradizionali di Perinaldo lo vedono protagonista di frittatine, al forno con parmigiano e funghi, o in semplici frittelle con aglio e prezzemolo.

Alcuni piccoli coltivatori locali, riuniti in un consorzio, lo producono in piccole quantità (circa 55/60 mila capolini ogni anno) e lo trasformano, in parte, in sottoli eccellenti. I germogli del carciofo sono conservati in olio extravergine di taggiasca prodotto dalle aziende olivicole locali e alcuni dei coltivatori sono anche produttori di olio. Un disciplinare di produzione ne regola le modalità di coltivazione e ne garantisce la tracciabilità. La seconda domenica di maggio si svolge a Perinaldo la "Rassegna gastronomica del carciofo di Perinaldo e dell'olio extravergine di oliva taggiasca": nelle vie del paese si tiene un mercatino del prodotto fresco e in quest'occasione è possibile degustarlo cucinato nelle ricette tradizionali locali.

uova di torrone

**La buona Pasqua del torronificio
"Vincenzo Di Iorio" di Dentecane
che ha inventato l'uovo
al torrone.
di Cristina Vaiani**

prodotti dal fornitore



Campane che suonano a festa e uova che si schiudono... ma di cioccolato, bianco, al latte, fondente, ai cereali, nocciolato e persino con scaglie di torrone.

È prima di tutto un torronificio, **Vincenzo Di Iorio**, e uno dei più antichi d'Italia, ancora in mano alla stessa famiglia dai nomi ricorrenti – Federico, Fiorentino, Vincenzo – che l'ha fondato e sempre nel vecchio stabile di Dentecane nel comune di Pietradefusi (AV), dove dal 1750 dà prova di alta pasticceria: biscotti, confetti, nocciole e altre specialità al cioccolato, uova di Pasqua, ma soprattutto torroni, la produzione di punta e la più antica.

Piccola e bella come una bomboniera – così la definisce l'attuale proprietario **Federico Di Iorio** – e persino gloriosa secondo quanto scrive Giovanni Bontempo che la cita tra i supremi esempi del made in Italy insieme a **Balocco** e **Nestlé** ne "Lo stato sociale nel Ventennio": "l'antichissima azienda Di Iorio – si legge a pag. 119 – crea il torrone farcito; l'idea viene brevettata ed è grazie a questa piccola ma gloriosa azienda che il delizioso torrone dell'Irpinia oltrepassa con successo i confini nazionali". Da allora il successo non abbandonerà più il torronificio avellinese che, con 22 dipendenti, tutte donne, si vanta di produrre ancora alla "Vecchia Maniera", quella lenta lavorazione artigianale di una volta che accosta ingredienti genuini di primissima qualità del territorio e che ha dato il nome alla principale linea di produzione. Riconosciuta e premiata il mese scorso tra le "Eccellenze Campane in Europa" dall'Osservatorio Parlamentare Europeo e del Consiglio d'Europa che ha istituito il premio in collaborazione con l'Università Popolare degli Studi di Milano è presente con le sue specialità nelle più rinomate pasticcerie e confetterie campane ma anche della capitale e del Nord Italia, nella Grande Distribuzione come sui mercati internazionali, ospite di programmi Tv e riviste, unica azienda del Meridione ad essere entrata a dicembre 2010 nella top ten stilata dal "Gambero Rosso" per l'indiscussa qualità dei due torroni classici friabili alle nocciole e alle mandorle. Gli dedica uno spazio anche Paolo Massobrio nel suo "Golosario 2010/2011".

la fabbrica di cioccolato

Dove si fanno le uova di Pasqua è una continua giostra di colori e di profumi: tra dolci cumuli di nocciole e cereali si aprono rubinetti che non danno acqua ma cioccolato, veri e propri getti di cacao fuso che va a colmare gli stampi sottostanti, di varie dimensioni a seconda della grammatura. Poi gli stampi si chiudono e inizia la rotazione in una specie di centrifuga simile a un'astronave, che girando a gran velocità, fa aderire il cioccolato alle pareti dello stampo, la cui trasparenza consente di



seguire l'operazione in diretta: appena le uova sono formate, sebbene ancora calde, vengono aperte per inserire le sorprese, dopodiché si lasciano raffreddare fino a che si staccano dallo stampo. Sono così pronte per essere incartate: «anche nella cura dell'immagine per la presentazione del prodotto cerchiamo di essere sempre innovativi – afferma Di Iorio riferendosi all'uovo incartato in trasparente – che mostra al consumatore quanto normalmente le altre aziende tendono a coprire» che è anche la parte più bella del cioccolato, i colori e la naturale lucentezza.

In etichetta le informazioni essenziali, il tipo di uovo e tre costanti che si ripetono sempre: "cioccolato puro", "alta pasticceria" e naturalmente "con sorpresa".

burro cacao

«Utilizziamo solo cioccolati pregiati fatti con burro e pasta di cacao extra, derivati dalla trasformazione diretta di semi di cacao acquistati in luoghi d'origine da fornitori selezionati. Il burro di cacao è di prima pressione, cioè presenta requisiti superiori agli standard minimi di legge. Non utilizziamo, invece, ingredienti e additivi derivati da soia e mais geneticamente modificati né grassi vegetali diversi dal burro di cacao».

Si va dal classico cioccolato al latte superiore o fondente extra, ai vari nocciolati, anche in versione rocher, e ancora dal bianco al fondente 70 per cento». Tra le specialità l'uovo fondente e al latte con scaglie di torrone e quello al cioccolato bianco con cereali caramellati al cacao, entrambi presenti in Coop: ai cereali e al latte con scaglie di torrone in tutti gli iper e nella maggior parte dei super, insieme ai nocciolati bianco e al latte; nei soli Iper la versione fondente con scaglie di torrone.

Nei punti vendita della Campania, dove l'assortimento è più corposo, troviamo anche uova e campane al latte, gran nocciolato, fondente, fondente nocciolato, fondente 70 per cento.

...Pasqua con chi vuoi

«Qualcuno ci avrà sicuramente copiato, ma una cosa è certa: lo abbiamo inventato noi, 30 anni fa». È l'uovo di cioccolato con scaglie di torrone «nato nel nostro laboratorio – insiste Di Iorio mentre rivela qualche segreto di lavorazione –: si frantuma il torrone classico bianco e friabile in forma di granella, come si fa con le nocciole per il nocciolato, e si aggiunge all'impasto. Alla versione originaria al cioccolato fondente, oggi si affianca quella al latte che produciamo da qualche anno per andare incontro a tutti i gusti e devo dire che non mi dispiace».

Quindi tutt'altro che fuori stagione il torrone a Pasqua. «Qui il torrone si produce tutto l'anno – precisa Di Iorio – e non solo perché è ingrediente di uova pasquali e cortecce, le sfoglie di torrone alla nocciola ricoperte di puro cioccolato fondente, ma perché in Irpinia il torrone si mangia sempre; le pasticcerie della costiera amalfitana ma anche della riviera ligure e di molte altre località lo vendono in estate, quello al limone».



Sono 22 le qualità di torrone che «realizziamo – conclude Di Iorio – secondo le antiche tecniche tramandate di padre in figlio, facendoli cuocere a lenta cottura per ben 13 ore e utilizzando solo il miele monoflora delle colline irpine e la frutta secca in alte percentuali – mai inferiori al 50 per cento – anche questa rigorosamente italiana: nocciole di "Giffoni Igp", mandorle delle murge pugliesi e noci di Sorrento».

