

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XVII • numero 175 • aprile 2008



VITE SOSPENSE

Quelle dei ragazzini che lavorano,
anziché andare a scuola.
Una "brutta" faccenda
di casa nostra.

Appuntamento al voto
Speciale elezioni politiche
Vedo non vedo
La presbiopia
Via satellite
Guida all'acquisto
dei navigatori satellitari



INSERTO CARRELLO

Convenienza e qualità garantite
tutti i giorni per voi.
alle pagine 33, 34, 35 e 36



Ingiustizia è fatta

Per rimettere a posto l'Italia occorre affrontare con serietà il problema delle diseguaglianze sociali e dell'ineguale distribuzione dei redditi. L'arduo compito a chiunque vinca le elezioni politiche.

Chiunque vinca le elezioni politiche del 13-14 aprile si troverà alle prese con un paese in seria difficoltà. Un'Italia sfibrata economicamente e stressata socialmente, strozzata dai venti della crisi mondiale figlia di una globalizzazione mal governata e di un mercato emotivamente e strutturalmente fragile, incapace di svolgere quel ruolo autoregolatore che in molti continuano testardamente ad attribuirgli. Stando ai dati della *Banca d'Italia*, in dieci anni la ricchezza (case, titoli e moneta) del 10 per cento delle famiglie più ricche è passata dal 41 al 48 per cento della ricchezza nazionale, quella del 40 per cento delle famiglie di mezzo è passata dal 34 al 29 per cento mentre quella del 50 per cento delle famiglie più povere è passata dal 25 al 23 per cento. Dunque, se tante famiglie faticano per arrivare alla fine del mese, non è perché il sistema-paese è meno ricco. È perché questa ricchezza è distribuita male da un mercato che, per sua natura, tende ad accentuare le disuguaglianze e le ingiustizie. A voler esser spietati con noi stessi, ci pare di vedere qualcosa di sudamericano in questo allargarsi della forbice tra ricchi e poveri. È qui che deve agire la politica, in questo spazio critico nel quale opportuni elementi regolatori (fisco, servizi eccetera), se ben usati, possono correggere

le storture prodotte dalla violenza con cui l'economia stravolge il tessuto sociale. E non è solo una questione di crescita della ricchezza, anche perché se non si stimola la domanda interna non si capisce come faremo ad imprimere una spinta alla nostra economia visto che sui mercati mondiali gli spazi sono alquanto affollati; senza contare che la dinamicità dell'economia italiana non deve più basarsi sui bassi salari e i tagli alla spesa. E non basta nemmeno dire lavorate di più, magari 10-12 ore al giorno, facendo più straordinari e arrivando in certi ambienti a rischio fino al punto di caduta dell'attenzione che sempre più spesso vuol dire tragedia. E poi, non dobbiamo forse pensare anche ai giovani e a chi non ha lavoro? La brutalità delle politiche neoliberiste è il terribile flagello che minaccia la nostra civiltà. Pertanto, un Governo che intenda davvero rimettere a posto l'Italia deve affrontare prima di tutto il problema dell'ineguale distribuzione dei redditi.



Mensile per il consumatore
Spedito in abbonamento
ai soci di Unicoop Tirreno

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Martina Balocchi

Barbara Bernardini

Anna Ciaperoni

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Benedetta D'Alessandro

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Stefano Generali

Costanza Giambalvo

Maria Carla Giugliano

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Chiara Milanesi

Roberto Minniti

Isabella Mori

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Sergio Veroli

Progetto grafico

NeWork&B

Impaginazione

Marco Formaioni

Copertina

Agenzia Grazia Neri

Impianti e stampa

Coptip Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto - 57025 Piombino (LI)

Tel. 0565 49156 - 226433 - fax 0565 39003

e-mail: nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Gimme Pubblicità di Graziella Malfanti

via Pacinotti, 12 - 57025 Piombino (LI)

tel. 0565 49156 - 226433 - fax 0565 39003

e-mail: graziella.malfanti@tiscali.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 467.600 copie

Chiuso in tipografia il 18/3/2008



Stampato su
carta 100% riciclata

 **prestito sociale**

DIVENTA ORA SOCIO PRESTATORE:

Se apri un libretto con almeno 100€ di deposito
riceverai subito due utilissimi regali:



**UNA BORSA PER LA SPESA
IN PURO COTONE**



UN BUONO SPESA DA 10€



**RICORDA: L'INIZIATIVA È VALIDA
DAL 21 MARZO AL 21 GIUGNO.**



Il libretto Coop: niente costi, solo vantaggi.



Il servizio è riservato ai Soci Unicoop Tirreno.



rubriche

Il punto	7
Ingiustizia è fatta	
Lettere	10
Coop risponde	11
Previdenza	11
Nella sua totalità	
Chi protegge il cittadino	13
I padroni di casa	
Dillo a Nuovo Consumo	13
Pronti all'azione	
Pace verde	14
Una bella differenza	
Controcanto	21
Buone nuove?	
Prodotto a marchio	31
Su tutta la linea	
Sani & salvi	39
ABCibo	39
Sano come un pesce	
La merce muta	45
Guerre stellari	
Nel carrello	49
A tavola	54
Menu di bresaola	
Specie protette	57
Romana di Roma	
Presidi Slow Food	57
W la corona!	
Consumi in scena	66
Il catalogo è questo	

NC

Turisti per studio	59
<i>In partenza per una vacanza-studio.</i>	
Tempi moderni	61
Risposta esatta	62
<i>Come parlare ai propri figli del sesso.</i>	
Aria fresca	63
Trampolino di lancio	64
<i>Novità in arrivo nelle palestre italiane.</i>	
Cuore di Coop	65



17 Prima pagina

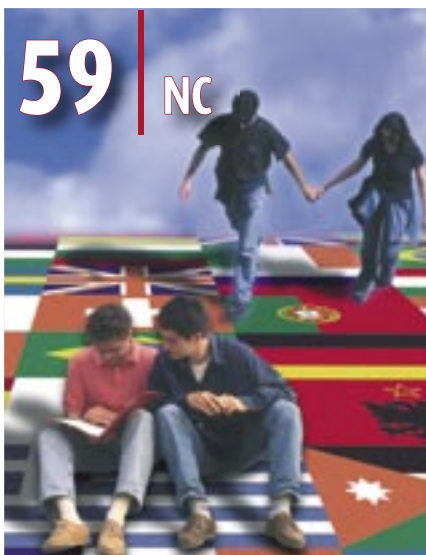
VITE SOSPESSE

Precoce, rischioso, nell'ombra. Lo sfruttamento del lavoro minorile in Italia.

attualità

COOP INFO	
Le donne di Dacia	24
Tutti al sole	27
Siamo pari	29
La vetrina dei soci	29
SALUTE / Vedo non vedo	37
<i>Come correggere la presbiopia.</i>	
SPECIALE ELEZIONI / Appuntamento al voto	41
<i>Dalla parte delle famiglie, per ridare fiato all'economia: le proposte di Coop nelle parole di Aldo Soldi, presidente di Coop-Ancc.</i>	

inserto carrello 33



59 NC



37 Salute

prodotti	
GUIDA ALL'ACQUISTO / Via satellite	46
<i>Viaggiare tranquilli e "informati" con il navigatore satellitare.</i>	
GLI EXTRA / Grigliata mista	48
<i>Grill e barbecue per tutte le esigenze.</i>	
TIPICO / Sale e pepe	50
<i>L'antica tradizione norcina dei monti Cimini.</i>	
SALTIMBOCCA / Ho fatto filetto	52
<i>Freschi o surgelati i filetti di platessa.</i>	
COTTI & CRUDI / Dado al massimo	56
<i>Con il dado attenzione a non esagerare.</i>	



Usi e ri-usi

Sono socia Coop e ho letto il vostro interessante articolo Presi nel sacchetto, pubblicato sul numero di marzo di Nuovo Consumo, e anche le iniziative che Coop ha adottato per ridurre il numero di imballaggi. Mi domando perché Coop non comincia a incentivare un'iniziativa ancora più drastica per ridurre il numero di flaconi di plastica in giro, distribuendo tutti i prodotti liquidi non alimentari (ad esempio detersivi) con appositi erogatori e incentivando i consumatori a riutilizzare i loro contenitori di plastica. Un'opportuna differenziazione dei prezzi (se voglio, ad esempio, 5 litri sfusi del detersivo X presi all'erogatore pago 5 euro; se prendo il flacone da 5 litri pago 7 euro). Secondo me ciò invoglierebbe la gente a usare i propri flaconi più e più volte, diminuendo così notevolmente la quantità di plastica in giro. Del resto i flaconi dei detersivi sono in plastica robusta, difficilmente si deteriorano, e non ci sarebbe il problema di doverli ricomperare di frequente a prezzo più alto. Mi domando inoltre se l'acqua distillata per i ferri da stiro, anziché essere comperata da una ditta e distribuita in giro per l'Italia con costi notevoli e inquinamento, non potrebbe essere prodotta in ogni supermercato o ipermercato con un apposito distillatore in loco. Spero di aver fatto cosa gradita nell'avervi inviato questi miei suggerimenti.

Anna Marabotti, via e-mail

Ho letto con soddisfazione l'articolo di Nuovo Consumo di marzo in cui la Coop mostra interesse nel ridurre gli imballaggi delle merci. Molte più persone di quanto non si creda sono sensibili da tempo a questo problema; per una volta sentire che anche da parte di chi può concretamente impegnarsi per quello che senza retorica rappresenta uno "scatto di civiltà" è confortante. Nel supermercato Coop che frequento (Avenza-Carrara) è già presente un distributore automatico di detersivi e in molte parti d'Italia stanno nascendo distributori di latte fresco. Mi chiedo se anche la Coop sia intenzionata a investire in quel senso. Penso che valga la pena, anche solo in via sperimentale, provare a installare in alcuni supermercati Coop i distributori di latte, magari contestualmente ad un'adeguata campagna



informativa. Conosco molta gente che gradirebbe e aderirebbe all'iniziativa. Sono sicura che sarebbe in grado di "convertire" ad acquisti più consapevoli anche le persone fino ad ora meno sensibili al problema.

Alessandra, via e-mail

Sulle cronache si parla sempre più spesso della vendita di alcuni prodotti sfusi. Pare che il risparmio sia assicurato sulla spesa e anche sui rifiuti. Perché non lo divulgate anche presso il supermercato di Roma via Bettini?

L.M., via e-mail

Siamo un gruppo di soci Coop di Velletri e apprezziamo molto l'impegno della vostra catena per limitare gli imballaggi delle merci. Chiediamo però un ulteriore sforzo, vale a dire, che nei vostri supermercati vengano allestiti gli erogatori, cosiddetti alla spina, di detersivi a basso impatto ambientale e altre merci, come pasta, legumi, latte ecc. In questo modo si risparmierebbero all'ambiente montagne di plastica e anche le tasche di noi consumatori se ne avvantaggerebbero! Sarà possibile avere finalmente anche nel Lazio questi distributori così come in alcune parti del Nord Italia?

via e-mail

Quelle che pubblichiamo sono solo alcune delle tante lettere giunte in redazione dopo la pubblicazione della nostra inchiesta sui rifiuti e, in particolare, sugli imballaggi. Questo significa che i cittadini sono molto sensibili e attenti. Tutti i suggerimenti che vengono dati sono importanti, alcuni Coop li ha già accolti e messi in pratica, altri meritano un serio approfondimento, sapendo che la strada maestra per liberarci dall'incubo dei rifiuti passa sicuramente attraverso tante iniziative egualmente importanti. Una di queste è sicuramente il riuso dei materiali, in primo luogo quelli di plastica, con opportune politiche di marketing che disincentivino il malcostume consumista dell'usa e getta. Mi sembra che Coop abbia fin qui dimostrato una discreta sensibilità di fronte a questi temi. Certo, c'è ancora molto da fare, ma insieme possiamo trovare ogni volta le soluzioni migliori.

Aldo Bassoni



Lezioni di recupero

Secondo me dovrete eliminare gli involucri ingombranti e non riciclabili dalla frutta e verdura che acquistiamo già confezionata con vassoio di polistirolo – ad esempio, la zucca porzionata o il sedano –. Produciamo una grande quantità di rifiuti, costano molto e sono ingombranti. Se per di più non si possono riciclare facciamo un danno ancora maggiore all'ambiente.

Lettera

La socia tocca un tema molto importante da sempre all'attenzione della Cooperativa. Per questo ci sentiamo di rassicurarla sul nostro impegno a riguardo. Coop, infatti, sta lavorando molto all'individuazione di contenitori che siano riciclabili o biodegradabili.

Dobbiamo, però, sottolineare che questo processo è lungo e difficile perché deve tenere conto di molti fattori: i contenitori devono essere compatibili con il prodotto da trattare e con le normative sanitarie. Inoltre non può essere trascurata la richiesta, sempre crescente, di soci e consumatori di trovare nei nostri negozi prodotti semilavorati o addirittura pronti per essere consumati che devono obbligatoriamente essere presentati in confezioni ben chiuse.



Che pizza!

Sono celiaco e consumo volentieri la vostra pizza margherita surgelata senza glutine. Purtroppo da un po' di tempo non riesco a trovarla nei vostri negozi e mi devo rivolgere altrove. Vorrei sapere perché avete scelto di eliminare proprio questo prodotto.
via e-mail

Come sa, Coop riserva ai celiaci una linea davvero completa, dalla pasta ai preparati per torte, dai biscotti alle ottime pizze pronte da gustare o guarnire. Con tutta la sicurezza e la qualità che i prodotti a marchio Coop, da sempre, garantiscono. Proprio nell'ottica di offrire prodotti sempre migliori, la pizza Coop senza glutine è stata "riversitata" e per questo è mancata per un periodo dai nostri negozi. Le comunichiamo comunque che al momento è presente in tutti i nostri supermercati.

Nella sua totalità

Come è cambiata la totalizzazione con la legge 247 del 2007?

Con la legge 247/2007 è stato ridotto da sei a tre anni il periodo minimo totalizzabile nelle singole gestioni che nell'*Inps* può essere raggiunto cumulando i versamenti da dipendente con quelli effettuati in qualità di lavoratore autonomo. Un soggetto che ha versato, ad esempio, per due anni come dipendente, per sei mesi come artigiano e per altri sette come coltivatore diretto può totalizzare l'intero periodo, perché sommando i diversi spezzoni supera la soglia minima dei tre anni richiesta dalla nuova legge. Con gli stessi criteri non possono essere tuttavia cumulati periodi inferiori ai tre anni per versamenti effettuati nella gestione dei parasubordinati in qualità di collaboratore, lavoratore a progetto,

professionista ecc.

La riduzione del periodo minimo totalizzabile comporta anche una revisione delle domande di pensione presentate entro il 2007 quando era ancora in vigore la precedente disciplina. Su richiesta degli interessati le domande respinte, perché era risultata determinante l'esclusione di spezzoni sotto i sei anni, saranno riesaminate e la pensione avrà decorrenza 1° febbraio 2008. Per le domande non ancora definite, se gli spezzoni non inferiori ai tre anni sono decisivi per la totalizzazione, l'assegno spetterà dal 1° febbraio, se invece gli stessi non sono determinanti l'*Inps* chiederà all'interessato se vuole accettare o meno la totalizzazione senza il computo degli spezzoni ora utilizzabili.

Quanto agli assegni familiari i titolari di pensioni totalizzate hanno diritto all'assegno per il nucleo familiare (di norma più favorevole) se almeno una quota della pensione totalizzata è stata liquidata da una gestione pensionistica dei lavoratori dipendenti. In tutti gli altri casi saranno riconosciuti gli assegni familiari in misura fissa (12,91 euro per ogni persona a carico) previsti dalla normativa vigente per gli ex lavoratori autonomi.

Nessuna novità per i pensionati, che restano esclusi dalla totalizzazione. L'unica eccezione riguarda i titolari di assegno di invalidità che in caso di aggravamento possono chiedere la pensione di inabilità anche con il cumulo dei contributi versati in fondi diversi.



Pronti all'azione

Si sente tanto parlare di Class action italiana ma non ho ancora capito quando potranno essere istruite azioni di gruppo e in che modo noi cittadini-consumatori potremo partecipare ad esse.
Lettera

La Legge Finanziaria 2008 prevede un'azione – esercitabile da un'associazione dei consumatori iscritta al *CNCU* o da un altro ente rappresentativo (associazione o comitato) – con la quale si fa valere un interesse collettivo per richiedere una tutela essenzialmente di accertamento del diritto al risarcimento che al più si risolve in una tutela ripristinatoria (articoli 37 e 140 del *Codice del Consumo* d.lgs. n. 206 del 2005). Per rispondere alla prima domanda occorre fare riferimento al comma 447 della Legge Finanziaria che prevede una *vacatio legis* (intervallo di tempo intercorrente fra la promulgazione di una legge e la data della sua entrata in vigore) di centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della legge stessa (1° gennaio 2008), dopo di che le azioni collettive potranno essere legittimamente proposte. Rispetto invece alla seconda domanda, occorre precisare che legittimate ad agire in giudizio sono le associazioni rappresentative dei consumatori o un gruppo di consumatori coinvolti nella vicenda e costituiti in associazione o comitati per l'esercizio dell'azione di classe (che offrano però sufficienti garanzie di serietà e di capacità di rappresentanza degli interessi in gioco). I singoli consumatori e utenti, invece, non sono attori del giudizio, ma possono parteciparvi tramite un atto spontaneo d'intervento. Quindi la sentenza del giudice sarà opponibile anche a questi singoli soggetti intervenuti.

Sergio Veroli, Vicepresidente *Federconsumatori*
Tel. 0642020759/63 - fax 0647424809 - www.federconsumatori.it
e-mail: federconsumatori@federconsumatori.it
orario: da lun. a ven. 9.30-17

I padroni di casa

Vi scrivo per avere informazioni utili sul contratto di multiproprietà. Si tratta di un tipo di contratto non molto pubblicizzato e io non riesco a reperire informazioni utili. In particolare vorrei sapere se a carico del venditore sono previsti specifici obblighi informativi.

Luigi S., via e-mail

La multiproprietà è un contratto molto particolare che vede più soggetti proprietari a turno di uno stesso immobile per un periodo di tempo prestabilito. Subito due utili informazioni: come proprietà immobiliare è ereditabile e soprattutto l'acquisto viene fatto sempre con atto notarile. Qualora l'acquisto non venisse fatto con rogito notarile può accadere che, se la società venditrice fallisce, l'acquirente si ritrovi senza nulla in mano. Prima di sottoscrivere un

contratto di multiproprietà è opportuno verificarlo attentamente, anche perché il venditore ha degli obblighi informativi ben precisi nei confronti dell'acquirente. Il *Codice del Consumo* (cfr. articoli 69-81) prevede che il venditore debba consegnare un documento informativo contenente chiare indicazioni sul diritto oggetto del contratto, sulla descrizione dell'immobile e relativa ubicazione, sugli estremi del permesso di costruire – mentre, se si tratta di immobile in costruzione, deve indicare lo stato di avanzamento dei lavori –, sui servizi e sulle strutture comuni ai quali l'acquirente avrà accesso, sulle norme applicabili in materia di manutenzione e gestione. Ci devono essere anche le informazioni riguardanti le somme di denaro che dovrà versare per l'esercizio del diritto oggetto del contratto. Dovrà, inoltre, essere indicata la facoltà di esercitare il diritto di recesso. In base all'articolo 73 del *Codice del Consumo* il consumatore può, entro dieci giorni lavorativi

dalla sottoscrizione del contratto, esercitare il diritto di recesso tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Tale lettera deve essere firmata necessariamente dalla persona che ha sottoscritto il contratto.

Isabella Mori, responsabile *Pit-Servizi-CittadinanzAttiva*
CittadinanzAttiva-Pit Servizi: tel. 0636718555
(da lun. a ven.: ore 9-13.30) fax 0636718333
e-mail: pit.servizi@cittadinanzattiva.it

Da fonti sicure

Oltre 350mila posti di lavoro e un giro d'affari di 30 miliardi di euro. Parallelamente al prezzo del petrolio, cresce in tutta Europa il settore delle energie rinnovabili tanto che la Commissione Europea stima che i profitti del mercato di solare, eolico, biocarburanti e celle combustibili aumenterà entro il 2016 di 150 miliardi di euro. Nel 2020, assicurano da Bruxelles, il 20 per cento dei consumi energetici europei sarà coperto da fonti rinnovabili.

Vita da cane



Sono oltre 500mila i cani che si aggirano, soli e senza padrone, per le strade d'Italia, a cui vanno aggiunti i 230mila rinchiusi nei canili. È la misura del randagismo nel nostro paese dove la popolazione canina totale ammonta a 6 milioni. Colpite dal fenomeno soprattutto Sicilia, Calabria, Puglia

e Campania: sul loro territorio, infatti, vive più della metà dei randagi a spasso per il paese.

Per fare un albero

Livelli *record* di disboscamento nell'Amazzonia brasiliana nella seconda metà del 2007, con oltre settemila chilometri quadrati di devastazione. Dopo tre anni di continue riduzioni dell'indice di disboscamento, il polmone del mondo torna ai tempi bui delle peggiori aggressioni. Marina Silva, l'ambientalista che guida il Ministero dell'Ambiente del governo Lula, ha attribuito il brusco peggioramento all'espansione degli allevamenti e delle piantagioni di soia.



