

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XIX • numero 198 • luglio-agosto 2010



**giovani
d'oggi**

la gioventù del Terzo
Millennio si rivela

i tartassati

le iniquità della
manovra finanziaria

a cura di
capelli sani
anche d'estate

**a spasso
col bebè**
guida all'acquisto
del passeggino



**DONNA
IMMAGINE**

Grazie ai ritocchi della chirurgia
estetica sempre più belle,
sempre giovani.
Perché non si può
non essere perfette.



INSERTO CONVENIENZA da pag. 39 a pag. 45

Un gesto d'amore per il tuo cuore!



**BISCOTTI E BEVANDA ALL'ARANCIA ROSSA
CON BETAGLUCANI ALIXIR COR™**

Dalla ricerca Barilla nascono i prodotti ALIXIR COR™ ricchi di Betaglucani dell'orzo che aiutano a controllare il colesterolo in modo naturale, semplice e gustoso.

*Alixir cor,™
aiuta a controllare il colesterolo*

Scopri i prodotti e i punti vendita su www.alixir.it

Trovi Alixir nello scaffale salutistico

Si raccomanda di associare sempre l'uso dei prodotti Alixir a un'alimentazione equilibrata e a uno stile di vita sano. Per esempio, si consiglia di consumare 4-5 porzioni di frutta e verdura al giorno, di diverse qualità.



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma®



www.lattemaremma.it



**Scopri
l'ultima innovazione
di DASH**



1 Ecodose = 1 Lavaggio



COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI



UNA REALTA' AZIENDALE PER LA GESTIONE E LO SVILUPPO DI
IMPORTANTI PROGETTI



IN POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE INTEGRATA DEI SISTEMI



Attestazione
SOA



Qualità
ISO 9001:2008



Sicurezza
OHSAS
18001:2007



Ambiente
ISO
14001:2004



Responsabilità
Sociale
SA 8000:2008

C.L.C. COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI
VIA BOCCHERINI, 11 - 57124 LIVORNO

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



SAPER INTERPRETARE IL TERRITORIO

COMITIVA COOP FRANCIA: I PROFUMI DEL SUD

In pullman GT con accompagnatore e guide locali
dal 4 al 12 settembre 2010

da Campania, Umbria, Lazio e Orbetello

(con visita e pernottamento a Siena e Lucca durante l'itinerario)

dal 5 al 11 settembre 2010

dalla Toscana

Pierre & Vacances Resort Cap Esterel ***



ANTICIPAZIONE.

Escursioni: Nizza e la sua superba Promenade des Anglais, il fascino di Montecarlo, l'internazionalità di Cannes, la suggestione di Avignone, i profumi di Grasse, la vivacità di Aix-en-Provence, un tuffo nella mondanità di Saint Tropez, i colori magici di Saint Paul-de-Vence.

Soggiorno: presso il Pierre & Vacances Resort Cap Esterel, immerso nella natura, un autentico villaggio dotato di ogni comfort. Gli appartamenti riservati ai Soci Coop sono tutti di categoria superiore e sono situati nel quartiere del Villaggio che domina la Baia di Agay. Possono ospitare fino a 4 persone (su richiesta sistemazione in appartamenti per più persone).

Un mix irresistibile e realizzato in esclusiva per i soci di Unicoop Tirreno.

Sono previsti due itinerari di durata diversa secondo le regioni di provenienza dei soci. I programmi dettagliati e le quote di partecipazione sono disponibili presso le agenzie di viaggi convenzionate, contattando il Numero Verde Turismo 800-778114 o visitando il sito www.mondovivo.it.

Servizi inclusi

- Viaggio in pullman GT con accompagnatore per tutta la durata del viaggio
- Guide locali parlanti italiano per le escursioni guidate
- Pensione completa, salvo: i pranzi non inclusi il 1° e il 7° giorno per il programma con partenza dalla Toscana; i pranzi non inclusi il 1°-2°-8°-9° giorno per il programma con partenza da Campania, Lazio, Umbria e Orbetello
- Pranzi in ristorante durante le escursioni
- Escursioni nelle varie località, come da programma disponibile in agenzia, con guida locale e la presenza dell'accompagnatore
- Servizi inclusi presso il Resort: 3 piscine, 2 laghetti, 2 spiagge accessibili con trenino-navetta o a piedi (1 chilometro), 15 campi da tennis in quick, Campi sportivi, Campo da bocce, programma fitness innovativo di reputazione internazionale, iniziazione al golf, al tiro con l'arco e alla danza, feste del Villaggio e Mercatino regionale, serate danzanti, spettacoli e animazione, attività qualificate per bambini e ragazzi 3-15 anni anche in collaborazione con il WWF, area giochi bambini. Per ragazzi 13-18 anni: console DJ, maxi schermo, pista da ballo

Il programma e i servizi previsti potranno subire modifiche di carattere logistico/organizzativo che saranno tempestivamente comunicate.

Alcune escursioni potranno essere facoltative.

Viaggio in pullman GT

I percorsi definitivi e gli orari dei pullman potranno essere comunicati al termine delle iscrizioni, sulla base delle località di partenza dei partecipanti.

Si prevedono pullman in partenza da queste località:

- * Bus 1: Avellino, Napoli, Caserta, Collesereno
- * Bus 2: Terracina, Aprilia, Roma Laurentina
- * Bus 3: Roma largo Agosta, Orte
- * Bus 4: Roma Laurentina, Cerveteri, Civitavecchia, Orbetello
- * con pernottamento e visita della città di Siena all'andata e della città di Lucca al ritorno

Bus 5: Grosseto, Follonica, Piombino, San Vincenzo

Bus 6: Cecina, Rosignano, Livorno, Viareggio, Avenza

con arrivo in Costa Azzurra nello stesso giorno di partenza dall'Italia e viceversa per il rientro

Partenze da altre località su richiesta.

**Ti aspettiamo alle prossime edizioni dei viaggi Comitiva Coop:
Tour della Sicilia (ottobre) e Capodanno dei soci (dicembre)**

I viaggi Comitiva Coop sono riservati ai soci di Unicoop Tirreno

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

Numero Verde
800-778114

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


MONDOVIVO
I viaggi di Unicoop Tirreno


coop
Unicoop Tirreno

In collaborazione con:



NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Alessandra Bartali

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Eugenio Del Toma

Silvia Fabbri

Daniele Fabris

Jacopo Formaioni

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Raffaele Mariano

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

Anna Somenzi

Mario Tozzi

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Vignale Comunicazioni srl

Cell. 3387382948

Fax 0565/252531

sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 302.250 copie

Chiuso in tipografia il 22/6/2010



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

il punto di Aldo Bassoni

libertà vigilata



La libertà d'impresa è garantita dalla Costituzione Italiana, a patto che non si svolga in contrasto con l'utilità sociale. Che bisogno c'è allora di cambiarla?

"L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali".

È il famoso articolo 41 sul quale si è concentrata l'attenzione di Governo e Confindustria che vedono in queste quattro righe un'insopportabile limitazione della libertà d'impresa. Naturalmente si guardano bene dal dire che si possa operare in contrasto con l'utilità sociale. Meno che mai, ad esempio, che si possa inquinare o distruggere il paesaggio e il patrimonio naturale in nome della libera iniziativa privata. È chiaro a tutte le persone ragionevoli che l'iniziativa economica deve rispettare i beni collettivi. E inoltre non può attentare alla sicurezza, alla libertà e alla dignità umana. Tra l'altro i fautori della potenza autoregolatrice del mercato hanno sempre teorizzato la naturale coincidenza tra l'interesse particolare del capitalista e quello generale della società. Dicevano che l'iniziativa privata è di per sé socialmente utile e negli ultimi tempi molte aziende hanno sbandierato ai quattro venti i loro Bilanci di Responsabilità Sociale. Sostenevano che più il mercato è libero, più è in grado di assicurare lo sviluppo umano e il benessere e che l'imprenditore, operando per sé, agisce automaticamente nell'interesse generale. Sappiamo che questo non è del tutto vero. La storia ci insegna che sono stati sempre i lavoratori e le loro organizzazioni sindacali e politiche a contenere l'assalto bestiale allo sfruttamento dell'uomo, dell'ambiente e delle risorse iniziato con la rivoluzione industriale in nome del profitto. Specie nella seconda metà del secolo scorso, anche lo Stato ha fatto spesso la sua parte erigendo argini all'istinto predatore del capitalismo più selvaggio e al dilagare dell'arbitrio, emanando leggi che, ad esempio, vietano il lavoro minorile, o riducono la giornata lavorativa, o riconoscono il sacrosanto diritto al riposo settimanale, alle ferie, il diritto di sciopero, eccetera. Come si può pensare che tutto questo sia un limite alla libertà economica? E il Governo che parla di una regolamentazione eccessiva che ostacola la concorrenza e la crescita, non è lo stesso Governo che vuole chiudere le parafarmacie e reintrodurre le tariffe minime per i professionisti? Forse la strada da percorrere per aprire il mercato non è quella di cambiare un paio di articoli della Costituzione. Se davvero si vogliono alleggerire gli adempimenti amministrativi e burocratici che oggi asfissiano in maniera opprimente le aziende e ostacolano la nascita di nuove imprese basta la ben più semplice via legislativa ordinaria. Anche se oggi il vero problema posto dalla crisi non è tanto quello di riuscire ad aprire un'azienda in un solo giorno, quanto quello di non fare chiudere quelle tante piccole e medie imprese che già esistono.

MUSEI



VENEZIA

Peggy Guggenheim

Dorsoduro, 704

Tel. 041 2405411 - www.guggenheim-venice.it

Biglietto ridotto, valido anche per le mostre temporanee:

Utopia Matters: dalle confraternite al Bauhaus (1/5 - 25/7)

Adolph Gottlieb (4/9/2010 - 9/1/2011).

Audioguida euro 5,00 - Catalogo euro 20,00

RAVENNA MOSAICI

www.ravennamosaici.it

Basilica di San Vitale

Mausoleo di Galla Placidia

Basilica di Sant'Apollinare Nuovo

Battistero Neoniano

Museo Arcivescovile

Biglietto ridotto al socio Coop e suoi accompagnatori (fino ad un massimo di 3 persone).

Sconto 15% su acquisti nei bookshop.

PAVIA

Musei civici del Castello Visconteo

Piazza Castello

Tel. 0382 33853 - www.museicivici.pavia.it

Biglietto ridotto

BERGAMO

GAMEC Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea

Via San Tommaso, 53

Tel. 035 270272 - www.gamec.it

Biglietto ridotto

TRENTO

MART Museo d'Arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto

Corso Bettini, 43 - Rovereto (Tn)

Palazzo delle Albere, Casa Depero

Numero verde 800397760 - www.mart.trento.it

Linguaggi e sperimentazioni. Giovani artisti in una collezione contemporanea (8/5 - 22/8).

Arte Americana 1850-1960. Capolavori dalla

Phillips Collection di Washington (5/6 - 12/9).

Biglietto ridotto, valido anche per le mostre.

Sconto su visite guidate, biglietto ridotto cumulativo per più sedi.

GENOVA

Musei civici

Tel. 010/5574741/728 - www.museigenova.it

Palazzo Rosso - Via Garibaldi, 18

Palazzo Bianco - Via Garibaldi, 11

Palazzo Tursi - Via Garibaldi, 9

Biglietto Ridotto



Per i soci sconto di 200 euro sul soggiorno

Per i soci delle cooperative di consumo aderenti a Coop Italia e i loro bambini, **Disneyland a Parigi**, uno dei più bei parchi di divertimento per grandi e piccini, in occasione del Festival della Nuova Generazione, regala un buono sconto di 200 euro per un soggiorno e i bambini non pagano.

L'offerta, che dura tutta l'estate e prosegue fino all'8 novembre 2010, è valida a partire da 3 giorni d'ingresso ai Parchi Disney + 2 notti (in hotel in camera standard compresa la prima colazione) ed è disponibile in uno dei seguenti Hotel Disney: Disneyland® Hotel, Disney's Hotel New York®, Disney's Newport Bay Club® o Disney's Sequoia Lodge®, (disponibili in base alla data di arrivo). L'offerta è cumulativa con l'offerta "I bambini sotto i 7 anni non pagano". Per maggiori dettagli sull'offerta "I bambini sotto i 7 anni non pagano" consultare il catalogo Disneyland Paris Estate 2010. Le carte socio non sono cumulabili.

INFO: 02 75419754 - www.disney.com



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

ERRATA CORRIGE

PARCHI E VACANZE NATURA

MINITALIA LEOLANDIA PARK

Capriate S.Gervasio (BG)

Tel.02.9090169 - www.minitalia.com

Apertura: 20/3 - 1/11/2010

Sconto socio Coop 3 euro per tutta la famiglia (fino a 5 componenti, compreso il socio)

in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
libertà vigilata
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
lo concilio
- 12 Previdenza
Sistemi di calcolo
- 13 Ora legale
Un giorno per caso
- 14 Pace verde
Guardia forestale
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Ma che caldo fa
- 23 La merce muta
Vulcani attivi
- 36 Prodotto a marchio
Caraffa che sorpresa!
- 51 Controcanto
Difesa personale
- 54 La ricerca
Nemiche per la pelle
- 55 Sani & salvi
- 55 ABCibo
Sane abitudini
- 59 Nel carrello
- 63 Presidi Slow Food
A tutto tondo
- 66 A tavola
Le paste fredde
- 69 Benessere
- 71 Semiseria
Ricominciamo
- 80 Consumi in scena
Stile liberty

71 NC



la notizia

- 16 **Giovani d'oggi**
come sono i ragazzi italiani.

coop info

- 24 Sito di spesa
- 25 Misure di sicurezza
- 26 Un'azienda sostenibile
- 30 L'agenda del socio
- 32 Suite francese
- 34 La vetrina dei soci
- 38 Segui il bassotto

39 INSERTO CONVENIENZA

- 46 speciale
I tartassati
nella manovra economica solo tagli.
- 52 salute
A cura di
la cura estiva dei capelli.

prima pagina

Donna immagine

pag. 19



PRODOTTI

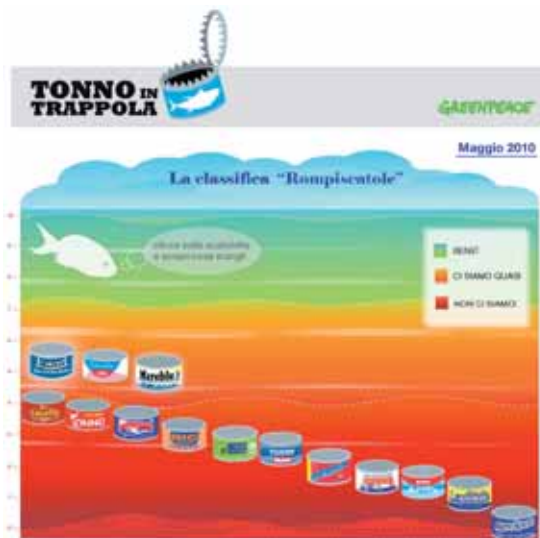
- Guida all'acquisto
- 56 **A spasso col bebè**
il passeggino.
Gli extra
- 58 **Piatti freddi**
il frigo portatile.
Tipico
- 60 **Colori a olio**
l'olio Dop Sabina.
Cotti & crudi
- 62 **Coppa Italia**
il gelato industriale.
Dal fornitore
- 64 **Made in Chinotto**
il Chinotto Neri.

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

un nome una garanzia per convenzione

Volevo segnalare un errore nell'articolo "Certificati di Garanzia", apparso nel numero di giugno della vostra rivista. A pag. 61 si afferma che "Coop è risultata prima nella classifica di Greenpeace per la campagna Tonno in trappola". In realtà Coop si è classificata seconda con una valutazione di 4.7 su 10, alle spalle di As Do Mar che ha totalizzato 4.8 su 10 (classifica aggiornata al maggio 2010). Sono certo che sul prossimo numero della rivista rettificherete l'errore, sicuramente non voluto. Colgo l'occasione per farvi i miei più sinceri complimenti per i vostri articoli e per i puntuali dossier che realizzate, per ultimo proprio quello di Rita Nannelli "Test e Croce". Svolgete un lavoro davvero ottimo.
via e-mail

La ringraziamo per l'attenzione con cui legge i nostri articoli e per gli apprezzamenti che rivolge al lavoro che svolgiamo. Quanto all'"errore" a cui fa riferimento ci teniamo a precisare che la nuova classifica che mette Coop da prima a seconda è stata pubblicata a maggio dopo che **Nuovo Consumo** era già andato in stampa. Comunque, come ci tiene a precisare **Claudio Mazzini**, responsabile Innovazione e Valori Direzione Qualità di **Coop Italia**, la Cooperativa sta continuando a lavorare per migliorare il suo impegno sul fronte della pesca sostenibile e tornare al vertice della classifica di **Greenpeace**.
Rita Nannelli



Sono il papà di un bambino celiaco. Le farmacie convenzionate usano la loro esclusività per aggiornare sempre all'insù i prezzi dei prodotti. Ci vorrebbe l'antitrust per togliere questo privilegio: basti pensare che 500 g di pasta della stessa marca costano almeno il doppio in confronto alla Coop a me più vicina (Genzano di Roma). La domanda è la seguente: la Coop è convenzionata con le Asl per l'acquisto dei prodotti per celiaci?
via e-mail

Purtroppo non esiste ancora una convenzione con le **Asl** del Lazio per l'acquisto dei prodotti per celiaci. Il motivo è strettamente di natura tecnico-amministrativa dato che nel Lazio l'erogazione dei contributi funziona tramite ricetta, con tutto quel che ne consegue dal punto di vista della gestione che, ovviamente, noi non siamo in grado di fare. In Toscana, invece, dove la convenzione è ormai operante da alcuni anni, la Regione ha optato per il sistema dei buoni spesa che a noi – e credo anche agli utenti – risulta molto più semplice e comodo da gestire. Quello che posso dirle è che stiamo comunque lavorando con i funzionari della Regione Lazio per trovare una soluzione e dare quindi anche ai nostri consumatori e soci di quella regione la possibilità di usufruire della convenzione tra Coop e Asl.
Aldo Bassoni

l'infedele

Leggo con sgomento le deliranti affermazioni di un anonimo (Fermo posta di giugno, p.10) in risposta all'articolo "Licenza di uccidere" (Nuovo Consumo di maggio, p.23, ndr). Ovviamente mi astengo dal polemizzare e confutare tesi frutto di una siffattamente. Mi spiace comunque che Tito Cortese si sia limitato a delle precisazioni. All'anonimo antisemita dico solamente che senza l'ebraismo non ci sarebbe stato il cristianesimo e che lui è il più bell'esempio di cattolico-infedele.
via e-mail

10

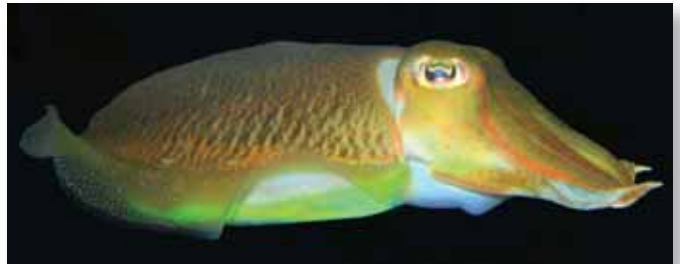
coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno
Numero verde 800861081

a lume di seppia

Ho acquistato una seppia di circa 1 kg. Dopo averla pulita, sono uscita dalla stanza e ho spento la luce. Al mio ritorno il pesce era luminescente. Di che strano fenomeno si tratta?
per telefono

► Vogliamo innanzitutto tranquillizzarla perché la luminosità che ha visto è un fenomeno naturale dovuto alla "luciferina" che consente ad alcuni animali marini come, ad esempio, le meduse, i calamari, le microalghe, certe specie di pesci e appunto le seppie, di comunicare tra loro. Questa sostanza rimane attiva anche dopo la morte, spesso per diverse ore e scompare solo dopo il congelamento delle parti molli dell'animale. Quando l'animale è in vita quest'emissione di luce può avere differenti funzioni: in alcuni casi si tratta di una comunicazione utile nel rituale amoroso. Per le specie che vivono negli abissi, quindi in condizioni di buio assoluto, la luminescenza dà, invece, la possibilità di illuminare l'ambiente e di avvistare eventuali prede. Mentre in altri casi, come quello delle meduse, delle seppie e dei calamari, l'effetto luminoso serve per incuriosire i predatori che, paralizzati dai tentacoli, finiscono per diventarne le prede.



contatto diretto

È possibile richiedere l'ammissione a socio tramite internet?
via e-mail

► **Unicoop Tirreno** ha seriamente preso in esame la questione, cercando di valutare la reale utilità di un servizio che offrirebbe la possibilità di richiedere l'ammissione a socio on line. La procedura che consente di diventare socio prevede, però, di identificare il richiedente attraverso un documento ed è proprio questo che rende al momento non attuabile il servizio. A ciò si deve aggiungere il valore che Unicoop Tirreno riserva al contatto diretto, utile a sviluppare un rapporto di ascolto e dialogo con soci e consumatori. Dunque ad oggi l'unico modo per diventare socio Coop è quello di recarsi in un punto vendita con documento di identità e codice fiscale.



io concilio

Ho letto che anche Edison ha sottoscritto un protocollo di conciliazione con le associazioni di consumatori. Che significa? Dove posso saperne di più? lettera

► Le confermo che anche **Edison** ha sottoscritto un protocollo di conciliazione con le principali associazioni di consumatori per risolvere le piccole controversie con i propri clienti che, in seguito a un reclamo presentato all'azienda, non hanno ottenuto risposta entro i trenta giorni previsti o non ritengono la risposta soddisfacente. La conciliazione è una procedura di risoluzione "condivisa" delle controversie basata sull'adesione volontaria delle parti senza dover necessariamente ricorrere a un Giudice. Saranno i conciliatori delle associazioni dei consumatori, debitamente formati, a trattare per conto del cliente con Edison la migliore risoluzione del caso. Potranno accedere alla conciliazione tutti i clienti che hanno un contratto di fornitura di energia elettrica o di gas in essere con Edison per la propria abitazione e che hanno reclamato per casi di importi anomali addebitati in bolletta rispetto alla media dell'anno precedente, solleciti di pagamento ritenuti ingiustificati, ritardi nell'emissione dei conguagli e ritardi nell'attivazione della fornitura. La procedura di conciliazione è attivabile direttamente dal cliente oppure attraverso una delle associazioni dei consumatori che hanno aderito all'accordo (Adiconsum, Adoc, Altroconsumo, Assoutenti, Casa del Consumatore, Centro Tutela Consumatori Utenti, Verbraucherzentrale Südtirol, CittadinanzAttiva, Confconsumatori, Federconsumatori,

Movimento Consumatori, Movimento Difesa del Cittadino), compilando l'apposito modulo disponibile su www.edisonenergia.it e presso le sedi territoriali delle associazioni dei consumatori aderenti o sui loro siti internet. È importante ricordare che la conciliazione è completamente gratuita per i clienti e che non vincola in alcun modo l'utente ad accettare soluzioni che non considera favorevoli.

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



Cittadini in Europa. L'attivismo civico e l'esperimento democratico comunitario. Il libro (Carocci, p. 254, euro 24), del sociologo politico Giovanni Moro, presidente di **Fondaca** – Fondazione per la cittadinanza attiva –, parte dal paradosso che tanto più la comunità

scientificamente attribuisce importanza all'esistenza e all'azione delle organizzazioni di cittadini per il destino della UE, tanto meno queste sono conosciute e chiaramente definite nelle loro dimensioni, ruoli e poteri. Non è un caso, infatti, che nel processo di costruzione dell'Europa, i cittadini sono il soggetto più invocato e temuto, ma nello stesso tempo il meno conosciuto. Questo vale soprattutto per le organizzazioni di cittadinanza attiva che operano tanto a Bruxelles che a livello nazionale e locale. Il libro mira appunto a colmare questo vuoto di conoscenza.

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

sistemi di calcolo

Sono nata il 18 novembre 1950 e sono in servizio presso un Comune dal 19 giugno 1978. Ho riscattato i quattro anni del corso di laurea e ho ricongiunto un anno, dieci mesi e 27 giorni di servizio scolastico. Ho maturato, quindi, 38 anni di contribuzione. Come sarà calcolata la mia pensione? via e-mail

► Alla data del 31 dicembre 1995 lei aveva raggiunto 18 anni di anzianità contributiva, quindi l'importo della sua pensione sarà determinato con il sistema di calcolo retributivo. Considerando i due anni della scuola e il periodo del corso di laurea, lei ha maturato il diritto alla pensione di anzianità a novembre 2007 quando ha compiuto il 57° anno di età. Pertanto può accedere al pensionamento dal primo giorno di qualsiasi mese previo preavviso al datore di lavoro nei termini previsti dal contratto di lavoro e previa risoluzione del rapporto di lavoro con effetto (almeno) dal giorno precedente a quello

di decorrenza della pensione. Riteniamo sia utile, qualora non lo avesse già fatto, farsi certificare, dalla locale sede dell'**Inpdap**, il diritto già maturato così come prevede il citato comma 3 dell'articolo 1 della legge n. 243/2004. La modifica alle disposizioni relative alla decorrenza delle pensioni (cd. finestre), operata con l'articolo 12 del D.l. n. 78/2010, riguarda coloro che matureranno i requisiti per il diritto alla pensione a partire dall'anno 2011. Pertanto, qualora lei restasse al lavoro fino al completamento di 40 anni di anzianità contributiva (giugno 2012), la pensione potrà avere decorrenza dal 1° giorno del mese successivo a quello nel quale completerà i 40 anni di contribuzione (senza alcun differimento). Però lei a novembre 2011 compirà il 61° anno di età e l'amministrazione comunale potrebbe risolvere il rapporto di lavoro. Infatti, la permanenza in servizio oltre l'età per il diritto alla pensione di vecchiaia, prevista dall'articolo 16 del D.lgs n. 503/1992, con l'articolo 72, comma 7, del D.l. n. 112/2008, è stata rimessa alla facoltà dell'amministrazione.

ora legale di Salvatore Calleri



un giorno per caso

Come dentro un film nasce lo Stato italiano.



La storia l'ho sempre amata sin da bambino. L'unità d'Italia mi ha sempre affascinato, favorito probabilmente dalla condizione personale di siciliano residente in Toscana. Essendo inoltre ricco di fantasia mi sono sempre immaginato il Risorgimento come una sorta di filmone a puntate pieno di suspense, intrighi, sesso e morte. I personaggi che hanno costruito l'Italia tra l'altro si prestano benissimo: abbiamo un conte, una contessa, un condottiero, un paio di re, un pugno di pasionari repubblicani, un imperatore francese, un generale austriaco, alcuni inglesi e qualche prussiano oltre a Tre Guerre d'Indipendenza. Il tutto condito con un pizzico di massoneria e con un'aggiunta di belle donne. La prima guerra nel 1848 è causata dai moti di Milano e Venezia che portano il Re Carlo Alberto a intervenire contro gli austriaci guidati dal Generale Radetzky. Carlo Alberto viene sconfitto per l'isolamento del regno e abdica a favore di Vittorio Emanuele II. Irrompe sulla scena il conte Cavour come primo ministro. Cambia strategia. Rende conosciuto il Piemonte nel mondo. Partecipa alla guerra di Crimea. Entra in una logica di alleanze. Nomina ambasciatrice la bellissima contessa di Castiglione, amante di Vittorio Emanuele II, che fa innamorare di sé in Francia l'imperatore Napoleone III. Si arriva così alla Seconda Guerra d'Indipendenza nel 1859. La Lombardia viene annessa con la vittoria. Con i plebisciti si aggiungono l'Emilia-Romagna e la Toscana. A questo punto il regno si sarebbe pure fermato, ma il pasionario Mazzini influenza Garibaldi, il condottiero che sbarca in Sicilia nel 1860. Intervengono i massoni inglesi che intrigano con Garibaldi per un interesse: indebolire il regno delle due Sicilie che ha una flotta navale molto forte. I generali borboni vengono corrotti dai massoni inglesi e Garibaldi con i Mille avanza. Troppo. I Savoia scendono a Teano. Garibaldi sacrifica l'ideale di Mazzini e consegna il regno delle due Sicilie. Arriva l'unità d'Italia nel 1861. Il conte Cavour viene ucciso dalla malaria. Cinque anni dopo la terza guerra d'indipendenza. Alleati dei Prussiani non si può che vincere. Viene annesso il Veneto. Il 20 settembre 1870 la breccia di Porta Pia. Lo stato è compiuto. È nato per caso. È nato come se fosse un film. Amiamolo anche per questo.

guardia forestale

Gli ultimi caribou selvatici, l'orso grizzly, il puma e il lupo grigio sono finalmente al sicuro, grazie al **Canadian Boreal Forest Agreement (CBFA)**, un accordo senza precedenti che renderà possibile la protezione di settantadue milioni di ettari di foresta canadese e dei suoi abitanti. L'hanno annunciato **Greenpeace** e ventuno



aziende dell'**Associazione Canadese dei Prodotti Forestali**, insieme ad altre otto associazioni ambientaliste. L'accordo, una volta messo in pratica, permetterà la conservazione di estese aree di foresta boreale, proteggerà specie minacciate d'estinzione e garantirà alle aziende partecipanti una fetta di mercato sostenibile e competitivo. Questa vittoria per le foreste arriva dopo sette anni di pressioni sul mercato internazionale, denunce e azioni dirette di Greenpeace in tutto il mondo. In Italia nel 2006 gli attivisti collocarono davanti alla sede della direzione della Kimberly-Clark dieci water, contenenti ciascuno un piccolo albero che ricordava tutte le piante abbattute per fabbricare carta igienica e altri prodot-

ti usa e getta. Oggi le aziende che hanno sottoscritto l'accordo CBFA si impegnano a rispettare rigidi standard ambientali di gestione forestale di un'area grande due volte la Germania. È un passo da gigante nel raggiungimento dell'obiettivo "deforestazione zero" in Canada e nel mondo. Alcuni degli impegni più

importanti previsti dall'accordo sono lo sviluppo di altissimi standard per la gestione delle aree forestali, la creazione di una rete di aree protette per il recupero del caribù e il sostegno economico e il rispetto dei diritti di proprietà delle comunità forestali. Le foreste boreali, infatti, assicurano la vita a tanti popoli indigeni come le First Nation, gli Inuit e i Métis. Ora bisognerà stare all'erta per verificare la reale applicazione di quest'accordo. Queste foreste conservano un enorme deposito di carbonio, perciò la loro protezione è un passo essenziale per fermare il riscaldamento globale.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa **Greenpeace**

evergreen a cura di Stefano Generali

tipi da spiaggia

Anche al mare si può essere fashion rispettando l'ambiente. Vestendo magari capi d'abbigliamento in cotone biologico ma anche, è la novità del 2010, costumi realizzati interamente con materiali di riciclo. I bikini ecologici, di

un'azienda australiana molto attenta al riuso delle plastiche più diffuse, vengono prodotti utilizzando il polietilene da cui è possibile, infatti, ottenere non solo oggetti di uso quotidiano, ma anche fibre per capi d'abbigliamento.

scelta di campo

L'agricoltura è uno dei settori in cui è più urgente intervenire per garantire uno sviluppo sostenibile alla popolazione mondiale. Lo sostiene un rapporto dell'**Unep**, il programma ambientale delle Nazioni Unite, che ha ricordato come il settore agricolo rappresenti da solo

il 70 per cento del consumo globale di acqua dolce e produca il 19 per cento delle emissioni di gas serra. Una situazione che va corretta, sostengono gli esperti **Onu**, con un massiccio piano di incentivi fiscali per l'innovazione tecnologica in agricoltura.

segnale audio

Da oggi i non vedenti hanno uno strumento in più per tenere sotto controllo la salute dei cani. Grazie a un audiolibro, sul quale sono stati registrati una cinquantina dei rumori più frequenti dei cani, i padroni possono

individuare con tempestività la presenza di un malessere. Il progetto, unico al mondo, è stato realizzato dalla Scuola nazionale cani guida di Scandicci (FI), una struttura d'eccellenza nel settore.



ma che caldo fa

Tempo, clima, "temperatura percepita", più caldo, più freddo, riscaldamento atmosferico. I dati della scienza, al di là delle sensazioni, rafforzate da cattiva politica e cattiva informazione.



Arrivato il grande caldo estivo è finalmente terminato il chiacchiericcio attorno al clima di inizio 2010 che sarebbe stato, secondo alcuni soliti noti, "freddo e piovoso come mai". Siamo arrivati al punto che il nostro presidente del Consiglio ha potuto pubblicamente affermare che non è davvero il caso di battersi contro il cambiamento climatico, perché quest'anno lui ha già preso tre volte il raffreddore. Quindi si curasse l'allergia, verrebbe da dirgli, perché i dati sulle temperature (gli unici che contano) ci dicono che i primi quattro mesi dell'anno in corso sono stati i più caldi dal 1881 e che maggio è sulla stessa strada. Sì, avete capito bene, i più caldi da 130 anni a questa parte, al di là delle nostre personali percezioni di caldo o di freddo. E, invece, queste percezioni hanno avuto il sopravvento: mezzi di comunicazione di massa che confondevano il tempo con il clima, uomini politici che dichiaravano a sproposito e "scienziati scettici" che tendevano ad accreditare la fine del riscaldamento atmosferico. Non è così, purtroppo, ma il danno creato da queste esternazioni è grave, perché induce a trascurare un problema che le prime ondate di calore hanno già riproposto, cioè che farà sempre più caldo, mentre gli uomini non sanno ancora come fronteggiare il problema.

Varrà la pena di ribadire che il tempo atmosferico è quello che incontriamo sulla porta di casa quando usciamo ogni mattina, mentre il clima (letteralmente il termine si riferisce all'inclinazione dei raggi solari) è la media di quel tempo su lassi lunghi (decennali o secolari). Dunque, perché la tendenza al riscaldamento atmosferico si inverta ci vorrebbero, eventualmente, venti o trenta estati fredde, cosa che i dati finora smentiscono. Inoltre il primo quadrimestre dell'anno non è stato così freddo come abbiamo sostenuto, ma casomai solo più piovoso e vedremo alla fine dell'anno se oltre la media oppure no. Ma non pare vero a chi ci governa di sottovalutare un problema che richiederebbe una colossale riconversione ecologica delle attività produttive, cosa che andrebbe fatta subito, scegliendo i modi, piuttosto che soffrirla per trauma quando sarà troppo tardi. Ma il mondo politico italiano è complessivamente impreparato per comprendere i termini scientifici della questione e quello imprenditoriale troppo pavido per lanciarsi nella green economy, visto che deve oltretutto smaltire le attività "sporche" che ha continuato allegramente a portare avanti per anni.

