

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XIX • numero 197 • giugno 2010

92
PAGINE



IL MALLOPPO

I soldi sporchi dell'evasione fiscale che blocca lo sviluppo e l'economia dell'Italia.



CoopVoce in capitolo

la telefonia Coop sbarca sul web

un forte slancio

intervista a Marco Lami,
presidente di Unicoop Tirreno



test e croce

sperimentare sulla pelle degli animali

riflesso condizionato

malattie da aria condizionata

minimamente

guida all'acquisto del fornetto elettrico

INSERTO CONVENIENZA da pag. 49 a pag. 55

Barilla
Piccolini[®]

Novità

C'È UNA NOVITÀ PER LE MAMME NELLO SCAFFALE DELLA PASTA!

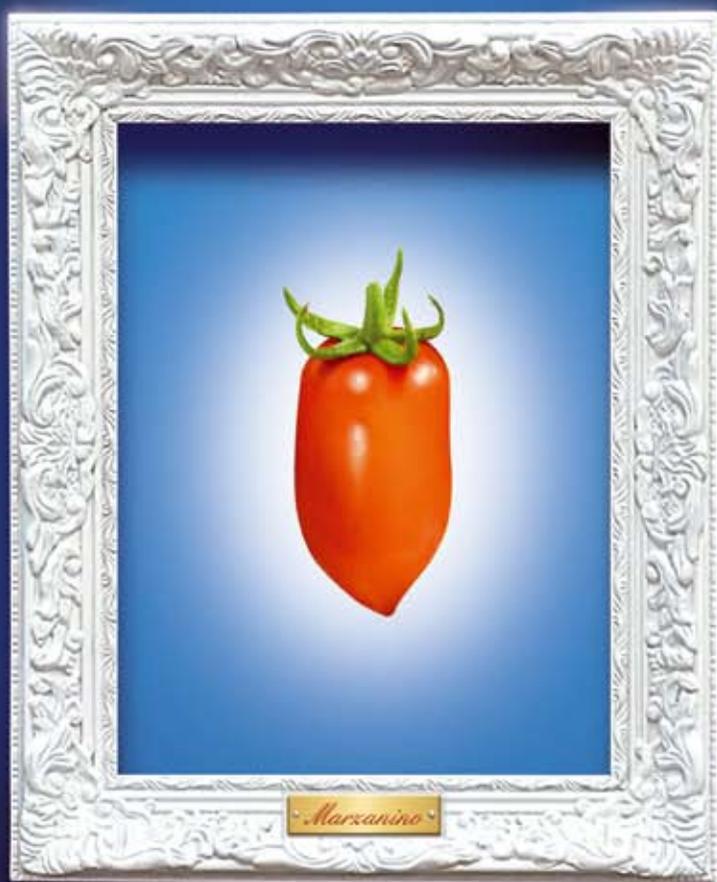
Tre formati di pasta Piccolini[®] arricchiti con 25% di purea di verdure fresche di stagione, per dare gusto alle cose che fanno bene ai bambini.



25% PUREA DI VERDURE

A mangiare bene si comincia da Piccolini.

Marzanino Cirio. Nuovi “sughi d'autore”.



SILVANO GUIDONE & ASS.



MARZANINO. UN PROTAGONISTA ESCLUSIVO DAL GUSTO IRRESISTIBILE.

Cirio da sempre sinonimo di esperienza e alta qualità presenta una nuova emozione dal gusto unico: i sughi pronti Marzanino. Il Marzanino è un pomodorino speciale, di qualità pregiata, dal sapore dolce e dal profumo intenso. Un'esclusiva Cirio che rende straordinaria ed inimitabile la nuova linea di sughi pronti. Una bontà fatta ad arte dal sapore autentico!

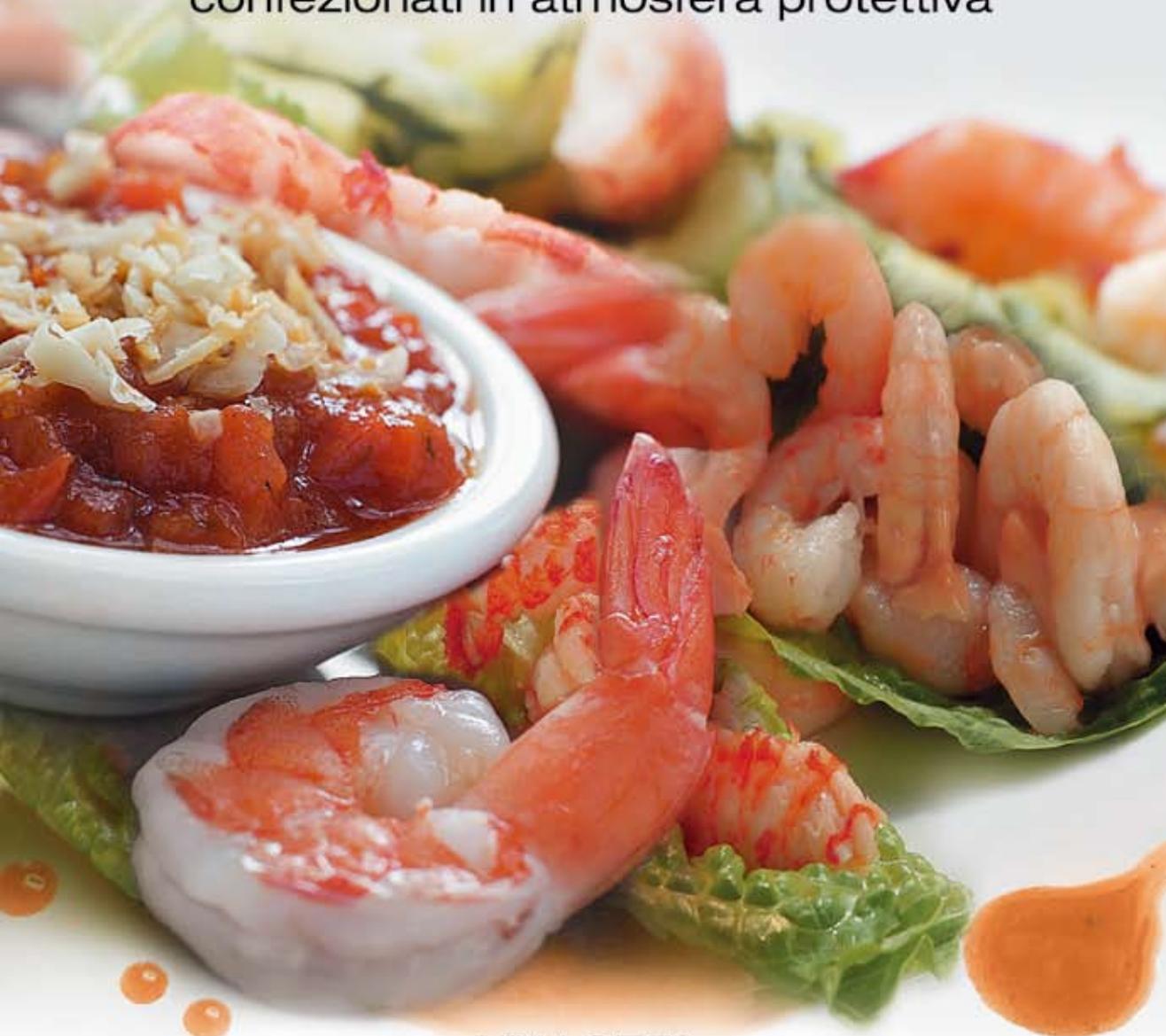
www.cirio.it

CIRIO

VERACE DAL 1856

BONTÀ E PRATICITÀ?
PRONTA LA SOLUZIONE!

Gamberi e Frutti di Mare
confezionati in atmosfera protettiva



I PIACERI
DELLA BUONA TAVOLA!



Riunione Industrie Alimentari

Via Marconi, 2 - 16036 AVEGNO (Ge) - Tel. 0185.79043 - Fax 0185.799025
www.lariunione.it - email: informazioni@lariunione.it

COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI



Una grande realtà aziendale
per la gestione e lo sviluppo di importanti progetti



AZIENDA IN POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE INTEGRATA DEI SISTEMI



Attestazione
SOA



Qualità
ISO 9001:2008



Sicurezza
OHSAS 18001:2007



Ambiente
ISO 14001:2004



Responsabilità Sociale
SA 8000:2008

C.L.C. COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI

VIA BOCCHERINI, 11 - 57124 LIVORNO

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

VENDITA NUOVI UFFICI VARIE METRATURE



La Nuova Torre direzionale sorge in ottima posizione tra il Centro Commerciale Fonti del Corallo, Leroy Merlin ex Castorama, Euronics ed il Multisala. Gli uffici saranno corredati di ogni comfort, aria condizionata, pannelli solari per la produzione di acqua calda, infissi di ultima generazione altamente performanti, finiture interne di alto livello, videocitofono, telecamere agli ingressi di ogni unità, impianto di sorveglianza. Dotata di un ampio parcheggio, la nuova torre offre la possibilità di personalizzare il proprio ufficio sulla base delle varie esigenze professionali.

NUOVA TORRE DIREZIONALE
IN FASE DI REALIZZAZIONE A LIVORNO IN LOCALITÀ PORTA A TERRA
PER INFORMAZIONI
TEL. 0586-868711 - CELL. 331-6674621

isc
Immobiliare Sviluppo dalla
Cooperazione spa
Via Soccherini, 11
57100 - Livorno

Estate Bio



noberasco

Dal 1908, un mondo di frutta a colori



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

- **Frutta Snack:** prodotti morbidi per snack naturali
- **Frutta in Cucina:** per ricette naturali, fresche e innovative
- **Frutta in Guscio:** per momenti di sfizio tradizionale

Per saperne di più clicca su www.noberasco.it

PER TUTTO IL MESE DI GIUGNO,
NEI SUPERMERCATI COOP E IPERCOOP

SCONTO DEL 30%

SU TUTTI I PRODOTTI **BIO**

NOBERASCO

NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Virginia Alimenti

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Alessandra Bartali

Barbara Bernardini

Lavinia Bertini

Filippo Bigi

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Raffaele Mariano

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

Anna Somenzi

Mario Tozzi

Carlotta Trevisan

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Vignale Comunicazioni srl

Cell. 3387382948

Fax 0565/252531

sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 304.216 copie

Chiuso in tipografia il 18/5/2010



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

il punto di Aldo Bassoni



chi salverà i salvatori?

Imprese e Stati nazionali obbligati ad essere sempre più competitivi a spese di salari e welfare. Ma il sistema è in crisi e per ripararlo si usano gli stessi rimedi che l'hanno provocata.

Quando ci sono più merci di quante se ne possono comprare siamo nel bel mezzo di una crisi di sovrapproduzione: l'economia si deprime, aumenta la disoccupazione, crollano i consumi privati, sale il debito pubblico. Negli Stati Uniti avevano pensato di aggirare il rischio del sottoconsumo incentivando un credito esasperato che si è avvitato su se stesso e ha provocato, nel 2008, il collasso dell'economia virtuale sulla quale per un po' si è retta la spesa privata. Il contagio dei titoli spazzatura è stato immediato e generale. A quel punto i Governi hanno messo mano al portafoglio e per un breve periodo abbiamo assistito alla riscossa dello Stato. Ma dopo una violenta ventata di indignazione, l'ideologia neoliberista – quella che predica il profitto ad ogni costo senza tener conto né dei diritti né delle necessità primarie dell'essere umano – è tornata miracolosamente in auge e, prontamente, ha iniziato ad attaccare i salvatori speculando sul debito dei Paesi strutturalmente più deboli. La riscossa neoliberista è stata così prepotente che oggi sul banco degli imputati non c'è più il mercato "non governato" o "mal governato" dalle istituzioni pubbliche, ma lo Stato "spendaccione", e non per le centinaia di miliardi che ha regalato a banche, borse e finanza, ma per i "benefit" che elargisce ai cittadini sotto forma di scuole, sanità, lavoro e pensioni. Ovviamente anche gli Stati hanno le loro responsabilità. In Italia questo deficit è aggravato da un'evasione fiscale spaventosa, dalla corruzione dilagante, da intollerabili privilegi e da gravi sacche di inefficienza.

In realtà il debito pubblico nasce soprattutto dal ruolo di supplenza che lo Stato svolge nei confronti di un mercato incapace per sua natura di alimentare la crescita attraverso una distribuzione equa del reddito. Grazie a uno spostamento colossale di ricchezza dai salari e stipendi, ai profitti, conseguenza di un mercato globale nel quale tutti vogliono vendere tutto a tutti, negli ultimi trent'anni sono aumentate enormemente le diseguaglianze. Ma se per vendere tutto a tutti si deprimono i redditi e si impoveriscono i consumatori, alla fine chi compra? Ancora più paradossale è che, per combattere la crisi da sottoconsumo nella quale ci troviamo, le istituzioni economiche mondiali ed europee prescrivano gli stessi rimedi che l'hanno provocata e cioè un'ulteriore stretta salariale, tagli sempre più consistenti al welfare, perversi piani di austerità che avranno effetti devastanti sulle condizioni di vita e di lavoro. Probabilmente il risultato sarà un'economia sempre più depressa, minori entrate fiscali, Stati in difficoltà a rimborsare il debito. E la speculazione felice di scommettere sul fatto che non ci sarà crescita in Europa. A questo punto la domanda è: chi salverà i salvatori?



Con LINEAR il risparmio è assicurato. Per i Soci Coop è anche premiato.

Con LINEAR puoi risparmiare fino al 40% sull'RC Auto*. In più, come Socio Coop potrai avere fino a 2.500 punti fedeltà Coop in regalo per la tua Raccolta. Nel 2009 Linear ha già regalato ai Soci Coop oltre 60.000.000 di punti. Che aspetti? Unisciti alla tribù LINEAR.



Una compagnia di:



UNIPOL
GRUPPO
FINANZIARIO

* Percentuale di risparmio calcolata confrontando i premi pubblicati da QUATTORRUOTE nel mese di novembre 2009, sullo speciale Assicurazioni Auto.

Chiama gratis 800 375445 o clicca www.linear.it/coop

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

in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
Chi salverà i salvatori?
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Sportello aperto
- 12 Previdenza
Tempi supplementari
- 13 Ora legale
A pedone libero
- 14 Pace verde
A bordo!
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Rapporto pelican
- 17 La merce muta
Sui carboni ardenti
- 23 Controcanto
Cosa c'è in Tv?
- 30 Prodotto a marchio
Approva di socio
- 64 La ricerca
Arriva SuperCap
- 65 Sani & salvi
- 65 ABCibo
A peso d'oro
- 69 Nel carrello
- 73 Presidi Slow Food
Da cozza nasce cozza
- 76 A tavola
Dolci al cucchiaino
- 79 Benestare
- 81 Semiseria
Va' dove ti porta il cuore
- 90 Consumi in scena
Che Ikea!

81 NC



la notizia

- 16 CoopVoce in capitolo
ora anche sul web.

coop info

- 24 Un forte slancio
- 26 Rendi conto
- 27 Assemblee separate
- 32 L'agenda del socio
- 35 Guadagno sicuro
- 36 La vetrina dei soci
- 38 Buoni appetiti
- 39 La squadra del cuore
- 40 Un tacco bello
- 49 **INSERTO CONVENIENZA**

57 dossier

Test e croce

la triste fine degli animali
per testare medicine e belletti.

62 salute

Riflesso condizionato

come "difendersi" dall'aria condizionata.

prima pagina

Il malloppo

pag. 19



PRODOTTI

Guida all'acquisto

- 66 **Minimamente**
il fornetto elettrico.
Gli extra
- 68 **Piastra grande**
la piastra per cuocere.
Tipico
- 70 **Pescatori di anguille**
le anguille di Orbetello.
Cotti & crudi
- 72 **Un italiano vero**
il pomodoro.
Dal fornitore
- 74 **Alla fonte**
l'Acqua di Nepi.

L'ora di religione

Poche osservazioni all'articolo "Licenza di uccidere" (**Nuovo Consumo** di maggio, p. 23, ndr).

1. Le religioni non sono tutte uguali. Nemmeno i cristianesimi sono tutti uguali. La religione cattolica contrariamente ad altre religioni è oggettivamente una religione d'amore e di misericordia. Questo non esclude che ci siano cattolici infedeli, che hanno praticato la violenza e che si sono macchiati di altre colpe, ma appunto in quanto infedeli, tradendo la loro fede e non praticandola.

2. Per inciso, l'equazione crociati=nefandezze è una generalizzazione antistorica, sostanzialmente falsa, alimentata proprio da quelle correnti di intolleranza anti-religiosa che il suo articolo vuole denunciare.

3. Invece certi cristianesimi separati, estremisti, soprattutto americani, sempre pronti a identificare col diavolo quelli che non garbano a loro o ai loro padroni (vedi sotto) sono effettivamente un pericolo per la pace.

4. L'equazione atei=tolleranti e non aggressori è spaventosamente falsa. Quanti milioni di morti sono a carico dei regimi atei di URSS, Cina, Albania, Cambogia, e tutti gli altri satelliti e compagni?

5. Pazienza se il suo articolo non nomina l'estremismo induista e perfino certi buddismi. Ma è una grave omissione quella di non nominare la religione peggiore di tutte, quella che si appoggia sul secondo (e segreto) arsenale nucleare del mondo, sul primo e più letale servizio segreto, su politiche di apartheid e di sterminio praticate sfrontatamente, in mezzo a campagne mondiali di disinformazione,

calunnia e ricatto. Una religione che rivendica radici millenarie, ma che invero si è completamente recisa da esse, conservandone solamente i caratteri di esclusivismo, intolleranza e violenza, e che pretende di comandare a bacchetta (vedi sopra) tutti quelli che si prostrano ad obbedirla.

via e-mail

Gentile Signore,

1. non è mia l'equazione «crociati = nefandezze»: ho scritto semplicemente che «non era il grido "Dio lo vuole!" dei crociati a poterli assolvere da tante nefandezze».

Mi spiace che lei non sia d'accordo: ma non è né falso né antistorico (!) ricordare che tante nefandezze furono compiute dai crociati, e che lo furono, ahimè, proprio al grido di "Dio lo vuole!";

2. non mi appartiene neppure l'equazione «atei = tolleranti e non aggressori» che lei mi attribuisce: ho bensì scritto che «se tuttora nel mondo s'incendiano, si attaccano e si deturpano moschee, chiese, sinagoghe, templi, pagode, non è certo ad opera di atei e di empi, ma di fedelissimi seguaci di religioni o confessioni rivali e concorrenti». Questa non è un'affermazione falsa, come lei sostiene: basta scorrere le cronache;

3. quanto al non aver nominato induismo, buddismo e quella che lei definisce «la religione peggiore di tutte» (e mi par di capire che intenda quella ebraica) devo farle notare che è ancora una volta in errore: ho, infatti, espressamente nominato «moschee, chiese, sinagoghe, templi, pagode» che sono appunto i luoghi di culto di tutte le principali religioni attuali, senza omissioni.

Tito Cortese

lista completa

In merito all'articolo "Io, robot" (**Nuovo Consumo** di aprile), dove la signora Anna Del Prete della società ab medica spa, che gestisce la vendita e dà assistenza tecnica per i robot da Vinci, ci ha fornito la lista completa dei centri italiani dov'è possibile usufruire di questo trattamento chirurgico. Chiunque voglia consultarla può collegarsi al sito di Nuovo Consumo, www.nuovoconsumo.it, o richiederla via e-mail alla redazione.

ERRATA CORRIGE

Desideravo informarvi che nell'articolo "Gocce di Sicilia" (**Nuovo Consumo** di aprile, ndr) per mero errore si parla di Naso (che peraltro si trova in provincia di Messina) anziché di Naro (AG) quale location del film "La scomparsa di Patò".

email da www.nuovoconsumo.it

Vicesegretario comunale-responsabile URP Comune di Naro

coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno
Numero verde 800861081

la giusta linea

Mi piace molto la linea di abbigliamento **Solidal**, ma vorrei che ci fossero più articoli.

lettera

► L'abbigliamento **Solidal** appartiene alla linea di prodotti equosolidali a marchio Coop, acquistati a condizioni eque in alcuni paesi dell'Asia, Africa, Centro e Sud America, senza la presenza di intermediari, così che il commercio risulta più diretto e più vantaggioso per il produttore. Il caffè, il cioccolato, le banane e l'abbigliamento Solidal, per citarne solo alcuni, sono tutti prodotti che garantiscono ai lavoratori un salario adeguato e condizioni di vita migliori. Inoltre, parte dei guadagni è reinvestita in progetti per lo sviluppo delle comunità locali.

La collezione di abbigliamento Solidal è composta da diversi capi d'abbigliamento per uomo e per donna, per l'autunno-inverno e per la primavera-estate: polo, maglie, camicie, t-shirt, pantaloni e calzetteria che provengono dall'India e dall'Africa Occidentale. Effettivamente, come lei ha notato, l'assortimento Solidal si concentra solo su alcuni articoli. Si tratta di una scelta che nasce per consentire alle aziende che partecipano al progetto di raggiungere dei minimi produttivi, e quindi il sostentamento dei loro dipendenti. Se l'assortimento fosse più vasto, infatti, aumenterebbero i costi per i produttori e di conseguenza il rischio per loro di non riuscire a coprire tutte le spese. Per questo motivo preferiamo proseguire su questo progetto a piccoli passi che garantiscano in primo luogo il mantenimento dei lavoratori.



segnalibro

Ho letto sul catalogo che ci sono degli sconti per le librerie Coop: vuol dire che avete messo in vendita dei libri a marchio? via e-mail

► Non si tratta di libri a marchio, ma della catena di librerie del sistema Coop. Qualità del servizio e dell'assortimento, design dei punti vendita piacevole, innovativo e rispettoso dell'ambiente, un luogo in cui gli spazi sono interamente e solamente "fatti di libri". Ma nelle **librerie.coop** anche eventi culturali e occasioni di incontro per gli amanti dei libri. Sono tutte gestite da giovani librai, si rivolgono a qualsiasi lettore con l'intento di coglierne le diverse esigenze. Per quanto riguarda gli sconti a cui lei si riferisce abbiamo inserito all'interno del catalogo fidelity 2010/2011 la possibilità di ritirare un buono da 10 euro scalando 900 punti Coop e un buono da 15 euro scalando 1.300 punti Coop. I buoni sono validi fino al 31 maggio 2011. Se vuole conoscere l'elenco delle librerie.Coop può consultare il sito www.librerie.coop.it



sportello aperto

Quali sono gli strumenti disponibili per far valere i propri diritti e denunciare disservizi delle aziende che forniscono elettricità e gas? lettera



► Da qualche mese l'Autorità per l'energia elettrica e il gas, in collaborazione con l'Acquirente Unico, ha predisposto un servizio di assistenza e consulenza per i consumatori che ritengono di aver subito un disservizio da aziende fornitrici di gas e/o elettricità o che necessitano di informazioni e assistenza nel mercato dell'energia: lo **Sportello per il consumatore di elettricità e gas**.

Lo Sportello per il consumatore nasce appunto per assistere e informare i clienti finali di energia elettrica e gas, mettendo a disposizione un canale di comunicazione diretto, in grado di assicurare anche risposte a reclami, istanze e segnalazioni.

Allo Sportello potranno rivolgersi tutti i cittadini attraverso un numero verde, via e-mail, fax o posta; dà informazioni sui mercati liberalizzati dell'energia e sui diritti dei consumatori; offre tutta la necessaria assistenza per le richieste di Bonus elettrico o Bonus gas; aiuta a capire come approfittare al meglio delle occasioni di risparmio offerte a partire dal primo luglio 2010 con l'introduzione dei prezzi biorari per l'energia elettrica; fornisce chiarimenti sul miglior utilizzo del "Trova offerte", strumento già disponibile sul sito internet dell'Autorità che permette di individuare l'offerta più adatta alle proprie esigenze. Ci si potrà rivolgere allo sportello anche per presentare reclami a

seguito di disservizi subiti, ma solo dopo che lo stesso reclamo sia stato presentato al proprio fornitore o distributore e trascorsi 30 giorni senza aver ottenuto risposta o risposta non soddisfacente.

In tal caso l'Autorità provvederà ad acquisire le necessarie informazioni

presso gli esercenti interessati, fornendo poi le indicazioni per la soluzione delle problematiche lamentate.

Oltre allo Sportello l'Autorità ha anche predisposto una guida per i cittadini sui loro diritti: "l'Atlante dei diritti del consumatore di elettricità e gas". È una guida di facile lettura che raccoglie le informazioni e i chiarimenti riguardanti garanzie e tutele previste dalle norme stabilite dall'Autorità per l'energia a favore dei consumatori, e offre una lista di "domande e risposte" che consente al cittadino di orientarsi nelle scelte per le forniture e di far valere i propri diritti.

Info utili

Numero verde Sportello: 800166654 (o 0680134060 per chiamate dal cellulare); fax verde: 800185024 per richieste di informazioni oppure 800185025 per reclami o segnalazioni; e-mail: info.sportello@acquirenteunico.it o reclami.sportello@acquirenteunico.it. L'indirizzo postale: Sportello per il consumatore c/o Acquirente Unico, Via Guidubaldo Del Monte 72, 00197 Roma

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

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

tempi supplementari

Ho 63 anni e da due anni percepisco una pensione Inps di 1.800 euro al mese. Da due anni ho anche ricominciato a lavorare con contratto a tempo indeterminato per cui sto versando nuovi contributi al fondo pensioni Inps. Con un imponibile contributivo annuo di 41mila euro è possibile sapere quale sarebbe oggi la rivalutazione della mia pensione? È vero che per chiedere la rivalutazione occorre attendere il compimento del 65° anno di età? lettera

► I contributi versati o accreditati successivamente alla data di decorrenza della pensione o dell'assegno di invalidità fanno sorgere il diritto a ottenere, a

domanda, un supplemento di pensione. L'ammontare della pensione può essere incrementato da uno o più supplementi di pensione. Ogni supplemento di pensione può essere chiesto dopo che siano trascorsi almeno cinque anni dalla data di decorrenza della pensione o dalla data di decorrenza del precedente supplemento. Per una sola volta, il supplemento di pensione può essere attribuito dopo che siano trascorsi due anni se sia stata superata l'età per il diritto alla pensione di vecchiaia. L'incremento dell'importo della pensione, nel suo caso, sarà pari a circa il 2 per cento dell'importo della retribuzione imponibile per ogni anno di contribuzione.

ora legale di Salvatore Calleri



a pedone libero

I diritti dei pedoni sotto le ruote dei ciclisti... quelli cattivi, s'intende.



Mi sono alzato male. Ogni tanto capita anche ai presidenti di Fondazione di alzarsi male. Inveisco nei confronti di una nuova categoria di cavalieri moderni che di cavalleresco non hanno nulla. Inveisco perché scorrazzano sui marciapiedi indisturbati. Prova a uscire dal portone con il cane, rischia la vita il cane. Se gli dici qualcosa: hanno sempre ragione. Non seguono mai le piste fatte per loro (quando ci sono, e ce ne sono). Il rispetto per le strisce non esiste. Il Codice della Strada è un optional, la bicicletta è un veicolo che deve rispettarlo. Il faro sempre spento, i freni inesistenti. Inveisco perché i parcheggi ai pali son la regola come le cataste di bici. Anche le strade strette del centro storico sono ingombrate. Inveisco perché sono una "casta"... Basta che un vigile li multi e scoppiano casini. Inveisco perché amano andare controsenso. Inveisco perché non rispettano i pedoni. Inveisco perché non passa giorno che qualcuno di voi non rischi d'investirmi. Inveisco per legittima difesa. Inveisco come un rap. Inveisco pieno di rabbia. Mi vien voglia di lasciarvi multe finte per divieto di sosta. Ma finirei i foglietti. Inveisco perché usano le preferenziali bloccando gli autobus. Inveisco perché corrono dove non si può. Inveisco perché non rispettano le regole. Inveisco perché parlano al cellulare mentre guidano (non siete i soli). Inveisco perché non amano le critiche. Inveisco perché amo la bicicletta e tale mezzo non li merita. La bicicletta è una delle invenzioni più logiche che ha fatto l'uomo. Inveisco contro gli ubriachi al manubrio. Inveisco perché passano sempre con il rosso. Inveisco e urlo. Urlo come pedone. Mi sento meglio. Tale articolo è nato ascoltando un po' di sano rap e affini durante una chiacchierata al bar. Inveire ogni tanto fa bene. Ovviamente non tutti i ciclisti non rispettano la bicicletta, qualcuno bravo c'è e viaggia col faro acceso. Ciclista per bene se mi leggi richiama il ciclista per male... Il suo comportamento danneggia anche te.

a bordo!

Anche quest'anno parte operazione **Pelagos 2010**, un progetto di **Greenpeace**, **Idea Calypso** e **Fondazione Exodus**. Le prenotazioni sono aperte a tutti quelli che vogliono vivere il mare e contribuire a proteggerlo, trascorrendo una settimana a bordo del veliero "Bamboo" tra delfini, snorkeling e biologia marina. Grazie al successo che l'iniziativa ha avuto l'anno scorso sono aumentate le settimane a disposizione dei partecipanti. Sono previsti due periodi: dal 12 giugno al 31 luglio e dal 4 al 25 settembre. La base logistica del progetto è Portoferraio, Isola d'Elba. Anche per Operazione Pelagos 2010 l'imbarcazione utilizzata 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. In una settimana verranno effettuate crociere con possibilità di pernottamento in alcuni dei più suggestivi ancoraggi dell'Isola d'Elba e dell'Arcipelago Toscano. Le rotte saran-



no determinate dalle condizioni meteo marine. La vita di bordo sarà suddivisa in turni operativi e, come per ogni crociera in mare, è richiesta una certa dose di spirito di adattamento. I partecipanti si impegneranno nelle attività scientifiche di bordo, contribuendo alla tutela del Santuario dei cetacei. Con i dati raccolti, infatti,

Greenpeace elaborerà un report sullo stato di salute dell'area d'indagine. Durante le uscite i biologi marini a bordo – Andrea, Elisabetta e Daniele – presenteranno una serie di argomenti legati al mare e all'ecologia e saranno disponibili per effettuare uscite in snorkeling. Sul sito e sul blog di Greenpeace verranno pubblicate le foto e i post che i partecipanti invieranno per raccontare la loro esperienza in mare. Quota di partecipazione: 530 euro più 70 euro di donazione a Greenpeace.

Per prenotazioni contattare Idea Calypso 3294089157.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa **Greenpeace**

evergreen a cura di Stefano Generali

nube tossica

L'Everest sta registrando un picco di inquinamento atmosferico mai raggiunto fino ad oggi, che offusca persino la limpida visione dei ghiacciai himalayani. Lo sostengono i ricercatori del **Cnr** di Bologna e del **Cnrs** di Grenoble basandosi sui dati della stazione di rilevazione situata a

oltre 5mila metri alle pendici dell'Everest. Tutto a causa dell'avvio della stagione premonsonica che favorisce il trasporto fino ad alta quota dell'Himalaya degli inquinanti che compongono la Asian Brown cloud, la nube marrone che ricopre le pianure indiane.

casanova

Un'abitazione di 80 metri quadrati, improntata a criteri di sostenibilità e benessere psicofisico dei suoi abitanti, ma soprattutto economica, perché costerà solo 1.700 euro al metro quadrato arredo incluso. La Casa del Ben-essere, in mostra a Milano ai Giardini Montanelli fino a luglio, è un

nuovo prototipo di abitazione a misura d'uomo con una serra e rivestimenti esterni capaci di assorbire gli inquinanti. Un sistema domotico assicura inoltre la regolazione di temperatura, umidità e luce, oltre a controllare il funzionamento degli elettrodomestici per garantire la massima efficienza.

vacanze da cani

Un prontuario su tutto quello che c'è da sapere per prendersi cura degli animali durante le vacanze. Lo ha realizzato l'associazione **Difesa Animali Ambiente** (Aidaa) in previsione della stagione estiva, quando 4 milioni di animali si metteranno in viaggio insieme alle loro famiglie per

raggiungere le mete di villeggiatura, soprattutto al mare. Tra le mille regole d'oro per una vacanza serena ci sono soste ogni 200 km durante il viaggio, acqua e crocchette sempre a portata di mano in macchina, e tende ombreggiate e scorte d'acqua per quando si sta in spiaggia.



rapporto pelican

Per quanto tempo ancora vogliamo sopportare l'inquinamento che l'estrazione, la raffinazione e il trasporto del greggio causa in tutto il mondo?



Staremo a vedere se, almeno questa volta, chi ha inquinato pagherà tutto intero il prezzo della sua avidità. E sarebbe la prima volta che una compagnia petrolifera si accolla il totale delle spese per rimediare a uno di quei disastri di cui non riusciamo a liberarci. Finora quelle spese le hanno sempre pagate i governi nazionali e la pulizia l'hanno fatta cittadini volontari e forze dell'ordine, protezione civile e vigili del fuoco. Ma quanto ci piacerebbe vedere i dirigenti della **BP** con le maniche rimboccate, sporchi di petrolio fino ai capelli, ripulire pellicani e setacciare spiagge. Il pellicano bruno, simbolo della Louisiana, appena uscito dalla lista degli animali in via di estinzione, rischia di tornarci di corsa. Il delta del Mississippi è una regione devastata da decenni di infrastrutturazione petrolifera selvaggia che ha cancellato interi ecosistemi, quasi tutta la duna costiera e gran parte della foresta rivierasca. È stata una delle cause dei danni e delle vittime dell'uragano Katrina (2005), che si è abbattuto con quella forza proprio perché non c'erano più difese naturali a schermare l'inondazione. Ma il golfo del Messico è la seconda area di interesse petrolifero off-shore del mondo dopo il Mare del Nord. Laggiù si perfora a circa 400 m di profondità media, quindi in tutta comodità, e la piattaforma semisommersibile Deepwater Horizon aveva un curriculum di tutto rispetto, avendo trivellato il giacimento più profondo mai raggiunto dall'uomo, a oltre 9 km sotto il fondale marino. La tecnologia petrolifera sul nostro Pianeta è seconda solo a quella militare. Si sostiene che gli incidenti sulle piattaforme petrolifere sono rari rispetto alle migliaia che sono in attività in tutto il mondo, ma quando avviene un disastro, questo è grave sul serio. Nel 1979 la **Ixtoc-1** affondò, sempre nel golfo del Messico, e ci vollero 8 mesi per arginare la falla. La **Piper Alpha** uccise 188 persone nel 1988 nel Mare del Nord, per non parlare di quanti disastri hanno causato le petroliere, dalla **Exxon Valdez** alla **Haven** nel Mar Ligure. Per non citare il danno continuo causato dalla pulizia in mare delle cisterne e dagli sversamenti più limitati. Però il problema non sarebbe neppure solo quello, il problema è che bisognerebbe uscire dall'età del petrolio prima che il petrolio stesso finisca. E che la dovremmo piantare di porci sempre la stessa domanda: quando finirà il petrolio? La vera domanda è quando il petrolio "finirà" gli umani, cioè per quanto tempo ancora vogliamo sopportare gli inquinamenti che l'estrazione, la raffinazione e il trasporto del greggio causa in tutto il mondo. E quanto vogliamo ancora sopportare le malattie che la combustione di idrocarburi provoca alla specie umana. Insomma ci siamo posti la domanda meno importante e abbiamo giocato con quello che era un vero e proprio cavallo di troia che la Terra ci aveva lasciato: miliardi di barili di petrolio che avrebbero fatto meglio a restare per sempre al loro posto, fra i pori delle rocce del sottosuolo. Avremmo potuto scegliere fin dall'inizio un altro modello di sviluppo e magari alcuni sarebbero stati meno ricchi, ma tutti saremmo campati molto meglio.

CoopVoce in capitolo

CoopVoce va sul web e a seconda del tipo di utilizzo esistono due opzioni diverse: una che valuta il traffico internet in base al tempo per cui si rimane collegati e l'altra che valuta il traffico in base al volume di dati scaricati.
di Dario Guidi

Essere in rete sempre, leggere le e-mail standosene al bar, dialogare con gli amici attraverso Facebook mentre si è sull'autobus che porta a scuola, essere aggiornati sulle news mentre si fa la spesa, scambiarsi musica o fotografie in tempo reale e senza vincoli di spazio e di luogo. È il mondo di oggi, in cui la domanda di servizi internet in mobilità sta crescendo in maniera rapidissima grazie, oltre che ai personal computer, anche alla sempre più ampia diffusione degli smartphone (Iphone, Blackberry, Nokia di fascia alta ecc.) ovvero cellulari in grado di gestire in modo sempre più veloce e qualificato il traffico dati.

questione di tempo

«In un contesto di questo tipo – spiega il responsabile della telefonia Coop, **Massimiliano Parini** – abbiamo deciso di venire incontro alle esigenze di un pubblico sempre più ampio e di lanciare un nostro servizio **Web CoopVoce** che permetta di navigare ovunque ci si trovi, con le modalità più veloci oggi disponibili, come l'UMTS e Hi-speed (HSDPA). Questo nuovo servizio lo abbiamo impostato in piena coerenza con la nostra filosofia, che è quella di offrire grande convenienza, unita alla massima affidabilità e a proposte tariffarie trasparenti e senza sorprese per il cliente».