INFO

Di Iorio Vincenzo sas
via Roma 164, Dentecane (AV)
tel. 0825962097
info@torronediiorio.com
www.torronediiorio.com



67

picnic

tramezzini tanti gusti



Ingredienti per 4 persone:
Pancarrè bianco, ai cereali e integrale
100 g di prosciutto crudo
100 g di prosciutto cotto
100 g di speck
100 g di salmone affumicato
1 scatoletta di tonno
1 confezione di formaggio spalmabile
Gherigli di noci
2 uova sode
1 vasetto di maionese
2 pomodori
50 g di burro
Insalatine miste
Cetriolini e capperi sottaceto
Prezzemolo tritato
Sale e pepe

preparazione:



tempo:
430 min.

costo:



Privare i pancarrè della crosticina e dividerli in triangoli, coprendoli con carta da cucina umida perché non seccino. Sminuzzare il tonno, mischiarlo a pochi capperi tritati e alla maionese fino a ottenere una crema. Spalmare la crema su un triangolino, guarnire con pomodori tagliati sottilissimi e coprire con un altro triangolino sempre spalmato. Mischiare il formaggio con il prosciutto cotto tritato, aggiungere un po' di pepe e preparare i tramezzini aggiungendo gherigli di noci. Spalmare di burro altri tramezzini e farcirli con prosciutto crudo e valeriana. Spalmare ancora burro per speck e cetriolini e per salmone e rucola. Tritare grossolanamente le uova con una forchetta, mischiarle con la maionese, aggiungere una spruzzata di pepe e il prezzemolo e farcire i rimanenti tramezzini.

LA DIETISTA 370 Kcal a porzione

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

Il tonno e il salmone, ricchi in omega3 e selenio, riducono il colesterolo e il rischio del cancro alla prostata. Anche il calcio, oltre a rendere più forti le ossa, inibisce il calcitriolo, un ormone che favorisce l'accumulo di grassi. Inoltre il pesce "grasso" sostituisce i benefici del latte a chi non lo tollera.



Abbinare una birra a scelta, evitando il più possibile le bibite con dominante dolce. Per chi preferisce il vino meglio le bollicine, Dry o Extra Dry.

torta di asparagi e gamberetti

Ingredienti
per 4 persone:
1 confezione
di pasta sfoglia
600 g di asparagi
3 uova
2 dl di panna
20 g di farina
400 g di gamberetti
sgusciati
40 g di burro

Mezzo bicchiere di brandy
Trito di aglio e prezzemolo
Sale e pepe

preparazione:



tempo: 30 min.

costo:



Lessare gli asparagi e tagliare a pezzetti la parte morbida. Rosolarli insieme ai gamberi, con il trito di aglio e prezzemolo nel burro, salare, pepare e spruzzare con il brandy, farlo evaporare e togliere dal fuoco. Sbattere in una zuppiera le uova con la farina, unire la panna, i gamberi e gli asparagi. Foderare con la pasta una tortiera imburrata e distribuire il composto sul fondo. Cuocere a forno già caldo a 180° per 40 minuti.

LA DIETISTA 620 Kcal a porzione

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

Gli asparagi sono molto diuretici grazie all'asparagina e depurativi grazie all'acido aspartico. Ricchi anche di manganese e vitamina A, stimolano il fegato e regolano la pressione.



Va bene uno **Chardonnay**, meglio se del Nord Italia, più profumato e meno strutturato.

spiedini di frittata

Ingredienti
per 4 persone:
12 uova
200 g di piselli
2 peperoni rossi
4 carciofi
2 spicchi d'aglio
Prezzemolo tritato
100 g di pecorino
grattugiato
2 coste di sedano bianco
2 mazzetti di cipolline
2 mazzetti di ravanelli

2 cucchiai di latte
Parmigiano grattugiato
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

preparazione:



tempo: 50 min.

costo:



Abbrustolire in forno i peperoni, privarli della pelle e dei semi, tagliarli a piccoli tocchetti e farli rosolare insieme a un mazzetto di cipolline precedentemente saltate in olio extravergine. Cuocere i pisellini con l'altro mazzetto di cipolline in olio, sale e pepe. Saltare il cuore dei carciofi in olio, aglio e prezzemolo e regolare di sale e pepe. Sbattere le uova con il parmigiano, il latte, sale e pepe e dividerle in quattro ciotole. Amalgamare alla prima il pecorino, alla seconda i piselli, alla terza i peperoni e alla quarta i carciofi (le verdure debbono essere ben scolate dal sugo di condimento, altrimenti le frittate non vengono compatte). Preparare le quattro frittate separatamente quindi tagliarle a pezzi preparandoci degli spiedini di legno e alternandole con pezzi di ravanelli e di sedano.

LA DIETISTA 410 Kcal a porzione

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

Più ricchi di vitamina C delle arance, i peperoni hanno anche provitamina A, fosforo, calcio e potassio, antiossidanti come carotenoidi e composti fenolici. Sono ricchi di acqua come i ravanelli, il vegetale più "liquido" e diuretico. Tanta fibra e qualche proteina "verde" grazie ai piselli, totalmente privi di grassi.



Anche per la frittata si consiglia uno **Chardonnay**.

panfrutto al cioccolato e noci



Ingredienti per 4 persone:

180 g di farina
4 cucchiaini di miele
3 cucchiaini di cioccolato a scaglie
3 cucchiaini di cacao
160 g di amido di mais
2 dl di panna
0,5 dl di rum
Mezzo cucchiaino di bicarbonato
1 cucchiaino di lievito
100 g di gherigli di noci
70 g di uvetta sultanina
100 g di prugne secche
40 g di zucchero di canna
3 uova
40 g di burro

preparazione:



tempo:
40 min.

costo:



Mettere a bagno l'uvetta nel rum e le prugne in acqua tiepida. Stemperare in una casseruola il cioccolato e il cacao con la panna e il miele scaldandoli a fuoco basso e mescolando per 10 minuti. Unire il burro fuso, mescolare e togliere dal fuoco. Meschiare a parte la farina e l'amido di mais con il bicarbonato, il lievito e lo zucchero. Aggiungere poco alla volta il composto, incorporare le noci, le prugne, l'uvetta, tutte spezzettate, il rum dell'ammollo e le uova e amalgamare il tutto. Versare l'impasto in uno stampo imburrato e spolverizzato di farina. Cuocere a forno caldo a 180° per 1 ora.

LA DIETISTA 790 Kcal a porzione

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

Ricche di tiamina o vitamina B1 le noci sono un provvidenziale rimedio contro la retinite diabetica, una delle complicanze del diabete che porta alla cecità. Ricche anche di rame, zinco e vitamina E, aiutano la digestione e proteggono pelle e capelli.



Si consigliano vini corposi e persistenti come un **Vin Santo** o un **Passito di Pantelleria**.

benestare di Massimiliano Matteoni



c'è pasta per te

È vero che la sera si dovrebbe mangiare solo un secondo piatto a base di proteine e lasciare il primo per il pranzo? Se mangio la pastasciutta a cena ingrasso di più che se la mangio a pranzo?
via e-mail

Molti nutrizionisti consigliano di mangiare piatti a base di carboidrati nella prima parte della giornata e la sera limitarsi a fare una cena con un secondo a base di carne o di pesce e nei piani alimentari il primo piatto è riservato al pranzo e il secondo alla cena. Io stesso li elaboro così.

La spiegazione che viene data è che durante il giorno il nostro corpo ha bisogno di bruciare energia per muoversi e anche il nostro metabolismo basale è più alto. Quest'energia sarebbe fornita prevalentemente dai carboidrati che, essendo bruciati nella "fornace" del corpo, non andrebbero a ingrassare il girovita.

La sera i carboidrati, non potendo essere utilizzati per fini energetici (se andiamo a dormire), sarebbero convertiti in grasso. Durante la notte sono molto attivi i processi di replicazione cellulare, i bambini crescono di più e gli uomini si risvegliano dopo otto ore di sonno con una barba che è cresciuta molto di più rispetto alle sedici ore della giornata. Mangiare proteine la sera fornisce al corpo i "mattoncini" necessari per la replicazione cellulare. Ma funziona veramente così? Non ci sono prove scientifiche (almeno per adesso) che dimostrino la validità di queste affermazioni e l'unica discriminante valida per stabilire se una persona ingrasserà o no resta quella della differenza tra le calorie ingerite e quelle bruciate. Se questa differenza è positiva, s'ingrasserà, carboidrati o non carboidrati a cena.