Questo è un paese bizzarro, non ritiene che la scienza sia cultura e privilegia le sensazioni personali, ritenendole descrittive della realtà. Valga per tutti la famigerata "temperatura percepita", concetto inesistente dal punto di vista fisico, ma largamente usato per spiegare la nostra personale sensazione di caldo. Quella sensazione dipende dall'umidità, che è un parametro scientifico, combinata con la temperatura (altro parametro scientifico): possiamo avere più o meno caldo, ma la temperatura resta la stessa. Ma si sa, quest'anno abbiamo sentito più freddo.

giovani d'oggi

Concreti e pragmatici, ma poco fiduciosi nel futuro. Credono nella famiglia, meno nelle istituzioni e nella politica. I giovani al tempo della crisi in una ricerca del Laboratorio di Studi politici e sociali dell'Università di Urbino.

di Silvia Fabbri

E pensare che nel Sessantotto i giovani rifiutavano sdegnosamente il posto fisso perché avrebbe spento le potenzialità creative di una generazione che sognava la fantasia al potere. Oggi quel che vogliono i giovani degli Anni Zero è proprio il posto fisso, adeguatamente retribuito. E neppure importa che sia in sintonia con le proprie aspirazioni. Lo



ha scoperto un'indagine di **LaPolis**, Laboratorio di Studi politici e sociali dell'Università di Urbino, condotta da Ilvo Diamanti, sociologo e direttore del laboratorio. Una ricerca che mette a confronto tre categorie: i giovani tra i 15 e i 35 anni, i giovani che sono anche soci Coop e gli adulti.

la mia generazione

Dalla ricerca emerge il ritratto di una generazione concreta e pragmatica. La società chiede loro di essere flessibili? Loro ci riescono, ma ad altissimo prezzo. «Sono senza orizzonti, senza punti di riferimento – spiega il coordinatore della ricerca **Ludovico Gardani** – sanno che molto del loro futuro dipenderà dal lavoro e sanno che questo lavoro deve essere una fonte di reddito certa, e quindi di stabilità». Il 41 per cento di loro ritiene che sia requisito fondamentale del lavoro lo stipendio e il 39 per cento la sua stabilità. Anche se gli adulti mettono al primo posto la garanzia del posto fisso, le due categorie condividono sostanzialmente lo stesso punto di vista sul lavoro. «Nei giovani c'è una forte domanda di stabilità – precisa **Ilvo Diamanti** – tanto che cala anche la propensione al lavoro autonomo tipicamente italiana. Questi ragazzi si trovano in una situazione di flessibilità coatta che gli fa desiderare la stabilità». Tanto più che solo il 17 per cento dei giovani pensa che la loro posizione economica e sociale sarà migliore di quella dei genitori. Gli adulti sono ancora più pessimisti (col 63 per cento che vede nero) «ma – precisa Diamanti – noi, da giovani, pensavamo che sarebbe stata dura, ma che ce la potevamo fare. Oggi questa speranza non c'è più. Non sono solo i giovani a perdere di vista il loro futuro, è l'intera società che l'ha perduto». Anche perché questi ragazzi, che magari studiano e si laureano molto più di quanto non abbiano fatto i loro genitori, pensano, al 74 per cento, che la meritocrazia a questo mondo dovrebbe

esistere e che sarebbe giusto che la competenza venisse premiata. Ma sanno che non sarà così e che, molto probabilmente, per migliorare la loro condizione professionale dovranno andare all'estero (lo dichiara il 55 per cento) pur restando legati al loro territorio e sperando di tornare. Meglio se nella città di origine, e meglio ancora se vicino a casa dei

genitori a cui li lega un rapporto di dipendenza che è soprattutto finanziario. Tant'è vero che nel 17 per cento dei casi i ragazzi ritengono che sia la ricchezza e il sostegno della famiglia a costituire un fattore di successo e il 23 per cento le conoscenze personali e familiari.

vicini e lontani

Anche la dimensione della partecipazione politica e sociale è finita. Il 55 per cento dei giovani intervistati, infatti, socializza attraverso organizzazioni sportive, culturali o ricreative, il 34 per cento fa volontariato, il 26 per cento va in parrocchia. Solo il 21 per cento sta dentro un'associazione politica o sindacale (qui la percentuale è bassa anche per gli adulti, il 27 per cento, segnalando un disimpegno che è più spalmato sull'intera società che generazionale). In generale c'è un forte senso di ripiegamento e più sfiducia negli altri. Del resto, se il mio orizzonte è privo di futuro per cosa dovrei mobilitarmi?

Per di più, i giovani pensano che le istituzioni siano lontane e non abbiano a cuore i loro problemi. Perciò le ricambiano con una sostanziale sfiducia. Solo il 5 per cento dei ragazzi pensa che il Parlamento si occupi dei giovani, magari il Governo un po' di più (lo spera il 9 per cento), ma forse è il Comune a farlo (37 per cento) o almeno la Regione (17 per cento). Lontani dalle istituzioni, lontani dalla politica, questi giovani restano attaccati alla famiglia, al luogo dove sono nati e ai loro amici. E sono diventati professionisti della comunicazione a distanza: il 51 per cento di loro usa il pc per più di due ore al giorno, il 42 per cento internet, il 22 per cento il cellulare. Tra quelli che usano internet, il 61 su cento lo fa anche per frequentare i social network. E così, attraverso la rete, i telefonini, la posta elettronica e i giornali on line, sono sempre più connessi, ma sempre più lontani. ■

genitori e figli

La parola al sociologo Ilvo Diamanti.

Professor Diamanti, la ricerca fa riferimento a persone dai 15 ai 35 anni. Perché si è giovani fino a 35 anni?

«Tutte le indagini ormai arrivano a quest'età, anche perché si definiscono adulti coloro che raggiungono un certo grado di autonomia. Difficile trovare qualcuno che a 27-28 anni non sia più a casa dei genitori. Difficile trovare persone con un lavoro ben remunerato e non precario a 35 anni. Questo significa che hanno ancora bisogno dei genitori e cioè non sono ancora adulti. L'età giovanile si è allungata anche perché è la nostra stessa società che tende a dilatare all'infinito il concetto di gioventù. Per escludere dalle risorse economiche le persone appartenenti a questa categoria, per tenerle ai margini».

Lei afferma che la definizione che la società dà dei giovani è il modo con cui la società definisce il proprio futuro. In che senso?

«I giovani sono di fatto una metafora biologica ed evolutiva della società. Perciò interrogarsi sui giovani è interrogarsi sul futuro della nostra società. Già dagli anni Novanta i giovani erano diventati invisibili. Era finito il conflitto generazionale e i figli assomigliavano sempre più ai loro genitori. Rispetto ai giovani che li avevano preceduti, questi non facevano più parte di movimenti di massa. Insomma, la gioventù ha cominciato a non distinguersi più dalle altre età, sintomo del fatto che è stato negato loro un fattore di cambiamento. Oggi i giovani restano invisibili e sono anche



Ilvo Diamanti

molto prudenti, agili e adattabili alle circostanze perché la società in cui vivono lo richiede. Ma è una società che li considera superflui e li tratta come tali».

Forse perché tutti ci riteniamo giovani fin oltre i quarant'anni?

«Sì, oggi c'è una forte indisponibilità a invecchiare e a crescere. È come se non esistesse più la traccia biografica della società. E quindi la società non ha più un futuro».

Lei definisce il legame tra figli e genitori un legame ambiguo. Perché?

«Perché tra loro c'è un rapporto di reciproco bisogno, di complicità, ma non tra pari. Oggi i giovani hanno bisogno dei genitori, perché sanno che da essi dipende il loro futuro, anche economico. La casa in cui abitano i genitori, ad esempio, sarà la loro casa, visto che sempre di meno i giovani riescono ad avere le risorse per comprarsela. E i genitori hanno bisogno dei figli anzitutto perché i figli sono pochi e sono diventati per una famiglia un forte investimento. Se prima c'erano tanti figli, oggi ce n'è 1,1 per famiglia. I genitori senza i figli soffrono di solitudine. E poi la vita media si è allungata sempre di più, ma si è ridotta anche la qualità della vita, il grado di autosufficienza fisica e relazionale. Così i giovani dipendono sempre più dagli adulti e gli adulti sempre più dai giovani».

Dalla ricerca emerge che i giovani sono continuamente impegnati nella comunicazione a distanza.

Come interpretare questo fenomeno?

«A differenza degli adulti, analfabeti informatici, i giovani sono professionisti della comunicazione a distanza. Appunto: a distanza. Da ciò il paradosso di una generazione costantemente impegnata a comunicare, incontrandosi sempre meno in modo diretto e "fisico". Da ciò una certa sfiducia negli altri. Anche nei propri coetanei. Per disabitudine all'incontro personale e diretto».

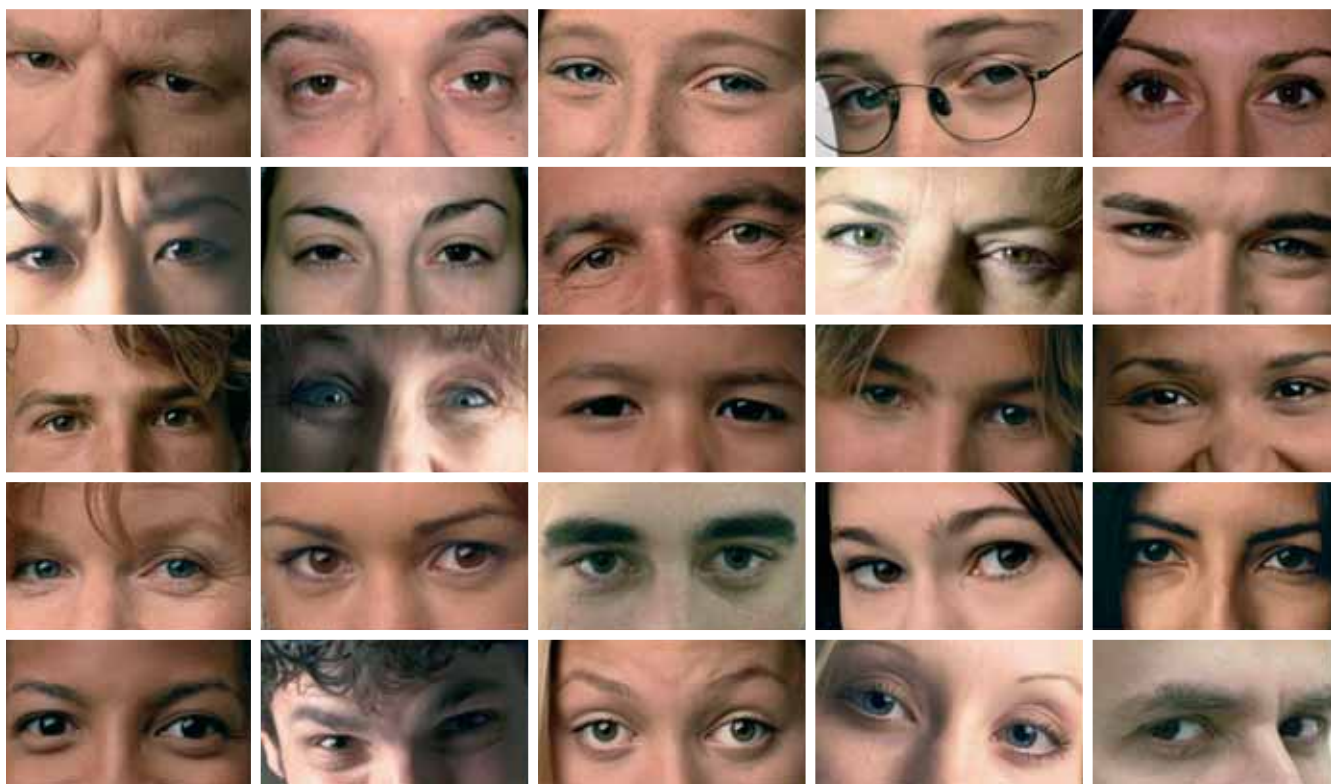
I RAGAZZI DI COOP

E i giovani Coop? Come sostiene il sociologo **Ilvo Diamanti**, curatore della ricerca **LaPolis** dell'Università di Urbino, «essi sono anzitutto, giovani e condividono con i loro coetanei gli orientamenti prevalenti». A leggere le loro risposte ai quesiti salta, però, all'occhio un po' più di pragmatismo, unito a qualcosa che potremmo chiamare "impegno". Alla domanda: che cosa significa essere socio di una Cooperativa? i giovani Coop rispondono al 55 per cento che è per ottenere dei vantaggi economici (la totalità dei giovani invece si ferma al 34 per cento) e solo al 27 per cento per essere in sintonia con i propri ideali. Ma al quesito che riguarda il consumo critico, i giovani Coop, carrello alla mano, corrono in difesa delle buone cause: dall'acquisto di prodotti in base a motivi di tipo etico, politico o ideologico (lo fa il 57 per cento, contro il 45 di tutti gli altri) a quelli del consumo equo e solidale (il 58 per cento contro il 49). Il 44 per cento boicotta alcune

marche per motivi politici e addirittura il 77,5 per cento ha speso soldi dove parte del guadagno era per finanziare cause umanitarie. I giovani soci Coop ritengono poi che la differenza tra le cooperative e altre imprese è che le cooperative siano più competitive (lo ritiene il 71 per cento contro il 57 di tutti gli altri), che diano più lavoro ai giovani (60 per cento) e siano più attente all'ambiente (70 per cento) e ai temi sociali (59 per cento). «Per i giovani soci Coop – commenta Diamanti – la scelta stessa di aderire alla Coop costituisce una forma di impegno. Una scelta "politica" che, come per gran parte dei giovani coetanei, avviene attraverso stili di vita etici e di consumo critico, più che attraverso il coinvolgimento in luoghi e canali istituzionali: acquistando oppure boicottando i prodotti di un'azienda o provenienti da alcuni paesi piuttosto che attraverso l'iscrizione a un partito o a un'organizzazione politica. La cooperazione stessa è vista come un mix di vantaggio e coraggio, utilità e generosità».



COME VI SENTIRETE DAVANTI A 50.000 CLIENTI ALLA SETTIMANA?



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

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

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

VIGNALE COMUNICAZIONI

donna immagine

Nel mondo dello spettacolo, della Tv, del cinema e un esercito di comuni mortali con bocche, nasi, seni, glutei, cosce rifatti, visi levigati ed eternamente giovani (quando il "restauro" viene bene). La vanità targata 2010 – che a dire il vero è anche "maschio" – passa dalla chirurgia estetica che ritocca il corpo per far star meglio l'anima. E garantire, ad alcune, il successo.

di Rita Nannelli

Rifarsi da una parte... anzi tutto. Alcune combattono zampe di gallina e cedimenti della pelle, altre aumentano il volume delle labbra, altre correggono un naso storto, altre ancora optano per rifarsi il seno, e c'è chi toglie qualche chilo alla pancia o chi rimodella le gambe. Un esercito di vip e comuni mortali cede alla tentazione di ritoccarsi perché, si sa, nessuno è perfetto, ma con la chirurgia estetica tutti possono diventarlo. Cedono proprio tutte: la splendida Nicole Kidman è partita dalle labbra, magicamente gonfiate, per arrivare a concedersi un seno tutto nuovo; Demi Moore le ginocchia e anche Carla Bruni sfoggia un mostruoso effetto botulino. E che dire di Sidney Rome irriconoscibile nel film di Pupi Avati "Il figlio più piccolo", un volto leonino che viene da dire "ma chi glielo ha fatto fare?".

fatte e rifatte

Quelle dello spettacolo e del cinema – ma anche quelle e quelli della politica che invocano a gran voce un'aggiustatina alle palpebre e il prosciugamento dei rotoli sui fianchi e difendono strenuamente i capelli in caduta libera a suon di trapianti – devono conservare il posto, ecco che anche dopo i 70 sempre di più ricorrono al ritocchino, dalle punturine per distendere le rughe al bisturi, e le altre devono essere belle come le donne dello spettacolo. E se è vero che la vanità targata 2010 è anche maschio – dalla cremina alla ceretta, al chirurgo plastico – la differenza è che gli uomini vogliono ritocchi veloci, efficaci e possibilmente non invasivi, mentre le donne per il fisico sono disposte a tutto. «E infatti la chirurgia estetica non conosce crisi, neanche tra le persone comuni – afferma **Patrizia Gilardino**, specialista in chirurgia plastica e membro della Società Italiana di Chirurgia Plastica Ricostruttiva ed Estetica (**SICPRE**),



della Società Americana di Chirurgia Plastica (ASPS) e della Società Italiana per la Qualità dell'Assistenza Sanitaria (SiQuAS) –. Tra gli interventi che vanno per la maggiore la blefaroplastica (ricostruzione della palpebra attraverso l'eliminazione della cute in eccesso). Ad alcuni vip – senza fare nomi – ho fatto piccoli interventi antietà, come filler (riempimento delle rughe) o botulino (che riduce la contrazione muscolare e di conseguenza le rughe). Per correggere i difetti (o presunti tali), la mastoplastica additiva forse è l'intervento più amato e realizzato non solo dalle donne del piccolo e grande schermo che regala un seno abbondante anche al più timido dei décolleté. Quasi a pari merito la rinoplastica, il ritocco del naso. Altro ritocco molto gradito la liposuzione, soprattutto su cosce, glutei e fianchi per le donne, e maniglie dell'amore e torace per gli uomini. Mentre ritengo – continua Gilardino – che sia un mito da sfatare il fatto che le quindicenni chiedono come regalo di compleanno ai genitori un seno più grande o labbra carnose o un naso perfetto. Se domandi a una ragazzina se le piacerebbe avere un seno prosperoso certo che lei risponde di sì, in poche, però, se lo rifanno realmente». Ma dati ufficiali non ci sono perché non esiste un'anagrafica delle operazioni chirurgiche costantemente aggiornata che aiuterebbe anche a conoscere successi e insuccessi degli interventi, e gli eventuali pericoli. Ci sarà presto (in discussione in parlamento) solo un registro delle protesi mammarie.

ritocco magico

La bellezza non ha prezzo anzi in tempo di crisi, dicono gli esperti, c'è la tendenza a ripiegarsi su se stessi per cercare auto gratificazioni: vedersi meglio – uno sguardo giovane e senza rughe – aiuta a sentirsi meglio

e si approfitta dei prezzi un po' "ritoccati" al ribasso e della possibilità di rateizzare quest'investimento a lungo termine. E che investimento! «In effetti gli interventi non costano poco: una mastoplastica può costare dai 5mila ai 12mila euro (il prezzo varia a seconda della città, della struttura e della parcella del professionista), così come la rinoplastica, una blefaroplastica circa 3mila euro», ci dà qualche cifra Gilardino. Per un volume d'affari, lo scorso anno, da centoquaranta milioni di euro, che non racconta del nero, del sommerso o dei viaggi oltreoceano, Est Europa o Tunisia, dove il bisturi ha prezzi decisamente più popolari. Insomma l'immagine soprattutto. «Tra i "vip" è comune il ricorso alla chirurgia estetica, considerato il grande valore attribuito all'immagine nel mondo dello spettacolo, un'immagine che diventa punto di riferimento estetico per molti. L'aspetto esteriore viene così caricato di responsabilità: deve essere perfetto a vita, come se il corpo non cambiasse, non ingrassasse e non invecchiasse. L'immagine è fonte di guadagno e questo spiegherebbe in parte un atteggiamento del genere, quell'apparente sottovalutazione della sfera psichica – dichiara **Mariacandida Mazzilli**, psicologa, psicoterapeuta e responsabile del sito www.psicologiadonna.it –. E questo modello di comportamento è quello che offrono al pubblico: la ricerca ossessiva della bellezza a tutti i costi. Poi, certo, anche i cosiddetti vip sono persone che possono sentirsi inadeguate e soffrire particolarmente per la comparsa di qualche ruga o l'accumularsi di qualche chilo di troppo, in un mondo che insegue il mito della bellezza immutabile».

nessuno è perfetto

E le persone comuni si ritoccano per assomigliare ai vip. Riprende la psicologa: «Sì, c'è chi si ritocca per

FINIRE IN BELLEZZA

Consigli utili per mettersi in buone mani.

Se nasi storti, chili di troppo, visi segnati dal tempo e décolleté poco appariscenti proprio non ci vanno giù, attenzione almeno a mettersi in buone mani. «La cosa più importante è scegliere il medico giusto, quello che abbia la qualifica in chirurgia plastica – consiglia **Patrizia Gilardino**, specialista in chirurgia plastica e membro della Società Italiana di Chirurgia Plastica Ricostruttiva ed Estetica, della Società Americana di Chirurgia Plastica e della Società Italiana per la Qualità dell'Assistenza Sanitaria –. Non esiste, infatti, un equivalente universitario del medico estetico. Per stare tranquilli è bene rivolgersi agli specialisti iscritti alla Società Italiana di Chirurgia Plastica Ricostruttiva ed Estetica (**SICPRE**). Attenzione alla struttura che deve essere adeguata; ma se si sceglie il medico qualificato questa sarà una logica conseguenza. Infine diffidare dei prezzi troppo bassi, potrebbero nascondere qualcosa: materiali scadenti, assistenza non adeguata, mancanza di controlli rigorosi sugli strumenti ecc.». Insomma prima di farsi mettere bisturi e mani addosso ricordarsi che un intervento di chirurgia estetica è

un'operazione a tutti gli effetti perciò è necessario adottare le precauzioni del caso.

Info Aggiornamenti e l'elenco, regione per regione, dei chirurghi affiliati sul sito della Società Italiana di Chirurgia Plastica Ricostruttiva ed Estetica, l'unica associazione di categoria riconosciuta dal Governo Italiano e parte integrante della Confederazione Internazionale delle Società di Chirurgia Plastica (**Ispras**) e di quella Europea (**Espras**): www.sicpre.com.

Altri siti:

- > www.ministerosalute.it
- > www.miur.it
- > www.associazioneamami.it
- > http://echirurgiaplastica.it
- > www.acoi.it
- > www.sichirurgia.org
- > www.ipras.org
- > www.espras.org
- > www.easapas.org
- > www.ebopras.org
- > www.plasticsurgery.org
- > www.plasreconsurg.com

assomigliare a qualcun altro, le donne "ritoccate" tra l'altro si somigliano tutte, in una sorta di omologazione dell'identità. Poi ci sono persone in crisi per motivi diversi (un divorzio, la perdita del lavoro), spesso donne con bassa autostima, che inseguono l'illusione che l'operazione possa aiutare a superare il periodo difficile. E invece dopo l'intervento la situazione può precipitare, le aspettative erano forse eccessive e l'attenzione si sposta ossessivamente sul dettaglio da migliorare ulteriormente: a un ritocco ne segue un altro e così via, distraendosi così dalle reali cause del disagio. C'è poi chi si ritocca per soddisfare qualcun altro, magari un partner da riconquistare. In ogni caso va detto che il ritocco è prevalentemente (anche se non esclusivamente) femminile, perché la nostra è ancora una società "maschilista", che tende ad imporre un certo archetipo di bellezza, ribadendo l'equazione bel corpo uguale successo». Le fa eco **Michela Marzano**, filosofa e autrice del recente volume "Sii bella e stai zitta": «Oggi viene proposto un modello unico di donna, impeccabile da un punto di vista fisico, concentrata unicamente sul proprio corpo». E rincara la dose **Lorella Zanardo**, imprenditrice, consulente che da anni scrive di donne, coautrice del documentario, di recente diventato anche un libro, "Il corpo delle donne", dedicato all'immagine e al ruolo della donna. «Donne in ginocchio, a carponi sotto un tavolo, che non parlano, zittite, valutate solo per la loro bellezza e il problema è che questo modello è praticamente l'unico che viene proposto, l'unico che ha a che vedere con il successo e la riuscita. Dopo un lungo periodo di lavoro all'estero sono tornata in Italia e ho acceso la Tv. Quello che ho visto l'ho trovato bruttissimo, vergognoso e senza rispetto. È la dittatura del >>>



Tra i ritocchi più amati da vip e comuni mortali, tra i 20 ai 40 anni, **mastoplastica additiva** per un seno più procace, **rinoplastica** (naso) e **liposuzione**, soprattutto a cosce, glutei e fianchi per le donne, maniglie dell'amore e torace per gli uomini. In particolare le 30enni sono ossessionate da pancia e fianchi da rimodellare. **Blefaroplastica superiore** (taglio cute sulle palpebre superiori) e **inferiore** (eliminazione borse) soprattutto per le ultra45enni e per sempre più signori alla ricerca della seconda giovinezza. **Mastopessi** dopo i 50 anni per le signore che vogliono tirare su il seno e rimodellarlo.

21

corpo perfetto, la proposizione ossessiva volgare e manipolata di bocche, cosce, seni rifatti, facce truccate e rifatte per garantire un prodotto».

un bel modello

Che fare, allora? È sufficiente indignarsi? Se non sono proposti alle ragazze altri modelli che la "bella senz'anima"; se le donne vengono valutate solo per il loro aspetto fisico? Zanardo suggerisce di vigilare, di continuare a guardare la Tv con occhio critico, di insegnare alle ragazze e ai ragazzi a "vedere" l'umiliazione di veline e vallette, l'imposizione di un modello unico di femminilità, facendo loro capire cosa c'è dietro, ovvero la volontà di zittire le donne. Suggerisce anche il boicottaggio dei prodotti che usano nelle loro pubblicità il corpo femminile per vendere prodotti: dopo tutto farsi ascoltare non è poi così difficile, perché numericamente superiori, le donne decidono gli acquisti per tutta la famiglia. E poi chiede alle donne di imparare a saper riconoscere i loro bisogni più profondi, al di là dei modelli imposti. E su questo consiglia Mazzilli: «Per riconciliarsi con il corpo occorre imparare ad ascoltare i suoi bisogni autentici. Corpo e mente non sono entità separate e la salute dall'uno e dell'altra sono intimamente legate. L'illusione di assicurarsi l'"eterna giovinezza" rivela la difficoltà ad accettare i propri limiti e il naturale processo di cambiamento. È importante imparare a riconoscersi come unici, di dare valore alla propria individualità e alle passioni, conquistare autonomia di pensiero, al di là dei modelli precostituiti, perché la vera bellezza è non aderire a uno standard». E se gli altri modelli non ci sono? Zanardo non ha dubbi: «Sono sommersi e marginali. Per questo dobbiamo agire, anche nel nostro quotidiano, perché le cose possano cambiare. Bisogna parlare con le persone che frequentiamo, dirci e dire che quello che conta veramente sono le competenze che si possono acquisire nel corso della vita e pretendere di essere riconosciute e valutate per questo. Dobbiamo diventare credibili, farci ascoltare e lavorare, lavorare lavorare». Sul cervello, e non solo sul corpo.

E ricordare ciò che diceva Anna Magnani al truccatore che voleva coprirle le rughe prima di girare una scena: "Lasciamele tutte. Ci ho messo una vita a farle". ■



ANIMA E CORPO

Oltre le gambe c'è di più. Libri e blog sull'argomento.

Il corpo delle donne, l'idea che la politica ne ha (e ne trasmette), le parole con cui la politica, la Tv e la pubblicità parlano delle donne. Su questi temi segnaliamo **Il corpo delle donne** di Lorella Zanardo (Feltrinelli 2010, p. 208, euro 13), **Sii bella e stai zitta** di Michela Marzano (Mondadori 2010, p.168, 17 euro) e **Senza vergogna** di Marco Belpoliti (Guanda 2010, p.256, 16 euro) che indaga sulla perdita di un sentimento, la vergogna, appunto, che dovrebbe scattare quando – ad esempio – guardiamo certe immagini televisive o assistiamo a certe performance dei protagonisti della politica. Anche la rete è piena di suggerimenti e spunti di riflessioni. Si è concluso a maggio un vasto movimento di opinione (anche sul blog **www.donnepensanti.net**) che invitava quanti si sentissero offesi dal reality "La pupa e il secchione" a inviare una mail a Mediaset che contenesse, tra le altre cose, una dichiarazione del presidente Napolitano: "uno stile di comunicazione che offende le donne nei media, nelle pubblicità, nel dibattito pubblico può offrire un contesto favorevole dove attecchiscono molestie sessuali, verbali e fisiche, se non veri e propri atti di violenza anche da parte di giovanissimi". Si può consultare anche il blog di Lorella Zanardo (**www.ilcorpodelledonne.net**) e quello di Giovanna Cosenza, docente di Scienze della Comunicazione, che spesso analizza con pungente ironia gli spot pubblicitari (**http://giovannacosenza.wordpress.com**) che utilizzano il corpo delle donne per vendere prodotti poco o per niente collegabili al prodotto stesso. (S.F.)

la merce muta di Giorgio Nebbia



vulcani attivi

Dalle eruzioni vulcaniche merci utili come ossidiana, pomice, zolfo, acido borico e persino acqua potabile.



I vulcani sono belli ma fastidiosi: la lava fusa che esce distrugge campi e le abitazioni vicine, la polvere lanciata nell'aria resta a lungo su nel cielo e intralcia i voli aerei. Ma i vulcani sono anche "fabbriche" naturali di merci utili, l'alta temperatura al loro interno provoca reazioni chimiche che modificano le rocce circostanti e possono anche generare sostanze di interesse commerciale. Forse la più antica delle "merci" vulcaniche è l'ossidiana, una pietra nera dura di rocce fuse solidificate, che si trova vicino a molti vulcani fra cui, in Italia, le isole di Pantelleria e Lipari. Nostri antichissimi progenitori hanno scoperto che l'ossidiana poteva essere usata per le punte delle frecce e ne veniva praticato un fiorente commercio in tutto il Mediterraneo; oggi è usata per pietre ornamentali per il suo bel colore lucido. Molte rocce interne dei vulcani, nel raffreddarsi all'esterno, inglobano aria e si trasformano in pomice, una roccia porosa con basso peso specifico, usata come additivo nei materiali da costruzione perché assicura un buon isolamento dal calore e dal rumore. La pomice è anche usata come abrasivo in cosmesi, nei dentifrici e nell'industria tessile. Originariamente è stata usata per "sbiancare" e rendere più soffice il tessuto jeans ("alla genovese", è questo, storpiato, il nome con cui sono stati chiamati i jeans, tessuti da indumenti per operai). Un grande giacimento di pomice si trova a cielo aperto a Lipari, ora inattivo; l'Italia è uno dei principali esportatori di pomice (3 milioni di tonnellate all'anno) estratta da cave nelle zone vulcaniche del Lazio. Spesso all'interno dei vulcani vengono decomposte rocce contenenti zolfo che fuoriesce come gas anidride solforosa, ma anche talvolta come zolfo che si deposita col suo caratteristico colore giallo all'interno dei crateri. All'inizio del Cinquecento Cortes, uno dei "conquistatori" spagnoli del Messico, si trovò senza zolfo, ingrediente della polvere da sparo, e se ne procurò calando dentro una cesta, all'interno del cratere del grande vulcano Popocatepetl, un suo compagno di avventure che grattò un po' del deposito della preziosa sostanza. Fra i composti chimici trascinati in superficie dai vulcani c'è anche l'acido borico che i soffioni di Larderello per secoli hanno buttato nell'aria; con l'acqua di condensa si sono formati dei "lagoni" di fango ricco di acido borico da cui questo utile acido è stato estratto fino a qualche decennio fa. Il calore del vapore geotermico è usato da oltre un secolo come fonte di energia; avviato nelle turbine genera elettricità: in Italia circa 5,5 miliardi di chilowattora all'anno, una fonte continua e rinnovabile. Ma le manifestazioni vulcaniche possono anche essere una fonte... di acqua potabile. Le "favare", costituite dal vapore che fuoriesce in molte zone vulcaniche, sono spesso costituite da vapore di acqua pura, priva di sali, che può essere condensata anche con mezzi rudimentali. Fontanelle di acqua pura ottenuta dalla favare hanno funzionato per molti anni a Pantelleria e sull'Etna.

sito di spesa

Un sito rinnovato, seimila prodotti a disposizione, comodità e costi contenuti: a Roma cresce il piacere di fare “la spesa che non pesa”.

di **Beatrice Ramazzotti**

L'e-commerce è una realtà che **Unicoop Tirreno** gestisce a Roma dall'inizio del 2000, ma dal 23 ottobre 2009 il servizio è stato completamente rivisto e rinnovato e il portale **www.laspesachenonpesa.it** ha assunto una propria identità, presentando oltre seimila prodotti tra freschi, freschissimi e industriali. Ad oggi nella Capitale si consegnano circa cento spese al giorno e dalla data del

rilancio la spesa on line ha incrementato circa il 45 per cento degli ordini e il 40 per cento del venduto. In un momento particolare della nostra economia la fiducia verso Coop si conferma perciò un fattore di successo, oltre alla comodità di vedersi recapitare la spesa presso la propria abitazione contribuendo al trasporto con l'importo di 6,50 euro: cifra azzerata se il cliente appartiene a categorie di disabili. Il funzionamento è molto semplice: basta accedere al sito **laspesachenonpesa.it**, registrarsi (ma non è obbligatorio), inserire i dati necessari per la consegna e iniziare a scegliere i prodotti. Al termine sarà possibile indicare il giorno di consegna (dal lunedì al sabato) e la fascia oraria (dalle 11 alle 21).

pronta consegna

«Il buon andamento della spesa on line è frutto di un team ormai consolidato e professionale – com-



menta **Marco Monetti** responsabile Customer Care di Unicoop Tirreno –. Il servizio è coordinato dalla sede di Vignale e si appoggia in un punto vendita romano dove la regia passa al responsabile di negozio e a uno staff di colleghi che assicura l'assistenza on line e gestisce il sito. Preparazione e consegna della spesa sono affidate al gruppo Fiege Borruso, nostro partner

storico in questa attività».

Gli obiettivi che Unicoop Tirreno si propone adesso sono quelli di aumentare il peso della presenza nella città di Roma, espandendo la consegna anche fuori del Grande Raccordo Anulare, per rispondere alle crescenti richieste e far diventare la spesa virtuale una realtà non solo della città di Roma. «Esiste una fetta di mercato importante a cui Coop non può rinunciare – sottolinea Monetti – quella delle persone che sempre più utilizzano internet per effettuare i propri acquisti».

Unicoop Tirreno sta al momento valutando la possibilità di sperimentare altre forme di vendita on-line, oltre a collaborazioni con altre Cooperative per nuove e accattivanti proposte d'acquisto via web. In tutto questo la scommessa è far rimanere centrale il punto vendita, inserendone di fatto uno nuovo: quello virtuale. ■

monaci al supermercato

Due date da segnare in agenda: **14 e 15 luglio**. In questi giorni i monaci benedettini di Siloe del Monastero dell'Incarnazione Poggio al Sasso (Grosseto) sono presenti nei supermercati di Follonica via Chirici (14 luglio, dalle 10 alle 18) e Cecina via Pasubio (15 luglio, stesso orario) per far assaggiare ai clienti i peperoncini coltivati al monastero, biologici, essiccati con metodi naturali e riconosciuti dall'Accademia Italiana del Peperoncino. Oltre al “Giallo di Siloe” (miscelanea di peperoncini gialli originari di Vietnam e Laos), “Terre d'Oriente” (rossi, ottenuti



da cultivar del sud-est asiatico) e “Colori di Siloe” (di diversi colori e alta piccantezza) i monaci propongono degustazioni anche di peperoncini freschi, tisane e caffè al gusto piccante.