Sulla base di queste premesse ecco dunque Web CoopVoce che rende possibile a tutti navigare sia dal personal computer, con internet key, sia con il proprio cellulare e smartphone. Come sempre, nella filosofia di CoopVoce, il cliente può scegliere tra diverse opzioni quella più adatta alle sue esigenze. Sul mercato esistono, infatti, due tipologie di tariffe dati: una in base al tempo per cui si sta collegati e una "a volume" (cioè in base al peso di ciò che viene scaricato). Ovvio che la scelta tra le due opzioni è funzionale a diversi utilizzi del servizio. Per i clienti che utilizzano principalmente la navigazione da personal computer le tariffe più indicate sono quelle "a tempo", che permettono di tenere facilmente sotto controllo il

traffico internet, verificando con semplicità la durata della connessione, come se si trattasse di una telefonata. La tariffa CoopVoce adatta a chi utilizza internet saltuariamente, in media un'ora al giorno tutti i giorni oppure solo nei weekend e la sera, è **Web 30 Ore**: con 8 euro al mese sono comprese 30 ore/mese di traffico. Per chi, invece, fa un utilizzo più intenso di internet, in media tre ore al giorno, c'è **Web 100 Ore**: con 15 euro al mese sono comprese 100 ore/mese di traffico.

alto volume

Per chi, invece, vuole leggere le notizie o le mail senza fretta o restare sempre in contatto con il web utilizzando il proprio cellulare, l'ideale sono le offerte "a volume" che consentono di conteggiare il traffico sulla base dei dati o contenuti effettivamente scambiati, indipendentemente dalla durata della connessione. Il "volume" dei dati e contenuti fruiti tramite cellulare è, infatti, mediamente più contenuto rispetto al volume di traffico generato utilizzando il pc. Le tariffe "a volume" anche in questo caso coprono tutte le necessità, da un utilizzo base a un utilizzo molto esigente o intensivo: **Web 500Mega**,



| Tipologia di navigazione | Nome piano | Costo attivazione | Costo mensile | Ore/Volume compresi |
|---------------------------|--------------|-------------------|---------------|---------------------|
| Da PC | Web 30 ore | Nessuno | 8 € | 30 ore |
| | Web 100 ore | Nessuno | 15 € | 100 ore |
| Da cellulare e smartphone | Web 500 Mega | Nessuno | 9 € | 500 MegaByte |
| | Web 1 Giga | Nessuno | 15€ | 1 GigaByte |
| | Web 5 Giga | Nessuno | 30€ | 5 GigaByte |

la merce muta di Giorgio Nebbia



sui carboni ardenti

È il combustibile più abbondante in natura, ma anche il più scomodo da estrarre e portare allo stato solido, anche pericoloso e inquinante. La gassificazione sotterranea del carbone una possibile soluzione.

Web 1Giga e Web 5Giga.

È importante sapere che per entrambi i tipi di tariffe è possibile impostarli in modo da essere avvisati o da bloccare l'utilizzo, nel momento in cui ci si avvicina al superamento del tetto di traffico consentito.

In occasione del lancio dell'offerta Web CoopVoce è poi in vendita negli Ipermercati e Supermercati Coop che aderiscono all'iniziativa la chiavetta Onda MC503HSA 7.2 Mbps in promozione a 49 euro nella seconda metà di giugno. In più, attivando la Sim CoopVoce presente nella confezione, si ha un mese gratuito di navigazione internet, con Web 30 Ore.

La chiavetta sarà in vendita con una confezione personalizzata CoopVoce contenente inoltre un software preconfigurato che permette di navigare con la massima semplicità. ■

OPZIONE 100 AMICI 50%

Ricordiamo che per tutti i clienti CoopVoce c'è anche un'opzione esclusiva con cui parlare e inviare sms con 100 numeri CoopVoce al 50% della propria tariffa, per sempre. L'opzione non ha nessun costo di attivazione né di canone. La lista dei numeri amici è personalizzabile in totale libertà, potendo aggiungere gratuitamente fino a 100 numeri. L'offerta è associabile a qualunque profilo tariffario.



Nel 1913, quando lesse che il grande chimico russo Mendeleev aveva suggerito di trasformare il carbone in prodotti gassosi là, nei giacimenti del sottosuolo, Lenin, che era in esilio a Ginevra, scrisse un articolo sulla "Pravda" sostenendo che il processo avrebbe contribuito all'edificazione di una società socialista liberando i minatori da fatiche e pericoli. Il carbone è il combustibile fossile più abbondante in natura con riserve accessibili valutate in oltre 1.000 miliardi di tonnellate ed è quello più prodotto nel mondo: circa 7 miliardi di tonnellate all'anno. Ma il carbone è anche il combustibile più scomodo; innanzitutto perché è scomodo da trasportare allo stato solido; poi perché si trova in giacimenti sotterranei, talvolta a centinaia di metri sotto il livello del suolo, dove il lavoro è nocivo ed è pericolosissimo; poi perché nella combustione produce gas contenenti zolfo e polveri cancerogene e contenenti metalli tossici come arsenico e mercurio; poi perché dopo la combustione restano dal 10 al 15 per cento di ceneri inorganiche, contenenti anche elementi radioattivi, da immettere in discariche, e fonti anch'esse di inquinamento delle acque sotterranee; poi perché fra i gas di combustione si forma l'anidride carbonica, responsabile del riscaldamento globale del Pianeta, in quantità superiore, per unità di calore prodotto, a quella liberata dal petrolio e dal metano. La gassificazione sotterranea del carbone si ottiene facendo arrivare all'interno del giacimento, a centinaia di metri di profondità, nel sottosuolo, due tubazioni verticali: attraverso una di queste viene iniettata nel giacimento di carbone dell'aria calda da sola o insieme a vapore acqueo; l'ossigeno dell'aria e dell'acqua reagiscono con il carbonio che rappresenta il principale elemento chimico presente nel carbone fossile, con formazione di ossido di carbonio, idrogeno e vapore acqueo. I gas così formati vengono raccolti nella seconda delle due tubazioni immerse nel giacimento e salgono in superficie; le ceneri e molti elementi tossici e sostanze cancerogene restano sul fondo del giacimento di carbone. L'ossido di carbonio e l'idrogeno, i principali gas che ritornano in superficie in seguito alla gassificazione sotterranea del carbone, sono entrambi combustibili, relativamente poco inquinanti, possono essere immessi nei metanodotti esistenti, possono essere utilizzati come fonte di calore per centrali elettriche, industrie, e abitazioni. Del resto il vecchio "gas di città", utilizzato per molti decenni come combustibile per cucina e scaldabagni, era proprio costituito da ossido di carbonio e idrogeno. La gassificazione sotterranea del carbone è praticata da decenni in Russia e molti altri paesi pensano di utilizzarla per evitare molti inconvenienti dell'estrazione, trasporto e uso del carbone allo stato solido. Alcuni pensano che potrebbe essere applicata, con opportune precauzioni, anche ai giacimenti di lignite del Sulcis in Sardegna.



CONSORZIO PRODUTTORI

latte maremma®



www.lattemaremma.it

Consorzio Produttori LATTE MAREMMA - Via Scansanese, 150 - GROSSETO - Tel 0564.26363

il malloppo

Con oltre 100 miliardi di euro ogni anno, l'evasione fiscale ha toccato vette elevatissime. Insoportabili per rilanciare lo sviluppo e l'economia del nostro paese dopo gli interventi dell'Europa a difesa dell'Euro. Perché i costi del salvataggio non ricadano sui soliti noti, sull'occupazione e sulla spesa sociale.
di Aldo Bassoni

Dichiara 12mila euro, ma ha in garage cinque Ferrari. Abita in una villa di 480 metri quadri, ma con i suoi 547 euro annui risulta povero in canna. Dichiara reddito zero e acquista casa e barca per 750mila euro. Possiede 42 appartamenti e non presenta nemmeno la dichiarazione dei redditi. Eccola sintetizzata in questa fotografia l'evasione fiscale che imperversa nel nostro paese. Stando a una rilevazione di **KRLS Network of Business Ethics** condotta su dati divulgati dalle Polizie tributarie degli Stati europei e diffusa da **Contribuenti.it**, l'Italia è al primo posto nella speciale classifica dell'evasione fiscale in Europa con un imponente evaso nel 2009 pari a 366 miliardi di euro che nei primi quattro mesi del 2010 è cresciuto del 6,7 per cento. In termini di imposte sottratte all'erario ormai siamo nell'ordine dei 156 miliardi all'anno. Una cifra impressionante che, essendo il risultato di un malcostume molto diffuso, rischia di non venire percepita in tutta la sua gravità. «Cosa volete aspettarvi se perfino ministri e governanti sono arrivati in questi anni a giustificare il fenomeno dell'evasione con la scusa della pressione fiscale troppo alta», commenta **Rosario Trefiletti**, presidente di **Federconsumatori**. Anche il premier ha definito "morale" l'evasione fiscale quando le tasse sono più alte del 33 per cento. Una tiritera di cui si fanno scudo migliaia di praticanti lo sport nazionale più popolare dopo il calcio, ma che non sembra avere alcun fondamento. Prendiamo la Svezia, dove a una pressione fiscale più alta dell'Italia fa riscontro un'evasione fiscale tra le più basse. Forse gli svedesi hanno un senso civico più spiccato del nostro? Oppure in Scandinavia e nei paesi anglosassoni la legge non scherza con chi truffa lo Stato? «Fare un condono fiscale ogni due o tre anni non scoraggia certo gli evasori incalliti e potenziali, anzi, è un incentivo ad evadere tanto poi alla fine si sa che non succede niente», dice Trefiletti.



fuori erario

Spesso finiscono nella rete dell'agenzia delle entrate nomi noti dello sport, della moda, dello spettacolo. Poi con un condono o una sanatoria o un concordato si aggiusta tutto. Ma un grande evasore fiscale che va in galera, in Italia, non si è mai visto. Più facile che ci vada un poveraccio che ruba una mela, mentre invece chi sottrae milioni dalle nostre tasche se la cava sempre. E i sistemi più o meno legali per fregare il fisco, e quindi il prossimo, cioè chi le tasse le paga, sono parecchi: scatole cinesi nei paradisi fiscali, lavoro nero, società di comodo, false fatturazioni o niente fattura. Una varietà infinita di furbizie che spesso trovano una sponda nella variegata proliferazione di norme e regolamenti tributari. «Quando qualcuno viene beccato comincia col negare l'evidenza dicendosi quasi nullatenente – racconta un esperto di caccia agli evasori –. Poi se la prende col suo commercialista che gli avrebbe nascosto la verità, infine va al patteggiamento confermando di fatto la truffa». Il risultato è che, per colpa di chi non fa il proprio dovere con l'erario, la pressione fiscale non diminuisce e il lavoro dipendente deve accollarsi gli oneri di uno Stato che ha sempre bisogno di contanti per far funzionare le scuole, la sanità, le forze dell'ordine eccetera. «Non è scorretto dire che al danno si somma la beffa – sottolinea **Roberto Tesi**, giornalista economico del Manifesto noto ai suoi lettori anche con lo pseudonimo di Galapagos –. Infatti, come già aveva osservato un ministro delle finanze socialista alcuni anni fa, gli evasori sono molto propensi ad investire una buona parte dei soldi sottratti al fisco in titoli di Stato con i quali ci indebitiamo sempre di più per pagare i servizi pubblici». E i servizi pubblici in Italia costano più di 320 miliardi, un terzo dei quali solo per tenere in piedi il Sistema Sanitario Nazionale. «Ecco perché negli ultimi dieci anni, dal 2000 ad oggi, i lavoratori dipendenti e i pensionati hanno pagato più tasse per una percentuale pari al 5,5 per cento a fronte di una riduzione di circa il 15 per cento di tutte le altre entrate», precisa il segretario confederale della **Cgil**, **Agostino Megale**. In effetti, il 78 per cento delle entrate da **Irpef** provengono dal lavoro dipendente e da pensione mentre, pur costituendo il 28 per cento dell'occupazione, le entrate tributarie da lavoro autonomo sono pari solo al 13,4 per cento. Non c'è quella proporzionalità indicata dall'articolo 53 della Costituzione: «Tutti sono tenuti a concorrere alle spese pubbliche in ragione della loro capacità contributiva. Il sistema tributario è informato a criteri di progressività», cioè chi più guadagna più dovrebbe pagare.

i signori della truffa

Su un campione di 80mila imprenditori e liberi professionisti oggetto di uno studio di **Giulio Zanella** e **Roberto Galbiati** ("The Tax Evasion Social Multiplier: evidence from Italy") risulta che il 75 per cento ha fornito più o meno volontariamente dati sbagliati al fisco per l'accertamento delle tasse da versare, ma quando si tratta dei propri crediti fiscali, il 90 per cento comunica con esattezza l'importo che gli è dovuto. «A livello teorico l'evasione è come una forma di investimento – scrivono Zanella e Galbiati – ed è razionale non pagare le tasse se ci si aspetta che altre persone portino a frutto senza danni lo stesso tipo di operazione». Si può evadere il fisco in tanti modi. Per esempio, attraverso operazioni di vendita effettuate senza emissioni di fattura o di ricevuta, o di scontrino fiscale, le cosiddette vendite in nero, con conseguente mancata dichiarazione fiscale e relativo versamento d'imposta. Una tipologia più sofisticata è la frode fiscale attraverso meccanismi che all'apparenza sembrano regolari, ma che in realtà nascondono l'evasione. Una di quelle che va per la maggiore è la cosiddetta "frode carosello". Ecco come funziona. Prima di tutto vengono create una serie di società con sede all'estero (A) e altre con sede in Italia (B). Le prime cedono fittiziamente alle seconde un valore pari a 100 di spese di traffico telefonico mai realizzato senza pagare l'Iva perché si tratta di cessione all'interno di Stati appartenenti all'UE. A questo punto i medesimi servizi vengono ceduti alla società C per lo stesso valore sul quale dovrebbe essere pagata l'Iva del 20 per cento perché si tratta di una compravendita di servizi in Italia con un esborso apparente di denaro. Infine i medesimi servizi vengono rivenduti ad A allo stesso prezzo di acquisto, ma senza il pagamento dell'Iva. Alla fine del "carosello" di operazioni inconsistenti a fini economici perché ogni soggetto paga e incassa 100, risulta

pagato il 20 per cento di Iva a una società estera che in realtà non viene versato. Il vero scopo dell'operazione è quello di accumulare un credito erariale su ciascuna operazione fittizia di pagamento da scontare poi dalle cifre da versare all'erario alla scadenza prevista dalla legge. E il gioco è fatto.

benvenuti in paradiso

E qui entrano in gioco i famosi paradisi fiscali che tanto hanno indignato i governanti del mondo industrializzato, ma contro i quali si è fatto ben poco dal giorno in cui, al G20 di Londra del 2009, sono state stilate le famose liste nere e grigie. È bastata una generica lettera d'intenti



LA PRESSIONE FISCALE IN EUROPA (%)

| | |
|---------------|-------------|
| Danimarca | 48,9 |
| Svezia | 48,2 |
| Belgio | 44,4 |
| Francia | 43,6 |
| Italia | 43,3 |
| Finlandia | 43,0 |
| Austria | 41,9 |
| Olanda | 38,0 |
| Spagna | 37,2 |
| Lussemburgo | 36,9 |
| Regno Unito | 36,6 |
| Portogallo | 36,6 |
| Germania | 36,6 |
| Irlanda | 32,2 |

(dati OCSE 2008)



perché l'Ocse (l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo in Europa) cancellasse dalla lista nera (che resta quindi vuota) i quattro paesi cattivi che erano stati collocati all'inferno – e cioè Costa Rica, Filippine, Malaysia, Uruguay – trasferendoli in purgatorio (lista grigia) assieme alla Svizzera e al Lussemburgo, i due Stati più attivi, insieme al Liechtenstein nell'ambito dell'Europa geografica (Svizzera) e politica (Lussemburgo). Senza voler criminalizzare nessuno, il 50 per cento delle società italiane quotate in borsa e il 25 per cento dei gruppi bancari hanno partecipazioni, quasi sempre di controllo, in società residenti nei paradisi fiscali. Recentemente un elenco di 127mila conti correnti svizzeri, di cui più di 7mila italiani sono stati consegnati alla magistratura francese da un ex dipendente della banca HSBC. Appena le carte arriveranno nelle mani dei giudici italiani sapremo chi è e quanto ha evaso. Un altro fronte caldo dell'evasione fiscale è l'affitto in nero che, secondo dati del Sunia, riguarda almeno il 40 per cento dei contratti di locazione causando un ammanco di 3,5 miliardi di euro nelle casse dello Stato. Di fronte a questo vero e proprio scandalo non si può certo rimanere con le mani in mano. «Tassare le grandi ricchezze oltre gli 800mila euro, portare l'aliquota sulle rendite finanziarie al 20 per cento e far scendere contestualmente la tassazione sui conti correnti dal 27 al 20 per cento. Il tutto insieme al ripristino, anche per decreto legge, delle norme sulla tracciabilità contro l'evasione fiscale per ridurre le tasse sul lavoro dipendente e sulle pensioni. È questa la nostra ricetta per una riforma fiscale all'insegna di un fisco giusto» spiega Megale. E dopo le turbolenze finanziarie che hanno sconvolto la Grecia e l'Euro, minacciando la stabilità economica di tutto il continente, una riforma fiscale all'insegna della giustizia accompagnata da una dura lotta all'evasione fiscale, sono più che mai urgenti. ■

IL GRANDE BLUFF

L'Italia si conferma anche nel 2009 primatista europea di evasione fiscale con il 51,1% del reddito imponibile non dichiarato, seguita da Romania (42,4%), Bulgaria (39,5%), Estonia (37,1%) e Slovacchia (34,5%). Nella graduatoria degli evasori nostrani al primo posto spiccano gli industriali (32,8%), i bancari e assicurativi (28,3%), seguiti da commercianti (11,7%), artigiani (10,9%) e professionisti (8,9%). Più forte l'evasione al Sud, elevata anche al Nord Ovest, mentre va decisamente meglio al Centro e al Nord Est.

Fonte: KRLS Network of Business Ethics, 2009

IL PARTITO DEGLI EVASORI

Uno studio dell'Associazione **Nuova Economia Nuova Società** (NENS) ha messo in luce che l'evasione fiscale non è un fenomeno costante, ma cambia a seconda delle politiche adottate dai governi. Dal 1997 al 2001 (Governi Prodi, D'Alema, Amato) il gettito tributario è cresciuto molto più rispetto alle previsioni. Tra il 1996 e il 2000. L'evasione Iva, secondo le stime dell'Ufficio Studi dell'Agenzia delle entrate, si sarebbe ridotta di circa 7 punti percentuali, anche se ricomincia a crescere già dal 2000. Il valore medio del sommerso economico, secondo le stime dell'Istat, si sarebbe ridotto di 0,4 punti percentuali, dal 16,5% al 16,1%. La base Irap non dichiarata sarebbe passata dal 37,5% del 1998 al 28,2% del 2000. Risultati meno chiari tra il 2001 e il 2005 (Governo Berlusconi). Secondo le stime dell'Ufficio Studi dell'Agenzia delle entrate l'evasione dell'Iva cresce tra il 2000 e il 2002, per poi tornare a calare lievemente. Nel 2004 l'evasione dell'Iva torna sui livelli del 1998. L'Irap, al contrario, continua a registrare risultati positivi nella lotta all'evasione fino al 2002, anche se in rallentamento rispetto al periodo precedente. Poi torna a crescere. Anche il valore medio del sommerso economico risulta in flessione in tutto il periodo considerato. L'incremento delle entrate tributarie ha subito un'impennata nel biennio 2006-2007 (Governo Prodi), ma non a causa dell'aumento delle tasse, come qualcuno ha voluto far credere. Esso è dipeso principalmente dalla crescita di Pil e consumi che ha influito, secondo stime **Bankitalia**, del 50%. Inoltre è cambiata "l'elasticità delle entrate tributarie rispetto al Pil". Una parte di questo fenomeno è spiegato dagli effetti di alcuni provvedimenti normativi ed amministrativi che avrebbe pesato per circa un 40%. Ma c'è un "residuo" positivo che è spiegabile solo con un cambiamento di atteggiamento da parte dei contribuenti ovvero con un incremento della fedeltà fiscale (tax compliance). Il calo dell'evasione è spiegato anche dalla riduzione dell'economia sommersa.

scena del crimine

Finita l'era della 24ore piena di contanti, ormai la finanza – lecita e illecita – viaggia su microchip e reti telematiche. Il colonnello della Guardia di Finanza **Umberto Rapetto ci spiega come il progresso tecnologico ha mutato i comportamenti criminali.**
di Virginia Alimenti

A sentir parlare di paradisi fiscali e corrieri che portano denaro all'estero, quasi sorride. Il colonnello **Umberto Rapetto**, comandante del **Nucleo Speciale Frodi Telematiche** della Guardia di Finanza, ha passato tutta la sua carriera a dare la caccia ai pirati del web tanto da essere oggi consulente di molti organismi internazionali nella lotta al crimine tecnologico. Il classico signore con la valigetta carica di denaro che passa il confine nazionale? Per molti è già preistoria, afferma lui, sicuro. «Nel paradiso fiscale, una volta uno doveva avere il fiduciario da quelle parti, mentre ormai il denaro è immateriale. Dobbiamo sganciare la nostra testa dal pensiero che il denaro sia dentro una valigetta, il denaro è dentro un microchip. Poi, una volta ripulito il denaro, non c'è nemmeno il bisogno di portarlo da un'altra parte».

Il progresso tecnologico ha mutato lo scenario criminale?

«Sì, siamo gradualmente arrivati alla "remotizzazione" dei comportamenti criminali: senza dovermi spostare, posso arrivare dall'altra parte del mondo senza grosse preoccupazioni che qualcuno mi possa fermare per strada. Certamente, soprattutto nel settore finanziario, ci sono assetti legislativi che, anche nell'ambito della Comunità Europea, non sono ancora perfettamente allineati e danno spazio a queste – chiamiamole pure – "possibilità di risparmio". D'altronde la velocità decisionale di un'organizzazione criminale non teme confronti».

Come si portano oggi capitali all'estero, se la valigetta è passata di moda?

«Uno dei business più usuali – e anche maggiormente redditizi – è quello di trasformare il denaro di provenienza dubbia in traffico telefonico: è un cambio di valuta. Poi si va da un gestore telefonico e gli si chiede di avere in affitto una numerazione a valore aggiunto, per esempio l'899; su tutto il traffico indirizzato a quell'899, il gestore si terrà il 10 per cento. Quando la numerazione 899 batterà cassa, il gestore darà il 90 per cento di quello che è stato speso. Significa ripulire il denaro con il 10 per cento di costo senza avere partner da coinvolgere né dover simulare un'attività, cercare un'area, tutte attività che, in genere hanno un costo maggiore che si aggira sul 30-35 per cento della cifra. Un altro modo per riciclare è quello di creare un call center che fa telefonate per il televoto».

Denaro vero e investimenti immaginari?

«Si possono aprire via internet cinquanta conti in cinquanta banche diverse distribuite sul Pianeta, attribuire a ciascuna



Umberto Rapetto

di queste una titolarità che possa fare riferimento a una presunta realtà imprenditoriale, fare un sito con dentro la "customer satisfaction", mostrare lavori mai fatti e mettere anche tutte le fotografie. Con una tale capacità di simulazione, rischiamo di avere una proiezione della realtà che non esiste. E questo è il vero anello debole dell'intero assetto».

Quindi anche gli accordi dell'Europa con alcuni paesi non sono risolutivi?

«Bisogna tenere conto che qualunque accordo, per essere stipulato, richiede, diciamo, tre mesi. Per modificare un comportamento e dribblare i paletti messi da quell'accordo, ci si impiegano due minuti. Questa è la situazione».

Quindi, al di là della volontà del legislatore...

«Sì, il problema è che una legge per arrivare a essere definita ha un tempo talmente elevato che i comportamenti che si cerca di normare potrebbero essere già scomparsi. Pensiamo a quelli che hanno fatto delle speculazioni quotando in borsa società nel mondo del terziario durate una settimana. Se anche uno avesse detto, "accidenti, questa è una fregatura" e avesse deciso di adottare tutte le più solerti iniziative, non sarebbe arrivato in tempo. Il vantaggio del crimine è il tempo».

In questo contesto, gli attuali provvedimenti per regolamentare le intercettazioni telefoniche non aiutano la lotta al crimine. Che ne pensa?

«Sono uno strumento fondamentale, ma il problema è che anche il mondo delle intercettazioni telefoniche è cambiato in maniera significativa. Il vero criminale si organizza, compra cinquanta schede sim, cinquanta le dà al suo corrispondente e, dopo ogni telefonata, entrambi buttano la sim. Ed è la prassi».

Una partita destinata ad avere sempre un solo vincitore, quindi?

«No. Credo che la parte investigativa debba essere potenziata ma, soprattutto, dovrebbe essere creata una base di cultura comune tra legislatore, magistrato, forze dell'ordine in maniera da armonizzare lo sforzo collettivo. Non può essere soltanto una caccia cibernetica: il punto di forza è il controllo del territorio. Le macchine investigative – che già oggi stanno lavorando bene – devono riuscire ad avere la percezione dei tenori di vita che sono fuori dell'ordinario. Creare una cultura diversa significa arrivare all'ostracismo di chi paga le tasse, a superare la linea di demarcazione tra furbizia e crimine e a non far percepire come smart, brillante, chi riesce a dribblare i vincoli».



cosa c'è in Tv?

Com'è cambiato il sistema televisivo dai tempi dei tre referendum sulla legge Mammi.



Sono trascorsi esattamente quindici anni da quando, l'11 giugno 1995, gli italiani furono chiamati a votare per i tre referendum sulla cosiddetta "legge Mammi" che regolamentava allora il sistema televisivo in Italia. Dopo tanto tempo potrebbe essere utile ripensare a quella vicenda, non tanto per rifarsi a una situazione che naturalmente ha subito profondi mutamenti sia sotto il profilo tecnologico sia sul piano politico generale, quanto per verificare se i problemi posti con quei tre quesiti referendari abbiano trovato poi una soluzione, ed eventualmente quale.

La legge Mammi aveva avallato nel 1990, con una sostanziale sanatoria, il duopolio creatosi nel decennio precedente (quello della "jungla dell'etere"): tre reti a gestione formalmente pubblica (Rai) più tre reti nazionali in mano di un unico soggetto privato (Fininvest), nessuno spazio realmente praticabile per altri. Per queste caratteristiche contrarie a qualsiasi criterio anti-trust, la legge fu presto dichiarata incostituzionale in punti essenziali senza, però, che le sentenze della Corte fossero mai applicate. E questo fu il motivo delle tre proposte referendarie, che chiedevano: 1. limite di una sola rete "via etere" per ciascun proprietario; 2. per i film, pubblicità solo all'inizio, fine e intervallo tra primo e secondo tempo; 3. disciplina più equilibrata della raccolta pubblicitaria per liberare le risorse indispensabili all'ampliamento del mercato. Ai tre referendum partecipò poco più della metà degli elettori, i "no" prevalsero con poco più della metà dei voti espressi.

A distanza di quindici anni, con una televisione completamente diversa (l'etere sembra diventato un'anticaglia) e l'Italia che certo non è più quella del 1995 si può comunque constatare che: 1. il duopolio è più in sella che mai; 2. ormai si può dire che siano gli spot a essere interrotti di quando in quando da spezzoni di film; 3. il mercato pubblicitario è sempre tutto nelle solite mani. Siamo entrati trionfalmente nel digitale terrestre, ma la situazione è restata quella che era. Più in generale, si potrebbe anche chiedersi se la qualità dei programmi Tv sia migliorata (!) e l'offerta di informazione, cultura e spettacolo sia diventata più ricca e diversificata. Infine: chi allora tacciava di estremismo i promotori dei referendum e puntava, invece, tutto su soluzioni concordate col monopolista privato (nonché leader dello schieramento politico opposto), potrebbe dirci se sia valsa la pena far fallire quell'iniziativa che a pochi mesi dal voto vedeva la maggioranza degli italiani nettamente schierata per il "sì". E magari trarne qualche utile ammaestramento, per oggi e per domani, sulle strategie da seguire: non soltanto in materia di Tv.

un forte slancio

Il 2009 doveva essere l'anno dell'inversione di tendenza. E l'inversione c'è stata. Basta citare un dato: lo scorso anno Unicoop Tirreno si è collocata al secondo posto tra le nove grandi cooperative come incremento delle vendite. E tutti sanno quanto difficile sia stato il 2009. «Non che il 2010 sia meno complicato – dice Marco Lami, Presidente di Unicoop Tirreno – ma la forte riduzione delle perdite ci dà lo slancio e la fiducia necessari per affrontare nel modo giusto e con la piena consapevolezza dei nostri mezzi un triennio di importanti miglioramenti che saranno salutari per noi e per i soci».

di Aldo Bassoni

La crisi economica comincia a farsi sentire anche sui consumi alimentari, in calo del tre per cento secondo gli ultimi dati Istat.

«Lo sappiamo bene, e lo sanno ancora meglio quelle famiglie che sopportano il peso di una crisi generata dalle forsennate speculazioni finanziarie esplose nel 2008 con il crollo dei titoli spazzatura che avevano inquinato l'economia mondiale. Sapevamo che le conseguenze di quella crisi cartacea sarebbero ricadute sull'economia reale, così oggi assistiamo ad un incedere pericoloso della disoccupazione, della cassa integrazione, ad una diminuzione del reddito e delle pensioni che costringono tante persone a tagliare perfino spese essenziali come il cibo».



Marco Lami

da tante motivazioni diverse. Ecco, io penso che in questa nuova articolazione del consumo ci siano molte opportunità».

Per esempio?

«Per esempio osservo che, pur in un periodo di forte contrazione dei consumi, crescono i mercati del biologico, dell'equosolidale, dei prodotti tipici e locali che sono sempre più apprezzati e ricercati dai consumatori. Certo, si tratta molto spesso di piccoli segmenti, ma

sono significativi e ci sfidano a vivacizzare i nostri assortimenti, renderli più dinamici, adeguarli continuamente ai cambiamenti socioculturali, alle nuove tendenze che avanzano, alle esigenze più specifiche di una società in continua evoluzione».

E come pensa la Cooperativa di continuare a incrementare le vendite se i consumi sono in calo?

«In realtà per il 2010 non abbiamo previsto incrementi di vendite a rete omogenea, cioè senza considerare ovviamente le nuove aperture. Il nostro primo impegno è quello di fidelizzare sempre di più la nostra base sociale in modo da ampliare la spesa che i soci effettuano nella Cooperativa. Tuttavia stiamo andando verso una fase di consumi stabili, forse addirittura in regresso, comunque certamente non in crescita. Se questo è un dato reale, mi domando però quante diversità, quante particolarità esistono al suo interno e quanto noi possiamo coglierle. Oggi viviamo in una società piena di tendenze culturali, di persone che vivono il consumo in maniera diversificata, come necessità ma anche come atto di cittadinanza. Gli acquisti sono dettati

Cosa sta facendo la Cooperativa per alleggerire il peso della crisi sui propri soci e consumatori?

«In linea generale bisogna mantenersi fedeli alla nostra missione che è quella di garantire sempre convenienza e qualità. Ma ci sono dei momenti in cui alle cooperative è richiesto uno sforzo ancora maggiore per andare incontro alle difficoltà dei soci. Per questo abbiamo investito molto su una politica nazionale di convenienza, abbassamento dei prezzi su tantissimi prodotti di prima necessità, rafforzamento del prodotto a marchio Coop, impiego di risorse aggiuntive in aree in cui è necessario marcare maggiormente la nostra presenza».

Una delle chiavi del successo delle politiche della convenienza sta nel rapporto con i fornitori, che

spesso sono grandi imprese multinazionali con le quali è molto difficile trattare. Recentemente Coop ha avuto il coraggio di eliminare dai propri scaffali alcuni prodotti anche importanti perché giudicava ingiustificati gli aumenti richiesti. Non c'è il rischio che questi rapporti si alterino a vantaggio della produzione e quindi a discapito dei consumatori?

«Questa è una questione aperta sulla quale bisogna essere molto vigili per mantenere e possibilmente aumentare il nostro potere contrattuale nei confronti dei fornitori. Non a caso abbiamo operato un importante cambiamento organizzativo che ha portato a rinsaldare i rapporti tra le grandi cooperative di consumatori e si è concretizzato in un rilancio della nostra struttura consortile nazionale, **Coop Italia**, che è stata messa nelle condizioni di meglio esprimere il nostro potere contrattuale come maggiore distributore di alimentari in Italia, attraverso una gestione più snella e dinamica degli acquisti e degli assortimenti. D'altra parte un Coop Italia forte, autonomo e responsabile rappresenta sempre di più l'architrave delle nostre politiche commerciali».

Nelle scorse settimane la Cooperativa si è aggiudicata un importante spazio commerciale nella città di Livorno. Altre partite rilevanti si giocano a Grosseto e in Campania. Siccome lo sviluppo è una carta decisiva sul tavolo delle sfide competitive, cosa c'è nei programmi di investimento della Cooperativa?

«Attribuiamo molta importanza allo sviluppo nei nostri territori storici perché è lì che si ottengono quei risultati che ci permettono di potenziare ed estendere la nostra rete di vendita. A Grosseto si è finalmente concluso l'iter che porterà alla realizzazione di un centro commerciale al cui interno sorgerà il nostro punto vendita, nell'area appositamente individuata dal piano strutturale. Questo ci consentirà di dare anche a Grosseto, che insieme a Livorno è uno dei due nostri capoluoghi storici, una risposta di alto livello».

E per quanto riguarda Livorno?

«A Livorno ci siamo trovati ad affrontare una situazione nella quale il Comune ha dovuto prevedere un nuovo centro commerciale in una zona assai prossima al nostro Supermercato di La Rosa. A quel punto abbiamo valutato che dovevamo accollarci noi la realizzazione dell'opera e, insieme a **Unicoop Firenze**, abbiamo acquisito l'area all'interno della quale sorgerà tra l'altro un nuovo Supermercato Coop».

E La Rosa che fine farà?

«Non sarà certo abbandonato perché comunque abbiamo bisogno di mantenere in quella zona un presidio commerciale significativo e poi perché intendiamo preservare intatto il ruolo non solo commerciale che quella struttura

svolge da oltre quarant'anni. Pensiamo a realizzazioni con funzione di servizio e aggregazione sociale per il quartiere. In ogni caso, le decisioni su come realizzare entrambi questi obiettivi le prenderemo attraverso un percorso partecipato con i nostri soci innanzitutto».

Mi sembra di capire che sono maturate alleanze importanti, a cominciare da Unicoop Firenze...

«Quello delle alleanze è un capitolo importantissimo, una risorsa che dobbiamo saper attivare per raggiungere i nostri obiettivi. Posso dire che si riconferma e si consolida un quadro di relazioni e collaborazioni per lo sviluppo il cui corollario più significativo è sicuramente una maggiore intesa in ambito distrettuale che ha portato a condividere linee strategiche e risultati di valore come a Livorno e in Campania dove, sempre a partire da una collaborazione fra noi e Unicoop Firenze, stanno maturando occasioni di impegno per una più forte presenza cooperativa anche in quella regione».

Soci e consumatori esprimono molta fiducia nei confronti di Coop. Come si spiega questo attaccamento a ciò che in fondo per molte persone potrebbe essere vissuto solo come un semplice marchio commerciale?

«La gente ha fiducia in Coop perché sente che è dalla parte dei consumatori. Chi ci conosce sa che i nostri supermercati sono contenitori di valori oltre che di merci. Basta pensare al prodotto a marchio, alle certificazioni etiche, all'impegno per il rispetto dei diritti dei lavoratori, dell'ambiente, l'attenzione che mettiamo nel controllare ogni singolo aspetto della qualità e sicurezza dei prodotti. Per non parlare delle decine di attività in campo sociale e consumerista animate da centinaia di soci volontari che contribuiscono a consolidare relazioni profonde con i territori e le comunità. Alle nostre assemblee partecipano ogni anno decine di migliaia di persone che vogliono sapere, informarsi, manifestare il loro punto di vista, anche criticare se occorre, in un dialogo proficuo che noi cerchiamo di alimentare e rendere permanente. Questo continuo esercizio di responsabilità sociale ci arricchisce e ci fortifica, e ci aiuta a fare sempre meglio il nostro mestiere senza rinunciare ad esprimere, in certi momenti, dei punti di vista che fanno parte della nostra cultura e della nostra storia. Per esempio, non abbiamo condiviso la scelta di quei sindaci che hanno autorizzato l'apertura degli esercizi commerciali il primo maggio perché ci sono alcuni punti fermi che non possiamo abbandonare, e non solo per una questione di rispetto della sacralità di certe ricorrenze. Rinunciando all'apertura del primo maggio, abbiamo voluto richiamare anche l'esigenza di fare i conti con un bisogno di sobrietà nella vita di ciascuno di noi, un bisogno di recuperare spazi nei quali l'individuo possa ritrovare una sua dimensione non necessariamente legata al consumo».

rendi conto

Calano sensibilmente le perdite nel 2009. Migliora il margine operativo. Crescono i soci e aumentano le vendite. Le cifre del Bilancio che verrà discusso e approvato nelle assemblee separate delle Sezioni soci.
di Aldo Bassoni

Anche nel 2009 il bilancio della Cooperativa segna un incremento delle vendite. Un dato significativo se confrontato con quello delle altre cooperative di consumatori che purtroppo fanno segnare un leggero arretramento. **Unicoop Tirreno**, invece, fra le nove grandi, è al secondo posto per incremento in omogeneo con un fatturato di 1.238 milioni, una gran parte del quale realizzato con i soci. Com'è noto è obbligatorio superare il 50 per cento delle vendite ai soci per essere riconosciute cooperative a mutualità prevalente e avere così diritto ai relativi benefici fiscali. Se andiamo a vedere, però, solo il dato delle vendite e non anche altre attività che la Cooperativa svolge con i soci, gli acquisti dei soci pesano per oltre il 68 per cento dimostrando quanto forte e profondo sia il legame tra Coop, la sua base sociale e i territori nei quali opera. I soci inoltre continuano a crescere. Nel 2009 sono aumentati di oltre 28mila unità e hanno superato ormai abbondantemente quota 845mila, confermando una tendenza di crescita costante.

all'altezza delle aspettative

«Nel complesso il bilancio 2009 che discuteremo nelle Assemblee fra pochi giorni conferma le attese su cui abbiamo impostato il Piano economico finanziario triennale – commenta **Leonardo Caporioni**, Direttore Pianificazione, Amministrazione e Controllo della Cooperativa – con un risultato positivo nei 67 piccoli supermercati, una considerevole riduzione delle perdite nei 36 supermercati e un ridimensionamento del trend negativo negli ipermercati». È per questo che il risultato negativo del consolidato di Gruppo 2009 è sceso a 17,5 milioni a fronte dei 27,6 dell'anno precedente. E questo in una fase congiunturale molto difficile caratterizzata dalle conseguenze negative della crisi finanziaria della fine del 2008, dal suo ripercuotersi sull'economia reale, dall'aumento della

disoccupazione e della cassa integrazione, da una contrazione del reddito delle famiglie che fin dai primi mesi di quest'anno si fa sentire anche con un preoccupante calo dei consumi alimentari.

piano strategico

«Questo significa che la crisi è tutt'altro che superata – aggiunge Caporioni –. E in questo scenario di grande difficoltà per tutti, la Cooperativa è riuscita a migliorare il margine operativo di ben 11 milioni, la gestione finanziaria di 7,4 milioni e a mantenere in linea con l'anno precedente la gestione immobiliare, ottimo anche il risultato della raccolta del Prestito Sociale che, dopo la crisi finanziaria scoppiata nel 2008, in cui ha prevalso l'inderogabile necessità di salvaguardare il valore del portafoglio, ha ripreso slancio e vigore, attirando verso un investimento sicuro i risparmi di molti soci». La raccolta è, infatti, aumentata di oltre 40 milioni, toccando la cifra totale di 1.424 milioni di euro. Scorrendo le cifre del Bilancio, saltano agli occhi anche i 44 milioni di nuovi investimenti realizzati nel 2009, una buona parte dei quali sono stati impiegati nella ristrutturazione e ampliamento del magazzino centrale di Vignale (LI), nella realizzazione del supermercato di Guidonia, in provincia di Roma, e nell'apertura di tre nuove piccole strutture di vendita in Toscana. L'altro importante centro commerciale attualmente in fase di ultimazione a Civita Castellana (VT) sarà inaugurato dopo l'estate. «In continuità con il 2009, la Cooperativa punta al raggiungimento degli obiettivi strategici del Piano triennale – conclude Caporioni – di cui è un passaggio fondamentale il miglioramento della gestione caratteristica in modo da arrivare entro il 2012 a produrre risultati economici positivi senza mai rinunciare alla tutela dei soci, del loro potere d'acquisto, della sicurezza e qualità dei prodotti e del risparmio».