Una bella differenza

Differenziamoci è il progetto che Greenpeace ha realizzato a Napoli per proporre una soluzione concreta all'emergenza rifiuti. L'associazione ha fornito a 50 famiglie napoletane tutto quello che occorre per un'efficace raccolta differenziata domiciliare: informazione, sacchetti, bidoni, punti di raccolta. Tutto è stato organizzato – con la consulenza di *Achab Group* – in meno di una settimana per dimostrare che questa soluzione, oltre a essere concreta e sana, è conveniente, economica e veloce. Le 50 famiglie interpellate, abitanti in due condomini del quartiere Colli Aminei, hanno aderito subito con ottimi risultati: in meno di una settimana è stato raggiunto il 73 per cento di raccolta differenziata. In totale sono stati raccolti 522,6 kg di rifiuti, di cui:

- > 140,4 Kg di indifferenziato (27%).
- > 112,3 Kg di carta e cartone (21%), utili a produrre un quintale di libri in carta riciclata.
- > 61,7 Kg di plastica e metalli (12%): dalla plastica si ricavano 21 maglie o 8 piumini in *pile* o 12 vaschette; dai metalli 2 bici o 8 caffettiere o 2 monopattini.
- > 158 Kg di umido (30%), da cui deriverebbe 1 quintale di *compost*.

> 50,2 Kg di vetro (10%), da cui ricavare 200 bottiglie di vetro. Greenpeace ha organizzato poi un *blitz* di fronte al palazzo della Regione Campania e ha consegnato a Bassolino i tre quintali di rifiuti differenziati prodotti dalle famiglie. Tra gli attivisti il comico Lello Arena che, improvvisando un'arringa verso un finto Bassolino in maschera, ha ribadito che la colpa dell'emergenza rifiuti non è certo dei napoletani. Con il progetto *Differenziamoci*, infatti, Greenpeace ha voluto dimostrare all'opinione pubblica internazionale che il problema rifiuti dipende dalla mancanza della volontà politica e strategica di gestirli in maniera responsabile ed efficiente. Oltre alla riduzione e separazione domiciliare dei rifiuti, sarà necessario avviare quanto prima la costruzione di impianti di compostaggio in tutta la Campania.

Maria Carla Giugliano, Ufficio Stampa Greenpeace



VITE SOSPESSE

Anziché andare a scuola, studiare, giocare, vanno al lavoro ogni mattina per due spiccioli. La vita precaria di tanti ragazzini appesi a un lavoro precoce, rischioso, nell'ombra, sfruttati non dall'altra parte del mondo, ma in Italia. di Rita Nannelli

Giuseppe ha quindici anni e lavora da più di un anno. Si sveglia alle cinque per andare a lavoro in un cantiere edile. Il suo è un lavoro malpagato, rischioso, soprattutto precoce. Turni di otto ore, più giorni alla settimana, paga da fame, tutto al nero. E Giuseppe è solo uno dei tanti bambini che in Italia, anziché andare a scuola ogni mattina, fanno il cameriere, l'aiuto muratore, il lavapiatti, il panettiere, l'operaio: lavori pesanti, turni anche di nove ore al giorno, orari disumani in condizioni intollerabili per un bambino, più o meno tutti i giorni, nell'ombra. Ma senza tragedie o eventi clamorosi, resta tutto nascosto, a ses-

sant'anni dalla *Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo*, a quasi venti dalla *Convenzione per i diritti del fanciullo* per cui ogni bambino ha diritto alla vita, al nome, alla famiglia, alla sua identità, deve essere tutelato da ogni forma di violenza e di sfruttamento sessuale ed economico, deve vivere libero da condizioni di povertà e degrado; in cui si stabilisce che i governi tutelino il bambino contro lo sfruttamento economico e qualsiasi lavoro che comporti rischi o metta a repentaglio la sua educazione o possa nuocere alla sua salute e al suo sviluppo fisico, mentale, spirituale, morale o sociale.

Permesso AI MINORI

Non è facile quantificare il fenomeno del lavoro precoce in Italia visto che, proprio perché illegale, sfugge alle analisi statistiche. I dati dell'ultima indagine *Ires* (2007), il centro studi della *Cgil* che negli ultimi dieci anni ha denunciato l'aumento del lavoro minorile tra gli *under 15*, parlano di 500mila piccoli lavoratori, numeri impressionanti molto superiori a quelli dell'ultima indagine *Istat* (2002) per la quale erano circa 145mila. «Il fenomeno del lavoro minorile è così accentuato in Italia, rispetto agli altri paesi europei, perché il 27 per cento della nostra economia è in nero ed è lì che si addensa lo sfruttamento dei minori – dichiara **Agostino Megale**, presidente dell'*Ires* –. È accentuato anche da una situazione produttiva molto più

frammentata che nel resto d'Europa (4 milioni di imprese, il doppio di Germania e Gran Bretagna). Infatti i minori sono impiegati per lo più nei piccoli servizi, bar, piccoli cantieri, nelle aziende a conduzione familiare. C'è da dire comunque che negli altri stati non si analizzano i dati di un fenomeno che riguarda non solo i paesi poveri, ma anche il mondo cosiddetto sviluppato».

MISERIA e povertà

Un "brutto affare" di casa nostra che interessa soprattutto il Sud e il Nord-Est. «C'è un legame forte e drammatico tra povertà-lavoro minorile-analfabetismo (il 17 per cento dei bambini italiani vive in famiglie sulla soglia della povertà, ndr) – spiega **Mariarosa Cutillo**, responsabile relazioni internazionali di *Mani Tese*, organizzazione non governativa di utilità sociale –. Soprattutto nel Mezzogiorno il lavoro minorile rappresenta un'integrazione al reddito familiare, non si mandano i figli a scuola e la mancata istruzione li consegna allo sfruttamento. Nel Nord-Est il fenomeno è legato alla povertà culturale, perché si preferisce andare a lavoro anziché perdere tempo sui banchi di scuola. A ciò si aggiunge l'inadeguatezza del sistema scolastico: la scuola italiana è considerata dai minori incapace di offrire una preparazione professionale adeguata. Ciò si traduce in livelli molto bassi di rendimento scolastico, nella perdita di interesse da parte dei ragazzi e infine nell'abbandono della scuola». E dietro una piccola domestica o un cameriere quattordicenne c'è una vicenda familiare drammatica: «Molto spesso nelle storie di vita dei bambini lavoratori si scopre che all'origine del loro "sacrificio" vi è la morte o la malattia di un genitore, un indebitamento o semplicemente la necessità impel-

CRONACA NERA

500mila i minori al lavoro in Italia di cui **70-80mila** stranieri.

Circa **100mila** bambini impegnati in lavori continuativi tutto l'anno, più giorni alla settimana, più ore al giorno (**20,9 per cento**).

I baby lavoratori sono soprattutto **maschi italiani, tra gli 11 e i 14 anni**, che vivono in una famiglia con un solo genitore o con più bambini e risiedono in un territorio con un alto tasso di disoccupazione.

Il **17 per cento** dei bambini italiani vive in famiglie sulla soglia della povertà.

Negozi (**26 per cento**), bar, ristoranti, pizzerie (**14**) i principali luoghi di lavoro dei bambini italiani; gli stranieri lavorano soprattutto in strada (**31 per cento**) e in giro per le case (**16**). Ad eccezione dei minori cinesi impegnati soprattutto nei laboratori artigianali tessili o di pelletteria (**61 per cento**).

Oltre **un terzo** dei minori stranieri non riceve alcun compenso per la propria attività.

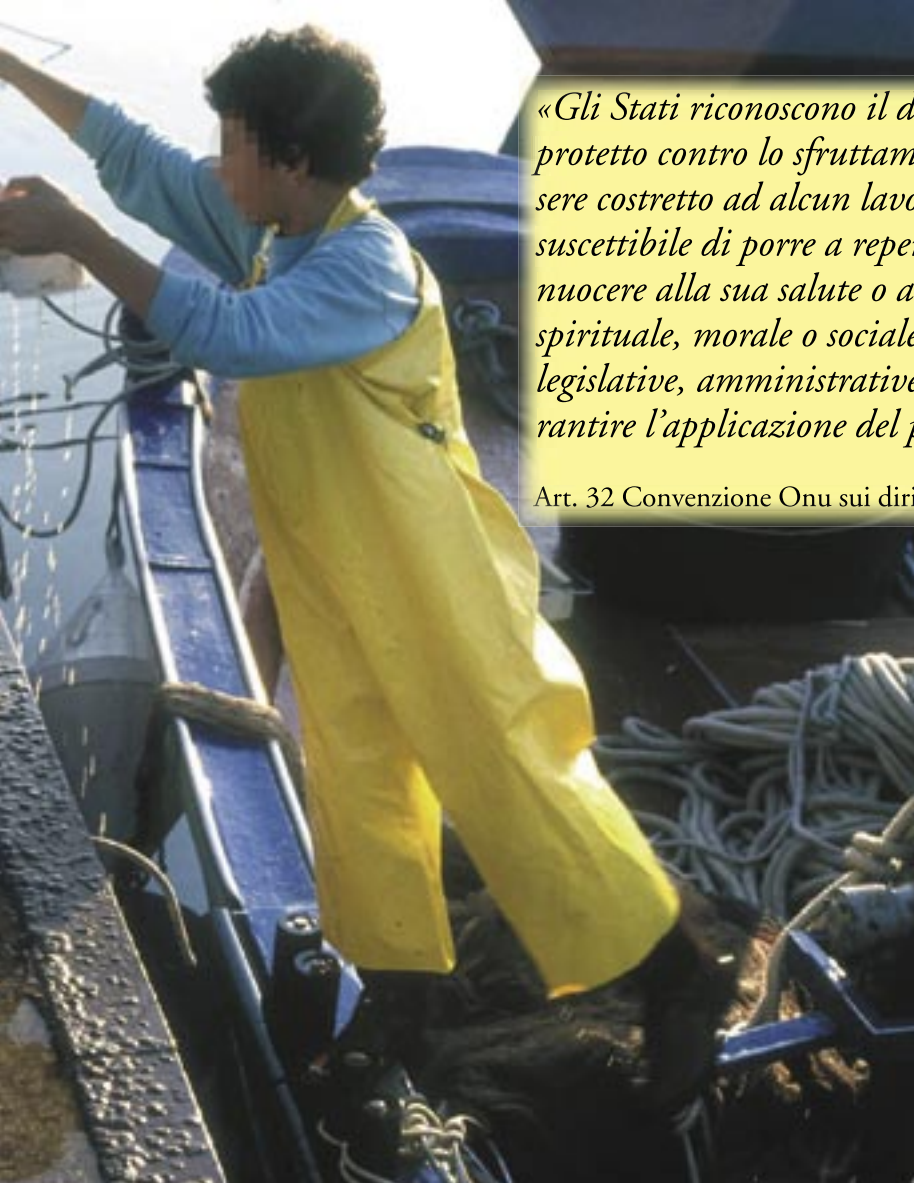
Fonte: *Ires/Cgil* 2007

lente di aiutare la famiglia a sfamare i più piccoli – dice **Anna Romei**, Assessore Formazione e Lavoro della Provincia di Pisa che coordina a livello internazionale i lavori prodotti dalle scuole nell'ambito del progetto *Scream – Stop al Lavoro Minorile*, un'iniziativa lanciata nel 2002 dal *Programma Internazionale contro lo sfruttamento del Lavoro Minorile (IPEC)*, promosso dall'*Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO)* –. Per le famiglie povere il contributo offerto dal reddito di un bambino che lavora può fare la differenza fra la fame e la sopravvivenza».



MERCE di scambio

In realtà sono i minori stranieri, secondo l'indagine *Ires*, più esposti di quelli italiani al lavoro precoce: tra gli 11 e i 15 anni ragazzi stranieri che hanno avuto o hanno un'esperienza lavorativa sono il 25,5 per cento contro il 20,9 degli italiani. Le associazioni a difesa dei bambini denunciano ogni giorno la gravissima condizione di migliaia di ragazzini che vengono sfruttati agli angoli delle strade italiane e costretti a mendicare ogni giorno in una condizione di vera e propria schiavitù. A finire nella rete dei trafficanti sono i bambini europei,



«Gli Stati riconoscono il diritto del fanciullo di essere protetto contro lo sfruttamento economico e di non essere costretto ad alcun lavoro che comporti rischi o sia suscettibile di porre a repentaglio la sua educazione o di nuocere alla sua salute o al suo sviluppo fisico, mentale, spirituale, morale o sociale. Gli Stati adottano misure legislative, amministrative, sociali ed educative per garantire l'applicazione del presente articolo».

Art. 32 Convenzione Onu sui diritti dell'infanzia (1989)

porre fine alla guerra dei numeri di cui non abbiamo certo bisogno, per definire gli interventi, per tenere viva l'attenzione di tutti su quest'esercito di bambini che lavora. La battaglia contro il lavoro nero e contro il lavoro minorile riguarda tutti, anche imprese, sindacati, Governo».

Un duro LAVORO

Appunto il Governo. Viene da chiedersi se si sia fatto abbastanza da parte dei ministeri competenti e dagli enti locali...

«Appreziamo il lavoro fatto dal Ministro della Solidarietà Sociale Paolo Ferrero che ha riattivato ed esteso alla società civile, alle organizzazioni non governative, il Tavolo sul Lavoro Minorile, sede principale di discussione sul tema, aperto nel 1997 – dicono da *Mani Tese*, che ha partecipato ai lavori –. Un Tavolo di istituzioni, associazioni, enti locali, sindacati con il compito di adottare una Carta di intenti per agire in concreto contro lo sfruttamento del lavoro minorile. Tra le misure individuate per combatterlo il potenziamento delle ispezioni dell'Ispettorato del lavoro perché le ispezioni si fanno, ma non sono efficaci nel censire gli abusi e dare seguito alle denunce; bisognerebbe, perciò, potenziare

africani, sudamericani e asiatici; a volte vengono rapiti o convinti con l'inganno, altre volte vengono consegnati ai mercanti di persone proprio dalle loro famiglie in cambio della remissione dei debiti o di promesse d'istruzione o addirittura in cambio di denaro. E chi lavora "e basta" lo fa per più di sette ore al giorno, senza paghe regolari, addirittura in molti casi senza compenso. «I bambini stranieri, ed è qui la principale differenza con quelli italiani – precisa Cutillo –, sono più coinvolti nelle forme peggiori di sfruttamento, anche se fornire dati precisi è impossibile». Eppure le normative nazionali e internazionali sono chiare nella condanna perentoria della riduzione in schiavitù

dei minori, ma a quanto pare sono inefficaci. «Ci dovrebbe essere un impegno a livello europeo perché si costituisca un Osservatorio europeo del fenomeno che lanci gli obiettivi e dia indicazioni a ogni singolo stato per combattere lo sfruttamento del lavoro minorile – riprende Megale –. Occorre poi lanciare una campagna forte per il ritorno a scuola, contro l'abbandono e la dispersione scolastica. Una campagna di ordine culturale che impegni tutti anche le scuole e le famiglie perché investano nella formazione dei loro figli. *I bambini a studiare. I grandi a lavorare*, come si intitola appunto una nostra campagna. Un auspicio: creare con l'*Istat* un osservatorio unico permanente per

SI PUÒ FARE DI PIÙ

Italia e lavoro minorile: la parola a Paolo Ferrero, Ministro della Solidarietà Sociale.

Quali sono i fattori che favoriscono lo sfruttamento del lavoro minorile in Italia?

«È legato a due grandi elementi: la povertà delle famiglie (redditi bassi, pensioni insufficienti, disoccupazione) e la grande quantità di lavoro sommerso di cui si continua a fare uso».

Che cosa ha fatto il Governo per contrastare il fenomeno?

«Non ha fatto abbastanza: poco sul fronte della riduzione della precarietà e della redistribuzione della ricchezza, molto di più su quello della lotta all'evasione fiscale. Un bilancio dunque in chiaroscuro».

Ma il suo Ministero può vantare l'esperienza del Tavolo sul Lavoro Minorile che ha riunito istituzioni, enti locali, organizzazioni non governative, sindacati per elaborare un piano d'azione condiviso contro lo sfruttamento del lavoro under 15.

«Certo. Quella del Tavolo è stata un'iniziativa positiva che ha avuto il merito di coinvolgere le istituzioni e la società civile per discutere, elaborare proposte adeguate e mettere il problema del lavoro minorile sotto le luci dei riflettori. Adesso, però, è tutto fermo. Sarà compito della prossima legislatura



riprendere il lavoro fatto – che credo non possa essere cancellato – promuovendo il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati».

E a proposito di soggetti interessati non dimentichiamo le imprese...

«Le imprese, ovviamente, si dichiarano contrarie al lavoro minorile e di fatto quelle grandi non impiegano ragazzini. Il punto è che dovrebbero verificare che anche i loro fornitori, – piccole o piccolissime aziende – non impieghino minori, ma tendenzialmente non lo fanno. In questo consisterebbe, tra l'altro, la *Responsabilità Sociale d'Impresa*».



Tornare BAMBINI

Così come «i provvedimenti del Ministro del Lavoro, Cesare Damiano, che ha dato forti e convincenti segnali di lotta al lavoro sommerso con particolare riguar-

do allo sfruttamento minorile. A causa dell'attuale situazione politica, infatti, non è dato conoscere se il programma condiviso a suo tempo con le istituzioni locali sarà poi completamente realizzato, proprio adesso che si cominciano a vedere i frutti – afferma Romei –. Per quanto attiene la mia realtà territoriale, come istituzioni stiamo lavorando affinché sia garantito il monitoraggio quantitativo e qualitativo del fenomeno del lavoro minorile attraverso una rete che coinvolge sia soggetti istituzionali che i rappresentanti del Terzo Settore. Stiamo operando perché siano realizzati percorsi di partecipazione trasparenti e consapevoli di ragazze e ragazzi che lavorano, con uno speciale interesse al coinvolgimento e all'ascolto dei minori. La Provincia di Pisa è impegnata dal 2003 nel progetto *Scream - Stop al Lavoro Minorile*, ha rappresentato

nel 2004 l'Italia nel primo *Congresso Mondiale contro lo sfruttamento del Lavoro Minorile* tenutosi a Firenze e oggi è *partner* dell'ILO, attraverso un protocollo d'intesa firmato nel 2006, nella lotta per la riduzione della povertà, facendo dell'istruzione l'arma vincente per sconfiggere il lavoro minorile. *SCREAM* in inglese significa "urlo" e sta per *Sostenere i Diritti dei Bambini attraverso l'Educazione, l'Arte e i Media*, ma riflette anche le silenziose sofferenze dei bambini lavoratori e l'urgente necessità di dar loro una voce».

Il 12 giugno a Firenze, in occasione della *Giornata mondiale contro il lavoro minorile* si parlerà anche di questo, dei tanti Giuseppe che intanto continuano ad alzarsi prestissimo la mattina, che con il viso assonnato, lo sguardo spento, vanno al lavoro con lo zaino in spalla, ma senza libri.

gli organici, organizzare meglio gli interventi, dando priorità al lavoro minorile. Il Tavolo il 6 febbraio doveva firmare questa Carta, ma dopo la caduta del Governo è tutto fermo, il destino del Tavolo incerto e molte questioni ancora aperte». E c'è da aspettarsi che un piano d'azione efficace slitti ancora.

IL MONDO DEVE SAPERE

Dai lavori forzati alla schiavitù: bambini usati come merce in tanti paesi del mondo.

191 milioni di bambini al di sotto dei 15 anni “economicamente attivi” nel mondo; **165 milioni** tra i 5 e i 14 anni coinvolti nel lavoro minorile vero e proprio e **75 milioni** nelle forme peggiori di sfruttamento.

8,4 milioni di bambini vivono in condizione di schiavitù: dai lavori forzati nelle cave e nelle miniere alla prostituzione, dal traffico di minori al loro reclutamento nelle forze armate all'impiego nei conflitti.

L'**India** è il paese con il **più alto tasso** di lavoro minorile perché l'abilità dei bambini è adatta a vari tipi di lavoro.

In **Bangladesh** i bambini che producono palloni da calcio lavorano anche per **20 ore** consecutive accovacciati sulle punte dei piedi. A dieci anni presentano già deformazioni permanenti.

In **Colombia** i piccoli lavoratori respirano le polveri di carbone, con un tasso di mortalità del **45 per cento** dopo tre anni di lavoro.

In **Brasile** i bambini tra gli 8 e gli 11 anni che lavorano ceramica **respirano silicio** che distrugge i polmoni.

In **Africa** lavora **1 bambino su 3**, soprattutto nell'agricoltura familiare, nell'approvvigionamento di beni essenziali, nel piccolissimo commercio.

Fonte: *Organizzazione Internazionale del Lavoro (Ilo/Ipec)* 2006

Controcanto
di Tito Cortese



Buone nuove?

C'è tanto di vecchio in queste elezioni ma anche interessanti segnali di novità. Che sia questa l'occasione buona per cambiare?

Ci risiamo, a soli due anni dall'ultima volta si torna a votare il 13 e 14 aprile per eleggere un nuovo Parlamento. E si torna a votare con la vecchia legge, la stessa sciagurata legge elettorale dell'ultima volta, che rende improbabile la tanto invocata stabilità di governo.

C'è dunque molto di vecchio in queste elezioni: situazioni che si ripetono da troppi anni, compresa la riproposizione di qualche logoratissimo ma “eterno” candidato alla guida del paese, antichi vizi di immobilismo che la politica italiana fa fatica a eliminare.

C'è tuttavia anche del nuovo, e sarà bene tenerne conto se non vorremo ritrovarci di qui a un altro paio d'anni nella stessa condizione di oggi, anzi peggiore, con meno speranza di poter cambiare. Il nuovo è rappresentato da una certa chiarezza che si è fatta negli schieramenti.

Da una parte, i riformisti si sono separati dall'estrema sinistra e questo distacco, voluto con forte determinazione dal *leader* del nuovo

Partito democratico, Veltroni, ha provocato un rimescolamento delle carte in tutti i campi. Compreso quello della destra di Berlusconi e Fini, che si è scissa dal centro di Casini,

mantenendo invece l'alleanza con l'estremismo secessionista della *Lega Nord*.