Info www.monasterodisiloe.it

Il peperoncino di Siloe si trova nei supermercati **Unicoop Tirreno** di Viareggio, Avenza, Massa, Pietrasanta, Livorno “La Rosa”, Rosignano, Cecina via Pasubio, Piombino via Gori e Piombino Salivoli, Venturina, Portoferraio, Follonica, Orbetello, Grosseto via Inghilterra.

misure di sicurezza

La sicurezza sui luoghi di lavoro in un convegno organizzato da Coop: tutto quello che è stato fatto e c'è ancora da fare per la prevenzione degli infortuni e la tutela dei lavoratori.

di Aldo Bassoni

La sicurezza sui luoghi di lavoro è importante anche in realtà produttive teoricamente a basso rischio dove esistono operazioni che richiedono mestiere e cultura della prevenzione. Movimentare la merce in un supermercato, caricare uno scaffale dei surgelati, disossare



un prosciutto nascondono insidie da non sottovalutare e per evitare le quali occorre un approccio globale alla cultura della sicurezza che coinvolga soprattutto i dipendenti. È di questo che si è discusso il 9 giugno scorso durante un convegno sul tema "La prevenzione, un percorso di crescita culturale all'interno di una cooperativa di consumatori". «Non sempre, infatti, basta il rispetto delle normative esistenti, sulle quali Coop è estremamente intransigente, per fare cultura della prevenzione – ha detto **Marco Lami**, presidente di **Unicoop Tirreno** durante il dibattito coordinato dal direttore del quotidiano "Il Tirreno", **Robertò Bernabò** –. Quella che intendiamo promuovere non è la solita campagna di prevenzione degli infortuni sul lavoro bensì un percorso culturale vero e proprio che parta dal presupposto che un incidente in meno è innanzitutto una persona in meno che si fa male».

prevenire è meglio...

Tra marzo e giugno 750 dipendenti, fra responsabili e capireparto di tutti i punti vendita, sono stati coinvolti in corsi di formazione per acquisire e veicolare la filosofia della Cooperativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. «È l'avvio di un percorso di crescita sulla prevenzione e sicurezza all'interno della nostra Cooperativa – ha affermato **Massimiliano Palla**, direttore reti vendita e logistica di Unicoop Tirreno – che mette al centro la persona e richiama l'attenzione di tutti sul fatto che i rischi si annidano anche nelle cattive abitudini, nella scarsa attenzione e nella sottovalutazione delle misure individuali di sicurezza». Tra il 2008 e il 2009 gli infortuni alla Coop sono diminuiti. «Però possiamo e dobbiamo migliorare ancora – ha sottolineato Palla – perché Coop si deve distinguere anche sul tema della prevenzione, perché essere sempre più tutelati e lavorare in sicurezza crea un clima di tranquillità, motivazione e convinzione,

contribuisce a valorizzare le risorse umane attraverso la conoscenza, la capacità professionale e l'aggiornamento». Si parte da qui per mettere in piedi un sistema di gestione della sicurezza sempre più evoluto anche dal punto di vista organizzativo, parlando

con i dipendenti, informandoli, tenendo costantemente attivo e aggiornato il servizio di prevenzione interno. «A questo proposito la comunicazione è fondamentale per fare in modo che siano i lavoratori stessi a capire e fare propri i presupposti comportamentali sui quali si fonda una cultura della sicurezza», ha osservato **Marco Frey** ordinario di economia e gestione delle imprese presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

sotto tutela

Un approccio, quello della Coop, condiviso e apprezzato dal vice Direttore dell'**Inail**, **Tommaso De Nicola** che, dopo aver snocciolato una serie di dati sugli infortuni, ha auspicato che i cospicui avanzi economici dell'**Inail** vengano utilizzati dallo Stato per premiare le aziende più virtuose e incrementare le prestazioni ai lavoratori. Infine **Marco Masi**, dirigente del settore prevenzione e sicurezza della Regione Toscana, ha messo in guardia contro il comportamento di chi si limita a spostare il rischio sulle fasce più deboli dei lavoratori come le donne, i migranti, i lavoratori precari e ha ricordato che la responsabilità di un'azienda deve contaminare anche le altre aziende con le quali entra in relazione, che siano fornitori di merci o erogatori di servizi. «Non a caso – ha ricordato Lami – il prodotto a marchio Coop è un esempio di garanzia globale sotto ogni punto di vista, compreso quello della tutela e del rispetto della sicurezza e dei diritti dei lavoratori delle aziende produttrici». Inoltre, nell'ambito della verifica agli oltre 500 fornitori locali, Unicoop Tirreno effettua anche il controllo degli aspetti legati allo svolgimento in sicurezza dei processi produttivi e l'idoneità degli ambienti di lavoro.

Al convegno è intervenuta anche **Valeria Parrini**, portando il saluto e la testimonianza dell'Associazione Nazionale per la Sicurezza sul Lavoro "Ruggero Toffolutti". ■

un'azienda sostenibile

Anche quest'anno Unicoop Tirreno pubblica il **Bilancio di Sostenibilità**. Una grande quantità di dati sugli impegni economici, sociali e ambientali della Cooperativa. Un documento importante che rende conto delle attività e dei risultati conseguiti nel 2009.

È da pochi giorni uscito il **Bilancio di Sostenibilità Consuntivo 2009 di Unicoop Tirreno** che a differenza del Bilancio Preventivo, presentato ad aprile nella sua terza edizione, è una pratica ormai consolidata. Si tratta di un documento annuale, il cui obiettivo principale è quello di "rendere conto" delle attività e dei risultati che la Cooperativa ha conseguito nell'anno che si è concluso. Rispetto a un normale Bilancio d'Esercizio contabile, un Bilancio di Sostenibilità fornisce una visione ampia e complessiva della Cooperativa, con l'utilizzo di indicatori di misurazione delle performance

sociali e ambientali, oltre che di quelle economiche, e con descrizioni qualitative e quantitative delle attività.

In una fase molto critica per l'economia, per la stabilità dei paesi e per la sopravvivenza delle imprese, il modello cooperativo, e in particolare quello delle Cooperative del consumo, mantiene fede alla propria missione di tutela del consumatore e delle generazioni future nelle sue diverse applicazioni concrete. Della pratica e della concretezza delle azioni e dei risultati se ne offre appunto una tracciabilità nel Bilancio di Sostenibilità Consuntivo che **Unicoop Tirreno** pubblica, in modo volontario, per comunicare le proprie performance economiche, sociali e ambientali. La costruzione del Bilancio di Sostenibilità si fonda, dunque, su una scelta di trasparenza e confronto a conferma di un orientamento strategico di Unicoop Tirreno alla Responsabilità Sociale d'Impresa. Seguendo lo schema concettuale proposto a partire dall'edizione 2008, si possono individuare i tre assi su cui sono state rendicontate le attività: la sostenibilità economica, la sostenibilità sociale e la sostenibilità ambientale.

La sostenibilità economica delinea brevemente la dinamica economica che ha caratterizzato la Cooperativa nell'ultimo anno, nonché le iniziative e le performance rilevabili rispetto al sistema di relazioni instaurato con i due principali soggetti: fornitori e consumatori. Il rapporto con i fornitori rappresenta uno degli elementi più importanti in grado di qualificare la missione di Unicoop Tirreno che evidenzia in modo chiaro come il perseguimento dell'interesse primario della Cooperativa debba obbligatoriamente passare attraverso un processo di loro attenta selezione e valutazione. Infatti, i fornitori locali di Unicoop Tirreno, per accreditarsi, sono sottoposti regolarmente ad un processo

La Cooperativa in cifre

	2007	2008	2009
Valore della produzione* (mln di euro)	1.113	1.194	1.212
Negozi Supermercati	39	43	36
Negozi IperCoop	9	10	9
Negozi InCoop	62	64	67
Soci	773.604	817.026	845.349
Numero Sezioni soci	30	30	29
Soci prestatori	21.459	137.933	137.923
Prestito Sociale (mln di euro)	1.383	1.357	1.403
Soci alle Assemblee separate	6.535	7.057	9.908
Soci alle Assemblee autonome	7.830	5.679	8.238
Lavoratori	6.254	6.790	6.854

*(fonte: Bilancio Consolidato)

di valutazione basato su alcune verifiche effettuate presso i loro stabilimenti produttivi.

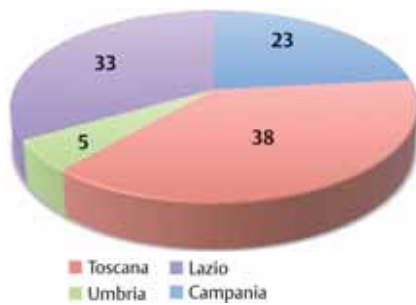
La sostenibilità sociale si occupa della performance e delle le azioni di Unicoop Tirreno verso i propri soci, con i propri dipendenti, e infine con le comunità



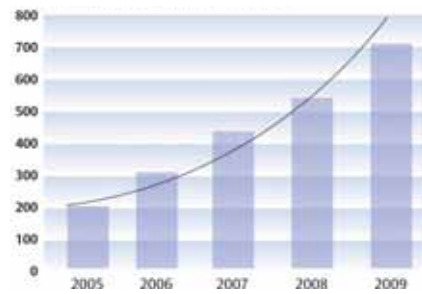
Il documento si apre con un intervento del presidente **Marco Lami** di cui proponiamo uno stralcio.

«Il 2009 ha rappresentato per la Cooperativa un anno ancora difficile dal punto di vista economico. Si tratta di un periodo di transizione ancora in corso, che ci sta portando sulla strada di una nuova fase di sviluppo e consolidamento finanziario. È comunque nostra convinzione che il difficile momento non abbia influenzato negativamente il nostro impegno in ambito sociale e ambientale, così come nella sicurezza alimentare che offriamo a punto vendita, e nel rispetto quotidiano che assicuriamo ai nostri dipendenti. Il completamento del processo di accreditamento dei fornitori locali della nostra Cooperativa finalizzato ad assicurare continuamente elevati standard qualitativi ai nostri prodotti, i piani di controllo interni sull'igiene dei nostri punti vendita, l'impegno che abbiamo posto sul tema del risparmio energetico sia in chiave di sorveglianza che in prospettiva di nuove soluzioni da adottare nei punti vendita, la crescente azione profusa nelle iniziative nazionali e internazionali di solidarietà e infine l'impegno avviato internamente sul tema delle pari opportunità in chiave di valorizzazione delle diversità di genere rappresentano solo alcune tra le più significative evidenze delle azioni che abbiamo promosso nell'anno appena trascorso».

Distribuzione geografica dei fornitori locali (%)



Tendenza numero fornitori locali accreditati

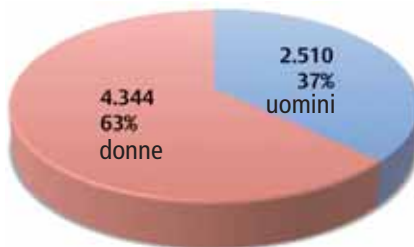


con le quali, su scala locale nelle aree di insediamento o su scala globale in aree in cui si rilevano situazioni di disagio o povertà, la stessa Cooperativa ha attuato programmi e progetti di solidarietà. Unicoop Tirreno, nel creare le migliori condizioni economiche per i propri soci, e di difesa del potere d'acquisto, utilizza diverse forme di intervento. Sicuramente la forma più immediata di vantaggio si concretizza nelle promozioni esclusive che la Cooperativa di anno in anno mette a punto. Con riferimento ai due canali ad oggi monitorati (Gestincoop e Super) i dati mettono in evidenza una crescita significativa sia del numero delle promozioni che del loro valore ed è l'effetto di una precisa politica promossa dalla Cooperativa quale risposta alla crisi economica globale. Molti dei risultati ottenuti fino ad oggi da Unicoop Tirreno, trovano certamente nel personale uno dei più importanti pilastri: dipendenti e i collaboratori, a tutti i livelli e per tutte le mansioni, rappresentano un fondamento per la vita aziendale, e la politica della Cooperativa è quella di non trascurare mai la valorizzazione e il rispetto delle risorse umane, evidenziando l'importanza delle pari opportunità, dell'equità delle condizioni di lavoro, del rispetto della dignità personale,

della valorizzazione delle capacità professionali, della formazione.

La sostenibilità ambientale è l'ambito nel quale si vengono a rendicontare le performance ambientali della Cooperativa dove in quest'ultimi anni si sono sviluppate molte azioni di miglioramento in particolar modo nel campo del risparmio energetico e sul controllo dei consumi. Un esempio concreto è sicuramente la realizzazione, nel 2007, dell'impianto fotovoltaico di Vignale. Oltre a questo, negli ultimi anni la Cooperativa si è dotata di soluzioni tecnologiche che permettono di razionalizzare e contenere i consumi di energia elettrica come, ad esempio, i sistemi automatici di gestione degli impianti, i reattori elettronici e le lampade fluorescenti. Quest'impegno ha fatto sì che ad oggi già 20 punti vendita della Cooperativa siano iscritti nel programma europeo "Green Light" sul risparmio energetico nell'illuminazione. Recentemente, sempre in ambito di riduzione degli sprechi, sono state

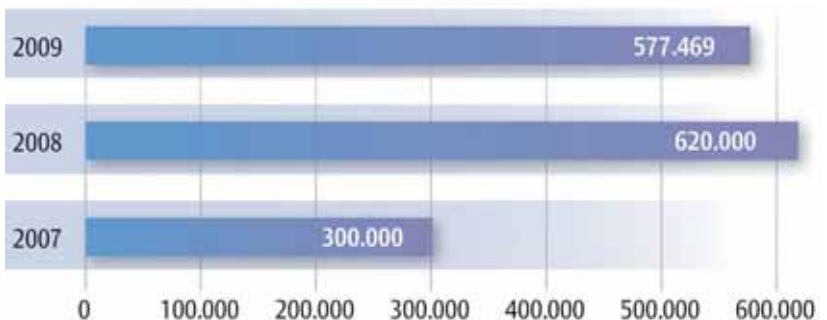
Dipendenti



introdotte delle coperture trasparenti sui banchi frigo per evitare la dispersione del freddo, limitare sprechi di energia e garantire una temperatura stabile per i surgelati, limitando al minimo il disagio per il consumatore. ■



Produzione annua effettiva (kWh), impianto fotovoltaico di Vignale



il volo del calabrone

L'attualità del pensiero di un grande dirigente del movimento cooperativo.
di **Renzo Stefanelli**

A un anno dalla morte, la personalità di **Ivano Barberini** si offre a una riflessione meno emozionale sul futuro del movimento cooperativo. Il suo libro **Come vola il calabrone**, uscito negli stessi giorni della sua scomparsa, parla del mondo che ha percorso tessendo un'intensa rete di relazioni, ma non a caso si conclude soffermandosi a lungo proprio su quella cooperazione dei consumatori a cui ha dedicato il periodo più lungo della sua vita. La costruzione delle grandi Coop sarà il suo lavoro come presidente dell'Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori (**Ancc**). Ne fa la storia in un libro del 1995 dal titolo programmatico **Competere per cosa** che contiene un'esposizione delle sue idee generali sul cambiamento, che Barberini connette a un'esigenza d'innovazione permanente e che deriva, in sostanza, dalla scelta di collocarsi in un'economia concorrenziale. È l'abbandono dell'idea della cooperativa come strumento di "difesa". Nel mondo reale non ci si può difendere senza competere. Il referente delle cooperative non è più lo Stato ma il mercato: da cambiare secondo le proprie idee e gli interessi che si rappresenta. L'Ancc di Barberini lavorò a fondo sulle esperienze di distribuzione moderna ma è lui che – nel libro del 1995 ma ancor più in quello del 2009 – ragiona sugli effetti di un tipo di organizzazione imprenditoriale che ha ingigantito il potere dei tecnici e dei manager. Si pensi all'importanza centrale che assume la contrattazione degli acquisti attraverso cui passa, da allora, il rapporto col mondo della produzione. La democrazia non lo interessa per gli aspetti formali. Gli interessa il fatto che "le strutture di sistema si sono rivelate spesso troppo rigide e tuttora tendono, probabilmente insieme a quelle delle cooperative, ad una eccessiva auto conservazione organizzativa". Fra forme di democrazia e finalità non c'è soluzione di continuità: "I principi da cui è nata la cooperazione rispondono a quella parte della natura umana che non separa la convenienza dalla solidarietà verso gli altri, che non distingue il presente dalla responsabilità verso le future generazioni... Non esiste tuttavia una socialità della cooperazione buona per tutte le situazioni e per tutti i tempi. Essa è verificabile nella coincidenza di interessi fra i suoi soci e i risultati dell'impresa da loro costituita". L'orizzonte è senza limiti: "Al punto più alto dell'iniziativa sociale della Coop di consumatori vi è il controllo unitario dei molteplici segmenti del percorso produzione-consumo. A quel livello la Coop ideale si configura come un centro di analisi e di progettazione sociale dei consumi". Dire e fare: avere un progetto ideale e lavorarci tutti i giorni senza trasformare le diversità di opinioni e di proposta in rottura. L'unicità dell'esperienza imprenditoriale, politica e umana di Ivano Barberini merita l'interesse di chi vuol capire non solo la Coop ma l'Italia degli anni della "modernizzazione". ■

tutti al voto

Decisi i giorni delle elezioni.
Le Commissioni lavorano alla stesura delle liste.

I giorni sono stati decisi: le elezioni per il rinnovo dei Comitati direttivi delle Sezioni soci si terranno da giovedì 28 a sabato 30 ottobre in tutti i 112 negozi di **Unicoop Tirreno** e i soci potranno esprimere il proprio voto durante l'orario di apertura di ogni singolo negozio. Nel frattempo, anche durante i mesi estivi, le Commissioni elettorali stanno continuando a svolgere il loro lavoro per andare a fine agosto alla stesura delle liste: i membri delle Commissioni hanno partecipato agli incontri d'area organizzati dalla Cooperativa per apprendere le informazioni a loro utili per svolgere al meglio i colloqui con i soci che si sono autocandidati (colloqui terminati a fine giugno) e a tal fine ricevere un kit con materiale di supporto. Una volta che le Commissioni avranno a disposizione le schede compilate a seguito di ogni colloquio, si riuniranno in seduta plenaria per la discussione finale e la compilazione delle liste elettorali che verranno stilate in ordine alfabetico con la prima lettera estratta a sorte. Rispetto alle liste dei candidati, i soci votanti potranno esprimere tante preferenze quante sono i candidati che dovranno risultare eletti nella Sezione soci di appartenenza (il numero specifico sarà riportato sotto ogni lista elettorale). A settembre la campagna elettorale entrerà nel vivo e i soci interessati potranno conoscere i vari candidati partecipando alle presentazioni pubbliche che si svolgeranno in tutti i territori. ■

Aldo Soldi, nuovo presidente Euro Coop

Un organismo europeo che rappresenta oltre 25 milioni di consumatori e un Presidente italiano. **Aldo Soldi**, presidente di Ancc-Coop, è stato nominato nell'ultima Assemblea Generale, che si è svolta il 22 giugno presso Scuola Coop, nuovo Presidente di **Euro Coop** per il biennio 2011/2012. Incarico prestigioso per la comunità europea delle cooperative di consumo i cui membri rappresentano 19 paesi e un giro d'affari intorno ai 70 miliardi di euro, 300mila dipendenti e 30mila punti vendita in tutta Europa. Euro Coop è infatti l'organismo di rappresentanza della cooperazione di consumatori nazionale presso le istituzioni comunitarie e, visto il crescente ruolo della disciplina comunitaria in materia di provvedimenti legislativi, risulta quanto mai evidente la sua importanza strategica, oltre alla necessaria e opportuna attività lobbistica. Spetterà inoltre a Soldi il compito di sviluppare attività già in essere, riorganizzare i gruppi di lavoro esistenti e puntare su nuove aree di interesse comune anche al fine di diffondere al meglio le buone pratiche esistenti nei diversi paesi. ■



squadra vincente

Sei reparti ortofrutta in competizione per diventare sempre migliori.

Per la prima volta il giudizio dei soci attivi è entrato a far parte anche delle dinamiche organizzative dell'azienda. È quanto accaduto nel percorso organizzato dall'Area Sviluppo della Direzione del Personale di **Unicoop Tirreno** che ha indetto una vera e propria gara tra reparti ortofrutta con il fine di migliorare le loro prestazioni. A scegliere il gruppo vincente, oltre alle rilevazioni attivate dai consulenti interni, hanno contribuito in modo determinante anche i soci attivi che hanno constatato sul campo, nei reparti, le prestazioni delle squadre ortofrutta svolgendo il ruolo del "cliente misterioso". La gara si è svolta tra sei squadre: quattro dei reparti ortofrutta dei supermercati di Livorno La Rosa, Follonica, Civitavecchia e Roma via Franceschini, e due degli Iper di Euroma2 e Roma Casilino. Un percorso innovativo per la Cooperativa, iniziato lo scorso aprile e conclusosi a giugno con la premiazione della squadra vincente, che si è sviluppato in due fasi: la prima teorica basata su lezioni in aula a cui hanno partecipato le squadre al completo, e una parte pratica per ottimizzare quanto appreso su specifiche aree tematiche come la gestione



commerciale, gli standard di qualità percepita, l'organizzazione e i livelli di servizio. Positive sono state le considerazioni dei capi squadra coinvolti che hanno ricevuto lo stimolo, derivato anche dall'essere in competizione, per migliorarsi: sono stati apportati cambiamenti del display dando maggiore spazio e visibilità ai prodotti di stagione, c'è stata una maggiore precisione negli ordini di magazzino e una maggiore accortezza riguardo agli aspetti igienico sanitari. Le squadre ortofrutta coinvolte, con la partecipazione alla fase teorica, hanno avuto anche l'opportunità di incontrarsi e confrontarsi, scambiandosi le proprie esperienze. «Gli obiettivi che ci eravamo preposti – dice **Rossana Bianchi**, responsabile dell'iniziativa – sono stati raggiunti: abbiamo sperimentato un metodo di indirizzo professionale che permette di spostare l'attenzione e l'azione formativa dalle competenze individuali alla professionalità del gruppo di lavoro del reparto con l'obiettivo di ottimizzare il processo di lavoro, diffondere competenze trasversali, coinvolgere e responsabilizzare sugli obiettivi con esiti positivi in termini di motivazione». (B.S.) ■

caro diario

Il diario di viaggio dei volontari di Unicoop Tirreno, una settimana a Corleone, nei campi confiscati alla mafia. di Beatrice Ramazzotti

Una delegazione di undici volontari tra dipendenti dei supermercati di Grosseto via Inghilterra e San Vincenzo, una socia grossetana e alcuni familiari che dal 9 al 15 maggio 2010 sono stati a Corleone (Palermo) per dare una mano nei campi confiscati alla mafia. In compagnia dei ragazzi della cooperativa **Lavoro E Non Solo** e dei rappresentanti **Arci** hanno trascorso sei giorni di emozioni, fatiche, incontri speciali e cene succulente. Il loro collante è stata la vitamina L, elle come quella Legalità fatta attecchire con fatica e coraggio quotidiani nei luoghi simbolo di corruzione, paura, omertà e omicidi efferati. Nel diario i volontari hanno scritto di sconfinati campi di pomodori da innaffiare, tavolate gioiviali e incontri memorabili come quello con Peppino Maniaci, direttore di **TeleJato**, Tv libera siciliana spesso oggetto di atti di intimidazione; con il segretario della camera del Lavoro Dino Paternostro; poi la visita alla casa di Peppino Impastato a Cinisi, per ripercorrere quei famosi "cento passi" che la separano dall'abitazione del boss Tano Badalamenti, mandante dell'omicidio di Impastato; il maresciallo Coppola della Guardia di Finanza di Corleone (da poco insediata nella villa sequestrata a Totò Riina). Uno dei momenti più toccanti è l'incontro con Mario e Serafino, gli anziani superstiti alla strage di Portella della Ginestra del 1° maggio 1947. «La nostra generazione vi ha dato cinque cose – ha esordito Mario Nicosia – la Repubblica, la Costituzione, la scuola, la libertà e il voto alle donne». «In un attimo le loro emozioni sono diventate le nostre – ha scritto la dipendente Coop Margherita Travagli – spinti qui dal bisogno di percorrere un pezzo di strada in comune». ■



Info www.lavoroenonsolo.org, www.arci.it

I componenti della delegazione: Maurizio Bettini, dipendente del supermercato Coop di San Vincenzo (LI) in compagnia del figlio Maurizio; dal supermercato di Grosseto-Via Inghilterra Margherita Travagli, Giovanna Laudicino, Donatella Grassini (con il marito Fabrizio Fommei e la figlia Francesca), Antonella Bettini, Michela Campagnolo, Stefania Casini e la socia Maria Platter.

I 'agenda del socio

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

Versilia

Laboratori, escursioni, convegni, concerti, ristorazione e uno stand dedicato a Unicoop Tirreno e alle sue iniziative. Tutto questo a "Solstizio d'estate" la manifestazione tornata anche quest'anno, dal 18 al 27 giugno, in alcune zone della Versilia, organizzata dall'associazione "I raggi di Belen" con la partecipazione del Comitato soci di Viareggio Pietrasanta (Sezione Versilia).

Carrara

La Sezione soci di Carrara ha partecipato alla Festa della Musica con un gazebo sulla legalità. Esposti i prodotti delle terre confiscate alla mafia e i prodotti Solidal, allestita una mostra sulla legalità e distribuito materiale di comunicazione. La festa promossa da Contattoradio Network, Arci e Comune di Carrara con la legalità come filo conduttore ha avuto luogo a Carrara dal 19 al 21 giugno.

Roma

"Vivere senza dieta" è il libro del prof. Eugenio Del Toma, Presidente Onorario dell'Associazione Italiana di

Dietetica e Nutrizione Clinica, presentato il 14 giugno al Laurentino e il 21 giugno all'IpercCoop Casilino.

Sant'Oreste (RM)

Il Comitato soci di Sant'Oreste, insieme al Circolo Cacciatori e alla sezione locale dell'Avis, organizzano per il **5 luglio** una cena sociale, il cui ricavato sarà destinato all'Avis per l'acquisto di materiale utile all'ambulatorio cittadino.

Ribolla (GR)

Il **28 agosto** alle ore 20,30 presso il campo sportivo di Ribolla, la Sezione soci Est Maremma e il Comitato Festeggiamenti Ribolla, con il Patrocinio e la collaborazione del Comune di Roccastrada, organizzano una cena in musica dal tema solidale: "A tavola con i prodotti Coop... per la solidarietà". Il ricavato della serata sarà infatti devoluto al progetto di sostegno a distanza della Cooperativa "Cuore di Coop". Quota di partecipazione 18 euro. Per info e prenotazioni rivolgersi entro sabato 21 agosto ai caponegozio di Ribolla, Roccastrada, Roccadeterighi, Sassofortino, Sticciano Scalo, Monticiano e Paganico.

indovina chi viene a cena

Ricette multietniche da tutte le parti del mondo in parte realizzate con i prodotti **Coop Solidal** e **Libera Terra**. E oltre 250 persone alla 4° Cena Multietnica con rassegna di poesie in lingua madre di Paganico. Tanti i giovani, studenti delle scuole che hanno a lungo lavorato sull'intercultura, i genitori e gli insegnanti, i dipendenti dei negozi di Ribolla e Paganico, il Comitato soci e il consigliere di amministrazione, il presidente della Provincia di Grosseto, il sindaco di Civitella Paganico, il dirigente scolastico e vice dell'istituto comprensivo Civitella Paganico, un rappresentante del Provveditorato agli studi della Provincia di Grosseto, la proloco e i commercianti. Sono stati raccolti 900 euro a favore di **Cuore di Coop** per il sostegno a distanza e 300 a favore di **Emergency** per il lavoro volontario che svolge nelle zone di guerra anche dopo la fine dei conflitti bellici.



fiori di maggio

Un'infiorata tra i carrelli della spesa, ma anche degustazioni e merende per bambini e diete su consigli della dietista. Grandi festeggiamenti a fine maggio per il decimo compleanno del negozio



di Genzano. Tra le tante iniziative un pomeriggio con i bambini tra letture di storie e merende, una dietista a disposizione per saperne di più su etichette e conservazione dei cibi, degustazioni dei prodotti tipici del territorio. Ma l'iniziativa che ha riscosso maggior interesse è stata la realizzazione all'interno del punto vendita di un quadro floreale con la tecnica dell'infiorata cui hanno lavorato tanti soci coordinati dalla maestra infioratrice Silvia D'Onorio. Con danze popolari dell'Albero di Maggio (Ass. **Cemea Lazio**) e buffet a base di prodotti offerti da fornitori locali è stato, invece, festeggiato il decimo compleanno del negozio di Roma via Bettini. Un'iniziativa frutto della collaborazione tra il Comitato soci e il personale del punto vendita – in 130 tra soci e dipendenti – che ha raccolto 400 euro da destinare ai progetti di solidarietà di **Unicoop Tirreno**.

A fine giugno infine tre giorni di festa per il 15° compleanno del negozio di Pomezia (Sezione Castelli Romani) con edizioni speciali di "Approvato dai soci", "Libri Randagi" e "Occhio all'etichetta", degustazioni di porchetta e di ciambelline e pane di Genzano.

a grande richiesta

Vendute trentasette delle opere d'arte delle detenute del carcere di Rebibbia esposte nei punti vendita della Capitale. Il successo dell'iniziativa.

Entusiasmo, soddisfazione, tanti complimenti e 4mila euro raccolti e consegnati al carcere di Rebibbia. È il successo di "Donne Multietniche", il progetto che ha coinvolto le Politiche Sociali e la rete vendita di **Unicoop Tirreno** di Roma, portando nei supermercati della Capitale i lavori prodotti dalle detenute di Rebibbia che frequentano il corso dell'Istituto Statale d'Arte. Già durante la conferenza stampa di lancio soci, dipendenti e cittadini, sorpresi dall'alto livello e dalla potenza

espressiva delle opere, avevano prenotato quadri, batik, mosaici e sculture, offrendo anche prezzi più alti rispetto a quelli proposti. Poi negli ultimi due fine settimana di maggio i lavori sono stati esposti nei supermercati di via Bettini, via Laurentina, Colli Aniene e all'IperCoop Casilino. In totale sono state vendute trentasette opere e il ricavato – 4mila euro – è in parte andato alle detenute e in parte impiegato per acquistare nuovo materiale didattico per le lezioni d'arte. (B.R.) ■



festa nazionale

Al Festival nazionale di Legambiente l'impegno di Unicoop Tirreno in favore dell'ambiente e della cultura della gastronomia di qualità.

I prodotti Coop delle linee **ViviVerde**, **Fior Fiore** e **Club 4-10** saranno tra i protagonisti della XXII edizione del Festival nazionale di Legambiente dedicato all'ecologia e alla solidarietà che ancora una volta ritorna

dal 6 al 15 agosto nel Centro nazionale per lo sviluppo sostenibile "Il Girasole" dentro il Parco regionale della Maremma, a Rispeccia, Grosseto. Ogni sera cinema, teatro, dibattiti su temi ambientali, concerti di artisti di fama internazionale, laboratori sulle energie rinnovabili, e possibilità di visitare gli stand espositivi con i prodotti biologici ed ecocompatibili, ristoranti tipici e biologici, punti benessere, ampi spazi dedicati ai bambini e tante novità sull'ambiente, un ricco programma a sostegno delle energie rinnovabili tra divertimento e impegno per uno sviluppo più sostenibile. Tema dell'edizione 2010 è l'abbassamento delle emissioni di Co2 tramite le energie rinnovabili, il risparmio, l'efficienza energetica e le buone pratiche quotidiane, dal risparmio di acqua ed energia all'acquisto di elettrodomestici a basso consumo che riducono anche le emissioni nell'ambiente. In questa città ecologica ci saranno in promozione le innumerevoli iniziative di Coop a favore dell'ambiente e della



corretta alimentazione e non poche occasioni di conoscere e assaggiare i prodotti Coop: dai succhi di frutta biologici nelle colazioni e merende del Girasole ai prodotti della linea 4-10 protagonisti dei laboratori

alimentari sensoriali per bambini alle linee ViviVerde e Fior Fiore in mostra tra i Sapori Mediterranei, lo spazio dedicato alle eccellenze gastronomiche rappresentate da prodotti a marchio, tipici, tradizionali, biologici e biodinamici d'Italia. Sarà ricca anche l'agenda delle degustazioni, servite, nel rigoroso rispetto dell'ambiente, su stoviglie di ceramica, vetro e amido di mais interamente biodegradabili. ViviVerde e il Solidal tessile saranno, infine, presenti nell'**Ecomercato**, dove è possibile trovare di tutto: dai prodotti alimentari a quelli per la casa, dalla cancelleria ecologica ai giochi solari all'artigianato equo e solidale, che i soci Coop muniti di tessera potranno acquistare scontati del 10 per cento. Accanto all'Ecomercato l'**Ecopesca** – vincite sicure e premi ecologici come la speciale bicicletta elettrica – il cui ricavato sarà interamente devoluto al **Progetto Rugiada** a favore dei bambini colpiti dall'incidente di Chernobyl. (C.V.) ■
Info www.festambiente.it

suite francese

La riviera più famosa e mondana d'Europa fatta di locali eleganti, casinò, piazze e viuzze da cartolina, boutique scintillanti, le opere di Picasso, i colori vivaci, la luce inconfondibile, le spiagge e il mare immortalati da film e romanzi. Sulla Costa Azzurra tutto il sapore e il profumo della Francia.

di Alessandra Bartali



L'anonimo protagonista di "Fight Club", rabbioso romanzo di Chuck Palahniuk, immagina di annerire tutte le spiagge della Costa Azzurra. È il suo modo di ribellarsi contro uno stereotipo di società che disprezza. Ma perché proprio la Costa Azzurra? Lo dice lui stesso: "Avevo voglia di distruggere tutte le cose belle che non avrei mai avuto". Quel tratto di costa francese, d'altronde, è la riviera più famosa d'Europa. Ed è sinonimo di turismo facoltoso e raffinato.

très chic

Profondamente legata al jet set è **Montecarlo** che esprime la propria connotazione aristocratica anche nel nome (ispirato a Carlo II di Monaco). Meta turistica di personaggi famosi e sede di uno dei circuiti più noti di Formula Uno, è il denaro il vero polo attrattivo della cittadina. Secondo il sito ufficiale del turismo locale uno dei motivi di visita è "il regime fiscale attraente", che "offre a investitori e imprenditori un quadro di vita eccezionale e sicuro". I meno furbi tentano di arricchirsi al casinò, sognando di fare un colpo alla Joseph Jaggars, che nel 1873 sbancò Montecarlo sfruttando lo sbilanciamento in una delle ruote dei tavoli di roulette.