Assemblee separate Sezioni soci Unicoop Tirreno dal 7 al 28 giugno 2010

| n. | Sezione soci | giorno | data | ora | città | luogo |
|----|----------------------------|--------|------|-------|----------------------|--|
| 16 | Roma Laurentino | lun | 7 | 17 | ROMA | Sala Parrocchia S. Mauro, v. Saporì, 10 |
| 30 | Costa d'Argento | lun | 7 | 17 | PORTO ERCOLE | Sala Congressi - Teatro della Parrocchia |
| 22 | Irpinia | lun | 7 | 17 | AVELLINO | Centro sociale S. della Porta, v. Morelli e Salvati |
| 1 | Carrara | lun | 7 | 17 | AVENZA | Sala parrocchia SS. Maria Madiatrice, v. Villafranca |
| 18 | Roma Nord | mer | 9 | 17 | ROMA | Sala Parrocchia S. Maria della Speranza, p.zza A. Fradeletto, 15 |
| 23 | Area Vesuviana | mer | 9 | 17 | CASALNUOVO DI NAPOLI | Multisala "Magic Vision" [®] 10, v.le dei Tigli, 19 |
| 2 | Versilia | mer | 9 | 17 | VIAREGGIO | Sala P.A. Croce Verde, c.so Garibaldi, 171 |
| 8 | Elba | gio | 10 | 16 | PORTOFERRAIO | Sala della Provincia, v.le A. Manzoni, 11 |
| 26 | Paglia-Vulsinia | gio | 10 | 21 | ALLERONA SCALO | Sala Polivalente |
| 21 | Etruria | gio | 10 | 16,30 | TARQUINIA | Sala centro diurno riabilitativo "Capotorti", v. delle Torri |
| 5 | Cecina-Donoratico | ven | 11 | 17 | CECINA | Sala cinema "Tirreno", v. B. Buozzi, 9 |
| 29 | Est Maremma | ven | 11 | 17,30 | MONTICIANO | Sala Consiliare, p.za S. Agostino, 1 |
| 12 | Civitavecchia | ven | 11 | 17 | CIVITAVECCHIA | Sala Compagnia Portuale, v. XXIV Maggio, 2 |
| 25 | Valnerina | ven | 11 | 17 | AMELIA | Arciragazzi "Casa del sole", v. I Maggio |
| 7 | Piombino | sab | 12 | 17 | PIOMBINO | Cinema teatro "Metropolitan", p.za L. Cappelletti, 2 |
| 11 | Grosseto | lun | 14 | 16,30 | GROSSETO | Sala Eden - Bastione Garibaldi - Mura Medicee |
| 20 | Pontina | lun | 14 | 17 | TERRACINA | Hotel "Riva Gaia", v. Friuli Venezia Giulia, 10 |
| 27 | Agro Falisco | lun | 14 | 17 | S.ORESTE | Teatro comunale, p.za Cavalieri Caccia |
| 4 | Rosignano | mer | 16 | 17 | VADA | Teatro L'Ordigno, v. F.lli Rosselli, 1 |
| 15 | Roma Colli Aniene | mer | 16 | 17 | ROMA | Parrocchia Sacro Cuore, v. B. Bardanzellu |
| 9 | Follonica-Castiglione d.P. | mer | 16 | 17 | FOLLONICA | Centro Auser "I tre saggi", v. P. Nenni |
| 19 | Casilina | mer | 16 | 17 | FROSINONE | Sala conferenze Cassa Edile, v. Tiburtina, 4 |
| 3 | Livorno | gio | 17 | 17 | LIVORNO | Teatro Cral Eni, v.le I. Nievo, 38 |
| 24 | Castelli romani | gio | 17 | 17 | POMEZIA | Centro Commerciale "Sedici Pini", v. del Mare km 18,6 |
| 28 | Cimini | gio | 17 | 17,30 | SORIANO NEL CIMINO | Cinema "Florida", p.za Marconi |
| 14 | Roma Largo Agosta | ven | 18 | 17 | ROMA | Sala Parrocchia S.S. Sacramento, l.go Agosta, 10 |
| 13 | Viterbo | ven | 18 | 16 | VITERBO | Sala conferenze della Provincia, v. Saffi |
| 6 | San Vincenzo-Venturina | ven | 18 | 17 | VENTURINA | Sala CeValCo, v. della Fiera, 3 |
| 10 | Colline Metallifere | ven | 18 | 17 | MASSA M.MA | Sala Consiliare, v. N. Parenti |
| | Ass. Gen.Delegati | lun | 28 | 10 | VIGNALE RIOTORTO | Sede Unicoop Tirreno |

Ordine del Giorno:

1. Approvazione del bilancio chiuso al 31.12.2009 e deliberazioni relative.

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 tutti i partecipanti verrà consegnato un buono omaggio per il ritiro di una confezione di gelato Coop.



ALLA COOP TROVI COSE CHE NON HANNO PREZZO

I progetti di solidarietà: falli crescere con i tuoi punti.

Coerente con i propri valori, Unicoop Tirreno sostiene progetti umanitari in tanti paesi del mondo. Anche tu puoi dare un contributo importante donando i punti del collezionamento: la donazione è libera e puoi effettuarla direttamente alla cassa del supermercato entro il 28 febbraio 2011. Unicoop Tirreno ne raddoppierà il valore e li devolverà ai progetti di solidarietà selezionati. Seguili e trova altre informazioni su www.unicooptirreno.it e su www.cartasocio.it.

Progetti di solidarietà



PIÙ VALORE PER I SUCCHI DI FRUTTA A MARCHIO COOP

Per i suoi prodotti Coop cerca sempre l'imballaggio più ecologico e funzionale per i consumatori. In occasione del restyling dei Succhi di Frutta vitaminizzati da 1,5 litri, Coop ha scelto, prima in Italia, una confezione Tetra Pak innovativa: Tetra Gemina™ Aseptic.

Pratica da utilizzare e ben riconoscibile a scaffale grazie al design inedito, Tetra Gemina™ Aseptic rende i Succhi di Frutta Coop davvero comodi da versare e da riporre in frigorifero dopo l'apertura. L'alta qualità di questi prodotti è valorizzata da una confezione con una superficie interamente personalizzabile, ideale per i consumatori più esigenti e attenti all'impatto ambientale delle loro scelte d'acquisto. Infatti, la cellulosa utilizzata per le confezioni Tetra Gemina™ Aseptic proviene da foreste gestite in maniera corretta e responsabile. Su tutti i contenitori dei Succhi di Frutta Vitaminizzati Coop è applicato il marchio relativo a questa certificazione rilasciato dall'organizzazione FSC®, Forest Stewardship Council, un ente non governativo attivo dal 1993 in tutto il mondo per promuovere la gestione re-

La nuova confezione Tetra Pak per i succhi di frutta Coop da 1,5 litri garantisce praticità e rispetto per l'ambiente.



sponsabile delle foreste e delle piantagioni forestali.

Da non dimenticare poi che le confezioni Tetra Gemina™ Aseptic possono essere riciclate nell'ambito degli accordi di raccolta differenziata del proprio Comune di residenza.

Acquistando questa linea di Succhi di Frutta Coop nella confezione Tetra Gemina™ Aseptic

il consumatore può così dare il suo contributo per una migliore gestione delle foreste. Un gesto d'amore per l'ambiente.

La forza di Coop, ancora una volta, sta nell'offrire convenienza e valore aggiunto ai consumatori.



prodotto a marchio 

approva di socio

126 i test, 24mila in un anno i partecipanti, promosso l'85 per cento dei prodotti. I numeri dell'Approvato dai soci con cui si verifica la bontà dei prodotti a marchio Coop. Ma la partecipazione dei soci non finisce qui.
di Anna Somenzi

In 24mila hanno partecipato nel 2009 all'**Approvato dai soci**, i test che verificano e certificano che i prodotti a marchio Coop sono buoni.

Sono stati 126 i test nei quali i soci hanno esaminato prodotti e l'85 per cento è uscito promosso, mentre gli altri prodotti sono stati migliorati per poi tornare al test. Insomma il prodotto Coop è controllato dall'inizio alla fine.

grande partecipazione

Dei controlli di qualità si fa carico Coop, con i propri tecnici di settore e attraverso specifiche certificazioni di filiera, ma per l'ultima analisi, la prova di preferenza si avvale della collaborazione dei propri soci che si dimostrano anche i migliori clienti. Sono loro, infatti, che testano la bontà del prodotto Coop mettendolo a confronto con un altro leader dello stesso mercato e ne decidono la promozione o ne decretano il ritorno ai tecnici per essere migliorato. L'Approvato dai soci non è l'unico canale di comunicazione fra soci e Coop: 317 soci attivi hanno dato vita nel solo 2009 all'attività di **Ascolto soci**. I soci cosiddetti attivi sono coloro che decidono di dedicare tempo ed energie a Coop e proporsi come tramite fra l'azienda, le sue strutture e i soci consumatori. Un impegno che coinvolge tante persone impegnate in diversi campi, come l'attività di ascolto attraverso **Voce ai soci**:

raccolta di giudizi, proposte, suggerimenti di miglioramento e d'innovazione per i prodotti a marchio. Nel corso del 2009 sono stati organizzati nei diversi territori specifici incontri fra soci attivi e Coop da cui sono emersi suggerimenti e nuove idee. **Fernando Gottardi** che in **Coop Italia** si occupa di questo settore sostiene che «la partecipazione è sempre superiore alle aspettative

soprattutto per la qualità degli interventi e di questo siamo molto grati ai soci. I loro giudizi, infatti, sono per noi una preziosa sorgente di informazioni e per questo li teniamo in grande considerazione».

un bell'ambiente

Il 66 per cento dei partecipanti ha rivolto l'attenzione allo sviluppo dell'assortimento dei prodotti a marchio Coop; altro argomento che ha riscosso interesse è stata la comunicazione e l'informazione seguite a ruota dall'attenzione all'ambiente, e ancora la sensibilità alla convenienza e alla corretta alimentazione. Sul tema dell'ambiente è stata costruita un'indagine strutturata con oltre duemila interviste. L'obiettivo era quello di verificare il grado di sensibilizzazione. I dati raccolti, in sintesi, hanno dimostrato che il tema ambiente è ritenuto un problema reale sul quale impegnarsi, il 96 per cento degli intervistati lo ritiene uno dei più importanti. I comportamenti dichiarati dai singoli sono più che virtuosi: la raccolta differenziata dei rifiuti è abitudine consolidata per l'88 per cento del campione, come pure l'acquisto di frutta e verdura di stagione (95 per cento), l'uso di lampadine a basso consumo (87) stessa scelta per gli elettrodomestici (89). Resiste, invece, l'uso di acqua minerale in bottiglia contro l'utilizzo di quella del

rubinetto che riguarda solo il 39 per cento. C'è attenzione e disponibilità verso i prodotti biologici che vengono acquistati regolarmente dal 39 per cento del campione, mentre il 50 per cento ne è un consumatore occasionale. Molto positivo il giudizio dei soci sulle attività di Coop per migliorare l'ambiente: il 68 per cento degli intervistati le assegna un voto fra l'8 e il 10. ■



passerella Solidal

Successo della sfilata Solidal all'IperCoop di Livorno.



C'è chi si è messo a dieta e chi ha immaginato addirittura di partire in tournée. Tutti, però, hanno affrontato la passerella con coraggio ed entusiasmo decretando il successo della sfilata **Solidal** organizzata il 13 maggio all'IperCoop di Livorno. Un successo sia organizzativo, in quanto tutti i settori della Cooperativa sono stati coinvolti, che in termini di riposta. I dipendenti, infatti, sono stati invitati ad auto-candidarsi per sfilare e in pochissimi giorni sono arrivate oltre trenta adesioni, in maggioranza dall'Iper, ma anche dai supermercati di Livorno. Uomini e donne, cassieri, macellai, pasticceri si sono prestati allegramente a fare da modelli indossando t-shirt, camicie e pantaloni Solidal Coop provenienti dal commercio equo-solidale certificati **Fairtrade** e capi di abbigliamento **Joyful** coinvolgendo anche i loro figli: ben ventisei bambini di età compresa tra i 18 mesi e i 14 anni. Una giornata di simpatia e vicinanza tra colleghi, soci e clienti Coop, arricchita dalla presenza dell'attrice Daniela Morozzi e dell'Istituto Sant'Anna di Pisa, per lanciare un messaggio preciso: il rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente passa anche attraverso le più semplici e quotidiane scelte di consumo. Ma il cuore dei livornesi è riuscito a fare ancora di più: i capi di abbigliamento indossati durante la sfilata sono stati acquistati (con donazione libera) dagli stessi dipendenti che hanno scelto di devolvere la cifra raccolta per aiutare una collega a sostenere le spese di un delicato intervento chirurgico.



CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Sistema solare



Già disponibili nei punti vendita i **solari** Coop nelle nuove confezioni dai colori caldi e vivaci e di forma pratica e maneggevole.

Alla gamma già ampia sono stati aggiunti due spray studiati per bambini: uno con fattore di protezione solare (Fp) 30 e uno con Fp 50, più uno spray dedicato agli adulti con Fp 20. Resta, invece, inalterata la formulazione clinicamente testata che garantisce sicurezza per una protezione solare efficace unita a un piacevole trattamento cosmetico.

Sotto le lenzuola

È arrivata la nuova collezione di **lenzuola** a marchio Coop. Si presenta con un look totalmente nuovo, dai colori alla nuova veste grafica, per una confezione moderna ed essenziale, ma curata nei dettagli. La scelta tra fantasie e tinte unite è ancora più ampia: per letto matrimoniale e singolo gli abbinamenti sono possibili fra righe, fiori e colori di tendenza. Volendo si possono abbinare anche i set di asciugamani per il bagno. Un occhio anche all'ambiente: le confezioni sono più leggere perché la stampa sulla busta ha consentito di eliminare il cartoncino interno e di ridurre i materiali utilizzati.



L'agenda del socio

Tutte le iniziative organizzate dalle Sezioni soci nei territori della Cooperativa.

Riotorto (LI)

Inaugurati il 22 maggio scorso presso i locali della scuola primaria di Riotorto la Biblioteca dei bambini e lo scaffale dei libri randagi sempre dedicato ai bambini, intitolato "I randagini". Gli scaffali e i libri sono stati donati dal Comitato soci di Riotorto.

Roccastrada (GR)

Dal campo sportivo di Torniella alla Riserva Naturale della Pietra un 23 maggio in mezzo alla natura accompagnati dalle guide ambientali della Cooperativa "Le Orme". I soci partecipanti all'escursione fotografica promossa dalla Sezione soci Est Maremma e dall'Unione Sportiva Torniella nell'ambito della campagna "Risparmia le Energie" hanno scattato fotografie entrate in concorso, pranzato a marchio Coop presso il locale circolo Arci e ricevuto in omaggio una borsa Coop ecologica.

Afragola (NA)

Hanno analizzato le abitudini alimentari e adesso ne sanno di più sulla corretta nutrizione i soci del Comitato di Afragola (sez. Area Vesuviana) che hanno aderito al progetto "Saperi e sapori all'ombra del Vesuvio" concluso il 24 maggio presso il IV Circolo Didattico di Acerra.

Genzano (RM)

Ha spento dieci candeline il negozio di Genzano. Grande festa di compleanno dal 28 al 30 maggio con l'Approvato dai soci, "Occhio all'etichetta" a cura di dietisti Coop, degustazioni di prodotti tipici del territorio e la realizzazione sotto la guida della maestra infioratrice Silvia D'Onorio di un quadro floreale con la tecnica dell'infiorata.

Talamone (GR)

Un pranzo solidale per raccogliere fondi a favore del Progetto Matteo si è svolto il 30 maggio presso il Camping Village di Talamone a cura della Sezione soci Costa d'Argento.

Allerona (TR)

I Comitati di Allerona, Acquapendente, Fabro e Sferacavallo (Sezione Paglia-Vulsinia) organizzano per il 2 giugno la Festa del socio presso la sala polivalente di Allerona Scalo. In collaborazione con l'Associazione sportiva "Romeo Menti" la festa ha come tema la legalità; il ricavato del pranzo sociale e della lotteria con sottoscrizione volontaria sarà devoluto alla cooperativa "Lavoro e non solo" di Corleone. Alle 12 proiezione del video "Liberarci dalle spine", seguono il saluto del Sindaco di Allerona e gli interventi di Maurizio Pascucci – Esecutivo ARCI Toscana coordinatore del progetto "Liberarci dalle spine" e di Calogero Parisi, presidente della Cooperativa "Lavoro e non solo". Pranzo sociale, estrazione lotteria, intrattenimento musicale.

Albinia (GR)

La Sezione soci Costa d'Argento e l'associazione culturale "Incontriamoci" di Albinia organizzano un ciclo d'incontri sull'educazione al consumo e ai corretti stili di vita. Il 3 giugno alle 20,45 presso la scuola elementare di Albinia (entrata ex ITC) "La Sicurezza Alimentare e la Qualità" a cura di Fabio Pellegrini, responsabile Area Qualità di Unicoop Tirreno e Luana Gagliardi, esperta Controllo Qualità.

Paganico (GR)

Gli alunni e i docenti della Scuola Media di Paganico in collaborazione con la Sezione soci Est Maremma, il negozio InCoop, la Pro Loco e i commercianti di Paganico, e con il Patrocinio e la collaborazione del Comune di Civitella Paganico, organizzano per il 4 giugno la quarta cena multietnica presso la Casina dei Giardini Pubblici (sede pro loco). Prodotti "Libera Terra" e "Solidal Coop", rassegna non competitiva di poesia multietnica in lingua madre, il saluto delle autorità, le testimonianze sul progetto "Cuore di Coop" cui sarà devoluto l'intero ricavato della serata (offerta libera), musica con karaoke a cura del Comune di Civitella Paganico.

Livorno

Cena di beneficenza il 5 giugno a Livorno per sostenere l'associazione V.I.P. (Vivi in positivo) che svolge attività di "clown di corsia" presso l'ospedale di Livorno e la casa di riposo di Montenero. Dell'organizzazione della cena si occupa l'Associazione "La Fontina" di Parrana S. Martino: i posti disponibili sono 160 e il costo della cena è di 15 euro. Per prenotazioni al tel. 3299830460 entro il 3 giugno. La Sezione soci offre gli alimenti per la cena.

Roma

Il decimo compleanno del negozio di Roma via Bettini lo festeggiano il 5 giugno i soci e dipendenti con uno spettacolo di danze popolari del gruppo L'albero di maggio – associazione Cemea del Lazio – e un buffet a degustazione di prodotti a marchio Coop.

Civita Castellana (VT)

Visita guidata della città e della necropoli etrusca con pranzo sociale e torneo di burraco per la Festa del socio di Civita Castellana. Il ricavato dell'iniziativa che si tiene il 6 giugno sarà interamente devoluto all'associazione "Dai una mano al tuo ospedale".

Roma

Il 10 giugno al supermercato di via Laurentina si svolge un mercatino di solidarietà in favore del Progetto Matteo. "Venditori" saranno i bambini delle Scuole Elementari "A. Gramsci" e "A. Tagliacozzo", che hanno realizzato

Sergio Costalli presidente di UGF Merchant

Il vicepresidente di **Unicoop Tirreno**, **Sergio Costalli**, è stato nominato presidente della **UGF Merchant**, la banca per le imprese di **Unipol Gruppo Finanziario**. «Questo incarico rientra nell'ottica più complessiva dell'intero movimento cooperativo di essere presente ai massimi livelli di responsabilità nelle più importanti società controllate della finanza cooperativa» spiega Costalli. UGL Merchant è una di queste società, specializzata nel finanziamento alle imprese e nell'attività di advisor. «Il mio impegno andrà nella direzione di ricercare nuove possibilità di sviluppo guardando al mondo delle imprese italiane – prosegue Costalli – e soprattutto ai settori tecnologicamente più avanzati in particolar modo nell'ambito ambientale e delle energie rinnovabili». Costalli è stato inoltre riconfermato membro sia del Consiglio d'Amministrazione che del comitato di presidenza della **Holding UGF**.



in commissione

I 720 autocandidati a colloquio con le Commissioni elettorali per sapere cosa dovranno fare una volta eletti.

Con il mese di giugno parte la terza fase del percorso verso le elezioni per il rinnovo dei Comitati direttivi delle Sezioni soci del prossimo ottobre. Dopo l'insediamento delle Commissioni elettorali, lo scorso marzo, e la raccolta delle autocandidature da parte dei soci, a fine aprile, che hanno raggiunto il numero di 720, adesso è il momento degli incontri. Le 29 Commissioni elettorali dovranno infatti incontrare, entro fine giugno, per un colloquio tutti i soci che hanno presentato la propria autocandidatura: un incontro informale, conoscitivo, in cui sarà importante verificare i requisiti del candidato su un concetto fondamentale, quello di condividere i valori e i principi cooperativi, cosa significa essere volontari in una grande impresa cooperativa e far comprendere cosa ci si aspetta oggi dai Comitati Direttivi delle Sezioni soci; da parte sua il socio potrà chiedere tutte le informazioni del caso e soprattutto esprimere le motivazioni che sono alla base della propria autocandidatura.

Ma le tappe del percorso verso le elezioni non si fermeranno durante l'estate. A seguito dei colloqui, le Commissioni elettorali avranno in mano gli elementi di valutazione di ogni singola candidatura e dovranno lavorare per predisporre le liste entro la fine di agosto. Le liste saranno poi comunicate alla Cooperativa che dovrà ufficializzarle entro il 10 settembre attraverso i propri mezzi di comunicazione e le successive presentazioni pubbliche organizzate dalle Sezioni soci nei diversi territori. (B.S.)

a mano e in classe gli oggetti da destinare al mercatino. La giornata si aprirà alle 10,30 con il concerto del Coro della Scuola Gramsci.

Velletri (RM)

L'11 giugno compie vent'anni il negozio di Velletri. I festeggiamenti prevedono il pomeriggio dell'11 il lancio della campagna t-shirt Solidal Mondiali e una degustazione di prodotti a marchio Coop. Il 12 alle 10 l'Approvato dai soci e alle 17 lo speciale Libri Randagi veliterni con distribuzione dei libri della collana di storia e cultura locale Edizioni Scorpius. Il 13 alle 17, infine, l'esibizione del gruppo musicale "Little Whites Band", gli scherzi in dialetto velletrano di Roberto Zaccagnini e una degustazione di prodotti tipici del territorio.

Follonica (GR)

Incontro con l'autore il 18 giugno alle 17 nella galleria del Centro Commerciale Coop di Follonica. "Come sospeso... fra la vita e la morte" di Silvano Polvani (ed. Ass. Pietro Ravagli). Presenta Lucio Niccolai.

promemorie

È on line il blog "Memorie Cooperative" dell'archivio storico di Unicoop Tirreno.



Le memorie cooperative in un blog. Oltre sessant'anni di storia della cooperazione declinati in migliaia di foto, filmati, registrazioni audio che raccontano il percorso dalla Proletaria ai giorni nostri. "Memorie Cooperative"

pubblicato dall'Archivio Storico di **Unicoop Tirreno** all'indirizzo www.memoriecooperative.it è uno dei primi blog del mondo cooperativo, che oltre a raccogliere un'importante storia, offre il suo spazio interattivo al dibattito con i soci, i consumatori e i dipendenti, con i giovani, le istituzioni culturali e i centri di ricerca universitari, sulle tematiche della cooperazione, dell'identità, della storia e della comunicazione. Uno spazio aperto a contributi e commenti che ospiterà gli interventi di storici, economisti, sociologi e dei protagonisti del mondo cooperativo, ma anche le video interviste rilasciate dai visitatori dell'Archivio Storico. A questo proposito l'Archivio è aperto il martedì e il venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 14,30 alle 16,30 e tutte le Sezioni soci della Cooperativa organizzeranno visite nel corso del 2010.

DIVENTA ORA SOCIO PRESTATORE.

Aprire un libretto fa bene alla salute.

Se apri un nuovo libretto di risparmio Coop con un importo di almeno 100€ metterai i tuoi soldi in buone mani e riceverai in omaggio un anno di Medico Amico, la polizza che ti garantisce l'accesso a una rete medica convenzionata e ti rimborsa due ticket all'anno per l'alta specializzazione.



RICORDA: LA PROMOZIONE È VALIDA DAL 15 APRILE AL 15 LUGLIO 2010.



La presente iniziativa è valida per i nuovi Soci Prestatori.



Il libretto Coop: niente costi, solo vantaggi.

guadagno sicuro

Prima in Italia a introdurre il divieto di vendita degli alcolici ai minori di 18 anni, ora Coop aderisce al programma "Guadagnare salute". Da giugno cartelli informativi nei supermercati per informare sui rischi dell'alcol.
di Aldo Bassoni

Coop fa un altro passo in direzione dello sviluppo di attività di Educazione al Consumo Responsabile delle bevande alcoliche aderendo al Programma **Guadagnare salute**, promosso dal Ministero della Salute per facilitare l'adozione di uno stile di vita sano. L'annuncio è stato dato lo scorso giovedì 29 aprile nell'ambito dell'**Alcohol Prevention Day**, evento organizzato dall'**Osservatorio Nazionale Alcol** dell'Istituto Superiore di Sanità e promosso dall'**Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) rischiose abitudini**

L'obiettivo di Coop è quello di fornire corrette informazioni non solo ai consumatori di vino a proprio marchio, ma a tutti i soci e consumatori che entrano nei reparti bevande alcoliche dei propri super e ipermercati. Infatti, a partire da giugno, una nuova cartellonistica che fornirà preziosi consigli per l'assunzione più responsabile di bevande alcoliche sarà progressivamente introdotta negli oltre 1.400 punti vendita Coop presenti sul territorio nazionale. Da parte sua **Unicoop Tirreno** inizierà ad esporre questi materiali informativi a Roma e in Versilia per poi estenderli gradualmente a tutta la propria rete di vendita. La cartellonistica suggerisce, in particolare, di bere solo durante i pasti e con moderazione, di non consumare alcol se ci si deve mettere alla guida, se si assumono farmaci, sul luogo di lavoro, se si usano macchinari delicati o pericolosi e consiglia, inoltre, di non bere durante la gravidanza e l'allattamento. La presenza sulla cartellonistica del "cuore che sorride", testimonia che anche la Coop aderisce al programma "Guadagnare salute", promosso dal Ministero della Salute per facilitare l'adozione di uno stile di vita sano. Il programma si propone, infatti, di modificare comportamenti scorretti tra cui sostenere il consumo di frutta e verdura, ridurre la concentrazione di sale, zuccheri e grassi, ridurre la quota di alimenti



altamente calorici nella dieta, scoraggiare il fumo e favorire l'attività fisica.

divieto di eccesso

I costi individuali e sociali di comportamenti alimentari e stili di vita sbagliati sono altissimi. Basta ricordare soltanto che l'86 per cento dei decessi e il 75 per cento delle spese sanitarie in Europa e in Italia sono causati da patologie con fattori di rischio modificabili legati all'alimentazione, al fumo, all'obesità. Ma uno dei fattori di rischio più impor-

tanti è proprio l'abuso di alcol. «A questo proposito è importante ricordare che Unicoop Tirreno, in virtù del proprio programma di Responsabilità Sociale, ha introdotto nel 2007 il divieto di vendita di alcolici ai minori di 16 anni in forma sperimentale a Viareggio e Livorno – spiega **Valeria Magrini**, responsabile RSI –. Successivamente, in linea con la politica valoriale Coop, dal primo gennaio 2009, questo divieto è stato innalzato ai minori 18 di anni ed esteso a tutta la rete di vendita».

Ma anche se il divieto di vendita ai minori per una catena distributiva è un impegno significativo – che si traduce per altro nella rinuncia a considerevoli quote di mercato – non è di per sé sufficiente se non viene accompagnato da una adeguata campagna di sensibilizzazione. Su questa linea rientra la decisione di inserire nell'etichetta del vino a marchio Coop i "Suggerimenti per una corretta assunzione di bevande alcoliche", anche in questo caso aprendo una strada che ci si augura venga seguita dai produttori e anche dalle altre catene distributive. Purtroppo il mondo della produzione non intende seguire questa strada, e anzi si oppone da tempo a dare informazioni più chiare sull'argomento, a meno che non vi sia obbligato dalle norme di legge. Ora, con l'adesione alla campagna "Guadagnare in salute", Coop darà un altro contributo alla diffusione di conoscenza sui rischi dell'alcol. ■

un consigliere di fiducia

In attuazione del protocollo d'intesa tra Cooperativa e sindacati sottoscritto il 26 ottobre 2009 il CdA della Cooperativa e il Comitato Paritetico hanno nominato l'avvocato Laura Parlanti del Foro di Grosseto, iscritta all'albo degli avvocati dal gennaio 2001, consigliere di fiducia per il Codice antimolestie sulla tutela della dignità delle donne e degli uomini nei luoghi di lavoro. Oltre ai compiti di vigilanza e

applicazione del Codice, di assistenza e difesa delle vittime di molestia, di collaborazione con l'azienda nelle attività di prevenzione e di informazione ai dipendenti, il Consigliere di fiducia ha l'obbligo di riferire – in occasione del termine dell'anno di esercizio del bilancio – sulle attività svolte al direttore del Personale, al presidente Comitato Nazionale di parità e ai firmatari del Protocollo d'Intesa.

la vetrina dei soci

56° Festival Puccini

Dal 16 luglio al 22 agosto

Gran Teatro all'aperto Giacomo Puccini
Torre del Lago Puccini (LU)

Biglietteria via delle Torbiere, tel. 0584359322

e-mail: ticketoffice@puccinifestival.it

Sconti del 10% per i soci Coop

Programma: **La Fanciulla del West**: 16 e 23 luglio; 7 agosto

Madama Butterfly: 17 e 25 luglio; 1, 14 e 22 agosto. **Turandot**: 31 luglio;

6, 12 e 20 agosto. **Tosca**: 24 e 30 luglio; 8, 13 e 21 agosto. **Romeo &**

Giulietta balletto: 11 agosto. **Concerto di gala**: 28 luglio.

Prevendita presso le biglietterie Box Office nei supermercati Coop di Livorno Via Settembrini, Viareggio, Avenza, Cecina, Rosignano e Follonica.

Info Fondazione Festival Pucciniano tel. 0584350567

Fortezza Vecchia Livorno

Fortezza Festival 26 giugno **Cavalleria Rusticana** di Pietro Mascagni diretta dal maestro Marco Menicagli; 27 luglio **Madama Butterfly** di Giacomo Puccini diretta dal maestro Marco Severi; 21 agosto **Il barbiere di Siviglia** di Gioacchino Rossini diretta dal maestro Roberto Zarpellon

Biglietto d'ingresso 12 euro; 10 per i soci Coop

Rassegna di teatro 7 luglio Enzo De Caro in **Siddharta** con la pianista Silvia Sinopoli (biglietto di ingresso 10 euro; 8 per i soci Coop).

Visita spettacolo della fortezza (biglietto di ingresso 7 euro; 5 per i soci Coop)

Festival cinema Horror con Paolo Ruffini (mese di ottobre)

Info tel. 3484666018, www.fortezzevecchia.eu, www.cartasocio.it

Armunia

Castello Pasquini

Piazza della Vittoria, Castiglioncello

Biglietto ridotto per i soci Coop su tutti gli spettacoli e le iniziative culturali organizzate da Armunia: stagione Teatro Solvay, Inequilibriosploso, Danza al Castello Pasquini

Info Tel. 0586754202-759021; www.armunia.it

e-mail: armunia@armunia.eu

Teatro delle Rocce

Parco Minerario Naturalistico di Gavorrano

Loc. ex Bagnetti, Gavorrano

Riduzioni per i soci Coop

Prevendita presso le biglietterie Box Office nei supermercati Coop di Livorno via Settembrini, Viareggio, Avenza, Cecina, Rosignano e Follonica.

Info tel. 800915777, www.teatrodellerocce.it

e-mail: info@teatrodellerocce.it

Bolgheri Melody 2010

Dal 18 al 31 luglio

Arena Mario Incisa della Rocchetta

Bolgheri, Castagneto Carducci (LI)

Con il Patrocinio del Comune di Castagneto Carducci e della Provincia di Livorno, con il contributo della Camera di Commercio di Livorno, con il patrocinio e il contributo della Regione Toscana.

Programma 18 luglio **Filarmonica della Scala** dirige il maestro Daniel Harding; 23 luglio **Stefano Bollani in concerto**; 25 luglio Massimo Ranieri in **Canto perché non so nuotare... da 40 anni!**; 29 luglio **Roberto Bolle and friends** grande soirée con il numero uno della danza mondiale Roberto Bolle.

Inizio spettacoli ore 21,30

Acquisto dei biglietti con lo sconto per i soci (dal 10 al 20%) presso le postazioni box office nei punti vendita di Livorno via Settembrini, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina e Follonica. Lo sconto è valido

per il socio Coop e i suoi familiari.

Sono possibili degustazioni presso l'Arena Incisa e visite guidate alle cantine (info e prenotazioni tel. 0555128699; i promotori di questa iniziativa sono i più importanti produttori di vini nati in queste terre, apprezzati ed esportati in tutto il mondo.

Info www.golgherimelody.com

Terme di Caracalla

Viale delle Terme di Caracalla,

ingresso lato Circo Massimo - Roma

Sconto del 10% per i soci Coop.

Programma: **Romeo e Giulietta** con la coreografia di Carla Fracci. Orchestra e Corpo di Ballo del Teatro dell'Opera - prima 1 luglio, repliche 2, 3, 4, 6 luglio; **Aida** musica di Giuseppe Verdi, maestro concertatore e direttore Daniel Oren, Orchestra, coro e corpo di ballo del Teatro dell'Opera - prima 15 luglio, repliche 16, 17, 23, 24, 30 luglio, 1, 3, 5 agosto; **Rigoletto** musica di Giuseppe Verdi, maestro concertatore e direttore Steven Mercurio, con Alberto Gazale, Orchestra e coro del Teatro dell'Opera - prima 28 luglio, repliche 29, 31 luglio, 4, 6, 7, 8 agosto. Inizio spettacoli ore 21

Info e vendita biglietti presso la biglietteria del Teatro dell'Opera piazza Beniamino Gigli 7, tel. 06481601

PARCHI

Parchi Val di Cornia

Riduzione del 20% sul biglietto d'ingresso per la visita dei parchi **Archeologico di Baratti e Populonia** e **Archeominerario di San Silvestro** e del **Museo del territorio di Populonia e Piombino** e del **Museo della Città** al Castello di Piombino (solo per il biglietto relativo alla visita con guida).

Una storia millenaria che parte dall'antico popolo degli Etruschi e testimonia secoli di attività di estrazione e lavorazione dei metalli, proponendo anche splendidi ambienti naturali, costieri e collinari. Il sistema include 2 parchi archeologici, 4 parchi naturali, 3 musei, 1 centro di documentazione, compresi nell'area di cinque Comuni all'estremo sud della provincia di Livorno.

Info tel. 0565226445, prenotazioni@parchivaldicornia.it

Vacanze soggiorno

Centro Nazionale per lo sviluppo sostenibile di Legambiente "Il Girasole"

Loc. Enaoli Rispecchia (GR)

Progetto soggiorno vacanza **Siamo tutti biodiversi**

Turni disponibili nell'estate: dal 16 al 23 giugno, dal 23 al 30 giugno, dall'11 al 18 luglio

Costo di partecipazione 480 euro; per i soci Coop 430 euro per un solo figlio, 810 per due figli. Per ragazzi tra gli 8 e i 12 anni di età trattamento di pensione completa dalla cena del giorno di arrivo al pranzo del giorno di partenza, attività educative, ludiche e sportive, visione di video o film, laboratori didattici, percorsi natura e attività sul campo, uscite giornaliere al mare e in canoa. Sotto la guida degli educatori ambientali di **Legambiente**.

Info tel. 0564487711, info@legambienteilgirasole.it

Panda avventure WWF

La convenzione per i Campi Avventura – attività turistiche ed educative realizzate dagli operatori che aderiscono alla Carta di Qualità del turismo responsabile del **WWF Italia** – riservata ai soci Coop prevede lo sconto del 5% della "quota" vacanza consultabile sul sito www.campiavventura.it dove si trovano i cataloghi di tutte le proposte suddivise per fascia di età, l'iscrizione annuale gratuita all'Associazione Italiana per il WWF categoria "Socio Junior" per i primi 500 prenotati e confermati ai soggiorni "campi avventura". Infine l'iscrizione al WWF include l'abbonamento alla rivista mensile "Panda Junior", l'ingresso gratuito nelle oasi WWF e altri vantaggi.

Info per prenotare modulo di prenotazione su www.cartasocio.it

25 anni di lirica

Dal 3 al 6 agosto, a Massa Marittima, un'edizione speciale. La Lirica in Piazza festeggia 25 anni con Puccini e Donizetti.