Al posto delle due vecchie coalizioni eterogenee, un po' “pigliatutto”, troviamo quindi questa volta in lizza la sinistra, il centro sinistra, il centro, la destra: e tra queste forze – per il meccanismo del “porcellum” di Calderoli che dà la maggioranza assoluta alla Camera a chi ha un voto più degli altri – quelle che realisticamente si candidano alla guida dell'Italia sono il centro-sinistra e la destra, il nuovo *Partito democratico* di Veltroni contro il *Popolo della libertà* dell'immutabile Berlusconi.

Restano molte incognite, prima fra tutte quella che la stessa legge elettorale scarica sul Senato, dove potrebbe riproporsi una situazione di stallo. Ma c'è anche la possibilità di cogliere importanti segni di novità che vengono da questo mutato schema politico. Qualcosa ha cominciato a muoversi, e ora abbiamo l'opportunità di dare un contributo, una spinta in questa direzione.





socio**coop**

Convenzioni

TERME e CENTRI

Toscana

■ Terme di Montecatini

Viale Verdi, 41 Montecatini Terme (PT)
Tel. 0572 7781 - www.termemontecatini.it
Pacchetti benessere, trattamenti e cure termali:
dal lunedì al venerdì sconto 15%; sabato
e domenica sconto 10%
Acquisto prodotti cosmetici e gadget sconto 15%
Sconto 15% negli Hotel convenzionati A.P.A.M
(Promozione Albergatori Montecatini)
Per prenotare: tel. 0572 75365
www.montecatinipromozione.com

■ Terme della Versilia

Villa Undulna
Viale Marina, 1 Cinquale di Montetignoso (MS)
Tel. 0585 807788 - www.villaundulna.com
Ingresso alla piscina termale sconto 15%
Sauna e bagno turco sconto 15%
Sconto 15% sui trattamenti singoli: estetici
e benessere, massaggi e tecniche di rilassamento

■ Terme di S. Giovanni (Isola d'Elba)

Tel. 0565 914680 - www.termelbane.com
Cure termali non in convenzione SSN sconto 20%
Centro Benessere: trattamenti singoli
o in abbinamento sconto 20%

Piemonte

Acqui Terme

■ Ante Lucrum Nomen Hotel

Via Mazzini, 5 - Acqui Terme (AL),
Tel. 0144 322889 www.antelucrumnomenhotel.it
Pacchetto "Regina 2 giorni 1 notte" sconto 15%
con prima colazione, cena tipica, 2 ingressi al
Regina Beauty Thermal Resort
Cure termali e massaggi sconto 20%
Trattamenti estetici sconto 10%
Acquisto prodotti cosmetici sconto 15%

Veneto

Abano Terme (PD)

Tutti gli Hotel offrono cure termali e sono dotati
di piscine di acqua termale e centro benessere.

■ Hotel Atlantic Terme - Via Monteortone

Tel. 049 8669015 www.atlanticterme.com
sconto 15% sui prezzi di soggiorno

■ Antiche Terme Ariston Molino - Via C. Augure, 5

Tel. 049 8669061 www.aristonmolino.it
sconto 15% sui prezzi di soggiorno

■ Hotel Terme Adriatico - Viale Mazzini, 11

Tel. 049 8600288 www.termeadriatico.it
sconto 15% sui prezzi di soggiorno

Lazio-Campania

■ Terme Pompeo

Via Casilina km76 - Ferentino (FR)
www.termepompeo.it
Cure termali (tra quelle in convenzione SSN
min 6gg) sconto 20% sulle tariffe Thermae
(Tel 0775-244114)
Trattamenti benessere (esclusi Percorsi Spa) sconto
15% sulle tariffe Beauty&Spa (Tel 0775-246760)
Acquisto di prodotti cosmetici sconto 20%
Hotel Fontana Olente sconto 15%
Ristorante Le Antiche Vasche sconto 10% listino
'Grand Carte'

■ Terme di Tivoli

Acque Albule - Terme di Roma
Tivoli Terme (RM)
Via Tiburtina Valeria, km 22,700
tel 0774 35471 www.termediroma.org
Ingresso alle piscine esterne sconto 10%
Area Benessere e Pacchetti sconto 10%
Massaggi sconto 15%
Sconti presso gli alberghi del gruppo Sirio
(dettaglio su www.e-coop.it), per prenotare
tel. 0774 38.85.52

■ Terme di Telesse

Piazza Minieri - Telesse Terme (BN)
Tel. 0824 976888 - www.termeditelese.it
Cure termali trattamenti singoli
e massaggi sconto 20%;
Ingresso alle piscine sconto 25%
Cure idropiniche sconto 30%.
Hotel sconto 15% su tutte le formule
(mezza pensione, pensione completa e B&B)

Lombardia

■ Terme di Salice (PV)

Tel. 0383 93046 www.termedisalice.it
Cure termali sconto 10%
Trattamenti centro benessere sconto 15%
(ad esclusione dei massaggi, trattamenti d'estetica
manuale e pacchetti già scontati).
Acquisto prodotti cosmetici "gli Elementi" sconto 10%
Gratis 1 seduta da 30' in piscina termale
con postazioni idromassaggio (riservato agli ospiti
che effettuano un ciclo completo di cure termali
o un percorso benessere di almeno 4 giorni)

per i soci

socio**coop**

BENESSERE



Friuli

■ Terme di Arta

Via Nazionale, 1 - Arta (UD)

Tel. 0433 929320 www.termediarta.it

Cure termali, fisioterapia, trattamenti estetici e benessere: sconto 15% ad esclusione di agosto e natale in cui lo sconto è 10%

Sconto 10% negli Hotel consorziati in Carnia Welcome (dettaglio su www.e-coop.it)

Acquisto di prodotti cosmetici (Centro AquaDea) sconto 20%

Ingresso omaggio nell'area piscine per chi fa un ciclo di cure termali

Emilia Romagna

■ Terme di Monticelli

Via Delle Basse, 16 Monticelli (PR)

Tel. 0521 682711 - www.termedimonticelli.it

Cure e trattamenti termali e riabilitativi sconto 15%

Trattamenti estetici, benessere sconto 10%

Hotel Terme sconto del 15%

Hotel Rose sconto del 10%

Particolare agevolazione sull'acquisto di prodotti termali

Le agevolazioni sono estese ai familiari.

■ Terme di Tabiano

Viale Alle Terme, 32-Tabiano (PR)

Tel. 0524-564111 - www.termeditabiano.it

Cure termali sconto 20%

Prestazioni Poliambulatoriali e trattamenti riabilitativi sconto 20%

Trattamenti estetici, benessere e spa sconto 20%

Sconto 10% negli Hotel aderenti all'Associazione Albergatori di Tabiano per prenotare tel.0524-565133

■ Terme della Salvarola

Via Salvarola, 137 Sassuolo (MO)

Tel. 0536 987511 - www.termesalvarola.it

Cure termali sconto 10% (ai pensionati 15%)

Prestazioni Poliambulatoriali e trattamenti riabilitativi sconto 10% (ai pensionati 15%)

Trattamenti estetici, benessere e spa sconto 10% (ai pensionati 15%)

Hotel Terme sconti dal 20 al 30% con colazione inclusa e accesso al Centro Balnea.

Le agevolazioni sono estese ai familiari.

■ Hotel Terme Sant'Agnese

Via Fiorentina, 17 Bagno di Romagna (FC)

Tel. 0543/911009 - www.termesantagnese.it

Cure e trattamenti termali sconto 10%

Trattamenti estetici, benessere sconto 10%

Hotel Terme sconto 10%

Le agevolazioni sono estese ai familiari.

■ Grand Hotel Terme Roseo

Piazza Ricasoli, 15 Bagno di Romagna (FC)

Tel. 0543 911016 - www.termeroseo.it

Cure termali in aggiunta a quelli convenzionati SSN sconto 20%

Massaggi sconto 10%

Hotel sconto del 15% su pensione completa (min.3giorni)

Trattamenti estetici e benessere sconto 10%

Acquisto prodotti cosmetici sconto 10%

■ Grand Hotel Terme della Fratta

Via Loreta, 238 Bertinoro (FC)

Tel. 0543 460911 - www.termedellafratta.it

Cure termali in aggiunta a quelli convenzionati SSN sconto 20%

Massaggi sconto 10%

Hotel sconto del 20% su pensione completa (min.3giorni)

Trattamenti estetici e benessere sconto 10%

Acquisto prodotti cosmetici sconto 10%

■ Terme di Riolo

Via Firenze, 15 Riolo Terme (RA)

Tel. 0546 71045 - www.termediriolo.it

Terapie, trattamenti singoli e in abbonamento sconto 15%

Soggiorni individuali e soggiorni benessere presso Gran

Hotel, Golf Hotel e Villa delle Fonti sconto 10%

Acquisto prodotti Terme di Riolo sconto 20%

In omaggio ingresso piscina e cura idropinica per chi fa un ciclo di terapie

Puglia

■ Terme e Grand Hotel di Margherita di Savoia

Corso Garibaldi,1 Margherita di Savoia (FG)

Tel. 0883 656888 - www.termemargherita.it

Grand Hotel sconto 15% su tutte le formule, mezza pensione, pensione completa e B&B), (escluso il periodo dal 9.8 al 24.8)

Pacchetto speciale socio Coop sconto 20% con 7 pernottamenti, pensione completa, 7 trattamenti benessere, visita medica, accesso alla palestra con tisaneria e servizio spiaggia (escluso il periodo dal 9.8 al 24.8)

Trattamenti estetici, benessere e spa sconto 10%

Per soggiorni di 14 notti e cicli di 12 sedute : cure termali

sconto 30% sul 2° ciclo di cure a pagamento; massaggi

terapeutici sconto 10%.

Le agevolazioni sono attive nel periodo di apertura del

Grand Hotel (da giugno a settembre)

LE DONNE DI DACIA

Unicoop Tirreno celebra il Centenario dell'8 marzo affrontando il tema della violenza sulle donne con Dacia Maraini.

di Beatrice Ramazzotti

Un libro, uno spettacolo, una grande scrittrice e il tema scottante della violenza sulle donne. Quest'anno *Unicoop Tirreno* ha scelto di celebrare il centenario dell'8 Marzo donando a tutti i dipendenti del Gruppo *Passi Affrettati* (*Ianeri Editore*), il nuovo libro di Dacia Maraini che, attraverso sette storie ambientate in diverse aree del mondo, racconta la violenza fisica e psicologica subita dalle donne. Un tema forte che la Commissione Pari Opportunità della Cooperativa ha scelto per celebrare la Festa della Donna. Il 4 marzo Dacia Maraini è stata ospite presso la sede di Vignale con lo spettacolo tratto dal libro e interpretato dalla compagnia romana *Le Nuvole Teatro*, replicato la sera stessa al Teatro *Metropolitan* di Piombino e il 14 marzo a Roma, al Teatro *Quarticciole*.

Forte e denso di emozioni lo spettacolo ha colpito i numerosi dipendenti presenti (tanti uomini) che hanno po-

tuto assistere anche a un bel dibattito con una delle scrittrici italiane più conosciute nel mondo e confrontarsi sui temi della parità sessuale, della condizione della donna sul lavoro, l'immagine femminile trasmessa dalla Tv e dalla pubblicità, fino a toccare il delicato argomento dell'aborto.



I diritti letterari della scrittrice saranno devoluti a un centro di accoglienza di Chieti che ospita donne che hanno subito violenza.

AMELIA NEL NOME DELLA LEGALITÀ

Un 23 aprile dedicato alla legalità e alla democrazia. Un'iniziativa della Sezione soci Valnerina, Comitato soci di Amelia, e dell'assessorato al *Welfare* e alle Politiche giovanili del comune di Amelia che coinvolgerà le classi 4° e 5° dell'ITC "Einaudi" in una "lezione" di legalità. Il programma prevede: ore 8,45 presso il teatro comunale il saluto del sindaco, cui seguirà la proiezione del film *Alla luce del sole* sulla vita e l'impegno di Don Puglisi nella lotta alla mafia. Alla giornata del 23 aprile *Legalità e democrazia* interverranno il Prefetto di Terni, Matilde Cucchini dirigente scolastico "Einaudi", Francesco Camuffo presidente *Arci Umbria*, Calogero Parisi presidente *Cooperativa Lavoro e non solo* che lavora le terre confiscate alla mafia, mons. Sandro Bigi della *Caritas*, Massimo Lenzi direttore Politiche Sociali *Unicoop Tirreno*, Tommaso Dionisi assessore al *Welfare* e alle Politiche giovanili e l'on. Giuseppe Lumia. Saranno presenti i rappresentanti locali delle forze dell'ordine. Chiude la giornata alle 21 lo spettacolo *Il Sole dietro le montagne*.

PUNTO E PASTA

Con i laboratori di falegnameria a Napoli, il pastificio di Pomezia e la casa famiglia di Piombino si conclude il percorso di Basta un gesto, il progetto che ha trasformato i punti Coop in finanziamenti rivolti ai disabili.

Basta un gesto, ossia il finanziamento di progetti a sostegno di persone disabili tramite i punti spesa raccolti e non redenti dai soci di *Unicoop Tirreno*, ha avuto il suo buon esito anche in Toscana e nel Lazio. Dopo Napoli, dove i punti (per un valore economico di 117mila euro) hanno permesso la realizzazione di corsi di falegnameria rivolti a venti ragazzi disabili della cooperativa *L'Uomo e il Legno* di Scampia, è la volta di Roma e Piombino. Nella Capitale il progetto destinatario del finanziamento (160mila euro) è stato presentato dalla cooperativa *Capodarco*. Si tratta di un pastificio a Pomezia, dove circa venti persone affette da disabilità psichica e mentale producono la pasta fresca *Caprezzaia*. Oltre a sostenere i laboratori *Unicoop Tirreno* compra e distribuisce questa pasta (ripiena, all'uovo e gnocchi) in tutti i supermercati e gli ipermercati del Lazio. In Toscana infine *Basta un gesto* ha contribuito, con un finanziamento di 86mila euro, alla nascita di una casa famiglia realizzata a Piombino dall'associazione *La Provvidenza onlus* (in basso, un momento dell'inaugurazione). La casa si chiama *Durante e dopo di noi* e ospita una decina di disabili che non hanno più il sostegno dei loro familiari. (B.R.)



A MEMORIA DI BAMBINO

Giornata della Memoria per cento bambini di Avellino e Roma.

di Cristina Vaiani

Un martire morto a Dachau per l'aiuto prestato alla Resistenza e agli ebrei, un giusto per anni dimenticato e finalmente riscoperto dagli studiosi. Dallo studio della vita e della morte di Camillo Renzi è partito il viaggio nella memoria degli studenti della scuola elementare "Camillo Renzi" di Mugnano del Cardinale ad Avellino. Un viaggio diventato realtà nella giornata dedicata alla memoria (29 gennaio 2008) che li ha condotti a Roma prima presso le Fosse Ardeatine dove sono stati accolti dal Comitato soci di Largo Agosta e da esponenti dell'Associazione Nazionale Partigiani d'Italia (Anpi) e poi al convegno sulla memoria presso la scuola elementare "Fausto Ceconi". Tra le tante autorità presenti all'evento organizzato dalle Sezioni soci di Avellino e Largo Agosta, Maria Coscia assessore alle politiche scolastiche del Comune di Roma, i presidenti del VI e VII Municipio Teodoro Giannini e Roberto Mastrantonio, i presidenti dell'Anpi locale e nazionale Adriano Pilade Forcella e Ferdinando De Leoni.

0 partigiano...

Dopo il saluto ufficiale di Fabio Brai, responsabile delle politiche sociali di *Unicoop Tirreno* per Lazio e Campania, Rosario Bentivegna, ex partigiano medaglia d'oro al valore militare, ha intrecciato con i bambini il dialogo della memoria rendendo testimonianza della Resistenza partigiana. Ha presieduto l'incontro Vittorio Renato Cirodano, storico della Resistenza. Si ringraziano i dirigenti scolastici della scuola "Ceconi" Andrea Caroni e della scuola "Renzi" Immacolata Gargiulo.

Ricordo della giornata dal racconto di chi ha partecipato: organizzatori, accompagnatori, ragazzi hanno sfilato in silenzio davanti alle tombe delle vittime dell'eccidio nazista, hanno ascoltato e capito la "lezione" degli ex partigiani, hanno pianto e cantato "Bella ciao" durante il viaggio in pullman. Alla fine la naturale allegria dei bambini ha riportato tutto alla normalità. Ma intanto il seme della memoria avrà attecchito e li renderà testimoni del domani.

SALVA TEMPO E CODE

Al supermercato di Piombino-Salivoli (LI) è stato attivato per la prima volta un lettore *Salvatempo* con una funzione che lo rende ancora più sofisticato. I clienti che lo utilizzano potranno infatti effettuare la prenotazione del turno ai banchi assistiti (forneria, gastronomia, pescheria, carni) per essere avvisati in prossimità del loro turno. Il funzionamento è semplice: il cliente legge con il *Salvatempo* un codice a barre corrispondente al banco di sua scelta e la colonna del tagliacode rilascia il *ticket* con il numero del turno. Il cliente continua a fare la spesa e il terminale *Salvatempo* lo avvisa quando stanno servendo cinque numeri prima del suo. Questa nuova versione *Salvatempo* va ad aggiungersi a quella già esistente che consente il pagamento *self-service* con carta *SocioCoop*, *Bancomat* e carta di credito e anche in questo caso il programma utilizzato è *100% made in Unicoop Tirreno*, frutto della sinergia tra il Settore *Customer Care* e il Settore Informatico della Cooperativa. (B.R.)

AL SICURO

I prodotti campani distribuiti da Coop sono sicuri. Dopo numerosi controlli Coop rassicura i consumatori preoccupati.

In seguito all'emergenza rifiuti che ha colpito la Campania Coop ha attivato un piano straordinario di controlli verso i propri fornitori campani di frutta, ortaggi, latte e latticini. «I risultati che emergono ci portano a dire che dobbiamo evitare di giungere a conclusioni affrettate – commenta **Fabio Pellegrini** dell'Area Qualità di *Unicoop Tirreno* –. Se è stato lecito essersi posti il dubbio sull'eventuale contaminazione delle produzioni agricole e alimentari, Coop sente il dovere di comunicare segnali di rassicurazione a soci e clienti sul consumo di tali prodotti, in quanto essi risultano perfettamente in linea con il grado di sicurezza alimentare dei prodotti provenienti da altre regioni, estranee a tali fenomeni».





TUTTI AL SOLE

Energie pulite in promozione fino alla fine di maggio in alcuni punti vendita laziali. Per i soci Coop che vogliono installare impianti solari o pannelli fotovoltaici... e risparmiare.

Fino alla fine di maggio *Prendere il sole alla Coop costa pochissimo*. Nei punti vendita di Collesferro, Frosinone, Terracina, Genzano, Pomezia e all'IperCoop di Aprilia, in esclusiva per i soci Coop, sono in promozione... le energie rinnovabili con sconti dal 25 al 40 per cento. Dopo i prodotti a marchio ecologici e le politiche per l'ambiente, dopo la campagna nazionale per il *Protocollo di Kyoto*, dopo la realizzazione dell'impianto fotovoltaico di Vignale (uno dei più grandi in Europa) *Unicoop Tirreno* presenta in collaborazione con *SolarGroup* le nuove opportunità per la produzione di energia rinnovabile a domicilio. Il socio può scegliere tra impianti solari termici che assicurano riscaldamento e acqua calda per uso sanitario (i più economici) o impianti solari fotovoltaici per la produzione di energia elettrica tramite trasformazione diretta della radiazione solare. Il tutto in una prospettiva di sicuro risparmio. Grazie all'accordo tra *Unicoop Tirreno* e *SolarGroup* i soci potranno, infatti, usufruire di

sconti consistenti sull'installazione degli impianti e di assistenza nella richiesta dei finanziamenti previsti dal *Conto Energia*.

A conti fatti

Basta fare qualche conto: vediamo, ad esempio, quali sono i costi di un impianto solare termico a circolazione naturale destinato alla produzione di acqua calda sanitaria. Al prezzo del prodotto *kit* base – comprensivo di collaudo e di *Iva* al 10% – di 1.320 euro si aggiunge il costo (450 euro) dell'installazione a terra o su tetto piano (compreso di tubazione), entro 5 metri dall'allaccio idrico, max 2 giorni lavorativi + collaudo, per un costo totale di 1.770 euro (sopralluogo, analisi di fattibilità di installazione e preventivo gratuiti e garanzie varie: collettori solari 10 anni, *boiler* 5 anni, componenti elettroniche 2 anni). Essendo inoltre possibile richiedere un finanziamento *Findomestic* a tasso "0" il socio potrà sostenere la spesa in 12 comode rate da 147,50 euro cadauna. Il costo iniziale dell'im-

pianto si ammortizza poi nel tempo grazie agli incentivi: per il solare termico la legge consente la detrazione del 55 per cento dei costi sostenuti previa certificazione energetica che verrà fornita al socio al momento dell'acquisto mentre per chi installa un impianto fotovoltaico la legge prevede incentivi e tariffe agevolate in relazione alla quantità di energia elettrica prodotta.

Applicando quindi al nostro esempio gli incentivi fiscali nella percentuale del 55 per cento in tre anni sul costo complessivo, avremo

**costo totale KIT
+ installazione standard
1.770 euro**
incentivi fiscali 55% in tre anni
sul costo complessivo
- 973 euro
totale costo prodotto standard
al netto dell'incentivo
= 797 euro

Se infine l'entità del risparmio annuale realizzabile è di circa 250 euro, come stimato, il tempo massimo di rientro della spesa è valutabile in circa 4 anni mentre il tempo previsto di durata dell'impianto è di circa 20 anni. A partire dal quarto anno, quindi, il consumatore ha completamente ammortizzato il costo dell'impianto.