A **Nizza** l'Italia non vuole ancora cedere il passo alla

Francia: la città rivela la sua antica appartenenza a Casa Savoia nella Place Garibaldi (dove si erge una statua del patriota italiano che qui ebbe i suoi natali) e nelle chiese del XVII e XVIII secolo che ricordano tanto Torino. Se le ampie spiagge sabbiose sono l'attrattiva principale della città, i musei di arte contemporanea, i locali eleganti e i due casinò dimostrano che Nizza non è meta ambita solo dagli amanti del mare. A tutti si raccomanda una visita a Place Massena, dove all'ora del tramonto le immense figure ideate dall'artista Jaume Plensa giocano con la luce proiettando sulla piazza colori vivaci.

Cannes al vento

Procedendo verso ovest, non occorre essere appassionati di arte per fare tappa nel paese di **Antibes** che nel Museo di Picasso racchiude tutte le opere realizzate dal pittore spagnolo durante il suo soggiorno in questo lembo di Costa Azzurra. Il cuore pulsante della riviera più famosa d'Europa si trova pochi chilometri più avanti: la Croisette è uno dei pochissimi lungomare che non ha bisogno di essere associato alla città dove si trova per essere localizzato. Alle sue spalle si snoda **Cannes**, con il suo vivace centro traboccante di boutique, il pittoresco porticciolo e la collina Suquet, oasi-premio concessa



Montecarlo



La Provenza

a chi si avventura nel dedalo di viuzze caratteristico di ogni paese sudeuropeo che si rispetti. Ma più dei negozi haute couture, delle spiagge sabbiose (quasi tutte private) e delle piazzette da cartolina, Cannes deve la sua fama – e gran parte del suo fascino – all’omonimo festival del cinema, istituito poco prima della seconda guerra mondiale.

il profumo

Quando siete stanchi del jet set spostatevi 20 chilometri verso le Alpi. Chi ha letto “Il Profumo” di Patrick Süskind già sa che per gustare l’atmosfera di Grasse si può anche tenere gli occhi chiusi: l’importante è aprire le narici. È in questa cittadina situata tra la Costa Azzurra e la Provenza che Jean-Baptiste Grenouille compie i suoi esperimenti per estrarre l’essenza degli oggetti anche non vegetali, al fine di creare il profumo che ammalerà il mondo intero. Dopo il successo del romanzo di Süskind, a Grasse, terra di “nez” (nasi, così sono chiamati i profumieri) si è deciso di celebrare la vocazione della cittadina nel Museo Internazionale della Profumeria.

Gli occhi li potete riaprire a **Saint Paul-de-Vence**, piccolo paese medievale della Provenza, fonte ispiratrice di pittori e artisti provenienti dai quattro angoli del mondo. Deve essere stata una morte dolce quella del 97enne Marc Chagall, avvenuta fra i colori e la luce che lo circondarono nei suoi ultimi 40 anni. Un concentrato della dimensione artistica di Saint Paul de Vence si trova all’interno della mitica locanda Colombe d’Or, luogo d’incontro di molti pittori, e presso la

Fondazione Maeght, che conserva una delle collezioni di dipinti e sculture più esclusiva d’Europa. Dalla ricchezza dei sensi si passa di nuovo a quella materiale scendendo fino a **Saint Tropez**, che tutto il mondo associa a Brigitte Bardot per il suo ruolo nel film “Piace a troppi”, qui ambientato. Questo ex villaggio di pescatori deve molto all’attrice, che a Saint Tropez acquistò una villa e fece da richiamo per un turismo altolocato. Di tutt’altra ispirazione, invece, il turismo di **Avignone**, città scelta come residenza da ben nove papi. È proprio il Palazzo dei Papi, patrimonio dell’**Unesco**, una delle principali attrazioni della città. ■

Costa Azzurra

Nizza, Cannes, Montecarlo, Grasse, Saint Paul-de-Vence, Saint Tropez, Avignone

Tour in pullman GT

Partenze: dalla Toscana 5-11 settembre; da Lazio, Campania e Umbria 4-12 settembre (visita guidata e pernottamento anche a Siena e Lucca)

Soggiorno presso Pierre & Vacances Resort, Cap Esterel***

Pensione completa eccetto: i pranzi del primo e dell’ultimo giorno per il programma con partenza dalla Toscana; i pranzi del 1°, 2°, 8°, 9° giorno per il programma con partenza da Campania, Lazio, Umbria e Orbetello. Gli appartamenti riservati ai soci Coop sono tutti di categoria superiore, situati nel quartiere del Villaggio che domina la Baia di Agay. Possono ospitare fino a 4 persone (su richiesta sistemazioni in appartamenti per più persone). Sono previsti due itinerari diversi per le diverse regioni di provenienza dei soci. I dettagli sui programmi e le quote di partecipazione presso le agenzie di viaggio e su www.mondovivo.it. Numero verde turismo di Unicoop Tirreno: 800778114



Saint-Tropez



Nizza

la vetrina dei soci

MOSTRE E MUSEI

Padiglione d'arte contemporanea di Milano

Via Palestro 14, Milano

Biglietto di ingresso alle mostre ridotto per i soci Coop

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

www.comune.milano.it/pac

Museo nazionale della scienza e della tecnologia "Leonardo da Vinci"

Via S. Vittore 21, Milano

Biglietto d'ingresso ridotto per i soci Coop

Orari mer-ven 9,30-17; sab-dom 9,30-18,30

Situato in un monastero olivetano degli inizi del Cinquecento nel cuore della città di Milano, si estende su 40mila mq ed è il più grande museo tecnico-scientifico in Italia. Le sue collezioni, che ospitano circa 10mila oggetti, presentano l'evoluzione scientifica e tecnologica ed esplorano il complesso rapporto uomo-macchina a partire dalla figura di Leonardo da Vinci.

Info tel. 02485551, www.museoscienza.org

Fondazione Arnaldo Pomodoro

Via Solari 35, Milano

La **Fondazione Arnaldo Pomodoro** nasce nel 1995 su iniziativa dell'artista, che intende dar vita a un centro di documentazione e studio e non solo della propria opera, ma in generale della scultura contemporanea. Una struttura espositiva e laboratorio per l'arte nella parte più antica del complesso delle ex officine Riva & Calzoni, edificio situato tra via Solari e via Savona, in una zona di Milano che ha caratteri di unicità per concentrazione di attività legate al settore artistico e creativo. Nella fabbrica venivano costruite, a partire dal 1926, le turbine idrauliche del gruppo industriale, che realizzò tra l'altro gli impianti per le cascate di Niagara. Biglietto di ingresso alle mostre, alle collezioni permanenti e a eventi ridotto per i soci Coop (esteso a un accompagnatore).

Info tel. 0289075394/5, www.fondazionearnaldopomodoro.it

Musei civici del castello visconteo

Ingresso Viale XI Febbraio 35, Pavia

Biglietto d'ingresso alle sale museo e mostre collaterali ridotto per i soci Coop

Info tel. 038233853/304816, www.comune.pv.it/museicivici

XIV Biennale Internazionale di Scultura di Carrara

Teatro degli Animosi

Piazza Cesare Battisti, Carrara



Riduzioni sul biglietto per i soci Coop

Ben 26 degli artisti invitati presentano per l'occasione nuove produzioni concepite dopo sopralluoghi e una più approfondita conoscenza della realtà del territorio carrarese e nella maggior parte dei casi realizzate nei

laboratori della città. Le sedi espositive, vecchi laboratori di scultura e altri edifici dismessi del centro, dove i segni del tempo e dell'abbandono sono evidenti, contribuiscono all'immersione in quella dimensione di disorientamento che costituisce il leitmotiv di tutta l'esposizione: il tema del monumento o meglio quel radicale processo di de-monumentalizzazione – Postmonument è il titolo della mostra curata da Fabio Cavallucci – che ha svincolato la scultura dalle finalità celebrative ed encomiastiche.

Info tel. 0585641477-51, biennalecarrara.info@gmail.com

www.labiennalecarrara.it

Galileo Chini e la Toscana

La Toscana e Galileo Chini

Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea Lorenzo Viani, Palazzo delle Muse, Viareggio

Dall'11 luglio al 5 dicembre 2010

Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Comitato Nazionale per le celebrazioni del Centenario del movimento Liberty in Italia, Provincia di Lucca, Comune di Viareggio, Centro Studi Cultura eclettica, liberty déco.

Biglietto ridotto per i soci Coop presentando la carta SocioCoop alla cassa; lo sconto è valido per il socio Coop e un suo accompagnatore.

La Biennale di Venezia

Grazie alla speciale convenzione di Coop con La Fondazione "La Biennale" di Venezia, i soci Coop hanno diritto a riduzioni sui costi dei biglietti e abbonamenti per le più importanti manifestazioni 2010 nel campo dell'arte, dell'architettura, del cinema, della danza, della musica, del teatro.

SPETTACOLI

56° Festival Puccini

Dal 16 luglio al 22 agosto

Gran Teatro all'aperto Giacomo Puccini

Torre del Lago Puccini (LU)



Sconti ai soci di Unicoop Tirreno

La Fanciulla del West: 16 e 23 luglio; 7 agosto (il 16 luglio sconto soci del 20%, le altre date del 10%) - **Madama Butterfly:** 17 e 25 luglio; 1, 14 e 22 agosto (il 25 luglio sconto soci del 20%, le altre date del 10%) - **Turandot:** 31 luglio; 6, 12 e 20 agosto (sconto soci del 10% in tutte le date) - **Tosca:** 24 e 30 luglio; 8, 13 e 21 agosto (sconto soci del 10% in tutte le date) - **Romeo & Giulietta** balletto: 11 agosto (sconto soci del 30%) - **Concerto di gala** (Orchestra Festival Puccini): 28 luglio (sconto soci del 30%)

Biglietteria v. delle Torbiere, tel. 0584359322

e-mail: ticketoffice@puccinifestival.it

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

Info Fondazione Festival Pucciniano tel. 0584350567

25° Lirica in Piazza

Dal 3 al 6 agosto

Piazza del Duomo, Massa Marittima (GR)

Sconti del 10% per i soci Coop

La Tosca: 3 e 5 agosto - **L'elisir d'amore:** 4 agosto - **Don Pasquale:** 6 agosto - Gli spettacoli cominciano alle ore 21,15

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

Acquisti on line su www.boxol.it, www.boxofficetoscana.it; per gli acquisti con carte di credito tel. 055264321. Dal 21 luglio sarà aperta la biglietteria presso il Museo Civico in piazza Garibaldi a Massa Marittima.

Info tel. 0566913714-913736-902010-902289; www.liricainpiazza.it

e-mail: lirica@comune.massamarittima.gr.it

Tuscia Opera Festival

Piazza S. Lorenzo, Viterbo

Dal 9 luglio al 15 agosto

Sconto del 15% per i soci Coop sul biglietto intero. Abbonamento per 5 spettacoli a scelta (escluse le "prime") sconto 20%. Sconto per prenotazioni gruppi oltre 10 persone 25%. Per gli tutti gli spettacoli evidenziati in cartellone di giovani emergenti o prodotti dall'International Lyric Academy biglietto unico 6 euro.

Sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica; Presidenza del Consiglio dei Ministri; Ministero degli Esteri; Regione Lazio; Comune di Viterbo; Provincia di Viterbo; Fondazione Carivit; Confindustria di Viterbo; Prefettura di Viterbo; Musica, Arte e Danza.

Info www.tusciaoperafestival.com; info@tusciaoperafestival.com

Terme di Caracalla

Viale delle Terme di Caracalla (ingresso lato Circo Massimo) - Roma

Sconto del 10% per i soci Coop.

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

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

"Che idea! A teatro d'estate"

Teatro Comunale dei Concori, Campiglia Marittima (LI)
Teatro Roma, Castagneto Carducci (LI)



La Compagnia Teatro dell'Aglio programma una serie di repliche estive delle proprie produzioni teatrali: **Due partite** di Cristina Comencini: 30 luglio, 2 e 4 agosto al Teatro dei Concori; **L'ospite inatteso** di Agatha Christie: 21 e 28 luglio al

Teatro Roma; **H2O e la rana beona** di E. Gori e F. Palla (teatro ragazzi): 6 agosto al Teatro dei Concori, 11 e 18 agosto al Teatro Roma.

Tutti gli spettacoli iniziano alle ore 21,30.

Biglietti: intero 10 euro, ridotto soci Coop e anziani oltre 65 anni 8 euro, giovani e studenti fino a 26 anni 5 euro.

Info tel. 0565837028 - www.teatrodellaglio.org

PARCHI

Riserva Naturale Padule Orti-Bottagone

Ingresso al centro visite lungo la Strada Provinciale 40 Geodetica, km 4.900, loc. Torri del Sale, comune di Piombino (LI)

L'oasi è aperta dal 1 settembre al 31 maggio nei giorni di sabato e domenica (orario visite 8-10-14,30); nei mesi di luglio e agosto l'oasi è aperta il mercoledì con unica visita guidata alle 8. Si consiglia di prenotare la visita. Biglietto di ingresso ridotto per i soci di Unicoop Tirreno: adulti euro 3 anziché 5; bambini sotto i 14 anni 2 euro anziché 3; visita guidata 3 euro a persona. Lo sconto si applica solo al socio titolare della carta e ai figli minorenni. Per le scuole il giorno dedicato è mercoledì (prenotazione obbligatoria): ingresso euro 3 + visita guidata euro 3 (a bambino). Per visite scolastiche eventualmente organizzate da Unicoop Tirreno l'ingresso è ridotto a euro 2 + visita guidata euro 3 (a bambino). Centro visite, sentiero natura, 2 capanni di osservazione e un'altana, stazione di inanellamento degli uccelli. Presente anche un sentiero per disabili. Censite 203 specie di uccelli.

Info tel. 3207215635; ortibottagone@wwf.it

Coop and Wave

Unicoop Tirreno a Italia Wave per sensibilizzare i giovani sulla legalità.

Unicoop Tirreno incontra i giovani alla maratona di spettacoli dal vivo **Italia Wave Love Festival 2010** in programma a Livorno dal 21 al 25 luglio.

Con uno stand farcito di legalità e l'inaugurazione di uno spazio nursery presso l'IperCoop Fonti del Corallo Unicoop Tirreno si

inserisce con temi importanti tra le esibizioni dal vivo di grandi artisti internazionali e di giovani talenti emergenti: gli **Ok Go**, gli **Editors** e i **Groove Armada** il 22 luglio; i **Faithless** (23 luglio); gli **Underworld** (24 luglio); il concerto-fiesta dei **Ojos de Brujo** e il reggae di **Julian Marley**, figlio del mitico Bob (25 luglio).

Una partecipazione, quella di Unicoop Tirreno, per far conoscere al pubblico, attraverso lo stand presidiato dai soci Coop e dall'**Arci** Livorno, la realtà dei terreni e dei beni confiscati alla mafia e la possibilità di partecipare ai campi di lavoro estivi "LiberArci dalle Spine" a Corleone (PA). Unicoop Tirreno è socia sostenitrice della cooperativa **Lavoro E Non Solo** di Corleone e acquista e distribuisce i prodotti provenienti dalle terre confiscate (pomodoro, olio, vino, pasta, taralli, sugh) oggi simbolo di legalità e riscatto sociale. Un'impresa coraggiosa e difficile che proprio di recente ha subito un atto intimidatorio con il furto di un'intera cucina appena acquistata per avviare anche un'attività agrituristica nelle terre confiscate alla mafia. Cogliendo l'occasione della presenza dei cantanti di Italia Wave saranno inaugurati gli spazi nursery-allattamento presso l'IperCoop del centro commerciale Fonti del Corallo in risposta a una richiesta di soci e consumatori; accessibili alle donne e agli uomini per dare la possibilità sia alle mamme che ai papà di accudire i bambini.

Palchi musicali gratuiti fin dalla mattina presso la Rotonda d'Ardenza, incontri d'autore su fumetto, letteratura, cinema nella Fortezza Vecchia il pomeriggio, il Main Stage dello stadio comunale gratuito la prima sera del 21 luglio e, a seguire, le quattro serate live. ■

Info www.italiawave.com



prodotto a marchio 

caraffa che sorpresa!

È arrivata la caraffa filtrante Vivi Verde Coop che rende gradevole il sapore dell'acqua potabile che sgorga dal rubinetto di casa, eliminando cloro ed eventuali impurità.

di Anna Somenzi

Una persona sana dovrebbe bere intorno agli otto bicchieri d'acqua al giorno, che corrispondono a circa 2 litri perché, fra le altre cose, l'acqua ci aiuta a digerire e ad assorbire il cibo, portando le sostanze nutritive alle cellule, rimuove le tossine e altri rifiuti, lubrifica le giunture e regola la temperatura corporea. Ma quale acqua bere? Quella che preferite, ma ricordate che quella del rubinetto, resa potabile e controllata continuamente, è ottima e sicura.

acqua azzurra

acqua chiara

Per qualcuno e in qualche zona d'Italia l'acqua ha un sapore sgradevole per la presenza di cloro, ampiamente utilizzato come igienizzante. Proprio per evitare quest'inconveniente da anni nel Nord Europa sono utilizzate brocche filtranti e da qualche tempo sono in vendita anche in Italia: una buona alternativa all'acquisto di acqua in bottiglia, meno costi, meno pesi, meno materiale da raccogliere e riciclare. La **caraffa filtrante Vivi Verde Coop**, novità sugli scaffali di Iper e Super, filtra l'acqua potabile che sgorga dal rubinetto di casa grazie a una cartuccia composta da carbone attivo e resine a scambio ionico, ne addolcisce il sapore eliminando cloro ed eventuali residui di calcare. È un semplice strumento casalingo che si rivela una scelta ottimale anche per l'ambiente, perché elimina alla fonte i rifiuti che deriverebbero dall'acquisto di bottiglie, risparmia l'energia necessaria in tutte le fasi di produzione e imbottigliamento e ci fornisce un'acqua che può ben essere considerata "a km zero". Ci fa anche risparmiare denaro perché l'acqua filtrata costa solo pochi centesimi di euro al litro; e ci fa risparmiare spazio, eliminando l'ingombro delle bottiglie dalle nostre case.

sui carboni attivi

Il filtro Vivi Verde Coop è fatto da una combinazione di carbone attivo e ioni



scambiatori: la resina a scambio di ioni riduce la durezza, causa principale del calcare. Non tutti i minerali vengono raccolti dal filtro: è finalizzato a ridurre la durezza temporanea dell'acqua del rubinetto, quella che, per intenderci, precipita quando l'acqua viene portata a bollore, quella durezza che altera i sapori delle bevande come caffè e tè, per esempio. Il carbone attivo è in grado di ridurre significativamente le sostanze che alterano il sapore e l'odore dell'acqua del rubinetto, come il cloro. La concentrazione normale di cloro è compresa tra 0,1 e 0,3 mg circa ogni litro d'acqua, se la concentrazione aumenta, l'odore del cloro si percepisce.

Il carbone attivo è un materiale che viene carbonizzato a 500°C - 800°C, ne esce un prodotto molto permeabile, è un eccellente materiale filtrante grazie alla sua proprietà di assorbire minuscole particelle. Da decenni il carbone attivo è indispensabile per il trattamento dell'acqua potabile, ma non è che una delle sue tante applicazioni: viene, infatti, utilizzato negli estrattori d'aria, nelle maschere antigas e nei filtri delle sigarette. Persino le nostre nonne conoscevano il carbone attivo che veniva utilizzato come solette per le scarpe per impedire il cattivo odore della traspirazione.



La migliore acqua da bere non si trova necessariamente in bottiglia, ma se vogliamo bere acqua pura dobbiamo proteggere fiumi, laghi e falde idriche.

L'impatto ambientale dell'acqua del rubinetto e di quella in bottiglia è molto diverso. Considerando una percorrenza media di 300 km, si va dagli 0,5 grammi di CO₂ per litro della prima contro gli oltre 80 grammi di CO₂ per la seconda, vale a dire circa 150 volte in meno per l'acqua di rete rispetto a quella imbottigliata.

ampia scelta

Scelti prima a tavolino e poi in negozio; il successo delle promozioni "scelte dai soci".

La caraffa ViviVerde Coop è in una confezione di cartone riciclato ed è accompagnata da un dettagliato manuale di istruzioni per l'uso; insieme alla caraffa c'è anche un filtro. Per garantire il funzionamento Coop ha predisposto i filtri di ricambio in confezioni da tre. ■

DI PRIMA NECESSITÀ

Si può sopravvivere fino a 80 giorni senza cibo, ma difficilmente si superano i 10 giorni senz'acqua. Se la normale quantità contenuta nel nostro corpo diminuisce sentiamo subito sete, se le perdite d'acqua superano oltre certi limiti rallentano i processi biochimici in modo reversibile o li bloccano in modo irreversibile causando la morte per disidratazione. Il corpo perde acqua di continuo: oltre al litro che si perde normalmente attraverso la cute e la respirazione, un altro litro e mezzo o più può essere eliminato dai reni e dagli intestini. L'acqua eliminata nella sudorazione, e anche nelle lacrime, deve essere aggiunta al totale normale di 2 litri e mezzo-3 d'acqua che si devono sostituire ogni giorno per mantenere l'equilibrio dei liquidi e quindi la funzionalità del nostro corpo. Questo non vuol dire che dobbiamo bere ogni giorno più di 3 litri di liquidi. In effetti, circa 1/3 dell'acqua di cui abbiamo bisogno viene da quello che mangiamo, in particolare frutta e verdura che sono composti soprattutto da acqua, ma anche il pane, per esempio, è per circa 1/3 acqua. La necessità giornaliera può variare con il clima, lo stile di vita, l'età, l'alimentazione.

UNA FITTA RETE

I comuni italiani dotati di reti di distribuzione dell'acqua potabile sono il **99,5 per cento**; quelli che ne sono sprovvisti si riforniscono di acqua potabile attraverso l'autoapprovvigionamento.

L'acqua erogata in Italia, ovvero quella misurata presso l'utente finale, è pari a **5,61 miliardi di metri cubi**. Il **32 per cento** è fornito nelle regioni del Nord Ovest, il **20 per cento** nell'Italia centrale, il **20 per cento** nel Meridione, il **19** nelle regioni del Nord Est ed il **10 per cento** nelle Isole. Il valore pro capite – calcolato sugli abitanti residenti – è pari a **267 litri** per abitante al giorno.

In promozione + valore al socio per tutto il mese di luglio in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno

Prezzo soci: 10 euro; + valore al socio 6 euro + 200 punti (non soci 14,90 euro)

I soci di **Unicoop Tirreno** hanno scelto due volte. La prima "a tavolino", durante il percorso "Scelto dai soci" individuando una serie di prodotti di prima necessità da mettere in offerta esclusiva per loro, la seconda "in negozio" acquistando ciò che in fin dei conti loro stessi avevano scelto. È stato infatti registrato un successo di vendite per il primo prodotto finito sugli scaffali con il timbro rosso dello "Scelto dai soci": le Goccioline Pavesi da un chilo, rispetto alla stessa tipologia di offerta fatta in altre occasioni, ha in questo caso registrato un aumento delle vendite pari al 25 per cento in più. Ma le occasioni riservate ai soci dureranno tutto l'anno e vedranno protagonisti prodotti appartenenti alle categorie de-tersivi, ortofrutta, carni fresche, formaggi, pesce surgelato, olio e igiene persona. Nei mesi centrali dell'estate, nel carrello dei soci possono finire con un supersconto il **formaggio tipo Padano Biraghi** (mese di luglio) e il **polpo surgelato** confezione da un chilo (agosto). I prodotti in promozione saranno facilmente individuabili, oltre che nei negozi nell'area dedicata alle promozioni, anche nei volantini commerciali, evidenziati dal timbro rosso "Scelto dai soci". ■



37

segui il bassotto

L'immagine della convenienza ha le gambe corte di un simpatico Bassotto che sta a simbolizzare i prezzi bassi tutti i giorni sui principali prodotti della spesa quotidiana. Continua intanto lo sconto del trenta per cento su un paniere di circa 25 prodotti a marchio Coop con rotazione quindicinale.
di Aldo Bassoni

La convenienza Coop ha il profilo inconfondibile di un bel bassotto sveglio e vivace che guida i consumatori alla ricerca dei prezzi bassi. Lo vediamo con le sue gambette corte nei manifesti affissi in tutti i negozi **Unicoop Tirreno**, nella segnaletica sugli scaffali, nelle migliaia di etichette che sono state riscritte per segnalare prezzi bassi tutti i giorni. «È questa la politica che la Cooperativa ha scelto di attuare per far fronte alle difficoltà dei consumatori in un momento particolarmente difficile – spiega **Giuseppe Lallai**, responsabile marketing operativo di Unicoop Tirreno –, mentre nuovi sacrifici piovono

sulla testa delle famiglie alle prese con l'arduo compito di far quadrare i loro bilanci». La complessa procedura di revisione dei prezzi era iniziata a marzo in alcuni punti vendita della Versilia e di Livorno. Oggi tutti i Supermercati e Ipermercati di Toscana, Umbria, Lazio e Campania sono finalmente allineati alla nuova strategia di prezzo che ha comportato un investimento di due milioni di euro per fare in modo che ovunque vi siano prezzi particolarmente "aggressivi" su prodotti, alimentari e non, che non possono mancare nelle dispense degli italiani come biscotti, caffè, succhi di frutta, conserve di pomodoro, latte, pasta di semola, yogurt, alimenti per l'infanzia, mozzarelle, burro, detergenza tessuti. «Fermo restando che anche



Prodotti interessati	1.000
Investimento in euro	
Convenienza selettiva	2 milioni
Sconto 30 per cento	7 milioni

delle famiglie. «Questo significa che Coop è sempre molto attenta a difendere il potere d'acquisto di chi si trova, oggi più che mai, alle prese con una crisi economica pesante che rende complicato e difficile far quadrare i conti familiari». Questa politica della convenienza presuppone un consumatore in grado di privilegiare una maggiore attenzione al prezzo e alla qualità di tutti quei prodotti dei quali non può fare a meno. «Per questo l'abbiamo chiamata "convenienza selettiva" – precisa Lallai –: selettiva per noi che abbiamo fatto delle scelte ben precise, ma soprattutto per il consumatore del quale pensiamo di riuscire a cogliere le esigenze primarie, i bisogni più irrinunciabili e fondamentali». ■

SOLUZIONE 30 PER CENTO

Il 2010 è iniziato all'insegna di una nuova campagna sul prodotto a marchio Coop con uno sconto del 30 per cento su un paniere variabile di circa 25 prodotti con rotazione quindicinale. «Per noi il prodotto a marchio è una scelta strategica – sostiene Lallai – un prodotto confrontabile con le migliori marche, dalla qualità elevata e da standard di sicurezza ai massimi livelli». Ogni due settimane i volantini promozionali segnalano adeguatamente quali sono i prodotti a marchio interessati dallo sconto.



LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO.



Coop è la tua alleata contro il caro-vita.

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

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

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

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

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

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



LA CONVENIENZA

Offerte riservate ai Soci

dall'1 al 15 luglio

MAX 5 CONF.
PER OGNI CARTA

sconto **30%**
alla cassa

BOVINO ADULTO SVIZZERE
• conf. x 10 - il kg

MAX 12 CONF.
PER OGNI CARTA

sconto **40%**

POMODORO ROSSO A GRAPPOLO
• 2,5 kg

sconto **40%**
alla cassa

SPICCHIO GRAN BIRAGHI BIRAGHI
• 900 g ca. - il kg

€ 6,90
per i non soci € 11,50

MAX 6 PEZZI
PER OGNI CARTA

SCELTO DAI SOCI

MAX 5 CONF.
PER OGNI CARTA FRA I VARI GUSTI

YOGURT YOMO ALLA FRUTTA 100% NATURALE
• gusti assortiti - 125 g x 8

€ 2,75

MAX 6 PEZZI
PER OGNI CARTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FARCHIONI
• 1 litro

€ 2,99

MAX 6 CONF.
PER OGNI CARTA

CONFEZIONE VINI FASSATI
• 1 Chianti le Gaggiole
• 1 Morellino di Scansano
Poggio Fontesassi - 2 Vermentino Maremma Toscana Scirocco
75 cl x 4

€ 14,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA **in coop**

SALVAPIEDE SCOPRI UOMO/DONNA 100% COTONE
• conf. x 3

€ 4,50

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA **in coop**

SDRAIO 2 POSIZIONI
• tessuto in textilene
telaio in acciaio verniciato

€ 20,90

IZIA A MISURA DI SOCIO.

ci Unicoop Tirreno.



dal 16 al 31 luglio

MAX 5 CONF.
PER OGNI CARTA

sconto **30%**
alla cassa

BOVINO ADULTO MACINATO PER SVIZZERE
• CONFEZIONE RISPARMIO il kg

MAX 15 CONF.
PER OGNI CARTA

sconto **40%**

PESCHE GIALLE
• 2 kg

MAX 6 PEZZI
PER OGNI CARTA FRA I VARI TIPI

sconto **30%**

OVALI PARMACOTTO
• prosciutto crudo/porchetta arrosto - 120 g
• mortadella Bologna igp/prosciutto cotto - 130 g
• prosciutto spagnolo - 100 g
• fesa di tacchino - 140 g

MAX 6 PEZZI
PER OGNI CARTA

LEERDAMMER ORIGINAL
• 400 g

€ 2,59
il kg € 6,48

sconto **40%**

MAX 8 PEZZI
PER OGNI CARTA FRA I VARI TIPI

BISCOTTI GALBUSERA
• cereali così/meLIO così - 300 g il kg € 4,30
• buoni così - 330 g il kg € 3,91
• più leggeri - 350 g il kg € 3,69

€ 1,29
per i non soci € 2,15

MAX 6 CONF.
PER OGNI CARTA FRA I VARI TIPI

DOCCIA NIVEA
• tipi e profumazioni assortite 250 ml x 2

€ 2,39
il litro € 4,78

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

SEDIA PAESANA
• struttura in legno colore noce
• sedile in paglia di riso.

€ 18,50

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

CARBONE DI LEGNA IL GRIGLISTA
• 10 kg ca.

€ 7,90

SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO: PUNTI COLLEZIONAMENTO



SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.



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

OFFERTE DISPONIBILI NEI SUPERMERCATI

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

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

dall'1 al 31 luglio

SOTTOZERO

GELATO MARIA SIVIERO
• gusti assortiti - 400 g

PREZZO PER I SOCI
€ 2,99

il kg € 7,48

oppure
1,99 € + 50 punti

MAX 10 PEZZI
PER OGNI CARTA FRA I VARI GUSTI

SHAMPOO FRUCTIS GARNIER
• vari tipi - 250 ml x 2

PREZZO PER I SOCI
€ 3,40

il litro € 6,80

oppure
1,90 € + 75 punti

MAX 4 CONF.
PER OGNI CARTA FRA I VARI TIPI

FRIGO ELETTRICO GIO'STYLE
• Mod. SHIVER 40
doppia alimentazione:
12 volt dc (auto),
230 volt ac (casa)
display temperatura interna
uso verticale e orizzontale
griglie di separazione
manico estraibile
2 ice pack x 400 g

PREZZO PER I SOCI
€ 99,00

oppure
79,00 € + 1000 punti

58 cm
45 cm
38 cm

CARAFFA FILTRANTE VIVI VERDE COOP
• capacità 1,4 litri
filtri di ricambio
autonomia filtro 100 litri ca.

PREZZO PER I SOCI
€ 10,00

oppure
6,00 € + 200 punti

ASPIRAPOLVERE A CARRELLO SENZA SACCO NECCHI HOME
• Mod. NHK9000
potenza 2400 W
filtro hepa
sistema filtrante multiplo

PREZZO PER I SOCI
€ 49,00

oppure
35,00 € + 700 punti

ACCAPPATOIO IN MICROFIBRA UOMO/DONNA GABEL
• colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 22,00

oppure
14,00 € + 400 punti

MACCHINA PER CUCIRE NECCHI
Mod. 281
22 punti
35 operazioni di cucito
asolatore automatico 4 fasi
cuciture con ago gemello

PREZZO PER I SOCI
€ 99,00

oppure
79,00 € + 1000 punti



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2010/11

Per conoscere tutti i premi:

www.unicooptirreno.e-coop.it

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

SOLO PER TE.

dal 1 al 31 luglio



Luglio*

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



**300 punti
+ 9,00 €**

PREZZO DI VENDITA AL
PUBBLICO CONSIGLIATO
DA ZUCCHI 25,90 €

dal 1 al 31 agosto



Agosto*

Tappeto bagno 100% cotone, 50x80 cm
lavorazione jacquard da 1.500 gr/mq,
colori assortiti



**300 punti
+ 9,00 €**

PREZZO DI VENDITA AL
PUBBLICO CONSIGLIATO
DA ZUCCHI 23,00 €

* Premi validi esclusivamente nel mese indicato.

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



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2010/11

Per conoscere tutti i premi:

www.unicooptirreno.e-coop.it

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

SOLO PER TE.



**ACQUA
VILLAGE**
WaterParks

Acqua Village, Il Villaggio del divertimento.

A Cecina e a Follonica, 2 parchi acquatici dove puoi vivere un villaggio del divertimento, relax e aria di vacanza.

Centinaia di metri di scivoli mozzafiato! L'altezza dei Kamikaze, le paraboliche degli Anaconda, le "colline" dei Surfing Hill e lo scivolo al buio delle trecce Twister a partire da 15 metri di altezza. Per un mare di piacere, la Fun Island a Cecina è la nuova zona relax con cascate e idromassaggi tutto in stile tropicale con giochi d'acqua per i più piccini. La nuova Palafitta nella vasca onde bimbi ti porterà con i suoi scivoli a vivere le emozioni dei caraibi e per chi vuole il piacere delle onde ci sono le piscine con onde artificiali con più di 1.500 m³ di acqua. Divertimento a tutto campo poi con il Beach Volley, il Balilla Umano, il Calcio Saponato, e la Beach Arena a Follonica con tutti i tornei organizzati di Beach Tennis, Soccer e Volley. La vasca centrale per i più piccini è teatro di giochi d'acqua interattivi in sicurezza controllati dai bagnini qualificati, assieme ai nostri animatori qualificati, con giochi, mini club e gadget.

Bar, self service, frutterie e frullaterie sono a disposizione.

Acqua Village i villaggi del divertimento. Stai con noi, divertiti



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 2010 o 2011. I bambini max 3 anni entrano GRATIS.

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

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

La stagione 2011 avrà inizio l'11 giugno e finirà l'11 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 - info@acquavillage.it

www.acquavillage.it



PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2010/11

Per conoscere tutti i premi:

www.unicooptirreno.e-coop.it

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

SOLO PER TE.



AQUAFAN[®]
Riccione

Aquafan
è il più famoso
acquapark d'Europa.

90 mila mq di verde sulla collina di Riccione: oltre 3 km di scivoli, l'immensa piscina a onde, le animazioni, gli spettacoli, i personaggi, i grandi eventi e la presenza di radio DeeJay... Quest'estate vi aspetta il nuovo super scivolo: così grosso non l'avete mai visto!

Da 24 anni, l'estate non è Estate senza Aquafan.

AQUAFAN: aperto tutti i giorni dal 1 giugno
al 12 settembre 2010.