C'è, però, da fare una considerazione: se per cena mangio una pizza margherita (350 g), bevendo solo acqua, introduco circa 900 calorie. Per le stesse calorie mi potrei permettere una cena con 2 etti di filetto di vitello (215 kcal), verdura a volontà (inferiore a 30 kcal), due cucchiaini di olio di oliva (180 kcal), 80 g di pane (220 kcal), una mela (80 kcal), un bicchiere di vino rosso (100 kcal). Totale calorie: 825.



senso e volentieri

Quante calorie si bruciano con il sesso?
via e-mail

In genere tendiamo a sovrastimarle e comunque dipende soprattutto dalla durata dei preliminari. Se escludiamo questi, possiamo stimare che in un amplesso di 5 minuti si brucia circa 15-30 kcal. A patto di non essere dei "maratoneti" del sesso, raramente le calorie bruciate in un amplesso sono significativamente elevate.

UN PIPISTRELLO PER AMICO

Bat Box, una casa per aiutarlo nella caccia agli insetti molesti.

I pipistrelli sono creature che non suscitano forse grande simpatia, ma se solo ne sapessimo di più sul loro conto ci accorgeremmo che hanno tante qualità, soprattutto sono ottimi bio-indicatori della qualità dell'ambiente e la loro presenza indica che in un "certo posto si vive bene" sotto tutti i punti di vista.

I pipistrelli tengono sotto controllo gli insetti ma a causa dell'inquinamento, della mancanza di rifugi sicuri e di ambienti dove poter cacciare, sono diventati animali a rischio: quindi è prioritario impegnarsi per la loro conservazione.

Da qualche anno però i pipistrelli hanno trovato casa alla Coop, grazie ad un progetto nato con la collaborazione del Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze.

Ognuno di noi può dare un aiuto per la loro conservazione acquistando una **Bat Box**, pensata su misura per loro.

Le **Bat Box** sono state progettate insieme al Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze, per garantire il rifugio più adatto ai nostri amici pipistrelli.



**Rifugio artificiale
per pipistrelli
Bat Box**

Dimensioni: 67x37xh6 cm.

€ **22,00**

semiseria

di Simona Marchini



la loro Africa

Volontà, rispetto, dignità: le parole d'ordine della lotta dei giovani africani, una lezione per tutti, il segnale incancellabile che un'umanità onesta, motivata, che vuole un mondo diverso c'è.

Il mondo è cambiato profondamente dagli anni Ottanta in poi e oggi ne verificiamo i segni profondi. Tecnologie, mercato, consumismo, abbassamento del livello culturale, tutto ha contribuito nel bene e nel male a modificare il senso della vita. Cosa ha dato tutto questo al mondo? Di positivo solo un'informazione più estesa e capillare, meno controllata e quindi capace, specialmente per i popoli più oppressi ed emarginati, di stimolare un processo di autocoscienza. Per il resto, vedo più conseguenze negative e aberranti che positive. Nel senso che tutti gli strumenti di comunicazione dovrebbero essere "usati" da persone consapevoli di sé e dei propri valori in parole povere da persone culturalmente robuste e qui il discorso si fa lungo, dai genitori alla scuola ecc. Ne ho parlato perché ho visto Roberto Vecchioni parlare del suo ruolo d'insegnante e mi ha commosso. Sì, perché ogni volta che qualcuno sparge parole di sentimento e sensibilità etica sento che il cuore batte. E non solo a me, per fortuna. So che c'è un'umanità onesta, motivata e civile che vuole un mondo diverso e il mondo in qualche modo lo testimonia. Le manifestazioni degli ultimi mesi, la consapevolezza degli operai della Fiat e il coraggio commovente dei giovani nordafricani. Non so capire perché tutto questo. Spero fortemente per loro in un'evoluzione "democratica" del loro sacrificio. Ma resta comunque un segnale incancellabile: l'affermazione di una volontà, la richiesta appassionata di rispetto e dignità. E questo, sono certa, lavorerà nelle coscienze in maniera irreversibile. Auguri, ragazzi! Di cuore.



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

L'urlo

**Tutti contro tutti:
l'aggressività di questi tempi**

Basic instinct

**Dalle neuroscienze
al neuromarketing,
come funziona il nostro cervello**

Nel nome del padre

**Tra entusiasmo e paura
si diventa papà. Istruzioni per l'uso**

Emma sono io

Nuovo Consumo incontra Emma

nc l'urlo

Impazienti, permalosi, irritabili. Solo un'impressione o l'aggressività è un comportamento sempre più diffuso – e accettato –? Dalla Tv ai modelli politici ai ritmi di vita, aggressivi un po' si nasce e un po' si diventa. Ma imparare a porgere l'altra guancia si può.
di Barbara Autuori

Per strada, a scuola, in ospedale, alle riunioni di condominio, in fila in banca o alla posta. Parole grosse che volano, liti furibonde tra perfetti sconosciuti, risse da bar che vedono coinvolte persone insospettabili. La tendenza all'aggressività sembra in aumento in ogni ambito della società, pronti ad aggredire sempre e comunque. A volte artefici, altre volte vittime dell'arroganza altrui, nessuno può considerarsi più al sicuro dagli attacchi d'"ira funesta".

all'attacco!

Un'escalation preoccupante che tuttavia non deve trarre in inganno: «In realtà oggi non c'è un tasso d'aggressività maggiore di ieri – spiega la psicoterapeuta **Giovanna Carlo**, sottolineando come, a differenza del passato, questa tendenza non sia più né inibita né canalizzata –. Pensiamo alla rigida educazione di un tempo o alle guerre che, con tutto il loro orrore, servivano però a contenere l'aggressività nella vita quotidiana». Freni, dighe, argini che non sono stati sostituiti da valori alternativi: così, una volta abbattuto il muro del bon ton e spazzata via l'ipocrisia dell'educazione all'antica, oggi la società si ritrova priva di leggi sociali certe e riconosciute da tutti. Con effetti negativi che si fanno sentire senza differenze di sesso, età ed estrazione sociale. «Se prima l'aggressività manifesta era considerata appannaggio del maschio di età media e classe sociale inferiore – conferma la psicoterapeuta –, adesso questa tendenza distruttiva si è estesa a categorie insospettabili come le donne e i ragazzini». Ecco così spiegata la metamorfosi che trasforma la vicina distinta ed elegante in una furia alla riunione di condominio o quella dell'irrepressibile uomo d'affari disposto a difendere con le unghie e con i denti l'ultimo parcheggio disponibile.

tutti contro tutti

Una deriva che non è certo arginata da quello che si vede in Tv o al cinema dove l'aggressività è spesso celebrata come un modello positivo. Dai più noti talk show alle cosiddette trasmissioni d'intrattenimento a quelle politiche passando per i film campioni d'incasso ai botteghini, sembra che per vincere e affermare le proprie ragioni l'unico modo sia quello di alzare la voce e a volte anche le mani. «Esempi assolutamente negativi non solo per i più giovani ma anche per gli adulti che possono sentirsi autorizzati a farsi giustizia da soli», dice l'esperta. L'urlo, anziché il buon senso e la ragione. Ma rigare l'auto che ci impedisce di



uscire dal parcheggio, fare una scenata alla persona che ci è passata davanti nella fila, prendersela con i vicini d'ombrellone perché il loro pargolo ci ha riempito di sabbia l'asciugamano sono piccole vendette che difficilmente ci faranno sentire meglio. Sottolinea Carlo: «La catarsi di questi atti è spesso illusoria e momentanea: tornati a casa di solito ci si pente e si sta

malissimo». Se lasciarsi andare all'istinto aggressivo dunque non è la soluzione, una strada alternativa è tentare di neutralizzare la carica d'aggressività che ci circonda e che si aggiunge a quella latente in ognuno.

la quiete dopo la tempesta

Un esercizio da svolgere soprattutto in presenza dei figli: davanti a una scena televisiva eccessivamente violenta o a una lite verbale troppo accesa (di quelle a cui la prima serata ci ha talmente abituati da meravigliarsi se è tutto tranquillo) l'unico modo per spegnere l'aggressività dello schermo è spegnere la Tv. «Un'azione – aggiunge Carlo – che va supportata con la critica esplicita di certi comportamenti così come vanno sempre contenuti certi atteggiamenti aggressivi dei figli verso i genitori». E se proprio non si riesce a trattenere la propria aggressività lasciandosi andare a sfuriate e ritorsioni, con il senno

ENERGIA RINNOVABILE

Il lato buono dell'aggressività.

