

# NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XVIII • numero 187 • giugno 2009



## ORA PARTO

Partorire nell'Italia del Terzo Millennio.

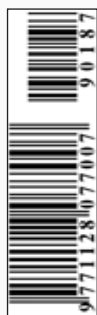
in ricordo di  
**Ivano Barberini**  
una vita per la cooperazione

**assemblee  
separate**  
dall'8 al 29 giugno

**Coop  
raddoppia**  
in arrivo il secondo  
farmaco a marchio

**clima  
temperato**  
la ripresa economica  
secondo Legacoop

**il minimo  
indispensabile**  
guida all'acquisto  
del netbook



2009  
DALLA  
TUA  
PARTE  
noi



**INSERTO CONVENIENZA** da pag. 31 a pag. 37

## NUOVO CONSUMO

### Direttore responsabile

Aldo Bassoni

### Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

### Hanno collaborato

Barbara Autuori

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Benedetta D'Alessandro

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Isabella Mori

Giorgio Nebbia

Alessia Quiriconi

Paola Ramagli

Anna Somenzi

Paolo Volpini

### Progetto grafico

Cinzia Capitano

per Jack Blutharsky - Bologna

### Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

### Copertina

Archivio Coop

### Impianti e stampa

Coptip - Modena

### Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

### Editore

Vignale Comunicazioni srl

### Pubblicità

Giemme Pubblicità

di Graziella Malfanti

via Pacinotti, 12 - 57025 Piombino (LI)

tel. 0565 49156 - 226433

fax 0565 39003

graziella.malfanti@tiscali.it

### Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

[www.nuovoconsumo.it](http://www.nuovoconsumo.it)

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura: 355.612 copie

Chiuso in tipografia il 21/5/2009



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

il punto di Aldo Bassoni

## cambio di scena



### E se il vero rimedio alla crisi economica si cercasse nella parola uguaglianza?



Se leggiamo con sufficiente realismo i dati che ogni giorno ci piovono addosso, si ha l'immagine statica di un paese fermo: è ferma la produzione, sono fermi i salari e gli stipendi (tra i più bassi d'Europa), è ferma la società nel suo insieme come in attesa di un naturale, scontato, inevitabile ritorno al futuro quando tutto ricomincerà a funzionare rigogliosamente come e più di prima. È una speranza realistica? Io credo di no. E non solo perché aumentano i dati negativi come la disoccupazione, la cassa integrazione e l'evasione fiscale: prima o poi i saldi industriali torneranno ad essere positivi, le aziende torneranno ad assumere, i cassa integrati forse torneranno al lavoro. Meno certi sono i risultati della lotta all'evasione fiscale, nonostante le buone intenzioni dell'Agenzia delle entrate che abbiamo festosamente accolto il mese scorso ma che sono subito state freddate dalla pubblicazione delle cifre sempre più alte che il fisco non riesce a incassare. Ma chi spera o pensa che tutto tornerà a brillare come prima nel cielo stellato dell'economia, non considera che le ragioni di questa crisi sono profonde, strutturali e, pur manifestandosi nel mondo della finanza sulla cui stravaganza si è detto ormai tutto, affonda le sue radici nell'economia reale, in primo luogo nell'ineguale distribuzione dei redditi e nel trasferimento di quote consistenti di ricchezza dai salari ai profitti. In altre parole la crisi c'è perché sono aumentate a dismisura le disuguaglianze in Italia e nel mondo, perché il lavoro è sempre più precario, perché lo stato sociale viene messo continuamente in discussione in nome di un mercato ipercompetitivo e vorace di capitali da impiegare per produrre merci che non siamo più in grado di comprare. Allora magari diventa naturale puntare il denaro nella sala giochi della finanza mondiale che nel frattempo da lubrificante del commercio mondiale è diventato un faraonico castello di carta con le conseguenze che sappiamo: bolle immobiliari che a loro volta generano quel circolo vizioso dell'indebitamento – lucrativo per pochi, letale per tutti – senza cui i bravi consumatori non potrebbero appropriarsi delle merci in eccesso – molte delle quali inutili – generate dalla fabbrica globale del cosiddetto benessere. Si dirà che questo è il capitalismo e che il resto sono chiacchiere, nemmeno utopie, perché quelle sono andate in frantumi decenni fa. Ma c'è una parola che conserva ancora intatto il suo significato, una parola che nessun muro ha travolto e che andrebbe oggi ripescata dal vocabolario dismesso della politica. Questa parola è **uguaglianza**. Perché non proviamo a ripartire da qui per tentare di costruire un'economia sociale di mercato?

## in questo numero

### RUBRICHE

- 5 Il punto  
Cambio di scena
- 8 Lettere
- 9 Coop risponde
- 9 Previdenza  
40 di questi anni
- 10 Pace verde  
A vele spiegate
- 10 Evergreen
- 11 Chi protegge il cittadino  
Cartella canta
- 11 Ora legale  
Lotta libera
- 19 Sani & salvi
- 19 ABCibo  
Di ampio respiro
- 41 Controcanto  
Nome e cognome
- 45 La merce muta  
Lane a doppio taglio
- 49 Nel carrello
- 53 Prodotto a marchio  
Un club esclusivo
- 56 A tavola  
Ricette allo yogurt
- 58 Semiseria  
Bella Napoli
- 66 Consumi in scena  
Enigma

58 NC



## 12 In ricordo di Ivano

Ivano Barberini, una vita per la cooperazione.

**coop** info

- 22 Bilancio 2008 e nuovo CdA in assemblea
- 23 Assemblee separate soci Unicoop Tirreno
- 24 In tutto e per tutti
- 25 Risparmiando s'impara...
- 26 Regalati un libretto
- 29 La vetrina dei soci
- 30 Una settimana a Corleone

## 31 INSERTO CONVENIENZA



- 40 farmaci  
**Coop raddoppia**  
il paracetamolo a marchio.
- 42 speciale  
**Clima temperato**  
Legacoop e la crisi italiana.

prima pagina

**Ora parto**

pag. 15



## PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 46 Il minimo indispensabile  
il netbook.  
Gli extra
- 48 Cambio canale  
il digitale terrestre.  
Tipico
- 50 Profumo di donna  
l'albicocca pellicchiella.  
Cotti & crudi
- 52 Sei proprio una pizza!  
la pizza surgelata.  
Dal fornitore
- 54 Insalata mista  
verdure pronte Magnolia.

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

## ABCibo

Mi permetto qualche riflessione in merito alla richiesta del socio (Fermo posta "L'esperto risponde", Nuovo Consumo di aprile, p. 10) di aprire sulla rivista una rubrica in cui l'esperto risponda a quesiti su una corretta alimentazione in quanto – e questo è vero – "si mangia troppo e male sin da piccoli". Comprendo l'auspicio, ma già nella rubrica di Eugenio del Toma, ABCibo, si possono trarre preziosi insegnamenti, sia pur di carattere generale, su cosa mettere sulle nostre tavole per guadagnare in salute: mangiare più frutta e verdura, più legumi, variare spesso l'alimentazione (...), fare molta più attività fisica (...). Ma questi suggerimenti di così ampio respiro, forse, non possono essere sufficienti per un socio così sensibile a questi temi. Lei appartiene a questa saggia categoria, purtroppo ancora in netta minoranza. E allora la Cooperativa, con i suoi presidi Alimenta il tuo benessere – alla presenza di un esperto nutrizionista –, tra l'altro gratuiti, le viene incontro in maniera personalizzata. Approfitti di quest'opportunità, (...) ringraziando Coop, unica azienda della Grande Distribuzione che investe così tanto sulla qualità e sull'alimentazione consapevole.

La Sezione soci di Carrara organizza questi incontri una volta al mese, alternando la sede di Avenza con quella di Massa, di solito il mercoledì. L'aspettiamo... anzi vi aspettiamo!

Pietro Ballero, Comitato soci di Carrara

## a nessun costo

Dopo varie peripezie ho deciso di lasciare Infostrada il 9 aprile 2009. In questi giorni mi è arrivata l'ultima fattura dove oltre al "Canone Absolute ADSL" e "Costo chiamata" è stato aggiunto un "Contributo ai costi di disattivazione" di 40 euro. Ho contattato il 155 e l'operatore mi ha risposto che in seguito al decreto Bersani, che ha tolto la penale sulla disattivazione, hanno introdotto il "Contributo di disattivazione". Puntualizzo che il contratto che ho attivato a giugno 2007 prevedeva una penale solo nel caso di recesso dal contratto prima di 12 mesi. Come al solito si aggiustano leggi e decreti come vogliono loro e noi paghiamo. Questa è la giustizia! Secondo voi devo accettare quest'angheria? via e-mail

Sulla base delle informazioni che ci ha fornito, ha tutte le carte in regola per contestare l'addebito. Il decreto Bersani parla chiaro: "Gli operatori di telefonia, di reti televisive e di comunicazione elettronica devono prevedere, nei propri contratti, la facoltà del contraente di recedere dagli stessi o di trasferire le utenze ad altri operatori senza porre vincoli temporali, ritardi non giustificati e spese (a meno che non siano giustificate da costi dell'operatore)". D'altra parte lei ha firmato un contratto che prevedeva una penale solo nel caso di rescissione del contratto prima dei 12 mesi. Ne sono passati 24 ed è improbabile che il gestore non abbia nel frattempo ammortizzato tutti i costi di installazione.

**Aldo Bassoni**

## veniamo alla luce

È vero che spariranno dal mercato le normali lampadine e rimarranno solo quelle a risparmio energetico? via e-mail

► La notizia che ha sentito è vera. Entro il 2009 non si troveranno più sugli scaffali della Coop le lampadine ad incandescenza, sostituite da lampade a risparmio energetico. Con questa decisione Coop anticipa di un anno le indicazioni contenute nella Legge Finanziaria 2008 e risponde alle sollecitazioni avanzate da **Greenpeace**. Un intervento drastico in perfetta linea con la politica di rispetto dell'ambiente che da sempre caratterizza Coop; una scelta che da un lato permetterà di risparmiare l'80

per cento dei consumi di energia elettrica rispetto alle vecchie lampade e dall'altro diminuirà i costi delle bollette per soci e consumatori dato che le lampade a basso impatto hanno una durata di vita da 6 a 10 volte maggiore. Coop già da tempo aveva incentivato l'acquisto di lampade a basso impatto energetico ampliando la gamma dell'offerta a svantaggio delle lampade a incandescenza, ma è certo che questa decisione rappresenta un ulteriore salto di qualità preceduto nel prossimo ottobre da un ulteriore allargamento dell'offerta di lampade a basso impatto energetico disponibili. L'obiettivo dichiarato di Coop è di risparmiare in un anno circa 120mila tonnellate di CO2 in atmosfera.

## in carne e ossa

Perché alcuni prodotti di macelleria hanno un costo maggiore di altri pur avendo meno carne e più osso, come ad esempio, la coda alla vaccinara rispetto al magro da bollito? Lettera

► La differenza principale tra i due prodotti a cui fa riferimento è data proprio dalla disponibilità



della carne: un animale ha una sola coda dal peso di circa 2 Kg che consente di produrre quattro confezioni, mentre la quantità di magro per bollito è di circa 60 Kg. Comunque è importante sottolineare che i prodotti non si differenziano solo per la quantità della carne, ma anche per le loro particolari caratteristiche di gusto e per la loro ricercatezza.

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

## 40 di questi anni

Sono nato il 12 giugno 1951 e al 31 dicembre 2008 ho maturato 1.961 contributi settimanali accreditati presso l'Inps, comprensivi del periodo di servizio militare di leva. Quando maturerò il diritto alla pensione e da quale data potrà avere decorrenza? Se volessi arrivare ai 40 anni di anzianità contributiva devo comunicare qualcosa al datore di lavoro? Dovrei ugualmente rispettare l'apertura della relativa "finestra" per la decorrenza della pensione? Lettera

► Dai dati esposti risulta che nel mese di aprile 2009 maturerò 38 anni di anzianità contributiva e a giugno 2009 compirà il 58° anno di età. Poiché non precisa se la contribuzione Inps è per lavoro dipendente o per lavoro autonomo, formuliamo la seguente risposta. Se nei 38 anni di anzianità contributiva non ci sono contributi per lavoro autonomo o ce ne sono per meno di tre anni, in base alla tabella A allegata alla legge n. 243/2004, nel testo sostituito dalla legge n. 247/2007, maturerò il diritto alla pensione di

anzianità entro il 30 giugno 2009 (primo semestre dell'anno 2009) e la pensione, in base all'articolo 1, comma 6, lettera c), della legge n. 243/2004, potrà avere decorrenza dal 1° gennaio 2010. Se vuole proseguire l'attività lavorativa come lavoratore dipendente ne ha diritto fino al compimento del 65° anno di età. Poiché la prima "finestra" si aprirà il 1° gennaio 2010, dopo quella data potrà accedere al pensionamento senza attendere l'apertura di altre successive "finestre". Se nei 38 anni di anzianità contributiva ci sono contributi per lavoro autonomo (artigiano; commerciante; coltivatore diretto) per più di tre anni – quindi, determinanti ai fini del raggiungimento dei 35 anni di anzianità contributiva per il diritto – dovrà rispettare i requisiti previsti per i lavoratori autonomi. In questo caso, in base alla stessa tabella B allegata alla legge n. 243/2004, nel testo sostituito dalla legge n. 247/2007, maturerò il diritto alla pensione di anzianità nel mese di giugno 2010 quando compirà il 59° anno di età e la pensione, in base all'articolo 1, comma 6, lettera c), della legge n. 243/2004, potrà avere decorrenza dal 1° luglio 2011.



## a vele spiegate

Greenpeace, Idea Calypso e la **Fondazione Exodus** lanciano **Operazione Pelagos 2009**. Un progetto che darà la possibilità a un numero ristretto di persone di vivere per una settimana l'esperienza di una crociera naturalistica in barca a vela nel "Santuario dei cetacei" e partecipare attivamente al monitoraggio di balene e delfini. La base logistica del progetto è Portoferraio, Isola d'Elba. In una settimana crociere con possibilità di pernottamento in alcuni dei più suggestivi ancoraggi



dell'Isola d'Elba e dell'Arcipelago Toscano. Le rotte saranno condizionate dalle condizioni meteo marine. La vita di bordo sarà suddivisa in turni operativi. I partecipanti si impegneranno nelle attività scientifiche e, come per ogni crociera in mare, è richiesta una certa dose di spirito di adattamento. A bordo saranno presenti anche due biologi marini di Idea Calypso che accompagneranno i partecipanti alla scoperta del mare, gestiranno le attività di monitoraggio durante le uscite e cureranno anche il corso di biologia

marina. Il biologo sarà inoltre a disposizione per effettuare uscite in snorkeling. Tutti i dati raccolti permetteranno di stendere un report di Greenpeace sullo stato di salute dell'area d'indagine. L'imbarcazione utilizzata per Operazione Pelagos 2009 è il **Bamboo**, un Baltic 51 (lunghezza dello scafo 16 metri) di proprietà della Fondazione Exodus, da anni impegnata nella realizzazione di progetti educativi legati al mondo dei giovani. Sul sito web e sul blog di Greenpeace i partecipanti potranno pubblicare le

foto scattate durante la crociera e scrivere per raccontare la loro esperienza in mare. Al termine della crociera verrà consegnato un attestato di partecipazione. Gli imbarchi, di una settimana ciascuno, inizieranno sabato 13 giugno per terminare sabato 11 luglio. Quota di partecipazione: 430 euro più 70 euro di donazione a Greenpeace.

Per prenotazioni contattare Idea Calypso 3294089157.

[www.greenpeace.org/italy/news/crociere-pelagos](http://www.greenpeace.org/italy/news/crociere-pelagos)

**Maria Carla Giugliano**, ufficio stampa **Greenpeace**

evergreen a cura di Stefano Generali

## fattore di protezione

Con 118 milioni di presenze, oltre il 7 per cento della spesa turistica italiana e più di 104mila posti di lavoro, il turismo nelle aree protette è un settore che non teme la contrazione dei consumi. Per favorire questo trend la **Federazione**

**nazionale parchi** pubblica sul sito [www.parks.it](http://www.parks.it) informazioni dettagliate sulle strutture ricettive presenti nelle aree protette corredate dalle offerte speciali e dalle proposte di soggiorno più a buon mercato.

## vista e presa

Sono oltre venti le compagnie automobilistiche e le grandi utility elettriche tedesche che hanno firmato l'accordo per una presa universale in grado di ricaricare le future auto elettriche. Si tratta di un importante

passo avanti verso la produzione su vasta scala delle auto ecologiche perché consentirà di uniformare tutti i sistemi di alimentazione e di approvvigionamento presso le stazioni di servizio.

## madama butterfly

Grazie alla sua posizione strategica tra l'Italia e la Corsica, l'Isola dell'Elba presenta la maggiore biodiversità di farfalle di tutta Europa. Per questo **Legambiente** si è impegnata a difendere questo

patrimonio attraverso l'istituzione sul Monte Perone di un "santuario delle farfalle", una speciale area di salvaguardia che attraversa la pineta, i pratelli di montagna e il bosco di leccio.



## cartella canta

Ho ricevuto a casa una cartella esattoriale per il pagamento della Tarsu. Io sono sicura di aver già pagato, come devo comportarmi?

Lettera

► Nel caso in cui il contribuente è convinto dell'illegittimità dell'atto fiscale notificato (ad esempio la Tarsu è già stata pagata) può rivolgersi alle commissioni tributarie chiedendo il suo annullamento totale o parziale. In particolare, dopo la riforma del contenzioso entrata in vigore dal 1° aprile 1996, per tutte le liti tributarie esistono due gradi di giudizio: dinanzi alla commissione tributaria provinciale competente per territorio sulla base dell'ufficio che ha sede nella propria circoscrizione si può, in prima istanza, proporre ricorso avverso gli atti emessi dagli uffici delle entrate o del territorio del Ministero delle Finanze ovvero degli enti locali ovvero dei concessionari dei servizi di riscossione; dinanzi alla commissione tributaria regionale si può proporre impugnazione per le decisioni emesse dalle commissioni tributarie provinciali che hanno sede nella propria circoscrizione.

L'ente locale o il ministero possono essere presenti autonomamente, tramite dirigenti o titolari, rispettivamente, degli uffici tributi e di quelli adibiti al contenzioso. Gli altri soggetti possono anch'essi stare in giudizio mediante procura generale o speciale e devono essere assistiti da un



difensore abilitato (che, a seconda della materia trattata, può essere un avvocato, un dottore commercialista, un ragioniere o un perito commerciale, un consulente del lavoro non dipendenti della pubblica amministrazione ecc., purché iscritti nei relativi albi professionali).

Se la controversia ha un valore inferiore ai 2.582,28 euro il difensore non è obbli-

gatorio e il ricorrente può anche agire da solo. Per valore si intende l'importo del tributo al netto di interessi e di eventuali sanzioni; se la controversia riguarda esclusivamente le sanzioni, il relativo valore è costituito dalla loro somma. Da ricordare che il ricorso va presentato alla commissione competente entro 60 giorni dalla notifica dell'atto. Quando, invece, arriva un "avviso bonario" e ci sono errori, occorre attivarsi subito inviando all'ufficio tributario emittente una raccomandata A/R (senza bollo) nella quale si chiede l'annullamento della pratica ai sensi del decreto ministeriale n. 37/1997 (il decreto sulla cosiddetta "autotutela") per errore manifesto, spiegando il motivo e allegando l'eventuale documentazione.

**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

ora legale a cura di Salvatore Calleri presidente Fondazione Caponnetto

## lotta libera

Da buon siciliano la città di Gela mi ha sempre fatto abbastanza schifo. Mi ha sempre ricordato un misto di degrado, miseria, criminalità allo stato puro e stragi di mafia. Strade senza asfalto, anche! Poi un giorno tra la distrazione di un pranzo frettoloso e due chiacchiere, con la Tv accesa, sento l'intervista a un signore, arrabbiato e distinto, quasi leggiadro divenuto sindaco grazie al Tar. Perché gli avevano sottratto i voti per vincere: Saro Crocetta. Siamo all'incirca nel 2003 e scopro che questo sindaco è un grande uomo: cattolico, ma vince le elezioni; gaio, ma vince le elezioni; comunista, ma vince le elezioni. Sul palco per festeggiare la vittoria fa scendere dei personaggi che accanto a lui non dovevano stare. Arrivano le prime minacce della mafia. Riceve altre minacce mentre io e la Betta Caponnetto siamo in Sicilia e quindi ci viene voglia di conoscerlo, di condividere con lui la lotta contro la mafia, praticata e non enunciata. Ci riceve nella sua stanza azzurra circondato da Madonne. Scoppia l'amore fra lui e Betta Caponnetto che decide di aiutarlo nel suo impegno. Diventa cittadina onoraria di Gela. Il sindaco

entra a far parte della Fondazione nominato nell'ufficio di presidenza. Gela intanto cambia. In molti denunciano la mafia. La mafia viene espulsa dagli appalti. Si arriva al 2007. Si rivota. Lo vado a trovare per capire se ce la può fare. Capisco subito di sì quando vedo le tante liste che lo appoggiano da sinistra, ufficiale e non, ad alcune civiche di destra. Stravince al primo turno con circa il 65 per cento dei voti. E la sua lotta continua. Le minacce continuano. Sono una costante quotidiana. Pensate che persino a Mercatale Val di Pesa è stato avvicinato. Oggi Saro Crocetta è il principale esponente dell'antimafia del fare, per nulla retorica e per questo preoccupa... La mafia, ma non solo. Arriva la sua candidatura alle europee, faticosa e sofferta, ma arriva. Arriva l'ennesima minaccia concreta con un asse lombardo-siculo di mafiosi con le armi pesanti. Pronti a colpire. No non è giusto. Gridiamo con forza W Saro W Saro. Non dobbiamo permettere che gli tocchino un solo capello. E pensare che l'ultima volta che è venuto a Firenze qualcuno si è lamentato per le misure di sicurezza predisposte. Mah...

# in ricordo di Ivano

**Così Nuovo Consumo vuole ricordare Ivano Barberini, presidente dell'Alleanza Cooperativa Internazionale, deceduto il 6 maggio, con le parole del suo libro, con i messaggi di personaggi illustri legati a Ivano da una profonda amicizia.**

Una figura straordinaria e prestigiosa del mondo della cooperazione, una persona perbene, di grande generosità e di altrettanta curiosità intellettuale, questo è stato **Ivano Barberini**, presidente dell'**Alleanza Cooperativa Internazionale**, l'associazione che rappresenta il movimento cooperativo a livello mondiale, deceduto lo scorso 6 maggio. «Un cooperatore che non è mai rimasto chiuso dentro alle mura della cooperazione», lo ha definito il presidente nazionale di **Legacoop Giuliano Poletti**. Nato a Modena nel 1939, Barberini aveva maturato un'esperienza quarantennale a livello italiano ed europeo, svolgendo vari ruoli, nel campo della ricerca economica e sociale e della gestione d'impresa.

Era stato, tra l'altro, dirigente della Coop Modena, presidente di Coop Italia, sede di Bologna, e presidente della Coop Emilia Veneto. Dal 1978 al 1996 è stato presidente dell'Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori; dal 1990 al 1996 presidente di Eurocoop. Dal 1996 al 2002 Barberini aveva ricoperto l'incarico di presidente della **Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue** e dal 2001 era approdato alla guida dell'Alleanza Cooperativa Internazionale. Dal 2003 era anche Presidente dell'**Istituto**



di **Ricerche Internazionali Archivio Disarmo**, centro di ricerca fondato nel 1982, che studia i problemi del disarmo, della pace e della sicurezza, a livello nazionale e internazionale. Il 14 ottobre 2008 gli era stato conferito il prestigioso **Sigillum Magnum** dall'Università di Bologna.

Tra le centinaia e centinaia di messaggi di solidarietà ricevuti dalla famiglia da ogni parte del mondo, pubblichiamo in queste pagine quelli del presidente della Repubblica, **Giorgio Napolitano**, e quello del premio Nobel **Rita Levi Montalcini** che a Barberini era legata da una profonda amicizia.

Sino all'ultimo Ivano Barberini ha lavorato con passione e rigore per completare il suo ultimo libro, **Come vola il calabrone**, un libro che ha voluto dedicare "ai bambini poveri del mondo, perché incontrino risposte alla loro domanda di futuro" e nel quale ripercorre la storia della cooperazione, ma soprattutto ne indica i valori e gli elementi di fondo in una prospettiva rivolta al futuro. Come redazione di **Nuovo Consumo**, che spesso ha ospitato le sue riflessioni, il modo migliore per ricordare Ivano ci pare quello di proporvi proprio le pagine conclusive del suo libro. ■



**«Ho appreso con commozione e sincero rammarico la notizia della morte di Ivano Barberini, esponente di primo piano della cooperazione italiana e presidente dell'Alleanza**

**Cooperativa Internazionale. Con lui scompare un appassionato combattente per il progresso sociale e civile e per la pace, come testimonia in particolare il suo impegno nell'Archivio Disarmo e la promozione del premio Colombe d'Oro per la Pace. Giungano ai suoi familiari, ai suoi collaboratori e a tutto il movimento cooperativo le più sentite condoglianze».**

**Giorgio Napolitano**



**«Il tuo stupendo esempio di vita rimarrà sempre con noi e ci rende orgogliosi di appartenere alla specie umana, della quale tu rappresenti uno straordinario esemplare. Grazie a nome di tutti quelli che come me hanno avuto il privilegio di conoscerti».**

**Rita Levi Montalcini**



## come vola il calabrone

Questo brano è la parte conclusiva del libro "Come vola il calabrone" a cui Barberini ha lavorato negli ultimi giorni della sua vita. Il libro, con una prefazione di Rita Levi Montalcini, edito da Baldini Castoldi Dalai, è in libreria da questo mese.

«Il messaggio forse più importante delle generazioni adulte a quelle giovani può essere riassunto nelle parole di un poeta giapponese del 17° secolo: "seguite quello in cui abbiamo creduto, ma non seguite le nostre orme".

Vi è un insegnamento lucido e una grande forza morale in quelle parole. La solidarietà tra le persone e tra le diverse generazioni che il movimento cooperativo esprime nel vivo dei processi economici e sociali, poggia su una continuità ideale, ma rifugge dall'idea che esistano le stesse risposte valide in ogni tempo e in ogni situazione. Le strade da percorrere sono sempre nuove e sempre diverse sono le difficoltà e le scelte con cui ci si deve misurare.

La responsabilità dei gruppi dirigenti comprende la promozione a tempo congruo del ricambio generazionale. È un impegno che richiede lo sviluppo di processi di delega, di formazione professionale e di educazione cooperativa all'interno delle imprese e del sistema nel suo complesso. La formazione professionale deve contribuire alla professionalità, promuovere nei fatti le idee e far crescere nei giovani il senso di responsabilità a tutti i livelli. L'educazione deve stimolare la diffusione e l'approfondimento dei valori cooperativi, il senso di appartenenza e comportamenti coerenti.

Per diverse organizzazioni cooperative, soprattutto nei paesi anglosassoni, la programmazione del ricambio generazionale è una prassi consolidata.

È un modo per evitare bruschi cambiamenti nella composizione dei gruppi dirigenti e i traumi che normalmente ne conseguono.