1.300 punti

**INGRESSO AQUAFAN
VALIDO PER 2 GIORNI**

Buono valido per il ritiro di 1 biglietto ingresso individuale "il secondo giorno entri gratis quando vuoi". I bambini fino a 5 anni entrano GRATIS.



OLTREMARE

Oltremare
è l'avventura che ti cattura.

Oltremare è un viaggio nel tempo e nello spazio, alla scoperta della vita del mare e della storia della terra dove, tra incontri emozionanti, spettacoli mozzafiato e architetture fantastiche troverai la Laguna dei Delfini, i cavallucci marini più incredibili, l'impatto del meteorite, gli animali della fattoria, l'habitat del Delta del Po, il volo dei rapaci, i percorsi verdi, l'avventura del Cretaceo... E in più l'esperienza IMAX, con lo schermo cinematografico più grande d'Europa: 600 mq!

Novità 2010: acquari con squali gattopardo, nuovo film IMAX "WILD OCEAN 3D"

OLTREMARE: aperto tutti i giorni dal 27 marzo fino al 12 settembre e i sabati e le domeniche fino al 26 settembre. Verificare il calendario di apertura sul sito www.oltremare.org



1.300 punti

**INGRESSO OLTREMARE
PER 2 GIORNI CONSECUTIVI**

Buono valido per il ritiro di 1 biglietto ingresso individuale "il giorno dopo entri GRATIS!". I bambini fino a 5 anni entrano GRATIS.

I buoni sono utilizzabili fino alla prevista chiusura stagionale. Per informazioni: Via Ascoli Piceno, 6 - Riccione (RN)
Aquafan - 0541 603050 - www.aquafan.it
Oltremare - 0541 4271 - www.oltremare.org

i tartassati

Secondo le associazioni dei consumatori, la manovra economica peserà per oltre 500 euro sulle famiglie. Ma per gli statali il salasso sarà di circa 1.800 euro l'anno. Meno soldi alle Regioni significano tagli ai servizi o tariffe maggiorate, mentre non si toccano le rendite, i patrimoni e i redditi più alti. E intanto sei italiani su dieci pensano che il Governo abbia mentito sulla gravità della crisi.
di Aldo Bassoni

Forse ci sarà qualche ritocco perché mentre scriviamo non è ancora iniziato l'iter parlamentare, ma la sostanza della manovra economica da quasi 25 miliardi difficilmente cambierà: mannaia sugli statali, tempi più lunghi per le pensioni, tagli agli enti locali, la promessa di un recupero dell'evasione fiscale che intanto è aumentata e l'annuncio di una ripresa che non potrà contare certo sul rilancio dei consumi scesi ancora dell'1,7 per cento secondo i dati diffusi da **Confcommercio** a metà giugno. La molla che ha scatenato il panico in Europa è scattata sulle rive dell'Esgeo, in quella Grecia additata da tutti come la pecora nera del continente con il suo debito pubblico stratosferico, tenuto nascosto dai precedenti governi di destra con la complicità di qualche potente società finanziaria internazionale che poi non ha esitato a speculare sull'euro per costringere tutti gli Stati a mettere ordine nei propri conti. «Ma il debito pubblico non dipende dallo stato sociale – commenta l'economista **Laura Pennacchi** –. I bilanci pubblici sono andati in crisi perché hanno salvato il sistema finanziario mondiale, gli intermediari, le banche, gli speculatori che ora, rivivificati dagli Stati, tornano ad operare come sempre». In effetti, dati alla mano, il debito pubblico ha cominciato a crescere dagli anni Ottanta per colpa delle politiche liberiste. Non a caso l'Argentina, subito dopo la crisi del 2001, invece di coprire i disastri di banchieri e speculatori, ha rinazionalizzato i dieci fondi pensione privatizzati nel '94. Più recentemente Obama ha dedicato la prima parte del suo mandato alla riforma sanitaria universalista ispirandosi proprio al modello europeo.

grandi manovre

Stando a un sondaggio condotto da **Demos-Coop** per l'Osservatorio sul Capitale sociale, gli italiani sembrano essere consapevoli che questa non è una crisi come tutte le altre. Quasi il 60 per cento, infatti, considera i problemi economici prioritari. Tre anni fa erano il 37 per cento. Non solo. La maggioranza degli italiani pensa che il Governo abbia mentito sulla crisi.

Ora che la verità è sotto gli occhi di tutti, se pensiamo agli scenari che si preparano nel nostro paese, è facile prevedere che, se non ci saranno correzioni, avremo meno servizi fondamentali, dall'istruzione, alla sanità con meno prestazioni pubbliche, una stretta sulle pensioni, un'Italia più povera e depressa, un'Italia che ancora una volta, se dovesse passare un nuovo condono edilizio, si appresta a premiare i furbi e infliggere un altro colpo all'ambiente. Secondo le associazioni dei consumatori la manovra economica peserà per oltre 500 euro l'anno sui bilanci delle famiglie italiane e per oltre 1.800 sugli stipendi degli statali. «È inevitabile che i tagli agli enti locali, alla faccia del tanto declamato federalismo, si tradurranno in un taglio dei servizi ai cittadini o in aumenti tariffari – dice **Rosario Trefiletti**, presidente di **Federconsumatori** –. Con i tagli al welfare che si preannunciano, saranno dolori per le finanze dei cittadini che di Stato sociale non possono fare a meno mentre banche, assicurazioni, petrolieri, imprenditori, commercianti, professionisti, evasori sia totali che parziali, tutt'al più, potranno pagare, come già successo vergognosamente per lo scudo



in che Stato

Gli interventi del Governo deprimeranno l'economia e potrebbero distruggere l'unione monetaria europea. Parola di cento economisti che lanciano un appello alla politica perché cambi il motore dello sviluppo.

La manovra economica del Governo viene giustificata dal fatto che essa serve a sanare i conti pubblici, a tranquillizzare i mercati e a salvaguardare l'euro. Ma **Emiliano Brancaccio**, docente di economia all'Università del Sannio, e altri cento economisti italiani che hanno sottoscritto una lettera inviata al Presidente della Repubblica, al Governo e al Parlamento, non la pensano così. «Probabilmente è vero l'opposto – spiega Brancaccio – nel senso che la manovra rischia di deprimerne l'economia al punto tale da mettere in crisi la capacità degli stati di acquisire entrate fiscali e di conseguenza di rimborsare il debito, aizza gli speculatori e rischia di condurre alla deflagrazione della unione monetaria unica».

Sulla base di quali considerazioni avanzate questa previsione drammatica?

«Il primo problema da porre è che il saldo di bilancio complessivo, quello dei 5 miliardi che viene considerato un dogma indiscusso per fare in modo che la speculazione non aggredisca i titoli nazionali, in realtà è un dogma dai piedi di argilla perché non c'è una prova scientifica che quel saldo di bilancio piuttosto che un altro serva a salvaguardarci da un attacco speculativo».

E per quanto riguarda il merito della manovra?

«È evidente che si tratta di una manovra fortemente sperequativa, che si caratterizza per un carico fiscale che graverà sui lavoratori, i quali si vedranno ridurre i servizi o saranno costretti a pagarli più cari. È chiaro che questo tipo di impianto aggraverà la crisi nella misura in cui questa è una crisi determinata fondamentalmente da un processo sperequativo di lungo periodo nel corso del quale i lavoratori hanno visto crescere la loro capacità produttiva, ma a fronte di questo aumento di produttività, la loro capacità di consumo è declinata. Questa è una causa chiave della crisi e la politica economica del Governo tende ad aggravarla piuttosto che a contrastarla».

Quali interventi pensate siano necessari per evi-



Emiliano Brancaccio

tare il rischio di un aggravarsi della situazione?

«Innanzitutto bisogna ripristinare un principio di progressività fiscale, che sposti i carichi erariali dai lavoratori dipendenti a chi le tasse non le paga. A ciò bisogna aggiungere una politica di produzione di beni collettivi».

Cosa intende per beni collettivi?

«Tutti quei beni che sfuggono alla logica ristretta dell'impresa privata e che potrebbero essere una chiave di volta per poter far sì che l'Europa e l'Italia costituiscano un sentiero di crescita e di sviluppo autonomo e quindi riescano a salvaguardarsi da una crisi globale che altrimenti appare senza soluzione. Noi pensiamo che sia necessario definire un nuovo motore propulsivo dello sviluppo economico e sociale. Abbiamo avuto per decenni un motore propulsivo fondato sulla finanza americana e sui boom speculativi di Wall Street. Questo tipo di motore ha generato tra l'altro problemi strutturali nel senso che si andavano ad effettuare investimenti che spesso rimanevano inutilizzati perché fondati su dinamiche speculative che poi venivano puntualmente disattese. Una logica più razionale potrebbe partire dalla produzione di beni collettivi».

Non credete che sia necessario porre anche dei limiti alla speculazione finanziaria?

«Questa è una preconditione indispensabile anche per dare respiro al dibattito. Se è vero che le politiche economiche che vengono attuate muovono nella direzione sbagliata è chiaro che, per poter dare alle istituzioni democratiche la possibilità di rivedere la strategia economica occorre tempo. Ma il tempo gli speculatori ce lo tolgono. E quindi interventi drastici a livello possibilmente europeo sono essenziali per poter fermare la speculazione».

Quali potrebbero essere questi interventi?

«Non soltanto il divieto di vendite allo scoperto, ma anche adeguate imposte sulle transazioni finanziarie internazionali, così come anche vincoli amministrativi sui movimenti di capitali». (A.B.) ■

fiscale, qualche euro di condono». È vero che non sono stati annunciati nuovi ticket sulla diagnostica, ma le Regioni avranno meno risorse da destinare ai trasporti e i Comuni potrebbero non avere più la copertura per una gestione economicamente sostenibile dei rifiuti per cui dovranno rivedere al rialzo le tariffe. Chiamatele come volete, ma queste sono tasse. Magari non è lo Stato in prima persona a mettere le mani nelle tasche dei cittadini, ma è lo Stato che obbliga gli enti locali a farlo. >>>

taglio netto

Il presidente della Conferenza delle Regioni, **Vasco Errani**, ha più volte ribadito che la manovra «è irricevibile perché pesa per oltre il 50 per cento sulle Regioni che stanno facendo la loro parte nella lotta agli sprechi ma questi tagli significano meno risorse per le imprese, per il trasporto pubblico locale, per il welfare, per la scuola».

Ancora più tranchant il giudizio di **Roberto Formigoni** che ha definito la manovra semplicemente incostituzionale perché toglie soldi alle Regioni ma non le funzioni. Lapidario il governatore della Puglia **Nichi Vendola**: «una grande opera di macelleria sociale». Chissà se il Governo terrà conto di queste obiezioni per correggere gli aspetti più pesanti della manovra. Sulla cui iniquità insiste il Presidente della Lega delle Cooperative **Giuliano Poletti**. «Questa manovra non tocca le rendite finanziarie, i patrimoni, i redditi più alti – afferma Poletti –, si interviene un po' sui pubblici dipendenti ed essenzialmente su Regioni e Comuni producendo un esito che è già scritto: o si ridurranno i servizi o si aumenteranno le tariffe. Se l'obiettivo era quello di promuovere una nuova fase di sviluppo, si dovevano andare a prendere le risorse laddove non sono state prese e dovevano essere destinate a promuovere investimenti e redditi più bassi per rilanciare i consumi». Ma operazioni di questo genere non sono contemplate dal credo neoliberista che, dopo averci scaraventati nella più drammatica crisi dal 1929, è pronto a ritornare sotto mentite spoglie, più forte e pericoloso che mai.

la grande crisi

«L'attacco è anche culturale e passa per l'aggressione all'idea della responsabilità collettiva – sottolinea Laura Pennacchi –. Sostenendo che deve esserci solo la responsabilità individuale attraverso il trasferimento del rischio dal collettivo all'individuale, il modello neoliberista ha avuto come proprio motore la generazione di disuguaglianze, con la distribuzione del reddito a danno del lavoro e a vantaggio dei profitti e delle rendite, con la deregolamentazione finanziaria, la cultura del debito alimentata a compensazione di salari stagnanti e con i vantaggi di produttività tutti a favore dei profitti». Probabilmente questa crisi non è un incidente di percorso, passato il quale tutto può tornare come prima. Forse è la crisi di un intero modello di sviluppo per uscire dal quale c'è bisogno di un nuovo intervento pubblico. Il problema è quale intervento pubblico vogliamo. «Per capirlo occorre un supplemento di riflessione – aggiunge Pennacchi –. Bisogna evitare la deriva verso la mera riduzione dei costi. Non possono essere solo queste le linee guida del risanamento economico. Ma allora bisogna prendere le distanze da un certo economicismo deterioro e occorre elaborare nuovi parametri di valutazione del progresso umano». A partire forse dall'idea antica che ciò che crea ricchezza è il lavoro mentre il capitalismo finanziario ha nel suo dna la crisi endogena, strutturale. Ben vengano allora i freni alla speculazione e le tasse sulle transazioni finanziarie annunciati dall'Unione Europea. ■

LA MANNAIA SUGLI STATALI

Una manovra «iniqua e sbagliata che colpisce subito i lavoratori pubblici ma non sfiora il 10 per cento delle famiglie che detiene il 45,5 per cento della ricchezza» (Agostino Megale, segretario confederale della Cgil). Blocco degli aumenti e taglio della busta paga fino al 2013 sterilizzando anche gli aumenti già approvati. Per le donne, in pensione a 65 anni a partire dal 2012. Infine la liquidazione verrà pagata a rate: in due anni se la somma è compresa fra 24 e 48mila euro, in tre anni se è oltre questa cifra.

LA PENSIONE PUÒ ATTENDERE

Tempi di attesa più lunghi per tutti, lavoratori pubblici e privati. Dall'anno prossimo, infatti, chi matura i requisiti per la pensione di vecchiaia dovrà lavorare ancora 6 mesi prima di andare a riposo. I dipendenti privati che maturano i requisiti di pensionamento di anzianità nel corso del 2011 devono aspettare la finestra semestrale che si apre solo il primo luglio 2012, e nel gennaio 2013 se artigiano, commerciante o coltivatore diretto. Se invece l'anzianità contributiva è di almeno 40 anni, lo slittamento è di un anno per i lavoratori dipendenti e di 18 mesi per gli autonomi.

EVASIONE TOTALE

Alla fine Tremonti e Berlusconi, dopo aver accusato l'ex ministro Visco di perseguitare i contribuenti, hanno dovuto dargli ragione di fronte agli oltre 120 miliardi di evasione all'anno reintroducendo alcune misure del precedente Governo Prodi, come la tracciabilità dei pagamenti cancellata a inizio legislatura. In concreto il limite del contante viene abbassato da 12.500 a 5mila euro, scompaiono i libretti al portatore e quelli esistenti dovranno ridurre l'importo a un massimo di 5mila euro entro un anno, mentre torna la fattura telematica per importi superiori a 3mila euro.



a cattivo mercato

Pensavamo di avere aperto una stagione di crescita infinita, invece ci siamo svegliati dal sogno dell'abbondanza a buon mercato. L'economista Luigino Bruni ci spiega perché il sistema non funziona più.

Siamo nel bel mezzo della prima grande crisi della globalizzazione smarriti e preoccupati dalla mancata promessa della crescita infinita alimentata da una finanza che, insieme allo sviluppo dei mezzi di comunicazione e del commercio mondiale, ha scatenato una stagione di consumi straordinaria. Che ora si è inceppata nei circoli viziosi della finanza stessa. «C'è stata una dissociazione della

ricchezza dal lavoro umano – dice **Luigino Bruni**, docente di Economia all'Università "Bicocca" di Milano –. Prima l'idea di ricchezza era legata al lavoro, a un certo punto si è introdotta l'idea che ci si può arricchire anche senza lavorare».

In fondo questo è l'ideale del capitalismo: un consumatore isolato che sta davanti alla televisione, guarda la pubblicità, sceglie cosa comprare, e magari si indebita. Ma che etica è mai questa?

«Mentre il capitalismo di prima generazione era di tipo comunitario e non c'era una grande differenza tra la vita che si faceva nella fabbrica e quella che si faceva fuori, l'etica del capitalismo globalizzato è l'immunitas, nel senso di distacco, di non entrare in rapporto, perché il rapporto è pericoloso, perché il legame con l'altro non piace e può essere troppo impegnativo e doloroso. Il capitalismo finanziario che ci ha portato alla crisi attuale propone l'etica della libera indifferenza».

Possiamo dire che c'è un aspetto culturale della crisi?

«Certamente, nel senso che è crollata la cultura tradizionale dello stare insieme che era basata sulla famiglia, l'impresa, la politica, quando la gente sapeva vivere in comunità. In questi anni c'è stato un ritorno al privato, al legame privatistico, e anche la famiglia oggi è diventata una famiglia privata, non comunitaria».

Quale etica dunque per un'economia più civile?

«Bisogna riuscire a reinventare rapporti umani che non siano basati sull'indifferenza, un sapere stare insieme anche fra diversi, un nuovo modello di vita comune. Io la chiamo etica della fraternità, che naturalmente va insieme alla libertà e all'eguaglianza. Però libertà ed eguaglianza da sole non bastano perché non sono legami, sono stati individuali. Invece una comunità si tiene insieme con dei legami, e il legame è la fraternità. In un mondo feudale non aveva senso. Oggi



Luigino Bruni

che siamo più liberi ed uguali, la fraternità è possibile perché senza di essa viene a mancare perfino la gioia di vivere».

Quali sono le condizioni affinché si affermi questa nuova etica?

«La cosa più importante è aprire una grande stagione educativa. Dobbiamo investire nella scuola, mettere le persone migliori

nella scuola, prendere i giovani migliori dalle Università e metterli nelle aule con gli studenti, a partire dall'istruzione primaria».

Non mi sembra che questo Governo abbia intenzione di investire nell'istruzione e nella cultura...

«Purtroppo è così. Invece paesi più lungimiranti come la Germania e la Francia, pur facendo manovre economiche pesanti, non abbandonano la scuola».

Eppure la scuola è il futuro, è lì che si impara a relazionarsi agli altri...

«Infatti, i bambini stanno perdendo la capacità di cooperare. Non sanno più giocare insieme. Se tu dai otto palloni a otto bambini ognuno gioca col suo pallone perché sono abituati fin da piccoli a vivere in una dimensione isolata, quasi autistica, tanto è radicata la cultura dell'individualismo e del liberismo diffusa attraverso la televisione. Per questo dobbiamo rilanciare una grande scuola comunitaria, una scuola pubblica e per tutti, con bravi docenti, e accanto a questa un nuovo impegno politico, ma non in modo gerarchico e non per portare avanti obiettivi privati, dove le persone tornino ad occuparsi della crescita pubblica, altrimenti non c'è crescita civile».

È possibile affiancare al termine fraternità la parola cooperazione?

«Se la cooperazione oggi è capace di operare includendo chi è fuori e diventare una cooperazione universalistica che mette dentro chi non c'è ancora e non semplicemente aumenta il benessere di chi già è dentro allora la fraternità è universale, altrimenti è quella dei massoni, e non è esattamente la stessa cosa. La cultura cooperativa che cerca di vivere nella forma concreta delle cooperative può dare un contributo a un bisogno fondamentale delle persone che è quello di riappropriarsi dei rapporti umani». (A.B.) ■

Le risposte di Coop

Durante una crisi che non accenna a finire Coop dalla parte di soci e consumatori. Ne parliamo con Vincenzo Tassinari, presidente del consiglio di gestione di Coop Italia.
di Dario Guidi

Da una parte la soddisfazione per la chiusura di bilanci 2009 positivi e per aver saputo dare risposte concrete ai bisogni di milioni di soci e consumatori. Dall'altra la preoccupazione per una crisi economica che sta vivendo una nuova fase, con un ulteriore forte impatto sulle famiglie, sull'occupazione e sul sistema di welfare. È tra questi due



Vincenzo Tassinari

estremi che si muovono le considerazioni di **Vincenzo Tassinari**, presidente del consiglio di gestione di **Coop Italia**, la struttura commerciale e di marketing al servizio delle Cooperative e dei loro sette milioni di soci.

«Nel luglio del 2009 – dice Tassinari –, proprio mentre alcuni dicevano che il peggio era alle spalle e che si trattava solo di aspettare un lento ritorno alla normalità, per primo lanciai l'allarme per dire che invece la crisi stava arrivando e che le famiglie stavano entrando in sofferenza. Ebbene i fatti ci hanno dato, purtroppo, ragione».

La crisi è ancora lunga

L'aumento della disoccupazione, le difficoltà del sistema di welfare, hanno avuto un impatto sui consumi e sul livello di fiducia del sistema paese. «Del resto il governatore di Bankitalia Draghi lo ha confermato nella sua recente relazione annuale – prosegue Tassinari –: il potere d'acquisto delle famiglie è calato del 3,4 per cento e i consumi sono diminuiti del 2,5. La disoccupazione è al 9 per cento, nel 2009 sono fallite oltre 10mila imprese e la produttività del paese è calata di 20 punti sul 2008. In questo scenario, la manovra varata dal Governo che è in discussione in queste settimane, rischia di produrre un ulteriore effetto depressivo. L'ultima rilevazione del nostro **Barometro**, l'indagine che raccoglie ogni tre mesi gli umori dei nostri clienti e soci, assieme ai dati delle vendite dalla seconda metà di maggio in poi, evidenziano un peggioramento del clima complessivo, la fiducia torna a calare specie al Sud e nel Nord-Est. Occorre costruire risposte a questo stato di cose. Come Coop, siamo abituati a rimboccarci le maniche. E lo stesso faremo anche questa volta per

far sentire ai soci e ai consumatori che siamo dalla loro parte. Dunque se – come temiamo – sarà necessario nella seconda metà dell'anno metteremo in campo azioni straordinarie sul fronte della convenienza, in aggiunta a ciò che già facciamo. Il clima di fiducia si costruisce partendo dalla responsabilità di tutti, dalle imprese al Governo». Ma Tassinari



non rinuncia a sottolineare i buoni risultati di bilancio del 2009 con 12,9 miliardi di vendite, un aumento dei soci, e la crescita dei dipendenti che ormai sono più di 56mila grazie allo sviluppo della rete specie nelle regioni del Sud. «Sono risultati che sarebbe sbagliato considerare scontati – commenta Tassinari –.

Li abbiamo raggiunti perché abbiamo fatto scelte coerenti con il nostro dna cooperativo, mettendo al primo posto il tema della convenienza e della tutela del potere d'acquisto. Cito un dato per tutti: nel 2009 l'inflazione Istat è stata dell'1,8 per cento, quella Coop dello 0,3. Dunque c'è un differenziale dell'1,5 che è rimasto nelle tasche dei nostri soci e clienti».

La convenienza prima di tutto

E sulla strada della convenienza Coop sta continuando e continuerà a operare anche per tutto il 2010. «Stiamo proponendo sconti a rotazione su un paniere di 1.000 prodotti tra quelli che entrano ogni giorno nelle nostre case – spiega il presidente di Coop Italia –. In questo contesto è cresciuto prepotentemente il ruolo e la funzione del prodotto a marchio Coop, che ormai rappresenta il 23,4 per cento delle nostre vendite complessive con un fatturato di 3 miliardi che corrisponde a più 6,9% per cento sull'anno precedente. Il prodotto a marchio si conferma come una risposta positiva che combina al meglio la convenienza con la qualità e le garanzie di salubrità, tutela dell'ambiente ed eticità cui il consumatore non è assolutamente disposto a rinunciare».

Ritornando allo scenario economico più generale, Coop, pur ribadendo di esser pronta a fare la propria parte, non rinuncia a proporre anche alcuni temi su cui auspica che il Governo e la politica pongano un'attenzione particolare, come condizioni per affrontare con maggiori possibilità di successo la crisi. «È evidente che non ci si può non porre il tema del rilancio dei consumi – dice Tassinari –. Sin qui il Governo ha scelto di intervenire con contributi solo su alcuni segmenti specifici di mercato, ma guardando ad altri paesi

si vede come, se si considerano davvero i consumi interni come una leva fondamentale per rilanciare l'economia, servono manovre di ben altra portata. Il presidente Obama negli Usa ha messo sul piatto 100 miliardi, in Gran Bretagna l'Iva è stata ridotta di due punti. Certo, ci deve essere compatibilità con i conti pubblici, ma senza crescita il paese non si risana».

controcanto di Tito Cortese



difesa personale

Cittadini indifesi di fronte al commercio dei propri dati personali, il caso "limite" del Garante della privacy.

Rilanciare le liberalizzazioni

Il secondo capitolo su cui Coop chiede sia posta attenzione è quello delle liberalizzazioni: «Diversi studi, tra cui uno di Bankitalia, dicono che un autentico piano di liberalizzazioni significherebbe recuperare 23 miliardi di euro, quasi il valore dell'ultima manovra – continua Tassinari –. Su questo capitolo c'è ancora troppa timidezza, ci sono aperture, ma non mancano tentativi di tornare indietro rispetto ai decreti Bersani. Noi diciamo che occorre aprire alla concorrenza anche grandi settori come energia, carburanti, banche. L'esperienza dei farmaci dimostra che, se si aprono spazi, siamo pronti a investire: abbiamo aperto 95 **Coop Salute** in Italia dando lavoro a 300 giovani farmacisti e, soprattutto, abbiamo praticato prezzi inferiori del 29 per cento rispetto a quelli delle farmacie. Questo significa che 13 milioni di euro sono rimasti nelle tasche dei consumatori. La liberalizzazione, che in questo caso riguarda un campo limitato di prodotti, fa bene al consumatore e non mi pare abbia portato al fallimento di nessuna delle tradizionali farmacie. Lo stesso vale nella telefonia mobile con **CoopVoce**. Possiamo annunciare di aver raggiunto le 500 mila attivazioni, pur competendo con giganti in un settore estremamente competitivo. Anche qui aver combinato convenienza, affidabilità e trasparenza si sta dimostrando una scelta vincente. Da queste esperienze già consolidate credo di poter dire che Coop sta valutando con attenzione l'ipotesi di intervenire nel campo dei carburanti e dell'energia. Non è un percorso semplice, ma l'idea di portare convenienza ai consumatori anche in altri settori che pesano sul reddito delle famiglie, credo sia una chiave importante per la cooperazione del futuro. Certo si tratta di processi che vanno sostenuti e incoraggiati anche da un quadro legislativo adeguato. Le liberalizzazioni sono riforme senza costi, non sono i tagli alla scuola di cui si parla in questa settimana che mi paiono davvero una rinuncia al futuro. Sono invece uno stimolo alla competitività del sistema paese. Perché senza quella l'uscita dalla crisi rischia di allontanarsi sempre più».



Da tredici anni è attiva in Italia l'**Autorità di garanzia per la protezione dei dati personali**, largamente nota al grande pubblico come Garante per la privacy. Mette a disposizione del cittadino una serie di agili strumenti di autodifesa dalle intrusioni indebite nella propria vita privata: strumenti tanto più efficaci in quanto minimamente onerosi e di rapida applicazione, laddove il ricorso alla giustizia ordinaria per far valere i propri diritti in materia di riservatezza comporterebbe invece alti costi e anni di attesa. Un'esperienza dunque, quella del Garante, complessivamente positiva, soprattutto per quel che riguarda l'uso arbitrario dei recapiti privati del cittadino (sia postali che telefonici ed elettronici) a fini commerciali e pubblicitari.

Quest'esperienza ha tuttavia dei limiti di efficacia nei confronti del trasferimento da una mano all'altra di interi indirizzi (o mailing list), "pacchetti" di dati personali di cui, tra l'altro, esiste da sempre un fiorente quanto opaco commercio. I limiti riguardano la possibilità del Garante di vietare la detenzione e utilizzazione dei dati, cioè degli indirizzi, quando sia aperto un contenzioso sulla legittimità del possesso di tali dati da parte del gestore di un servizio o di soggetto analogo. In tal caso, al cittadino che riceve messaggi indesiderati da parte di soggetti con i quali non ha scelto di avere rapporto di alcun tipo, non resta che rivolgersi al giudice ordinario oppure attendere che sia risolto il contenzioso in atto e il Garante possa intervenire: decida in un senso o nell'altro, di fatto viene comunque meno per lui la tutela dell'Autorità di garanzia.

Può sembrare cosa da poco, ma un esempio concreto aiuta a chiarire che non è proprio così. Nel Lazio come in altre regioni è aperto da un paio d'anni un contenzioso tra pubbliche amministrazioni e società di servizi sulla gestione dell'acqua: in poche parole, alcuni Comuni non hanno aderito ai Consorzi istituiti in seguito alla nuova normativa sulla privatizzazione della rete idrica e rivendicano il diritto di proseguire la gestione diretta. Il contenzioso è aperto nelle varie sedi, con esiti parziali contrastanti, e chi sa quando e come finirà: ma qui non interessa tanto il merito della contesa, quanto il fatto che i cittadini allacciati alla rete idrica di quei Comuni, con i quali hanno stipulato regolare contratto, si sono trovati da un giorno all'altro tempestati da messaggi, intimazioni di pagamento e minacce di sospensione del servizio idrico da parte di soggetti ad essi del tutto sconosciuti, che sono peraltro in possesso dei loro dati personali. E il Garante non può farci niente, con buona pace della privacy.

a cura di

**Come proteggere i capelli da sole e salsedine.
Per non avere dopo l'estate chiome sfibrate e opache.
di Barbara Bernardini**

Non c'è borsa da mare in cui non sia presente un protettivo solare, ad alto indice per il viso, più basso per le aree meno delicate, perché ormai su Tv e giornali non passa giorno che non si parli di quanto sia pericoloso, per la bellezza e la salute, esporsi al sole in modo indiscriminato. Messaggio ricevuto. Poche persone, invece, pensano a proteggere i capelli che pure soffrono moltissimo per l'azione del sole e della salsedine. Ecco così che a fine vacanza si rischia di tornare a casa con un'abbronzatura da oscar, ma con una chioma che somiglia più a un ciuffo d'erba secca.

un diavolo per capello

«Le radiazioni ultraviolette producono innanzitutto un ingiallimento del capello in seguito alla foto ossidazione del pigmento (la melanina, ndr) che porta alla formazione di ossimelanina – spiega **Giuseppe Parodi**, dermatologo plastico a Genova –. Quest'ingiallimento provoca anche una diminuzione dell'effetto protettivo, quindi un aumento del danno solare. Inoltre il sole riduce la componente lipidica del capello che diventa più opaco e più soggetto all'elettricità statica rompendosi più facilmente. Il sole, infatti, altera l'integrità delle proteine fibrillari della corteccia del pelo». Un vero disastro insomma. Come un albero che perde la corteccia ed espone il suo interno all'attacco delle intemperie. Come se non bastasse, anche la salsedine marina può contribuire a spegnere la lucentezza del capello e soprattutto a provocarne un'intensa disidratazione. Ma a quanto pare non è finita qui. Continua Parodi: «Il capello risente del caldo e del sudore al pari della cute e tende a disidratarsi».



tanto di capello

Che fare dunque, per tenere al sicuro la chioma e mantenere un look sano, davvero rigenerato dalle vacanze? Dovremmo non fare il bagno o non andare al mare? «La prima protezione si esegue con i sistemi tradizionali, cappelli, foulard, ombrelli» prosegue Parodi che sottolinea anche che «esistono dei nuovissimi sistemi di protezione: cappelli particolari che filtrano determinate radiazioni e lasciano passare solo quelle positive per la cute». Cappelli tecnologici a parte, la scienza cosmetica dà certamente una mano per mantenere i capelli

in salute, ma attenzione alla qualità e soprattutto ai prezzi, perché non sembra mantenere poi i miracoli che promette. «Vi sono shampoo, balsamo gel e spray protettivi che hanno, però, purtroppo un'azione limitata a differenza di quelli deputati alla fotoprotezione cutanea. Questo per la difficoltà di distribuirli uniformemente e farli aderire alla cuticola del pelo senza danneggiare il pelo stesso». La scelta migliore, dunque, più che su oli protettivi impegnativi da usare dovrebbe ricadere su ottime maschere rigeneranti e idratanti, capaci di ripristinare la corretta conformazione della cuticola del capello e il giusto grado di idratazione. È importante infine non far mancare al capello "il giusto nutrimento". Così come per mantenere l'elasticità della cute anche per i capelli esistono specifici integratori alimentari che apportano in particolare zinco, selenio e vitamine del gruppo B.

pelo e contropelo

In generale, comunque, non occorre comprare due prodotti, quelli che preparano la pelle per l'esposizione al sole aiuteranno anche il capello a nutrirsi dall'interno.

IN SOSTANZA

Ecco le sostanze per nutrire e curare i capelli.

Sostanze attive sulla circolazione bioflavonoidi, estratti di peperoncino (capsaicina), senape, eucalipto (eucaliptolo), acido nicotinic.

Sostanze antiandrogene serenoa repens, semi di zucca, fitosteroli.

Sostanze antiseborroiche zolfo e composti solforati, catrami vegetali, acido azelaico, vitamina H.

Sostanze nutrienti integratori a base di aminoacidi solforati e vitamine.

Altri estratti vegetali utili ai capelli ortica, iperico.

Seguendo queste indicazioni, assicurano gli esperti, si limitano i danni ai capelli e si ritorna in città con un look perfetto. Ma non è infrequente che al primo appuntamento col parrucchiere si faccia strada la tentazione di dare una sforbiciata netta a quelle punte ingiallite. Inoltre, dice la saggezza popolare, tagliare i capelli corti li rinforza. Peccato che si tratti della più abusata delle leggende metropolitane. I capelli proliferano dal bulbo e non sono come l'erba. Tagliare i capelli corti si li fa sembrare più sani, ma solo perché si elimina la parte sfibrata, non serve, invece, a stimolarne la crescita. «Non è necessario ricorrere al taglio – conferma Parodi –. Al rientro in città i capelli vanno curati il più possibile con sostanze rinforzanti e lasciando che il ciclo vitale del pelo faccia il suo corso». Un po' di pazienza anche con loro, dunque, dopo qualche balsamo e qualche maschera anche i capelli vacanzieri ritorneranno adatti alla vita di città. ■

FIBRE FORTI

Qualche consiglio per mantenere i capelli belli e sani anche sotto il sole d'agosto.

Attenti agli UV Le radiazioni UV, unite agli effetti aggressivi dell'acqua salmastra, rovinano la fibra dei capelli. Il calore e il sole, inoltre, causano il sollevamento delle cellule della cuticola che non riflettono più la luce: i capelli diventano opachi e secchi.

Meno colpi di spazzola Le spazzolature violente o troppo intense rovinano la fibra del capello, arrivando a volte anche a spezzarlo. Spazzolatura e pettinatura, infatti, sollevano le cellule della cuticola danneggiando il capello.

Asciugare senza pettinare La resistenza del capello diminuisce quando è imbevuto d'acqua. Bisogna evitare di pettinare i capelli ancora bagnati, soprattutto se non è stato utilizzato il balsamo.

D'estate limitare trattamenti chimici come decolorazione e permanente perché causano spesso la rottura dei legami presenti fra gli atomi di zolfo della cistina, aminoacido che costituisce la cheratina dura. La resistenza del fusto è dovuta alle cheratine della corteccia: se la corteccia viene danneggiata il capello diventa fragile e si può spezzare.

