

## CORPI SPECIALI

Quelli dei tatuati d'Italia,  
sempre di più,  
senza distinzione  
di sesso, età,  
professione.  
Sarà solo moda?

### L'albero della vita

■ Coop contro la deforestazione

### Principio di diseguaglianza

■ Aumenta il divario tra ricchi e poveri

### Girocollo

■ La salute della ghiandola tiroide

### Libertà di stampa

■ Guida all'acquisto  
delle stampanti multifunzione

# FRUIT PASSI♥N

Scopri la frutta a forma di passione.



PROVA

## FRUIT PASSI♥N

SCOPRI IL NUOVO MODO DI SODDISFARE LA TUA PASSIONE PER LA FRUTTA.

Da oggi, con Müller, il tuo piacere per la frutta diventa pura passione. Oggi nasce **FRUIT PASSI♥N**: tutto il gusto del lampone, del kiwi o del limone sopra la cremosità del Bianco Müller.

Scopri **FRUIT PASSI♥N** al banco frigo, assaporerai la frutta come non l'hai mai assaporata prima. **FRUIT PASSI♥N**, due piaceri per una passione unica.

Fate  
l'amore  
con il  
sapore.



**coop** voce

La telefonia Coop

**PASSA A COOPVOCE:  
parli e mandi SMS a soli 5 cent.**

**5 Cent**

ATTIVABILE ENTRO  
**IL 31 AGOSTO 2011**  
**E VALIDA**  
**PER UN ANNO!**

DISPONIBILE  
ANCHE PER I  
**GIÀ CLIENTI**  
CHE ACQUISTANO  
UN TELEFONO

**VOCE E**  
**SMS A** **5** **CENT**  
VERSO TUTTI I NUMERI  
**NAZIONALI**

La promozione "5 cent" permette di parlare a 5 cent al minuto ed inviare SMS a 5 cent verso tutti i numeri nazionali di rete fissa e mobile (sono escluse le numerazioni a sovrapprezzo ed il traffico roaming). È previsto uno scatto alla risposta di 5 cent e la tariffazione è a scatti anticipati di 30 secondi da 2,5 cent. Sarà possibile richiederne l'attivazione dal 08 luglio al 31 agosto 2011. La promozione è valida per 12 mesi dalla data di attivazione. La promozione è automaticamente e gratuitamente attivata in caso di portabilità del numero in Coop Voce. Può essere anche richiesta, con un costo di attivazione, in caso di nuovo numero oppure di già cliente Coop Voce solo se in entrambi i casi viene acquistato contestualmente un telefonino. Il costo del telefonino comprende il costo di attivazione della promozione. Tutti i dettagli e le compatibilità con le altre promo sono disponibili sul sito [www.coopvoce.it](http://www.coopvoce.it).



**COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI**



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

**C.L.C. Soc. COOP.**

**VIA BOCCHERINI, 11 - 57124 LIVORNO**

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



Attestazione  
SOA



Qualità  
ISO 9001:2008



Sicurezza  
OHSAS 18001:2007



Ambiente  
ISO 14001:2004



Responsabilità Sociale  
SA 8000:2008



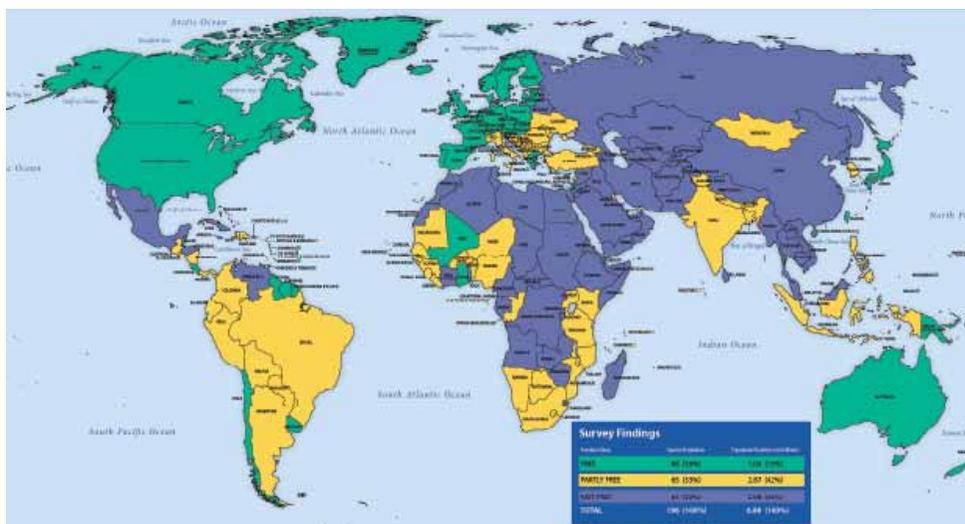
# Una cattiva informazione 5

*L'Italia nel "libro nero" della libertà d'informazione, tra Tg pilotati, videomessaggi a reti unificate, giornalisti imbavagliati. Per fortuna che c'è la rete.*

Uno standard elevato di libertà d'espressione e di pluralismo dell'informazione è fondamentale per definire la qualità della democrazia. E un paese non può dirsi pienamente democratico se la quasi totalità dell'informazione televisiva, sia pubblica che privata, è nelle mani, direttamente o indirettamente, di una sola persona che, come sappiamo, in Italia, coincide con la figura dell'attuale presidente del Consiglio. Una situazione di anomalia democratica che ci posiziona agli ultimi posti quanto a libertà di informazione nella speciale classifica di *Freedom House*, l'associazione fondata da Eleanor Roosevelt nel 1941. Eppure, chi ha così vistosamente smontato il pluralismo dell'informazione nel nostro paese non è ancora soddisfatto: non tollera un giornalismo d'inchiesta che non guardi in faccia nessuno, detesta spazi informativi dove tutti possono dire la loro, aborre perfino i tranquilli salottini dove si discetta di cultura, costume e solo incidentalmente di politica. In altre parole vuole un'informazione ancora più addomesticata, giornalisti che non facciano domande scomode (meglio ancora se non fanno per niente domande) e che non si occupino troppo degli affari dei potenti, direttori e direttorissimi di

Tg che nascondono le notizie, disponibili solo a trasmettere videomessaggi a reti unificate. E se qualcuno non si adegua, fuori dalle scatole, anche a costo di danneggiare economicamente l'azienda pubblica e quindi i suoi azionisti di riferimento, cioè i cittadini che pagano il canone e che si aspetterebbero una Rai in salute, esempio di pluralismo e palestra di voci libere. Purtroppo l'avvento del digitale terrestre che avrebbe dovuto aprire porte e finestre a nuovi soggetti si sta, invece, rivelando un'altra trappola mortale per l'informazione indipendente e per le piccole emittenti locali e un ghiotto terreno di caccia per i soliti monopolisti televisivi nostrani. Problemi seri anche per la stampa cooperativa e no-profit alla quale anno dopo anno vengono tagliati i contributi da un ministro scatenato (ma non è il solo purtroppo) contro quella che è rimasta ormai l'unica editoria veramente "pura". Resta internet, ed è un bel problema per chi vorrebbe imbavagliare del tutto l'informazione. Sfortunatamente per loro la rete non si ingabbia. Lo abbiamo visto in Nord Africa dove nemmeno i regimi più dispotici sono riusciti a impedire che, anche grazie ai *blog* e ai *social network*, divampasse il fuoco della rivolta. Ma noi non siamo la Tunisia o l'Egitto o la Siria. Ed è per questo che

La mappa 2011 della libertà di stampa secondo l'associazione *Freedom House*.



qualunque sincero democratico con un minimo di cultura liberale non può accettare che l'Italia resti al 75° posto, dopo il Benin e prima della Namibia, nel libro nero della libertà d'informazione, unico paese occidentale marchiato col poco invidiabile titolo di *Partly Free Press*. ■

# Prelibatezze dai **M**ari del **M**ondo



**Riunione Industrie Alimentari**

Via Gualco, 50E - 16165 Genova - [www.lariunione.it](http://www.lariunione.it) - email: [info@lariunione.it](mailto:info@lariunione.it)



# nuovoconsumo

IL MENSILE PER I SOCI DI UNICOOP TIRRENO

**Direttore responsabile**

Aldo Bassoni

**Redazione**

Fabio Guidi  
Rita Nannelli  
Susanna Orlando  
Beatrice Ramazzotti  
Luca Rossi  
Barbara Sordini  
Cristina Vaiani

**Hanno collaborato**

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

208

luglio-agosto 2011

**Progetto grafico e impaginazione**

Marco Formaioni  
per Studiografico M (Piombino.LI)

**Copertina**

Alan Antiporda

**Impianti e stampa**

Coptip Modena

**Direzione e redazione**

SS1 Aurelia Km 237  
frazione Riotorto  
57025 Piombino (LI)  
tel. 0565/24720  
fax 0565/24210  
nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

**Editore**

Vignale Comunicazioni srl

**Pubblicità**

Vignale Comunicazioni srl  
cell. 3387382948  
fax 0565/252531  
sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

**Responsabile pubblicità**

Roberta Corridori

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

Tiratura prevista: 296.274 copie  
Chiuso in tipografia il 21/6/2011

Stampato su carta ecologica  
prodotta dalla Perlen Papier A.G.

**Font utilizzate**

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

## 7 Il punto

Aldo Bassoni

**Una cattiva informazione****contatti**

8 Fermo posta

9 Coop risponde

10 Chi protegge il cittadino

10 Previdenza

11 Benestare

**firme**12 Salvatore Calleri  
**Moto d'indignazione**13 Maria Carla Giugliano  
**Segnalibro**14 Tito Cortese  
**L'ultima spiaggia**15 Giorgio Nebbia  
**Lo scarabeo d'oro**16 Mario Tozzi  
**Quelli che...**17 Massimo Montanari  
**Insalata bene**65 Simona Marchini  
**L'Italia s'è desta**74 Giovanni Manetti  
**Azzurro mare****attualità**18 La notizia  
Claudio Strano  
**L'albero della vita**21 Primo piano  
Rita Nannelli**Corpi speciali**42 Inchiesta  
Dario Guidi  
**Principio di  
diseguaglianza****soci**26 **I sogni  
di Matteo**

27 Fascia C

28 Scuolaguida

30 Le novità del sito

31 Unità anti crisi

32 L'isola che c'è

37 Servizi ai soci

75 Convenienza

**salute**46 **Giro collo**  
Barbara Bernardini

48 La ricerca

49 Sani &amp; salvi

**prodotti**50 **Ritorno al futuro**  
Anna Somenzi52 **Libertà  
di stampa**  
Roberto Minniti54 **Hello kit**  
Daniele Fabris56 **Riso amato**  
Eleonora Cozzella58 **Acqua e zucchero**  
Silvia Inghirami59 **Più unica che rara**  
Francesca Baldereschi60 **150° a tavola**  
Paola Ramagli**enneci**66 **Il piccolo diavolo**  
Barbara Autuori

67 Le vite degli altri

68 **A gonfie vele**  
Benedetta D'Alessandro

69 Tempi moderni

70 **Cento sguardi  
su Corleone**  
Beatrice Ramazzotti

71 Scienza infusa

72 **Tutto in un volteggio**  
Maria Antonietta Schiavina

73 Triplavù

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

## Ebbene sì

*Gentile direttore, ho apprezzato la posizione della Coop e di Nuovo Consumo sui referendum che riguardavano privatizzazione e profitti dell'acqua. Mi sembra giusto che una grande organizzazione come la nostra (io sono socio da poco e sento la cooperativa anche mia) abbia invitato ad andare a votare sì per fermare la corsa alla svendita di un bene importante e essenziale come l'acqua in nome di quell'ideologia liberista che vorrebbe assoggettare qualunque cosa alla legge del profitto e alla speculazione. Ora che la vittoria dei sì ci ha messo al riparo da questo rischio, bisogna che la preminenza del pubblico negli enti di gestione faccia anch'essa un salto di qualità per assicurare ai cittadini una gestione della risorsa idrica sempre più efficiente, trasparente e corretta, senza rinunciare all'apporto di capitali privati, ma non certo in una posizione di preminenza.*

Ferruccio G., via e-mail

È vero. Noi avevamo invitato esplicitamente ad andare a votare e a votare sì a entrambi i referendum sull'acqua. Le Cooperative del Distretto Tirrenico lo hanno scritto in un depliant distribuito nei supermercati insieme a Nuovo Consumo che a questo argomento ha dedicato numerosi servizi. Ora possiamo dire di essere soddisfatti perché - nucleare e legittimo impedimento a parte sui quali non ci sia-

mo espressi, ma il cui risultato personalmente mi rallegra - da questo momento si può aprire una nuova pagina sulla questione della gestione dei beni comuni. Una valanga di SÌ ha seppellito il tentativo di mettere l'acqua totalmente nelle mani degli interessi privati con probabili conseguenze negative per il cittadino come dimostrano esperienze già avviate in molte



città dove le bollette sono più che triplicate. I cittadini hanno avvertito questo pericolo e hanno detto: fermi tutti, di qua

non si passa. Hanno capito cioè che un uso mercificato di un bene essenziale come l'acqua avrebbe soddisfatto non la nostra sete, ma la sete di profitto di investitori privati che, non sapendo più dove abbeverarsi, indirizzano le loro mire speculative verso quei beni e servizi di cui non è possibile fare a meno per vivere. Questo tentativo è stato sventato, ma ciò non significa che abbiamo risolto il problema della buona gestione dell'acqua. Sappiamo che il potere pubblico può essere altrettanto inefficiente e inadeguato. Di certo, però, abbiamo aperto la strada a possibili nuove forme di amministrazione collettiva e democratica dei beni comuni, in primo luogo l'acqua, che spetterà alla politica individuare e definire avendo come unico riferimento l'interesse pubblico e la volontà dei cittadini di partecipare alle scelte che li riguardano.

Aldo Bassoni

Sono molto interessato all'iniziativa in oggetto (servizio 100mani, ndr) dopo aver consultato l'ultimo numero del giornale dei soci. Ho letto che oltre ai tradizionali servizi di riparazione, ora vengono proposti anche servizi per la riqualificazione energetica degli edifici [...]. Collaborando con una cooperativa che opera esattamente in questo settore, volevo sapere qual è il modo per essere inseriti nella lista degli operatori che forniscono tale servizio.

Claudio Mariani, via e-mail

Risponde Daniela Raspo, Responsabile Area Servizi ai Soci.

La ringrazio dell'interesse nei confronti di questo nostro servizio per i soci che è maturato e cresciuto negli anni nella città di Roma ed è stato esteso gradualmente a tutta

la zona dei Castelli Romani. Il servizio della **ristrutturazione e risparmio energetico** è stato lanciato da poco.

Trattandosi di un'esperienza ancora a livello

sperimentale di cui non possiamo al momento conoscere i risultati in termini di gradimento e d'interventi, il servizio è stato affidato dalla società *Well*, proprietaria del sito e del servizio "Numero Utile" che gestisce per conto di Unicoop Tirreno questo progetto, ad un'unica impresa.

Considerando la crescita attenzione ambientale e la conseguente maturazione della consapevolezza anche in Italia di come sia importante il risparmio energetico, ci auguriamo che questo nuovo servizio sia sempre più gradito e richiesto, consentendoci così di poter operare con più ditte qualificate e più operatori locali. Attualmente le imprese che lavorano per *100 mani* sono selezionate in base a criteri di qualità come anzianità di servizio, specializzazione, qualifiche professionali, fascia prezzo applicata, adesione al tariffario di categoria, numero dei dipendenti, reperibilità.

Per maggiori informazioni può consultare il sito [www.numeroutile.it](http://www.numeroutile.it).

## Un buon filtro

Nel numero di maggio di Nuovo Consumo (Coop risponde, p. 11) ho letto una risposta in merito alla caraffa filtrante. Dopo pochi giorni ho visto un articolo su *La Repubblica* che parlava dello stesso prodotto in modo critico. Vorrei capire meglio la situazione.

Vogliamo innanzitutto premettere che le caraffe filtranti sono semplici dispositivi domestici, in vendita da decenni a livello mondiale, che servono per migliorare il gusto dell'acqua del rubinetto riducendo-

ne la durezza e il contenuto di cloro. Coop non ha mai affermato che questi dispositivi siano indispensabili per il consumo dell'acqua del rubinetto, ma solo utili nel caso si ritenga opportuno migliorarne il sapore. Ad esempio, considerando i dati di durezza dell'acqua potabile pubblicati sul sito dell'acquedotto piemontese *SMAT*, si trovano valori molto eterogenei a seconda delle varie località: a Torino nei 23 punti di prelievo si passa da 3 a 40 gradi francesi di durezza. È quindi certo che alcuni torinesi avvertiranno il bisogno di addolcire l'acqua che esce dal rubinetto, altri invece no. Situazioni analoghe, molto eterogenee, si riscontrano in tutto il territorio nazionale. Inoltre su

*La Repubblica* viene erroneamente segnalato come limite di legge un valore per il pH dell'acqua di 6,5. In realtà si tratta di un valore di riferimento non vincolante: ci sono acque minerali per loro natura ben più acide di 6,5 (ad es. acque minerali a pH 5,8).

Possiamo affermare, infine, che le analisi fatte da Coop e dal produttore non hanno mai messo in evidenza problemi di sicurezza.



## Ricetta Coop

Vorrei sapere quali sono, oltre all'aspirina, i farmaci che è possibile trovare con il marchio Coop.

Oltre all'*Aspirina* sono stati messi in vendita altri farmaci equivalenti a nostro marchio.

Questo l'elenco: paracetamolo in compresse; multivitaminico minerale in compresse; integratore magnesio e potassio in bustine; integratore multivitaminico-minerale in compresse effervescenti.



## Sabbie mobili

*Vi scrivo per un problema che ho avuto in seguito a una richiesta di portabilità della mia utenza mobile. In buona sostanza ho atteso quasi due mesi per riuscire a passare a un altro operatore telefonico, affrontando non pochi disagi poiché utilizzo il telefono cellulare anche per lavoro. Ma quanti sono i tempi previsti per la portabilità? Ho diritto a ricevere un indennizzo? E se sì, con quali modalità? via e-mail*

**L**a ringraziamo per la sua segnalazione che ci permette di chiarire i diritti e le tutele previste per gli utenti del servizio telefonico. In merito al caso specifico una delibera dell'Autorità per

le garanzie nelle comunicazioni stabilisce per la telefonia mobile una tempistica di soli 3 giorni per garantire al consumatore il passaggio da un operatore a un altro più conveniente.

Ma i tempi, ahimè, non sono sempre rispettati e i consumatori diventano dei veri e propri "ostaggi" delle compagnie telefoniche.

Un'importante novità è stata introdotta di recente: dal 25 maggio 2011 la portabilità nel settore delle telecomunicazioni è stata fissata in sole 24 ore. A stabilirlo è una Raccomandazione dell'UE

che, oltre a ridurre ancora di più i tempi della portabilità, garantirà a tutti i cittadini europei maggiori tutele prevedendo informazioni più chiare sui servizi offerti dalle compagnie telefoniche e sulla protezione dei dati relativi alla privacy. Essendo incappata anche lei in questo disservizio ha sicuramente diritto a un indennizzo. A tale scopo le consigliamo di inoltrare un reclamo formale, a mezzo di una raccomandata a/r, all'operatore che non ha rispettato il termine previsto dalla normativa vigente, chiedendo l'applicazione di quanto previsto dalla carta dei servizi relativamente all'indennizzo da riconoscerle.

Nel caso in cui non dovesse risolvere in fase di reclamo, potrà sempre rivolgersi a *CittadinanzAttiva* per ricevere assistenza in merito.

### Info

> Delibera Agcom n. 78/8/CIR e successive integrazioni (Autorità per le garanzie nelle comunicazioni) [www.gacom.it](http://www.gacom.it)

> Raccomandazione UE [www.europportunita.it/pore/comunicazione/news/2011/maggio/telecomunicazioni-nuove-norme-per-vantaggi-ai-privati-e-alle-imprese-in-tutta-europa.aspx](http://www.europportunita.it/pore/comunicazione/news/2011/maggio/telecomunicazioni-nuove-norme-per-vantaggi-ai-privati-e-alle-imprese-in-tutta-europa.aspx)

**Claudia Ciriello**

Consulente Pit nazionale di *CittadinanzAttiva*



## In congedo

*Mia moglie è nata il 18 agosto 1953 e lavora dal 1 giugno 1974 sempre nella stessa azienda. A fine 2010 ha maturato 1.902 contributi cui vanno aggiunti quelli del 2011. In questo periodo sta usufruendo del congedo retribuito di due anni frazionato per una figlia Down. Quando potrà andare in pensione e qual è il sistema di calcolo per il congedo? lettera*

**L**l c. 2 dell'art. 4 della l. 53/2000 ora disciplinato dall'art. 42, c. 5, del TU di cui al Dlgs n. 151/2001 dispone che il dipendente pubblico o privato può richiedere, per gravi e documen-

tati motivi familiari un periodo di congedo, continuativo o frazionato, non superiore a due anni durante il quale non si ha diritto alla retribuzione e non si può svolgere alcuna attività lavorativa. Il congedo non è computato nell'anzianità di servizio né a fini previdenziali; si può procedere al riscatto, versando i relativi contributi su prosecuzione volontaria. L'art. 42 c. 5 del TU stabilisce, tra l'altro, che il periodo di congedo, nel qua-

# Gli antenati

*Vorrei sapere che cosa ne pensa della dieta paleolitica. Io la seguo da qualche mese e, non solo ho recuperato un'ottima forma fisica, ma anche le mie analisi del sangue sono perfette. Non crede che il modo di alimentarsi "naturale" sia il migliore?*  
lettera

**C**redo che esistano tanti modi corretti di alimentarsi e non uno soltanto. La specie umana è molto adattabile e del resto l'alimentazione degli Inuit (Eschimesi), costituita quasi esclusivamente di pesce e di carne di mammiferi marini, e quella degli Hunza del Kashmir che è quasi esclusivamente vegetariana, sono entrambe "naturali" e hanno permesso lo sviluppo di questi due popoli.