Info: tel. 0639746043
info@solargroup.it
www.solargroup.it
Numero verde Unicoop Tirreno:
800861081

ROMA A LEZIONE DI BENESSERE

Finisce con l'esposizione dei lavori realizzati in classe, l'8 aprile presso l'aula magna del Liceo "Galilei" di Roma, un anno di educazione al consumo consapevole per 19 classi di varie scuole superiori romane coinvolte dalla proposta formativa che *Unicoop Tirreno* in collaborazione con la Provincia di Roma ha rivolto agli Istituti secondari di secondo grado di Roma e provincia. Proposta ispirata alla campagna nazionale *Alimenta il tuo benessere* sulla promozione delle corrette abitudini alimentari e motorie nell'ottica anche della

prevenzione del crescente fenomeno sovrappeso-obesità nelle giovani generazioni: l'animazione *Dietro allo snack* è un esempio di prevenzione. *Alimenta il tuo benessere* si conclude anche a Colli Aniene presso il Parco della Cervelletta dove la mattina del 4 aprile, il locale Comitato soci invita le scuole elementare "Piccinini" e Istituto Superiore "Bottardi" – che hanno lavorato sul tema dell'acqua con i percorsi di educazione al consumo consapevole – a presentare i risultati dei lavori svolti in classe. Nel pomeriggio visita guidata al casale e al parco a cura dell'associazione *Insieme per l'Aniene*.



ROMA LA ROSA DEGLI EVENTI

Riapre lo spazio eventi della biblioteca *Liber* nel supermercato Laurentino. Dopo *La Rai che non vedrai* con Elio Matarazzo e Carlo Freccero e l'incontro con l'attrice e regista teatrale Simona Marchini che ha parlato delle donne, "sesso debole o forte?", l'evento di aprile tratterà della condizione giovanile con tanto di ospite Paolo Virzi. Gli appuntamenti nel supermercato romano proseguono poi per tutto l'anno trattando mese per mese argomenti di cultura e attualità con personaggi d'eccezione: dalla famiglia al turismo responsabile alla musica, dalla solidarietà all'ambiente e sviluppo sostenibile ai consumi e stili di vita.



GROSSETO SOCI TELEMATICI

Corso base di informatica a Grosseto, gratuito per i soci Coop. 3 lezioni di 2 ore ciascuna, il 10, 17 e 24 maggio dalle ore 10 alle 12 presso la sede dei servizi informatici del comune di Grosseto, via Ginori 43, a cura della locale Sezione soci e di *Guru At Work*. Al termine sarà rilasciato un attestato di partecipazione. Per iscriversi al corso è necessario compilare un modulo disponibile presso il punto di ascolto dei negozi di via Inghilterra, via Ximenes e via Rovetta. Il termine ultimo per la presentazione delle iscrizioni è sabato 19 aprile. Per informazioni: info@guruatwork.com, www.guruatwork.com

APRILIA LA PIZZA DEL SOCIO

Erano aspiranti pizzaioli dall'ultima visita al *Pizzafest* di Napoli. Trenta soci di Aprilia hanno finalmente imparato a fare la pizza grazie all'aiuto del maestro pizzaiolo Alfredo Foriero che per un mese li ha seguiti nel corso per pizzaioli organizzato dal Comitato soci di Aprilia. Il corso della durata di 40 ore complessive di cui 10 ore di teoria e 30 di pratica si è svolto presso il centro formazione e studi ricerca e qualità di Aprilia.

CECINA L'ABC DI CECINA

A come alimentazione, B come biodiversità, C come culture del gusto. Presso la Biblioteca *ABC* del supermercato Coop di Cecina è possibile consultare – e per i soci di *Unicoop Tirreno* anche prendere in prestito gratuitamente – libri, guide, riviste sulle tematiche dell'alimentazione, della biodiversità e dell'agricoltura equa e sostenibile, dei prodotti e delle lavorazioni che rispettano l'ambiente e le tradizioni locali. Una sezione apposita è dedicata al territorio di Cecina, alle proposte culturali e agli itinerari turistici presenti nella sezione dedicata a *Mondovivo*, il progetto per i turisti responsabili di *Unicoop Tirreno* ed è presente anche uno scaffale con i libri randagi, in cerca di lettore (www.librirandagicoop.it). C'è anche uno spazio per i più piccoli con un settore dedicato ai libri di alimentazione per ragazzi e il progetto *Storie da mangiare* che, in collaborazione con la cooperativa sociale *Il Cosmo*, coinvolgerà, il 2° e 4° sabato pomeriggio (dalle 16 alle 18) di ogni mese bambini dai 6 anni ai 12-13 anni di età in incontri di promozione della lettura e animazioni ludiche di favole ma anche in giochi a tema, attività di manipolazione, disegno, lavori con la carta, utilizzando prodotti alimentari e materiali di recupero. I primi appuntamenti sono il 12 e il 26 aprile, il 10 e il 24 maggio. Si riprende poi a settembre, dopo il periodo estivo.

CECINA IN RASSEGNA

Continuano le proiezioni della rassegna cinematografica promossa dalla Sezione soci Cecina-Castagneto C.cci e dal Comune di Cecina tutti i giovedì alle 21,15 presso il cinema multisala "Tirreno" via B. Buoizzi, 9. **Biglietto** 4 euro; soci Coop 3 euro. **Prossime date:** 3 aprile *Giorni e nuvole* di Silvio Soldini (I/CH 2007); 10 aprile *Paranoid park* di Gus Van Sant (F/USA 2007); 17 aprile *Irina palm* di Sam Garbarski (B 2007); 24 aprile *L'età barbarica* di Denys Arcand (CAN 2007); 8 maggio *L'abbuffata* di Mimmo Calopresti (I 2006).



SIAMO PARI

In Unicoop Tirreno non c'è discriminazione di lavoro tra uomini e donne. Lo rivela un'indagine svolta dall'Isfol.

Un'azienda che tutela i propri dipendenti e che non attua nessun differenziale salariale tra uomini e donne. È in sintesi il risultato di un'indagine svolta dall'Isfol (Istituto per lo sviluppo della formazione professionale dei lavoratori) presso il supermercato *Unicoop Tirreno* di Roma Laurentino nel corso del 2007 con lo scopo di individuare una ricostruzione qualitativa dell'organizzazione del lavoro e quali sono i fattori che producono i differenziali salariali tra uomini e donne. L'indagine è iniziata con una fotografia generale dell'azienda per poi prendere in considerazione il supermercato Roma Laurentino, il contesto socio-culturale in cui è inserito, le caratteristiche del negozio, l'organizzazione e gli orari di lavoro, l'assegnazione dei compiti, la formazione, la tipologia di rapporto di lavoro. Nell'ambito dell'organizzazione del lavoro, in particolare nell'assegnazione dei compiti, non è stata riscontrata una "segregazione" nelle mansioni per sesso ad eccezione dei reparti macelleria e ortofrutta dove occorre una certa forza fisica. Anche nei diversi percorsi di formazione risulta non ci sia differenza di trattamento fra uomini e donne così come per gli eventuali avanzamenti di carriera non vi è percezione di mancata equità e di valorizzazione femminile, ma riconoscimento delle capacità individuali. La maternità non è vista come occasione di discriminazione anche se è possibile un rallentamento. In generale, l'indagine svolta in ogni settore della Cooperativa ha prodotto risultati positivi anche se la struttura professionale presa nel suo complesso aziendale risulta squilibrata con le donne prevalentemente collocate ai livelli più bassi e solo poche occupano posizioni di vertice.



Servizi

Roma 100mani

Offerta montaggio condizionatori.

> Installazione base climatizzatore *mono-split* 230 euro (Iva inclusa).

> Installazione base climatizzatore *dual-split* 430 euro (Iva inclusa).

Promozione valida sulle città di Roma, Pomezia e Aprilia.

Info

Per prenotare l'intervento numero verde 800-563310.

Per i cellulari è attivo il numero 06 50514501

L'installazione base comprende i fori sul muro per il passaggio delle tubazioni, il rabbocco del gas nel circuito per tubazioni con lunghezza di massimo 4 metri, se necessario, antivibranti. Non comprende altri fori, sottotraccia, saldature, ponteggi, spostamento presa alimentazione, impianto elettrico dedicato, carica circuito frigorifero per rabbocco circuito di tratte superiori ai 4 metri.

Per ogni unità saranno forniti: tubazione frigorifera in rame con isolamento per la condensa fino a lunghezza massima di 4 metri, cavo elettrico di collegamento tra l'unità interna ed esterna fino a lunghezza massima di 4 metri, tubo corrugato flessibile per lo scarico della condensa che sarà posizionato all'esterno e fissato al muro, canalina anti-uva per la protezione dei tubi frigoriferi fino ad un massimo di 4 metri, collegamento elettrico che deve essere già predisposto a piè di macchina (sotto la macchina). L'unità esterna (motore) sarà poggiata sul balcone a terra o su staffe.

Nuoto

Follonica

Piscina comunale

Zona impianti sportivi
Capannino

Fino al 30 giugno 2008 in esclusiva per i soci Coop: riduzione del 50% sulla quota di iscrizione annuale, sconto del 10% sull'ingresso singolo, sconti sui corsi: del 10% (corso di 2 mesi), del 15% (3 mesi), del 20% (4 mesi).

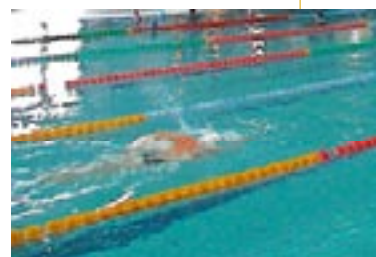
Gli sconti si applicano anche ai minorenni purché accompagnati al momento dell'iscrizione da un familiare socio Coop. Le offerte non sono cumulabili ad altre offerte né applicabili ad abbonamenti mensili o a 12 ingressi.

I corsi sono bisettimanali, svolti da istruttori qualificati FIN e UISP con esperienza pluriennale; per il nuoto assistito, senza istruttore, nella fascia oraria mattutina fino alle 12.30 lo sconto aumenta del 5%.

Info

tel. 056657093-461950

info@amatorinuotofollonica.it



Su tutta la linea

Non solo moda. Dietro i capi di abbigliamento Solidal Coop ci sono prospettive di lavoro e di vita migliori per i produttori del sud del mondo e per le loro comunità.

di Cristina Vaiani

La sciarpe di seta dal Nepal, i cappellini *unisex*, l'intimo in cotone d'India. La linea di abbigliamento **Solidal Coop** presenta i nuovi articoli della collezione primavera-estate 2008 per uomo e donna in assortimento nei punti vendita della Cooperativa. Tessuti di qualità, garantita anche dal marchio Coop, rifiniti con cura utilizzando materie prime selezionate, confortevoli, resistenti, 100% cotone, 0% sfruttamento. E convenienti: prezzi "equi" a parte, nel mese di aprile c'è il 10 per cento di sconto su tutta la linea.

33 e lode

Con le *new entry* arrivano a quota 33 i "tessili" **Solidal** prodotti in diversi paesi del Sud del mondo secondo i principi del commercio equo e solidale che assicura ai produttori una retribuzione adeguata e sicura, condizioni di lavoro dignitose, assistenza sanitaria e maternità, rispetto dei diritti sindacali, rinunciando al lavoro minorile e al cottimo.

Tutto è cominciato con la polo tre anni or sono che è valsa a Coop il premio *Ethic Award* assegnato dalla rivista *GdoWeek* alle imprese che si distinguono per l'impegno sui progetti di sviluppo sostenibile. Non a caso dietro le camicie **Solidal** c'è il lavoro di 120 donne del Kerala (India meridionale) che, grazie a quella fabbrica artigianale nata da un

progetto di solidarietà di Coop e dei Centri Missionari della Toscana, riescono a mettere da parte la dote che consentirà loro di maritarsi affrancandosi così da una situazione di retaggio culturale che le condannerebbe ad essere rifiutate dalle famiglie di origine e dalla società.

Polo Sud

Tutte le polo e le *t-shirt* sono in cotone da agricoltura biologica senza *ogm* e prodotti chimici nel rispetto dell'ambiente, di chi vi lavora e di chi consuma il prodotto finito. Secondo il progetto *bioRe(r)*, che dal 1991 garantisce ai 5.000 contadini indiani che si occupano della semina e della raccolta la formazione professionale, una maggiorazione sul prezzo di mercato, contratti d'acquisto di lunga durata oltre a contributi per l'acquisto di sementi e attrezzature e alla possibilità di accedere ai finanziamenti agevolati per la costruzione o l'acquisto di infrastrutture per l'agricoltura. Dall'India la coltivazione del cotone si estende all'Africa occidentale

dove 1.700 lavoratori del Camerun, Mali, Senegal e Burkina Faso producono la materia prima per *jeans* e felpe mentre dalle piantagioni argentine proviene il cotone per le *t-shirt* con stampa confezionate dalle donne della Cooperativa *Juanita*.

Ok il prezzo è equo

Spesso i prezzi "equi" – di acquisto delle materie prime e di vendita del prodotto finito – garantiti ai produttori dalle organizzazioni del commercio equo consentono di investire una parte dei guadagni in progetti di sviluppo delle comunità locali. Grazie al *Fairtrade Premium* – *Fairtrade* è il marchio di garanzia internazionale del Commercio Equo e Solidale – nei villaggi africani sono state ristrutturate e ampliate le scuole e costruiti consultori, pozzi per l'acqua potabile, un magazzino per lo stoccaggio dei cereali.

>>> *L'assortimento più ampio è disponibile in tutti gli Iper e nei Super più grandi. In tutti i punti vendita polo e t-shirt uomo donna.*

VEDO NON VEDO

Non si può evitare né prevenire, solo correggere. La presbiopia, quando gli occhi invecchiano e perdono progressivamente la capacità di vedere da vicino.

di **Barbara Bernardini**

Piano piano ci si accorge di non riuscire più a leggere il giornale da vicino, abbiamo difficoltà a guardare lo schermo di un *computer*, a passare il filo nella cruna dell'ago. Unica soluzione allontanare dal viso l'oggetto da mettere a fuoco e allora ecco che tutto torna chiaro. Un appuntamento con il tempo ce l'hanno anche i nostri occhi che, a partire dai 40 anni, perdono progressivamente la capacità di vedere da vicino. «La presbiopia non è una vera malattia – spiega **Umberto Merlin**, membro ed ex presidente della *Società Italiana Oftalmologica* –. Non fa parte cioè dei disturbi di rifrazione, come la miopia, l'ipermetropia e l'astigmatismo. È più semplicemente una conseguenza dell'invecchiamento dei nostri occhi e in particolare della perdita della capacità di accomodazione».

A debita DISTANZA

Se un ragazzino riesce a leggere una pagina a 7 cm, a 20 anni la distanza minima diventa 10 cm, a 30 anni 15 cm e così via. Questo succede proprio perché l'occhio invecchia. «Al centro dell'occhio c'è una lente naturale – riprende Merlin –, il "cristallino", che viene compressa e stirata attraverso piccoli muscoli. In questo modo si modifica la curvatura della lente e si riesce a mettere a fuoco gli oggetti a distanze variabili». Già dalla nascita il nostro cristallino comincia a invecchiare, aumentando di dimensioni a un ritmo di circa 7 centesimi di millimetro all'anno e perdendo di elasticità. Così i piccoli muscoli che lo circondano non rie-

scono più a mettersi in tensione e ad agire su di esso e, mano a mano che progredisce questo processo, il fuoco minimo dell'occhio si sposta sempre più lontano. «Si può dire l'età di una persona guardando la distanza a cui legge il giornale senza occhiali – afferma Merlin –. La presbiopia peggiora dai quarant'anni in poi ma tende a stabilizzarsi intorno ai 60». Una buona notizia che compensa il fatto che la presbiopia, come le rughe, non si può evitare né prevenire, ma che, come le rughe, si può correggere.

LENTE d'ingradimento

«La correzione della presbiopia dipende dalla sua gravità e dalle caratteristiche del paziente – continua Merlin –. Naturalmente gli occhiali sono uno strumento valido per tutti, in particolare oggi che sono state perfezionate le nuove lenti progressive, con un diverso potere di correzione nei vari punti dell'occhiale. Queste

lenti consentono la correzione della presbiopia anche quando si manifesta insieme ad altri disturbi di rifrazione, come miopia o astigmatismo».

Stesso dicasi per le lenti a contatto la cui efficacia varia, però, a seconda della dimensione della pupilla. Ma oggi la medicina oculistica consente di avvalersi anche di alcune tecniche chirurgiche che eliminano il difetto una volta per tutte. La prima è la chirurgia rifrattiva con il *laser*. «Lo scopo di questo intervento è modificare la cornea e si può utilizzare anche per correggere più di un difetto visivo contemporaneamente – chiarisce Merlin –. Si modifica soprattutto la zona para-centrale e si crea una cornea con proprietà ottiche diverse nei vari punti che si comporta come una lente progressiva». Non è naturalmente un intervento per tutti, come in ogni operazione che si rispetti il paziente deve avere le caratteristiche adeguate. Lo spessore della cornea, ad esempio, è molto importante e non deve essere troppo sottile. Un altro possibile approccio è la sostituzione del cristallino. Oggi esistono cristallini artificiali dalle caratteristiche straordinarie, ma la sostituzione della lente non è una scelta sempre felice perché non mancano i problemi di tolleranza, si impiega quindi in casi selezionati.

RIFARSI gli occhi

Infine Umberto Merlin descrive la tecnica che negli ultimi anni si è rivelata come la più promettente. Si tratta di una tecnica chirurgica inventata negli Stati Uniti e che lui stesso ha sperimentato per primo in Europa. Consente di correggere la presbiopia chirurgicamente, ma senza intervenire sul cristallino né sulla cornea. «La cosiddetta “tecnica sclerale” si avvale di un particolare tipo di *laser*, il *laser* ad erbio che viene utilizzato

VICINI E LONTANI

Non tutti i difetti vengono per nuocere. Nelle persone miopi (ad esempio, -2 diottrie) – con difetto di messa a fuoco sugli oggetti lontani – l’insorgenza della presbiopia (ad esempio +2 diottrie) può paradossalmente pareggiare il difetto. Si spiega così la capacità di alcune persone di leggere tranquillamente senza occhiali in età avanzata. La presbiopia, infatti, non si può prevenire né evitare e, in misura più o meno importante, è un difetto a cui vanno incontro tutte le persone, anche quelle già affette da difetti di natura rifrattiva. La diffusione della presbiopia nella popolazione dipende quindi solo dall’età anagrafica: in Italia ci sono ben 25 milioni di presbiti.

BUONA VISIONE

Come si cura la presbiopia.

>>> Con gli occhiali e le lenti: le nuove lenti progressive consentono l’uso di un solo paio di occhiali per correggere più disturbi della visione.

>>> Con la chirurgia rifrattiva: il *laser* modifica la curvatura della cornea.

>>> Con la sostituzione del cristallino: una lente nuova rimpiazza quella naturale ormai invecchiata.

>>> Con la tecnica sclerale: un *laser* ad erbio viene impiegato per praticare piccole incisioni sulla sclera e fare spazio per il cristallino.

Info: Società Oftalmologica Italiana
www.sedesoi.com; tel. 064464514

per effettuare piccole incisioni nella sclera, il “sacco” che contiene l’occhio. Questo indebolimento del tessuto crea più spazio per il cristallino che con l’invecchiamento consente ai muscoli di rimettersi in tensione e riacquistare il potere di accomodazione». All’inizio il recupero della vista è davvero entusiasmante ma poi tende a diminuire e ad assestarsi su livelli comunque molto buoni. Una o due diottrie possono essere recu-



perate attraverso questa tecnica che, partita in sordina, sta acquistando sempre più popolarità. «Gli approcci chirurgici alla presbiopia sono molto validi – commenta Merlin –, ma nessuno di questi deve essere preso in maniera superficiale. Il consiglio del medico è indispensabile soprattutto per non creare false aspettative nei pazienti». Il fatto che in questa tecnica chirurgica non si interven- ga sulle parti cruciali dell’apparato visivo-cristallino e cornea la rende un’alternativa interessante, una sorta di “chirurgia estetica” per la vista che promette di restituire almeno un po’ di quello che è andato perduto con l’avanzare dell’età. I motivi per ricorrere alla correzione chirurgica sono molteplici, non ultimo il desiderio, spesso femminile, di liberarsi di quegli occhiali per leggere che certificano il passare degli anni. Un *lifting* alla vista per dimostrare qualche anno in meno, ma soprattutto per vederci di nuovo bene.



Pronto intervento

Nel 2008 in Italia ci saranno almeno 200mila nuovi casi di ictus cerebrale, il 20 per cento dei quali risulteranno fatali entro il primo mese dopo l'attacco e nel 30 per cento dei casi la sopravvivenza sarà accompagnata da invalidità. Ma gli esperti della *Conferenza nazionale sull'Ictus Cerebrale* rassicurano che, se l'intervento medico dopo l'attacco sarà tempestivo – entro le prime tre ore – molte di queste vite potranno essere salvate.

Segnali di pericolo

Secondo uno studio israeliano l'uso eccessivo del cellulare aumenta il rischio di tumori benigni e maligni alle ghiandole salivari. Lo studio, condotto su un campione di 500 persone, ha dimostrato

che sul lato del viso dove si appoggia il telefonino i tumori si formavano in misura doppia rispetto al previsto e che l'insor-

genza del tumore era aumentata nelle aree di campagna dove, a causa della scarsità di ripetitori, i segnali telefonici devono essere più intensi. Alcuni accorgimenti: usare l'auricolare e limitare l'uso del cellulare nei bambini.