Derivata dal latino ad-gradior, letteralmente andare verso, "aggressività" è una parola dal contenuto neutro che indica una pulsione che ha ogni essere vivente. Si connota negativamente quando degenera in una tendenza distruttiva verso se stessi o verso gli altri. Espressione d'energia vitale, può trasformarsi in mille cose anche positive. Nei suoi studi sugli animali l'etologo Konrad Lorenz ha evidenziato come in certe specie i rituali aggressivi tra maschi si sono tramutati nel tempo in rituali amorosi. Negli esseri umani, in particolare negli adolescenti, la distinzione tra aggressività ostile e creativa si deve allo psicologo e psicanalista tedesco Erik H. Erikson autore del manuale "Infanzia e società": alla versione distruttiva tipica delle persone piene di conflitti interiori si contrappone una forma di aggressività creativa che fa della frustrazione lo strumento per fronteggiare e superare le difficoltà in maniera inaspettata e innovativa.



tempi moderni
a cura di Rita Nannelli

SOGNI RIVELATORI

Per misurare il grado d'aggressività di solito si ricorre a test proiettivi in cui la persona da esaminare non può controllare le proprie risposte. Nei bambini si utilizza il disegno, negli adulti sono i sogni a rivelare le cariche aggressive inesprese.

Ecco qualche indicazione utile per una valutazione "fai da te".

- > Personaggi con i denti bene in vista, unghie affilate e un bel coltello appuntito: se gli schizzi dei pargoli di casa sono popolati da elementi del genere è bene che genitori ed educatori rizzino le antenne.
- > Notti affollate da bande di terroristi, mafiosi o nazisti torturatori: la vostra carica aggressiva è così inconsapevole da apparire anonima e priva di un'identità. Non c'è ancora di che preoccuparsi.
- > Se tigri, pantere e altre belve feroci passeggiano nella vostra camera da letto durante la fase REM, significa che la vostra aggressività è ancora molto selvaggia. Dovete addomesticarla per sfruttarne la portata energetica. Mai reprimere, piuttosto trasformare.
- > Tutte le notti litigate e fate terribili scenate alla stessa persona mentre questa neppure vi ascolta: ad occhi aperti mettetela su una mongolfiera e dopo aver visualizzato ogni particolare, lentamente immaginate di sciogliere i nodi e liberarvi della zavorra. Il vostro antagonista a bordo si libra nel cielo, sempre più in alto, fino a sparire insieme con l'ostilità che nutrite verso di lui.
- > Se vi capita di sognare spesso un tremendo terremoto significa che vi arrabbiareste molto meno se aveste il coraggio di introdurre nella vostra routine quotidiana un cambiamento radicale.

di poi si può comunque fare qualcosa per restituire parte dell'armonia cancellata. «Un piccolo gesto di riparazione simbolico – consiglia l'esperta – che ricostruisca in parte le cose dentro e fuori di noi». Cedere il posto sull'autobus, aiutare la signora in difficoltà a portare la spesa, lasciare l'ascensore al vicino antipatico, un abbraccio al figlio che ci ha fatto uscire dai gangheri: azioni da poco – si fa per dire – che aiutano a sgombrare le macerie d'emozioni lasciate dal terremoto provocato dalla nostra aggressività. ■

the Queen

"La regina del moderno", in arte Tamara De Lempicka, più che una pittrice, un'icona femminile. In mostra a Roma.

Vi ricordate lo spot **Campari Red Passion** di qualche anno fa, quello con i graffi sulla schiena del modello stile Anni Venti che scende dalla scalinata con alcune gigantografie ai lati? Sono opere di Tamara De Lempicka, la pittrice di origine polacca, che ha fatto parlare di sé (vita e opera d'arte facevano tutt'uno) in Europa e l'America negli "anni folli" tra le due Guerre, anche oggi "icona" d'eleganza, trasgressione, individualismo, lusso e bellezza, per la pubblicità appunto – profumi e gioielli oltre che liquori – e il cinema: ci sono copie di suoi quadri nei corridoi percorsi da Brad Pitt nel film **Vi presento Joe Black**, è collezionata da nomi famosi come Barbra Streisand e Jack Nicholson. Tamara de Lempicka è davvero "la regina del moderno" come si intitola la mostra al Complesso Monumentale del Vittoriano, a Roma – aperta fino al 10 luglio –, dedicata a quest'artista cosmopolita e simbolo dell'Art Déco, che visse in Russia, a Parigi, in Italia, per approdare poi negli Stati Uniti e passare gli ultimi anni della sua vita in Messico. In

mostra 80 dipinti, da **La sciarpa arancione al Nudo con grattacieli**, da **Il telefono** ai 5 nudi de **La bella Rafaëla**, alla **Giovane fanciulla con i guanti** – e 40 disegni, 50 fotografie d'epoca – alcune delle quali inedite – che documentano il "personaggio" stravagante di Tamara, ritratta quasi sempre come una diva del cinema Anni Trenta, 1 film in cui la Lempicka si colloca davanti alla macchina da presa, 13 dipinti di artisti polacchi che frequentò in Francia e a Varsavia. Diverse opere



mai esposte in Italia, tra cui un importante quadro del 1923, **Portrait de Madame P.** (nella foto), finora considerato perduto, noto solo attraverso un'antica foto in bianco e nero. Si riconosce subito un quadro della pittrice che mischia cubismo e futurismo russo e francese, "ritorno all'ordine" italiano, "realismo magico" tedesco, "realismo" polacco, rielaborati in linguaggio nuovo e personalissimo: inconfondibili le sue donne taglienti nelle forme, morbide nei visi dolci incorniciati da cascate di capelli a ciocche, a boccoli morbidi, con gli abiti ad ampie volute, con drappeggi e insenature oscure tutte da svelare. Donne contemplate da uno sguardo maschile, che aspettano di essere corteggiate, ma riservandosi il "lusso" di scegliere o di non scegliere affatto. Come proprio lei, "la regina del moderno", fece con D'Annunzio che le dedicò la poesia "La donna d'oro" insieme a un portagioie con un anello di argento massiccio, sormontato da un gigantesco topazio. Tamara non ebbe bisogno del sostegno del Vate per avere successo, ma il suo topazio lo tenne fino alla fine dei suoi giorni.