Le argomentazioni di chi sostiene la dieta paleolitica sono, però, interessanti perché pongono un problema importante dal punto di vista evolutivo: l'*Homo sapiens sapiens* passeggia su questa Terra da almeno 200mila anni ed è soltanto da meno di 10mila che ha scoperto l'agricoltura e soprattutto la coltivazione dei cereali come l'orzo e il frumento. La rivoluzione agricola ha cambiato profondamente l'alimentazione dell'uomo che è passato dall'essere un cacciatore e raccoglitore di ciò che la natura spontaneamente gli offriva ad "addomesticare" i vegetali e a prodursi il cibo che gli occorreva. I sostenitori della paleo-dieta affermano che 10mila anni sono troppo pochi perché avvenga una significativa evoluzione del nostro DNA, e pertanto l'uomo sarebbe rimasto dal punto di vista genetico un primitivo cacciatore-raccoglitore. Quindi dovrebbero essere esclusi i cereali e i suoi deri-

vati (pasta, pane, pizza), niente legumi, niente latte e derivati (yogurt e formaggi). Che cosa rimane allora? Frutta, verdura, carne, pesce e uova. Sono sufficienti per coprire il fabbisogno nutrizionale dell'uomo? Sì lo sono, del resto si tratta di una dieta *low carb*, che ha come fonte di carboidrati la frutta. Il punto è che si tratta di un regime alimentare molto difficile da sostenere anche sul piano psicologico; personalmente io non potrei seguirlo per più di qualche giorno. Grazie agli antropologi oggi sappiamo che l'uomo paleolitico utilizzava come fonti di ottime proteine anche vermi, bruchi, insetti e ratti, ma, guarda caso, la paleo-dieta non li consiglia.

**Buon per tè**  
*Il tè verde fa dimagrire? via e-mail*

**S**ì, il tè verde aiuta a dimagrire e lo fa grazie al suo contenuto di catechine che hanno un effetto termogenico e promuovono l'ossidazione dei grassi. In altre parole le catechine (e non tanto la caffeina) stimolano il metabolismo ad accelerare e a utilizzare il grasso corporeo. Certo, non fa miracoli, ma il suo effetto è dimostrato.

## Buon per tè

*Il tè verde fa dimagrire?  
via e-mail*

**S**ì, il tè verde aiuta a dimagrire e lo fa grazie al suo contenuto di catechine che hanno un effetto termogenico e promuovono l'ossidazione dei grassi. In altre parole le catechine (e non tanto la caffeina) stimolano il metabolismo ad accelerare e a utilizzare il grasso corporeo. Certo, non fa miracoli, ma il suo effetto è dimostrato.



le il richiedente ha diritto a percepire un'indennità corrispondente all'ultima retribuzione, è coperto da contribuzione figurativa; quest'ultima e l'indennità spettano fino a un importo massimo di lire 70 milioni annue per il congedo di durata annuale. Per effetto della rivalutazione l'indennità e la contribuzione figurativa hanno raggiunto l'importo di euro 44.276,32 (33.290 per l'indennità massima e 10.986,32 per la contribu-

zione figurativa a carico del lavoratore). Pertanto, il datore di lavoro, in aggiunta alla retribuzione spettante per le giornate lavorate, deve corrispondere anche l'indennità per quelle di congedo. Ai fini pensionistici c'è la copertura figurativa da integrare se la retribuzione di riferimento è inferiore a quella spettante. Dai dati esposti maturerà il diritto alla pensione di vecchiaia il 18 agosto 2013, al 60° anno d'età.

ora legale di Salvatore Calleri

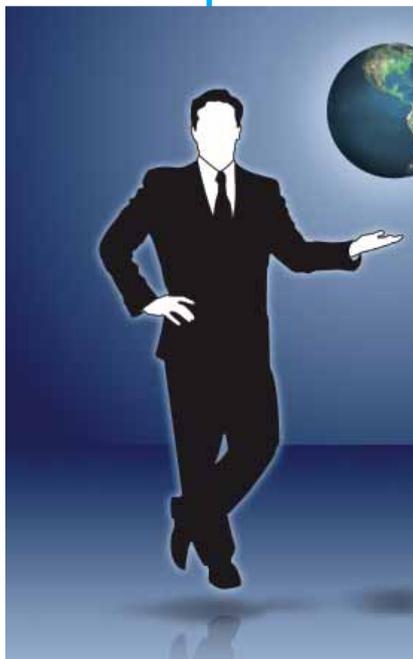


# Moto d'indignazione

*Tanti buoni motivi per indignarsi, per non stare a guardare, per cambiare le cose. I giovani spagnoli e del Nord Africa insegnano.*

Indignato. Sono indignato. Indignato contro il mondo bancario trafficante in titoli tossici. Indignato contro i manager dal faraonico stipendio. Indignato contro la classe politica che è sempre più spesso incapace di reagire. Indignato contro i vari guru che sono perfettamente uguali a coloro che dicono di voler combattere. Indignato contro chi mette le tasse in aumento che i piccoli devono pagare e i grandi sanno evitare. Indignato per gli stipendi da fame che non bastano a pagare gli affitti bulimici. Indignato perché l'ex direttore del *Fondo Monetario Internazionale*, a prescindere dallo scandalo in corso, dormiva in una suite lussuosa alla faccia dell'austerità richiesta agli stati dal *FMI*. Indignato per il costo del carburante che sale sempre a prescindere

dal costo per barile. Indignato per le bollette liberalizzate sempre più care. E per fortuna che il libero mercato le avrebbe abbassate. Indignato con le agenzie di *rating* e soprattutto con chi le ascolta. Indignato con i cittadini che bruciano la munnizza senza lamentarsi della camorra. Indignato con la mafia in tutte le sue molteplici forme che ci blocca lo sviluppo e che vale almeno il 10 per cento del *pil*. Indignato con l'arroganza di una classe dirigente non all'altezza delle problematiche attuali. Indignato con gli inquisiti presenti nelle liste. Indignato con i cittadini che non amano la cosa pubblica. Indignato con chi non porta la cintura di sicurezza oppure lascia il proprio bimbo libero in macchina, durante la marcia, a 2 cm dall'airbag. Indignato con gli integralisti di tutti i tipi. Indignato con i violenti inutili. Indignato con chi si gira sempre dall'altra parte. Insomma sono indignato e solidarizzo quindi con gli spagnoli e i giovani del Nord Africa che hanno riacceso la miccia democratica. Un solo grido e un solo urlo: indigniamoci uniti nella diversità per il bene comune da persone oneste quali siamo. ■



# Segnalibro



13

bri che perseverano nella loro mancanza di trasparenza sulle materie prime utilizzate per i propri libri. Greenpeace ha lanciato la prima versione della classifica *Salvaforeste* degli editori italiani lo scorso anno al *Salone Internazionale del Libro* di Torino, rivelando come la maggior parte dei libri venduti in Italia fosse una minaccia per le preziose foreste di Sumatra e gli ultimi oranghi indonesiani. L'Italia, infatti, è il più importante acquirente europeo di carta indonesiana e il maggior cliente del campione della deforestazione, l'indonesiana APP (*Asia Pulp and Paper*).

**N**ella versione aggiornata della classifica *Salvaforeste* di Greenpeace sono dieci le case editrici che hanno ribaltato la propria posizione passando dalla parte delle foreste indonesiane. Greenpeace ha valutato ben 113 case editrici italiane in base alla sostenibilità della carta utilizzata nei propri libri. Bene Rubbettino, De Agostini, Laterza e Loescher che sono passate alla fascia verde chiaro, impegnandosi ad aumentare progressivamente le percentuali di carta riciclata e certificata FSC nelle proprie produzioni editoriali. Qualche miglioramento, ma non ancora sufficiente, per Zanichelli che si spoglia dalla “maglia nera” e passa a una posizione intermedia. Cartellino rosso per editori del calibro di Newton Compton e Castelvechhi e non classificabili Sellerio e Disney Li-

*Salvaforeste* ha innescato una vera e propria inversione di tendenza nell'editoria italiana, soprattutto grazie all'impegno di grossi gruppi editoriali come Feltrinelli, che attualmente stampa i propri libri esclusivamente in carta certificata FSC, e Mondadori, che si è impegnata ad aumentare progressivamente la sostenibilità di tutte le case editrici del gruppo: Einaudi Stile Libero e Piemme in testa. RCS, invece, continua a dimostrare scarsa attenzione al tema della sostenibilità della carta. Le case editrici del gruppo – a eccezione di Bompiani che da anni è “amica delle foreste” – non riescono ancora a raggiungere la sufficienza. ■

[www.greenpeace.it/deforestazionezero/salvaforeste](http://www.greenpeace.it/deforestazionezero/salvaforeste)

Maria Carla Giugliano  
ufficio stampa Greenpeace

ever green di Stefano Generali

## Ortobello

Con una decisione a sorpresa il consiglio comunale di San Francisco, in California, ha approvato un'ordinanza che permette a chiunque di vendere ai vicini, nei mercatini, ai ristoranti e nei bar i prodotti che produce nel giardino di casa. La città, che vanta una lunga tradizione di agricoltura urbana fin dall'esperienza dei Community Garden degli anni Settanta, torna ora in prima linea per la diffusione di orti urbani, utili sia come integrazione del reddito per tanti cittadini, ma anche come occasione per il recupero di aree urbane abbandonate. Un'idea che ha fatto scuola: iniziative analoghe sono allo studio in numerose piccole città della California.

## Vengo anch'io? No, tu no!

Vita dura in tempi di vacanze per le famiglie che vivono con animali domestici: solo il 9 per cento degli immobili italiani disponibili in affitto per le vacanze accoglie, infatti, gli amici a quattro zampe. Un vero e proprio problema messo in luce da Casavacanza.it, il portale dedicato agli affitti estivi, che evidenzia come le regioni con il maggior numero di annunci di case disponibili ad accogliere animali sono la Valle d'Aosta, l'Abruzzo e l'Emilia Romagna. Maglia nera per Lombardia, Marche e Sardegna, le meno attente alle vacanze “amiche degli animali”.



# L'ultima spiaggia

*Cancellato dopo il referendum il provvedimento che consegnava le spiagge italiane ai privati. Ma non è detto che non ci si riprovi.*

**L**e belle spiagge del nostro Paese di nuovo nel mirino della speculazione. Ancora una volta è stata una iniziativa politica – di cattiva politica – a tentare di privilegiare gli affari rispetto all'interesse comune. Ma per il momento anche quest'attacco è stato sventato, perché il provvedimento che consegnava i litorali ai privati è stato cancellato all'indomani del forte segnale che gli italiani hanno dato con i *referendum* di giugno: sotto la spinta delle proteste degli ambientalisti e la dura opposizione in Parlamento, un Governo ormai insicuro della propria maggioranza è stato costretto a ritirare in tutta fretta la norma che aveva tentato di far passare nel cosiddetto "decreto sviluppo". Tuttavia

l'attenzione va tenuta alta sull'argomento, perché di certo ci si riproverà (fin dal momento del ritiro della norma è stato detto che "la materia potrebbe essere affrontata in un altro provvedimento").

Già gli interventi del presidente Napolitano e dell'*Unione Europea* avevano ridimensionato il tentativo di privatizzare definitivamente (o quasi) gli arenili: il provvedimento approvato dal Governo lo scorso 5 maggio, che introduceva il "diritto di superficie" per 90 anni, era stato infatti corretto nel giro di una settimana, con la riduzione da 90 a 20 anni. Ma resta il fatto che la trasformazione della

vecchia "concessione" in proprietà (sotto la mascheratura del "diritto di superficie") permetteva di incrementare ancora la cementificazione delle spiagge: e per di più, una volta scaduto il termine dei vent'anni, lo Stato sarebbe anche costretto a pagare ai titolari del "diritto" il valore delle costruzioni realizzate.

Si capisce bene, del resto, l'entusiasmo con cui avevano accolto l'iniziativa governativa sul "diritto di superficie" – che in realtà porrebbe fine al principio della indisponibilità del demanio marittimo – taluni gestori di impianti balneari, che avevano soprattutto apprezzato l'impegno governativo contro la politica liberalizzatrice dell'*Unione Europea*, tanto che si era inneggiato all'abbattimento del "mostro Bolkstein", cioè alla cancellazione dal nostro ordinamento della direttiva *UE* 2006 volta a garantire la concorrenza nella fornitura dei servizi, compresi quelli balneari: checché ne pensino gli utenti di quei servizi, cioè i cittadini. Nella legislatura 2001-2006, con un Governo dello stesso colore, si era già assistito al tentativo (evitato dalla sconfitta della destra nelle elezioni politiche del 2006) di mettere in vendita non solo spiagge, ma anche monumenti e tesori d'arte per tappare i buchi di bilanci pubblici dissestati. Adesso ci si è riprovato e forse ci si riproverà ancora: ma il vento che cambia lascia sperare che si possano evitare guasti peggiori al patrimonio comune degli italiani. ■



beni di consumo di Rita Nannelli

## Sulla cattiva strada

1 su 2 li fa stare sul sedile anteriore dell'auto, magari in braccio, poco più del 20 per cento utilizza il seggiolino omologato e le cinture di sicurezza non sono proprio una regola ferrea – un terzo degli adulti non le fa indossare sempre ai piccoli passeggeri –. I genitori sono permissivi e troppo disattenti quando trasportano i figli in macchina,



secondo una recente indagine realizzata da SWG per la quale quasi la metà di mamme e babbì italiani – il 48 per cento – non è dotato di una cintura di sicurezza omologata, così come prevede il codice stradale per i minori di 12 anni. Insomma non proprio sulla buona strada... E pensare che per il 58 per cento dei genitori bambini e ragazzi imparano meglio regole e comportamenti da tenere sulla strada proprio dall'esempio e dagli insegnamenti dei grandi.



# Lo scarabeo d'oro

*Se noi umani utilizzassimo merci i cui scarti fossero più digeribili dall'ambiente avremmo probabilmente meno rifiuti da smaltire. L'esempio dello scarabeo.*

15

**S**i parla tanto di raccolta differenziata, di riciclo dei rifiuti, e vengono proposte sempre nuove tecniche e si moltiplicano le imprese dedicate al trattamento dei 140 milioni di tonnellate di rifiuti urbani, speciali e pericolosi che ogni anno si formano in Italia nei processi di produzione e d'uso delle merci. Per l'ineluttabile legge della conservazione della massa, ogni materia che entra nel ciclo delle merci alla fine si deve ritrovare, pur modificata nella composizione chimica e fisica, da qualche parte, un po' sotto forma di merce utile, un po' sotto forma di "merci negative" cioè di rifiuti, circa quattro chili per ogni chilo di merce venduta. Il ciclo delle merci "economiche" non è diverso da quello dei processi di trasformazione, "merceologici" anche loro, che si verificano in natura, con la differenza che tutte



le materie che contribuiscono alla vita vegetale e poi animale tornano, prima o poi, nella natura e vengono riutilizzate per generare altra vita. La natura opera cioè per "cicli chiusi", non conosce rifiuti e neanche la morte perché le spoglie vegetali e animali, dopo avere svolto la loro funzione, ridiventano fonti di vita.

Un campione del riciclo in natura è il paziente scarabeo. Non so se lo avete

mai osservato al lavoro: non è bello e sembra sempre alle prese con qualcosa da fare; non appena trova dei rifiuti organici se ne impossessa e comincia a farli rotolare fino a quando non hanno raggiunto la forma di palline da ping pong, e intanto si nutre di una parte delle molecole che essi contengono e alla fine trasporta queste palline, ormai ridotte a cellulosa e lignina, nella sua tana per poter finire di mangiarle con calma.

Noi umani, pur animali, ma "speciali", abbiamo basato la nostra vita, le nostre comodità, su merci i cui rifiuti risultano in gran parte estranei ai cicli della natura che "non li conoscono", li rifiutano, e siamo noi che dobbiamo seppellirli, o nel caso migliore ritrasformarli in qualche altra materia utile, e alla fine restano sempre altre scorie e rifiuti non digeribili dall'ambiente.

Il paziente scarabeo ci insegna che, se vogliamo liberarci dalle montagne di rifiuti, se vogliamo evitare gli inceneritori, le discariche, se vogliamo rendere efficienti i processi di riciclo, dobbiamo scegliere materie prime e merci quanto più possibile simili alle materie presenti in natura e solo allora ci sarà facile sia evitare gli inquinamenti nei processi di produzione sia riutilizzare una frazione crescente dei rifiuti. Propongo perciò ufficialmente che le aziende di trattamento dei rifiuti adottino come proprio simbolo lo scarabeo. ■

**chissà cosa** di Jacopo Formaioni

## Giù per il tubo



Già usata dai Sumeri per la loro "torbida" birra, ricavata in origine dagli steli delle graminacee, ha sempre aiutato l'uomo a soddisfare la sete, non solo d'acqua. Nel 1888 Marvin Stone, un produttore di tubicini di carta per sigarette, beveva spes-

so un cocktail alla menta dopo il lavoro, utilizzando una cannuccia per gustarlo ancora freddo e non perderne l'aroma. Costruita incollando insieme delle cartine da sigaretta intorno a una matita, passò poco tempo perché Stone brevettasse un metodo per costruirla in serie con carta paraffinata e impermeabile. Poi la diffusione della plastica introdusse forme e dimensioni nuove ed eliminò ogni interferenza con il gusto della bevanda. Ma si sa, bere con la cannuccia ha tutto un altro sapore.



# Quelli che...

*...L'acqua se non è privata come si gestisce, quelli che senza il nucleare non si può essere un paese moderno.*

*A loro la risposta chiara e perentoria degli italiani che hanno partecipato in massa al referendum.*

**C**era molta paura per il possibile, ennesimo fallimento del quorum referendario. Gli italiani, stanchi di litigare e abulici, inebetiti da decenni di televisione commerciale e rammoliti culturalmente, incapaci di informarsi e scarsi lettori, non si sarebbero recati alle urne in massa, salvo poi ritornare in piazza solo a livello super-locale, magari quando si fosse scelto il proprio territorio per il sito della prossima centrale nucleare o delle scorie. Aver sfiorato il 60 per cento di partecipazione sconfessa questo atavico pessimismo e, a ben vedere, dice qualcosa di più.

Guardiamo per esempio i dati della

Sardegna, che già aveva votato contro il nucleare due settimane prima (anche se a livello consultivo regionale) e avrebbe dunque potuto accontentarsi di rendere difficile la vita al nucleare nella sola propria regione.

E, invece, i sardi si precipitano a votare in massa, arrivando a una percentuale più alta di quella nazionale. E dovunque si registra un plebiscito per l'abrogazione dei due quesiti ambientalmente più rilevanti, acqua e nucleare. Fukushima ha mostrato una realtà che una campagna pubblicitaria surrettizia aveva cercato di disconoscere: la sicurezza delle centrali nucleari non è intrinseca, anzi, c'è sempre qualche problema e, pure quando non c'è un incidente, fanno male lo stesso. E li voglio vedere i

commentatori "della terza posizione", quelli che si chiamano fuori, quelli che "se il nucleare no, allora che facciamo, torniamo all'età della pietra?". Li voglio vedere, ora, quelli che "voi ambientalisti dite no a tutto e non proponete alternative". Li voglio vedere quelli che "è meglio che su questi temi gli italiani non si pronuncino, che non sono maturi". Quelli che "non si dovrebbe votare dopo un incidente come quello di Fukushima, perché sennò non si ragiona, ma si parla con il ventre". Fatemi vedere tutti quelli che "senza nucleare non si può essere un paese moderno". Ma mi piacerebbe anche vedere quelli che "se l'acqua non si privatizza come facciamo a gestirla?". Facciamo come abbiamo fatto finora, garantendola a tutti 24 ore su 24 dentro casa. E quelli che "chi riparerà gli acquedotti adesso?". Nessuno, esattamente come sarebbe accaduto con i privati, che certo non avrebbero mai pagato quei 60 miliardi di euro necessari, e ne avrebbero però lucrato un aumento delle tariffe per legge, senza migliorare il servizio. Fra questi ci sono quegli industriali casarecci che non hanno mai avuto il coraggio di una scelta innovativa in mezzo secolo, quelli che "le rinnovabili non sono industrialmente interessanti" e "senza nucleare non si va da nessuna parte". Quelli che hanno paura della propria ombra e non sanno cosa voglia dire la ricerca, quelli che sono gli ultimi in Europa a passare al sacchetto biodegradabile. Li voglio proprio vedere. Anzi, no: vorrei non vederli mai più. ■



al naturale di Stefano Generali

## Calza a pannello

È il primo impianto al mondo che coniuga produzione alimentare ed energia, l'avvio di un nuovo sistema di produzione già ribattezzato "agrovoltaico". Nelle campagne mantovane è, infatti, nato un impianto di 13 ettari dove, sotto una cupola di 7.500 pannelli fotovoltaici

vengono coltivati pomodori, grano e mais. I pannelli si spostano insieme al sole, consentendo così ai raggi solari di raggiungere le colture. L'iniziativa è di un gruppo di aziende italiane riunite nella società REM Revolution Energy Maker, che hanno unito le forze puntando su un progetto decisamente innovativo. Dopo Mantova, impianti simili sorgeranno presto anche nelle campagne di Piacenza.



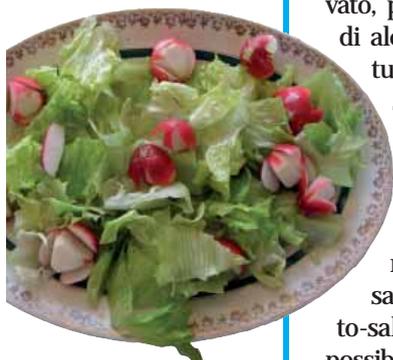
# Insalata bene

Come si condisce l'insalata? Esempi dalla tradizione, dalla letteratura storica, dai latini che la chiamavano "acetaria".

