



## LA GRANDE CRISI

Aumentano i costi delle materie prime e l'inflazione, cala il lavoro e i consumi continuano a scendere.

### Il segno del bilancio

■ I soci alle Assemblee separate di Unicoop Tirreno dal 6 al 17 giugno

### La via di Coop

■ Intervista a Marco Lami, presidente di Unicoop Tirreno

### Chiaro come il sole

■ Che fine fa un impianto fotovoltaico?

### Bellezza mia!

■ Cosa c'è da sapere su creme e prodotti per il corpo

### Andare a tavoletta

■ Guida all'acquisto dei tablet



### Villaggio globale

■ Intervista al comico genovese

# IL BUONO DELLA TERRA, IL BENE DEL MARE.



## NUOVA LINEA IODÌ. PORTA IL BENESSERE IN TAVOLA.

Per vivere bene è importante assumere ogni giorno quantità adeguate di microelementi essenziali, tra cui lo iodio.

Lo iodio è fondamentale per il buon funzionamento della tiroide, ghiandola che regola il metabolismo energetico ed il normale sviluppo dell'organismo.

La linea iodì comprende patate, pomodorini e carote delle migliori varietà che contengono 45µg di iodio in 100 g (pari al 30% RDA).

Così al gusto e alle proprietà nutritive di patate e verdure si unisce il prezioso apporto dello iodio.





**COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI**



# **Solidità e Concretezza nel costruire e nell'agire**

**C.L.C. SOC. COOP.**

VIA BOCCHERINI, 11 - 57124 LIVORNO

Tel. 0586-868711 Fax 0586-867376 [www.clc-coop.com](http://www.clc-coop.com) - e-mail: [info@clc-coop.com](mailto:info@clc-coop.com)



Attestazione  
SOA



Qualità  
ISO 9001:2008



Sicurezza  
OHSAS 18001:2007



Ambiente  
ISO 14001:2004



Responsabilità Sociale  
SA 8000:2008





Frutti morbidi snack e benessere



Frutti in



Sconto del  
**30%**

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

**SCONTO DEL 30%**

SU TUTTI I PRODOTTI DELLA LINEA **BIOLOGICA** NOBERASCO

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



Benessere



Snack



Cucina



Per saperne di più clicca su [www.noberasco.it](http://www.noberasco.it)

Dal 1908, un mondo di frutta a colori

# CON CHIAMA **TUTTI** SEI LIBERO DI COMUNICARE.



**PASSA A  
COOPVOCE**  
ENTRO IL 7 LUGLIO

**OGNI MESE  
120 MINUTI  
+ 120 SMS  
VERSO TUTTI**

**A SOLI  
5€ AL MESE  
PER TUTTO IL 2011!**

L'offerta comprende 120 minuti di chiamate nazionali, verso numeri fissi e mobili, tariffati al secondo e 120 sms nazionali ogni 30 giorni. Per i clienti che portano il numero in CoopVoce entro il 7 Luglio 2011 l'offerta ha un costo di 5€ al mese per tutto il 2011, successivamente il costo sarà di 12€. Ai nuovi clienti l'offerta verrà automaticamente attivata al momento del passaggio in CoopVoce. Per tutti gli altri clienti l'offerta ha un costo di 12€ al mese ed è attivabile chiamando il numero gratuito 4243688 e attendendo l'SMS di conferma di avvenuta attivazione. L'opzione si rinnova automaticamente ogni 30 giorni in caso di credito sufficiente, per riattivarla o disattivarla è necessario chiamare il Servizio Clienti 188. In caso di avvenuta disattivazione per assenza di credito o al superamento delle soglie mensili ricordiamo che viene riattivato automaticamente il piano tariffario di provenienza o base. I minuti e gli sms non consumati nel mese, non si sommano con i minuti e gli SMS del mese successivo.

**CONVENIENZA E TRASPARENZA**



# PER IL BENESSERE DELL'UDITO

## Le nuove tecnologie che "rinnovano" l'udito



SOLUZIONI INNOVATIVE PER MIGLIORARE L'UDITO

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



Il chip Speech Guard mette a fuoco la voce

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

settore, interrompendo lo stato di deprivazione sensoriale uditiva, può evitare una ulteriore conseguente perdita cognitiva, aiutando il cervello a mantenersi integro e giovane. Il suo nome è Speech Guard, è un microchip estremamente piccolo e potente: pesa meno di un grammo, ma riproduce molte funzioni dell'orecchio umano. Ha due microfoni praticamente invisibili e di grande sensibilità, che captano in stereofonia

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

se, ben conosciute da chi usa vecchi apparecchi tradizionali. Grazie all'applicazione di sistemi innovativi come Wireless e Bluetooth, Speech Guard attiva collegamenti a distanza con tutte le fonti sonore (Tv, cellulari, ecc), portandone i loro suoni nitidi e chiari direttamente al timpano, senza fili. È un'esperienza piacevole, che consigliamo di provare. **Per informazioni, chiamare il numero 0586-88.32.87.**

presentando questo coupon

**Solo da Audiovox  
30 giorni di prova**

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

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

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

**Fissate il vostro appuntamento.**

**AUDIOVOX**  
**APPARECCHI ACUSTICI**

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

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

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

La soluzione è più semplice di quello che sembra  
**Speech Guard: il rivelatore di parole per mettere a fuoco la voce**

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

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

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



Udito sfuocato senza Speech Guard



Udito a fuoco con Speech Guard



# Rapporti di vicinato

*I prodotti che arrivano in Coop dal territorio, buoni, convenienti, sicuri. E nel rapporto di "buon vicinato" tra la Cooperativa e i suoi fornitori una risorsa per il Paese.*



**C'**è una grandezza matematica e c'è una grandezza culturale. Non sempre le due grandezze stanno insieme. La cultura di cui parlo è quella delle tante aziende nate e cresciute in territori di cui hanno saputo valorizzare prodotti e tradizioni. Una cultura della qualità che anche i consumatori cominciano ad apprezzare e ricercare, e alla quale non sono disposti a rinunciare in nome della presunta modernità di un mercato globale che omologa tutto e che tende spesso all'appiattimento del gusto e dei sapori.

Quello che tutti vorremmo trovare al supermercato, infatti, è un giusto mix tra bontà, sicurezza e convenienza. Ma c'è una quarta gamba che può rendere ancora più stabile e sicuro il tavolo della nostra cucina: conoscere la provenienza dei prodotti. Di tutti, ovviamente, ma in particolare dei cibi, che siano ortaggi, carni, pesci, salumi, formaggi, dolci e piatti pronti. Meglio se "Vicino a noi", come recita il titolo della campagna Coop sui fornitori locali di cui parliamo a pagina 30 di questo numero di *Nuovo Consumo*. È la famosa filiera corta, quella che dal produttore immette direttamente i cibi sui banchi del supermercato, tagliando drasticamente tutti i passaggi e le intermediazioni che incidono sul prezzo finale. La filiera corta, in Coop, esiste già.

Detto così può sembrare banale, la formula magica della felicità gastro-alimentare. Invece, come tutte le formule semplici, è il risultato di operazioni complesse, fatte di un'organizzazione accurata e di un rapporto tra chi produce e che distribuisce che può funzionare se entrambi condividono la stessa filosofia in nome di un patto della qualità e della convenienza che

evoca immediatamente il rapporto con un territorio quasi sempre pieno di risorse materiali e umane che si esaltano quando c'è di mezzo il cibo. Un rapporto che Coop ha costruito nel tempo con centinaia di piccoli produttori, spesso nati con pochi mezzi e tanta voglia di fare, che sono cresciuti grazie all'incontro con Coop. Piccole imprese a conduzione familiare, cantine, allevamenti, aziende agricole, perfino panifici e pasticcerie che, grazie a Coop, hanno imparato le regole del marketing e hanno sviluppato standard sempre più elevati di qualità e sicurezza, naturalmente sotto attento monitoraggio di Coop. Diventare fornitori Coop significa essere sottoposti a una continua verifica della qualità, controlli a campione e visite agli stabilimenti di cui spesso la Cooperativa svolge anche un ruolo di consulenza. Oggi questa realtà fatta di 511 aziende distribuite fra Toscana (200), Lazio (167), Umbria (27) e Campania (117), sforna 10mila prodotti e vale 100 milioni di euro. Una ricchezza economica che resta nelle comunità di provenienza, con ricadute importanti per l'occupazione, la tenuta del tessuto economico, la salvaguardia di importanti produzioni locali altrimenti destinate a morire o ad essere risucchiate e stravolte nel giro, sicuramente valido ma anonimo e massificato, della grande produzione industriale multinazionale.

Non so se questo sarebbe possibile senza l'impegno, la solidità e la cultura di una grande organizzazione di consumatori come la Coop che ha ben impresso nel suo patrimonio valoriale anche la centralità del rapporto con il territorio nel quale opera.

Forse passa anche da qui la rinascita economica e sociale del nostro Paese. ■







# nuovoconsumo

MENSILE PER IL CONSUMATORE

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli  
Beatrice Ramazzotti  
Luca Rossi  
Barbara Sordini  
Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Barbara Autuori  
Francesca Baldereschi  
Barbara Bernardini  
Alessandra Bartali  
Salvatore Calleri  
Luca Carlucci  
Anna Ciaperoni  
Claudia Ciriello  
Tito Cortese  
Eleonora Cozzella  
Benedetta D'Alessandro  
Silvia Fabbri  
Daniele Fabris  
Jacopo Formaioni  
Stefano Generali  
Maria Carla Giugliano  
Dario Guidi  
Silvia Inghirami  
Giovanni Manetti  
Simona Marchini  
Massimiliano Matteoni  
Chiara Milanese  
Roberto Minniti  
Massimo Montanari  
Giorgio Nebbia  
Patrice Poinssotte  
Paola Ramagli  
Maria Antonietta Schiavina  
Anna Somenzi  
Miriam Spalatro  
Mario Tozzi

# 207

giugno 2011

Progetto grafico e impaginazione

Marco Formaioni  
per Studiografico M (Piombino.LI)

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

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

Tiratura prevista: 303.000 copie  
Chiuso in tipografia il 18/5/2011

Font utilizzate

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

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

## 7 Il punto

Aldo Bassoni

## Rapporti di vicinato

## contatti

10 Fermo posta

11 Coop risponde

12 Chi protegge il cittadino

12 Previdenza

13 Benestare

## firme

14 Salvatore Calleri

## Un libro ci salverà

15 Maria Carla Giugliano

## La rivoluzione di Facebook

16 Tito Cortese

## Volere votare

17 Giorgio Nebbia

## Ventimila leghe...

18 Mario Tozzi

## Sì certo

19 Massimo Montanari

## Mirabilandia

65 Simona Marchini

## Misericordia e nobiltà

74 Giovanni Manetti

## Tutto normale

## attualità

20 Speciale

Aldo Bassoni

## Il segno del bilancio

22 Primo piano

Aldo Bassoni

## La grande crisi

42 Inchiesta

Miriam Spalatro

## Chiario come il sole

## soci

28 **Libera Terra nuova**29 **Di tutto punto**30 **Sempre più vicini**32 **Il Paradiso non può attendere**33 **Agenda del socio**36 **Nel complesso**37 **Servizi ai soci**75 **Convenienza**

## salute

46 **Bellezza mia!**

Silvia Fabbri

49 **Sani & salvi**

## prodotti

50 **Linea verde**

Anna Somenzi

52 **Andare a tavoletta**

Roberto Minniti

54 **Con comodo**

Daniele Fabris

56 **Belle forme**

Eleonora Cozzella

58 **Sott'aceto**

Silvia Inghirami

59 **La vita Agri**

Francesca Baldereschi

60 **Frappé e frullati**

Paola Ramagli

## enneci

66 **Paranormal activity**

Patrice Poinssotte

67 **Scienza infusa**68 **Un mare d'arte**

Benedetta D'Alessandro

69 **Le vite degli altri**70 **Cambio d'indirizzo**

Barbara Autuori

71 **Tempi moderni**72 **Villaggio globale**

Maria Antonietta Schiavina

73 **Triplavù**

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

## Chi ricerca trova

*Ho letto che la ricerca sulle biotecnologie sta producendo risultati che potrebbero rappresentare un'alternativa agli ogm, intorno ai quali c'è una disputa che dura ormai da anni. Cosa potete dirmi in proposito e cosa ne pensa Coop? via e-mail*

Risponde Claudio Mazzini, responsabile innovazione e valori di Coop Italia.

Da anni, argomenti quali il costante

aumento dei poveri nel Pianeta, i cambiamenti climatici e l'inarrestabile perdita di biodiversità occupano il dibattito internazionale. Spesso appaiono sui media notizie di *ogm* che potrebbero risolvere il problema della fame nel mondo o debellare malattie. Ma dopo ogni annuncio roboante non se ne sa più nulla. Quel che si può dire è che, ad oggi, le colture disponibili sul mercato, a 20 anni dall'arrivo dei primi *ogm*, sono solamente 4 (mais, soia, cotone e colza), tutte brevettate o per la resistenza a un diserbante e/o a un insetto. Nessun prodotto che cresca senz'acqua o che curi malattie. In realtà, grazie anche a nuove ricerche e studi, le conoscenze di biologia molecolare e genetica sin qui finalizzate a produrre *ogm* possono essere (meglio)

usate per identificare in maniera rapida e accurata le zone del dna dove si trovano i geni responsabili delle caratteristiche quantitative o qualitative desiderate, selezionando quindi gli individui da destinare alla riproduzione. Agisce in questo senso una nuova tecnica denominata *Mas* (Marker Assisted Selection). Con questa tecnica si pratica una selezione assistita dei marcatori, di modo che la varietà ottenuta non contenga frammenti di dna estranei alla specie cui appartiene (come invece avviene per gli attuali *ogm*), dal momento che l'inserimento dei caratteri avviene come può avvenire, anche in natura, solo tra individui della stessa specie o affini. Ciò conferisce a queste nuove varietà quelle garanzie di integrità ambientale che mancano agli *ogm* rendendole più sicure per l'ambiente, più accettabili e quindi facilmente disponibili per l'utilizzo commerciale.

La *Mas* si è dimostrata particolarmente utile per selezionare varietà di diverse specie vegetali con accresciute capacità produttive, di resistenza agli attacchi parassitari, di maggiore tolleranza alla salinità o con migliorate qualità nutritive. A differenza degli *ogm* sinora prodotti, destinati al mercato delle grandi colture estensive, la *Mas* è stata utilizzata per migliorare varietà di grano, sorgo, miglio ma anche piselli, asparagi, carciofi, peperoni e pomodori; prodotti destinati prevalentemente al consumo locale nei paesi in



via di sviluppo o tipici della nostra dieta mediterranea. Ma oltre alla *Mas* la ricerca ha prodotto altri risultati interessanti. Esistono altre biotecnologie soft basate su tecniche che, oltre ad essere poco costose, possono essere adottate e sviluppate direttamente in molti paesi in via di sviluppo. Tuttavia è importante ricordare che all'innovazione scientifica si deve affiancare un nuovo modello di pianificazione e sviluppo della ricerca e delle sue applicazioni tecnologiche più trasparente e sotto il controllo dell'opinione pubblica. Il coinvolgimento degli istituti di ricerca, dei portatori d'interessi collettivi (associazioni ambientaliste, dei consumatori, rappresentanti della filiera agroalimentare) e delle istituzioni fin dai primi stadi della ricerca, consente di individuare i potenziali positivi e negativi del progetto sin dai primi livelli di valutazione. Ci sono quindi già le condizioni perché si possa superare lo stucchevole dibattito sull'opportunità o meno di ricorrere a piante transgeniche; esiste la reale possibilità di creare prodotti agroalimentari innovativi, in grado di rispondere alle esigenze ambientali e sociali valorizzando, al contempo, le produzioni di qualità e biologiche e il diritto di scelta dei consumatori.

Ricordiamo, infine, che tutte le Regioni italiane hanno raggiunto una posizione comune di chiusura alle coltivazioni degli attuali *ogm*, perché non solo non sono una soluzione per l'agricoltura italiana, ma rischierebbero di inquinare e compromettere per sempre un patrimonio di 4.500 prodotti tipici (di cui 181 anche certificati dall'*UE*), nonché quel milione di ettari coltivati con prodotti biologici che fa dell'Italia il primo produttore mondiale.

## A carte scoperte

*Volevo sapere se la carta degli scontrini può essere gettata insieme all'altra carta e quindi riciclata.*

La carta che viene utilizzata per gli scontrini non è riciclabile. Si tratta, infatti, di carta chimica come quella utilizzata spesso per le fatture commerciali e i documenti di trasporto, destinata alla redazione contemporanea di più copie dello stesso documento, senza ricorrere all'utilizzo di carta carbone o altri sistemi inseriti dall'esterno. Questo particolare trattamento la rende, però, non riciclabile.

## In carne

*Al banco macelleria non ho visto esposta la provenienza della carne in vendita, ma solo dei codici. Credo, però, che si tratti in larga parte di carne francese, come quella che troviamo già tagliata. Comunicare la provenienza della carne non è un obbligo di legge?*

La nostra carne di vitello e scottona venduta al banco tradizionale proviene effettivamente da capi nati in Francia e allevati lì per i primi mesi e successivamente in Italia. Gli unici tipi di carne nata e allevata in Italia sono quella di vitello

e quella di Chianina. Questo accade perché nel nostro paese ci sono pochi allevamenti di carne da ingrasso rispetto al nostro fabbisogno, mentre la Francia è il paese con la più grande produzione e la migliore qualità di questo tipo di carne. Naturalmente il marchio di Coop viene apposto solo sui prodotti garantiti e nel caso della carne di scottona a far fede è la società Agricola Zootecnica di Campagnatico *Podere dei Fiori*. Qui le mucche vengono selezionate secondo i rigidi capitolati di *Coop Italia*: ciascun animale deve risultare conforme durante tutte le fasi della crescita anche dopo la macellazione. Il percorso degli animali è dichiarato singolarmente in un vero e proprio documento

d'identità: dalla Francia, dove nascono da madri altrettanto certificate non *ogm* e soggiornano fino a 6-8 mesi in allevamenti bradi già sotto il controllo Coop, le scottonone vengono trasferite nell'allevamento grossetano dove intorno ai 13-16 mesi vengono macellate, nell'età in cui le carni esprimono il massimo della tenerezza e del sapore. La carne scottonone si trova in vendita con il marchio *Fior Fiore*: quella di provenienza dall'azienda di Campagnatico è destinata in tutti i negozi da Grosseto

a Rosignano; tutti gli altri punti vendita sono riforniti da un allevamento di Alessandria a cui Unicoop Tirreno fa riferimento seguendo la stessa tipologia di controlli e verifiche.

Per quanto riguarda la comunicazione a banco per legge, oltre alle indicazioni sulla provenienza, dobbiamo inserire il nome del fornitore che macella e seziona i capi. Dal momento che tutte le informazioni di tracciabilità non possono, però, trovare spazio sull'etichetta porta-prezzo, sui singoli pezzi di carne viene indicato un codice breve di sole due cifre che trova corrispondenza con le note riportate su un cartello che può consultare in prossimità del banco. In questo cartello sono riportate per ogni codice tutte le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti.





## Falsa partenza

*Ho sottoscritto un contratto di viaggio con un'agenzia, ma a meno di una settimana di distanza dalla partenza, mi viene richiesto un prezzo maggiorato di quasi il 20 per cento rispetto a quello pattuito in precedenza. Non potendo saldare l'ulteriore somma richiesta, ho dovuto rinunciare al viaggio. È legittimo l'aumento che mi ha richiesto l'agenzia? In caso contrario come posso tutelarmi? via e-mail*

**I**l contratto che ha sottoscritto rientra nella fattispecie dei viaggi tutto compreso ed è regolato dal Codice del consumo. Ai sensi del Codice, la revisione del prezzo forfetario di vendita di un

pacchetto turistico convenuto dalle parti è ammessa solo se espressamente prevista nel contratto e con la definizione specifica delle modalità di calcolo degli aumenti richiesti. La revisione del prezzo, ad esempio, può derivare dalla variazione del costo del trasporto, del carburante, dei diritti e delle tasse quali quelle di atterraggio, sbarco o imbarco nei porti o negli aeroporti. Ad ogni mo-

do i costi devono essere adeguatamente documentati dal venditore.

Un'altra importante e fondamentale norma in merito è che la revisione al rialzo del prezzo, laddove fosse legittima, non può in ogni caso superare il 10 per cento del prezzo nel suo originario ammontare e non può verificarsi nei 20 giorni che precedono la partenza, ma solo ed esclusivamente prima di tale termine.

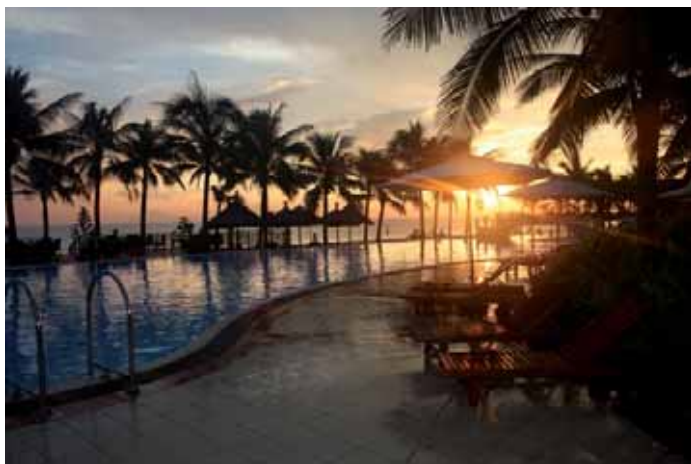
Nel suo caso l'agenzia di viaggi ha avuto un comportamento assolutamente scorretto e contro la legge: il venditore oltre ad averle applicato una percentuale doppia rispetto a quella prevista dalla legge, le ha dato anche un preavviso assolutamente non congruo circa l'adeguamento economico del viaggio.

A questo punto lei potrà recedere dal contratto senza oneri a suo carico e ottenere il rimborso delle somme già versate alla controparte. Basterà inoltrare una raccomandata a/r all'agenzia di viaggi con cui ha sottoscritto il contratto, indicando per conoscenza anche la nostra associazione.

Restiamo comunque a disposizione per ulteriori chiarimenti in merito.

Claudia Ciriello

Consulente Pit nazionale di CittadinanzAttiva



## Lavori domestici

*Vorrei sapere come l'Inps ha aggiornato l'importo dei contributi previdenziali per colf e badanti e il termine per pagare il secondo trimestre 2011. lettera*

**S**cade l'11 luglio il termine per pagare la rata del secondo trimestre dei contributi per colf e badanti. Il

calcolo degli importi dovuti all'Inps, aggiornati su base Istat, cambia a seconda che il collaboratore domestico presti la propria attività lavorativa con

orario inferiore o superiore alle 24 ore settimanali. Se le supera, il contributo orario prescinde dalla retribuzione corrisposta ed è stabilito in misura fissa. Se l'orario, invece, è inferiore alle 25 ore settimanali, il contributo è commisurato a tre diverse fasce di retribuzione. La paga presa a riferimento per individuare il contributo corrispondente comprende, oltre alla retribuzione oraria concordata

# La bella vita

*È vero che alcune popolazioni del Caucaso riescono a vivere molto a lungo (oltre cento anni) grazie al consumo di yogurt?  
via e-mail*

**Q**uella dello yogurt è solo una leggenda che è stata molto sfruttata da una famosa

multinazionale. In una pubblicità americana degli anni Settanta si vedeva una mamma di 110 anni che dava un buffetto al figlio di ottantanove anni dicendogli di mangiare il suo yogurt. In effetti, gli abkhaziani sono longevi e ci sono molti ultra novantenni che riescono a essere straordinariamente sani. Visto che il loro stile di vita è stato studiato, vale la pena di spenderci due parole.

Per la verità non consumano yogurt, ma un latte di capra fermentato chiamato *matzoni* che non è, però, da solo l'elisir segreto della lunga vita di questa popolazione, longeva grazie a una serie di fattori. Innanzitutto l'alimentazione: fa largo consumo di verdura

consumata fresca e di frutta colta direttamente dagli alberi quasi tutto l'anno; consuma cereali integrali (non usano farine raffinate) e ricava i grassi di tipo vegetale soprattutto dalle noci e dalle mandole, mentre fa pochissimo uso di carne che comunque priva meticolosamente del grasso presente; non utilizza zucchero, burro, pochissimo sa-

le, non ama le pietanze grasse. Non stupisce così che il tasso di colesterolo dei centenari abkhaziani sia inferiore a 100. Gli anziani continuano a lavorare in campagna per tutta la vita, la sedentarietà non esiste, ma anche lo stress è sconosciuto: non amano, infatti, essere messi sotto pressione o dover rispettare delle scadenze. I vecchi godono di grande rispetto e con l'avanzare dell'età aumentano i privilegi. A noi che viviamo in un mondo che odia invecchiare, in cui si fa di tutto per sembrare sempre giovani, suona sicuramente strano il complimento che la gente abkhaziana si fa: "Sembri molto vecchio, oggi".

13

## Peso specifico

*Qual è la perdita ottimale di peso a settimana per essere sicuro di perdere grasso e non muscoli?*

*via e-mail*

**D**ovrebbe aggirarsi intorno al mezzo chilo fino a un kg a settimana e la composizione del peso perso dovrebbe aggirarsi intorno al 75% di massa grassa e il 25% di massa magra (un po' di massa magra si perde sempre). Ma attenzione: se perdiamo 1,5 kg a settimana la percentuale di massa magra persa si attesta al 50%, e sale addirittura fino al 75% se il calo ponderale settimanale raggiunge i 2,4 kg. Si consiglia di fare attività fisica che invia il segnale al corpo di risparmiare i muscoli e contribuisce a far sì che il dimagrimento sia soprattutto a carico della massa grassa.



tra le parti, la tredicesima mensilità e l'eventuale indennità di vitto e alloggio, calcolate in misura oraria.

Il contributo previdenziale viene versato, oltre che per le ore di effettivo lavoro, anche per quelle di assenza comunque retribuite (malattia, ferie, festività ecc.).

### Quanto si deve versare nel 2011

- Fino a 24 ore settimanali con contributo assegni familiari (senza contributo

aggiungere 0,01 euro l'ora).

- Fino a 7,34 euro di retribuzione oraria: 1,36 euro l'ora (1,03 dal datore di lavoro; 0,33 dal lavoratore).
- Da 7,34 a 8,95 euro di retribuzione oraria: 1,54 euro l'ora (1,17 dal datore di lavoro; 0,37 dal lavoratore).
- Oltre 8,95 euro di retribuzione oraria: 1,88 euro l'ora (1,43 dal datore di lavoro; 0,45 dal lavoratore).

ora legale di Salvatore Calleri

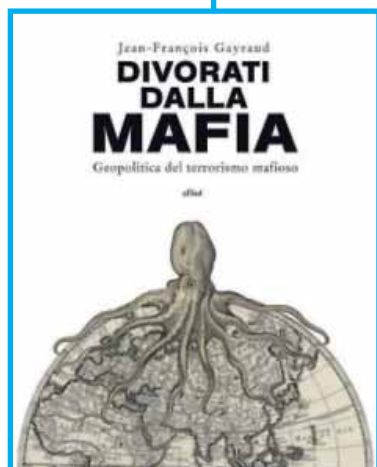


# Un libro ci salverà

*Divorati dalla mafia, un libro intelligente e ben scritto, un'analisi globale e geopolitica del fenomeno, lontana dalla solita antimafia da libreria.*

Un libro mi deve incuriosire e al contempo affascinare. Un libro per piacermi deve essere facilmente leggibile. Raramente nei libri che trattano il tema del mio lavoro, la mafia, trovo queste qualità. Al contrario trovo questi libri terribilmente noiosi, per lo più raccolte di atti. Un mio caro amico, che per la stazza da anni ho soprannominato Marione, avido lettore di qualunque cosa sia interessante, un giorno mi comunica di aver trovato a Catania un libro diverso dal solito e me lo regala. Il titolo è: *Divorati dalla mafia*. Il sottotitolo: *Geopolitica del terrorismo mafia*. È di un francese, Jean Francois

Cerchi un perché e trovi la risposta. Mafia e cinema. Mafia e politica. Mafia e stato. Tutto scritto in modo raffinato e al contempo semplice. Dote rara per un libro. Immagino che gli italiani appassionati lettori di questo genere non l'abbiano capito, perché spesso seguono più i guru dell'antimafia da libreria che l'antimafia dell'analisi geopolitica, ma mi auguro di no. Più che un libro è un viaggio. Un viaggio dentro le visioni della mafia per capirne i comportamenti sociali. È una visione globale e geopolitica della mafia in tutte le sue forme. Il libro lancia anche dei messaggi importanti sulla pericolosità del fenomeno e consegna delle ricette per sconfiggere la mafia che, se si vuole, si possono cogliere durante la lettura. Dote rara in un libro in cui oltre a fare analisi si trovano le risposte antimafia. È a mio avviso il miglior libro sulla mafia globale degli ultimi anni. Dopo averlo letto ho avuto modo di conoscere l'autore invitandolo a un vertice antimafia e devo dire che la sua capacità di capire i meccanismi della mafia è veramente notevole. I combattenti antimafia non possono farsi mancare questo libro. Fate spazio nella libreria... A scapito di qualche guru.



Gayraud. Interessante: un francese esperto di mafia. La casa editrice è la *Elliot*. Bene lo apro e subito mi attizza. Nonostante sia un notevole tomo non è pesante, anzi si può leggere a spizzichi e bocconi in modo non lineare. Fantastico. Cerchi un'analisi e la trovi. Cerchi una tipologia mafiosa e la trovi.



# La rivoluzione di Facebook

15



del mondo può sicuramente scegliere dove costruire le sue infrastrutture e che contratti stipulare per la fornitura di energia. In più può usare la forza del suo marchio per promuovere politiche forti a sostegno delle energie rinnovabili, eliminare gradualmente il carbone e mostrare al resto del settore dell'*Information Technology* che è possibile farlo. Da un'azienda così innovativa ci aspettiamo un impegno in prima linea nella lotta ai cambiamenti climatici. Facebook sta sostenendo in tutto il mondo l'attivismo e la democrazia. Adesso ha l'opportunità di guidare anche

Quasi un anno fa *Facebook* annunciava la realizzazione in Oregon, Stati Uniti, di un colossale data center fornito dei più moderni computer ad alta efficienza energetica, per poter permettere a centinaia di milioni di utenti di connettersi al loro social network preferito. Ottima notizia se non fosse che l'azienda scelta per la fornitura energetica produce gran parte dell'elettricità dal carbone. Con la campagna virtuale *Unfriend Coal* *Greenpeace* vuole convincere *Facebook* a cambiare strada: abbandonare le fonti fossili inquinanti e superate e scegliere una conversione totale alle energie rinnovabili. Il più grande social network

una rivoluzione energetica. Attraverso *Unfriend Coal*, migliaia d'internauti stanno chiedendo a *Facebook* di preparare un programma di abbandono del carbone e diventare "carbon free" entro i prossimi 10 anni. È stato raggiunto anche il record mondiale per il maggior numero di commenti a un post di *Facebook* in un giorno: in 24 ore i sostenitori di *Greenpeace* hanno postato oltre 80mila commenti, in almeno 11 diverse lingue, sulla pagina *Unfriend Coal*. Ma *Facebook* ancora non si convince. E la campagna continua su [www.facebook.com/unfriendcoal](http://www.facebook.com/unfriendcoal).

Maria Carla Giugliano  
ufficio stampa Greenpeace

ever green di Stefano Generali

## Per gioco

Quelle di Londra 2012 saranno le Olimpiadi più "verdi" della storia moderna. L'Authority creata per gestirle ha messo, infatti, in cantiere la realizzazione di una vasta area olimpica che, una volta finiti i giochi, diverrà il più grande parco urbano realizzato nel Regno Unito negli ultimi 150 anni. L'area olimpica inoltre è stata ricavata con l'abbattimento di 220 palazzi di scarso pregio, ma il 90 per cento dei materiali di risulta delle demolizioni è stato riutilizzato per la costruzione delle nuove strutture, alcune delle quali destinate a essere "smontate" dopo le Olimpiadi.