Per un certo periodo di tempo il presente e il futuro coesistono per dare continuità e vigore a una nuova fase della vita della cooperativa. Compiere questa scelta significa anche affrontare con equilibrio e risolutezza un inevitabile periodo di incertezza e di sperimentazione. L'esperienza è frutto dell'assunzione di responsabilità dirette nel vivo dei problemi gestionali. I dirigenti esperti



danno l'assistenza necessaria per limitare il rischio di gravi errori, sulla base di uguali diritti e doveri.

Oltre a quelli interni, la cooperazione è chiamata ad affrontare i problemi dei giovani sul piano generale dedicando un'attenzione particolare al malessere che li affligge per una sorta di estraneità al mondo in cui vivono e per la mancanza di un orizzonte di senso aggravata dall'incertezza delle prospettive di lavoro e di vita.

Il punto su cui porre l'accento è che ai giovani di oggi non è data l'opportunità di elaborare progetti, di coltivare

ideali e poter affermare una loro visione del mondo, non necessariamente in sintonia con l'esistente. È una situazione che determina una perdita secca di risorse vitali per il Paese e un danno forse irrimediabile per il suo futuro.

È necessario incoraggiare i giovani ad avere fiducia in se stessi e aiutarli a entrare nel mercato competitivo. L'associazionismo cooperativo può dare un contributo serio a migliorare questo stato di cose.

Esso sviluppa un rapporto tra eguali, aiuta a superare le forti barriere che si trovano all'ingresso nel mercato e propone sfide certamente difficili ma degne di essere affrontate e vinte, come testimonia la passione e il lavoro tenace e intelligente di generazioni di operatori.

In ogni parte del mondo quelle generazioni hanno dimostrato come si può dar vita a un sistema di imprese sane e produttive disponendo di scarsissime risorse ma con una visione lucida e appassionata degli obiettivi da raggiungere. Sono molti gli esempi che testimoniano la capacità di fondere la dimensione ideale e quella materiale, agendo quotidianamente con senso pratico e determinazione.

L'impegno, lo spirito di sacrificio e il disinteresse personale sono stati ricompensati con monete preziose: l'autostima, la libertà di intrapresa, il sentirsi socialmente utili. Nel sentire dei operatori vi è la tendenza a conciliare i risultati imprenditoriali con le esigenze dei lavoratori, del contesto sociale locale e globale. Il grande problema della fame nel mondo, della crescente disuguaglianza all'interno delle stesse comunità di appartenenza incontra la responsabilità sociale dei operatori e si traduce in diversi casi in efficaci azioni di sostegno.

Ed è tutto questo che dà un senso pieno alla vita, la rende degna di essere vissuta». ■

# ora parto

**Crescono il cesareo e la “medicalizzazione” – visite su visite, esami su esami –, non decolla l’epidurale, e accanto a strutture ginecologiche all’avanguardia ci sono ancora centri tutt’altro che efficienti. Viaggio alla scoperta di come si partorisce oggi in Italia. Questione di soldi e di mentalità.**  
di Barbara Bernardini

C’è un fenomeno singolare in Italia rispetto alla nascita. Il parto non è più solo medicalizzato, ma sempre più chirurgico. L’Italia, infatti, è al primo posto in Europa per numero di parti cesarei, con una media che si attesta intorno al 35,2 per cento, per raggiungere nelle regioni meridionali addirittura il 46 per cento delle nascite. A fronte di una raccomandazione dell’**Organizzazione mondiale della sanità** che consiglia il ricorso al bisturi nel 15-18 per cento dei casi, è naturale che pubblico ed esperti si chiedano il motivo di questo fenomeno che appare a una prima lettura eccessivo e che può facilmente nascondere incompetenze e convenienze economiche, fenomeni peraltro non nuovi in Italia. Ma indagando più a fondo si scopre una realtà più complessa e sfaccettata, l’immagine di una società che cambia, dove il parto non è sicuramente più vissuto con la stessa spontaneità con cui lo vivevano le nonne, ma nemmeno – per fortuna – con lo stesso senso di rassegnazione al dolore e alle rare ma possibili conseguenze negative che l’evento della nascita può avere sia sul bambino che sulla madre.

## **al naturale**

In teoria il diktat della medicina è chiaro e semplice. «Nel parto a termine, cioè alla scadenza naturale della gravidanza, l’indicazione per ricorrere al cesareo è la necessità di affrontare situazioni di reale difficoltà che possono compromettere la salute del bambino o della madre», spiega **Antonio D’Acunto**, dirigente medico presso il reparto di Ginecologia e Ostetricia dell’Ospedale “Santa Chiara” a Pisa. I casi possono essere davvero i più

prima pagina



disparati, dalle cattive condizioni di salute della madre al cattivo posizionamento del bambino alla sproporzione tra le dimensioni del bacino materno «ma la realtà è che possono intervenire molti fattori a consigliare il ricorso alla chirurgia – continua D'Acunto –. È quindi necessario analizzare tutti i fattori che determinano un'alta incidenza dei cesarei perché, se è vero che in Italia vi si ricorre troppo spesso, è anche vero che la riduzione verso il 15 per cento raccomandato dall'Oms deve essere perseguita solo nell'interesse della mamma e del bambino e non per ragioni di politica sanitaria e risparmio di risorse».

### **diamoci un taglio**

C'è complessivamente una ragionevole responsabilità del personale medico, legata anche a una notevole pressione psicologica. Ogni mamma, infatti, vuole che il proprio bambino nasca sano e, ragionevolmente, nessuno è disposto a perdonare con disperata rassegnazione un errore che compromette la salute del proprio figlio. È naturale che molti medici, in particolare quelli con poca esperienza, preferiscano la via chirurgica all'affrontare situazioni che comportano rischi. Ne è un sintomo il fatto che oggi tutti i parti podalici (quando il bambino è girato al contrario al momento della nascita, ndr) avvengono per via chirurgica. Però un ruolo fondamentale nel soprannumero di cesarei sembra averlo la futura mamma. Gioca un ruolo fondamentale, infatti, l'età della madre, che sempre più spesso in Italia è superiore ai trent'anni (31,8 di media) anche per il primo figlio, per non parlare delle moltissime mamme quarantenni. Il modo di partorire di queste donne è lo specchio non solo della loro età, ma anche della loro cultura e della società in cui vivono. Con l'avanzare dell'orologio biologico riproduttivo la possibilità di complicazioni al momento del parto aumentano e con loro aumenta in un certo senso anche il "valore emotivo" della gravidanza. «Per la donna non più giovanissima che si avvicina per la prima volta alla maternità la gravidanza è preziosa e questo ha un peso enorme nella scelta di come partorire – riprende D'Acunto –. Spesso è lei stessa a chiedere il ricorso al taglio cesareo in data programmata per proteggere il bambino da possibili complicazioni».

### **uso e abuso**

Inoltre la ricerca infruttuosa di una gravidan-

za sopra i trentacinque anni e il conseguente ricorso alla fecondazione assistita conducono a gravidanze plurigemellari che necessitano, per sicurezza, del ricorso alla chirurgia. «Non vi è dubbio che la nascita via taglio cesareo sia più sicura per il bambino – sottolinea D'Acunto –: si parla spesso della nascita come i primi cinque minuti di vita che possono cambiare il futuro e in fondo c'è molta verità in questo». Ma per la donna è sicuro partorire con il cesareo? «Oggi i rischi di un cesareo sono quelli associati a una normale operazione chirurgica, a meno di gravi casi di mala sanità che sono sempre possibili. Il cesareo è un'operazione sicura grazie anche al miglioramento della tecnica. Ad esempio, si può offrire la chirurgia minitraumatica, un intervento più dolce che permette di ottenere un recupero fisico più veloce, cicatrici praticamente invisibili e l'assenza di aderenze chirurgiche. Questo non significa che se ne deve abusare ma nemmeno, quando davvero serve, averne timore».

### **partorirai con dolore...**

Le ragioni della richiesta di cesarei da parte delle madri dunque sono molteplici e riservano un'ulteriore sorpresa: la paura della sofferenza durante il parto. «Molte donne si dichiarano terrorizzate dall'idea di provare dolore – racconta D'Acunto – e hanno tutte le ragioni di essere assistite sia dal punto di vista psicologico che medico, ma piuttosto che con l'abuso del cesareo con una migliore preparazione degli operatori e soprattutto garantendo loro l'accesso al parto indolore, effettuato attraverso l'anestesia epidurale. Questa, però, è ancora poco utilizzata in tutta Italia». Esistono, in effetti, dati poco precisi sull'utilizzo dell'epidurale in Italia, ma quelli disponibili sono sconcertanti: si calcola che l'analgisia in travaglio non sia utilizzata – per varie ragioni – da più del 3,7 per cento delle donne, mentre negli Stati Uniti la media è del 9 per cento. Ma non è colpa delle donne. La diffusione dell'epidurale è a macchia di leopardo negli ospedali italiani, con solo il 16 per cento delle strutture che garantiscono questa possibilità 24 ore al giorno, perché, si sa, i bambini nascono sia nei giorni

feriali che festivi, alle quattro del pomeriggio come del mattino.

### **madre coraggioso**

Un'offerta che in un paese moderno dovrebbe essere scontata e incoraggerebbe molte donne a rinunciare al cesareo per paura della



sofferenza, ma che si scontra con ostracismi di vario genere. L'Aduc (Associazione per i diritti degli utenti e consumatori) ha realizzato un'indagine telefonica regionale in Toscana nel febbraio 2006 per verificare l'esercizio effettivo di questo diritto da parte della paziente. In 12 dei 33 punti nascita della Toscana (36 per cento) era possibile partorire con l'epidurale; nei restanti 19 punti nascita non era previsto, neppure in teoria. Difficile credere che in tre anni questo vuoto sia stato colmato... Insomma un'interminabile sequela politica e la mancanza di risorse finanziarie ha visto l'analgesia del parto prima inserita nei livelli di assistenza standard sostenuti dal Sistema Sanitario Nazionale e poi revocata, finendo sotto il controllo delle regioni, con la conseguenza ovvia che nascere in Italia, a seconda della regione dove si vive, diventa un viaggio in prima o in terza classe. Il punto quindi, per gli addetti ai lavori, non è ridurre i cesarei per forza, ma garantire che ogni donna giovane e con una gravidanza fisiologica e a termine sia accompagnata verso il parto spontaneo in una struttura dove sia correttamente assistita e che le offra, se lo desidera, la possibilità di non soffrire durante il parto. Poco importa se questi casi rappresentano il 60 o il 90 per cento del totale. ■

#### VENUTO AL MONDO

Si chiama **Centro nascita Margherita** ed è un punto nascita ideale quello presente a Firenze presso l'ospedale di Careggi. Un Centro dove tutto sembra improntato a criteri di sicurezza, ma anche a recuperare l'intimità e la spontaneità dell'evento nascita, in risposta alla crescente medicalizzazione della gravidanza e del parto. Le gestanti con gravidanze fisiologiche possono richiedere l'accesso a questa struttura d'eccellenza dove vivranno con la famiglia la nascita del bambino. La futura mamma viene assistita costantemente da ostetriche e personale di supporto durante il travaglio e il parto ricorrendo a massaggi e tecniche di rilassamento per il controllo del dolore, ma senza il ricorso a interventi farmacologici. Per assicurare la sicurezza totale di madre e figlio il centro è collegato direttamente attraverso un brevissimo corridoio al reparto di Ostetricia e Ginecologia dell'ospedale di Careggi dove il personale medico può intervenire in caso di difficoltà impreviste.

Info: [www.aou-careggi.toscana.it](http://www.aou-careggi.toscana.it)  
Area Nascita Margherita: tel. 0557947997

#### DOLCE VITA

##### La chirurgia dolce per il cesareo.

La classica tecnica chirurgica per l'esecuzione del cesareo è stata perfezionata da Michael Starck nel 1998. Oggi si stanno diffondendo varianti meno traumatiche dell'intervento che limitano la formazione di aderenze e garantiscono cicatrici praticamente invisibili. Si definisce "chirurgia minitraumatica" del cesareo e prevede l'incisione della sola epidermide e l'allargamento dei tessuti manualmente come le trame di una maglia. Grazie all'uso della retroilluminazione che evidenzia i vasi sanguigni, il chirurgo si fa strada verso l'utero senza l'uso del bisturi ed evitando di danneggiare troppo i tessuti. L'uscita del bambino è rapidissima in ogni cesareo, ma a differenza dell'operazione tradizionale la chirurgia minitraumatica prevede una fase accurata di ricomposizione dei tessuti della madre a partire dal peritoneo, la membrana che avvolge gli organi dell'addome. L'irrigazione dei tessuti ne evita la disidratazione e assicura la cicatrizzazione rapida. L'incisione, più corta di 4 cm rispetto a quella prevista da Starck, viene effettuata lungo la linea pubica e chiusa con una sutura ipodermica che non richiede rimozione dei punti. Con questa tecnica si assicura un più rapido recupero funzionale ed estetico, l'assenza di aderenze e meno dolore post-operatorio.

Info: tel. 05021227; [www.c-m-m.info](http://www.c-m-m.info); <http://chirurgiaminitraumatica.blogspot.com>

#### DATI DI NASCITA

La natalità si è ridotta del **50%** in **50** anni.

L'età media delle donne alla prima gravidanza è oggi pari a **31,8** anni.

Scarsa la partecipazione ai corsi pre-parto, intorno al **30%**.

L'**88%** dei parti avviene in strutture di ricovero pubbliche, l'**11,5%** in case di cura private, accreditate e non, e solo lo **0,2%** presso il domicilio della donna.

Il **44,6%** delle madri ha una scolarità medio alta, il **39,4%** medio bassa e il **16%** ha conseguito la laurea.

In media **1,2** ogni **100** gravidanze è ricercata con la **PMA** (procreazione assistita).

In Gran Bretagna e Francia l'epidurale viene utilizzata dal **70%** delle partorienti, dal **90%** negli Usa, in Italia solo il **3,7%** delle donne hanno ottenuto l'epidurale.

Complessivamente il **63,3%** delle partorienti non è stato sottoposto a nessun tipo di anestesia. Soltanto per l'**11,2%** dei parti spontanei è stata fatta l'anestesia: il **7,2%** locale, il **3,7%** epidurale.



## figlio mio

### La gravidanza tra bisogno di spontaneità e necessità di sicurezza.

Quelli della gravidanza sono nove mesi che cambiano per sempre la vita di una donna. In questo periodo le future mamme si trovano a cercare risposte a domande apparentemente semplici: "dove nascerà mio figlio?", "chi mi assisterà durante il parto?" scoprendo che queste domande si scontrano con un'Italia in cui la nascita è un evento che corre su un doppio binario, tra strutture all'avanguardia ed esperienze da dimenticare. Ma una cosa è certa. Da molti anni ormai la gravidanza e il parto sono sempre più medicalizzati, si tende cioè sempre di più a intervenire con procedure standard effettuate in ospedale che in teoria sono studiate nell'interesse della donna, ma che – a seconda soprattutto della struttura in cui si partorisce – rischiano di tralasciare completamente l'aspetto emotivo, l'intimità di un evento così importante; senza contare che le donne in procinto di partorire il primo figlio spesso si sentono come se la nascita non fosse più sotto il loro controllo, trascinate nel bene e nel male in un meccanismo asettico e in una sequenza di procedure medicali spesso poco piacevoli.

#### intimissimi

Sarà per questo che si osserva un singolare tendenza, quella del ritorno del parto a casa, nel proprio letto. Lo dicono i dati nazionali elaborati da **Maurizio Bonati**, dell'Istituto "Mario Negri" di Milano: «i parti a domicilio rappresentano lo 0,2 per cento del totale, tra i 1.000 e i 1.500 l'anno, con il record negativo della Sicilia (0,04 per cento) e quello positivo dell'Emilia Romagna (0,85). Ma non è una scelta per tutte, a partire dal lato economico dato. Nella maggior parte delle regioni, infatti, sono necessari due o tremila euro». Una scelta raccomandata da chi ritiene che quest'opportunità – che oggi conta sull'organizzazione di due ostetriche e un ospedale raggiungibile in mezz'ora – favorisca il recupero dell'intimità dell'evento e determini anche una minore incidenza dei casi di depressione post-parto.

Molti esperti, però, non pensano

che questa sia una scelta da incoraggiare. Il parto è un evento naturale ma non per questo facile e privo di rischi, le donne lo sanno bene e, alla fine, sembrano preferire una maggiore medicalizzazione per non rischiare di mettere a repentaglio la propria salute e quella del loro bambino.

#### ben protette

Ma è possibile trovare un punto d'incontro tra la necessità di sicurezza e il bisogno di spontaneità? È quello che si chiedono a gran voce gli esperti della **FIGO** (Federazione Italiana Ostetrici e Ginecologi), che lamentano la mancanza di fondi per l'informazione corretta delle donne e suggeriscono che la de-medicalizzazione del parto passi anche attraverso alcuni accorgimenti che in fondo sembrano dettati dal buon senso, come la possibilità per la futura mamma di essere assistita in sala parto in caso di necessità dal ginecologo che l'ha seguita per tutta la gravidanza, indipendentemente dal luogo in cui andrà a partorire, possibilità finora negata. Perché la donna ha bisogno innanzitutto di un punto di riferimento, di sapere che in quel luogo asettico, tra teli bianchi e personale sconosciuto c'è un medico di fiducia che prenderà insieme a loro le decisioni più importanti. La certezza, ad esempio, che non verrà necessariamente praticata loro l'episiotomia, il taglio del perineo per facilitare l'uscita del bambino che, se prima

veniva praticato di routine, oggi viene sempre più effettuato solo in casi specifici. «Ciò che alle donne manca di più in ospedale – osserva **Claudio Fabris**, presidente della Società Italiana di Neonatologia – è il calore nel rapporto e il sentirsi accudite, sostenute e informate in modo personalizzato sia durante che dopo il parto». Insomma, forse, più che uscire dall'ospedale, il desiderio delle madri è quello di rendere l'ospedale un luogo più umano, un bisogno testimoniato dal sorgere di "case parto", strutture che riproducono un ambiente di tipo domestico collocate in prossimità di un centro ospedaliero. ■





salute sani & salvi

## per esempio

Quasi tutti i bambini detestano la verdura e amano poco la frutta. Uno studio americano dell'Università del Minnesota effettuato su 700 ragazzi dice che consumare i pasti insieme ai genitori aiuta i bambini a inserire nell'alimentazione le fibre e le vitamine. I genitori insomma, anche in questo caso, devono dare il buon esempio e mostrare ai bambini che il consumo di verdura è naturale e scontato, senza però forzarli: così impareranno per imitazione. Lo studio ha evidenziato, inoltre, che chi è abituato a mangiare sano conserverà le sue buone abitudini anche dopo i cinque anni.

## voglia matta

Se non sapete resistere al richiamo del cioccolato è in arrivo dagli Stati Uniti un programma di disintossicazione studiato dall'Università di Harvard. Si tratta di uno spray nasale che contiene microparticelle di cioccolato da inalare. In questo modo il cervello riceve lo stesso segnale di quando mangiamo cioccolato ma senza nessuna caloria. Le particelle sono studiate per rimanere nel naso e non finire nei polmoni di chi lo usa. Dalla prestigiosa università assicurano che lo spray aiuterà a controllare la voglia matta di cacao e sarà utile soprattutto per i diabetici e per chi desidera perdere peso.

## di forte fibra

È singolare che arrivi dagli antipodi della Terra – precisamente dall'Università della Tasmania in Australia – la notizia che i legumi, in particolare i ceci, di cui la dieta mediterranea è ricca, abbassano efficacemente il colesterolo LDL, il cosiddetto colesterolo "cattivo". L'effetto sembrerebbe dovuto alla presenza di sostanze come le fibre, il folato e il magnesio. In particolare il folato aiuta a diminuire di per sé il rischio di ictus e infarto.

ABCibo di Eugenio Del Toma



## di ampio respiro

**Sei intollerante al lattosio? Prima di rinunciare al latte fai il test del respiro.**



Ho ricevuto diverse e-mail che mi chiedono come comportarsi quando c'è il sospetto, ma non la certezza, di un'intolleranza al lattosio. Credo di aver già scritto più volte che i test per l'accertamento delle intolleranze alimentari sono poco o nulla attendibili.

Malgrado che le società scientifiche competenti denuncino l'inadeguatezza dei test in uso, il fenomeno – assai diffuso – delle intolleranze ha creato speculazioni economiche, diagnosi inattendibili e proibizioni dietetiche basate sull'assurdo sospetto che perfino l'obesità possa dipendere da qualche intolleranza.

Considerato che programmare una dieta dove il latte e i suoi derivati siano totalmente assenti significa ridurre la disponibilità di calcio con possibili pericoli per adolescenti, donne in gravidanza o in menopausa, anziani, è doveroso che la restrizione del latte e derivati sia giustificata da una diagnosi certa, come il "breath test", ovvero il test del respiro. Si tratta di un'analisi che registra la presenza di gas derivati dalla fermentazione intestinale del lattosio non digerito. Attualmente questo è l'unico test attendibile ma i risultati suggeriscono che almeno un terzo dei cosiddetti intolleranti al lattosio non ha motivo di astenersi dal latte.

È pur vero che, parallelamente al progredire dell'età, può comparire e accentuarsi, soprattutto nelle popolazioni asiatiche e africane, una carenza di lattasi. Secondo le statistiche disponibili, la prevalenza del fenomeno è minima nei paesi nordici, ma aumenta scendendo verso l'equatore.

Il problema medico-diagnostico sta nel fatto che i disturbi intestinali causati dal deficit di lattasi (eccessivo richiamo di acqua nel colon, accelerato transito, flatulenza, crampi addominali con possibili episodi diarroici) potrebbero derivare anche dal colon irritabile o da altri disturbi intestinali, tipici delle persone ansiose o più sensibili allo stress.

In conclusione, il latte può causare qualche disturbo funzionale, ma in percentuali molto diverse che in Italia sembrano aggirarsi sul 30 per cento della popolazione, con prevalenza in Sicilia e nelle regioni del Sud. Il fatto, però, non deve essere sovrastimato perché è documentato che una quota di soggetti con parziale deficit enzimatico può tollerare anche un bicchiere di latte o almeno l'equivalente di un cappuccino (100 cc di latte, secondo l'Oms) senza avvertire disturbi. Allora bisogna convenire che il solo sospetto di un deficit di lattasi, senza la convalida del breath test, non giustifica l'abolizione dalla dieta del prezioso latte e dei suoi derivati.

# TANTI VIAGGI SORPRENDENTI SENZA CATTIVE SORPRESE.

**Arrivano i viaggi Mondovivo:  
affidabili, convenienti, con prezzi trasparenti.**

**Mondovivo è il catalogo dei viaggi riservati ai Soci Unicoop Tirreno.**

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

**Scegli il tuo mondo:**

**Comitiva Coop** > per Soci Coop che si muovono in compagnia.

**Partenze scontate** > per mettere il risparmio in valigia.

**Turisti solidali** > per viaggiatori etici e responsabili.

Acquistando i viaggi Mondovivo presso le agenzie convenzionate accumuli punti per il collezionamento: **1 punto Coop ogni euro di spesa.**

Sul sito **www.mondovivo.it** trovi l'elenco di tutte le offerte e le agenzie convenzionate.

Numero Verde  
800-778114




**MONDOVIVO**  
I viaggi di Unicoop Tirreno



**coop**  
Unicoop Tirreno

In collaborazione con: **ITC**





# TANTI VIAGGI SORPRENDENTI SENZA CATTIVE SORPRESE.

COMITIVA COOP

## PUGLIA

**TorreSerena Village a  
Marina di Ginosa (TA)**

dal 5 al 12 luglio 2009

8 giorni e 7 notti

Il TorreSerena Village affaccia su una splendida pineta e una spiaggia sabbiosa, dove barche a vela, windsurf e canoe sono a disposizione degli ospiti. La struttura comprende campi sportivi, una palestra-area fitness e 2 piscine. Tutte le sere discoteca e spettacoli dal vivo.



**PREZZO CHIARO,  
TUTTO INCLUSO.**

**SOCI COOP € 455,00**

A persona in camera doppia.

Bambini fino a 12 anni n.c. gratis in 3°, 4° e 5° letto.

Supplemento singola € 50,00. Ombrelloni gratuiti dalla 4a fila - Soci Coop: sconto 30% per ombrelloni 1a-2a-3a fila.

Possibilità di viaggio in pullman GT da Toscana, Umbria, Lazio e Campania con bambini fino a 2 anni n.c. gratis (senza assegnazione di posto a sedere).

### Trattamento

**Pensione completa**

**Services**

**Struttura accessibile ai disabili,  
spiaggia senza barriere architettoniche  
e attrezzata con sedia J.O.B.**

**Cucina per preparare pappe  
per i bimbi con prodotti disponibili  
gratuitamente**

La quota comprende:

- 3 escursioni in pullman GT: intera giornata con guida a Lecce, mezza giornata nella Valle dell'Itria, mezza giornata a Taranto vecchia.
- cena di arrivederci con spettacolo folkloristico.

COMITIVA COOP

## SARDEGNA

**Orovacanze Club Hotel**

**Posada a Palau (OT) \*\*\*\***

dal 5 al 12 settembre 2009

8 giorni e 7 notti

La struttura è situata in una delle più belle zone della Sardegna con incredibili colorazioni del mare e bellissimi paesaggi naturali, vicino all'Isola dei Gabbiani. Il Villaggio dispone di bar, piscina, servizio spiaggia con 1 ombrellone e 2 sdraio ad esaurimento, 116 camere per 1-2-3-4 persone con servizi.



**PREZZO CHIARO,  
TUTTO INCLUSO.**

**SOCI COOP € 700,00**

A persona in camera doppia.

Bambini 2-12 anni n.c. in 3° e 4° letto € 280,00.

Bambini fino a 2 anni n.c. gratis.

Quota in 3° e 4° letto adulti € 620,00.

Supplemento singola € 70,00.

### Trattamento

**Pensione completa Formula Oroin-  
clusive con acqua, vino in caraffa e  
soft drink inclusi a pranzo e a cena**

**Services**

**Struttura con camere accessibili ai  
disabili**

La quota comprende:

pullman GT A/R da Toscana-Umbria-Lazio-Campania con accompagnatore (min. 40 persone per bus); passaggio nave Civitavecchia o Livorno/Olbia e vv (poltrona all'andata e cabina al rientro); cena di arrivederci con spettacolo folkloristico; utilizzo servizi/attrezzature del Villaggio (esclusi quelli a pagamento); escursioni in pullman GT/motobarca con guida: intera giornata Tempio Pausania/Gallura, con cestino da viaggio; intera giornata Maddalena e Caprera, con cestino da viaggio; mezza giornata Porto Cervo; assicurazione medico-bagaglio e annullamento.

Le offerte sono disponibili **ESCLUSIVAMENTE** presso la rete di agenzie viaggi selezionate Mondovivo.