17

**E**state, voglia d'insalata. Un piatto solo apparentemente secondario, che in realtà occupa uno spazio importante nel sistema gastronomico. Cominciare il pasto con un'insalata, in molte tradizioni d'oltralpe è quasi un'ovvietà: da noi lo si è fatto per secoli e oggi sta tornando di moda. Spesso e volentieri, poi, l'insalata sostituisce il primo, a volte il secondo, o addirittura giunge a occupare il pasto intero e allora può diventare, per accrescitivo, "insalatona", mentre il diminutivo "insalatina" si continua a riservare ai contorni sfiziosi. Ma come si condisce l'insalata? Ho provato, per gioco, a registrare le abitudini di alcuni amici. Sugli ingredienti sono tutti d'accordo: la "triade" olio-aceto-sale non è in discussione (anche se qualcuno elimina l'aceto e qualcun altro aggiunge il pepe). Ma sull'ordine con cui farli scendere in campo le varianti si moltiplicano: olio-aceto-sale, olio-sale-aceto, sale-aceto-olio, sale-olio-aceto, aceto-sale-olio, aceto-olio-sale. Almeno sei possibilità si prospettano, tutte le combinazioni matematicamente possibili, senza contare quelle che si aggiungerebbero modificando il numero degli ingredienti. La discussione sul modo di condire l'insalata è presente in tutta la letteratura storica sull'argomento, in particolare nei trattati sull'insalata scritti fra XVI e XVII secolo da Costanzo Felici, Salvatore Massonio e Giacomo Castelvetro. Tutti si soffermano con attenzione sulle procedure

di condimento, oltre che (ovviamente) sulla tipologia delle erbe, delle foglie, delle radici impiegate per comporre il piatto. Del resto è logico, se pensiamo che lo stesso nome "insalata" non identifica veramente un cibo, bensì un modo di prepararlo, di condirlo: "insalata" viene da "sale". Gli antichi latini invece preferivano chiamarla "acetaria", ponendo l'accento su un altro condimento, che evidentemente ritenevano essenziale. Non risulta, invece, che alcuno abbia mai proposto di chiamarla "olearia" o qualcosa del genere, forse perché (prova a spiegare il già citato Felici) il sale e l'aceto sono assolutamente indispensabili "per essiccare l'umidità insipida dell'erba" e impedirne la putrefazione (dunque per garantirne conservazione e commestibilità), mentre l'olio si aggiunge solo per renderla più gradita al gusto. In ogni caso vale la regola del proverbio: "insalata ben salata, poco aceto e ben oliata", procedendo (scrive ancora Felici) esattamente in quell'ordine: Questa, secondo lui, sarebbe la perfetta "legge insalatesca". Una curiosa tradizione insegna che per condire bene l'insalata ci vogliono non meno di quattro persone: un saggio, un avaro, un prodigo e un matto. Il primo, dotato di "sale in zucca", doserà al meglio la quantità del sale. Il secondo terrà sotto controllo la (piccola) quantità di aceto da versare. Il terzo spargerà olio a piene mani. Infine il matto mescolerà tutto con energia, saltando l'insalata in lungo e in largo, amalgamando il tutto con furia gioiosa. ■



il buongustaio di Silvia Inghirami

## Cin cin... ema

Cantine che diventano cinema all'aria aperta: è il connubio tra enogastronomia e grande schermo di Cinemadivino, l'iniziativa promossa da giugno a settembre da Enoteca regionale Emilia Romagna. Un tour tra 150 cantine dove è possibile abbinare degustazioni di vino e prodotti del territorio alla visione di film in pellicola 35 mm. Dalla Romagna la manifestazione, nata nel 2004, ha conquistato anche l'Emilia, dove sono previste 25 date, e altre due regioni, Sardegna e Sicilia. L'entusiasmo per

il cinema con il calice in mano ha trascinato anche i consorzi di tutela e promozione delle doc regionali, che si sono fatti promotori di una mini rassegna che porterà Cinemadivino in alcuni dei più suggestivi luoghi dell'Emilia Romagna. E se nel 150esimo anniversario dell'Unità d'Italia non poteva mancare una mini kermesse sul tema, Cinemadivino quest'anno propone una notte speciale a Ferragosto con la proiezione al parco Carnè di Brighisella di 3 film (Machete, Kill Bill e Kill Bill2) dalle 21,30 alle 4,30 del mattino. E con la possibilità di pernottare in tenda.

Info [www.cinemadivino.net](http://www.cinemadivino.net)

# L'albero della vita

■ Claudio Strano

**L'**Italia brucia come la Sardegna, frana come Pompei, crolla come L'Aquila. Un patrimonio millenario se ne va in fumo (per gli incendi) o scivola a valle (per frane e smottamenti) e in pochi minuti scompaiono vite umane, case, macchine, animali,

l'habitat stesso in cui siamo immersi, per non parlare delle bellezze di un paesaggio famoso in tutto il mondo. Tutto ciò come conseguenza di una tara che si chiama "incuria del territorio". Urbanizzazione spinta, abbandono delle terre agricole e deforestazione

sono le principali cause imputate all'uomo, che su un paese "delicato" come l'Italia – geomorfologicamente giovane, soggetto a terremoti, con 13mila aree a rischio frana, alluvione o valanga – dovrebbe usare ben altre cautele. A partire da una politica di salvaguardia dei boschi, a maggior ragione nel 2011, dichiarato dall'Onu Anno Internazionale delle Foreste.

A far data dalla seconda metà del Novecento – denuncia l'ultimo rapporto del Ministero dell'Ambiente e dell'Unione delle Province d'Italia – la frequenza con cui frane e smottamenti colpiscono il nostro Paese è in aumento. Tredicimila e 760 chilometri quadrati – pari

a ben il 4,5 per cento della superficie italiana – sono a rischio elevato o molto elevato di frana. La maglia nera delle regioni, nel rapporto tra area di frana e superficie totale, tocca, non a caso, alla Lombardia, seguita da Emilia Romagna, Marche, Valle d'Aosta e Piemonte. Le stime sono di una perdita media ogni anno di 60 vite umane e di circa 1-2 miliardi di euro. «Parliamo di un impatto socio-economico molto rilevante – commenta **Enrico Brugnoli**, esperto dell'*Istituto di Biologia agroalimentare e forestale del Cnr* – che ci pone tra i primi al mondo nella classifica dei danni da frane e smottamenti. Basti dire che nel solo 2010 i dissesti idrogeologici hanno richiesto lo stanziamento di circa 646 milioni di euro». L'elenco dettagliato delle cause, prodotto d'intesa con *Legambiente*, è lungo: "Eccessivo consumo di suolo, urbanizzazione diffusa e caotica, abusivismo edilizio, alterazione delle dinamiche naturali dei fiumi, estrazione illegale di inerti, cementificazione degli alvei, disboscamento dei versanti collinari e montuosi".

## Alla radice del problema

Comearginare questo sgretolarsi progressivo del territorio? In Italia c'è bisogno innanzitutto di stabilità e la vegetazione, com'è noto, svolge anche questa importante funzione di protezione del suolo. «Qualsiasi formazione vegetale – spiega Brugnoli – rappresenta un efficace mezzo di difesa nei confronti dell'erosione superficiale perché le piante limitano

*Un bosco ci salverà... Contro l'urbanizzazione spinta, l'abbandono delle terre agricole e la deforestazione che mettono a rischio un paese già "delicato" come l'Italia per frane, alluvioni, terremoti, occorre una seria politica di salvaguardia del patrimonio boschivo e naturale. Quale migliore occasione del 2011, Anno Internazionale delle Foreste?*



l'azione battente della pioggia e l'erosione stessa, favorendo l'infiltrazione e l'accumulo/deflusso in un suolo poroso e ben radicato, riducendo la capacità di trasporto solido dell'acqua».

Boschi, foreste e alberi sarebbero dunque la medicina naturale contro il dissesto idrogeologico – accanto a una politica di de-cementificazione delle città – e contro il temibile effetto serra che cuoce il Pianeta. Ma anche qui i problemi non mancano. Il patrimonio forestale italiano, visto ai raggi X, mostra numerose macchie nere, là dove imperversano gli incendi, e un bilancio complessivamente deficitario. Se a livello planetario, infatti, ogni anno si perdono 13 milioni di ettari di foreste (con un saldo di 8 milioni al netto della riforestazione), pari a una superficie grande quanto il Costa Rica, in Italia, dove il legname non si produce ma si arde in grandi quantità, negli ultimi 20 anni, secondo i dati del WWF, gli incendi hanno distrutto 1 milione e 100mila ettari di alberi, un'estensione cioè superiore a quella dell'Abruzzo pari a circa un ottavo dell'intera superficie boschiva.

La Sardegna conferma il triste primato di regione più flagellata dalle fiamme, con un'estensione di 54,2 ettari ridotta in cenere contro una media nazionale di 13,5 ettari. Alle spalle troviamo Calabria, Sicilia, Liguria e Basilicata. Le cause sono tutte lì, pronte a riesplodere ogni estate. «Se i fattori predisponenti come vento, piogge, temperature, umidità, vegetazione secca abbandonata, possono favorire gli incendi o agevolarne la diffusione – motiva Brugnoli – sono generalmente i comportamenti umani, colpi e dolosi, la causa diretta dei roghi. Senza la scintilla provocata l'incendio non ha inizio. E nella quasi totalità dei casi è l'uomo a innescarla». ■

## Ci costa un patrimonio

*Risparmiare le foreste fa risparmiare soldi.*

L'Università di Padova ha calcolato che, tra gli esborsi per il personale, i mezzi di terra e gli elicotteri, per il ripristino del patrimonio forestale compromesso e per la diminuzione dei prodotti del sottobosco, il costo sociale e ambientale in Italia è di oltre 500 milioni di euro l'anno. A cui va aggiunto il conto pagato per la riduzione dei gas serra. Durante un rogo si liberano nell'aria, in media, tra le 50 e le 100 tonnellate di anidride carbonica per ettaro. Limitare gli incendi significa evitare questo "scongelo" di CO<sub>2</sub>, facendo risparmiare al paese fino a un miliardo di euro per il quinquennio 2008-2012, ovvero la cifra che servirebbe a tagliare i 10 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> previsti nei Protocolli di Kyoto. Nell'Italia che va in fumo, un po' di ossigeno ce lo possono dare solo gli alberi.

## Il taglio del bosco

*Dalla parte della natura e della nostra salute: la campagna di Coop contro la deforestazione.*

Una grande campagna contro la deforestazione. Coop l'ha lanciata assieme a Greenpeace, Wwf e Legambiente. La tutela del patrimonio forestale attraverso precisi impegni da una parte, e l'opera di sensibilizzazione dell'opinione pubblica dall'altra, procederanno in parallelo fino al 2015. «Perché – come spiega la vice presidente di Coop Italia, **Maura Latini** – è ormai chiaro come la nostra salute e la sicurezza dei nostri cibi dipendano direttamente dalla salute dell'ambiente che ci circonda». I principali impegni riguardano il legno e la carta: Coop ha deciso di non acquistare legni provenienti da foreste primarie, alberi a rischio di estinzione e coltivazioni ogm; di non comprare da aziende accusate di deforestazione illegale o di pratiche controverse; di vendere mobili di arredo da esterni e da interni certificati Fsc o Tft, con il logo *Amici delle foreste*; di usare carta riciclata o certificata (cosa che già avviene) così come, entro l'anno, i quaderni scolastici e dal 2012 i blocchi per ufficio. «Un lavoro a tappe per una campagna di lungo respiro che – aggiunge **Vincenzo Tassinari**, presidente del Comitato di gestione di

*Coop Italia* – è la coerente continuazione del nostro impegno per l'ambiente. Già oggi con le nostre azioni salviamo ogni anno l'equivalente di oltre 500 campi di calcio. Nel 2010, con il complesso di prodotti realizzati in carta riciclata, abbiamo evitato l'abbattimento di oltre 150mila alberi, l'emissione di 56mila tonnellate di anidride carbonica, la produzione di 59mila tonnellate di rifiuti, l'impiego di 140mila megawatt di energia, risparmiando al contempo 640mila metri cubi d'acqua».



# HAI MAI PENSATO A QUANTA STRADA DEVE FARE L'ACQUA PRIMA DI ARRIVARE NEL TUO BICCHIERE?



Per salvaguardare l'ambiente si può bere l'acqua del rubinetto, una volta verificata la sua qualità, oppure un'acqua minerale proveniente da fonti vicine al tuo territorio.

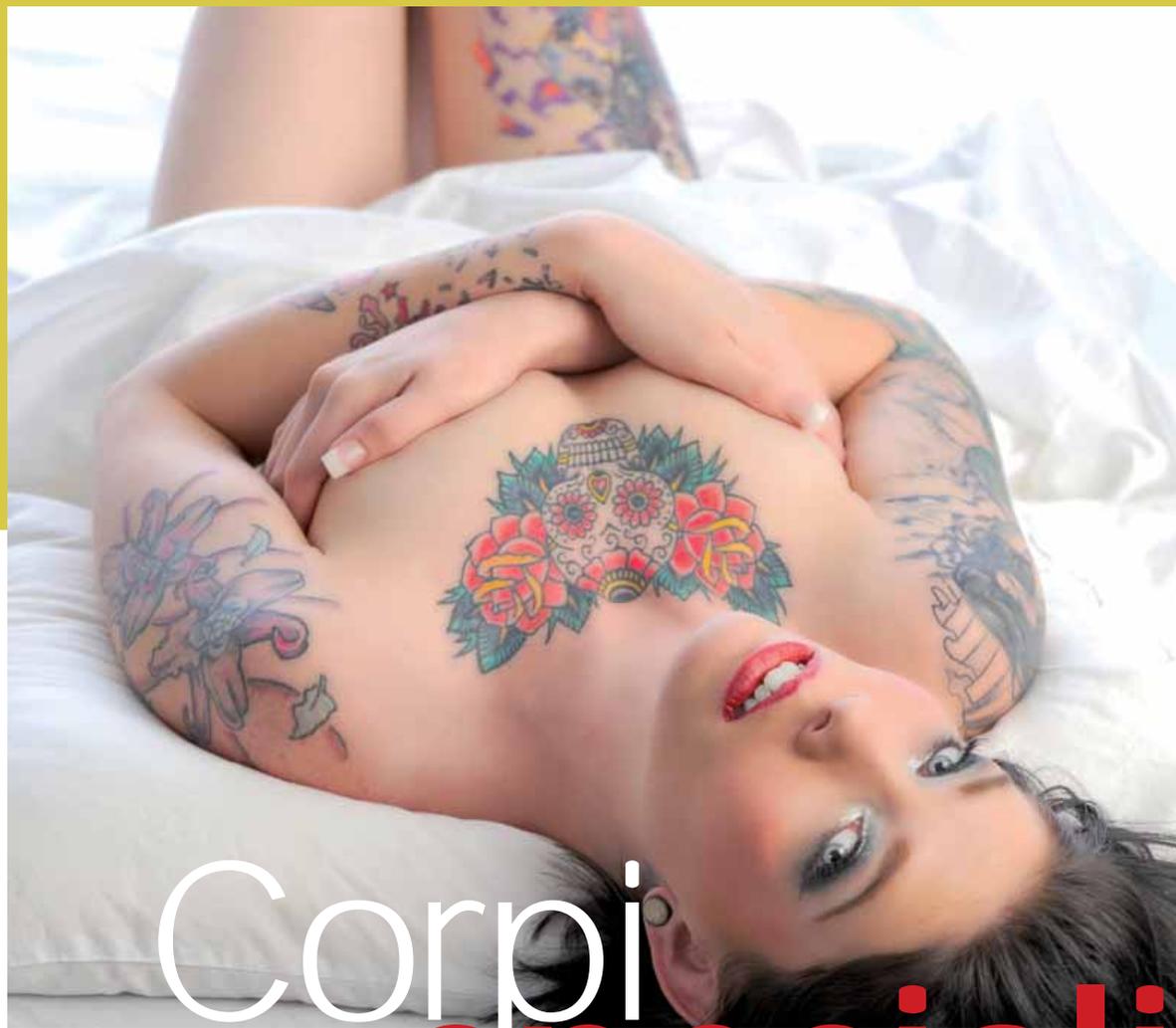
---

Per l'imbottigliamento e il trasporto su gomma di 100 litri di acqua per 100 km, si producono emissioni almeno pari a 10 kg di anidride carbonica\*.

---



\* fonte: dati scientifici nazionali e internazionali.



# Corpi speciali

*Come abbellimento, per comunicare qualcosa di noi, per sentirsi diversi, ma uguali agli altri, per avere impresso su un corpo che cambia qualcosa d'immutabile. Tatuati d'Italia, sempre di più, al passo con la moda, maschi e femmine, giovanissimi, giovani e meno giovani. Anche se le motivazioni che spingono adulti e ragazzi a di-segnare il proprio corpo non sono proprio le stesse.*

**C'**è chi dice no, ma sempre di più dicono sì. Fiori, simboli tribali, geishe o guerrieri su schiene, caviglie e avambracci in bella mostra sulle spiagge dello Stivale, nomi che testimoniano un amore, che raccontano la nascita di un figlio, frasi famose che mettono in scena un frammento di vita, il ricordo di un luogo, di un sentimento, che sbucano dalla camicia arrotolata di un impiegato accaldato in ufficio. Segni impressi per sempre (o quasi) da un ago sottile che buca la pelle di ragazzini, casalinghe e donne in carriera, manager e padri di famiglia.

## Opera di seduzione

Tatuarsi, marchiarsi, segnarsi per distinguersi da tutti gli altri, per il bisogno di affermare esteriormente la propria unicità rispetto alla massa. Se non fosse che proprio originali non siamo. In Italia, crisi o non crisi, il mercato del tatuaggio è in costante crescita, soprattutto in Lombardia, seguita da Lazio, Piemonte ed Emilia Romagna. «Una grande preoccupazione oggi, nella società dell'immagine, del "corpo esibito", è la sua cura (diete, prodotti di bellezza, chirurgia estetica); il corpo deve, infatti, sedurre perché le nostre relazioni si fondano sul guardare e l'essere guardati – afferma **Mariacandida Mazzilli**, psicologa e psicoterapeuta, responsabile del sito [www.psicologiadonna.it](http://www.psicologiadonna.it) –, un individualismo edonistico che porta a relazionarsi all'altro attraverso il corpo che seduce. E il tatuaggio ci aiuta in questo, è un mezzo con cui la persona identifica se stessa e la propria appartenenza al gruppo, fa parlare di sé. Inoltre attraverso il tatuaggio si dicono cose che altrimenti non si direbbero. C'è di più. È un'esperienza di dolore

perciò per farselo c'è bisogno di coraggio e di motivazione: supero il dolore perché è davvero forte il bisogno di comunicare qualcosa. Per gli adolescenti in particolare che non usano più il tatuaggio come simbolo contestatario – contro qualcosa o qualcuno, come in passato –. Adesso tatuarsi è una moda generazionale per essere appunto uguali agli altri, talmente uguali che l'immagine stampata in una parte del corpo finisce per perdere il suo carattere di distintività». Basta fare una passeggiata sul bagnasciuga per vedere tribù di giovani – e meno giovani – con "corpi speciali" o guardare bicipiti e polpacci del vicino di *tapis roulant* in palestra: scritte modello Promessi Sposi versione integrale, aforismi degni di Confucio o frasette sparse un po' qua un po' là in alfabeti sconosciuti e forse mai esistiti, tanto che quello anti-sociale e un po' trasgressivo ti senti tu che hai la pelle al naturale.

## In sovrimpressione

«Quella per il corpo è un'ossessione antica – dichiara **Marco Aime**, docente di Antropologia culturale all'Università di Genova –. Nessuna società ha mai lasciato e lascia il corpo com'è, lo disegna, lo cambia per renderlo più suo, sempre alla ricerca della bellezza. Ma oggi c'è l'amplificazione di quest'antica ricerca, modifichiamo il nostro corpo per renderlo più "culturale": tagliamo i capelli, dipingiamo il viso, ci tatuamo. Il fatto è che nella società attuale si modifica per assomigliare di più agli altri, per adeguarsi ai modelli dominanti. Il corpo è usato come mezzo di integrazione sociale».

Concorda **Maurizio Ferraris**, professore ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Torino: «La società dei media è capace di divorare e metabolizzare tutto, prendere qualunque pezzo di controcultura e di restituirlo totalmente omologato culturalmente. È quello che è successo con il corpo». Tutto merito – o demerito – di Tv, cinema, moda. Mai come durante le sfilate uomo per l'estate 2011 abbiamo visto così tanti modelli tatuati. Per capirci: non parliamo di "tatuaggini" come il classico cuore trafitto o l'ancora da marinaio, ma di corpi interamente "decorati". Intanto sul grande schermo torna alla ribalta il macho man, il fusto – si potrebbe dire

### Fermo immagine

*Tattoo, chi scende e chi sale.*



- **Kanji** (ideogrammi giapponesi e cinesi).
- **Tattoo fantasy** degli Anni Novanta: fatine, gnomi, soggetti indiani d'America.



- **Scritte**, nomi, frasi.
- **Disegni tribali** delle isole del Pacifico (maori e polinesiani).
- **Figure giapponesi** fiori, geishe, guerrieri, carpe.
- **Revival del tatuaggio tradizionale americano**, Anni Quaranta e Cinquanta, rivisto e reinventato. Soggetti: marinai e militari.



un ritorno all'antico o al primitivo – con muscoli tirati a lucido, ben esibiti e super accessoriati (vedere per credere le tante pellicole supereroiche che escono quest'estate negli Usa).

## Oltre moda

«La massa si fa influenzare da ciò che vede (personaggi televisivi, calciatori, cantanti) – dice **Claudio Benvenuti**, tatuatore fiorentino che decora da oltre 20 anni corpi di mezzo mondo –. Scritte, nomi, frasi vanno di moda, ma c'è anche chi sceglie di tatuarsi non per seguire le tendenze del momento. Queste persone, oltre le immagini tribali maori o polinesiane, chiedono spesso tatuaggi giapponesi (fiori, geishe guerrieri, carpe) e il tatuaggio tradizionale americano degli Anni Quaranta e Cinquanta, rivisto e reinventato. Ciò che colpisce oggi è che i ragazzi vengono a farsi il tatuaggio con i genitori (che si tatuano a loro volta), mentre in passato lo facevano di nascosto e contro la volontà degli adulti».

Vestiti come loro, frequentatori assidui di *Facebook*, legati a doppio filo al cellulare, spesso con gli stessi hobby, anche tatuati come i figli. «È così. Oggi molti genitori quando i figli diventano adolescenti rivivono la loro giovinezza e contemporaneamente prendono coscienza del tempo che passa – chiarisce Mazzilli –, e a volte può nascere anche un sentimento d'invidia, non sempre consapevole. Si attiva così un processo di regressione: molti genitori adottano gli stessi comportamenti dei figli. È ovvio che non c'è niente di male ad andare su *Facebook*, a seguire la moda, a farsi un tatuaggio ecc., ma l'importante è non perdere il ruolo di guida verso i figli che non possono crescere da soli. Il figlio con un genitore "piccolo" si disorienta e potrebbe assumere lui il ruolo di genitore. Ciò è chiaramente diseducativo».

E allora gli ingredienti ci sono tutti perché l'industria del tatuaggio non scolorisca nel tempo. Sono circa 300 le imprese del Belpaese specializzate in tatuaggi e piercing e più di 50 hanno aperto negli ultimi tre mesi. I titolari sono soprattutto uomini, fra i 30 e i 49 anni, mentre nessuna distinzione di sesso fra chi il tatuaggio se lo fa, senza badare a spese: si va da un minimo di 40 euro a Roma (per un piccolo e semplice tatuaggio) in su, ma per

una schiena tutta decorata si può arrivare anche a 2mila euro. Più economico è il piercing – mediamente 50 euro – amatissimo dai giovani tra i 16 e i 25 anni: le ragazze se lo fanno all'ombelico, i maschi per lo più al sopracciglio.

## Linguaggio dei simboli

Così fan tutti... Ma le motivazioni che spingono adulti e ragazzi sono diverse. Ce lo spiega la psicologa: «Per gli adolescenti il tatuaggio serve a tante cose: a dire che il corpo è sessuato, cioè adulto, serve a comunicare ideali, speranze, ma anche a formulare una richiesta d'aiuto. Mandano cioè attraverso il tatuaggio – il solo fatto di farselo, ma anche la scelta dell'immagine dice qualcosa di loro – messaggi profondi sulla loro personalità e sui loro disagi che l'adulto deve essere bravo a cogliere e comprendere».