## Dapprimati

Anche i primati sono in grado di esprimere dubbi, rendendosi conto di "non sapere" ed evitando, se indecisi, di rispondere anziché dare una risposta errata. Una capacità cognitiva molto umana messa in luce da una ricerca condotta dalla State University di New York in collaborazione con la Georgia State University, che ha preso in esame il comportamento dei macachi di fronte a un videogioco nel quale veniva loro chiesto di rispondere ad un test scegliendo tra tre opzioni: un sì, un no, un punto interrogativo.





# Volere **votare**

16

*Non facciamoci prendere in giro: il 12 andiamo tutti a votare, quanti e quali che siano i quesiti sui quali l'orsignori al potere ci consentiranno di esprimerci.*

**M**entre scrivo questa noterella, ancora non si può sapere per quanti e quali referendum si voterà il prossimo 12 giugno. Non è una delle tante bizzarrie tipiche dell'attuale stagione politica italiana, che ci ha abituati a tutto: è un'autentica presa in giro di quel popolo elettore di cui si esalta così spesso (a parole) la sovranità.

Era accaduto altre volte che un Governo in carica e la sua maggioranza parlamentare tentassero di evitare un referendum varando una norma che modificasse quella contestata nel senso indicato dalla proposta referendaria, così com'è consentito dalla legge: ma mai che si dichiarasse pubblicamente, da parte di chi ci governa, che si trattava di un semplice espediente, restando fermo il proposito di ripristinare nella sostanza, una volta evitato il referendum, la norma strumentalmente bloccata.

È come se prima del referendum sul divorzio del 1974 si fosse approvata una legge che rendeva di nuovo indissolubile il vincolo matrimoniale, facendo così venir meno il motivo stesso del referendum: ma avvertendo che ciò serviva solo a evitare la consultazione popolare, perché poi il divorzio sarebbe stato reinserito nell'ordinamento. Quale che sia l'idea che si ha della politica

di quei tempi, occorre riconoscere che una cosa del genere era addirittura impensabile. Proprio questo, invece, ha detto l'attuale presidente del Consiglio a proposito del referendum del 12 giugno: il nucleare resta nella strategia del Governo, il decreto che elimina la norma sul piano delle nuove centrali vuole solo evitare un voto referendario sotto la spinta dell'emotività suscitata dal disastro di Fukushima, perché sarebbe di sicuro un voto anti-nucleare.

È per questa furberia che ancora non si sa, ai primi di maggio, se tra poche settimane potremo o no dire come la pensiamo sul nucleare. Forse neanche sulla privatizzazione dell'acqua, altro tema del referendum del 12 giugno. Resta il "legittimo impedimento", una delle norme studiate per aggirare l'articolo 3 della Costituzione («tutti i cittadini sono uguali davanti alla legge»): ma evidentemente si è sperato che, senza il voto sul nucleare, gli elettori disertino le urne, così da vanificare anche il referendum che più interessa chi regola la politica italiana sulle vicende giudiziarie del presidente del Consiglio.

Da tempo i furbi e i furbetti imperversano in Italia in molti campi, politica compresa. Il 12 giugno è l'occasione per deluderli, almeno nella politica, andando tutti a votare: quanti e quali che siano i quesiti referendari sui quali l'orsignori al potere ci consentiranno di esprimerci. ■



beni di consumo di Rita Nannelli

## Video **frequenza**

Consumano Tv e internet più del pane. In media – secondo una recente indagine SWG per il Movimento Italiano Genitori – i ragazzini italiani stanno davanti al piccolo schermo più di 2 ore al giorno, mentre 7 su 10 navigano in rete tutti i giorni. Non senza preoccupazione da parte di mamme e papà che nel caso del web temono che il figlio s'imbatta in un pedofilo (44%) o in un malintenzionato (39%), che dia a sconosciuti i dati personali (37%) o che perda il contatto con la realtà (35%). La vera compagna dei pomeriggi (49%) e

delle serate – tra le 19 e le 21, 6 bambini su 10 non staccano gli occhi dal video – è la "cattiva maestra Tv": chi ha tra i 6 e i 13 anni la guarda per 2 ore e 5 minuti, al Sud e nelle Isole si sale a 2 ore e mezzo al giorno, anche da solo. Ma il 61% dei ragazzini è controllato dai genitori che nella maggioranza dei casi scelgono anche i programmi, ma c'è un 26% che fa da sé. Consumatori di televisione, di giochi interattivi (44%) e dei video più in voga nella rete (36%), si connettono ogni giorno in media per 52 minuti (lo fa il 70% dei bimbi). E con l'età il tempo passato a navigare cresce: il picco a 10-11 anni con 1 ora e 32 minuti.





# Ventimila leghe...

*Molto utilizzato per preparare leghe, anche se pericoloso per la salute. Gli impieghi industriali del berillio.*

**M**ezzo secolo fa Isaac Asimov ha scritto una storia di fantascienza in cui racconta che un equipaggio è stato inviato su un pianeta apparentemente fertile, con condizioni simili a quelle terrestri, abbondante vita vegetale, che sembrava ideale per l'insediamento di una colonia umana, per scoprire la causa della morte misteriosa dei componenti di una spedizione precedente. La morte è risultata provocata da una malattia che si manifestava con una progressiva difficoltà di respirazione e che si era poi rivelata come dovuta all'alta concentrazione di berillio su tale pianeta.



La berillosi è effettivamente una nota malattia professionale che provoca una infiammazione dei polmoni che riduce o impedisce la respirazione. Alla

berillosi, difficile da curare ma fortunatamente abbastanza rara, sono esposti i lavoratori di alcuni settori industriali che impiegano il metallo, le sue leghe e i suoi ossidi. Un esempio si è avuto quando l'ossido di berillio è stato usato nel rivestimento interno dei tubi fluorescenti, poi vietato dopo episodi di avvelenamento degli operai del settore.

Il berillio è un metallo leggero (ha un peso specifico di 1,85 grammi per cm<sup>3</sup>,

poco più di quello dell'acqua) relativamente raro; per ottenerlo si parte da alcuni minerali, fra cui il berillo, un silicato di berillio e alluminio, che è anche usato come pietra ornamentale. La varietà colorata di verde per la presenza di tracce di cromo prende il nome di smeraldo; la varietà dotata di un colore bleu pallido si chiama acquamarina.

Per estrarre il metallo i minerali ricchi di berillio sono scaldati ad alta temperatura e poi trattati con agenti chimici in modo da trasformare il berillio in fluoruro o in solfato, che sono solubili in acqua; dalle soluzioni viene separato, con processi chimici o fisici, o il metallo o l'idrato, da cui successivamente si prepara l'ossido.

Industrialmente il berillio è importante perché è dotato di un'elevata temperatura di fusione (oltre 1.250 gradi Celsius), è resistente alla corrosione e trova impiego per preparare leghe, per esempio con magnesio e alluminio, altri due metalli "leggeri", impiegate nell'industria aeronautica e spaziale. Le leghe berillio-rame trovano impiego nel campo elettrico. Il berillio è utilizzato nell'industria nucleare perché ha la proprietà di assorbire i neutroni ed è perciò in grado, come moderatore nei reattori, di fermare le reazioni di fissione.

I principali paesi produttori di minerali di berillio sono gli Stati Uniti, la Cina e il Mozambico, con una produzione di circa 200 tonnellate all'anno. ■

**chissà cosa** di Jacopo Formaioni

## Lampo di genio

Ogni anno 2 milioni di km di zip finiscono sui nostri vestiti: due catene a spirale con dei dentini chiuse da un tiretto che hanno rivoluzionato la moda. La loro storia parte dal 1851: l'inventore della macchina da cucire, E. Howe, brevettò la "chiusura automatica continua per abiti", dei ganci uniti da un cordoncino. Ripresa senza successo



nel 1893 da W. Judson, fu migliorata e commercializzata vent'anni dopo dallo svizzero G. Sundback. Prima sulle scarpe, la lampo durante la Prima Guerra Mondiale fu usata sugli indumenti militari, dimostrando l'utilità e la versatilità. Nel 1923 iniziò la produzione sulle galosce con il nome di *Zipper Boot*.

Da allora la cerniera lampo si diffuse ovunque nella moda: dai capi per motociclisti e le tute sportive fino ai vestiti da sera che il cinema ha caricato di sensualità.





# Sì certo

Sapendo gli interessi in gioco, su acqua e nucleare è facile sapere da che parte stare.

18

**N**on sempre la volontà popolare è stata rispettata in questo paese, neanche quando si è espressa direttamente tramite i referendum abrogativi. Ma quanto sta accadendo in questa circostanza è paradossale anche se, a ben vedere, ha una spiegazione molto convincente. Dopo i fatti di Fukushima la stragrande maggioranza degli italiani è contraria al ritorno all'energia nucleare ed è disposta addirittura ad andare a votare invece che recarsi al mare. Le autorità politiche di maggioranza, il presidente del consiglio in testa, però, spiegano che l'abrogazione della legge oggetto di referendum (che lo rende, in teoria, inutile) non è fatta perché convinti della bontà delle ragioni dei proponenti, abrogando quanto non andava, bensì perché gli italiani non sono maturi abbastanza per prendere decisioni così importanti. O che queste decisioni sarebbero, in ogni caso, troppo emotive, per cui ne riparliamo quando il Giappone sarà dimenticato. La volontà popolare espressa nei voti politici è sempre

buona, ma nei referendum no, perché c'è il caso che non aderisca ai desiderata di chi governa. E quali sono questi desiderata? A che logica rispondono? Prima di rispondere vediamo l'altra materia referendaria, la privatizzazione dei servizi idrici, legge per cui i privati avrebbero vantaggi nella concessione dei servizi degli acquedotti e della depurazione. Si

dice per migliorare il servizio. Ma questa è davvero la palla più grossa che potesse essere recapitata ai cittadini: come può migliorare il servizio dell'acqua dentro casa? In tutte le abitazioni l'acqua arriva regolarmente e, se per un azzardo assurdo lasciassimo aperto un rubinetto 24 ore su 24, l'acqua continuerebbe ad arrivare. Come si migliora questo servizio? Si manda nelle tubature acqua minerale? Colorata? Profumata? Siccome è chiaro che nessun privato metterebbe mano alla manutenzione degli acquedotti colabrodo d'Italia (costo 60 miliardi di euro, voglio vedere chi si avvicina) e siccome il servizio non si può migliorare e l'acqua costa pochissimo (1 euro per 1.000 litri), c'è una sola ragione per cui un privato potrebbe appetire l'affare dell'acqua: l'aumento delle tariffe a parità di servizio offerto. E qui si chiude il cerchio con il nucleare: gli industriali italiani puntano su atomo e acqua per lo stesso motivo, per farci denari. Sull'acqua, garantendosi un piccolo guadagno ma costante nel tempo (30 anni di concessione e basta raddoppiare i prezzi), sul nucleare privatizzando i profitti e accollando allo stato le perdite, tanto che l'amministratore delegato di Eni ha pubblicamente sostenuto che in Italia nessuno può tornare al nucleare se lo stato non si prende carico delle scorie e degli eventuali incidenti (come del resto accade in tutto il resto del mondo). Ecco perché non si vuole ascoltare la volontà popolare nei referendum e perché li si depotenzia anche solo annunciando che tanto il voto non servirà a niente. Ecco quali sono gli interessi in gioco ed ecco perché è facile sapere da che parte stare. Legittimo impedimento a parte. ■



al naturale di Stefano Generali

## Un posto al sole

Continua a crescere il numero di occupati nel settore della green economy: secondo i dati di [infojobs.it](http://infojobs.it), che gestisce un canale tematico sulle offerte di lavoro "verdi", il

settore più dinamico è quello delle fonti rinnovabili, in particolare fotovoltaico ed eolico, con circa 140mila occupati destinati a crescere ulteriormente nei prossimi anni. A guidare la classifica delle regioni con il maggior

numero di lavoratori green è la Lombardia, seguita da Veneto, Emilia Romagna, Lazio e Piemonte.





# Mirabilia

*Mirabili cose come i pani di Napoli, i salsicciotti di Bologna, i formaggi delle valli alpine, le torte e i vini leggeri della riviera ligure. Il viaggio gastronomico di Ortensio Lando nell'Italia del Cinquecento.*

19

Il turismo gastronomico è un'invenzione moderna ma ha antenati illustri, sia pure virtuali. Come il viaggio attraverso l'Italia proposto nel 1548 dall'erudito milanese Ortensio Lando all'interno del suo *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* (dove «mostruose» sta, alla latina, per «mirabili»). Lando immagina di rivolgersi a un improbabile viaggiatore araba venuto a visitare il nostro paese, e sottolinea l'importanza di conoscerlo attraverso le specialità gastronomiche ed enologiche che ogni territorio offre: gli propone quindi una specie di guida che, partendo dalla

Sicilia e dai suoi meravigliosi maccheroni, cotti «con grassi caponi e cascì freschi, da ogni lato stillanti buttiro e latte», individua una serie di tappe – prevalentemente cittadine – lungo l'asse sud-nord. Ecco dunque sfilare Taranto con i suoi buonissimi pesci, Napoli che offre pani squisiti e ogni sorta di specialità. Si sale poi nelle regioni centrali fra Toscana e Umbria, toccando Siena, Foligno, Firenze, Pisa, Lucca. In Emilia è doveroso sostare a Bologna, dove si preparano «salsicciotti i migliori che mai si mangiassero», a Ferrara «unica maestra nel far salami e di confettare erbe, frutti e radici», e poi a Modena, a Reggio, a Mirandola, a Correggio, a Piacenza col suo lodatissimo formaggio; indi, passato il Po, a Lodi, a Binasco e al grande emporio di Milano. Arrivano poi Monza con le sue

salsicce, Como con le sue trote, Lugano, Chiavenna e i formaggi delle valli alpine. Ritornando sui propri passi in direzione sud-est, Lando ci conduce a Padova, a Chioggia e a Venezia, con la sua imponente offerta di specialità ittiche. E di nuovo risalendo: Vicenza, il lago di Garda, i pesci di fiume di Treviso, i vini di Brescia e di Bergamo. Con una nuova imprevista deviazione il viaggio termina a Genova, ad assaggiare le buonissime torte e i vini leggeri della riviera.

Questa guida non è completa ed è più che altro un gioco letterario. Tuttavia il quadro disegnato da Ortensio Lando copre una bella fetta dell'Italia e mostra un forte senso di appartenenza a un paese dalla gastronomia ricca, capillarmente localizzata, ma anche ben riconoscibile in certi caratteri di fondo (la pasta, i salumi, i formaggi ecc.). Ma riflettiamo su un particolare: nel 1548, quando Lando scrive, l'Italia non esiste. Non come entità politica. A metà del Cinquecento ci sono il Ducato di Milano, la Repubblica di Venezia, il Granducato di Toscana, il Regno Pontificio, il Regno di Napoli, molti altri stati minori. Allora perché Lando parla di *Italia*? Semplice: perché non guarda a un'Italia «politica» (che non immagina neppure), ma all'Italia della cultura che la precede di secoli: in età rinascimentale, e già nel Medioevo, quest'Italia esisteva già. E di questa Italia della cultura, la cucina era un ingrediente essenziale. ■



il buongustaio di Silvia Inghirami

## Una ciliegia tira l'altra

In Toscana, la prima è quella di Lari (PI) mentre nel Lazio l'appuntamento principale è dal 13 al 20 a Palombara Sabina per la festa della Ravenna Palombarese, ciliegia dal sapore inequivocabile: da non perdere, oltre agli assaggi di frutta, la colorata sfilata dei carri allegorici. Sempre in provincia di Roma si possono gustare deliziose ciliege a Montelibretti, in occasione della festa della Primavera (5 giugno), mentre

in provincia di Frosinone vi è la più antica delle sagre, quella di Pastena, alla 66esima edizione: carri decorati di ciliege sfilano mentre alle Grotte di Pastena i frutti sono distribuiti gratuitamente. Spostandosi nella provincia di Viterbo, l'appuntamento è a S. Angelo, per la 31esima festa dedicata ai frutti rossi mentre il weekend successivo, dell'11 e 12 giugno, varrà la pena di spostarsi in Campania, per la sagra che si svolgerà a Siano e infine l'8 luglio a Pimonte per il Gran galà delle ciliege, in onore della «Cerasa do' mostro», grossa, rosso scuro, dalla polpa soda e succosa.

## Il segno del bilancio

■ Aldo Bassoni

Il tema dominante è purtroppo il calo dei consumi. Una crisi partita alla fine del 2009 che ha fatto seguito alla crisi finanziaria del 2008 che, come previsto, si è poi rovesciata sull'economia reale. E chi ne ha risentito è stato il lavoro, con l'aumento della disoccupazione, la cassa integrazione, la difficoltà a vivere con stipendi erosi dall'inflazione, i consumi delle famiglie. Tutte le catene della Grande Distribuzione hanno fatto fatica a mantenere volumi di

vendite elevati sia a valore che a quantità, di fronte a una tendenza molto accentuata dei clienti alla costante ricerca del massimo rispar-

mio, del contenimento degli sprechi e della convenienza. Ne è prova evidente la crescita delle vendite promozionali anche in Coop. L'azienda, infatti, non si è tirata indietro quando si è trattato di incrementare le iniziative commerciali di difesa del potere d'acquisto dei consumatori che si sono concretizzate in una riduzione media dello 0,8 per cento dei prezzi sull'assortimento degli alimentari industriali. «In pratica, mentre l'economia produceva inflazione, la Coop ha prodotto deflazione – commenta **Leonardo Caporioni**, direttore Pianificazione e Amministrazione, Patrimonio e Controllo di Unicoop Tirreno – e questo spiega in parte la riduzione dei margini». Comunque il bilancio della Cooperativa si presenta con la forza e la solidità dei grandi numeri: 1.214 milioni di vendite, 321 milioni di patrimonio netto e 1.400 milioni di raccolta del Prestito Sociale, sia pure in presenza di un risultato negativo di 16 milioni. Un dato che migliora quello dell'anno precedente

e, se escludiamo gli oneri straordinari e le imposte, sensibilmente più elevate, alla fine è stato migliore di oltre 2 milioni rispetto a un anno fa. Dove sono andati a finire tutti questi soldi? È presto detto: i vantaggi derivanti dalle offerte ammontano a circa 42 milioni di euro che la cooperativa ha riversato nelle tasche di soci e clienti. «Quindi, quando si dice che la crisi è stata dura anche nel 2010 – prosegue Caporioni – significa che, se per la Coop lo scopo primario è la difesa dei soci e dei consumatori, è chiaro che, in una situazione economica generale così difficile, questo comporta inevitabilmente un risultato economico complicato dal punto di vista della redditività». Di fatto, però, il contesto esterno è stato molto peggio del previsto e queste iniziative finalizzate alla convenienza e al risparmio hanno da un lato aiutato i soci e dall'altro ridotto la possibilità di un netto miglioramento dei conti aziendali. Questo succede quando le aziende sono costrette ad operare in un quadro di stabilità precaria. In altre parole, al miglioramento della gestione, che pure c'è stato, non è corrisposto un equivalente miglioramento del conto economico perché la Cooperativa ha preferito privilegiare la tutela del potere d'acquisto dei soci. «Dal punto di vista patrimoniale e finanziario – aggiunge Caporioni – abbiamo realizzato i 55 milioni di investimenti previsti dal piano pur avendo realizzato investimenti aggiuntivi di rilevanza strategica (Livorno, Orbetello, Napoli e Campania) e questo grazie ad una gestione attenta delle risorse disponibili in buona parte derivanti dalla migliore produzione della liquidità proveniente dall'attività commerciale. Ed è questo che alla fine ci fa dire che il 2010 non è stato del tutto negativo». ■

*Il Bilancio 2010 all'esame dei soci. Dal 6 al 17 giugno si svolgeranno le Assemblee separate per esaminare e discutere un altro anno difficile.*



# Assemblee separate

## Sezioni soci Unicoop Tirreno

dal 6 al 17 giugno 2011  
il 27 giugno l'Assemblea Generale dei Delegati

21

n. Sezione soci	giorno	data	ora	città	luogo
16 Roma Laurentino	lun.	6	17	Roma	Sala parrocchia S.Mauro - via Sapori, 10
30 Costa d'Argento	lun.	6	17	Orbetello	Sala parrocchia S.Paolo della Croce Neghelli
22 Irpinia	lun.	6	16,30	Avellino	Centro sociale Samantha della Porta via Morelli e Silvati
1 Carrara	lun.	6	17	Avenza	Sala parrocchiale SS. Maria Mediatrix via Villafranca, 51
18 Roma Nord	mer.	8	17	Roma	Sala teatro Parrocchia S.Felicità via don G.M. Russolillo, 37
23 Area Vesuviana	mer.	8	17	Quarto	Azienda agrituristica Fattorie Albatros via Trefole, 21
29 Est Maremma	mer.	8	16,30	Roccatederighi	Centro Civico - via Roma
2 Versilia	mer.	8	17	Viareggio	Sala Croce Verde - corso Garibaldi, 171
8 Elba	gio.	9	16	Portoferraio	Sala della Provincia - viale Manzoni, 11
26 Paglia-Vulsinia	gio.	9	21	Allerona	Sala Polivalente
21 Etruria	gio.	9	16,30	Cerveteri	Teatro Vittoria - via S. Maria
5 Cecina-Donoratico	ven.	10	17	Donoratico	Sala circolo Arci - via G. Mazzini, 37
12 Civitavecchia	ven.	10	17	Civitavecchia	Sala della Compagnia Portuale via XXIV Maggio, 2
25 Valnerina	ven.	10	16	Giove	Sala Polivalente
7 Piombino	lun.	13	17	Piombino	Teatro Metropolitan - p.za Cappelletti, 2
11 Grosseto	lun.	13	16,30	Grosseto	Sala Eden - Bastione Garibaldi Mura Medicee
19 Casilina	lun.	13	17	Frosinone	Sala Conferenze della Cassa Edile via Tiburtina, 4
27 Agro Falisco	lun.	13	16	Civita Castellana	Sala conferenze C.C. Marcantoni
4 Rosignano	mer.	15	17	Rosignano S.	Sala comunale delle conferenze p.za del Mercato
15 Roma Colli Aniene	mer.	15	17	Roma	Parrocchia Sacro Cuore - via B. Bardanzellu
9 Follonica-Castiglione d.P.	mer.	15	17	Follonica	Centro Auser "I tre Saggi" - via P. Nenni
20 Pontina	mer.	15	17	Aprilia	Ristorante pizzeria "Le Isole" - via Isole, 32
3 Livorno	gio.	16	17	Livorno	Sala circolo Arci La Rosa - via Cuoco 12
24 Castelli romani	gio.	16	17	Pomezia	C.C. Sedici pini - via del mare km 18,6
28 Cimini	gio.	16	17	Soriano n.C.	Cinema Florida
14 Roma largo Agosta	ven.	17	17	Roma	Sala Parrocchia S.S. Sacramento largo Agosta, 10
13 Viterbo	ven.	17	16	Viterbo	Sala Conferenze della Provincia via Saffi
6 San Vincenzo-Venturina	ven.	17	17	Venturina	Sala CEVALCO - via della Fiera, 3
10 Colline Metallifere	ven.	17	17	Massa Marittima	Sala Consiliare - via N. Parenti
Ass. Generale Delegati	lun.	27	10	Vignale Riotorto	Sede Unicoop Tirreno

### Ordine del Giorno:

1. Approvazione del bilancio chiuso al 31.12.2010 e deliberazioni relative;
2. Conferimento incarico di certificazione del bilancio e revisione contabile per il triennio 2011-2013: determinazione delle condizioni economiche;
3. Determinazione in ordine alla composizione del Consiglio di Amministrazione, ai sensi dell'articolo 43 dello Statuto Sociale e dell'articolo 5 del Regolamento Elezioni Cariche Sociali.

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  
1 confezione di passata di pomodoro **ViviVerde Coop 700 g**  
e 1 confezione di pasta di semola **Fior Fiore Coop formato speciale.**





# La grande crisi

*La crisi economico-finanziaria continua a pesare, i prezzi delle materie prime fondamentali impennano – complice anche una speculazione selvaggia –, l'inflazione aumenta. E le ricadute sul costo della vita sono sotto gli occhi di tutti, anzi nelle tasche di tutti.*

■ Aldo Bassoni

**A**l supermercato te ne accorgi meno, specialmente se è Coop, ma il termometro dell'inflazione sale inesorabilmente verso l'alto. E le ricadute sul costo della vita in generale, sui beni di prima necessità, e persino sui prodotti base della nostra alimentazione quotidiana come il pane e la pasta, rischiano di farsi sempre più pesanti. Sarà per via del caro petrolio, per i vertiginosi e continui aumenti dei prezzi delle materie prime cerealicole, sarà per le rivolte del Nord Africa, il consumatore italiano spesso non capisce da cosa dipende che il suo stipendio non basta più per fare una spesa decente.

## Calo dei consumi

«Due cose ci preoccupano – dice **Rosario Trefiletti**, Presidente di *Federconsumatori* –. Innanzitutto questi aumenti comportano una drastica riduzione dei consumi delle famiglie. In più si stanno spostando sempre di più verso una riduzione della qualità dei prodotti per risparmiare. E quindi, oltre al malessere delle famiglie costrette a tirare la cinghia, la conseguenza di tutto questo è una contrazione del ciclo produttivo e la chiusura di esercizi commerciali che poi si ripercuote anche sul settore agroalimentare con una ricaduta ancora peggiore su chi produce qualità».

Con buona pace della tanto agognata “ripresa” di cui non si vede per ora nessun segnale. Fatto sta che quest'anno, secondo le stime dell'*Osservatorio Nazionale Federconsumatori*, una famiglia media potrebbe spendere 320 euro in più per fare la spesa. Se poi è una famiglia numerosa, allora gli euro diventano 400. «È urgente sostenere i consumi e aiutare le famiglie – afferma **Vincenzo Tassinari**, presidente del Consiglio di Gestione di *CoopItalia* –. Questa deve diventare una priorità per tutte le imprese della filiera. Ma deve essere

una priorità anche per la politica e per il Governo». L'andamento del 2011 si sta, infatti, confermando decisamente complicato. Alla crisi economico-finanziaria che continua a pesare e con una disoccupazione che non accenna a diminuire, si aggiunge l'impennata dei prezzi delle materie prime. «È un fenomeno mondiale che riguarda tanto il petrolio quanto molti prodotti alimentari – aggiunge Tassinari –. Abbiamo denunciato questo pericolo in tutta la sua portata già nello scorso settembre. E purtroppo avevamo ragione: siamo di fronte a una ripresa dell'inflazione, arrivata al 2,6 per cento, ora certificata pure dall'*Istat* e al rischio di ulteriori aumenti specie in campo alimentare. In questo contesto è evidente che i consumi delle famiglie tendano a contrarsi. E ad essere più colpite saranno le fasce con reddito più basso». Le organizzazioni degli agricoltori parlano di vera e propria “emergenza alimentare” che però non si risolve con i prezzi bassi all'origine. L'aumento del costo delle materie prime, infatti, risente anche dei movimenti di capitale e della speculazione che non si fa scrupolo di lucrare sulla pelle della gente.

## Affari sporchi

In altre parole, accanto alla scarsità oggettiva di cibo dovuta all'aumento della domanda da parte dei paesi emergenti e, in parte, anche al maggior utilizzo di biocarburanti, c'è la potenza distruttrice di quella finanza speculativa che ha già fatto danni enormi alla nostra economia e che ha ripreso a imperversare grazie all'abbondanza di liquidità in circolazione. «Il fenomeno di una generalizzata scarsità di cibo esiste ed è destinato a durare per un po', fino a quando non aumenterà la produzione per adeguarsi ai nuovi livelli di domanda – spiega **Emiliano Brancaccio**, docente di economia all'Università del Sannio –. A questo si aggiunge però anche un fenomeno speculativo dovuto al fatto che, al crescere dei prezzi, si verifica un'aspettativa di ulteriore crescita che spinge gli operatori finanziari a fare stoccaggio di dotazioni di cereali che a sua volta genera scarsità e quindi nuovi aumenti dei prezzi che generano profitti enormi. Questi comportamenti speculativi aggravano ulteriormente la scarsità di cibo e spiegano la dinamica dei prezzi molto sostenuta di questi mesi».

Difficile valutare quanto incida la speculazione finanziaria sugli aumenti dei prezzi delle *commodities* alimentari, ma alcuni economisti sostengono che se gli

## Blocco della crescita

*Cala il lavoro, crescono prezzi e inflazione. Poveri noi!*

Molti segnali, confermati da *Banca d'Italia* e *Istat*, indicano che potrebbe proseguire il rallentamento della crescita delle retribuzioni sia per il blocco della contrattazione nel pubblico impiego, sia per gli effetti ritardati della crisi su industria e servizi. “La crescita delle retribuzioni contrattuali del settore privato – si legge nell'ultimo *Rapporto Prometeia* – potrebbe fermarsi al 2 per cento, con una perdita in termini reali”, anche perché continuano a calare i lavoratori a tempo indeterminato e a tempo pieno e aumentano i lavoratori a termine e part-time. Per non parlare della disoccupazione giovanile, prossima al 30 per cento, e della cassa integrazione dilagante. È dunque facile prevedere che il reddito disponibile si contrarrà in termini reali per il quarto anno consecutivo. Alla fine avremo che l'aumento delle retribuzioni pro-capite e dell'occupazione saranno inferiori alla crescita del prodotto complessivo mentre non diminuiranno le tensioni inflazionistiche. In parole povere, prezzi su, stipendi giù. E sempre secondo *Prometeia* “nei prossimi mesi l'inflazione salirà ancora, arrivando al 2,9 in media d'anno quella al consumo, e al 4,9 quella alla produzione”.



Stati praticassero una politica di stoccaggio delle materie prime che facesse da contraltare all'azione degli speculatori immettendo sul mercato le materie prime sotto attacco speculativo, i prezzi potrebbero stabilizzarsi e comunque oscillare entro limiti più accettabili.

## Una distribuzione davvero grande

Chi si fa carico per ora di contenere gli effetti devastanti dell'inflazione è soprattutto la Grande Distribuzione, con in testa Coop che, di mese in mese, di fronte agli indici *Istat* che si muovono attorno al 2 per cento, restituiscono ai soci uno scontrino medio addirittura più basso dello 0,3 per cento. Questo grazie a continue promozioni e offerte commerciali concentrate soprattutto sul prodotto a marchio che sta riscuotendo fra l'altro molto successo tra i consumatori. «Come Coop siamo da sempre impegnati nel contenimento di ogni aumento e nel sostegno di un'offerta attenta alla tutela del potere d'acquisto e continueremo con determinazione a fare la nostra parte – ribadisce Tassinari –. Crediamo però che anche le industrie debbano rendersi conto che, anche se si è di fronte ad aumenti delle materie prime importanti e innegabili, occorra fare ogni sforzo per non scaricare tutto ciò sul consumatore. Anche perché se il consumatore non ha i soldi in tasca, i prodotti restano sugli scaffali». La ripresa dei consumi, insomma, non verrà da sé. «Non si può ipotizzare una fuoriuscita dalla crisi solo basandosi sulla ripresa delle esportazioni – sostiene Trefiletti –, bisogna incrementare i consumi interni attraverso l'aumento del potere d'acquisto dei lavoratori e dei pensionati tramite la leva della detassazione fino ad un reddito di almeno 25mila euro. Bisogna fare insomma una grossa operazione di redistribuzione del reddito e solidarietà sociale tassando le rendite e i grandi patrimoni». In effetti la crescita dei prezzi in Italia si colloca all'interno di un meccanismo più generale dove il problema della crescita dei prezzi dei beni primari esiste, ma se lo guardiamo in termini storici non è che in questa fase registriamo aumenti più alti, per esempio, di quelli degli anni Settanta. Chi ha vissuto gli shock petroliferi di quegli anni ricorderà senz'altro un'inflazione galoppante a due cifre. Ma allora i salari erano protetti da un meccanismo automatico di salvaguardia, la scala mobile, che poi è stata abolita, e ora anche aumenti minimi producono

effetti devastanti sul tenore di vita di chi vive di un solo reddito o di una modesta pensione, soprattutto delle famiglie numerose con tante bocche da sfamare. «Oggi il problema è che i salari e le pensioni non crescono né per automatismi né per altro, anzi i nostri salari sono stagnanti e declinanti al punto tale che sono tra i più bassi d'Europa – sottolinea Brancaccio –. E quindi anche minimi incrementi di prezzo dei beni primari rispetto ad altre epoche anche peggiori dal punto di vista inflattivo diventano un fattore critico per tanta gente». Tutto questo determina una continua contrazione del potere d'acquisto che a sua volta contribuisce a modificare profondamente le condizioni di vita delle famiglie, costrette a tagliare ulteriormente le spese in molti settori e a far ricorso, se ce l'hanno, ai loro risparmi. Non dimentichiamo, infatti, che il 50 per cento delle famiglie vive con meno di 1.900 euro e il 14,6 per cento non arriva a fine mese. I morsi della crisi, insomma, si fanno sempre più stringenti e, in mancanza di politiche per lo sviluppo e di sostegni concreti alle famiglie, rischiano di diventare molto dolorosi. ■



## Ritratto di famiglie

L'Osservatorio Nazionale Federconsumatori ha realizzato uno studio sul cambiamento delle abitudini delle famiglie dal 2002 ad oggi elaborato sulla famiglia tipo che guadagna 1.900 euro al mese ed è composta da 2 genitori e 1 figlio. Le famiglie che rientrano in questa tipologia sono 11,5 milioni.

	prima (quante volte)	oggi	var. %
<b>ristorante o pizzeria</b>	3 al mese	1,5 al mese	-50,2
<b>cinema</b>	3 al mese	2,5 al mese	-16,0
<b>teatro</b>	1 l'anno	0,75 l'anno	-25,3
<b>concerti</b>	1 l'anno	0,90 l'anno	-10,5
<b>musei</b>	2 l'anno	1,5 l'anno	-24,8
<b>pasto pausa pranzo</b>	5 a settim.	3 a settim.	-40,0
<b>parchi divertimento</b>	2 l'anno	1 l'anno	-49,7
<b>trattamenti di bellezza</b>	2,5 a settim.	1 a settim.	-60,3
<b>pacchetti sigarette</b>	5 a settim.	3,5 a settim.	-30,6

Dati che riguardano i cambiamenti nelle abitudini dell'intera popolazione (sempre dal 2002).