Dalla disperazione di Cavaradossi nella struggente "E lucevan le stelle" all'esultanza di Nemorino che da "Una furtiva lagrima" intuisce l'amore di Adina.

Gioie e dolori si "alterneranno" nella magnifica scenografia della piazza del duomo di Massa Marittima tra la "Tosca" di Giacomo Puccini, melodramma in tre atti su libretto di Luigi Illica e Giuseppe Giacosa per la regia di Guido Zamara e due opere di Gaetano Donizetti, il melodramma giocoso "L'elisir d'amore" e l'opera buffa "Don Pasquale" entrambe per la regia di Renato Bonajuto. Maestro concertatore e direttore per "Tosca" e "Elisir d'amore" Claudio Maria Micheli, per "Don Pasquale" Daniele Agiman, Orchestra e Coro di "Lirica in Piazza".

È un'edizione speciale, dal 3 al 6 agosto, della "Lirica in piazza", che nell'occasione compie 25 anni, di spettacoli e buona musica. «E di un progetto culturale che ha raggiunto una maturità artistica di rilievo nazionale e un sempre crescente successo di pubblico e di critica», afferma l'Assessore alle Politiche Culturali del comune di Massa Marittima **Franco Donati**.

La Direzione Artistica dell'edizione 2010 è affidata al soprano Antonietta Stella, grande interprete verdiana e artista di riferimento nel panorama lirico internazionale in particolare tra gli anni Cinquanta e Settanta e, attualmente, unica donna a ricoprire la direzione artistica in una rassegna lirica in Italia.

Queste le date: "Tosca" 3 e 5 agosto; "L'elisir d'amore" 4 agosto; "Don Pasquale" 6 agosto. Gli spettacoli cominciano alle ore 21,15. ■

Prevendita biglietti e abbonamenti presso le biglietterie Box Office nei supermercati Coop di Livorno Via Settembrini, Viareggio, Avenza, Cecina, Rosignano e Follonica.

Per i soci Coop riduzioni del 10 per cento.

Acquisti on line su www.boxol.it, www.boxofficetoscana.it; per gli acquisti con carte di credito tel. 055264321.

Dal 21 luglio sarà aperta la biglietteria di Massa Marittima presso il Museo Civico in Piazza Garibaldi.

Info tel. 0566913714-913736-902010-902289; www.liricainpiazza.it; lirica@comune.massamarittima.gr.it



MOSTRE

Sebastiano Ricci

Il trionfo dell'invenzione nel Settecento veneziano

Venezia, Centro Espositivo Fondazione Giorgio Cini
Isola di San Giorgio Maggiore

Fino all'11 luglio

Info www.civita.it/servizio/sala_stampa/sebastiano_ricci_il_trionfo_dell_invenzione_nel_settecento_veneziano

Lungo il Nilo - Ippolito Rosellini

e la spedizione Franco-Toscana in Egitto (1828-1829)

Pisa, Palazzo Blu (v. Pietro Toselli, 29)

Fino al 25 luglio

Da martedì a domenica orario 10-20 (la biglietteria chiude un'ora prima - lunedì chiuso)

Biglietto: 8 euro; 6 euro per i soci Coop

Più di 200 reperti egiziani, disegni e manoscritti, provenienti dalle collezioni della Biblioteca Universitaria di Pisa, dal Museo Egizio di Firenze, dalle Collezioni Egittologiche dell'Ateneo pisano, dal Museo dell'Opera Primaziale Pisana e dal Museo Botanico di Pisa, ripercorrono la vicenda dell'archeologo pisano e della campagna di ricerca svolta con Jean-François Champollion, tra Alessandria e Abu Simbel

Per informazioni e prenotazioni: Vivaticket, tel. 199285141

Info BLU Palazzo d'Arte e Cultura, tel. 050500197

www.mostraegettospisa.it

Steve Mc Curry - Sud-Est

Perugia, Galleria Nazionale dell'Umbria

Fino al 5 settembre

Info www.civita.it/servizio/sala_stampa/steve_mccurry_sud_est_1

Colori di Giotto - La Basilica di Assisi

tra restauro e restituzione virtuale

Assisi, Basilica di San Francesco

e Palazzo del Monte Frumentario

Fino al 5 Settembre

Info www.civita.it/servizio/sala_stampa/i_colori_di_giotto_la_basilica_di_assisi_tra_restauro_e_restituzione_virtuale

La forma del Rinascimento - Donatello, Andrea Bregno, Michelangelo e la scultura a Roma nel Quattrocento

Roma, Palazzo Venezia

Fino al 5 settembre

Da martedì a domenica orario 10-19 (lunedì chiuso)

Ingresso ridotto per i soci Coop

Info tel. 0632810

www.civita.it/servizio/sala_stampa/la_forma_del_rinascimento

La Biennale di Venezia

Grazie a una convenzione tra Coop e La Fondazione "La Biennale" di Venezia i soci Coop avranno diritto a riduzioni sui costi di biglietti e abbonamenti per le più importanti manifestazioni della Biennale 2010, dal festival internazionale di danza che si chiude a metà giugno alle mostre internazionali di architettura e di arte cinematografica in programma rispettivamente dal 29 agosto al 21 novembre e dall'1 all'11 settembre, al festival internazionale di musica contemporanea dal 23 settembre al 2 ottobre.

Info www.labiennale.org

Padiglione d'arte contemporanea di Milano

Via Palestro 14, Milano

Biglietto d'ingresso per le mostre ridotto per i soci Coop.

Fino al 13 giugno Armando Testa. Il design delle idee

Info tel. 0276009085 (sabato e domenica tel. 0276020400)

www.comune.milano.it/pac

Tutti i vantaggi riservati ai soci su www.cartasocio.it

buoni appetiti

Olio, tonno in scatola, pomodoro, pâté di fegato per cani gourmet e crocchette dedicate ai gatti dormiglioni. Alla Drogheria Alimentare 2 di Unicoop Tirreno si comprano alimenti per sfamare qualsiasi tipo di appetito. di Beatrice Ramazzotti

Passare dal concentrato di pomodoro alle crocchette per i gatti pigri si può se si lavora nel team di **Paolo Turchetta**. Paolo è il category della Drogheria Alimentare 2 di **Unicoop Tirreno** quella che, con uno staff di quattro persone – l'assistente Nevio Becherini, il riordinatore Giancarlo Fiorenzani e la segretaria Rita Barzanti – segue l'assortimento di 2.100 articoli che spaziano appunto dalle passate ai sottoli fino al cibo sempre più raffinato per gli animali. Il category team segue tutti i 112 punti vendita della Cooperativa e conta 168 fornitori, di cui 145 per la drogheria alimentare e 23 nel pet-food. «La prima caratteristica che salta agli occhi – comincia Turchetta – è il fatto che abbiamo tanti fornitori, ma in proporzione pochi prodotti. Questo succede perché passiamo dalle multinazionali ai piccoli produttori locali dai quali acquistiamo un unico prodotto, come Frantoio Toscano che produce solo mille litri di olio extravergine di oliva l'anno».

capaci di tutto

I due reparti – non c'è bisogno di dirlo – sono molto diversi tra loro. La Drogheria contempla ciò che di più tradizionale cerchiamo al supermercato e poi, una volta a casa, mettiamo in dispensa: passate di pomodoro, tutti i tipi di olio, sottoli, legumi, dadi per cucinare, sale, spezie, salse, le conserve di pesce e quindi l'immane tonno in scatola. «Sono prodotti classici – spiega Paolo – che comunque, negli ultimi anni, hanno subito rinnovamenti, soprattutto hanno aumentato quella che viene chiamata funzione di servizio, ossia l'unione in un unico alimento di praticità, velocità di preparazione, appetibilità». Si tratta per lo più di prodotti derivati dall'agricoltura e di merci-specchio dei territori per cui nello scegliere gli assortimenti molta attenzione viene data alle zone in cui saranno messi in commercio (basta pensare all'olio e a quanto ogni regione, per non dire zona, sia affezionata al proprio). È un settore dove l'immagine, il nome e la genuinità giocano un ruolo chiave, ma allo stesso tempo sono quegli articoli in cui il fattore prezzo è fondamentale.

verde oliva

In quest'enorme dispensa il prodotto a marchio Coop è più che presente anche nella versione sempre più ricca del **Fior Fiore** (le eccellenze alimentari come le acciughe



Paolo Turchetta

sottolio, le olive taggiasche, la conserva di pomodorini per fare alcuni esempi) e la linea **ViviVerde** da agricoltura 100 per 100 biologica. Il tonno a marchio Coop merita un discorso a sé: secondo una recente indagine di **Greenpeace**, infatti, risulta in cima alla classifica dei tonni in scatola in quanto Coop ha adottato precisi criteri per garantire che il tonno proviene da una pesca sostenibile. Fanno parte di questo settore infine i sughi, l'olio e la passata a

marchio **Libera**, i prodotti provenienti dai terreni confiscati alla mafia. «Le novità nel breve periodo – commenta il category – riguarderanno l'aumento delle tipologie di spezie con un occhio alla cucina etnica, mentre dal punto di vista dei formati si prediligono sempre di più i multipack, i formati più piccoli per famiglie poco numerose e i materiali diversi, come per i legumi Coop che non sono più nel barattolo di latta, ma in confezioni di tetrapack più leggere, ecologiche e sicure».

specie animali

Famiglie ristrette, si diceva, dove cani e gatti sono chiamati sempre più spesso a sostituire figli e nipoti. Normale quindi assistere a una crescita esponenziale delle vendite di cibo per animali. E se il mercato affina l'offerta, segmenta, offre prodotti impensabili fino a pochissimi anni fa, Coop non resta a guardare e con il proprio marchio copre circa il 30 per cento dell'offerta pet-food proponendo raffinatezze culinarie per i nostri viziati amici. Una delle ultime novità riguarda la suddivisione del mondo gatto in due grandi insiemi: i mici attivi e quelli pigri. Bene oggi in Coop ognuno di loro si merita una crocchetta adatta al proprio metabolismo. ■

IL GIALLO DI SILOE

Biologici, essiccati con metodi naturali e riconosciuti dall'**Accademia Italiana del Peperoncino** i peperoncini di Siloe hanno una caratteristica in più: sono coltivati e confezionati dai monaci benedettini del Monastero dell'Incarnazione di Poggio del Sasso, Cinigiano (GR). Fanno parte del reparto seguito da Paolo Turchetta e si possono acquistare in quattordici supermercati toscani (Viareggio, Avenza, Massa, Pietrasanta, Livorno, Rosignano, Cecina, Piombino via Gori e Salivoli, Venturina, Portoferraio, Follonica, Orbetello, Grosseto) nella versione "Giallo di Siloe" (miscellanea di peperoncini gialli originari di Vietnam e Laos), "Terre d'Oriente" (rossi, ottenuti da cultivar del sud-est asiatico) e "Colori di Siloe" (di diversi colori e alta piccantezza).

la squadra del cuore

Coop partecipa ai Mondiali di calcio con la sua squadra della solidarietà.

di Barbara Sordini

Con lo slogan "Giochiamo tutti nella stessa squadra" Coop partecipa ai Mondiali di calcio in modo solidale. Dai primi di giugno nei negozi a marchio si possono acquistare le t-shirt della linea **Solidal** "special edition" in cotone coltivato in Sud Africa certificato **Fairtrade**, i cui proventi andranno a sostegno di un modello di sviluppo equo e responsabile. Le t-shirt, in edizione limitata, in vendita al prezzo di 6 euro, portano il logo "Africa for a sustainable world" e i confini geografici del continente africano con accanto il disegno di un pallone. Per lanciare l'iniziativa, Coop ha coinvolto tutta la sua squadra "portando in campo" clienti, dipendenti e soci attivi oltre alle associazioni che operano nell'area del consumo responsabile. In particolare, tutti i dipendenti del gruppo **Unicoop Tirreno** hanno ricevuto in dono le magliette e potranno indossarle sul proprio posto di lavoro l'11 giugno quando ci sarà il fischio d'inizio dei Mondiali 2010.



FOTO DI ANDREA MICHELI

Il progetto "Children for South Africa" che Coop intende sostenere in questa occasione dei Mondiali è promosso da "Ucodep, Associazione umanitaria italiana", e proposto e monitorato da **Ancc**: il fine solidale è il miglioramento delle condizioni di vita, nutrizionali e sanitarie dei bambini della periferia urbana della città East

London, nella Provincia di Eastern Cape, Repubblica Sud Africa. In particolare il progetto interessa tre villaggi con l'obiettivo di garantire un ambiente sano e protetto a 800 bambini dagli zero agli otto anni che frequentano tre centri "asilo" e le loro venti operatrici. Questo intervento, di cui saranno beneficiari indiretti anche le madri e i familiari dei bambini, si inserisce all'interno delle attività ordinarie promosse da Loaves and Fishes Network verso i minori affetti da povertà, violenza e Hiv/Aids: Coop in questo contesto intende finanziare nuove infrastrutture e ristrutturazioni dei centri "asilo", fornire strumenti per rendere funzionanti le cucine e la costruzione di latrine, pozzi e cisterne d'acqua potabile, realizzare spazi ricreativi e per lo sport, formare le operatrici sui temi igienico-sanitari, nutrizionali e psico-socio-pedagogico, dare sostegno alimentare ai bambini delle comunità interessate. ■



UN PIPISTRELLO PER AMICO

Scopri con Kero come contribuire a salvare i pipistrelli

RITIRA IL FUMETTO IN OMAGGIO!



Per saperne di più consulta il sito www.e-coop.it



un tacco bello

Il mare e le spiagge ancora poco turistiche, le sagre nelle piazze, la musica, la buona tavola, tutti gli ingredienti del Salento con San Vito dei Normanni, Specchiolla, Carovigno, Torre Guaceto, Ostuni, Alberobello. Gita nel tacco dello Stivale.
di Alessandra Bartali



Sarà il fascino di trovarsi sul tacco del nostro Stivale; saranno le sagre paesane organizzate in ogni luogo con almeno una piazza a disposizione; o ancora il mare e le spiagge poco addomesticate dall'industria turistica; o le radici musicali, vive quel tanto che basta da non sembrare uno spot pubblicitario. Saranno tutte queste cose insieme, probabilmente, che fanno del Salento una delle subregioni italiane più battute e apprezzate dai visitatori.

il ballo di San Vito

È stato Vinicio Capossela a riassumere l'identità di questo territorio in una strofa: "Salsicce fegatini/ viscere alla brace/ e fiaccole danzanti/ lamelle dondolanti/ sul dorso della chiesa fiammeggiante": il cibo come accompagnamento a qualsiasi momento di socialità (non solo salsicce e fegatini, ma anche purpu, cucuzzata e cavardu, solo per fare qualche esempio), non ultimo quello del cosiddetto tarantismo, di cui si parla nella canzone "Il ballo di San Vito". Ovvero quel fenomeno tradizionalmente diffuso nella zona, secondo cui la puntura di un ragno provocava reazioni isteriche nel "pizzicato" che poteva essere guarito ballando la "pizzicca", una danza esorcizzante e liberatoria. La chiesa, nel tentativo di domare questa tradizione pagana, non tardò

a introdurre rituali propri, di cui ogni anno il 28 giugno si celebra la ricorrenza nella chiesa di San Paolo a Galatina. In alcune zone, tuttavia, la pizzicca è totalmente scevra da componenti cristiane. È il caso di **San Vito dei Normanni**, un comune del nord salentino, dove la tradizione è talmente radicata che negli Anni Cinquanta vi si potevano ancora contare una trentina di suonatori coinvolti nella cura del tarantismo. E proprio qui vive l'ultimo musico-terapeuta del Salento, l'ottantenne Lino Sabatelli. Girando per il paese, mentre l'orecchio è colpito dalle note di mandolini e fisarmonica, l'occhio si sofferma sui numerosi esempi di architettura religiosa e sulle tipiche rezze sanvitesi, tendine di legno fissate di fronte alle porte delle case per schermarle dal sole. In questo contesto si mimetizzano alcune cripte e grotte, insediamenti rupestri realizzati da monaci bizantini in fuga dall'Oriente.

specchiolla delle mie brame

Quando non cantano e non ballano, i sanvitesi fanno il bagno nelle acque di **Specchiolla**, non curanti della sconfitta al gioco subita secoli or sono dall'allora feudatario che fu costretto a cedere il litorale di sua appartenenza (ricco di insenature di sabbia finissima), su cui adesso si snodano ristoranti e locali.

che figura!

Il teatro di figura di Habanera sulla costa toscana.

Si chiama "Habanera" e da 7 anni porta in scena il Teatrino del Sole in otto comuni della Provincia di Livorno.

L'unica rassegna estiva sulla costa toscana a vantare compagnie professionali di Teatro di Figura provenienti da tutta Italia e anche dall'estero, con il contributo della Provincia di Livorno, la Regione Toscana e le Amministrazioni dei comuni interessati: Livorno, Cecina, Bibbona, Castagneto Carducci, San Vincenzo, Piombino e Rio nell'Elba che quest'estate assisteranno a una ventina di spettacoli. Anche a Marina di Pisa (sede dell'associazione Habanera) ci sarà un prologo con sei appuntamenti del Teatrino del Sole.

Tornano "Le storie dello Zecchino" del Tieffeu di Perugia, l'anno scorso a Piombino, "Il dottore innamorato" della compagnia I Burattini della Commedia di Modena, allestimenti nelle piazze storiche, nei parchi, in frazioni e circoscrizioni, una mostra dedicata al Teatro di Figura della compagnia Habanera Teatro, con un'ottantina tra burattini, marionette, maschere e oggetti di scena, esposti presso l'ex Teatro San Marco a Livorno, all'interno di "Effetto Venezia 2010". E il pomeriggio libero per i bambini con laboratori creativi per imparare a costruire i burattini, a lavorare la cartapesta, la creta ecc.

In questi anni si sono avvicinate sul palco del Teatrino del Sole compagnie di rilevanza nazionale e internazionale, come i Pupi di Stac di Firenze, Unoteatro/Dott. Bostik di Torino, i Guardiani dell'Oca di Chieti, il Teatro Glug di Arezzo, il tedesco Matthias Träger del Tearticolo di Brema (Germania), il Teatro Pirata di Jesi (AN), il Teatrombria di Firenze, il Baule Volante di Ferrara, il Teatrino dell'Es di Bologna, il Teatro dei Fauni di Locarno (Svizzera).

L'ingresso agli spettacoli è gratuito. Il calendario è pubblicato su www.teatrinoelsole.it.

Info e prenotazioni tel. 3496478650, 3281118568, info@teatrinoelsole.it.



In virtù della fortuna al gioco Specchiolla cade nel territorio di **Carovigno**, comune che quasi non ha bisogno del mare per attirare visitatori. Insieme alle mura megalitiche, di cui da nord e da ovest si vedono i massi squadrati, il paese è dominato dall'imponente Castello Dentice di Frasso, costruito tra il XIV e il XV secolo, che sembra quasi una presenza minacciosa sull'adiacente chiesa di S. Anna, edificata dalla famiglia Imperiali trecento anni dopo. Completano il quadro delle fortificazioni il Castello di Serranova (XVII secolo), la Torre Santa Sabina (XVI) e la saracena Torre Guaceto (XVI), mentre chi non si appassiona di rimembranze militari può farsi un giro per il paese tra i negozi di artigianato tessile, attività condotta per lo più da donne che ancora oggi lavorano a mano tappeti, arazzi, coperte e tovaglie.

Tornando da Carovigno verso il mare si arriva dritti alla **Riserva di Torre Guaceto** che comprende un'oasi a terra di circa 1.200 ettari e un'area marina protetta tra le più varie del territorio nazionale. La zona umida, intervallata da una macchia mediterranea a cui incendi e disboscamenti hanno assicurato una notevole estensione, fronteggia il litorale, ricco di dune sabbiose. Lo spettacolo continua sotto lo specchio del mare: se il fondale roccioso è ricco di anemoni di mare e spugne calcaree, quello sabbioso ospita vaste praterie di posidonia e, in alcune zone, scogli coralligeni.

arte bianca

Spostandosi un po' più a nord, il viaggio si tinge di bianco. Prima la calce di **Ostuni**, poi i trulli di **Alberobello**. Il centro più importante della Murgia deve la sua fama ad un accorgimento sfuggito ai centinaia di borghi medievali sparsi per l'Italia: ricorrere a una materia prima facilmente reperibile in queste zone per aggiungere luminosità alle viuzze sfruttando anche la luce riflessa. Nel bianco di Ostuni spuntano numerosi edifici religiosi: il più bello è la cattedrale, con la sua facciata in stile gotico. Allontanandosi dal paese il paesaggio offre alla vista alcune masserie, le fattorie fortificate tipiche della Puglia e della Sicilia. I toni verde e ocra sfumano di nuovo nel bianco una volta arrivati ad Alberobello, patrimonio dell'**Unesco** per il suo centro abitato fatto di trulli. Oltre che patrimonio architettonico, queste costruzioni affondano le radici nella storia sociale e ingegneristica della zona. Nacquero, infatti, da un'idea dei contadini, a cui i conti Conversano nel XV secolo imposero di costruire le abitazioni utilizzando nient'altro che pietre. Lo scopo era spacciarle per edifici provvisori e risparmiare le tasse sulle nuove edificazioni imposte dal Regno di Napoli. ■



Kiro a segno

Dentro la Bat Box la storia di Kiro, il pipistrello della Walt Disney.

Da qualche anno i pipistrelli hanno trovato casa alla Coop, grazie a un progetto nato dalla collaborazione con il Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze. Ma la novità del 2010 è la collaborazione con la **Walt Disney** che ha disegnato Kiro (da "Chiroterro", nome scientifico del pipistrello) e ha prodotto una serie di gadget ludici e informativi che accompagnano le **Bat Box** nei punti vendita: fumetti, adesivi, album da colorare e il libretto con le informazioni sui pipistrelli e sul corretto utilizzo della Bat Box. Il progetto è stato presentato lo scorso 22 aprile in una conferenza stampa che si è svolta nella prestigiosa cornice del museo di scienze naturali della Specola di Firenze. Le Bat Box sono in vendita nei supermercati Coop al prezzo di 27 euro.



i tipici toscani

Dal 29 aprile al 12 maggio **Unicoop Tirreno** ha invitato soci e clienti a un banchetto di sapori genuini con la campagna "Toscana in Tavola" che ha dato particolare risalto ai prodotti tipici regionali nei sessanta supermercati toscani e all'IperCoop di Livorno. Tra i produttori uno spazio speciale è stato dedicato alla Val di Cornia: quindici fornitori (con cui Coop collabora da tempo) di Piombino, San Vincenzo, Campiglia Marittima, Suvereto e Sassetta hanno colorato l'offerta primaverile con olio, vini, paste artigianali, ortaggi, verdure sottolio e salumi. L'iniziativa è stata lanciata il 29 aprile con una conferenza stampa presso il supermercato Coop di Piombino Salivoli alla presenza delle istituzioni locali. (B.R.)

cambia il clima

Offerta speciale per i soci di Roma, Guidonia, Pomezia, Cisterna di Latina, Aprilia, Fontenuova. In previsione dell'estate **100 mani** installa climatizzatori e lo fa nel giro di 48 ore dalla chiamata e alle tariffe fisse: 230 euro per installazione base climatizzatore mono-split e 430 per installazione base climatizzatore dual-split, Iva inclusa. Per prenotare l'intervento basta telefonare al numero verde 800563310 (per i cellulari è attivo il numero 0650514501) e un artigiano arriva a domicilio entro 48 ore; garantite qualità e tariffe Coop. 100 mani si occupa anche di manutenzioni e riparazioni alla casa e elettrodomestici, ristrutturazioni.

arte a Rebibbia

Quadri, arazzi, batik, sculture, piatti decorativi, mosaici. La creatività delle detenute del carcere di Rebibbia in mostra nei supermercati Coop di Roma. Dal 21 al 29 maggio i lavori delle detenute allieve del corso di arte e decorazione sono stati esposti presso i punti vendita



della Capitale e messi in vendita con prezzi dai 70 ai 250 euro. Il ricavato è andato in parte direttamente alle donne, in parte impiegato per l'acquisto di materiale didattico per il corso, organizzato all'interno del penitenziario dall'Istituto Statale d'Arte – Liceo Artistico Roma. (B.R.)

coop voce

La telefonia Coop

SE PORTI IL TUO NUMERO IN COOPVOCE PER TE FIORISCONO I VANTAGGI!



LG

Life's Good
GB 108



LG

Life's Good
POP
G0510

A SOLI 29,00€

A SOLI 129,00€



**E IN PIÙ SE
PORTI IL TUO
NUMERO IN
COOPVOCE...**

...hai una SIM con
5€ di traffico
inclusa e...

**30€
DI BONUS**

In traffico
telefonico da
usare verso tutti
e senza limiti.

**E IN PIÙ SE
PORTI IL TUO
NUMERO IN
COOPVOCE...**

...hai una SIM con
5€ di traffico
inclusa e...

**50€
DI BONUS**

In traffico
telefonico da
usare verso tutti
e senza limiti.



Il prodotto LG GB 108 è disponibile
esclusivamente nei punti vendita Coop
aderenti all'iniziativa.

Dal 6 Maggio al 30 Giugno 2010

Il prodotto LG POP G0510 è disponibile
esclusivamente nei punti vendita Coop
aderenti all'iniziativa.

188 Servizio Assistenza Clienti

Gratuito dai telefonini CoopVoce

Le Condizioni Generali di Contratto le trovi
nei punti vendita Coop e sul sito www.coopvoce.it



Convenienza e trasparenza

Il bonus verrà erogato a portabilità avvenuta solo per i clienti che faranno richiesta contestualmente all'acquisto del telefono. L'iniziativa non è cumulabile con altre promozioni del periodo. Il bonus relativo alla portazione è erogabile una sola volta per cliente.



COMITIVA COOP SPECIALE SOGGIORNO IN PUGLIA

dal 27 giugno al 4 luglio 2010

Riva Marina Resort ****

Specchiolla (BR)

Situato nel Salento, a pochi passi dall'oasi naturalistica di Torre Guaceto, tra incantevoli baie e insenature su un mare cristallino, abbiamo scelto per i soci Coop questo elegante Resort 4 stelle, dall'atmosfera discreta, il luogo ideale per ritrovare l'armonia e la serenità della mente attraverso il benessere del corpo.



PREZZO CHIARO.

Quote individuali Soci Coop

490 € a persona in camera doppia in pensione completa bevande incluse

30 € bambini e ragazzi dai 3 ai 16 anni non compiuti in 3° letto

260 € bambini e ragazzi dai 3 ai 16 anni non compiuti in 4° - 5° - 6° letto

375 € in 3° - 4° - 5° - 6° letto adulti

I bambini fino a 3 anni non compiuti sono gratuiti

Soggiorni

da domenica ore 17 a domenica ore 10.

Servizi inclusi

Due piscine esterne, sala fitness, percorso ginnico, animazione diurna e serale, Mini Club, Junior Club, Baby Park e Risto-Baby, navetta da/per la spiaggia, servizio spiaggia (1 ombrellone e due lettini a camera), canoe, parcheggio recintato illuminato.

La quota comprende

Soggiorno di 8 giorni / 7 notti in pensione completa con bevande incluse, Tessera club, utilizzo dei servizi e delle attrezzature del Resort, serata con spettacolo dedicato ai Soci Coop, assistenza di personale del Resort, assistenza di personale ITC dedicato (1 accompagnatore ogni 100 partecipanti).

La quota non comprende

Le bevande non incluse ai pasti; le consumazioni al bar; mance ed extra di carattere personale; tutto ciò non esPLICITATO nel paragrafo "la quota comprende".

L'intero programma del viaggio con tutte le quote anche per servizi non specificati su questa pagina, comprese le escursioni a pagamento dal villaggio e le località di partenza del pullman, sono disponibili sul sito www.mondovivo.it.

A pagamento

Store, edicola e tabacchi, parrucchiere, visite guidate, noleggio auto e biciclette, servizio transfer da/per aeroporti e stazioni ferroviarie, Centro Benessere ed utilizzo individuale delle attrezzature sportive. Corsi di vela e surf con istruttori federali.

Nel **Centro Benessere** possibilità di massaggi rilassanti, estetici, trattamenti viso e corpo, doccia scozzese, sauna, bagno turco e zona relax con tisaneria.

Possibilità di **viaggio in pullman GT** da Toscana, Umbria, Lazio e Campania con accompagnatore e pullman a disposizione per l'intero periodo di soggiorno (al raggiungimento di un minimo di 40 persone per pullman).

Quote a persona:

| | |
|--|--------------|
| Partenze dalla Toscana | 143 € |
| Partenze da Umbria e Lazio | 123 € |
| Partenze dalla Campania | 113 € |
| Bambini gratis fino a 2 anni non compiuti | |

Le quote si riferiscono ad un minimo di 50 partecipanti.

Disponibili anche camere per persone diversamente abili.

Vieni a scoprire tutti i viaggi di Mondovivo su:
www.mondovivo.it e cerca l'agenzia convenzionata a te più vicina.

Numero Verde
800-778114

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

MONDOVIVO
I viaggi di Unicoop Tirreno



In collaborazione con:





TANTI VIAGGI SORPRENDENTI SENZA CATTIVE SORPRESE.

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

Acquistando i viaggi Mondovivo presso le agenzie convenzionate
accumuli punti per il collezionamento:

1 punto Coop ogni euro di spesa
(regolamento su www.unicooptirreno.e-coop.it).


MONDOVIVO
I viaggi di Unicoop Tirreno



In collaborazione con:



PARTENZE SCONTATE

in collaborazione con ITC

CAMPANIA

Caprioli di Pisciotta - Palinuro (SA)

8 giorni/7notti - Formula Villaggio

QUOTA CATALOGO

| | |
|-------|------------------|
| € 665 | dal 10 al 31/7 |
| € 826 | dal 31/7 al 14/8 |
| € 945 | dal 14 al 21/8 |
| € 700 | dal 21 al 28/8 |
| € 574 | dal 28/8 al 4/9 |
| € 525 | dal 4 al 11/9 |
| € 455 | dal 11 al 25/9 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|-------|
| € 614 |
| € 769 |
| € 878 |
| € 647 |
| € 527 |
| € 483 |
| € 417 |

PREZZO CHIARO.

VILLAGGIO STELLA DEL SUD ***

Trattamento

Pensione completa bevande incluse

Inizio/fine soggiorni: sabato

Bambini 2-13 anni nc: GRATIS in 3° letto, ad eccezione del periodo dal 31/7 al 28/8 in cui pagano il 50%; riduzione del 50% in 4°-5° letto in tutti i periodi.

Riduzione 3°-4°-5° letto adulti 30%, ad eccezione del periodo dal 31/7 al 28/8 in cui la riduzione è del 20%.

Quota iscrizione inclusa assicurazione medico no stop: € 20 a camera.

Tessera Club obbligatoria da pagare in loco fino al 11/9: € 35 a persona a settimana, gratuita per bambini fino a 5 anni nc.

PARTENZE SCONTATE
in collaborazione con ITC

PUGLIA

Torre Vado - Salento (LE)

8 giorni/7notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

| | |
|-------|-------------------------------------|
| € 560 | dal 3 al 17/7 |
| € 630 | dal 17 al 31/7 |
| € 700 | dal 31/7 al 7/8 e dal 21 al 28/8 |
| € 840 | dal 7 al 14/8 |
| € 910 | dal 14 al 21/8 |
| € 490 | dal 28/8 al 4/9 |
| € 385 | dal 4 al 11/9 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|-------|
| € 483 |
| € 547 |
| € 611 |
| € 740 |
| € 805 |
| € 418 |
| € 322 |

CALA SARACENA FAMILY CLUB ***

Trattamento

Pensione completa bevande incluse

Inizio/fine soggiorni: sabato. Il Villaggio dispone di 80 appartamenti che possono ospitare da 2 a 5 persone. Bambini 2-12 anni nc: GRATIS in 3°-4° letto, rid. 50% in 5° letto. Riduzione 3°-4°-5° letto adulti 50%. Tessera Club obbligatoria da pagare in loco: € 35 a persona a settimana, gratuita per bambini fino a 4 anni nc.

PARTENZE SCONTATE
in collaborazione con ITC

BASILICATA

Scanzano Jonico (MT)

8 giorni/7notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

| | |
|-------|------------------------------------|
| € 525 | dal 4 al 11/7 e dal 29/8 al 5/9 |
| € 595 | dal 11/7 al 1/8 |
| € 665 | dal 1 al 8/8 e dal 22 al 29/8 |
| € 875 | dal 8 al 22/8 |
| € 455 | dal 5 al 12/9 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|-------|
| € 483 |
| € 547 |
| € 612 |
| € 805 |
| € 419 |

VILLAGGIO TORRE DEL FARO ***

Trattamento

Pensione completa bevande incluse

Inizio/fine soggiorni: domenica
Bambini 3-12 anni nc: GRATIS in 3° letto, rid. 50% in 4° letto.
Riduzione 3 e 4° letto adulti 50%. Tessera Club obbligatoria da pagare in loco: € 35 a persona a settimana, gratuita per bambini fino a 3 anni nc.
Turlino Club: € 10 al giorno per servizi specifici per l'infanzia.

PARTENZE SCONTATE
in collaborazione con ITC

BASILICATA

Scanzano Jonico (MT)

8 giorni/7notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

| | |
|-------|------------------------------------|
| € 595 | dal 4 al 11/7 e dal 29/8 al 5/9 |
| € 665 | dal 11/7 al 1/8 |
| € 770 | dal 1 al 8/8 e dal 22 al 29/8 |
| € 980 | dal 8 al 22/8 |
| € 525 | dal 5 al 12/9 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|-------|
| € 547 |
| € 612 |
| € 708 |
| € 902 |
| € 483 |

VILLAGGIO PORTOGRECO ****

Trattamento

Pensione completa bevande incluse

Inizio/fine soggiorni: domenica
Bambini 3-12 anni nc GRATIS in 3° letto. Riduzione 3° letto adulti 50%. Tessera Club obbligatoria da pagare in loco: € 35 a persona a settimana, gratuita per bambini fino a 3 anni nc.
Turlino Club: € 10 al giorno per servizi specifici per l'infanzia.

PARTENZE SCONTATE
in collaborazione con Club Med

BASILICATA

Marina di Pisticci

Marconia (MT)

8 giorni/7notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

| | |
|---------|-----------------|
| € 840 | dal 2 al 9/7 |
| € 960 | dal 9 al 16/7 |
| € 960 | dal 16 al 23/7 |
| € 1.020 | dal 23 al 30/7 |
| € 1.160 | dal 30/7 al 6/8 |
| € 1.160 | dal 6 al 13/8 |
| € 1.160 | dal 13 al 20/8 |
| € 950 | dal 20 al 27/8 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|-------|
| € 690 |
| € 740 |
| € 760 |
| € 815 |
| € 935 |
| € 945 |
| € 910 |
| € 740 |

CLUB MED METAPONTO

Trattamento

ALL INCLUSIVE

Inizio/fine soggiorni: venerdì

PARTENZE SCONTATE
in collaborazione con ITC

CALABRIA

Pizzo Calabro (VV)

8 giorni/7notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

| | |
|-------|-------------------------------------|
| € 630 | dal 3 al 17/7 |
| € 700 | dal 17 al 31/7 |
| € 770 | dal 31/7 al 7/8 e dal 21 al 28/8 |
| € 910 | dal 7 al 14/8 |
| € 980 | dal 14 al 21/8 |
| € 560 | dal 28/8 al 4/9 |
| € 490 | dal 4 al 11/9 |
| € 455 | dal 11 al 25/9 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|-------|
| € 547 |
| € 611 |
| € 676 |
| € 805 |
| € 869 |
| € 483 |
| € 418 |
| € 386 |

NYCE CLUB PORTOADA ****

Trattamento

Pensione completa bevande incluse

Inizio/fine soggiorni: sabato

Tessera Club obbligatoria da pagare in loco: € 35 a persona a settimana, gratuita per bambini fino a 3 anni nc.

PARTENZE SCONTATE
in collaborazione con King Holidays

MALTA

8 giorni/7 notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

| Partenze da Roma | |
|--------------------|---------------------------|
| € 733 | 25/7 - 5/9 - 12/9 |
| € 747 | 1/8 - 29/8 |
| € 790 | 8/8 |
| € 781 | 15/8 |
| € 760 | 22/8 |
| Partenze da Napoli | |
| € 700 | 19/7 - 26/7 30/8 - 6/9 |
| € 740 | 2/8 - 16/8 |
| € 776 | 9/8 |
| € 713 | 23/8 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|-------|
| € 674 |
| € 687 |
| € 728 |
| € 719 |
| € 698 |
| € 644 |
| € 680 |
| € 715 |
| € 655 |

HOTEL QAWRA PALACE **S**

Voli

Air Malta

Quote a persona inclusi: trasferimenti a Malta dall'aeroporto all'hotel e vv, mezza pensione bevande escluse in hotel, tasse aeroportuali salvo adeguamenti, assicurazione medico-bagaglio-annullamento, quota di iscrizione.

Quote speciali anche per bambini 2-12 anni nc.

PARTENZE SCONTATE
in collaborazione con ITC

CALABRIA

Sibari (CS)

8 giorni/7notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

| | |
|-------|----------------|
| € 728 | dal 3 al 10/7 |
| € 903 | dal 24 al 31/7 |
| € 933 | dal 21 al 28/8 |
| € 476 | dal 4 al 11/9 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|-------|
| € 583 |
| € 723 |
| € 747 |
| € 381 |

OTIUM SIBARI BEACH RESORT ****

Trattamento

PENSIONE COMPLETA ALL INCLUSIVE

Inizio/fine soggiorni: sabato

Tessera Club obbligatoria da pagare in loco: € 40 a persona a settimana, gratuita per bambini fino a 2 anni nc.

PARTENZE SCONTATE
in collaborazione con Pierre & Vacances

SARDEGNA

Isola Rossa - Costa Paradiso (OT)

8 giorni/7notti

PREZZO CHIARO.