Pulire periodicamente il filtro dell'asciugacapelli I capelli che rimangono nel filtro, ostruendo la resistenza, aumentano la temperatura emessa, danneggiando i capelli.

Info

www.giuseppeparodi.it

Società Italiana di Tricologia: www.sitri.it

nemiche per la pelle

Contro la vitiligine arriva la microfototerapia. di Barbara Bernardini

I fan di Michael Jackson sanno bene che cos'è la vitiligine. Il loro beniamino era, infatti, afflitto da una forma così grave di questa malattia che ha sottoposto la sua pelle a ripetuti trattamenti sbiancanti per darle uniformità. La vitiligine è caratterizzata dalla comparsa sulla cute o sulle mucose di chiazze non pigmentate, zone dove manca del tutto la colorazione dovuta al pigmento della pelle, la melatonina. Questa viene prodotta negli strati più profondi dell'epidermide



da cellule specializzate dette melanociti, che nella vitiligine muoiono o smettono completamente di produrre pigmento. Le conseguenze, soprattutto nelle pelli scure, sono di grande impatto estetico e causano molti problemi psicologici alle persone affette, poiché il volto e le mani sono le aree più colpite, rendendo il malato "diverso" dagli altri e spesso discriminato per questo.

a corto raggio

Ma oggi un rimedio arriva dalla microfototerapia, chiamata Bioskin. Si tratta di una terapia a luce fredda capace di curare la vitiligine e migliorarne in modo marcato gli esiti estetici. È solo una delle ultime novità nel campo della ricerca su questa malattia che, si è scoperto, non è semplicemente un problema dermatologico, ma di origine autoimmune associata a squilibri della tiroide e di altri organi. La microfototerapia che è in grado di guarirla consiste nell'irradiazione della zona priva di pigmento con una luce ad una specifica lunghezza d'onda che consente ai melanociti vitali di moltiplicarsi e riattivarsi andando a ripristinare la melatonina.

Il Bioskin emette in maniera specifica e selettiva un fascio di luce ultravioletto di tipo B solo dove serve, senza aumentare il contrasto di colore fra la cute sana e la macchia. I raggi UVB di Bioskin sono quelli più

efficaci nella terapia della vitiligine poiché stimolano in modo ottimale i melanociti e sono attivi sul sistema immunitario della cute. Diversamente da tutti gli approcci terapeutici che utilizzano radiazioni ultraviolette su ampie superfici cutanee, la terapia Bioskin veicola microdosi di energia nelle sole zone cutanee affette e non provoca il fotoinvecchiamento della pelle.

e la macchia se ne va

Ogni seduta, che viene effettuata esclusivamente dallo specialista dermatologo, consiste nell'irradiazione degli UVB sulle macchie interessate, escludendo le parti sane. Il fascio di luce fredda permane sulla cute per un tempo massimo di 6 secondi su ogni centimetro quadrato della macchia. La terapia viene ripetuta una volta al mese, effettuando complessivamente 1-3 sedute nella stessa mattinata o pomeriggio secondo la vastità delle aree. Non sono stati documentati effetti collaterali. Il trattamento ha una durata variabile secondo l'estensione delle aree affette e della risposta individuale, anche se generalmente il volto, l'inguine, le ascelle, i genitali, il collo, il seno e le cosce sono le regioni che per prime si ri-pigmentano, mentre le zone terminali vicine alle unghie delle mani e dei piedi impiegano più tempo. Solitamente dopo 10-12 sedute è possibile intuire la velocità di guarigione delle singole chiazze di vitiligine nel singolo paziente che potrà finalmente tornare ad una vita normale. ■

Info

www.vitiligine.com

I centri che curano con Bioskin in Italia sono: Centro Bioskin Milano, Clinica Villa Benedetta (Roma), Centro Salute (Montecatini Terme), Clinica Diaz (Padova).

salute sani & salvi

piccoli fermenti

Una recente ricerca su bambini dai 3 ai 6 anni dell'Università di Georgetown in Usa conferma lo straordinario potere che i probiotici, particolari tipi di fermenti lattici che stimolano la flora intestinale, avrebbero sulla salute, rendendo i piccoli più resistenti alle malattie infettive. Si è dimostrato che quelli che mangiano spesso yogurt arricchito di probiotici si ammalano molto meno degli altri, sia per le infezioni respiratorie che per quelle gastrointestinali. Un invito ai genitori a prestare attenzione all'alimentazione dei loro bambini, limitando l'uso dei farmaci.

suoni davvero ultra

Un progetto di ricerca statunitense finanziato dalla "Bill e Melinda Gates Foundation" sta cercando di mettere a punto una tecnica di contracccezione maschile basata sull'utilizzo degli ultrasuoni. Trattando l'area genitale con ultrasuoni i ricercatori sarebbero in grado di instaurare una sorta di sterilità temporanea nell'uomo, sicura, indolore, non farmacologia, ma soprattutto reversibile, capace di dissolversi automaticamente dopo circa sei mesi. Il progetto, ormai ben avviato, assicura una contracccezione pari a quella di un profilattico; ma gli esperti sottolineano che la sua protezione è l'unica ancora in grado di limitare il contagio di malattie sessualmente trasmissibili, come l'HIV.

predisposizione innata

Basterà un esame del sangue del neonato per prevedere le allergie a cui sarà predisposto nella vita. È il risultato di una ricerca svolta presso l'Università di Adelaide, in Australia: gli scienziati hanno, infatti, scoperto una proteina presente nelle cellule immunitarie dei neonati che può funzionare da marcatore delle allergie e che nei bambini predisposti viene prodotta in quantità minore. Il gruppo dei ricercatori sta mettendo a punto anche dei semplici integratori dietetici capaci di innalzare il livello di questa proteina e proteggere il bambino. Tra questi, l'olio di merluzzo: è proprio vero che i rimedi della nonna non passano mai di moda.

ABCibo di Eugenio Del Toma



sane abitudini

Fotografia degli italiani a tavola tra abitudini sbagliate, rapporto tra calorie e sedentarietà da riequilibrare, educazione alimentare fin dalle scuole.



Non credo molto ai sondaggi sulle abitudini alimentari perché, anche quando il campione è selezionato correttamente, come non dubito sia avvenuto nel recente rapporto **Coldiretti/Censis**, non è possibile verificare la fedeltà delle risposte né gli "arrotondamenti" elaborati, in buona fede, dagli intervistati. Con questa premessa, è strano che gli italiani (quasi 4 su 10) si allarmino per una presunta impossibilità di "mangiar sano" quando altri dati dimostrano che mai nella nostra storia il cibo è stato così controllato dal punto di vista igienico e qualitativo.

Diciamo, invece, che dalla malnutrizione per difetto dei secoli scorsi siamo passati alla malnutrizione per eccesso, con i pericoli conseguenti (obesità, diabete ecc.). La verità è che il nostro cibo, pagato l'inevitabile scotto alla globalizzazione e alla tecnologia necessaria per sfamare ogni giorno delle megalopoli da molti milioni di abitanti, è nutriente e igienicamente garantito. È crollato, però, il consumo energetico, surrogato da ogni sorta di marchingegno che ha ridotto o quasi cancellato perfino l'obbligo di muoversi, ogni giorno, con le proprie gambe. Perciò, le "porzioni" di pasta o di pane dei bisnonni, non indigenti, sono diventate ipercaloriche e quindi a rischio per degli esperti di computer e di videogiochi. Questo è e sarà l'aspetto medico-sociale più difficile da riequilibrare. L'educazione alimentare, che ovviamente dovrebbe iniziare nelle scuole, sarà certamente utile e fornirà qualche difesa contro le continue manipolazioni dei media, a cui tutti siamo esposti, ma non basterà a riequilibrare la bilancia energetica delle calorie perdute con la sedentarietà, rispetto alle calorie di un'offerta alimentare allettante e smisurata. Il rapporto Coldiretti/Censis conferma anche i "progressi" nella ripartizione ottimale dei nutrienti: l'impegno dei nutrizionisti nel promuovere verdure e frutta non è stato vano, anche se l'euforia consumistica per carni e fonti proteiche animali resta eccessiva. La varietà delle scelte individuali è un pregio, sancito dalle **Linee Guida nutrizionali** di tutti i Paesi, e l'Italia ha la fortuna storica, ma oggi anche percepita e perseguita, di un rapporto ottimale tra cibo e territorio.

a spasso col bebè

Passeggini leggeri, pratici da maneggiare e poco ingombranti.
di Roberto Minniti

Leggeri, maneggevoli e poco ingombranti. Comodi, full optional e in grado di svolgere molte funzioni. I passeggini dovrebbero poter rispondere a molte esigenze ed essere in grado di accontentare molti desideri. Per questo, spesso, non ci si accontenta di un solo modello ma si decide di dotarsi di due soluzioni diverse. Innanzitutto un passeggino più pesante, ma in grado di trasformarsi in carrozzina per far dormire il bambino, seggiolino da macchina per il trasporto in sicurezza oltre, ovviamente, a un apparecchio superaccessoriato per garantire comode passeggiate. Poi un modello spartano, poco ingombrante e dal peso contenuto



per l'uso di tutti i giorni. Per quanto all'apparenza più semplice, la scelta di un passeggino "da battaglia", ossia di un modello semplice e poco costoso, necessita, però, di molta attenzione. Praticità, robustezza e sicurezza, infatti, debbono essere sempre assicurati per garantire un acquisto di cui non pentirsi.

pesi leggeri

Partiamo proprio dalla maneggevolezza che per un modello leggero è una delle caratteristiche più importanti. La prima prova da effettuare in negozio è quella della facilità di impugnatura: provate a manovrarlo con una mano sola (immaginandovi nella condizione in cui vi troverete spesso, con una mano impegnata e l'altra a spingerlo). Vi accorgete che l'ideale sarebbe avere un'unica barra di spinta invece di due manici, ma anche in quest'ultimo caso provate a giudicare la facilità di spostamento in slalom (come quello che non di rado sarete costretti a compiere per le strade cittadine e sui marciapiedi). Valutate, inoltre, l'altezza dell'impugnatura con l'accortezza di scegliere quella che non vi costringe a piegarvi o a posizioni innaturali.

Provate, dopo aver studiato bene le istruzioni, ad aprire e chiudere il passeggino con una mano sola. Ricordate che vi capiterà spesso di doverlo fare con vostro figlio in braccio e la semplicità di quest'operazione fa davvero la differenza tra un modello pratico e uno scomodo. In generale i più leggeri sono dotati della chiusura a ombrello che garantisce una discreta comodità, ma la prova diretta in negozio vi segnalerà quelli più pratici e quelli più ostici.

Se optate per un passeggino che vi dovrà accompagnare

anche per i primi mesi del bambino, controllate che lo schienale si inclini fino a 180 gradi (in ogni caso deve superare i 150 gradi) per far dormire in posizione comoda il piccolo o la piccola ospite. Quanto all'età massima, sappiate che a seconda della taglia che scegliete questo comodo alleato delle vostre passeggiate vi potrà accompagnare anche sino ai quattro anni di età del bambino o abbandonarvi quando il piccolo ha due anni.

freno a mano

Difficile che in un modello leggero possiate contare sulla presenza di sospensioni, concentratevi, invece, sull'efficienza del sistema frenante: provate ad azionare il

freno e controllate che non si disinserisca con troppa facilità. Preferite quelli che hanno i due fermi collegati in modo che basti bloccarne uno per frenare tutt'e due le ruote con maggiore semplicità e sicurezza.

Visto che quello che vi serve da un passeggino di questo tipo sono le dimensioni ridotte, andate in negozio con le idee chiare. Segnatevi, ad esempio, l'ingombro massimo che vi permetterà eventualmente di entrare in ascensore e quello che consentirà di riporre il mezzo nel bagagliaio dell'auto, a scanso di brutte sorprese.

Ultima occhiata, sul versante praticità, al tessuto di cui è fatto il modello che state per portare a casa. Controllate che sia facile sfoderarlo e che sia lavabile in lavatrice anche in acqua calda, visto che avrete bisogno spesso di un ciclo energico per togliere le macchie di cui inevitabilmente si costellerà.

Pensate anche alla stabilità del mezzo: per quanto piccolo e leggero, infatti, il passeggino dovrebbe avere un'apertura in grado di consentirgli di non ribaltarsi troppo facilmente anche quando il vostro bambino si allungherà sullo schienale o voi, per comodità, lo caricherete di buste per la spesa. In questo caso nessuna dichiarazione del produttore può sostituire la vostra osservazione diretta.

misure di sicurezza

Occhio alle chiusure di sicurezza. Preferite i modelli che hanno la cintura spartigambe e che consentono di allacciare le cinture anche per le spalle (meglio se regolabili). Ancora una volta provate a slacciarle e allacciarle per verificarne la comodità.

Un pensiero anche alla comodità del passeggero, infine, non è superflua: valutate innanzitutto lo spessore

passeggini

marca e modello	peso (kg)	dimensioni aperto (cm)	schienale reclinabile (posizioni)	altre caratteristiche	prezzo (euro)
BEBEDUE Five coral	6	72x50x100	nd	cintura 5 punti, 4 ruote anteriori fisse e piroettanti, 4 ruote posteriori con freno	75
BREVI B-light	4,8	80x47x89	2	cintura 5 punti di sicurezza, 4 ruote anteriori piroettanti bloccabili, telaio in alluminio anodizzato con chiusura a ombrello	59
BREVI Champion	7,4	46x79x104	5	telaio in acciaio con chiusura ad ombrello, cintura sicurezza 5 punti, 4 ruote anteriori piroettanti bloccabili, 4 ruote posteriori con sistema frenante centralizzato	69
CHICCO Light Astral	5,5	79x46,5x100	2	struttura alluminio chiusura a ombrello, cinture a 5 punti, sistema frenante centralizzato, dispositivo chiusura doppia sicurezza, gancio per bloccare il passeggino in posizione chiusa	59
CHICCO Skip Shark	6,2	81x45x102	nd	struttura in alluminio, manico con unica impugnatura, cintura a 5 punti, sistema frenante centralizzato	99
FOPPAPEDRETTI Tokio	6,5	50x84x100	nd	struttura alluminio, cintura 5 punti, doppio sistema di chiusura per un minimo ingombro, ruote anteriori piroettanti con dispositivo di bloccaggio, ruote posteriori con freno a doppia leva	109
INGLESINA Trip Ecrù	6,6	76,5x49,5x109,5	4	struttura alluminio, cintura 5 punti, dotato di gancio di sicurezza per evitare aperture accidentali una volta riposto	129
INGLESINA Trip Marina	6,6	76,5x49,5x109,5	4	cintura sicurezza regolabile 5 punti, dotato di gancio sicurezza evita aperture accidentali una volta riposto	113

I passeggini entrano purtroppo spesso nei titoli dei giornali a causa di clamorosi ritiri di aziende che, dopo averli commercializzati, scoprono difetti anche gravi in grado di mettere a rischio la sicurezza dei piccoli ospiti. Chiusure pericolose per i bambini, a volte perfino per i genitori che le manovrano, modelli instabili o con impianto frenante non perfetto, sono solo alcune delle cause di questi allarmi. Di certo non casuali. Per questi accessori, infatti, non è previsto il marchio di conformità Cee, come avviene per i giocattoli. Sono solo le aziende a essere responsabili per le verifiche, i controlli e le analisi del rischio. E, come è ovvio, l'autoregolamentazione non sempre offre le migliori garanzie a utenti tanto deboli come sono i piccoli trasportati.

Per questo è sempre meglio fidarsi delle aziende che investono per far controllare la propria produzione a istituti di analisi indipendenti. Riconoscere i loro prodotti è facile, visto che riportano il logo e il nome di chi ha concesso il marchio di garanzia (in Italia, ad esempio, compare la dicitura "Sicurezza controllata").

In ogni caso, comunque, gli esperti consigliano sempre di prestare molta attenzione ad alcuni particolari che possono fare la differenza sulla sicurezza di un accessorio delicato come questo. Ecco qualche regola dettata

dall'Istituto Italiano sicurezza giocattoli per scegliere adeguatamente il passeggino. Verificare che:

1. sul prodotto compaia il numero della norma EN 1888 nella sua versione più recente.
2. l'imbragatura (le "cinture di sicurezza") sia ben fissata al passeggino e che possa adattarsi bene al corpo del bambino.
3. il passeggino sia dotato di un freno facile da azionare e che blocchi effettivamente le ruote.
4. quando il passeggino è aperto e pronto per l'uso non possa ripiegarsi sotto il peso del bambino o sotto altre forze esterne: il sistema di piegatura deve essere dotato di un efficace sistema di blocco che impedisca l'azionamento involontario.
5. sia adeguato all'età del bambino (alcuni passeggini non sono adatti per bambini di età inferiore ai 6 mesi).
6. riporti il nome del responsabile dell'immissione sul mercato e il nome o codice del modello.
7. sia dotato della doppia chiusura di sicurezza, un meccanismo che fa sì che quando il passeggino è aperto non possa essere chiuso senza un'operazione fatta dall'adulto con dei movimenti indipendenti.

dell'imbottitura (che nei modelli più leggeri è sempre molto ridotta) e preferite quelli che di serie offrono gli optional più utili. Tra i fondamentali c'è sicuramente il parasole o la cappottina, ma può rivelarsi utile anche

la mantellina antipioggia oltre che per proteggere il bambino dalle intemperie serve anche per ripararlo un po' dallo smog, visto che viaggia ad altezza... dei tubi di scappamento di auto e motorini. ■

coop promozione

In offerta per i soci di Unicoop Tirreno nei Super dal 5 agosto e negli Iper dal 12 agosto

Passeggino leggero da viaggio Artsana linea Neo Baby

Ultra-leggero, pratico e maneggevole, chiusura con doppio sistema di sicurezza, sistema auto-bloccante in fase di chiusura, ruote anteriori piroettanti e posteriori con barra freno unificata, schienale reclinabile in 2 posizioni, cintura di sicurezza a 5 punti, tettuccio parasole e mantellina para-pioggia, cinghia per il trasporto a tracolla ripiegato, conforme alle normative CE, indicato per bambini tra 3 e 36 mesi, per un peso massimo di 15 kg.

Della stessa linea sono in offerta nello stesso periodo il lettino da viaggio, mentre per tutto il mese di agosto, in tutti i punti vendita della Cooperativa, promozione + valore al socio del seggiolino auto.



piatti freddi

Cibi e bevande tenuti in fresco nel frigorifero portatile che si ricarica anche in auto.

di Daniele Fabris

Certo, non siamo più un popolo di fagottari (o, per lo meno, non siamo ancora tornati ad esserlo nonostante i tempi di crisi), ma l'idea di andare in spiaggia o a una gita fuori porta con uno spuntino o qualche bibita al seguito, continua ad affascinarci. Se non altro per risparmiare qualche soldo.

Dimenticato il fagotto, però, il miglior sostituto tecnologico, in grado di tenere al riparo il cibo dal caldo e dal pericolo di tossinfezioni è il frigorifero portatile. Uno strumento adatto anche per chi fa viaggi più lunghi di una semplice escursione visto che, in molti casi, può essere alimentato e raffreddato semplicemente collegandolo allo spinotto per l'accendisigari dell'auto.

scelta di campeggio

In alcuni casi quest'apparecchio può diventare addirittura un vero minifrigorifero per il campeggio. Come scegliere il più adatto? Innanzitutto evitando di chiedere al piccolo frigo portatile prestazioni che non può offrirci. Neppure quando è dotato di un sistema di raffreddamento elettrico, ci si può attendere che raggiunga il grado di freddo di un modello casalingo. Se il frigobox finisce per sostare al sole senza essere collegato a una presa di corrente, dunque, la sua capacità di resistenza potrebbe anche essere insufficiente per garantire la conservazione del freddo. In caso il modello serva per qualcosa di più impegnativo di una mezza giornata fuoriporta, dunque, è bene optare per un apparecchio dotato di alimentazione a 220 V, che



può essere mantenuto a temperatura in presenza di una qualunque presa di corrente. In caso di un utilizzo più limitato, invece, basta usare qualche semplice accortezza, come inserire alimenti e bibite già freddi, insieme a un numero sufficiente di blocchetti refrigeranti.

cuore di ghiaccio

A proposito di questi ghiaccioli, meglio sceglierli riempiti di un liquido colorato. In questo modo, infatti, in caso di rottura sarà facile riconoscere immediatamente la fuoriuscita di liquido e l'eventuale contaminazione dell'alimento da parte di un liquido che in molti casi è tutt'altro che innocuo se ingerito.

Se si opta per un modello elettrico, è il caso di controllare i pochi dati dichiarati dal produttore (nonostante i prezzi non proprio trascurabili, su questi modelli non compaiono tutte le informazioni presenti su quelli casalinghi). Tra quelle che potrebbero essere utili c'è la capacità di raffreddamento. Solitamente indicata come Delta termico è la temperatura minima che può essere raggiunta rispetto a quella esterna: tenete conto che 20 gradi di differenza sono già un buon valore per la media di questo mercato.

Prima di decidere, infine, date uno sguardo alla dotazione del minifrigo. L'ideale sarebbe avere un cestello e il ripiano estraibile per sistemare al meglio le bevande e i cibi, evitando che sbattono tra loro durante il trasporto e facilitarne l'estrazione immediata (importante per evitare di disperdere il tanto prezioso freddo). ■

In offerta per i soci di Unicoop Tirreno + valore al socio dal 1 al 31 luglio in tutti gli Iper e Super e nei Mini di Amelia, Civita Castellana, Fiuggi, Montefiascone, Vetralla.

Frigo elettrico Giò Style mod. Shiver40

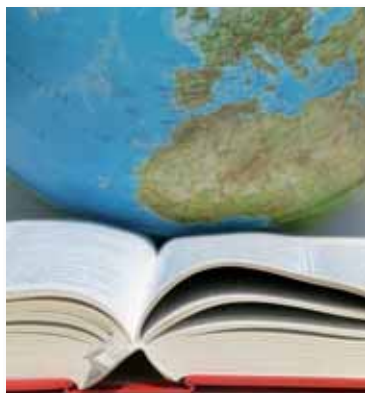
Doppia alimentazione 12 volt dc (auto), 230 volt ac (casa), display di lettura della temperatura interna, possibilità di uso in verticale e orizzontale, griglie di separazione utilizzabili come ripiani, ruote robuste e manico estraibile, contiene 2x400 ice pack. Dimensioni cm 38x45xh58.

● **Prezzo soci: 99 euro** (non soci 119 euro)

● **Prezzo soci con 1.000 punti: 79 euro**

Coop fa testo

Novità scolastiche in Coop: arrivano i testi universitari su prenotazione on line.



Anche quest'anno i soci e i consumatori possono prenotare i testi scolastici negli Iper, in molti Super e in alcuni InCoop di **Unicoop Tirreno**. E anche per quest'anno si riconfermano gli **sconti** sul prezzo di copertina: **il 15 per cento ai soci Unicoop Tirreno, il 10 ai non soci**. Con una novità: si possono ordinare anche i testi universitari per cui è prevista, però, la sola prenotazione on line.

Che si fa così: entrati nel sito della Cooperativa **www.unicooptirreno.e-coop.it**, ci si registra e, aperto il banner

relativo, si seguono le istruzioni, compilando la scheda di ordine con i dati propri e del libro che si vuole acquistare e specificando in quale punto vendita sarà effettuato il ritiro e il pagamento. Resta invece invariato il sistema di prenotazione tradizionale al punto vendita per i testi delle scuole medie e superiori; basta recarsi in negozio con la lista fornita dalla scuola.

Ma vediamo i tempi. Per i testi delle scuole medie e superiori le prenotazioni si possono effettuare fino **al 25 settembre**; la consegna avverrà **dal 18 agosto al 22 ottobre** presso il punto vendita in cui il testo è stato prenotato.

Dopo il 22 ottobre gli ordini relativi a testi eventualmente non pervenuti per cause non imputabili a Coop (disservizi o insufficienti ristampe da parte degli editori) sono da considerarsi annullati. Cambia un po' la musica per i testi universitari. Intanto l'attività di prenotazione sarà attiva tutto l'anno, mentre la consegna avverrà presso il punto vendita scelto al momento della prenotazione on line. Il consumatore sarà garantito dalla regola del 7/21, ovvero entro 7 giorni dalla prenotazione sarà comunicata via mail o sms l'impossibilità a procedere, mentre in caso di silenzio l'ordine verrà evaso al più tardi entro il 21esimo giorno dalla prenotazione con relativa notifica. (C.V.) ■

ELENCO DEI PUNTI VENDITA DOV'È POSSIBILE PRENOTARE E RITIRARE I LIBRI

Toscana **IPER** Livorno **SUPER** Avenza (MS), Bagno Gavorrano (GR), Castiglione della Pescaia (GR), Cecina (LI), Donoratico (LI), Follonica (GR), Grosseto via Inghilterra, Livorno La Rosa, Massa Carrara, Massa Marittima (GR), Orbetello (GR), Pietrasanta (LU), Piombino Salivoli (LI), Piombino via Gori (LI), Portoferraio (LI), Rosignano (LI), San Vincenzo (LI), Venturina (LI), Viareggio (LU) **INCOOP** Albinia (GR), Civitella Paganico (GR), Fornoli (LU), Grosseto via Emilia, Grosseto via Rovetta, Grosseto via Ximenes, Monticiano (SI), Pieve di Fosciana (LU), Porto Azzurro (LI), Ribolla (GR), Rio nell'Elba (LI), Roccastrada (GR), Scansano (GR)

Lazio **IPER** Aprilia (LT), Roma via Casilina, Roma Eur, Viterbo **SUPER** Aprilia (LT), Cerveteri (RM), Cisterna (LT), Civita Castellana (VT), Civitavecchia (RM), Colferro (RM), Frosinone, Genzano (RM), Guidonia (RM), Pomezia (RM), Roma via Franceschini, Roma Largo Agosta, Roma via Laurentina, Tarquinia (VT), Terracina (LT), Velletri (RM), Viterbo **INCOOP** Acquapendente (VT), Caprarola (VT), Fiuggi (FR), Montefiascone (VT), Orte (VT), Rignano (RM), Roma via Bettini, Ronciglione (VT), Vetralla (VT)

Campania **IPER** Afragola (NA), Avellino, Benevento, Quarto (NA)

Umbria **INCOOP** Amelia (TR), Fabro (TR), Narni (TR)

nel carrello

a cura di Rita Nannelli

tuttifrutti

Dal nome esotico, capace di evocare le affascinanti spiagge caraibiche, il rum Malibu è il cocktail più modaiolo dell'estate. Già conosciuta e apprezzata in molte parti del mondo, questa nuova bevanda al sapore di frutta proveniente direttamente dalle Barbados punta sul suo sapore delicato, ideale per drink non esageratamente alcolici. Mixando tra gusti alla banana, mango, cocco, ananas e frutto della passione, anche i degustatori più esigenti potranno sbizzarrirsi alla ricerca del proprio cocktail preferito.

gente di mondo



L'irresistibile ascesa del cibo etnico anche nel paese della pasta e della pizza. Lo dicono i dati dell'**Istituto nazionale per la promozione della salute delle popolazioni**: felafel, nachos, kebab piacciono sempre di più agli italiani e dal 2003 al 2008 le vendite sono cresciute del 60 per cento. Tra i 20 e i 45 anni il consumatore tipo che ama mangiare un kebab passeggiando per strada o servirsi a rosticceria cinesi, indiane, tunisine, egiziane. Quanto ai ristoranti il primato tocca al cinese, seguito dal messicano e dall'indiano. Ma crescono anche i negozi equosolidali che vendono prodotti, spezie e utensili per cene etniche anche nell'apparecchiatura.

prodotti tipico

colori a olio

Olive color giallo-verde che sfuma nell'oro, dal succo prelibato, tra il dolce, l'amaro, il piccante. La dop Sabina, tra le prime riconosciute in Italia.
di Eleonora Cozzella

Non il prodotto di un seme, ma la spremuta di un frutto: l'olio d'oliva è il più nobile dei grassi vegetali ed è il simbolo della dieta mediterranea. A renderlo principe dell'alimentazione sono tre punti di forza: il gusto unico per cucinare, l'effetto salutare sull'organismo e i sempre più apprezzati impieghi nella cosmesi. Non stupisce che su questo insistano i produttori per promuovere la cultura – perché di questo si tratta – dell'extravergine. Un rilancio che si fonda anche sugli studi scientifici, soprattutto americani, che dimostrano l'importanza dell'olio per una vita più sana. E non è finita qui. Perché all'olio si aprono nuove frontiere nella gastronomia come nei trattamenti estetici.

olioterapia

Ricco di polifenoli, ha una funzione antiossidante e antiradicali liberi, poiché aiuta a limitare l'invecchiamento cellulare. Crudo o riscaldato, è il condimento migliore per l'alimentazione, sia per il suo aroma e il suo sapore, che per le sue proprietà, tra le quali la composizione acidica con predominio di acidi grassi monoinsaturi e un perfetto equilibrio di polinsaturi, il suo contenuto di vitamina E, di provitamina A. Il consumo d'olio d'oliva diminuisce il colesterolo totale aumentando il saggio del colesterolo cosiddetto buono. Di qui il suo effetto protettivo sulla salute. Il rischio di malattie coronariche, per esempio, è molto più alto tra gli abitanti di paesi non consumatori di olio d'oliva, rispetto a quello delle popolazioni mediterranee la cui dieta ne contiene un notevole consumo. E per la sua composizione svolge un sicuro effetto protettivo sulle arterie, sullo stomaco e sul fegato.

Non a caso è al consumatore "health conscious" (attento alla salute) che puntano i produttori. Senza tralasciare il gusto e la versatilità in cucina, che ormai sembra non avere più confini, come dimostra anche il matrimonio tra dolci e olio d'oliva: sempre più chef, maestri pasticceri ma anche casalinghe, iniziano a sostituire tutto o in parte



il burro con l'extravergine nei ciambelloni, come nella pasta millefoglie, nei composti per torte e plum cake. Non avete mai provato la delicatezza di una pastafrolla friabile preparata con l'olio d'oliva? È ora di farlo: da guarnire con un'insalata di lamponi condita con qualche goccia d'extravergine e profumata da una julienne di scorza di limone. Ecco che cosa c'entra la pasticceria con l'olio: è il gusto esaltato dalla salubrità.

Se state pensando che, però, l'extravergine di qualità sia troppo caro, sbagliate di grosso: deve essere il frutto del lavoro dell'uomo che cura l'oliveto, della raccolta fatta a mano, della spremitura artigianale senza uso di prodotti chimici.

Se costasse poco ci sarebbe da preoccuparsi, nasconderebbe magagne in fase produttiva. In fondo, quando cambiamo l'olio all'automobile ci preoccupiamo che sia il migliore per il motore. E perché non avere la stessa cura per il nostro corpo?

antico splendore

L'olio accompagna l'uomo fin dall'antichità, usato nei riti sacri, per l'illuminazione e per la cosmesi. Nei poemi omerici l'olio è citato per la pulizia e l'igiene. Oggi questa azione dermoprotettiva è stata riscoperta, fino a parlare di una dieta mediterranea per la pelle. Massaggi e frizioni che, più di una moda, rappresentano un ritorno ai riti della bellezza degli antichi greci e romani.

Proprio al periodo romano, anzi addirittura pre-romano risale la produzione di olio in una delle zone più vocate del Lazio e dell'Italia intera, quella dei monti Sabini, in cui gli scavi archeologici hanno portato alla luce importanti testimonianze della olivicoltura e dell'arte dell'oro liquido. Dall'antica tradizione locale, dalle conoscenze che per secoli – anzi millenni – si sono tramandate di generazione in generazione di contadini e da un terreno e un clima particolari nasce oggi come in passato uno dei migliori oli. Certificato con la Dop, denominazione di origine protetta. Gli oli d'oliva, infatti, non sono tutti uguali: come per il vino, la cultivar (cioè la varietà di

olive), il terreno, il clima e altre condizioni determinano sapori e profumi diversi. È per orientare la scelta del consumatore che la legge riconosce le diverse Dop, specchio del territorio di provenienza. La Dop Sabina, tra le prime riconosciute in Italia, è ottenuta dalle varietà Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola in molti comuni della provincia di Rieti e di Roma. Perché è qui sui terreni, di origine calcarea, che sono sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi, che le olive danno un succo prelibato che si caratterizza per il colore giallo-verde con sfumature oro, per l'odore fruttato, la consistenza vellutata, il sapore aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi. E, come è dichiarato nel disciplinare, "per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto". Per un olio unico, già decantato da Virgilio nel VII canto dell'Eneide, che in passato arricchiva i banchetti dei nobili (Plinio il Vecchio lo definì il miglior olio mai prodotto dall'uomo e l'imperatore Carlo Magno lo amava) e oggi soddisfa i palati più esigenti. ■



L'ALBERO DELLA VITA

Produce ancora olive l'Ulivone della Sabina, l'albero di 2.000 anni.

Ci sono monumenti della natura che fanno concorrenza a quelli costruiti dai più grandi artisti. "Ulivone" è uno di questi. Si trova sulla strada che dalla piazza di Canneto Sabino porta al vicino paese di Talocci ed è l'ulivo più grande e probabilmente il più vecchio d'Europa. Tozzo e nodoso, il suo tronco misura 5 metri e mezzo di circonferenza nella parte più stretta e supera i 7,20 nella parte a terra. Con la sua altezza di 15 metri domina su tutta la vegetazione circostante. Sorge su un terreno di proprietà dei fratelli Bertini. Proprio loro hanno voluto sottoporlo a studi che ne svelassero l'età. Il test del carbonio 14 lo farebbe risalire addirittura a 2.000/2.100 anni fa. La data sembra quasi assurda, ma è plausibile e ha anche una prova storica. Infatti Numa Pompilio,

re di Roma, sabino di nascita, allo scopo di incrementare la produzione dell'olio di oliva molto usato per l'illuminazione notturna dell'Urbe, diede corso a un'opera di coltivazione capillare e su vasta scala delle piante d'ulivo. All'epoca tutta la Sabina era una zona a forte sviluppo agricolo ed è quindi verosimile che Ulivone esistesse fin da quei tempi. L'albero non è solo un monumento vivente, ma è anche attivissimo: da solo produce in media 8 quintali di olive l'anno (e alcune stagioni ha toccato punte di 13 quintali). Ha visto guerre e carestie, è sopravvissuto all'invasione dei barbari e alle intemperie. Perfino quando sembrava

perduto ha saputo resistere. Nella primavera del 1956 fu colpito da una tardiva gelata. Dai suoi rami secchi e privi di foglie si temette che non sarebbe sopravvissuto. Ma a poco a poco ha iniziato a rifiorire, a differenza del 50 per cento degli uliveti presenti in zona che dovettero essere estirpati. Oggi ad aiutarlo a sostenere il suo stesso peso si è intervenuti con cavi metallici di sostegno e veglia su di lui il Ministero dei beni culturali.