Per ricevere maggiori informazioni:

**Numero Verde Turismo 800 778114.**

  
**MONDOVIVO**  
I viaggi di Unicoop Tirreno



**coop**  
Unicoop Tirreno

In collaborazione con:



## bilancio 2008 e nuovo CdA in assemblea

**Bilancio 2008, rinnovo delle cariche sociali per il triennio 2009-2012, approvazione del nuovo regolamento del Prestito Sociale: sono i principali argomenti in discussione nelle 29 assemblee separate delle Sezioni soci in calendario dall'8 al 29 giugno.**  
di Luca Rossi

Il 2008 si è chiuso con 1.216 milioni di vendite di Gruppo (sul 2007 + 6,1% negli InCoop, + 1,3% nei Super e -7,6% negli Iper, a rete omogenea), 817.000 soci (+ 5,6%), 134.600 soci prestatori (+ 4,5%), vendite a soci oltre il 63%, oltre 6.000 dipendenti, 114 punti vendita. **Unicoop Tirreno** ha investito 81 milioni per ampliare e riqualificare la rete vendita e la logistica: aperto l'Iper a Roma Eur, gli InCoop a Fomoli (LU) e Scansano (GR), un nuovo magazzino ad Anagni (FR) e ristrutturati alcuni punti vendita.

Come si ricorda nella relazione del Consiglio d'Amministrazione "questo risultato è stato conseguito nel corso di un anno che si è dimostrato molto difficile per la Grande Distribuzione italiana. Il 2008 si è caratterizzato dapprima per una significativa crescita dell'inflazione alimentare di mercato e, successivamente, per l'esplosione della più grave crisi finanziaria internazionale del dopoguerra. Questa situazione, oltre a determinare alcuni dissesti e comunque difficoltà per tutti gli istituti finanziari, ha prodotto e sta producendo riflessi negativi molto seri anche sull'economia reale aggravando le condizioni reddituali dei consumatori, il livello di occupazione e il grado di fiducia in genere di cittadini e imprese. I consumi alimentari, quindi, si sono ridotti per il quarto anno consecutivo ed è cresciuta ulteriormente per soci e clienti l'attenzione al prezzo delle merci a conferma delle note difficoltà per le famiglie di far quadrare i propri conti".

### **patrimonio salvaguardato**

La Cooperativa è comunque riuscita, anche puntando a investimenti finanziari a scarso rischio, "a salvaguardare il valore patrimoniale del proprio portafoglio titoli pur avendo dovuto ovviamente rinunciare al tradizionale conseguimento di elevate redditività delle gestioni finanziarie".

Le gestioni commerciali non hanno conseguito i risultati previsti anche se, rispetto al 2007, emergono alcuni miglioramenti significativi (nei supermercati e soprattutto negli InCoop) a fronte di risultati insoddisfacenti negli Iper, in particolare quelli campani. L'obiettivo di fondo della Cooperativa anche nel 2008 è stato quello di rispondere al meglio alle esigenze di soci e consumatori aiutandoli a trovare maggiore convenienza nei prezzi di tutti i giorni e impegnandosi a non scaricare sui consumatori gli effetti dell'inflazione all'acquisto. **Coop Italia** ha promosso iniziative forti di non accoglimento di richieste di rincari eccessivi da parte dei fornitori, minacciando ed in qualche caso realizzando l'esclusione di alcuni prodotti. Unicoop

Tirreno ha registrato un'inflazione all'acquisto del 5,1% e alla vendita del 4,6% nei super, del 4,2% negli InCoop e 4,1% negli Iper. L'inflazione Coop è stata più bassa di quella registrata dall'Istat. 45,5 milioni è il valore dello sconto erogato ai clienti di Super e InCoop dalle offerte promozionali mentre i soci hanno conseguito un risparmio di 9 milioni dalle offerte loro riservate e 534.000 euro dallo sconto del 15% sui prodotti Coop dal 15 novembre al 31 dicembre. Le spese per attività sociali sono state di 3,9 milioni.

### **come si cambia**

Nel 2008, nonostante il calo registrato nell'andamento dei tassi di mercato, non è stata modificata la remunerazione del Prestito Sociale: il tasso medio è stato il 2,15% netto mentre quello sui conti correnti bancari indicato dalla Banca d'Italia è stato lo 0,90% netto con un vantaggio per i soci prestatori di 17,5 milioni.

Il 2008 è stato un anno in cui si è modificata l'organizzazione aziendale per adeguarla alla nuova realtà operativa e alle sfide di mercato. Nel primo quadrimestre 2009 si è confermata la politica di convenienza e qualità dei prodotti con la grande iniziativa di sconto su 100 prodotti Coop, si è aperto il superstore a Guidonia, due InCoop a Vignanello e Grosseto mentre prosegue il piano di rilancio degli Iper, il Progetto Sud e la creazione della Divisione Campania per rilanciare la presenza Coop anche in quella regione dopo la cessione dell'Iper di Teverola (CS) e dei quattro supermercati campani in conseguenza dei risultati economici fortemente negativi conseguiti negli anni.

Il Bilancio 2008 della Cooperativa si è chiuso pertanto con una perdita di 24,4 milioni di euro e un patrimonio netto di oltre 352 milioni di euro. Ai soci il CdA propone di approvare il Bilancio e di coprire interamente la perdita di esercizio mediante utilizzo parziale delle riserve di rivalutazione esistenti alla data del 31 dicembre 2008. ■

### **CDA AL RINNOVO**

All'ordine del giorno delle assemblee dei soci anche il rinnovo del CdA e del Collegio sindacale della Cooperativa per il triennio 2009-12. La Commissione elettorale formata da delegati di ciascuna delle 29 Sezioni soci ha elaborato una lista di soci candidati seguendo i criteri previsti dallo Statuto: 80% provenienti dai territori e 20% autocandidature. Su 45 candidati al CdA, 11 sono di prima nomina, 25 uomini e 20 donne, età media 54,5 anni.



## assemblee separate soci Unicoop Tirreno dall'8 al 29 giugno 2009

n.	Sezione soci	giorno	data	ora	città	luogo
28	Cimini	lun	8	16,30	Caprarola	Ex scuderie - Palazzo Farnese
29	Est Maremma	lun	8	16,30	Sticciano Scalo	Dancing Imperiale, via Traversa del Toro, 1
23	Area Vesuviana	lun	8	17	Acerra	Sala dell'Umana Accoglienza, piazza Castello
6	San Vincenzo-Venturina	lun	8	16,30	Venturina	Sala CEVALCO, via della Fiera, 3
18	Roma Nord	mer	10	17	Roma	Sala Parrocchia S. Maria d. Speranza, p.zza A. Fradeletto, 15
30	Costa d'Argento	mer	10	17,30	Orbetello	Sala Parrocchia S. Paolo della Croce, via Roma, 81
22	Irpinia	mer	10	17	Avellino	Hotel de la Ville, via Palatucci, 20
1	Carrara	mer	10	17	Avenza	Sala Parrocchia S.S. Mediatrice, via Villafranca
24	Castelli romani	gio	11	17	Pomezia	Centro Commerciale Sedici Pini, via del Mare, Km 18,6
25	Valnerina	gio	11	17	Giove	Sala Polivalente
20	Pontina	gio	11	17	Aprilia	Ristorante pizzeria "Le Isole", via Isole, 32
8	Elba	gio	11	16,30	Portoferraio	Sala della Provincia, viale Manzoni, 11
2	Versilia	ven	12	17	Viareggio	Sala Barsanti Croce Verde, via Garibaldi, 171
26	Paglia-Vulsinia	ven	12	17	Sferracavallo	Albergo ristorante "Oasi dei discepoli", via Piave
21	Etruria	ven	12	17	Cerveteri	Biblioteca Comunale, via Ceretana
5	Cecina-Donoratico	lun	15	17	Cecina	Cinema "Tirreno", via Buozi
12	Civitavecchia	lun	15	17	Civitavecchia	Sala della Compagnia Portuale, via XXIV Maggio, 2
10	Colline Metallifere	lun	15	17	Monterotondo M.mo	Circolo ARCI, via della Pergola, 1
7	Piombino	mar	16	17	Piombino	Cinema teatro "Metropolitan"
27	Agro Falisco	mar	16	15,30	Campagnano	Circolo Anziani, piazza Regina Margherita
4	Rosignano	mer	17	17	Rosignano	Sala Comunale delle conferenze, p.zza del Mercato
15	Roma Colli Aniene	mer	17	17	Roma	Centro Sacro Cuore, via Battista Bardanzellu
19	Casilina	mer	17	17,30	Colleferro	Centro Anziani, piazza Mazzini
3	Livorno	gio	18	17	Livorno	Cral ENI, viale Ippolito Nievo, 40
16	Roma Laurentino	gio	18	17	Roma	Centro Anziani Fonte Ostiense, via E. Pea, 5
11	Grosseto	gio	18	16,30	Grosseto	Sala Eden, Mura Medicee - Bastione Garibaldi
14	Roma Largo Agosta	ven	19	17	Roma	Sala Parrocchia S.S. Sacramento, largo Agosta, 10
13	Viterbo	ven	19	16,30	Viterbo	Teatro "San Leonardo", via Cavour
9	Follonica-Castiglione d.P.	ven	19	17	Follonica	Centro Auser "I Tre Saggi", via Pietro Nenni
	Ass. Gen. Delegati	lun	29	10	Vignale Riotorto	Sede Unicoop Tirreno

### Ordine del Giorno:

In Parte straordinaria:

1. Approvazione del progetto di fusione, ai sensi dell'articolo 2502 del Codice Civile, mediante incorporazione della società "Coop La Libertà società cooperativa" con sede in Scansano, (GR) via Orbetellana, 6.

In Parte Ordinaria:

1. Approvazione del bilancio chiuso al 31.12.2008 e deliberazioni relative;
2. Rinnovo cariche sociali per il triennio 2009-2012;
3. Determinazioni delle condizioni economiche applicate agli Amministratori e Sindaci per il triennio 2009-2012;
4. Approvazione del nuovo Regolamento Prestito da Soci.

Alle assemblee hanno diritto di voto i soci iscritti nel libro soci da almeno 3 mesi.

Il programma è riferito alla 2a convocazione, poiché per rendere valida la 1a (prevista per il giorno precedente, stesso luogo alle ore 7,30) è necessaria la presenza in assemblea della metà più uno dei soci della Sezione.

Ogni assemblea separata elegge il proprio delegato per l'assemblea generale.

### A TUTTO SERVIZIO

#### Tutti i vantaggi per i soci Coop nella guida alle convenzioni e ai servizi.

Durante le assemblee di giugno i soci riceveranno, tra le altre cose, la **Guida 2009 ai servizi e convenzioni** che sarà in seguito disponibile nei punti vendita di **Unicoop Tirreno**. Con una prefazione ispirata all'idea della "città cooperativa" a firma di **Sergio Costalli**, vicepresidente e amministratore delegato della Cooperativa, la guida



contiene tutte le convenzioni e i vantaggi riservati ai soci. Cultura, salute e benessere, tempo libero, sport, casa e persona, sono le cinque aree dei vantaggi riepilogate nella guida dove il socio può trovare teatri, cinema, mostre, corsi, terme, negozi e studi medici, polizze salute, agenzie di viaggio, alberghi "diffusi", comprensori sciistici, parchi tematici, vacanze estive per ragazzi, servizi internet, stabilimenti balneari, il servizio 100 mani, e persino divani a sconto grazie alle convenzioni stipulate dalla Cooperativa.



## in tutto e per tutti

### Un appello al G8 per la salute, l'acqua e l'istruzione nei paesi poveri. di Roberto Cavallini

Afsana è insegnante alla scuola Kassmandi Khund, nelle campagne dell'India. Ha frequentato la scuola dove adesso insegna, per poi lasciare il proprio villaggio e ottenere il diploma di insegnante in una città vicina. «Le ragazze a cui insegno dicono che se sono riuscita a lasciare il villaggio, studiare all'università e diventare un'insegnante, allora possono farlo anche loro». Afsana è orgogliosa di poter insegnare. Il suo lavoro però non è tutto rose e fiori. Afsana, infatti, insegna a una classe di circa 150 bambini, con pochi libri di testo e una lavagna.

Ogni giorno, nei paesi in via di sviluppo, medici, infermieri e insegnanti come Afsana lottano per dare a milioni di persone un'istruzione e cure mediche adeguate. Eppure ogni giorno 1.400 donne muoiono per cause legate alla gravidanza e al parto, 72 milioni di bambini non possono andare a scuola e oltre un miliardo di persone non può bere un bicchiere d'acqua pulita. Per questo Ucodep, insieme a Oxfam International, ha lanciato la campagna **Salute. Acqua. Istruzione. PER TUTTI.**

#### **ogni promessa è debito**

Con una petizione al Governo italiano in vista del G8 di quest'estate, la campagna chiede di aumentare gli aiuti finanziari ai paesi del Sud del mondo, già promessi in passato, per assicurare che sei milioni di insegnanti, medici e infermieri vengano adeguatamente formati e retribuiti e che l'acqua rimanga un bene pubblico, permettendo così a tutti di ricevere un'istruzione e godere di buona salute. I paesi ricchi – Italia compresa – si sono impegnati a versare lo 0,7 per cento del Pil in aiuti ai paesi poveri entro il 2015, ma ben pochi hanno rispettato questa promessa. L'Italia – con il suo 0,19 per cento nel 2007 – è ad oggi lontanissima da questo traguardo.

Migliaia di cittadini italiani hanno già aderito alla campagna. Coop, coerentemente al suo impegno per la solidarietà, non si è tirata indietro: aderisce alla campagna e la promuove sul proprio sito [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it).

Tra i sostenitori della campagna anche artisti del mondo

musicale e del cinema: Vittoria Puccini, i Modena City Ramblers, i Negrita, Paola Turci e Piero Pelù hanno aderito e invitato i propri sostenitori a fare altrettanto. A loro si è unito anche l'attore Colin Firth, idolo di mamme e teenagers dai tempi del **Diario di Bridget Jones**. «L'Africa va considerata una grande opportunità», sostiene Firth che non accetta la scusa di chi dice che «i soldi non ci sono» per via della crisi finanziaria che ha messo in ginocchio i mercati di tutto il mondo. «La crisi semmai ci ha insegnato che siamo tutti più legati e che non possiamo sopravvivere da soli».

**Chiedi anche tu al Governo Italiano e ai leader del G8 acqua pulita, cure mediche e istruzione di qualità per tutti. Cambiare le cose è possibile. Firma su [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it).**

#### DATI DI FATTO

**Salute. Acqua. Istruzione nel mondo.**

**963 milioni** di persone nel mondo vivono in condizioni di povertà.

**72 milioni** di bambini non vanno a scuola.

Nel 2000 il **45%** degli insegnanti appena laureati in Zambia sono morti di aids. Nei prossimi 10 anni, **1** operatore medico-sanitario su **3** morirà probabilmente di aids.

**1** madre muore ogni minuto durante il parto per carenze nel sistema sanitario.

**1 miliardo** di persone non ha accesso all'acqua pulita e **2 miliardi** sono prive di strutture igienico-sanitarie adeguate.

La diarrea, una malattia legata all'acqua sporca e facilmente evitabile, uccide più di **4.000** bambini ogni giorno.

Ogni anno, il mondo spende **1 trilione** di dollari in difesa, circa **325 miliardi** in agricoltura e solo **60 miliardi** in aiuti allo sviluppo.

## il massimo dei punti

Ancora una volta i soci di **Unicoop Tirreno** hanno risposto "in massa" alla campagna Coop per l'azzeramento punti del catalogo investendo in solidarietà. **Cuore di Coop, Progetto Matteo, Progetto Guatemala, Stop alla povertà**, erano i progetti a cui destinare i punti prima della scadenza del catalogo, che hanno ricevuto tanto e in poco tempo. Nel mese della campagna (dal 1 al 31 marzo), grazie anche ai presidi delle Sezioni



soci nei punti di vendita, il **Progetto Matteo** ha ricevuto 2.616.859 punti donati da 2.619 soci contro i 3.606.747 punti donati da 3.268 in tutto il periodo previsto per l'azzeramento punti (8 gennaio-31 marzo). Idem per **Cuore di Coop** e, sia pur con cifre inferiori, per il **Progetto Guatemala** e **Stop alla povertà**. Il numero dei punti donati e dei soci "donanti" è inoltre notevolmente aumentato rispetto al precedente catalogo.

## risparmiando s'impara...

...a rispettare l'ambiente. I soci e le buone pratiche di risparmio energetico.  
di Barbara Sordini

Da una parte Coop e dall'altra i soci. Con un obiettivo unico: agire in favore dell'ambiente e sostenere le buone pratiche per il risparmio energetico. La Cooperativa dal canto suo fa già molto: nell'attenzione verso gli imballaggi dei prodotti a marchio, nella gestione dei rifiuti, nella realizzazione delle strutture di vendita, nella promozione degli impianti fotovoltaici (quello della sede aziendale di **Unicoop Tirreno** a Vignale per 420 KWp),

nella diffusione dei detersivi alla spina, nell'estensione nei negozi della rete delle borse riutilizzabili anticipando la normativa che dal prossimo anno metterà al bando gli shoppers di plastica. Una politica a favore dell'ambiente e del risparmio che si ritroverà anche sugli scaffali, a partire dall'eliminazione di tutte le lampadine ad incandescenza per inserire in assortimento le lampade a basso consumo e a risparmio energetico, le lampade con sensore che si accendono e si spengono automaticamente, le pile ricaricabili, gli elettrodomestici di classe A e A+, classi più risparmiose e di pari efficienza.

### soci in prima linea

Sempre pronti a seguire l'ottica e il percorso della propria Cooperativa sono loro, i soci, in prima linea nel progetto Coop **Risparmia le energie** a cui hanno aderito in massa in 2.500 su scala nazionale (inizialmente dovevano essere in 1.500) di cui oltre 400 di Unicoop Tirreno, la Cooperativa che ha registrato maggiori adesioni. Lo scopo di Coop è quello di monitorare le abitudini energetiche delle famiglie italiane e sensibilizzare al risparmio, quello dei soci apprendere le buone maniere, grazie anche a un kit di supporto in loro dotazione più un blog sul sito e-coop, e riscontrarne poi i benefici nella bolletta: un progetto che, partito nel novembre dello scorso anno e che si concluderà il prossimo ottobre, sta già dando i primi risultati grazie al questionario "Il mio profilo" compilato dalle famiglie campione teso a tracciare un quadro preciso dei loro comportamenti ambientali. «Grazie ai risultati del questionario – dice **Fabio Guidi**, responsabile Organizzazione soci e Segreteria Politiche sociali, che fa parte del **Gruppo**



**Tecnico Nazionale** per Unicoop Tirreno con il compito di coordinare il progetto "Risparmia le energie" – abbiamo potuto rilevare il comportamento delle famiglie a "progetto zero", stilando un ritratto a doppia faccia: da un lato attenta e sensibile per ciò che concerne l'illuminazione e l'utilizzo di energia elettrica, dall'altro in difficoltà nel mettere in pratica semplici regole per risparmiare acqua, fare acquisti ecocompatibili, usufruire di mezzi di mobilità alternativi all'automobile privata».

### noi siamo i campioni

Per dirla con i numeri, il 43% delle famiglie campione ha dal 60 al 100% di lampade a basso consumo e privilegia elettrodomestici ad alta efficienza (li possiede il 70%); di contro il 68% delle famiglie campione utilizza ancora acqua del rubinetto per l'irrigazione e oltre il 50% non ha l'installazione del doppio scarico nel bagno. Dal 38 al 48% dichiarano di non acquistare mai prodotti ecocompatibili per la casa come carta igienica, tovaglioli, detersivi **Ecolabel** e si continua ad acquistare tanta acqua proveniente da fonti lontane. Alta la percentuale dell'utilizzo dell'automobile: il 63% del campione la utilizza per recarsi a lavoro o portare i figli a scuola, il 57% per il tempo libero e l'81% per le vacanze.

«Il progetto – continua Guidi – deve permettere di variare alcune di queste abitudini. Coop monitorerà a distanza di ogni due-tre mesi il modificarsi dei comportamenti delle famiglie campione: cercheremo di mostrare loro quanto gli siamo vicini in quest'esperienza grazie anche ai tutor territoriali che supportano i soci nel mantenere un comportamento attivo, creare eventi, dando loro supporto anche attraverso il collegamento internet oltre che ad essere l'anello di congiunzione tra la Coop e i propri soci. Al termine del progetto la Cooperativa potrà mettere a disposizione un'esperienza concreta e, se i risultati dovessero indicare dei miglioramenti, dovremmo riflettere su come, attraverso lo stimolo e la dotazione di materiale, si potrà riuscire a modificare in positivo le abitudini della gente».

## regalati un libretto

**Fai un versamento o apri un libretto di risparmio Coop e riceverai in regalo un portacellulare per l'estate.**

di Barbara Sordini

Un'iniziativa dedicata ai soci prestatori e all'estate. Il primo giugno parte una campagna-regalo sia per i nuovi soci che per quelli che sono già prestatori, che durerà per tutto il mese. Si chiama **C'è un regalo nel libretto** ed è pensata per tutti coloro che in questo periodo fanno un versamento o aprono un nuovo libretto di risparmio Coop: oltre a mettere al sicuro i propri risparmi metteranno così al sicuro... anche il proprio cellulare.



Proprio così, l'omaggio per tutti è un utile oggetto prettamente estivo: un portacellulare con chiusura ermetica per andare in spiaggia senza problemi.

### premio fedeltà

Rispetto alle campagne precedenti, stavolta **Unicoop Tirreno** vuole premiare tutti i soci prestatori che negli anni si sono dimostrati fedeli alla Cooperativa depositando i loro risparmi sul libretto di **Prestito Sociale**. E i soci accolgono sempre ben volentieri i doni della loro Cooperativa: durante la scorsa campagna promozionale **Tanti regali**, iniziata nel novembre 2008 e conclusasi lo scorso febbraio, sono stati aperti ben 3.654 nuovi libretti con una raccolta a fine promozione di 15.381.496 euro in quattro mesi.

Un successo dovuto indubbiamente al lancio della promozione, ma che dimostra in maniera pratica anche quanto i soci conoscono e apprezzano la sicurezza e la garanzia del **Prestito Sociale** di Unicoop Tirreno: il Libretto Coop è una forma di investimento realmente a spese zero, non è prevista infatti alcuna commissione di apertura e chiusura,

come pure gratuiti sono i movimenti.

I soci prestatori possono beneficiare di orari di apertura comodi, generalmente dal lunedì mattina al sabato sera e nei punti vendita più grandi è previsto anche l'orario continuato, per effettuare con il proprio libretto operazioni di prelievo e versamento presso qualunque punto vendita della Cooperativa, dove è attivo il servizio di **Prestito Sociale**, in Toscana, Lazio, Campania e Umbria.

### basso rischio

La garanzia è data dal riconosciuto patrimonio della Cooperativa e dalla politica finanziaria che da sempre adotta Unicoop Tirreno, fatta di grande prudenza, di investimenti in strumenti e prodotti finanziari trasparenti e a basso rischio come i Titoli di Stato e le obbligazioni di emittenti particolarmente solidi e solvibili. Inoltre i soci prestatori hanno la possibilità di attivare la propria carta SocioCoop per il pagamento della spesa con addebito sul Libretto di **Prestito Sociale** (in questo caso l'addebito della spesa avviene al giorno 10 del mese successivo).

### NEL VOSTRO INTERESSE

Il **Libretto Coop** è un investimento vantaggioso e lo si può scoprire scorrendo i numeri di questa tabella.

#### Nuovi tassi di interesse in vigore dal 1 marzo 2009

	tasso lordo	rit. fisc. vig.	tasso netto
Per gli importi fino a 2.500 euro	1,35%	20%	1,08%
Oltre 2.500 fino a 15.000 euro	1,70%	20%	1,36%
Per la parte eccedente i 15.000 euro	2,50%	20%	2,00%

## i veri responsabili

La Cooperativa si confronta su come innovare e aggiornare la propria **Responsabilità Sociale di Impresa**, per esporre gli obiettivi del suo Piano Sociale Partecipato e per sviluppare ulteriormente la RSI. Con la collaborazione della Scuola Superiore "Sant'Anna" di Pisa e di **CittadinanzAttiva** la Cooperativa ha organizzato a Roma il 7 maggio scorso un appuntamento di partecipazione e incontro con i suoi stakeholders (portatori di interessi sociali). «Il programma di Responsabilità sociale di **Unicoop Tirreno** – ha ricordato nel suo intervento il presidente **Marco Lami** – ha un approccio gestionale che punta all'innovazione consolidando relazioni costruttive con la comunità attraverso la partecipazione e la trasparenza. Questo lavoro complesso è un fattore potenziale di crescita della fiducia dei soci e consumatori, vero valore aggiunto del sistema Coop. E lo è ancora di più nei momenti di crisi in cui le persone

si rivolgono alla Cooperativa perché sanno di trovare sul mercato un operatore affidabile. È quindi sul rafforzamento di questa fiducia che bisogna continuare a lavorare e migliorare contribuendo anche al miglioramento della nostra impresa». **Marco Frey**, professore di Economia e Gestione delle Imprese presso il "Sant'Anna", ha parlato degli ingredienti nel praticare la RSI di Unicoop Tirreno; **Fortunato Della Guerra**, direttore generale **Inres Coop**, ha parlato sul tema "Dal supermercato dell'accoglienza al Punto vendita sostenibile di Unicoop Tirreno" presentando il progetto del super sostenibile previsto a Ribolla. Sono seguiti tre workshops su: "Unicoop Tirreno e le politiche di sicurezza alimentare"; "RSI e Pari opportunità per tutti, cosa evolve nelle politiche di inclusione sociale di Unicoop Tirreno"; "Ambiente e intergenerazionalità: innovazione tecnologica e nuove esperienze in corso".

# C'È UN REGALO NEL LIBRETTO.

Fai un versamento o apri un libretto di risparmio Coop,  
oltre a mettere i tuoi soldi al sicuro, riceverai  
in omaggio un portacellulare,  
per andare in spiaggia senza problemi.



**RICORDA: L'INIZIATIVA È VALIDA DAL 1 GIUGNO 2009 AL 30 GIUGNO 2009.**



La presente iniziativa è valida per una sola operazione di versamento,  
effettuata in contanti o tramite assegno, presso gli sportelli del Prestito Sociale.



**Il libretto Coop: niente costi, solo vantaggi.**

## risposta celere

**L'Abruzzo chiama, Unicoop Tirreno risponde. Subito e al meglio.**

Telefonate, e-mail, richieste dirette nei punti vendita. La terra tremava ancora in Abruzzo il 7 aprile 2009 mentre soci, clienti e dipendenti di **Unicoop Tirreno** si rivolgevano alla Cooperativa per consigli sul da farsi in un momento così drammatico per l'intero paese. «La Cooperativa si è organizzata rapidamente per rispondere alle crescenti richieste esterne e interne – commenta il responsabile delle Politiche Sociali **Massimo Favilli** –. Ci siamo mossi di concerto con le decisioni nazionali e in particolare del Distretto Tirrenico: il rischio infatti era farsi prendere dall'enfasi del momento e perdere il coordinamento delle azioni che in certi casi è fondamentale». Il primissimo passo, a livello nazionale, ha riguardato la telefonia mobile **Coop Voce** e la possibilità di donare un euro inviando un sms al 48580. Successivamente si è aggiunta la possibilità di effettuare un bonifico bancario in favore di **Coop Centro Italia**, la cooperativa direttamente colpita dal sisma e



allo stesso tempo impegnata nei primi aiuti ai terremotati. Poi sono partite le donazioni dei punti che la Cooperativa ha deciso di raddoppiare come valore economico (100 punti corrispondono a 2 euro e 500 punti a 10 euro). «Ad oggi, 11 maggio – spiega Favilli –, circa 6.000 soci hanno donato (alcuni anche più di una volta) un totale di 1.678mila punti che corrispondono a

33.500 euro: una cifra che sarà sicuramente cresciuta nel momento in cui leggeremo questo numero di **Nuovo Consumo**». Soci e dipendenti hanno inoltre organizzato iniziative in modo spontaneo: dalle cene alle raccolte di cibo e vestiario in collaborazione con associazioni di volontariato alle partite di calcio come quella di Viterbo, alla presenza della Sezione soci Coop Centro Italia de L'Aquila a cui è stato devoluto l'incasso del torneo (circa 3.000 euro). Tutte le Sezioni soci hanno infine ricevuto un kit di comunicazione da utilizzare per svolgere presidi nei punti vendita. (B.R.)