<b>vacanze</b>	-15% (in val. assoluto)
<b>durata vacanze</b>	-35%
<b>prodotti alimentari</b>	-9%

Rispetto al 2009-10, inoltre, è indicativa la ripresa di consumi puramente "consolatori", come il **gioco**, le presenze nelle **sale cinematografiche**, la **cioccolata**.

Fonte: elab. ONF (Osservatorio Nazionale Federconsumatori) su dati Istat.



# Orient **express**

*L'Oriente, l'America, l'Europa, i paesi emergenti tra economia e politica. Lo sguardo sul mondo di Federico Rampini.*

■ Dario Guidi

**N**ella sua vicenda di giornalista e scrittore ha vissuto e raccontato come pochi un mondo che cambia. Prima da San Francisco, finestra di una America che guarda più che mai a Oriente, poi in

Cina (e in India), negli anni del grande balzo di questi giganti asiatici sulla scena mondiale. Ora di nuovo a New York per raccontare il rapporto tra l'America di Obama e il mondo. Lui è **Federico Rampini** che, dal suo ufficio nel cuore di Manhattan, ci propone il suo punto di vista sul mondo attuale, come lo ha raccontato nel suo ultimo e affascinante libro (*Occidente estremo*, edito da *Mondadori*).

L'Occidente vive da ormai tre anni una crisi economica che è lungi dal concludersi. Ma per la maggior parte del mondo lo scenario è completamente diverso. Dalla Cina all'India, dal Brasile al Vietnam il problema è come governare una fase di crescita e sviluppo.

«L'Occidente, anche nella scelta del linguaggio che continuiamo a utilizzare, riferito a una crisi e una recessione globali, ha dato prova delle sue difficoltà e dei suoi limiti, che sono politici e culturali. Si rivela la nostra propensione a considerarci sempre e comunque l'ombelico del mondo. Ma né in Cina né in India c'è mai stata ombra di recessione. Il Brasile è uscito rapidamente da una fase di difficoltà. Più di metà dell'umanità non ha conosciuto la crisi. Il che non vuol dire che non ci siano problemi, che il tema della povertà e delle disuguaglianze non sia ancora drammatico. Ma noi è come se non volessimo rassegnarci a prendere atto di questo sconvolgimento epocale».

Dieci anni fa venne coniato l'acronimo dei Bric (Brasile, Russia, India e Cina) per definire un blocco di nuovi paesi emergenti. Ora si sono aggiunti i Next 11, che vanno dall'Indonesia

al Messico. Come sta cambiando la geopolitica mondiale?

«Già seguire l'evoluzione di queste terminologie ci spiega molto di quanto è accaduto e sta accadendo. Prima c'è stata la grande scoperta di Cina e India, cioè due miliardi e 600 milioni di persone. Poi sono arrivati i Bric, adesso il club si allarga ancora. Sono paesi asiatici ma anche del Sud America, dove vivono centinaia di milioni di persone, dove la traiettoria di crescita è comunque evidente. Sono da poco stato in Brasile e sono rimasto impressionato per le diverse somiglianze col dinamismo dei paesi asiatici. Sono società giovani, con voglia di fare e convinte di potercela fare».

Come hanno reagito gli Usa a questi nuovi scenari e alla grande crisi?

«Gli Usa, nei primi mesi della presidenza Obama, hanno mobilitato un grande intervento pubblico, un new deal di stampo rooseveltiano davvero importante. Si sono fatti investimenti sulle energie rinnovabili, si è varata una grande riforma sanitaria, si è operato un coraggioso tentativo di salvataggio dell'industria automobilistica. Si sono messe in campo grandi risorse, anche se ora, con la vittoria della destra repubblicana nelle elezioni di metà mandato si è aperta una fase diversa e più problematica».

E l'Europa invece come ha reagito?

«L'Europa si è mossa con maggior lentezza, con più prudenza e paura, senza avere il coraggio di sperimentare strategie nuove. Ha pesato il tema del debito pubblico, il condizionamento degli anelli deboli, come la Grecia. Insomma è stata un'Europa molto concentrata su se stessa».

Tornando alla sfida che viene dalla Cina e dagli altri paesi emergenti, che differenze ci sono tra Usa ed Europa?

«L'America ha la fortuna di avere una classe dirigente, almeno in parte, molto più lucida e dinamica. Non c'è discorso di Obama che non contenga un riferimento alla Cina, al sorpasso annunciato di questa economia su quella Usa. E questa viene presentata come una sfida da far tremare i polsi, ma anche come un'opportunità che va colta. L'Europa su questo versante ha ritardi culturali enormi, per non parlare dell'Italia, che è un paese patologicamente ripiegato su se stesso. Eppure l'Europa avrebbe qualcosa di importante da dire a questo mondo in così veloce evoluzione, in particolare sulle sue esperienze più avanzate di stato sociale che possono diventare un modello anche per altri paesi». ■

Il giornalista e scrittore Federico Rampini.



# La via di Coop

26

*Risposte concrete, convenienti, fatte di offerte vantaggiose ogni giorno, di qualità. Coop a difesa del potere d'acquisto delle famiglie, senza rinunciare a redditività e sviluppo.*

■ Aldo Bassoni

Marco Lami,  
presidente  
di Unicoop  
Tirreno.



«**S**iamo abituati alle difficoltà, abbiamo vissuto altre situazioni di crisi. Ma il vero problema è che da 3-4 anni l'economia non cresce e le conseguenze sociali di questa lunga crisi, prima finanziaria e poi industriale, si stanno scaricando sull'occupazione, sul lavoro, sui prezzi e sulle retribuzioni. Il problema vero non è la crisi in sé, ma la sua durata che sta portando famiglie e persone a modificare i propri stili di vita, a contenere i consumi e, quando è possibile, a ricorrere ai propri risparmi. In più c'è una forte ripresa dell'inflazione su alcune materie prime fondamentali che aggiunge e aumenta le difficoltà».

**Marco Lami** non sottovaluta affatto la situazione di reiterati arretramenti dei consumi, la loro negatività e il loro carattere eccezionale. «D'altra parte Coop non ha che una strada da percorrere – prosegue il presidente di Unicoop Tirreno – quella di stare sempre a fianco dei soci, di aiutare le famiglie in difficoltà a rimanere ancorate ai loro bisogni reali

dando delle risposte concrete, convenienti, fatte di offerte vantaggiose, quotidiane e costanti nel tempo, senza tuttavia rinunciare mai all'altro grande polo della nostra distintività: la qualità».

È una sfida difficile che impegna non poco le risorse della Cooperativa...

«Certamente, ma noi siamo nati per tutelare i consumatori, salvaguardare il loro potere d'acquisto, i loro risparmi e la loro salute, e continueremo a farlo puntando sulla nostra forza di grande catena distributiva e sulla forza del nostro prodotto a marchio che rappresenta il massimo della sintesi fra convenienza, sicurezza e qualità del prodotto. Non a caso la nostra Cooperativa è ai primi posti in Italia come percentuale di vendita del prodotto a marchio, segno che i nostri soci e clienti ne hanno colto le potenzialità».

Tuttavia non si può sottovalutare il fatto che la Cooperativa da alcuni anni non riesce a realizzare utili.

«In una situazione di così grande difficoltà diventa estremamente difficile conciliare il ruolo che svolgiamo da sempre di calmieratore dei prezzi, con quello, altrettanto importante, di redditività e sviluppo. Inoltre siamo convinti che la Cooperativa debba rispettare i propri valori anche nell'affrontare e risolvere le difficoltà aziendali. Sarebbe troppo semplice scaricare il peso delle difficoltà dell'impresa interamente sulle spalle dei lavoratori. Ed esempi in questo senso, purtroppo, non mancano.

Noi invece siamo convinti di dover percorrere strade diverse che portino ugualmente alla riduzione dei costi e al conseguimento delle efficienze indispensabili, ma attraverso soluzioni socialmente sostenibili.

In Italia la questione salariale è sempre più grave.

Le imprese non possono governare da sole questa dinamica percorrendo la via sempre più stretta fra esigenza di competitività, allargamento del mercato e ripresa dei consumi. La concorrenza da sola non porta sviluppo se per essere competitivi si finisce sempre per schiacciare i salari verso il basso. Alla fine, insomma, c'è da chiedersi: ma chi compra?».



Appunto: chi compra?

«Infatti, il tema centrale della crisi e di come superarla si chiama crescita. E questo tema, insieme a quello della produttività, deve mettere al centro il valore del lavoro da cui poi anche dipende il benessere di ogni comunità. Perciò ci vuole una politica che governi questo riequilibrio attraverso una redistribuzione dei redditi e una serie di consistenti investimenti produttivi».

E la Cooperativa cosa può fare per migliorare se stessa?

«Certamente non ci si può limitare a guardare quello che ci accade attorno. Bisogna guardare anche al nostro interno. Per quanto ci riguarda, si può migliorare. Intanto ragioniamo sull'efficienza della nostra filiera che deve essere molto più snella, superando i troppi passaggi che separano la produzione dalla distribuzione, e poi raccogliamo la sfida a essere più efficienti, riducendo i costi e ottimizzando l'organizzazione complessiva con l'obiettivo di offrire un servizio sempre più adeguato alle esigenze dei soci. Indubbiamente dovremo fare anche delle scelte difficili, ma necessarie come, ad esempio, la chiusura di alcuni negozi estremamente inefficienti, in particolare ad Afragola e Benevento. Ripeto, la concorrenza è positiva perché ci sfida tutti a una maggiore efficienza, ma la tensione sui prezzi limita alla fine la possibilità di avere performances importanti sul piano della redditività».

Come sono cambiati i comportamenti dei consumatori in questi anni di crisi?

«Naturalmente ogni consumatore adotta le proprie strategie per rispondere alla crisi: attenzione ai prezzi, scelta di negozi come i discount, maggiore investimento nel prodotto a marchio. Noi come Coop diciamo che un tema di maggiore rigore e sobrietà nei rapporti con i consumatori incrocia molto il nostro modo di essere che, per nostra natura, non ci porta a incentivare un consumismo esasperato e fine a se stesso. Non a caso le nostre attività sociali, i percorsi di educazione al consumo nelle scuole, e un rapporto valoriale con i soci, tendono ad evidenziare anche gli aspetti critici del consumo. Lo dimostrano tutte le nostre campagne, ultima in ordine di tempo quella per un uso più razionale dell'acqua, bene comune che impatta sia con le tasche dei consumatori che con l'ambiente e l'etica».

A proposito dell'acqua, il 12 giugno c'è il referendum. Quale è la posizione della Cooperativa?

«A proposito del referendum del 12 giugno, in piena coerenza con la nostra campagna sull'acqua, mi permetto di invitare i soci e i lettori di *Nuovo Consumo* ad andare a votare e a votare sì per evitare che un bene così prezioso e fondamentale per la vita come l'acqua cada nelle mani della pura logica del profitto. Detto questo, ho l'impressione che usciranno tutti da questa crisi profondamente cambiati e noi, noi Cooperatori, dobbiamo sapere interpretare meglio degli altri questo cambiamento valorizzando quelle che da sempre sono le nostre caratteristiche più distintive come l'etica, il rapporto con il consumo, la socialità e il nostro radicamento nel territorio, in una parola un rapporto più concreto con i bisogni reali delle persone. Sapere interpretare meglio queste novità che nascono dalla crisi è fondamentale, perché forse i soci e i consumatori ci premieranno, ci daranno più fiducia e una spinta a perseguire con sempre più forza finalità e obiettivi che sono insiti nel nostro dna». ■

## Aperti al pubblico

Le recenti polemiche sull'apertura dei negozi durante festività come il primo maggio è troppo intrisa di ideologia. Le aperture domenicali, invece, sono entrate nel costume degli italiani che, potendo, sfruttano i giorni festivi per fare acquisti soprattutto nei grandi centri commerciali. «Fermo restando che bisogna essere rispettosi anche dei diritti dei lavoratori – dice **Rosario Trefletti**, presidente di *Federconsumatori* – l'apertura nei giorni festivi non la vediamo negativamente, purché passi attraverso una concertazione con il sindacato. Però non bisogna illudersi: in una fase come questa, con una forte contrazione della domanda, non è l'offerta che fa aumentare i consumi, ci vogliono i soldi da spendere. C'è il rischio, invece, che le aperture domenicali, in mancanza di mercato, facciano cadere la produttività e aumentare i costi di gestione e allora i commercianti saranno costretti a scegliere tra aumentare i prezzi e chiudere. Quindi io non darei potere taumaturgico – come taluni fanno – all'apertura delle domeniche. Va bene che ci sia, ma attenti che in questa fase può produrre effetti contrari a quelli desiderati». «Un primo tema è che questo paese si deve ritrovare intorno a qualcosa che a volte è sim-

boleggiato da festività importanti come il primo maggio, il Natale, la Pasqua, il 25 aprile – sostiene **Marco Lami**, presidente di Unicoop Tirreno –. È un problema per i consumi se i negozi sono chiusi? Se devo stare a quello che è accaduto il 17 marzo, quando abbiamo deciso di chiudere in occasione della festività del 150 dell'Unità, direi di no. I consumatori e i soci sono stati informati, hanno capito e hanno anticipato o posticipato i loro acquisti. Diverso il discorso delle aperture domenicali. Qui però bisogna mettersi d'accordo sulle regole a cominciare dal rispetto pieno dei diritti dei lavoratori. Premesso che l'apertura domenicale per noi è un servizio al quale non possiamo sottrarci e che, nello stesso tempo, bisogna evitare di indurre nei consumatori comportamenti distorti, io penso che lo stimolo decisivo alla ripresa dei consumi, in questa fase, non passi affatto attraverso le aperture indiscriminate come se la gente non avesse voglia e occasione di spendere. Il problema è che non ci sono soldi da spendere».



# Libera Terra nuova

*Nuova veste per i prodotti di Libera terra.  
Valorizzati il territorio, la genuinità, la qualità.*

**C**ambia il look grafico di tutti i prodotti *Libera Terra* (come mostra la foto), con un nuovo stile che mira a essere più coerente con le finalità e i valori del progetto. Ovvero più attenzione al territorio, alla genuinità e alla valorizzazione della qualità. Questi i punti di partenza che hanno portato le cooperative di *Libera Terra* (cioè quelle che operano sui terreni confiscati alla mafia) a rivedere le loro ormai storiche confezioni da anni presenti nei negozi Coop.

L'obiettivo costante per le cooperative di *Libera Terra* è dimostrare con il loro lavoro che solo un modello economico d'impresa responsabile e sostenibile distribuisce sviluppo e benessere alle popolazioni interessate. Il miglioramento continuo della qualità delle produzioni mira quindi a valorizzare questo lavoro

che parte dalla terra e arriva alla individuazione delle

tecniche di trasformazione unite alla cura, all'impegno e al rispetto. Un cammino quotidiano verso l'eccellenza per dare a quelle terre un futuro migliore del passato.

## A meraviglia

Il rispetto dei territori è insito nella scelta di coltivare in biologico e di puntare su colture e lavorazioni tipiche e genuine delle terre in cui operano le cooperative di *Libera Terra*. E i magnifici scenari di quei territori vengono ora richiamati in ogni prodotto dove graficamente spiccano immagini che evidenziano la sua origine.

Paesaggi meravigliosi che oggi possono essere riscoperti direttamente anche grazie all'attività di turismo responsabile di *Libera il g(i)usto di viaggiare*, con la voglia di farne tesoro, e soprattutto di offrire ai visitatori il loro patrimonio naturale e culturale (per informazioni [www.liberaterra.it](http://www.liberaterra.it)).

Il valore di questa esperienza cresce e così la fiducia delle imprese, dei lavoratori e dei cittadini coinvolti nei confronti delle istituzioni. Un'esperienza che Coop cerca con passione e impegno di sostenere. Per far conoscere la convenienza della legalità. Per far crescere rigogliosi i nostri valori. ■





# Di tutto punto

Grazie ai punti donati dai soci vanno avanti i progetti di solidarietà Basta un gesto di Unicoop Tirreno.

29

■ Barbara Sordini

La solidarietà dei soci è arrivata a destinazione. Il totale dei punti donati dal 7 aprile 2010 al 30 marzo 2011 (catalogo fidelity *Solo per te*) è stato di 4.725.287 che la Cooperativa ha raddoppiato nel loro valore raggiungendo la cifra di 94.500 euro a favore di *Basta un gesto*, che racchiude tutti i progetti di solidarietà che la Cooperativa segue in modo diretto, *Progetto Haiti*, *Cuore di Coop*, e per la prima volta *Emergency Progetto Migranti* da destinarsi al Poliambulatorio di Palermo.

«Anche quest'anno – afferma Massimo Favilli, responsabile delle Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – migliaia di soci hanno fatto un gesto di grande solidarietà donando ad altri i punti a loro destinati. Per la prima volta le offerte sono state

rivolte a *Basta un gesto* ed è stata poi la Cooperativa a ripartire verso i tre progetti, in base alle esigenze e in maniera equilibrata, i punti raddoppiati in valore, in modo che tutti ne traggano vantaggio».

Grazie ai punti donati dai soci, Unicoop Tirreno sostiene, in collaborazione con Avsi: il *Progetto Haiti* per le popolazioni colpite dal terremoto nel gennaio 2010; con *Cuore di Coop*, sempre in collaborazione con l'Avsi, vengono sostenuti 884 bambini tra Africa, Est Europa, Medio Oriente e America Latina e infine il *Progetto Migranti* con *Emergency* per l'assistenza sanitaria gratuita alla popolazione immigrata presso il Poliambulatorio di Palermo.

Unicoop Tirreno continua a seguire anche i progetti giunti a conclusione: è il caso di *Stop World Poverty*, che dopo l'avvio di una forma di cooperazione per la coltivazione di frutta tropicale nel Rio delle Amazzoni, oggi vede i prodotti di questo lavoro in vendita nei negozi Coop: i bio nettari di açai e mango e maracuja, prodotti da *Alce Nero*, in promozione negli Iper dal 9 al 22 giugno e nei Super dal 30 giugno al 13 luglio. ■



## Missione compiuta

Piombino, 31 maggio 2011. La completa autonomia del *Progetto Matteo* in Burkina Faso è una perfetta missione compiuta che non vede però chiudere i ponti col progetto di solidarietà più amato della Cooperativa. La giornata è iniziata alle ore 15 con una conferenza stampa presso il palazzo comunale e la firma del protocollo d'intesa da parte del sindaco di Piombino Gianni Anselmi, del presidente di Unicoop Tirreno Marco Lami, Don Andrea Cristiani del *Movimento Shalom*, Vescovo della diocesi di Piombino-Massa M.ma, *Pubblica Assistenza*, Provincia di Livorno e degli ospiti del Burkina Djallo Moussa, sindaco di Gorom Gorom e il Vescovo di Dorì. L'evento si è trasferito poi al Castello dove soci, dipendenti e consiglieri della Cooperativa, giornalisti, enti, associazioni e istituzioni hanno ripercorso la storia del progetto attraverso racconti, foto, video e oggetti raccolti in dieci anni di scambi e viaggi. **B.R.**

## Aquila reale

Grazie al Fondo di Solidarietà *Insieme per l'Aquila* raccolto dai soci di *Coop Centro Italia*, *Unicoop Firenze*, *Unicoop Tirreno* e *Coop Unione Amiata* sono iniziati a Scoppito (Aquila) i lavori per la realizzazione del Centro Sociale Polivalente. Per incentivare le donazioni dei punti e la sottoscrizione dei bonifici, fondamentale è stato l'impegno delle Sezioni soci nei presidi al punto vendita e in numerose iniziative solidali. A seguito della chiusura del catalogo fidelity 2009-2010, Unicoop Tirreno ha effettuato un versamento a favore del Fondo *Insieme per l'Aquila* di 39.424 euro. La somma totale è di 498mila euro. **B.S.**



# Sempre più vicini

30

Logo, campagna di comunicazione e conferenze stampa.

Entra nel vivo *Vicino a Noi*, il progetto per dare risalto

■ Beatrice Ramazzotti agli oltre 500 fornitori locali di Unicoop Tirreno.

Un nuovo logo, una comunicazione a 360 gradi e un ciclo di conferenze stampa in Toscana, Lazio e Campania per lanciare *Vicino a Noi*, la campagna di Unicoop Tirreno volta a valorizzare e dare visibilità agli oltre 500 fornitori e produttori locali con cui la Cooperativa stipula diretta-



mente accordi commerciali. La prima presentazione si è tenuta il 16 maggio in Toscana, presso l'azienda agricola *Bulichella* di Suvereto (LI) alla presenza dei fornitori territoriali, delle istituzioni toscane e dei rappresentanti di Unicoop Tirreno. Lo stesso giorno è partita una campagna di affissioni, mentre nei Super e Iper (tranne poche eccezioni) sono state allestite aree dedicate nei reparti dei generi vari. Nelle aree pescheria e ortofrutta i prodotti *Vicino a Noi* hanno ora un logo sui cartellini dei prezzi, mentre spille e cartelli sono di riconoscimento nei reparti gastronomia e forneria.

## Stato di famiglia

*Vicino a Noi* racconta di imprese a conduzione familiare, aziende agricole, forni, cantine, allevamenti per i quali diventare fornitori Coop significa crescere, stabilizzarsi, apprendere le regole del marketing e soprattutto non abbassare mai la guardia in materia di qualità e sicurezza alimentare. La Cooperativa inizia così un percorso per rendere ancora più visibile questo rapporto economico, sociale e culturale, per comunicare ai soci e ai clienti una delle principali missioni Coop: il legame con il territorio. Ad oggi i fornitori locali sono 502 (191 in Toscana, 167 nel Lazio, 27 in Umbria e 117 in Campania), per un giro d'affari complessivo di 81 milioni di euro e oltre 10mila prodotti che spaziano in tutte le categorie con il pane e i generi vari che la fanno da padrone. *Vicino a Noi* rappresenta un percorso vivo che inizia con la ricerca dei fornitori locali e continua con la verifica delle idoneità (qualità, bontà, igiene, tracciabilità ecc.), per arrivare alla firma dei capitolati e proseguire con controlli a campione e visite agli stabilimenti da parte della Cooperativa che spesso svolge anche il ruolo di consulente. ■

## Il giorno della scottona

Una mattina di formazione completamente dedicata al settore delle carni. Si è tenuta l'11 maggio presso il *Podere dei Fiori* di Paganico (GR), azienda immersa nella rigogliosa natura maremmana dove vengono allevate le scottona a cui Coop dà il marchio di massima qualità *Fior Fiore*.

Relatori: Marco Guerrieri, responsabile carne e pesce *Coop Italia*; Massimo Lenzi, direttore commerciale di Unicoop Tirreno; David Ceccanti, responsabile carni di Unicoop Tirreno; Romano Vigna, proprietario dell'allevamento e il dottor Mario Vagheggini, veterinario dell'impianto, che al termine della mattina ha guidato la visita all'allevamento. Alla giornata hanno partecipato capi reparto macelleria, capi negozi e soci dei territori in cui si trova in vendita la scottona *Fior Fiore Coop*. **B.R.**

# Prodotti scelti

**C**ontinuano le offerte in esclusiva per i soci di Unicoop Tirreno. Sono i prodotti che loro stessi hanno indicato durante il percorso di "Scelto dai soci", prodotti di qualità appartenenti a marche leader del mercato, in offerta in tutti i punti vendita allo stesso prezzo di gran convenienza.

Dopo il caffè *Kimbo*, la passata di pomodoro *Mutti*, lo shampoo e il balsamo *Pantene* (aprile) e il polpo surgelato (maggio), nei primi quindici giorni di giugno tocca alla pasta di semola *Barilla* (penne, mezze penne, pennette, spaghetti, spaghettini, fusilli) in confezione da 1,5 kg, mentre dall'1 al 15 luglio l'offerta riguarda una confezione di cocomero e melone. Subito dopo l'estate, *Scelto dai soci* sarà riproposto attraverso la condivisione nell'ambito della Consulta delle Presidenze delle Sezioni soci per la pianificazione della seconda metà del 2011.

Dai risultati ottenuti sugli sconti nei mesi di febbraio, marzo e aprile, emerge l'impegno economico che la Cooperativa dedica a questo progetto e il grande vantaggio che ricade sulla spesa dei soci: a febbraio

i soci hanno potuto acquistare con un forte sconto il caffè classico *Kimbo* (ne sono state vendute 25.094 confezioni per un risparmio totale per i soci pari a 72.773 euro), mentre a marzo lo sconto

ha riguardato la passata di pomodoro *Muttig* 700x6 (vendute 21.969 confezioni per un risparmio totale di 53.824 euro). Altrettanto notevole il totale del risparmio per i soci che ad aprile hanno acquistato 15.514 confezioni di shampoo e balsamo *Pantene*. ■ B.S.



DAL 1° MAGGIO 2011

## I TASSI CRESCONO

DEPOSITI FINO A 2.500 EURO	<b>0,90%</b>	+0,10%
DEPOSITI DA 2.500 FINO A 15.000 EURO	<b>1,20%</b>	+0,20%
DEPOSITI OLTRE 15.000 EURO	<b>2,00%</b>	+0,50%

CON IL PRESTITO SOCIALE PROTEGGI I TUOI RISPARMI

CHIEDI IL PROSPETTO INFORMATIVO  
ALL'UFFICIO PRESTITO SOCIALE



Sempre più vantaggiosi e competitivi i tassi del *Prestito Sociale* di Unicoop Tirreno che confermano la loro convenienza rispetto ad altre forme di investimento anche per il fatto di non essere vincolati temporalmente. Dal 1° maggio sono aumentati dello 0,10 per cento riferito ai depositi fino a 2.500 euro, dello 0,20 per cento per i depositi da 2.500 a 15.000 e dello 0,50 per cento per i depositi oltre 15.000 euro. I nuovi tassi di interesse applicati ai risparmi dei soci prestatori della Cooperativa saranno pertanto i seguenti: per gli importi fino a 2.500 euro 0,90 per cento lordo (netto 0,72); per la parte oltre 2.500 fino a 15.000 euro 1,20 per cento lordo (netto 0,96); per la parte eccedente i 15.000 euro 2 per cento lordo (netto 1,60). Cresce anche il numero dei soci prestatori che dal 1° gennaio 2011 sono aumentati di quasi 2.000 unità.





# Il Paradiso non può attendere

32

*Rocce dalle innumerevoli tonalità, vegetazione dal profumo inebriante, spiagge dalla sabbia finissima e un mare bellissimo, dai fondali ancora più belli.*

■ **Alessandra Bartali**

*Benvenuti in Costa Paradiso.*

**O**gnuno ha la sua idea di paradiso: c'è chi immagina un giardino rigoglioso dove gli uomini vivono in armonia e chi lo vede come una gigantesca nuvola dove si sorseggia caffè. I sardi non hanno dovuto lavorare tanto di fantasia per dare corpo al sogno della vita eterna: quale migliore ricompensa, per chi si è comportato bene sulla terra, se non trascorrere i secoli dei secoli sulla costa tra Isola Rossa e Portobello, a nord della Sardegna?

gironi infernali e il limbo del purgatorio, cerca un linguaggio nuovo per tradurre in parole la sconvolgente esperienza della visione luminosa di Dio. È stato difficile per lui, figuriamoci per noi, che dobbiamo inevitabilmente ripiegare sui ricorrenti epiteti generalmente affibbiati alle meraviglie naturalistiche: rocce dalle tonalità innumerevoli, vegetazione dal profumo inebriante e spiagge dalla sabbia finissima. Le quali in realtà sono piccoli paradisi nascosti nel grande paradiso costiero, che si snoda per 8 chilometri lungo un pendio prevalentemente roccioso. Come la Baia di Li Cossi, un semicerchio di spiaggia dorata circondato da pareti di granito o, più a sud, la caletta che prende il nome dal vicino monte Tinnari, un doppio arco circondato da grossi scogli che il vento ha trasformato in sculture di animali, che cambiano tonalità di rosso man mano che il sole si addormenta all'orizzonte.



## Miramare

Costa Paradiso, infatti, oltre ai benefici eterei di qualsiasi idea di eden, ha anche il mare. E che mare. Lo apprezza particolarmente chi è disposto ad armarsi di pinne, maschera e bombole d'ossigeno e a scendere almeno fino a 20 metri: troverà non solo polpi e murene, ma anche coralli rossi e astici che nuotano tra canyon e grotte passanti. E una volta emersi dall'acqua lo spettacolo naturale non delude. Anzi, se prendiamo alla lettera siti web promozionali e guide turistiche lascia proprio a bocca aperta: i più audaci affermano che descrivere a parole il fascino e la bellezza del luogo è "difficile", altri rinunciano proprio ("impossibile"). D'altronde anche Dante, dopo essersi lasciato alle spalle i

## Ville... ggiate

L'unico particolare che nessuno si aspetta in paradiso sono le villette a schiera. E, invece, da queste parti abbondano, anche se si sottolinea come la scarsa altezza delle costruzioni e l'utilizzo del rivestimento in pietra ne riducano fortemente l'impatto ambientale. Ben lungi dal rappresentare un dettaglio sfuggito a un creatore distratto, le villette sono parte integrante del paradiso sardo, visto che sono state realizzate proprio in concomitanza del battesimo della località, negli anni Settanta. Per intendersi, esse sono il villaggio di Costa Paradiso: indipendenti o plurifamiliari, con piscine e giardini, a pochi metri dal mare o adagiate sulla collina e garantite da un servizio di vigilanza privata. A chi ritiene che l'accostamento tra beatitudine eterna e bodyguard strida un po' ricordiamo: Costa Paradiso è pur sempre sulla terra, e sulla terra pare che

### Info

www.mondovivo.it  
Num. verde turismo  
Unicoop Tirreno  
800778114



il relax dipenda dal numero di telecamere a circuito chiuso attivate a garantirlo. Ma, se ci si può attrezzare in nome della tanto blasonata sicurezza, niente si può contro il maestrale, che quando soffia su questo tratto di costa rende inagibile l'unico porticciolo disponibile. Particolare fastidioso per chi vuole girare la Sardegna in barca (ma esiste un servizio navetta che collega le spiaggette della zona), che tuttavia contribuisce a rendere ancora piuttosto selvaggio un luogo che urbanisti e costruttori hanno tentato di imborghesire.