E sulla specificità del linguaggio giovanile aggiunge **Giovanni Manetti**, docente di Semiotica all'Università di Siena: «I giovani tra i 14 e i 20 anni tendono da sempre ad assumere gerghi e comportamenti molto specifici, compresa l'iscrizione del corpo. La ragione di questo è che vogliono creare un cliché comunicativo, linguistico, d'abbigliamento, d'uso degli oggetti e d'impostazione del proprio corpo, alternativo a quello antagonista e contemporaneamente familiare, cioè a quello degli adulti, perché i giovani hanno una personalità collettiva e non individuale. E cosa c'è di più potente del tatuaggio per sottolineare un'identità collettiva?».

«Perché mi faccio i tatuaggi? Perché resteranno con me per sempre. E quando da vecchio vedrò quel tatuaggio sulla pelle ricorderò quel periodo o quella persona che mi ha cambiato la vita.»  
**Studente lavoratore trentenne**

«Non si può parlare di tatuaggio, ma di più tipi di tatuaggi: un tribale da discoteca e un tatuaggio maori, anche se magari simili nella forma, non c'entrano niente l'uno con l'altro. Il primo equivale a essere andati dall'estetista, il secondo ha un significato culturale e sociale pari al nostro completo gessato!»  
**Studente ventottenne**

«Ho due tatuaggi. Uno sul braccio con il nome dei miei figli, volevo qualcosa di mio tatuato sul corpo. L'altro, una bocca... mi piaceva l'immagine delle labbra e allora ho scelto quella di mia moglie. È un suo bacio poi stampato sul collo.»  
**Istruttore di palestra quarantenne**



23



## Motivi personali

Discorso diverso per il mondo dei grandi. «Gli adulti lo fanno per abbellire il

corpo, per distinguersi dagli altri, ma anche per esprimere qualcosa di loro, qualcosa d'intimista che altrimenti farebbe fatica a venire fuori – riprende Mazzilli -. Tanti si tatuano per fissare un momento della loro vita, un nome importante. Ma la domanda è: perché segnare sul corpo? È un po' come se si avesse paura che

quel nome o quel ricordo potesse essere dimenticato, rimosso. Aver bisogno di segnare sul corpo ciò che dovrebbe essere impresso nella mente potrebbe far pensare a una difficoltà a comunicare profondamente con se stessi».

Ma siccome oggi il tattoo non è più indelebile, ecco aumentare i pentiti – 30 per cento negli ultimi 3 anni



– che alimentano un mercato sempre più fiorente. «Oggi in molti tolgono il tatuaggio con il laser che però è costoso, lungo e doloroso – sottolinea Benvenuti -. Esiste, però, la copertura che è tanta parte del lavoro del tatuatore: si copre il vecchio tatuaggio con uno nuovo e più grande. Sono tatuaggi sciupati, ma soprattutto nomi di ex o immagini che ricordano luoghi e momenti di un amore finito». A ripensarci sono in particolare gli uomini intorno ai 30 anni – come viene fuori dall'*XII International Tattoo Expo* che si è tenuto nella Capitale a maggio – soprattutto per motivi d'inserimento sociale perché in alcune professioni ogni tipo di disegno sul corpo è bandito. Mentre per le donne c'è di mezzo una storia d'amore andata a finire male o l'arrivo di una gravidanza che farebbe rovinare il tattoo sulla pancia. Non mancano i "rinnovatori" che decidono di togliere un tatuaggio in un punto per farselo rifare in un altro. E così il corpo si modifica ancora, si "strappa alla natura", come direbbe Aime. Anche se a pensarci bene – e a osservarlo è lo stesso antropologo – un corpo completamente naturale non esiste. A parte, s'intende, quello del neonato. ■

## Segni particolari

*Come tatuarsi senza rischi per la salute.*

- L'importante è **mettersi in buone mani**. La prima regola, infatti, è quella di non fidarsi di tatuatori improvvisati che lavorano in casa, in spiaggia, in discoteca. Ascoltare il passaparola e di conseguenza valutare la loro reputazione. Rivolgersi sempre e solo a un tatuatore professionista che è in grado di assicurare il rispetto delle norme igieniche nel suo laboratorio. Precise le disposizioni del Ministero della Salute: i tatuatori devono avere l'autorizzazione dell'Asl, utilizzare aghi monouso e indossare sempre camice, mascherina e guanti di lattice.
- Per verificare la **serietà del tatuatore**, presentarsi di persona per vedere lo studio e valutare tutti gli aspetti: lavori esposti nel book, pulizia, precisione, accoglienza e competenza, regole igieniche.
- Chiedere e togliersi ogni dubbio sulla **sterilizzazione** degli strumenti.
- Stabilire subito il **prezzo** del lavoro finito.
- Un buon tatuatore **consiglia**, dà idee, condivide e **sviluppa l'idea di base del cliente** in modo costruttivo, senza arroganza.
- Il tatuaggio va trattato come una **ferita**, medicandolo per una settimana (di solito con una crema per ustioni).
- Se non vi piace più, oggi il tatuaggio **si può eliminare** con il laser senza lasciare cicatrici. Ma si tratta di un'operazione molto costosa e dolorosa, che si fa in più sedute e dura da 6 mesi a 2 anni.

24

«Il tatuaggio ha per me un preminente valore estetico. Non nego il suo valore simbolico, ma l'importante è che risulti bello alla vista, non solo per il disegno ma anche per il luogo in cui viene realizzato.

La tipica caratteristica di un tatuaggio "brutto", infatti, è quella di mettere in risalto un difetto del corpo piuttosto che un pregio.

Anche se so che spesso è così, personalmente non ho mai subito discriminazioni in campo lavorativo per il mio tatuaggio e credo che col tempo questa

pratica verrà sempre più accettata.

**Studentessa ventisettenne**

«Mi sono regalata un tatuaggio appena andata in pensione. Quando facevo la maestra non mi sembrava il caso... Ecco mi sono concessa ora una piccola trasgressione.

**Pensionata sessantenne**



# Vie di comunicazione

*Il linguaggio del corpo che "parla" sempre e comunque per noi. La parola a Giovanni Manetti, docente di Semiotica all'Università di Siena.*

■ Aldo Bassoni

Secondo Albert Mehrabian, uno psicologo americano di origine armena, quasi il 75 per cento della comunicazione avviene attraverso canali non verbali. Appena il 7 per cento passa dal significato che si può trarre dalle parole. E il restante 18 per cento è dovuto ai toni vocali, come il timbro della voce, la modulazione, l'impronta sonora, tutti elementi a loro volta riconducibili in gran parte alla comunicazione corporea.

Giovanni Manetti,  
docente di  
Semiotica  
all'Università  
di Siena



Insomma, nella comunicazione, il ruolo minore è giocato da quello che si dice. È la conferma del famoso detto popolare in base al quale è la prima impressione (cioè quella visiva) che conta? **Giovanni Manetti**, docente di Semiotica all'Università di Siena, annuisce: «il corpo è un mezzo di comunicazione che agisce, per così dire, a nostra insaputa». Non stupisce quindi che la comunicazione non verbale si sia appropriata del corpo nella sua totalità fino al punto da trasformarlo nel diario di bordo della propria avventura umana.

Ma cos'è il linguaggio del corpo?

«Premesso che di per sé non è mai nudo, il corpo inizia a comunicare dalla mattina quando ci svegliamo con i capelli arruffati e iniziamo la cura quotidiana per giungere all'allestimento scenografico della rappresentazione di sé attraverso abiti, profumi, ornamenti, tutti elementi

modificabili in un tempo estremamente breve, a differenza di quelli a lungo termine come le diete, gli allenamenti in palestra e la chirurgia estetica».

E i tatuaggi...

«Tra gli elementi di non modificabilità che riguardano i tempi lunghi c'è appunto il tatuaggio e in una certa misura il piercing. Ma mentre il tatuaggio nelle culture non tecnologiche aveva una funzione di marcatura sociale che segnava il corpo in maniera visibile a tutti in modo da sottolineare certi momenti di passaggio della vita della tribù, oggi l'intento del tatuaggio da un lato è significativo di una identità collettiva, dall'altro lato vuole essere qualcosa che accresce il gradiente estetico del corpo. In altre parole, il tatuaggio può anche essere indizio, per gli altri, del gusto estetico della persona che lo esibisce. E, infatti, c'è il tatuaggio minimalista fatto di piccoli segni dal gusto raffinato e sobrio di chi instaura un gioco sofisticato con la persona che lo deve scoprire e apprezzare. E c'è il gusto un po' pacchiano di chi si riempie di soggetti noti, più o meno ingombranti che arrivano a ricoprire interamente la persona». Insomma, la dimensione estetica è fondamentale.

«Non solo. Scrivere sul proprio corpo in maniera indelebile vuole comunicare anche una forte sottolineatura della propria personalità. Come dire, "io sono così, non pensate di cambiarmi". Se posso forzare un concetto, direi che è un modo parmenideo di considerare la personalità come un dato assoluto e imm modificabile rispetto al divenire del corpo e alle sue inevitabili trasformazioni, un desiderio di permanenza che trascende il naturale deteriorarsi del fisico. Nonostante che sia scritto sul corpo, e nonostante che il corpo degeneri, il tatuaggio non si modifica».

## Principi del foro

*Piercing: istruzioni per l'uso... sicuro.*

Come per il tatuaggio, anche per il piercing è bene rivolgersi a centri specializzati che rispettino le linee guida del Ministero della Salute. Innanzitutto si deve controllare che il piercing sia fatto con strumenti monouso ed evitare "fori" con la pistola spara orecchini perché non è sterilizzabile. I piercing più dolorosi e più pericolosi

sono quelli ai genitali, sulle labbra, sulla lingua e il brillantino sui denti praticato solo da dentisti. Dolore medio-alto per naso e narici, più sopportabili il piercing all'orecchio e quello alle sopracciglia. Il foro per il piercing va praticato all'altezza giusta, lasciando lo spazio perché possa essere disinfettato e lavato con cura. L'operatore deve indossare guanti perfettamente sterili e non toccare alcun oggetto che non sia stato prima sterilizzato. La mancanza di queste regole base fa correre il rischio di contrarre malattie. **R.N.**

# I sogni di Matteo

■ Beatrice Ramazzotti

*Il 31 maggio 2011 a Piombino si è ufficialmente concluso il Progetto Matteo in Burkina Faso. Abbracci, emozioni, il vagito di un neonato e la sabbia del deserto che incontra quella del mare.*

«I momenti di sconforto sono stati tanti. Molte volte abbiamo temuto di mollare. Poi un giorno il sindaco di Gorom Gorom ci ha detto: voi avete perso un figlio, ma qui ne troverete centinaia, e il nostro cuore ha ricominciato a battere». Walter Ulivieri, padre di Matteo, ricorda il primo viaggio con la moglie Carla in quell'angolo di Africa così lontano e arido, eppure magnetico e pieno di energia. Un viaggio faticoso e snervante, l'arrivo in un villaggio di capanne nella sabbia del Sahel, una pover-

tà estrema e una ricchezza umana inestimabile. Ricorda la forza d'animo delle tribù nomadi che per accogliere quella delegazione di *Italiens* avevano affrontato chilometri di deserto. La speranza di quelle persone, i sogni di Matteo, l'incoraggiamento di Don Andrea Cristiani del *Movimento Shalom*, il sostegno della grande famiglia Coop e dell'allora sindaco di Piombino Luciano Guerrieri hanno creato quell'alchimia che ha fatto nascere e progredire il *Progetto Matteo* in Burkina Faso.



## Storie d'amore e d'amicizia

Iniziato nel 2001 e concluso ufficialmente il 31 maggio 2011 a Piombino, con la firma di un protocollo d'intesa in Comune e l'allestimento di una mostra nel Castello, il *Progetto Matteo* racconta una storia fatta di relazioni umane, come amano sottolineare in tanti. *Di amisteè* come ripete Djallo Moussa, sindaco di Gorom, mentre suor Margherite, emozionata, ripete *merci, merci* pensando a suoi bimbi ospiti a *Casa Matteo*. Una giornata per celebrare la missione compiuta, lacrime e sorrisi, abbracci, aneddoti – perché i viaggi in Burkina sono pieni di allegria – fra le decine di persone che hanno dato una mano al buon esito del progetto o che sono volati a Gorom Gorom e la casa famiglia, la sala parto, l'hotel delle dune li hanno visti con i propri occhi. Strutture concrete e vitali che ogni giorno salvano vite dove dieci anni fa non c'erano speranze per gli orfani né tantomeno ambulatori medici, dove curarsi o mettere alla luce un figlio affidandosi a ostetriche e strumenti medici invece che all'ignoranza e alla superstizione.

## Cuore e batticuore

Strumenti magici, come l'ecografo. Nel suggestivo percorso allestito nel castello per ripercorrere le tappe di questa storia una stanza in particolare ha lasciato il segno: quella dedicata alla sala parto. Una piccola cella, rotonda come una pancia, sul soffitto le immagini della maternità di Gorom Gorom e in sottofondo il battito del cuore di una donna che diventa sempre più rapido. È il cuore del bambino che porta in grembo, sulla parete il video di un'ecografia in bianco e nero e all'improvviso il primo dirompente vagito così dirompente che fa venire la pelle d'oca. Nell'aria un'energia positiva perché tutti si sono sentiti in qualche modo protagonisti di questa storia a lieto fine. La giornata si è conclusa con la musica africana dei *patchworld* e i tamburi dei ragazzi della *African Mood Percussion*, mentre in una stanza gremita di persone Djallo Moussa e il presidente di Unicoop Tirreno Marco Lami si scambiavano due bottigliette di vetro, in una la sabbia arancione del deserto burkinabè, nell'altra la sabbia grigia del mare di Piombino. ■

# Fascia C

La posizione di Coop sui farmaci: estendere la liberalizzazione della vendita alla fascia C.

27

È arrivato il momento di andare avanti con la liberalizzazione della vendita dei farmaci allargandola a quelli di fascia C ovvero i farmaci per i quali è obbligatoria la ricetta del medico ma sono interamente a carico dei cittadini. È la posizione di Coop, che riprende e fa sua la proposta delle associazioni dei consumatori. Infatti, fino ad ora, l'apertura del mercato dei farmaci, limitato ancora a quelli senza obbligo di ricetta, ha prodotto soltanto benefici. «Alla Coop sono 102 i corner salute aperti, abbiamo diminuzioni di prezzo che si aggirano mediamente su un meno 27 per cento rispetto al prezzo medio praticato in farmacia arrivando al 67 per cento in meno nel caso dei nostri due farmaci a marchio rispetto ai farmaci leader di riferimento, lavorano con noi oltre 300 farmacisti», dice **Vincenzo Tassinari**, presidente del Consiglio di Gestione di *Coop Italia*. Tutti soldi risparmiati dai consumatori i quali naturalmente potrebbero trarre ulteriori benefici se il Governo avesse la sensibilità di ampliare la liberalizzazione della vendita dei farmaci. D'altra parte non si vede perché quest'apertura non debba avvenire dal momento che nei corner salute della Coop sono impiegati farmacisti regolarmente laureati e iscritti all'albo. Si tratta insomma di superare una limitazione e un monopolio assolutamente ingiustificato. Recentemente invece ci sono stati segnali di chiusura e arretramento da parte del governo. «Non c'è motivo per arretrare su un'esperienza assolutamente positiva che ha anche rivelato la maturità di comportamento dei cittadini consumatori che hanno sempre effettuato acquisti corretti e consapevoli – aggiunge Tassinari –. Mettere un farmaco in un circuito diverso da quello delle farmacie ha significato allargare il servizio, diminuire i prezzi, creare lavoro senza generare abusi. Il problema è ora non arretrare, ma rilanciare sul tema. Per questo noi siamo favorevoli a un ampliamento della liberalizzazione ai farmaci di fascia C, ovvero i farmaci a carico del cittadino, e mettiamo a disposizione l'esperienza maturata in questi anni. Crediamo che anche quest'iniziativa possa generare un miglioramento del servizio offerto e possa contribuire a determinare ulteriori risparmi a favore delle famiglie». ■ A.B.



# SOCI Scuola guida

Libri ma anche zaini e altro a prezzi scontati per i soci e non solo. Tutti i vantaggi per la scuola nei punti vendita di Unicoop Tirreno.

28

■ Barbara Sordini

**D**ue i principali vantaggi: comodità e risparmio. I soci che scelgono di prenotare e acquistare i libri di testo scolastici alla Coop hanno tutto a portata di carrello. Poter fare e ritirare l'ordinazione nel luogo dove di solito si recano a fare la spesa e ottenere lo sconto per loro in esclusiva del 15 per cento sul prezzo di copertina. Il vantaggio è anche per i non soci, che possono ugualmente effettuare le prenotazioni, con lo sconto del 10 per cento. Fino al 24 settembre è possibile prenotare i testi per le scuole medie inferiori e medie superiori: le consegne saranno effettuate fino al 29 ottobre, sempre presso il punto vendita prescelto. Quest'anno inoltre soci e clienti hanno a disposizione una grande novità: le prenotazioni possono essere effettuate anche on line collegandosi e seguendo le istruzioni sul sito [www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it), oltre per i testi delle medie inferiori e superiori, anche per quelli universitari, durante

il corso di tutto l'anno e facendo recapitare il proprio ordine presso il negozio prescelto dove avverrà anche il pagamento. È dal 2001 che

Coop ha fatto quest'importante scelta di creare un servizio utile e vantaggioso per i propri soci e clienti, senza fini commerciali, ovvero senza ricavare margini da quest'attività, ma portando avanti quel ruolo che fa parte della missione cooperativa. I dati dello scorso anno ne confermano l'utilità e il favore incontrato tra i clienti: nei negozi di Unicoop Tirreno sono stati ordinati e acquistati oltre 270mila testi scolastici per oltre 5 milioni di euro di fatturato sul prezzo di copertina. Come può succedere anche nelle librerie, Unicoop Tirreno non potrà essere ritenuta responsabile della mancata evasione delle prenotazioni causata da insufficienti ristampe da parte degli editori o da loro disservizi.

Ma le offerte Coop rivolte al mondo della scuola non finiscono qui. Diari, quaderni, penne, astucci e bustine, e dal 7 luglio i soci troveranno prezzi particolari, a loro dedicati, sugli zaini che fanno la parte da leone nell'incidenza sul fatturato legato alla Campagna scuola. L'offerta riguarda le linee più importanti e alla moda: gli zaini adatti ai bambini fino la quarta/quinta elementare con i disegni dei cartoons preferiti, gli zaini per i ragazzi delle scuole medie a marchio *Seven* a *Invicta*, e anche la nuova tendenza dei trolley adatti a tutte le fasce di età.

In Coop è arrivato anche l'ultimo nato della famiglia *Disney*: *Kira*, il simpatico pipistrello mascotte delle *Bat Box*, che adesso va a personalizzare tutta una linea di oggetti per la scuola, dagli zaini per i più piccoli alle bustine ai tombolini per le matite. ■

*Walt Disney*, *Ben 10*, *Hello Kitty* e tanti altri. A quadretti o in tinta unita a seconda che a indossarli sia un bambino dell'asilo o della scuola elementare, lunghi per bimba, lunghi o a casacca per bimbo, con bottoni o zip, i grembiuli sono in promozione dal 14 al 27 luglio nei Super, dal 21 luglio al 3 agosto negli Iper di Livorno, Aprilia, Viterbo, Casilino e Euroma2 e dal 27 luglio al 7 agosto negli Iper di Afragola, Quarto, Avellino. In 65 per cento poliestere e 35 cotone, sono facili da lavare e da stirare.



Libri di testo  
alla Coop

Prenotali  
e Risparmia



## Mi prenoto

Per prenotare i testi scolastici basta recarsi al negozio Coop più vicino. Ecco in quali punti vendita è possibile regione per regione.

**Toscana** Piombino, Livorno, Pietrasanta, Porto Azzurro, Rio nell'Elba, Ribolla, Roccastrada, Grosseto, Fornoli, Pieve Fosciana, Castiglione della Pescaia, Donoratico, Avenza, Viareggio, Massa Carrara, Cecina, Follonica, Portoferraio, San Vincenzo, Venturina, Rosignano, Massa Marittima, Bagno di Gavorrano, Orbetello, Civitella Paganico, Scansano, Monticiano, Albinia.

**Lazio** Viterbo, Aprilia, Cisterna, Velletri, Frosinone, Terracina, Genzano, Pomezia, Colleferro, Roma via Franceschini, Roma Laurentina, Roma largo Agosta, Roma via Bettini, Roma Eur, Casilina, Tarquinia, Civitavecchia, Cerveteri, Civita Castellana, Guidonia, Rignano, Orte, Vetralla, Montefiascone, Fiuggi, Acquapendente, Ronciglione, Caprarola.

**Umbria** Fabri e Amelia.

**Campania** Avellino, Afragola, Quarto, Arenaccia.

# Caro libro

Acquisti dei libri per la scuola tra aumenti dei tetti di spesa e volumi sempre più cari.

Il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, con DM n. 43 del 10 maggio 2011 ha sancito un innalzamento del limite massimo di spesa per i libri scolastici per gli istituti di ogni ordine e grado. Si tratta di un aumento dei cosiddetti "tetti di spesa" il che, in maniera consequenziale, implica un maggiore esborso a discapito di tutte quelle famiglie che hanno figli in età scolastica. Da un'indagine statistica svolta da *Altroconsumo*, a subire gli aumenti più significativi saranno gli studenti degli istituti tecnici del settore tecnologico (9,1 per cento) e del settore economico (5,7 per cento) rispetto al tetto massimo di spesa che nel vecchio ordinamento era riferito agli istituti tecnici industriali e commerciali. Gli incrementi per i licei classici e scientifici arrivano alla soglia media del 2,5 per cento: i più penalizzati sono gli studenti dei primi due anni che arriveranno a spendere il 3,1 per cento e il 5 per cento in più al classico e il 3,3 per cento e il 4,8 per cento in più allo scientifico. Gli aumenti riguardano anche gli studenti delle scuole medie: l'aumento medio del 2,5 per cento raggiunge la punta massima del 3,6 per cento per il secondo anno.