QUOTA CATALOGO

| Bilocale per 4 persone | |
|------------------------|---|
| € 1.098 | dal 3 al 10/7 e dal 10 al 17/7 |
| € 1.134 | dal 17 al 24/7 e dal 24 al 31/7 |
| € 1.386 | dal 31/7 al 7/8 |
| € 1.645 | dal 7 al 14/8 |
| € 1.755 | dal 14 al 21/8 |
| € 1.188 | dal 21 al 28/8 |
| € 768 | dal 28 al 4/9 |
| € 576 | dal 4 al 11/9 e dal 11 al 18/9 e dal 18 al 25/9 |

QUOTA SOCI COOP

| |
|---------|
| € 914 |
| € 944 |
| € 1.163 |
| € 1.480 |
| € 1.579 |
| € 989 |
| € 590 |
| € 443 |

Bilocale per 5 persone

| | | |
|---------|---|---------|
| € 1.125 | dal 3 al 10/7 e dal 10 al 17/7 | € 936 |
| € 1.161 | dal 17 al 24/7 e dal 24 al 31/7 | € 966 |
| € 1.418 | dal 31/7 al 7/8 | € 1.189 |
| € 1.710 | dal 7 al 14/8 | € 1.539 |
| € 1.818 | dal 14 al 21/8 | € 1.635 |
| € 1.224 | dal 21 al 28/8 | € 1.019 |
| € 891 | dal 28 al 4/9 | € 685 |
| € 675 | dal 4 al 11/9 e dal 11 al 18/9 e dal 18 al 25/9 | € 519 |

RESIDENCE CLUB CALAROSSA

Trattamento

Formula Residence

Inizio/fine soggiorni: sabato

Le quote sono per appartamento a settimana ed includono attività di animazione, sport e consumi appartamento.

Cauzione da versare all'arrivo: € 200. Supplemento carnet mezza pensione a persona al giorno: adulti € 26 catalogo, € 24,50 soci Coop; bambini 4-11 anni nc € 13 catalogo, € 12,30 soci Coop. Pasti gratuiti per bambini: fino a 4 anni nc se i genitori acquistano il carnet ristorazione; 4-11 compiuti, 1 bambino gratis ogni 2 adulti paganti per soggiorni fino al 17/7 e dal 28/8 al 25/9. Quota gestione pratica € 30

TURISTI SOLIDALI
in collaborazione con Cosmotours

TIROLO

Dal 13 al 16 agosto
Tour in pullman GT
con accompagnatore

PREZZO CHIARO.

QUOTA
CATALOGO
€ 370

QUOTA
SOCI COOP
€ 320

ALBERGHI ***

Città di partenza*
Piombino - Cecina - Rosignano
San Vincenzo - Livorno

Trattamento
Pensione completa

* Supplemento per partenze da Grosseto € 30
a persona per min. 8 partecipanti.

Quote a persona in camera doppia
inclusa assicurazione medico-bagaglio
e quota di iscrizione.

TURISTI SOLIDALI
in collaborazione con Cosmotours

SLOVENIA E TERME

Dal 28 agosto al 4 settembre
Dal 4 al 11 settembre
Tour in pullman GT
con accompagnatore

PREZZO CHIARO.

QUOTA
CATALOGO
€ 590

QUOTA
SOCI COOP
€ 540

ALBERGHI ****

Città di partenza*
Piombino - Cecina - Rosignano
San Vincenzo - Livorno

Trattamento
Pensione completa

* Supplemento per partenze da Grosseto € 30
a persona per min. 8 partecipanti.

Quote a persona in camera doppia
inclusa assicurazione medico-bagaglio
e quota di iscrizione.

Le quote indicate sono a persona in camera doppia a settimana o secondo durata indicata per ogni offerta. Quote su richiesta per sistemazioni in camere triple, quaduple (secondo struttura) e singole. Piano Famiglia: su richiesta ove non espressamente indicato.

Le quote per bambini prevedono sempre la sistemazione in letti aggiunti in camera con 2 adulti.

OFFERTE A DISPONIBILITÀ LIMITATA

Puoi conoscere le condizioni generali di contratto direttamente presso le agenzie di viaggio o contattando il Numero Verde turismo. Le offerte pubblicate e tante altre sono disponibili **ESCLUSIVAMENTE** presso la rete di agenzie di viaggi selezionate per la vendita di pacchetti turistici ai Soci Coop, contattando il Numero Verde e sul sito www.mondovivo.it.

| | agenzia di viaggi | indirizzo | telefono | | agenzia di viaggi | indirizzo | telefono |
|-------------------|--------------------|-------------------------|------------|---------------------|-------------------|-----------------------------|------------|
| Toscana | | | | Campania | | | |
| Cecina (LI) | La Fibula | Via Bruno Buozzi, 5 | 0586680599 | Acerra (NA) | Viaggi D'Antò | Corso della Resistenza, 82 | 0815200781 |
| Follonica (GR) | Farolito Travel | Via Biccocchi, 117 | 056658636 | | di Aleda Viaggi | | |
| Grosseto | Across Viaggi | Viale Matteotti, 18 | 056427444 | Avellino | Plenty Travel | Largo Santo Spirito, 10 | 0825769976 |
| Grosseto | Avet Viaggi | Piazza Duomo, 3 | 056420193 | | | | 082571837 |
| Grosseto | Via Col Vento | Via Goldoni, 15 | 0564412766 | Caserta | Reggia Travel | Via dei Bersaglieri, 32/E-F | 0823354433 |
| Livorno | Cosmotours | Via Magenta, 65/67 | 586897798 | Napoli | Aladino Viaggi | Centro Direzionale | 0817345252 |
| Livorno | Cosmotours | Shopping Center | 0586426311 | | | Isola F11 - Piazza Esedra | |
| | | "Le Torri" | | Napoli | Aladino Viaggi | Via Cilea, 157 | 0815799108 |
| | | Via G. Ciardi, 21 | | Napoli | Eurostudy Travel | Via Mezzocannone, 119 | 0815520692 |
| | | Loc. Porta a Terra | | Napoli | Mama Tours | Piazza Medaglie d'Oro, 41 | 0815789292 |
| Livorno | Litoralsind Viaggi | Via Vittorio Veneto, 20 | 0586897071 | Nola (NA) | Reteuropa | Isola 2 - Torre 2 - C.I.S. | 0815108286 |
| Piombino (LI) | Etruriatur | Via Gramsci, 5 | 056532093 | | | | 0813133415 |
| Portoferraio (LI) | Il Genio del Bosco | Via Manganaro, 7d | 800919983 | Quarto (NA) | Travel Lounge | C.C. "Quarto Nuovo" | 0818764569 |
| | | | 0565930837 | | | Via Masullo, 76 | |
| S. Vincenzo (LI) | Rangiroa Viaggi | Via Biserno (C.C. Coop) | 0565705557 | S. Felice | V.d.V. Villaggio | Via Napoli, 784 | 0823801262 |
| Viareggio (LU) | Euritalia | Via Giuseppe Verdi, 197 | 058449909 | a Cancellò (CE) | da Vedere | Loc. Cancellò Scalo | |
| Lazio | | | | S.G. Vesuviano (NA) | Ammirati Viaggi | Via Europa 2 | 0815294062 |
| Aprilia (LT) | Magifla Viaggi | Via dei Lauri, 88 | 0692703022 | Somma | Ammirati Viaggi | Via De Matha, 15 | 0815313095 |
| Roma | I Viaggi di Sildan | Via Olevano Romano, 17 | 0697848613 | Vesuviana (NA) | | | |
| Roma | I Viaggi di Sildan | Viale Tor Marancia, 56 | 0651600979 | Volla (NA) | I Segreti | Via Roma, 11 | 0817745517 |
| Terracina (LT) | Gregory Viaggi | Via del Porto, 36 | 0773702402 | | Del Mondo | Parco Vesuvio | |

Numero Verde
800-778114

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

www.mondovivo.it

LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO.



Coop è la tua alleata contro il caro vita.

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

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

Inoltre, Coop ha realizzato nel 2010 due grandi iniziative per offrirti ancora più convenienza:

- **Sconto 30%** su tanti prodotti a marchio Coop, a rotazione per tutto l'anno.
- **Prezzi bassi tutto l'anno:** prezzi più bassi sui prodotti necessari, tutti i giorni. Li trovi segnalati da uno stopper nel punto vendita.

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

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



LA CONVENIENZA

Offerte riservate ai Soci

dall'1 al 15 giugno

MASSIMO 5 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 30% ALLA CASSA

BOVINO ADULTO SVIZZERE
• conf. x 10 - il kg

MASSIMO 10 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 35% ALLA CASSA

CILIEGIE
• 2 kg

SOTTOZERO

MASSIMO 6 pezzi
PER OGNI CARTA

VERDESCA A FETTE ALLOGEL
• 1 kg

€ 4,50

SOTTOZERO

MASSIMO 6 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI GUSTI

BARATTOLINO VARIEGATO/ARRICCHITO SAMMONTANA
• gusti assortiti - 500 g

€ 1,99
il kg € 3,98

MASSIMO 4 pezzi
PER OGNI CARTA

SCONTO 50%

FILETTI DI TONNO IN OLIO DI OLIVA CONSORCIO
• 425 g

€ 6,95
prezzo per i non soci € 13,90
il kg € 16,35

SCELTO DAI SOCI

MASSIMO 8 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI TIPI

PASTA DI SEMOLA BARILLA
• formati classici assortiti
1,5 kg

€ 1,19
prezzo per i non soci € 1,98
il kg € 0,79

SCONTO 40%

CIABATTA SANITARIA UOMO/DONNA INBLU
• colori assortiti

€ 10,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA
coop

BRANDINA IN ALLUMINIO ANODIZZATO CON TETTUCCIO PARASOLE
• tessuto in textilene
schienale regolabile in 4 posizioni
capacità di carico max 100 kg

€ 32,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA
coop

PIZZA A MISURA DI SOCIO.

con Unicoop Tirreno.



dal 16 al 30 giugno

MASSIMO 5 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 30%
ALLA CASSA

SUINO ARISTA SENZA OSSO A TRANCI
• il kg

MASSIMO 10 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 40%
ALLA CASSA

ALBICOCCHES
• 2 kg

MASSIMO 4 conf.
PER OGNI CARTA

MOZZARELLA FRESCA FIORDILATTE VALLELATA GALBANI
• 200 g x 4

€ 3,99
il kg € 4,99

MASSIMO 6 pezzi
PER OGNI CARTA

MORTADELLA GRANDI SAPORI BECHELLI
• 1,5 kg

€ 6,90
il kg € 4,60

MASSIMO 12 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI GUSTI

BIBITE SAN BENEDETTO
• gusti assortiti - 1,5 litri

€ 0,39
il litro € 0,26

QUADROTTI FELCE AZZURRA
• classico/natura
COMPOSTO DA:
1 bagno + 1 doccia crema
+ 1 sapone liquido
+ 1 ricarica sapone liquido

€ 4,39

MASSIMO 2 conf.
PER OGNI CARTA
FRA I DUE TIPI

SCELTO DAI SOCI

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

POLO/SERAFINO LOTTO UOMO/DONNA
• colori assortiti

€ 9,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

FORNO ELETTRICO VENTILATO G3 FERRARI
• Mod. 285 - potenza 1380 W
capacità 18 litri - grill

€ 32,90

SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO: PUNTI COLLEZIONAMENTO



SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.



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

OFFERTE DISPONIBILI NEI SUPERMERCATI

coop, **coop** e **ipercoop**

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

Dall'1 al 30 giugno.

CELLULARE NOKIA

- Mod. 5530 XPRESS MUSIC
- GPRS Triband
- Risoluzione 640 x 360
- a 16 milioni di colori
- Touch Screen
- Fotocamera 3 Mpixel
- Bluetooth
- Memoria interna 70 MB
- MicroSD da 4 GB inclusa
- Lettore multimediale MP3, AAC+, AAC

PREZZO PER I SOCI

€ 129,00

oppure
99,00 € + 1500 punti



MASSIMO
15 pezzi
PER OGNI CARTA

FARRO PERLATO
AZIENDA AGRICOLA
MONTE CASTELLO

• 1 kg
PREZZO PER I SOCI
€ 1,97

oppure
0,97 € + 50 punti

MASSIMO
8 conf.
PER OGNI CARTA



BIRRA BECK'S

• 33 cl x 12

PREZZO PER I SOCI

€ 6,50

il litro € 1,64

oppure
4,50 € + 100 punti



TELO MARE JACQUARD FILA

• fantasie e colori assortiti

90 x 170 cm

PREZZO PER I SOCI

€ 15,00

oppure
9,00 € + 300 punti



PIAGGINA
MULTIPOSIZIONI
CON CUSCINO

• colori assortiti

PREZZO PER I SOCI

€ 18,50

oppure
10,50 € + 400 punti



MADE IN
ITALY

GUANCIALE ORTOPEDICO/
ANTIACARO IN FIBRA
CON FODERA
100% COTONE

• conf. x 2

PREZZO PER I SOCI

€ 14,00

oppure
8,00 € + 300 punti



MADE IN
ITALY

CONFEZIONE MULTIPLA
COMPLETI LETTO
COORDINABILI

• 100% cotone
colori e fantasie assortite
SINGOLO
composto da 3 completi letto
1 PIAZZA E MEZZO oppure
MATRIMONIALE
composto da 2 completi letto

PREZZO PER I SOCI

€ 29,00

oppure
19,00 € + 500 punti



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2010/11

Per conoscere tutti i premi:

www.unicooptirreno.e-coop.it

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

SOLO PER TE.

dal 1 al 30 giugno



Giugno*

Accappatoio uomo/donna
con cappuccio in spugna di puro cotone
alta qualità 420 gr/mq confezione in scatola.
Colori assortiti. Taglie da S a XL.



**500 punti
+ 19,00 €**

PREZZO DI VENDITA AL
PUBBLICO CONSIGLIATO
DA ZUCCHI 54,00 €

* Premi validi esclusivamente nel mese indicato.

**IN ARRIVO
IL PROSSIMO
MESE:**



Telo bagno in spugna
di puro cotone 90x180 cm
alta qualità 560 gr/mq.
Colori assortiti.

Ogni mese il Catalogo Coop ti offre uno splendido articolo Zucchi.
Raccogli tutti e completa la collezione.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2010/11

Per conoscere tutti i premi:

www.unicooptirreno.e-coop.it

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

SOLO PER TE.



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

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

Vieni a provare iSPEED, il roller coaster a lancio magnetico che regala sensazioni da pilota di Formula Uno: da 0 a 100 km/h in 2,2 secondi!

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

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



1.500 punti

**INGRESSO MIRABILANDIA
PER 2 GIORNI CONSECUTIVI**

Buono valido per il ritiro gratuito di 1 biglietto di ingresso individuale al Parco di Mirabilandia per la stagione 2010 o 2011. Il biglietto è valido per l'accesso al Parco per due giorni consecutivi (promozione "Il giorno dopo entri GRATIS!"). Ricorda di verificare il regolamento della promozione all'ingresso. Il biglietto non include l'ingresso all'area Mirabilandia Beach.

I bambini di statura inferiore a 100 cm entrano GRATIS.

Il buono potrà essere utilizzato per la stagione 2010 o 2011.

La stagione 2010 ha inizio dal 1 aprile. Il calendario completo di apertura stagionale è consultabile sul sito www.mirabilandia.it

Per informazioni:

0544/561156 - mirabilandia@mirabilandia.it - www.mirabilandia.it

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



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2010/11

Per conoscere tutti i premi:

www.unicooptirreno.e-coop.it

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

SOLO PER TE.



coop voce

La telefonia Coop

Con i punti Coop ti ricarichi di chiamate!



350 punti

5€ DI TRAFFICO
TELEFONICO



650 punti

10€ DI TRAFFICO
TELEFONICO

Per utilizzare le Ricaricard Premiate segui le istruzioni riportate sul retro della carta.
Nei supermercati e ipermercati Unicoop Tirreno.

SIMPLY CLEVER



YETI. IL SUV COMPATTO ESISTE.



Yeti, il primo SUV che unisce l'anima Off Road allo stile Urban. ESP, fino a 9 airbag, una sicurezza certificata Euro NCAP e motori Euro5 a basso consumo, benzina e Diesel. Disponibile sia a trazione anteriore che 4x4 Haldex.

Prova anche il nuovo motore benzina 1.2 TSI.

Da 16.900 Euro*

Qualità e tecnologia del Gruppo Volkswagen.

Consumo massimo di carburante, urbano/extraurbano/combinato 7,9/5,9/6,6 (l/100 km).
Emissione massima di biossido di carbonio (CO₂) 154 (g/km)
Dati riferiti a **Skoda** Yeti Active 1.2 TSI 77 kW/105 CV.

Vieni a informarti presso il tuo Concessionario Skoda.

Nuova Concessionaria Skoda
F.LLI SCARDIGLI srl
via Firenze 29 57121 Livorno
tel.: 0586 442511
e-mail: scardigliauto@tin.it

*Offerta valida fino al 30/06/2010 grazie al contributo dei Concessionari Skoda.

test e croce

**Migliaia di animali nei laboratori italiani, milioni in Europa e nel mondo, intossicati, feriti, tenuti in gabbia, uccisi ogni anno per testare farmaci, prodotti chimici e di bellezza. Quando arriverà l'ora di finirla?
di Rita Nannelli**

dossier



I dati sono di quelli che impressionano: 911 mila all'anno nei laboratori d'Italia, arrivano a 12 milioni in Europa, 115 milioni stimati nel mondo gli animali utilizzati e uccisi per la sperimentazione scientifica. Mentre non ci sono dati sugli animali utilizzati già soppressi – e quindi appositamente uccisi – perché non c'è nessun obbligo normativo che preveda la comunicazione di questi dati, come non esiste nessuna statistica sugli stabilimenti degli allevatori e dei fornitori di animali. Intossicati, sfigurati, feriti nella migliore delle ipotesi sotto anestesia (che, però, non dura per giorni, mentre il dolore resta), fatti ammalare, bloccati in una scatola per una vita che finisce quando lo decide l'uomo.

ragionevole dubbio

Perché? «Recenti pubblicazioni hanno dimostrato come il processo di autorizzazione e attuazione delle procedure sia svincolato dalla razionalità scientifica per perseguire interessi economici dalle dubbie finalità – precisa **Michela Kuan**, biologa e responsabile Settore Vivisezione della **LAV** (Lega Anti Vivisezione) –. Sono, infatti, numerosi gli esperimenti eseguiti su animali che vengono condotti ogni anno sia a livello nazionale che internazionale e pochi di questi riescono a essere pubblicati lasciando il ragionevole dubbio che ci siano ingenti sprechi di denaro, lavoro e vite animali. Anzi viene il sospetto che si stiano rallentando le scoperte scientifiche a fronte di interessi economici e carriere. Su 1.534 pubblicazioni scientifiche esaminate (tutte tratte da otto fra le maggiori riviste del settore) il 17 per cento dichiara un finanziamento da parte dell'industria e il 12 per cento la presenza di almeno un autore con qualche incarico presso imprese farmaceutiche. Con la scontata conseguenza che gli studi che dichiarano conflitti di interesse abbiano la tendenza a ottenere risultati più positivi rispetto alla media, cosa che potrebbe mettere in dubbio la correttezza degli esiti». E su questo insistono anche gli scienziati del **Comitato Scientifico Antivivisezionista**: «la sperimentazione si fa per motivi economici, non scientifici, sulla pelle degli animali e dei consumatori perché ogni specie possiede una propria autonomia fisiologica e biochimica per cui i dati finali di un esperimento non possono essere trasferiti da una specie a un'altra». Insomma l'ultima cavia resta sempre l'uomo.

Non la pensa così **Silvio Garattini**, direttore dell'Istituto Ricerche Farmacologiche "Mario Negri" di Milano che puntualizza: «la sperimentazione animale non è un sadico divertimento, ma un mezzo per ora insostituibile – non si può andare con un nuovo farmaco direttamente nell'uomo, anche perché le leggi di tutti i paesi civili richiedono che sia stata eseguita una sperimentazione animale – per minimizzare i rischi connessi alla sperimentazione dei nuovi farmaci e all'utilizzo di nuove sostanze chimiche da parte dell'uomo. I contestatori basano le loro considerazioni su due ordini di argomentazione: l'animale non è l'uomo e perciò la sperimentazione è inutile se non dannosa; esistono tecniche alternative che sono più produttive della sperimentazione animale. Che l'animale non sia l'uomo è evidente a tutti, se non fosse così non sarebbe per nulla necessaria la sperimentazione clinica – prosegue Garattini –. Occorre perciò chiarire che l'animale

è un modello dell'uomo e come tale va considerato. L'uso dei modelli è diffuso in tutte le attività umane complesse. Nessuno sale direttamente sulla montagna per costruire una diga, prima si preparano dei modelli sempre più grandi e quando si sono raccolti i risultati si passa alla realizzazione. Nessuno può essere sicuro che quanto si è visto nella simulazione sia garanzia assoluta di non incontrare problemi perché si tratta di un modello. L'animale è comunque un modello plausibile perché possiede gli stessi organi dell'uomo (fegato, cuore, cervello, polmoni ecc.), le stesse funzioni basali (respirazione, circolazione, motilità intestinale ecc.), gli stessi mediatori chimici e gli stessi ormoni».

povere bestie

È perciò molto probabile che le risposte degli animali ai farmaci abbiano analogie con quanto succede nell'uomo? «Naturalmente occorre studiare più specie animali per raccogliere informazioni che permettano di andare nell'uomo con buone prospettive di efficacia e di sicurezza. E ricordo che non avremmo oggi i vaccini, farmaci sofisticati e gli stessi trapianti d'organo se non ci fosse stata prima un'adeguata sperimentazione animale. Ciò non toglie che sia auspicabile ridurre, quando è possibile, il numero degli animali e raffinare le condizioni sperimentali per evitare loro inutili sofferenze», conclude Garattini.

In realtà la vivisezione, dietro questo paravento di scientificità, si è dimostrata talvolta anche fuorviante, come nel caso della penicillina. Questa sostanza è il primo antibiotico scoperto e pertanto la sua importanza ed efficacia sugli esseri umani non è in discussione. Al contrario pochi sanno che la penicillina è altamente tossica per le cavie e i criceti. Fortunatamente all'inizio non fu sperimentata sugli animali e solo per questo oggi possiamo disporre di una sostanza utilissima. Ma l'esempio più evidente delle contraddizioni della vivisezione è il caso del Talidomide, un sedativo commercializzato alla fine degli anni Cinquanta dopo aver superato tutti i test di routine senza aver evidenziato alcun grave effetto collaterale sugli animali. Nell'arco di pochi anni, però, il Talidomide fu responsabile della nascita di circa 10mila bambini focomelici.

l'ora di finirla

Ma torniamo all'oggi. Le prese di posizione molto forti degli antivivisezionisti trovano conferma nei fatti. La legge ha imposto prima di commercializzare un farmaco o un componente chimico di un prodotto, e prima dei test obbligatori sugli esseri umani, che si facciano test sugli animali. Una trafila che diventa solo un espediente per le grandi società,

LA STRAGE DEGLI INNOCENTI

911mila animali all'anno finiscono nei laboratori d'Italia per la sperimentazione scientifica, **12 milioni** in Europa, **115 milioni** nel mondo.

10mila cani all'anno in Italia vengono impiegati per i test di tossicità.

Circa **1 milione** all'anno in Italia e **115 milioni** nel mondo i decessi.

Il numero degli **animali** utilizzati già soppressi e quindi **appositamente uccisi non è un dato statistico** che possiamo ricavare, non essendoci nessun obbligo normativo che preveda la comunicazione di questi dati. Così come non esiste nessuna statistica relativa agli stabilimenti di allevatori e di fornitori di animali.

tramite deroghe e autorizzazioni. È ancora possibile ricorrere a animali d'affezione come cani, gatti, specie in via d'estinzione tra cui le scimmie, oltre a topi, ratti, conigli, cavalli, pesci, uccelli ecc. Inoltre il 15 per cento degli esperimenti è condotto senza anestesia e non sono previsti obblighi di ispezione, controlli o valutazioni retrospettive».

Fa riflettere che l'80 per cento degli esperimenti venga approvato dal Ministero della Salute per silenzio-assenso, cioè senza il rilascio di un'autorizzazione specifica: se, infatti, a seguito dell'invio all'Autorità competente della scheda relativa al progetto non si riceve risposta, il progetto è da considerarsi autorizzato.

Eppure la Direttiva europea (che risale al 1986) è persino peggiore, perché ancora meno restrittiva di quella italiana. Ma per fortuna qualcosa sembra cambiare, dopo anni di campagne e lungaggini burocratiche. È in atto un processo di revisione normativa – in realtà iniziato due anni fa – che dovrebbe portare alla definitiva acquisizione di una nuova legge a fine estate. Rispetto alla normativa attuale sottolinea la necessità di ricorrere ai metodi alternativi, introduce maggiori tutele per le scimmie grandi, quelle più vicine all'uomo, prende in considerazione le ispezioni che adesso non ci sono presso gli stabulari – le strutture dove vengono messi gli animali per gli esperimenti –, la verifica sull'effettiva utilità dell'esperimento in alcuni campi e delle condizioni in cui vengono tenuti gli animali (per gli animalisti mai comunque accettabili, ndr) e dei controlli veterinari che devono essere giornalieri ecc. «Ma non basta – riprende Kuan – perché nel complesso la normativa continua ad essere lacunosa e lascia nei fatti troppo margine di interpretazione. Inoltre si potrà ancora ricorrere a cani e gatti, effettuare procedure altamente dolorose, utilizzare animali in via d'estinzione che in molti casi, come per le scimmie, vengono catturati in paesi poveri e portati via per lunghi viaggi transoceanici in condizioni intollerabili».

In ogni caso se è vero che la legge sarà varata a fine estate, ci vorranno anni per l'adeguamento e per la sua trasposizione nei singoli paesi, in altre parole non è ancora arrivata l'ora di finirla.



valide alternative

«È necessario dunque implementare i metodi alternativi che si basano sul principio delle 3R: Raffinamento, Riduzione, Rimpiazzamento – spiega Kuan –. Con Raffinamento s'intende il miglioramento delle tecniche sperimentali, compiute pur sempre sugli animali, ma in modo da ridurne la sofferenza; poi c'è la Riduzione del numero di animali usati per la stessa procedura e il Rimpiazzamento, l'unica R totalmente sostenuta dalla LAV, che comporta la completa sostituzione dell'animale. A differenza degli esperimenti sugli animali, i metodi alternativi devono essere internazionalmente validati dal Centro Europeo per la Validazione dei Metodi Alternativi (ECVAM), il tempo di validazione è di circa 10 anni, tempo necessario per eseguire i dovuti controlli. I metodi sono moltissimi e in gran numero già diffusi nella ricerca soprattutto nella cosmesi; tra i più noti, quelli in vitro, come le colture di cellule e di tessuti umani che permettono ai ricercatori di studiare e predire le reazioni del corpo umano. Ad esempio, cellule di sangue e tessuto canceroso servono a investigare sulle modalità con cui i virus causano le infezioni; la placenta umana può servire per provare se certi farmaci possono o meno passare la barriera placentale dalla madre al bambino ecc.».

E una ragione in più per adottarli in via definitiva è che i metodi alternativi costano meno del ricorso agli animali. Ma dietro questo tipo di sperimentazione ci sono interessi economici altissimi, da chi fornisce le gabbie alle grandi industrie. E si ritorna al punto di partenza.

la morte ti fa bella

Ma almeno per la cosmesi la normativa europea prevede che entro il 2013 siano utilizzati solo i metodi alternativi. In realtà l'iter legislativo è partito nel 2004 quando l'Europa mise al bando la sperimentazione animale per i prodotti finiti, ed è proseguito nel 2009 con il divieto di tutti test anche per gli ingredienti, meno tre, molto invasivi perché legati alla tossicità nel tempo, infliggendo agli animali livelli di sofferenza altissimi per lunghissimi periodi. Tutto per la nostra bellezza...

Intanto ai consumatori responsabili il consiglio delle associazioni dei consumatori e animaliste è quello di leggere bene le etichette dei prodotti. Ci sono aziende come Coop che hanno aderito allo standard internazionale per i prodotti cosmetici totalmente senza animali. Sul sito www.lav.it nella sezione dedicata alla vivisezione è pubblicata una "Guida al non testato" per i cosmetici con l'elenco delle aziende che hanno aderito, tutte certificate in Italia dall'ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), un ente super partes di biologi e chimici che controlla materie prime e laboratori.

In linea di massima quindi far riferimento a marche che aderiscono allo standard "cruelty free", anche perché prima che ogni stato recepisca la normativa europea e la legge entri realmente in vigore anche in questo caso passeranno anni. E non dimenticare che a stare chiuso in un laboratorio per anni, a subire torture di ogni sorta, può essere un cane come quello che portiamo a spasso ogni sera. ■

DISUMANO TROPPO DISUMANO

In Italia 138 ratti sono stati esposti a rumori assordanti (115dB) e privati del sonno per 3 giorni, sono stati sospesi in un recipiente pieno d'acqua



contenente solo una piccola e metallica piattaforma in modo che nel caso si fossero addormentati sarebbero scivolati giù. Alcuni di loro, addirittura, sono stati girati nell'acqua per aumentare il livello di stress; dopo questo trattamento traumatizzante, gli animali venivano nuovamente esposti allo shock acustico. I ricercatori hanno quindi concluso che la privazione del sonno e alti livelli di stress portano a risposte acutizzate verso sorgenti di paura e di sofferenza.

A fare strage di innocenti ci si mette anche l'etologia, branca scientifica che dovrebbe indagare il comportamento animale tenendo conto dell'evoluzione di una specie specifica. Per dimostrare le capacità limitate di socializzazione con danni cerebrali, in Inghilterra hanno lesionato il cervello a macachi e sotto stimoli negativi collegati alla paura, quali serpenti e l'uomo, hanno dimostrato che i macachi con disturbi neurologici indotti chirurgicamente erano meno socievoli con i propri simili. La violenza fisica e psicologica su questi animali è inimmaginabile.

SULLA PELLE DEGLI ANIMALI

I più comuni test di tossicità.

LD50 il più tremendo, micidiale. Test di tossicità di una sostanza chimica che consiste nel somministrare la sostanza in dosi crescenti a gruppi di animali fino a stabilire la quantità sufficiente per ucciderne la metà.

Draize Test oculare metodo di valutazione della capacità di una sostanza di irritare i tessuti dell'occhio umano. La sostanza viene instillata negli occhi dei conigli albini per poi esaminare a distanza di vari giorni i danni che provoca ai tessuti dell'occhio.

Draize Test cutaneo metodo di valutazione della capacità di una sostanza di irritare la cute umana. Si applica la sostanza in esame sulla pelle depilata e abrasa di animali (in genere conigli o cavie) per poi valutare a distanza di tempo l'irritazione provocata.

Test di fototossicità per valutare la reazione all'esposizione alla luce visibile o UVA della cute degli animali quando ad essa è applicato il cosmetico in esame. Utilizzati conigli, cavie, ratti o topi.

Test di cancerogenicità per stabilire se una sostanza è o meno cancerogena. In genere fatto sui roditori a cui viene fatta ingerire o inalare la sostanza anche per diversi anni. In seguito gli animali vengono uccisi e sottoposti ad autopsia per stabilire la presenza di eventuali tumori nei loro tessuti.

certificati di garanzia

Prodotti a marchio "non testati su animali".

Così Coop sta dalla loro parte e rassicura i consumatori.

Ma l'impegno di Coop per il benessere degli animali non si ferma qui.
di Rita Nannelli

«Dal 14 dicembre 2005 i prodotti cosmetici Coop sono certificati secondo lo Standard internazionale "Non testato su animali", l'unico disciplinare riconosciuto a livello internazionale in grado di indicare ai consumatori le aziende produttrici di cosmetici che hanno deciso di non contribuire alla sperimentazione animale – dichiara **Claudio Mazzini**, responsabile Innovazione e Valori Direzione Qualità di **Coop Italia** –. Siamo la prima catena distributiva che in Italia ottiene questa certificazione: aderendo a questo Standard Coop, che da sempre non testa i propri cosmetici su animali, s'impegna a utilizzare solo le materie prime già in commercio e a impiegare nuove



molecole solo se verificate con test alternativi». Così Coop contribuisce in modo concreto alla riduzione della sperimentazione animale sulle nuove molecole. Infatti lo Standard internazionale è un'iniziativa unitaria delle cinquanta più importanti associazioni antivivisezioniste e animaliste nel mondo, in Italia gestito dalla Lega Anti Vivisezione (**LAV**), sotto il controllo dell'Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale (**ICEA**), unico ente riconosciuto per garantire la conformità delle aziende ai principi dello Standard "Non testato su animali". «E proprio in seguito all'esito positivo della visita ispettiva da parte di ICEA, LAV ha inserito Coop Italia nell'elenco ufficiale delle aziende conformi allo Standard, segnalando le referenze cosmetiche a nostro marchio, giunte a 63 unità e comprendenti deodoranti, dentifrici, shampoo e balsamo, detergenti per l'igiene personale, doccia-schiuma, creme solari e prodotti destinati all'igiene del bambino», sottolinea Mazzini.

il valore della libertà

Ma l'impegno di Coop per il benessere animale è a tutto tondo, «Coop lo considera in tutte le sue sfaccettature, dalle cosiddette "5 libertà" da assicurare agli animali per garantire loro una vita dignitosa – libertà dalla sete, libertà dalla fame e dalla malnutrizione, libertà da stress termici e fisici, libertà da malattie e lesioni, libertà di esprimere il comportamento

tipico della specie, libertà dalla paura e dallo stress –, agli aspetti prettamente produttivi, primo fra tutti il miglioramento qualitativo del prodotto finito e l'equilibrio dei costi di produzione. Per questo si conduce un'intensa attività scientifica di ricerca in collaborazione con le principali università italiane sulle capacità di adattamento degli animali alle condizioni di allevamento e di gestione dell'uomo», anche perché per Coop Italia il benessere degli animali è fondamentale per il miglioramento della qualità delle carni. E per quanto riguarda gli animali allevati l'impegno decennale della Cooperativa ha portato alla presentazione ufficiale nel

2007 dei Disciplinari benessere Coop sulle filiere di suino, vitello, vacche, avicoli.

le galline dalle uova d'oro

Rispetto degli animali, corretta gestione, regole rigorose per gli spazi, a cominciare dall'allevamento delle galline ovaiole che Coop non ha mai tenuto in gabbie da batterie. «Da quando è uscita nel Duemila con le uova a marchio ha scelto il biologico e l'allevamento a terra – riprende Mazzini –, una scelta premiata dai consumatori sempre più attenti alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, ma anche all'impatto ambientale e alle condizioni di allevamento degli animali: oltre il 40 per cento delle uova vendute nei negozi Coop sono a marchio e oltre il 50 proviene da galline non allevate in gabbia». E sul valore di questa scelta interviene **Roberto Bennati**, vicepresidente della LAV: «Coop Italia ha fatto da apripista perché non ha mai avuto a proprio marchio uova da galline allevate in gabbia, neanche quelle arricchite, cioè modificate per rendere migliori le condizioni degli animali costretti a viverci dentro. Mentre solo nel 2012 entrerà in vigore il decreto per la messa al bando delle gabbie da batteria. In Italia si sta rincorrendo questa scadenza, perché una grande parte del mondo produttivo non ha scelto l'allevamento all'aperto, il biologico e quello a terra. E su 45 milioni di galline al mondo, 29 milioni sono ancora in gabbia».

dalla parte dei delfini

Sul fronte della pesca con il progetto "Dolphin safe" Coop si preoccupa che nella filiera di produzione del tonno in scatola vengano salvaguardati i delfini. Fin da quando **Earth Island Institute**, organizzazione no profit con sede a San Francisco e con filiali in tutto il mondo, portò il problema all'attenzione di produttori e governanti, Coop si è impegnata nella salvaguardia dei delfini mettendo a punto un controllo della filiera che permette di verificare il cammino che il tonno percorre "dal mare alla scatola" ed è stata la prima catena distributiva italiana a essere stata inserita nell'elenco ufficiale delle aziende. Perciò ormai da nove anni il tonno a marchio Coop è "dalla parte dei delfini". Dopo "Dolphin safe", Coop ha aderito anche al progetto "Friend of The Sea" – che estende a tutti i prodotti ittici l'impegno per una pesca ecologicamente e socialmente sostenibile, nel rispetto degli ecosistemi marini – richiedendo alle aziende fornitrici interessate di impegnarsi formalmente, sottoscrivendo una dichiarazione sul rispetto dei criteri previsti, oltre a consentire le necessarie verifiche. Rivendica con orgoglio Mazzini: «Coop è stata la prima azienda europea, distributiva e non, ad aver ottenuto la validazione da parte di Earth Island Institute per partecipare a quest'iniziativa. In questo quadro di difesa del patrimonio ittico si inserisce anche la scelta di eliminare dalla vendita nei negozi Coop il tonno rosso – a partire da maggio 2007 – sull'orlo dell'estinzione: negli ultimi dieci anni nel Mediterraneo sono scomparsi quattro esemplari su cinque cioè l'80 per cento del totale. È stato calcolato che con questa scelta ogni anno sarà risparmiata la vita ad almeno 6mila esemplari. Per questo «Coop auspica che l'adesione si allarghi ad altre categorie interessate, pescatori, ristoratori e altri operatori economici», dice Mazzini. Recentemente poi Coop è risultata prima nella classifica di **Greenpeace** per la campagna "Tonno in trappola", un riconoscimento autorevole esterno per l'impegno profuso in questi anni sul tema della pesca sostenibile. Ma di lavoro da fare ce n'è ancora

molto, in particolare sui sistemi di cattura dei tonni, argomento su cui, ad oggi, né il mondo scientifico né le principali associazioni ambientaliste hanno trovato il consenso necessario per poter fare richieste univoche a fornitori e armatori».

amici per la pelle

Anche per gli animali da pelliccia l'impegno di Coop non è dell'ultima ora, prima richiedendo ai propri fornitori prodotti rispettosi della convenzione di Washington, che protegge tutti gli animali in via di estinzione, estendendo tale impegno anche agli animali domestici (cani e gatti), poi nel 2006 decidendo la completa esclusione delle pellicce naturali e il passaggio al sintetico già dalla collezione 2006/2007, scelta valutata fattibile sia per la sostenibilità dei costi che per la buona presentazione dei prodotti. Ha deciso l'inserimento di queste regole nei contratti commerciali, con richiesta di dichiarazioni specifiche di conformità e di provenienza delle pelli, e l'impostazione di rigorosi piani di controllo per verificare il rispetto di quest'esclusione. Gli animali ringraziano. ■

HALAL BY COOP

Halal è un termine arabo che significa "lecito" e definisce ciò che è permesso secondo la tradizione islamica, in tutti i campi della vita del credente. Per quanto riguarda le regole alimentari si riferisce anche alla corretta procedura di macellazione che Coop ha adottato con importanti accorgimenti in accordo con le autorità religiose islamiche e approvate dalla LAV, che vanno nella direzione di ridurre al minimo la sofferenza degli animali. E, infatti, i prodotti Halal, presenti all'IperCoop Casilino e all'Iper di Livorno, sono rispettosi di tutti gli standard della filiera Coop – anche in materia di benessere animale – per garantire un alto livello di qualità, controlli e garanzie con la sola aggiunta di una certificazione religiosa. Nei due Iper si trovano ad oggi carni fresche di bovino, agnello, pollo e salumi di carne bovina. Il progetto **Halal by Coop**, con sottotitolo "La Coop sei anche tu", introduce la parola "anche" al famoso slogan a rimarcare un'iniziativa di apertura verso diverse tradizioni e stili di consumo.



riflesso condizionato

Mal di gola, tosse, bronchite a causa dell'uso eccessivo di aria condizionata. Ma contro questi "mali di stagione" basta qualche accortezza.
di Barbara Bernardini

Inutile negarlo. Ormai senza il climatizzatore in macchina, in ufficio, in casa – soprattutto in camera da letto dove nelle prime notti afose d'estate diventa impossibile dormire senza un po' di refrigerio – oggi in pochi sanno stare. Ma proprio per questo l'estate somiglia sempre più all'inverno quanto a "malattie di stagione" proprie del clima freddo, come tosse, mal di gola, bronchiti e broncopolmoniti.