## Dulcis in fundo

Riuscendoci – in parte – ad Isola Rossa, un borgo di pescatori fondato da galluresi e napoletani all'inizio del Novecento, dove la popolazione locale (130 anime) aumenta di circa 100 volte in estate, occupando la miriade di residence e seconde case presenti sul territorio. Qui una momentanea fuga dal turismo di massa va cercata sott'acqua (i fondali sono tra i più belli della Sardegna) o salendo verso Trinità d'Agultu (365 metri d'altitudine), un borgo agricolo che sembra fatto apposta per scattare foto panoramiche. Dal borgo si raggiunge il nuraghe Paduledda che, pur non essendo stato oggetto di studio dettagliato e pertanto difficilmente collocabile nel quadro della civiltà nuragica, ha il fascino dell'antichità. Chi non lo subisce può sempre apprezzare la bellezza del panorama (il nuraghe è su una collina), ancora più impressionante dal Monte Tinnari, raggiungibile in un'ora di passeggiata dal villaggio di Costa Paradiso. ■



## LE INIZIATIVE DELLE SEZIONI SOCI DI UNICOOP TIRRENO NEI TERRITORI DELLA COOPERATIVA.

33

### Paganico (GR)

9 giugno

Gli alunni e i docenti della Scuola Media di Paganico, in collaborazione con la Sezione soci Est Maremma, i commercianti, la pro Loco e il Comune di Civitella Paganico, organizzano il 9 giugno la 5° Cena Multietnica, con prodotti Solidal Coop e Libera Terra, presso la casina dei giardini pubblici cittadini. In programma il saluto delle autorità, alcune testimonianze sul sostegno a distanza "Cuore di Coop", il concerto degli "Studio 1" e la partecipazione del coro dell'Istituto Comprensivo "Ugole Sprecate". Seguirà la presentazione del "Palio" per l'edizione 2011 del Palio della Granocchia di Paganico, realizzato dagli alunni delle classi 3° A e B della Scuola Media di Paganico. Saranno raccolti fondi, a offerta libera, per il progetto di sostegno a distanza "Cuore di Coop" e dell'Associazione Emergency Ong-Onlus.

### Albinia (GR)

10 giugno

Ultimo appuntamento il 10 giugno, con il ciclo d'incontri sull'Educazione al Consumo Consapevole, promossi dalla Sezione soci Costa d'Argento in collaborazione con l'Associazione Culturale "Incontriamoci" di Albinia presso la Scuola Elementare di Albinia.

L'incontro è alle 21 con Massimiliano Matteoni, biologo nutrizionista e consulente di Unicoop Tirreno, Elisa Bettolini, dottoressa in scienze motorie e Emiliano Lunghi, docente attività motoria giovanile che parleranno di "Alimenta il tuo benessere con i corretti stili di vita". Al termine degli incontri "after hour" con prodotti Coop.

### Roma

14 giugno

Il 14 giugno la Sezione soci Roma Nord organizza una visita all'impianto fotovoltaico di Vignale, sede di Unicoop Tirreno.



L'impianto fotovoltaico presso la sede di Unicoop Tirreno a Vignale (LI).



SCONTI RISERVATI  
AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO



Unicoop Tirreno

## COMITIVA COOP SIBARI GREEN VILLAGE\*\*\*\*

MARINA DI SIBARI

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

PENSIONE COMPLETA

QUOTA INDIVIDUALE SOCI UNICOOP TIRRENO

**490,00 €**

ISCRIZIONE E ASSICURAZIONE 20,00 € ADULTI - 10,00 € BAMBINI

BAMBINI FINO A 12 ANNI GRATIS IN 3° e 4° LETTO



UN AMPIO BOSCO DI EUCALIPTI E PINI CONGIUNGE LE  
CAMERE, DOTATE DI TUTTI I CONFORT, AL MARE, DISTANTE  
CIRCA 600 METRI.

- SPIAGGIA SABBIOSA, CON OMBRELLONI ASSEGNATI,  
ATTREZZATA PER WINDSURF, VELA, CANOA, PEDALO E BEACH VOLLEY.
- GRANDE PISCINA CON ACQUASCIVOLI, MINI CLUB E CLUB PER BAMBINI 3-10 ANNI,  
11-13 ANNI, RAGAZZI 14-17 ANNI
- PARCO BIMBI CON GRANDI GIOCHI GONFIABILI, CUCINA-MAMME/BIBERONERIA  
GRATUITA, ANFITEATRO, DANCING E DISCOTECA ALL'APERTO
- RICCA RISTORAZIONE A BUFFET; SPETTACOLI, GIOCHI, BALLI, TORNEI E  
ESCURSIONI
- PALESTRA-AREA FITNESS ATTREZZATA, SPINNING, STEP E MACCHINE  
ISOTONICHE;
- CAMPO DA CALCIO, CALCETTO, TENNIS, CAMPO POLIVALENTE, CAMPI BOCCE,  
TIRO CON L'ARCO, PING-PONG E MANEGGIO CONVENZIONATO
- BAR, BOUTIQUE, NEGOZI, INTERNET POINT, MEDICO PRESENTE 24H SU 24H E  
PARCHEGGIO INTERNO.

Vedi i dettagli su [www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it) - numero verde 800 778114  
in collaborazione con **ITC**





SCONTI RISERVATI  
AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO



Unicoop Tirreno



## PIERRE & VACANCES RESIDENCE - CALAROSSA

LOC. LI CANNEDDI  
TRINITA D'AGULTU - SARDEGNA  
[www.residencecalarossa.it](http://www.residencecalarossa.it)

QUOTE RISERVATE AI SOCI UNICOOP TIRRENO

data	adulti	5/12 anni in 3° letto
11/06/2011	455,00 €	230,00 €
18/06/2011	455,00 €	230,00 €
25/06/2011	510,00 €	240,00 €
02/07/2011	510,00 €	240,00 €
30/07/2011	570,00 €	280,00 €
03/09/2011	455,00 €	230,00 €

quota d'iscrizione + assicurazione

30,00 € adulto - 15,00 € bambini under 12

La quota comprende: soggiorno in pensione completa  
7 notti sab-sab con bevande ai pasti

La quota non comprende: trasferimenti, servizio spiaggia  
e quant'altro non indicato nella voce "la quota comprende"

## MINI CROCIERA ISOLE DI GIGLIO E GIANNUTRI

26 GIUGNO

PREZZO PER SOCI UNICOOP TIRRENO

**34,00 €**

La quota comprende: minicrociera a/r  
con pranzo a bordo e bevande incluse

POSSIBILITÀ DI PERNOTTO SU RICHIESTA

Vedi i dettagli su [www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it) - numero verde 800 778114  
in collaborazione con **ITC**





# SULI Nel complesso

36

*Conversando sotto le stelle nel centro storico della città. Tarquinia ospita il secondo Festival della Complessità.*

**F**ilosofi, scienziati, intellettuali, scrittori in conversazione sulla complessità del quotidiano.

E saranno tanti gli argomenti su cui conversare perché l'essere umano e tutto ciò che lo riguarda sono complessi: il lavoro, la società, la cultura, l'istruzione, lo sviluppo tecnologico, i consumi, la medicina, la condizione giovanile, le risorse naturali, l'economia. Insomma *La complessità della vita quotidiana e la gestione dei beni comuni*, tema di fondo del secondo *Festival della Complessità* che Tarquinia si appresta a celebrare **dal 24 al 26 giugno** in 33 appuntamenti nelle chiese e nelle piazze del centro storico. Dopo il successo della prima edizione che ha registrato oltre 4mila presenze il Festival, promosso dall'*Associazione Dedalo 97* e dal Comune di Tarquinia, in collaborazione con l'*AIEMS*, ripropone il fortunato schema delle conversazioni intercalate dalla rassegna cinematografica a tema, da musica e visite guidate al centro storico e alle necropoli etrusche con l'apertura di tombe normalmente non visitabili. Nella suggestione dei luoghi che ospitano gli eventi, tra cui le chiese di S. Giacomo e S. Salvatore, dal mattino fino a notte inoltrata, 33

esperti tratteranno con semplicità della complessità, da Francesco Avallone a Giovanna Bagnasco, da Bengasi Battisti a Franco Bifulco e Gianluca Bocchi, e ancora Sergio Boria, Antonio Bonaldi, Francesco Bottaccioli, Mario Casini, Tommaso Castellani, Rosalba Conserva, Stefano De Angeli, Alberto De Toni, Marinella De Simone, Serena Dinelli, Valerio Eletti, Leonardo Fogassi, Elena Gagliasso, Susan George, Alfonso Iacono, Ignazio Licata, Pierluigi Luisi, Sergio Manghi, Anna Mascellani, Gianfranco Minati, Giorgio Narducci, Franco Orsucci, Marina Risi, Enzo Scandurra, Marianella Scavi, Dario Simoncini, Rino Stuppia, Tullio Tinti, Riccardo Valentini.

Si parlerà anche di cultura cooperativa con Luca Toschi, docente universitario, e Enrico Mannari, curatore dell'*Archivio storico* di Unicoop Tirreno, presente a questa manifestazione anche attraverso la locale Sezione soci. Per chi volesse trattenerci in città durante il Festival che rappresenta un'occasione unica per trascorrere tre giorni tra cultura, storia e arte, è disponibile una *Festival card* che prevede sconti in strutture ricettive, ristoranti e negozi. La manifestazione è gratuita. ■

Info [www.festivaldellacomplexitatarquinia.com](http://www.festivaldellacomplexitatarquinia.com);  
segreteria organizzativa ISService  
tel. 065919418

**FESTIVAL DELLA COMPLESSITÀ**  
**SECONDA EDIZIONE**  
TARQUINIA 24-25-26 GIUGNO 2011

[www.festivaldellacomplexitatarquinia.com](http://www.festivaldellacomplexitatarquinia.com)  
[www.retededalo.it](http://www.retededalo.it) - [www.aiems.eu](http://www.aiems.eu)



## I TEATRI

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

### Lazio

#### Teatro Eliseo Roma

Eliseo Bambini - Fino all'11 giu. **The lion king** il musical, laboratorio teatrale in lingua inglese.

Info tel. 0648872222-4882114 - info@teatroeliseo.it, www.teatroeliseo.it

#### Teatro Vittoria Roma

Fino al 12 giu. **Rassegna Salviamo i talenti**, *Premio Attilio Corsini 2011*, una produzione Attori & Tecnici.

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

#### Teatro dell'Opera Roma

Dal 16 al 19 e dal 21 al 26 giu. **La Bohème** musica di Giacomo Puccini, direttore James Conlon, regia e scene Franco Zeffirelli, Orchestra e Coro del Teatro dell'Opera, allestimento Teatro alla Scala.

Info tel. 0648160287

www.operaroma.it

### Campania

#### Teatro di San Carlo Napoli

21-22 giu. **Orchestra del Teatro di San Carlo**, direttore Daniel Oren, musiche di Bernstein (*Candide Ouverture*), Gershwin (*Un americano a Parigi*), Cajkovskij (*Romeo e Giulietta Ouverture fantasia in si min.*), Ravel (*Boléro*); 29-30 giu. **Orchestra e Coro del Teatro di San Carlo**, direttore Donato Renzetti, maestro del coro Salvatore Caputo, musiche di Debussy (*Notturmes per orchestra e coro femminile*), Bernstein (*Chichester Psalms per voce bianca, coro e orchestra*), Elgar (*Enigma Variazioni per orchestra*).

Info tel. 0817972468  
promozionepubblico@teatrosancarlo.it



## GLI SPETTACOLI

**Lorenzo Jovanotti** 14 luglio Stadio Luperi Sarzana (SP)

**Franco Battiato** 18 luglio Piazza Duomo Prato

**Marco Travaglio** in *Anestesia totale* 22 luglio Teatro Romano Fiesole (FI)

**Dario Fo e Franca Rame** in *Boccaccio, riveduto e scorretto*

26-27 luglio Teatro Romano Fiesole (FI)

**Subsonica** 12 agosto Cittadella del Carnevale Viareggio (LU)

I biglietti per questi spettacoli, come anche per **Bolgheri Melody**, **Festival Puccini** e **Lirica in Piazza**, si possono acquistare presso le biglietterie box office nei punti vendita di Livorno via Settembrini, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, Follonica via Chirici.

#### Bolgheri Melody 2011

Castagneto Carducci (LI)

Dal 9 luglio al 7 agosto

A Castagneto, patria di grandi vini italiani e di etichette preziose, torna a luglio il Festival di musica, teatro e danza ospitato nella grande arena all'aperto dedicata al Marchese Mario Incisa Della Rocchetta, "padre" del Sassicaia.

Confermato il *Bolgheri Melody Award*, il premio ideato e dedicato dai produttori Doc di Bolgheri a un'artista produttore di vino - nel 2010 il premio è andato ai *Negramaro* - mentre alla voce "novità" il ciclo di talk show televisivi (in tutto dieci) che scandiranno il mese del Festival con la partecipazione di personaggi del mondo della politica, del giornalismo, dello spettacolo e della cultura. Programma del Festival (queste le anticipazioni disponibili al momento di andare in stampa): 9 luglio **Sogno di una notte di mezza estate** di Balanchine, Corpo di Ballo del Teatro alla Scala di Milano diretto dal maestro Makhar Vaziev; 16 luglio **The Genesis Ballett**, Corpo di Ballo del Maggio Musicale Fiorentino, spettacolo in prima mondiale, coreografia di Francesco Ventriglia su musiche dei Genesis; 28 luglio **Bryan Ferry** icona mondiale della musica pop (unico live in Italia); 30 luglio **Gianna Nannini Io e te Tour 2011** (unico concerto estivo in Italia); 4 agosto **La vedova allegra**; 7 agosto **gran finale**.

Riduzioni del 10% sul biglietto di ingresso e per le degustazioni dei vini Bolgheri Doc all'interno dell'enoteca dell'arena, riservate al titolare della carta SocioCoop.

Info www.bolgherimelody.com, info@bolgherimelody.com

## 57° Festival Puccini

Torre del Lago (LU)

Dal 22 luglio al 27 agosto

Gran Teatro all'aperto G. Puccini

Nato nel 1930, con il passare degli anni, il Festival Puccini è diventato un appuntamento sempre più prestigioso che richiama migliaia di spettatori da tutto il mondo. Il cartellone 2011 prevede due nuovi allestimenti, *La Bohème* e *Madama Butterfly*, coprodotti con la nipponica NPO, oltre a *Turandot*.

Il programma: *La Bohème* 22 e 30 lug., 12, 20, 27 ago.; *Turandot* 23 e 29 lug., 7, 13, 26 ago; *Madama Butterfly* 6, 11, 18 ago.

Gli spettacoli iniziano alle ore 21,15.

Ingressi ridotti per i soci Coop.

**Info** I biglietti si possono acquistare oltre che nelle biglietterie box office presso l'Ufficio Biglietteria del Festival (telefonicamente 0584359322, con carta di credito, per fax o e-mail (ticketoffice@puccinifestival.it), allo sportello in via delle Torbiere a Torre del Lago oppure on line.



## Lirica in Piazza (XXVI edizione)

Massa Marittima (GR)

Dal 3 al 6 agosto

Torna nello splendido scenario della Piazza medievale il Festival estivo di Musica Lirica a Massa Marittima: nel cuore della Maremma, a due passi dal mare, una ricca occasione per i soci Coop.

Programma: 3 e 5 agosto *Madama Butterfly*, dramma lirico in 2 atti, libretto di G. Giacosa e L. Illica, musica di Giacomo Puccini. Interpreti principali: Mina Tasca Yamazaki, Stefano La Colla, Marzio Giossi, Erika Zanaboni. Regia Maurizio Marchini, Guido Zamara, concertatore e direttore d'orchestra

Claudio Maria Micheli; 4 e 6 agosto *Carmen*, opera in 4 atti, libretto di H. Meilhac e L. Halévy, musica di Georges Bizet, esecuzione in lingua originale. Interpreti principali: Silvia Beltrami, Michael F. Spadaccini, Leonardo Galeazzi, Maria Tomassi. Regia Renato Bonajuto, concertatore e direttore d'orchestra Claudio Maria Micheli.

Gli spettacoli iniziano alle ore 21,15.

Riduzione del 10% sul biglietto di ingresso al titolare della carta *SocioCoop*.

**Info** tel. 0566913714-913736-902289 cell. 3334791821

lirica@comune.massamarittima.gr.it



## LE MOSTRE

### Il genio di Salvador Dalí

Otranto, Castello Aragonese

Fino al 25 settembre

La mostra, a cura di Alice Devecchi, apre la terza stagione artistica del Castello di Otranto, contenitore culturale gestito dalla Società cooperativa Sistema Museo di Perugia e dall'Agenzia di Comunicazione Orione di Maglie. Dopo Joan Mirò e Pablo Picasso che negli ultimi anni hanno registrato 90mila presenze complessive, la mostra di Dalí accoglie sei sculture originali in bronzo, tra le quali "Elefante cosmico" e una selezione di cinquantaquattro litografie originali che spaziano nel mondo del surreale per illustrare temi e testi letterari e che ancora una volta testimoniano la grande capacità grafica del maestro spagnolo.

Ingresso 6 euro, 4 per i soci Coop

**Info** tel. 199151123

infoline@sistema museo.it

www.daliostranto.it

## LA LETTURA

Gli appuntamenti con la lettura del mese di giugno di **Alimenta gratis la mente**, il progetto per la diffusione della lettura delle Biblioteche toscane e di Coop.

> Centro commerciale Coop Cecina via Pasubio, 4 giugno, ore 17: **La magia delle piante** incontro sulle virtù curative e "magiche" delle piante a cura di Tatiana Paoli, erborista e nutrizionista.

> Centro commerciale Coop Follonica via Chirici - saletta soci Coop, 10 giugno, ore 17: **presentazione del libro** di Michele Marchiani **Dog's tale** (edizioni Albatros) a cura di Sasha Naspini e rinfresco offerto dal Comitato soci Coop. 17 giugno, ore 17: **Ernesto Papero Maldestro** di e con Italo Pecoretti (puppazzi e contastorie con musiche dal vivo eseguite con la concertina).

> IperCoop Livorno C.C. Fonti del Corallo (presso lo spazio ristoro), 18 giugno, ore 17: **Matilde vuole cantare** di Maria Vago (storia da ridere). Matilde sogna di diventare una grande cantante. Fin qui niente di eccezionale... tranne che per il fatto che Matilde è una capra. Al conservatorio, però, non piace il suo canto e non viene ammessa. Quando si esibisce in piazza, invece, il pubblico l'applaudiva entusiasta...

A cura di Valeria Morgantini e Paola Balluchi - Coop Itinera.



## I VIAGGI

### Comitiva Coop

**Dolce Salento** (partenza da Avenza)

Dal 4 all'11 settembre

Riva Marina Resort \*\*\*\*

Carovigno (BR) loc. Specchiolla

Quota individuale per i soci di Unicoop

Tirreno: 450 euro per 7 notti in camera doppia a pensione completa.



Trasferimento in pullman GT da Avenza: 180 euro per minimo 25 partecipanti; la quota si ridurrà al completamento del pullman per un massimo di 54 partecipanti.

**Info** Num. verde turismo Unicoop Tirreno 800778114 - Sergio 3281613084 Franca 3349304623 Claudia 3288375485

### Notte rosa - Rimini

100 chilometri di riviera adriatica in festa. 300 gli eventi in programma tra spettacoli, concerti, teatro, installazioni, convegni, mostre, feste sulla spiaggia, fuochi d'artificio, tanto sport e solidarietà, un evento unico, irripetibile altrove: tutto il sistema dell'accoglienza e dell'ospitalità si mette in gioco per offrire una notte indimenticabile e un'immagine autentica della riviera, viva, positiva e dinamica.

Il grande palcoscenico ospiterà artisti di eccezione dai Modà a Raphael Gualazzi con Fabrizio Bosso, da Teresa Salgueiro a Joan as Police Woman.

Il tema conduttore dell'edizione di quest'anno che culminerà nella notte del 1 luglio sarà il sogno. Alberghi, esercizi commerciali, stabilimenti balneari tutti decorati o addobbati in rosa e ancora le rose, i gadget, le luci, le bandierine e persino le piadine e i cocktail rigorosamente in rosa.

**Info** Offerta soggiorno a prezzi speciali riservata ai soci Coop: [www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it)

Numero verde turismo di Unicoop Tirreno 800778114

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

## 100mani d'oro



Con **100mani** effettivamente si può fare di tutto. Falegnami, idraulici, giardinieri, e adesso persino architetti. Dopo la ristrutturazione del bagno, l'installazione dei condizionatori e la manutenzione delle caldaie il servizio **100mani** offre ai soci Coop di Roma e provincia la possibilità di ristrutturare il proprio appartamento per ottimizzare il risparmio energetico. È la novità di quest'anno: l'offerta prevede l'adeguamento degli impianti alle nuove tecnologie e l'espletamento di tutte le procedure burocratiche e fiscali, il che permette di risparmiare sui consumi e di beneficiare degli incentivi previsti dalla normativa vigente. Basta chiedere a un architetto di **100mani** il progetto per una ristrutturazione energetica che comprende il sopralluogo dell'appartamento e la verifica delle esigenze, l'analisi degli impianti esistenti e dei consumi, lo sviluppo grafico del progetto con studio cromatico e proposta dei materiali, la relazione sul risparmio energetico con schede degli impianti esistenti e ipotesi migliorative, il rilascio del certificato energetico da tecnico abilitato (su richiesta).

Il tutto a prezzi di listino **100mani** per i soci di Unicoop Tirreno che variano a seconda delle dimensioni dell'appartamento: fino a 60 mq 450 euro+Iva (con certificazione energetica: 650 euro+Iva); fino a 120 mq 600 euro+Iva (con certificazione energetica: 800 euro+Iva); oltre i 120 mq a preventivo; solo certificato energetico fino a 120 mq 250 euro+Iva. L'importo del progetto sarà detratto dalla fattura se la ristrutturazione verrà realizzata dall'impresa affiliata. Qualità e tariffe sono come sempre garantite da Coop; alta professionalità del servizio, qualità dei materiali, aziende selezionate, rapidità nell'esecuzione.

Il servizio è svolto in collaborazione con la società cooperativa **Numero Utile** che mette a disposizione dei soci di Unicoop Tirreno: un portale dinamico ([www.numeroutile.it](http://www.numeroutile.it)), aggiornato quotidianamente, dedicato alla gestione di contratti tra imprese/artigiani e alla relazione con l'utenza tramite gli operatori incaricati (personale della Coop Laurentino); un database per la gestione del servizio di customer satisfaction rivolto ai soci utilizzatori del servizio; un software gestionale per la rendicontazione di tutte le attività. Il servizio si avvale anche di un numero verde in dotazione all'area servizi ai soci del Supermercato Coop di via Laurentina.

Attualmente è attivo presso gli **IperCoop** Roma Casilino, Euroma2, Aprilia, i **Supermercati** di Roma (via Franceschini, largo Agosta, via Laurentina), Pomezia, Cisterna di Latina, Aprilia, Superstore di Guidonia, Velletri, Genzano, e gli **InCoop** di Roma (via Cornelia, via Bettini, Fontenuova).



**LA NOTTE ROSA**  
Il capodanno dell'estate



# Convenzioni per i soci Coop

## CULTURA

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



### PIEMONTE

#### GAM - Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea

Via Magenta, 31 - Torino - Tel. 011.4429610 - [www.gamtorino.it](http://www.gamtorino.it)  
Biglietto ridotto valido anche per l'accesso alle mostre temporanee

#### MUSEO NAZIONALE DEL CINEMA

Fondazione Maria Adriana Prolo  
Via Montebello, 20 - Torino  
Tel. 011.8138560 - [www.museonazionaledelcinema.it](http://www.museonazionaledelcinema.it)  
Biglietto ridotto per ingresso al museo e all'ascensore panoramico

#### MUSEO DEI CAMPIONISSIMI

Viale dei Campionissimi - Novi Ligure (AL)  
IAT Tel. 0143.72585 - [www.museodeicampionissimi.it](http://www.museodeicampionissimi.it)  
Sconto di 3 € sul biglietto d'ingresso

#### TORINO+ PIEMONTE CARD

Sconto sull'acquisto on line della Card con validità variabile da 2 a 7 giorni, che offre l'ingresso gratuito in oltre 180 siti culturali di Torino e del Piemonte; l'accesso libero alle mostre temporanee di "Esperienza Italia" presso le OGR di Torino; l'ingresso ridotto alle esposizioni nella Reggia di Venaria e l'utilizzo gratuito di tutti i mezzi pubblici di superficie.

Sconto 10% sul biglietto giornaliero adulti del bus scoperto City Sightseeing Torino e sconto sui tour guidati a piedi, tra cui il percorso "Torino Capitale d'Italia". In tutta la regione, riduzioni su noleggi attrezzature sportive, parchi tematici, eventi e spettacoli.

La Torino+Piemonte Card è valida per un adulto ed un bambino minore di 12 anni.

Per maggiori informazioni:

[http://www.turismotorino.org/torinopiemonte\\_card](http://www.turismotorino.org/torinopiemonte_card)  
Turismo Torino e Provincia - call center Tel. 011.535181  
Per acquisto on line: [www.turismotorino.org/shop\\_online](http://www.turismotorino.org/shop_online).  
(Specificare il numero di carta Sociocoop)

**Inoltre riduzioni ancora più vantaggiose presentando il Coupon "A TORINO SCOPRI L'ITALIA", con tariffe speciali riservate ai clienti e ai soci coop, disponibile nei Punti Vendita Coop aderenti all'iniziativa fino al 30/11/11, presso gli Uffici Turistici di Torino (Piazza Castello/Via Garibaldi - Stazione Ferroviaria di Porta Nuova - Aeroporto di Torino).**

### LOMBARDIA

#### PINACOTECA AMBROSIANA

Piazza Pio XI, 2 - Milano - Tel. 02.806921 - [www.ambrosiana.eu](http://www.ambrosiana.eu)  
Biglietto ridotto valido anche per l'accesso alle mostre temporanee

#### GAMeC - Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea

Via San Tommaso, 53 - Bergamo - Tel. 035.270272 - [www.gamec.it](http://www.gamec.it)  
Biglietto ridotto

### MUSEO DELLA SCIENZA E DELLA TECNOLOGIA L. DA VINCI

Via di San Vittore, 21 - Milano  
Tel. 02.48555384 - [www.museoescienza.org](http://www.museoescienza.org)  
Biglietto ridotto

### MUSEI CIVICI DEL CASTELLO VISCONTEO

Piazza castello - Pavia - Tel. 0382.33853 - [www.museicivici.pavia.it](http://www.museicivici.pavia.it)  
Biglietto ridotto

### LIGURIA

#### MUSEI CIVICI GENOVA

Tel. 010.5574741/728 - [www.museigenova.it](http://www.museigenova.it)  
Musei di Strada Nuova Via Garibaldi - Genova  
Palazzo Tursi, Palazzo Bianco, Palazzo Rosso  
Biglietto ridotto

#### PALAZZO DUCALE

P.zza Matteotti, Genova  
Tel. 010.5574000 - [www.palazzoducale.genova.it](http://www.palazzoducale.genova.it)  
Biglietto ridotto

### VENETO

#### PEGGY GUGGENHEIM

Dorsoduro, 704 - Venezia  
Tel. 041.2405411 - [www.guggenheim-venice.it](http://www.guggenheim-venice.it)  
Biglietto ridotto anche per l'accesso alle mostre temporanee

### TRENTINO

#### MART ROVERETO - CASA D'ARTE FUTURISTA DEPERO

Corso Bettini, 43 - Rovereto (TN)  
Numero verde 800397760 - [www.mart.trento.it](http://www.mart.trento.it)  
Biglietto ridotto anche per l'accesso alle mostre temporanee e tariffa agevolata per visite guidate

### EMILIA ROMAGNA

#### MAMBo Museo d'Arte Moderna di Bologna

Via Don Giovanni Minzoni, 14 - Bologna  
Tel 051.6496611 - [www.mambo-bologna.org](http://www.mambo-bologna.org)  
Biglietto ridotto ingresso alle esposizioni permanenti e temporanee ingresso gratuito a Casa Morandi - via Fondazza, 36 e Museo per la memoria di Ustica - via Saliceto, 5  
sconto 20% per visite di gruppo (max 30 persone).

#### RAVENNA ANTICA

Ravenna - [www.ravennantica.it](http://www.ravennantica.it)  
Domus dei Tappeti di Pietra  
Tamo - Tutta l'avventura del mosaico  
Biglietto ridotto per ingressi alle singole sedi e cumulativo

### LA BIENNALE DI VENEZIA - Arte, Cinema, Musica e Teatro

Da oltre un secolo è una delle istituzioni culturali più prestigiose al mondo, all'avanguardia nella promozione delle nuove tendenze artistiche. Si colloca ai vertici mondiali per la Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica, per l'Esposizione Internazionale d'Arte e la Mostra Internazionale di Architettura, per i Festival di Musica e Teatro, e per il più recente Festival di Danza.

I possessori della carta Socio Coop potranno usufruire di sconti sugli abbonamenti e sui biglietti d'ingresso alle manifestazioni del 2011:

- 54ª Esposizione Internazionale d'Arte (4 giugno - 27 novembre)
- 68ª Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica (31 agosto - 10 settembre)
- 55ª Festival Internazionale di Musica Contemporanea (24 settembre - 1 ottobre)
- 41ª Festival Internazionale di Teatro (10 ottobre - 16 ottobre)
- Formule ARTE + MUSICA e ARTE + TEATRO.

Informazioni: Tel. 041.5218828 - [promozione@labiennale.org](mailto:promozione@labiennale.org) - [www.labiennale.org](http://www.labiennale.org)



### BOLGHERI MELODY

#### Dal 9 luglio al 7 agosto, 4 settimane di eventi! Musica, Teatro, Danza, Vino & More...

Bolgheri melody è l'evento culturale che si svolge sul territorio di Castagneto Carducci e che coinvolge le varie realtà produttive della zona. Il focus è lo stretto legame tra il territorio, le attività vitivinicole e performance musicali di altissimo livello internazionale come Bryan Ferry icona mondiale pop (28 luglio) e Gianna Nannini con il suo "Io e Te Tour 2011" (30 luglio, unica data estiva).

Per i soci Coop sconto 10% sui biglietti e, in esclusiva, sconto 10% per le degustazioni dei vini Bolgheri Doc nell'enoteca all'interno dell'Arena. Biglietti in vendita presso: Ticketone, Box office e punti di vendita Coop abilitati.