Buona notte

Chi vive in zone rumorose o trafficate anche durante la notte sarebbe esposto a un maggior rischio di sviluppare l'ipertensione. A sostenerlo è uno studio pubblicato sull'*European Heart Journal* in cui si dimostra che i rumori molesti durante il sonno sono quelli oltre i 35 *decibel*, come quelli di una strada trafficata o del *partner* che russa. Per ogni 5 *decibel* di rumore, indipendentemente dalla sua origine, si registra un aumento di 0.66 mmhg nella pressione sistolica. La quiete, insomma, protegge la salute.

Sano come un pesce

Un maggior consumo di verdura e frutta, un minor impiego di grassi saturi e almeno due porzioni a settimana di pesce. Le raccomandazioni nutrizionali degli esperti.

Il pesce fa parte, insieme a carni e uova, di un gruppo di alimenti ricchi di proteine pregiate, di oligoelementi (zinco, rame e ferro) altamente biodisponibili e di vitamine del complesso B. Ma alcuni pesci si distinguono per la presenza di particolari acidi grassi polinsaturi noti come *omega3* che avrebbero la capacità di abbassare il livello dei trigliceridi nel sangue, di ridurre l'aggregazione piastrinica e quindi il rischio di trombosi, senza contare altri possibili vantaggi tuttora in fase di verifica clinica.

L'invito a mangiare più spesso il pesce non è motivato, quindi, solo dalla sua digeribilità o dalla ridotta presenza di grassi saturi che invece abbondano nelle carni, nelle uova o nei formaggi, ma anche dalla presenza degli *omega3*, grassi "benefici" scarsamente presenti nei molluschi o nei crostacei ma abbondanti nel

pesce azzurro (alici, sardine, aguglie), nei salmonidi o nelle trote, fresche o di acquacoltura. L'acquacoltura italiana con i suoi prodotti garantiti per freschezza e per i controlli igienici sulle

acque e sui mangimi, sta contribuendo all'espansione dei consumi di pesce anche per i prezzi competitivi rispetto al pescato marino. In realtà la carne delle trote, come delle spigole o delle orate di acquacoltura, va considerata dal punto di vista bromatologico al livello di altre carni tanto che il tasso di *omega3* nelle trote di allevamento è solo di poco inferiore rispetto a quello delle trote pescate in acque fredde e profonde; inoltre questo teorico svantaggio è ampiamente compensato dalla facilità e frequenza con cui le trote di acquacoltura potrebbero comparire sulla tavola, anche nelle mense scolastiche e aziendali, al posto del pescato tradizionale. Non è un caso che degli *hamburger* di trota, commercializzati anche nei supermercati, abbiano incontrato migliore accoglienza da parte dei ragazzi di quanto non accada con il pesce a trancia.





Appuntamento al voto

In uno scenario economico e sociale molto difficile per tante famiglie, l'Italia va al voto. «Prima di tutto occorre aumentare stipendi e pensioni. Andare avanti con le liberalizzazioni. Valorizzare il ruolo positivo della cooperazione». Le proposte di Coop per ridare fiato all'economia nelle parole di Aldo Soldi, presidente di Coop-Ancc intervistato dai direttori delle tre riviste Coop, Aldo Bassoni, Antonio Comerci e Dario Guidi. Coop è l'unica catena della Grande Distribuzione in Italia che da 10 anni pratica prezzi sempre e comunque al di sotto del tasso d'inflazione.

Lo spettro della recessione sull'economia mondiale, i prezzi delle materie prime (dal petrolio ai cereali) che segnano continui rialzi, i salari che da anni perdono potere d'acquisto accentuando così le difficoltà per milioni di famiglie di far quadrare i conti. È in questo difficile scenario che l'Italia si è ritrovata precipitata nell'ennesima crisi politica che ha reso inevitabile il ricorso alle elezioni anticipate in programma il 13 e 14 aprile.

E proprio della situazione economica e sociale del paese, delle strategie per affrontare i nodi che abbiamo di fronte e dello specifico ruolo di Coop e della cooperazione abbiamo parlato con **Aldo Soldi**, presidente dell'*Associazione nazionale cooperative di consumatori* (Ancc-Coop).

Sicuramente il tema più avvertito dalle famiglie è oggi quello dei prezzi e della tutela del proprio potere d'acquisto. Qual è la situazione reale e Coop cosa sta facendo?

«Noi siamo stati tra i primi, era l'estate del 2007, a denunciare che c'erano forti tensioni sui prezzi nei mercati alimentari mondiali. Il nostro allarme si è rivelato pienamente fondato, perché da allora ci siamo trovati di fronte a una serie di richieste di aumenti da parte dei fornitori continuative e

inarrestabili. Abbiamo anche chiesto al governo di intervenire per quanto di sua competenza e monitorare la situazione. Per evitare però polveroni generici sul tema prezzi e per capire esattamente il ruolo della Grande Distribuzione e di Coop in particolare, è bene partire dai dati *Istat*, secondo i quali tra febbraio 2007 e febbraio 2008 si è registrato un aumento dei prezzi dell'industria alimentare dell'8 per cento (cioè dei fornitori nostri e delle altre catene). Sempre l'*Istat* ha invece calcolato che, nello stesso periodo, l'inflazione sui prezzi di vendita degli alimentari è stata del 4 per cento, mentre quella interna a Coop è stata mediamente solo del 3 per cento. È dunque evidente che c'è stato un ruolo di calmieramento da parte nostra. Noi abbiamo contrastato le richieste eccessive di aumenti e comunque le abbiamo in buona parte assorbite in una misura superiore al 50 per cento. Questi sono fatti concreti. Con orgoglio possiamo dire di essere l'unica catena della Grande Distribuzione in Italia che da 10 anni pratica prezzi sempre e comunque al di sotto del tasso d'inflazione».

Ma qual è lo scenario economico per le famiglie italiane?

«Pesa in primo luogo il fatto che i salari sono rimasti fermi ormai da anni. Pesa il fatto che, oltre agli alimentari, ci sono stati aumenti, ben più consistenti, su tante voci di spesa: dal petrolio all'energia, dalle tariffe a diversi servizi essenziali. E spesso le famiglie non hanno possibilità di scelta. La situazione è seria e non bastano ritocchi, anche perché le previsioni per il 2008 restano pesanti e molte famiglie sono sempre più in difficoltà».

Ma dunque cosa serve, pensando anche alle ricette che caratterizzano la campagna elettorale?

«Servono prima di tutto interventi sui salari e pensioni, per garantire più

potere d'acquisto. Poi il paese ha bisogno di riforme e di modernizzazione. Per rimanere al tema dei prezzi un nostro studio dimostra che i margini della Grande Distribuzione in Italia sono nella media degli altri paesi europei. Ciò che invece è fuori dalla norma europea e pesa molto di più sono i passaggi di intermediazione legati alla logistica, ai grossisti, alla burocrazia. Quando si riesce a operare efficacemente su queste cose si ottengono risultati importanti a tutto vantaggio del consumatore, come dimostra il nostro latte fresco ad alta qualità venduto a 1,15 euro al litro».

Questo discorso sull'efficienza del sistema Italia richiama il tema delle liberalizzazioni...

«Se si guarda ai dati balza all'occhio che, in un panorama di aumenti, ci sono però settori in cui ci sono stati dei cali, come i farmaci e la telefonia. Sono due settori in cui Coop è presente, ma soprattutto sono due settori in cui sono arrivati provvedimenti di apertura del mercato verso una maggiore concorrenza. Dunque, dopo i positivi passi avanti dei pacchetti Bersani sulle liberalizzazioni, occorre insistere. E questo ci aspettiamo dalle forze politiche. L'associazione *CittadinanzAttiva* ha appena presentato una indagine sui farmaci da banco, da cui emerge che, nel giro di un anno e mezzo, c'è stato un calo medio dei prezzi nel settore dell'11 per cento, contro un dato dei nostri

«Coop è stata la prima a denunciare le forti tensioni sui prezzi fin dall'estate scorsa e a contrastare le richieste eccessive di aumenti. Ma per raffreddare i prezzi occorre ridurre i troppi passaggi che ancora ci sono in Italia dalla produzione alla vendita. L'esempio del latte Coop in vendita a 1,15 euro. Il prossimo governo dovrà in primo luogo intervenire sui salari e le pensioni per tutelare il potere d'acquisto delle famiglie e difendere la legislazione italiana in materia di cooperazione»

spazi *Coop Salute* che è stato di un meno 25 per cento. Abbiamo calcolato che solo i punti *Coop Salute* hanno consentito un risparmio per le tasche dei cittadini di 8 milioni e 700mila euro. Su questa strada noi intendiamo continuare e prima dell'estate arriverà il primo farmaco a marchio Coop, che aprirà la strada a ulteriori interventi di riduzione dei prezzi».

Sulla cooperazione italiana grava la possibilità che l'Unione europea intervenga contro l'attuale legislazione del settore, accogliendo un ricorso presentato da



Federdistribuzione, l'associazione che raggruppa le catene della Grande Distribuzione rivali di Coop. Qual è la situazione?

«Quello che sino ad oggi si può dire è che l'Unione Europea sta valutando un ricorso di *Feder distribuzione* che è contro lo Stato italiano. In questi mesi di confronto con Bruxelles il governo ha coerentemente difeso la legislazione esistente nel nostro paese che, lo ricordo, è stata varata nel 2003 dall'allora governo Berlusconi. Si tratta di una normativa che peggiorava i trattamenti fiscali precedenti e che definiva precisi vincoli e parametri

«Se si guardano i dati, emerge che in un panorama di aumenti esistono dei settori in cui ci sono stati dei cali, come i farmaci e la telefonia. Non a caso sono due settori in cui Coop è presente, ma soprattutto sono due settori in cui sono arrivati provvedimenti di apertura del mercato verso una maggiore concorrenza. Dunque, dopo i positivi passi avanti dei pacchetti Bersani sulle liberalizzazioni, occorre insistere. E questo ci aspettiamo dalle forze politiche»

per poter usufruire di benefici in questo campo. Detto che gli annunciati provvedimenti della Commissione Europea si potranno commentare solo quando usciranno, il movimento cooperativo ritiene che la normativa attuale vada difesa e salvaguardata. Non so se la Commissione Europea davvero riterrà che la grande dimensione delle cooperative faccia loro perdere la caratteristica propria. Se così fosse diciamo che si tratta di una co-

sa che non risponde ai fatti. In un settore come quello della distribuzione crescere è anzi fondamentale proprio per svolgere quelle ragioni di mutualità e di tutela del potere d'acquisto per cui siamo nati. Quel che conta non sono le dimensioni ma i comportamenti concreti. E sia chiaro che colpire le grandi cooperative, basta pensare alla rete di rapporti che oggi esistono, vuol dire colpire anche le piccole».

Nel ricorso all'Unione Europea si fa riferimento anche al tema del prestito sociale...

«Qui è importante capire se qualcuno vuol mettere in discussione l'istituto in sé o solo le modalità con cui oggi è regolamentato. Mettere in discussione l'istituto in sé sarebbe inaccettabile. I soci hanno pieno diritto di prestare soldi alla loro Cooperativa. Quanto alle modalità con cui funziona il prestito, oggi queste sono soggette a leggi e regolamenti estremamente puntuali e

rigorosi, a cui si aggiunge un codice interno nostro, approvato dalle assemblee dei soci, che aggiunge vincoli e garanzie sull'impiego dei fondi raccolti».

Alla luce di tutto questo cosa chiedete alle forze politiche oggi impegnate nella campagna elettorale?

«Semplicemente chiediamo che chiunque vinca le elezioni difenda la legislazione italiana, una legislazione che, come ho ricordato, è stata da poco modificata. Tutto qui. E che si consideri la cooperazione come un pezzo importante dell'economia italiana, per cui colpire la cooperativa vuol dire danneggiare il paese. Il pluralismo delle forme d'impresa riteniamo sia un valore in più, oggi, proprio per la fase difficile che stiamo vivendo, riteniamo che i forti connotati sociali dell'impresa cooperativa siano un qualcosa di cui c'è bisogno. L'Italia ha bisogno di ritrovare un senso di nazione che sembra un po' perdersi. Noi siamo pronti a fare la nostra parte».

Un'ultima battuta sugli attacchi di cui Coop è stata oggetto da parte di Bernardo Caprotti, padrone di una catena concorrente come Esselunga.

«Col libro di Caprotti non siamo certo di fronte a un coraggioso imprenditore che si è tolto qualche sassolino dalle scarpe ma solo ad un caso, mai visto in altri paesi, di concorrenza sleale nei confronti di un competitore diretto, quale è Coop, e di denigrazione dei suoi dirigenti. Il libro contiene astio verso le cooperative e descrizioni dei fatti che sono false e lesive. Sull'astio del signor Caprotti non possiamo farci nulla, invece delle cose dette e scritte dovrà rispondere in tribunale attraverso una serie di denunce già depositate dalle diverse cooperative chiamate in causa nel libro e da *Coop Italia*».



Aldo Soldi, presidente Ancc-Coop

PUNTI DI VISTA

Abbiamo posto ai responsabili economici dei più importanti schieramenti politici due domande in vista delle prossime elezioni politiche. Ecco cosa ci hanno risposto nell'ordine Sacconi per il Pdl, Morando per il Pd, Vietti per l'Udc, Bonelli per la Sinistra l'Arcobaleno.

LE DOMANDE

1. La difesa del potere d'acquisto dei consumatori è un tema di grande attualità, visti anche gli ultimi dati Istat sull'inflazione (+5% a febbraio 2008). È una priorità nel vostro programma? E quali sono gli interventi concreti che vi prefiggete di mettere in atto, anche in relazione al diminuito potere d'acquisto dei salari?

2. La cooperazione rappresenta oggi il 7% della nostra economia, è fatta da un numero considerevole di imprese, è attiva in modo trasversale in più settori a partire da soggetti di grandi dimensioni che competono in Italia e in Europa fino a piccole ma straordinariamente significative esperienze locali. Eppure sulla cooperazione si addensano attacchi e sospetti. Qual è la vostra posizione?

LE RISPOSTE



Maurizio Sacconi
Popolo della Libertà

1. Il programma del Pdl considera prioritario l'incremento del potere d'acquisto per ragioni di equità sociale e di sostegno, attraverso i consumi, della crescita. Ciò si realizza in primo luogo elevando i salari attraverso la defiscalizzazione dei premi aziendali e degli straordinari, riducendo il prelievo sulle famiglie con il cosiddetto "quoziente" proporzionato alle persone a carico, misure per la casa e detrazioni per spese sociali. Altrettanto prioritari consideriamo gli interventi rivolti ad accorciare le lunghe filiere dei beni essenziali, ad abbattere il costo dell'energia e dei trasporti, a liberalizzare tutti i servizi pubblici locali.

2. Il Presidente Berlusconi dedica un incontro elettorale alla cooperazione per sottolinearne l'attualità quando conserva lo scopo mutualistico, garantisce partecipazione effettiva ai soci lavoratori e concorre, in particolare, a modernizzare le filiere agro-alimentari, a

sostenere il *welfare* locale, secondo principi di sussidiarietà, attraverso le cooperative sociali, a promuovere le economie locali con il credito cooperativo. Per noi è essenziale che non si producano vizi alla libera concorrenza sulla base di forme collusive tra potere pubblico locale e cooperazione.



Enrico Morando
Partito Democratico

1. Il potere d'acquisto dei salari si difende efficacemente solo se il paese torna a crescere ad un buon ritmo e per un lungo periodo. Per tornare a crescere, la politica non può tutto. Ma può molto: può migliorare se stessa, mettendosi in grado di decidere nei tempi necessari. Il PD è esso stesso una risposta a questa esigenza, di cui è figlia anche la decisione di "andare liberi" dalle coalizioni *contro* qualcuno e non *per* un progetto; può ridare fiducia con un credibile progetto di cambiamento del paese, fondato su investimenti in formazione, ricerca e infrastrutture; può ridurre e riqualificare la spesa pubblica, in modo che la Pubblica Amministrazione non sia un peso, ma una leva per lo sviluppo; può favorire una profonda modifica del modello contrattuale, mettendo l'accento sulla contrattazione di secondo livello. La questione salariale si affronta anche dal lato del fisco: il PD propone di aumentare subito la detrazione *Irap* del lavoro dipendente; di ridurre le aliquote *Irap*, a partire dal 2009, di un punto all'anno per tre anni; di ridurre il prelievo sulla quota di salario da contrattazione di secondo livello. Il tutto, realizzabile con l'aumento del gettito da lotta all'evasione, restituendo ai contribuenti leali ciò che paga chi ha evaso. È condizione indispensabile che la spesa pubblica corrente primaria cresca, ogni anno, meno di quanto cresce il PIL. Infine, i prezzi possono diminuire se si aprono mercati chiusi, quelli dove non c'è concorrenza.

2. Gli attacchi e i sospetti non vengono certo da noi. Ma non si tratta solo di impegnarci

“a non farvi del male”. Per noi, l'impegno è ad utilizzare sempre meglio – nell'interesse della collettività – lo spirito di sacrificio e di solidarietà, la voglia e la capacità di fare, l'impreditorialità dei cooperatori. Qui le promesse non c'entrano nulla. Noi ragioniamo così: oggi c'è una crescente domanda di servizi. È una domanda che si rivolge allo Stato, ma che lo Stato può solo in minima parte affrontare con la sua gestione diretta, con una risposta "statalista". Di qui la scelta di puntare sulla capacità della società di autoorganizzarsi, se lo Stato (centrale e locale) aiuta, col fisco e non solo. Di questa società che si "autoorganizza", le cooperative sono parte essenziale. Ecco perché vogliamo che Terzo Settore e cooperative siano interlocutori essenziali del nuovo Patto di concertazione, che prenda il posto di quello del 23 luglio '93, che ha fatto il suo tempo. Ripeto: non per fare un piacere a voi cooperatori. Per fare un piacere al paese.



Michele Vietti
Udc

1. Le ultime rilevazioni sull'inflazione ci restituiscono l'immagine di un paese in cui il potere d'acquisto dei lavoratori dipendenti, dei consumatori e, quindi, delle famiglie italiane va riducendosi ogni giorno che passa. Il nostro programma contiene una serie di proposte concrete e puntuali: recupero a vantaggio del lavoratore di parte delle trattenute fiscali e previdenziali; adeguamento delle aliquote fiscali al costo della vita; blocco delle addizionali regionali e comunali *Irap* e *Irap*. Per noi c'è però un punto fondamentale: il riconoscimento alla famiglia del ruolo di soggetto tributario. Piuttosto che tagliare di un punto (o addirittura di 3 come fantasiosamente sostiene qualcuno) le aliquote *Irap*, conviene "defiscalizzare" i bisogni delle famiglie, in relazione al numero dei componenti e alle loro difficoltà, accompagnando i figli nel percorso di crescita (detrazioni dei prodotti per l'infanzia, del costo degli asili nido e dei libri scolastici...).

2. Sono amico da lungo tempo della cooperazione; e lo sono stato anche quando non era comodo e facile dimostrarlo, come in occasione della riforma del diritto societario; continuo ad esserlo, nel convincimento che non vi sia contraddizione tra il fare impresa e i principi della mutualità. Occorre rafforzare questa sintesi esaltando

il carattere imprenditoriale della società cooperativa, ma assicurando rigorosa autenticità alla cooperazione che la anima. Solo così potranno essere superate anche le critiche di chi nega la specificità dell'impresa cooperativa, utilizzando questo argomento per attaccare il mondo della cooperazione attraverso la via europea. Le imprese cooperative hanno dimostrato di saper crescere anche in tempi di recessione. Sono un tessuto solido e stabile, capace di generare valore, di rendere concreta la trasmissione della ricchezza tra le generazioni e di essere protagoniste della competizione economica.



Angelo Bonelli La Sinistra l'Arcobaleno

1. La Sinistra l'Arcobaleno ha proposto di utilizzare l'extraggettivo per aumentare gli stipendi ed i salari, fermi da dieci anni e tra i più bassi in Europa, come prima misura per sostenere le famiglie ed affrontare il caro prezzi. Secondo le associazioni dei consumatori, dal 2002 al 2008, le famiglie di lavoratori dipendenti hanno dovuto sopportare un aumento della spesa di 9.335 euro. I rincari previsti nel 2008 per le famiglie di lavoratori dipendenti sono di circa 1.700 euro. Tre famiglie su cinque hanno cambiato le abitudini alimentari a causa dell'aumento dei prezzi al consumo, anche di prodotti di prima necessità come il pane, la pasta e il latte. Per questo è indispensabile intervenire e potenziare il ruolo di controllo e intervento pubblico sui prezzi, su tutta la filiera, fino a giungere al blocco dei prezzi per i beni di prima necessità, come in alcuni settori della cooperazione è già avvenuto. Siamo favorevoli a incentivare la vendita diretta, in particolare nel settore dell'ortofrutta, istituendo 400 mercati comunali settimanali (i cosiddetti farmers market ovvero i mercati gestiti direttamente dalle imprese agricole) nel corso del 2008. Parteciperebbero 8mila aziende agricole e il risparmio per ogni famiglia sarebbe del 30 per cento.

2. La cooperazione è una straordinaria risorsa per il Paese e non solo va tutelata, ma sostenuta e incentivata. Gli attacchi mossi negli ultimi anni hanno sempre avuto un obiettivo politico e sono stati motivati da scandali su cui va, in ogni caso, fatta piena luce. Questo ha danneggiato soprattutto il mondo della piccola cooperazione, straordinariamente vitale e ricco di esperienze positive.

La merce muta
di Giorgio Nebbia



Guerre stellari

A febbraio gli americani abbattano un satellite spia in rotta verso la terra per evitare che la sostanza contenuta nel serbatoio, tossica e velenosa, penetri nell'atmosfera. La stessa idrazina da cui si ottiene l'azotidrato di sodio che fa gonfiare gli airbag delle automobili.