Per quanto riguarda la questione "caro libri" riferita nello specifico all'aumento del prezzo di copertina, è già da diversi anni che si assiste ad un trend in salita:

«Il costo dei testi scolastici – afferma **Aldo Giacomelli**, category brico e stagionali di Unicoop Tirreno – subisce gli incrementi su base *Istat* in rapporto all'aumento del costo della vita. Non si verificano pertanto dei picchi di aumenti improvvisi, ma si va da incrementi di uno o due punti dilazionati nel tempo. In casi ottimali, soprattutto in caso di ristampa dei testi, l'editore stesso tende a far scendere il prezzo di copertina». ■

## Il punto sulla Campania

*In merito alle previste cessioni e chiusure dei punti vendita campani di Benevento e Afragola, Unicoop Tirreno precisa quanto segue:*

«Confermiamo che la chiusura di Benevento avverrà entro il 14 luglio, per disdetta del contratto di locazione (comprensivo dell'autorizzazione amministrativa). Come è noto, è in corso da tempo un confronto con le Organizzazioni sindacali per ricercare una possibile soluzione ai problemi occupazionali conseguenti. Ci sembra di poter affermare che tale confronto proceda positivamente e costruttivamente.

Per quanto riguarda l'Iper di Afragola (NA) confermiamo che la chiusura da parte di *Ipercoop Tirreno* avverrà solo per cessione dell'attività ad altro operatore.

In questi mesi la Cooperativa ha continuato e sta continuando ad operare per ricercare una soluzione in tal senso. Confermiamo, altresì, una tempestiva informazione alle Organizzazioni sindacali relativa al percorso di possibile cessione del punto vendita di Afragola, nei modi e nei tempi previsti dalla legge e dal Contratto collettivo nazionale di lavoro. Tutto ciò al fine di favorire la prosecuzione del confronto tra le parti teso alla salvaguardia dei livelli occupazionali».

## Pan forte

*Il pane contro la violenza alle donne nei punti vendita dell'Amiata e della Provincia di Grosseto.*

Dal 1° giugno 2011 fino ad esaurimento i fornai, i piccoli negozi alimentari e i punti vendita di Unicoop Tirreno e Coop Amiatina della Provincia di Grosseto distribuiranno 46mila sacchetti per il pane con uno smile e uno slogan, in italiano e in inglese, contro la violenza. È la campagna *Un sorriso nel sacchetto* lanciata dalla Commissione Pari Opportunità della Provincia di Grosseto, in collaborazione con le Commissioni comunali Pari Opportunità, Rete Impresa Italia e la Camera di Commercio di Grosseto. Un progetto di sensibilizzazione contro ogni forma di violenza: sul sacchetto si legge: "Il tuo sorriso è anche il nostro, se non sorridi a causa di violenza ti ascoltiamo", con i numeri di telefono del centro antiviolenza di Grosseto e dei punti di ascolto sul territorio. Da anni ormai ogni 25 novembre (giornata internazionale contro la violenza sulle donne) Unicoop Tirreno organizza una campagna identica in tutti i punti vendita per veicolare il numero verde antiviolenza nazionale 1522. In questo caso quindi la Cooperativa si trova a collaborare con una rete di soggetti locali che hanno a cuore lo stesso problema e scelgono di coinvolgere i protagonisti della spesa quotidiana per raggiungere più persone possibile. ■ B.R.



# Le novità del sito

■ Susanna Orlando

30

*Restyling grafico, motore di ricerca più evoluto e apertura all'interazione con i soci, le novità del sito "cartasocio" di Unicoop Tirreno.*

**R**innovata la guida [www.cartasocio.it](http://www.cartasocio.it), il sito sempre aggiornato che raccoglie e presenta centinaia di proposte tra eventi, convenzioni, progetti e servizi riservati ai soci di Unicoop Tirreno.



Apprendo la nuova home page di [cartasocio](http://cartasocio.it) si vedono scorrere belle immagini tra cui quelle di alcuni dipendenti che "ci hanno messo la faccia" prestando il proprio

volto al nuovo format di comunicazione sociale; "I soci godono di tanti vantaggi: scopri qui" è lo slogan simbolicamente sostenuto da tre dipendenti che più di tutti esprime il valore del sito.

## Del più e del meno

Non solo restyling grafico in linea con il portale nazionale [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it), ma anche un menu semplificato che presenta quattro percorsi principali.

**Nella spesa** è l'area dedicata ai vantaggi dentro il punto vendita: dalle offerte e promozioni ai servizi quali il prestito sociale, il *Salvatempo* e *Coop Voce*, dalla possibilità di pagare le bollette alla cassa allo spazio dedicato allo scambio dei libri ecc.

**Oltre il punto vendita** presenta le numerose occasioni di risparmio per i soci e per le loro famiglie a mostre, musei, terme, parchi naturali e tematici ma anche a corsi di lingue, informatica, viaggi ecc.

**Solo per te** è l'area dedicata al *Catalogo fidelity* per conoscere i premi ma anche per sapere sempre dove accumulare punti e come spenderli.

**Essere socio** è la sezione dedicata a chi vuole saperne di più su come diventare socio, qual è il valore e il significato. Ampio spazio alle novità con notizie di *primo piano* e con *l'agenda degli appuntamenti* che consente una rapida

visualizzazione degli eventi e iniziative in corso. Attiva anche la newsletter che gli utenti interessati possono chiedere di ricevere via e-mail.

## Mi piaci

«La guida, on line da poco più di un anno con circa 10mila contatti al mese per una media di circa 8mila visitatori, vuole essere sempre più vicina alle esigenze dei soci – spiega **Anna Iacomelli**, responsabile area web Settore Politiche Sociali – anche incrementando il dialogo e lo scambio. Abbiamo introdotto la possibilità di interagire con i soci non più soltanto via e-mail, ma anche consentendo loro di votare i contenuti pubblicati e di inserire i commenti on line per capire il livello di gradimento e per conoscere gli argomenti che maggiormente interessano. Per interagire anche con il pubblico dei social network abbiamo creato su *Facebook* la fan page di [cartasocio](http://cartasocio.it): se l'utente clicca su "mi piace" troverà un'altra opportunità per conoscere il mondo dei soci di Unicoop Tirreno e soprattutto condividere i suoi interessi con gli amici presenti in questa immensa community virtuale. Una novità di rilievo riguarda inoltre il motore di ricerca ripensato per consentire una notevole flessibilità a partire da una località, da una parola chiave o da un quantitativo di punti spesa accumulato». A [www.cartasocio.it](http://www.cartasocio.it) si accede anche dall'home page del sito di Cooperativa [www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it). ■



# Unità anti crisi

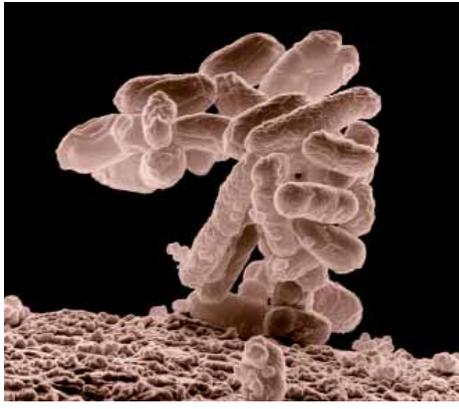
Il caso dell'escherichia coli per fortuna è rientrato. Ma come si comporta una grande organizzazione come Coop di fronte alle emergenze alimentari? Ne parliamo con Maurizio Zucchi, direttore qualità di Coop Italia.

**P**er una volta può essere interessante approfondire come reagisce una struttura complessa e articolata come è quella della Coop, quando scoppiano crisi ed emergenze come quella avvenuta in Germania con l'infezione da *escherichia coli*. Bastano poche ore, infatti, e l'effetto moltiplicatore del sistema dei media fa spuntare paure che incidono immediatamente sulle scelte dei consumatori.

«Da anni – spiega il direttore qualità di *Coop Italia*, **Maurizio Zucchi** – abbiamo definito procedure e modalità per affrontare situazioni di emergenza. Ovviamente, un conto è se si parla di casi che coinvolgono direttamente prodotti presenti nei nostri punti vendita, altro è invece se si parla di problemi non presenti in Italia. Comunque in Coop anche questa volta si è attivato un comitato di crisi in grado di raccogliere ogni segnalazione, di assumere, se necessario, provvedimenti urgenti, in relazione con le autorità competenti. Abbiamo quindi predisposto sistemi di comunicazione tempestiva per fare arrivare le informazioni a tutti i punti vendita Coop, anche di sabato e domenica, così come gli eventuali interventi sulle merci. Un altro capitolo è quello delle risposte tempestive da dare ai consumatori, sia nei punti vendita che attraverso la rete dei numeri verdi delle cooperative. Ovviamente, in un caso come quello tedesco, in cui la responsabilità dell'epidemia è stata a lungo incerta e coinvolgendo anzi colpevoli che poi non si sono rivelati tali, lo sforzo per essere chiari e tempestivi non è stato facile. Ma quello che preme ribadire, per dare tranquillità a tutti i consumatori, è che in Coop siamo pronti a fronteggiare queste situazioni, con un monitoraggio costante e con procedure definite. Questo si unisce a tutto ciò che facciamo e che ovviamente è la parte più importante, per prevenire i problemi e per dare garanzie sui nostri prodotti a marchio».

Proprio a seguito del caso dell'*escherichia coli* in Germania, Zucchi propone poi una riflessione specifica sull'ortofrutta, finita un po' tutta nel mirino.

«Da noi – spiega Zucchi – frutta e verdura a marchio Coop sono attentamente selezionate per offrire solo prodotti sani e genuini secondo criteri molto rigorosi e avvalendosi, già dal 2002, anche di enti certificatori esterni. I nostri controlli avvengono già sul campo, con risultati disponibili già prima della vendita, in modo da bloccare eventuali partite non idonee. Gli obiettivi che noi garantiamo sono i seguenti: 1. la provenienza dei prodotti da produzione integrata (cioè con l'utilizzo minimo di mezzi tecnici e prodotti con impatto sull'ambiente e la salute); 2. residuo di fitofarmaci inferiore del 70 per cento rispetto al residuo massimo ammesso per legge; 3. riduzione della contemporanea presenza di fitofarmaci diversi sul prodotto finito; 4. assenza di trattamenti post raccolta di conservazione; 5. controllo della filiera produttiva dal campo alla vendita; 6. controllo delle caratteristiche igienico sanitarie lungo tutta la filiera produttiva; 7. rintracciabilità lungo tutta la filiera produttiva; 8. rispetto dei parametri chimico-fisici definiti (Progetto Frutta saporita)».



### Buone referenze

Complessivamente i fornitori di prodotti ortofrutticoli a marchio Coop nel 2010 sono stati 115 e le aziende agricole coinvolte oltre 14.125; mentre sono 751 le referenze in assortimento con un fatturato di vendita di 419 milioni di euro. Queste coltivazioni sono state seguite dai tecnici di *Coop Italia* che hanno effettuato 250 ispezioni presso le aziende agricole e tutti i magazzini di raccolta. Le analisi eseguite sui prodotti ortofrutta nel 2010 sono state 174.002. Al fine di garantire il rispetto dei rigorosi standard di capitolato, fissati da Coop, è stato realizzato un articolato piano d'analisi sui residui di pesticidi.

# L'isola che c'è

32

*Tra le spiagge la più rinomata è quella dei Conigli, dove si può prendere il sole senza disturbare le tartarughe marine Caretta Caretta mentre depongono le uova; sotto il suo mare c'è uno dei monumenti subacquei più famosi d'Italia, la Madonna del Mare, e di calette e grotte naturali non c'è che l'imbarazzo della scelta. Immagini di un paradiso esotico di nome Lampedusa.*

■ Alessandra Bartali

**È** bizzarro come un pezzo d'Africa sia diventato per molti africani il simbolo dell'Europa. Lampedusa ha estati torride e asciutte come quelle libiche, praterie di steppa subtropicale che pare di essere in Algeria, nel suo mare nuotano pesci pappagallo come in Egitto e il souvenir

deserte, invitando lo spettatore a scoprire la sua "magica Italia", potrebbe essere proprio la periodica presenza degli immigrati a far venire voglia di visitare l'isola e i suoi abitanti. I quali hanno avuto il privilegio, non sempre consentito alle località a esclusiva vocazione turistica, di mettere in mostra le proprie qualità extra-imprenditoriali ospitando giovani tunisini nel proprio giardino o formando catene umane per salvare barche di profughi. Storie, queste, forse più convincenti di campi da golf e casinò che snaturerebbero un altro pezzo di Nord Africa: Sharm el Sheik basta e avanza. Per ora anziché giocare d'azzardo e far volare palline su prati verdi a Lampedusa si passa la maggior parte del tempo godendosi il mare. Tra le spiagge la più rinomata è la cosiddetta spiaggia dei Conigli, un ottimo compromesso tra natura selvaggia e comodità: senza disturbare le tartarughe marine Caretta Caretta mentre depongono le uova (questo è uno dei pochi siti del Mediterraneo in cui ancora lo fanno), si può usufruire della spiaggia libera o noleggiare ombrelloni, sdraio e posacenere per i fumatori. La villa che si vede alle spalle del mare non è quella acquistata da Silvio Berlusconi di recente per aiutare l'economia dell'isola, ma l'abitazione di Domenico Modugno, che qui visse e morì, nonostante gli ambientalisti abbiano tentato per anni di sfrattarlo per trasformare la dimora in un centro di ricerca marina, causando al cantante numerosi attacchi di bile.



Nelle foto grandi, la costa di Lampedusa e, nella piccola, la spiaggia dei Conigli.

più tipico è la papalina tunisina. Ma confini amministrativi e geologici non sempre coincidono, per cui quei 113 km che separano l'isola dal resto del continente africano sono diventati negli ultimi anni un corridoio di mare verso "la porta dell'Europa". Che non per niente, oltre a una metafora, è anche un monumento realizzato da Mimmo Paladini nel 2008, quando la porta era ancora socchiusa. Adesso che è spalancata, qualcuno teme che gli sbarchi continui di migranti tunisini e libici dissuadano le migliaia di turisti europei che regolarmente trovano a Lampedusa un paradiso esotico *low cost*.

## Caretta mia

Ma forse più degli spot ministeriali che mostrano acque senza barconi e spiagge

## Mare dentro

Dirigendo l'attenzione sotto il livello del mare, l'attrattiva è uno dei monumenti subacquei più famosi d'Italia, la cosid-

### Info

[www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it)  
Num. verde turismo Unicoop Tirreno 800778114

# Coop Italia, il bilancio 2010

detta Madonna del Mare, un ex voto di un famoso sub, benedetta da Giovanni Paolo II (ovviamente prima che fosse calata sul fondale marino). Il resto della costa è accessibile solo sul versante di sud est, dove rocce meno impervie rispetto al lato settentrionale si aprono spesso e volentieri in numerose calette sabbiose. La meno impegnativa è Cala Guitgia, vista la sua vicinanza al porto e al centro urbano, per la cui comodità si paga il prezzo di una vista non proprio mozzafiato sulle vicine strutture industriali. Le quali ogni settembre diventano la scenografia di *O' Scia*, il festival musicale organizzato da Claudio Baglioni, che ha la pecca di proporre musica molto commerciale e il merito di indirizzare le coscienze dei turisti verso il problema dell'immigrazione.

## In cala

Allontanandosi dal porto, verso ovest, si trovano Cala Madonna e Cala Greca, due insenature strette e lunghe nei pressi del Santuario di Maria Santissima di Porto Salvo, che vale di certo una visita anche



ai non appassionati di turismo religioso almeno nei giorni di scirocco, quando l'intera costa sud è battuta dal vento. A

chi al mare non vuole rinunciare neanche con vento forza nove i lampedusani suggeriscono Cala Pisana che, oltre ad essere a ridosso dello scirocco, offre delle grotte naturali in cui ripararsi dal sole. Altrimenti si può sempre noleggiare una barca e raggiungere la costa settentrionale, ricca di falesie, per poi ridiscendere verso sud facendo attenzione agli scogli di Punta Sottile, quello spigolo roccioso con la parte terminale sommersa, oltre la quale le luci visibili del paese danno l'impressione di avere davanti a sé acque libere. Gli scafisti ormai sono istruiti, sono i turisti a dover stare all'erta. ■



Consumatori in crisi e nessun segnale di miglioramento alle porte. È un quadro a tinte fosche quello dipinto da Coop per la presentazione dei dati di *Bilancio Consuntivo 2010*, avvenuta a giugno nel corso dell'Assemblea annuale di *Coop Italia* a Torino nell'ambito del convegno *La Coop ha i secoli contati dal 1854 al 2011 e oltre*. Malgrado tutto Coop resiste e si conferma primo gruppo della Grande Distribuzione italiana aumentando la propria quota di mercato che è oggi pari al 18,3 per cento (+0,2 per cento rispetto al 2009). 12,9 i miliardi di fatturato (+1,1 per cento), un margine operativo netto delle grandi cooperative dello 0,7 per cento, in linea con l'anno precedente. Nel corso del 2010 sono 1.444 i punti vendita di Coop (comprensivi di 37 nuove aperture), si è confermata la base occupazionale (oltre 56.600 addetti) e si conferma l'aumento della base sociale (sono oltre 7 milioni e 400mila i soci con una percentuale di crescita del 3 per cento rispetto al 2009). «Risultati tutt'altro che scontati – sostiene **Vincenzo Tassinari**, presidente del Consiglio di Gestione di *Coop Italia* – che si collocano in un contesto di grande difficoltà per le famiglie e per le imprese. Per la prima volta si registra uno stop nel processo di sviluppo e investimento della distribuzione moderna nel nostro Paese». C'è un dato forte e nuovo su cui riflettere: la distribuzione moderna nel 2010 diminuisce a valore omogeneo (ovvero a parità di mq) dell'1,7 per cento, ma per la prima volta da 10 anni a questa parte diminuisce anche a valore corrente (ovvero includendo anche le nuove aperture) dello 0,3 per cento. E se il primo dato si può leggere come un segnale inequivocabile di un calo dei consumi degli italiani, il secondo è un dato oltremodo preoccupante perché dimostra che la distribuzione moderna ha smesso di fare investimenti, non crea sviluppo soprattutto al Sud e questo a lungo andare significa accentuare il divario già esistente tra Nord e Sud del Paese. «Coop, invece, non abbandona il suo processo di sviluppo anche in una situazione come questa – precisa **Ernesto Dalle Rive**, presidente del Consiglio di Sorveglianza di *Coop Italia* –: continueremo a investire, nei prossimi tre anni impegneremo 500 milioni di euro per la realizzazione di 44 nuovi supermercati e 10 nuovi ipermercati, confermando un'articolazione multicanale e radicando ulteriormente la presenza in territori che hanno bisogno di sviluppo come il Sud». Spiccano alcuni risultati positivi di Coop: in primo luogo i dati del prodotto a marchio che raggiunge i 2,7 miliardi di euro di fatturato, con una quota complessiva che supera il 25 per cento sul totale alimentari e che crescerà ancora. Buoni sono stati anche i risultati di *Coop Voce* e di *Coop Salute*.

E tutto fa pensare che il 2011 continuerà ad essere un anno difficile. Le vendite della distribuzione moderna segnalano un più 1 per cento a rete corrente e un meno 1,2 a rete omogenea. Segnali evidenti di un persistere della crisi. «Sui dati di Coop, in linea con il mercato – sostiene ancora Tassinari –, pesa una crescita dell'inflazione che raggiungerà il picco del 5 per cento sugli alimentari nell'anno in corso. Coop ha cercato di fare la sua parte, impegnandosi dal 2003 al 2010 a tenere il dato dell'inflazione cumulata al 4,9 per cento a fronte di un'inflazione *Istat* al 14,9». ■



SCONTI RISERVATI  
AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO



Unicoop Tirreno



# ISCHIA... COMITIVA COOP

IL MARE, LE TERME E LA FESTA DI SAN MICHELE  
DAL 24/09 AL 01/10 2011 (7 notti/8 giorni)

QUOTA INDIVIDUALE SOLO PER  
I SOCI UNICOOP TIRRENO

**490,00 €**

SOGGIORNO IN CAMERA DOPPIA

**400,00 €** 3° LETTO ADULTI

**300,00 €** BAMBINI FINO A 12 ANNI  
IN CAMERA CON 2 ADULTI

**35,00 €** SUPPLEMENTO SINGOLA

## PROGRAMMA DI VIAGGIO

ARRIVO AL PORTO DI NAPOLI CON MEZZI PROPRI;  
RITROVO CON ACCOMPAGNATORE DAVANTI AL MOLO BEVERELLO  
E IMBARCO SU ALISCAFO SNAV;  
TRASFERIMENTO PRESSO HOTEL PARADISO TERME RESORT & SPA \*\*\*\*  
A FORIO D'ISCHIA.

DURANTE IL SOGGIORNO:  
GIORNATE DI TEMPO LIBERO E RELAX CON PASTI IN ALBERGO;  
GIRO DELL'ISOLA IN BUS CON GUIDA;  
GIORNATA CON PRANZO LIBERO AL PARCO TERMALE NEGOMBO,  
IN UNA DELLE PIÙ SUGGERITIVE INSENATURE DELL'ISOLA;  
A SANT'ANGELO, FESTA DI SAN MICHELE CON PROCESSIONE  
IN MARE E FUOCHI D'ARTIFICIO



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



in collaborazione con





SCONTI RISERVATI  
AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO



Unicoop Tirreno

## HOTEL OTIUM RESORT\*\*\*\*

LOCALITÀ TORRE CERCHIARA - MARINA DI SIBARI (CS)

DAL 31 LUGLIO AL 7 AGOSTO 2011 (8 giorni - 7 notti)

PREZZO A CAMERA RISERVATO SOCI UNICOOP TIRRENO

DOPPIA 1.490,00 €

TRIPLA 1.660,00 €

QUADRUPLA 1.850,00 €

prezzo speciale  
in tripla e quadrupla  
con 3° e 4° letto  
senza limiti di età

FORMULA TUTTO COMPRESO ANZICHÈ 2.100,00 €

La quota include: sistemazione nella camera indicata in "trattamento tutto compreso", iscrizione al viaggio



## CLUB VELIA

MARINA DI CASALVELINO - CAMPANIA

DAL 10 AL 17 SETTEMBRE 2011 (8 giorni - 7 notti) 400,00 €

QUOTA SPECIALE FAMIGLIA PER 2 ADULTI E 2 BAMBINI SOTTO I 16 ANNI

LA QUOTA È DA INTENDERSI A FAMIGLIA E COMPRENDE:

7 NOTTI IN CAMERA FAMILIARE IN TRATTAMENTO DI PENSIONE COMPLETA + BEVANDE AI PASTI (mezzo litro di acqua e un quarto di vino); SERVIZIO SPIAGGIA (1 ombrellone e 2 lettini per unità abitativa).

LA QUOTA NON COMPRENDE:

TRASFERIMENTO DALLA CITTÀ DI ORIGINE ALLA STRUTTURA; TESSERA CLUB OBBLIGATORIA DA PAGARSI IN LOCO € 35 DAI 3 ANNI; ISCRIZIONE + ASSICURAZIONE € 30 PER ADULTO ED € 15 PER BAMBINO; SUPPLEMENTO SINGOLA 20%; CULLA SU RICHIESTA € 35 A SETTIMANA (non si accettano culle proprie); TUTTO QUANTO NON ESPRESSAMENTE INDICATO NELLA VOCE "LA QUOTA COMPRENDE".