Info: Tamara de Lempicka. La regina del moderno fino al 10 luglio, Complesso del Vittoriano, via San Pietro in Carcere (Fori Imperiali), Roma; tel. 066780664; e-mail: segreteria-vittoriano@comunicareorganizzando.it; www.beniculturali.it



basic instinct

Perché scelgo una cosa invece di un'altra? La risposta dal neuromarketing che misura e analizza con metodo e strumenti scientifici che cosa accade nel cervello – anzi nei cervelli – quando si assaggia un prodotto, si vede una pubblicità o si prende una decisione d'acquisto. E a decidere – non solo quando si compra – è la parte della testa che non ti aspetti, quella che ragiona meno.

di Patrice Poinsette



Risonanza elettromagnetica funzionale, sensori elettrici ed elettroencefalografia, ovvero tecnologie mediche per studiare i meccanismi della persuasione e i processi decisionali d'acquisto. Questo l'obiettivo del neuromarketing che applica le tecniche e le conoscenze delle neuroscienze (campo interdisciplinare dedicato allo studio biologico del cervello) al comportamento del consumatore per capire, tramite l'osservazione delle zone cerebrali attive durante il processo decisionale, che cosa accade nelle nostre teste in risposta a stimoli promozionali. I primi esperimenti risalgono al 2003 a cura del Dottor Clinton Kilts dell'Università di Atlanta (USA): da essi risulta che siamo maggiormente attratti dai prodotti con cui ci identifichiamo, rispetto all'immagine mentale che abbiamo di noi.

capo... giro

Bella scoperta, direte voi. Ma la vera novità, al di là del comune buon senso, è che la scienza oggi mostra chiaramente quale area cerebrale si accende di fronte a una decisione e non è proprio quella che ci si aspetterebbe. Non è cosa da poco perché, grazie ad un processo sistematico d'acquisizioni di dati, ci fornisce una descrizione precisa, fattuale e quantitativa dei meccanismi cerebrali della decisione. Concretamente? Si tratta di osservare, misurare e analizzare che cosa ci passa per il capo quando si assaggia un prodotto, si vede una pubblicità o si prende una decisione d'acquisto. L'esperimento più conosciuto è quello realizzato a Houston (Texas, USA): gli scienziati hanno studiato le preferenze dei consumatori per due bevande, la Pepsi e la Coca-Cola. L'esperimento in doppio cieco mostra un'equa ripartizione dei giudizi tra le bibite mentre, sapendo la marca, gli intervistati manifestano una netta preferenza per la Coca-Cola.

Risultato: quello che dichiara il consumatore non è, nella maggior parte dei casi, affidabile perché il nostro modo di scegliere non è razionale, ma "animale".

seno dunque sono

Le neuroscienze mostrano che è il cervello primitivo (archipallium o cervello rettile) a decidere mentre la coscienza prova soltanto a trovare una spiegazione (e una giustificazione, ndr) alle scelte della parte più "istintiva" di noi. G. Clotaire Rapaille, antropologo ed esperto di mercato franco-americano, conferma l'esito dell'esperimento: «Le ricerche di mercato tradizionali sono troppo "corteccia", cioè pensano troppo [...]. In base alla mia esperienza ritengo che nella maggior parte dei casi la gente non abbia idea del motivo per cui fa quello che fa. Non ne ha idea e quindi cerca di inventarsi qualcosa che abbia un senso [...]. Come posso decifrare questo tipo di comportamento che non è verbale? La mia teoria è molto semplice: il rettile vince sempre. Non mi interessa quello che vuoi dirmi dal punto di vista intellettuale. Preferisco il rettile. Perché? Perché il rettile vince sempre». Molti esperti, come l'americano Frank Luntz (consulente politico e aziendale), riconoscono il ruolo fondamentale delle "strutture antiche" del cervello umano e il potere delle emozioni. Dice Luntz: «l'80 per cento della vita è fatta di emozioni, e solo per il 20 per cento di intelletto. Mi interessa molto di più come ti senti piuttosto che cosa ne pensi».

a testa scoperta

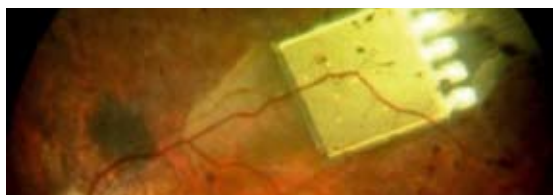
Limitandoci ai prodotti, prendiamo l'esempio di una bottiglia: la sua forma può essere percepita con la vista e il tatto. Che cosa fanno in questo caso le neuroscienze? Cercano di capire quale senso prevale nella scelta del prodotto in modo da adattare non solo la pubblicità ma anche la concezione del prodotto, curando la forma



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

punto di vista

Rilevare oggetti, luci e migliorare le capacità visive di chi ha problemi. Grazie a un chip posizionato dietro la retina oggi è possibile.



Ci si prova da cinquant'anni, ma nessuno finora è stato in grado di mettere a punto un dispositivo in grado di restituire la vista a chi l'ha perduta. Il massimo che è stato raggiunto è una sorta di telecamera esterna collegata direttamente al nervo ottico in grado di restituire segnali luminosi piuttosto grossolani. Quello che è stato fatto all'Università di Tubinga in Germania, invece, è un passo concreto verso la "riparazione" bionica dell'occhio umano. Si tratta di un chip impiantabile sottopelle che, se non restituirà completamente la vista, permette però di rilevare oggetti, luci e di migliorare consistentemente le capacità visive nelle persone affette da problemi alla retina, tra cui la retinite pigmentosa. Il nuovo chip, impiantabile sotto pelle, è stato messo a punto da un gruppo di ricercatori guidati da Eberhart Zrenner in collaborazione con gli studiosi dell'azienda Retina Implant AG. I risultati dello studio, che hanno visto coinvolti 11 persone con diverse patologie alla retina, sono stati pubblicati sulla prestigiosa rivista "Proceedings of the Royal Society B". Il chip viene alimentato da un dispositivo esterno posizionato dietro l'orecchio e converte la luce che entra nell'occhio in impulsi elettrici che vengono immessi nel nervo ottico. L'esperimento non ha funzionato solo su quelle persone in cui la degenerazione della retina era troppo avanzata, ma la maggior parte dei pazienti è stata in grado di individuare oggetti luminosi e i risultati migliori sono stati ottenuti quando il chip è stato posizionato proprio dietro la retina, nella zona centrale della macula (l'area centrale della retina che contiene i fotorecettori deputati alla trasformazione dell'energia luminosa in impulsi elettrici). Un paziente finlandese è stato addirittura in grado di riconoscere posate e bicchieri su un tavolo, un orologio e distinguere sette diverse tonalità di grigio. È stato anche capace di muoversi in una sala piena di persone. Certo, non sarà la vista vera, ma questo sistema è davvero il primo che consente in qualche modo di rimpiazzare la funzione della retina con un dispositivo installato all'interno dell'occhio stesso, ed è verosimile che nell'arco di una decina d'anni sia diventato così sofisticato da restituire una speranza a milioni di persone che non possono più vedere.

7 CERVELLI...

...anzi tre. I nostri cervelli visti da vicino.

Chi pensava di essere razionale e riflessivo perché amante dell'ordine, rigoroso, abitudinario, un po' ripetitivo dovrà ricredersi. A guidarlo è la parte più istintiva e primitiva del cervello che, come dimostrano le neuroscienze, è suddiviso in tre parti che comunicano fra loro, ma che possiedono ciascuna una funzione specifica. Allora vediamo da vicino "che cosa abbiamo in testa".

Cervello pensante (neocorteccia) È la materia grigia, sede del ragionamento, tratta i dati razionali e condivide le sue deduzioni con gli altri due cervelli.

Cervello limbico È la sede delle emozioni, controlla il Sistema Nervoso Autonomo e avvia le azioni rapide, dallo stress ai traumi affettivi o emozionali.

Cervello rettile o primitivo Guidato dagli istinti, è la sede degli impulsi. Ha soprattutto una funzione esecutiva. Non analizza, non riflette, si accontenta di eseguire. Risponde a sei stimoli specifici:

Egocentrico È il centro del Io, s'interessa solamente al suo benessere e alla sua sopravvivenza.

Sensibile ai contrasti Prima/dopo, sicuro/rischioso, con/senza gli permettono di prendere decisioni rapide senza rischio.

Ama le informazioni tangibili Cerca sempre quello che è familiare, amichevole, immutabile e che può essere riconosciuto subito. È incapace di concepire concetti come "soluzione flessibile", "architettura evolutiva" senza sforzo e scetticismo.

Si ricorda solo dell'inizio e della fine Dimentica quello che si trova fra due punti.

È visuale Il nervo ottico è fisicamente connesso al cervello primitivo, trasmette 25 volte più informazioni che il nervo auditivo.

È principalmente attivato dalle emozioni.

– se è l'occhio che conta – o la scelta del materiale se prevalgono le sensazioni tattili.