Alla maggior parte delle persone il nome idrazina non dice niente, benché si tratti di una sostanza prodotta nel mondo in ragione di 250 milioni di chilogrammi all'anno. Della sua esistenza si è forse accorto di recente qualche lettore più attento; per evitare che mezza tonnellata di idrazina, tossica e velenosa, cadesse dal cielo sulla Terra è stato distrutto, il 21 febbraio 2008, il satellite artificiale americano *US-193* mentre viaggiava a 200 chilometri di altezza e a 30mila chilometri all'ora. Un perfezionatissimo satellite spia in orbita da oltre un anno, di quelli che osservano ogni particolare di quanto avviene fra noi mortali. Da molti mesi il satellite (grosso come un autobus e dotato di un serbatoio contenente appunto l'idrazina che serviva per correggere la rotta) stava lentamente scendendo verso la superficie terrestre e perciò è stato fatto esplodere dagli stessi americani, colpendolo con un missile SM3 a tre stadi lanciato da un incrociatore nel Pacifico. Qualcuno ha detto che l'evento aveva lo scopo di distruggere non solo l'idrazina ma apparecchiature segrete; qualcun altro che si trattava di una dimostrazione che è possibile distruggere missili nemici in un'eventuale futura guerra spaziale. Se non altro ci ha permesso di conoscere un'altra merce muta,

l'idrazina, una molecola costituita da due atomi di azoto e quattro di idrogeno che si ottiene industrialmente dall'ammoniaca e viene usata anche come propellente; in presenza di un catalizzatore di indio si decompone in pochi millisecondi in azoto e idrogeno sviluppando un'altissima temperatura (800 gradi) e una gran massa di gas che generano una spinta a un veicolo. Era già stata usata dai nazisti nel primo aeroplano a razzo nel 1945. L'idrazina trova impiego come agente rigonfiante di materie plastiche espanse e come materia prima per la fabbricazione dell'azotidrato di sodio, la sostanza contenuta negli *airbag* delle automobili che, in caso di urti, si decompone rapidamente generando una grande massa di gas che fa rigonfiare il sacco dell'*airbag*. Direttamente o con i suoi derivati si comporta come catalizzatore per polimerizzazioni, viene usata come inibitore della corrosione, ha trovato impiego nell'estrazione del plutonio dal combustibile nucleare esaurito. Una società italiana con sede a Lavoria

(Pisa) ne ha proposto l'impiego nelle celle a combustibile al posto degli attuali carburanti. Alcuni derivati dell'idrazina hanno importanti usi farmaceutici; l'idrazide dell'acido isonicotinico è stato uno dei primi agenti antitubercolari.



VIA SATELLITE

“Tenere la destra”, “svoltare a sinistra”... i consigli su strada di un navigatore satellitare, purché le sue carte “parlanti” siano sempre aggiornate.

di Roberto Minniti

Niente più cartine da consultare, niente più finestrini semiaperti per chiedere indicazioni. Ormai sembra davvero difficile rinunciare in auto alla voce metallica di un navigatore satellitare. Sarà per l'esigenza di sfogarsi in mezzo al traffico con la macchinetta che imperiosa ci ordina uno *zig zag* tra strade e sensi unici (non sempre razionale, per la verità), sarà per la necessità di non dipendere da nessuno nei propri spostamenti, tant'è che i *Gps* hanno conquistato gli abitacoli degli italiani. E le vendite di questi assistenti di bordo tecnologici crescono con numeri che hanno pochissimi paragoni tra i prodotti *hi-tech*.

Tra le ragioni di tanto successo, va detto, anche la forte concorrenza tra le case produttrici che ha portato a un drastico calo dei prezzi. Oggi per un *Gps* non è più necessario preventivare un esborso di parecchie centinaia di euro e, sui modelli non nuovissimi, si può fare un buon acquisto con cifre che si avvicinano ai 100 euro. E con l'evoluzione, questi apparecchi si arricchiscono di funzioni interessanti, diventando allo stesso tempo, oltre che indicatori di rotta, anche lettori di *mp3*, di foto, guide turistiche.

Corre voce

L'uso e la comprensione di queste carte stradali “parlanti”, d'altronde, non sono difficili. Una volta impostato il percorso, una voce, maschile o femminile, ci indica di “tenere la destra”, “prepararsi a girare”, “svoltare a destra”, mentre sulla carta, una freccia ci guida facendoci vedere dove stiamo andando e quali strade dobbiamo prendere. Non solo, tra le mille funzioni, questi strumenti prevedono la selezione del percorso più breve, quello più rapido o quello che esclude le autostrade e quindi i pedaggi. Ma

prima di innamorarsi degli *optional* è bene dare un'occhiata al cuore del navigatore. E considerare, per esempio il *software* di navigazione del modello che stiamo per acquistare. Uno dei migliori tra quelli utilizzati è l'*iGO*: visualizza in due o tre dimensioni, ma soprattutto dispone di una velocità elevata nel calcolare la rotta di navigazione e ha una copertura cartografica molto ampia. Utilizza, infatti, un sistema di compressione che permette di contenere in 1 *gigabyte* la cartografia di tutta Europa. Altra caratteristica fondamentale di questi apparecchi è il processore che adottano. La sua potenza indica la velocità con cui si raggiunge l'informazione desiderata: un processore di 400 *MHz* è in grado di aggiornare il segnale della posizione ogni secondo. Con un processore intorno a 200 *Mhz* il segnale viene aggiornato anche ogni 3-4 secondi.

Manie di GRANDEZZA

Decisamente importante è anche la dimensione e la qualità dello schermo dell'apparecchio che mettiamo in auto. Sulla grandezza sarebbe bene non risparmiare troppo se non ci si vuole trovare con mappe talmente microscopiche da impedire una corretta visione. È bene considerare, tra l'altro, che il nostro sguardo dovrebbe potersi soffermare il meno possibile sullo schermo per non perdere contatto con la strada e non mettere a rischio la sicurezza. E riconoscere le indicazioni su un *Lcd* più piccolo di 3,5 pollici non è cosa così veloce. Controllate, poi, che la visione sia ottimizzata anche in condizioni di forte illuminazione o, al contrario, durante la notte.

Un chiarimento, infine, su un dispositivo su cui molte case sembrano puntare: il *TMC*. Il *Traffic Message Channel* è un servizio di informazioni sul traffico che permette al navigatore di interpretare le informazioni veicolate dall'*Rds*, ossia dalle stazioni radio in *Fm*. Sfruttando questo "canale", normalmente utilizzato dalle stazioni solo per indicare il nome dell'emittente, si potrebbe consentire al navigatore di "capire" quali strade evitare perché congestionate o di apprendere quanto accade sul percorso, modificando così il viaggio in funzione delle condizioni di traffico. Una grande comodità, insomma. Peccato che in Italia (al contrario di quanto accade in Gran Bretagna e Germania) si tratti ancora di una funzione decisamente sottosfruttata. Gli aggiornamenti sul traffico trasmessi in questo modo, infatti, sono talmente limitati che investire per un apparecchio dotato di *Tmc* in questo momento è ancora una spesa scarsamente utile.



Navigatori satellitari

marca e modello	cartografia	costo aggiorn. (euro)	memoria	schermo (pollici)	processore (MHz)	prezzo (euro)
BECKER ASSISTANT 7927	Navteq/Europa (38 paesi)	149	128 MB	3,5	400	312,39
CLARION MAP 770	Tele Atlas/Europa (28 paesi)	119	2 GB	4,3	400	499,00
GARMIN NÜVI 250 EUROPA	Tele Atlas/Europa (42 paesi)	63	2 GB	4,3	400	239,00
MEDION GOPAL P4410	Tele Atlas/Europa (39 paesi)	99	512 MB	4,3	400	399,00
NAVIGON 7110	Navteq/Europa (39 paesi)	129	64 MB	4,3	400	399,00
TOMTOM GO 720T	Europa	99	64 MB	4,3	400	199,00
TOURING CLUB T-370	Navteq/Europa	nd	64 MB	3,5	400	179,00
VIAMICHELIN X-970T	Tele Atlas/Europa (25 paesi)	139,62	64 MB	3,5	400	329,00

Un senso unico, una nuova zona a traffico limitato, un divieto che spunta all'improvviso. Mettere in crisi la "signorina" che ci indica la strada da seguire non è cosa difficile: basta un cambiamento alla viabilità registrata nelle sue mappe per confonderla. Logico, dunque, che uno degli aspetti più importanti per valutare la qualità di questo strumento sia proprio la completezza e l'aggiornamento della cartografia. Sapere, però, che si sta per portare a casa un navigatore con le mappe di mezzo mondo appena realizzate, non può essere sufficiente a tranquillizzarci. Le carte stradali, infatti, invecchiano e andrebbero aggiornate con regolarità (i produttori consigliano almeno una volta l'anno) per disporre di un *Gps* efficiente.

Un'operazione che costa. E non poco. Si va da un minimo di 99 euro a un massimo di 299 se si sceglie di disporre di dati freschi sulle mappe di diversi Stati. In media, vanno calcolati circa 150 euro per rinfrescare la

memoria alla bussola satellitare. Ma come si fanno gli aggiornamenti?

Le vie sono diverse: si può acquistare un *cd-rom* oppure una scheda *Sd* da inserire direttamente nel navigatore. Oppure collegarsi al sito della ditta produttrice per scaricare le mappe. Prima di acquistare un prodotto è importante verificare la data di produzione del dispositivo (preferire naturalmente quelli più recenti) e il prezzo degli aggiornamenti cartografici. Più passa il tempo quindi e meno esatta potrebbe essere la guida vocale e visuale del dispositivo.

Ma attenzione: potrebbe anche darsi che l'aggiornamento non sia stato proprio previsto dal produttore. Non sono rari i casi del genere, specie tra i prodotti di prezzo più basso, e si tratta di vere e proprie trappole per i consumatori che, nel migliore dei casi, si trovano a montare in auto un satellitare che dopo qualche mese non azzecca più una strada e finisce per essere abbandonato.

IN COOP

In offerta per i Soci Coop dal 1° al 15 aprile, in tutti i punti vendita.

Navigatore GPS TomTom mod. GO520 mappe Italia e Sud Europa

- Display LCD 4,3" Widescreen (16:9)
- Portabilità ed avvio rapido
- Processore 400 mHZ, Ram 64 mb, memoria flash interna 512 Mb
- Ricevitore GPS ad alta sensibilità
- Trasmittente FM integrato
- Tecnologia TomTom Map Share
- Mappa Italia + mappa Sud Europa (Spagna, Francia, Benelux)
- Ricevitore traffico TMC (opzionale) per informazioni su ingorghi
- Misure: 118x83x24 mm
- Peso: 220 g
- **Prezzo per i soci: 249 euro** (non soci 319)

GRIGLIATA MISTA

Barbecue e grill per cuocere all'aperto, a gas o a carbonella, elettrici, da giardino o da balcone.
di Daniele Fabris

Un piccolissimo giardino, un terrazzino, un semplice balcone. Tutto può diventare, con la bella stagione, occasione di una cena all'aperto. E magari di una bella grigliata, uno di quei piaceri a basso prezzo che allietano le giornate e le serate di molti italiani. Basta scegliere tra i numerosi modelli di *barbecue* il più adatto alle nostre esigenze: né troppo piccolo né troppo grande per l'uso che ne vorremmo fare. Gran parte di quelli in commercio sono facilissimi da installare e possono essere anche rimossi all'arrivo della brutta stagione.

Caldarrosto

Tra quelli fissi, i migliori, all'interno di soluzioni non troppo dispendiose in termini di spazio e di prezzi, sono costituiti da blocchi prefabbricati in cemento (o meglio, in conglomerato cementizio alleggerito con argilla e altre materie espanse), hanno un piano di lavoro colorato (generalmente in rosso) e una griglia in acciaio cromato (facile da pulire). Si assemblano rapidamente, unendo i blocchi con malta.

Per chi non vuole esercitarsi in un sia pur minimo sforzo, esistono i *barbecue* già pronti. Hanno il vantaggio di poter essere smontati e riposti quando non servono e possono essere alimentati a gas, con la carbonella o,

addirittura, a elettricità.

Quelli che si riscaldano grazie al gas o alla corrente elettrica, si arroventano più velocemente – di solito sono sufficienti dai 5 ai 15 minuti per poter cominciare la cottura –, raggiungono temperature molto elevate e possono funzionare per un tempo illimitato. Bastano una bombola o una presa elettrica. Il problema di questi modelli è però legato alla loro pulizia. Lavare le griglie di questi apparecchi, infatti, è scomodo, dal momento che per portar via il grasso dei cibi che vi sono stati cotti bisogna smontare ogni pezzo del *barbecue*.

Ritorno di fiamma

Per chi non intende rinunciare al crepitare della fiamma, il *barbecue* più adatto è quello che utilizza la carbonella per la brace. Questo tipo di *grill*, tra l'altro, è anche il più economico. Una convenienza che si paga con il tempo da impiegare per attendere che si raggiunga la temperatura giusta, anche 55 minuti, e il calore raggiunto che non supera mai i 170 gradi.

Per cuocere non ci vuole un'abilità particolare, ma pochi accorgimenti sono indispensabili per ottenere un risultato buono e salutare. Se si adotta una griglia metallica, in ghisa o acciaio

IN COOP

Barbecue in muratura

Merida In cemento con piano lavoro in pietra completo di griglia cromata regolabile su due livelli, controcappa in acciaio e predisposizione per un girarrosto MCZ. Utilizzabile solo con carbonella. Misure: H199x68x99. **In promozione nei supermercati dal 17 al 30 aprile al prezzo di 129 euro.**

Sahara LX In pietra ricostituita con materiale altamente resistente al calore, piano di lavoro provvisto di feritoie portautensili, piano fuoco in acciaio alluminato "Easy Fire" per facile accensione. Completo di griglia cromata posizionabile su cinque livelli, griglia scaldavivande e predisposizione per un girarrosto Mcz. Utilizzabile anche con legna. Misure: H173x125x65. **In promozione negli ipermercati fino al 9 aprile al prezzo di 249 euro.**



inox, basta sistemarla sulla fonte di calore dopo averla unta con un po' d'olio e averla fatta scaldare (per evitare che carni e verdure si attacchino). È sempre bene prestare attenzione per evitare che il grasso del cibo coli sulla fiamma, evitando così fiammate improvvise e fumi fastidiosi, ma soprattutto parti carbonizzate il cui consumo è decisamente sconsigliato. A questo scopo alcuni modelli sono provvisti di "leccarda", un vassoio d'acciaio che raccoglie il grasso e impedisce che finisca sul fuoco. Per chi ricorre al *barbecue* tradizionale l'ideale è il profumato carbone di legna. Costa di più della comune carbonella ma assicura un profumo senza paragoni alle nostre grigliate.

Peggio soli

I single per fare la spesa spendono il 60 per cento in più degli altri – circa 299 euro al mese contro i 187 degli accoppiati –. In sostanza degli spreconi, secondo un'indagine della *Coldiretti* sulle "famiglie monocomponente" e le loro abitudini alimentari. Però, più che da una naturale propensione all'acquisto, sono spinti a spendere dalla mancanza di confezioni monouso dei cibi (costringendoli a comprare più del necessario) che, quando esistono, sono molto costose. Acquistano soprattutto uova, formaggi e salumi che si conservano più a lungo, ma anche surgelati, pasta precotta, sughi monoporzione, confezioni di verdura già pulita e tagliata. E da quest'analisi dei frigoriferi altrui risulta che chi vive da solo tende a risparmiare tempo da dedicare al lavoro e ai passatempi, ma non quello per riempire il carrello. Forse nella speranza di incontrare al supermercato l'anima gemella...

Consigli per gli acquisti

Senza istruttore non si va da nessuna parte. Dopo il *coach* in palestra e quello "dell'anima" che ti aiuta a capire te stesso, arriva dal mondo di attori e cantanti americani quello che ti dice cosa mangiare e cosa evitare, quando e quanto bere, che controlla come un segugio quanto pane, pasta e formaggio metti nel piatto. Cresce anche nel Belpaese la richiesta di una guida per restare in forma nella vita di tutti i giorni, come dimostrano le migliaia di copie vendute in pochi mesi del libro *La dieta furba*, in cui la nutrizionista Samantha Biale (*Mondadori*) offre consigli e suggerimenti su come fare la spesa e mangiare sano, dosi comprese. Largo al diet coach.



latte fresco maremma



**TOSCANO
100%**

Sede: GROSSETO
Via Scansanese, 150
Tel. 0564.26393
www.lattemaremma.it

Tipico

SALE E PEPE



Il lombetto, la coppa, la lonza. I salumi ultracentenari all'aglio, sale e pepe dei monti Cimini. di Eleonora Cozzella

La cucina, si usa dire, qui “sa di Roma, profuma di Toscana e ha la povertà dell’Umbria”. Perché la Tuscia, un territorio che sta a nord della Capitale e confina con la Maremma toscana e le colline umbre, ha nei secoli condiviso vicende storiche e abitudini alimentari di queste aree. I rilievi boscosi dei monti Cimini e lo spettacolare lago di Vico segnano il panorama e il carattere di questo piccolo paradiso terrestre che corrisponde all’antica Regione Cimina dove, grazie

alle foreste impervie, gli etruschi per molto tempo riuscirono a non cedere alla conquista romana. Ancora oggi dell’antichissima “Selva Cimina” restano i boschi da cui si ricava il legno di olmo, faggio, quercia e soprattutto di castagno, molto amato per i suoi frutti qui particolarmente prelibati. I corsi d’acqua sono rimasti puliti e sono meta di pescatori da tutta Italia; una numerosa fauna di volpi, donnole e lepri popola il sottobosco, generoso anche di funghi, soprattutto porcini.

Di padre in FIGLIO

Non stupisce quindi che proprio nella Tuscia gli Etruschi avessero le più belle città, come Viterbo, e che i Romani capissero subito l’importanza delle relazioni con una zona tanto ricca. Gli scambi iniziarono intensi, attraverso una storica strada romana – la Cassia – che collega gran parte della Penisola e che in questo tratto si chiama Cassia Cimina. Partendo dalla Capitale conduce a tutti i comuni cimini: da Sutri a Ronciglione, e poi Soriano nel Cimino, Vitorchiano,

Bagnaia, Canepina, Vallerano, Vignanello, Corchiano, Fabrica di Roma, Carbognano, Caprarola, Ronciglione, San Martino al Cimino, Vetralla, Caprinica oltre naturalmente a Viterbo, capoluogo di provincia.

Questo respiro antico resta vivo nelle sue produzioni alimentari – l'olio extravergine d'oliva, il vino, il miele, le castagne e le nocciole – ma anche nelle attività artigianali antichissime i cui segreti si tramandano nelle famiglie di padre in figlio: come quella dei "pignattari" – famosi quelli di Vetralla – che lavorano le terraglie e la cui arte viene fatta risalire ai figli etruschi, o degli artigiani del legno, del ferro e del rame, del cuoio e delle particolari pietre locali, il tufo e il peperino che caratterizzano molti edifici medievali specie a Vitorchiano.

In carne E OSSA

Ma tra le lavorazioni tradizionali, un posto centrale hanno le carni. L'abilità dei norcini si è sbizzarrita nella concia di ogni parte del maiale: dalla profumatissima porchetta di Vallerano, preparata come una volta con finocchietto selvatico e rosmarino officinale e cotta a fuoco lento, al guanciale della Tuscia detto anche "baffo", simile alla pancetta ma più saporito, ottenuto dai muscoli della guancia del maiale condito con aglio e pepe e stagionato. Insomma, dai tagli di carne più poveri a quelli pregiati, tra cui salume per eccellenza è il prosciutto di montagna. Si ottiene dalla coscia del maiale, ma non è un maiale qualunque: è allevato nei boschi allo stato brado e per questo la sua carne è più asciutta di quella a cui siamo normalmente abituati. La coscia, con tutto lo stinco, ancora fresca viene condita manualmente con una miscela di peperoncino, sale, pepe e aglio tritato. Dopo una settimana

circa l'operazione è ripetuta per essere certi che nessun punto rimanga "scoperto" dal *mix* di spezie. Così è finalmente pronta per essere appesa per la stagionatura che dura circa 12-13 mesi in locali freschi e areati.

MISTER muscolo

Altro salume dalla storia ultracentenaria ottenuto dalle parti migliori del maiale è il cosiddetto lombetto, chiamato anche lonzino, ricavato dai muscoli dorso-lombari del suino, che vengono rifilati e privati di tutto il grasso in modo da ottenere un cilindro piuttosto regolare che, dopo essere stato condito con aglio, sale e pepe, viene legato con lo spago. È prodotto a livello artigianale nel periodo che va da novembre a febbraio, ed è dunque pronto per il consumo intorno a marzo-aprile. Infatti, secondo la tradizione, si gusta insieme alla pizza pasquale durante la colazione di Pasqua o per la classica gita fuori porta del Lunedì dell'Angelo. Anche se al giorno d'oggi si consuma quasi tutto l'anno.

Stesso abbinamento con le pizze rustiche era d'obbligo per il Capocollo della Tuscia, conosciuto anche come Lonza, prima cibo delle feste, oggi abitualmente sulle nostre tavole. Il taglio è quello del tratto dorsale superiore (che inizia appunto tra capo e collo) che viene rifilato in forma cilindrica, massaggiato a mano col sale affinché penetri bene nei tessuti superficiali,

lasciato riposare alcuni giorni sotto sale, poi arricchito di pepe e aglio e pepe. Alla fine lo si avvolge nella carta paglia legato con lo spago e si aspetta la stagionatura. Le fette, a differenza del lombetto del tutto magro, risultano variegate, con parti di carne alternate a strisce di grasso.