Per informazioni sul programma e contatti: [www.bolgherimelody.com](http://www.bolgherimelody.com) - [info@bolgherimelody.com](mailto:info@bolgherimelody.com)





# SUPEREROI DI TUTTI I GIORNI

## AUSILIO PER LA SPESA CERCA VOLONTARI



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

PER ADESIONI ED INFORMAZIONI PUOI RIVOLGERTI A:

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

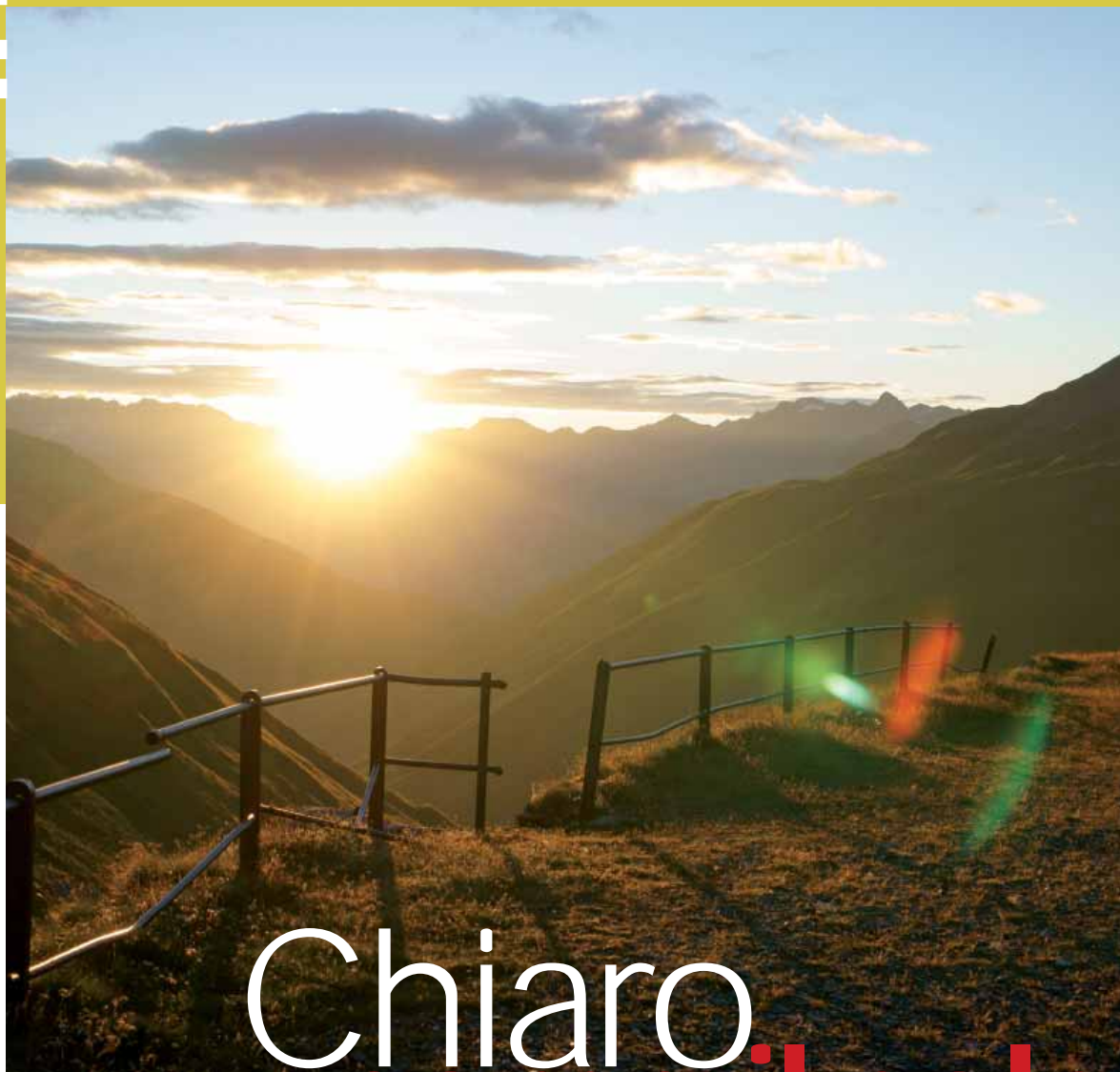


IL SERVIZIO È ATTIVO NELLE SEGUENTI CITTÀ:

- |                   |            |                       |
|-------------------|------------|-----------------------|
| - FOLLONICA       | - PIOMBINO | - CASTAGNETO CARDUCCI |
| - ROSIGNANO       | - RIORTO   |                       |
| - MASSA MARITTIMA | - LIVORNO  |                       |
| - AVELLINO        | - VELLETRI |                       |
| - CECINA          | - MASSA    |                       |

AUSILIO PER LA SPESA  
È UN PROGETTO

**coop**  
Unicoop Tirreno



# Chiaro come il sole

*Che cosa fare di un impianto fotovoltaico trascorsi i suoi vent'anni di vita utile? È questa una delle questioni calde sollevate dai proprietari di tetti e lastrici solari alle aziende d'installazione prima di deciderne l'acquisto. Perché l'energia solare è pulita, ma ha le sue "scorie" da smaltire.*

I settore del solare fotovoltaico sta vivendo negli ultimi anni in Italia una crescita davvero eccezionale.

Crescita trainata sia dai cospicui incentivi erogati dal Governo con il sistema del *Conto Energia* sia dalla riduzione mondiale del prezzo dei moduli, elementi principali di un sistema fotovoltaico. Secondo *Epia* (Associazione Europea dell'Industria Fotovoltaica), l'Italia rappresenta già dal 2009 la seconda nazione al mondo dopo la Germania per potenza fotovoltaica installata ossia per capacità degli impianti presenti sul nostro territorio di produrre energia. E, secondo il *Gse* (Gestore dei Servizi Energetici) che eroga gli incentivi in Italia, la Puglia e la Lombardia sono le regioni che maggiormente hanno contribuito a raggiungere quest'ambizioso risultato. La Puglia detiene, infatti, il primato nazionale di potenza installata, mentre la Lombardia – seconda per potenza installata – detiene il primato del numero d'impianti realizzati; evidenziando una maggiore attenzione alla produzione diffusa dei sistemi fotovoltaici destinati a famiglie e piccole imprese.

## Lieto fine

La vita utile di un sistema fotovoltaico è normalmente stimata in 20-25 anni, ed è strettamente legata alla capacità dei moduli che lo compongono di garantire prestazioni energetiche di conversione di energia solare in energia elettrica entro dati parametri. I moduli, lo ricordiamo, sono il cuore di un impianto fotovoltaico, e questo vale sia in termini di costo – in percentuale sulla spesa totale dell'impianto – sia in termini di dimensioni (poiché per realizzare un sistema fotovoltaico di 3 kWp, adatto in genere a un'utenza

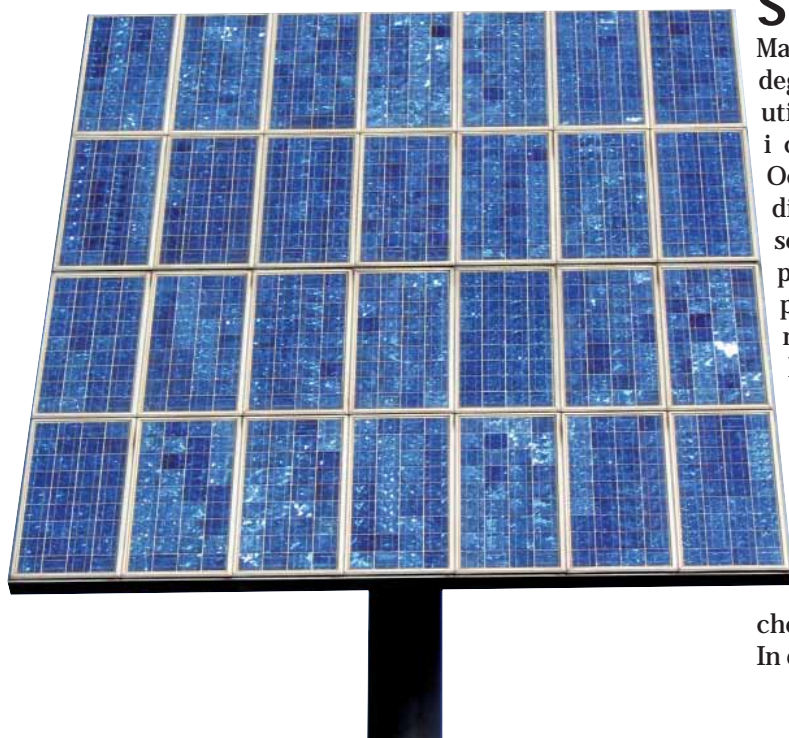
domestica, occorrono circa 20 metri quadri di superficie).

I moduli, o pannelli fotovoltaici, possono essere di diverse tipologie e si distinguono essenzialmente in base al materiale che compone le celle solari, elementi di base del modulo. Tra i vari materiali utilizzabili per costruire celle il silicio, nelle varianti mono e policristallino, è in assoluto il più impiegato. Ma, accanto ai moduli composti di celle in silicio cristallino, si accresce sempre più al mondo l'utilizzo di moduli cosiddetti "a film sottile". Moduli cioè in cui le celle tradizionali sono sostituite da sottilissime superfici captanti (da qui il termine film sottile) in silicio amorfo, tellururo di cadmio, solfuro di cadmio o arseniuro di gallio.

Proprio questi materiali semiconduttori, utilizzati appunto per ricevere la radiazione solare e trasformarla in energia elettrica, costituiscono uno degli aspetti nuovi e problematici dal punto di vista ambientale del fine vita dei sistemi fotovoltaici. Il silicio, infatti, materiale pregiato la cui produzione è concentrata per altro nelle mani di pochissime aziende al mondo, qualora fosse banalmente conferito in discarica andrebbe ad aggiungersi ai tanti altri materiali che giornalmente divengono rifiuto, alimentando così un ulteriore spreco di risorse. Diversa e più preoccupante è la situazione del fine vita dei moduli a "film sottile" contenenti cadmio e arsenico, per i quali esiste anche un rischio ambientale legato all'elevata tossicità di queste sostanze.

## Sistema solare

Ma per evitare la gestione inopportuna degli impianti fotovoltaici a fine vita è utile capire cosa prevedono in merito i contratti d'installazione in Italia. Occorre riconoscere che la dismissione di un impianto fotovoltaico rappresenta oggi un'operazione poco in uso per ben due ordini di motivi: primo perché gli impianti durano oggettivamente a lungo e hanno tecnicamente la capacità di proseguire l'attività di conversione dell'energia anche oltre i venti anni; secondo perché la diffusione massiccia dei sistemi fotovoltaici è cominciata nel nostro Paese solo di recente e, pertanto, l'attenzione oggi è naturalmente rivolta più alla crescita del settore che al fine vita degli impianti stessi. In ogni caso alcuni contratti di realizza-





zione di sistemi fotovoltaici prevedono da parte dell'azienda installatrice l'impegno a rimuovere l'impianto gratuitamente alla fine dei venti anni o, nel caso in cui il cliente non abbia la proprietà dell'impianto la possibilità, qualora lo desideri, di acquisirla versando una somma simbolica stabilita spesso nell'importo di 100 euro. È chiaro che queste clausole, qualora non previste esplicitamente nei contratti proposti, potranno comunque essere inserite su proposta del cliente al momento della firma dell'accordo.

Uno sguardo attento merita anche la soluzione proposta da Regione Puglia ed *Enel.si* (rete in franchising del gruppo *Enel* che opera nel settore delle rinnovabili) nel *Protocollo d'Intesa* siglato lo scorso dicembre per promuovere il fotovoltaico di piccola e media taglia sui tetti degli edifici. L'accordo dà ai cittadini sia la possibilità di acquisire a prezzi competitivi kit per impianti destinati a piccole utenze sia l'opportunità di realizzare sistemi fotovoltaici a costo zero cedendo per vent'anni il proprio tetto o lastrico solare a un affiliato *Enel.si* che s'impegna a progettare, realizzare e mantenere l'impianto ottenendo in cambio l'incentivo erogato dal *Gse*.

Questo Protocollo è importante anche perché, oltre a promuovere la "solarizzazione strutturale" dei tetti degli edifici pugliesi, considera in maniera esplicita la questione del fine vita dei sistemi fotovoltaici. L'intesa prevede come prassi la cessione gratuita dell'impianto al proprietario dell'immobile su cui questo è installato al termine dei vent'anni, ma dà anche la possibilità al cittadino, qualora lo preferisca, di chiedere entro sei mesi dalla scadenza del contratto la rimozione della struttura a cura e spese dell'affiliato installatore.

## C'è modulo e modulo

È dunque il caso di chiedersi cosa prevede la normativa vigente per il fine vita dei sistemi fotovoltaici, e in capo a chi è la responsabilità dei moduli quando questi diventano rifiuto. La questione si può dire che è ancora molto "aperta" poiché, come lamentano molte aziende di trattamento dei rifiuti, la norma presenta a oggi dei "vuoti" evidenti. I sistemi fotovoltaici, e i moduli che li compongono in particolar modo, dal



punto di vista tecnologico potrebbero essere a tutti gli effetti assimilati a un *Raee* (Rifiuto da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), la cui normativa di riferimento è rappresentata dal Decreto legislativo 151 del 2005. Tale decreto, nel recepire le Direttive Europee di settore, regola lo smaltimento dei *Raee* e si applica a una lista di categorie di prodotti finiti. A oggi, però, i sistemi fotovoltaici – poiché "installazioni fisse" – non ricadono nel campo di applicazione della Direttiva europea sui *Raee* e questo crea un vero e proprio vuoto normativo che non consente tra l'altro lo svolgimento di una corretta attività di recupero e riciclaggio dei moduli.

Allora occorre capire come in Europa, e soprattutto in Germania capofila mondiale del fotovoltaico, è affrontata e risolta la problematica del fine vita dei moduli. Un'importante e innovativa risposta è fornita dall'Associazione vo-



## Mi va a pannello

**Dall'uso allo smaltimento o al riuso dei suoi componenti. Com'è fatto un impianto fotovoltaico e come si dismette correttamente.**

Un sistema fotovoltaico è un impianto capace di produrre energia elettrica in maniera davvero rispettosa dell'ambiente. Di fatto, non avendo parti in movimento, risulta altamente affidabile, non necessita di manutenzione e non produce rumori. Non generando in corso di funzionamento alcuna forma di scarico, non inquina le falde e non produce fumi o gas aventi effetto serra.

Per produrre energia elettrica dal sole occorrono diversi componenti, caratterizzati ciascuno da una propria vita utile: i moduli, l'inverter, i cavi di collegamento e le strutture di sostegno.

I **moduli**, o pannelli fotovoltaici, sono a tutti gli effetti il cuore di un sistema fotovoltaico. La loro dismissione è legata alla loro capacità di convertire la radiazione solare in energia elettrica. Pertanto, la vita utile di un modulo è garantita normalmente dai produttori in 20-25 anni. Anche se, dopo questo periodo, i moduli restano ancora capaci di produrre

energia, ma vedono ridotta la loro efficienza a causa del degrado dovuto all'azione degli agenti atmosferici. Un modulo fotovoltaico è composto dai vetri di protezione, l'alluminio della cornice, la plastica per l'isolamento delle celle e il silicio delle celle solari. Tutti materiali facilmente riciclabili che, al momento della dismissione, dovrebbero essere adeguatamente separati in apposite piattaforme e destinati al recupero o al riciclo.

L'**inverter** è il secondo componente per importanza di un impianto fotovoltaico. Trasforma la corrente continua, generata dai moduli, in corrente alternata, a tensione e frequenza compatibili con la rete elettrica cui l'impianto è connesso. Incide sulla spesa del sistema fotovoltaico per circa il 10-13 per cento, e ha una vita utile dai sette ai vent'anni, secondo la qualità della macchina. Pertanto, considerata la durata dell'incentivo del *Conto Energia* erogato in Italia, pari a vent'anni, bisogna mettere in bilancio almeno una sua sostituzione nel corso di tale periodo.

I **cavi di collegamento** sono anch'essi estremamente importanti ai fini del recupero dei materiali. Contengono rame che è un elemento di grande valore commerciale. Quindi, una volta dismesso l'impianto, tenendo presente le attuali quotazioni di mercato, diventano componenti da destinare al riciclo.

lontaria di recupero e riciclo d'impianti fotovoltaici *PV Cycle*. Questa organizzazione, con sede a Bruxelles ma di chiara iniziativa tedesca, è stata fondata nel 2007 con l'impegno, senza alcuno scopo di lucro, di individuare, raccogliere, trasportare e riciclare in tutta Europa i moduli fotovoltaici a fine vita. L'implementazione del suo programma industriale mira a rendere l'industria fotovoltaica *double green* (due volte verde) ridando cioè nuova vita, tramite appunto l'attività di riciclo, ai moduli fotovoltaici esausti. L'associazione *PV Cycle* è presente anche in Italia, dove conta oggi circa 15 punti di raccolta certificati, su 88 presenti in Europa. Centri realizzati presso installatori o semplici venditori di moduli che ritirano gratuitamente i pannelli giunti a fine vita per poi rimetterli all'associazione che rappresentano quando i contenitori forniti sono colmi di rifiuto.

La Germania, anche per la dismissione degli impianti fotovoltaici, mostra ancora una volta di voler cogliere la sfida del solare a 360 gradi, e lo fa puntando a un sistema non solo efficiente, ma libero da rifiuti. E l'Italia è pronta a seguire questo esempio virtuoso? ■



# Bellezza mia!

*Tutto si fa per sembrare più belle – e belli – soprattutto d'estate: creme e prodotti per la cura del corpo, per avere la pelle più liscia e levigata, il corpo più tonico, per una abbronzatura più dorata e duratura, per dimagrire o per mascherare la cellulite. Ma guai a credere ai miracoli, informarsi prima degli acquisti, seguire i consigli del dermatologo, leggere l'etichetta sulla confezione, diffidare di prezzi troppo bassi. E soprattutto oltre ai prodotti di bellezza, mantenere un corretto stile di vita... tutto l'anno.*

**L'** ■ Silvia Fabbri

estate fa scattare l'ora X. Dimagrire, ringiovanire, abbronzarsi, depilarsi diventano imperativi categorici, ragazze e donne di tutte le età – ma anche gli uomini non si tirano indietro quando si tratta della cura del corpo – si affannano alla ricerca della crema miracolosa, del prodotto che rende più dorata l'abbronzatura, la pelle più giovane e levigata, il corpo più tonico. E di fronte al bisogno di farsi belle, non c'è crisi economica che tenga. Il giro d'affari del settore a fine 2010 ha toccato i 9.300 milioni di euro con una crescita attesa per i primi sei mesi del 2011 – dicono dall'*Unipro, Associazione Italiana delle Imprese Cosmetiche* – dell'1,3 per cento. Il con-

sumo medio annuo nel 2010) è di 154 euro pro capite (ma si va dai 213 euro di Forlì ai 97 di Frosinone): si spende di più per il corpo (16,7 per cento) e per il viso (15,5 per cento), meno per mani (2,7 per cento) e labbra (3,3 per cento).

## La fiera delle vanità

La parte del leone la fanno ovviamente le donne: il 72,4 per cento del mercato deriva dal consumo di prodotti dedicati alla bellezza femminile. Anzi proprio quando le certezze diminuiscono, come di questi tempi, le persone sono indotte a cercare gratificazioni – non sempre a buon mercato e non sempre innocue – in un prodotto di bellezza.

«È sorprendente, ma è così – conferma **Stefania Seidenari**, direttore della clinica dermatologica di Modena e ordinario di dermatologia e allergologia –. E, anche da punto di vista medico, chi si laurea in dermatologia trova subito occupazione nell'ambito dell'estetica». Dunque si compra un cosmetico molto spesso in modo compulsivo, irrazionale, magari convinte da una pubblicità accattivante, dalle virtù di un viso perfetto (tra l'altro, quasi sempre ritoccato con *Photoshop*, e perciò irreali).

Ma, al di là del risvolto psicologico – e sociologico –, vale la pena di ragionare sui cosmetici perché, secondo la dermatologa, le regole per avere una bella pelle e non farla invecchiare hanno molto a che vedere con lo stile di vita e poco con le creme.

«La prima regola è prendere poco sole, fin da piccoli. Il sole danneggia moltissimo la pelle. I solari aiutano, certo, ma vanno usati correttamente e non sempre accade. Perciò il consiglio è di limitare l'esposizione. Poi la seconda regola è avere un'alimentazione sana. Oggi la ricerca lavora per far penetrare nella derma sostanze antiossidanti normalmente presenti nella frutta e nella verdura fresche. Insomma, si può aiutare la pelle anche da dentro, non solo da fuori. La vitamina C, ad esempio, è importantissima, perché stimola la produzione di collagene che è il sostegno naturale della pelle. Lo osserviamo anche in laboratorio: aggiungendo vitamina C le cellule raddoppiano la loro capacità di riprodursi».

## Fior di pelle

E tutti i soldi che spendiamo in creme? Sono proprio buttati? Secondo gli esperti dobbiamo "investire" sempre nella nostra pelle, dobbiamo idratarla e rigenerarla, scegliendo creme di buona qualità, diffidando di creme eccessivamente costose, ma anche di quelle troppo a buon mercato. E un buon acquisto comincia con la lettura delle etichette, per controllare gli ingredienti.

Già, all'attenta lettura dell'etichetta non si sfugge né per gli alimenti né per i cosmetici, come consigliano anche le associazioni dei consumatori. Anche perché certe sostanze possono essere davvero rischiose soprattutto per chi è particolarmente sensibile. «Non siamo tutti uguali: una certa sostanza chimica può dare fastidio a taluni individui,



## Naturalmente estate

### Il boom delle creme "verdi".

Gli italiani fanno scelte sempre più verdi. Sia per quanto riguarda gli alimentari che per i cosmetici. In Italia (fonti *Unipro*) il settore di creme & C. di origine naturale è cresciuto in un decennio da 2,2% al 3,6%. E crescerà ancora: sempre secondo l'*Associazione Italiana delle Imprese Cosmetiche* ci sarà un'ulteriore avanzata del 5% entro l'estate. Ma perché gli italiani scelgono prodotti *green*, pur costando circa il 20% in più di quelli tradizionali? Fondamentalmente perché sono più sicuri ed ecologici rispetto a quelli tradizionali, anche se, sul piano dell'informazione, regna una certa confusione e non tutti sanno che cosmetici "naturali" e "bio" non sono la stessa cosa. Per il consumatore le cose dovrebbero chiarirsi entro il 2013, anno entro il quale la Commissione Europea dovrebbe promulgare un regolamento su messaggi poco chiari o ingannevoli e su un regolamento comune per le etichette. Nel frattempo si può fare riferimento a marchi garantiti da organismi di certificazione come *Bioagricert*, *Aiab*, *Ecograppo Italia*.

La voglia di naturale può stimolare anche il fai da te. Sono ormai numerosi i blog che – a partire da ingredienti semplici, facilmente reperibili – e spesso molto economici come miele, olio di mandorle o di argan, farine di cereali, oli essenziali, argille ecc. – suggeriscono l'autoproduzione di creme per il viso, maschere, scrub, struccanti, tonici e dopobarba. Tra questi, la *Regina del sapone* ([www.lareginadelsapone.it](http://www.lareginadelsapone.it)) è tra i più cliccati.

ma non a tutti» spiega Seidenari che alla domanda su che cosa dobbiamo acquistare per non correre rischi risponde: «Bisogna evitare cosmetici che contengono nichel e anche certi conservanti, sia quelli della famiglia degli isotiazolinoni che i parabeni». C'è poi da sapere – come suggerisce la dermatologa – che nel campo dei ritrovati cosmetici non si sono fatte grandi scoperte, ultimamente. Diffidare dunque delle pubblicità che raccontano le



mirabolanti virtù di sostanze antietà di ultima generazione perché, gira e rigira, gli ingredienti utilizzati in cosmesi sono sempre gli stessi.

48

## Crème de la crème

«Ovvero antiossidanti – precisa la professoressa – soprattutto vitamina C ed E. Oggi la vera innovazione, in cosmetologia, è fare in modo che gli antiossidanti penetrino nell'epidermide e arrivino fino al derma, per esplicare le loro funzioni rigenerative laddove serve. Se il nostro antiossidante – la cui efficacia è data per scontata – è riuscito ad arrivare al target e a rigenerare il collagene, oggi riusciamo a testarlo – ovviamente sull'uomo – attraverso l'ecografia cutanea o il microscopio ai multifotoni». L'altra bestia nera della donna, nell'era in cui la prova costume ha assunto la drammaticità del giorno del giudizio, è la cellulite. Il settore anticellulite è tra quelli (secondo i dati *Unipro*), in costante crescita e dunque la maggioranza delle donne ha in bagno un tubo d'unguento che promette di far diminuire l'odiosa pelle a materasso. Promesse mantenute? «Ci sono alcuni presidi medici – afferma Seidenari – che funzionano davvero. Ovvero contengono ingredienti di provata efficacia che riescono a combattere il ristagno dei liquidi che si annidano nei tessuti scarsamente vascolarizzati, tipicamente cellulitici. Ma, sorprendentemente, anche i cosmetici funzionano. Solo che non sappiamo perché. Mi spiego: dipenderà dalla crema, o piuttosto dall'automassaggio quotidiano, che sappiamo essere utilissimo perché riattiva la circolazione e smuove i liquidi? Oppure dal fatto che – oltre ad aver comprato la crema – facciamo più



attenzione all'alimentazione e ci muoviamo di più? Quello che voglio dire è che di solito le persone mettono in atto tutte queste strategie contemporaneamente quando decidono di intervenire per risolvere un problema. E quindi il merito del miglioramento non può essere attribuito solo alla crema».

Va bene il prodotto di bellezza, purché di qualità e sotto controllo medico, ma tutto il resto lo fa uno stile di vita corretto. Non solo d'estate. ■



## Ora solare

*Qualche consiglio utile per conservare e utilizzare al meglio le creme solari.*

- > Chiudere sempre bene la crema.
- > Evitare il contatto con la sabbia: pulire le mani prima di prendere la crema, non appoggiarla sulla sabbia.
- > Non lasciarla esposta al sole in spiaggia

- già né chiusa in auto al sole per ore.
- > Non travasarla in altri contenitori.
- > Non aggiungere acqua o altri ingredienti.
- > Evitare le creme in barattoli o con un'apertura grande. Meglio i tubetti e i contenitori con un piccolo foro o quelli sottovuoto, perché è più difficile che si contaminino.
- > Non utilizzare mai la crema oltre la data di scadenza.
- > Se la crema non è omogenea o ha un odore rancido non utilizzarla anche se non è ancora scaduta. (R.N.)

## Belli e buoni

*Per la cura del corpo prodotti a marchio Coop non testati sugli animali.*

Tutti i prodotti per la cura del corpo a marchio Coop sono certificati secondo lo standard internazionale "Non testato su animali". Ciò significa che Coop si è impegnata, già dal 2005, a non effettuare – direttamente o commissionandoli a terzi – test su animali; a monitorare i propri fornitori e produttori perché si attengano all'impegno di non testare su animali le materie prime cosmetiche; a non utilizzare ingredienti provenienti dall'uccisione di animali.

È importante precisare che, grazie ad una grande campagna internazionale coordinata dalla *Coalizione europea contro la vivisezione*, esiste una Direttiva Europea che prevede il divieto di vendita di cosmetici sperimentati su animali. Il termine di entrata in vigore (inizialmente fissato per il 1998) è stato più volte posticipato. In sostanza, dal 2005 è vietato testare i cosmetici, cioè i prodotti finiti, su animali, ma fino al 2013 sarà obbligatorio testare i singoli nuovi ingredienti (anche questa scadenza è a rischio: potrebbe slittare di altri 10 anni). In ogni caso già da oggi, se tutte le aziende produttrici sottoscrivessero la standard, automaticamente cesserebbero i test cosmetici su animali, poiché utilizzerebbero materie prime già esistenti per formulare i propri prodotti. Se un consumatore vuole essere assolutamente certo che il prodotto che acquista – o i suoi ingredienti – non siano stati testati su animali, non può che fare riferimento al marchio "Stop ai test su animali – Controllato da Icea per Lav". Le diciture "cl clinicamente testato", "dermatologicamente testato", "microbiologicamente testato" non danno certezze sul fatto che l'azienda in questione non abbia effettuato test su animali. Le diciture "Non testato su animali" e "cruelty free" non sono ufficiali e assicurano solo che il prodotto finito non è stato testato, cosa peraltro già garantita dalla legge. Per saperne di più si può visitare il sito della Lav ([www.lav.it](http://www.lav.it)) che contiene anche l'elenco delle aziende italiane che – come Coop – hanno aderito allo standard internazionale contro la vivisezione.

## Dolce amaro

Secondo i ricercatori dell'Università di Göteborg, in Svezia, chi ha sempre desiderio di dolci potrebbe avere un gene che funziona troppo e male. Il gene in questione è quello della "grelina" l'ormone che regola l'appetito, e che porta a desiderare soprattutto dolci, zuccheri e persino alcol. Dallo studio è emerso che le persone "portatrici" di una specifica variante del gene che controlla la grelina tendono ad abbuffarsi proprio di zucchero e dolci. Il suo ruolo è noto da tempo: quando i suoi livelli aumentano si attiva un meccanismo di ricompensa nel cervello, determinando un incremento della motivazione nella ricerca di cibo. Presto lo studio di sostanze che bloccano questo ormone potrebbe essere una speranza per le cure anti obesità.

49

## Le noci di dentro

Sette noci al giorno levano il medico di turno. Così cambia il proverbio secondo ciò che dice uno studio presentato al 241° *National Meeting & Exposition dell'American Chemical Society* da un gruppo di ricercatori statunitensi dell'Università di Scranton in Pennsylvania. Le noci comuni, sostengono gli scienziati, contengono antiossidanti in grado di proteggere cuore e arterie e hanno fino a 15 volte più vitamina E degli altri frutti secchi. Le noci hanno una marcia in più anche perché vengono consumate al naturale, senza processi come la tostatura che le impoveriscono di nutrienti. Unico problema sono estremamente caloriche e non sono indicate per chi è a dieta, a meno che non rinunci a qualche altra leccornia.



## Sotto stress

Un gruppo di studiosi dell'*Institute for Behavioral Medicine Research* dell'Ohio State University ha stabilito che lo stress mette a dura prova la popolazione di batteri presenti nell'intestino, deprimendo di conseguenza anche il sistema immunitario innato che da questo dipende. I miliardi di batteri intestinali svolgono un ruolo significativo nel mantenere costantemente "attivo" il sistema immunitario innato affinché sia pronto a entrare in azione di fronte a un'infezione. Gli autori hanno stressato sperimentalmente alcune cavie da laboratorio, scoprendo che la popolazione batterica intestinale cola a picco e, di conseguenza, la capacità dell'organismo di difendersi dalle infezioni. Forse non è un caso se, sotto stress, ci si ammala di più.

# Linea verde

*Una linea di prodotti da agricoltura biologica, senza grassi trans e senz'aromi. Vivi Verde Coop per prendersi cura della nostra salute e di quella del Pianeta.*

■ Anna Somenzi

**A**ttenzione alla salute, a un'alimentazione corretta, al benessere, alla natura. Dietro al successo dei prodotti biologici c'è tutto questo, prodotti attenti a noi e all'ambiente che ci circonda perché nell'agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi e l'allevamento è più attento al benessere degli animali. Nonostante la crisi non ceda il passo e i consumi non riprendano, le vendite di alimenti biologici

continuano, infatti, a crescere. Nel 2010 ha fatto segnare un più 11,6 per cento, secondo i dati *Cia* (Confederazione italiana agricoltori).

## Bio e te

*Vivi Verde Coop* è la linea di prodotti che raccoglie l'eredità dei *Bio-logici* ed *Eco-logici Coop* ed è un modo semplice per difendere l'unico Pianeta che abbiamo, con la spesa di tutti i giorni. La linea comprende prodotti alimentari biologici e prodotti non alimentari a basso impatto, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

I prodotti alimentari *Vivi Verde* biologici sono oltre 260: dai biscotti ai cereali alla pasta, dagli yogurt all'ortofrutta fresca, dal latte alle uova, dalle carni avicunicole all'olio extravergine d'oliva fino ai succhi di frutta.

La pasta di semola *Vivi Verde* è ottenuta da grano duro italiano e trafilata al bronzo. E sempre biologica c'è anche integrale.

Le uova fresche con questo marchio sono di galline ovaiole italiane allevate a terra, che razzolano in uno spazio interno e





# Controcampo

**Le regole della Comunità Europea da rispettare perché l'agricoltura sia davvero biologica.**

In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) né organismi geneticamente modificati. Alla difesa delle colture si provvede anzitutto in via preventiva, attraverso la selezione di specie resistenti alle malattie e l'utilizzo di tecniche agronomiche appropriate: la rotazione delle colture, la piantumazione di siepi e alberi che preservano il paesaggio, la consociazione, cioè la coltivazione contemporanea di piante diverse, l'una sgradita ai parassiti dell'altra. Si usano fertilizzanti naturali come letame e altre sostanze organiche compostate (sfalci ecc.) e sovesci (incorporazione nel terreno di piante appositamente seminate, per esempio, trifoglio, senape, favino). In caso di necessità, per la difesa delle colture si interviene con sostanze naturali (vegetali, animali o minerali): estratti di piante, insetti predatori di parassiti, farina di roccia o minerali naturali in grado di difendere le coltivazioni dalle crittogame. L'agricoltore può usare solo le sostanze d'origine naturale autorizzate dal regolamento CE (tassativamente elencate in un'apposita lista).

**Per sommi capi** Gli animali devono essere nutriti nel rispetto del loro fabbisogno con prodotti vegetali ottenuti secondo il metodo di produzione biologico, preferibilmente coltivati nella stessa azienda o nel comprensorio. L'allevamento "bio" è strettamente legato alla terra: il numero dei capi che si possono allevare in

azienda perciò dipende dall'estensione del terreno disponibile. Le condizioni d'allevamento devono tenere conto del comportamento innato degli animali: occorrono strutture salubri, di dimensioni adeguate al carico di bestiame e che consentano di isolare i capi che necessitano di cure mediche. Deve inoltre venire assicurato spazio libero sufficiente a disposizione degli animali. Il trasporto del bestiame deve avvenire nel più breve tempo e in modo da affaticare gli animali il meno possibile. È vietato l'uso di calmanti durante il tragitto. Il trattamento degli animali al momento dell'abbattimento deve limitare la tensione e garantire l'identificazione e la separazione degli animali biologici da quelli convenzionali.