La scienza dunque la sa lunga su che cosa vuole il nostro cervello, ma poche aziende ci fanno per adesso ricorso. Uno studio serio richiede tempo, da sei a dodici mesi, e soprattutto soldi, un test costa mediamente 1.000 euro a persona e l'utilizzo della macchina (scanner) è dispendioso: oltre al costo altissimo dell'apparecchiatura, c'è bisogno di una stanza isolata e di scienziati specializzati.

In ogni caso del neuromarketing non c'è d'aver paura. Ancora molto lontano dalla manipolazione a grande scala, non è in grado di fornire ricette magiche ai pubblicitari perché gli esperimenti non consentono di sapere come operare sul cervello per indurre un certo comportamento. Nonostante risonanze e sensori nelle nostre teste non si è (ancora?, ndr) trovato il pulsante "compra". ■



nel nome del padre

Tra paura, eccitazione, senso d'inadeguatezza e meraviglia, papà non si nasce, si diventa.

di Benedetta d'Alessandro

Euforia, smarrimento, incredulità, confusione. Gli uomini, quando la partner comunica loro di essere in dolce attesa, provano sentimenti ed emozioni contrastanti. «Se per la donna il test di gravidanza positivo corrisponde a un dato biologico ed emotivo immediato, nel corpo del papà l'idea di un bambino abita solo nella mente e le reazioni nell'imme-



diato possono essere diverse» spiega **Alberto Pellai**, medico e psicoterapeuta dell'età evolutiva nonché autore della collana "I libri del papà" (San Paolo Edizioni). C'è, infatti, chi sceglie la fuga intensificando le attività usuali, dal lavoro al calcetto con gli amici, prima del grande cambiamento. «I mesi della gravidanza diventano così il tempo della sospensione e i futuri papà vivono questo periodo con poca immedesimazione», sottolinea Pellai.

immaturi

Una difficoltà quasi culturale che vuole gli uomini incapaci di andare oltre una semplice pacca sulla spalla invece di trovare le parole adatte a questa nuova condizione. Uno stato d'animo evidentemente più diffuso e attuale di quanto non si creda dal momento che **Lei**, canale 125 di Sky, il mese scorso ha mandato in onda **Papà per caso**, docu-reality su come "laurearsi" padre. Protagonisti del programma sei uomini irresponsabili e immaturi che attraverso sedute, terapie di gruppo, attività e colloqui hanno cercato di trasformarsi in genitori coscienti e consapevoli del ruolo che li aspetta. E se l'incubo di montagne di pannolini da cambiare o d'interminabili notti insonni può provocare in alcuni un istintivo desiderio di fuga, c'è invece chi apparentemente si mostra già calato nel personaggio del papà modello: uomini che alla notizia della gravidanza si buttano a capofitto nella ricerca degli accessori più adatti, dall'ultimo modello di scaldabiberon a quello del

passaggio passando per l'allestimento della stanzetta. «La terza reazione – continua Pellai – è quella del papà che invece la stanza del proprio figlio la costruisce nella sua mente: uno spazio mentale nuovo, esclusivo e dedicato solo a lui». Una gravidanza "di testa" che può essere facilitata entrando in contatto con chi è già diventato

papà: «Confrontarsi e dialogare con chi ha già fatto quest'esperienza può essere utile e rassicurante. Così come parlare con la propria compagna dei timori e delle paure che inevitabilmente accompagnano un passaggio della vita tanto delicato», consiglia l'esperto.

una dolce attesa

Per affrontare con sincerità le proprie debolezze o il senso d'inadeguatezza rispetto a un evento che appare enorme, un esercizio utile può essere quello di raccontare e raccontarsi la propria esperienza di figlio: una sorta di viaggio a ritroso per razionalizzare ciò che di positivo e negativo c'è stato nel rapporto con il proprio padre. «I legami passati spesso sono la migliore chiave di lettura dei legami che verranno», avverte Pellai che sottolinea come per godersi appieno la dolce attesa sia assolutamente indispensabile per i futuri padri esserci fin dal primo momento. Partecipare ad ogni visita, controllo, ecografia, affiancare la compagna durante gli incontri di preparazione al parto, immaginarsi in sala parto, ma soprattutto prendersi dopo la nascita un periodo per stare insieme a mamma e figlio. «Per lavorare – sottolinea lo psicoterapeuta, papà di quattro pargoli – abbiamo tutta la vita: oggi padri si diventa una, due, massimo tre volte. Momenti unici, irripetibili e preziosi da vivere con il tempo della calma e della tranquillità». Perché ogni bambino che nasce fa nascere anche un papà. Per sempre. ■

non tutti sanno che...

... Il "rimbambimento" che colpisce tanti neopapà non appena prendono in braccio il proprio cucciolo ha anche una spiegazione chimica. La nascita di un batuffolo di pochi chilogrammi è, infatti, in grado di produrre un cambiamento organico nell'uomo che inizia a produrre meno testosterone e più prolattina, con un aumento immediato della tenerezza a sfavore dell'aggressività.



le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

a regola d'arte

Valorizzare il quartiere popolare di Librino a Catania, sensibilizzare all'arte, creare legami sociali più forti attraverso la cultura. Ma la Fondazione Fiumara d'Arte aiuta anche tanti giovani a conoscere la Costituzione e la storia dell'Italia.

SEI PIÙ FORTE PAPÀ

Più diritti per i neopapà dall'Unione Europea.

L'Unione Europea in favore della famiglia e dei papà. Secondo una proposta di direttiva presentata all'Europarlamento non solo il congedo di maternità dovrà salire a 20 settimane pagate al cento per cento, ma i padri avranno il diritto di stare accanto a compagne e figli almeno due settimane a salario pieno. Un diritto riconosciuto anche ai genitori adottivi. E se per le neomamme italiane la proposta di Strasburgo porterebbe a un lieve miglioramento della busta paga, per i neopapà e per l'intero nucleo familiare il salto sarebbe davvero rilevante: al momento, le due settimane previste (ma prese solo da 1 papà su 5) sono garantite solo se la neomamma torna al lavoro o in altri casi particolari. Sulla falsariga di quanto proposto in Europa, nel Belpaese è allo studio un "Congedo di paternità obbligatorio" di quattro giorni a stipendio pieno. Un tassello importante per dare all'istituto della famiglia italiana strumenti legislativi più efficaci per organizzarsi e mettersi al pari di altri paesi europei. A guidare la classifica dei membri dell'UE più virtuosi in materia di congedo di paternità è la sempre civilissima Svezia dove ai neopapà sono riconosciuti ben 30 giorni retribuiti da poter suddividere nell'arco di un anno. Seguono poi i padri francesi con 11 giorni e quelli spagnoli con 4 obbligatori più altri 30 facoltativi. Solo 72 ore retribuite a disposizione per portoghesi, tedeschi e inglesi anche se nel 2007 in Gran Bretagna il congedo parentale ha avuto come testimonial d'eccezione il ministro degli Esteri David Miliband che lo utilizzò dopo aver adottato il secondo figlio.

BABBO COOP

I papà, dipendenti di **Unicoop Tirreno**, possono usufruire dell'astensione facoltativa (o congedo parentale) per un periodo massimo di 10 mesi complessivi tra i genitori entro gli 8 anni di vita del bambino. Per la nascita del figlio è previsto anche un permesso speciale: il Contratto Nazionale di Coop (art. 128) riconosce, infatti, un giorno di permesso retribuito ai babbi che lavorano.

Messinese, 54 anni, un destino da imprenditore edile nell'azienda di famiglia, nel 1982 **Antonio Presti** cambia completamente vita e crea la **Fondazione Fiumara d'Arte**, il parco di sculture all'aperto più grande



d'Europa, di cui è presidente. Tra progetti ispirati all'arte e alla bellezza, da dieci anni la Fondazione è impegnata nel popolare quartiere di Librino a Catania (www.librino.org).

Qual è l'ultimo progetto avviato?

«Una serie di laboratori di fotografia che, partendo da cento ragazzi di Librino, abbracciano l'intera città attraverso una rete di cinquanta scuole. La finalità non è solo quella di valorizzare il quartiere con un'occasione di formazione ai più giovani, ma anche di creare legami sociali attraverso la sensibilizzazione all'arte degli abitanti e in particolare alla fotografia».