La strana COPPA

Non vengono stagionati bensì cotti altri insaccati caratteristici come la coppa viterbese e il salame cotto viterbese. La prima, chiamata anche "coppa di testa" per non confonderla con l'omonimo salume del Nord Italia, si fa con pezzi della testa, muscoli inclusi, grasso della guancia, cartilagini, orecchie, lingua e cotenna. L'aspetto è come marmorizzato, il sapore è spiccato ma delicato, con un tocco raffinato dato dagli aromi con cui l'arricchiscono: oltre a sale, pepe, aglio, si possono usare scorza d'arancia, pistacchi, pinoli e diverse spezie a scelta del norcino. Fatto con carne magra di spalla, il salame cotto, legato a mano con incrocio a doppio spago, è di colore rosa chiaro con occhiature bianche che sono di grasso di gola suina. I grani interi di pepe nero ne rendono il gusto delicato.

I *gourmet* conoscitori della zona amano assaporare entrambi gli insaccati cotti accompagnandoli con una particolare confettura di carote di Viterbo in bagno aromatico. L'abilità degli

uomini perpetua dunque le antiche ricette consegnate dalla storia. Ecco così che questi prodotti sono diventati simboli gastronomici di questa terra e sono stati inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.





HO FATTO FILETTO

Freschi, surgelati, omogeneizzati e persino falsi. A grande richiesta i filetti di platessa. di Silvia Inghirami

Potrebbe crescere fino a un metro di lunghezza e vivere 24 anni (gli esemplari femmine) o almeno 12 (gli esemplari maschi) ma i pescatori non glielo permettono. La platessa che finisce sulle nostre tavole è in media di 35-50 centimetri e, siccome è a filetti, appare ancor più piccola. Lo sfruttamento del mare (insieme all'inquinamento e al riscaldamento delle acque, che provocano l'allontanamento dei banchi) è tale che alcuni paventano il rischio di un'estinzione: già da qualche anno gli scienziati ammoniscono le istituzioni europee

affinché pongano limiti più severi alla cattura di questo pesce, come del merluzzo e del nasello, per consentire di ricostituire gli *stock*.

La quota di pesca permessa in Europa è stata per il 2007 di 50.261 tonnellate di materia prima, che corrisponde a un quantitativo di filetti di circa 21mila tonnellate: un numero giudicato inferiore alla richiesta.

Vera o falsa?

L'insufficienza dell'offerta della platessa, che ancora non viene allevata,

ha fatto lievitare il mercato del "falso": spesso questo pesce di origine atlantica, piatto con gli occhi sul lato destro, di colore bruno sul dorso con macchie arancioni e ventre biancastro, è scambiato con dei "sosia", cioè specie di minor pregio o con la nostra passera di mare (riconoscibile per l'assenza dei tubercoli alla base delle pinne dorsali e anali) che ha carni delicate, ma meno saporite e gustose.

Dal punto di vista nutrizionale tanto la platessa quanto la passera mediterranea sono caratterizzate da

un discreto contenuto di proteine (16-17 per cento) e una quantità di grassi poco elevato (0,8-1 per cento) che per di più presentano una percentuale di acidi grassi omega del 35-38 per cento del totale degli acidi grassi.

In questo caso quindi la “contraffazione” non presenterebbe particolari svantaggi: il problema può semmai porsi se la sostituzione viene compiuta con la passera e la platessa del Pacifico, pescate nei mari di Bering, della Cina e del Giappone: il processo di pesca e di lavorazione seguito in Asia è diverso da quello europeo, con la possibilità di una doppia congelazione e di una durata di conservazione inferiore. Non manca però chi fa notare che i pesci del Nord Atlantico, come anche il merluzzo, possono contenere metalli pesanti, compreso l'arsenico, seppure in percentuale non pericolosa per l'organismo.

AL FRESCO e al gelo

Ma la platessa, che predilige fondali fangosi e vive da 0 a 200 metri di profondità, può essere pescata anche nel Mediterraneo, anche se è raro trovarla fresca in pescheria. Sono pochi gli esemplari nostrani che nuotano tra l'Alto e il Medio Adriatico, il mar Ligure, lungo le coste spagnole e quelle marocchine:

così il prodotto surgelato, proveniente dalla lontana Islanda fino alla più vicina Spagna, regna si può dire incontrastato dagli anni Settanta, quando fu scelto dalle imprese di trasformazione che avviarono produzioni su larga scala.

L'industria dei surgelati ha consentito una notevole riduzione dei costi: i filetti di platessa presentano l'indubbio vantaggio di essere economici e accessibili a tutte le tasche. Questo ha favorito l'introduzione del pesce nella dieta settimanale delle famiglie, anche in paesi e città lontani dal mare. Il consumo pro capite annuo di prodotti ittici in Italia, pari a 23-25 Kg, resta però inferiore alla media europea, nonostante i consigli dei medici secondo cui sarebbe necessario bilanciare meglio l'alimentazione riducendo la quantità di carne. Il consumo regolare di pesce protegge infatti da malattie circolatorie e cardiache, favorisce la riduzione della pressione del sangue e del colesterolo, contribuisce al buon funzionamento della tiroide. Per sfruttare appieno le proprietà nutrizionali, il pesce andrebbe acquistato e consumato fresco, ma la surgelazione consente comunque di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto. Questa tecnica di conservazione, insieme alla preparazione a filetti, è stata un elemento decisivo per la penetrazione della platessa nel mercato italiano.

GRAN menu

La riduzione dei tempi trascorsi ai fornelli, la diffusione delle tavole calde, l'affermarsi di mense per scuole e uffici hanno contribuito a tracciare per più di trent'anni grafici dei consumi in ascesa: secondo i dati forniti da *Legapesca*, gli italiani hanno acquistato nel 2006 ben 3.180 tonnellate di filetti congelati o surgelati, spendendo circa 42 milioni di euro.

Il motivo di tanto successo è dovuto all'estrema comodità e duttilità in cucina: niente scarti, niente spine, e tante possibilità di variare le ricette. Panati al forno o fritti, lessi, alla pizzaiola oppure farciti come involtini, i filetti di platessa, venduti anche sotto forma di omogeneizzati, riescono a far convertire al pesce anche i bambini più riottosi.

Questo non vuol dire che non possano soddisfare palati più esigenti. Gli *chef* hanno inventato centinaia di ricette per accontentare tutti i gusti e venire incontro alle diverse abilità culinarie: dal filetto all'arancia, per abbinare le proteine del pesce alle vitamine degli agrumi, al filetto alla mugnaia per unire il grasso del burro all'asprigno del limone, dal filetto alla sorrentina con pomodoro, olive e origano alla platessa *rollè* farcita di salmone affumicato e foglie di spinaci, dalla platessa dal gusto nordico con panna e formaggio al filetto mediterraneo con pinoli e basilico.

CHE PESCI PRENDERE?

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

	platessa	merluzzo	trota	spigola	salmone	sogliola
Kcal	83	71	86	82	185	83
proteine (g)	16,7	17	14,7	16,5	18,4	16,9
lipidi (g)	1,4	0,3	3	1,5	12	1,4
carboidrati (g)	0,7	0	0	0,6	1	0,8
fosforo (mg)	195	194	220	202	280	195

Menu di bresaola

Ricette a cura di Paola Ramagli foto Carlo Bonazza

Consigli dietetici a cura di Chiara Milanese, dietista

Ingredienti: 24 fette di pancarrè, g 300 di bresaola, 1 cespo di lattuga, 3 melanzane, g 500 di pomodori, burro q.b., salsa verde, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Tagliare le melanzane a fettine sottili, salarle e farle scolare per una mezz'ora quindi grigliarle su una gratella e metterle da parte. Togliere la crosta al pancarrè e spalmarlo con il burro e la salsa verde. Sistemare su un terzo delle fette la lattuga ben lavata e asciugata e la bresaola, coprire con altrettante fette sempre spalmate di burro e salsa verde e coprire con le melanzane e i pomodori tagliati a fettine e conditi. Chiudere con le fette di pancarrè rimaste, tagliare i sandwich ottenuti in diagonale per due volte e abbrustolire leggermente sulla griglia da entrambi i lati, quindi chiudere con degli stecchini e servire.

DA SAPERE: per ottenere una salsa verde leggera e che duri a lungo in frigorifero frullare un mazzetto di foglie di prezzemolo, una manciata di capperi, 2 spicchi d'aglio, un peperoncino, una mollica di pane inzuppata nell'aceto, sale e olio extravergine d'oliva, fino ad ottenere un composto denso e omogeneo.

PREPARAZIONE Facilissimo ● TEMPO 40 min. ● COSTO medio

LA DIETISTA 320 Kcal a porzione

Piatto ricco di fitonutrienti, fibra e ferro; grazie agli isotiocianati delle melanzane aiuta l'attivazione di enzimi anti-cancro.

Ingredienti: g 200 di bresaola, kg 1 di canocchie, 2 limoni, un mazzetto di erba cipollina, insalata, pomodorini e ravanelli per guarnire, odori misti, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Preparare un brodo con un misto di odori e con poco sale e lessare le canocchie. Scolarle, farle freddare e sgusciarle completamente cercando di togliere più polpa possibile. Condirle poi con sale e pepe, erba cipollina tritata, olio e succo di limone. Riempire con questo composto le fette di bresaola e legarle a sacchetti con uno stelo di erba cipollina. Servire guarnito di verdure miste.

PREPARAZIONE Facilissimo ● TEMPO 60 min. ● COSTO medio

LA DIETISTA 260 Kcal a porzione

Le canocchie, oltre ai benefici omega3, contengono astaxantina, il pigmento che protegge la pelle e la prepara all'abbronzatura.



Sandwich di bresaola



Involtini di bresaola con canocchie

Si consiglia un bianco toscano fresco d'annata, come un Doc Colline Lucchesi.

Ingredienti: g 200 di bresaola, kg 1 di asparagi, g 200 di ricotta, l 1/2 di besciamella, g 400 di lasagne, g 80 di burro

Lessare gli asparagi per 20 minuti, scolarli e conservare l'acqua di cottura. Tagliare a pezzettini la bresaola e spezzettare la parte morbida degli asparagi. Mescolare la ricotta con la besciamella poi incorporare la bresaola, gli asparagi, il sale e il pepe. Lessare al dente nell'acqua di cottura degli asparagi le lasagne e distribuire uno strato sul fondo di una pirofila imburrata. Coprire con uno strato del composto ottenuto e continuare così fino ad esaurire gli ingredienti. Irrorare con 30 g di burro fuso e infornare per 20 minuti a 200°.

PREPARAZIONE Facile ● TEMPO 40 min. ● COSTO medio

LA DIETISTA **480 Kcal a porzione**

Grazie alla bresaola una porzione di queste lasagne copre il fabbisogno giornaliero di vitamina B12 antianemica e assicura la metà del ferro quotidiano necessario.



Ingredienti: g 500 di pasta da pizza, g 250 di pecorino senese, g 300 di fave sgranate, g 10 di farina, g 200 di bresaola affettata sottile, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Scottare le fave in acqua bollente salata per 5 minuti e tagliare a dadini il pecorino. Stendere la pasta, adagiarla in una teglia unta d'olio, distribuirvi sopra le fave e il pecorino, insaporire con sale, pepe e olio e cuocere a forno caldo a 220° per circa 30 minuti. Sfnare la pizza, coprirla con le fette di bresaola e servire.

PREPARAZIONE Facile ● TEMPO 30 min.
● COSTO medio

LA DIETISTA **620 Kcal a porzione**

Il pecorino è fra gli alimenti più ricchi di calcio, contenuto anche nelle fave, fonti anche di fosforo e potassio.



DADO AL MASSIMO

Superutilizzato in cucina per "improvvisare" un brodo e insaporire i cibi il dado non è più quello di una volta: la quantità di carne è minima il resto è sale, glutammato monosodico e grassi idrogenati. di Costanza Giambalvo

Mezzo litro d'acqua bollente, un dado *et voilà* il brodo è fatto. Falso. In pentola bolle solo acqua e sale. I creatori del dado si rivolteranno nella tomba: nei primi anni dell'Ottocento il francese Antoine-Auguste Parmentier sfamò i soldati con estratti di carne e patate e qualche decennio dopo Justus von Liebig applicò l'"invenzione" su scala industriale. L'estratto di carne, conservabile a temperatura ambiente, pratico e facile da utilizzare, apparve una rivoluzione: non più ore davanti ai fornelli a far bollire manzo e vitello ma una manciata di minuti e un risultato assicurato. Peccato che con l'andare degli anni l'idea fu sfruttata in modo radicalmente diverso: la quantità di carne è precipitata a livelli minimi per lasciare spazio a sale, glutammato monosodico e anche grassi idrogenati.

Lo stesso dicasi per i dadi di brodo vegetale: basta controllare l'etichetta degli ingredienti per capire che la loro funzione è quella di esaltare la sapidità.

Veniamo al sodio

Se decidiamo di aggiungere un dado alle nostre pietanze, occorre essere consapevoli di quanto sodio si sta

immettendo nella dieta. Un dado, infatti, contiene solo 0,3-0,5 grammi di carne, una quantità insufficiente a conferire sapore: il resto è sodio, sotto forma di sale e di glutammato. Il consumatore – spiegano gli esperti dell'*Inran* (Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) – deve stare attento perché è difficile capire quanto sodio ingerisce in una giornata. Si può esercitare un controllo sul sale aggiunto nell'acqua della pasta o usato per condire l'insalata, ma una buona fetta sfugge al controllo perché oltre a quello contenuto in natura negli alimenti può trovarsi in discreta quantità nei cibi pronti. In un giorno un adulto non dovrebbe superare un consumo di 2,4 grammi di sodio (equivalenti a 6 grammi di sale da cucina, cioè circa un cucchiaino) ma in realtà in media finisce per assumerne molto di più, cioè circa 11 grammi. Quanto ai grassi idrogenati, il consiglio dell'*Inran* è di eliminarli gradatamente, perché aumentano il colesterolo.

In merito al glutammato monosodico, esistono studi che collegano un uso eccessivo di questa sostanza, ottenuta dalla lavorazione dei sottoprodotti dell'industria di trasforma-

zione dei prodotti agricoli, a diversi disturbi e patologie: difficile se non impossibile quantificare la sua presenza perché per legge la dicitura "a base di glutammato monosodico" deve comparire solo se la percentuale è superiore al 10 per cento.

Tutto fa BRODO

In commercio esistono, però, anche dadi e granulati privi di glutammato, come anche dadi vegetali biologici, che evitano il pericolo di coloranti. Da ricordare che per i granulati possono essere utilizzati tutti i tipi di carne, quindi anche zoccoli e teste.

In alternativa possiamo sperimentare i preparati in polvere, venduti nelle varianti di pollo, verdure e pesce che di solito risultano meno grassi. Il loro vantaggio è che si sciolgono in fretta e possono essere aggiunti a fine cottura. Un contenuto inferiore di grassi, ma soprattutto di sale, presentano infine gli estratti di carne, divenuti però piuttosto rari. Il perché è presto detto: per ottenere 1 chilogrammo di estratto occorrono circa 30 di carne di bovino.

Romana di Roma

La ricotta romana, il formaggio-non formaggio dalle origini antichissime.

di Anna Ciaperoni

Bianca, morbida e compatta, dolce e sapida, la **ricotta** è il formaggio-non formaggio con minor contenuto di grassi, uno dei pochi ammessi anche nelle diete ipocaloriche. In realtà la legislazione italiana non considera formaggio la ricotta perché non ottenuta dal latte bensì dal siero e quindi un sottoprodotto della caseificazione. Da qui il basso contenuto di lipidi: 11,5 g contro i 29 del groviera per etto; 157 Kcal per etto, contro le 389 dello stesso formaggio.

La ricotta è uno dei principali prodotti gastronomici bandiera della campagna romana. Del resto le sue origini sono antichissime, tanto che Marco Porzio Catone definì le norme che regolavano la pastorizia nella Roma repubblicana dove il latte di pecora aveva tre destinazioni: religiosa, come bevanda, per la produzione di pecorini e con il siero residuo di ricotta. Mentre Columella, uno dei più grandi agronomi del passato, nel suo *De Re Rustica* ne descrive le fasi della lavorazione. Il nome deriva dal latino *recoctus*, che richiama la tecnica di produzione basata su una fugace doppia cottura del siero. La ricotta romana ha ottenuto la *Dop* nel 2005. Viene prodotta principalmente nell'Agro Romano nel periodo compreso tra novembre e giugno. Si ottiene per affioramento dal siero di latte ovino intero ottenuto da razze comisana, sarda e siciliana alimentate per il 90 per cento al pascolo e per il 10 per cento di foraggio allevate nel territorio della regione Lazio. Per questo la migliore è quella dei mesi primaverili per la ricchezza delle erbe e delle essenze presenti nei pascoli in cui si alimentano gli ovini. La ricotta è particolarmente versatile in cucina: può essere consumata fresca come antipasto o fine pasto oppure utilizzata per arricchire sughi, ripieni, primi piatti e dolci. La ricotta romana viene confezionata in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica

o di metallo con capacità massima di due chili, oppure avvolta in carta pergamena o sottovuoto, e identificabile dal logo che contiene una testa di ovino e le scritte con i colori "romanisti" per eccellenza: "ricotta" in giallo e "romana" in rosso.



W la corona!

Crocante, dolce, dal sapore di arancio e cannella: la cuddrireddra di Delia, il biscotto siciliano a forma di corona.

di Francesca Baldereschi

Il nome è quasi impronunciabile per chi non è siciliano. La lingua si arrotola nello sforzo di pronunciare le troppe erre e le troppe di, ma a Delia questa parola dal suono duro indica un dolce buonissimo: un biscotto a forma di bracciale il cui nome risale al greco *kollura* (cioè focaccia, pane biscottato di forma solitamente anulare). Nei vocabolari dialettali **cuddrireddra** sta per focacciola, schiacciatina modellata a foggia di baco ravvolto o piccola rotellina di pasta a forma di anello o corona. In Sicilia, e un po' in tutto il Sud Italia, si producono molti tipi di ciambelline fritte, ma solo a Delia si realizzano in questa forma complicata. Si narra che la forma a "corona" sia nata come omaggio alle castellane che vivevano a Delia durante la guerra dei Vespri Siciliani (1282-1302) nella fortezza medioevale che sovrasta la cittadina. La ricetta è semplice: si impasta la farina di grano duro con uova fresche, zucchero, un poco di strutto, vino rosso, cannella e scorzette di arancio. Si lavora la massa su un'asse di legno fino a quando raggiunge la giusta compattezza e poi la si divide in piccoli rotolini. La parte più complicata inizia a questo punto: si avvolgono i rotolini di pasta intorno a un

bastoncino che poi viene sfilato. La spirale di pasta viene appoggiata su un attrezzo chiamato "pettine" costituito da due asticelle di legno unite da una serie di striscioline di canna di bambù levigata. Sul "pettine" si appoggia la spirale di pasta che ac-



quista la caratteristica "rigatura"; a questo punto si uniscono le due estremità formando una corona. L'ultimo passaggio è la frittura in abbondante olio extravergine d'oliva. La *cuddrireddra* originale deve essere croccante, dolce, mai stucchevole, con in evidenza le note di cannella, di scorza d'arancio e un lievissimo sentore di vino rosso, utilizzato nell'impasto. Rappresenta un ideale fine pasto e si abbina in maniera eccellente con i *Passiti* siciliani, quello di *Pantelleria* su tutti, ma anche il meno noto *Moscato di Siracusa*.



TURISTI PER STUDIO

Per imparare o perfezionare una lingua straniera, stare lontani da casa, confrontarsi con mentalità e culture diverse, visitare nuovi paesi. La vacanza-studio unisce dovere e piacere, mette d'accordo genitori e figli. di Martina Balocchi

Soggiorni in ville o in castelli immersi nel verde, lezioni in classe a cui partecipano ragazzi di tutto il mondo, metodi d'insegnamento diversi da quelli a cui si è abituati. Come contorno, intrattenimenti, sport, visite a città d'arte. Non c'è da stupirsi se ogni anno migliaia di ragazzi scelgono di vivere l'esperienza di una vacanza-studio all'estero.



A giro per IL MONDO

Un fenomeno arrivato in Italia negli anni Settanta e cresciuto nel tempo in risposta alla richiesta con cui si deve fare i conti quando ci si affaccia nel mondo del lavoro: saper padroneggiare almeno una lingua straniera. E quale modo migliore per imparare una lingua che andare sul posto e vivere appieno la cultura del paese in cui viene parlata? Anche gli insegnanti concordano: «Molto spesso siamo i primi a spingere i ragazzi a partire, consapevoli dell'alto valore formativo di tali esperienze – sostiene **Ivana Summa**, presidente del **CIDI** Bologna (*Centro Iniziativa Democratica degli Insegnanti*) – che va ben oltre il semplice rigo in più nel *curriculum*». In passato le mete preferite erano i Paesi anglosassoni, Francia e Germania, ma oggi sono cinquanta i paesi che offrono borse di studio a giovani italiani, tra cui quelli dell'Est Europa e dell'Asia. L'offerta è davvero ampia e offre soluzioni per (quasi) tutte le tasche, tutti i livelli di conoscenza della lingua e tutte le età. Per i più piccoli, la possibilità di andare in *college*, in famiglia o di partecipare a scambi culturali organizzati dalle scuole; per i più grandi, *stage*, *Erasmus*, lavoro *au pair* (alla pari).