## pronta consegna

Gran festa mercoledì 3 giugno per la consegna delle borsine equosolidali Coop con su stampati i disegni dei vincitori del concorso di idee "Kids to green – arriva la borsina ecologica!" ai ragazzi delle scuole dell'infanzia e primarie di Follonica che hanno partecipato all'iniziativa. La consegna, finalizzata a promuovere nelle famiglie la buona pratica dell'utilizzo delle borsine ecologiche che **Unicoop Tirreno** persegue da tempo collaborando con le scuole e le istituzioni locali, è avvenuta nell'aula magna della scuola di via Varsavia a Follonica alla presenza del dirigente scolastico Costanza Soprana, del dirigente del settore ambiente del comune di Follonica Gabriele Lami, del presidente della Sezione soci di Follonica-Castiglione della Pescaia Simonetta Radi e del responsabile marketing strategico di



Unicoop Tirreno Silvia Ammannati. Tutti i disegni realizzati sono stati poi esposti presso il centro commerciale Coop di via Chirici a Follonica.

Si è conclusa così la prima fase del progetto europeo "Agire insieme per il mondo di domani" che ha coinvolto gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria di via Varsavia e i coetanei delle scuole dell'Irlanda del Nord, della Spagna, della Francia; durante l'incontro tenutosi a maggio con i colleghi follonichesi, gli insegnanti irlandesi, spagnoli e francesi hanno ricevuto in anteprima le borsine Coop personalizzate con i disegni degli scolari, che sono state consegnate anche ai rappresentanti di Huntsman Tioxide Spa, del Corpo Forestale dello Stato e del comune di Follonica, partner istituzionali del progetto. (C.V.)

### ROMA IN LIBERA TERRA

Lecture di brani tratti dal libro **Le mani in pasta** di **Carlo Barbieri**, mostra fotografica sulle terre confiscate alla mafia, degustazione di prodotti **Liberaterra**. Questo e altro all'incontro "La mafia esiste ma anche l'Italia", il **12 giugno** alle 18 presso la Biblioteca "Ennio Flaiano" in

via Monte Ruggero 39 a Roma, alla presenza di **Antonio Turri**, referente di **Libera** per la regione Lazio. Un'iniziativa promossa dalla Sezione soci di Roma Nord – comitato di Roma Via Bettini – in collaborazione con la biblioteca e l'associazione Libera, da anni impegnata nella lotta alle mafie e nella promozione della legalità e della giustizia.



## Coop alla guida

Una guida pratica ai riferimenti normativi che orienta i dipendenti in dolce attesa.

Facile da leggere e aggiornata per chiarire aspetti normativi e burocratici a chi è in dolce attesa.

A dieci anni dall'attivazione dello sportello maternità-paternità, esperienza allora unica nel movimento cooperativo, **Unicoop Tirreno** mette a disposizione dei dipendenti in tutti gli uffici e i punti vendita la **Guida pratica per mamme e papà che lavorano** contenente i diritti e i doveri della lavoratrice, del lavoratore e dell'azienda, le procedure da seguire durante il ciclo della gravidanza, del puerperio e dei primi anni di vita del bambino, i "consigli" per rendere meno traumatico possibile il rientro a lavoro.

«La Cooperativa si è sempre fatta carico di quanto non sia facile conciliare il lavoro con il ruolo di mamma – afferma **Paolo Palmerio**, Direttore del Personale di Unicoop Tirreno – e per questo cerchiamo di rendere il periodo della gravidanza e il rientro di una madre al lavoro quanto più possibile un'occasione speciale che non sia vissuta come una fonte di problemi e preoccupazione. In questi 10 anni di attività, il nostro sportello ha seguito circa 700 casi: offre consulenza normativa ma anche assistenza informativa prima e dopo il parto sia alle madri che ai padri. Adesso una nuova guida che è uno degli elementi in più che si vanno ad aggiungere al lavoro in tema di pari opportunità che la Cooperativa sta applicando con iniziative concrete: già da tempo ha preso il via il programma aziendale per migliorare la presenza delle donne nei livelli medi e nei ruoli elevati, ed è stato programmato un percorso di mentoring per contribuire alla realizzazione di un contesto lavorativo in cui le donne possono essere maggiormente motivate allo sviluppo, in quanto riconosciute per le loro competenze».



## la vetrina dei soci

### MOSTRE

**Raffaello e Urbino**  
Fino al 12 luglio  
Urbino, Palazzo Ducale  
Galleria Nazionale delle Marche.

Intero: 9 euro; soci Coop: 7 euro  
[www.raffaellourbino.it](http://www.raffaellourbino.it)

**La mente di Leonardo**  
Nel laboratorio del Genio Universale  
Fino al 30 agosto 2009  
orario: 10-19 tutti giorni escluso il lunedì

**Roma, Museo Nazionale del Palazzo di Venezia**  
Intero: 9 euro; soci Coop: 7 euro  
(cumulativo con mostra e Museo: 11 euro)  
Info tel. 0632810  
[www.civita.it](http://www.civita.it)

### CINEMA

**Cinema 4 Mori**

Livorno, piazza Tacca, 1

Sconto per i soci Coop 5 euro anziché 7 (lo sconto è esteso ai ragazzi iscritti alla Biblioteca Lem di Livorno). D'estate la programmazione si sposta presso il cinema all'aperto di Villa Fabbricotti.  
Info tel. 0586896440

**Planet multicinema**

**Guidonia**

v.le Roma (a 500 m ca. dal nuovo supermercato Coop)

Speciale riduzione per i soci Coop  
Dal lunedì al venerdì, tariffa intera: 6 euro; soci Coop 4 euro;  
sabato, domenica e festivi tariffa intera: 7,50 euro; soci Coop: 6 euro  
[www.planetguidonia.it](http://www.planetguidonia.it)

**Cinema Moderno**

**Cerveteri - via A. Diaz, 29**

Riduzione per i soci Coop: dal venerdì al lunedì 4 euro (anziché 6);  
martedì e mercoledì "Voglia di Cinema 2009": 2,50 euro;  
giovedì proiezioni di film d'autore con presentazione: 4 euro  
Info tel. 069941525  
[www.modernocerveteri.it](http://www.modernocerveteri.it)

### CASA

Nei 140 negozi in tutta Italia i soci Coop possono richiedere lo sconto del 5% valido anche sulle promozioni **Chateau d'Ax** (esclusi elettrodomestici e armadi).

Da sessantanni Chateau d'Ax ha creato, studiato, costruito e progettato tutto il necessario per divani di qualità.  
Info numero verde 800132132  
[www.chateau-dax.it](http://www.chateau-dax.it)

### FARSI IN QUARTO

Il torneo di burraco a maggio, la cena di solidarietà a giugno, raccolta punti fidelity, iniziative al punto vendita. E per fine anno un recital di beneficenza con la partecipazione di Biagio Izzo. Un anno di raccolte fondi da qui al 2010 promossa dalla Sezione soci Area Vesuviana – Comitato di Quarto – per donare una scuola bus per disabili all'associazione **Aias**. L'obiettivo è raccogliere 40mila euro.

# 29

## una settimana a Corleone

**Quattordici donne e una bambina nelle terre confiscate a Totò Riina e Bernardo Provenzano.**  
di Beatrice Ramazzotti

A maggio quindici volontarie tra dipendenti, socie e consigliere d'amministrazione di **Unicoop Tirreno** hanno trascorso una settimana a Corleone (PA) al lavoro nelle terre confiscate alla mafia. L'idea era nata nel luglio 2008, in occasione della visita da parte di una delegazione della Cooperativa su quei terreni una volta appartenuti ai boss mafiosi dai quali oggi – grazie alla legge che ne consente la confisca prima e l'affido a cooperative agricole e sociali poi – provengono i prodotti (pasta, vino, olio, passata di pomodoro, taralli) che Coop acquista e distribuisce con il marchio **Libera Terra**. Il gruppo – ribattezzato "Le Corleonesse" – è nato spontaneamente e con un rapido passaparola. Grazie alla collaborazione dell'**Arci** le volontarie hanno trascorso sei giorni con i ragazzi della piccola e coraggiosa cooperativa **Lavoro E Non Solo** (di cui Unicoop Tirreno è socia sostenitrice, ndr) tra filari di Chardonnay e Nero d'Avola, una volta di proprietà del boss dei boss Bernardo Provenzano, locali da pulire, lenticchie da confezionare e turni in cucina.

### liberArci dalle spine

Hanno alloggiato nel centro del paese, in via Crispi, nella casa confiscata ai nipoti di Totò Riina. Ogni giorno, a turno, due di loro sono rimaste a casa per occuparsi delle pulizie e dei pasti, come fanno i ragazzi che d'estate prendono parte ai campi di lavoro "LiberArci dalle Spine" organizzati dall'**Arci**. Fatti anche incontri emozionanti e memorabili come quello con Giacomo e Mario, i due anziani sopravvissuti alla strage di Portella della Ginestra del 1° maggio 1947, l'ex sindaco di Corleone – sotto perenne scorta – Pippo Cipriani, Dino Paternostro della Camera del Lavoro di Corleone, Giovanni fratello di Peppino Impastato, il giornalista antimafia assassinato 31 anni fa, la cui vita è narrata nel film **I cento passi**, l'assessore ai beni confiscati del comune di Bagheria Pietro Pagano. L'ultimo edificio visitato dalle volontarie è stata una villa a picco sul mare con ben trentasei stanze confiscate al boss Pino Greco,

detto Scarpa. Una costruzione abusiva che "nessuno aveva mai visto" e che in un futuro prossimo potrebbe diventare la sede della Guardia Costiera. Il viaggio è stato organizzato autonomamente dalle volontarie che hanno utilizzato le proprie ferie e sostenuto i costi di viaggio, vitto e alloggio. Chiunque fosse interessato a partecipare ai campi di lavoro in Sicilia può rivolgersi all'**Arci** di Piombino, tel. 0565221310. Informazioni su [www.arci.it](http://www.arci.it) (LiberArci dalle Spine 2009). ■



Il balcone della casa di via Crispi.

### LE CORLEONESSE

Il gruppo delle Corleonesse, che ha inaugurato la stagione 2009 dei campi LiberArci dalle Spine, era formato da dieci dipendenti: Giuliana Giuggioli, Lidia Zanaboni, Monica Agostini, Laura Alberti, Fiorenza Dini, Lucilla Ciuchi, Angela Grasso, Elisabetta Falsetti, Luana Chiappafreddo, Margherita Travagli; due consigliere di amministrazione: Germana Monni e Marilù Ricci; due ex-dipendenti, oggi felicemente in pensione: Anna Mencarelli e Diva Malotti. Con loro anche una stupenda bambina di cinque anni, Domitilla, figlia di Lucilla Ciuchi.

Lavoro di scacchiatura delle viti nella vigna di Nero d'Avola.



# CONVENIENZA COOP. LA TUA MIGLIORE ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.



## **Coop vuol dire convenienza.**

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

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

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

Consulta il sito **[www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it)** per conoscere tutti i premi e le offerte settimanali e mensili. E buona convenienza.





# SOLO PER I SOCI: TANTA

## Ogni quindici giorni tantissimi prodotti

dall'1 al 15 giugno

MASSIMO  
3 conf.  
PER OGNI CARTA



VITELLONE COOP  
FETTE PER GRIGLIA  
• il kg

SCONTO  
30%  
ALLA CASSA

MASSIMO  
12 conf.  
PER OGNI CARTA



ALBICOCCHES  
• 2 kg

SCONTO  
40%  
ALLA CASSA

MASSIMO  
4 pezzi  
PER OGNI CARTA



VERDESCA ALLOGEL  
• a fette  
1 kg

€ 4,50

MASSIMO  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA  
FRA I VARI GUSTI



BARATTOLINO  
SAMMONTANA  
• gusti assortiti  
500 g

€ 1,99

il kg € 3,98

MASSIMO  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA



CONDIMENTO PER RISO  
ALLA TOSCANA RISOPARTY  
MONTALBANO  
• 1 kg

€ 3,95

MASSIMO  
2 conf.  
PER OGNI CARTA



VALIGETTA PASTA  
DI SEMOLA I CLASSICI  
DE CECCO  
• 5 kg

€ 6,90

anzichè € 11,50  
il kg € 1,38

SCONTO  
40%  
ALLA CASSA



QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA



SALVAPIEDE FILA UNISEX  
• 100% cotone - conf. x 3  
• colori assortiti

€ 4,50



LETTINO MARE  
IN ALLUMINIO  
CON PARASOLE  
• 5 posizioni

€ 32,50

QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA



# CONVENIENZA IN ESCLUSIVA.

otti in offerta speciale.

dal 16 al 30 giugno

**MASSIMO**  
3 conf.  
PER OGNI CARTA



**SCONTO**  
**30%**  
**ALLA CASSA**

**BOVINO ADULTO SVIZZERE**  
• conf. x 10  
il kg

**MASSIMO**  
10 conf.  
PER OGNI CARTA



**SCONTO**  
**35%**

**CILIEGIE**  
• 2 kg

**MASSIMO**  
4 pezzi  
PER OGNI CARTA



**MORTADELLA**  
**GRANDI SAPORI**  
**SALUMIFICIO BECHELLI**  
• 1,5 kg ca. - il kg

**€ 6,50**

**MASSIMO**  
4 conf.  
PER OGNI CARTA



**MOZZARELLA FRESCA**  
**VALLELATA GALBANI**  
• 200 g x 4

**€ 4,59**

il kg € 5,74

**MASSIMO**  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA  
FRA I VARI GUSTI



**DERBY BLUE**  
• gusti assortiti  
1 litro

**€ 0,95**

**MASSIMO**  
2 conf.  
PER OGNI CARTA  
FRA I VARI TIPI



**PANNOLINI**  
**PAMPERS BABY-DRY**  
• vari tipi

**€ 9,90**



**POLO DONNA DIADORA/  
POLO UOMO INVICTA**  
• colori e modelli assortiti

**€ 9,00**

QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA

**coop**



QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA

**coop**

**FORNO OLIMPIC**  
• Mod. 5175 ORESTE

**€ 55,00**



**sociocoop**

Unicoop Tirreno

# PUNTI COLLEZIONAMENTO: SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.



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

dall'1 al 30 giugno



**MASSIMO**  
**10 pezzi**  
PER OGNI CARTA

**FARRO PERLATO**  
AZIENDA AGRICOLA  
MONTE CASTELLO  
• 1 kg

**€ 1,92**

oppure  
**0,92 € + 50 punti**



**SET 2 GUANCIALI IN FIBRA**  
• classici/ortopedici  
fodera cotone 100%

**€ 14,00**

oppure  
**8,00 € + 300 punti**

MADE IN  
ITALY

**MASSIMO**  
**6 conf.**  
PER OGNI CARTA

**BIRRA BECK'S**  
• 33 cl x 12

**€ 6,50**

il litro € 1,64

oppure  
**4,50 € + 100 punti**



**BAULETTO CORREDO**

- MATRIMONIALE composto da 2 completi letto coordinabili
- 1 PIAZZA E MEZZO composto da 2 completi letto coordinabili
- SINGOLO composto da 3 completi letto coordinabili colori e fantasie assortite

**€ 27,50**

oppure  
**17,50 € + 500 punti**



**TELEFONO CELLULARE NOKIA**

- Mod. N7100 SUPERNOVA colori assortiti
- GPRS, EDGE - quadri band
- bluetooth - display TFT
- fotocamera digitale 1,3 MP
- interfaccia wireless - MP3
- Radio FM

**€ 79,00**

oppure  
**59,00 € + 1000 punti**

**TELO MARE DIADORA**

- 100 x 175 cm
- colori assortiti

**€ 13,00**

oppure  
**7,00 € + 300 punti**



**SPIAGGINA CON TETTUCCO PARASOLE E CUSCINO POGGIATESTA**

**€ 21,50**

oppure  
**13,50 € + 400 punti**





# PUNTI COLLEZIONAMENTO: SCELTI PER TE DAL CATALOGO 2009-2010

Per conoscere tutti i premi:  
[www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it)



## Terme della Toscana



**2.500 punti**

**BUONO DA 30 EURO DA UTILIZZARE PRESSO  
I SEGUENTI STABILIMENTI TERMALI**

### • Terme Antica Querciolaia

Via Trieste, 22 - 53040 Rapolano Terme (Siena).  
tel 0577 724091 - fax 0577 725470  
[www.termeq.it](http://www.termeq.it) - [infoterme@termeq.it](mailto:infoterme@termeq.it).

Il buono è valido per l'entrata alle piscine e al centro benessere. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

**Il buono è valido fino al 30 settembre 2010.**

### • Terme di San Giuliano Bagni di Pisa

Largo Shelley, 18 - 56017 San Giuliano Terme (Pisa).  
Tel. 050 88501 - Fax 050 8850401 - [info@bagnidipisa.com](mailto:info@bagnidipisa.com)  
[www.bagnidipisa.com](http://www.bagnidipisa.com)

Il buono è valido per Trattamenti del centro benessere. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità, al numero 050 8850432. **Il buono è valido fino al 30 giugno 2010**

### • Terme Sant'Elena

Viale della Libertà, 112 - 53042 Chianciano Terme (Siena)  
tel 0578 31141 - fax 0578 31369  
[info@termesantelena.it](mailto:info@termesantelena.it) - [www.termesantelena.it](http://www.termesantelena.it)

Il buono è valido per l'ingresso alle cure termali, per gli Abbonamenti alle cure termali e per l'acquisto di confezioni di acqua minerale in bottiglia Sant'Elena e/o Marzia. Sono esclusi dal buono i ticket e le pratiche del Servizio Sanitario Nazionale. Non occorre prenotazione per utilizzare il buono. **Il buono è valido fino al 30 settembre 2010** e nei periodi di apertura dello stabilimento. Per nessun motivo verrà restituito denaro se la spesa per l'acquisto di servizi è inferiore al valore del buono.

### • Terme di Chianciano

Via delle Rose, 12 - 53042 Chianciano Terme (Siena).  
Info e prenotazioni 848 800 243  
[info@termechianciano.it](mailto:info@termechianciano.it) - [www.termechianciano.it](http://www.termechianciano.it)

Il buono è valido per l'entrata al Salone Sensoriale, compreso l'accesso e l'utilizzo di tutti i servizi del salone Sensoriale. Sono esclusi i trattamenti del centro benessere, che possono essere acquistati a parte. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità al numero 0578 68480 oppure scrivendo a [prenotazione@termechianciano.it](mailto:prenotazione@termechianciano.it) **Il buono è valido fino all'1 novembre 2010**, con esclusione del periodo di Natale, Capodanno e Pasqua. Il buono non è cumulabile e non è valido su tariffe già scontate.

### • Terme San Filippo

Via San Filippo, 23 - 53023 Bagni San Filippo (Siena).  
tel 0577 872982  
[info@termesanfilippo.it](mailto:info@termesanfilippo.it) - [www.termesanfilippo.it](http://www.termesanfilippo.it)

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

**Il buono è valido fino al 1 novembre 2010** nel periodo di apertura del complesso, da Pasqua al 1° novembre di ogni anno, con esclusione del mese di agosto.

### • Terme Grotta Giusti

Via Grottagiusti, 1411 - 51015 Monsummano Terme (Pistoia)  
tel. 0572 90771 - fax 0572 907720  
[info@grottagiustispa.com](mailto:info@grottagiustispa.com) - [www.grottagiustispa.com](http://www.grottagiustispa.com)

Il buono è valido per i Trattamenti del centro benessere. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità, al numero 0572 9077323.

**Il buono è valido fino al 30 giugno 2010.**

### • Terme San Giovanni Rapolano

Via Terme San Giovanni, 52 - 53040 Rapolano Terme (Siena)  
tel 0577 724030 - fax 0577 724053  
[info@termesangiovanni.it](mailto:info@termesangiovanni.it) - [www.termesangiovanni.it](http://www.termesangiovanni.it)

Il buono è valido per tutti i servizi. Sono esclusi l'ingresso in piscina, il servizio bar e ristorante. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

**Il buono è valido fino all'1 novembre 2010**, con esclusione dei seguenti periodi: dal 10/08/09 al 23/08/09, dal 24/12 /09 al 10/01/2010 e dall'11/08/2010 al 18/08/2010.



# PUNTI COLLEZIONAMENTO: SCELTI PER TE DAL CATALOGO 2009-2010

Per conoscere tutti i premi:  
[www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it)



Il lago della Ninfa è una località ricca di divertimenti per tutti, una tappa obbligata per rendere indimenticabili le vostre giornate in montagna!



**Acrobatic Park**  
E' un parco tematico realizzato per far provare a piccoli e grandi il divertimento e l'avventura dell'arrampicata sugli alberi. Composto da diversi percorsi sviluppati in altezza, in cui si attraversano, usando imbracatura e longe di sicurezza:

ponti tibetani, teleferiche e "tirolesi", in un crescendo inarrestabile di emozioni, per tutta la famiglia.

Slittinovia

Veicoli per una o due persone che corrono su una rotaia sollevata da terra; dotati di impianto frenante e sistema di sicurezza, mediante l'utilizzo di una semplice leva sarete voi a regolare la velocità con cui affrontare la pista.

Da utilizzare nei periodi di apertura del Park.

Valido fino al 30 settembre 2010.



**1.500 punti**

**INGRESSO  
ACROBATIC PARK**

Buono valido per il ritiro gratuito di 1 biglietto di ingresso individuale all'Acrobatic Park per 3 ore di permanenza.



**1.500 punti**

**SLITTINOVIA**

Buono valido per l'acquisto gratuito di 5 corse.

Per informazioni: Cimone Adventur Park - Lago della Ninfa Sestola (MO) - tel e fax 0536 62968 - cell 339 6523405



Ad un'ora da Modena e dall'Autosole, il Cimone con i suoi 50 km di piste offre impianti veloci e sicuri con accesso a mani libere, fuoripista

e pendii per lo sci estremo. Luogo ideale per accostarsi alla pratica dello sci, fin dalla primissima infanzia, è attrezzato per i bambini e le famiglie.



**1.000 punti**

**BUONO DA 15 EURO  
SKIPASS GIORNALIERO**

Buono del valore di 15 euro da utilizzare per l'acquisto parziale di un solo skipass giornaliero valido per tutte le stazioni sciistiche del Consorzio del Cimone.

I buoni non sono cumulabili e non sono validi su tariffe già scontate. Il buono ha validità dal 1° dicembre 2009 al 30 aprile 2010 (escluso festività natalizie).

Per informazioni:

tel 0536 62350 - fax 0536 60021 - [info@cimonesci.it](mailto:info@cimonesci.it)

BOLLETTINO DELLA NEVE:

operativo 24 ore a impianti aperti tel 0536 62350.



**WaterParks**

**Acqua Village,  
Il Villaggio del divertimento.**

A Cecina ed a Follonica, due parchi acquatici che diventano un unico grande villaggio dove puoi trovare divertimento, relax, e aria di vacanza.

Centinaia i metri di scivoli che ti mozzeranno il fiato! Kamikaze, Anaconda, Surfing Hills e Treccia Twister ti porteranno, da 15 metri di altezza, in una galassia di spruzzi e freschezza. Per un mare di piacere la nuova zona relax Fun Island con i suoi idromassaggi e per chi vuole il piacere delle onde le piscine con più di 1.500 m3 di acqua e onde da capogiro.

Divertimento a tutto campo poi con il beach volley, il balilla umano, il calcio saponato, la sala giochi, i tappeti elastici e la Beach Arena di Follonica con i suoi tornei di beach soccer. La vasca centrale per i più piccini è teatro di mille giochi d'acqua interattivi in sicurezza, assieme ai nostri animatori, con tornei e mini club, premi e gadget.

Acqua Village, il villaggio del divertimento. Stai con noi, divertiti.



**600 punti**

**1 INGRESSO ADULTO  
ACQUA VILLAGE**

Buono valido per il ritiro gratuito di 1 biglietto di ingresso adulto individuale ai Parchi acquatici Acqua Village per la stagione 2009 o 2010. I bambini max 3 anni entrano GRATIS.

**Il buono potrà essere utilizzato per la stagione 2009 o 2010.**

La stagione 2009 ha inizio il 14 giugno e finirà il 10 settembre.

La stagione 2010 avrà inizio il 12 giugno e finirà il 12 settembre.

Per informazioni:

Acqua Village Cecina (LI): Via Tevere, 25 - Tel Fax 0586 622539

Acqua Village Follonica (GR): Via Sanzio, Zona Capannino

Tel Fax 0566 263735

[www.acquavillage.it](http://www.acquavillage.it) - [info@acquavillage.it](mailto:info@acquavillage.it)

**Cecina & Follonica**

**[www.acquavillage.it](http://www.acquavillage.it)**



# PER TUTTI I CONSUMATORI

Segui questo marchio,  
trova la convenienza.

**Scegli i prodotti contrassegnati dal marchio rosso "2009 Dalla tua parte noi".**

Lo trovi sui prodotti freschi e su quelli a marchio Coop che ti garantiscono il massimo della convenienza.

**20% in meno su 100 prodotti a marchio Coop.**

I prodotti che compri abitualmente, quelli più importanti per la tua spesa quotidiana.

**I prodotti di stagione.**

Ogni settimana scegli tra sei prodotti freschi di stagione in offerta: quattro di ortofrutta e due di macelleria. Così ci guadagni due volte, in gusto e in risparmio.

**Coop è dalla tua parte ogni giorno, anche così.**

PER CONOSCERE  
I TANTI PRODOTTI IN OFFERTA:  
**[WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT](http://WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT)**



## PARCHI TEMATICI

### AQUAFAN

Riccione - Tel. 0541 4271 [www.aquafan.it](http://www.aquafan.it)  
Sconto ingresso: 6 euro adulti e 3 euro bimbi (6-11).  
Sconto ingresso Aquafan+Oltremare adulti e bimbi.

### MIRABILANDIA

Ravenna - Tel. 0544 561111 - [www.mirabilandia.it](http://www.mirabilandia.it)  
Sconto di 2,50 euro sul biglietto di ingresso intero.  
Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

### ACQUAFELIX

Civitavecchia Nord (Roma)  
Tel. 0766 32221 - [www.aquafelix.it](http://www.aquafelix.it)  
Biglietto di ingresso 15,50 euro anziché 18.

### PARCO ACQUATICO LE CARAVELLE

Ceriale (SV) - Tel. 0182 93175 5  
[www.lecaravelle.com](http://www.lecaravelle.com)  
Sconto di 1,50 euro sul biglietto di ingresso.  
Lo sconto è esteso a 3 accompagnatori.

### PARCO ACQUATICO ONDALAND

Vicolungo (NO) - Tel. 0321 875987  
[www.ondaland.it](http://www.ondaland.it)  
Sconto di 3 euro sul biglietto di ingresso.  
Presentare un documento di identità. Lo sconto è esteso agli altri adulti del nucleo familiare del socio.