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



in collaborazione con



# CONVENZIONI E SERVIZI: I SOCI PROTAGONISTI ATTIVI



In *Casacoop*, l'ambiente del portale [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it) dedicato alle community on line, è attiva dall'aprile scorso l'area di discussione sulle Convenzioni riservate ai Soci Coop per dare voce a tutti coloro che vorranno aiutarci a migliorare il nostro servizio e renderlo più vicino alle proprie esigenze.

In quest'area è possibile scambiare informazioni, commenti e suggerimenti sulle proposte Coop ed essere, così, protagonisti attivi.

**Aiutateci a mantenere alto il controllo e il monitoraggio sull'effettiva applicazione delle condizioni**

**riservate ai Soci Coop presso le strutture convenzionate e soprattutto diteci se ne siete soddisfatti e se e come ampliare la rete delle Convenzioni e dei Servizi.** Infatti, le vostre opinioni su qualità, consistenza e convenienza delle nostre proposte sono per noi indispensabili nella fase di rinnovo delle convenzioni.

**La prossima area sottoposta a verifica per il rinnovo interesserà le convenzioni "Neve", per impianti di risalita, scuole di sci, noleggio attrezzature e soggiorno nelle più importanti stazioni sciistiche. Diteci la vostra!**

## Convenzioni per i soci Coop

### CULTURA

#### VENETO

##### FONDAZIONE GIORGIO CINI

Venezia - Isola di San Giorgio Maggiore

Tel. 041 2201215 [www.cini.it](http://www.cini.it)

Biglietto ingresso con visite guidate 8 € anziché 10 €

Presentare la Carta Sociocoop alla biglietteria.

#### LOMBARDIA

##### FONDAZIONE ARNALDO POMODORO

via Andrea Solari, 35 - Milano

Tel. 02 89075394/5 [www.fondazionearnaldopomodoro.it](http://www.fondazionearnaldopomodoro.it)

Biglietto ridotto.

##### PAC - Padiglione d'Arte Contemporanea

Via Palestro, 14 - Milano

Tel. 02 76020400 [www.comune.milano.it/pac](http://www.comune.milano.it/pac)

Biglietto ridotto.

#### PIEMONTE

##### PALAZZO MADAMA - Museo Civico d'Arte Antica

Piazza Castello - Torino

Tel. 011 4433501 [www.palazzomadamatorino.it](http://www.palazzomadamatorino.it)

Biglietto ridotto valido anche per l'accesso alle mostre temporanee.

##### MAO - Museo d'Arte Orientale

Via San Domenico, 9/11 - Torino

Tel. 011 4436927 [www.maotorino.it](http://www.maotorino.it)

Biglietto ridotto per le collezioni permanenti.

##### ROCCA BORGO MEDIEVALE DI TORINO

Viale Virgilio, 107 - Torino

Tel. 011 4431701/2 [www.borgomedievaletorino.it](http://www.borgomedievaletorino.it)

Biglietto ridotto.

##### TORINO + PIEMONTE CARD

Turismo Torino e Provincia - call center Tel. 011.535181

[http://www.turismotorino.org/torinopiemonte\\_card](http://www.turismotorino.org/torinopiemonte_card)

Sconto sull'acquisto on line della Card con validità variabile da 2 a 7 giorni, che offre l'ingresso gratuito in oltre 180 siti culturali di Torino e del Piemonte e tanti altri vantaggi (vedi l'area Vantaggi per i soci Coop sul sito [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it)).

**Tariffe speciali ai soci e clienti Coop presentando il Coupon "A TORINO SCOPRI L'ITALIA", disponibile nei Punti Vendita Coop aderenti all'iniziativa fino al 30/11/11, presso gli Uffici Turistici di Piazza Castello/Via Garibaldi Stazione Ferroviaria di Porta Nuova - Aeroporto di Torino.**

Altre informazioni più dettagliate sulle convenzioni e su tutti i vantaggi riservati ai soci le trovi sul sito [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it).

Ricorda di portare sempre con te la Carta Socio Coop.



## GLI SPETTACOLI

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

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

### 57° Festival Puccini

Torre del Lago (LU)  
Gran Teatro all'aperto Giacomo Puccini  
Dal 22 luglio al 27 agosto 2011  
Nato nel 1930, con il passare degli anni, il Festival Puccini è diventato un appuntamento sempre più prestigioso che richiama migliaia di spettatori da tutto il mondo. Il cartellone 2011 prevede due nuovi allestimenti, *La Bohème* e *Madama Butterfly*, coprodotti con la nipponica NPO, oltre a *Turandot*.

**La Bohème** (nuovo allestimento) 22, 30 luglio, 12, 20, 27 agosto; **Turandot** 23, 29 luglio; 7, 13, 26 agosto. **Madama Butterfly** (nuovo allestimento) 6, 11, 18 agosto. **Tutte le opere prevedono uno sconto minimo del 10% per i soci Coop** su tutti i settori e tutte le date, ad eccezione delle tre serate speciali – *La Bohème* (30 luglio), *Madama Butterfly* (11 agosto), *Turandot* (13 agosto) – con riduzioni del 20% su tutti i settori.

I soci hanno inoltre diritto allo sconto del 30% su tutti i settori per lo spettacolo Corps et Ames Compagnia Julien Lestel del 24 agosto.

Oltre che presso le biglietterie box office nei punti vendita Coop i biglietti possono essere acquistati presso l'Ufficio Biglietteria del Festival (tel. 0584359322) oppure dal sito [www.puccinifestival.it](http://www.puccinifestival.it).

I biglietti prenotati e prepagati potranno essere ritirati presso la Biglietteria del Festival anche la sera stessa dello spettacolo (si consiglia entro le ore 20).  
**Info** 0584359322; e-mail: [ticketoffice@puccinifestival.it](mailto:ticketoffice@puccinifestival.it)

### Bolgheri Melody

Castagneto Carducci (LI)  
Dal 9 luglio al 7 agosto  
*Bolgheri Melody* è l'evento culturale



che si svolge sul territorio di Castagneto Carducci e che coinvolge le varie realtà produttive della zona. Il focus è lo stretto legame tra il territorio, le attività vitivinicole e performance musicali di altissimo livello internazionale come Bryan Ferry icona mondiale pop (28 luglio) e Gianna Nannini con il suo *Io e Te Tour 2011* (30 luglio, unica data estiva). Per i soci Coop sconto del 10% sui biglietti per gli spettacoli organizzati direttamente e, in esclusiva, sconto del 10% per le degustazioni dei vini Bolgheri Doc nell'enoteca all'interno dell'Arena.

Oltre che presso le biglietterie box office nei punti vendita Coop i biglietti possono essere acquistati presso tutti i punti vendita Ticketone e Box office abilitati.  
**Info** [info@bolgherimelody.com](mailto:info@bolgherimelody.com)  
[www.bolgherimelody.com](http://www.bolgherimelody.com)

### Teatro delle Rocce (IX edizione)

Gavarrano (GR) - Teatro delle Rocce  
Fino all'11 agosto  
Il cartellone della nona edizione del Festival mette in risalto il grande teatro. Dieci appuntamenti con la presenza di artisti come il Premio Nobel per la Letteratura Dario Fo.

6-7-8-9-10 luglio: Compagnia teatrale Katzenmacher di Alfonso Santagata (gradita la prenotazione)

22 luglio: Dario Fo e Franca Rame **Boccaccio riveduto e scorretto**

3 agosto: **Dali incontra Dante. Comedie Divine e Umane.** A cura di Maurizio Vanni, con la partecipazione degli attori Cataldo Russo, Silvia Cosentino, Agnese Manzini, VipCancro (collettivo elettroacustico), Fiammetta De Michele (video and visual performer artist) e Valentina Alberti (dance performer). Ingresso gratuito.

5 agosto: Marco Paolini **Uomini e Cani.** Spettacolo teatrale dedicato a Jack London.

10 agosto: **Jazz Grey Cat Festival, Les Tambours De Braza.** Concerto di musica africana.

11 agosto: l'Accademia Musicale Chigiana in **Maestri Chigiani in Terra Di Siena** con Salvatore Accardo (violino), Bruno Giuranna (viola), Bruno Meneses (violoncello), Franco Petracchi (contrabbasso) e gli allievi chigiani. Gli spettacoli cominciano alle 21,15.

**Info** Laboratorio Gavarranoidea 0566844247-846259, [teatrodellerocce@comune.gavarrano.gr.it](mailto:teatrodellerocce@comune.gavarrano.gr.it); Parco Minerario Gavarrano, 0566846231, [www.teatrodellerocce.it](http://www.teatrodellerocce.it).

## Lirica in Piazza (XXVI edizione)

Massa Marittima (GR)

Dal 3 al 6 agosto

3 e 5 agosto **Madama Butterfly**, dramma lirico in 2 atti, libretto di G. Giacosa e L. Illica, musica di Giacomo Puccini.

Interpreti principali: Mina Tasca Yamazaki, Stefano La Colla, Marzio Giossi, Erika Zanaboni. Regia Maurizio Marchini, Guido Zamara, concertatore e direttore d'orchestra Claudio Maria Micheli.

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

Gli spettacoli iniziano alle ore 21,15.

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

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

[lirica@comune.massamarittima.gr.it](mailto:lirica@comune.massamarittima.gr.it)



ro Leoncavallo.

18 luglio: Keith Jarrett, Gary Peacock, Jack DeJohnette in concerto.

19 luglio, Cortile d'Onore di Palazzo Reale: Michele Campanella e l'Orchestra Giovanile Cherubini.

Dal 9 al 10 settembre, Cortile d'Onore di Palazzo Reale: Orchestra del Teatro di San Carlo, dir. Maurizio Benini.

Dal 17 al 18 settembre, Cortile d'Onore di Palazzo Reale: Orchestra del Teatro di San Carlo, dir. Alessandro Pinzauti.

23 settembre, Cortile d'Onore di Palazzo Reale: Carmina Burana.

Possibili acquisti on line su [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it)

**Biglietto ridotto per i soci Coop presentando la carta SocioCoop.**

**Info** biglietteria teatro tel. 0817972331-412-468, [biglietteria@teatrosancarlo.it](mailto:biglietteria@teatrosancarlo.it), [www.teatrosancarlo.it](http://www.teatrosancarlo.it)

## Terme di Caracalla

Viale delle Terme di Caracalla (Roma)

Fino al 10 agosto

Comincia il 2 luglio alle 21,30 con **Trilogia Romana** - concerto multimedia su musica di Ottorino Respighi (direttore Charles Dutoit) - la stagione estiva di lirica e danza del *Teatro dell'Opera* di Roma che ogni anno porta i suoi spettacoli sul monumentale e suggestivo palcoscenico del complesso archeologico delle Terme di Caracalla.

Le altre date, con inizio ore 21:

7, 8, 9, 13, 16, 20 luglio: **Il lago dei cigni** balletto in quattro atti. Musica di Pëtr Il'i Ciaikovskij, coreografia di Galina Samsova, da Marius Petipa e Lev Ivanov, direttore Andrey Anikhanov. Con Alessandra Amato.

21, 24, 28 luglio e 3, 5, 10 agosto: **Tosca**, musica di Giacomo Puccini

23 luglio: Gala Roberto Bolle and Friends  
2, 4, 6, 7, 9 agosto: **Aida** musica di Giuseppe Verdi, regia e coreografia Michela van Hoëcke.

**Gli sconti per i soci Coop si applicano al socio titolare e a un accompagnatore.**

**Info** biglietteria del Teatro dell'Opera, Piazza Beniamino Gigli, 7 - Roma. Tel. 06481601

## Teatro San Carlo Napoli

### Stagione estiva

Dal 7 al 9 luglio, Cortile d'Onore di Palazzo Reale: **La Strada**, balletto

Dal 17 al 24 luglio: **Pagliacci** di Ruggero

## BoxOffice

**Nada con The Zen Circus** in concerto 16 luglio, Cava-Parco di Pietra Roselle (GR)

**Ludovico Einaudi** 24 luglio, Abbazia di San Galgano Chiusdino (SI)

**Le Cirque Invisible** 25-26-27-28 luglio, Giardino di Boboli Firenze

**Afterhours** 29 luglio, Piombino (LI)

**Bandaosiris** in Fuori Tempo 29 luglio, Cava-Parco di Pietra Roselle (GR)

**Carlo Conti** in *Noi che... quelli dei "Migliori anni della nostra vita"* on tour 5 agosto, Cittadella del Carnevale di Viareggio (LU)

**La Sirenetta** 6 agosto, Cittadella del Carnevale di Viareggio (LU)

**Pooh** 9 agosto, Teatro all'Aperto Torre del Lago (LU)

**Subsonica** 9 agosto, Campo sportivo di Follonica (GR)

**Elio e Le Storie Tese** 11 settembre, piazza Alberica Carrara (MS)

**Checco Zalone** 7 ottobre, Nelson Mandela Forum Firenze

I biglietti per questi spettacoli si possono acquistare presso le biglietterie *Box office* nei punti vendita di Livorno via Settembrini, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, Follonica via Chirici.



PORTA  
SEMPRE  
CON TE  
LA CARTA  
SOCIO  
COOP

## LE MOSTRE

### Dante poeta e italiano

#### Legato con amore in un volume

Fino al 31 luglio

Roma, Palazzo Incontro

Orario continuato 10-19, lunedì chiuso

Mostra di manoscritti, antiche stampe, volumi illustrati, quadri

e sculture provenienti dalla collezione privata dell'imprenditore torinese, appassionato dantista, Livio Ambrogio, promossa dalla Provincia di Roma - *Progetto ABC*, ideata dalla *Casa di Dante* in Roma e dal *Centro Pio Rajna* di studi per la ricerca letteraria, linguistica e filologica, e organizzata in collaborazione con *Civita* e con la *Libreria antiquaria Philobiblon*.

**Ingresso 6 euro, 4 per i soci Coop**

**Info** tel. 0632810

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



### La Biennale di Venezia

Da oltre un secolo è una delle istituzioni culturali più prestigiose al mondo, all'avanguardia nella promozione delle nuove tendenze artistiche nel cinema, nell'arte e nell'architettura, nella musica, nel teatro e nella danza.

I possessori della carta *SocioCoop* potranno usufruire di sconti sugli abbonamenti e sui biglietti d'ingresso alle manifestazioni previste nel 2011: **54a Esposizione Internazionale d'Arte** (fino al 27 novembre); **68a Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica** (31 agosto-10 settembre); **55° Festival Internazionale di Musica Contemporanea** (24 settembre - 1 ottobre); **41° Festival Internazionale di Teatro** (10-16 ottobre).

**Info** tel. 0415218828 - [promozione@labiennale.org](mailto:promozione@labiennale.org) - [www.labiennale.org](http://www.labiennale.org)

**Info** tel. 0632810

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

**Info** tel. 0415218828 - [promozione@labiennale.org](mailto:promozione@labiennale.org) - [www.labiennale.org](http://www.labiennale.org)

### Dali, il genio

Otranto, Castello Aragonese (LE)

Fino al 25 settembre

La mostra, a cura di Alice Devecchi, apre la terza stagione artistica del Castello di Otranto, contenitore culturale gestito dalla *Società cooperativa Sistema Museo* di Perugia e dall'*Agenzia di Comunicazione Orione* di Maglie che accoglierà per tutta l'estate 60 opere del grande artista spagnolo - sei sculture originali in bronzo, tra le quali "Elefante cosmico" e una selezione di cinquanta-quattro litografie originali - e "Oltre-Dali" rassegna collaterale con artisti nazionali.

**Ingresso 6 euro, 4 per i soci Coop**

**Info** tel. 199151123, [infoline@sistema-museo.it](mailto:infoline@sistema-museo.it), [www.daliostranto.it](http://www.daliostranto.it)



## Faccia a faccia

Piccoli artisti al Supermercato di Cecina (LI): sono i bambini reduci dal laboratorio "artistico" che si sono divertiti a comporre facce utilizzando esclusivamente ortaggi e verdure. Grande collaborazione all'iniziativa è pervenuta dai dipendenti del punto di ascolto e dell'ortofrutta e in generale del negozio di Cecina dove si svolgono con successo le attività di *Alimenta gratis la mente*, un progetto della Regione Toscana e delle Biblioteche che prevede oltre al prestito di libri e dvd anche eventi per adulti e bambini.



## I TEATRI

**Campagna abbonamenti teatri di Roma e Napoli al via. Presso i teatri Sala Umberto, Eliseo e Quirino di Roma e al San Carlo di Napoli i soci di Unicoop Tirreno hanno diritto all'acquisto a prezzi ridotti di abbonamenti e biglietti per la stagione 2011-2012. Alcune anticipazioni sulle stagioni del prossimo autunno-inverno.**

40

### Teatro Sala Umberto Roma

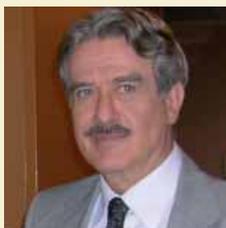
Tra gli ospiti della prossima stagione Enrico Montesano, Francesca Reggiani, Paolo Poli, Luzzati, Carlo Buccirosso, Valeria Valeri e Paolo Ferrari, **Giuseppe Pambieri** e Lia Tanzi, Zuzzurro e Gaspare, Francesco Pannofino, Corrado Tedeschi per la grande commedia e il teatro comico d'autore. Il programma nel dettaglio su [www.salaumberto.com](http://www.salaumberto.com).

**Sconti su biglietti e abbonamenti info e contatti per i soci Coop:** Ufficio Promozione Filippa Piazza, tel. 0697274066, mail: [promozioni@salaumberto.com](mailto:promozioni@salaumberto.com).

### Teatro Eliseo Roma

Tra gli ospiti della prossima stagione Alessandro Benvenuti, Rosalinda Celentano, Alice ed Ellen Kessler, Sebastiano Lo Monaco, Valter Malosti, **Luigi Lo Cascio** e Vincenzo Pirrotta, Michele Placido con Giuliana Lojodice e Pino Micol, Valeria Solarino, Lina Sastri, Paola Gassman, Maria Paiato, Silvio Orlando, Valerio Binasco, Alessio Boni, Alessandro Haber, Gigio Alberti, Giampiero Rappa. A grande richiesta, dopo il tutto esaurito della scorsa stagione, tornano *Le allegre comari di Windsor* con Leo Gullotta, *Napoletango* di Giancarlo Sepe e *Romeo e Giulietta* con Riccardo Scamarcio. Protagonisti i grandi classici italiani da Pirandello a De Filippo, la drammaturgia straniera di August Strinberg e Yasmina Reza e la grande letteratura con Robert Louis Stevenson e l'intramontabile *Strano caso di Dr. Jekyll e Mr. Hyde*, Gesualdo Bufalino, Truman Capote con *Colazione da Tiffany* e ancora tanti altri.

**Per l'acquisto o la prenotazione dei biglietti i soci Coop** dovranno recarsi e/o rivolgersi al botteghino del teatro (via Nazionale 183, tel. 064882114-48872222) presentando la carta SocioCoop.



Invia il tuo indirizzo a [info@teatroeliseo.it](mailto:info@teatroeliseo.it) per ricevere la brochure a casa. Formule di abbonamento per tutte le esigenze.

### Teatro Quirino Vittorio Gassman Roma

Tra gli ospiti della prossima stagione Raffaele Paganini, Massimo Ranieri, Geppy Gleijeses, Marianella Bargilli, Vanessa Gravina, Luca de Filippo, Giuliana De Sio, Giobbe Covatta ed Enzo Iacchetti, Mariano Rigillo, **Isabella Ferrari** e Ennio Fantastichini, Lello Arena. La commedia napoletana, quella goldoniana, Shakespeare e Balzac, e ancora la musica di Gershwin e i testi di Woody Allen.

**Biglietti e abbonamenti ridotti per i soci Coop** tel. 066783042 int. 2

Apertura botteghino campagna abbonamenti fino al 31 luglio dal lun. al sab. 10-19 (1-21 agosto chiusura estiva)

I soci possono accedere allo sconto direttamente presentando la carta SocioCoop al botteghino che può essere contattato anche per prenotazioni dei biglietti (tel. 066794585) con ritiro successivo almeno 24 ore prima dello spettacolo.

### Teatro San Carlo Napoli

Tra gli ospiti della prossima stagione **Massimo Ranieri**, Lina Sastri, Gianni Amelio, Paolo Rossi, spettacoli d'opera firmati da grandi registi, da Ronconi a De Simone a Gabriele Lavia, un mese intero di danza con ospiti internazionali, i Balletti di Lione e Corea e nuove produzioni. Torneranno importanti coreografi, come Nacho Duato, e una leggenda del mondo della danza, Roland Petit. Per la stagione sinfonica, il teatro propone András Schiff, Uto Ughi e Lang Lang e gli attesissimi ritorni di Riccardo Muti e Claudio Abbado.

Per assistere agli spettacoli della Stagione 2011-2012, le formule di abbonamento proposte sono ancora più semplici e convenienti. I *Carnet Stagione* consentono di acquistare, al prezzo migliore, tutti gli spettacoli in programma, mentre le nuove *Card4*, per opera, balletto e sinfonica, danno la possibilità di scegliere, tra tutti i titoli in cartellone, quattro proposte a data e posto libero.

Sul prossimo numero di Nuovo Consumo le proposte in altre città.