L'INTERVISTA

L'olio dei Monti Sabini è un prodotto cosiddetto "di nicchia", apprezzato da un pubblico gourmet. Ne abbiamo parlato con Paolo Turchetta, category Drogheria Alimentare 2 - Generi Vari, di Unicoop Tirreno.

In che senso parliamo dell'extravergine Sabina Dop come di prodotto di nicchia?

«Nel senso che è un prodotto cosiddetto "premium" apprezzato da una clientela particolarmente informata delle caratteristiche degli alimenti tipici, legati a un territorio delimitato e con caratteristiche ricercate. Che desiderano particolari qualità in un alimento anche se costa un po' di più».

E quanto costa l'olio extravergine Sabina?

«Parliamo di circa 7,50 euro per mezzo libro che è la pezzatura del Sabina Dop biologico Olea Mater, uno dei nostri fornitori di fiducia. E di quasi 15 euro per un litro della Dop Sabina Colle San Lorenzo, l'altro nostro produttore di riferimento. Apparentemente un costo elevato, ma invece vantaggioso dal punto di vista del rapporto qualità/prezzo. Ecco perché con questo olio ci rivolgiamo a un pubblico specifico».

Quanto se ne vende?

«Proprio per quanto spiegavo prima, ne vendiamo poche migliaia di pezzi. Ma a poco a poco i consumatori che lo conoscono ne colgono i pregi e continuano ad acquistarlo. Specialmente quanti sanno apprezzare l'espressione di un territorio. Paradossalmente lo acquistano più i turisti che gli abitanti locali: perché chi viene da fuori apprezza anche la cultura gastronomica del paese che visita e vuole conoscere anche attraverso i prodotti tipici, che racchiudono un'alta valenza emozionale».

coppa Italia

Il gelato industriale in barattolini e vaschette, tanti gusti, con un po' di calorie e alti consumi.
di Silvia Inghirami

Il primo fu il Mottarello, fiordilatte su stecco. Sono passati pochi anni dalla fine della Seconda Guerra Mondiale e Angelo Motta porta un po' di America in Italia. Poi è stata la volta del Camillino, dell'Arlecchino, del Fortunello e dell'Eldorado, i gelati che i bambini sognavano vedendo Carosello. Negli anni Settanta va di moda la Coppa Barbarella e subito dopo prendono piede il Croccante, il Cornetto, il Paiper e il Paciugo che ammiccavano a un pubblico di giovani festanti. Per i più piccoli c'era il biscotto Mazinga, il Nembogel e l'intramontabile Cucciolone. Con il



passare degli anni il target di riferimento è cambiato: l'industria non guarda più a ragazzi e ragazzini ma agli adulti che hanno preso l'abitudine di mangiare gelato fin dall'infanzia. Una clientela di donne e uomini più esigenti, che non compra il gelato durante la passeggiata della domenica pomeriggio ma lo acquista al supermercato in ogni giorno dell'anno.

tuttigusti

Accanto alle confezioni multipack, che hanno registrato un vero boom negli anni scorsi, si fa oggi scorta di vaschette e barattolini da tenere in freezer pronti all'occorrenza: una merenda, uno spuntino, un dessert per una cena tra amici, un modo dolce per accompagnare la visione di un film. Il consumo di gelato industriale dopo la crescita esponenziale degli anni Sessanta, Settanta e Ottanta si è attestato sui 3.400 kg pro capite ma la penetrazione nelle case degli italiani supera l'80 per cento. In un mercato che potremmo considerare maturo le imprese, senza abbandonare la tradizione, sperimentano nuove strade. I prodotti lanciati nel 2010 – spiega l'**Istituto italiano del gelato** – hanno seguito tre filoni: il "gourmet" che ha adottato ricette di alta pasticceria dai gusti e dagli ingredienti sofisticati (dal pistacchio del Bronte alla vaniglia del Madagascar) e creato coppe variegata, stecchi complessi, coni particolari, con sorprese interne e coperture intriganti; il "salutistico" che ha diminuito grassi, zuccheri e calorie, ha puntato sul latte fresco o ha ridotto il lattosio per rendere il prodotto più digeribile oppure ha eliminato il glutine per andare incontro alle esigenze dei celiaci; infine per i più piccoli il "giocoso", che chiama in causa personaggi dei fumetti e della Tv nelle forme e nel packaging. Tutto ciò senza abbandonare i gusti "classici" che in ordine restano per gli italiani cioccolato, nocciola, limone, fragola, crema e straciatella. L'attenzione al sapore è andata di pari passo con la ricerca di ingredienti

selezionati e la tendenza è quella di privilegiare la materia prima "naturale": la maggioranza delle imprese ha abolito i grassi idrogenati e usa addensanti e coloranti naturali (come farina di caruba, zafferano e barbabietole).

Ma la scelta offerta non può competere con quella del gelato artigianale, che secondo la **Coldiretti** è arrivata ad inventare 600 gusti diversi, ma il prodotto industriale ha dalla sua il vantaggio della estrema sicurezza: la temperatura a cui è preparato e conservato fino al momento del consumo non consente alcuna crescita microbica.

Il processo produttivo avviene entro contenitori in acciaio inossidabile, previamente sterilizzati, al riparo dalle ossidazioni, dalla luce e soprattutto dalle contaminazioni di microorganismi. Questo mette al riparo da rischi anche nel caso in cui il gelato subisca nel trasporto a casa o dentro al freezer degli sbalzi di temperatura, che in ogni caso sarebbe preferibile evitare.

a prima vista

È sempre bene accertarsi "a vista" che la coppetta non abbia subito un calo di volume o lo stecco una perdita della forma originaria: vuol dire che c'è stata una perdita di gas, cioè dell'aria contenuta nel gelato, a causa di una variazione della temperatura. Quando acquistiamo del gelato al supermercato dovremmo sempre munirci di una borsa termica e trasportarlo a casa al più presto e metterlo nel freezer, che deve avere una temperatura di meno 15 e meno 20 gradi, ottimale se resta costante. Basta, però, aprire lo sportello per far alzare i gradi: qualche cristallo di ghiaccio del gelato tenderà a sciogliersi e quando la temperatura si abbasserà di nuovo, quell'acqua disciolta solidificherà formando altri cristalli più grandi. «Tutto questo – spiega l'Istituto del gelato italiano – potrà portare nel tempo un sostanziale cambiamento nella consistenza e nella forma del gelato, non sempre piacevole per i nostri sensi, anche se il gelato è ancora perfettamente sicuro e mangiabile. Lo stesso può avvenire nel pozzetto del bar o del supermercato anche se le temperature sono più basse (tra -20° e -30° C). La formazione di brina o di cristalli di ghiaccio sulle confezioni è sempre indice che il gelato ha subito sbalzi di temperatura. Questo non pregiudica la bontà e la sicurezza del gelato ma è comunque un indice di non perfetta conservazione». Il consiglio dell'Igi di verificare la durezza/morbidità prima di mangiarlo e, una volta tirato fuori dal frigo, consumarlo prima che sia completamente sciolto: «Dal punto di vista

a tutto tondo

Piccolo tipico formaggio di montagna di latte vaccino intero e crudo. Il **Macagn** dai piedi del monte Rosa. di **Francesca Baldereschi**

della sicurezza non ci sono problemi prima che il gelato abbia raggiunto almeno tra i 20 e i 25 gradi, temperatura alla quale, peraltro, sarà totalmente sciolto. In genere per sciogliersi completamente un gelato impiega 30 minuti, di meno se fa molto caldo o se nel gelato c'è molta aria».

FONTI DI CALORIE

I contenuti calorici dei vari tipi di gelato. Occhio all'etichetta.

Accanto alla tabella degli ingredienti, le industrie del gelato hanno deciso di esporre anche le informazioni nutrizionali per favorire scelte consapevoli da parte del consumatore. Dal punto di vista calorico vi è una differenza del 15-20 per cento in più per le creme rispetto al gelato alla frutta. Ma se è vero che nelle prime vi sono più grassi, è anche vero che nel secondo vi sono più zuccheri. Nel caso di coni e stecchi ricoperti di cioccolato o con biscotto ricoperto di cioccolato le calorie possono anche aumentare del 50 per cento rispetto a un gelato alle creme in vaschetta. L'unico prodotto che presenta un vantaggio significativo è il sorbetto al gusto di limone, che ha un contenuto calorico minore del 40 per cento. Vi sono sul mercato anche gelati alla crema in cui è stato impiegato un dolcificante intensivo, è stata limitata la quantità di grassi e aggiunto un quantitativo di fibre: il risultato è un contenuto calorico dimezzato rispetto al comune gelato alle creme e inferiore del 40 per cento rispetto ai comuni gelati alla frutta.

Queste le chilocalorie per 100 grammi di gelato (bisogna calcolare che una coppetta pesa 60 grammi, un cono con cialda 75, un gelato su stecco semplice 60 e uno su stecco ricoperto 90):

Cono gelato alla panna	326
Gelato stecco ricoperto al cioccolato	309
Gelato stecco alla crema di latte	250
Gelato in vaschetta al cioccolato	235
Gelato in vaschetta alla frutta	161
Fior di latte	185
Ghiacciolo all'arancia	78
Sorbetto al limone	120

Il **Macagn** prende il nome dall'alpe omonima, che si trova ai piedi del monte Rosa, a nord di Biella. Oggi si produce sulle montagne del Biellese e della Valsesia, in particolare nelle valli Cervo, Sessera e Sesia. Più piccolo della toma piemontese, è un tipico formaggio di montagna fatto con latte vaccino intero e crudo. La sua particolarità più importante è la produzione a ogni mungitura, metodo probabilmente nato dalle esigenze di sfruttare la naturale temperatura del latte. Le forme pesano da 1,7 a 2,3 chilogrammi, sono tonde, con un diametro dai 18 ai 25 centimetri e uno scalzo di 5,8 centimetri. La crosta è sottile, liscia, con colore che varia dal paglierino al grigio e sfumature dal giallo all'arancione. La pasta è compatta, elastica, con una leggera occhiatura sparsa e un colore bianco paglierino, quando è giovane, tendente al dorato con la stagionatura. Il Macagn ha tutte le carte in regola per diventare un grande formaggio, a partire dalla materia prima, il latte intero d'alpeggio. Occorre, però, fare uno sforzo ulteriore per aumentare ancora la qualità media del prodotto, valorizzando le differenze (legate ai pascoli o a piccole varianti di lavorazione), ma eliminando eccessive disomogeneità e difformità produttive.



Proprio grazie al fatto di essere prodotto due volte al giorno e nel periodo estivo, il Macagn ha una particolare fragranza: al naso si avvertono nettamente il pascolo e piacevoli sensazioni floreali. Pertanto è consigliabile non stagionare a lungo questo formaggio: il quadro organolettico ideale lo si ottiene con tre, cinque mesi di affinamento. E anche la scelta del vino da abbinare al Macagn – ovviamente quando lo si degusta da solo e non come ingrediente di un piatto – deve badare a non coprirne il flavour delicato e persistente. Dunque se si deve accompagnare un Macagn fresco, può andar bene un bianco di struttura non aromatico (un Gavi, un Erbaluce, un Pinot Bianco); se il formaggio ha già qualche mese di vita si può optare per un Barbera giovane, per un Franciacorta rosso, per un Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese.

Per salvaguardare il Macagn tradizionale e per dare il dovuto riconoscimento a chi continua a produrre nonostante le molte difficoltà, è nato un Presidio che insieme all'**Associazione per la tutela e la valorizzazione del formaggio Macagn Valli Biellesi e Valsesia**, raccoglie produttori, stagionatori, ma anche enti pubblici e sostenitori. Il presidio si è dato un disciplinare di produzione rigoroso che garantisce la completa tracciabilità della filiera produttiva.

made in chinotto

Torna ai fasti delle origini il Chinotto Neri degli anni Sessanta, bevanda "cult" della tradizione italiana oggi rilanciata da un'azienda di imbottiglieri campani. di Cristina Vaiani

prodotti dal fornitore



Un'ordinata processione di bottiglie, bottigliette e lattine incontro a un'imponente architettura di ingranaggi, che, a dispetto delle sgraziate apparenze, è capace di "maneggiare" con estrema cura il vetro e la plastica. In un baleno vengono riempiti, tappati, etichettati e confezionati centinaia di **Chinotti Neri** che finiscono in bottiglia dopo aver superato infusioni, miscele, decantazioni, filtraggi e pastorizzazioni passando dai tini ai torchi, dagli alambicchi alla sala degli sciroppi.

Un processo produttivo completamente automatizzato che avviene ancora all'interno dello storico stabilimento di Capranica (VT) – dove il Chinotto Neri è nato nel 1949 – sotto la supervisione di una dozzina di dipendenti, se si escludono gli stagionali, che tengono costantemente sotto controllo la produzione di una delle bevande analcoliche di maggior seguito tra le giovani generazioni degli Anni Cinquanta-Sessanta.

neri per caso

È proprio il mitico Chinotto Neri del lontano spot di **Carosello**. Allegra scene di vacanze italiane: sulle spiagge, in piscina, sui prati di campagna grandi e piccini, uomini e donne, avvolti in costumi, abiti e pettinature squisitamente anni Sessanta, si dissetano a sorsi di Chinotto, e di Aranciosa e Limoncedro, le altre bevande prodotte da Neri.

«Fu Pietro Neri l'inventore della prima ricetta del chinotto e l'artefice del suo grande successo negli anni Sessanta», non ha dubbi in proposito **Vincenzo Franchini**, direttore commerciale di **IBG SpA**, l'azienda campana che imbottiglia e distribuisce i prodotti Pepsi, Gatorade e Lipton per il Sud Italia e che oggi, titolare del marchio Neri, rilancia quel Chinotto che nacque nel 1949 in risposta all'avvento delle bibite a base di Cola in Italia.

Ma oggi come va il Chinotto Neri? «Siamo stati i precursori di un modo di bere che appartiene agli anni Sessanta, nel senso che il Chinotto, come altre bevande retrò tipo la gazzosa o la cedrata, è stato rilanciato un po' da tutti i marchi storici. E i dati di mercato ci confortano – osserva Franchini –: circa 6 milioni di litri la produzione dell'ultimo anno che rappresenta il 12 per cento circa del mercato nazionale; per adesso siamo ancora molto localizzati nell'area Lazio, ma nei prossimi due anni intendiamo completare la distribuzione nella GDO nazionale e spingerci anche nel Nord Italia dove abbiamo recentemente cominciato una collaborazione con la company Pepsico per la distribuzione dei formati destinati al canale Ho.re.ca». Recente acquisizione per **Unicoop Tirreno** il Chinotto Neri è presente nei formati bottiglia in Pet da 1,5 lt e in vetro da 20 cl confezione da 6 in tutti gli Iper e i Super della Toscana e nei Mini del Lazio e della provincia di Terni. Il formato lattina da 33 cl

si trova invece negli iper di Roma Casilino, Aprilia, Roma Eur, Viterbo, Livorno.

«Abbiamo mantenuto una piccola produzione a completamento della gamma, per il solo Lazio, del limoncedro e della gazzosa che erano le altre bevande prodotte, insieme all'aranciosa, da Pietro Neri».

otto volante

I cinquantenni ricorderanno il fortunato slogan "Non è chinotto se non c'è l'otto" che negli anni Sessanta percorreva le reti tv nazionali e anche il paese a bordo di auto americane sormontate da gigantesche riproduzioni delle bottiglie in 3D, due memorabili intuizioni pubblicitarie del padre del chinotto Neri.

Quel che funziona non si cambia. L'otto c'è ancora, bene in vista nel marchio aziendale "chin8" riprodotto in etichetta, mentre si riconferma anche la corona, elemento grafico in coppia con l'otto del marchio originale, all'epoca tracciato in rilievo sulla bottiglia di vetro senza etichetta. E c'è anche la scritta "Chinotto per davvero" dal 1949.

«Abbiamo affidato il restyling della linea a una nota agenzia di design che ha riproposto il nuovo marchio, sobrio e raffinato con la scritta giallo oro sullo sfondo scuro della bibita – spiega Franchini – riappropriandosi dell'immagine storica con l'otto e la corona che identificava il prodotto negli anni



Cinquanta-Sessanta». Volutamente non è cambiato granché dell'analcolico scuro, frizzante e amaro delle origini, né il nome né lo stabilimento di produzione e persino «la ricetta è la stessa di allora – garantisce il direttore commerciale di lbg – con acqua, zucchero, anidride carbonica, estratto del frutto del chinotto, aromi» disponibile in due linee, vetro e plastica, e nei formati Pet (1,5 e 0,50), Vap 0,25 e (0,20 x 6), 0,33 lattina. «Non è una bevanda "colorata" densa di aromi ma un estratto di chinotto – precisa Franchini –, frutto che appartiene alla famiglia degli agrumi originario della Cina ma ancora oggi coltivato anche in Italia, nella zona di Savona in Liguria – dove è Presidio Slow Food dal 2004 – e in Sicilia».

sotto torchio

Tra tini, torchi e alambicchi si snoda il lungo processo di produzione del chinotto. A cominciare dall'estrazione per infusione in soluzione idroalcolica del frutto proveniente dalla riviera ligure (presidio di Savona) e delle erbe officinali rabarbaro, genziana, china, cannella, chiodi di garofano, arancio dolce e amaro, quassio, timo, tamarindo in appositi tini. Dopo lunga miscelazione si procede al recupero della parte liquida dai tini, mentre le erbe, sempre per recuperare il liquido, vengono pressate in torchi idraulici simili a quelli utilizzati per spremere l'uva o distillate a bassa pressione in veri e propri alambicchi. Si lascia poi decantare il liquido recuperato, si filtra e s'immerge, con gli altri ingredienti, in una soluzione neutra di acqua e zucchero per ottenere lo sciroppo. «Lo zucchero è il tradizionale saccarosio, non utilizziamo dolcificanti sintetici, né conservanti», puntualizza **Enzo Fabbrizi**, responsabile di produzione del Chinotto Neri.

Lo sciroppo viene poi sottoposto al trattamento termico della "flash-pastorizzazione" tramite innalzamento della temperatura fino a 90° C per 45 secondi seguito da repentino raffreddamento fino a circa 20 gradi centigradi; una doccia scozzese che assicura il necessario abbattimento microbiologico.

Il concentrato pastorizzato o sciroppo finito è, infine, stoccato in serbatoi provvisti di agitazione ad elica che mantengono l'omogeneità del semipreparato prima che venga miscelato ad acqua trattata e gassata e infine imbottigliato.

Di certo non mancano i controlli di qualità, igiene e sicurezza: «è tutto automatizzato – conclude Fabbrizi –, nessuno viene mai a contatto diretto con ingredienti e materie prime». ■

Chinotto Neri srl

Strada Statale Cassia km 54 - Capranica (VT)

tel. 0761669197

www.chin8neri.it, info@chin8neri.it



65

le paste fredde

farfalle con prosciutto e melone



Ingredienti per 4 persone:
500 g di farfalle
200 g di prosciutto crudo
1 melone piccolo
1 limone
1 cucchiaio di pepe verde
1 cucchiaio di pepe rosa
1 mazzetto di menta
olio extravergine di oliva
sale

preparazione:



tempo:
20 min.

costo:



Pestare grossolanamente i due pepi con un pizzico di sale e farli macerare con il succo di limone e l'olio. Cuocere le farfalle, scolarle al dente, sciacquarle con acqua fredda e condirle con poco olio perché non si appiccichino. Affettare il melone, eliminare i semi e la buccia e tagliarlo a dadini. Ridurre il prosciutto a listarelle e lavare e spezzettare la menta. Condire la pasta con l'olio ai due pepi, aggiungere il melone, il prosciutto e la menta, mescolare accuratamente e tenere mezz'ora in frigo prima di servire.

LA DIETISTA 570 Kcal a porzione

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

Adatto a chi soffre di anemia grazie al ferro contenuto nel prosciutto e nel melone. Rinfrescante e leggermente lassativo, va bene anche per i diabetici.

orecchiette con crema di tonno e olive

Ingredienti
per 4 persone:
500 g di orecchiette
4 zucchine
200 g di olive nere
snocciolate
25 g di capperi
2 filetti di acciuga
1 limone
250 g di tonno sott'olio
1 mazzetto
di prezzemolo

aglio q. b.
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo: 25 min.

costo:



Cuocere le orecchiette, scolarle al dente, condirle con un po' d'olio e farle raffreddare. Sgocciolare il tonno e passarlo al mixer con una scorza di limone e il succo, metà delle olive, i capperi, l'aglio, le acciughe fino ad ottenere una salsa omogenea. Ridurre le zucchine a tocchetti e cuocerle con aglio, prezzemolo e olio e tagliare grossolanamente le olive rimaste mettendo il tutto in una insalatiera capace. Unire le orecchiette, mescolare bene e fare riposare in frigo due ore prima di servire.

LA DIETISTA 670 Kcal a porzione

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

Piatto unico eccellente, ricco di omega3 e zinco contenuto in abbondanza in acciughe e tonno, ricco anche di selenio. Un pieno di minerali che fa bene alla mente soprattutto nei periodi di stress.



Un bianco d'annata, un po' ruspante come un **Trebbiano d'Abruzzo**, oppure toscano, bevuto ben fresco.

rotelle in insalata

Ingredienti
per 4 persone:
500 g di rotelle
1 peperone giallo
1 peperone rosso
6 pomodori maturi
300 g di piselli sgranati
100 g di formaggio feta
1 foglia di alloro
1 mazzetto di timo
aceto bianco

olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo: 30 min.

costo:



Lessare la pasta, scolarla al dente, sciacquarla con acqua fredda e condirla con olio, sale e pepe. Tagliare a dadini i pomodori, metterli in uno scolapasta con un po' di sale per perdere l'acqua di vegetazione. Tagliare a dadini i peperoni e tritare il timo e l'alloro. Lessare i piselli in acqua bollente salata e scolarli. Tagliare a dadini la feta e mescolarla alla pasta con i peperoni, i pomodori e i piselli. Emulsionare con l'olio d'oliva un pizzico di sale, l'aceto, il trito aromatico e condirvi la pasta. Lasciare riposare prima di servire.

LA DIETISTA 540 Kcal a porzione

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

Piatto ricco di vitamina C grazie ai pomodori e soprattutto ai peperoni. Presenti anche le vitamine del gruppo B, fosforo, calcio, potassio e la provitamina A.



Si consiglia un **Trebbiano** o un **Bianco dei Castelli Romani**.

chioccioline con uova e mozzarella



Ingredienti per 4 persone:
500 g di pasta chioccioline
3 melanzane
4 pomodori maturi
1 mozzarella di bufala
1 ciuffo di rucola
12 uova di quaglia
3 spicchi d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo:
30 min.

costo:



Cuocere la pasta, scolarla al dente e farla raffreddare con acqua corrente, metterla in una insalatiera e condirla con olio d'oliva. Mettere le melanzane affettate sotto sale quindi asciugarle, friggerle e tagliarle a tocchetti. Fare sode le uova di quaglia, sbuciarle e dividerle in due. Dividere i pomodori a spicchi e le mozzarelle a dadetti quindi aromatizzare dell'olio extravergine con l'aglio schiacciato, il sale e il pepe. Unire tutti gli ingredienti preparati alla pasta, condire con la salsina all'aglio, lasciare riposare e servire.

DIETISTA 630 Kcal a porzione

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

Se si vuole difendere le cellule dai radicali liberi scegliere i pomodori più rossi. Aggiungendo le uova, ricche di zinco per il buon mantenimento di ossa e muscoli, e il calcio della mozzarella, si ottiene un antietà adatto a tutti, in particolare agli sportivi.



Valido abbinamento un rosso giovane scegliendo tra le **Doc dei Castelli Romani**.

68



un brutto carattere

Ho la cellulite pur essendo magra e la sola idea di mettermi in costume m'imbarazza. Ho utilizzato tante creme anticellulite, purtroppo non si è ridotta molto. È vero che la cellulite è una malattia? E ci sono consigli veramente utili per combatterla?
via e-mail

La cellulite non è una malattia (e non è pericolosa per la salute) e quando lo si sente affermare negli spot televisivi è solo perché hanno l'obiettivo di vendere prodotti. La cellulite è un carattere sessuale secondario femminile, più o meno come la barba per gli uomini. Tutte le donne presentano almeno un po' di cellulite e si distinguono vari stadi evolutivi, dal più lieve o edematoso con una tendenza al ristagno di liquidi all'ultimo stadio con micronoduli dolenti al tatto e pelle a materasso. A mio avviso è impossibile eliminare del tutto la cellulite; è, invece, possibile contrastare il suo peggioramento e, se non ci troviamo negli stadi più avanzati, farla regredire a forme lievi e poco visibili. Ci sono dei fattori che predispongono alla cellulite, alcuni non sono modificabili, sugli altri possiamo lavorarci con successo.



- > Le donne bianche (razza caucasica) sono più predisposte alla cellulite rispetto alle donne di colore o asiatiche, e questo fattore non si può cambiare.
- > Non possiamo dire che la cellulite sia ereditaria nel senso stretto del termine, ma sicuramente c'è un "terreno genetico" predisponente, in altre parole una familiarità genetica della cellulite (e anche su questo fattore non possiamo intervenire).
- > L'assunzione della pillola anticoncezionale, che è costituita da ormoni estrogeni e progesterone, può peggiorare la cellulite. Su questo potremmo intervenire ma, a fronte di un qualche miglioramento estetico, la sospensione della pillola potrebbe portare a conseguenze non gradite su altri fronti.
- > Il fumo di sigaretta provoca una rigidità della parete delle arterie e questo porta, oltre ad altri gravi problemi, anche a un peggioramento della cellulite.
- > Errori nella postura, come stare tanto tempo seduti e con le gambe accavallate producono compressioni che rallentano il deflusso venoso e creano i presupposti della cellulite. Anche l'abitudine di indossare i tacchi non è positiva.
- > La stipsi porta a un ostacolo del deflusso venoso e linfatico e quindi gonfiore alle gambe dovuto al ristagno di liquidi.
- > L'alimentazione è uno dei fattori più importanti e gli errori più frequenti sono quelli caratterizzati da eccesso di zuccheri semplici e grassi e da ridotto consumo di fibra (frutta e verdura). Inoltre l'uso del sale oppure l'utilizzo di alimenti con conservanti, ricchi di sodio, provoca la ritenzione di liquidi. Occorre seguire un regime equilibrato nei nutrienti evitando anche le diete iperproteiche che possono provocare delle modificazioni ormonali che peggiorano la cellulite.
- > La sedentarietà è un altro fattore su cui intervenire incrementando l'attività fisica. Se non c'è la possibilità (o la voglia) di andare in palestra, si può iniziare a fare delle lunghe passeggiate a passo veloce (almeno quarantacinque minuti): oltre a essere economiche, porteranno numerosi benefici.
- > Tutti questi consigli dovrebbero essere seguiti senza stressarsi troppo, poiché anche lo stress, a causa della liberazione dell'ormone cortisolo, favorisce la cellulite.



**Nuovo consumo on line
è nuovissimo.**

Più notizie, più opinioni, nuova grafica:
scopri tutto su www.nuovoconsumo.it.

La versione on line di Nuovo Consumo è un grande successo: in questi primi sei mesi ci avete riempito di clic. Ora il sito rilancia, con una grafica rinnovata e un maggior numero di contenuti. C'è più spazio per le opinioni; ci sono più notizie pubblicate in esclusiva nell'edizione on line; aumentano le rubriche di servizio, che sono ancora più semplici da individuare. Altra grande novità: il collegamento a Google, da cui è possibile scaricare in diretta notizie sul mondo Coop. Fai un salto su nuovoconsumo.it, leggilo, registrati, scarica la versione cartacea. È il posto giusto per raccogliere ancora più idee.

coop

Unicoop Tirreno

semiseria
di Simona Marchini



ricominciamo

La gioia che deriva dal ritrovarsi in missioni comuni, dal sapere che siamo tanti.

Sere fa mi sono trovata con delle amiche a riflettere sullo stato delle cose. Ciò che più emergeva, comunque, tra elenchi di episodi sconcertanti, etici, civili, culturali che è inutile ribadire, era una volontà forte, limpida, coraggiosa di impegno senza riserve. Semplicemente ci piaceva riconoscere un'identità di lotta e passione che è andata sparendo. Annacquata dalle seduzioni del consumismo, dell'egoismo più volgare e dalla ricerca del successo a tutti i costi. Cose note... Che fare? Impegnarsi con la generosità del cuore. Punto.

Domenica scorsa ero al Teatro dell'Opera a vedere un balletto e ho portato a casa due cose belle: l'impegno dei giovani artisti che si votano anima e corpo a una professione difficile ed effimera e l'incontro con delle persone sorprendenti all'uscita dal Teatro. Erano tre signore che mi hanno abbracciata. Venivano da Tor Bella Monaca, con la loro civiltà profonda e la loro passione per la bellezza. Mi hanno raccontato le loro esperienze culturali in borgata e il loro costante entusiasmo. Io le ho invitate al saggio di canto dei bambini della Scuola "Gandhi" a San Basilio e abbiamo deciso insieme di proporre al loro municipio un'esperienza analoga, col mio aiuto. Ecco, mi sono detta, è così che si ricomincia, mettendosi tutti insieme a nutrire il cuore bello dei bambini, dei giovani, e delle persone che non hanno rinunciato alla loro dignità. Scusate se non vi faccio ridere, ultimamente, ma i tempi richiedono impegno e incoraggiamento. E ritrovarsi su missioni comuni e sapere che siamo tanti non vi dà gioia e sorriso?



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

Il gioco delle coppie
estate tempo di conquiste

Largo ai podoni
sulle note di iPod e telefonini

Ci vedo doppio
quante stelle ci sono in cielo?

Femminile singolare
Nuovo Consumo
incontra Sveva Casati Modignani



il gioco delle coppie

Alla conquista di nuove “prede” o alla riconquista del partner se l’entusiasmo di coppia langue. Perché d’estate il gioco della seduzione riesce meglio, parola di psicologi e di studiosi del linguaggio del corpo.
di **Barbara Autuori**

Sole, mare, spiagge dorate, giornate più lunghe e meno stressanti. Tanto che con l’arrivo dell’estate e delle vacanze torna anche la voglia e il desiderio di sentirsi più attraenti. Una regola che vale sia per chi è già accoppiato che per quanti sono a caccia di nuove conquiste. «Con la bella stagione cambiano gli assi cartesiani della mente – conferma **Francesco Aquilar**, psicoterapeuta e presidente dell’**Associazione italiana di psicoterapia cognitiva e sociale** –. Lo spazio e il tempo si modificano e di riflesso anche i significati delle relazioni». Ecco allora che scatta, improvvisa e a

volte inconsapevole, la molla che rende più attenti a tanti piccoli dettagli capaci di attirare su di sé l’attenzione degli altri. «Qualche anno fa – racconta Aquilar – Allen Pease, studioso del linguaggio del corpo, eseguì un esperimento riprendendo con la videocamera il passaggio di bagnanti su di una spiaggia. Quando un uomo o una donna incrociava un passante potenzialmente interessante, immediatamente modificava la propria postura accompagnandola con uno sguardo più attento. Superato l’incontro, tornavano ad un portamento più naturale».

strategie di conquista

Pancia in dentro, petto in fuori, andatura studiata: come i pavoni che fanno la ruota e mostrano le loro penne più belle, anche gli esseri umani utilizzano comportamenti non verbali per risultare più piacevoli. D’estate poi questo atteggiamento risulta ancora più marcato perché la stagione rende letteralmente nudi. Mossi o meno dal proprio istinto animale, le vacanze possono allora trasformarsi in un’ottima occasione per riscoprire il proprio lato seduttivo in un gioco che può avere diverse varianti. Chi è solo giocherà ovviamente per la conquista di nuove prede mentre chi si sente profondamente in conflitto o annoiato nella relazione corrente può tentare un’altra strada. «Il rischio delle coppie “navigate” – spiega l’esperto – è quello di cadere in un ciclo interpersonale problematico ricorrente in cui si attribuiscono al partner tutta una serie di difetti che arrivano a minare l’intesa di coppia». Marito o moglie, fidanzato o fidanzata, compagno o compagna possono risultare così noiosi e prevedibili da rendere i giorni di vacanza più simili a una tortura che a un vero e proprio relax. Per evitare che appena arrivati al mare o in monta-



gni scatti in automatico il conto alla rovescia per tornare presto al lavoro, si possono mettere in atto alcune strategie alternative. «Si può lavorare sia su di sé chiedendosi quanta responsabilità si ha sull’andamento del rapporto e cercando di rendere ancora migliori i propri lati positivi sia sul partner tentando di coinvolgerlo in attività di suo interesse» sottolinea Aquilar che consiglia di puntare sulla creatività. «Un progetto individuale o da condividere è una buona partenza per riscoprirsi a vicenda: una canzone, un quadro, una gita fuori dalle solite mete, anche un semplice

castello di sabbia possono aiutare a spezzare uno schema negativo consolidato».

effetto sorpresa

Cose piccole e semplici, da fare insieme per rispolverare l’intimità di un tempo in cui qualunque proposta era salutata con entusiasmo. In vacanza, modificare la routine di coppia è senz’altro più semplice ma solo se il legame è solido: altrimenti per ravvivare il rapporto a due può essere utile anche ritagliarsi uno spazio tutto per sé. Allontanarsi un po’ insomma, per risvegliare l’appeal sul partner purché si faccia in modo esplicito e sempre alla luce del sole. «In questi casi – avverte l’esperto – il mistero è pericoloso e capace di scatenare allarmi infondati». Per movimentare il gioco di coppia e uscire dai soliti schemi può aiutare anche qualche gesto a sorpresa, stando però attenti a non esagerare. Ben venga la cenetta romantica sulla spiaggia o i biglietti per il concerto del cantante preferito dal partner, purché siano azioni dettate dal cuore: chi ci conosce bene è capace di distinguere ciò che sentiamo davvero da un semplice coup de théâtre. A volte poi sono le cose più scontate a sorprendere positivamente il proprio compagno di vita: «Come dichiarare tutto ciò che ci piace di lui o di lei – suggerisce Aquilar – sia in privato che in pubblico, accantonando vergogna e falsi pudori». E notare quanto stia bene con l’abbronzatura, sottolineare la pazienza con la quale si sobbarca l’organizzazione quotidiana anche in vacanza, elogiare il suo senso dell’umorismo: piccole grandi frasi capaci di rendere più leggera l’atmosfera, in un gioco a due che avrà un risvolto positivo anche tra le lenzuola.



tempi moderni

a cura di Rita Nannelli

fatti di costume

Costumi interi e bikini, purché piccoli, piccolissimi, tempestati di paillettes e pietre colorate o punteggiati di borchie. Ma per la moda mare 2010 il costume da solo non basta: tanti braccialetti, cappello stile marinaio o in paglia con fiori, orecchini lunghi. Dalla testa ai piedi... Per la passerella in spiaggia di rigore sandali con tacchi alti o stivaletti aperti sul davanti, di comode ciabatte o scarpe da ginnastica non se ne parla proprio. Tutte pronte dunque: petto in fuori e soprattutto pancia in dentro.