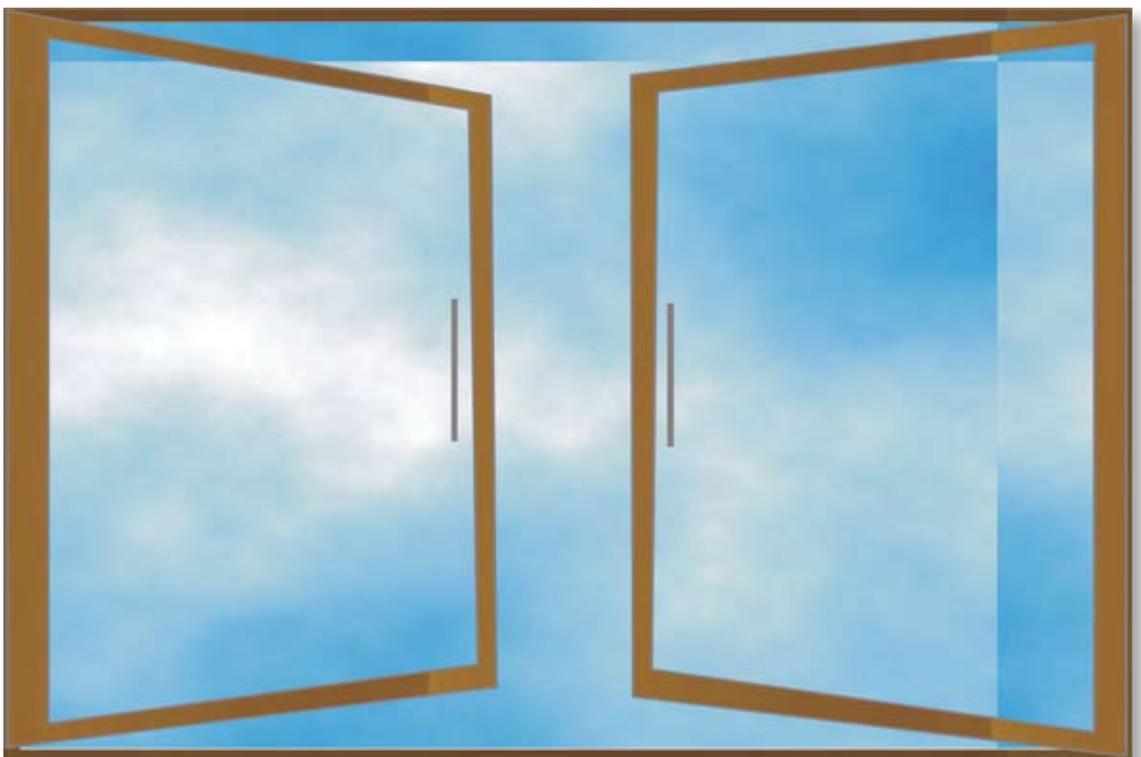
presa d'aria

«È assolutamente vero che l'uso improprio che talvolta si fa dell'aria condizionata determina la comparsa estiva delle affezioni respiratorie tipiche della stagione fredda – spiega **Carlo Federico Perno**, ordinario di virologia presso l'Università di Tor Vergata a Roma –. Basti pensare che ormai la frequenza dei casi di polmonite è pressoché identica d'inverno e d'estate». Il problema non è l'aria fredda in sé, ma si pone quando, per compensare il caldo esterno che magari supera anche i 30 gradi, il condizionatore viene settato a 18 gradi di temperatura determinando uno sbalzo enorme tra l'interno e l'esterno. «Proprio questa repentina variazione di temperatura è uno dei principali responsabili

delle malattie del tratto respiratorio dovute all'aria condizionata, come le tracheiti – riprende Perno –. Il nostro albero respiratorio, i bronchi e le loro diramazioni sono coperti da microscopiche ciglia che si muovono continuamente ed espellono tutti i germi che inspiriamo. Ad ogni respiro inaliamo qualche decina di milioni di germi che, grazie alle ciglia, siamo in grado di ributtare subito fuori. Ma il passaggio repentino tra caldo e freddo paralizza istantaneamente il loro movimento, facendo sì che tutti questi germi stazionino nelle vie respiratorie e abbiano occasione di attaccare».

spirito d'adattamento

Il fatto è che il nostro organismo è estremamente flessibile nell'adattarsi all'ambiente circostante, ma ha bisogno di tempo. Anche se il nostro sistema immunitario non gradisce il freddo, durante i cambi di stagione ha la possibilità di adeguarsi piano piano. In effetti, d'inverno, una volta adattati alle condizioni di bassa temperatura, ci ammaliamo sorprendentemente poco rispetto a quello che dovremmo. Ma 10-20 gradi in pochi secondi sono un vero shock. Prima regola dunque non buscarsi una bronchite è cercare sempre di adattarsi al nuovo ambiente, evitando di



entrare in macchina accaldati per spararsi addosso l'aria condizionata, una tentazione peraltro fortissima. «L'altro problema è che in questi ambienti molto freddi, spesso a 18 gradi, si staziona a lungo – sottolinea Perno –: al lavoro, per esempio, o in auto, dove insorge il problema del freddo, nel vero senso della parola, che appanna le nostre difese ed espone agli attacchi degli agenti patogeni».

al coperto

Seconda regola, dunque, coprirsi. Il golfino e la sciarpina sono strumenti ormai indispensabili anche d'estate, essendo i locali climatizzati o condizionati sempre più diffusi. A differenza del vecchio condizionatore, però, i climatizzatori di moderna generazione si fregiano di poter controllare esattamente il grado d'umidità dell'ambiente, un aspetto importante essendo l'umidità un altro fattore chiave delle malattie "da aria condizionata". In realtà, il controllo è in genere poco più che approssimativo e sostanzialmente l'aria viene deumidificata, contribuendo al cattivo funzionamento del "sistema di pulizia" dei bronchi. Una persona sana in genere se la cava con sintomi superficiali e passeggeri, ma una persona anziana o con sistema immunitario debilitato può incappare anche in una brutta polmonite. In rari casi, si rischia anche qualcosa di più. I filtri dei condizionatori e dei climatizzatori sono veri rifugi per i germi, basti pensare che il temibile batterio "Legionella", causa di gravi epidemie di polmonite in passato, è stato isolato per la prima volta molti anni fa nei condizionatori degli ospedali. Batteri rari come questo sono capaci di gravi danni nella sfortunata ipotesi che attacchino i polmoni.

caldo freddo

Terza regola dunque manutenzione accurata degli impianti. «Un buon climatizzatore deve essere pulito e controllato, per evitare che reimmetta in circolo agenti pericolosi – afferma Perno –. Ma non va dimenticato che l'apparato respiratorio non è l'unico che può essere repentinamente colpito dal freddo intenso. È più comune del previsto incappare nella cosiddetta "sindrome da freddo alla pancia", un'improvvisa gastroenterite con diarrea e nausea che apparentemente non ha spiegazione. In realtà è una conseguenza del raffreddamento rapido delle pareti dell'addome che inibisce l'attività dei miliardi di batteri delle pareti intestinali. Questi batteri

proteggono l'organismo dalla colonizzazione di batteri patogeni che prendono, invece, il sopravvento».

quanto basta

Insomma sembrerebbero esserci mille buone ragioni per mettere al bando l'aria fredda d'estate, ma la realtà è molto più sfumata. «È indubbio che la climatizzazione degli ambienti ci aiuta a lavorare meglio e a vivere meglio – conclude Perno –. In particolare asciugando l'aria dall'umidità che fa percepire di più il caldo, ma come per tutte le tecnologie bisogna farne un uso intelligente». Del resto, per alcune persone come gli anziani o le persone debilitate, il raffreddamento moderato degli ambienti può rappresentare una sorta di salvavita per proteggersi dalle ondate di calore. E allora? Accendere o spegnere? Accendere, ma settando possibilmente l'apparecchio su una temperatura di 22 gradi con il 20 per cento d'umidità, ed entrarci piano piano. Gli esperti assicurano: per l'organismo questo microclima e non il freezer è il vero paradiso dell'estate. ■

MICROCLIMA

Alcune regole per non prendere un colpo d'aria... condizionata.

L'aria condizionata eccessiva danneggia in primo luogo l'apparato respiratorio, ma anche quello muscolo-scheletrico e gastrointestinale. Tipiche patologie sono le faringiti, tracheiti, bronchiti e polmoniti, le "contratture" dei muscoli del collo e della schiena, la gastroenterite da raffreddamento.

Ecco le regole per difendersi dai "colpi d'aria" condizionata.

1. Portare sempre con sé uno scialle, una sciarpa o un golfino, anche d'estate. Questo banale consiglio è in realtà indispensabile oggi che le auto e tutti gli ambienti pubblici sono climatizzati.
2. Se è possibile, regolare il settaggio del climatizzatore a non meno di 22 gradi, con tasso di umidità al 20 per cento.
3. Adeguarsi piano piano alla nuova temperatura, fredda o calda, trascorrendo qualche minuto in un ambiente "di mezzo".
4. Effettuare rigorosa pulizia e manutenzione degli apparecchi.

arriva SuperCap

La nuova chirurgia dell'anca e del femore.
di Barbara Bernardini

Ha un nome da supereroe la nuova tecnica chirurgica arrivata dagli Stati Uniti. Si chiama "SuperCap" ed è destinata a rivoluzionare il mondo della chirurgia dell'anca e del femore. Il primo a sperimentarla è stato il prof. Stephen Murphy del Center for Computer Assisted and Reconstructive Surgery di Boston, nel Massachusetts, che ha dato il via a questa lenta rivoluzione già nel 2003. Da poco anche in Italia è possibile avvalersi di questa novità, introdotta presso l'ospedale San Luca di Vallo della Lucania, a Salerno, dov'è già stata testata per il trattamento della coxartrosi, l'artrosi degenerativa dell'anca e delle fratture del collo del femore.

capacità di recupero

La nuova metodologia chirurgica dura meno di due ore ed è decisamente meno traumatica delle operazioni classiche. Attraverso un'incisione di 5-8 cm il chirurgo lavora per via percutanea, attraversando le fibre muscolari del grande gluteo e portando all'interno della sede coxo-femorale (l'area in cui la testa del femore si inserisce nel bacino, ndr) una serie di pezzi meccanici che, incastrandosi l'uno con l'altro, vanno a formare una particolare protesi che riveste la testa del femore. I vantaggi della tecnica "SuperCap" sono molteplici. La nuova chirurgia permette di non sezionare i tendini e i muscoli e permette di non asportare completamente la testa del femore. Il tutto risulta in un intervento più rapido che richiede meno trasfusioni di sangue e consente un recupero funzionale più immediato. Il paziente cammina in poche ore con le stampelle e la degenza ospedaliera non supera i tre giorni. Per verificare il carattere innovativo e la sicurezza dell'intervento è scesa in campo anche la rivista "Operative Techniques in Orthopedics" sulla quale un nutrito gruppo di esperti ha verificato i risultati sui primi 107 pazienti operati, riscontrando un effettivo tempo di recupero funzionale postoperatorio inferiore del 30 per



cento rispetto alla chirurgia tradizionale con una radicale diminuzione dell'incidenza di infezioni. Ma soprattutto, sottolineano gli esperti, il vantaggio di "SuperCap", conservando tutto il femore, sarà quello di eliminare il rischio di cedimento tra osso e protesi, un'evenienza che determina il fallimento della protesi e la necessità di operare di nuovo.

fino all'osso

Ma, avvertono gli esperti, non è tutto oro quel che luccica. "SuperCap" richiede un'équipe

di chirurghi altamente specializzata per evitare errori di posizionamento della protesi che sono più frequenti quando si opera in artroscopia, quindi non è facilmente "esportabile" in centri minori e poco organizzati. Nei prossimi anni l'analisi dei risultati ottenuti sui vari casi clinici potrà dire se "SuperCap" è stata una vera rivoluzione o no, intanto in Italia si moltiplicano presso vari centri di ortopedia, le sperimentazioni con tecniche mininvasive e materiali innovativi per le protesi classiche, come il titanio e il tantalio, una rete metallica ricoperta di titanio che favorisce l'integrazione con l'osso o le nuove leghe cromo cobalto, il polietilene ad altissimo peso molecolare o le bioceramiche. L'obiettivo è dare una sicurezza e una qualità di vita praticamente perfetta alle migliaia di persone che ogni anno ricevono la protesi a causa di malattie di vario genere, dalla displasia dell'anca fino alla rottura del femore e all'artrosi che oggi in Italia si stima colpisca almeno 4 milioni di persone, costantemente in aumento. Se prima, infatti, questa patologia era considerata la "malattia dei nonni", oggi colpisce anche i più giovani al di sotto dei 45 anni. Le persone tra i 15 e i 79 anni colpite da artrosi raggiungono, infatti, il 50 per cento, a causa spesso dell'effetto nefasto sulla salute ossea di uno stile di vita scorretto fatto di poca attività fisica, fumo e alimentazione scorretta. ■



Info

Ospedale San Luca
Via Francesco Cammarota
84078 Vallo della Lucania (SA)
tel. 0974711111
Primario di Ortopedia prof. Nicola Capuano
www.wmt.com/physicians/products/hips/SuperCapSurgicalTech.pdf (in inglese)

diagnosi precoce

Arriva dalla George Washington University la notizia che presto potrebbe essere disponibile un test per la diagnosi precoce dell'autismo. La dottoressa Hu e colleghi hanno, infatti, individuato mutazioni specifiche in alcuni geni caratteristiche dei disturbi dello spettro autistico e hanno notato che le conseguenze di queste modificazioni dei geni sono osservabili nelle cellule del sangue. Sarà dunque possibile in un futuro non lontano trovare marcatori specifici per l'autismo in un semplice esame del sangue, così da poter intervenire precocemente per impostare un adeguato programma per ogni bambino il più presto possibile e assicurare una qualità della vita migliore.

spray for men

Secondo un gruppo di ricercatori dell'Università di Bonn, in Germania, si potrà trasformare un vero macho in un partner sensibile, utilizzando semplicemente una bomboletta spray. Non è uno scherzo, ma il risultato di uno studio pubblicato sulla prestigiosa rivista "Journal of Neuroscience" in cui i ricercatori hanno utilizzato uno spray contenente l'ormone "ossitocina", noto per stimolare l'istinto materno nella donna. I maschi trattati si sono dimostrati più emotivamente coinvolti quando sono state mostrate loro fotografie particolari, come quella di una mamma che coccola un bambino. La ricerca chiarisce meglio i meccanismi dell'empatia, cioè della capacità, spiccata nelle donne, di lasciarsi coinvolgere dalle emozioni.

mens sana in corpore sano

Esercitarsi sul tapis roulant regolarmente aiuterebbe anche a diventare "più intelligenti". I ricercatori dell'Università di Pittsburgh hanno, infatti, testato sul tapis roulant un vasto campione di scimmie antropomorfe e hanno visto che dopo regolari sessioni di allenamento migliorava sensibilmente la capacità di svolgere un test di attenzione e abilità cognitiva. Ciò sarebbe dovuto all'incremento del flusso sanguigno verso il cervello dovuto alla corsa. Un motivo in più per fare attività fisica.



a peso d'oro

Per perdere un chilo bisogna realizzare un deficit di bilancio, tra "entrate" alimentari e "spese" del vivere, di almeno 8mila calorie.



In primavera molti lettori chiedono consigli sul modo più rapido e innocuo per sbarazzarsi di quei chili di troppo che al mare non sarebbe possibile nascondere a sé e agli altri.

Quando si tratta solo di tre o quattro chili il programma è attuabile in un mese o poco più, ma per chi ha pretese maggiori serviranno tempi lunghi e la supervisione di uno specialista, perché un dimagrimento superiore a cinque chili in un mese rischia di tramutarsi in un "deperimento", con la perdita non solo di grasso ma anche di quelle proteine che rappresentano il nostro motore biologico.

Per far perdere un chilo di tessuto vivente (e non di acqua!) a un adulto sano bisogna realizzare un deficit, nel bilancio fra "entrate" alimentari e "spese" del vivere, di circa 8mila calorie. Quindi, per togliersi di dosso un chilo di grasso superfluo bisognerà, ogni giorno per un mese, introdurre 800 calorie in meno; oppure "spendere" col movimento fisico 800 calorie in più del solito. Dobbiamo ricordarci, però, che se un sedentario pretende di eliminare 800 calorie dalla sua abituale dieta di mantenimento, magari di sole 1.800 calorie, dovrà accontentarsi di 1.000 calorie e questo non va bene, dato che sotto le 1.200 calorie nessuna dieta fornisce tutti i nutrienti non calorici (vitamine, minerali, fibre, antiossidanti) necessari per il benessere dell'organismo.

Ecco, quindi, che il medico non deve inventare diete illogiche o pericolose, magari fidando su dei supplementi farmacologici, ma deve convincere il paziente a spendere col movimento fisico giornaliero (passeggiate, tapis roulant ecc.) almeno 400 calorie in modo da ridurre le porzioni degli alimenti (in particolare dei grassi ma anche dei carboidrati) per un totale di 400 e non più di 800 calorie. Con 1.400 calorie al giorno non si andrà al ristorante, ma si potrà mangiare a colazione un caffè latte e qualche biscotto, a pranzo 70-80 g di spaghetti al pomodoro e molte verdure, a cena un piatto di pesce o di carne alla griglia e verdure a volontà con due fettine di pane, più due cucchiaini di olio al giorno per i condimenti e due frutti come spuntini. Non è poco, ma senza le 400 calorie di almeno un'ora di movimento aerobico (tutti i giorni!) non basterebbero neppure questi sacrifici per ottenere un sano dimagrimento.

minimamente

Fornetti elettrici più piccoli e meno costosi dei forni da incasso, pratici e facili da trasportare. Mini va bene, purché sicuri.
di Roberto Minniti

Piccoli, comodi e trasportabili. Forse non faranno fare i salti di gioia ai cuochi più esperti, ma i forni elettrici "mini" hanno un buon pubblico di estimatori. E cercano di imitare i più grandi parenti da incasso quanto a funzioni e accessori.

Chi li sceglie, del resto, ha bisogno di apparecchi che costino meno

dei grandi forni, più facilmente sistemabili in cucina e, magari, da portare all'occorrenza nella casa di vacanza. Ma questo non significa che si debba accontentare del primo elettrodomestico che trova sullo scaffale. Le differenze tra i modelli che affollano questo mercato, del resto, sono davvero tante e il rischio di optare per un modello inefficiente e magari anche fonte continua di pericoli per utilizzatori e frequentatori della cucina è dietro l'angolo.

Uno dei problemi più frequenti dei cosiddetti "fornetti", infatti, è lo scarso isolamento termico. Pareti esterne che durante il funzionamento arrivano a temperature "infuocate", maniglie e sportelli in grado di bruciare le mani di chi ci si avvicina senza presine, le pecche misurate da diversi test condotti da associazioni dei consumatori europee su questi modelli sono diverse.

con cautela

Il primo approccio verso un elettrodomestico di questo tipo, dunque, deve essere di cautela massima, tanto nella scelta che nel posizionamento. Sul primo versante non resta che affidarsi alla certificazione di un ente di controllo indipendente (come l'italiano **Imq**) che generalmente prima di permettere l'uso del suo marchio sulla confezione del prodotto controlla che non sia in grado di costituire un pericolo per i consumatori. Sul secondo versante, invece, è bene fare attenzione a non sistemare questi forni a portata di mano dei bambini, visto che al contrario dei modelli più moderni da incasso non sono dotati di un isolamento perfetto.

Fatta questa verifica di base è bene orientarsi nelle categorie di forni elettrici esistenti cercando il modello più adatto alle proprie tasche e alle proprie esigenze.



Senza poter contare, purtroppo, sull'aiuto dell'etichetta energetica che in questo settore del mercato è assente al contrario di quanto comunemente accade per molti altri elettrodomestici. Come scegliere, dunque?

Partiamo dalle differenze principali tra le famiglie (e i prezzi) di questi apparecchi.

Il forno base e il più economico è quello statico, con una resistenza platea (sotto) e una cielo (sopra). Le due fonti di calore possono essere usate insieme o separatamente: quella superiore per rosolare e dorare la carne, quella inferiore ideale per portare a perfetta cottura i dolci e gli sformati. Chi ha maggiori esigenze e può spendere qualcosa in più è bene salga di categoria cercando un forno multifunzione, con diverse combinazioni di cottura: statica, ventilata e grill. Nel caso della cottura ventilata, per esempio, si avrà il vantaggio di ridurre i tempi di preparazione, assicurare maggiore uniformità di temperatura, oltre alla possibilità di infornare e cuocere contemporaneamente pietanze diverse.

alto forno

Ma non basta. In un forno di alta gamma, così come accade per i modelli da incasso, l'elettronica ha una funzione importante per la gestione delle funzioni e della cottura e la ricchezza degli accessori può fare la differenza. È evidente che chi ha bisogno di sostituire in tutto e per tutto il forno tradizionale si orienterà verso le versioni mini ipertecnologiche. Alcune delle quali prevedono anche la presenza del microonde incorporato. Fornetti con i quali ci si può cimentare in tutte, o quasi, le preparazioni. Dalla cottura automatica a secondo del tipo di alimento (pizza, pane, carne o dolci) in cui basta inserire i dati relativi alla pietanza e al suo peso, selezionare il programma ad hoc e ottenere il perfetto grado di cottura.

C'è poi l'autopulizia che può essere effettuata attraverso un particolare rivestimento della cavità, soluzione più economica, oppure attraverso la pirolisi ossia la decomposizione dei residui attraverso l'uso di elevate

fornetti elettrici

| marca e modello | volume (litri) | potenza (Watt) | caratteristiche | altre funzioni | prezzo (euro) |
|---------------------------------|----------------|----------------|-----------------|---|---------------|
| ARIETE Bon Cuisine | 16 | 1.300 | statico | 3 posizioni di cottura, termostato regolabile (100-250°C), spia pronto temperatura, timer 60 minuti | 65 |
| DELONGHI EO 2079 | 20 | 1.300 | ventilato | 6 funzioni di cottura, grill, termostato regolabile (80-240°C), 120 timer 120 minuti | |
| JOHNSON GUSTO | 19 | 1.380 | ventilato | Termostato regolabile da 100° a 250°, timer 60 minuti, grill | 50 |
| MOULINEX OV1851 | 18 | 1.500 | statico | termostato regolabile fino a 260°C, timer | 75 |
| SIMAC FO180 Cucinapratico | 18 | 1.300 | statico | 4 funzioni di cottura, termostato regolabile da 100 a 250°C, timer, grill, girarrosto | 65 |
| TEFAL OV2001 Maxigrill Visio | 20 | 1.800 | nd | timer 120 minuti, termostato regolabile fino a 240°C, grill | 100 |
| TERMOZETA Il Fornotto | 16 | 1.200 | statico | 3 funzioni di cottura, termostato, timer 60 minuti | 49 |

Cosa c'è di peggio di accendere il proprio forno e vedere invaso l'ambiente domestico da un poco simpatico odore di grasso bruciato, anche quando nell'apparecchio non è ancora stata introdotta neppure una teglia da cuocere? Forse l'unica cosa peggiore di questa è armarsi di guanti, spugnetta, olio di gomito e apprestarsi a pulirlo...

Anche se avete optato per un forno autopulente, soprattutto in caso non faccia parte della costosa famiglia di quelli a pirólisi (la bruciatura delle particelle di grasso attraverso temperature che arrivano anche a 500 gradi), mettetevi l'anima in pace. Di quando in quando dovrete affrontare quest'operazione fastidiosa ma inevitabile. Fatelo, però, con un po' di attenzione e qualche conoscenza dei prodotti che possono aiutarci a renderla meno faticosa. Se si tratta di una pulizia "radicale", destinata ad affrontare le dure e ostinate incrostazioni, sarà difficile rinunciare all'uso di un prodotto specifico. In questo caso, però, a poco servono gli sgrassatori

che non hanno quasi alcun potere contro lo sporco più vecchio. Meglio optare per uno spray, una schiuma o una crema più indicata contro lo "sporco ostinato" come amano definirlo i pubblicitari. Ma attenzione: questi prodotti sono generalmente molto aggressivi e vanno usati seguendo tutte le cautele descritte in etichetta per evitare di correre rischi. E, prima di riutilizzare il forno per la cottura, sarebbe sempre bene assicurare una prolungata pulizia con acqua.

E la via ecologica? Funziona, soprattutto se viene ripetuta con un po' di regolarità, ed è semplice ed economica. La ricetta "verde" prevede di dotarsi di uno spruzzatore riempito di acqua e bicarbonato (48 grammi sciolti in mezzo litro d'acqua) oppure aceto (dal 20 al 40% di aceto bianco in restante acqua). Questo detergente "fai da te" va utilizzato quando il forno è tiepido, spruzzandolo sulle pareti e lasciandoli agire per qualche minuto prima di sciacquare.

temperature. Quest'ultimo caso è certamente il più efficiente ma è anche prerogativa esclusiva degli apparecchi più costosi.

In molti casi, è bene dirlo, si tratta di funzioni utili ma tutt'altro che indispensabili. Come dire, optional a cui si può rinunciare senza che i nostri piatti ne risentano.

Per chi deve far quadrare il bilancio senza rinunciare alla preparazione di un buon piatto, l'essenziale si riduce a qualche elemento: la cottura ventilata, la garanzia che il forno non provochi ustioni solo sfiorandolo, abbia una capacità adatta alle pietanze che ci si debbono preparare e che abbia consumi tali da non lasciare "scottati" alla prima bolletta. ■

coop promozione

**In offerta soci dal 15 al 30 giugno
in tutti i punti vendita Unicoop Tirreno**

Forno G3 Ferrari

Potenza 1.380 W • Timer

Capacità 18 lt • Ventilato • Termostato

● **Prezzo soci: 32,90 euro**



67

prodotti gli extra

piastra grande

Tonde e senza bordo, per cuocere di tutto e senza grassi.

Pratiche piastre, ma attenti al film.

di Daniele Fabris

Se c'è una cosa su cui ormai sembra non vi siano dubbi né tra i nutrizionisti né tra i medici è che utilizziamo troppi grassi nella nostra cucina. E che in cottura si può rinunciare a una quota abbondante di questi condimenti con pochi sforzi. Basta attrezzarsi a una cucina dietetica (intendendo con questo termine non solo preparazioni che limitino l'apporto di calorie, ma anche quelle che prevedono meno grassi). Le tecniche sono abbastanza facili e tanto diffuse che anche senza faticare troppo si ha solo l'imbarazzo della scelta nel trovare un ricettario o una guida della cucina "fat free". Altrettanto diffusi sono gli strumenti di cottura che permettono di preparare ottimi piatti senz'olio o burro.

fino in fondo

Ne esistono di tutti i tipi, ma senza dubbio le più diffuse sono le pentole antiaderenti che per il tipo di fondo, rivestito da un film in grado di evitare che il cibo si attacchi alla pentola, possono essere utilizzate anche senza un filo d'olio. Nella famiglia di questi accessori da cucina, uno spazio sempre più importante se lo stanno conquistando le piastre. Tonde e senza bordo (adatte, dunque alla cottura di piadine, crêpes, ma anche di carni bianche e rosse) possono aiutare chi le usa tanto a preparazioni più leggere che a rendere più agevole la loro pulizia, visto che una delle caratteristiche delle antiaderenti è proprio quella di impedire incrostazioni difficili da lavare via.

A tanta facilità e comodità, però, va affiancata qualche accortezza tanto nella scelta della pentola che nel suo uso. Al momento dell'acquisto, per esempio, è sempre bene preferire le marche che garantiscono uno strato sufficiente di film antiaderente. Una pentola con un solo strato, infatti, rischierebbe già dopo pochi usi di



vederlo svanire, perdendo le caratteristiche che ne fanno un ottimo strumento di cottura senza grassi.

gara di resistenza

La resistenza della pellicola antiaderente è anche fondamentale per la sicurezza di chi utilizza di frequente questo strumento di cottura. Da qualche anno, infatti, sull'agente chimico utilizzato

per i rivestimenti antiaderenti – il Pfoa – si sollevano molti interrogativi. Si discute, in particolare, sulla tossicità della sostanza che viene liberata nell'ambiente durante le fasi di fabbricazione e, a volte, resta in tracce nella parte interna della pellicola antiaderente. La letteratura in proposito è ricchissima, le principali evidenze sono riassunte in un documento dell'**Autorità europea per la sicurezza alimentare**: esperimenti condotti sugli animali mostrano che in casi di esposizione cronica può provocare danni al fegato, può avere effetti tossici sul sistema riproduttivo e aumentare l'incidenza di tumori. Niente di ciò è stato dimostrato sull'uomo, ma gli studi sono ancora in corso. E l'allarme è tale che la stessa **DuPont**, che ha brevettato per prima questo materiale, ha annunciato di recente di aver sviluppato una nuova tecnologia che permette di realizzare rivestimenti antiaderenti senza l'uso del Pfoa.

Pericoli potenziali, va detto, che si possono eliminare in diversi modi: scegliendo pentole che dichiarano di non utilizzare la sostanza sospetta, certamente, ma anche optando per modelli che hanno diversi strati di rivestimento. E, in questo caso, facendo molta attenzione durante l'uso a non graffiarli utilizzando strumenti adatti (palette e cucchiari in plastica o in legno, ad esempio) e evitando nel lavaggio le spugne abrasive. Pronti, ovviamente, a sostituire l'antiaderente quando mostra i primi segni di cedimento. ■



In promozione negli Iper dal 3 al 16 giugno e nei Super fino al 9 giugno

Piastra cuocitutto Ballarini

Diametro 28; alluminio; spessore 4 mm; triplo rivestimento antiaderente ultrasliscio; verniciatura esterna altamente resistente a graffi e abrasioni. In confezione con ricettario e palette nylon antigraffio.

● **Prezzo soci: 14,90 euro (non soci 20 euro)**

nel carrello a cura di Rita Nannelli

opera buffet

Altro che fine settimana fuori casa, relax in beauty farm, e meglio ancora di una colazione a letto e della cena al ristorante. Un sondaggio dell'associazione "Donne e Qualità della Vita" su un campione di oltre 400 tra uomini e donne tra i 24 e i 45 anni, fidanzati o sposati, dice che per prendere l'innamorato per la gola e magari riconquistarlo ci vuole il buffet "fai da te". Ancora gettonata la classica cenetta a lume di candela (38 per cento delle preferenze), ma a sorpresa il buffet (31 per cento) piace di più della colazione a letto (20 per cento) e della cena fatta preparare da uno chef a domicilio (9 per cento). La cena in piedi stimola la creatività nel modo di presentare le pietanze secondo il 29 per cento di chi la sceglie per conquistare, perché lascia maggiore libertà di movimento alla coppia (26 per cento), ma anche perché permetterebbe più "flessibilità dietetica" (22 per cento): non si deve assaggiare tutto evitando così di appesantirsi in previsione del dopocena... E poi (per il 19 per cento degli intervistati) il buffet è di gran lunga migliore di una cena preparata al momento: si cucina in anticipo e si fa trovare tutto in perfetto ordine. Insomma la felicità di coppia vien (o ritorna) mangiando e in casa: il 34 per cento degli italiani per farsi perdonare dal partner si mette all'opera ai fornelli per imbandire la tavola di leccornie salva-rapporto, perché si ritiene più efficace di un week-end fuori (25 per cento), di una giornata in una Spa (19 per cento) o del solito mazzo di fiori (14 per cento). Gli ingredienti del successo: il buon cibo, la complicità degli sguardi, l'appagamento dei sensi (non ha dubbi il 36 per cento degli intervistati). Si può dialogare in santa pace e, perché no?, una leggera sensazione di euforia dovuta all'alcol che accompagna il menu aiuta a ritrovare la complicità non solo davanti al piatto (per l'11 per cento). E cilegina sulla torta la cena in casa mette insieme romanticismo e risparmio, cosa che in tempi di magra non guasta.

stessa spiaggia stesso mare

Nessun "caro ombrelloni" per l'estate 2010. È quanto assicura il Sindacato Italiano Balneari (Sib) che ha annunciato che i gestori manterranno i prezzi in linea con quelli del 2009. Nei circa 10mila stabilimenti balneari aderenti al Sib le tariffe oscilleranno, a seconda di bassa o alta stagione, tra i 3 e i 6 euro per una sdraio, tra i 4 e i 12 per un lettino, tra i 3 e gli 8 per un ombrellone. Tra i 2 e i 6 euro, invece, il costo dello spogliatoio, mentre per una cabina si parte dai 4,50 euro per arrivare ai 35 se fornita di bagno e doccia calda per 10 persone. Prezzi che tuttavia non erano e non saranno uguali dappertutto: molto dipende, come sempre, dai servizi accessori offerti dallo stabilimento nonché dalla zona più o meno esclusiva, Versilia e Porto Ercole in testa.

69

prodotti tipico

pescatori di anguille

Le anguille sfumate e scavecciate della Laguna di Orbetello, ancora pescate e lavorate come facevano secoli fa i "nobili pescatori di Nassa e Fibbia".
di Eleonora Cozzella

A pescarla e lavorarla sono i discendenti dei "nobili pescatori di Nassa e di Fibbia", secondo la definizione delle cronache medievali. L'anguilla di Orbetello è, infatti, trattata oggi come secoli fa dagli eredi degli uomini di mare che nel 1376 salvarono



papa Gregorio XI in viaggio con la sua flotta da Avignone a Roma. Una terribile tempesta causò il naufragio di molte galere e la perdita di molti uomini, tra cui il vescovo di Luni. In soccorso del pontefice andarono i pescatori sui loro "agili barchini", lo trassero in salvo e lo ospitarono finché il maltempo passò e riprese il viaggio. Per questo Orbetello veniva chiamata anche "Santa Riparata" e i pescatori ebbero il titolo di nobili.

Nobili d'animo, certo, ma non ricchi: la pesca in laguna permetteva solo la sopravvivenza e i metodi di conservazione del pesce erano l'unica soluzione per crearsi una riserva di cibo per i lunghi mesi in cui i prodotti proteici scarseggiavano.

sfumata nera

Intanto la cittadina acquistava un ruolo strategico nella penisola, diventando la capitale dello Stato dei Presidi del Regno di Spagna, una serie di fortificazioni collegate tra loro a difesa dei possedimenti spagnoli del Centro Italia nei secoli XVI e XVII.

E proprio alla dominazione spagnola risale uno dei più tipici metodi di lavorazione per ottenere la famosa "anguilla sfumata" di Orbetello. Gli spagnoli, infatti, abili navigatori, avevano sviluppato un buon metodo per conservare i prodotti ittici durante le lunghe traversate. Si utilizzano le anguille "torte" o "pantanine" (quelle dalla tendenza più sedentaria e di colore verdastro), piuttosto grasse ma molto gustose, un tempo le meno richieste dal mercato e oggi una vera prelibatezza. Le anguille fresche venivano – e vengono ancora – eviscerate, aperte, pulite con cura, messe a bagno nell'aceto per un paio d'ore, poi lasciate essiccare al sole e al vento di

tramontana. Sono poi condite con una salsa densa (il "pimento") a base di peperone, peperoncino, olio, sale e aceto e quindi affumicate sul fuoco acceso con paglia o profumati rami di pineta.

Per gustarle basta un filo d'olio extravergine d'oliva con cui far rinvenire in padella l'anguilla

sfumata tagliata a pezzetti. In questo modo restano ben saporite e le carni si ammorbidiscono. È ottima anche per preparare un ghiotto sugo per gli spaghetti. Il vino da abbinare? Nonostante le anguille abbiano un gusto delicato è indicato in questo caso un vino rosso non invecchiato poco tannico, come un Morellino.

Un'altra ricetta tradizionale è quella delle anguille scavecciate, cioè coperte con lo scaveccio, dallo spagnolo "escabeche": una volta pulite – o morchiate, come si dice in gergo – sono passate nel sale grosso o nella cenere, appese a mo' di calzini ad asciugare all'aria, quindi tagliate a tocchi e fritte o arrostiti in padella. È a questo punto che si sommergono nello scaveccio, che è una marinatura ottenuta con vino bianco o aceto, peperone, aglio, alloro, salvia e rosmarino. In questo modo si conservano perfettamente, anche per diversi mesi, in vasetti di vetro. Lo scaveccio si serve accompagnato da un'insalatina mista condita con olio extravergine d'oliva e succo di limone. Da gustare con vino Ansonico dell'Argentario.

acqua e sale

Ecco come l'abilità e la necessità dell'uomo ha saputo nel tempo valorizzare una risorsa già apprezzata in età romana. Nella laguna di Orbetello, tra terra e mare, tra la Maremma e l'Argentario, i Romani già nel I secolo avevano costruito i loro impianti di acqua coltura: quei "vivai salsi" i cui resti, in parte sommersi, sono ancora visibili. Lì vicino sorgevano anche le ceterie, vasche per la preparazione del garum, un' apprezzata salsa di pesce, fatta con interiora di sgombri spesso mischiati a pesci interi di piccole dimensioni (per esempio le acciughe)

messi a macerare al calore del sole con il sale. In fondo il prezioso sale qui non manca grazie alle saline della zona, con cui si provvedeva anche alla salagione del pescato durante tutto l'anno.