PORTA SEMPRE CON TE LA CARTA **SOCIOCOOP**

DAL 1° MAGGIO 2011

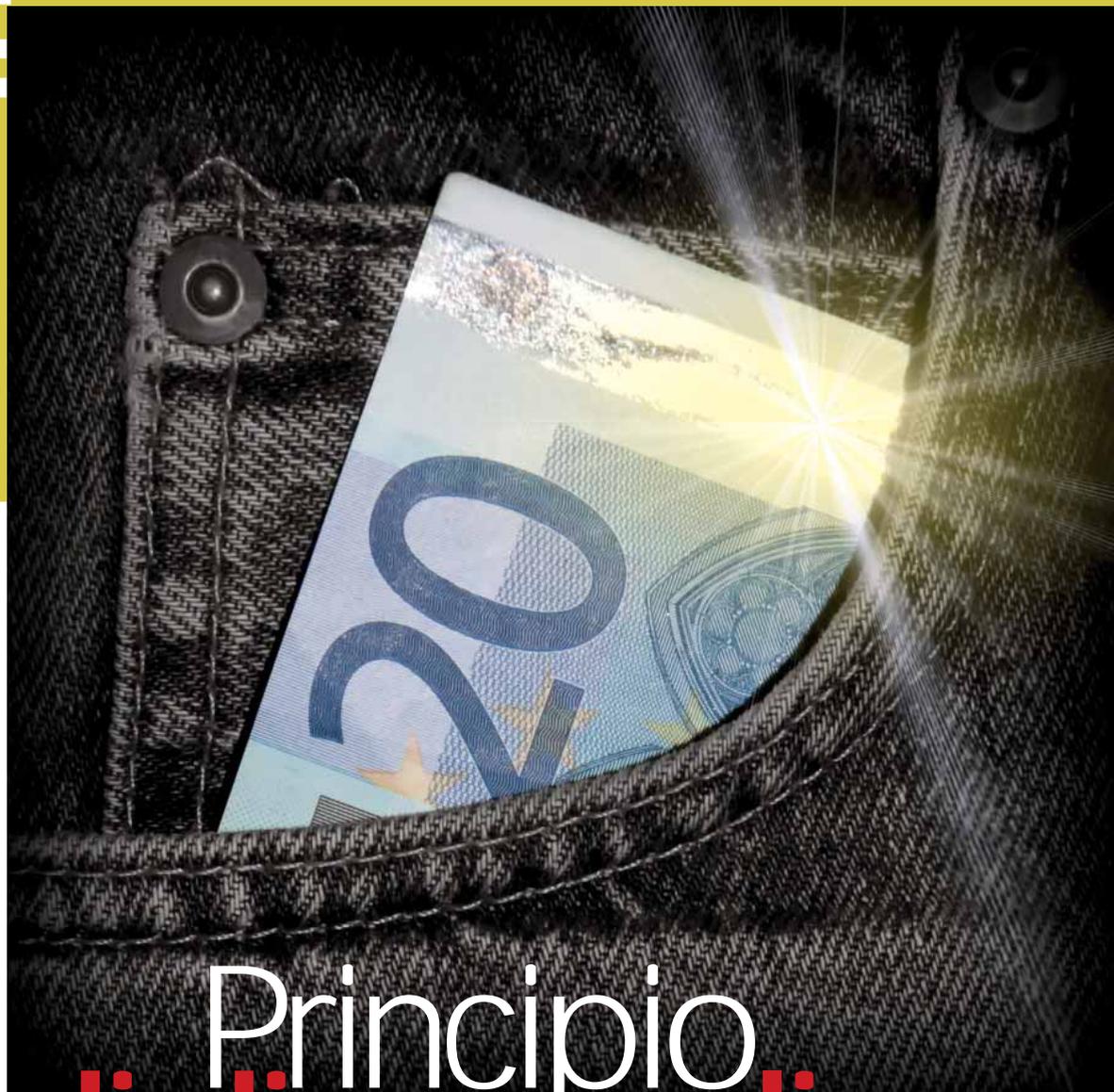
# I TASSI CRESCONO

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

CON IL PRESTITO SOCIALE PROTEGGI I TUOI RISPARMI

CHIEDI IL PROSPETTO INFORMATIVO  
ALL'UFFICIO PRESTITO SOCIALE





# Principio di diseguaglianza

*Cresce il divario tra chi ha poco e chi ha molto, le famiglie perdono potere d'acquisto e capacità di risparmio, le donne e i giovani quelli che pagano il conto più salato della crisi. Viaggio nell'Italia che non è uguale per tutti.*

**L**Italia è un paese sempre più diseguale, dove la distanza tra ricchi e poveri, tra chi ha poco e chi ha molto, sta progressivamente aumentando. Si tratta di una tendenza di lungo periodo che si è, però, ancor più accentuata durante la crisi di quest'ultimi anni e che, come purtroppo in tanti altri casi, ci vede tra gli ultimi della classe rispetto alla media dei paesi europei. L'ultima certificazione viene dal rapporto *Ocse* pubblicato nel maggio scorso e dedicato proprio a come fronteggiare il problema della crescente disegualianza. Qualche cifra? Secondo i dati di *Bankitalia*, se il 10 per cento delle famiglie più ricche possedeva nel 2004 il 42,9 per cento della ricchezza complessiva, nel 2008 (ultimi dati disponibili) si era arrivati al 44,7 per cento. Guardando al 10 per cento delle famiglie più povere, che nel 2004 possedeva il 10,1 per cento della ricchezza, nel 2008 questa fetta era scesa al 9,8 per cento.

## Il verdetto di Gini

Cifre ancor più nette vengono se si utilizza il coefficiente *Gini*, un modello statistico elaborato nel secolo scorso da uno studioso italiano (fu il fondatore e primo presidente dell'*Istat*) e ora utilizzato a livello mondiale come indicatore delle disegualianze in un paese. Il coefficiente *Gini* è un valore tra 0 e 1, più è basso (0 sarebbe l'eguaglianza perfetta) e più siamo di fronte a una distribuzione equa, più ci si avvicina a 1 e più ci sono disparità. Ebbene in Italia l'indice Gini è andato da 0,31 di metà Anni Ottanta, passando per lo 0,29 del 1991 allo 0,35 del 2008. È bene ricordare che nell'indagine *Ocse*, su 22 paesi considerati, in ben 17 l'indice *Gini* aumenta.

Per fare qualche raffronto, in Francia l'indice *Gini* è di 0,28, in Germania 0,30, in Danimarca e Svezia siamo allo 0,23 (i paesi più equi al mondo). Più alto dell'Italia è invece il dato degli Usa (0,38), un paese notoriamente di forti disegualianze, come anche la Polonia che ha un coefficiente 0,37 o il Portogallo 0,42. È poi interessante notare come due paesi quali Turchia e Grecia abbiano ridotto le disegualianze, mentre Francia, Ungheria e Belgio, comunque, non le hanno aumentate.

Se questa è la fotografia ufficiale certificata da statistiche autorevoli, c'è poi da aggiungere l'effetto della crisi che ha colpito duro e prodotto un ulteriore divario tra chi ha poco e chi ha molto. Da questo punto di vista, guardando solo alle ultime settimane, tra rapporti, studi e indagini, non c'è che l'imbarazzo

della scelta, per trovare conferma delle medesime conclusioni.

Partiamo dall'indagine condotta proprio per conto di Coop dalla società *Demos*. Come ha spiegato il sociologo **Ilvo Diamanti**, per la prima volta da parecchi anni a questa parte, la percentuale di chi si colloca nella classe operaia (48,3 per cento) supera chi si colloca nel ceto medio (42,8 per cento). E pensare che solo nel maggio 2006 le percentuali erano più che rovesciate: (il 52,7 per cento diceva di appartenere al ceto medio e il 39,5 alla classe operaia). «La novità assoluta – afferma Diamanti – è che il senso di declino sociale non riguarda i soliti noti, come operai, pensionati e disoccupati, ma risucchia altri gruppi che si era soliti collocare più in alto».

## Uno su quattro non ce la fa

Dunque un paese che si sente più povero. Come conferma pure il recente rapporto annuale dell'*Istat*, nel quale si certifica che le famiglie perdono potere d'acquisto (meno 3,1 per cento nel 2009 e meno 0,6 per cento nel 2010) e sono costrette a ridurre la quota di risparmio (la propensione al risparmio si attesta al 9,1 per cento, valore più basso dal 1990 e per la prima volta sotto alla media degli altri paesi dell'*Unione Europea*). Del resto gli occupati nel biennio 2009-2010 sono scesi di 532 unità. E sempre l'*Istat* certifica che ben il 24,7 per cento della popolazione (cioè più o meno 15 milioni di persone) sperimenta il rischio di povertà o esclusione sociale (contro una media UE del 23,1 per cento). Un altro tassello di questo problematico mosaico italiano è quanto ha certificato l'*Inps*: il 50,8 per cento degli oltre 16 milioni di assegni pensionistici che l'ente previdenziale italiano versa ogni mese sono inferiori ai 500 euro al mese (e l'80 per cento non arriva a quota 1.000). Dunque siamo un paese con più poveri e dove c'è più disegualianza.

Ma dentro a quest'immagine complessiva, è opportuno fare alcuni approfondimenti, perché ci sono categorie che più di altre pagano questa situazione, e sono in particolare i giovani e le donne. Perché se è vero, come tanti economisti (tra cui **Giorgio Lunghini**) hanno notato, che all'origine di quest'aumento della disegualianza sta in primo luogo lo



spostamento della ricchezza dai salari alle rendite finanziarie (un fenomeno mondiale di cui ci siamo più volte occupati nel parlare delle cause della crisi di questi anni, ndr), anche stando solo dentro al mercato del lavoro, si scopre che le cose sono cambiate in peggio.

## Il lavoro rende poveri

Come spiega **Maurizio Franzini**, docente all'Università La Sapienza di Roma e attento studioso di questi fenomeni, tra aumento della quota di lavori part-time o precari (secondo il rapporto *Istat*, nel 2010 circa un milione di giovani aveva lavori atipici o precari), ma anche per le distorte dinamiche salariali più generali, la distanza tra primi e ultimi si è allargata non di poco. La struttura dell'occupazione in Italia e in Europa è andata verso una costante polarizzazione: da un lato sono aumentate le posizioni offerte a manager e professionisti con salari crescenti e, dall'altro, quelle offerte a lavoratori non qualificati per posizioni pagate sempre meno. Si sono invece ridotti gli occupati nelle fasce intermedie. Le differenze salariali sono così esplose. Non a caso gli studiosi hanno creato la figura del *working poor*, cioè persone che nonostante lavorino sono di fatto povere. Ecco le cifre: in Italia il 2,6 per cento di chi ha un lavoro a tempo indeterminato e il 14,5 per cento di chi ha un lavoro a tempo determinato può contare su un salario mensile inferiore alla soglia di povertà. Si scopre dunque come sia per lo meno inadeguata l'idea

sin qui sostenuta dai teorici dell'economia liberale che bastasse fare una torta più grande (ovvero aumentare *pil* e produzione) per dare a tutti qualcosa in più. Al contrario, la realtà dimostra che c'è chi arraffa fette sempre più grandi e chi invece si deve accontentare di fette sempre più piccole, anche se la torta si è allargata. Franzini spiega anche come non sia la diversità di titolo di studio a originare queste differenze salariali: «In Italia l'82 per cento delle differenze sono a parità di titolo di studio. Per un 35 per cento pesa avere un lavoro temporaneo o meno. Dunque, se anche vengo da una famiglia povera e mi laureo, non ho recuperato il divario di partenza. È come se le differenze passassero di padre in figlio perché quel che da noi manca davvero è l'eguaglianza delle opportunità».

## Neet Work

Chiarito (o scoperto) come anche il mercato del lavoro sia un creatore di diseguaglianze, c'è poi l'aspetto di chi al mercato del lavoro neppure riesce ad accedere. Sempre il rapporto *Istat*, oltre a segnalare che il calo dell'occupazione giovanile tra 2009 e 2010 è stato 5 volte superiore a quello complessivo, fissa in 2,1 milioni i giovani (tra i 15 e i 29 anni) cosiddetti *Neet* cioè che non lavorano né frequentano alcun corso di istruzione o formazione. Dunque il 22,5 per cento della popolazione di questa fascia d'età che è fuori dal circuito sociale del lavoro e dell'istruzione e rischia fortemente di restarci. Una prospettiva drammatica per il Paese. «In altre nazioni – sottolinea

## Tutta colpa della cicogna

*L'Italia è una repubblica fondata sulla famiglia. Basta nascere in quella giusta.*

Non nasconde certo il suo disappunto quando parla del tema delle diseguaglianze in Italia, del fardello che donne e giovani in particolare si trovano a dover portare, senza averlo scelto. Lei è **Chiara Saraceno**, sociologa, docente al *Wissenschaftszentrum für Sozialforschung* di Berlino e una delle più profonde conoscitrici della realtà italiana.

«Con una battuta io lo dico sempre, che l'importante è decidere di nascere nella famiglia giusta. Bisogna spiegarlo bene alla cicogna, perché è lì che si gioca il destino». Una considerazione amara, metafora di una situazione che Chiara Saraceno descrive partendo da pochi dati flash: da donne che mediamente lavorano un mese in più degli uomini ma guadagnano meno; donne che nel 40 per cento dei casi hanno occupazioni con qualifiche inferiori al titolo di studio; dai 2 milioni di giovani (i cosiddetti *Neet*) che non sono né al lavoro né a scuola o in formazione.

Ma il tasto ancor più dolente è quello dei minori, perché «essere poveri sin da bambini è molto peggio che ritrovarsi poveri nel corso della vita – osserva Chiara Saraceno –. E i minori in questa condizione stanno aumentando in 17 dei 24 paesi dell'Unione Europea. In Italia poi la percentuale di poveri tra i minori è superiore alla

percentuale di poveri dell'intera popolazione. E ad essere colpite sono le famiglie con più di due figli».

Per questo Chiara Saraceno chiude il ragionamento con un riferimento a politiche che in Italia sono carenti se non del tutto assenti: «Mancano interventi che funzionino da elemento di compensazione di fronte alla presenza di più figli, come mancano sostegni all'occupazione delle madri. Ma soprattutto c'è nei fatti l'idea di scaricare i problemi sulle famiglie, considerando la rete familiare come la protezione e la soluzione di ogni problema, sia che si parli di minori sia che si parli di anziani o disabili». È una vecchia idea italiana, un'idea della quale a volte qualcuno si vanta. «In realtà è un'idea sbagliata – ribatte Chiara Saraceno – perché, pur senza disconoscere tutto quanto hanno fatto le famiglie, di fronte ai dati sulla diseguaglianza e la povertà crescente che abbiamo visto, restituire i problemi alle famiglie vuol dire amplificarli ancora di più e far aumentare la distanza tra chi ha risorse per fare qualcosa e chi queste risorse, economiche, ma anche sociali e culturali, non le ha».

**Chiara Saraceno**, docente all'Università di Berlino – dati come questi italiani avrebbero almeno aperto un dibattito attento e partecipato, individuando questo come un tema decisivo. Invece in Italia non è successo nulla». I temi dell'inclusione sociale e della redistribuzione del reddito, con molta fatica spuntano nel dibattito politico. Un elemento sconcertante, anche perché, come sottolineato più volte dal premio Nobel, l'indiano **Amartya Sen**, povertà e diseguaglianze non sono solo una questione economica, ma un problema che limita e impoverisce la democrazia di un paese. ■



# Giro collo

*Come mantenere in salute e come curare la ghiandola tiroide, quel piccolo organo alla base del collo che influenza il metabolismo corporeo e il benessere generale.*

**L'**aria di mare è da sempre foriera di benefici influssi per la salute o almeno così si ritiene nella saggezza popolare che vede nello iodio, di cui sarebbe ricca,

un alleato straordinario per la salute della ghiandola tiroide, quel piccolo organo alla base del collo che influenza il metabolismo corporeo e il benessere generale.

## Madama Butterfly

Ma chi si aspetta di accelerare il proprio metabolismo e magari dimagrire stando sdraiato sulla spiaggia a ispirare aria salata è destinato a una cocente delusione. «Si tratta in realtà di un luogo comune – spiega **Francesco Tartaglia**, professore associato di Chirurgia Generale all'Università "La Sapienza" di Roma -. Andare al mare fa bene allo spirito, come andare in montagna, al lago o comunque in vacanza. Per garantirsi un corretto funzionamento della tiroide l'unica precauzione è assicurare un apporto corretto di iodio nella dieta, soprattutto attraverso l'utilizzo del sale iodato». Allo iodio alimentare, infatti, si deve il buon funzionamento di quest'organo a forma di farfalla nascosto nel collo, da dove controlla gli equilibri più delicati del corpo, dal metabolismo energetico fino al trofismo dei capelli e della pelle. Lo



fa attraverso la produzione di ormoni, il T3 e T4 (tri-iodotironina e tiroxina), la cui produzione è stimolata dal TSH, un ormone prodotto dall'ipofisi che a sua volta è stimolata dal TRH, prodotto da un'area del cervello detta ipotalamo. Gli ormoni tiroidei sono formati rispettivamente da 3 e 4 atomi di iodio. L'equazione è quindi chiara: quando c'è poco iodio si producono pochi ormoni, anche se il TSH fa il suo lavoro stimolando in modo sempre più forte la tiroide che, di risposta, si ingrossa, manifestandosi nel comune "gozzo".

## Ti iodio

«È vero comunque che le patologie tiroidee in genere sono multifattoriali, intervengono cioè fattori ambientali, come la carenza di iodio, fattori genetici e autoimmunitari – riprende Tartaglia -. In Italia, e in tutto il sud dell'Europa, l'apporto di iodio con la dieta tende ad essere scarso e questo determina la frequenza alta di gozzo nel nostro paese, soprattutto al Sud, in regioni come Campania, Abruzzo, Molise, Calabria, Basilicata, Puglia, Sicilia, Sardegna». Assodato che le patologie tiroidee sono decisamente diffuse e spesso non diagnosticate tempestivamente, diventa importante il controllo periodico. «È sufficiente un esame del sangue per la valutazione dei livelli di TSH, T3 e T4», afferma Tartaglia. Ma si può sospettare una patologia tiroidea anche dai sintomi che può produrre, in particolare, sul peso corporeo. Una tiroide che funziona poco (ipo-tiroidismo) sarà spesso accompagnata da una difficoltà nella perdita di peso, una tiroide che lavora troppo (ipertiroidismo) sfocerà in un dimagrimento rapido. «Quando ci sono evidenti e inspiegabili alterazioni del peso, il sospetto che la tiroide non funzioni correttamente è lecito – sottolinea Tartaglia -. Ed è bene indagare per escludere patologie, ma è anche vero che si tende in genere con troppa facilità ad attribuire a un malfunzionamento della tiroide quello che in realtà è solo una condotta alimentare sbagliata». Prima di incolpare la tiroide per una linea non perfetta, è bene dunque provare con una dieta.

## Punto nodale

Quando, invece, la patologia è conclamata e verificata dallo specialista sarà proposta in genere la terapia con levotiroxina, un farmaco che riporta i valori ormonali nella norma e consente una vita del tutto normale. Talvolta, però,

## Alcuni sintomi comuni

### > ipertiroidismo

- > perdita di peso
- > nervosismo
- > irritabilità
- > intolleranza ai climi caldi
- > eccessiva sudorazione
- > tremori e debolezza muscolare
- > insonnia
- > perdita di grasso e di massa muscolare
- > aumento di volume della tiroide (gozzo)
- > perdita di capelli

### > ipotiroidismo

- > scarsa energia
- > affaticamento e stanchezza specialmente al mattino
- > disturbi del sonno
- > difficoltà a perdere peso
- > intolleranza al calore e/o al freddo specie mani e piedi
- > depressione
- > sbalzi di umore
- > gonfiore della faccia e ritenzione idrica in genere

le patologie della tiroide possono rimanere occulte per molti anni o passare addirittura inosservate fino a malattia conclamata. Questo vale in particolare per le neoplasie ovvero i tumori della tiroide: «le forme neoplastiche sono spesso un reperto occasionale o comunque rilevate all'interno di una tireopatia plurinodulare e possono non dare alcun segno di sé né sintomi specifici – continua Tartaglia -. Ecco quindi che diventa importante il controllo ecografico e l'eventuale esame citologico sui noduli sospetti». Fortunatamente la maggior parte dei tumori tiroidei sono efficacemente curabili e con una prospettiva di sopravvivenza a lungo termine davvero eccellente, ma necessitano quasi sempre di chirurgia radicale, cioè della rimozione della ghiandola stessa. Un'incisione di alcuni centimetri alla base del collo permette al chirurgo di rimuovere tutta la ghiandola, la cui funzione sarà sostituita dagli ormoni assunti per via orale. E se, soprattutto il gentil sesso, trema all'idea di portare una cicatrice visibile sul collo, c'è da dire che la chirurgia mininvasiva si sta perfezionando sempre di più, anche se al momento si applica a un numero selezionato di casi. ■

### Info

Prof. Francesco Tartaglia (Professore Associato di Chirurgia Generale) Dipartimento di Scienze Chirurgiche, Università "La Sapienza" di Roma e-mail: francesco.tartaglia@uniroma1.it www.tiroideonline.eu

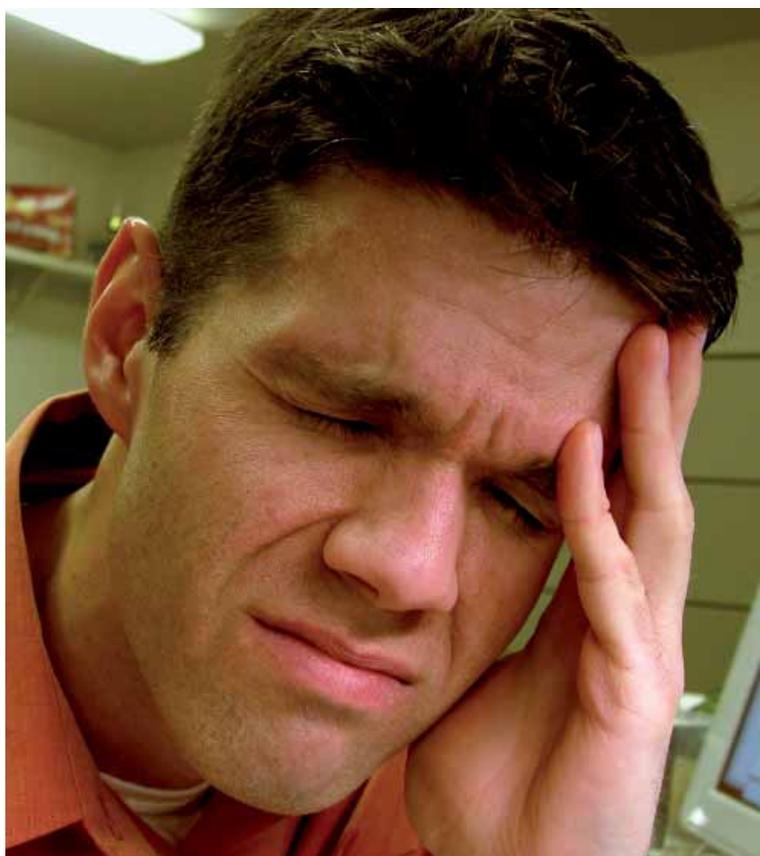


# Niente male

48

■ Barbara Bernardini

*La Scrambler Therapy per sconfiggere  
il dolore cronico.*



## La cognizione del dolore

Ne soffre, in una qualche forma, il 26 per cento della popolazione, ovvero 1 italiano su 4. Ma per sconfiggere la sofferenza fisica cronica è arrivata una bella novità, la *Scrambler Therapy*, un macchinario tutto italiano con l'80 per cento di risposta positiva nella cura del dolore. Ideato dall'ingegnere Giuseppe Marino negli anni Novanta è stato sperimentato all'Università Tor Vergata di Roma ed è ora in dotazione in alcuni ospedali italiani, come l'Istituto romagnolo per la cura e lo studio dei tumori di Forlì e l'ospedale San Filippo Neri di Roma. Consiste in un apparecchio dotato di "neuroni artificiali", elettrodi che vengono applicati al cuoio capelluto e consentono l'invio di segnali elettrici a bassissima intensità al sistema nervoso che portano l'informazione "nessun dolore".