A cosa si ispirano questi novelli fotoreporters?

«Oltre che al luogo in cui vivono, ai loro ambienti familiari, culturali e sportivi abbiamo pensato a un lavoro parallelo su vari articoli della Costituzione. In un tempo senza buoni esempi, per i nostri giovani diventa ancora più importante riscoprire la storia della nostra Nazione».

Cosa ne sarà delle loro foto?

«Diventeranno un archivio socio-antropologico nonché patrimonio del museo fotografico all'aperto che nascerà con la supervisione artistica del fotografo iraniano Reza e con il contributo di settanta fotografi siciliani. Alcuni scatti saranno installati sulle facciate dei palazzi, gli altri potranno essere proiettati nel quartiere e non solo».

Amante dell'arte e della bellezza, però non le piace essere definito "mecenate".

«Mecenate è chi destina parte dei suoi beni materiali all'arte. Io, invece, ho scelto di affermare e restituire la bellezza in senso civile e a questo ho dedicato non solo il mio capitale, ma anche tutta la mia esistenza».

Anche il suo museo-albergo a Castel di Tusa è ispirato all'arte.

«Venti stanze di atelier sul mare (www.ateliersulmare.it) sono opera di altrettanti artisti di fama internazionale che hanno dato vita a capolavori unici. I proventi di questo nuovo modo di godere l'arte finanziano i progetti della Fondazione che non ha mai preso un euro di denaro pubblico».



Emma sono io

Da Amici al Festival di Sanremo il successo di Emma Marrone, in arte Emma, con cui abbiamo parlato di musica, di giovani, di donne.

di Maria Antonietta Schiavina

La musica per lei è sempre stata un'esigenza vitale, come bere, mangiare, dormire, respirare. Sì, perché **Emma Marrone** – 26 anni, nata a Firenze e vissuta in provincia di Lecce, terza classificata insieme ai **Modà** al **Festival di Sanremo 2011**, con la canzone "Arriverà" – ha mangiato pane e note fin da piccolissima, "costretta" affettuosamente dal padre Rosario, chitarrista, che la portava con la sua band nei locali e nelle piazze a cantare sul palco le canzoni di Mina. Fra gli applausi del pubblico, che già vedeva in quella piccola donna un futuro talento.

«In realtà avrei voluto diventare una campionessa di ginnastica – rivela Emma – e se non fosse stato per mio padre, ma anche per le insistenze della mamma che lo appoggiava totalmente nelle sue decisioni, pur adorando la musica, l'avrei tenuta soltanto come hobby». Invece il talent show **Amici** prima e il terzo posto al Festival di Sanremo poi hanno aperto per la cantante salentina una strada tutta in salita, incoronandola a pieno titolo fra i big della musica.

Emma, tu sei l'esempio di come i tanto criticati talent show in certi casi servano davvero.

«Non sempre, però, le cose vanno per il meglio, perché la prima volta che ho partecipato a una di queste gare, a 19 anni, mi è andata male, anche se quel flop non è stato del tutto negativo perché mi ha permesso di avere il tempo di maturare».

Amici, invece, è andato benissimo e ti ha aperto le porte del successo.

«E pensare che alle selezioni mi ha iscritto la mamma contro la mia volontà! Io le dicevo: "ormai ho 25 anni, sono troppo vecchia, devo pensare al mio futuro in modo concreto". Ma lei ha insistito ed è stata la mia fortuna, anche perché a quel punto ero diventata forte e potevo perciò affrontare i problemi in modo più razionale».

Hai detto in un'intervista di voler bene a Maria De Filippi come a una seconda mamma. Un po' esagerato non trovi?

«Maria mi ha aiutato moltissimo e si è dimostrata



una persona splendida. Perciò per lei provo davvero un grande affetto e non ci trovo nulla di male in questo».

Si dice che sei una sua protetta. La cosa ti dà fastidio?

«Non mi sento il prodotto di nessuno e ho lottato per emergere con tanta tenacia. Però sono orgogliosa di avere la stima di Maria. E, se essere protetti significa questo, la cosa non può che farmi felice».

Parliamo di un tema ancora molto dibattuto dalle cronache, il caso Ruby e la facilità con cui tante ragazze vogliono arrivare al successo. Più volte, a tale proposito, tu hai dichiarato che non ti senti di giudicare un certo tipo di comportamento. Nel senso che lo scusi?

«Non lo scuso, ma non voglio neppure puntare il dito accusatore... Prima di giudicare bisogna vedere cosa c'è dietro la storia di ogni persona ed essere femministe vuol dire anche sentirsi unite alle altre donne senza

condannare chi non la pensa come noi».

Fra i giovani hai molti fan e il tuo modo diretto di parlare piace ai ragazzi, che vedono in te una persona decisa ed equilibrata. Ma cosa ne pensi degli adolescenti che devono appartenere sempre a un branco per sentirsi sicuri?

«Quando si è molto giovani, se non si sta in un gruppo e non si pensa come gli altri si rischia la solitudine e questo fa sì che si soffra molto. Ma è colpa della nostra società e della cattiva cultura del diverso, che non viene accettato in quanto tale».

Che differenza c'è secondo te fra gruppo e branco?

«La differenza sta nel modo di agire. Ai tempi di mio padre e mia madre magari ci si riuniva per bere una bibita o fare quattro chiacchiere. Oggi, invece, ci si ritrova per andare a picchiare qualcuno o per compiere gesti eccessivi e pericolosi. Sono cambiati i modi, non ci si aggrega più per avere delle amicizie vere, ma per altri motivi. Naturalmente questo non vale per tutti, perché i bravi ragazzi ci sono ancora, solo che a far parlare sono sempre quelli che combinano guai».



triplavu a cura di Luca Carlucci

mano d'opera

La storia di **Google**, uno dei colossi del web mondiale, è per molti versi ammirevole. Nata come motore di ricerca di straordinario successo – grazie alla sua rivoluzionaria semplicità d'uso e all'efficacia dei sottostanti algoritmi di ricerca e indicizzazione dei siti –, l'azienda californiana non s'è mai seduta sugli allori, ma ha costantemente reinvestito gli enormi profitti realizzati in nuovi progetti e funzionalità.

L'innovativo sistema di webmail **Gmail**, le **Google Maps**, il più completo e potente sistema di mappe on line, la suite di strumenti office **Google Docs** che permette di editare documenti di testo e fogli di calcolo sull'internet in maniera collaborativa, e poi **Google Earth**, **Google Reader**, **Google StreetView** sono solo alcune delle tessere dell'ormai vasto mosaico di Google. Un "ecosistema" in continua evoluzione che recentemente si è arricchito di un nuovo particolare pezzo che ha fatto e farà la gioia degli amanti dell'arte di tutto il mondo: **Google Art Project** (www.googleartproject.com). Si tratta di un'applicazione nata dalla collaborazione tra alcuni dei più prestigiosi musei d'arte al mondo e Google stessa che permette all'utente di visitare le collezioni di questi musei attraverso il computer. I musei partner sono attualmente diciassette (ma è una lista destinata ad arricchirsi), e vanno dagli Uffizi di Firenze alla National Gallery di Londra, dal Metropolitan di New York al Van Gogh Museum di Amsterdam, dal Reina Sofia di Madrid alla Galleria di Stato Tretyakov di Mosca. Per usare Art Project non è necessaria alcuna registrazione: è sufficiente andare sul sito, scegliere un museo dalla lista, ed ecco che vi ritrovate immersi in una riproduzione fotografica a 360° (si tratta della stessa tecnologia usata per la mappatura fotografica delle città di **StreetView**) dei reali spazi del museo, perfettamente navigabili tramite il mouse e gli strumenti a schermo. Potete così muovervi di stanza in stanza, soffermandovi ad ammirare tutte le opere esposte, mentre la barra laterale vi offre notizie e informazioni su ciò che state guardando. Alcune opere, contrassegnate dal segno "+", sono poi disponibili ad altissima definizione: è sufficiente cliccarci ed entrate letteralmente dentro, riuscendo ad esplorarle a un livello di dettaglio mai visto prima.