### ITALIA IN MINIATURA

Viserba di Rimini - Tel. 0541 736736  
[www.italiainminiatura.com](http://www.italiainminiatura.com)  
Sconto di 3 euro sul biglietto d'ingresso.  
Lo sconto è esteso ad un accompagnatore adulto.

### CURTI PETRIZZI LANDIA RESORT

Cellino S.Marco (Br) - Tel 349 2914792  
[www.curtipetrizzilandia.it](http://www.curtipetrizzilandia.it)  
Sconto sul biglietto di ingresso adulto e bambino:  
sconto di 2 euro dal 5/4 al 13/6  
sconto di 3 euro dal 14/6 al 6/9  
Presentare un documento di identità.  
Agevolazioni estese al nucleo familiare.

### INDIANA PARK di Castellana Grotte

Tel. 349 5353523  
<http://castellana.indianapark.it/>  
Sconto 20% sulle tariffe d'accesso.  
Presentare un documento di identità.  
Agevolazioni estese al nucleo familiare.

### ACROPARK [www.acropark.it](http://www.acropark.it)

Tre parchi avventura tra le Dolomiti.  
Sconto 20% sulle tariffe percorsi valido per due persone.  
**Rio Centa** (Tn) - Tel. 389 9622 966  
prossimo al lago di Caldonazzo.  
**Castello Molina Di Fiemme** (Tn) - Tel. 340 2569330  
all'imbocco di Passo Manghen.  
**Roana** (Vi) Tel. 346 3991144  
presso il Laghetto di Roana.

### EXTREME WAVES [www.extremewaves.it](http://www.extremewaves.it)

Mestriago di Commezzadura - Val di Sole  
Tel. 0463 970808/335 7080539  
Sconti dal 10% al 25% per Rafting, Tarzaning,  
Canyoning, Ropes Course, River Bridge  
Lo sconto è valido per due persone.

### CIMONE ADVENTURE PARK

Sestola (MO) - Tel. 0536 62968/347 2762212  
[www.lagodellaninfa.it](http://www.lagodellaninfa.it)

Prezzi scontati per accesso ad Acrobatic Park,  
ticket tirola, slittinovia, snowtoobing a 5/12 corse,  
tappeti elastici, mini quad, baby park e tessere punti.

## MONTAGNA MARE E SPORT

### Estate a BARDONECCHIA (Piemonte)

Sconto 10% bikepass giorno e nolo MTB bike.  
Sconto 5% sui pacchetti settimanali di attività  
presso la Scuola di Sci Nord Ovest.  
Sconti su soggiorni in hotel e residence.

### Estate a PILA (Val d'Aosta)

[www.pilaturismo.it](http://www.pilaturismo.it) - Tel. 0165 521055  
Sconti su bikepass, nolo MTB bike e attrezzature.  
Sconti con affittacamere, appartamenti e hotel.  
Escluso il periodo 8-22 agosto 2009.

### Estate a LA THUILLE (Val d'Aosta)

Sconto 10% su nolo MTB bike e su biglietto seggiovia  
giornaliero adulti.  
Sconto 10% Planibel Resid Atahotel.  
Escluso il periodo 9-23 agosto 2009.

### STABILIMENTI BALNEARI

Lo sconto è sul listino prezzi esposto negli stabilimenti;  
non è cumulabile con altre promozioni e sconti. Elenco  
dettagliato degli stabilimenti si trova su [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it) e  
numero verde 800 857084.

**Riviera Romagnola:** sconto 10% sui pacchetti  
settimanali dei servizi spiaggia presso le Cooperative  
della Balneazione di Cervia, Milano Marittima,  
Villamarina-Gatteo Mare, Bellaria Igea Marina, Rimini,  
Riccione, Misano Adriatico e Cattolica.  
Per Cesenatico buoni settimanali presso la sede della  
Cooperativa di Balneazione Via Negrelli (0547 83261).  
**Senigallia:** sconto 10% sui servizi spiaggia giornalieri  
presso gli stabilimenti aderenti.

### FIAS - Federazione Italiana Attività Subacquee Tel. 02 6705005 - [www.fias.it](http://www.fias.it)

Sconto 10% sui corsi per brevetti subacquei  
(escluso Istruttore Federale).  
Presso i Diving Center affiliati: sconto 10% su immersioni  
guidate, sconto 20% su nolo attrezzature.

Per avere informazioni di dettaglio consulta il sito  
[www.e-coop.it](http://www.e-coop.it) e contatta gli Enti convenzionati.  
Ricorda di portare sempre con te la Carta Socio Coop.





# Coop raddoppia

**Arriva il secondo farmaco a marchio Coop, il Paracetamolo, generico della celeberrima Tachipirina. Da metà giugno nei Coop Salute. di Dario Guidi**

Il farmaco a marchio Coop raddoppia. Dopo il grande successo dell'acido acetilsalicilico e dell'acido ascorbico Coop, arrivato sul mercato poco più di un anno fa e del quale sono state vendute circa 200mila confezioni, da metà giugno sarà disponibile anche il **Paracetamolo Coop**. Anche in questo caso si tratta di un farmaco tra quelli di uso più comune (basta ricordare che è il generico della notissima Tachipirina). Paracetamolo Coop (che è bioequivalente al farmaco leader di mercato) è un analgesico e antipiretico. Per l'effetto antipiretico trova indicazione nel trattamento sintomatico di affezioni febbrili. Per l'effetto analgesico è indicato, inoltre, nel trattamento sintomatico di cefalee, nevralgie, mialgie e altre manifestazioni dolorose di media entità. Paracetamolo Coop sarà disponibile in scatole da 20 compresse contenenti 500 milligrammi di principio attivo a un prezzo di 1,50 euro. A conferma dell'assoluta convenienza del prodotto Coop, basta ricordare che il farmaco leader nei corner Coop Salute viene venduto a 3,07 euro, prezzo che nelle farmacie esterne può superare i 4 euro.

## **secondo a nessuno**

«L'uscita del nostro secondo farmaco a marchio – spiega il presidente di **Coop Italia, Vincenzo Tassinari** – è un altro traguardo importante, che ha alle spalle un cammino lungo e impegnativo, al termine del quale siamo in grado di offrire alle famiglie italiane un prodotto di assoluta qualità, frutto di analisi e controlli rigorosi, andando ben oltre il semplice rispetto della normativa. In più proponiamo questo farmaco a un prezzo pari a meno della metà rispetto degli equivalenti a quelli del tutto simili già presenti sul mercato. In questo modo confermiamo nei fatti la nostra volontà di essere dalla parte delle famiglie nel difendere il loro potere d'acquisto e in più ribadiamo il ruolo più generale che Coop può avere nella società. Il calo del prezzo dei farmaci che si è verificato nel corso degli ultimi mesi è sicuramente frutto della liberalizzazione che, anche se parziale, è stata attuata nel settore del farmaco. Noi ci abbiamo creduto aprendo una novantina di corner **Coop Salute** e producendo farmaci a marchio a prezzi estremamente competitivi».

Paracetamolo Coop, che sarà prodotto in un importante stabilimento italiano utilizzando materie prime prove-

**Il Paracetamolo Coop è un farmaco SOP (cioè senza obbligo di prescrizione), una tipologia per la quale è vietata ogni forma di pubblicità. Per questo motivo il nostro servizio non propone immagini della confezione.**

**I corner Coop Salute aperti sono ad oggi 88 e diventeranno 90 entro fine anno (su un totale di 2.700 parafarmacie aperte nel nostro paese). Il farmaco più venduto nell'ultimo anno è stato l'acido acetilsalicilico e acido ascorbico Coop, con circa 200mila pezzi, seguito da prodotti come i microclismi di glicerina, le supposte di glicerina, la Tachipirina, l'Enterogermina e il Voltaren.**



nienti dagli Stati Uniti, avrà un dettagliato foglietto illustrativo, al pari del farmaco leader.

Ovviamente l'iter che porta il Paracetamolo Coop in vendita è stato interamente autorizzato da **AIFA** (l'Agenzia italiana del farmaco). Va evidenziato che Coop, con un importante investimento economico, ha anche deciso di svolgere indagini e studi ulteriori (presso istituti autorizzati sempre dall'AIFA) per testare il prodotto e soprattutto per verificare la sua bioequivalenza con il leader di mercato. Le prove effettuate sono state due, una di equivalenza farmaceutica in vitro (ovvero una verifica in laboratorio) e una di bioequivalenza, testando il prodotto su volontari presso un centro specializzato per verificare che venga assorbito dall'organismo in quantità e a velocità simili rispetto al farmaco di riferimento e che, quindi, abbia la stessa efficacia. Questi test hanno dimostrato la bioequivalenza tra il prodotto Coop e il farmaco leader.

## **questione di principio**

«La scelta di un farmaco a marchio a base di paracetamolo – continua Tassinari – è importante perché si tratta del principio attivo più venduto nel mercato italiano dei



# nome e cognome

## “L’omicidio di Meredith”, “l’alibi di Alberto”, il “processo Fenaroli”: fuori i nomi “troppo familiari” di una cronaca che fa spettacolo.

### LIBERO MERCATO

Ne abbiamo parlato su **Nuovo Consumo** appena due mesi fa, ma corre l’obbligo di tornare a parlare di liberalizzazioni nel nostro paese. O meglio di chi sembra intenzionato a cancellare quel poco che è stato fatto in proposito, dai farmaci alle assicurazioni sino alle fatiche per vedere la **class action** finalmente in vigore.

Il contrasto tra quanto le liberalizzazioni possano far bene all’economia e al portafoglio delle famiglie e le idee di esponenti dell’attuale maggioranza di Governo è evidente. Idee che magari non vengono dette esplicitamente, ma spuntano come emendamenti dell’ultimo minuto infilati in provvedimenti che parlano di tutt’altro. Così nel mercato assicurativo rischiano di riapparire i contratti danni pluriennali e gli agenti monomandatari. Sui farmaci, invece, un altro emendamento (infilato nel Ddl sui lavori usuranti...) prevede la chiusura entro 10 anni di tutte le parafarmacie aperte (sono oltre 2.700 di cui solo 240 nella Grande Distribuzione), parafarmacie che hanno consentito di dar lavoro a 5.500 giovani farmacisti – altrimenti esclusi dall’accesso alla professione – e hanno fatto scendere i prezzi dei farmaci senza ricetta di oltre il 10 per cento.

farmaci di automedicazione (poco meno di 21 milioni e mezzo di confezioni in un anno, ndr). È una strada su cui intendiamo continuare partendo proprio dai prodotti che le famiglie italiane usano maggiormente per la propria salute. Siamo convinti che, senza diminuire il rigore dei controlli per garantire prodotti sicuri e di qualità, sia possibile, però, trovare procedure più semplici che facilitino l’apertura del mercato. A maggior ragione in una fase di crisi, sono più che mai convinto che per il nostro paese proseguire sulla strada di una maggiore liberalizzazione dei mercati sia fondamentale. Con la situazione economica in cui ci troviamo, fatta tutta di segni negativi, mi sembra una possibilità da perseguire assolutamente. Invece i preoccupanti segnali che arrivano dal Governo e dalla maggioranza sono di una volontà che va in senso opposto e mira a cancellare e ridimensionare anche le poche liberalizzazioni fatte, dai farmaci alle assicurazioni. Davvero sarebbe un passo indietro grave che chiediamo sia evitato».



### «La trappola che tesi a Fenaroli»

L’alibi, il delitto, la vita e il processo di una vita. Alberto Fenaroli è un uomo di 45 anni, alto, magro, con gli occhi scuri e i capelli grigi. È un uomo serio, con un’aria di chi ha visto cose che non si possono raccontare. È un uomo che ha fatto il suo mestiere con onestà e con un’etica che non ammette compromessi. È un uomo che ha fatto il suo mestiere con onestà e con un’etica che non ammette compromessi. È un uomo che ha fatto il suo mestiere con onestà e con un’etica che non ammette compromessi.

Il titolo di Fenaroli è un uomo serio, con un’aria di chi ha visto cose che non si possono raccontare. È un uomo che ha fatto il suo mestiere con onestà e con un’etica che non ammette compromessi. È un uomo che ha fatto il suo mestiere con onestà e con un’etica che non ammette compromessi.

Spero, naturalmente, di non essere mai vittima di un delitto né di essere accusato come presunto responsabile. Ma se per una qualsiasi ragione dovesse accadermi l’una o l’altra cosa avrei una preghiera da rivolgere: per favore, non chiamatemi solo per nome. E lo stesso varrebbe se la mia persona dovesse comunque trovarsi alla ribalta delle cronache. In ogni caso, sottoterra, in tribunale o in galera, credo che non cesserebbe il diritto di essere individuato – sia per compiangermi, sia per esecrarmi – col mio nome e cognome (o soltanto col secondo, per esigenze di brevità).

Mi rendo conto che un tale vagheggiamento possa apparire bizzarro, nel tempo in cui è diventato d’uso comune riferirsi a “l’omicidio di Meredith” o a “l’alibi di Alberto”, laddove si continua a rievocare invece il “processo Fenaroli” o il “delitto Moro”: ma forse non è così bizzarro chiedersi il perché di questa smania di familiarità forzata e fuori luogo che si è diffusa e consolidata da noi negli anni più recenti.

È anche questo, s’intende, un prodotto della deriva americaneggiante del nostro costume: ma, al di là di ciò, è soprattutto un segno della crescente tendenza alla spettacolarizzazione di tutto, dell’informazione come della vita politica, dei rapporti e dei conflitti sociali come della cultura e perfino del ruolo della scienza. Ci sono tanti altri segni, piccoli e grandi, che concorrono nella stessa direzione: si va dagli applausi durante i funerali agli eccessi delle curve negli stadi, dagli inni di partito (“meno male che Silvio c’è”) alle banalità del chiacchiericcio “opinionista” in Tv. Tutto è spettacolo, la percezione della vita reale sfuma in rappresentazioni tanto meno definite quanto più urlate.

Lo spettacolo è di per sé rappresentazione, ma non sempre della realtà. Fuori delle scene, dare spettacolo significa fare ostentazione ed esibizionismo. La morte violenta, il processo penale, i drammi all’onore della cronaca non tollerano questi generi di interpretazione e di comunicazione: vittime e protagonisti non sono maschere della finzione scenica. Non dovrebbero essere percepiti come tali neppure gli attori dei conflitti e delle scelte della vita sociale e politica: meglio forse evitare di chiamarli, anche loro, solo per nome.

# clima temperato

**All'Assemblea Nazionale di Legacoop le Cooperative lanciano un progetto di trasformazione "temperato" dell'economia italiana per uscire dalla crisi. Anche nel 2008 è proseguita la crescita di fatturato (+4,7%) e occupati (+2,7%) delle cooperative italiane.**

**di Aldo Bassoni**

«La dinamica della crisi ha fatto emergere il ruolo positivo svolto da soggetti imprenditoriali, come la cooperazione, che fondano la loro crescita su paradigmi di coesione sociale e di continuità e stabilità nel tempo. Alla politica e alle istituzioni chiediamo, dunque, di guardare avanti con occhi nuovi, di salvaguardare il capitale immateriale e umano che costituisce la ricchezza del paese, di promuovere in modo graduale il cambiamento strutturale. E come cooperative reclamiamo un'attenzione non solo per il peso economico e per l'impegno sociale, ma anche per il ruolo di co-protagonisti di un progetto di trasformazione "temperato" dell'economia italiana che le vicende stesse della crisi ci assegnano».

È questo il messaggio lanciato da **Giuliano Poletti**, presidente di **Legacoop**, nella sua relazione introduttiva all'**Assemblea Nazionale dei Delegati** svoltasi a Roma il 23 aprile scorso. La rivendicazione di un ruolo importante per il futuro del paese parte dal dato oggettivo del peso economico e sociale delle imprese cooperative.

## **Coop a modello**

«La cooperazione italiana, non solo quella aderente a Legacoop – ha precisato Poletti –, viene da uno dei periodi più dinamici della propria storia, che l'ha portata ad oltre 60mila cooperative attive, (l'1,26 per cento delle imprese italiane), a 1.056.000 occupati, pari a ben il 6,2 per cento degli occupati italiani, ad oltre 110 miliardi di euro di giro d'affari con un'incidenza ben superiore al 5 per cento del Pil. Dei più di 10 milioni di soci, 2.000.000 sono soci imprenditori, per la maggior parte titolari di imprese di piccole e piccolissime dimensioni».

Ma il reale perimetro economico e sociale della cooperazione è più ampio. Il Centro Studi di Legacoop ha quantificato in oltre 7.500.000 le persone coinvolte dalle attività delle cooperative. In questi anni,

inoltre, è cresciuta la dimensione media delle cooperative, superiore a quella media delle imprese italiane, si è allungata la loro durata media di vita, anch'essa largamente superiore a quella media delle altre imprese italiane. Ma soprattutto si è estesa e rafforzata la capacità della cooperazione di fornire risposte adeguate alle aspettative espresse da una sempre più ampia platea di soci, di includere nel mercato, da protagonisti, soggetti sociali che ne erano ai margini.

«La cooperazione – ha sottolineato Poletti – non esprime più un pezzo di economia marginale, ma è, in tutti i comparti, una componente importante dell'economia nazionale».

## **piano... forte**

La cooperazione, insomma, rappresenta una risorsa per uscire dalla crisi e un modello di impresa sul quale puntare per un rilancio dell'economia del paese. Ciò non toglie che la crisi stia mordendo anche il mondo cooperativo, con modalità e ricadute diverse. Per questo Legacoop ha attivato un piano straordinario di azione contro la crisi basato sul progetto ambizioso di costituire mille nuove cooperative. Ma oltre a fronteggiare l'emergenza, occorre anche saper pensare al futuro, preparando le condizioni della ripresa. Ciò significa, secondo Legacoop, puntare al completamento e al miglioramento delle reti infrastrutturali; mantenere la priorità della destinazione delle risorse comunitarie al Mezzogiorno; proseguire nelle politiche di liberalizzazione, eliminando sacche di inefficienza e diseconomie nei servizi pubblici locali, nelle professioni, nella distribuzione commerciale; sostenere chi investe,

anche prevedendo – sulla scorta dei risultati positivi per la crescita e l'occupazione che tale misura ha prodotto nelle cooperative – sgravi fiscali in favore di chi reinveste stabilmente gli utili per lo sviluppo dell'impresa. ■

### **I NUMERI DI LEGACOOOP**

**15.000** cooperative associate

**8,3** milioni di soci

**472.000** occupati

**45** per cento del giro d'affari di tutta la cooperazione italiana



# ritratto di famiglie

**Sei famiglie su dieci hanno già risentito gli effetti della crisi, una su tre ha tagliato i consumi non alimentari, il 14 per cento afferma di non arrivare alla fine del mese. E intanto cresce la fiducia nelle cooperative. I risultati di un'indagine realizzata da SWG per conto di Legacoop.**

Quasi due famiglie su tre fanno i conti tutti i giorni con la crisi. Di queste, il 16 per cento afferma di averne già subito notevoli danni e più di una famiglia su tre ha tagliato sugli acquisti di beni non alimentari e quasi una su due teme la perdita del posto di lavoro per uno dei propri componenti. Ma la voglia di uscire dalla crisi fa crescere il bisogno di economia reale. Un bisogno che alimenta la fiducia in chi produce lavoro e opportunità occupazionali. Non a caso, rispetto al 2008 aumenta la fiducia nelle imprese. E se per quelle di capitale si passa dal 44 al 54 per cento, ancora più significativo è l'incremento di fiducia nelle cooperative, che passa dal 55 al 64 per cento. Sono queste alcune delle evidenze più interessanti di un'indagine realizzata da SWG per conto di Legacoop.

## **poveri noi**

Nel paese è in atto una triplice dinamica: in primis troviamo quella che possiamo chiamare "effetto timore". Essa coinvolge le persone che, pur affermando di avere una situazione economica tranquilla, hanno ridotto i consumi; secondariamente c'è un reale processo di "potential drop" (caduta delle potenzialità) di una parte della popolazione quotabile intorno al 41 per cento delle famiglie e coinvolge le persone che denunciano di avvertire l'aumento delle difficoltà; infine abbiamo una fetta consistente della popolazione in "netto impoverimento": ben il 14 per cento afferma di non arrivare a fine mese o di sentirsi povero, di avere difficoltà a pagare mutuo, affitto e bollette. L'incedere della crisi economica nel nostro paese si avverte soprattutto sulla crescita di incertezza per il futuro, specie per quanto riguarda il lavoro. Il 48 per cento delle famiglie, infatti, afferma di avere paura che la crisi si traduca nella perdita del posto di lavoro

per uno dei propri componenti. Un dato che cresce al 61 per cento tra quanti oggi hanno solo un contratto flessibile. L'elemento più preoccupante, tuttavia, appare un altro. Nel campione d'indagine c'è un 6 per cento di persone che afferma di avere già perso il posto. Un dato che diventa 7 se riferito al mondo dei precari.

## **una bella impresa**

Ma la voglia di uscire dalla crisi fa crescere il bisogno di economia reale che a sua volta alimenta la fiducia in chi produce occupazione. Non a caso aumenta la fiducia sia nelle imprese di capitale sia nelle cooperative. Anzi, questo secondo dato appare particolarmente significativo poiché l'avanzamento ulteriore avviene partendo da una percentuale già alta rilevata nel 2008 (55 per cento) per sfiorare ora la soglia dei due terzi degli italiani, con il 64 per cento. Se sul fronte della capacità di creare lavoro cooperative e imprese di capitale sono ritenute in egual misura capaci e fondamentali, il quadro inizia a mutare sulla qualità dei posti di lavoro: quello offerto dalle imprese cooperative è ritenuto migliore in quanto più stabile.

Sul fronte dei prezzi le cooperative sono percepite come soggetti realmente più vantaggiosi. Anche sul fronte della qualità dello sviluppo le cooperative mantengono un profilo positivo e sono giudicate come gli attori economici che possono contribuire maggiormente a uno sviluppo equo e sostenibile. Il modello cooperativo non solo sembra offrire più garanzie e certezze, ma appare come un sistema di economia più equilibrato. Insomma le cooperative sono viste come un soggetto importante per la ripresa e tre italiani su quattro ritengono che la cooperativa sia un modello di impresa da incoraggiare. (A.B.) ■



# i tempi della ripresa

## Sulla crisi economica italiana e mondiale il parere di **Marcello De Cecco**, docente presso la Scuola Normale Superiore di Pisa. di Aldo Bassoni

A sentire le voci che si rincorrono ogni giorno sulle previsioni di uscita dalla crisi c'è da rimanere perplessi. Qualcuno annuncia che la ripresa è già cominciata, altri vedono nero per almeno un altro anno. I dati, a dire il vero, confortano più i secondi dei primi. Ma a spazzare via ogni dubbio ci pensano le autorità economiche internazionali come il Fondo Monetario e la Deutsche Bank che indicano entrambe un peggioramento notevole rispetto alle previsioni. «In realtà l'insieme delle variabili economiche internazionali fa supporre che si sia effettivamente raggiunto il punto più basso, ma mancano elementi tali da poter fare attendibili previsioni riguardo a quando si verificherà un'inversione di tendenza del ciclo economico e quindi quando inizierà la ripresa», dice **Marcello De Cecco**, docente presso la prestigiosa Scuola Normale Superiore di Pisa. D'altra parte negli Usa, in Gran Bretagna, nell'Est europeo la crisi è in pieno svolgimento e l'Italia è al centro di questo sistema.

### **Ma lei quando pensa che inizierà la ripresa?**

«Ritengo che, probabilmente, solo verso la metà del 2010 si potranno percepire significativi segnali di ripresa. Fra i fattori che influiscono su questa che potrebbe essere una stabilità negativa vi è il protrarsi della crisi finanziaria internazionale, specie statunitense, ben lungi dall'essere risolta, nonostante le forti iniziative di sostegno che va assumendo la nuova presidenza statunitense. Inoltre pesa la tendenza al ribasso dei prezzi sulla quale, tra l'altro, potrebbero anche innestarsi manovre speculative finanziarie».

### **Per i consumatori, però, è meglio la deflazione dell'inflazione.**

«Sul piano dell'economia reale, questa tendenza deflattiva, o comunque di prezzi stabilmente bassi, se può apparire positiva nell'ottica del potere di acquisto di chi ha un reddito fisso, di fatto scoraggia investimenti e attività produttive con ricadute negative sull'occupazione e quindi sul reddito disponibile e, di conseguenza, sui consumi con effetti complessivamente negativi ai fini della ripresa economica».



### **Ma quali sono le vere cause di questa crisi?**

«La crisi ha radici profonde negli squilibri finanziari ed economici del mondo globalizzato, anche se il momento scatenante è stato il fallimento della Lehman Brothers, il 15 settembre 2008.

Fra i principali responsabili della crisi c'è, come è noto, il sistema finanziario che nelle economie

sviluppate è cresciuto su se stesso. Il sistema finanziario, infatti, negli ultimi decenni non ha avuto quei correttivi e distinzioni fra attività finanziarie destinate agli investimenti produttivi nell'economia reale e quelle destinate alle pure attività commerciali che invece – dagli anni Trenta del secolo scorso fino alla fine degli accordi di Bretton Woods nel 1971 – avevano garantito una certa stabilità al sistema. Correttivi che sono stati progressivamente spazzati via dalla crescente liberalizzazione del settore finanziario che ha avuto il suo apice con la presidenza Clinton».

### **Insomma tutto potrebbe ricominciare come prima?**

«Temo di sì. Per questo io credo che occorra un ripensamento profondo partendo proprio da ciò che ha generato la crisi. Oggi l'economia reale, gli investimenti che sono le vittime principali di questa crisi con effetti a cascata sui redditi e i consumi sono inscindibilmente interconnessi e dipendenti dal credito e dalla finanza con tutte le sue diramazioni e interdipendenze internazionali. Credo che un profondo ripensamento del sistema debba perciò contemplare anche la valutazione di una separazione fra investimenti produttivi e finanziari».

### **Negli Stati Uniti Obama sembra intenda convergere verso quest'obiettivo di separazione del sistema finanziario puro da quello destinato agli investimenti per dare impulso a questi ultimi e rilanciare l'economia, come accadde ai tempi del New Deal.**

«Benché siano presenti delle affinità apparenti con quel New Deal che consentì di superare la Grande Depressione, la situazione del mondo globalizzato è ben diversa e questo renderà molto più difficile e complesso il processo di risanamento. Un fattore critico dei più importanti è rappresentato, infatti, dalla interdipendenza fra l'economia cinese e quella Usa».



la merce muta di Giorgio Nebbia



## lane a doppio taglio

Dalle materie prime alle materie "seconde", le molte vite della lana.

**In che modo queste due economie così diverse sono interconnesse?**

«La Cina, di fatto, finanzia il grande debito pubblico americano e di conseguenza lo stesso flusso delle sue esportazioni verso gli Stati Uniti. Cioè la Cina dà all'America i soldi per comprare le merci che produce. Questo difficile equilibrio, basato sullo squilibrio, non sembra possa modificarsi per parecchio tempo. D'altro canto, pensare che si modifichi a seguito di un profondo riassetto interno dell'economia cinese non è credibile almeno per diversi anni».