Infatti l'attività di pesca dell'anguilla nella laguna di Orbetello non è stagionale. Sia in inverno che in estate dà i suoi frutti, anche se gli strumenti sono diversi. La stagione fredda prevede l'uso di "tesi", strutture fisse che funzionano ostruendo il passaggio di questi pesci teleostei che transitano dalla costa al centro della laguna facendoli confluire nei "martavelli", particolari nasse per anguille. Nei mesi estivi, la pesca avviene invece mediante strutture mobili chiamate "crocioni" che i pescatori piazzano dove ritengono più opportuno a seconda delle condizioni ambientali della laguna. A guidare il loro istinto è l'esperienza che si tramandano da generazioni lavorando in quest'area composta da due laghi ineguali – di circa 26 km quadrati – già descritti dagli storici come "copiosissimi di buoni cefali, di saporite anguille e folte di uccelli stanziali e migratori".

E proprio questo legame con la storia rende il lavoro dei pescatori di oggi, che fanno parte della **Orbetello Pesca Lagunare**, molto importante. Non solo perché garantiscono in tutti i passaggi produttivi – dall'acqua alla tavola – l'alta qualità, ma anche perché contribuiscono alla salvaguardia dell'ambiente con iniziative di pesca integrata e di ittiturismo eco-compatibile. ■



Le foto sono di proprietà di **Orbetello Pesca Lagunare, Società Agricola rl.**

LAGUNA BLU

L'oasi ambientale della Laguna di Orbetello.

Fino agli anni Sessanta la Laguna di Orbetello era aperta alla caccia. Ma le associazioni ecologiste, consapevoli dell'importanza di tutelare un ecosistema punto di riferimento di molti animali – alcuni rari e addirittura in via d'estinzione – hanno lottato per difendere l'area. Così, grazie anche alle sollecitazioni del **Wwf**, già nel 1971 iniziarono le prime misure di protezione da parte dell'allora ministero dell'Agricoltura e foreste: si istituì l'Oasi, di circa 800 ettari. Nel 1977 l'area fu poi dichiarata "zona umida di importanza internazionale", in base alla convenzione di Ramsar, come habitat degli uccelli acquatici. E nel 1998 fu creata la Riserva naturale Laguna di Orbetello, un'area di 1.533 ettari. In questa zona di protezione speciale, meta di studiosi e appassionati di etologia e di birdwatching, trovano riparo molte specie di uccelli, tra cui molti migratori: l'area, infatti, è situata lungo una delle più importanti rotte migratorie e rappresenta uno dei principali siti di svernamento.

Una fauna ricca con circa 200 specie di uccelli acquatici: anatre, aironi, svassi e gabbiani, fenicotteri rosa, falchi di palude, morette tabaccate, sterpazzole di Sardegna, solo per citarne alcuni. Anche la flora è altrettanto ricca: pineta litoranea a pino marittimo e domestico, vegetazione sclerofilla con ginepro fenicio e coccolone, fillirea, alaterno, smilace, lentisco, mirto e leccio, sughera con orniello e roverella nelle zone più umide. L'oasi è aperta ai visitatori che possono scegliere uno dei tre itinerari: Sentiero ornitologico, Sentiero del Bosco di Patanella e Sentiero escursionistico.

Info e prenotazioni: Oasi della Laguna, tel. 0564870198

L'INTERVISTA

Le anguille sono un prodotto molto particolare che deve essere consumato freschissimo, oppure lavorato e conservato nei metodi tradizionali. Ne parliamo con Riccardo Romano, category pesce Unicoop Tirreno, responsabile per le regioni Toscana, Lazio e Campania.

Possiamo dire che l'anguilla "sfumata" di Orbetello e lo "Scaveccio" iniziano a conquistare i gusti dei consumatori?

«In un certo senso sì. A poco a poco iniziano a conoscere questi prodotti e abbiamo notato un costante aumento degli acquisti. Siamo partiti con una specifica locale: dapprima su Orbetello, poi anche nelle aree vicine. Intanto, grazie anche al flusso turistico, molti clienti del Lazio hanno iniziato ad apprezzarli. E, anche in Campania, dove l'anguilla si consuma tradizionalmente fresca, potrebbero gradire sempre più questa alternativa».

Quindi pur essendo lavorazioni artigianali si prestano bene anche alla vendita extraterritoriale?

«Decisamente. Infatti hanno una scadenza relativamente lunga, grazie a tecniche di conservazione che coniugano passato e presente: cioè alla preparazione tradizionale della **Orbetello Pesca Lagunare** – nostro fornitore – si aggiungono moderne tecniche tra cui il sottovuoto, a garanzia della massima igiene e qualità».

Qual è il costo di questi prodotti e quanti se ne vendono?

«Considerando tutto il lavoro, rigorosamente ancora a mano come una volta, e la qualità, possiamo parlare di prezzi davvero invitanti di circa 30 euro al chilo, ma in vendita ci sono confezioni da 250-300 grammi. Che i consumatori sembrano gradire molto, visto che nel 2009 sono stati ben 920 i chili di prodotti acquistati».

un italiano vero

Rosso come un pomodoro, e buono, sano, terapeutico, in molti casi Igp e Dop.

di Silvia Inghirami

Cosa sarebbe la tanto decantata pastasciutta e la famosa pizza senza la salsa? Non sono neanche due secoli che la nostra cucina si tinge di rosso eppure il pomodoro è un simbolo riconosciuto di italianità. Siamo i primi produttori europei e i terzi mondiali (dopo i "colossi" Cina e Stati Uniti) e dovremmo essere eternamente grati ad aztechi e incas, che coltivavano il pomodoro in Sud America e agli spagnoli che lo hanno portato in Europa.

pomo d'oro

Ma i ringraziamenti non dovrebbero provenire solo dai buongustai: le proprietà terapeutiche del pomodoro sono tali da oscurare le qualità gastronomiche. Ricco di betacarotene, licopene e vitamina A è un'arma vincente contro i radicali responsabili dei danni alle membrane cellulari. Uno studio della Società britannica per la ricerca dermatologica sostiene che il licopene diminuisce gli effetti negativi dei raggi UVA sulla pelle. Questo carotenoide di colore rosso ha anche funzioni antitumorali: secondo alcuni studi, il consumo regolare di pomodoro si accompagna a una minore incidenza di diversi tipi di cancro; altre ricerche hanno scoperto il ruolo del licopene sulla salute del cuore e delle arterie.

Sulla base di queste conoscenze, nei campi sperimentali dell'Istituto di chimica biomolecolare **Cnr** di Napoli è stato creato il "superpomodoro", naturale e non transgenico: nato dall'incrocio di alcune varietà di pomodori neri e linee pure di San Marzano, risponde alle caratteristiche nutrizionali di prevenzione nei confronti del tumore della prostata. Anche accontentandoci di un pomodoro comune, i benefici all'organismo sono assicurati: ricco d'acqua, di sali minerali e oligoelimenti, il pomodoro è per di più povero di calorie ed è quindi ideale per chi ama il gusto, ma non vuole prendere peso. Il suo sapore, a volte dolce a volte piacevolmente acidulo, accontenta tutti i palati e trova uno spazio d'onore in ogni tradizione gastronomica. "La scoperta del pomodoro – ha scritto Luciano De Crescenzo – ha rappresentato, nella storia dell'alimentazione, quello che per lo sviluppo della coscienza sociale è stata la rivoluzione francese". Ed effettivamente sembra impossibile pensare che per tanti secoli gli europei abbiano potuto vivere senza.



sapere di pachino

Ma ci siamo rifatti del tempo perduto e ora le varietà di pomodoro diffuse e commercializzate sono oltre 320 (di cui una ventina riconducibili alla tradizione agricola italiana e tutte le altre ibride). Le principali tipologie sono il verde insalatario, raccolto a inizio maturazione, caratterizzato da bacche grosse di colore verde intenso; il

rosso a grappolo, coltivato prevalentemente in coltura protetta e molto diffuso in Sicilia, Lazio e Veneto; il ciliegino, molto apprezzato per le ottime proprietà organolettiche dei frutti, prodotto in Sicilia, a Latina (zona di Fondi) e in Veneto; l'allungato, coltivato per oltre il 60 per cento in pieno campo e commercializzato sui mercati nazionali; il costoluto, conosciuto per l'eccellente qualità delle bacche, diffuso in Sicilia, Liguria (Albenga) e nel Lazio; il "Plum type", con bacche di forma "mezzo lunga" e ovale e il "Camone", che presenta bacca uniforme e attraente e pregevoli caratteristiche di gusto e sapidità. Un'altra distinzione da fare è quella tra i pomodori "comuni" e quelli di qualità certificata: Pachino, San Marzano e Piennolo del Vesuvio. Il Pomodoro di Pachino a Indicazione d'origine protetta (**Igp**) è prodotto a Pachino e Portopalo di Capo Passero, a Noto (provincia di Siracusa) e Ispica (provincia di Ragusa). È un'area caratterizzata da alte temperature e da una elevata quantità di radiazioni solari, con un clima mite per la vicinanza del mare. Un insieme di fattori che ha favorito lo sviluppo delle colture sotto serra e che, grazie alla qualità dell'acqua di irrigazione, determina le peculiari qualità organolettiche. «I consumatori – spiega la **Coldiretti** – possono riconoscere il pomodoro Pachino Igp, nelle varietà Ciliegino, Costoluto, Tondo liscio, Grappolo, grazie a un logo, posto sulle confezioni, raffigurante la Sicilia con un cerchio nella punta estrema, dov'è collocata la zona di produzione, all'interno di un rombo dagli angoli tondeggianti di colore verde scuro».

agrodolce

Il Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino ha, invece, ottenuto la denominazione di origine controllata (**Dop**) nel 1996: agrodolce, pochi semi, facilmente pelabile è veramente l'ideale per la salsa. Oggi viene prodotto – segnala la **Coldiretti** – nell'Agro Sarnese-

da cozza nasce cozza

I moscioli selvatici di Portonovo, cozze prelibate in via d'estinzione.

di Francesca Baldereschi

nocerino (Salerno), nell'Acerrano-nolano, nell'area Pompeiana-stabiese (Napoli) e nel Montorese (Avellino). Le sue caratteristiche sono il colore rosso vivo, il profumo delicato, la buccia consistente facilmente pelabile, la polpa succosa, con pochissimi semi e il sapore agrodolce. Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio è l'ultimo che ha ottenuto il riconoscimento ufficiale della Dop. La sua area di produzione è ristretta a 18 comuni della zona vesuviana. Prodotto tipico napoletano, è apprezzato sul mercato sia allo stato fresco che nella tipica forma conservata in appesa o al "piennolo", antica pratica di conservazione delle bacche fino alla fine dell'inverno. È proprio in queste zone che hanno avuto il riconoscimento da Bruxelles che si tengono le principali sagre della penisola: rispettivamente tra aprile e maggio a Sampieri (Ragusa), a settembre a Striano (Napoli) e a Boscotrecase (Napoli). Ma non mancano feste in onore del pomodoro anche in altre regioni, da quella di Monte Colombo nei pressi di Rimini, a quella "de lu pummitoru schiattarisciatu" di Aradeo, nel Salento, alla sagra del pane e pomodoro che si tiene a Guasticce (Livorno). Tutti appuntamenti che non hanno la fama della "Tomatina di Bunol", in Spagna, dove i partecipanti si lanciano l'un l'altro tonnellate di pomodori, ma che offrono una kermesse enogastronomica che non può non lasciare soddisfatti. "Perché —, come scriveva Manuel Vázquez Montalbán in "Ricette Immorali" —, è indispensabile che tutti gli esseri e tutti i popoli saggi della terra capiscano che pane e pomodoro è un paesaggio fondamentale dell'alimentazione umana. "[...] Non fate la guerra, ma pane e pomodoro [...] Ovunque e sempre. Pane. Pomodoro. Olio. Sale. E dopo l'amore, pane e pomodoro e un po' di salame". ■

Ad Ancona i moscioli sono le cozze o mitili "selvaggi", quelli cioè che si riproducono naturalmente e vivono attaccati agli scogli sommersi della costa del Conero. La presenza di moscioli in questi mari è testimoniata in maniera precisa già dall'inizio del Novecento; la pesca, però, era molto limitata e le colonie di molluschi erano concentrate sullo scoglio del Trave e su pochi altri scogli e secche tra Pietralacroce e Sirolo.



Fino al Secondo Dopoguerra la pesca era effettuata con barche a remi, le batane, e rappresentava un'integrazione al reddito per i contadini delle frazioni di Poggio, Varano, Massignano e Pietralacroce e del Comune di Sirolo, nonché per le maestranze del porto di Ancona. L'attrezzo che serviva per strappare i moscioli dagli scogli, simile a un forcione, non era particolarmente dannoso: più dannosa fu, col passare del tempo, l'adozione della "moscioliniera", una lunga pertica con in fondo dei denti di ferro ricurvi con la quale si raschiano gli scogli dalla barca.

In questo modo sono strappati sia i moscioli grandi che quelli piccolissimi: paradossalmente, però, tale tipo di pesca ha contribuito alla proliferazione dei moscioli in quasi tutti gli altri scogli sommersi del Conero. Infatti, alcuni dei moscioli più piccoli, ributtati in mare, riuscivano a sopravvivere e a colonizzare nuove zone. I pescatori amano mangiare i moscioli appena pescati, fragranti per il profumo delle alghe e del mare, aperti su una lastra posata sul fuoco, senza alcun condimento oppure alla marinara, aperti in pentola con aglio, prezzemolo, olio e pepe. Negli anni Cinquanta-Sessanta la cucina di alcune piccole trattorie, nate a Portonovo in riva al mare, dà un contributo decisivo alla conoscenza e all'apprezzamento dei moscioli del Conero. Parallelamente cresce in maniera massiccia la pesca di questi molluschi, praticata da piccole barche di pescatori con il supporto di subacquei. Negli anni Sessanta-Settanta le barche che pescano nella costa del Conero sono circa ottanta, di cui trenta della Cooperativa Pescatori di Portonovo. In seguito per le difficoltà connesse alle modalità di pesca e per la concorrenza delle cozze di allevamento la quantità prelevata diminuisce drasticamente e anche i subacquei disposti ad affrontare un tale lavoro. E oggi la pesca di cozze selvatiche è ormai limitata a pochissimi tratti di costa, non solo in Italia ma in tutto il mondo.

Occorre, inoltre, governare con attenzione ogni aumento della produzione, pena la scomparsa in breve tempo dei moscioli. La pesca, regolamentata in maniera chiara, dovrà mantenere inalterato l'equilibrio tra quantitativo pescato e capacità di riproduzione. Infine, è necessario un lavoro sulla filiera in modo che sia garantita la provenienza dei molluschi dalle zone di pesca previste e la tracciabilità del prodotto lungo tutta la catena distributiva.

alla fonte

Minerale, effervescente naturale e microbiologicamente pura. Imbottigliata come sgorga dalla sorgente di Nepi. di Cristina Vaiani

prodotti dal fornitore



È come bere un bicchier d'acqua... alla fonte.

Grazie a un particolare e sofisticato sistema di lavorazione l'Acqua di Nepi è imbottigliata senza mai entrare in contatto con agenti esterni, mantenendo così inalterate le proprietà dell'acqua presenti alla sorgente: l'equilibrato contenuto salino e la sottile e naturale effervescenza.

A "risalire alla fonte" per attingere l'acqua, imbottigliarla e venderla è **Acqua di Nepi SpA**, 55 dipendenti e una produzione che sfiora i 110 milioni di litri l'anno. L'azienda, attiva dal 1959, gestisce in sub-concessione dal Comune la sorgente – interna al perimetro aziendale – e i pozzi – distanti dallo stabilimento 1,5 km in linea d'aria –, si occupa dell'imbottigliamento e distribuisce prevalentemente in Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana e Umbria.

Dal 2004 Acqua di Nepi fa parte del Gruppo Acque Minerali San Benedetto insieme a Primavera, Guizza e Vivia.

valore acqueo

È seguendo il suo corso naturale che l'acqua di Nepi, attraverso gli strati rocciosi di origine vulcanica, si arricchisce di sali minerali e di naturale effervescenza. «I sali minerali che ne determinano le caratteristiche organolettiche – potassio, calcio, sodio e magnesio – sono presenti nell'acqua di Nepi in equilibrio perfetto come richiesto dal corpo umano; pertanto questa è un'acqua che si può tranquillamente bere anche in notevole quantità – afferma **Tiziana Mazzolini**, responsabile marketing di Acqua di Nepi SpA –. Con un residuo fisso intorno ai 580 milligrammi per litro, tra i più bassi nel panorama delle effervescenti naturali, può essere classificata quasi come oligominerale». La buona presenza inoltre di magnesio aiuta a combattere lo stress mentre l'effervescenza favorisce le funzioni digestive.

Effervescenza «naturale al 100 per cento – garantisce Mazzolini –; grazie alle fratture dello strato basaltico millenario che protegge la sorgente l'anidride carbonica risale spontaneamente». Del tutto "naturale" anche la versione frizzante, dove «l'effervescenza viene rinforzata con l'aggiunta della stessa anidride carbonica della sorgente – spiega Mazzolini – che mantiene così inalterata la naturalità del prodotto».

valle verde

Microbiologicamente pura come il bacino idrologico da cui proviene: una valle verdeggiante e incontaminata compresa in un'area di protezione igienico sanitaria e ambientale lungo l'antica via Amerina che dalla Cassia conduce al centro storico di Nepi.

«Con i nostri impianti di imbottigliamento all'avanguardia possiamo garantire sempre un prodotto sicuro e naturalmente puro – prosegue Mazzolini –. La qualità

di quest'acqua che portiamo sulle tavole dei nostri consumatori e dei ristoranti migliori – dove Nepi è leader per il Centro Italia – ci viene dalla natura ed è da noi preservata fino in bottiglia grazie alle modalità produttive e ai materiali utilizzati, oltre ai numerosi controlli effettuati nel rispetto dei piani di sicurezza alimentare: il Controllo Qualità dell'azienda tiene costantemente sotto osservazione l'intero processo produttivo dalla sorgente al prodotto finito monitorando 24 ore su 24 tutte le fasi della lavorazione con oltre 200 analisi giornaliere».

acqua in bocca

Acqua di Nepi "Delle Antiche Terme dei Gracchi" – si legge in etichetta – che qui avevano innalzato un centro termale. Che erano "acque salutare", secondo la definizione dello scrittore romano Gabinio Leto, si sapeva fin dall'antichità.

Oggi sono in commercio sotto vetro, con l'etichetta verde l'effervescente naturale, rossa la rinforzata con il gas della sorgente, nei classici formati da mezzo litro e due litri, da 0,75 cl e un litro dedicati al mondo della ristorazione. Per la Grande Distribuzione l'effervescente naturale nelle nuovissime bottiglie in PET da mezzo litro e da un litro e mezzo, il formato presente dal 2004 negli Iper laziali e nell'Iper di Livorno, nei super del Lazio e a Livorno La Rosa, nei mini di Lazio e Umbria di **Unicoop Tirreno**.

E proprio sulle confezioni di Acqua di Nepi da 1,5 Lt l'azienda ha lanciato il concorso a premi "Porta in tavola il piacere e in cucina è tutta un'altra musica": basta acquistare una confezione di 6 bottiglie da 1,5 Lt e inviare il codice presente sulla cartolina all'interno tramite sms o via web (le istruzioni sulla confezione). Il premio è il nuovo libro del celebre chef televisivo Fabio Campoli, da tempo testimonial dell'azienda, dal titolo "Note di gusto" che abbinava ricette a brani musicali; sono 5 mila le copie in palio.

E chi riuscirà ad inviare 15 codici, entro il mese di ottobre, avrà la possibilità di scaricare da www.acquadinepi.it il ricettario multimedia che contiene le 130 ricette del volume con le musiche abbinata e i consigli dello chef. Un'iniziativa rivolta ai clienti della Gdo, per promuovere un prodotto amato, per la sua effervescenza sottile, dai ristoratori, ma ottimo anche per il consumo familiare. «Da una ricerca l'Acqua di Nepi è risultata una delle acque più fidelizzanti del mercato – conclude Mazzolini –. Il concorso è un modo per far partecipare i nostri consumatori alle attività che da tempo stiamo portando avanti. Toccheremo tutte le tipologie di punto vendita, con attività di informazione e promozioni attraverso promoter specificatamente preparate». ■

ALLA BUON'ORATA

Tornano a luglio le orate allevate in mare aperto dai detenuti del carcere di Gorgona.

La scorsa estate si sono guadagnate ampi servizi sulla stampa, reportage fotografici, tanta curiosità e ottime vendite. Sono le orate di Gorgona, allevate in mare aperto dai detenuti del carcere della suggestiva isola di fronte a Livorno. Un progetto unico nel suo genere, nato con la collaborazione del Comune di Livorno e del Dipartimento di Biologia Marina, che nel corso dell'estate 2009 ha portato sui banchi pescherecci di dieci punti vendita di **Unicoop Tirreno** pesci allevati, ma con tutte le caratteristiche del pescato da altura. Le orate torneranno all'inizio di luglio sempre presso i supermercati di Portoferraio, Livorno-La Rosa, Follonica, Piombino Salivoli e via Gori, Venturina, Cecina, Rosignano, San Vincenzo e all'IperCoop di Livorno. Pesci ottimi, provenienti dalle acque incontaminate dell'Isola che fa parte del Parco Arcipelago Toscano, nutriti e pescati dai detenuti della colonia agricola penitenziaria che hanno così l'occasione di svolgere una mansione e imparare un mestiere. Le orate di Gorgona, disponibili fino al mese di settembre, saranno accompagnate da pannelli informativi che attraverso foto e testi in italiano e in inglese racconteranno la nascita e l'evoluzione del progetto. (B.R.)



SACCO DI PATATE

Dopo "Campania Felix" arriva "Patata Felix". E sempre di Campania si tratta anche se stavolta a finire in promozione negli Iper campani il 18 il 19 giugno non è il panorama dei prodotti tipici della regione ma uno in particolare, la patata, che entrerà presto anche nei punti vendita del Lazio. Un progetto pilota promosso da Regione Campania e Coop Italia per la valorizzazione della patata novella e da consumo che coinvolge tutte le organizzazioni di produttori (Assonapa, Campania Patate, Solana, Apc Cimitile) che hanno manifestato interesse a promuovere non solo il prodotto novello ma anche la patata comune fresca e conservata. Produttori che coltivano secondo il metodo di produzione integrata previsto dal Piano Regionale di Lotta Fitopatologica Integrata (**PRLF**) della Regione Campania e per questo hanno ottenuto l'autorizzazione all'uso del marchio regionale "Patata Felix".

dolci al cucchiaino

bavarese al caffè



Ingredienti per 4 persone:

4 dl di caffè ristretto

5 dl di latte

200 g di zucchero

1 stecca di vaniglia

4 tuorli

12 g di gelatina in fogli

3,5 dl di panna

Per la guarnizione

200 g di fragole

scagiette di cioccolato

panna montata

Preparare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione; bollire il latte con la vaniglia, aggiungere il caffè e lasciare freddare. Lavorare i tuorli con 150 g di zucchero, versare il latte a filo e unire la gelatina strizzata. Cuocere a fuoco basso fino all'ebollizione, togliere dal fuoco e fare raffreddare. Montate 2 dl di panna con lo zucchero rimasto, incorporarla al composto freddo, distribuirlo in uno stampo inumidito. Mettere in frigo per almeno due ore e, prima di servire, guarnire con le fragole tagliate a fettine, la panna montata e la cioccolata.

LA DIETISTA 540 Kcal a porzione

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

Il caffè è un aiuto contro il mal di testa perché impedisce ai neuroni sovraeccitati di liberare adenosina. In più ha proprietà antiossidanti grazie all'acido fenolico: bere una tazzina di caffè vale quanto mangiare un kg di mele.

preparazione:



tempo:

35 min.

costo:



Sperando che il caffè non copra troppo gli altri sapori, si può scegliere un Moscato Naturale d'Asti.

anello agli amaretti

Ingredienti
per 4 persone:
6 uova
190 g di zucchero
7 dl di latte
8 amaretti
30 g di cacao amaro
0,5 dl di rum

preparazione:



tempo: 30 min.

costo:



Sbattere le uova con 150 g di zucchero e sempre sbattendolo unire il latte tiepido, gli amaretti sbriciolati, il cacao amaro e il rum. Fare sciogliere lo zucchero rimasto in un cucchiaio d'acqua, lasciarlo imbiondire e versarlo in uno stampo tiepido, facendolo scorrere lungo le pareti. Riempire lo stampo con il composto preparato e farlo cuocere a bagnomaria nel forno già caldo a 180 gradi, coprendo la superficie con una carta da forno. Fare cuocere 1 ora e 30 minuti, sfornare e decorare con amaretti spezzettati.

LA DIETISTA 480 Kcal a porzione

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

Dolce digeribilissimo grazie all'enusina, enzima delle mandorle, ricche anche di vitamine B1 e B2, rame e manganese, quasi un sostituto di una bistecca.



Provate in abbinamento un **Vin Santo** non troppo secco.

crema al cioccolato

Ingredienti
per 4 persone:
10 dl di latte
8 tuorli
120 g di zucchero
200 g di cioccolato fondente
1 pacco di savoiardi codetta colorata
1 pizzico di sale

preparazione:



tempo: 20 min.

costo:



Portare ad ebollizione il latte con il cioccolato spezzettato e il sale e mescolare il composto finché il cioccolato sarà sciolto. Sbattere i tuorli con lo zucchero e incorporarli al latte con il cioccolato poco alla volta meschiando delicatamente. Fare sobbollire a fuoco bassissimo la crema ottenuta, sempre mescolando fino a quando sarà diventata densa. Versare in coppette, guarnire con codetta colorata e servire con savoiardi.

LA DIETISTA 620 Kcal a porzione

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

L'avreste mai detto? Eppure il cioccolato fondente protegge i denti dal tartaro: merito dei polifenoli che a contatto delle gengive aumentano l'ossigenazione delle mucose, creando un equilibrio salino salutare.



Si consiglia un **Barolo Chinato**.

sformato di crema e frutta



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

3 uova
50 g di zucchero
80 g di farina
30 g di burro
mezza busta di vanillina

Per la crema

1,5 dl di latte
2 tuorli
100 g di zucchero
6 g di gelatina in fogli
1,5 dl di panna
1 baccello di vaniglia
1 dl di rum
800 g di frutta assortita
2 rametti di menta

preparazione:



tempo:
60 min.

costo:



Preparare due dischi di pasta con le dosi consigliate, cuocendo l'impasto a forno già caldo a 180° per 20 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare. Sbucciare la frutta, tagliando la più grande a pezzi, irrorarla con il rum e lasciarla macerare per 20 minuti. Lavorare in una casseruola i tuorli con lo zucchero aggiungendo poco alla volta il latte ben caldo precedentemente bollito con la stecca di vaniglia e portare quasi ad ebollizione a fuoco bassissimo fino a quando la salsa velerà il cucchiaino. Togliere dal fuoco, aggiungere la gelatina strizzata e mescolare bene facendola sciogliere. Farla raffreddare e incorporare delicatamente la panna montata a parte. Disporre su un vassoio rotondo uno strato di crema, distribuirvi sopra un terzo della frutta e coprire con un disco di pasta. Spalmare uno strato abbondante di crema e mettere in frigo per 15 minuti. Togliere dal frigo, aggiungere sulla crema un altro terzo di frutta, coprire con l'altro disco di pasta, spalmare la crema rimasta e ricoprire con la frutta. Guarnire con rametti di menta e tenere in frigo fino al momento di servire.

DIETISTA 730 Kcal a porzione

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

Morbido e facile da mangiare anche per coloro che trovano difficoltà a nutrirsi, come anziani, convalescenti, donne con nausea da gravidanza ecc. Può, in caso di emergenza, sostituire il pranzo (omettendo panna e rum) oppure la cena poiché nutriente e bilanciato.



Abbinamento ideale una **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco**, spumante.

78

benestare di Massimiliano Matteoni*



ho l'età

Ho settantasei anni e sono sempre stato magro, ma da qualche anno ho la tendenza a mettere su qualche chilo di troppo anche se la mia alimentazione non è cambiata: non mangio dolci, non bevo alcolici ecc. È possibile che il mio metabolismo sia così cambiato con la vecchiaia?

via e-mail

Con l'avanzare dell'età le necessità energetiche si riducono, diminuendo il metabolismo basale e le energie spese nelle attività di tutti i giorni. La ridotta attività fisica e il mantenimento delle stesse abitudini alimentari sono il motivo di sovrappeso e obesità nella terza età. Già a 40 anni le necessità caloriche iniziano a diminuire gradualmente di un 5 per cento ogni 10 anni; dai 60 ai 70 anni il calo è del 10 per cento e dopo i 70 anni si assiste a un ulteriore calo del 10 per cento. L'anziano, comunque, pur dovendo ridurre le calorie, deve sempre mantenere un'alimentazione che dal punto di vista qualitativo non sia dissimile da quella di un adulto. La invito quindi a mantenere la sua sana alimentazione, al limite può ridurre un po' le porzioni (ma veramente di poco) e soprattutto a incrementare l'attività fisica dolce (come camminare) che l'aiuterà a incrementare il dispendio energetico giornaliero e a mantenerla in buona salute.

la piccola abbuffata

Sono la madre di un bambino di quarta elementare che nei fuori pasto, pur avendo a disposizione anche dolci e merendine, sceglie sempre cose sane come la frutta (mele, banane, kiwi ecc.). Dato che questa scelta avviene spontaneamente (non l'ho mai forzato), mi pongo questa domanda: se lasciassimo la scelta dei fuori pasto ai bambini, mettendo loro a disposizione anche cibi sani come la frutta, non è che il loro corpo li guiderebbe spontaneamente a scegliere alimenti sani?

lettera

Purtroppo sono costretto a contraddirla, ma suo figlio è proprio l'eccezione che conferma la regola. In uno studio compiuto dall'**ASAS** (Associazione per la Salute correlata all'Alimentazione e agli Stili di vita), denominato "Sette giorni per la mia salute", i bambini di una scuola elementare di un comune emiliano hanno registrato su un apposito diario i cibi consumati nei vari momenti della giornata per una settimana. Dai risultati è emerso che le prime dieci scelte dei bambini per un fuori pasto sono: caramelle (33 per cento), chewing gum (30), cioccolato (29), succo (22), gelato (19), patatine (15), merendina (15), bibita gassata (13), biscotti (8), latte (7).



* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare

MUSEI



“Sviluppare lo spirito di solidarietà dei consumatori soci e non, delle loro famiglie e dei lavoratori, anche tramite l'organizzazione del tempo libero e la promozione ed organizzazione di attività e servizi culturali, ricreativi e socialmente utili,” come recitano gli Statuti, è uno degli scopi della Missione delle Cooperative di Consumatori.

Per questo, Coop, oltre a offrire beni e servizi di buona qualità alle migliori condizioni possibili, insieme alle altre convenzioni riservate ai propri soci, ha anche attivato particolari ed esclusive condizioni per l'accesso ai musei italiani di maggiore interesse, singolarmente e attraverso importanti e qualificati operatori.

Tra questi Pierreci, una cooperativa che da oltre 15 anni opera nel settore dei beni culturali; una struttura ampia e articolata, in grado di fornire un servizio di alta qualità nei musei, nelle mostre e nei luoghi d'arte.

Alcuni tra i Musei e luoghi d'arte più importanti del circuito Pierreci:

ROMA E PROVINCIA

Colosseo, Palatino, Foro Romano

Visita guidata e/o audio guida 3 euro anziché 4

Villa Adriana - Tivoli

Visita guidata e/o audio guida 2,50 euro anziché 4

VENEZIA

Palazzo Ducale

Visita guidata e/o audio guida 2,50 euro anziché 4

NAPOLI E PROVINCIA

Museo Archeologico Nazionale di Napoli

Museo di Capidimonte

Museo MADRE

Palazzo reale di Napoli

Grotta Azzurra - Capri

Scavi archeologici di Pompei e Ercolano

Sconto su visite guidate

Per effetto della convenzione con Pierreci, al socio che si presenta con la carta “SocioCoop” allo “sportello prenotati” è riconosciuto l'accesso agevolato, senza fila, e lo sconto su ingresso mostre, visite guidate e audio guide.

Il vantaggio per il Socio Coop è esteso anche ad un suo accompagnatore.

Lo sconto non si applica sul biglietto di ingresso ai musei, in quanto i musei stessi del circuito non prevedono tale agevolazione.

Per conoscere tutta l'offerta consultare il sito www.pierreci.it.

E ancora, altre convenzioni attivate:

TORINO

GAM Galleria Civica d'arte Moderna e Contemporanea

via Magenta, 31 - Torino

Tel. 011.4429610 - www.gamtorino.it

Biglietto ridotto, valido anche per le mostre temporanee

Museo Nazionale del Cinema

Fondazione Maria Adriana Rossi

via Montebello, 20 - Torino

Tel. 011.8138560 - www.museonazionaledelcinema.it

Biglietto ridotto

Reggia di Venaria Reale

P.zza della Repubblica - Venaria Reale - To

Tel. 011.4992333 - www.lavenaria.it

Biglietto ridotto

Palazzo Madama - Museo Civico d'Arte Antica

Piazza Castello - Torino

Tel. 011.4433501 - www.palazzomadamatorino.it

Biglietto ridotto valido anche per le mostre temporanee

Torino + Piemonte Card (2-3-5-7 giorni)

Call Centre Tel. 011.535181

www.turismotorino.org/torinopiemonte_card

Sconto, valido solo se acquistata on line, sulla card che dà diritto all'accesso gratuito a più di 170 siti d'interesse (musei, monumenti, castelli, fortezze e residenze reali) e a servizi turistici, sportivi e di trasporto.

Tra i musei più significativi:

Museo Egizio, Museo della Sindone, Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Museo diffuso della Resistenza, Museo dell'Automobile.

MILANO

Fondazione Arnaldo Pomodoro

Via Andrea Solari, 35 - Milano

Tel. 02.89075394/5 - www.fondazionearnaldopomodoro.it

Biglietto ridotto

PAC Padiglione d'Arte Contemporanea

Via Palestro, 14 - Milano

Tel. 02.76020400 - www.comune.milano.it/pac

Biglietto ridotto

Museo della Scienza e della Tecnologia

Leonardo da Vinci

Via di San Vittore, 21 - Milano

Tel. 02.48555384 - www.museoescienza.org

Biglietto ridotto

Pinacoteca Ambrosiana

Piazza Pio XI, 2 - Milano

Tel. 02.806921 - www.ambrosiana.eu

Biglietto ridotto valido anche per le mostre temporanee



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

semiseria
di Simona Marchini



va' dove ti porta il cuore

Il migliore antidoto contro l'indifferenza.

Uno dei messaggi più commoventi intorno al 25 aprile è stato il ricordo di un processo subito da giovanissimi partigiani e da un generale che aveva aderito alla Resistenza, raccontato nella trasmissione di Fabio Fazio. Era semplicemente una gara di generosità: il generale voleva essere l'unica vittima assumendosi le responsabilità delle scelte "ingenua" dei più giovani, i ragazzi si offrivano a loro volta per salvare il generale sposato con due figli. Morirono tutti, naturalmente. Confesso che mi sono uscite grosse lacrime mentre in un attimo sentivo sulla pelle le paure, il coraggio, i sogni, la purezza della generazione di mio padre, la lunga serie dei messaggi che ci hanno nutrito per anni di idealità e di fatti concreti. E ora? Bisogna ricominciare a seminare la bellezza delle idee e la certezza dei risultati. Più ci si depura dai sentimenti "bassi", dai piccoli egoismi, più il mondo cresce con noi. E poi il mondo chi è? Non siamo noi "individui" che tutti insieme facciamo l'intero? E impariamo a non ridere dei sentimenti e, come dice Saviano, a non condividere l'"omertà dell'indifferenza". Svegliate il cuore: è il consigliere migliore, la guida più sicura. E a proposito di cuore, vi voglio dire che la dolce signora Marilù Eustachio, che ha esposto recentemente da me, alla Nuova Pesa, è venuta a trovarmi con un bellissimo fiore dipinto da lei, così, solo per dirmi "grazie". Ecco un'artista matura che non teme i gesti del cuore... al contrario dei più giovani a cui manca quella luce del sentimento che non si vergogna di sé.



CULTURA, TEMPO LIBERO, INNOVAZIONE

Presenza di spirito
vacanza sì, ma spirituale

Cosa farai da grande?
come capire le inclinazioni
dei bambini

Schermo piatto
il cibo fa spettacolo in Tv

Sguardo d'acciaio
Nuovo Consumo
incontra Silvia Avallone



presenza di spirito

La vacanza di moda è quella spirituale, in monasteri e conventi: letture, passeggiate in mezzo alla natura, cibo sano, niente computer, Tv e cellulari. Santa pace!
di Carlotta Trevisan

Spagge chiassose, villaggi turistici o tour in pullman alla scoperta delle capitali d'Europa, addio. La vacanza quest'anno è spirituale, lenta e scandita da ritmi tranquilli e dalla voglia di ritrovare se stessi. A confermarlo è **Roberto Lavarini**, docente di Sociologia del Turismo e di Sociologia dell'Ambiente e del Territorio all'Università **Iulm** di Milano, nonché esperto di turismo spirituale: «In Italia, con le sue 2.200 mete religiose, sono 40 milioni le persone italiane e non che si muovono in un anno per motivi religiosi. Fra loro ci sono gli escursionisti della gita in giornata, gli anziani che vanno sempre in pellegrinaggio allo stesso santuario, ma ci sono anche giovani e famiglie con bambini a cui si aggiunge chi si muove spinto non da motivi strettamente religiosi, ma da un bisogno di pace e di silenzio».

il viaggiatore solitario

Questo viaggiatore è un viaggiatore "lento" e "alternativo" che cerca qualcosa di diverso dal turismo di massa caratterizzato dalla frenesia di vedere tutto e



in breve tempo. Per motivi personali, per curiosità o per la voglia di misurarsi con se stessi, questi viaggiatori cercano luoghi in cui regni il silenzio, in cui la natura detti i ritmi della giornata, in cui sia possibile "guardarsi dentro". Sono i clienti dei monasteri e dei conventi che hanno deciso di aprire le porte ai "viandanti", rendendoli partecipi della loro vita e delle loro abitudini. Niente cellulari, niente Tv e computer, ma solo letture, lavori manuali, momenti di preghiera e di dialogo con gli altri. «Volendo tracciarne l'identikit – prosegue Lavarini – potremmo dire che è un viaggiatore colto, mosso da una nuova filosofia. È colui che "approfitta" del soggiorno in monastero

anche per scoprire il territorio, magari quello a lui più vicino, scoprire il buon cibo, il buon vino e il contatto con la natura. È come se si togliesse un velo dagli occhi che indossa tutto l'anno, riuscendo a vedere ciò che lo circonda, ma anche se stesso, con occhi diversi. Quel che cerca è l'emozione e la commozione che soltanto certi

Toscana Arezzo **Comunità monastica** **Camaldoli**

Il monastero e l'eremo di Camaldoli offrono un'esperienza di vita monastica, anche non vocazionale a donne e uomini di ogni età e condizione socio-culturale, laici e religiosi, singoli o gruppi, credenti e non credenti. Nell'eremo i prezzi sono a offerta; nel monastero si va da un contributo giornaliero in pensione completa di 58 euro ai 48 euro per la mezza pensione.