Ma non finisce qui. Se avete un account Google, potete creare la vostra personale galleria d'arte pescando le opere che v'interessano dai vari musei, scegliendo poi se vederle intere o selezionandone dettagli, con in più la possibilità di scrivere note e appunti al margine, e ovviamente di salvare il tutto per poi condividerlo con chi vorrete.

IN BELLA MOSTRA

Per chi ama l'arte internet è il mezzo migliore per tenersi al corrente su mostre, esposizioni ed eventi culturali nel Belpaese.

Si può partire dal sito **Le mostre d'Italia** (www.italiamostre.org), un po' scarso, ma a suo modo efficace. Se ciò che vi interessa è semplicemente visualizzare la lista di che cosa succede in una data regione o città nel tal periodo, questo è il sito giusto. Di ben altro spessore e ricchezza è l'ormai storico sito **Exibart** (www.exibart.com), un vero e proprio portale in lingua italiana dedicato all'arte. Non solo calendario d'eventi, dunque, ma risorsa completa, ricca di recensioni, interviste, segnalazioni e luoghi di discussione, con un occhio di riguardo al panorama nazionale ma senza trascurare la scena internazionale. Exibart offre anche un'applicazione per smartphone – per il momento solo per **iPhone** – per tenervi al corrente, via cellulare, su quali e dove sono gli eventi culturali del giorno e per accedere a molti altri contenuti offerti dal sito.

per approfondimenti: www.nuovoconsumo.it
dove troverete tutti i link consigliati

Che cosa ne pensi di Facebook?

«Farne un uso esagerato è un errore, è un modo di ritrovarsi nella solitudine. Attraverso Facebook, infatti, si esce virtualmente con diecimila persone senza avere un amico in carne e ossa per andare a prendere un gelato o vedere un film».

Piercing e tatuaggi. Quale il tuo giudizio?

«Credo che non si debbano definire le persone secondo il numero di tatuaggi o piercing che hanno: io, per esempio, appartengo ai super tatuati, ma non sono mai tornata a casa ubriaca e i miei genitori non hanno mai dovuto preoccuparsi perché facevo l'alba in discoteca: anche a 18 anni dovevo rientrare al massimo a mezzanotte e senza discutere. Purtroppo oggi i giovani vengono etichettati per il loro abbigliamento e questo è assurdo, non c'entra niente».

Di cosa hanno bisogno davvero i giovani d'oggi secondo te?

«Di essere ascoltati dagli adulti, non solo quando parlano, ma anche nei loro silenzi che spesso raccontano molto di più delle parole... Si va troppo di corsa, tutti hanno da fare e molti genitori sono troppo distratti nei confronti dei figli».

Torniamo a Emma cantante. Cosa facevi prima di Amici?

«Ho lavorato nel servizio civile e come commessa, cantando nelle varie serate, per hobby, ma anche per guadagnare qualche soldino. Poi ho avuto il colpo di fortuna e ora eccomi qua, come per magia, a fare mille progetti».

Fra i tuoi progetti c'è anche l'amore?

«Preferisco non parlare di quest'argomento. Adesso per me c'è solo tanto lavoro, poi si vedrà».

Quali sono gli impegni che ti aspettano?

«Il mio sogno è quello di un tour che mi faccia cantare per il pubblico, nelle piazze o nei teatri, dal vivo. Stare in mezzo alla gente è il mio desiderio più grande e spero di riuscire a realizzarlo al più presto». ■



giochi di parole

Inventate, modificate, prese in prestito da ambiti diversi e inaspettati. Le parole della pubblicità, un vero laboratorio linguistico, come dimostra l'ultimo spot della Tempo sulla carta igienica dall'indubbia "morbistenza".



Per i comuni mortali il linguaggio verbale è un efficace strumento di comunicazione: ciò comporta che nelle situazioni quotidiane esso deve opporre il minimo ostacolo possibile al passaggio dell'informazione. Insomma, per esso vale il proverbio che "conta il monaco e non l'abito". Per la pubblicità, invece, è tutto il contrario: non è il monaco a contare, ma l'abito, appunto, naturalmente l'abito linguistico. In questo caso il linguaggio deve opporre il massimo della resistenza, deve opacizzarsi e offrirsi all'osservazione, deve farci soffermare a riflettere, magari anche presentarsi come un piccolo enigma da risolvere. Solo così, nella melassa indistinta del flusso pubblicitario snocciolato in una sera televisiva uno spot ha la possibilità di far ricordare un prodotto legato ad un'espressione curiosa e inattesa. Ormai lo si sa, la pubblicità è, tra le altre cose, anche uno straordinario laboratorio linguistico. Si pensi alla fortunata espressione contenuta nello slogan ideato da Anna Maria Testa per **Golia**, "Sfrizzola il velopendolo", che combinava due parole curiose e desuete: la prima perché non prevista dal vocabolario della lingua italiana (eppure perfettamente comprensibile) e la seconda perché rara, in quanto pertinente soprattutto al contesto medico-scientifico e provvista di una sua intrinseca ridicolezza. Ma si pensi anche ad un'espressione come le "squisivoglie", anch'essa assente dal vocabolario italiano, usata per reclamizzare una nota marca di olive sottolio. E infine si ricordi lo slogan con cui la **Piaggio** faceva del sostantivo indicante il prodotto offerto, la Vespa, un verbo, irridendo alla morfologia e alla sintassi: "Chi vespa mangia le mele". Slogan assurdo, ma provvisto di una sua sfrontata apoditticità, che spingeva a chiedersi cosa mai significasse.

Oggi ci prova la **Tempo**, l'azienda dei fazzolettini di carta, con il lancio di una carta igienica di cui si vuole mettere in rilievo la combinazione di due delle caratteristiche più desiderabili per questo prodotto: la morbidezza e la resistenza. Lo spot, realizzato dal quotato regista argentino Antonio Balserio, immagina un'ideale e surreale catena di montaggio con due nastri mobili che fanno convergere in un unico contenitore, da una parte oggetti resistenti come incudini, scarponi, catene metalliche, dall'altra oggetti morbidi per antonomasia, come peluches, budini, pantofole piumate. Tutto questo per comporre ciò che viene qui chiamato "morbistenza". Vedremo se l'espressione presente nello slogan di Tempo resisterà al tempo.

SPOT Detto fatto

Un ragazzo parte giulivo per la gita in montagna. Prima di unirsi alla combriccola intasca una bustina da un amico gascone, che si guarda bene dal salire sull'autobus. La ragazza osserva la scena dal finestrino e mette subito il broncio tipico della femmina arrabbiata. Lui (il potenziale drogato delle nevi, ormai lo abbiamo capito) si addormenta e sogna lei, ma in versione più vamp, che lo abbraccia, mentre – con effetti speciali degli Anni Trenta – si trasforma in un mostro (misogeni!) e lo morde sul collo. In sottofondo la canzone di Nek. Il giovane si sveglia di soprassalto, capisce, getta la bustina nel fuoco e lei finalmente gli sorride. Fine. È con questa campagna (costata un milione di euro), un misto fra **Twilight**, vacanze sulla neve e **Godzilla**, che il duo ministeriale Bonaiuti-Giovanardi lancia il messaggio "Non ti fare. Fatti la tua vita" per scongiurare il consumo di stupefacenti tra i giovani. E da quello spot chi ci difende? (B.R.)



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

Fino a 2.000 punti
Coop in regalo.

2 Samsung Galaxy Tab
in palio ogni mese.



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

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

LINEAR[®]
Assicurazioni in Linea con te

Una compagnia di:
 UNIPOL
GRUPPO
FINANZIARIO

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

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

Chiedi un preventivo su www.linear.it/coop o al numero verde 800 375445

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

Paluani

è più buono



www.paluani.tv