**Perché non è credibile?**

«Perché l'economia cinese si basa oggi su salari bassissimi – anche a causa della disoccupazione latente nelle campagne – e su un sistema produttivo orientato all'export e difficilmente ristrutturabile, mentre le sole voci di domanda interna di rilievo sono costituite dagli investimenti in opere pubbliche e dai consumi di una classe media di nuova formazione che conta molti milioni di famiglie, ma non è grande abbastanza da permetterle di determinare il tasso di crescita della intera economia cinese».

**E allora a suo giudizio come se ne esce?**

«Credo che in un contesto nazionale le politiche interne rivolte al sostegno degli investimenti produttivi, alla crescita dei salari entro i limiti permessi dalla concorrenza, del reddito diffuso e dell'occupazione e quindi alla domanda complessiva dei consumi non a quella di nicchia o di lusso siano la risposta necessaria e corretta da dare per creare le condizioni della ripresa. Siamo consapevoli, però, che sui tempi della ripresa grava un insieme di fattori mondiali sui quali possiamo influire poco o nulla».



La Camera di Commercio di Prato ha di recente rivendicato le proprietà "ecologiche" del cardato di lana rigenerata. La lana, la ben nota fibra tessile naturale di origine animale e di natura proteica ricavata dal vello delle pecore, ha molte vite; i tessuti e gli indumenti di lana, dopo l'uso, vengono buttati via e finirebbero fra i rifiuti se non esistessero delle strutture che ne raccolgono almeno una parte fornendo la materia prima, anzi la "materia seconda", per l'industria che produce nuovi tessuti per riciclo delle fibre di quelli usati. La lavorazione della lana usata per ricavarne lana rigenerata è stata praticata da secoli a Prato; dai primi anni dell'Ottocento un'industria di panni ottenuti da lana usata, chiamati shoddy, si è sviluppata in Inghilterra nello Yorkshire, una zona industriale simile al pratese, per iniziativa di un certo Benjamin Law (1773-1837). L'industria della lana "rigenerata" o "cardata", ha la sua capitale a Prato; i tessuti di lana rigenerata sono stati, per molto tempo considerati di qualità e proprietà inferiori a quelle dei tessuti ottenuti dalla lana nuova; col passare del tempo la tecnica di produzione di filati e tessuti di lana rigenerata si è perfezionata e la qualità di tali tessuti è ormai così buona da renderli indistinguibili da quelli di lana nuova. Anzi ne vengono giustamente messe in rilievo le virtù ambientali. Intanto la raccolta separata e il riciclo della lana usata fanno diminuire la quantità di rifiuti che altrimenti andrebbero alle discariche o agli inceneritori. Nella separazione dei vari tipi di lana usata è possibile selezionare, con un processo di "cernita", quelli dello stesso colore o di colori molto simili per cui col processo di cardatura – sfibatura e filatura e tessitura – di queste materie "seconde" si possono ottenere tessuti già colorati, evitando le operazioni di tintura che comportano sempre un inquinamento delle acque e che richiedono coloranti costosi e spesso di importazione. Le analisi dei consumi di energia e delle emissioni di gas serra nell'atmosfera hanno mostrato che la produzione di un chilo di tessuto di lana rigenerata comporta emissioni di anidride carbonica (il principale gas serra) nell'atmosfera molto inferiori non solo rispetto a quelle dei tessuti di altre fibre, ma anche della stessa lana vergine. La quale tanto ecologica non è, perché nell'allevamento vengono utilizzati agenti disinfettanti che finiscono nelle acque nel successivo processo di "lavaggio" della lana; lo stesso lavaggio avviene con detersivi che inquinano le acque. C'è chi suggerisce di rilanciare il cardato proprio nel nome dell'ecologia e chiede per la lana "verde" un marchio di riconoscimento. L'uso della lana rigenerata potrebbe essere incentivato – o anche soltanto consentito dove attualmente è vietato – in tutti i settori, per esempio della pubblica amministrazione, nei quali vengono acquistati indumenti o tessuti che non è strettamente necessario siano di lana vergine. Un simile movimento di rilancio del cardato è in atto in Inghilterra proprio nel distretto laniero tradizionale.

# il minimo indispensabile

**I pesi-piuma del mercato informatico, sempre più leggeri, sempre più pratici, sempre più portatili.**  
**di Roberto Minniti**

Sempre più piccolo, leggero e portatile. Se è vero che ormai non possiamo più fare a meno del computer per scambiarsi e-mail, incontrarci virtualmente su Facebook o cinguettare su Twitter, navigare su internet, è altrettanto vero che anche gli strumenti che una volta ritenevamo "portatili" sono diventati troppo ingombranti per accompagnare ogni momento della nostra vita. Nonostante la cura dimagrante (in fatto di spessore e peso) che li ha portati ad alleggerirsi, i notebook non fanno parte della dotazione che siamo abituati a mettere in borsetta o nello zaino. Ed ecco spiegato il successo, quasi fenomenale, dei netbook, i miniportatili, veri e propri pesi-piuma (generalmente non superano di molto i mille grammi) del mercato informatico, ma certamente più pratici e utilizzabili di quanto non siano i vari palmari che per anni hanno cercato (con poco successo) di accontentare i computer-maniaci che non vorrebbero separarsi neppure per un attimo dal loro strumento informatico.

## **ritorno alla base**

Ma a chi serve davvero un netbook e cosa si può chiedere a un apparecchio del genere? È bene partire dalla consapevolezza che questi computer sono indicati per utenti che hanno esigenze di base (collegamento a internet e videoscrittura). Ma hanno anche diverse carenze da considerare e difficilmente possono sostituire le potenzialità di un "fisso" casalingo. I Net non hanno mai, per esempio, il lettore integrato per i cd-rom e i dvd. Per chi non vuole rinunciarvi esiste sempre la possibilità di acquistare un accessorio esterno ma a scapito della praticità d'uso. In compenso i prezzi della categoria sono in costante discesa e oggi un buon modello costa meno di 300 euro, grazie alle tante offerte che costantemente vengono lanciate in questo mercato.

Ma come riconoscere, nel mare magnum di sconti e proposte imperdibili, il migliore? Se la prima occhiata, senza dubbio, va data al peso (magari scartando quei netbook – e ce ne sono – che pesano anche 2 chili, un po' troppo per diventare compagni inseparabili di viaggio), non è buona cosa farsi sedurre solo dalla loro leggerezza.



## **piccolo schermo**

Dal punto di vista della praticità, infatti, conta – e molto – la dimensione dello schermo e la differenza tra un apparecchio che ha un display limitato a 7 pollici (come accade a molti modelli) e un altro che arriva a 8,9 pollici potrebbe diventare essenziale per chi utilizza questo strumento tutti i giorni e non vuole dotarsi di una lente di ingrandimento anche per potere scrivere una singola mail.

Una volta fatta una prima scrematura in base alla comodità, è il momento di cercare di individuare i più potenti, in grado di far girare il mare di pesanti programmi che

fatalmente ci installeremo e le molte informazioni che li costringeremo ad archiviare. Qui le caratteristiche da tenere presente sono essenzialmente tre: la memoria ram, la capacità dell'hard disk e la qualità del processore.

Partiamo dalla ram, ossia dalla memoria che serve per le operazioni più rapide e meno complesse. Se, per chi acquista un notebook di prestazione media c'è poco imbarazzo sulla sua tipologia (ormai tutti utilizzano le recenti Ddr 2) e rimane solo il compito di cercare quella con maggiori GigaByte, il discorso si complica quando si prende in esame un netbook. Tra i "superleggeri", infatti, non è raro trovare memorie ram di generazioni più vecchie, certamente meno efficienti delle Ddr 2. Quanto alla capacità, poi, è bene optare per gli apparecchi che non scendono sotto il GigaByte.

## **degno di memoria**

Più semplice la selezione sull'hard disk in dotazione: qui conta la generosità della capienza. E le differenze si fanno davvero nette tra netbook che con soli 8 giga di memoria ci costringeranno praticamente da subito ad acquistare una memory card (con un esborso ulteriore dai 50 ai 100 euro) e apparecchi che con i loro 160 giga consentono davvero molta autonomia.

Infine, non certo per ordine di importanza, è il caso di dare un'occhiata al processore, il "motore" principale di qualsiasi computer. Nel caso dei netbook, quasi tutti i modelli montano appositi processori Intel. Ma anche in questo caso la differenza tra 900 megahertz e 1,6 gigahertz si farà sentire sulla velocità dell'apparecchio, facendo preferire – e di molto – i secondi. ■

## netbook

	peso (Kg)	lcd	processore	Ram	hd (GB)	altro	prezzo (euro)
<b>ASUS</b> EeePc 701 4G	0,9	7"	Intel Celeron M Ultra Low Voltage 353 900 MHz	512MB DDR2	4	Lettore carte SD/MMC, wi-fi, 3xUSB 2.0, VGA out, stereo speaker, Head out, Mic In	200
<b>ASUS</b> EeePc 904HD XP	1,5	8,9"	Intel Celeron M Ultra Low Voltage 353 900 MHz	1GB DDR2	160	Lettore carte SD/MMC, wi-fi, 3xUSB 2.0, VGA out, stereo speaker, Head out, Mic In	339
<b>ACER</b> Aspire ONE A110B Blue XP	1	8,9"	Intel Atom N270 1,6 Ghz	1GB DDR2	16	Wi-fi, 3 x USB 2.0, VGA, 1 jack line-out, 1 jack per microfono, Ethernet	296
<b>HP</b> 2133 Mini-NotePC FU338EA	1,2	8,9"	VIA C7-M ULV 1,6 Ghz	512MB DDR2	120	2 porte USB 2.0, VGA, ingresso mic stereo, uscita cuffia/linea stereo, Wi-Fi, Ethernet	450
<b>LENOVO</b> Ideapad S9E NS942IT	1,1	8,9"	Intel Atom N270 1,6 Ghz	1GB DDR2	80	2 porte USB 2.0, VGA, let. MultiCard 4 in 1, jack microfono, jack cuffie	400
<b>TOSHIBA</b> NB100-10Y	1	8,9"	Intel Atom N270 1,6 Ghz	1GB DDR2	120	Fast Ethernet, Wi-fi, 3 porte USB 2.0, VGA, jack line-out, jack per microfono	370
<b>ACER</b> Aspire One D150-0Bb	1,18	10,1"	Intel Atom N270 1,6 Ghz	1GB DDR2	160	Card reader 5-in-1, Fast Ethernet 10/100, WiFi, 3 porte USB 2.0, VGA, jack line-out, jack per mic	330
<b>HP</b> Compaq Mini 700EL	1,02	10,2"	Intel atom N270 1,6 Ghz	1GB DDR2	16	Card Reader SD/MMC, 2xUSB 2.0, presa cuffie, Wi-Fi	350

**Cpu, ram, mmc, usb, hard disk, vga.** Per cercare di districarsi tra le sigle che spesso fanno la differenza al momento di confrontare due computer, ci vorrebbe una bussola. Oppure un glossario dei termini indispensabili. Proviamo ad offrirvene uno stringato ma utile.

**Cpu** È il processore poco più grande di un francobollo ma essenziale per il funzionamento del pc. Svolge i calcoli necessari al funzionamento dei programmi. La rapidità di calcolo, misurata in Gigahertz (Ghz), determina le prestazioni. In genere anche per svolgere operazioni complesse bastano 1,8 Ghz. Le marche più famose di Cpu sono due: Intel firma i processori Dual Core 2 Duo, Dual Core e i più datati Pentium e Celeron; Amd produce Turion Dual Core, Turion e i modelli di vecchia generazione Athlon e Sempron.

**Lcd** Nei portatili e nei netbook il video è a cristalli liquidi (Lcd). Di solito la grandezza in un notebook è fra 15 e 17 pollici nei "net" difficilmente supera gli 8,9 pollici.

**Ram** Il computer usa questa memoria per ricordare, per un tempo limitato, tutti i dati che servono a svolgere un programma (come quando si fa un calcolo a mente, bisogna ricordare le cifre finché non si arriva al risultato). Maggiore è la memoria ram più alto è il numero di programmi che il computer può svolgere allo stesso tempo. Si misura in GigaBytes. Per chi lavora con le immagini servono almeno 2 GB.

**Hard disk** Ovvero il disco rigido: il supporto per archiviare programmi, testi o file multimediali. Un hard disk da 100 GB è il minimo necessario per non ritrovarsi senza spazio dove registrare musica o filmati.

**Scheda grafica** Nel caso dei netbook non è fondamentale, ma per chi lavora con foto o filmati, è importante. Elabora le immagini destinate allo schermo. La marca più famosa è "Nvidia". Altri produttori sono Ati e Intel. Le migliori schede hanno una memoria "dedicata". Altrimenti, per funzionare, sfruttano parte della ram (in tal caso, la "memoria video" è detta "condivisa"), con prestazioni a volte scadenti.

**Usb, vga, dvi.** Sono le prese di collegamento. Indispensabili per le periferiche (mouse, stampante, macchina fotografica). La presa usb è la più diffusa: un buon portatile deve averne almeno tre. La Firewire (che spesso è indicata con la sigla IEEE 1394) trasferisce i dati ad altissima velocità. Con un ingresso vga si può ricevere un segnale video (ad es. da una videocamera o da un videoregistratore). Ancora, per usare un monitor esterno senza rinunciare alle immagini ad alta definizione, è consigliabile acquistare un portatile dotato di presa dvi.

**Wi-Fi, Infrarossi.** Consentono le connessioni senza fili. Con un computer e un modem dotati di sistema Wi-Fi, si può navigare su internet ad alta velocità.

# cambio canale

**Due date importanti per... cambiare canale.  
Nel Lazio arriva il digitale terrestre.  
di Daniele Fabris**

16 novembre. Tenete a mente questa data: è da quel lunedì che inizierà il vero e proprio "switch-off" nel Lazio. Ossia la fine delle trasmissioni in analogico come le conoscevamo in favore di quelle digitali e l'addio a tutti i canali, per come li abbiamo conosciuti finora, in analogico. Dunque chi non sarà ancora munito di un decoder per il digitale terrestre, si troverà di fronte a uno schermo muto.

Pensate di poterla prendere comoda? Non proprio, perché c'è un altro appuntamento da segnare sul calendario ed è molto più ravvicinato: il 16 giugno. Si chiama "switch-over" e per i più disattenti significa non vedere più le trasmissioni di RaiDue e Rete4 che proprio da quella data saranno trasmesse solo in digitale.

## **cosa c'è in tv**

Ma perché questa rivoluzione tecnologica che per molti utenti si tradurrà solo in spese e problemi aggiuntivi? I fautori dell'innovazione non hanno dubbi nell'enumerare i vantaggi: presto tutti potranno godere di immagini nitide come quelle del dvd, l'offerta di canali diventerà più ricca, con nuove serie, molta più informazione, l'accesso ai canali stranieri di news.

Ma c'è anche qualcuno che vede nero in questa transizione. E ricorda il caso della Sardegna. La prima regione a "subire" il passaggio (il 31 ottobre 2008) ha dovuto sopportare per molto tempo diversi disagi e ancora due mesi dopo lo switch-off c'era un 2-3 per cento degli abitanti che vedevano la Tv a singhiozzo, se riuscivano a vederla. Il problema, in quel caso, era la non perfetta copertura del segnale. E il dubbio che la disavventura possa

ripetersi è alta tra le associazioni dei consumatori.

La certezza, invece, è che per tutti i telespettatori interessati dal trasloco ci sarà da mettere mano al portafogli. Innanzitutto per coloro che non lo hanno già sarà necessaria la spesa per l'acquisto di un decoder per il digitale terrestre (non necessario per chi possiede televisori a schermo piatto che lo hanno già integrato). L'esborso minimo, nei casi delle offerte migliori, si può anche limitare a 20/30 euro.

## **scena muta**

Ma è davvero poca cosa rispetto a quanto in molti si troveranno a pagare per adeguare le antenne e assicurare un'ottima ricezione al televisore. Eh sì, perché senza un segnale perfetto, il decoder "si blocca" e le trasmissioni non si vedono per nulla. Tanto per capirci, non aspettatevi la tolleranza della Tv analogica che anche con un cattivo segnale faceva vedere le immagini, seppure poco nitide o disturbate. Niente più nebbiolina, niente bande orizzontali: il digitale non ammette errori e, in caso di una ricezione non pulita, ci lascia di fronte a uno schermo nero con la dicitura sconcertante "segnale assente". Ecco, dunque, che diventerà inevitabile un ricorso agli antennisti, con tutto ciò che ne consegue. Ben cosciente di questi problemi è la Regione Lazio che, attraverso l'Assessorato alla Tutela dei consumatori, ha promesso un controllo dei prezzi e un accordo con le associazioni di installatori per assicurare interventi a listini calmierati. E una campagna informativa per impedire che in molti si ritrovino, disperati, di fronte a uno schermo... muto. ■





## me ne frigo

### Borse termiche e frigo box per mantenere i cibi in buono stato di conservazione anche fuori casa.

Che si tratti di tirare fuori, come per miracolo, una bella bibita ancora fredda in pieno sole o che si voglia tenere al riparo il proprio cibo dal caldo, evitando il pericolo di tossinfezioni, una delle migliori alleate delle scampagnate è la borsa termica. In tutte le sue varianti, dalle economiche borse morbide alle valigette rigide fino ai più costosi frigobox che, in molti casi, possono essere alimentati e raffreddati semplicemente collegandoli allo spinotto per l'accendisigari dell'auto. La differenza, oltre alla spesa, sta soprattutto nell'uso a cui sono destinati. Se l'obiettivo è portare qualche bottiglia o del cibo per un picnic non troppo lontano nel tempo, inutile investire in un frigo box elettrico, basta una buona borsa con blocchetti refrigeranti per garantirvi qualche ora di freddo e di giusta conservazione.

#### scelta di campeggio

Al contrario, per lunghi viaggi o per disporre di un mini-frigorifero d'emergenza per il campeggio, la scelta dovrà inevitabilmente cadere su uno strumento più costoso: un frigo portatile dotato di un sistema di raffreddamento elettrico, meglio se alimentabile attraverso una presa di corrente 220v e attraverso presa accendisigari 12v, per una spesa di almeno cento euro. Molto più contenuto, e abbordabile, l'investimento necessario a chi deve affrontare un semplice picnic o una giornata in spiaggia. Se optate per le borse morbide avrete sicuramente a disposizione un dispositivo assai comodo da conservare vuoto, facile da piegare e riporre in un qualunque angolo della cucina, ma tenete presente che normalmente avrete un'autonomia di freddo inferiore rispetto alle equivalenti rigide. Inoltre, troverete un po' più di difficoltà nel pulirle.

#### ribasso in borsa

Un po' meno pratiche (soprattutto a vuoto) e sicuramente più difficili da trasportare (non possono contare su una comoda tracolla) le borse rigide hanno dalla loro una maggiore capacità di trattenere il freddo e una maggiore protezione del contenuto (specie se trasportate in auto). In più, se dotate di cestello estraibile, hanno un'estrema facilità di pulizia e possono essere mantenute in ottime condizioni igieniche. A prescindere dal modello che deciderete di utilizzare, un buon consiglio è di calcolare bene il suo volume, esagerando un po' rispetto alla prima tentazione. Considerate, infatti, che al suo interno deve trovare spazio un numero sufficiente di blocchetti refrigeranti, se possibile riempiti di un liquido colorato: in caso di rottura sarete in grado di riconoscere immediatamente la fuoriuscita di liquido e l'eventuale contaminazione dell'alimento da parte di un liquido che in molti casi è tutt'altro che innocuo se consumato. ■

nel carrello a cura di Rita Nannelli

## mancia indietro

Per arrotondare lo stipendio, camerieri, non contate sulle mance. Al ristorante calano in media del 50-60 per cento, come dichiara la **Federazione della ristorazione alberghiera e del turismo**. Più che dimezzate negli ultimi mesi ovunque, in cima e in fondo allo Stivale, e trovare sul tavolo qualche spicciolo in più per chi ci ha servito la cena è roba d'altri tempi. Insomma pago quello che devo e arrivederci... per colpa della crisi o perché le abitudini cambiano o per tutte e due le cose.

## chi ben comincia

Torna di moda il rito della colazione. Per quasi l'80 per cento degli italiani non si comincia la giornata senza brioche, biscotti o pane-burro e marmellata, e l'onnipresente tazzina di caffè. E meno male perché la scienza ci dice che la colazione appena alzati è un valido antidoto a diabete, malumore, ansia, stress, calo di zuccheri, tendenza a deprimersi. Ma quasi la metà degli italiani anziché gustarlo con calma butta giù il primo pasto in meno di dieci minuti, e oltre ventidue milioni si affacciano ogni mattina al banco-caffè del bar, senza neppure mettersi seduti.

## gomma... da cancellare

Ci vogliono due minuti per togliere dall'asfalto una gomma masticata, costo un euro. È il calcolo che hanno fatto in Germania: peso sulle casse dei comuni 900 milioni di euro. In Italia, dove se ne consumano circa 23mila tonnellate, se tutti gettassero per terra la chewing-gum il costo per raccoglierla toccherebbe quota 23 miliardi di euro. Cifra che non si spende perché non tutti gli italiani buttano le gomme masticate per terra e, soprattutto, perché i comuni, per lo più, non le raccolgono (per "smaltire" una gomma, perché si dissolva cioè nell'ambiente, ci vogliono circa 5 anni). Considerando che le gomme mantengono sì l'alito fresco ma hanno delle controindicazioni – mal di stomaco da eccessiva produzione di saliva, effetto lassativo ecc. –, possiamo masticarne un po' meno per il bene anche delle nostre tasche.



# profumo di donna

**Tra storia e leggenda  
l'albicocca pellicchiella  
campana, da sempre associata  
alla bellezza femminile.  
di Eleonora Cozzella**

**prodotti** tipico



Sono frutti talmente ricchi e benefici che secondo una tradizione popolare i Re Magi in visita a Gesù Bambino nella grotta di Betlemme, li portarono in dono insieme con oro, incenso e mirra.

Le albicocche sono da sempre considerate piccoli concentrati di positività e salute e già i medici arabi le usavano a fini terapeutici contro otiti e mal di gola e in funzione anti-anemica. Oggi sappiamo che sono ricche di vitamine – in particolare A, B, C e PP – e oligoelementi – ferro, fosforo, magnesio e potassio –, oltre che essere fonte di beta-carotene che aiuta la produzione della melanina (e quindi la produzione di quel bel colorito sano che si ottiene con la tintarella). Ma per trovare le origini del piccolo frutto arancione e dolce bisogna andare addirittura in Cina, dove cresceva come alberello spontaneo e dove fu addomesticato oltre duemila anni prima della nascita di Cristo, come testimonia il Libro dei monti e dei mari (Chan-hai king) datato intorno al 2200 a.C. in cui l'autore, l'imperatore Yu il Grande, già lo cita. I botanici, nello scrivere la storia di questo alberello delicato dai rami contorti, la chioma tondeggiante e le foglie verde chiaro brillante, hanno seguito il suo viaggio fino all'Europa: dalla Cina sarebbe giunto in Persia, poi in Armenia. È proprio qui che sarebbe avvenuto l'incontro con i Greci e i Romani, come si nota dal suo nome scientifico: *prunus armeniaca*, cioè mela armena. Così mentre Alessandro Magno guidava la campagne di guerra in quella regione, allo stesso tempo conosceva e portava in patria nuovi prodotti. Al periodo delle guerre persiane risale anche una leggenda romantica: durante l'invasione dell'Armenia gli ordini erano di preservare gli alberi da frutto e abbattere per farne legname quelli improduttivi. Ora, l'albicocco allo stato selvatico non è quasi per niente fruttifero perché i suoi fiori bianchi sono delicatissimi e sbocciano già a febbraio, quando facilmente muoiono per il freddo. Gli albicocchi erano quindi destinati ad essere abbattuti. Si narra che una ragazza affezionata a uno di questi alberi, sapendo che al mattino seguente sarebbe stato tagliato, trascorse tutta la notte a piangergli vicino. Ma al risveglio le sue lacrime erano diventate frutti dorati cresciuti sui rami e l'albero fu salvo.

## **alle falde del Vesuvio**

Arrivate poi in Italia, le albicocche incontrarono subito il gusto dei latini che le considerarono una squisitezza, una "primizia". Ed ecco, infatti, che il termine latino *precocum* (primizia) divenne la radice del nome "albicocca" in molte lingue dei popoli conquistati dai romani: in francese e in inglese *apricot*, in tedesco *Aprikose*.

Oltre al palato delle genti d'Italia, nella penisola le albicocche incontrarono anche il loro habitat ideale. In

particolare in Campania il clima e la terra erano (e sono tutt'ora) quanto di meglio ci fosse per la loro maturazione. La zona del Vesuvio è uno splendido giardino reso fertile dalla sua natura vulcanica, sinonimo di ricchezza in sali e minerali e potassio. Non a caso qui le albicocche, di solito di un giallo-arancione uniforme, si caratterizzano per una vampata di rosso che ne abbellisce la buccia e ne rende la polpa più zuccherina. Alle pendici del Vesuvio gli albicocchi si coltivano fin dal IV secolo, anche se per una classificazione più precisa delle varietà bisognerà aspettare il 1583 quando lo scienziato partenopeo Giovanbattista della Porta le descrisse nell'opera "Suae Villae Pomarium", definendole "crisommole" cioè "mele d'oro". Così ancora oggi le albicocche vesuviane – prodotte in un'area di 18 comuni in provincia di Napoli, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio – sono considerate le più prelibate. Per la loro ricchezza varietale autoctona e i sistemi di coltivazione tradizionali, ne è stata chiesta la Denominazione di Origine Protetta.

### **"amiche" per la pelle**

Dell'albicocca vesuviana fanno parte una dozzina di antiche varietà, dai nomi d'origine dialettale che – proprio per la buccia liscia e vellutata da sempre associata alla pelle di una donna seducente – richiamano caratteristiche femminili: boccuccia, palummella, spinosa, cecona, pazza, cafona. E poi c'è la più dolce di tutte, la pellecchiella, che già nel nome indica la sua pelle sottilissima e levigata. Ha una polpa soda e zuccherina, profumo intenso e la buccia di colore giallo aranciato si infiamma a tratti di sfumature o puntini rossi, come una bella ragazza che arrossisce di timidezza.

Il legame con la bellezza muliebre è doppiamente valido, perché le albicocche e i suoi noccioli sono impiegati anche nell'industria cosmetica. L'olio del nocciolo in particolare è un valido alleato contro le rughe e il succo è perfetto per i tonici per il viso o nelle creme idratanti. Una bella scorpacciata, invece, aiuta a prepararsi all'abbronzatura. Questo è il periodo giusto, perché la raccolta avviene tra giugno e agosto. Da gustare fresche a morsi (perfette anche per la dieta con solo 28 calorie) o da trasformare in succhi, centrifugati, marmellate. E per un'insalata sfiziosa, si possono usare, tagliate a pezzetti o frullate, unite a fettine sottili di cipolla dolce, pesce bianco scottato con qualche goccia di limone e gamberi. ■

## A PIEDI NEL PARCO

### **Sentieri da percorrere nel parco del Vesuvio.**

Per valorizzare il patrimonio biologico, geologico e storico di questo territorio è stato istituito nel 1995 il **Parco nazionale del Vesuvio**. Grazie all'ente è possibile la salvaguardia del suo ambiente, della flora (sono ben 906 le specie vegetali presenti) e della fauna (44 specie animali), il tutto promuovendo attività di educazione ambientale, formazione e ricerca scientifica. Senza considerare la difesa del Vesuvio, il vulcano – ancora attivo – più famoso del mondo e dal grande potere suggestivo. Inoltre il territorio vanta una produzione agricola ancora con metodi tradizionali che è un vero giacimento gastronomico. Nel parco è possibile scegliere tra una serie di sentieri da percorrere per vivere le bellezze del complesso Somma-Vesuvio, immersi tra storia e natura. I sentieri sono: La valle dell'inferno, Lungo i Cognoli, Il monte Somma, La Riserva Tirone, Il Gran Cono, La Strada Matrone, Il Vallone della Profica, Il trenino a cremagliera, Il fiume di Lava.