**In lista** I prodotti biologici devono essere composti da almeno il 95 per cento di ingredienti "bio" (percentuale riferita al totale degli ingredienti di origine agricola, escludendo acqua, sale, additivi ammessi ecc.). Additivi, eccipienti e coadiuvanti tecnologici sono ammessi solo se previsti dal regolamento CE nelle apposite liste (ad esempio: acido citrico, acido ascorbico, farina di semi di carrube ecc.). È vietato l'uso di coloranti di sintesi, additivi non blandi, e comunque di qualsiasi ingrediente ottenuto o derivato da ogm. Tra gli aromi sono ammesse solo sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali.

Gli impianti di trasformazione, immagazzinaggio e condizionamento devono garantire che la lavorazione dei prodotti da agricoltura biologica sia separata da quella dei prodotti convenzionali (l'identificazione e la rintracciabilità quindi devono esserci per le materie prime e il prodotto finito).

I prodotti biologici sono ottenuti da operatori che, lungo tutta la filiera, sono controllati da organismi di certificazione autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



all'aperto, alimentate con mangimi senza farine e grassi animali e nemmeno coloranti. Il *Parmigiano Reggiano* di questa linea, con stagionatura superiore ai 20 mesi, nasce nella zona che è l'unica di produzione di questo meraviglioso prodotto, secondo un metodo che vanta 8 secoli di storia. Tutti i prodotti alimentari sono

biologici e come tali sono controllati e certificati da CCPB, Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici; in aggiunta Coop ha scelto di escludere i grassi tropicali e gli aromi anche se naturali: ad esempio, i biscotti sono preparati con olio di girasole biologico.



## Secondo natura

*Vivi Verde* non è solo alimentazione biologica, è una linea di prodotti rispettosi della natura: carta certificata, pile ricaricabili o detersivi a minore impatto ambientale. *Vivi Verde* comprende detersivi confezionati e sfusi, detersivi per la casa e la persona, tovaglioli e fazzoletti di carta, lampadine a basso consumo, fino alle sementi dell'orto. C'è anche una scopa che ha le setole in pet riciclato, l'assicella e la paletta raccogli immondizia ottenute dal riciclo del tetrapak e il manico in legno certificato Fsc. Sono 370 prodotti che nel 2010 hanno ottenuto risultati eccellenti con un incremento delle vendite del 14 per cento, che i dati di questi mesi sembrano confermare anche per l'anno in corso. ■

# Andare a tavoletta

52

*Dimensioni e peso contenuti, possibilità di navigare sul web, ascoltare musica, guardare film. In decollo il mercato delle "tavolette", i mini pc tutto schermo a metà tra gli smartphone e i computer portatili.*

■ Roberto Minniti

**S**e è vero che ogni anno ha il suo oggetto *hi-tech* di punta, questo è sicuramente l'anno del tablet. Dopo i primi mesi del 2010 spesi a domandarsi se si trattava davvero di una novità irrinunciabile piuttosto che di uno di quegli oggettini di moda di cui si può fare a meno senza troppi rimpianti, da qualche tempo il mercato delle "tavolette" sta decollando e convincendo anche i più recalcitranti.

I giornali ne scrivono, le pubblicità impazzano, gli operatori di telefonia mobile hanno già inserito in catalogo le offerte dedicate. L'anello mancante fra gli smartphone e i computer portatili, insomma,

sembra aver definitivamente trovato uno spazio. E aver conquistato gli appassionati della connessione 24 ore su 24, ammalati dalla possibilità di godere di quasi tutte le funzioni di un computer tradizionale con un

apparecchio "touch" e dalle dimensioni e dal peso molto contenuto. Grande merito, ovviamente, va ad *Apple* e al suo *iPad* protagonista decisivo della tablet-mania. Ma sulla scia del gioiello di Cupertino, sono in molti ormai a competere. Vale la pena, dunque, dare uno sguardo ai principali concorrenti di questo mercato promettente, partendo proprio da *Apple* e dal suo *iPad2*, sbarcato in Italia a fine marzo.

## Sotto processore

File chilometriche ai negozi e milioni di unità vendute nei primi giorni di lancio. Ogni sbarco di una nuova versione di *iPad* (siamo alla seconda, nell'arco di poco più di un anno) è un evento. E un passo in avanti di casa *Apple* verso l'obiettivo di "prendersi con la forza" il redditizio mercato dei tablet, i mini pc tutto schermo con cui si naviga sul web, si ascolta musica, si guardano film e molto altro.

Se la prima versione della tavoletta di Cupertino aveva già sbaragliato la concorrenza, la seconda promette di fare ancora meglio grazie a una serie di novità tecniche. Rispetto al predecessore, il nuovo *iPad* si è dotato di un processore più potente (un *Intel Dual Core A5*) e di 2 fotocamere, una anteriore che consente di videochiamare con altri utenti della Mela grazie all'applicazione proprietaria *Facetime* e una posteriore che permette di scattare foto e registrare video in alta definizione. Le altre differenze con la vecchia versione interessano le dimensioni. Sebbene la grandezza del display sia rimasta invariata (sempre 9,7 pollici), il nuovo *iPad* è più sottile del 33 per cento (8,8 mm) e pesa 601 grammi per il modello *wi-fi* contro i 680 della vecchia versione e i 730 dell'esemplare con modulo 3G per la connettività attraverso la rete *Umts* dei cellulari. Dal suo debutto ufficiale si sono moltiplicate su web e riviste descrizioni, test, prove e recensioni. Tra i più autorevoli il test del mensile *Consumer Reports*, punto di riferimento per i consumatori d'Oltreoceano. I tecnici americani hanno promosso l'*iPad*, seppure con qualche considerazione critica. "Uno dei maggiori miglioramenti - specificano da *Consumer Reports* - è il nuovo



processore che dovrebbe rendere più veloce il dispositivo rispetto alla versione precedente. Tuttavia in attività di routine come navigare sul web e controllare la posta elettronica, non abbiamo notato miglioramenti di velocità. L'incremento al contrario si percepisce per quanto riguarda l'elaborazione grafica, cioè quando si gioca in 3D".

## Tip tab

I concorrenti in scia della casa di Cupertino non mancano. Tra i principali c'è il *Samsung Galaxy Tab*. Il produttore coreano ci ha visto lungo e dopo qualche mese dal lancio del primo modello della rivale *Apple* ha sfornato un dispositivo più piccolo e leggero, quindi più facile da portare a spasso. Il display è da 7 pollici mentre l'ago della bilancia si ferma a 380 grammi. Ha due fotocamere già dalla sua prima versione, quella posteriore ha il flash integrato mentre quella anteriore consente la videochiamata, e una memoria interna da 16 Gb espandibile con SD card fino a 32.

Basato sul sistema operativo *Android*, il *Galaxy Tab* è anche un telefono a tutti gli effetti; si inserisce la normale sim card e si effettuano chiamate (ovviamente con l'auricolare per via delle dimensioni non proprio da orecchio).

Tra i due rivali che si contendono i grandi

numeri del mercato italiano è ormai un fiorire degli altri marchi storici sia del settore della telefonia che di quello dell'informatica, segno evidente di come i tablet siano una via di mezzo tra smartphone e computer. Tra le prime c'è, per esempio, *Motorola* che con il suo *Xoom* (in Italia da maggio) ha proposto una "tavoletta" con un display molto ampio (10,1 pollici) e il peso tutto sommato contenuto per le dimensioni (730 grammi) molto apprezzata dagli utilizzatori più affezionati ai *notebook*, anche per la quantità di memoria (32 Gb). Il prodotto, però, sconta la scarsità di *App*, ossia di applicazioni studiate per questi apparecchi, il vero valore aggiunto di *Apple* ormai divenuta leader nella disponibilità di questi programmi dedicati.

C'è un marchio storico dei pc, come *Asus*, che rappresenta uno dei prodotti più a buon mercato e ha la possibilità d'espansione (attraverso la slot *microSd*). E non manca chi fa leva sul fascino del 3D, come l'*Optimus* di *Lg* (uscito in aprile negli Stati Uniti) che ha un display da 8,9 pollici e un peso di 630 grammi. Ma l'affollamento è tale da far pensare agli esordi degli smartphone, quando a intuire la "gallina dalle uova d'oro" furono in molti e non a torto. ■



## tablet

marca e modello	display	memoria (GB)	peso (g)	processore	durata batt. (h)	prezzo (euro)
ACER Iconia Tab A500 K	10,1"	32	700	Tegra 250 Dual cortex A9-1GHz	7	510
APPLE iPad 3G WiFi	9,7"	16	613	Dual core 1 GHz	12,2	599
APPLE iPad WiFi	9,7"	16	601	Dual core 1 GHz	12,2	479
ASUS Eee Slate EP121	12,1"	32	1.160	Dual-core i5	4,5	899 (prev.)
LG Optimus tab	8,9"	32	630	Dual-core Cortex A9	nd	700 (prev.)
MOTOROLA Xoom Wi-Fi	10,1"	32	730	Dual core 1 GHz	10,6	699 (prev.)
SAMSUNG Galaxy tab	7"	16	380	Dual core 1 GHz	7	494

Tra nuovi arrivi e realtà affermate, i tablet stanno conquistando sempre più spazio nelle vendite e nei piani delle aziende di informatica e di telefonia, dando nuovo impulso a un mercato che ha bisogno di novità per continuare a prosperare. Tenere in mano una di queste tavolette è un'esperienza davvero affascinante e ha il vantaggio di essere sistemato facilmente in una borsa, diventando strumento sempre a portata di mano senza grande sforzo. La condizione in paesi come il nostro dove la diffusione del *wi-fi* è decisamente limitata rispetto a quanto succede, per esempio, nel Nord Europa, è di disporre di una connessione 3G che consenta di navigare con un piano dati di un gestore telefonico. Solo in questo modo, infatti, si può godere delle potenzialità del web che rendono questo strumento quasi irresistibile. Ma, dato che non è tutto oro quello che luccica, va

considerato che un tablet ha anche qualche punto debole. Il primo, ovviamente, è il prezzo, ancora alto visto la relativa novità che rappresenta sul nostro mercato. C'è da considerare, poi, che si tratta di uno strumento abbastanza delicato, almeno se non protetto adeguatamente con una custodia. In alcuni casi, poi, la lettura in condizioni di forte illuminazione esterna (come può accadere all'aperto in una giornata di sole) può risultare difficoltosa e per chi usa molto questo strumento diventare un vero e proprio handicap. C'è infine il capitolo del touch da considerare con attenzione. Nonostante la grande diffusione di tastiere virtuali legata all'avvento degli smartphone, non tutti si sentono a proprio agio con questi dispositivi. Poco male se si deve navigare, decisamente più grave per chi volesse utilizzare un tablet per scrivere lunghe mail o testi.



# Con comodo

54

*Ciabatte comode dopo una giornata di lavoro, ma anche sicure a prova di incidente domestico.*

■ Daniele Fabris

**U**n sogno coltivato per l'intera giornata. Rientrare a casa, abbandonare gli abiti da lavoro, rilassarsi e provare a scaricare lo stress accumulato. Il tutto, per molti di noi, si materializza con un gesto simbolico: calzare un paio di comode ciabatte. Un atto di libertà a cui siamo affezionati, forse non come i popoli nordici (veri cultori delle scarpe da casa, tanto da prevederne un paio anche per gli ospiti), ma certamente in maniera importante. Tanto che c'è un termine italiano che la dice lunga sul piacere dell'ozio associato a queste calzature: pantofolaio, ossia una persona amante del quieto vivere. Un'aspirazione comune a molti di noi, anche se ognuno ha le sue preferenze quanto a ciabatte: c'è chi, anche d'inverno le preferisce aperte, chi pure nella stagione calda non rinuncia ad avvolgere il piede in un paio di pantofole chiuse, chi le sceglie eleganti, anatomiche, originali, essenziali.

## La ciabatta magica

Logico che l'offerta del mercato sia tanto vasta quanto lo sono i nostri gusti; a volte anche di più. Basti pensare che la fantasia delle aziende è arrivata a concepire scarpe da casa che promettono di massaggiare i piedi o di tonificare i glutei, perfino di far scomparire la cellulite con appositi plantari. Nella scelta di queste calzature, pur non cedendo alle favole del marketing, bisognerebbe tenere presente alcune considerazioni. Il presupposto importante, per esempio, è che l'uso delle pantofole è davvero importante per la salute del corpo. Secondo uno studio del *Rush Medical College* di Chicago, pubblicato dalla rivista *Arthritis Care & Research*, infatti, calzature di questo genere, sempre che siano morbide e senza tacco, servono a ridurre i dolori articolari. E l'effetto,





a giudizio dei ricercatori statunitensi, è stato più marcato di quello che si sarebbe ottenuto calzando infradito o zoccoli.

## Incidenti di percorso

Ma nelle valutazioni da fare una fondamentale, soprattutto quando si è avanti nell'età, è che un paio di pantofole di qualità potrebbe aiutare ad evitare molti incidenti domestici e i relativi danni che possono andare da semplici contusioni a fratture e perfino a effetti molto più gravi. Ancora una volta è uno studio nord americano a metterci in guardia.

Dai dati raccolti dagli esperti statunitensi dell'*Institute for Aging Research* sono emerse percentuali interessanti e che lasciano pochi dubbi: quasi un anziano su cinque vittima di incidente domestico camminava a piedi scalzi, il 7 per cento indossava solo calzini e il 27 per cento pantofole senza alcuna caratteristica di sicurezza. A chiarire le idee sulle ciabatte "anti-incidente" è il nostro *Ispesi*, l'Istituto

per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro (ora assorbito dall'*Inail*) che consiglia di evitare scarpe o pantofole senza suola in gomma. E ricorda che l'utilizzo di calzature adeguate, scarpe o pantofole chiuse sul tallone con suola di gomma antiscivolo, riduce di molto la possibilità di cadute e di incidente.

## Una via di mezzo

Ma oltre alla sicurezza non andrebbe sottovalutata la comodità di una scarpa che indossiamo per ore, come la ciabatta, pur senza camminarci tanto a lungo come accade per una calzatura da passeggio. Soprattutto chi soffre di dolori articolari, alla schiena o ha problemi di postura potrebbe trovare molto giovamento indossando delle pantofole ortopediche, ma in ogni caso sarebbe meglio evitare quei modelli meno anatomici e troppo morbidi (come le pantofole da hotel, tanto per avere un'idea) o, al contrario, quelli eccessivamente rigidi che non seguono il movimento del piede e costringono a posizioni innaturali. ■

In promozione negli Iper e nei Super dal 1 al 15 giugno

### Ciabatta estiva sanitaria

colori vari, variante uomo e donna, tomaia in pelle, suola in poliuretano antiscivolo, marchio InBlu

Prezzo per i soci: 12,90 (non soci 15,90)



## Prodotto a marchio Coop

Nei negozi Coop è sempre disponibile la ciabatta sanitaria uomo-donna a marchio Coop nelle due versioni aperta e chiusa, in vari colori, progettata avva-



lendosi delle consulenze e delle collaborazioni scientifiche di *Rizzoli*, per quanto concerne il plantare anatomico e di *Cimac* per quanto riguarda la qualità dei materiali e delle caratteristiche della suola (effetto antishock e antiscivolo) per la sicurezza in ambiente domestico.

# Belle forme

56

Fin dalla preistoria l'arte di fare il formaggio pecorino in Toscana.

“U ■ Eleonora Cozzella

n fine pasto senza formaggio è come una bella donna senza un occhio” diceva Brillat Savarin, cuoco e scrittore francese del Settecento, autore della *Fisiologia del gusto*. La citazione vale tanto più per la Toscana che, con il suo formaggio simbolo, il pecorino, è protagonista di una lunga storia d'amore iniziata nella preistoria e che ancora continua con l'entusiasmo dei primi tempi. Non è un'affermazione esagerata. Lo studio archeologico di resti faunistici testimonia che già nell'età del Rame (metà del IV millennio a.C.) la regione aveva un'economia basata prevalentemente sull'allevamento ovino. Nell'Età del Bronzo, poi, si diffonde il consumo dei prodotti della lavorazione del latte, come indica il ritrovamento di strumenti per la produzione casearia, dai bollitori ai colini ai bastoni per spezzare la cagliata.

Gli abitanti dell'Etruria, sulle stesse distese erbose che oggi vedono pascolare le pecore dei moderni allevamenti, praticavano la pastorizia e l'arte della caseificazione, frutto della necessità di conservare un alimento dal così alto

valore nutritivo come il latte. “Formaggio è il primo nutrimento umano, sprezzato sol da gente cieca e grossa, che dice che gli è pasto da villano. Perché la forza ne mantien dell'ossa e non cred'io che l'uom senza mangiarne, compiutamente esser gagliardo possa”, canta nella *Lode del Formaggio* il poeta Ercole Bentivoglio, riassumendo ciò che il cacio rappresenta, riserva di proteine nobili, energia e gusto,

considerato anche un potente alleato per le fatiche d'amore (“l'amante tutta notte si dimena senza posarsi mai con la sua amica s'egli un buon pezzo n'ha mangiato a cena”).

## La pecora vera

Per essere così energetico il formaggio ovviamente doveva essere di pecora, nella regione che offriva i pascoli ovin per eccellenza. Non a caso l'imperatore romano Diocleziano fissò il prezzo massimo con un editto del latte ovino. I romani apprezzavano anche quello di capra, ma non quello vaccino e addirittura prendevano in giro le popolazioni dell'Europa settentrionale che bevevano latte di mucca. Per indurre le pecore a bere e aumentare la produzione del latte, i pastori usavano gettare sale nell'erba e nel fieno. La produzione del formaggio avveniva aggiungendo al latte appena munto una sostanza capace di produrre rapidamente la coagulazione: fiori di cardo, latte di fico (ancora oggi alcuni casari in Toscana usano cagli vegetali), latte d'asina o latte coagulato prelevato dallo stomaco di animali vivi. La cagliata veniva salata e aromatizzata secondo il gusto che si voleva ottenere, e pressata entro cesti che permettevano di espellere il siero. Fra i formaggi tipici, dalla città etrusca di Luni, giungeva a Roma un cacio pregiato di cui Plinio il Vecchio, nel libro XI della *Naturalis historia*, ricorda le forme gigantesche: «Luniensem magnitudine conspicuum», forse superiori ai 30 chilogrammi. Parte della produzione era consumata fresca, parte veniva invecchiata e conservata. Arricchiva la polenta d'orzo, le focacce e le torte alle erbe chiamate moretum.

In fondo oggi, a parte accorgimenti igienici e locali climatizzati, non è cambiato molto: la cagliata viene rotta in pezzi delle dimensioni di una nocciola se si vuole ottenere buon pecorino fresco, in pezzi delle dimensioni di chicchi di mais se si tende all'invecchiamento, per consentire alle diverse stagionature di





esprimere il meglio delle proprie qualità. Ancora oggi come allora in Toscana si aggiungono ingredienti per dare aromi e colori, dallo zafferano al pepe, dal tartufo al peperoncino.

## Cacio mercato

E come Roma lo diffuse in tutto l'impero, il pecorino toscano viene apprezzato in tutto il mondo. È tra i formaggi più esportati all'estero e anche nella Penisola è il più grattugiato insieme al *Grana* e al *Parmigiano*. Ma i dati del commercio contemporaneo non fanno che rafforzare conoscenze già note: nel Rinascimento l'umanista Bartolomeo Platina nel trattato *De honesta voluptate ac valetudine*, pubblicato tra il 1475 e il 1478, celebra il marzolino d'Etruria, alla pari del *Parmigiano*, come il migliore formaggio d'Italia. E il papa Pio II, Enea Silvio Piccolomini, in viaggio verso la Val d'Orcia, rimase colpito dalla bontà del cacio che aveva assaggiato in quel luogo e lo elogiò nei *Commentari della sua vita* (1463), dove scrisse: «Venne al monastero cui fu dato il nome di Monte Oliveto, non lontano dal quale si trova il castello di Chiusuri, il cui cacio è reputato fra i migliori in Toscana...».

Non ci stupiamo allora se piatti della tradizione italiana non avrebbero lo stesso valore senza pecorino, dall'amatriciana alla carbonara al cacio e pepe, al genuino accostamento con le fave.

Ma ogni piatto vuole il suo pecorino. Della *Dop* (denominazione di origine protetta) *Pecorino Toscano* esistono 14 tipologie, tutte di gran pregio. Le produzioni più note sono quelle di Cortona, Barga, Pietrasanta, della Maremma, del Casentino, della Val di Chiana, del territorio del Chianti, delle Crete senesi e di Lucardo (il "marzolino"). In base al tipo di stagionatura questo formaggio di latte intero a pasta compatta, si distingue in tenero e semiduro. Il primo stagiona per 20-40 giorni, ha un sapore delicato e non piccante con crosta giallo chiaro e pasta bianco-avorio. Il secondo matura almeno tre mesi, ha un sapore più marcato con crosta gialla e pasta giallo paglierino. Quello ben stagionato è il dessert ideale accompagnato da miele, meglio se di castagno o di eucalipto. E per il vino? Il pecorino stagionato toscano, per il suo modo di esprimersi in bocca – prima tenue poi esplosivo – ha bisogno di un vino che al ruvido dei tannini unisca la setosa morbidezza che hanno i vini mediterranei. Gli esperti suggeriscono un *Alicante di Maremma*. ■

## Quel Marzolin d'Etruria

*L'antico borgo di Lucardo rinomato per il Marzolino.*

Nel Borgo medievale di Lucardo, nel comune di Montespertoli, tra le colline della Valdelsa e della Val di Pesa, ancora oggi gli abitanti sono legati ad antichissime tradizioni agricole. La principale risorsa economica è la produzione di vini Chianti e *Igt* e d'olio extravergine di oliva, come pure l'arte casearia che ha reso rinomato il paese per il suo *Marzolino*, il pecorino toscano che si produceva a marzo. Il borgo, fondato probabilmente su un insediamento etrusco, rappresenta uno dei centri più antichi del territorio di Montespertoli. La sua struttura presenta ancora i tratti del castello fortificato, racchiuso entro le mura perimetrali che inglobano le abitazioni affacciate sulla piazza con l'antico edificio che fungeva da mastio o cassero. L'attuale abitato si distingue in due parti: il castello (o Lucardo alto) e il borgo (o Lucardo basso). Suggestiva la porta cittadina, che come in passato è l'unico accesso al borgo: un arco a tutto sesto, sopra il cui architrave è murato lo stemma della famiglia Lucardesi. La cinta muraria è costituita dalla facciata esterna delle case del borgo e nei pressi della porta di accesso è visibile una torre "rompi tratta". Interessante per l'architettura e le opere conservate la Chiesa dei Santi Martino e Giusto, appena fuori dalle mura, affacciata su una piazza non pavimentata.



57

## L'intervista

Abbiamo parlato del *Pecorino Toscano Dop* con una persona che per lavoro conosce bene formaggi e insaccati della regione, **Manrico Stefanini**, caporeparto salumi e latticini del Supermercato Coop di Avenza.

**È un prodotto molto richiesto?**

«Sicuramente sì, specie in questa stagione. Nei mesi di maggio e giugno aumentano picnic e scampagnate dove il pecorino non può mancare».

**Visto il periodo, dunque, dovrebbe essere più acquistato quello fresco.**

«In teoria sì, ma qui ad Avenza forse preferiamo gusti più decisi, perché in ogni caso vendiamo sempre di più lo stagionato».

**Il cliente che vuole un formaggio sa già che cosa scegliere?**

«Sì, i consumatori hanno sempre più le idee chiare. In particolare da noi il banco tradizionale si è un po' evoluto, non c'è più la vetrina, ma è aperto e ci sono le forme intere "spicchiate" quindi il cliente sceglie da solo. Ma si rivolge al personale per consigli specifici; per sapere, ad esempio, quale tipo è più o meno piccante, quale va meglio da grattugiare ecc.».

**Da quali caseifici arrivano?**

«Dal *Caseificio Bertagni* per quanto riguarda le produzioni a km zero, poi come *Dop* abbiamo in assortimento il *Manciano*, lo *Spadi*, l'*Agriqualità* e il *Fiora* che ha la particolarità di essere a latte crudo».

**I prezzi?**

«Siamo intorno ai 15-16 euro al chilo, salvo periodi di promozioni o offerte speciali per i soci».

# Sott'aceto

Diffidare delle imitazioni, l'aceto balsamico è solo italiano, di Modena, anche se molto apprezzato dagli stranieri.

58

■ Silvia Inghirami

**D**olce come a volte sa essere un vino, agro come un aceto, sciropposo come un liquore, profumato come un'essenza. Gli olfatti allenati riconoscono l'aroma delle viti e l'eredità dei diversi legni delle botticelle. Perché per fare un aceto balsamico Dop e Igp non basta un po' di mosto. Intanto ci vuole l'aria e il sapore delle uve di Modena e Reggio Emilia: solo in

queste due province viene prodotto l'aceto balsamico riconosciuto dall'Unione Europea. In tanti hanno provato a scalzare il primato di queste terre: da ultimo la Grecia che voleva impossessarsi del termine "balsamico", fingendo di dimenticare che non è mai esistita una produzione di "aceto balsamico" fuori dall'Italia, dove il termine è stato ufficialmente introdotto dagli Estensi già nel lontano 1747.

Il successo commerciale del nostro aceto balsamico ha, però, indotto molti paesi (nonché produttori locali senza scrupoli) a "cavalcare l'onda" con delle imitazioni. «Le vendite di *aceto balsamico di Modena* - spiega il presidente del Consorzio **Cesare Mazzetti** - hanno goduto di decenni di sviluppo a 2 cifre, con volumi che sono aumentati enormemente: si pensi che solo nel 2006 si producevano 55 milioni di litri e il 2010 ha visto i volumi attestarsi su oltre 90 milioni di litri».

## Affari esteri

Ad apprezzare questo prodotto così legato alla nostra tradizione e alla nostra sto-

ria sono soprattutto gli stranieri: quasi l'80 per cento delle vendite sono fatte all'estero. L'*aceto balsamico di Modena* è il prodotto, tra tutte le Dop e le Igp italiane, maggiormente vocato all'export, molto più, ad esempio, del *Parmigiano* e del *prosciutto di Parma*, di cui solo il 23 e il 21 per cento del fatturato estero, e come Igp il più diffuso in Italia e nel mondo. La denominazione di *Indicazione geografica protetta* è stata conquistata nel 2009, dopo ben 15 anni di iter; la Dop è stata ottenuta nel 2000 dall'aceto balsamico delle due province emiliane, ma nella specie del "tradizionale". In sostanza la legge italiana prevede che non possa esistere un "aceto balsamico" che non sia Dop e Igp: tutti gli altri aceti devono obbligatoriamente contenere nella propria denominazione il riferimento alla materia prima da cui sono ricavati (aceto di vino, di riso, di mele ecc). Meglio diffidare quindi di un prodotto che si definisce "balsamico" ma è privo delle sigle Dop e Igp: «Si tratta spesso di mosto e aceto (che vengono improvvidamente indicate in etichetta come "mosto acetificato") del valore di pochi euro al litro e senza alcun invecchiamento», fa notare Mazzetti. Questi condimenti balsamici possono essere qualificati come "premium", "riserva", "speciale", che sono vietati sulle etichette di Dop e Igp oppure numeri legati a parole come serie, stanza, travasi, rinalzi per indurre a fare credere che si tratta di un prodotto a lungo invecchiato. Invece l'unico termine che ci dice con chiarezza che la pazienza e l'arte hanno guidato la mano degli uomini è il termine "tradizionale».

La differenza salta all'occhio già all'aspetto; l'aceto balsamico di Modena può essere confezionato in bottiglie (di vetro, legno, ceramica o terracotta, a forma libera) della capacità da 250 ml in su, mentre il "tradizionale" di Modena e Reggio Emilia in bottiglia contenente 100 ml di prodotto (sarebbero previsti anche formati da 200 e 400 ma nessuno li ha mai adottati); la prima a forma (stabilita per legge) sferica con base rettangolare, la seconda a forma di tulipano rovesciato.



### I fornitori di aceto balsamico in Unicoop Tirreno

Acetaia Bellei  
Ravarino (MO)

Acetifici Italiani Modena  
S. Croce - Carpi (MO)

Aceto Balsamico del Duca  
San Vito di Spilamberto (MO)

Agricola Due Vittorie  
Soliera (MO)

Eurofood  
Aceto Balsamico Fini  
Corsico (MI)

Monari Federzoni  
Solara di Bomperto (MO)

Ortalli  
Maranello (MO)

Ponti  
Ghemme (NO)

## Mosto sacro

Al di là del contenitore, quello che conta sono le differenze di preparazione: l'ingrediente del "tradizionale" è il mosto cotto di uve locali (contro aceto di vino e mosto concentrato o cotto); i tempi di invecchiamento sono minimo 12 anni (contro 2 mesi-3 anni), l'assenza di caramello; la conservazione nella "batteria" di botti di legni diversi, ognuno dei quali conferisce una nota particolare, e di misura decrescente, in modo che avvenga l'evaporazione e il travaso di una parte di prodotto da una botte a quella più piccola (contro botti molto più grandi). È qui che interviene l'esperienza del maestro acetaio, che deve analizzare sapori e profumi di ogni botte e valutarne il grado di maturazione. Un procedimento ancora più delicato nel caso dell'aceto tradizionale "extravecchio", il cui periodo di invecchiamento arriva a 25 anni. Inevitabile la differenza di prezzo: l'aceto balsamico di Modena varia dai 3 ai 60 euro al litro (da 1,5 euro per una bottiglia

economica da mezzo litro fino a 15 euro per speciali qualità in bottigliette da un quarto). Un'ampolla di aceto balsamico tradizionale Dop viene venduta dai 60 ai 150 euro dell'extra vecchio, quindi dai 600 ai 1.500 euro al

litro. «Sembrirebbero cifre da capogiro – afferma Mazzetti – ma sono giustificate dal fatto che per produrre un litro di questo nettare vengono utilizzati oltre 200 kg di uve, senza contare l'enorme investimento in tempo e lavoro, in un arco temporale di 25 anni e spesso molto di più».

Il balsamico di Modena si può utilizzare anche tutti i giorni come condimento di verdure e insalate, di frittate e formaggi, per la preparazione di carne, pesce e verdure. Il "tradizionale" si centellina con parsimonia, in modo da esaltare i sapori senza coprirli, come rifinitura su carne e pesce, dessert, frutta e gelato, o in classico abbinamento con il parmigiano. In ogni caso, non va d'accordo con cibi piccanti e speziati né con le lunghe cotture: sulle pietanze calde va aggiunto pochi istanti prima del termine della cottura o direttamente sul piatto di portata, per non perdere gli aromi lungamente affinati. ■



## La vita Agri

*Sapore dolce, aromatico, profumo delicato, nasce dalle abili mani del casaro a Valtorta (BG): l'Agri è un formaggio storico di latte vaccino intero a pasta cruda, prodotto in un unico laboratorio nella piazza del piccolo paese.*

59

**V**altorta è un piccolo centro della Val Brembana di circa 300 abitanti dove ancora resiste una tradizione casearia unica: qui, nella locale latteria cooperativa, ma anche nelle case, si produce l'Agri. Un piccolo formaggio cilindrico, all'apparenza un caprino, ma che è prodotto con latte vaccino intero a pasta cruda, la cui particolarità è data dalla tecnica di produzione che richiede tre giorni di lavorazione e una speciale manualità da parte del casaro. I gesti con i quali si devono lavorare gli Agri s'imparano con la pratica e affiancando da sempre i vecchi casari della locale cooperativa. Qui a Valtorta il testimone passa di padre in figlio e l'attuale casaro è figlio di un artigiano di grande capacità che ha lavorato tutta la vita nel piccolo laboratorio del paese. La tecnica è complessa: dopo una coagulazione acida del latte crudo

ottenuta grazie all'innesto con un poco di siero acido conservato dalla lavorazione precedente e l'aggiunta di un poco di caglio, si lascia riposare nel bacile coperto da un telo. Dopo una giornata si fa sgrondare la massa in teli di lino appesi per un altro giorno. Il terzo giorno si mette in fascere da ricotta e si lascia ancora 24 ore; quindi s'impasta la cagliata, dall'acidità

ormai altissima, con un poco di sale, si manipola con le mani fino a formare dei cilindri di tre centimetri di diametro e di circa 50 grammi e posti ad asciugare alcuni giorni. L'Agri si consuma tra gli 8 e i 15 giorni, è un formaggio dal sapore dolce, aromatico e dal profumo delicato. La pasta è bianca e morbida nel formaggio fresco, ma diviene più compatta in quello stagionato ed è sempre priva d'occhiatura. La crosta, assente nel prodotto fresco, con la stagionatura si trasforma, assumendo un colore variabile dal giallo al grigio.