PAROLE PAROLE PAROLE

Fraasi ad effetto, studiate e pensate per far colpo. Ma esistono parole universali capaci di agevolare la conquista con un significativo margine di successo? Lo abbiamo chiesto al nostro esperto che raccomanda quanto segue:

> dire a qualcuno che è "interessante" è più seduttivo di qualunque altro aggettivo. In un'unica parola si condensa tutto ciò che l'altro è o vorrebbe essere. Per "condurre a sé" (sedurre appunto) qualcuno non c'è termine più azzeccato.

> "Sei qualcosa di veramente speciale": Woody Allen insegna che raramente qualcuno resiste ad un'affermazione del genere. Credere o far finta di credere che sia vero è una debolezza a cui tutti prima o poi cederanno.

> Ironia e umorismo, nelle giuste dosi, si confermano armi irresistibili: una battuta sagace o un'annotazione spiritosa valgono più di un sorriso ammiccante o di un fisico scultoreo. Un consiglio valido per maschi e femmine: gli uomini e le donne belli ma noiosi spesso durano giusto il tempo di un'estate.



Francesco Aquilar

RICONOSCERE LE EMOZIONI

Canzoni psicoterapeutiche ed esercizi di consapevolezza in psicoterapia cognitiva.

Franco Angeli editore 2000

pp. 176, euro 32 (con cd)

Un libro-disco con canzoni psicoterapeutiche che trattano ognuna un tema diverso e che rappresentano un primo punto di partenza per affrontare in maniera trasversale alcune problematiche psicologiche personali e di coppia. Un'occasione diversa di conoscenza, divertente e rilassante insieme, perfetta per un'estate all'insegna della riflessione, senza esagerare.

belli fuori

Arredare giardini e terrazzi perché l'esterno è una stanza in più della casa da curare come fosse un salotto. Dall'ultimo Salone del Mobile una nuova tendenza in fatto di arredamento: design, innovazione e qualità per sedie, poltrone, chaise longue, tavoli e ombrelloni dai materiali sempre più naturali, come teak, rattan, foglie di banano, ma anche ferro, alluminio e tessuti trattati con speciali procedure per resistere a sole e salsedine. Per mobili belli, ma anche durevoli nel tempo.

73



largo ai podoni

Chi, come e quando l'ascoltano. Senti che musica con iPod e telefonini.
di Jacopo Formaioni

La musica ha invaso le strade delle nostre città. Non è la frase di un figlio dei fiori, nostalgico di Woodstock e della fantasia al potere, sono i "podoni" che camminano tra noi. Così sono stati ribattezzati i pedoni che passeggiano per strada ascoltando la musica con le cuffie e il nome naturalmente deriva dal supporto più venduto ed usato: l'iPod.

chi fermerà la musica

Negli ultimi anni il fenomeno si è così diffuso da aver richiamato l'attenzione di sociologi e studiosi e sono state emanate leggi e norme per limitare i danni derivanti dall'uso delle cuffie: nel 2008 il Comitato scientifico europeo sui rischi sanitari emergenti e di nuova identificazione (SCENIHR) ha presentato i dati di una ricerca secondo cui l'uso frequente delle cuffie provoca danni all'udito, a volte anche in modo permanente. Ma l'abitudine di ascoltare musica passeggiando per strada non è certo un fenomeno recente. A confermarlo **Marco Zamperini**, professore di informatica e nuove tecnologie presso l'Università "Bocconi" di Milano e direttore della società Etnoteam: «Già negli anni Ottanta e Novanta si potevano vedere per strada alcune persone con le cuffie, ma i supporti che utilizzavano, walkman e lettori cd, avevano dei limiti. Cd e cassette non contenevano più di 10-15 canzoni, quindi o si ascoltava per tutto il giorno lo stesso album oppure



ci si portava dietro una raccolta con relativo ingombro. I supporti stessi erano più voluminosi e pesanti, quindi meno comodi da portare dietro. Grazie allo sviluppo di nuovi formati per i brani musicali (come l'mp3) e dei relativi lettori, è possibile avere con sé migliaia di canzoni e file d'ogni genere con zero ingombro». Facilità e praticità d'uso, apprezzate in particolare dai giovani, come dimostra

una ricerca dell'AIE (Associazione Italiana Editori) del 2009: in Europa circa il 60 per cento dei ragazzi ne possiede uno. «I ragazzi tra 15 e 30 anni sono il target principale a cui si rivolgono le aziende produttrici, ma non certo l'unico – afferma Zamperini –. Le generazioni che come la mia hanno vissuto e continuano a vivere la "rivoluzione" tecnologica non restano certo indifferenti verso ogni innovazione. La musica non ha età, possono cambiare i gusti, ma non la passione. Non dico che ogni persona sulla Terra possieda un lettore, ma non è strano vedere persone dai trent'anni in su che sul treno o mentre fanno una corsa portino all'orecchio un paio di cuffie. In fondo sono quelle che qualche anno si portavano dietro un walkman».

assidui lettori

Il più famoso è l'iPod di casa Apple, che ha in parte segnato la storia dei lettori mp3 affermandosi sui

L'iPod di Valentina, 22 anni, studentessa di Scienze delle comunicazioni a Siena



«Durante il giorno la musica mi accompagna costantemente, nel tragitto per andare a lezione o mentre sono in treno. Mi piace molto associare a un momento della giornata o al mio umore una particolare canzone».

L'iPod di Giada, 23 anni, studentessa di Giurisprudenza a Pisa



«Mi porto il lettore mp3 sempre con me, anche senza usarlo. Quando riesco a fermarmi cinque minuti tra una lezione e l'altra, se sono da sola, mi metto le cuffie e ascolto delle canzoni scelte a caso: in certi momenti sono tutte le mie preferite».

L'iPod di Marco, 17 anni, suona la chitarra con un gruppo di amici



«I miei genitori hanno speso abbastanza per la chitarra e il resto, quindi hanno preferito regalarmi un lettore più economico. Ma la qualità di riproduzione non è inferiore. È molto utile poter studiare i pezzi in ogni momento per poi esercitarmi: chissà se un giorno una delle mie canzoni diventerà un mp3».



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

badante a te...

...purché cyber. Ad assistere gli anziani in casa sarà presto un robot.

mercati di tutto il mondo, con sempre nuovi formati: il primo, che oggi possiamo trovare in commercio con il nome "Classico" a circa 250 euro, aveva dimensioni e peso maggiori, ma permetteva di memorizzare migliaia di brani e file di ogni tipo. Le dimensioni e il peso si sono ridotti, mentre le caratteristiche tecniche sono state migliorate, consentendo la visione di foto e film. Un esempio su tutti l'"iPod nano", più versatile e abbordabile del predecessore, con il prezzo che scende a 140-170 euro, secondo la capacità di memoria. È da poco sul mercato l'"iTouch", che si avvale di uno schermo sensibile al contatto (touch screen) con cui gestire i brani e le altre funzioni presenti, tra cui i videogiochi; il prezzo ridotto (195 euro) e la maggior versatilità ne fanno un prodotto competitivo, che ha riscosso grande successo tra il pubblico, sulla scia dell'"iPhone". Tutti lettori che possono da una parte vantare un'alta qualità e un marchio conosciuto, ma dall'altra costi elevati che inducono molti a propendere per lettori con simili caratteristiche.

il suono del telefono

Ma la musica i ragazzi l'ascoltano anche sul telefonino, il 30 per cento abitualmente secondo una ricerca del TNS, leader mondiale nelle ricerche di mercato. La nuova tendenza ha incentivato lo sviluppo di telefonini sempre più adatti allo scopo, per cercare di colmare la distanza con i più avanzati lettori mp3. La stragrande maggioranza dei cellulari, infatti, non riesce a riprodurre i brani musicali con la stessa qualità dei lettori. Ma il grande interesse da parte delle case discografiche e delle aziende telefoniche per le nuove prospettive di mercato ha indirizzato in questo senso lo sviluppo della telefonia mobile. Francesco ha 26 anni e lavora da poco come infermiere in una clinica a Pisa: «Quando ho deciso di cambiare il cellulare ho scelto uno di quelli con cui è possibile ascoltare la radio e le canzoni in formato mp3. Ogni mattina, quando percorro la strada che mi separa dal sospirato riposo, metto le cuffie al cellulare con le mie canzoni preferite. Non c'è modo migliore di concludere una notte di lavoro».

Chissà che non sia solo l'inizio di un nuovo modo di pensare la musica e la comunicazione. ■

Presto la tecnologia potrebbe venire in aiuto delle famiglie in cerca di un assistente per gli anziani e non più completamente autosufficienti. La messa a punto di un "badante robotico" è infatti lo scopo del progetto "Ksera" (Knowledge service robots for ageing) finanziato



in gran parte dall'Unione Europea. Il nuovo robot sarà in grado di muoversi all'interno di un'abitazione per aiutare gli anziani e consentire loro di mantenere quanto più a lungo possibile la loro indipendenza. La casa, naturalmente, avrà bisogno di essere adattata al linguaggio del robot, che non può riconoscere e operare manualmente su tutti gli strumenti presenti, dalla manopola del forno al rubinetto del gas. Ci sarà quindi bisogno di dotare la casa di sistemi domotici, comandabili a distanza e in maniera automatica dal cyber badante. Il progetto "Ksera" è coordinato dal dipartimento di Scienze ingegneristiche e dell'innovazione del Politecnico di Eindhoven (Paesi Bassi) e riunisce sette partner provenienti da 5 paesi dell'Unione. Il cyber badante sarà in grado di seguire gli anziani negli spostamenti, elaborerà consigli, apprenderà le loro abitudini e, monitorandoli da vicino, terrà sotto controllo la loro salute, informando telepaticamente un medico se qualcosa non va. Nel corso dei prossimi tre anni, i partner di Ksera appronteranno tre abitazioni dimostrative dove avverranno i primi test. Intanto Raymond Cuijpers del Politecnico di Eindhoven studierà la comunicazione uomo-robot per semplificare al massimo la reciproca comprensione. Per fare in modo che l'automa sia davvero utile è necessario che sia intelligente, in grado di capire i desideri del paziente e di anticiparne le necessità, un po' come Caterina, la protagonista cibernetica del celebre film con Alberto Sordi.



ci vedo doppio

Single o in coppia? Telescopi al cielo per scoprire che anche le stelle possono avere una compagna. E il numero degli astri si moltiplica.

di Paolo Volpini

Chi non ha mai canticchiato l'evergreen di Carosello: "Le stelle sono tante, milioni di milioni"? Sì, ma tante quante? Non possiamo dare una risposta precisa, ma potremmo affermare che sono... quasi il doppio.

Osservando il cielo ad occhio nudo riusciamo a identificare un certo numero di stelle, ma con l'aiuto di un telescopio avremmo delle belle sorprese: molti di quei puntini luminosi, che sembravano delle stelle singole, appaiono "sdoppiati".

una bella coppia

Un gran numero di astri sono costituiti, infatti, da coppie di stelle orbitanti intorno a un centro di gravità comune o baricentro. Una delle stelle doppie più note è Albireo, nella costellazione del Cigno. Distante oltre 400 anni luce, la sua particolarità è che la coppia è formata da due stelle di colori contrastanti. Albireo A è una gigante gialla, con una temperatura di circa 4mila gradi, più fredda, ma molto più grande del nostro Sole (la sua massa è almeno 5 volte maggiore). Albireo B è più piccola ma molto più calda, circa 13mila gradi e per questo ha un caratteristico colore blu. Albireo A è a sua volta una stella doppia, ma le due componenti sono troppo vicine e non è possibile distinguerle al telescopio.

Non sempre le coppie di stelle hanno una separazione tale da poter essere riconosciute distintamente (binarie visuali). Spesso è necessario ricorrere ad altre tecniche d'osservazione per notare l'esistenza di una stella compagna. Si parla quindi di binarie astrometriche, interferometriche, spettroscopiche, fotometriche. Ad esempio, quest'ultimo caso si riferisce alle binarie ad eclisse: quando una stella nel corso della sua orbita passa davanti all'altra, la eclisse provocando una diminuzione della luminosità totale del sistema. L'esempio più noto è Algol, nella costellazione del Perseo, la cui luminosità diminuisce ogni 69 ore.

parata di stelle

Tra le stelle multiple la più famosa è sicuramente Mizar, la seconda del timone del Grande Carro: già ad occhio nudo è possibile distinguere la compagna Alcor. Al telescopio Mizar appare sdoppiata, ma le due stelle in realtà sono a loro volta delle coppie non risolvibili al telescopio (binarie spettroscopiche). Mizar quindi è quadrupla! E non è finita qui: recentemente si è scoperto



che anche Alcor è doppia, portando il totale del sistema a 6 stelle. Molte altre sono le stelle celebri che fanno parte di sistemi multipli. Sirio ha una compagna minuscola, difficile da vedere (una "nana bianca"); Epsilon Lyrae, vicino a Vega, è uno stupendo sistema quadruplo; Castore (nei Gemelli) è sestupla.

Tornando alla domanda iniziale, in realtà quante sono le stelle? Studi statistici hanno dimostrato che le stelle nane rosse, il tipo più

diffuso, sono in gran parte singole (solo il 25 per cento si trovano in sistemi di due o più stelle). La maggior parte delle stelle simili al Sole (circa il 57 per cento) fanno parte, invece, di sistemi multipli; le stelle di grande massa sono più rare, ma almeno il 70 per cento sono multiple. Complessivamente nella nostra galassia circa i due terzi delle stelle sono "single", mentre almeno un terzo si trova in sistemi stellari multipli.

Nel sito dell'**Unione Astrofili Italiani**, http://divulgazione.uai.it/index.php/Osserviamo_le_stelle_doppie, tante altre curiosità per chi il cielo vuole "vederlo doppio"...

ASTRO DEL CIEL

Le stelle del cielo d'estate.

Il cielo estivo ci offre l'opportunità di osservare molte delle stelle multiple. Albireo ed Epsilon Lyrae si trovano, infatti, nelle costellazioni del Cigno e della Lira, che con l'Aquila contengono il celebre "triangolo estivo" ai cui vertici troviamo tre fulgide stelle: Vega, Deneb e Altair. Mizar è osservabile tutto l'anno, a Nord, nell'Orsa Maggiore. Quest'anno, però, gli eventi celesti più interessanti si possono osservare a Sud Ovest, dopo il tramonto. Procedendo dal punto dove è tramontato il Sole e risalendo verso Sud è possibile identificare un corteo di astri luminosi, con una singolare alternanza di stelle e pianeti: Venere, Regolo (nel Leone), Marte, Saturno, Spica (Vergine), Antares (Scorpione). I pianeti si muovono tra le costellazioni creando giorno dopo giorno delle configurazioni sempre più interessanti.

A metà luglio la falce di luna crescente sarà protagonista di una serie di congiunzioni con Venere, Marte e Saturno. All'inizio di agosto i tre pianeti, bassi sull'orizzonte occidentale, saranno vicinissimi tra loro. Uno spettacolare triangolo planetario, gustoso preludio in attesa delle "stelle cadenti", le meteore dello sciame delle Perseidi.





sarà un'avventura Vacanze nei campi avventura del Wwf.

Ricomincia l'avventura dell'estate a contatto con la natura. Che si chiamino campi avventura o vacanze natura sono sempre i parchi e le oasi del Wwf in giro per l'Italia e all'estero ad essere presi d'assalto: in trent'anni d'attività migliaia di ragazzi hanno esplorato l'ambiente imparando e divertendosi. «La conoscenza della natura è il nostro filo conduttore – afferma **Matteo Del Giudice**, coordinatore generale di **Panda Avventure**; il gioco, le attività pratiche, gli sport compatibili con l'ambiente sono il metodo che unisce il divertimento all'educazione ambientale, per arricchire i campi di contenuti importanti». Come la protezione della natura e delle specie a rischio di estinzione, lo sviluppo sostenibile, le energie rinnovabili, il Nord/Sud del Mondo; a cui si aggiunge, in quest'anno internazionale della biodiversità proclamato dall'ONU, la difesa della ricchezza delle forme di vita sulla terra. Ma si fa anche educazione alimentare: nei campi i ragazzi mangiano cibi sani, dai prodotti biologici o a "Km zero" a quelli del Mercato Equo e Solidale. Il tutto in regola con le regole di vita ecocompatibili: risparmio di acqua ed energia, smaltimento differenziato dei rifiuti. «La varietà dei programmi è un punto di forza dei campi – conclude Del Giudice –. Ai ragazzi che desiderano un contatto più attivo con la natura, proponiamo attività sportive, senza spirito agonistico ma con attenzione all'ambiente e alla sicurezza»: seawatching, vela, equitazione, canoa, trekking, mountain bike. Per chi preferisce invece qualcosa di più originale c'è la ricerca dei fossili, la vita al campo indiano o l'inglese parlato in una foresta o su un'isola del Mediterraneo.

Sconto del 5% della "quota" vacanza consultabile sul sito www.campiavventura.it da cui si possono scaricare i cataloghi delle proposte suddivise per fascia di età. I primi 500 prenotati e confermati ai soggiorni "campi avventura" saranno premiati con l'iscrizione annuale all'Associazione Italiana per il WWF categoria "Socio Junior" che include l'abbonamento alla rivista mensile "Panda Junior" e l'ingresso gratuito nelle oasi. Per prenotare i soci di Unicoop Tirreno possono utilizzare il modulo di prenotazione su www.cartasocio.it. Su richiesta può essere inviata la scheda di prenotazione cartacea, da rispedire a mezzo fax, posta.

Info Segreteria Campi Avventura e Vacanze Natura di Roma - Juniorpanda Avventure, via dei Reti 28a, tel. 0644362315-44291587; fax 0644262246-91603 (da lun. a ven. ore 10-18); e-mail: panda@pandaavventure.it.

le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

in aperta compagnia

Quella dei Rifugiati e quella Multiculturale per accogliere e promuovere attività di scambio, artistiche e di socializzazione.

Bolognese, 39 anni, regista e drammaturgo, **Nicola Bonazzi** è fondatore e direttore artistico della **Cooperativa del Teatro dell'Argine** (www.argine.it) a San Lazzaro di Savena vicino Bologna e responsabile con Pietro Florida del progetto della **Compagnia dei Rifugiati**.

Di cosa si tratta?

«Nel 2005 Caritas e Comune di Bologna ci chiesero di attivare un laboratorio teatrale per i rifugiati e richiedenti asilo politico, contando sulla forte vocazione nel teatro di impegno civile e sociale della Compagnia. Da lì abbiamo sviluppato un progetto più ampio sui migranti che ha prodotto anche la nostra **Compagnia Multiculturale**».

Compagnia dei Rifugiati e Multiculturale: qual è la differenza?

«Quella dei Rifugiati è "di prima accoglienza" e la funzione sociale predomina su quella artistica. Nell'altra confluisce sia chi ha iniziato un percorso artistico con la Compagnia dei Rifugiati sia chi era già diplomato attore nel proprio paese d'origine e desidera continuare a coltivare questa passione anche qui».

Come funziona la Compagnia dei Rifugiati?

«È un laboratorio che serve per socializzare: uno spazio libero dove tutto è permesso».

Qual è il vostro partecipante tipo?

«Le etnie vanno un po' a ondate: l'anno scorso abbiamo avuto molti afgani, quest'anno più africani e iraniani. Ora stiamo lavorando con 15 attori ma il numero è sempre in divenire».

Non è complicato lavorare con una Compagnia così instabile?

«Il confronto con situazioni di vita davvero difficili fa passare il teatro in secondo piano: la fluidità nella partecipazione ne è una conseguenza e non si può certo pretendere il contrario».

Che cosa succede al termine del laboratorio?

«C'è sempre uno spettacolo finale: quest'anno convergerà in un piccolo Festival, "La Scena dell'Incontro", che la Compagnia terrà in piazza Santo Stefano a Bologna dal 3 al 18 luglio: allestiremo una tendopoli dove gli spettatori potranno incontrare i nostri attori e allievi e assistere a piccoli spettacoli di tre minuti ciascuno».





femminile singolare

Un nome d'altri tempi, Sveva Casati Modignani, per una scrittrice che parla di donne del nostro tempo. La paladina della narrativa rosa che usa ancora la macchina da scrivere, amatissima dal pubblico femminile, ma apprezzata anche dagli uomini. Sbirciare cosa legge il vicino di ombrellone per credere.
di Maria Antonietta Schiavina

Il primo romanzo – scritto nel 1981 con il marito Nullo Cantaroni, morto nel 2004 – si intitolava **Anna dagli occhi verdi** e vendette migliaia di copie in tutto il mondo. Da allora Bice Cairati, in arte **Sveva Casati Modignani**, di libri ne ha pubblicati ventuno, diventando la paladina della narrativa rosa, amata dalle donne che si ritrovano nei personaggi delle storie, ma anche dagli uomini che le riconoscono un autentico talento narrativo.

Ventuno libri in ventinove anni sono un numero di tutto rispetto. Ma quanto tempo dedica alla realizzazione di un romanzo?

«Un anno e mezzo circa, scrivendo quando ho voglia a quando ho tempo, perché non mi pongo delle regole, ma non mi sento neppure “ispirata” come tanti miei colleghi: quello dello scrittore è un mestiere piacevolissimo che implica l'uno per cento di ispirazione e il 99 di traspirazione, cioè di fatica».

Usa ancora la macchina da scrivere o si è convertita al pc?

«Amo la macchina da scrivere, la trovo divertente e continuo a usarla. Non ho, invece, molta familiarità con il computer, mio figlio me ne ha regalato uno che è rimasto in un angolo inutilizzato per un anno e adesso vado su internet, ma solo per collegarmi con la banca, acquistare i biglietti del treno o rispondere alle lettrici sul sito che ha aperto da poco la Sperling per me».

Con i personaggi dei suoi romanzi che rapporto ha?

«Li corteggio molto, perché se non faccio così loro non mi mostrano il loro volto e le loro emozioni».

Ma quando ha terminato di scrivere li abbandona o se li tiene dentro?

«Li abbandono completamente, perché considero la nostra storia finita».

Com'è nato il suo ultimo romanzo *Il gioco delle verità*?

«All'improvviso, una sera di due anni fa, sentendo in Tv le dichiarazioni di un insigne prelato che diceva testualmente: “L'atto d'amore tra i due coniugi è finalizzato alla procreazione. Senza questo fine, diventa peccato”. Da qui l'idea di costruire una storia su un amore impossibile, tra una ragazza degli anni Sessanta e un integralista cattolico convinto».

In questo romanzo, così come nel precedente



Singolare femminile, ci sono donne femministe e anticonformiste.

«Sono donne del mio tempo, che hanno dovuto conquistare a fatica alcuni diritti fondamentali prima negati».

Ha nel cassetto un nuovo libro?

«È pronto e ha per protagonista un uomo».

Da dove ha preso spunto per scriverlo?

«Da una vicenda che mi frullava dentro da tempo: trent'anni fa avevo conosciuto un uomo straordinario, che poi a 85 anni – ne hanno parlato anche i giornali – si è ucciso sparandosi con il fucile. Quando l'ho saputo ho pensato: “Devo raccontare la sua storia” e, dopo una cinquantina di pagine faticosissime, il personaggio mi si è formato fra le dita».

Cosa fa Bice Cairati quando sveste i panni di Sveva Casati Modignani?

«Bada alla casa, sta con i suoi due nipotini di sei e dieci anni, fa la spesa, passeggia con le amiche, legge: un terzo della sua vita lo trascorre sui libri».

Non guarda la Tv?

«Solo quando c'è un bel film o un talk show».

Per fare la spesa va al supermercato o nei negozi sotto casa?

«Al supermercato. I negozi sotto casa ormai sono nelle mani degli extra comunitari: c'è il cinese, il marocchino, l'indiano... Non è più come una volta e poi il supermercato è comodissimo».

Le sue storie nascono anche fra i banchi della frutta o dei surgelati?

«Sì, però la gente che va a fare la spesa non parla: siamo alienati, senz'anima, sempre di corsa».

A proposito, dove andrà in vacanza?

«Le mie vere vacanze le passo seduta davanti alla scrivania, anche se ogni tanto devo muovermi per portare i miei nipoti, ma lo faccio con grandi sofferenze: viviamo in un mondo dove tutti partono per andare alle Maldive o alle Seychelles, dimenticandoci che l'Italia è così bella». ■



Sveva Casati Modignani
Il gioco delle verità
Sperling & Kupfer 2009
pp. 499, euro 19,90



triplavu a cura di Luca Carlucci

l'ospite atteso

Immaginate decine di migliaia di persone sparse per il mondo che fanno un patto: ognuna di loro mette a disposizione gratis nella propria abitazione un letto (o un divano o un pezzo di giardino dove piantare una tenda) per ospitare gli altri per uno o più giorni, se e quando questi ne avranno bisogno. Ovviamente in cambio otterrà che le altre decine di migliaia di persone faranno lo stesso nei suoi confronti e lui potrà così viaggiare per tutto il globo senza spendere un euro in alberghi o altre sistemazioni, in più conoscendo gente del luogo e facendo nuove amicizie. Immaginato? Bene, avete appena capito come funziona una rete di scambio di ospitalità o **Hospitality Exchange Network**. Questo genere di reti nasce ben prima di internet. La prima risale addirittura al 1948, si chiama **Servas**, ed è tuttora esistente: si sostengono dei colloqui conoscitivi faccia a faccia con personale dell'organizzazione e poi si entra nelle liste di aderenti alla rete. Servas ha un'impostazione etica ben precisa: il suo scopo sociale, per così dire, è favorire lo scambio interculturale e la promozione di una cultura della pace. Ovviamente è, però, con internet che questo peculiare genere di reti conosce un autentico boom e la sua apoteosi. La prima rete di scambio di ospitalità via web fu **Travelhoo**, poi trasformata nel 2000 nel tuttora esistente e frequentatissimo **HospitalityClub.org**. Ma senza dubbio il sito/rete di scambio più conosciuto, apprezzato e frequentato in assoluto è il celebre **CouchSurfing.com**, fondato nel 2003 da Casey Fenton, un programmatore all'epoca venticinquenne. In breve, come funziona? Primo, bisogna essere maggiorenni. Poi si va sul sito e ci si iscrive, fornendo tutte le informazioni su chi siete, dove abitate, cosa offrite. Va da sé che la serietà è tutto, vista la delicatezza della cosa (ospitare estranei, essere ospitati da estranei), per cui questi siti chiedono con accuratezza di sapere le vostre generalità reali, al fine di evitare abusi. E poi il gioco è fatto. A questo punto, attraverso gli strumenti offerti dal sito, siete pronti a sfogliare le mete, a guardare le schede degli altri iscritti, a chiedere ospitalità in giro per il mondo o a darla a chi ve la chiede, a scambiare opinioni, a stringere amicizie, a socializzare. Attenzione: gratuitamente, ma soprattutto in totale libertà. Non avete obblighi, siete sempre liberi di accettare o rifiutare una richiesta. Certo, è un modo di viaggiare che richiede un po' di senso dell'avventura e un po' di spirito di adattamento ma, se ci pensate, i vantaggi sono davvero tanti, e vanno ben al di là dell'aspetto meramente economico.

SPAZIO PUBBLICITARIO

Molto spesso la pubblicità sui siti internet è talmente invasiva da rendere i medesimi quasi illeggibili. Annunci, banner, animazioni, pop-up (le odiose finestre pubblicitarie che si aprono da sole), skin (le pubblicità-mostro, enormi e coloratissime che letteralmente contengono tutto il sito, ultimamente molto in voga sui quotidiani on line nostrani) ci bombardano in continuazione, rendendo difficoltosa la navigazione e affaticandoci la vista. Intendiamoci, la pubblicità da un certo punto di vista è cosa buona e giusta, perché ci permette di usufruire gratuitamente di un sacco di contenuti e servizi senza doverli pagare. Però il troppo a volte stropia. Per difendersi, la cosa migliore è dotare il proprio browser di una cosiddetta estensione (un pezzettino di programma aggiuntivo) che svolga funzioni di blocco e rimozione della pubblicità. Quale? Dipende dal browser che usate. Se, come spero, usate il libero e open source **Firefox**, l'estensione che fa per voi è senza dubbio il mitico ed efficacissimo **AdBlock Plus**. Se, invece, usate un altro browser (**Explorer**, **Chrome**, **Safari** ecc.), scrivete su un motore di ricerca "adblock + *nome del vostro browser*" e troverete certo ciò che fa per voi.





stile liberty

Non solo merce, ma promozione di uno stile di vita, e tecnica della citazione per trasferire sul prodotto il favore che l'oggetto citato riscuote presso il pubblico. Nello spot dell'auto Chrysler Spark gli ingredienti di una buona pubblicità ci sono tutti.



Si è spesso detto che la pubblicità più che promuovere un prodotto, propone uno stile di vita. Mai quest'asserzione è stata più vera che per il recente spot dell'auto **Chrysler Spark**. Si vedono quattro giovanotti in un'auto che si spostano da un drive all'altro di una grande catena di fast food e si rivolgono agli stralunati addetti chiedendo: "Palloni fritti rabarbarati come se fosse shake e mastro appaninato". "Mastro appaninato?" chiede l'addetto di turno. "Mastro appaninatooo!", risponde il giovane che guida, con un tono che vuole implicare il fatto che la richiesta è più che chiara e legittima e che, magari, chi perde tempo a ripetere l'ultima espressione è piuttosto duro di comprendonio. Il tono sicuro e perentorio del giovane, insieme a un suo carattere di dimostratività, è sottolineato dai gesti. Ma attenzione: non sono le sue braccia e le sue mani che gesticolano, ma quelle del compagno che siede sul sedile posteriore e si sporge nello spazio del guidatore. Un chiaro segno di due cose: uno, che si tratta con tutta evidenza di una presa in giro; due, che lo scherzo riesce in una chiave polifonica in cui i soggetti che si divertono a prendere in giro sono tutti i giovani che si trovano sulla macchina, in una complicità di gruppo. Si è poi anche detto che spesso la pubblicità ricorre alla citazione per trasferire sul prodotto il favore che l'oggetto citato – spesso di culto – gode presso l'audience. E non c'è bisogno di dire che lo scherzo dei giovani sulla Spark Chrysler fa un riferimento diretto a un film italiano molto amato e quanto mai cult, come "Amici miei", in cui un gruppo di scatenati comici prendono in giro le loro malcapitate vittime con un grammelot tanto incomprensibile, quanto proposto con estrema serietà e in cui – come nel caso dello spot che lascia ricordare solo "mastro appaninato" – l'unica espressione che si staglia è "la supercazzola", enigmatica e irriverente al tempo stesso. Ma c'è una differenza curiosa e divertente nello spot: una delle addette allo sportello del drive in, inaspettatamente, non si scompone affatto alla litania recitata dal ragazzo della macchina e con la stessa serietà risponde in gergo: "Mastro appaninato, con rimbalzo o senza?" mostrando di stare al gioco e rimandando la palla, in modo che alla fine tutti si mettono a ridere e il ragazzo e lei si danno il cinque. Perché questa chiusa? Perché Chrysler non vuole dare l'impressione di prendere in giro, ma vuole presentare uno stile di vita in cui lo scherzo diventi complicità e socialità giovanile da condividere con tutti.

SPOT Gusto amaro

Da quanto esiste l'amaro **Cynar**? La risposta potrebbe anche essere "da sempre" tanto è storico e radicato nell'immaginario collettivo italiano. Eppure è rimasto sempre sulla cresta dell'onda, ha rinnovato la sua immagine e soprattutto ha sperimentato nella comunicazione. Negli anni Sessanta Ernesto Calindri beveva l'amaro in mezzo al traffico, citando la famosa frase "Contro il logorio della vita moderna". Quarant'anni dopo Cynar ha scelto la geniale band di "Elio e le storie tese" per uno spot surreale e ironico, in puro stile Elio, con citazione del tavolo in mezzo alle auto e in sottofondo la canzone "Carciofon" cantata dal gruppo medesimo. Le nuove pubblicità sono di nuovo affidate all'estro di Elio, ma questa volta sottolineano un momento unico e trasversale in tutta Italia: il dopo pasto, che sia in Sicilia coi pupi, a Venezia coi gondolieri o in Puglia con gli imbianchini di trulli. (B.R.)

a b c d e

f g h i j k



ROTOLITO

GRISELLI

Grafica - Pubblicità - Stampa roto - Stampa offset - Stampa digitale

Dal 1948. La tradizione continua...

Via Monte San Gabriele, 16 - 57023 Cecina (Li)

Tel: 0586 682710 - Fax: 0586 684835

e-mail: griselli@griselli.it

coop voce

La telefonia Coop

Passa a
CoopVoce
insieme ai tuoi
amici, per
ognuno di voi,
fino
a 500 minuti
gratis!*



**SE PASSI A COOPVOCE
DAL 1° LUGLIO AL 31 AGOSTO 2010**

**CHIAMI E INVII SMS A 1 CENT
PER UN ANNO AI TUOI**

100 AMICI

COOPVOCE!

**Porta il tuo numero in Coop Voce dal 1° Luglio al 31 Agosto 2010:
invii messaggi e chiami fino a 100 numeri CoopVoce a solo 1 cent, per un anno!**

Condizioni della promozione: L'opzione "100 amici 1 cent" è riservata ai clienti che portano il proprio numero in CoopVoce dal 1 Luglio al 31 Agosto 2010, e permette di chiamare e inviare SMS verso una lista di massimo 100 numeri CoopVoce a 1 centesimo di Euro al minuto. Lo sconto non si applica al traffico effettuato in roaming internazionale. È possibile effettuare, con la tariffa a 1 cent, chiamate fino a un massimo di 550 minuti e inviare 1000 SMS ogni mese. Al superamento delle soglie mensili e per le altre numerazioni sarà applicata la tariffa base del proprio piano tariffario. L'opzione è valida per 12 mesi dalla data di attivazione. Al termine della promozione sarà automaticamente e gratuitamente attivata l'offerta "100 amici 50%", mantenendo la stessa lista di numerazioni scelte. L'attivazione dell'opzione viene confermata da un SMS. La lista delle numerazioni è configurabile gratuitamente chiamando il 4243688. "100 amici 1 cent" non è compatibile con le promozioni legate all'acquisto di telefonini.

* Per chi richiede insieme ad un amico la portabilità del numero (nello stesso momento e nello stesso punto vendita), la SIM con 5 Euro di traffico telefonico è gratuita. I 5 €, se utilizzati esclusivamente per chiamate voce verso i numeri della propria lista di numeri amici, corrispondono a 500 minuti.

Per ulteriori informazioni visita il sito www.coopvoce.it.



**Convenienza
e trasparenza**

188 Servizio Assistenza Clienti

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



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

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



Una compagnia di:



UNIPOL
GRUPPO
FINANZIARIO

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

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

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



Il Piacere speciale di ingredienti Autentici



I ncontri

Goloso lingotto di cioccolato fondente avvolto da una frolla friabile al cacao

P rimizie

Gustosi biscotti a forma di spighe con farina integrale macinata a pietra

S offi

Deliziosa frolla montata arricchita con bacche di vaniglia