Info: [www.vesuviopark.it](http://www.vesuviopark.it)

## L'INTERVISTA

L'albicocca del Vesuvio è una squisitezza che arriva dalle terre fertili della Campania. Ecco alcune informazioni in più da **Nilo Montagnani**, Category Manager Ortofrutta di **Unicoop Tirreno**.

### **Da quale zona della Campania provengono queste albicocche?**

«La pellecchiella è una varietà che si coltiva prevalentemente nelle regioni meridionali, ma la qualità più elevata è riscontrata nei frutti coltivati nelle pendici del Vesuvio. I nostri fornitori sono coltivatori dell'area vesuviana».

### **Quante albicocche si vendono e da che periodo Coop inizia ad averle in assortimento?**

«Le albicocche sono in assortimento da maggio, ma la varietà pellecchiella inizia la produzione, e quindi la commercializzazione, a giugno fino al 10 luglio circa: in questo periodo noi vendiamo circa 100mila Kg al mese».

### **Chi sono i clienti "affezionati"?**

«Questo prodotto è apprezzato dai clienti di tutte le zone in cui siamo presenti, anche perché cerchiamo di farne conoscere la qualità grazie a vendite promozionali mirate e degustazioni guidate».

### **Quindi, pur essendo un prodotto tipico della Campania, anche i clienti delle altre regioni lo apprezzano?**

«I clienti sono sempre più informati sui prodotti di qualità, quindi anche le albicocche pellecchielle sono molto richieste anche in altre regioni».

# sei proprio una pizza!

**Pizza surgelata, sempre più buona come quella fatta in casa.**

**di Silvia Inghirami**

Sono passati 40 anni dalla prima pizza surgelata made in Italy. Era il 1973 quando Findus impiantò uno stabilimento che doveva produrre basi di pasta da condire e infornare, destinate al mercato tedesco. Poi decise di puntare sul prodotto finito indirizzato ai consumatori italiani e altre aziende seguirono l'esempio, cavalcando il successo degli alimenti da freezer. Ma le "margherite di ghiaccio" non sfondarono: bisogna aspettare la metà degli anni Ottanta per il salto di qualità. Fino a quel momento le imprese avevano utilizzato forni per la panificazione che preparavano pizze molto differenti dal prodotto artigianale: i tecnici modificarono allora il processo di cottura creando forni che imitassero quelli a legna, capaci di arrivare a temperature molto elevate e di cuocere contemporaneamente fondo e "topping" – il condimento – della pizza, adottando in taluni casi una pietra refrattaria.

## **minuti contati**

Se con le vecchie linee di produzione una pizza era pronta in più di 10 minuti, col nuovo sistema veniva cotta a 400 gradi e sfornata dopo 2 minuti. Negli anni Novanta la "rivoluzione" era compiuta e il prodotto artigianale era replicato con discreta fedeltà. Non a caso gli indici di consumo registrano da allora un'ascesa costante (dal 1997 al 2004 +5 per cento l'anno in Europa), che non si è arrestata neppure lo scorso anno quando la crisi ha frenato le pizzette snack ma non le pizze classiche, aumentate di circa l'1 per cento; un progresso che secondo gli esperti non subirà arresti. «Lo sforzo di innovazione delle imprese farà crescere ancora il mercato – afferma **Vittorio Gagliardi**, presidente dell'Istituto italiano alimenti surgelati –. Le aziende hanno capito che la cosa migliore da fare è innovare e puntare sulla qualità».

Ancora secondo Gagliardi, le pizze surgelate attuali sono perfino superiori alla maggior parte di quelle artigianali perché l'industria alimentare punta alla materia prima di qualità. Per questo vengono scelte «farine con la carica di proteine adeguata, pomodori non aspri, mozzarella con il giusto contenuto di grassi, basilico fresco».

## **detto fatto**

A garanzia della pizza surgelata l'etichetta e le tabelle nutrizionali (per 100 grammi e per porzione), da cui si può sapere se la pizza è preparata con mozzarella (naturalmente più costosa) o con il formaggio fuso (di qualità inferiore al fiordilatte, a volte scadente, sempre più economico): «Non si tratta solo di una scelta legata ai prezzi – fa notare Gagliardi – esistono anche formaggi fusi di qualità, che alcuni consumatori preferiscono perché più delicati e più masticabili, che non restano attaccati al palato».

Controllando gli ingredienti è possibile anche verificare la tipologia degli olii adoperati: la preferenza dovrebbe naturalmente andare alle pizze con olio d'oliva, ma è molto diffuso l'uso degli olii vegetali, tra cui l'olio di palma, carico però di grassi saturi. «In compenso – assicura Gagliardi – non dovremmo incappare nei grassi idrogenati, eliminati da anni dalle industrie del surgelato. Neppure c'è il rischio dei conservanti, la cui aggiunta è vietata dalla legge. Se li troviamo in etichetta sono i conservanti delle materie utilizzate per il condimento: ad esempio, il grana padano presenta il lisozima da uovo, un conservante naturale, mentre gli insaccati contengono nitriti e nitrati. Il punto debole è piuttosto la quantità di sale, che può essere eccessiva. Meglio quindi controllare ciò che stiamo assumendo e scegliere il prodotto con minor sodio».



prodotto a marchio 

## un club esclusivo

Si chiama Club 4-10 ed è la nuova linea a marchio Coop dedicata ai bambini. A cominciare dalle tortine albicocca e ciliegia, senza coloranti, solo aromi naturali.

di Anna Somenzi

Nasce Club 4-10 la nuova linea a marchio Coop dedicata ai bambini con prodotti pensati per i loro gusti e le loro esigenze, con un occhio a un'alimentazione equilibrata e salutare. Ecco allora la nuova tortina Club 4-10, fatta di farina, zucchero, uova fresche e tanta frutta, in due gusti albicocca e ciliegia, i più amati dai bambini; niente coloranti, grassi idrogenati e ogm, solo aromi naturali, un'attenzione particolare al contenuto di grassi, zuccheri semplici e sodio. Le tortine Coop sono fra le merendine più vendute, quelle con la percentuale più alta di frutta e di

fibre e con il minor apporto calorico per 100 g, confezionate singolarmente e vendute in scatole. Ma la tortina è solo il primo di una serie di prodotti pensati per garantire un adeguato apporto nutrizionale ai bambini e per aiutare le mamme a comporre una dieta equilibrata come indicato dalle linee guida dell'**Organizzazione Mondiale della Sanità**. Se è vero che un'alimentazione insufficiente può portare a carenze di nutrienti essenziali per la crescita, è ancor più vero che introdurre calorie in eccesso porta al sovrappeso e poi all'obesità. Secondo i dati ministeriali in Italia ogni 100 bambini della terza classe elementare 24 sono in sovrappeso e 12 sono obesi; complessivamente si stima che siano oltre un milione e centomila i bambini nel nostro paese tra i 6 e gli 11 anni con problemi di sovrappeso o addirittura di obesità.



### L'ora della merenda

Oltre a mangiare troppo i più piccoli mangiano spesso in maniera sregolata, a tutte le ore e male. Le tentazioni sono davvero tante, la casa offre di tutto di più, come pure i distributori automatici delle scuole che invitano a spuntini fuori pasto: merendine, snack, bevande più o meno gassate e prodotti da forno particolarmente accattivanti sono tutti prodotti ricchi di calorie fornite da zuccheri e grassi. La merendina della nuova linea Club 4-10 è appunto un altro importante contributo

di Coop alla promozione e diffusione di una corretta educazione alimentare, questa volta per aiutare genitori e figli a prevenire sovrappeso e obesità infantile. Un'attenzione ai bambini già dimostrata con la linea **Crescendo**, dedicata ai piccoli da 0 a 3 anni, prodotti creati nel rispetto delle più aggiornate raccomandazioni in tema di nutrizione infantile in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Ginecologiche, Ostetriche e Pediatriche dell'Università di Bologna. Nella formulazione degli omogeneizzati di carne e frutta, ad esempio, Coop per prima nel mercato italiano ha deciso di non aggiungere né sale né zucchero per garantire un'alimentazione equilibrata nel periodo dello svezzamento e insegnare al bambino ad apprezzare da subito il sapore naturale degli alimenti. ■



# insalata mista

**Si chiama Magnolia ma produce insalate miste, macedonie, aranciate. Fresche ogni giorno dagli orti della Toscana alla Coop. di Cristina Vaiani**

Una Magnolia che non dà fiori ma insalate miste, macedonie, aranciate. "Piantata" da Laura e Luca nel 1996 in territorio cecinese "cresce" oggi rigogliosa a Poggio Gagliardo nella zona industriale di Montescudaio (PI). Una sede, un laboratorio, un'équipe di dieci dipendenti che lavorano e confezionano una gran mole di insalata al giorno, preparano macedonie e imbottigliano aranciate. Al consumatore non resta che condire le insalate e zuccherare le macedonie, pronte per il consumo e fresche ogni giorno dagli orti della Toscana... senza aggiunta di conservanti. Pronte per essere "servite" in Coop.

## **ora ti condisco io!**

Qualità del prodotto, sicurezza alimentare, legame con il territorio. Tre capisaldi dell'azienda **Magnolia** condivisi da Coop che dal 2000 "ospita" nei negozi della Toscana e del Lazio gran parte delle insalate, le macedonie e le aranciate dell'azienda pisana.

«Al consumatore io dico che può mettere nel piatto e condire e questo Coop lo sa – esordisce **Laura Verratti** che insieme a **Luca Parlapiano** ha fondato e gestisce l'azienda –. Non credo che Coop pretenda la luna dai suoi fornitori ma semplicemente standard qualitativi essenziali e doverosi per chi lavora nell'ambiente alimentare».

Ne sono consapevoli i dieci dipendenti – tutte donne – che ogni giorno, con il massimo della cura e dell'igiene, "trasformano" frutta e verdure in macedonie, insalate miste e minestroni. A cominciare dall'acqua utilizzata durante il processo produttivo che viene "clorata" per eliminare qualsiasi residuo dalle materie prime e disinfettarle completamente.

**prodotti** dal fornitore



### chi fa da sé...

Insomma lavata e asciugata, prodotta e confezionata senza aggiunta di conservanti, come si legge sulle etichette dei prodotti Magnolia... È questo il segreto del vostro successo?

«Siamo un'azienda giovane – risponde Laura – che si dedica con impegno alla tutela dei prodotti, siamo attenti alla produzione, non deleghiamo mai i controlli, siamo sempre in azienda. E lavoriamo sul territorio, promuovendolo e valorizzandolo».

Le materie prime vengono un po' da tutta Italia in base anche alle stagioni – a titolo di esempio le arance di Sicilia spremute e imbottigliate solo per Coop – «anche se è privilegiato il prodotto toscano» il che si evince anche dalla frase sulle confezioni "fresche ogni giorno dagli orti della Toscana". Quando la materia prima arriva in azienda subisce una prima ispezione visiva e qualitativa mentre vengono svolte analisi periodiche sul prodotto finito. L'azienda ha inoltre un piano interno di autocontrollo HACCP per la sicurezza alimentare cui anche i fornitori sono tenuti a uniformarsi.

Ovviamente di controlli se ne fanno parecchi, «dalle analisi delle materie prime, del prodotto finito e degli ambienti effettuati da Coop – specifica Verratti – alle nostre verifiche quotidiane sul processo produttivo e la manutenzione e pulizia degli impianti». Ciò che conta di più in un'azienda che tratta alimenti freschi è, infatti, l'igiene.

### acqua e sapone

Alla Magnolia la parola d'ordine è "sanificare". «Sa cosa dico sempre al mio personale dipendente? Voi dovete pulire sul pulito, quando un macchinario vi sembra pulito è allora che dovete cominciare a insaponare, strofinare e solo alla fine disinfettare».

Tocca insomma agli addetti tirare a lucido e mantenere puliti e disinfettati i macchinari e gli utensili.

«Prima di tutto si controlla l'igiene degli ambienti, del personale, delle attrezzature. Periodicamente eseguiamo tamponi ambientali per le eventuali cariche batteriche e per verificare se il livello di "sanificazione" adottato è sufficiente». E conclude: «Riforniamo solo la Grande Distribuzione e d'estate i campeggi». ■



### BELLIMBUSTA

Su una specie di scala mobile il lattughino sale nel punto più alto del laboratorio, dove troneggia una sorta di "bilanciere" verticale che, stabilite le quantità, le fa cadere a pioggia direttamente dentro le buste. Questa fine fanno "le tenere", insalatine a foglia confezionate in busta come il lattughino, la valeriana, la rucola. Vanno, invece, in vaschetta oltre che in busta le insalate miste come la "Quattro stagioni" che accosta pan di zucchero, carote, radicchio rosso, rucola o il "Cuore di insalate" a base di pan di zucchero, radicchio rosso, rucola, scarola. Ma innumerevoli altre "ricette" si fanno alla Magnolia che porta in tavola, pronti, persino i minestroni.

La frutta viene, invece, lavorata prevalentemente a mano e con l'aiuto di piccoli utensili, come le ananas fatte a fette e a cubetti, il cocco e il cocomero a fette oppure è "ridotta" in macedonia.

**Magnolia srl** via Poggio Gagliardo, 7 - 56040 Montescudaio (PI)  
tel. 0586631706 - [www.magnoliasrl.it](http://www.magnoliasrl.it)

# ricette allo yogurt

## uova sode farcite allo yogurt



**Ingredienti**  
per 4 persone:  
12 uova sode  
8 cucchiaini  
di yogurt intero  
3 cucchiaini  
di erba cipollina  
1 cespo d'insalata  
1 mazzetto di ravanelli  
paprica  
sale

**preparazione:**



**tempo:**  
20 min.

**costo:**



Scgiurare le uova, tagliarle nel senso della lunghezza, togliere i tuorli e impastarli con lo yogurt. Aggiungere l'erba cipollina tritata, un pizzico di sale e amalgamare bene il tutto. Farcire i mezzi albumi con il composto ottenuto, cospargere con la paprica e servire freddo su un letto di insalata e ravanelli a fettine.

### LA DIETISTA 200 Kcal a porzione

Carboidrati ● Proteine ●●● Grassi ● Colesterolo ●●

Uova e yogurt sono ricchi di vitamina b5, indispensabile per capelli sani e una pelle elastica.



Un **bianco frizzante secco**, da utilizzarsi come aperitivo, può accompagnare bene queste uova farcite.

## Tzatziki

La famosa salsa greca "Tzatziki" a base di yogurt si prepara mischiando 3 cetrioli tritati grossolanamente, salati e ben strizzati con 500 g di yogurt, 3 spicchi d'aglio schiacciati, 1 cucchiaino di aneto tritato, olio di oliva, sale e pepe. Si mescola bene e si tiene in frigo almeno una notte prima di servirla con pane pita, con verdure o carne.

## spaghetti alla menta

**Ingredienti**  
per 4 persone:  
g 400 di spaghetti  
1 mazzetto  
di menta fresca  
2 spicchi d'aglio  
1 peperoncino piccante  
g 250 di yogurt  
3 cucchiaini  
di pangrattato  
3 cucchiaini d'olio  
sale

**preparazione:**



**tempo:**  
15 min.

**costo:**



Lavare la menta e tritarla lasciando da parte le foglie più belle per guarnire. Scaldare l'olio in una padella capiente e farci rosolare l'aglio e il peperoncino. Unire il pangrattato e tostarlo leggermente senza farlo scurire troppo. Versare nella padella gli spaghetti cotti al dente e mescolare bene. Aggiungere la menta tritata e lo yogurt e mescolare a fuoco bassissimo per 1 minuto. Guarnire con le foglie di menta intere e servire ben caldo.

### LA DIETISTA 460 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●● Grassi ● Colesterolo ●

I peptidi bioattivi dello yogurt migliorano l'assorbimento del calcio a livello osseo e il fosforo rende più efficiente il sistema nervoso.



Provare in abbinamento un **Vermentino Doc** della Val di Cornia.



## spiedini di polpette con yogurt

**Ingredienti per 4 persone:**  
g 500 di polpa di manzo tritata  
mollica di pane inzuppata nel latte  
g 300 di yogurt magro  
2 scalogni  
2 spicchi d'aglio  
2 uova  
mezzo chilo di taccole  
1 mazzetto di prezzemolo

1 mazzetto di menta  
brodo vegetale  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe

**preparazione:**



**tempo:**

40 min.

**costo:**



Impastare in una terrina la carne con l'aglio, gli scalogni e il prezzemolo tritato e aggiungere la mollica di pane ben strizzata e sbriciolata. Unire le uova sbattute e formare delle polpette. Rosolarle in una padella con l'olio e finire la cottura aggiungendo brodo vegetale. Formare degli spiedini alternando le polpette con le taccole precedentemente lessate e disporre su un piatto da portata. Insaporire in una zuppiera lo yogurt con sale e pepe e la menta tritata e servirlo con gli spiedini.

### DIETISTA 320 Kcal a porzione

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

Completo di proteine nobili animali e vegetali, è però un piatto molto leggero: le taccole, infatti, oltre alle proteine hanno molte fibre e anche calcio, potassio e fosforo come tutti i legumi in sole 37 calorie.



Si consiglia un rosso giovane come un **Morellino di Scansano**.



## sformato di crema allo yogurt

**Ingredienti per 4 persone:**  
g 300 di zucchero di canna  
1 stecca di vaniglia  
g 200 di pere  
+ una per guarnire  
6 uova  
g 300 di yogurt greco  
g 150 di panna  
marmellata di fragole

**preparazione:**



**tempo:**

90 min.

**costo:**



Far bollire 400 g di latte con la stecca di vaniglia. Sbattere le uova con lo zucchero, unire il latte caldo, metà yogurt e la panna, lasciare raffreddare e togliere la stecca di vaniglia. Sbucciare e frullare le pere con il latte rimasto, versare nella crema e amalgamare bene. Versare il composto in stampini singoli e cuocere in forno per un'ora a 150°. Togliere gli stampini dal forno, farli raffreddare e sfornarli in un vassoio coperto di marmellata di fragole. Guarnire con fette di pera e lo yogurt rimasto.

### LA DIETISTA 460 Kcal a porzione

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

I frutto-oligosaccaridi delle pere potenziano i bifidobatteri dello yogurt: immunoprotettivi favoriscono l'equilibrio della flora batterica intestinale, ma anche di quella orale e vaginale.



Suggeriamo di abbinare a questo dessert un **Asti Spumante**, ben fresco.



**CULTURA,  
TEMPO LIBERO,  
INNOVAZIONE**

**Oltre moda**  
tutte le tendenze dell'estate

**Cotta a puntino**  
gli amori estivi

**Cani da viaggio**  
in vacanza con Fido

**semiseria**  
di Simona Marchini



## **bella Napoli**

**Il bello, il brutto e il cattivo  
di una grande città.**

Sto lavorando a Napoli. Città meravigliosa: sofferente e vitale, energica e aristocratica... e tante altre cose insieme. A maggio è andato in scena uno spettacolo che progetto da due anni buoni: "Napoli zompa e vola". Il titolo si ispira ad una canzone ottocentesca "Palombella zompa e vola", dal sotterraneo sapore rivoluzionario, all'epoca dolente di speranza e di attesa di un "volo" che la città continua ad augurarsi... Stare qui a respirare una grande bellezza, una specie di "aristocrazia popolare" e di rango, è esperienza quotidiana. La civiltà di una piazza di enorme respiro, come Piazza del Plebiscito, a due passi dai quartieri del "luogo del malaffare", è affascinante e terribile, come l'accostamento tra una certa trasandatezza ormai connaturata e al tempo stesso l'eleganza estrema di mostre d'arte di altissimo livello, sia storiche che contemporanee. Basta andare al Museo Madre, per esempio, per essere subito nel mondo, per sentirsi fratelli di altre dimensioni, di altri linguaggi. C'è la mostra di Alighiero Boetti, artista di estro poetico e struggente scomparso una decina d'anni fa. E il livello è subito alto. Anche qui: uno spazio moderno, sofisticato, in un quartiere degradato che ha adottato il suo "museo" con forte senso di appartenenza... Miracoli dell'arte! C'è la mostra di Luigi Ontani a Capodimonte: qui eleganza e calligrafia squisite dell'artista convivono perfettamente con i colori e le scansioni settecentesche del palazzo, in un'armonia impercettibile di rimandi e dialoghi tra antico e contemporaneo.

Tutto questo è per dire come la città con tutte le sue contraddizioni dimostri una grande voglia di esistere con la dignità del talento e dell'anima bella da proporre al mondo. Pensate come è vero che qui più che altrove il bello e il brutto, il buono e il cattivo convivono.

Un'amica di Bologna, temporaneamente a Napoli, mi raccontava ieri di una rapina subita al rientro a casa: un uomo sale in ascensore con lei e, appena in movimento, le strappa la borsa, ferma l'ascensore e scappa. Racconta l'accaduto a una vicina di casa che chiama il bar sotto casa e dopo un'ora la borsa era di ritorno, intatta. Finché c'è qualcuno capace di occuparsi di chi chiede aiuto, a Napoli o altrove, il futuro è una realtà possibile.



# oltre moda

**Vestiti e costumi, sport, libri, musica: la moda dell'estate dalla A alla Z nel segno dell'ostentazione.**

**di Benedetta D'Alessandro**

Dall'abbigliamento alla musica passando per il costume ultimo grido da sfoggiare in spiaggia, magari sorseggiando il drink del momento. Perché essere trendy ("di tendenza") è l'imperativo di ogni estate. «Un'esigenza di omologazione che infonde sicurezza e aiuta a sentirsi parte di una comunità. È proprio questo il meccanismo classico sul quale fa leva la moda», spiega **Pierluigi Musarò**, sociologo e docente di etica dei consumi all'Università di Bologna. E così, dal look alle letture da sdraio e ombrellone, più si è in linea con il gusto del momento, più ci si sente glamour. Ma quali sono le tendenze che caratterizzeranno l'estate 2009? «È molto probabile che i mesi estivi siano all'insegna del divertimento e della leggerezza ma con una sostanziale differenza rispetto agli anni scorsi: un'attenzione maggiore ai grandi temi quali l'ecosostenibilità dell'abbigliamento o delle vacanze. Una sorta di sottoconsumo, in linea con la sobrietà dettata

dalla crisi imminente, ma comunque da ostentare» dice Musarò. Perché questa è la tendenza del momento... dalla A alla Z.

**Antigravity Yoga** ultima novità americana in fatto di attività sportive in sospensione, è un trapezio di tessuto avvolgente che pende dal soffitto. Prevede esercizi di yoga, con contaminazioni dal pilates e dalla ginnastica ritmica, da eseguire a testa in giù in assenza di gravità. Per un allenamento che, c'è da giurarci, diventerà rapidamente molto di moda.

**Bollywood dance** già una mania a Londra e Dubai, è giunta alla ribalta grazie al film **The Millionaire** e al musical teatrale **Bollywood-The show**. Mix di raffinate danze classiche indiane ed elementi della musica funky o rap, si basa su coreografie energiche e sensuali. Adatta a uomini e donne che amano accostare Oriente e Occidente.



**Cocktail** Dall'Americano – da consumare su una terrazza con vista mare – con bitter Campari, vermouth rosso, selz, ghiaccio, fetta d'arancia, al **Daiquiri** – rigorosamente in discoteca – con rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero, cubetti di ghiaccio, da agitare con shaker. Tutti i cocktail dell'estate, dove e come consumarli sul sito [www.menstyle.it](http://www.menstyle.it).

**Discoteca** per giovani e meno giovani, genitori e figli, la pista da ballo d'estate è un vero classico. Come dimostra l'iniziativa **Operazione Riccione Notte estate 2009** che propone un pacchetto vacanze all inclusive solo per il popolo della notte: sette notti in albergo più altrettanti ingressi con consumazione nelle discoteche più esclusive, trattamento in formula di B&B con colazione servita fino alle 12. Dal 27 giugno al 29 agosto.

**Esordienti** direttamente dai palchi di **Amici** e **X Factor** alle top ten degli ultimi mesi. C'è da scommettere che le giovani promesse uscite da queste trasmissioni, da Alessandra Amoroso ai Bastard Sons of Dioniso, cavalcheranno l'onda lunga del successo almeno fino a settembre.

**Foulard** legato al collo in mille maniere, annodato alla borsa, trasformato in cintura. Accessorio dalle mille fantasie, è intramontabile.

**Gioielli** bracciali giganti, orecchini pendenti, collane a più giri, anelli grandi e lavorati. D'oro, d'argento, di legno o anche di stoffa: l'importante è che si vedano.

**Hippy** abbigliamento all'insegna del peace and love anni Settanta, rivisitato in chiave contemporanea. Colori vivacissimi, stampe a fiori per camicie, tuniche e lunghi abiti.

**Intimo** come certi reggiseno da mostrare sotto il vestito o la camicia. Casti o addirittura infantili, dalle fantasie floreali o tinta unita, da abbinare alle braghette che hanno sostituito gli aggressivi tanga.

**Leonardo da Vinci** è arrivata finalmente a Roma, dove sarà ospitata per un anno, la prima esposizione interattiva delle macchine del grande artista-scienziato. Realizzate in scala da un gruppo di studiosi e di abili artigiani fiorentini, le invenzioni di Leonardo sono perfettamente funzionanti e a disposizione dei visitatori che possono provarle. Per informazioni 0669887616 [www.mostradileonardo.com](http://www.mostradileonardo.com).

**Montalbano** il famoso commissario siciliano torna con una nuova indagine. E con **La danza del gabbiano** (Sellerio edizioni), appena uscito in libreria, Andrea Camilleri si aggiudica senza dubbio la pole position per i successi letterari dell'estate.

**Nuances** da quelle naturali del castano e biondo cenere a quelle più intense e decise del platino e del total black. Per le capigliature di quest'estate vale la legge degli opposti: o super appariscenti o completamente naturelle.

**Occhiali** con lenti grandi e a goccia, dalle montature coloratissime in legno, stoffa o pelle, gli occhiali si confermano accessori irrinunciabili.

**Pantaloni** strettissimi o cortissimi, ma anche larghi all'orientale purché senza vita bassa. Out, invece, i pinocchietti con lunghezze a metà polpaccio.

**Quadranga** novità in fatto di abbigliamento da spiaggia. Ridottissima, la parte posteriore lascia ben poco all'immaginazione. Adatto, neanche a dirlo, a fisici scultorei.

**Ricci** dopo anni di liscio perfetto, tornano alla ribalta i capelli ricci. Morbidi o a turacciolo, corti o lunghi, sempre e comunque femminili per valorizzare il viso.

**Spiagge** in ascesa quelle italiane. **Legambiente** ha, infatti, assegnato alle coste nostrane ben 12 bandiere blu in più rispetto allo scorso anno per un totale di 227 lidi con riconoscimento di qualità ambientale. A guidare la classifica con 16 vessilli Toscana, Marche e Liguria.