STUDENTI fuori classe

«Nella scelta dell'organizzazione del viaggio-studio, la cosa migliore è farsi consigliare dagli insegnanti di lingue che sono sicuramente più esperti in materia – continua Summa –. Occorre, inoltre, tener presente che la permanenza in famiglia è maggiormente rischiosa per l'adattamento rispetto al *college* perché si entra da soli in una realtà spesso molto lontana da quella domestica. Come madre, riconosco che a volte noi genitori siamo troppo protettivi e cresciamo i nostri figli tra mille comodità: cerchiamo, quindi, di scegliere il tipo di vacanza che ben si adatti al carattere e alle esigenze del ragazzo. Un soggiorno in *college* sicuramente è meno problematico da questo punto di vista perché si è in gruppo e in una struttura organizzata ed efficiente. Come dirigente scolastico ritengo che i soggiorni all'estero offrano a chi li vive una marcia in più sia nel mondo del lavoro che nel proseguimento degli studi. Per non parlare, poi, della crescita individuale, grazie a un po' d'indipendenza che si respira stando lontano da casa. L'importante è affidarsi ad organizzazioni serie che pianifichino efficacemente le attività, bilanciando le ore di studio e quelle dedicate al tempo libero».

ANDATA E RITORNO

>>> Sia che si scelga come meta l'Europa o un paese più lontano, il *college* o altri tipi di soggiorno, la regola numero uno è partire informati per non avere brutte sorprese. Ecco alcuni siti in cui trovare informazioni utili:

www.esteri.it
www.cidi.it
www.studenti.it
www.aegee.org

>>> Per orientarsi nel vasto panorama delle offerte di viaggio consultare i siti di autorevoli organizzazioni che operano da anni nel settore.

www.oxfordviaggi.it
www.astrolabio.it
www.intercultura.it
www.ef.com

Videogiochi da ragazze Tutto rose e fiori

Stimolano l'esercizio fisico grazie a un allenatore virtuale che insegna al giocatore i principi base di *yoga*, *pilates* e altre attività sportive. Dal Giappone arrivano gli *exergames*, videogiochi che hanno a cuore la bellezza e il benessere del popolo delle internaute. Alcuni video suggeriscono come mantenere la pelle giovane e luminosa con massaggi e *stretching* facciali, ci sono giochi sull'alimentazione – vince chi riesce a non farsi ammaliare dal cibo spazzatura – e quelli per rilassarsi: si vola in cielo e si crea un morbido letto di nuvole che spazzi via lo *smog*. Tutto si inventa per fare felici le videogiocatrici, ormai accanite come i colleghi maschi.



Femminile e romantica: la moda dell'estate punta sulle fantasie floreali dipinte a mano su abiti leggeri e svolazzanti di *chiffon* o seta. Basta con la *silhouette* "severa" dell'inverno, largo alle forme morbide arricchite da drappaggi e gale. E anche la notte si riempie di rose e fiori con pigiami dai colori delicati e dai motivi orientaleggianti.

R

www.RiccardoCorredi.it

In visione e prova **SOLAMENTE**
Presso lo Showroom **IPERCOOP**
"Fonti del Corallo" uscita Porta a terra (LJ)
dal 24 Marzo al 5 Aprile
e dal 5 al 18 Maggio

VISTO
IN TV

PROMOZIONE

mod. **LUANA** Alzante - SuperRelax
con Kit Vibromassaggio
Prezzo **INIMITABILE**
meno di quanto pensi !!!



mod. **RUBINO**



mod. **DIANA**

PROMOZIONE
Materassi in
Lattice e Memory

SCONTO DEL
50%



Linea diretta

348 8509767

Più facile di così!

...perchè a volte
anche i sogni più inaspettati
possono prendere il volo...

mettiti in proprio
apri un Punto Vendita di:

FRANCHISING
Riccardo Corredi



Linea diretta
348 8509767

www.RiccardoCorredi.it



RISPOSTA ESATTA

A domanda rispondere in modo corretto, evitando rimproveri, risposte evasive e giri di parole. Come i genitori dovrebbero soddisfare la curiosità dei bambini per il sesso. di Barbara Autuori

«Mamma, come si fanno i bambini?» «Papà, perché le femmine non hanno il pisellino?» Domande imbarazzanti, spesso inaspettate che possono mettere in seria difficoltà i genitori non sempre preparati a rispondere in maniera adeguata. «In realtà, esprimere curiosità sul sesso anche in età precoce, tra i tre e i dieci anni, non è infrequente – spiega **Elena Armano**, psicoterapeuta dell'età evolutiva –. Per i più piccoli la comprensione del mondo passa prima di tutto attraverso la conoscenza del corpo, proprio e altrui. È perciò naturale che tutto ciò che riguarda l'aspetto fisico li incuriosisca e li attragga». Un processo di apprendimento inevitabile che si sviluppa dall'infanzia all'adolescenza e nel quale i genitori possono giocare un ruolo determinante. «Rispondere nella maniera più corretta a queste richieste di chiarimento – avverte la psicoterapeuta – getterà le basi per un buon dialogo futuro genitori-figli sull'argomento sesso».

A tempo E LUOGO

Da evitare assolutamente, dunque, sia i rimproveri che le risposte evasive. «I bambini non devono trovare adulti ansiosi che accolgono le loro domande come sbagliate – sottolinea Armano –. Atteggiamenti del genere non solo lasciano inalterata la curiosità dei più piccoli per certi argomenti, ma rischiano addirittura di indirizzarla verso fonti di informazione non corrette». Un pericolo in agguato oggi più che mai perché i bambini ricevono molte informazioni frammentarie sui temi del sesso, dell'amore e della riproduzione giungendo a volte a conclusioni parziali, fantasiose o addirittura errate. Non bisogna, tuttavia, esagerare in senso opposto anticipando troppo i tempi. Farsi trovare pronti, infatti, non significa precedere le domande dei figli, piuttosto interpretare gli eventuali inviti indiretti ad affrontare l'argomento. Sollecitazioni che possono assumere la forma della battuta sciocca buttata là o quella di comportamenti

provocatori come il gesto equivoco o la parolaccia. È possibile, infatti, che i figli non trovino il coraggio di esprimere le loro curiosità in maniera esplicita e che siano imbarazzati nell'affrontarle con i genitori. Sottintese o meno che siano le loro richieste, l'importante è poi capire quello che vogliono sapere esattamente.

QUALCOSA di personale

«Andare oltre – spiega Armano – non è necessario. Rispondere in maniera chiara a una domanda non vuol dire esaurire l'argomento in un colpo solo, anche perché la dimensione sessuale dei più piccoli è totalmente diversa da quella degli adulti». La curiosità verso gli organi genitali, il ricorso alla masturbazione, gli stessi atteggiamenti seduttivi nei bambini non vengono caricati di significati erotici come accade per i grandi. «Per questo in ogni spiegazione è sempre bene sottolineare la differenza tra quello che possono fare i bambini e

LETTURE DA GRANDI

"Sempreverdi" nella letteratura dedicata all'infanzia, questi manuali offrono ai genitori spunti e consigli utili.



T. Berry Brazelton

Il bambino da zero a tre anni. Guida allo sviluppo fisico, emotivo e comportamentale del bambino
FABBRI EDITORE 2003 - pp. 528 - euro 22



T. Berry Brazelton - J. D. Sparrow

Il bambino da tre a sei anni
FABBRI EDITORE 2004 - pp. 528 - euro 22



F. Dolto

Come allevare un bambino felice.
E farne un adulto felice.
MONDADORI 1995 - pp. 516 - euro 9,80

NATI IERI

Guide semplici per i più piccoli da sfogliare con mamma e papà per scoprire cos'è e come funziona la sessualità a partire alla nascita.



I. Fougère

I bambini non li portano le cicogne.
Piccola enciclopedia della vita sessuale (4-6 anni)
Illustrazioni B. Bone
EMME EDIZIONI 2003 - pp. 27 - euro 8,90

R. Harris

Come nascono i bambini (dai 7 anni)
Illustrazioni M. Emberley
EMME EDIZIONI 2000 - pp. 88 - euro 13,80



quello che fanno gli adulti», prosegue la psicoterapeuta che suggerisce anche un altro importante accorgimento: «Ogni informazione sessuale fornita da mamma e papà andrebbe trasmessa in parallelo con un discorso affettivo. Integrare le conoscenze sessuali con la sfera dei sentimenti serve a dare ai bambini un senso del limite». In questo modo i più piccoli impareranno a riconoscere e rispettare sia la loro personale sfera di intimità sia quella degli altri. Una base indispensabile per poter sviluppare da adulti una sessualità serena e soddisfacente.

A PELO D'ACQUA

È nata sQuba: l'auto che nuota e galleggia.

Non passa stagione che la fantasia degli sceneggiatori di Hollywood non anticipi qualche strano marchingegno che di lì a poco sarà tradotto in realtà dagli ingegneri. Anzi, spesso, i tecnici traggono ispirazione per i loro più audaci prototipi proprio dai film. È stato così anche per la sQuba, la prima automobile in grado di muoversi sott'acqua, apertamente ispirata alla celeberrima Lotus Esprit di 007 quando ancora Roger Moore vestiva i panni dell'agente più famoso e fascinoso del mondo. Intere generazioni sono cresciute con l'aspirazione di possedere un'auto tuttofare come quella, un desiderio che si è radicato nella mente di Frank Rinderknecht, l'imprenditore svizzero che ha deciso di inventarsene una, e pure ecologica, e, stando alle prove, c'è riuscito. sQuba è alimentata da tre motori elettrici ricaricabili e da lubrificanti biodegradabili ed è in grado di viaggiare su strada a 120 km/h, ma anche di galleggiare a pelo d'acqua a 6km/h e di nuotare fino a 10 metri di profondità a 3 km/h. Completamente decappottabile, l'auto è inaffondabile e garantisce la sicurezza di chi c'è dentro con grandi bombole di ossigeno simili a quelle usate nella normale subacquea. Il galleggiamento di sQuba, capace di riconquistare la superficie in piena autonomia, è garantito da scomparti riempiti di schiuma. È una vettura sperimentale, una *concept-car* cioè un prototipo spinto utilizzato dagli ingegneri per sperimentare soluzioni innovative, ma non destinata al mercato. Come la bellissima Lotus di 007, infatti, anche sQuba è un modello unico, ma non irraggiungibile. Se qualcuno avrà voglia di portarsela a casa basterà che firmi un assegno da un milione di euro.



TRAMPOLINO DI LANCIO

Dal **Rebounder**, un mini-trampolino su cui saltare, all'**Hula Hoop**, a **Zero**, un attrezzo rotondo multifunzione adatto a diversi tipi di esercizio. Novità in arrivo per il popolo delle palestre italiane: non c'è sport senza divertimento.

di **Benedetta D'Alessandro**

Aerobica, *step*, soliti esercizi sul tappetino: addio. Il mondo del *fitness* è in continua evoluzione e ha in serbo tante novità per il popolo delle palestre nostrane. La conferma arriva dall'esperta del settore **Sayonara Motta**, *educational manager* per *Fiteducation* (un'associazione fondata da professionisti del *fitness* e del benessere, www.fiteducation.it) che presenterà al prossimo *Rimini Wellness* – 15-18 maggio – le ultime proposte in arrivo dagli Stati Uniti.

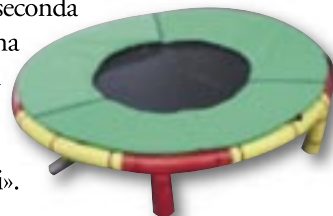
Attrezzo da lavoro

«Oggi i centri *fitness* tendono a proporre metodologie di lavoro originali e divertenti, ma altrettanto efficaci per mantenersi in forma. Come il *Rebounder*, un mini-trampolino o tappeto elastico sul quale si salta e si rimbalza. Sfruttando questi movimenti, si stimola l'apertura del sistema linfatico più interno consentendo un ottimo linfodrenaggio. L'assenza di gravità, inoltre, eliminando gli impatti al suolo, riduce al minimo lo *stress* sulla colonna vertebrale e l'usura dell'apparato muscolo-scheletrico», spiega l'esperta. Il *Rebounder* è anche una tra le più efficaci forme di allenamento tanto che la *NASA* già negli anni Ottanta dimostrò che i suoi effetti, in termini aerobici, superavano del 68 per cento quelli della comune corsa. «Questo attrezzo esiste da trent'anni – conferma Motta – ma solo da poco si è diffuso nelle palestre come strumento per fare movimento e contemporaneamente divertirsi in gruppo».

Zero assoluto

Il divertimento, d'altra parte, è oggi una componente sempre più importante dello sport.

Lo dimostrano le presentazioni in programma alla manifestazione romagnola sia dell'*Hula Hoop Fitness Training* che della *Lap Dance Training*. «Il vecchio gioco che esplose negli anni Cinquanta oggi viene riproposto per i suoi indubbi effetti allenanti: una lezione di *Hula Hoop* serve sia come lavoro cardio che come esercitazione per l'equilibrio» afferma l'esperta che prosegue: «La *Lap Dance* invece è una nuova sfida che arriva direttamente dagli *USA* dove è già in voga da un paio d'anni. Si lavora con l'ausilio di una sedia attorno alla quale si sviluppano una serie di esercizi che servono d'allenamento». Novità in arrivo anche per chi invece continua a prediligere le ginnastiche più "dolci", dal *pilates* allo *yoga* passando per la *bioginnastica* che si confermano in crescita. «A Rimini presenteremo in anteprima *Zero*, innovativo attrezzo completamente *made in Italy* – svela Sayonara Motta –. Rotonda, in gomma colorata, concava o convessa a seconda dell'uso, *Zero* è una piattaforma polifunzionale che ben si adatta a tutte le discipline, ottimo supporto per programmi posturali, cardiovascolari e neuromuscolari».



E ORA SI CAMBIA

Procedere senza fretta seguendo alcuni semplici consigli. Al cambio dell'armadio non si sfugge.

L'ora del cambio di stagione sta per scoccare. E se non si possiede una gigantesca cabina armadio, di quelle che si vedono nei film americani, riporre maglioni e cappotti e tirare fuori da cassetti e cassettoni maglie e giacche leggere può diventare un incubo.

Ecco alcuni semplici consigli per "cambiare in meglio", procedendo a piccoli passi.

Step 1: svuotare completamente l'armadio al quale, con l'occasione, si può dare una bella ripulita da cima a fondo.

Step 2: divisi gli indumenti per genere (maglioni, vestiti, giacche ecc.) via all'operazione cernita, dolorosa ma indispensabile per fare spazio. Da eliminare senza indugio tutti quei capi che non si mettono almeno da un paio di stagioni.

Step 3: riporre l'abbigliamento rimasto. No alla sovrapposizione su un'unica gruccia, ogni capo deve avere il suo appendiabiti per evitare stropicciature. Abiti, gonne e pantaloni con la piega andrebbero sempre riposti con grucce a pinza. I capi in *jersey* di seta o di *rayon* sono troppo pesanti per essere appesi, meglio imbottirli con carta velina o da giornale per evitare che perdano la forma.

Le camicie da uomo ripiegate possono essere impilate a croce per non schiacciare i colletti. In alternativa, si possono avvolgere attorno a un rotolo di carta velina o di giornale che ha pure fantastiche proprietà antitarme. No a grucce troppo grandi o troppo piccole: la misura deve essere adeguata alla larghezza delle spalle. Se si utilizzano le scatole, meglio preferire quelle di cartone a quelle in plastica che possono lasciare cattivi odori. Prima di riporre cappotti e maglioni, rinfrescarli con il vapore in verticale così come andrebbe fatto con i capi più eleganti dopo ogni utilizzo.

Step 4: riorganizzare l'armadio con i capi più leggeri a questo punto sarà uno scherzo. Si possono ordinare per genere, per stile o per colore. La cosa certa è che avrete guadagnato un sacco di spazio almeno fino al prossimo cambio di stagione. (B.A.)

Info: molti altri consigli utili su www.lacasalingaideale.it



in collaborazione con www.avsi.org
a cura di Rita Nannelli

DIARIO DI SCUOLA

L'importanza del Sostegno a distanza per l'educazione di tanti bambini rumeni che non possono permettersi libri, penne, quaderni... Perché non c'è educazione senza frequentare la scuola ogni giorno.

Grazie al progetto di *Sostegno a distanza* della *Fondazione Avsi* e di *Unicoop Tirreno* molti bambini possono andare a scuola, studiare, crescere con i compagni. Ecco la bella esperienza di un ragazzo rumeno, **Gheorghita Budisteanu**, raccontata da una coordinatrice locale a Bucarest dove i bambini, quelli che possono permettersi di andare a scuola, frequentano le elementari dai 7 e agli 11 anni; poi fino ai 15 la scuola media – dalla prima alla quarta classe – e la promozione è ottenuta se la media finale è di minimo 5 (i voti vanno da 1 a 10). Esami di riparazione alla fine della vacanza estiva per chi non ha raggiunto la sufficienza in una materia, alle elementari come alle medie, e se l'esame non viene superato il ragazzo dovrà ripetere l'anno. Ma non è il caso di Gheorghita...



«Gheorghita ha finito la quarta media. Ha avuto qualche problema in lingua romena verso la fine dell'anno scolastico; è riuscito però ad ottenere i voti necessari per terminare l'anno con risultati soddisfacenti e così è potuto andare alla scuola professionale, indirizzo elettrico. Il ragazzo è fiero del suo successo, del fatto che può studiare nel settore che gli piace. (...)

Passa il tempo libero sul terreno di calcio, il suo sport preferito tanto che segue con grande interesse le partite della coppa Uefa. Partecipa anche ad attività organizzate dalla fondazione Dezvoltarea Popoarelor: è andato con altri bambini sulla riva del Danubio e nel giardino pubblico dove è stato in mezzo alla natura e ha goduto dell'aria fresca. È stato un giorno meraviglioso, tutti si sono divertiti. (...)

La situazione economica della famiglia continua però ad essere precaria: il reddito è rappresentato dalla pensione del padre e dall'aiuto che lo stato rumeno accorda alle famiglie con molti bambini: un totale di 200 euro al mese per 8 persone. Una somma del tutto insufficiente per mantenere i figli e mandarli a scuola. Perciò il vostro sostegno è veramente importante per Gheorghita e la sua famiglia».

Così come per tanti altri bambini che aspettano il tuo aiuto.

Per informazioni sul *Sostegno a distanza*: tel. 0547360800 (dal lun. al ven.: orario 9-13/14-18); fax 0547611290 e-mail: sostegno.distanza@avsi.org



Il catalogo è questo

Il Don Giovanni di Mozart diventa un bullo palestrato, il “catalogo” delle conquiste un contatore tascabile. Ma il vero conquistatore è un giovane tutt’altro che aitante perché usa Axe. La seduzione è questione di profumo.

Si può misurare la seduzione? Secondo *Axe* sembra di sì; e lo mostra nell’ultimo *spot* che gira ora sul piccolo schermo. Ma lo fa in modo da creare *suspense* e curiosità nello spettatore, il quale inizialmente non capisce (e non può capire) uno strano gesto che compie il protagonista della storia iscenata. Questo protagonista è un tipo palestrato e molto aitante, un classico bullo dal sorriso smagliante a *28-denti-28*, che passa attraverso una quantità di situazioni tutte analoghe, in cui, spargendo seduzione a piene mani, attira su di sé lo sguardo di bellissime ragazze: la mora dall’aria ingenua che incontra al supermercato, la bionda navigata seduta al bar che addenta sensualmente un asparago, la riccia trovata ad un *happy hour*, la semplice tutta battiti di ciglia e bocca aperta e l’altera che lo guarda con desiderio da una posizione elevata. Lui è un Don Giovanni, che come il suo omologo mozartiano, tiene il “catalogo”. O meglio, una sua versione aggiornata e modernizzata: un contatore tascabile che registra ogni nuova conquista, di cui inizialmente lo spettatore non capisce l’esatta funzione. Fintantoché la storia non si incarica di chiarire la situazione. Infatti, ad un certo punto, il bullo sale nell’ascensore

di un albergo ed estrae il contatore, controllando con soddisfazione il numero registrato: 103 conquiste. È evidente il riferimento al personaggio di Mozart, di cui Leporello ci dice che le belle sedotte in Spagna, elencate nel catalogo, erano “già 1003”. Ma evidentemente gli autori dello *spot* devono aver avuto delle perplessità di fronte all’iperbolico numero e, praticando un’opportuna autoriduzione che rendesse più credibile il personaggio, gli hanno attribuito solo un decimo della potenza di Don Giovanni. Ma non hanno fatto lo stesso con il giovane che gli sta accanto, il quale ha pure un contatore, che segna la sbalorditiva cifra di 2.372. Tutto d’un colpo il sorriso si gela sulla bocca del bullo, soprattutto osservando il giovane mingherlino che ha indiscutibilmente un *physique du rôle* davvero non paragonabile al suo. Come avrà fatto? Semplice, ci dice lo *spot*, mostrando l’antefatto, che è anche la causa prima di tanto successo. Il ragazzo è ripreso in camera mentre si veste e si spuzza generosamente il torace con il prezioso aroma di *Axe*, il vero mediatore della seduzione. Provare per credere. Ma facciano attenzione i più fiduciosi: potrebbe non essere proprio tutto vero.



SPOT Giramenti di testa

Ormai assuefatti a pantaloni informi, larghi, col cavallo raso terra e tasche gigantesche, succede che gli uomini (ma anche tante donne) alla vista

dei nuovi, fascianti *jeans Bottom Up* della *Lin Jo* torcano così tanto il collo da rimanere quasi paralizzati. Nel silenzioso *spot* in bianco e nero una ragazza li indossa camminando disinvolta per strada e chiunque la

incontra si volta a guardare il suo sorprendente lato B con uno scatto della testa che causa loro un raccapricciante scricchiolio delle vertebre cervicali. Risultato: tutti in città sfoggiano collari ortopedici. (B.R.)