Fino al dopoguerra gli allevatori locali erano una quarantina e producevano in casa i piccoli Agri, poi con l'industrializzazione delle aree intorno a Bergamo, poco alla volta, tutto è cambiato. Oggi nella vallata di Valtorta ci sono ancora 12 piccoli allevatori (ognuno possiede 10, 12 vacche) che non producono più in casa – se non per autoconsumo – e conferiscono il latte crudo alla piccola cooperativa del paese. Il Presidio conta un unico laboratorio di produzione, la cooperativa di Valtorta, che si trova proprio sulla piazza del piccolo paese. Al di là della salvaguardia di un formaggio storico e di una tecnica particolarissima di lavorazione, il Presidio ha una funzione sociale importante: se non potessero più conferire alla cooperativa il latte delle loro vacche, i 12 piccoli allevatori locali sarebbero costretti a chiudere. ■



# Frappé e frullati

60



## Frullato abbronzante

### Ingredienti per 4 persone

- 1 arancia ■
- ½ mango maturo ■
- 2 carote ■
- 1 cucchiaino di zucchero di canna ■

### Preparazione

facile

**Tempo**

15 minuti

**Costo**

economico

### Preparazione

Pelare a vivo l'arancia, sbucciare il mango e tagliarlo a piccoli pezzi, grattare le carote e passare tutto nel frullatore aggiungendo lo zucchero e se necessario qualche cucchiaino d'acqua per facilitare la frullatura. Servire freddo, guarnito da piccoli pezzi di ingredienti infilati in uno stecchino.

### La dietista

70 Kcal a porzione

Carboidrati ●●●

Il mango, ricchissimo di vitamina C, E, betacarotene e antiossidanti, ha effetti benefici sul cervello poiché le sue fibre proteggono la circolazione cerebrale.

**Da sapere** Per frullati s'intendono tutti quegli alimenti, prevalentemente frutta e verdure che si passano nel mixer per poi essere bevuti. Il nome della preparazione del frappé deriva invece dal francese. Letteralmente significa "colpito da freddo" e si riferisce al fatto che l'aggiunta del ghiaccio alla bevanda ne abbassa istantaneamente la temperatura.



## Frullato dissetante

### Ingredienti per 4 persone

- 1 cetriolo ■
- 200 g di melone ■
- 2 mele verdi ■
- ½ limone ■
- 2 cucchiaini di zucchero ■
- 1 rametto di menta ■

**Preparazione**  
facilissimo

**Tempo**  
10 minuti

**Costo**  
economico

### Preparazione

Sbucciare gli ingredienti, ridurli a piccoli pezzi, metterli nel frullatore, aggiungere il succo del limone e lo zucchero e frullare fino a ottenere una crema omogenea. Servire freddo accompagnato, volendo, da cubetti di ghiaccio e da foglioline di menta.

### La dietista

**58 Kcal a porzione**

Carboidrati ●●

Diuretico grazie al cetriolo, che è anche ricco di acido tartarico e di acqua, e al melone, lievemente lassativo e perfino antianemico essendo ricco di ferro.



## Frullato per chi fa sport

### Ingredienti per 4 persone

- ½ ananas ■
- 2 lime ■
- 2 cucchiaini di miele di acacia ■

### Preparazione

facilissima

### Tempo

10 minuti

### Costo

economico

### Preparazione

Sbucciare l'ananas, tagliarlo a piccoli cubetti e spremere i lime. Frullare i due frutti insieme al miele e servire in bicchieri alti e capienti. Prima dell'attività sportiva il miele dà energia e contiene potassio, che favorisce il tono muscolare e impedisce la disidratazione.

### La dietista

120 Kcal a porzione

Carboidrati ●●●

L'ananas è ottimo dopo un pasto proteico, poiché l'enzima bromelina ne favorisce la digestione, ma contiene anche 2 mg di manganese, cioè il fabbisogno giornaliero indispensabile per ossa forti.





## Frappé rinfrescante gelato e banane

### Ingredienti per 4 persone

- 400 g di gelato al pistacchio ■
- 2 dl di panna ■
- 1 dl di latte ■
- 3 banane ■
- 20 g di miele ■
- 1 bicchiere di ghiaccio tritato ■

### Preparazione

Sbucciare le banane e tagliarle a piccoli pezzi. Raccogliere nel bicchiere del frullatore il gelato, la panna, il latte, le banane e il ghiaccio. Frullare alla massima velocità fino a ottenere una crema omogenea e spumosa e poi dolcificare con il miele. Versare in bicchieri molto capienti e servire immediatamente.

### Preparazione

facilissimo

**Tempo**

20 minuti

**Costo**

economico

### La dietista

320 Kcal a porzione

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

Antidepressivi grazie al magnesio, ma ricchi anche di fosforo, calcio e ferro, i preziosi pistacchi salvano dal colesterolo alto ed evitano il restringimento delle arterie.



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

Fino a 2.000 punti  
Coop in regalo.

2 Samsung Galaxy Tab  
in palio ogni mese.



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

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

**LINEAR**<sup>®</sup>  
Assicurazioni in Linea con te

Una compagnia di:  
 UNIPOL  
GRUPPO  
FINANZIARIO

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

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

Chiedi un preventivo su [www.linear.it/coop](http://www.linear.it/coop) o al numero verde 800 375445

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

enneci

65

semi **seria** di Simona Marchini

## Miseria e nobiltà

*Vivo, generoso, nobile grazie a piccoli episodi di grande civiltà. Il Belpaese che c'è dietro lo spettacolo volgare di politica e Tv.*

Io amo molto il Friuli e i friulani. Ho amici carissimi, come i Nonino creatori di grappa, ma anche di un premio fantastico dei talenti più preziosi del mondo, senza nessuna ingerenza o condizionamento. Che bellezza! Una cosa pulita, bella, trasparente che dà onore al merito! E Altan? Altro amico straordinario, geniale e così via... Ma voglio raccontarvi anche un piccolo episodio assai tenero. Sono stata a recitare col mio amico Pierfrancesco Poggi (anche lui, come me, "epurato" da *Radio2* dopo 28 anni!) a Spilimbergo, vicino Udine. Ci hanno invitato persone meravigliose, che stanno cercando di ridare vita al loro teatro dal 1937, degradato e abbandonato negli anni, e ora recuperato dal Comune (in controtendenza col Governo) e riaperto al pubblico. L'entusiasmo e la passione di queste persone è commovente, ma anche confortante: vuol dire che il mondo può ancora contare su alcune eccellenze. E

infatti questo nostro paese è tutto e il contrario di tutto. Nel senso che sprofonda nell'orrore della più imbarazzante volgarità, nel degrado più avvilito dei modelli e poi, è straordinario, vivo, generoso, nobile grazie ad alcune persone e piccoli episodi locali. Andando a Spilimbergo nel trambusto della discesa rapida dal trenino per Casarsa, ho lasciato la borsa sul sedile. Panico totale. Coi signori che ci erano venuti a prendere andiamo dal capostazione, di marcata origine meridionale, che subito chiama il capotreno, ormai diretto a Udine. Bene, siamo corsi a Udine, fine corsa del treno e la mia borsa era lì, nell'ufficio del capostazione, con tanto di abbraccio del capotreno e auguri per lo spettacolo. Piccoli episodi di civiltà, grande consolazione sullo stato delle cose nel nostro Belpaese. E come se non bastasse, nel delizioso albergo che ci ospitava ho trovato in camera dei mughetti nel vasetto di cristallo. Poesia allo stato puro. ■



Leggere nel pensiero, prevedere il futuro, spostare gli oggetti. Il paranormale alla prova della scienza.

# Paranormal activity

66

■ Patrice Poinssotte

«Vuole andare a Milano in macchina? Troppo rischioso, Plutone è in transito sul suo sole, è preferibile che prenda il treno». Parola di sedicente signora con un mazzo di carte in mano in una stanza intima, appena illuminata, dai profumi e colori avvolgenti, con muri coperti di mappe dello zodiaco. Benvenuti nel mondo del paranormale, a cui si accede anche solo con colpo di telefono all'indovino di turno o con un clic su internet per sapere come andrà il lavoro o se incontrerai l'uomo dei tuoi sogni. In Italia ogni anno milioni di persone si rivolgono a veggenti, numerologi, astrologi e altri chiaroveggenti, spendendo cifre da capogiro.

## Sono un fenomeno paranormale

Un tipo dice di avere la capacità di modificare con la forza del pensiero la frequenza o l'ampiezza di un segnale sonoro durante una registrazione. Incuriositi da cotanto potere, un gruppo

torio di zetetica (studio scientifico del paranormale) presso l'Università di Nizza -. In 15 anni di test nessuno dei 200 candidati apprendisti stregoni è riuscito a dimostrare l'esistenza di un fenomeno paranormale o di qualsiasi potere magico: chi diceva di leggere nel pensiero non è nemmeno riuscito a mettersi in contatto con il compagno di esperimento, chi si vantava di poteri telecinetici non ha mosso neanche un foglio di carta. Un altro affermava di saper chiudere porte e finestre con la sola forza della mente: il test ha dimostrato e svelato l'impostura anche questa volta».

## Niente di straordinario

Nonostante i 200mila euro di ricompensa promessi a chi fosse in grado di esibire capacità paranormali, tutte le esperienze sono fallite. «Esistono certamente delle "riuscite" puntuali dovute al caso, alla fortuna, alla statistica - ammette Broch -, ma appena vengono studiate seriamente, con metodologia scientifica, niente permette di confermare che siano eventi straordinari».

Eppure - strano, ma vero - la credenza nel paranormale è proporzionale al livello di studi. Più il livello di preparazione è alto più crescono le certezze e la fiducia nelle pseudo-scienze: secondo un'indagine curata da Broch dal titolo *Phénomènes paranormaux et zététique* crede al paranormale il 35% di chi ha fatto le scuole medie inferiori, il 59% di chi possiede un titolo di scuola superiore e ben il 70% di chi ha frequentato l'università. Le riflessioni di Mark Snyder, professore di psicologia all'Università del Minnesota (USA), spiegano il meccanismo cognitivo che c'è dietro: le persone tendono a verificare certezze e convinzioni considerando solo gli eventi che le confermano senza considerare l'insieme delle possibilità, un atteggiamento mentale questo che porta inevitabilmente a correlazioni sbagliate e conclusioni false.



di scienziati dell'Università di Nizza lo chiama a rapporto per studiare e verificare in laboratorio se ciò che dice è vero, lasciando a lui la scelta della frequenza. Risultato? Calma piatta. L'apposito strumento di misura non ha registrato nessuna modifica del segnale.

«Non esistono poteri "fuori della norma" - dice (e l'ha dimostrato, ndr) Henri Broch, professore di fisica e fondatore del labora-

## Scoprire il trucco

Spiegare una volta per tutte i fondamenti e le basi di queste pratiche occulte invece di presupporre a priori la competenza e l'onestà del praticante, informarsi meglio sull'atteggiamento da avere di fronte ad un evento "straordinario", su come esaminarlo, sul metodo da usare: ecco l'approccio di chi studia la zetetica e lo scopo del *CICAP* (Comitato italiano per il controllo delle affermazioni sul paranormale) che, tramite indagini serie, smaschera e denuncia gli inganni del paranormale per informare il pubblico dei trucchi e dei sotterfugi dei sensitivi. Un esempio? Il *CICAP* ha controllato a posteriori le previsioni dei più famosi astrologi italiani per il 2010 ([www.cicap.org](http://www.cicap.org)) pubblicate e trasmesse su giornali, siti web, trasmissioni televisive e radiofoniche. Vi ricordate chi ha vinto l'ultimo mondiale di calcio? Nessun "mago" ha indovinato la vittoria della Spagna.

Questa verifica, pur non essendo un vero e proprio studio scientifico, «conferma il punto di vista della scienza: né l'astrologia né nessun'altra pratica divinatoria aiutano a prevedere il futuro», afferma **Stefano Bagnasco**, fisico dell'*Istituto Nazionale di Fisica Nucleare*, coordinatore del Gruppo di Studio sull'Astrologia del *CICAP*. Come diceva il biologo e filosofo Jean Rostand «ciò che è più grave non è la credenza nell'astrologia, ma affrontare i problemi seri con un cervello che crede all'astrologia. Avere lo spirito aperto non significa averlo spalancato a tutte le idiozie». ■

## Abbi dubbi

*La scienza che studia i fenomeni "fuori dalla norma".*

**Zetetica** Deriva dal greco *zêtêin* che significa cercare. La zetetica insegnata dall'antichità è, infatti, il rifiuto di qualsiasi affermazione dogmatica. Oggi il laboratorio di zetetica dell'Università di Nizza ([www.unice.fr/zetetique/](http://www.unice.fr/zetetique/)) la usa come approccio scientifico rigoroso dei fenomeni detti paranormali o fuori norma, considerando il dubbio come un mezzo non come un fine, come una procedura preliminare non come un risultato definitivo.

# Segnali in codice

*Un laser per fare la spesa: la fisica – o meglio l'ottica – che sta dietro il funzionamento del codice a barre.*

67

**B**eep, beep. Non è in arrivo Willy Coyote, è il suono tristemente noto che vi ricorda che dovete pagare. Tutti i prodotti nei supermercati sono contrassegnati, infatti, da uno stampato lunghissimo composto di barre verticali bianche e nere, ed è lui, il codice a barre, che fa suonare pelati, pasta, latte e bottiglie di aranciata quando, alla cassa, vengono fatti scivolare sul nastro. È l'estate 1949. Su una spiaggia di Miami (Florida), Joseph Norman Woodland, giovane ingegnere del *Drexel Institute of Technology* di Filadelfia, sta riflettendo. Da qualche tempo s'interessa al mondo della Grande Distribuzione e dei supermercati che fanno i conti con ordini, gestione e ottimizzazione della distribuzione dei prodotti. I suoi pensieri sono concentrati sulla sabbia, disegna punti e trattini seguendo come esempio il codice Morse. Poi arriva il colpo di genio.



Estendendo verticalmente i simboli, gli appare una serie di strisce verticali, il codice a barre appunto. Insieme all'amico Silver, Woodland registra l'invenzione presso l'ufficio dei brevetti statunitense. Il 26 giugno 1974 il primo prodotto, un pacchetto di gomme da masticare, viene venduto utilizzando un lettore di codice a barre in un supermercato del Ohio (USA). Ma quale scienza si nasconde dietro questo strano linguaggio? Un codice a barre è la rappresentazione di un dato numerico sotto forma di un simbolo costituito da una serie di barre, nere e bianche, di cui lo spessore varia in funzione dei dati codificati. Per decifrare questi codici bisogna usare un decodificatore capace di leggere e di tradurre l'informazione nascosta nel codice. Gli apparecchi di lettura sono dotati di un laser che percorre il codice a velocità costante; basta "sparare" la fascia luminosa sull'etichetta e l'identificazione del prodotto è automatica, veloce e affidabile.

Insomma questione di fisica, o meglio di ottica. Percorrendo il codice a barre la fascia luminosa dal lettore viene modificata: il nero assorbe la luce mentre il bianco la riflette. Lo spettro della luce riflessa apparirà perciò modificato rispetto a quello mandato sul codice e questo fascio di ritorno verrà di seguito trasformato in un segnale elettrico. Infine l'informazione viene tradotta in un linguaggio che consente un'amministrazione accurata del supermercato (gestione e rifornimento del magazzino) e permette di indicare ai consumatori la provenienza dei prodotti. Ma un piccolo svantaggio c'è: molto spesso il prezzo non è applicato sul singolo articolo, ma solo sullo scaffale, e tra la miriade di prodotti esposti è facile perdere l'orientamento. Una cosa, però, è certa: il codice a barre garantisce che lo scontrino sia giusto. ■

# Un mare d'arte

68

■ Benedetta D'Alessandro

**P**inne, maschera e boccaglio e anche quest'estate si può fare un bel tuffo... nel museo. Già, perché con la voglia di sole e di mare si può coltivare anche quella per l'arte e la cultura: da qualche anno, infatti, indossato il costume ci si può immergere in veri e propri siti sottomarini da visitare proprio come le sale di una pinacoteca terrestre. Antiche navi greco-romane adagate sui fondali, ville e strade millenarie ormai sommerse, ma anche percorsi d'arte contemporanea installati a pochi metri di profondità così come accade all'Isola d'Elba dove tre anni fa è stato realizzato il Giardino di sculture sommerse *Oasi degli Dei*.

## Memorie sommerse

Frutto dell'idea del sommozzatore professionista **Giorgio Verdura**, l'*Oasi degli Dei* è dedicata alla memoria dello scultore

Mariano Lazzarin. «Nell'aprile del 2008 – ricorda Verdura – nella ex cava *Eurit* di Marciana è partito il cantiere per la realizzazione delle nove installazioni che, una volta terminate, sono state in mostra sul lungomare marciano per la stagione estiva. Dall'ottobre di quell'anno si trovano adagate sui fondali di Punta Polveraia a Patresi mare, sempre nel Comune di Marciana». Figure mitologiche in marmo bianco di Carrara come la Venere dormiente, Zeus, Medusa e ovviamente il dio del mare Nettuno, realizzate da scultori di fama internazionale tra cui Rapphaelle Duval,

Christian Ibanez e Franco Daga che hanno prestato il loro talento per realizzare quello che Verdura definisce una «sorta di Giardino palladiano in versione subacquea». Bisogna scendere a 12-14 metri di profondità: «Le sculture sono visibili con maschera e pinne in attività di snorkeling, in apnea per i più esperti e per i subacquei muniti di brevetto *Open Water*. Privo

*Musei sottomarini da visitare proprio come le sale di una pinacoteca terrestre. Statue, navi, mosaici antichi nel profondo blu, colonnati e strade millenarie ormai sommerse da percorrere con maschera, pinne e cannello. Un tuffo nell'arte, e non per modo di dire.*

di barriere architettoniche, il Giardino è inoltre visibile al tatto ai subacquei non vedenti accompagnati da guida in immersione», precisa Verdura. Libero accesso al Giardino che tuttavia può essere visitato anche su prenotazione; l'Oasi è visitabile in qualunque periodo dell'anno mentre il costo dei servizi varia in base al numero delle persone e al tipo d'assistenza che si richiede.

## Sotto sotto

Sempre lungo la costa tirrenica, spostandosi dall'Arcipelago Toscano alla Campania, si può passare dall'arte contemporanea all'archeologia: nello specchio di mare del Golfo di Pozzuoli sorge, infatti, il *Parco sommerso* di Baia. Istituito nel 2002, per l'unicità del suo patrimonio artistico è sotto la tutela della Soprintendenza per i Beni Archeologici di Napoli e Caserta nonché "area marina protetta". «All'epoca dell'Impero romano Pozzuoli era un'importante città commerciale, Baia la più famosa località residenziale e Miseno sede della flotta militare. L'antica fascia Parco sommerso di Baia costiera si trova oggi sotto il livello del mare per il fenomeno del bradisismo, lento abbassamento del suolo, che caratterizza la zona di origine vulcanica dei Campi Flegrei» spiega **Vincenzo Maione**, titolare del *Centro sub Campi Flegrei* rappresentante dell'asso-



## Profondo blu

Il costo di un corso di sub varia in base al livello e alla frequenza, da tre giorni a uno o più mesi. Il brevetto più diffuso, l'*Open Water Driver PADI* per immersioni fino a 18 metri conseguibile dai 10 anni, costa tra i 320 e i 440 euro comprensivi d'attrezzatura completa fatta di bombole, muta, pinne, maschera con tubo, erogatore completo, giubbotto d'assetto variabile e zavorra. Di solito, infatti, il corredo da sub, la cui spesa complessiva si aggira sui 600 euro, viene acquistato per gradi.



## Full immersion

*In vacanza o nella propria città, ecco qualche consiglio del Centro Sub Campi Flegrei su come scegliere un corso di sub di qualità.*

- Controllare che il Centro subacqueo sia ufficialmente registrato al Padi, Professional Association of Diving Instructors ([www.padi.com](http://www.padi.com)).
- Appurare che l'istruttore sia autorizzato all'insegnamento per l'anno in corso.
- Accertare che il materiale didattico e l'attrezzatura siano inclusi nel prezzo.
- Anche se la richiesta del certificato medico non è obbligatoria, è comunque indice di professionalità.
- Verificare che la struttura dove si effettua il corso possa fornire dei servizi anche dopo il conseguimento del brevetto.

ciazione temporanea di imprese che nel 2007 ha ottenuto la concessione e relativa regolamentazione delle visite subacquee nel Parco. Un mondo unico e suggestivo a disposizione di quanti desiderano immergersi con il corpo e con la mente nel glorioso passato dell'antica Roma: mura, colonnati, mosaici si alternano lungo i cinque itinerari disponibili da scegliere in base all'esperienza e alle varie capacità subacquee. «Ce n'è per tutti i gusti e livelli: dalla visita *snorkeling*, adatta a famiglie con bambini piccoli, alla visita guidata per subacquei con brevetto passando per il programma *discovery* dedicato ai principianti e che comprende una prima lezione base d'immersione con un giro guidato in fondali bassi». Immersioni condotte in assoluta sicurezza e nel più totale rispetto dell'area archeologica e marina protetta: i gruppi sono massimo di 8 persone più due guide e le visite giornaliere ai siti non più di cinque. Accessibile praticamente tutto l'anno, con una breve pausa tra dicembre e gennaio, dal primo maggio le visite si possono prenotare ogni giorno. I costi vanno dai 20 euro per lo *snorkeling* ai 50 per il *discovery* e sono sempre comprensivi dell'attrezzatura e della guida autorizzata. ■

### Info

Oasi degli Dei [www.oasideglidei.it](http://www.oasideglidei.it) o al numero 3933322454

Parco sommerso di Baia <http://parco-archeologicosommersodibaia.it>; Centro Sub Campi Flegrei: 0818531563

## Acqua dolce

*La pet therapy con l'Associazione Dei dell'acqua. Per il loro benessere e per quello che gli animali possono dare alle persone in difficoltà.*

**A**stigiana, docente all'Università di Torino e insegnante di lingue alle superiori, orgogliosa proprietaria di cinque cani terranova, 46 anni, Edi Giovanna Accornero ha fondato l'Associazione Dei dell'acqua Onlus ([www.deih2o.eu](http://www.deih2o.eu)) che forma bipedi e quadrupedi a un rapporto di amicizia e fiducia reciproca. Con un'attenzione speciale a chi ha bisogno d'aiuto. Perché nasce l'Associazione?



«Darky, la mia prima terranova reduce da una grave malattia, andava riabilitata, ma non trovavo corsi che incontrassero la nostra sensibilità. Così nel 1997 ho fondato *Dei dell'acqua* per dedicarmi ai cani con metodi dolci basati sul massimo rispetto dell'animale».

Che corsi propone Dei dell'acqua?

«Dall'educazione gentile a terra per cuccioli e adulti al salvataggio nautico con brevetto e idoneità ad operare sugli arenili, da quelli di *pet as therapy* a terra e in acqua per disabili alla riabilitazione motoria degli animali in idroterapia».

Quanti dei vostri associati svolgono la pet therapy?

«A terra sono sette operatori che quest'anno, grazie al dottor Panella della *Asl* di Vercelli, assistono con i loro cani una quarantina di pazienti con varie patologie, dall'autismo a disturbi del linguaggio. Io seguo una bambina con gravi lesioni cerebrali con la quale abbiamo avviato un programma di *pet therapy* in acqua».

Quali sono i benefici?

«Intanto il benessere psicofisico dato dall'acqua, ambiente naturale nel quale il cane diventa un co-terapista. Non è, infatti, "addestrato" ad agire in modo predeterminato, ma interagisce spontaneamente. Ogni incontro è programmato con la famiglia e l'équipe medica e veterinaria e fa parte di un progetto personalizzato».

Come vi finanziate?

«Con le attività dell'associazione e qualche sporadica donazione: i nostri operatori ricevono solo un rimborso spese».

Chi sono i vostri associati?

«Persone molto diverse tra loro, studenti, infermieri, insegnanti, psicoterapeuti ecc., ma tutti accomunati dallo stesso amore e rispetto verso i cani».

Un sogno nel cassetto?

«Che il modello di *Dei dell'acqua* si diffonda: ora siamo presenti in Piemonte, Liguria, Sardegna, Abruzzo e Molise,

ma siamo disponibili a tenere stage anche altrove. E poi realizzare una piscina ad hoc dove poter praticare sia la *pet as therapy* per gli esseri umani che offrire uno spazio per la riabilitazione dei cani in acqua». ■



Le vacanze si fanno a casa... degli altri. Al mare, in montagna, nelle grandi città o nel paesino, cresce anche tra gli italiani la tendenza a fare le ferie con lo scambio della casa. E non solo per spendere meno.

70

# Cambio d'indirizzo

■ Barbara Autuori

Un week end lungo a Venezia, una settimana a Parigi, un mese a New York. Magari alloggiati in una casa vera e propria, dotata di ogni confort e dall'atmosfera familiare. Vacanze non più solo da sognare ad occhi aperti, ma da realizzare con un metodo che sta conquistando sempre più persone: lo scambio della casa.

## Tutti casa e famiglia

«Superato il primo impatto e messa da parte un po' di diffidenza iniziale, una volta partiti non ci si ferma più» giura **Annalisa Rossi Pujatti**, responsabile di *Homelink Italia* ([www.homelink.it](http://www.homelink.it)), organizzazione internazionale che opera in questo settore dal 1953. «Quando ho iniziato nel 1985 con la mia famiglia – racconta – in Italia eravamo poco più di trenta persone. Con il passaparola, oggi siamo a ottocento iscritti».

Un successo che parte da lontano e che cresce di anno in anno, non solo per ragioni strettamente economiche. «Lo scambio della casa è senza dubbio un modo di viaggiare *low budget*, ma non è sicuramente questa la motivazione principale che spinge ad avvicinarsi a questo mondo» assicura Rossi Pujatti che dopo il suo centesimo scambio ha smesso di tenere il conto. Un dato confermato dalla crescita lenta ma costante del fenomeno che non ha registrato picchi anomali in questi ultimi anni di crisi economica. Aprire le porte di casa propria e far accomodare per

un periodo più o meno lungo dei perfetti sconosciuti nella residenza dei quali si fa la stessa cosa, è qualcosa di molto diverso dal cercare un escamotage per viaggiare in economia. «Alla base di questo modo alternativo di fare vacanza – conferma la veterana Rossi Pujatti – c'è prima di tutto una ricerca di cultura, fatta di apertura mentale, disponibilità e correttezza». Aspettative che non solo vengono confermate ma spesso superate in positivo: se si escludono piccoli incidenti domestici, dalla rottura di un piatto al ferro da stiro mal utilizzato, il rischio furti è praticamente nullo così come quello di danni importanti.

## Buone vacanze!

Inconvenienti dai quali peraltro ci si può facilmente cautelare: «Da quest'anno – spiega la responsabile di *Homelink Italia* – abbiamo istituito un fondo di garanzia al costo di 10 euro annui per il risarcimento di danni ai beni materiali fino a mille euro, da aggiungere all'assicurazione annuale di 20 euro, anch'essa facoltativa, che copre parzialmente eventuali spese mediche, assistenza tecnica alla casa, bagaglio ecc.». Una volta superata l'apprensione per aver lasciato il focolare domestico in mani altrui, l'esperienza di una vacanza di questo genere saprà mostrare tutte le sue potenzialità: con lo scambio della casa, infatti, spesso ci si scambiano anche parenti e vicini, capaci di formare comitati di accoglienza e assistenza da far invidia ai migliori tour operator. «Si entra in contatto con un mondo meraviglioso, fatto di persone curiose, sensibili, generose» assicura Rossi Pujatti che a metà giugno nel Castello di Lari, in provincia di Pisa, incontrerà oltre 120 homelinkers italiani per scambiarsi opinioni, suggerimenti ed esperienze alcune delle quali raccolte nel volume *Vai avanti tu... poi, se ti trovi bene mi iscrivo anch'io* (si può



richiedere sul sito al costo di 15 euro, compresa la spedizione). Un confronto utile che aiuta a capire come l'abitudine di scambiarsi la casa può essere declinata in tanti modi diversi: negli ultimi anni, per esempio, si è andata diffondendo sempre di più la prassi di barattare la casa con l'ospitalità ai propri figli trasformando così l'alloggio principale, ma anche la casa al mare o in montagna, nello stratagemma per ammortizzare il costo di una vacanza studio all'estero. Ma quali sono le città o località italiane più richieste? «La gara è senz'altro tra il Lazio, la Toscana e il Veneto con Roma, Firenze e Venezia in testa anche se con il tempo si arriva a prediligere le piccole realtà dov'è più facile sperimentare la vita quotidiana più autentica», risponde Rossi Pujatti. Basta incrociare i propri desideri con quelli degli altri iscritti, confrontare le esigenze e le richieste, offrire la propria disponibilità: il resto lo farà un po' di elasticità e un pizzico di fortuna. Come nel film *L'amore non va in vacanza*. ■

## Vengo da te

*Consigli pratici  
su come fare scambio  
di casa per le ferie.*

Chi è interessato a scambiare la propria casa per le vacanze può contattare i seguenti siti: [www.homeforexchange.com](http://www.homeforexchange.com), [www.scambiocasa.com](http://www.scambiocasa.com), [www.homeforhome.com](http://www.homeforhome.com), [www.4homex.com](http://www.4homex.com). La prassi per l'iscrizione (alcuni la offrono gratuitamente, altri chiedono una quota che varia da poche decine ad un centinaio d'euro l'anno) è più o meno sempre la stessa e una volta effettuata consente di contattare direttamente il proprietario della casa d'interesse e si definiscono i dettagli dello scambio. Per semplificare la ricerca, al momento dell'iscrizione è bene indicare le città o i paesi nei quali si desidera cercare lo scambio, i periodi in cui si vuole o può viaggiare, oltre ad indicare le caratteristiche del proprio alloggio, la posizione, i posti letto, il gradimento per bambini e animali. Di solito ogni offerta è corredata da un buon numero di foto e da diversi commenti e testimonianze di chi ha già effettuato lo scambio.

tempi moderni di Rita Nannelli

# Fatti di costume

71

*Un po' lingerie un po' costume da bagno, nero o coloratissimo, asimmetrico o vintage, nella versione bikini minuscolo o intero dai tagli originali. Moda mare soprattutto nel segno dell'eleganza.*

Molto femminile, un po' osé, soprattutto elegante. Per la moda mare di quest'estate bikini minuscoli, costumi interi con tagli inaspettati, simili a capi d'intimo, con influenze rétro. I colori accessi e fluorescenti delle collezioni d'abbigliamento vanno bene anche per il look da spiaggia: il fresco e vitaminico arancio, il giallo lime – in verità colore rischioso –, il viola, il blu cobalto e per le più esotiche costumi dalle fantasie tropicali e tribali. Modaiolo il bikini in stile lingerie: arricchito con inserti o applicazioni in pizzo, talvolta in raso o seta, nero e color pelle, insomma "intimo" anche nelle tinte. Per molte, non per tutte. Appariscenti i top e i costumi interi con bande incrociate, così come quelli dai tagli inaspettati, conferma della passata estate: sono scoperti i fianchi o la schiena e, quando top e mutandine sono legati da una sottile striscia di tessuto che copre solo una piccolissima parte della pancia, assomigliano più a un bikini che a un costume intero. Adatti a chi – lasciando i fianchi ben in vista – ci tiene a far sembrare più sottile il giro vita. Tocco vintage per le promenade sul bagnasciuga con le mutandone "oltre ombelico" stile anni Cinquanta-Sessanta e costumi interi poco sgambati. E con la fantasia giusta il gusto rétro è completo. Fa ancora tendenza il costume intero asimmetrico con la spalla scoperta dell'estate scorsa, per tuffi tra le onde senza rischio di scoprire qualche nudità. Ben shakerati come un cocktail dissentante, oltre ai colori, in spiaggia si possono mescolare anche i tessuti e le decorazioni. Un mix tipo? Mutandine in tinta unita con un top fantasia decorato di paillettes e ricami. Estate nuova costume nuovo, ma l'unico vero imperativo è scegliere ciò che sta bene al nostro corpo. Con (buon) gusto.