Info www.camaldoli.it; tel. 0575556021; 0575556012; eremo@camaldoli.it

Lazio Roma **Monastero** **di S. Benedetto** **Subiaco**

Per l'accoglienza di singoli, gruppi misti, nuclei familiari e pellegrini è stata organizzata una foresteria con 50 camere per un totale di 105 posti letto. I prezzi variano dai 36 ai 56 euro a persona a seconda del trattamento.

Info www.benedettini-subiaco.org; tel. 077485569; foresteria@benedettini-subiaco.org

Umbria Perugia **Abbazia di S. Felice** **Giano dell'Umbria**

L'abbazia dispone di 26 stanze per un totale di 35 posti letto. L'offerta indicativa è di 34 euro al giorno, a persona. Nella zona adibita all'autogestione ci sono 15 stanze per un totale di 37 posti letto. L'alloggio, con pernottamento e uso degli ambienti logistici, comporta un'offerta indicativa di 11 euro al giorno.

Info tel. 074290103; www.sangasparedelbufalo.it/case/giano/giano.html

Campania Salerno **Monastero di S. Maria** **della Purità, Pagani**

Il monastero oggi è anche un centro di spiritualità e di accoglienza per il turismo religioso. Le attività sono rivolte a singoli, gruppi, famiglie, religiosi e laici di ambo i sessi. 70 i posti letto disponibili in 6 camere singole, 20 doppie e 8 multiple, tutte con servizi privati. I prezzi variano dai 25 euro al giorno per pernottamento e prima colazione ai 38 per la pensione completa. Gratis i bambini fino a 2 anni; 10 euro dai 2 ai 5; 20 euro dai 5 ai 10.

Info www.monasterpuritas.it; tel. 081916385; puritas@tiscalinet.it

e... state in campo

Belle località, tante proposte e attività nel segno della natura e delle culture locali, per tutte le età. Anche quest'estate con Legambiente a ciascuno il suo campo di volontariato ambientale.
di Rita Nannelli

luoghi e certi stili di vita possono dare. Non dimentichiamo comunque che oggi il turista è un turista multiplo. Nel senso che spesso in un anno si concede una settimana alle Maldive, un weekend in una capitale europea e poi una settimana in un monastero».

andate in pace

Una vacanza spirituale attira anche perché è risparmiata. «Certo, ma scegliere una vacanza così – spiega Lavarini – significa essere consapevoli di rinunciare ai confort a cui siamo abituati, anche se solo per una settimana o quindici giorni. Consapevolezza che non sempre c'è in chi parte e che può portare a non ripetere l'esperienza una seconda volta. Non a caso sono molti i monasteri, magari abbandonati, che pur mantenendo la struttura originale sono stati acquistati da privati e dotati di ogni confort. Ma in quel caso non si tratta più di un viaggio dello spirito».

Il fenomeno è comunque in crescita. «Certamente. Più la società sarà confusa più ci sarà bisogno di pace e di silenzio», conclude il professore. ■

Alpeggi dai panorami mozzafiato, isole meravigliose, riserve naturali, antichi borghi. E ancora i parchi naturali del Pollino (Basilicata e Calabria), del campano Cilento, dei Nebrodi in Sicilia, i terrazzamenti liguri, la laguna di Venezia. Quest'estate sono circa 200 i campi di volontariato in Italia organizzati da **Legambiente**, all'insegna della difesa della natura, della cultura, del territorio. Un programma molto variegato e ricco di novità. Si può conoscere le culture nascoste nella "Piccola Grande Italia", quella dei piccoli comuni, incontrando i diretti depositari di saperi e tradizioni storiche, talvolta collaborando alla realizzazione di sagre e feste; chi ama la montagna potrà scegliere la realizzazione di sentieristica e ripristino ambientale, la ricerca naturalistica e la tutela del patrimonio alpino all'interno della campagna "Carovana delle Alpi", mentre per gli appassionati del mare tante proposte nella categoria "Un'Estate per il Mare", con campi di snorkeling, quelli per subacquei, i campi di swimtrekking (quest'anno rivolti anche a minori e famiglie) e un campo in barca a vela alle Eolie, ma tra le attività in programma anche la pulizia di spiagge e di fondali marini. Per gli appassionati di scienze naturali i campi di "Ricerca Naturalistica", non mancano i campi "Salvalarte" a favore delle aree archeologiche e dei beni culturali, e grazie alla collaborazione di Legambiente con **Libera**, l'associazione di Don Ciotti contro tutte le mafie, si potrà partecipare ai campi della "Legalità" tra cui quello under 18 vicino Chivasso (To). Tra le novità più importanti alcuni campi nelle zone terremotate d'Abruzzo dove saranno richiamati i volontari partiti per l'emergenza di un anno fa a riqualificare i territori che vivevano di turismo sostenibile, per risollevare l'economia messa in ginocchio dal sisma. E poi alcune mete storiche: Alicudi (ME), Cinque Terre (SP), Venezia, Salento, Sicilia, Asinara (SS), Marettimo (TP), San Rossore (PI), Furore (SA), Carnia (UD) e molto altro ancora. **Volontariambiente** prevede anche 700 campi all'estero, tra Europa, Nord e Sud America, Africa, Asia. La maggior parte dei campi dura 10-15 giorni; vi possono partecipare da 2 a 30 volontari, secondo il progetto e le finalità, ma lo standard è di 8-15 persone sempre coordinate da un responsabile. I campi per adulti richiedono almeno 18 anni compiuti o da compiere durante il soggiorno. L'età media dei campi nazionali è 25-30 anni, quella dei campi internazionali è 20-25; i campi under 18 sono rivolti a ragazzi dai 15 ai 17 anni; i bambini tra i 4 e i 10 anni possono partecipare con i propri genitori ai campi per famiglie. Si lavora 5-6 ore al giorno per 5-6 giorni a settimana dedicando il tempo libero all'esplorazione del territorio, godendo dei sapori e della cultura locale. Un consiglio: non sempre le mete più famose sono le più belle, perciò è bene scegliere soprattutto in base alle attività previste e alla propria motivazione, consapevoli che ciò che si pratica "sul campo" – produrre meno rifiuti, differenziarli, ridurre gli sprechi d'acqua e d'energia – potrà essere applicato anche a casa quotidianamente. L'estate scorsa sono stati oltre 3.500 i volontari di Legambiente. Quest'anno l'associazione col gigno si augura il "tutto esaurito".

Info

Per prenotare un campo di volontariato si può telefonare allo 0686268323/4/5/6, dal lun. al ven. dalle 10 alle 18. Il programma completo è consultabile sul sito: www.legambiente.it.



cosa farai da grande?

Desideri, aspirazioni, sogni, da piccoli si pensa già a che cosa si farà da grandi. E ai genitori l'arduo mestiere di saper ascoltare e incoraggiare i figli.
di Barbara Autuori

Il pompiere, la maestra, lo spazzino, il pilota, la parrucchiera, il calciatore, la velina. Quante volte capita di sentire dai più piccoli proclami a gran voce su cosa faranno da grandi. Desideri, aspirazioni, sogni, fantasie che a volte compiaccono e a volte spiazzano gli adulti. Ma cosa spinge, oggi come ieri, i bambini a manifestare con tanta convinzione ciò che vogliono diventare in futuro?

una vera vocazione

«L'idea di avere un potere, sia anche quello di cucinare per tutti o di pulire le strade – risponde **Giovanna Carlo**, psicoterapeuta didatta dell'**Arpa** (Associazione di ricerca psicologica analitica) –. Per definizione i bambini non hanno il potere di decidere: proiettarsi in un ruolo adulto significa diventare capaci di esercitare un'autorità». Il vigile del fuoco che doma le fiamme con l'acqua, la maestra che possiede il sapere e decide quando bisogna studiare e quando giocare, il macchinista che guida un treno, il poliziotto che fa rispettare la legge. Ma anche la truccatrice, il panettiere o il falegname: «Una grande attrazione la esercitano anche tutti quei lavori che hanno a che fare con la materia e la trasformazione. Attività che agli occhi dei bambini sembrano quasi delle magie», precisa l'esperta. Mestieri e professioni che affollano il loro immaginario capace tuttavia di cambiare prospettiva da un giorno all'altro. Per questo certi propositi non vanno presi troppo sul serio, con l'avvertenza, però, di distinguerli da quelle che sono vere e proprie passioni: «Ciò che, infatti, va sicuramente assecondato è la ca-



pacità dei figli di coltivare un interesse fino in fondo, fosse anche il più bizzarro» spiega Carlo.

i sogni son desideri

Valutare la costanza e lo spirito di sacrificio dei propri figli per raggiungere un obiettivo è dunque fondamentale per non confondere uno slancio passeggero con un desiderio reale. Dal sogno della bambina di diventare prima ballerina alla Scala a quello del maschietto che fantastica di partecipare ai Mondiali di calcio con la maglia della Nazionale, l'importante è comunque spiegare e ribadire che per ottenere certi risultati bisogna impegnarsi a fondo. «Spesso, invece, la televisione dà

un'impressione diversa, assecondando la fantasia che si possa raggiungere il successo rapidamente, magari con un colpo di fortuna» avverte la psicoterapeuta. Mantenere i piedi per terra tuttavia non vuol dire sminuire o ridicolizzare le legittime aspirazioni dei figli: «Ridere della bambina ciociottella che vuol fare la ballerina o canzonare il ragazzino poco dotato in matematica che si immagina futuro ingegnere – sottolinea Carlo – equivale ad una svalutazione sotterranea che non favorisce certo l'autostima dei bambini». Sempre in bilico tra ciò che è giusto e ciò che è sbagliato, i genitori possono trovare una valida strada nell'ascolto dei propri figli. Tenere le orecchie aperte prestando attenzione a quello che i bambini dicono, cercando di non giudicare e ponendo delle domande il più possibile neutre è il test migliore per capire ciò che desiderano davvero. ■

TI ASCOLTO

Non sempre **genitore** fa rima con **ascoltatore**. Ecco un test scherzoso, ma non troppo, per misurare la vostra capacità di ascolto dei figli.

Quanto spesso vi accade di rivolgere a vostra/o figlia/o la stessa domanda nel giro di mezz'ora?

- Mai
- Qualche volta
- Spesso
- Quasi sempre

Sapreste dire con certezza un'attività in cui vostra/o figlia/o eccelle su tutti gli altri?

- Non c'è
- Non lo so
- Forse
- Sì

Quando vostra/o figlia/o dice che esce con Alessio, Sabina, Giacomo e Benedetta, vi viene spontaneo chiedergli: "Chi sono?"

- Quasi sempre
- Spesso
- Qualche volta
- Mai

Qual è la situazione della vita in cui vostra/o figlia/o ha avuto più paura?

- Mai saputo
- L'ho dimenticato
- La ricordo bene
- Ne abbiamo riparlatto insieme negli anni

Qual è il maestro, l'allenatore sportivo o la compagna più grande che vostra/o figlia/o ammira di più e a cui si rivolgerebbe per chiedere un consiglio, in vostra assenza?

- Non ne ho idea
- Ne ho una vaga idea
- Credo di saperlo
- Lo so con ragionevole certezza

Soluzione

4 o 5 A: siete dei pessimi ascoltatori e potete ritenervi fortunati (o dotati di un coniuge ascoltatore migliore di voi) se vostra figlia/o ancora pronuncia qualche parola dentro le mura domestiche. Fermatevi appena possibile e fatevi aiutare da qualcuno per imparare ad ascoltare.

Non più di 3 A e altre B o 5 B: siete messi maluccio. Lavorate di meno, guardate meno Tv, spegnete il computer e ricominciate a scoprire la faccia e la voce dei vostri figli come se li incontraste per la prima volta in vita vostra. Non è mai troppo tardi!

Qualche B e C: sforzatevi di fare di più. Non scoraggiatevi perché siete già in una fascia buona come "genitori ascoltatori" ma ricordatevi che i discorsi non vanno mai dati per scontati. Con i figli i "Te l'avevo detto" servono solo a creare una voragine di rancore.

Molte risposte C e D o tutte D: complimenti, siete degli ottimi ascoltatori! I vostri figli non dovrebbero riservarvi sorprese, se saprete continuare su questa strada. Siete capaci di empatia, di partecipare alle loro emozioni senza giudicare. I vostri figli si possono ritenere molto fortunati e probabilmente sapranno loro stessi esercitare la preziosissima arte dell'ascolto.

(Test a cura di Giovanna Carlo)



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

telecamera con vista

Con le nuove frontiere della videosorveglianza i ladri d'appartamento hanno i giorni contati.

Chi si allontana da casa per le vacanze lo fa sempre con un velo d'ansia, barcamenandosi tra porte blindate, lucchetti e sistemi di sicurezza più o meno artigianali nel timore di tornare dalle ferie con la brutta sorpresa di vedere il proprio appartamento a soqquadro dai ladri, che d'estate sembrano moltiplicarsi. Per venire incontro alle esigenze della sicurezza, non solo estiva, ecco che sbarca sul mercato la nuova generazione di videocamere di sorveglianza. Piccole, leggere, poco costose, ma soprattutto, web-compatibili. Chi si lamenta della violazione della privacy causata dalle telecamere integrate di computer e telefonini dovrà ricredersi, internet che tutto può, stavolta riesce davvero a dare una mano a chi vuole sorvegliare la propria casa. Bastano un computer per archiviare le immagini e una serie di piccole telecamere Ip, collegate al web, ormai alla portata di quasi tutti, a cui si può accedere anche da uno smartphone, inserendo l'indirizzo Ip nel browser e la password assegnata a ciascuna camera. Et voilà, sdraiati al sole delle Maldive si controlla lo studio, la camera da letto, la cassaforte. Immagini di casa nostra da qualsiasi parte del mondo, spesso anche di notte grazie al fatto che alcune videocamere Ip possiedono sensori a infrarossi. Occhi elettronici dotati anche di un sensore di movimento che fa attivare la camera quando qualcosa o qualcuno le passa vicino, e persino in grado di inviare un messaggio di allarme via e-mail. Alcune sono anche dotate del sistema "dome" che consente il controllo remoto per fare girare su se stesso l'occhio elettronico di 180 gradi e controllare un'area maggiore. Le telecamere possono essere nascoste in casa o in giardino e possono essere alimentate da un cavo elettrico oppure direttamente dalla fibra da cui passano i dati, i cosiddetti modelli PoE. Le maggiori compagnie di produzione, come Lynksys, Axis e D-Link, hanno pensato proprio a tutto, anche a configurare protocolli di protezione per evitare che qualche esperto "hacker" possa entrare nel nostro circuito privato. Insomma per una volta il "grande fratello di casa nostra" è davvero utile, uno strumento in più per difendere il nostro spazio privato. Volendo, le immagini potranno essere registrate su schede SD, come quelle delle macchine fotografiche, ma in questo caso è bene assicurarsi che vengano cancellate periodicamente, perché, se anche avremo scampato i ladri d'appartamento, i ladri di privacy, si sa, sono sempre in agguato.





schermo piatto

Da "Carosello" a "Gambero Rosso Channel", passando per "La prova del cuoco". Il cibo piace molto agli italiani anche in Tv perché l'occhio vuole la sua parte... anche nel piatto.

di Lavinia Bertini e Filippo Bigi

«Cucinare è un processo morale, in virtù del quale la materia grezza-sottomessa e addomesticata passa dallo stato di natura a quello di cultura» e, potremmo aggiungere noi, ampliando l'affermazione della sociologa Deborah Lupton, a quello di "show televisivo". Sfide tra cuochi in "La prova del cuoco" (con uno share del 20 per cento), attori e attrici alle prese con i fornelli a "Chef per un giorno" (con uno share del 3 per cento), consigli gastronomici e nutrizionali di "Melaverde" e "Linea verde" (che rispettivamente raggiungono uno share del 15-16 e del 23-26 per cento) fino alle rubriche dei tg, "Tg2 Eat Parade" e "Gusto" del Tg5, solo per citare i più conosciuti.

de gustibus

Il cibo in Tv non è certo un fenomeno inedito del XXI secolo, anzi potremmo dire che è uno degli argomenti che accompagnano la storia del mezzo televisivo. Ne parliamo con la professoressa **Veronica Innocenti**, docente di Storia della radio e della televisione presso l'Università di Bologna.

Professoressa Innocenti, quando e in che modo la Tv ha iniziato ad interessarsi del cibo?

«Il cibo entra in Tv sin dai primi anni Sessanta e viene inserito all'interno di programmi a carattere documentaristico-pedagogico: il tema gastronomico diventa una delle ricette attraverso le quali far conoscere il patrimonio paesaggistico e culturale nelle sue specificità regionali. "Viaggio lungo la valle del Po. Alla ricerca dei cibi genuini" di Mario Soldati esemplifica questa tendenza: la messa in onda di questo programma nel 1956 segna la nascita del giornalismo enogastronomico. Realizzando una serie di documentari, Soldati fa conoscere uno spaccato storico-antropologico di un'Italia rurale che si prepara al boom economico, attraverso i sapori delle cucine locali. A partire dagli anni Sessanta e Settanta, il consumo di massa e la produzione alimentare industriale



Mario Soldati



Ave Ninchi



Gambero Rosso Channel



hanno proposto una nuova idea di cibo e la Tv risponde con programmi quali "Carosello" e le ricette di Ave Ninchi in "Buonasera con..."».

Qual è stato l'impatto della Tv commerciale sui palinsesti gastronomici?

«La ricetta oggi è certamente cambiata: il prevalere del genere di intrattenimento ha portato a una maggiore spettacolarizzazione del cibo. L'intento documentaristico, che ancora troviamo in "Linea verde" e "Melaverde", si fonde con il reality show e l'intrattenimento. La sfida e il gioco catalizzano l'attenzione dei telespettatori, l'estetica del piatto prevale sulla preparazione della ricetta. I tempi sempre più accelerati della Tv corrispondono sempre meno ai tempi reali della cucina e così il cibo è presentato attraverso ellissi e sinestesie: interi passaggi si riducono a un semplice "per motivi di tempo l'abbiamo già preparato" e la garanzia della bontà del piatto è affidata all'occhio, la vista prende il posto del gusto. Un esempio su tutti: "La prova del cuoco"».

Cosa pensa dei canali satellitari interamente dedicati al cibo e alla cucina?

«In questi canali il cibo è presentato sempre più come simbolo di un certo stile di vita: la cucina diventa un modo d'essere e di apparire, tra moda e intrattenimento, entrando così a pieno titolo nei così detti Life-Style Program. Un esempio su tutti, "Gambero Rosso Channel" propone format variegati: alcuni più convenzionali come "Top Chef" (in cui una squadra di cuochi si sfida settimanalmente per conquistare il premio finale, una somma di denaro da investire nella ristorazione) e "No reservation", un documentario di viaggio enogastronomico nel mondo globalizzato. Altri più innovativi, come "The naked chef" in cui il telespettatore è "invitato" a casa del cuoco-conduttore che si cimenta in ricette domestiche ogni volta per un ospite diverso». Quando si dice tutto fa spettacolo.



in special moda

La moda estiva dalla A alla Z.

- A** di "Alice in Wonderland". Dal film di Tim Burton colori sparati e forme "esasperate". Ma anche A come accessori per i capelli.
- B** come blazer, già di moda nelle passate stagioni, come borse, un po' più classiche, démodé il formato mega, e come bracciali, tanti!
- C** di contrasti, parola d'ordine per l'estate 2010, e di collane, grandi a catena, ma anche di strass e pietre luminose e trasparenti. Continua la fortuna dell'etnico con pietre più spente. Ma C vuol dire anche cinture in cuoio.
- D** di denim, dalla testa ai piedi, scarpe comprese. Per un look più romantico in abbinamento con fantasie floreali.
- E** per esotico, altrimenti che estate sarebbe senza i colori ispirati al deserto e bijoux un po' tribali?
- F** come floreale per maglie e abitini.
- G** di glamour tutto il giorno. Libero accesso alle paillettes in ufficio.
- H** harem pants (quelli molto larghi con il cavallo bassissimo), ma meno esasperati di quelli dell'estate 2009.
- I** di Ikat (una tecnica di tintura antica proveniente dalla Malesia e dall'Indonesia). Capi davvero particolari, effetto esotico.
- K** kitten heels cioè i tacchi "a metà", quelli medio-bassi da vera signora.
- L** la lingerie di rigore in bella vista. Corsetti soprattutto.
- M** per mini-abiti e minigonne. Nella stagione calda è tutto mini.
- N** i neutri: colori sbiaditi, cipriati da abbinare insieme.
- O** di occhiali con lenti molto chiare per intravedere gli occhi, dalle montature a "occhio di gatto" alle classiche forme rotonde. O come oceano, il blu intenso che trionfa in tutte le sue sfumature.
- P** per piattaforma. Tacchi altissimi con cui si riesce a camminare (si fa per dire, ndr) grazie a piattaforme altrettanto alte.
- R** sta per romantico, uno degli stili più di moda, pieno zeppo di fiori.
- S** qualsiasi cosa si indossa, va fatto con stile. Quindi occhio alle proporzioni e agli abbinamenti: un abitino va con un blazer, le paillettes vanno con lo sportivo. Insomma con i contrasti non si sbaglia.
- T** di trench, leggero leggero.
- U** di Utilitarian. Ancora di moda il gusto militare.
- V** vai col verde in tutte le sue tonalità, un colore dall'effetto tranquillizzante.
- Z** di zoccoli, tacco alto, grintosi, ma soprattutto molto chic.

le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

strada maestra

Assistenza legale gratuita ai senza fissa dimora. Quello che fa ogni giorno l'associazione Avvocato di strada.

Civilista e giuslavorista, 47 anni, brindisino trapiantato a Bologna, Antonio Mumolo è presidente nazionale dell'Associazione Avvocato di strada



(www.avvocatodistrada.it) che fornisce assistenza legale gratuita ai senza fissa dimora.

Da dove nasce quest'iniziativa?

«Dall'esperienza diretta: da socio fondatore dell'associazione Amici di Piazza Grande, che a Bologna si occupa di chi vive per strada, ho potuto toccare con mano che chi non ha una dimora fissa perde spesso anche tutta una serie di diritti essenziali. Nel Duemila con una collega abbiamo aperto all'interno di Piazza Grande il primo sportello di consulenza legale gratuita per chi vive in strada, in stazione e nei dormitori».

Un progetto che ha fatto presto nuovi adepti.

«L'adesione dei colleghi è stata tale che da allora passo ogni sabato a girare l'Italia per organizzare nuovi sportelli. Oggi contiamo 650 avvocati che, da Nord a Sud, mettono le loro competenze professionali a disposizione dei senza fissa dimora. Nel 2007 ci siamo costituiti come organizzazione di volontariato per cui non solo nessun socio può essere retribuito in alcun modo ma, per statuto, ogni ricavato delle cause va all'Associazione».

Volontariato puro.

«E le richieste di collaborazione sono in aumento: presto apriremo a Firenze il ventesimo sportello, ma siamo in grado di patrocinare anche nelle città dove manca, proprio grazie alla disponibilità di tanti colleghi».

Che tipo di consulenza offrite?

«Civile, amministrativa e penale: affrontiamo ogni questione giuridica dalla richiesta di residenza alla difesa in sede penale sia per chi commette reati sia per i molti che sono parte offesa. Trattiamo circa 2mila pratiche all'anno».

Come vi finanziate?

«Tramite le fondazioni private mentre evitiamo i finanziamenti degli enti pubblici che possono essere controparte in una causa».

Chi è il vostro "cliente" tipo?

«La tipologia si è ampliata e nell'ultimo anno gli italiani sono raddoppiati: in strada non finiscono più solo gli "emarginati" ma anche tante persone "normali", dagli imprenditori falliti ai pensionati».



sguardo d'acciaio

Ritratto di una giovane scrittrice con i piedi per terra, Silvia Avallone, che con il suo romanzo d'esordio "Acciaio" ha ottenuto tanti consensi – anche la candidatura al Premio Strega – e suscitato altrettante polemiche.

di Maria Antonietta Schiavina

La sua musa ispiratrice? L'orto della nonna materna, dove andava spesso a giocare. Poetessa prima – ha esordito a 8 anni con una lirica sulla solitudine che aveva un gatto come protagonista – e scrittrice poi, un'adolescenza inquieta trascorsa a Piombino, luogo dove è ambientato il suo romanzo d'esordio, con **Acciaio** (Rizzoli editore), candidato al Premio Strega, **Silvia Avallone**, biellese, classe '84, si è guadagnata

in brevissimo tempo tanti consensi, sia di critica che di pubblico, ma ha suscitato anche molte polemiche da parte di chi si è sentito ferito dalla crudezza di certi riferimenti. "Acciaio", infatti, è ambientato nei casermoni piombinesi, tra l'estate del 2001 (si parla anche della tragedia dell'11 settembre) e quella del 2002 dove si svolge la storia di due amiche che si avvicinano all'età della svolta – in questo caso 14 anni e non 18 – e del mondo alla deriva che le circonda. In un intreccio di vicende che si muovono su un'inedita periferia operaia nel tempo in cui la classe operaia sembra non esistere più.

"Acciaio" sta ottenendo un grande successo. Ma ha suscitato anche molte polemiche. Se lo aspettava?

«Sinceramente no, trattandosi di una storia di fantasia. La letteratura da sempre è il luogo della libertà espressiva, della creazione che prende spunto dalla realtà per trasfigurarla. Detto questo, se ho scelto Piombino come ambientazione, è proprio per un forte legame d'affetto e di fascino verso quel territorio».

Quanto c'è di autobiografico nel libro?

«Nulla, eccetto la frequentazione di alcuni luoghi, e l'amicizia di lunga data con ragazzi, operai alle acciaierie, che mi hanno raccontato storie e aneddoti poi ripresi nel romanzo».

Se è vero, come ha più volte ribadito, che il suo manoscritto è "passato" senza raccomandazioni, lei è la speranza dei giovani scrittori esordienti. È andata davvero così?

«Certo. Ho spedito pochi capitoli a Rizzoli, perché la sua linea editoriale mi sembrava quella giusta. Speravo in un semplice parere, e certo non immaginavo di ricevere un'offerta di pubblicazione. Credo comunque che gli editori, soprattutto di questi tempi, siano affamati di esordienti, per cui i giovani scrittori possono lavorare sodo, ma con fiducia».



Come si rapporta Silvia Avallone, giovane artista con i piedi per terra, al momento di precariato che i giovani di oggi stanno vivendo?

«Non sono pessimista. Noi giovani siamo i primi a non avere la strada spianata dai nostri genitori e, in un'epoca di recessione, saremo anche i primi che avranno problemi materiali sul lavoro, per costruirsi una famiglia. Ma riusciremo ad

avere una nuova forma di responsabilità nei confronti del mondo».

In una recente intervista ha affermato che un libro è bello scriverlo e che poi tutto quello che avviene dopo la pubblicazione è meno bello. Dunque adesso lei non è felice?

«Non lo sono. Seguire il corso dei personaggi, immedesimarsi con loro, tracciare suoni e profumi di strade, vicoli, cucine... è una gioia faticosa, ma autentica. Per scrivere un libro, poi, occorre una quotidianità semplice e regolare, un'aderenza alle cose di ogni giorno, molto silenzio, e solitudine anche. Tutto il contrario di quel che accade dopo la pubblicazione».

Ha un metodo rigido da rispettare o scrive quando le capita?

«Una volta che ho i personaggi in testa e la storia abbastanza delineata, scrivo ogni giorno 8 ore circa. Non credo che scrivere sia un mestiere, ma richiede comunque un bel ritmo, costanza, e se un capitolo non viene con le buone, meglio mettersi lì lo stesso e cercare di farlo venir fuori con le cattive».

Dove scrive?

«A casa, dopo aver fatto le pulizie e messo tutto in ordine: è il mio piccolo rituale propiziatorio».

Di cosa si occupa al di là della scrittura? Ha degli hobby? Delle manie? Fa la spesa? Cucina? Riordina casa?

«Esatto: riordino la casa. Subito dopo colazione, mi piace passare il "mocio" sui pavimenti, fare la lavatrice, stendere il bucato. Specialmente nei momenti difficili, quando si è confusi o un po' tristi, fare ordine aiuta a rigenerare le cose, a far emergere in filigrana una nuova possibilità. C'è una bellissima poesia di Mario Luzi, "Augurio", che parla proprio di questo».





triplavu a cura di Luca Carlucci

a libro aperto

Gli apocalittici che da sempre hanno guardato con diffidenza all'inarrestabile crescita dell'importanza di internet nella nostra società hanno lanciato in questi anni innumerevoli e variegata grida d'allarme. Una delle più insistenti riguarda la scomparsa della carta, intendendo con ciò la scomparsa dei giornali e dei libri, con relativi enormi danni socioculturali sottintesi. Evidentemente le cose non stanno così: la carta rimarrà ancora per un bel po'. Una parte di essa, certo, scomparirà, ma non è che si disintegrerà nel nulla: semplicemente si trasformerà da contenuto culturale su supporto cartaceo a contenuto culturale su supporto digitale. E quel che si perderà in termini di solidità e presenza dell'oggetto culturale, lo si guadagnerà in termini di aumentata possibilità di fruizione.

Dunque, da un certo punto di vista, non solo internet non sta uccidendo i libri, ma si può dire che, almeno in potenza, li sta diffondendo ovunque: e il recente boom sul web italiano di **Kindle** e simili, cioè dei device dedicati alla lettura degli e-book (i libri in forma digitale), è certo un buon segno per il futuro della cultura libresco. Ma perfino la bibliofilia tradizionale, quella a base di carta e inchiostro, non ha che da guadagnarci dal web. Prova ne sia uno dei social network più fortunati e solidi usciti negli ultimi anni, interamente dedicato al culto dei libri, e dal titolo invero bizzarro: **aNobii**. Si dà un nome e un'e-mail, e si può cominciare subito a costruire la propria biblioteca virtuale: libri letti, o posseduti, o solo desiderati. Inserire un libro è facilissimo: nella sezione "la mia libreria" trovate un form dedicato, ci digitate le dieci cifre del codice ISBN (quasi sempre chiaramente riportato in quarta di copertina), invio, ed ecco che il libro appare completo di tutti i suoi dati, con tanto di copertina (se il libro non ha codice ISBN, basta cercarlo per nome dell'autore o titolo).

Una volta costruito il primo nucleo di libri amati o desiderati, inizia il divertimento: si danno voti, si scrivono recensioni, si commentano le recensioni altrui, si danno e si ricevono consigli di lettura, si stringono amicizie, si celebrano affinità, si trovano librerie ed eventualmente si comprano libri, ovviamente online. Insomma una specie di paradiso per topi di biblioteca.

TRA VIRGOLETTE

Siccome su internet trovare quello che c'interessa spesso è un'impresa improba, è fondamentale, quando usiamo un motore di ricerca tipo Google, costringerlo a darci risultati più ristretti e pertinenti usando i cosiddetti operatori di ricerca, che altro non sono che comunissimi simboli grafici come il più (+), il meno (-) o le virgolette ("..."). Esempio: poniamo che io voglia trovare sul web la ricetta dei tortelli di ricotta e spinaci. Se su Google scrivo **TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI**, come risultato otterrò le centinaia di migliaia di pagine web in cui le parole che ho scritto sono sì presenti, ma in qualsiasi ordine e a qualsiasi distanza l'una dalle altre. Se io, invece, scrivo il tutto tra virgolette "**TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI**" otterrò solo e soltanto le pagine contenenti la frase esatta così come l'ho scritta dentro le virgolette, aumentando la possibilità di ottenere risultati pertinenti alla mia ricerca.

Per conoscere uso e funzioni degli altri operatori, è sufficiente che andiate su www.google.it e cerchiate: "nozioni di base sulla ricerca con google". Ovviamente tra virgolette.





che Ikea!

Con i mobili Ikea anche una prigione può diventare confortevole. Il messaggio di uno spot che fa molto discutere, sicuramente furbo, forse non cattivo.



Esce il nuovo spot di Ikea ed è subito polemica. La storia inizia mostrando due amici che si ritrovano – apparentemente – a casa di uno di loro e passano una serata assieme. L'ambiente è molto confortevole ed essi, seduti sul divano, guardano la televisione, sorseggiano una bevanda, costruiscono un modellino, giocano ai mimi e si rilassano completamente facendo anche un sonnellino. Quando uno di loro si risveglia, vede che è ora di andare e dice all'altro che si rivedranno il giorno dopo. E quello risponde: "Eh sì! Mi sa di sì". Strana risposta. Che, però, si spiega subito, perché si vede che quello che se ne va è una guardia carceraria che tira dietro di sé il cancello della cella. Poi si sposta lungo il corridoio e passa davanti a un'altra cella, molto diversa dalla precedente, squallida come ci si immagina che debba essere un ambiente carcerario, mentre la voce over dice: "Ci vuole poco per cambiare. Con Ikea è facile", invitando così al confronto tra le due situazioni. Quello che ha fatto arrabbiare molti è che lo spot sembra veicolare l'idea che per cambiare le condizioni di vita dei carcerati basta arredare le celle con i mobili Ikea. La mia opinione è che ci siano buone ragioni per pensare che questo messaggio non sia sotteso allo spot, anche se penso che Ikea non sia del tutto da assolvere da ogni responsabilità. In effetti dietro allo spot c'è più una metafora che un'ideologia distorta che banalizza una condizione difficile come quella carceraria. Al cuore del messaggio dello spot c'è l'idea che anche una prigione – metafora e allo stesso tempo antonomasia per dire uno dei luoghi che nell'immaginario collettivo sono meno accoglienti – può essere resa confortevole con mobili e complementi di arredo semplici, a buon mercato e di buon gusto come quelli che sono proposti da Ikea. Questo assolve completamente Ikea dallo scherzare con una tematica carica di implicazioni sociali serie? Non credo nemmeno questo. Le conseguenze ideologiche non devono essere sfuggite ai produttori dello spot. Anzi, ritengo che, pur con un tono leggero e ironico, sono state sfruttate. La metafora è stata scelta consapevolmente e non si può escludere il sospetto che sia stata scelta proprio per agitare le acque, prevedendo consapevolmente che avrebbe potuto colpire – anche negativamente – molti. Quindi anche se non penso che sia da imputare a Ikea l'ideologia negativa che bastino quattro mobili e accessori per cambiare in un luogo umano la prigione, non mi sentirei di escludere che la delicata tematica sociale sia stata scelta per mettersi in un modo o in un altro al centro dell'attenzione e promuovere un prodotto commerciale. Grazie al circolo interculturale "Samarconda" di Piombino (LI) ho avuto la possibilità di vedere questo spot con un gruppo di detenuti del carcere di Porto Azzurro (LI). Il tema del carcere è uno di quelli caldi, ma la magia dello spot lì non funziona. Prevale il grigio della cella accanto. Forse tende e arredi non bastano a sostituire progetti di rieducazione e di reinserimento.

SPOT Lo spazio bianco

Ricorrere al rap sembra essere diventata l'ultima tendenza degli spot televisivi. La rima ritmata viene sfruttata anche dalla Lysoform per lanciare il nuovo igienizzante Lysoform +5. Una mamma molto giovane e casual e il suo bambino cantano le doti del disinfettante usando il manico dello spazzolone come microfono e con i gesti tipici tipo "il cinque". A vedere sui blog la pubblicità non è stata apprezzata né dalle mamme (inorridite di fronte al bambino ritoccato al computer) né dal mondo dei rapper che si turano le orecchie e mandano impropri. La volontà di reclamizzare un prodotto cercando di svecchiare la situazione con nuovi linguaggi e giovani protagonisti è riuscita solo in parte. Quella mamma sarà anche giovane e struccata, ma in quella casa completamente bianca con il neonato Eminem di bianco vestito riesce a dare un certo senso di inquietudine anche a un gesto semplice come passare lo straccio sul pavimento. (B.R.)



Grancereale

CRACKER ai CEREALI
con grano duro soffiato

NOVITÀ



PIÙ ENERGIA AL TUO BENESSERE

Per gustare in ogni momento della giornata tutta la fibra
e l'energia dei cereali integrali.

TRADIZIONE
ZUCCONI

*Abbiamo sette buoni motivi
per non aggiungere acqua.*



Ravioloni alla Maremmana Zucchini. La sfoglia è solo l'inizio.

La qualità unica della pasta fresca Zucchini si riconosce al primo assaggio. Sarà perché la sfoglia è preparata con sette uova fresche per ogni chilo di semola di grano duro toscano, senza aggiunta di acqua. Sarà perché il "Gran ripieno della casa" è ricco di ingredienti freschi tagliati, macinati e cucinati con cura artigianale per preservare tutto il sapore e la consistenza delle carni, delle verdure e dei formaggi. Sarà per tutto questo e molto di più. Perché nel gusto della pasta fresca Zucchini rivivono le migliori tradizioni pastaie Toscane.



COPAIM
GASTRONOMIA ITALIANA