**TTT** cioè TaxiToTable, perché l'unico percorso che consentono di fare è quello dal taxi al tavolo. Sono le scarpe a trampoli che quest'anno promettono di toccare altezze davvero vertiginose.

**Unghie** corte, squadrate o più tondeggianti. Si esagera solo con il colore dello smalto: rosa, giallo, verde, bordeaux, azzurro ma con l'abbronzatura il più chic è senz'altro il corallo.

**Viaggi** mixare low cost ed extralusso. È la parola d'ordine dei viaggi targati 2009: volare in economica e dormire in un hotel a cinque stelle.

**Zeppe** alte e comode, sportive o più eleganti, reggono ancora bene la concorrenza delle ballerine. E poi ce ne sono da tutti i prezzi. ■



## per amor del cielo

### Lo spettacolo del cielo estivo.

Volete scrutare il cielo come faceva Galileo e vedere ciò che vide lui tra il 1609 e il 1610? Allora sguardo all'insù nella notte fra il 10 e l'11 luglio quando si verifica la congiunzione fra la Luna e Giove, due degli astri più studiati dal grande scienziato. Il nostro satellite e il pianeta gigante si trovano, infatti, in prossimità del limite fra le costellazioni dell'Acquario e del Capricorno e già con un buon binocolo si possono scorgere molti dettagli della superficie lunare e osservare i corpi celesti scoperti da Galileo: i 4 satelliti "medicei" che la sera del 10 luglio si troveranno disposti in questo ordine: Europa e Io a sinistra del pianeta, Ganimede e Callisto sulla destra. Con un telescopio è possibile individuare anche il pianeta Nettuno, appena al di sopra di Giove. Ma la bella stagione ci offre la possibilità di ammirare anche a occhio nudo molti altri astri che brillano nel cielo estivo. Nelle prime ore della notte rivolgiamo lo sguardo a Sud-Est e alziamolo molto in alto: la nostra attenzione sarà catturata da tre stelle molto luminose. Sono i vertici del cosiddetto "Triangolo Estivo", Vega, Altair e Deneb, appartenenti rispettivamente alle costellazioni della Lira, dell'Aquila e del Cigno. Una sola stella tiene testa al fulgido terzetto: si tratta della stella Arturo, impercettibilmente più luminosa di Vega. Individuarla è semplice: si trova sul prolungamento ideale del timone del Grande Carro e fa parte di una costellazione, il Bootes, dall'inconfondibile forma ad aquilone. (P.V.) ■

Per una descrizione completa di costellazioni, mappe, fenomeni celesti, consultare la rubrica "il cielo del mese" sul sito internet <http://divulgazione.uai.it>.



## fatti e misfatti

Nell'autunno del 2007 esce il libro **Falce e carrello**, un astioso libello pieno di livore e di gravi accuse del signor Esselunga, Bernardo Caprotti, contro le Coop. A quelle accuse seguirono delle azioni legali tuttora in corso da parte di Coop sia a livello locale che nazionale. Ma a pochi venne in mente di verificare se gli strali del signor Caprotti avevano un qualche fondamento. Oggi, a distanza di quasi due anni, un giornalista di **Repubblica**, Filippo Astone, disegna in **Gli affari di famiglia. Fatti e misfatti della nuova generazione di padroni** un profilo del capitalismo italiano che ci mostra un sistema economico in declino attraverso le sue figure più fragili: i rampolli delle grandi famiglie imprenditoriali, tutte alle prese col passaggio generazionale dove c'è chi ha distrutto le aziende del padre e rovinato la vita ai dipendenti, chi è sotto inchiesta per aver provocato lo scandalo dei rifiuti a Napoli, chi riceve immeritati compensi pari a decine di milioni di euro, chi si è dedicato anima e corpo a Confindustria. E infine c'è chi è entrato in guerra con il potente genitore che in modo plateale l'ha pubblicamente rinnegato. È il caso, quest'ultimo, di Giuseppe Caprotti e di Roberto Berger, additati al pubblico ludibrio in **Falce e carrello** il primo, e in **Disonora il padre** il secondo. Sullo sfondo di queste vicende, Astone ricostruisce e smonta il castello di accuse costruite da Caprotti nei confronti delle Coop.



**Filippo Astone**  
**GLI AFFARI DI FAMIGLIA**  
Fatti e misfatti della  
nuova generazione di padroni  
Longanesi, 2009  
pp. 290, euro 18,60





# cotta a puntino

Una lunga estate calda per i ragazzi, tanti pensieri per i genitori.

La stagioni delle cotte.

di Barbara Autuori

Abitanti di un pianeta che agli adulti appare lontanissimo, gli adolescenti diventano ancora più distanti quando iniziano i primi innamoramenti. Complici il sole, il mare e la maggiore libertà di cui si gode in vacanza, spesso le cotte si prendono per la prima volta proprio d'estate. Un'esperienza nuova ed emozionante che può rischiare di mettere in crisi il rapporto tra genitori e figli. «In realtà, spesso a vivere questa situazione in maniera problematica sono per primi gli adulti – spiega **Letizia Maduli**, direttore dei centri di psicologia emotocognitiva per l'infanzia, l'adolescenza e la famiglia di Roma e Napoli –. Il timore principale è legato inevitabilmente alla sfera sessuale che la cotta può portare con sé».

## **innamorato pazzo**

Preoccupati da eventuali rapporti precoci, a rischio o dall'inesperienza che può causare un approccio spiacevole al sesso, i genitori tendono a focalizzarsi più sulle conseguenze fisiche dell'innamoramento mettendo in secondo piano la sfera emotiva. «Le cotte dei propri figli – prosegue Maduli – andrebbero, invece, salutate come un fatto assolutamente normale, da gestire senza paure preconette e nei limiti del possibile senza interventi diretti». Un atteggiamento non sempre facile da tenere soprattutto quando si assiste a un evidente cambiamento dei propri figli. Smessi i panni dei bambini chiassosi e pasticcioni, si tramutano improvvisamente in esseri silenziosi, sfuggenti, malinconici, chiaramente alle prese con le prime sofferen-

ze d'amore. «La tendenza dei genitori ad alleviare ogni dolore dei propri ragazzi è sempre in agguato», conferma l'esperta che però avverte: «mai come in questi momenti mamma e papà devono cercare di non intervenire, non solo perché si tratta di sofferenze inevitabili, ma anche perché si rischiano effetti controproducenti».

## **incompreso**

Minimizzare la cotta, soprattutto se non corrisposta, con frasi come "Vedrai che ti passa" o "Non ci pensare" servirà solo a farli sentire ancora più incompresi. Così come il tentativo di screditare l'oggetto d'amore sortirà l'effetto opposto, rendendolo ancora più desiderabile. Osservare senza intervenire non significa indifferenza o distacco quanto piuttosto riconoscere ai ragazzi e "dare peso" alla sofferenza che provano. Se, nel migliore dei casi, vorranno condividerla con i genitori sarà sufficiente anche solo ascoltare le loro confidenze e manifestare dispiacere per le loro pene d'amore. Offrire consigli non richiesti, mostrarsi troppo presenti, entrare nel merito della relazione, non servirà ad essere partecipi delle loro prime infatuazioni ma solo ad aumentare la distanza dagli adulti. Travolti dai sentimenti, poi, molti adolescenti si lasciano assorbire totalmente da quest'insolita passione tanto da mettere da parte la famiglia. «In quel momento ad essere prioritario è l'esterno e, in questa nuova ottica, anche le richieste cominciano a cambiare», sottolinea Maduli.





A.A.A.AMORE CERCASI

**Quando a prendersi una cotta sono gli adulti.**

Battiti cardiaci impazziti, sguardi sfuggenti, sorrisi complici. Anche per gli adulti, l'estate può essere una stagione galeotta. Single o accoppiati, poco importa. «Periodo di maggiore libertà, l'estate può esporre al rischio "cotta" anche chi non è più un adolescente, conferma la psicoterapeuta **Elena Armano**. Mariti soli in città, mogli in vacanza con i figli ed ecco che si riscopre il piacere di un complimento inaspettato, di un'occhiata ammiccante, di un ballo improvvisato. «Durante l'inverno, presi dalla routine famiglia-lavoro, ci si concede poco spazio sia per sé che per la coppia. Così i diversivi dell'estate ci appaiono più eccitanti di quello che sono realmente», continua l'esperta. Fischi per fiaschi insomma, ma anche campanelli d'allarme per le coppie più navigate. «Imparare a ritagliarsi un po' di piacere per se stessi, anche durante il resto dell'anno, può aiutare a riportare nella giusta prospettiva le chances vacanziera». Occasioni che, invece, il popolo dei single aspetta con ansia tutto l'anno, «in particolare le donne, più esposte alle cotte perché spesso in cerca dell'amore vero. Motivazione che rende l'investimento emotivo sulla vacanza molto grande», aggiunge Armano. Con il risultato che se la cotta non si trasforma in amore, la delusione è più forte. Per evitare un risveglio troppo brusco, il consiglio è sempre lo stesso: per regalarsi momenti e attività piacevoli non è necessario aspettare l'estate, coltivare se stessi è possibile dodici mesi su dodici. E chissà mai che l'amore non arrivi a gennaio!

SESSO ALL'INGLESE

**Talking to Your Teenager About Sex and Relationships** (Parlare con tuo figlio adolescente di sesso e amore). È il titolo dell'opuscolo che il Governo inglese ha distribuito a primavera nelle farmacie del paese per aiutare i genitori a parlare di sesso ai figli adolescenti. Una misura studiata per contrastare il sempre maggior numero di gravidanze tra le teenagers inglesi. Nel regno di Sua Maestà la Regina evidentemente non vale più il vecchio adagio: niente sesso, siamo inglesi.

### nel cuore dell'estate

Si rivendicano più libertà e meno controllo, pretese che si amplificano con la bella stagione e che rischiano di provocare tensioni con i genitori. Uno scontro sulle regole che è un classico nel rapporto adulti-adolescenti ma che, quando c'è di mezzo l'amore, può diventare esplosivo. Invita alla riflessione genitori e figli Maduli: «I limiti che caratterizzano ogni contesto familiare non possono sparire di colpo, solo perché è estate e ci si è innamorati perdutamente. Tuttavia anche il conflitto, se utilizzato come modalità di confronto, può essere un'occasione utile per negoziare nuove abitudini». L'importante è ascoltare le ragioni di ognuno, senza pretendere che l'altro cambi idea per forza, ma cercando insieme un compromesso che possa soddisfare le esigenze di tutti. Con buona pace dei genitori e un'estate indimenticabile per i figli. ■

**aria fresca** a cura di Barbara Bernardini

## in un batter d'ali

**Inizia l'era delle auto volanti.**



A vederla è un po' ridicola, perché somiglia più all'automobile di Paperinik che a un prototipo ultra tecnologico, ma **Transition**, l'automobile che vola, è l'ultimo ritrovato dell'ingegneria aeronautica made in Usa, sponsorizzato dalla società Terrafugia. Il progetto ha preso il via nella galleria del vento del Massachusetts Institute of Technology a Boston nel 2005 e già pochi anni dopo se qualcuno si fosse trovato a percorrere una strada nei pressi dell'aeroporto di Plattsburgh, nello stato di New York alle 7,40 del mattino, avrebbe visto una piccola automobile tipo la Fiat 500 estrarre le ali e spiccare il volo, volando per ben 37 secondi prima di atterrare sulla stessa pista. Nei giorni seguenti Transition ha ripetuto l'esperimento molte volte votando per la prima volta al successo un sogno che gli amanti dell'aria perseguono da quasi un secolo: l'auto volante. Transition ha due posti e non occorre una vera licenza di pilota per guidarla. La Federal Aviation Administration degli Stati Uniti, infatti, fiutata l'aria in un settore in piena espansione, ha già ideato una nuova categoria di apparecchi dell'aria, i "Light Sport Aircraft", per i quali è sufficiente un patentino che si ottiene in sole 20 ore di addestramento e consente di pilotare (o guidare?) l'automobile con le ali. Transition somiglia davvero a una normale automobile, con un motore da 100 cavalli che funziona con normale benzina senza piombo, un'autonomia di 600 km e una velocità di crociera di circa 140 km/h in aria. Il pilota può decidere se guidare o pilotare il veicolo estraendo e ritraendo le alette dalle fiancate dell'automobile, un vero scenario da fumetto di fantascienza che gli inventori vogliono far diventare realtà per cambiare, dicono, il modo in cui la gente si sposta nelle aree rurali più remote, saltellando da un piccolo aeroporto all'altro. Secondo gli ingegneri quest'invenzione potrà anche servire per scongiurare i pericoli che i piloti di piccoli aeroplani incontrano nelle aree di cattivo tempo, tra qualche anno potranno atterrare e guidare il proprio aereo fuori dalla tempesta con le ruote per terra, per poi spiccare il volo dove le condizioni lo permettono. Per quanto il progetto possa sembrare un inutile esercizio di ingegneria non è fuori luogo pensare a un futuro di applicazioni semplici e utili, ad esempio, nel trasporto urbano delle grandi città, come da Linate a Malpensa in meno di un quarto d'ora, saltando sul traffico delle tangenziali...



# cani da viaggio

**Alberghi e campeggi attrezzati per i cani, centri benessere che li viziano, voli esclusivi. Mille e un'offerta per una vacanza con Fido.**  
di Alessia Quiriconi

Rinunciare a un po' di meritato riposo dopo un anno di lavoro o lasciare Fido in una pensione – ammesso che si trovi posto – o da qualche parente disponibile? Con la giusta organizzazione e il dovuto anticipo le esigenze di padrone e animale si possono conciliare e la vacanza diventare a sei zampe... Sul sito dell'**Ente Nazionale Protezione Animali** ([www.enpa.it](http://www.enpa.it)), ad esempio, sarà possibile trovare una mappatura molto aggiornata delle strutture che ammettono gli animali. Alla voce "in vacanza", oltre alle istruzioni di viaggio,

una lista di alberghi, residence e campeggi, suddivisa per regione, in cui gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

## can can

Certo non tutta la penisola è attrezzata allo stesso modo, soprattutto quando si tratta di spiagge accessibili agli animali. Non a caso l'**Associazione nazionale difesa animali e ambiente** (Aidaa), ha avviato e continua a portare avanti una raccolta di firme on line per chiedere almeno il 10 per cento di spiagge libere aperte ai cani e attrezzate, con l'obiettivo di contrastare il fenomeno dell'abbandono estivo. Aumentando l'accoglienza su spiagge e in strutture di vacanza si può ridurre del 15 per cento quel fenomeno che dal 1° giugno al 30 settembre del 2008 ha riguardato 14mila animali, anche se in calo rispetto ai 17-18mila casi di due anni fa. Ma fortunatamente c'è anche chi non solo non li abbandona, ma ha fatto dei cani i suoi clienti privilegiati ed esclusivi. La Pet Airways ([www.petairways.com](http://www.petairways.com)) è la nuova compagnia aerea americana solo per animali domestici che inaugurerà il suo primo volo il 14 luglio 2009: cani e gatti in cabina principale in tutta comodità, un trattamento extralusso con tanto di regolari "pause bisognino". Una volta effettuato il check-in al "Pet Lunge", almeno due ore prima del decollo, gli assistenti di volo si prenderanno cura dei fedeli amici, ciascuno con una scheda dettagliata, monitorato e controllato dal personale ogni 15 minuti e dopo l'atterraggio il padrone potrà riavere Fido al "Pet Lunge". Per il momento sono attivi voli su poche tratte: New York-Los Angeles, Chicago, Denver e Washington.

## vacanze bestiali

Se, invece, non amate le grandi metropoli a stelle e strisce, ma sognate una vacanza in barca a vela, niente vi impedirà di partire con Fido. A Ponza è possibile, grazie all'idea di Silverio Scotti, isolano doc, classe 1977, navigatore in solitaria che ha deciso di far scoprire il mare a tutti i cani – e



ai loro padroni – che lo vorranno; lui ha sempre navigato al fianco di Strallo, il suo marinaio a quattro zampe. Si salpa dall'isola pontina per uscite quotidiane o settimanali, ma sono previsti anche, su richiesta, i «charter a 4 zampe» con partenze da tutto l'arcipelago Pontino e dal Circeo. A bordo i cani riceveranno subito una ciotola d'acqua e un pesce già filettato; i tragitti non saranno mai lunghi per permettere ai "turisti" di avere dei break. Sono previste anche mini-lezioni di vela per i padroni e, a terra, degustazioni dei prodotti tipici

locali, accompagnati dal loro migliore amico. Se, invece, vacanza è sinonimo di massaggi, coccole, beauty farm e silenzio, non mancano sparsi lungo lo Stivale centri di bellezza dove sono ammessi cani e gatti e in alcuni sono offerti addirittura programmi specifici per la bellezza e la salute degli animali. Anche se al momento sono pochissime, alcune strutture hanno un vero e proprio centro benessere canino. È il caso del "Fonte Verde" e le "Terme dei Medici" in Toscana, dotati di vere vasche termali per cani con tanto di pacchetti benessere a quattro zampe. Altre strutture, meno lussuose ma comunque ben attrezzate, sono le dog-beauty-farm "La Vecchia fattoria" a Roma – con cuccia riscaldata in inverno e climatizzata d'estate – e l'agriturismo "La Lupa" a Modena.

## vengo anch'io

Se vi piace la montagna niente di meglio dei pacchetti della pensione e villa "Gruber" a Böckstein, la località più meridionale della Valle di Gastein, che costituisce l'ingresso del Parco Nazionale Alti Tauri in Austria ([www.pension-gruber.com](http://www.pension-gruber.com)). Qui troverete a disposizione appositi materassi e ciotole per cani; nel ristorante una sala per tutti i padroni di cani, dove anche gli amici a quattro zampe sono i benvenuti e per il dopo cena il "cinema dei cani" offre film con cani e altri animali protagonisti. Ma non finisce qui: in collaborazione con la terapeuta per cani Doris Pirker potete viziare il vostro cane durante il soggiorno. Tramite una diagnosi veterinaria viene preparato un programma specifico per il cane. Una "seduta" dura circa dai 30 ai 60 minuti, a seconda del problema. Il vostro animale ha problemi neurologici, ortopedici, di agilità articolare o tensione e atrofia muscolare dovuta all'età? Il programma prevede la ricostruzione e il rinvigorimento muscolare, esercizi di coordinazione, miglioramento dell'equilibrio, scuola di portamento, mantenimento ecc. Non resta che partire. ■



MICIO MICIO BAU BAU

### Regole di viaggio... tra cane e gatto.

**Aereo** Ogni compagnia aerea ha le sue regole. Generalmente se si tratta di cani di piccola taglia (sotto i 10 Kg di peso) o gatti è possibile portarli con se in cabina in apposite gabbiette. Per ogni volo è consentito un solo cane o gatto in cabina. Il comandante dell'aereo, con il consenso degli altri passeggeri, può permettere che l'animale esca dalla gabbia durante il volo. I cani di media o grande taglia viaggiano nella stiva pressurizzata in gabbie rinforzate. I cani guida per non vedenti possono viaggiare con il proprietario purché muniti di museruola.

**Treno** Sugli Eurostar è possibile viaggiare solo con cani o gatti di piccola taglia, provvisti di guinzaglio e museruola. I cani per non vedenti viaggiano in qualunque treno e classe gratuitamente. Nel caso di viaggio in Wagon Lit o cuccetta è permesso portare un cane o un gatto se si occupa per intero lo scompartimento.

**Navi e traghetti** Sulle navi da crociera non sono ammessi cani di media o grossa taglia e solo eccezionalmente quelli di taglia molto piccola. Sui traghetti i cani sono ammessi con guinzaglio e museruola e i gatti nel trasportino. I cani di piccola taglia possono stare in cabina con i padroni se la cabina non è occupata da altre persone o comunque se il cane o il gatto è ben accetto dagli altri passeggeri. Il cane di taglia media o grande, invece, di regola dovrebbe essere sistemato in un apposito "canile di bordo" sul ponte superiore, ma generalmente se provvisto di guinzaglio e museruola viene lasciato viaggiare con il proprio padrone sul ponte.

**Automobile** In Italia il codice della strada (art. 169) permette di portare liberamente in auto un cane o un gatto, purché non costituisca pericolo o impedimento per chi guida. È comunque consigliabile, e se si va all'estero è generalmente obbligatorio, che il cane alloggi nella parte posteriore dell'abitacolo separato dal guidatore mediante una rete.

#### Info

[www.enpa.it](http://www.enpa.it)  
[www.pethotels.it](http://www.pethotels.it)  
[www.toscana.it](http://www.toscana.it)  
[www.iopossoentrare.it](http://www.iopossoentrare.it)  
[www.dogwelcome.it](http://www.dogwelcome.it)  
[www.viaggiarecolcane.it](http://www.viaggiarecolcane.it)  
[www.canitalia.it](http://www.canitalia.it)  
[www.perilmondo.it](http://www.perilmondo.it)  
[www.invacanzacolpadrone.it](http://www.invacanzacolpadrone.it)  
[www.dogsitter.it](http://www.dogsitter.it)  
[www.doggyholiday.eu](http://www.doggyholiday.eu)

le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

## sarto in alto

**Zyp, una catena di sartorie solidali con cui si finanziano scuole e progetti nel Sud del mondo.**

«Un franchising "anomalo", dove l'idea del profitto sposa quella della solidarietà». Così Giuliano Andreucci, imprenditore romano, 35 anni, descrive il



progetto **Zyp**: una catena di sartorie solidali [www.zyp.it](http://www.zyp.it) che in soli 2 anni ha visto nascere 30 negozi tra Roma e dintorni.

#### Cos'è il franchising solidale?

«Un progetto di imprenditoria sociale: tutte le royalties che l'azienda madre percepisce sono devolute interamente in solidarietà. La Zyp s.r.l., fondata insieme a mia moglie Arianna e alla sua amica Lara, chiede ai negozi in franchising di devolvere, dopo tre mesi dall'avvio, 100 euro al mese per finanziare progetti nel Sud del mondo, ma non solo».

#### Qualche esempio?

«Con i primi fondi abbiamo finanziato una scuola per sarte in Nepal: in collaborazione con l'associazione **Pangea** abbiamo insegnato a leggere e scrivere, e un mestiere a 11 donne che ora vorremmo aiutare a mettersi in proprio. Sosteniamo poi una onlus italiana che opera in Kenya per i bambini orfani a causa dell'aids e abbiamo pagato le cure per Razvan, un bimbo romeno molto malato».

#### Come nasce quest'idea?

«Da un incontro in Brasile con una ragazza che per vivere faceva la prostituta: una realtà che mi ha lasciato un senso di impotenza enorme. Ma anche dal libro **Il Banchiere dei poveri** del premio Nobel Yunus, acquistato tanto tempo prima. Quando si è trattato di organizzare un'attività imprenditoriale, ho sentito che il profitto da solo non era una motivazione sufficiente».

#### È stato difficile avviare il progetto?

«No, anzi. L'idea si è diffusa velocemente con il solo passaparola: negli ultimi 3 mesi hanno aperto 14 negozi solo a Roma e presto ne aprirà uno anche a Milano. La difficoltà arriva ora nel gestire tutto questo».

#### Una bella soddisfazione.

«Oltre 100 posti di lavoro creati, 10 etnie diverse che lavorano nei nostri negozi, alcuni stranieri regolarizzati grazie alla sartoria solidale, la riscoperta di un mestiere artigianale: non possiamo certo lamentarci. Ma la speranza maggiore è che la nostra intuizione venga copiata da molti altri».





## enigma

**Tecnica con cui ambiguamente e allusivamente si propone un indovinello: anche la pubblicità fa ricorso all'enigma, ma non sempre in modo efficace. Vedere lo spot della Erg per credere.**



### SPOT Grande mini

L'ipocrisia aleggia spesso nelle pubblicità, ma ce n'è una in cui fa da protagonista. Si tratta dello spot della micro auto **Mini Cooper (la nuova Mini Ray)**, una macchina piccina, ma scattante e fighetta, molto amata dal pubblico giovane e cittadino. Ci sono due ragazzi bellocci che entrano in un'enorme villa settecentesca, tutta marmi e scalinate. La villa viene rapidamente svuotata dell'arredo in modo che i due pazzo-di possano entrarci dentro con la Mini e scorrazzare a velocità roboante – e musica a tutto volume – attraversando stanze, corridoi e addirittura scendendo un'imponente scalinata. Diseducativo di per sé, visto il palese richiamo all'alta velocità, al brivido della guida folle e al totale sprezzo delle regole e del pericolo, lo spot raggiunge l'apice dell'ipocrisia concludendo con una scritta (minuscola) che consiglia "Da non imitare quel comportamento". Che dire? Bravi! Davvero un'idea geniale. (B.R.)

Una delle tecniche cui talvolta fa ricorso la pubblicità televisiva è quella di organizzare la storia dello spot nella forma di un enigma al quale solo alla fine sarà data soluzione. Questa tecnica attinge, in particolare, alle radici del genere giallo e poliziesco in cui una situazione di crisi (di tipo conoscitivo, nei casi menzionati) viene risolta alla fine. La sua efficacia si basa su numerosi fattori connessi soprattutto a quanto interesse possa essere accumulato sulla cosa al centro del mistero. Un esempio di questa tecnica lo si può vedere nello spot che sta girando in questo periodo in televisione. La prima scena ci presenta un giovanotto che percorre con la bicicletta le strade di un centro cittadino. A un certo punto alza gli occhi verso un terrazzo e vede affacciarsi una bella ragazza che, guardandolo fisso, fa un gesto che rimane inspiegato: distende l'indice e il pollice della mano destra e se la porta all'orecchio. Poi ne incontra un'altra che, con la stessa intensità di sguardo, compie lo stesso gesto, e un'altra ancora, con lo stesso copione. Lo spettatore comincia a chiedersi che cosa diavolo mai significherà quel gesto e naturalmente proverà a fare delle inferenze. Sarà un gesto convenzionale tra lui e quelle belle ragazze, magari per significare, in maniera silenziosa e al riparo da orecchie indiscrete, che poi si sentiranno per telefono per un appuntamento amoroso? La situazione dello spot implicitamente tende a suggerirlo, soprattutto in considerazione degli sguardi un po' ammiccanti delle tre donne. Ma possibile che tutte quelle belle ragazze abbiano un'intesa sentimentale con il giovanotto? A rendere progressivamente paradossale quest'ipotesi ci sono altre tre scene. La prima è quella in cui una ragazza abbracciata al proprio fidanzato su una panchina fa lo stesso gesto. Potrebbe essere una donna poco fedele, ma già l'ipotesi iniziale comincia a farsi meno probabile. La seconda scena mostra un gruppo di giovanotti seduti al bar che tutti assieme si portano la mano con le due dita distese all'orecchio; e infine, due suore che in perfetto sincronismo ripetono la situazione. È tempo per lo spot di sciogliere l'enigma. Il ciclista giunge alla fine del suo percorso, entrando in una stazione di servizio **Erg**. E quella è la meta anche delle persone incontrate, suore comprese. La voce over spiega l'offerta "Erg mobile" consistente in una scheda Sim che si ricarica facendo benzina e telefonando permette di fare punti per il rifornimento. Carino, ma forse è il caso di dire, citando Shakespeare, "molto rumore per nulla".