La sua comicità tende al catastrofico e al mostruoso, paradossale e dissacratore, maschera drammatica post-moderna, oggi anche scrittore di un manuale fantozziano della lingua italiana per chi non ha dimenticato le geniali sgrammaticature del ragioniere Ugo Fantozzi. Paolo Villaggio "Mi dichi".

72

# Villaggio globale

■ Maria Antonietta Schiavina

**M**aestro del paradosso, dissacratore di professione, genio comico, ma anche maschera drammatica, **Paolo Villaggio**, rispolverando le sue doti di scrittore, è ritornato in primavera nelle librerie con *Mi dichi*, il nuovo manuale fantozziano della lingua italiana, pubblicato da *Mondadori* e dedicato ai nostalgici delle "creative" sgrammaticature del mitico ragioniere Ugo Fantozzi... Un ritratto ironico dell'italiano postmoderno all'insegna di una comicità che tende al catastrofico e al mostruoso, che non teme la sgradevolezza e l'apatia, strettamente collegata alla lingua e al mondo in cui viviamo, molto lontano da quello del bambino Villaggio, cresciuto in una famiglia della buona borghesia genovese dove la cultura era di casa.

dinari in cui la mia generazione credeva ciecamente nei valori della cultura nella quale era cresciuta».

In una recente intervista ha detto che la vecchiaia ha i suoi lati positivi. Conferma?

«Sì, anche se ogni giorno che passa vedo di più quelli negativi... Ciò che mi piace del fatto di essere vecchio è che posso dire tutto ciò che penso, senza dovermi nascondere dietro l'ipocrisia».

Come vive la sua stagione?

«Quando mi guardo allo specchio, non ho la percezione del tempo che passa e penso di essere sempre il ragazzino imberbe che sogna di diventare grande. Poi, però, se mi rivedo in un film capisco che il tempo è passato davvero».

Lei ha un fratello gemello, Piero, completamente diverso sia fisicamente che nella vita.

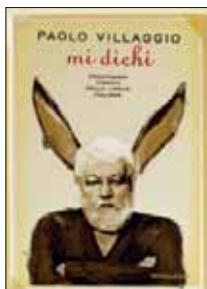
«Siamo gemelli biovulari, io lo chiamo scherzosamente Ho-Chi-Min... Lui è un cervellone, è professore d'analisi algebrica alla "Normale" di Pisa, dove sono tutti super geni».

Qual è oggi il vostro rapporto?

«Da bambini eravamo telepatici. Al punto che se uno dei due pensava una cosa, l'altro sapeva già di che si trattava. Poi purtroppo la vita ha tagliato il cordone ombelicale che ci ha unito saldamente fino all'adolescenza. E lo ha fatto nel 1953, anno in cui io me sono andato con mia moglie Maura in Inghilterra, per una vera e propria fuga d'amore... Adesso, quando ci incontriamo, non abbiamo più molte cose da dirci: io faccio una vita disordinata, sono un po' di qua e un po' di là, Piero invece conduce un'esistenza quasi monacale. Ma ci vogliamo bene e questo è ciò che conta».

Lei è sempre stato un po' trasgressivo. Lo è anche ora?

«Sì, ma più che altro in fatto di cibo, perché sono terribilmente goloso, affamato 24 ore su 24: il frigorifero per me,



Villaggio, cosa ricorda della Genova della sua infanzia se con la mente va indietro nel tempo?

«L'odore del pitosforo che c'era in Liguria quando ancora non esisteva l'inquinamento».

E qual è stato, invece, il periodo che rammenta con più nostalgia?

«Quello del liceo classico. Anni straor-

infatti, è un diavolo tentatore da cui non sono mai riuscito a liberarmi e la mia è una vera e propria malattia che mi ha portato sull'orlo del disastro fisico». Oggi è un nonno affettuoso, ma ritiene di essere stato anche un buon padre? «Cerco di esserlo, però non sempre mi riesce. Sono stato, in compenso, un figlio fortunato, con un papà che passava due ore al giorno, a pranzo e a cena – allora per fortuna non c'era la Tv – a dialogare con me, mio fratello e mia madre. Aveva una cultura straordinaria e ci ha insegnato con grande semplicità tante cose importanti».

I personaggi di *Fantozzi* e di *Fracchia*, portati prima sulla carta e poi sul grande schermo, oltre a far ridere, hanno sempre avuto una vena di malinconia dentro. In quale dei due si è più identificato?

«*Fantozzi* e *Fracchia* sono figli miei e li amo allo stesso modo. Ma se dovessi scegliere terrei per il più debole, il più sfortunato, il più disastroso dei due e cioè per *Fracchia*, un essere impacciato, confuso, esitante davanti a tutto e tutti. Con paure che sono anche le mie da sempre».

Rimpianti? Pentimenti?

«Qualche rimpianto ce l'ho e ho anche dei pentimenti, fra cui quello di non aver mai fatto una cura dimagrante. Ma cerco di non pensarci troppo o mi intristisco: tanto indietro non si può tornare».

Rifarebbe le scelte cinematografiche commerciali?

«Sì, perché mi hanno permesso di vivere e poi, grazie al cielo, lavorare con Fellini, Monicelli, Olmi, Wertmüller, mi ha aiutato a riscattarmi, a diventare oltre che un comico un bravo attore».

Nei tempi antichi accadeva il contrario.

«Perché il grande teatro comico era più importante di quello drammatico».

Una lunga carriera, molte emozioni. Qual è stata la più forte?

«Il giorno in cui, dopo il primo film di *Fantozzi*, nel 1975, mi ha telefonato Fulvio Frizzi – il padre di Fabrizio il presentatore, capo della *Cineritz* – per dirmi che il film avrebbe incassato un miliardo e mezzo di lire».

Come considera il cinema italiano di ora?

«Retrosesso in serie C, grazie alla televisione che ci ha abituato a dei prodotti ripugnanti. Al produttore non interessa niente della qualità, ma quanto incassa. E questo significa che a Cannes, a Berlino, agli Oscar (*Benigni* è stata un'eccezione), noi italiani, se andiamo avanti così, non ci saremo più». ■

## Pollice verde

**G**iugno mese cruciale e di ferventi lavori per chi ha la passione per le piante e il giardinaggio. Ecco allora alcune risorse web utili per rendere il vostro pollice ancora più verde. Il sito da cui partire è di tipo enciclopedico: **Istruzione agraria online** ([www.agraria.org](http://www.agraria.org)) è una sterminata raccolta di schede tecniche dedicate a tutto quanto riguarda il mondo agrario: non solo piante, alberi e fiori, ma anche allevamento di animali, macchinari per l'agricoltura, legislazione. Il sito presenta un'interfaccia decisamente datata e un po' caotica, ma è una risorsa imprescindibile data la completezza delle informazioni. Collegato al sito c'è un grande e frequentatissimo forum ([www.forumdiagraria.org](http://www.forumdiagraria.org)) diviso in dieci macrosezioni tematiche – a loro volta poi suddivise in decine di gruppi di discussioni a tema specifico che coprono tutto lo scibile in fatto di agricoltura e allevamento – in cui centinaia di utenti discutono, chiedono e danno consigli, si scambiano esperienze. Decisamente meno completi, ma anche più piacevoli da leggere, e dedicati più al “come fare per”, ai consigli che a un'informazione strettamente tecnica sono [www.giardinaggio.it](http://www.giardinaggio.it) e [www.compagniadelgiardinaggio.it](http://www.compagniadelgiardinaggio.it). *Giardinaggio.it* è una sorta di rivista online composta di svariate sezioni perlopiù dedicate a pratiche botaniche “casalinghe”, ma si parla anche di eventi, fiere, ricette, mobili da giardinaggio e molto altro ancora. *Compagnia del giardinaggio* ha la forma del blog: articoli a tema botanico impaginati a colonna in mero ordine di pubblicazione, con in cima il più recente. Sono presenti anche strumenti per navigare il blog per sezioni e argomenti d'interesse. Con vivacissimi forum di discussione annessi per dare e chiedere consigli. ■

### Città giardino

Trasformare l'hobby per le piante da piacere privato in un atto sociale e politico, abbellendo con fiori e piante, luoghi pubblici altrimenti brutti e abbandonati. È lo spirito del cosiddetto *guerrilla gardening*, il giardinaggio guerrigliero, che sta sempre più prendendo piede nelle città italiane. Come ben spiega *Wikipedia* ([it.wikipedia.org/wiki/Guerrilla\\_gardening](http://it.wikipedia.org/wiki/Guerrilla_gardening)) il giardiniere guerrigliero altri non è che un volenteroso attivista ambientalista che decide di prendersi cura in prima persona di un'aiuola abbandonata, di un giardinetto pubblico trascurato, senza aspettare permessi o autorizzazioni di sorta, zappe, vanghe, forbici, semi e piantine alla mano. Se volete saperne di più su filosofia, scopi, tecniche ed esempi di *guerrilla gardening*, il punto migliore da cui partire è il portale internazionale in lingua inglese [www.guerrillagardening.org](http://www.guerrillagardening.org). Tutto italiano è [www.guerrillagardening.it](http://www.guerrillagardening.it), ricco di storie ed esempi di raid botanici provenienti dalle città dello Stivale.



# Tutto normale

*Semplicità, normalità, buon gusto, apertura. C'è tutta la filosofia di sempre nell'ultimo spot Ikea che, con il suo messaggio "Siamo aperti a tutte le famiglie" e l'immagine di due uomini di spalle che si tengono per mano, tanto ha fatto discutere.*

**A** volte la pubblicità è più avanti della società. O meglio della politica. Con la società la pubblicità ha un rapporto, come si diceva un tempo, dialettico: ne costituisce uno specchio di cui poi la società si alimenta per certi suoi tratti. Se molta pubblicità è brutta o insensata è perché la società presenta essa stessa molti aspetti censurabili. Ma non infrequentemente la pubblicità è un laboratorio dove si sperimentano idee nuove che in altra sede non trovano asilo. Idee che fermentano già nella società, ma a cui la politica – o meglio, certa politica – trova intollerabile dare espressione. Mi riferisco in particolare al caso scoppiato su tutti giornali del manifesto pubblicitario, proposto per il lancio del nuovo punto vendita dell'Ikea a Catania. Due uomini di spalle che si tengono per mano e sopra la scritta "Siamo aperti a tutte le famiglie", contro cui il sottosegretario alla famiglia Giovanardi, intervistato da Klaus Davi per *Klauscondicio* su *YouTube* alla vigilia di Pasqua, ha sferrato il suo attacco, sostenendo che la campagna *Ikea* è "a gamba tesa contro la nostra Costituzione, offensiva, di cattivo gusto". Molte sui giornali le proteste che si sono levate contro le parole del sottosegretario, a partire da

quella del senatore democratico Ignazio Marino che ha ricordato come il Governo, di cui Giovanardi è un esponente, ha tagliato di 10 volte proprio il *Fondo delle politiche per le famiglie* nei prossimi anni, portandolo dai 346 milioni di euro del 2008 ai soli 31 milioni previsti per il 2013 (predicare bene – si fa per dire – per razzolare male?), a quella della deputata Paola Concia, che da poco era stata aggredita mentre passeggiava a Roma con la sua compagna, a quelle di molti commentatori politici e di persone comuni. Difficile aggiungere qualcosa a quanto è stato detto per criticare le frasi retrive del sottosegretario. Si può allora forse provare a leggere i segni dello spot, per capire se sia veramente "offensivo e di cattivo gusto". Si tratta di un annuncio minimalista, in linea con la filosofia aziendale di *Ikea*. C'è solo il *visual*, senza sfondo panoramico, che rappresenta i due giovani per mano e che fa scattare l'inferenza di una storia ("stanno andando all'*Ikea* per cercare i mobili per arredare una casa in comune"), e c'è la *headline* che rappresenta la voce dell'azienda che si rivolge allo spettatore e commenta la scena, con il messaggio democratico (anch'esso in linea con la filosofia *Ikea*) di apertura. Il senso complessivo è di semplicità e normalità. Non sarà mica Giovanardi ad essere di cattivo gusto? ■

Siamo aperti a tutte le famiglie.



tele obiettivo di Beatrice Ramazzotti

## La bestia nel cuore

*Nostalgici della voce suadente di Claudio Capone, ammalati dalla dialettica di Piero e Alberto Angela, fan di Sveva Sagramola e ammiratori di Folco Quilici... Unitevi! Contro chi? Contro i nuovi format di documentari naturalistici, quelli che stanno invadendo i canali Tv con musiche adrenaliniche, animali innocui dipinti come bestie feroci, presentatori in sahariana*

*perennemente eccitati e fastidiose interviste in inglese con doppiaggio sfalsato, tutte smorfie ed esclamazioni. Non fanno per noi, cresciuti con i suddetti sovrani dell'ambiente in Tv, spettatori di una natura amica da conoscere e rispettare piuttosto che cocodrilli e scimmiette da aggredire. Nei fondali mozzafiato di Quilici l'occhio del documentarista osservava la potenza della natura come un ospite intimidito e affascinato. Un ospite che non si sarebbe mai permesso di catturare un povero cobra per la coda e spalancargli le fauci per la gioia della Tv.*



# LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO



## COOP È LA TUA ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.

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

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

Inoltre, continua anche nel 2011 **lo sconto 20% su 100 prodotti a marchio Coop**. Una grande occasione di risparmio per tutti i Soci e i consumatori perché garantisce uno sconto importante su prodotti significativi per la spesa di tutti i giorni, che cambiano a seconda dei periodi durante tutto l'arco dell'anno. Li puoi trovare tutti segnalati nel punto vendita e alcuni di essi saranno riportati periodicamente come esempio nei volantini commerciali.

Clicca su **[www.unicooptirreno.e-coop.it](http://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.

## DALL'1 AL 15 GIUGNO.



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

**CONIGLIO  
INTERO  
FATTORIE  
NATURA**  
il kg

MASSIMO  
3 conf.  
PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO  
sconto **35%**

**CILIEGIE**  
2 kg



MASSIMO  
10 conf.  
PER OGNI CARTA

**SOTTOZERO**

MASSIMO  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA



**VERDESCA  
IN TRANCE  
VELE MARINE**  
800 g

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 2,79**  
il kg € 3,49

**SOTTOZERO**

MASSIMO  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI GUSTI



**BARATTOLINO  
SAMMONTANA**  
gusti assortiti - 500 g

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 1,89**  
il kg € 3,78



**PASTA  
DI SEMOLA  
BARILLA**  
formati classici  
assortiti - 1,5 kg

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 1,19**  
il kg € 0,79

MASSIMO  
8 pezzi  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI TIPI

**SCELTO DAI SOCI**



MASSIMO  
6 conf.  
PER OGNI CARTA

**PUMARÒ  
STAR**  
700 g x 6

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 3,49**  
il kg € 0,83

QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA



**CIABATTA ANATOMICA  
IN PELLE UOMO/DONNA  
IN BLU**  
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 12,90**

QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA



**OMBRELLONE  
PUNTA ALA**  
Ø 200 cm/  
8 stecche

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 11,90**

# A MISURA DI SOCIO.

ni prodotti in offerta speciale.  
OCI UNICOOP TIRRENO.

**ipercoop** DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

**DAL 16 AL 30 GIUGNO.**



**MASSIMO**  
4 conf.  
PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO  
**sconto**  
**30%**  
alla cassa  
SUINO  
SALSICCIA  
TRADIZIONALE  
CONFEZIONE RISPARMIO  
il kg

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

**sconto**  
**35%**

ALBICOCCHIE  
2 kg



**MASSIMO**  
10 conf.  
PER OGNI CARTA



**MASSIMO**  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA

MORTADELLA  
MEDICEA  
OVALINA  
700 g

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 1,99**

il kg € 2,84



**MASSIMO**  
6 conf.  
PER OGNI CARTA

MOZZARELLA  
FRESCA  
FIORDILATTE  
VALLELATA  
GALBANI  
200 g x 4

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 4,69**

il kg € 5,86



**MASSIMO**  
8 pezzi  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI GUSTI

SUCCO PAGO  
gusti assortiti  
75 cl

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 1,20**

il litro € 1,60



**MASSIMO**  
2 conf.  
PER OGNI CARTA

FINISH POWERBALL  
TUTTO IN 1  
+ CURALAVASTOVIGLIE  
conf. x 39 tabs - 820 g

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 7,49**



QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA  
**ipercoop**

POLO UOMO/DONNA  
100% COTONE PIQUET  
KAPPA  
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 9,50**

QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA  
**ipercoop**

• Potenza forno 1300 W  
• Capacità 19 litri  
• Ventilato  
• Timer



FORNO ELETTRICO  
DPE  
Mod. BENCOTTO

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 39,90**



socio**coop**

Unicoop Tirreno

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

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

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

**coop incoop ipercoop**

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

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

### DALL'1 AL 30 GIUGNO.

 <p><b>MASSIMO 10 pezzi PER OGNI CARTA</b></p> <p><b>FARRO PERLATATO MONTE CASTELLO</b> 1 kg</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 0,78 + 50 punti</b> oppure <b>€ 1,78</b></p>	 <p><b>BIRRA BECK'S</b> 33 cl x 12</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 4,50 + 100 punti</b> oppure <b>€ 6,50</b> il litro € 1,64</p> <p><b>MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA</b></p>	 <p><b>SMARTPHONE SAMSUNG</b> Mod. GT-i5500 CORBY</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 79,00 + 500 punti</b> oppure <b>€ 89,00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rete UMTS Quadriband</li> <li>• Display 2,8" a 260 mila colori</li> <li>• Full touch</li> <li>• Connettività: USB 2.0, Wi-Fi</li> <li>• Bluetooth 2.1, HSDPA 7.2 Mbps</li> <li>• Memoria interna 100 MB espandibile con MicroSD</li> <li>• Fotocamera 2 Megapixel</li> <li>• Multimedialità: MP3, MP4, radio FM</li> <li>• Sistema operativo Android 2.1</li> <li>• Messaggistica: SMS, MMS, e-mail</li> </ul>			
<p><b>TELO MARE JACQUARD LOTTO</b> fantasie e colori assortiti 90 x 170 cm</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 8,00 + 350 punti</b> oppure <b>€ 15,00</b></p> 	 <p><b>MADE IN ITALY</b></p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 8,00 + 300 punti</b> oppure <b>€ 14,00</b></p> <p><b>SET 2 GUANCIALI IN FIBRA CON FODERA IN COTONE</b> ortopedico/antiacaro</p>				
 <p><b>LETTINO IN ALLUMINIO E TEXTILENE CON TETTUCCIO PARASOLE</b> pieghevole in 3 posizioni con cinghie</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 22,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 32,90</b></p>	<p><b>COMPLETO LETTO 100% COTONE BAULETTO</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="649 1736 849 2134"> <p><b>SINGOLO 6 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 90 x 195 cm + 2 sopra 160 x 280 cm + 2 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 19,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 29,90</b></p> </td> <td data-bbox="878 1736 1078 2134"> <p><b>1 PIAZZA E MEZZO 6 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 125 x 200 cm + 2 sopra 180 x 280 cm + 2 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 24,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 34,90</b></p> </td> <td data-bbox="1106 1736 1306 2134"> <p><b>MATRIMONIALE 8 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 180 x 200 cm + 2 sopra 240 x 280 cm + 4 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 29,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 39,90</b></p> </td> </tr> </tbody> </table> 		<p><b>SINGOLO 6 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 90 x 195 cm + 2 sopra 160 x 280 cm + 2 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 19,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 29,90</b></p>	<p><b>1 PIAZZA E MEZZO 6 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 125 x 200 cm + 2 sopra 180 x 280 cm + 2 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 24,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 34,90</b></p>	<p><b>MATRIMONIALE 8 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 180 x 200 cm + 2 sopra 240 x 280 cm + 4 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 29,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 39,90</b></p>
<p><b>SINGOLO 6 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 90 x 195 cm + 2 sopra 160 x 280 cm + 2 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 19,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 29,90</b></p>	<p><b>1 PIAZZA E MEZZO 6 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 125 x 200 cm + 2 sopra 180 x 280 cm + 2 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 24,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 34,90</b></p>	<p><b>MATRIMONIALE 8 PEZZI</b> composto da: 2 sotto con angoli 180 x 200 cm + 2 sopra 240 x 280 cm + 4 federe</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 29,90 + 500 punti</b> oppure <b>€ 39,90</b></p>			

SOLO PER TE.



# PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

[WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT](http://WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT) OPPURE [WWW.CARTASOCIO.IT](http://WWW.CARTASOCIO.IT)

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

## IDEE SPECIALI IN CUCINA

**moneta**

*.made in italy.*

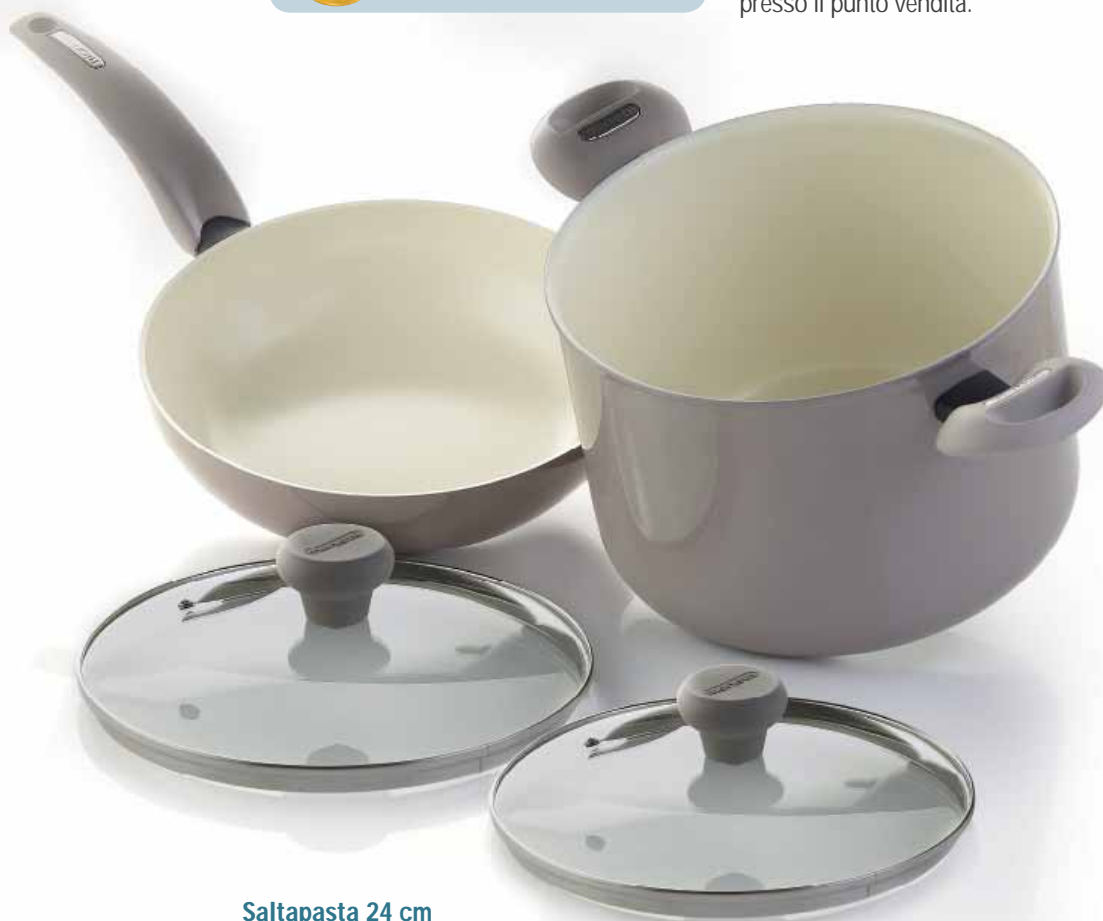
### GIUGNO

La pasta.

#### Pentola 22 cm

- Corpo in alluminio.
- Spessore 3 mm.
- Manico in bakelite finitura soft touch e sistema Salvaenergia.
- Rivestimento interno in Ceramica® avorio.
- Rivestimento esterno in smalto porcellanato tortora.
- Per tutti i fuochi eccetto induzione.
- Il coperchio è escluso e acquistabile presso il punto vendita.

 **400 punti + 16,00 €**  
PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO  
CONSIGLIATO DA MONETA 39,00 €



#### Saltapasta 24 cm

- Corpo in alluminio.
- Spessore 3,5 mm.
- Manico in bakelite finitura soft touch e sistema Salvaenergia.
- Rivestimento interno in Ceramica® avorio.
  - Rivestimento esterno in smalto porcellanato tortora.
- Per tutti i fuochi eccetto induzione.
- Il coperchio è escluso e acquistabile presso il punto vendita.

 **300 punti + 8,00 €**  
PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO  
CONSIGLIATO DA MONETA 26,90 €

SOLO PER TE.



# PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

[WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT](http://WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT) OPPURE [WWW.CARTASOCIO.IT](http://WWW.CARTASOCIO.IT)

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO



NOVITÀ 2011  
SUPERSCIVOLO

## Acqua Village, il Villaggio del divertimento.

Acqua Village, il villaggio del divertimento. A Cecina ed a Follonica, 2 parchi acquatici dove puoi respirare un'aria di vacanza come in un vero e proprio villaggio tropicale, divertendoti e rilassandoti da solo, con gli amici o con la famiglia. Centinaia i metri di scivoli!! L'altezza dei Kamikaze, le paraboliche degli Anaconda, le "colline" dei Surfing Hills e lo scivolo al buio della Treccia Twister ti porteranno, da 15 metri di altezza, in una galassia di spruzzi e freschezza. Per un mare di piacere l'idromassaggio della Paradise Island (Cecina) e le piscine onde con più di 1.500 m<sup>3</sup> di acqua e onde da capogiro. I Parchi Acquatici "Acqua Village" continuano a rinnovarsi: la grande novità 2011 del Parco di Cecina è il nuovo SUPERSCIVOLO, con gommoni per discese mozzafiato da soli o con la famiglia e nella Piscina Bimbi 3 scivoli divertentissimi fatti su misura per i più piccini posizionati sopra una palafitta di legno che ricorda le atmosfere caraibiche. Le novità continuano a Follonica, all'interno della piscina bimbi, con nuovi giochi d'acqua e scivoli per i più piccini, il nuovo parcheggio coperto e un impianto fotovoltaico da 200 Kw/h, con un'estensione di 1.500 mq,

che fa del Parco di Follonica il primo per dimensioni in Italia nella produzione di energia pulita.

Divertimento a tutto campo poi con il beach volley, il balilla umano, il calcio saponato, la sala giochi, i tappeti elastici, la Fun Island a Cecina e la Beach Arena di Follonica con i suoi tornei di beach soccer.

Quest'anno troverai rinnovati gli ambienti dei ristoranti self-service con fast-food e pizzeria, la nuova frullateria e la frutteria con insalate di frutta fresca e lo snack bar con la gelateria.



800 punti

1 INGRESSO ADULTO  
ACQUA VILLAGE

Buono valido per il ritiro gratuito di 1 biglietto di ingresso adulto individuale ai Parchi acquatici Acqua Village per la stagione 2011 o 2012. I bambini max 3 anni entrano GRATIS.

Lo staff animazione con attività e giochi per tutti, il personale specializzato, gli assistenti bagnanti brevettati e la nostra simpatica mascotte Trico e altre sorprese ancora da scoprire aspettano solo te!

Acqua Village, il villaggio del divertimento.

Stai con noi, divertiti.

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

La stagione 2011 ha inizio l'11 giugno e finirà l'11 settembre.

La stagione 2012 avrà inizio il 9 giugno e finirà il 9 settembre.

Per informazioni:

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

Acqua Village Follonica (GR): Via Sanzio, Zona Capannino - Tel Fax 0566 263735

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





SOLO PER TE.



# PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:  
[WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT](http://WWW.UNICOOPTIRRENO.E-COOP.IT) OPPURE [WWW.CARTASOCIO.IT](http://WWW.CARTASOCIO.IT)

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO



**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 punti vendita di Unicoop Tirreno.

# Libri di testo alla Coop

## Prenotali e Risparmia

### PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

SCONTO DEL  
SUL PREZZO  
DI COPERTINA **15%**

### PER I NON SOCI

SCONTO DEL  
SUL PREZZO  
DI COPERTINA **10%**

### PRENOTAZIONE A PUNTO VENDITA

**È POSSIBILE PRENOTARE** i testi per  
SCUOLE MEDIE INFERIORI E MEDIE SUPERIORI

**QUANDO:** dal 16 GIUGNO al 24 SETTEMBRE

**CONSEGNA:** fino al 29 OTTOBRE  
PRESSO IL PUNTO VENDITA PRESCELTO

Dopo il 29 ottobre, gli ordini relativi a testi eventualmente non pervenuti sono da considerare annullati.

### PRENOTAZIONE ON LINE

sul sito web [www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it)

**È POSSIBILE PRENOTARE** i testi per  
SCUOLE MEDIE INFERIORI E MEDIE SUPERIORI  
E UNIVERSITARI

**QUANDO:** TUTTO L'ANNO

**CONSEGNA:** PRESSO IL PUNTO VENDITA PRESCELTO

Tutte le informazioni sul sito







# Un Pipistrello per amico

## Da Walt Disney arriva KIRO il simpatico pipistrello amico di Paperino



Walt Disney ha disegnato per Coop KIRO (da Chiroterro, nome scientifico del pipistrello) ed ha creato alcuni prodotti che accompagnano le Bat Box nei punti vendita. ACQUISTANDO QUESTI PRODOTTI SOSTIENI IL PROGETTO UN PIPISTRELLO PER AMICO



Guarda i filmati di KIRO e Paperino scaricando gratuitamente l'applicativo da [www.coopmobile.it](http://www.coopmobile.it) fotografa questo codice "QR" e buona visione...

Puoi trovare il fumetto Paperino e kiro nei punti di vendita  
IN REGALO fino ad esaurimento scorte.



14,90

**TELO MARE DISNEY KIRO**  
100% cotone, colori assortiti  
misure cm 70x140



### LA CASA DEI PIPISTRELLI

Da qualche anno i pipistrelli hanno trovato casa alla Coop, grazie ad un progetto nato nel 2007 dalla collaborazione con il Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze. Le Bat Box studiate per offrire rifugio a questi preziosi predatori hanno consentito anche di avviare una ricerca scientifica sensibilizzando direttamente più persone sul tema della lotta biologica alle zanzare in alternativa all'uso di pesticidi.

I pipistrelli infatti tengono sotto controllo gli insetti ma a causa dell'inquinamento, della mancanza di rifugi sicuri e di ambienti dove poter cacciare, sono diventati animali a rischio: quindi è prioritario impegnarsi per la loro conservazione. Ognuno di noi può dare un aiuto acquistando una Bat Box, pensata su misura per loro. Le Bat Box sono state progettate insieme al Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze, per garantire il rifugio più adatto ai nostri amici pipistrelli.



22,00

**BAT BOX**  
RIFUGIO ARTIFICIALE PER PIPISTRELLI  
BAT BOX DIMENSIONI: 67 X 37 X 5 CM



10,90

**BORSA MARE PORTAGIOCHI DISNEY KIRO**  
colori assortiti



7,90

**SANDALINO MARE DISNEY KIRO**  
colori fucsia e turchese  
misure da 22 a 35





NOVITÀ



Storie di Frutta  
FRUTTA AL CUCCHIAIO

con  
VERI PEZZI  
di frutta

100% frutta  
con vitamina C



DA OGGI LA FRUTTA SI  
SBUCCIA COL CUCCHIAIO

con cucchiaino



Grancereale

con cucchiaino

Frutta & Cereali

IL MODO PIÙ CROCCANTE  
DI MANGIARE LA FRUTTA



Frutta & Cereali  
croccanti

NOVITÀ