Ovvero annullano la percezione negativa del dolore, ingannando, in un certo senso, il cervello.

Utilizzabile su pazienti di qualsiasi età, anche ragazzi under 18 e bambini, il macchinario ha avuto ottimi risultati proprio su di loro. Con questa macchina sono stati trattati già 12mila malati e rappresenta una speranza per gli oltre 15 milioni di italiani che soffrono di dolore cronico, in un paese dove solo da poco si sta ripensando il concetto di dolore e della sua valenza patologica, arrivando alla convinzione che controllare l'intensità del dolore per renderlo fisicamente tollerabile e accettabile è altrettanto importante per la salute dei pazienti quanto curare le cause che lo producono.

**S** pia di una malattia in atto, segnale d'allarme con cui il corpo ci dice di fare attenzione, che qualcosa non va. Ma sono molti i casi in cui il dolore diventa esso stesso una malattia, perché la persona che ne soffre non riesce a convivere con uno stimolo doloroso continuo, che attanaglia il corpo e impedisce di avere una vita normale. Si chiama dolore cronico e alcune delle cause più comuni che lo causano sono il mal di schiena, l'ernia al disco, l'artrite reumatoide, le cefalee, i tumori in fase avanzata, le nevralgie, i problemi vertebrali, il diabete.

## In terapia

La *Scrambler Therapy* agisce meglio degli analgesici tradizionali che possono avere diversi effetti collaterali negativi e permette alla nostra comunità scientifica di fare un balzo in avanti collocando l'Italia all'avanguardia nel settore delle cure palliative al dolore. In più, con l'approvazione della legge 30 del marzo 2008 si sono fatti altri passi avanti riconoscendo il dolore del bambino come una malattia, garantendogli così l'accesso alle cure antidolorifiche. Quali sono i costi e quali controindicazioni ha? Il trattamento, che costa circa 40 euro per un ciclo completo, è sconsigliato solo ai portatori di *pacemaker* e alle donne in gravidanza. Al di fuori di queste due categorie è consigliabile a tutti perché non ha particolari effetti collaterali, ma agisce in maniera intelligente laddove nasce il dolore. Con il tempo, i vantaggi della *Scrambler Therapy* potranno essere sostenuti e valutati con i dati clinici relativi a un numero sempre maggiore di pazienti trattati, con l'auspicio, di fronte ai risultati che ne comprovano l'efficacia, che sempre più strutture ospedaliere e paraospedaliere possano dotarsi di quest'apparecchio. ■

Info sul macchinario presso la ditta di distribuzione: [info@lifeepisteme.it](mailto:info@lifeepisteme.it) o al numero verde 800534482

**Ospedale San Filippo Neri - Roma**  
Ufficio Informazioni  
Tel. 0633063706

**Istituto Oncologico Romagnolo**  
corso Mazzini, 65 - Forlì (FC)  
Tel. 054335929 - [www.ior-forli.it](http://www.ior-forli.it)  
Richiesta informazioni via internet con modulo apposito sul sito.



## A cuor leggero

Per un cuore in forma tenere a bada il colesterolo non è sufficiente. Conta moltissimo valutare la proteina alla quale viaggia legato nel sangue, la cosiddetta lipoproteina A. Lo dice una ricerca pubblicata sul *New England Journal of Medicine* che ha studiato due particolari varianti genetiche, presenti in 1 persona su 6 capaci di aumentare il rischio d'infarto di 4 volte. Si conosce ancora poco della Apo A, ma da ora gli scienziati si dedicheranno a studiare farmaci in grado di tenerla sotto controllo e abbassare così il rischio cardiaco.



49

## Cibo spazzatura

Uno studio spagnolo condotto dai ricercatori dell'Università di Las Palmas di Gran Canaria e pubblicato su *PLoS ONE* punta il dito sul cibo spazzatura. Emerge, infatti, che chi consuma molti grassi contenuti in merendine, prodotti da forno industriali e nel cibo "spazzatura", tipico dei *fast food*, aumenta fino al 48 per cento il rischio di sviluppare depressione. La ricerca è stata condotta su 12.059 volontari, seguiti per 6 anni, di cui sono stati monitorati alimentazione, stile di vita e malattie all'inizio, durante e alla fine dello studio. E i risultati non lasciano dubbi: il *fast food* rende depressi, oltre che obesi.



## Vedo nero

Il ribes nero potrebbe rivelarsi utile per combattere l'asma. A sostenerlo una ricerca pubblicata sulla rivista *Molecular Nutrition and Food Research*, nel corso della quale un gruppo di scienziati neozelandesi ha scoperto che l'epigallocatechina, antiossidante contenuto nel ribes nero, riduce le infiammazioni nei polmoni. Secondo i ricercatori capire quali derivati fitochimici di piante e frutta modulino tali eventi cellulari può portare allo sviluppo di alimenti funzionali che riducono il rischio di allergia indotta da asma e condizioni allergiche in generale.

# Ritorno al futuro

*Cotone biologico, veli biodegradabili, risparmio del 70 per cento rispetto alla versione usa e getta. Meglio i pannolini riutilizzabili Vivi Verde Coop.*

■ Anna Somenzi

**Q**uasi nessuno ricorda più i ciripà, lunghi rettangoli di cotone da raddoppiare e legare con lunghe fettucce attorno al coccicino di un neonato: il risultato era un grande cartoccio dal quale si intravedevano esili gambine. Ma quello non era niente rispetto alla lotta per districare le fettucce con relativo ciripà dalla lavatrice... L'avvento

del pannolino usa e getta ha fatto tirare un sospiro di sollievo a mamme e papà, ma finisce in discarica un'enorme quantità di rifiuti, tanti sono i soldi spesi, grande la quantità di materie prime buttate.

## A veli spiegati

Ecco che oggi torna alla ribal-

ta il pannolino da riutilizzare, ma in versione moderna. Sono lavabili e quindi da usare fino a che il bambino ne ha bisogno, ma sono tutta un'altra cosa: pratiche mutandine con tessuto impermeabile che contengono un assorbitore, protetto da un sottile strato asportabile. Ad ogni cambio solo il velo sottile si butta via, il resto si lava e si riutilizza, tutto va in lavatrice facilmente, senza lacci e fettucce. Diversi i motivi per scegliere i pannolini riutilizzabili: acquistare, utilizzare e lavare questi pannolini costa molto meno che scegliere quelli usa e getta, considerato che i bambini ne hanno bisogno per circa 3 anni; il notevole risparmio di rifiuti perché si butta solo un sottile strato, mentre per quelli monouso tradizionali si butta tutto e non degradano per centinaia di anni; le materie prime utilizzate, che provengono per i pannolini usa e getta, salvo rari casi, da fonti non rinnovabili come il petrolio e la cellulosa ricavata da alberi la cui origine è raramente nota e certificata, per non parlare della trasformazione e del trasporto.



## Tre per uno

Coop propone i pannolini riutilizzabili della linea *Vivi Verde* in cotone biologico e in diverse misure a seconda del peso del bambino. Si compongono di tre parti: il velo raccogli feci, il pannolino assorbente e la mutandina. Il velo è per il 70 per cento in cotone e per il 30 per cento in cellulosa, biodegradabile, ideato per contenere i solidi e facilitarne la rimozione, serve per evitare di sporcare eccessivamente il pannolino; è l'unico pezzo che ad ogni cambio si getta via e può essere buttato con il suo contenuto nel wc o meglio nei rifiuti indifferenziati, ma in discarica si degraderà molto rapidamente. Il pannolino assorbente, 100 per cento cotone biologico, è un rettangolo che si piega in tre e si mette al centro della mutandina, ha un grande potere assorbente, si lava in lavatrice fino a 60 gradi. E infine la mutandina: 95 per cento cotone e 5 per cento poliuretano utilizzato per impermeabilizzare la parte interna, ha una comoda forma anatomica e il tessuto è molto morbido, le chiusure con velcro permettono di adattarla facilmente al corpo del bambino. Grazie alla grande percentuale di cotone la traspirazione è rispettata e si limitano irritazioni e arrossamenti. Nei tre anni di utilizzo dei pannolini *Vivi Verde Coop* si può risparmiare fino al 70 per cento rispetto a quelli usa e getta, quasi 1.000 euro, secondo una stima effettuata considerando un numero medio di 6 pannolini al giorno per un bambino da 0 a 3 anni e il prezzo medio dell'usa e getta più venduto. Altra cifra significativa: 150 kg di rifiuti in meno, sempre nei 3 anni, calcolando solo i pannolini e i loro imballi, senza il contenuto. ■

## Lame rotanti

*Rasatura perfetta per lui, depilazione impeccabile per lei.*

**Raso raso** Un sistema di rasatura 5 lame di nuova generazione per un prodotto che assicura efficacia e gradimento testati, grazie a materiali e accessori selezionati, garantendo efficacia e qualità a un prezzo accessibile. È il nuovo **rasoio Coop** con il manico bilanciato per un perfetto controllo, inserti in gomma morbida per un'impugnatura antiscivolo, un design moderno, personalizzato con marchio Coop e il porta rasoio in dotazione. La testina ha lame a tecnologia aperta, unite tra loro e spaziate, per ottenere il massimo confort e la migliore rasatura. Le lame sono di precisione per una rasatura perfetta anche nelle aree non facili da raggiungere, hanno un trattamento in ceramica che garantisce un ottimo confort e una migliore efficacia rispetto alle normali lame. La banda lubrificante è di grande superficie per una rasatura più soft. Oltre al sistema 5 lame Coop (rasoio e ricariche), in assortimento rasoi usa e getta e un rasoio trilama.

**Pelo e contropelo** Un sistema 3 lame (rasoio e ricariche) e 2 rasoi usa e getta. Il **rasoio 3 lame** associa efficacia nella depilazione, delicatezza sulla pelle e scorrevolezza. Il manico ergonomico è in morbida gomma antiscivolo che garantisce una sicura impugnatura anche con le mani bagnate, scorre delicatamente sulla pelle permettendo una perfetta depilazione veloce e confortevole. Ha una striscia lubrificata arricchita con burro di karité e burro di cacao che aiuta la depilazione e lascia la pelle morbida. Il trilama usa e getta è con banda lubrificante e testina snodabile; ha il manico in morbida gomma, per ottimizzare leggerezza e controllo. Il bilama usa e getta ha banda lubrificante e manico bicomponente antiscivolo.



51

## Tuttigusti

*Le novità del gelato Fior Fiore.*

Da tenere in freezer pronte per una pausa golosa le 5 nuove vaschette *Fior Fiore* mono gusto da 300g, solo latte fresco intero italiano *Alta Qualità Coop*, 60 per cento, e ingredienti di provenienza geografica certificata.

**Cioccolato Fondente Extra**, un gusto intenso e un sapore deciso dato dal cacao della Repubblica Dominicana, 10 per cento, che ha un aroma pieno e persistente.

**Nocciola Piemonte IGP**, un gusto ricercato grazie alla presenza esclusiva della pregiata nocciola tonda gentile trilobata.

**Caffè Espresso** ancora un gusto deciso, corposo e intenso per questo gelato preparato con una miscela Arabica al 100 per cento, ricca e profumata, proveniente dal Brasile.

**Vaniglia Bourbon** dedicato a chi preferisce un gusto dolce e delicato, è preparato con i semi delle bacche di vaniglia dell'isola di La Reunion.

**Pistacchio di Sicilia** preparato con il vero e inconfondibile pistacchio di Sicilia, dal sapore naturale e sincero, presente nella ricetta per ben l'8 per cento.



# Libertà di stampa

*Stampare testi e foto, fare le fotocopie, inviare fax. Tutto quello che si può fare con una stampante.*

## ■ Roberto Minniti

**L**e foto delle vacanze, i testi scaricati da internet, i documenti che ci servono e perfino le fotocopie. O magari la digitalizzazione delle vecchie fotografie su carta e,

visto che ci siamo, anche la funzione fax. Le nuove stampanti multiuso fanno questo e altro e si candidano come complemento immancabile dei nostri pc casalinghi. A prezzi sempre più contenuti, visto che la nuova generazione "all-in-one"

è sempre più numerosa tra le ink-jet, ossia tra le stampanti a getto d'inchiostro, molto più adatte delle laser all'uso casalingo. Le laser, infatti, sono più veloci nell'imprimere in bianco e nero e hanno un costo per foglio inferiore, ma non sono adatte alla carta fotografica e, a meno di non volerne una in bianco e nero, costano molto di più di quelle a getto: fanno dunque al caso più di un ufficio.

## Modello unico

Cercare la stampante multifunzione più adatta alle singole esigenze, però, non è facile: sia per la grande quantità di caratteristiche da valutare che per la scarsa precisione e affidabilità con cui questi dati vengono dichiarati dai produttori. Un recente test del mensile dei consumatori statunitensi *Consumer Report* è un ottimo esempio di quanto spesso le aziende esagerino con le doti attribuite ai loro modelli.

Nei laboratori della rivista, per esempio, è stata misurata la velocità con cui ogni macchina stampa foto e testi. Numeri rilevati con metodologia omogenea tra i vari modelli e anche per questo più affidabili di quelli dichiarati dai produtto-

ri, dei quali *Consumer Reports* invita a diffidare. Il dato sulla risoluzione fornito dalle case, spiegano i tecnici americani, seppure indicativo della qualità con la quale la macchina imprime foto, grafici o testo, non sempre consente di scegliere il miglior prodotto.

## Mezze cartucce

Uno degli aspetti fondamentali da considerare prima dell'acquisto, invece, è il costo di esercizio. Oltre ai consumi elettrici, ci sono i prezzi delle cartucce, che possono vanificare la convenienza di una stampante e andrebbero valutati attentamente. E proprio sull'inchiostro (che spesso ha un peso condizionante sui costi di una stampante) è bene fare qualche considerazione, prima di innamorarsi di un modello. Scegliendo, per esempio, un apparecchio con cartucce separate per i diversi colori, visto che evita di buttare il ricambio quando è finito solo 1 colore su 3.

Le cartucce di marca, però, non sono l'unica soluzione; esistono anche opzioni più economiche di marchi minori compatibili. Spesso i produttori di stampanti fanno intendere che la macchina non sarà coperta da garanzia in caso di utilizzo di questo tipo di ricambi non originali. In realtà, però, solo se si riscontra un problema legato all'uso della cartuccia non originale la garanzia può essere annullata: la normativa europea vieta infatti espressamente di applicare "condizioni dissimili per prestazioni equivalenti", cosa che lederebbe la libera concorrenza. Il vero problema, come rilevano diversi test tra cui uno ancora di *Consumer Reports*, è che la qualità della stampa e la durata delle cartucce non di marca non è sempre garantita, per cui a conti fatti il risparmio rispetto alle ricariche originali risulta spesso minore. Per questo, conclude il mensile



dei consumatori Usa, impiegare cartucce economiche conviene solamente se si devono fare stampe che non richiedono una qualità eccelsa.

## Annessi e connessi

Un'altra soluzione che si può adottare per risparmiare è ricaricare le cartucce esauste anziché gettarle: esistono in commercio kit per farlo, anche con inchiostri di marca o, se non si vuole rischiare di sporcarsi, ci si può rivolgere ad alcuni negozi di informatica che svolgono questo servizio, cercare online chi le ricarichi o comperare direttamente cartucce rigenerate.

E, sempre sul versante "economico, potrebbe risultare utile assicurarsi che la macchina abbia la funzione foto senza bordi bianchi per far risparmiare preziosa carta fotografica.

Infine occhio a connessioni e caratteristiche varie sulle quali chiedere chiarimenti ai negozianti. La maggior parte delle stampanti e dei pc nuovi sono dotati di porte Usb 2.0 che, però, non migliorano di molto la velocità di trasmissione dati tra i due apparecchi rispetto alle Usb normali. Se in casa (o in ufficio)

avete più computer e volete usare una sola stampante per tutti collegandola a una rete domestica, controllate che abbia la funzione *networking*. Se, invece, volete stampare direttamente dalla macchina fotografica deve esserci un lettore di *memory card* o di *PictBridge* (uno standard che permette appunto di stampare senza passare dal pc); molto utile in questo caso anche il visore lcd che permette di vedere quello che si va a stampare. Informatevi poi se la macchina è compatibile con il sistema operativo del vostro computer: se per le piattaforme *Microsoft* e *Mac* i problemi di compatibilità sono praticamente inesistenti, non altrettanto si può dire con i computer con sistemi operativi della famiglia *Linux* che possono dare problemi con alcuni modelli. ■



**In promozione per i soci dal 1° al 31 agosto in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno**

**Stampante multifunzione HP DESKJET 1050**

Quadricromia; 2 cartucce; max ris. 4800x1200 dpi; 4 ppm; USB; stampante/fotocopia/scanner; comp. Win Vista, Xp,7, MacOS

**Prezzo soci 22,90 euro (non soci 39,90)**

oppure **19,90 euro+150 punti**

## stampanti multifunzione

marca e modello	caratteristiche	risoluzione di stampa (dpi)	velocità stampa (ppm)	altre caratteristiche	prezzo
<b>BROTHER</b> MFC J265W	fotocop., scanner, fax	6000x1200	max 33 b/n, 27 col.	USB, WiFi, stampa da scheda mem.	96
<b>CANON</b> Pixma MG5250	fotocop., scanner	9600x2400	11 b/n, 9,3 col.	USB, WiFi, display LCD a colori	144
<b>CANON</b> Pixma Mx410	fotocop., scanner, fax	4800x1200	8,7 b/n, 5 col.	USB, Ethernet, WiFi	91
<b>EPSON</b> Stylus Office BX305FW	fotocop., scanner, fax	1200x2400	fino 34 b/n, 15 col.	USB, WiFi, display Lcd, testo su 2 righe	95
<b>EPSON</b> Stylus SX620FW	fotocop., scanner, fax	5760x1440	38 b/n, 19 col.	USB, WiFi, PictBridge	175
<b>HP</b> Officejet 4500 AiO Printer	fotocop., scanner, fax	4800x1200	fino 6 b/n e col.	USB, WiFi	99
<b>HP</b> Photosmart Premium	fotocop., scanner	9600x2400	15 b/n, 11 col.	USB, WiFi, schermo TouchSmart HP	177
<b>KODAK</b> ESP 3250	fotocop., scanner	5760x1440	max 30 b/n, 29 col.	USB, WiFi, stampa da scheda mem.	120
<b>LEXMARK</b> S305	fotocop., scanner	4800x1200	max 33 b/n, 30 col.	USB, WiFi, stampa da scheda mem.	69

E se non servisse davvero una delle macchine *all-in-one* con tutte le funzioni degli apparecchi? Se al posto di un modello ingombrante e *all-in-one* come quelli che presentiamo in tabella, ci servisse solo una stampante per imprimere velocemente le fotografie delle nostre vacanze? In questo caso la soluzione c'è e si chiama *snapshot printer*: una famiglia di modelli nati per essere connessi direttamente alla fotocamera digitale (cosa che possono fare anche molte delle stampanti più grandi), con un display integrato che permette di intervenire sulle immagini, e che stampano esclusivamente fotografie (spesso nel solo formato 10x15). E proprio in queste ultime due caratteristiche sta una delle differenze fondamentali tra un modello e l'altro. Avere un display molto piccolo (come accade in alcuni apparecchi) può rendere quasi impossibile fare qualunque operazione su una foto e imporci di passare per il computer, annullando

la praticità di una *snapshot*. Allo stesso modo, essere costretti a sole stampe formato cartolina è un limite abbastanza forte.

Sul fronte della comodità, invece, c'è una possibilità che forse potrà far piacere ai patiti dello scatto: imprimere una foto su carta in qualunque condizione, visto che le stampanti di questo genere sono spesso dotate di batteria opzionale. Oltre alla praticità e alla mobilità danno il vantaggio di una stampa molto rapida ed economica, utilizzano spesso la tecnologia della termosublimazione (a imprimere l'immagine sulla carta è un nastro all'interno della cartuccia).

Il rovescio della medaglia? Si tratta di un acquisto da consigliare solo a chi ha l'esigenza di stampare rapidamente senza passare per un computer, dato che i prezzi non sono competitivi (tra i 100 e 200 euro). E con quella cifra, come vedete in tabella, si può acquistare una macchina in grado di fare molte più cose.

# Hello kit

*È il momento di mettere insieme il kit per la scuola, ma con un minimo di attenzione alla salute e all'ambiente.*

■ Daniele Fabris

**C**olle, pennarelli, evidenziatori, quaderni... Che si cominci (o ricominci) con la lista della spesa per il corredo scolastico, si facciano acquisti per i giochi e i passatempi creativi dei più piccoli o, più semplicemente, per la cancelleria di uso quotidiano dei più grandicelli, sarebbe davvero il caso di non affidarsi al primo kit che capita o alla prima offerta per quanto possa apparire conveniente. Fermarsi a riflettere, almeno per un istante, sul peso che il nostro acquisto ha sull'ambiente e sulla nostra salute, infatti, può essere più importante di quanto saremmo portati a credere.

## Non attacca...

Prendiamo un oggetto all'apparenza molto semplice come la colla. Dietro lo stick dall'aria innocua si può nascondere un concentrato di chimica con sostanze irritanti o peggio, che seppure in quantità teoricamente non allarmanti nessuno vorrebbe mettere nelle mani dei propri figli. Una recente analisi tedesca, per esempio, ha preso in considerazione le colle dichiarate "adatte ai bambini"

ossia quelle in cui i solventi chimici – che normalmente contano fino al 60 per cento della composizione – sono sostituiti dall'acqua. Ebbene, neppure con questa categoria si può stare completamente tranquilli. Se diversi campioni sono usciti più che dignitosamente dalle analisi chimiche, passando il test con buoni voti, in altri sono state trovate composizioni sospette, con formaldeide e composti irritanti per le vie respiratorie.

## Ospiti indesiderati

E non è il solo rischio che si corre scegliendo prodotti poco controllati e magari privi di ogni certificazione. Pur togliendo il tubetto di colla, infatti, metalli pesanti, composti organici volatili e altri ospiti poco salutari non mancano negli astucci degli scolari o sulle scrivanie dei nostri uffici. Anche in questo caso può venirci in aiuto un'analisi indipendente, questa volta realizzata da un'associazione dei consumatori italiani. La ricerca prendeva in considerazione pennarelli, evidenziatori e penne colorate e concludeva che ben pochi di questi prodotti "si salvano". Tutti i 7 evidenziatori, le 8 penne profumate e gli 11 astucci di pennarelli analizzati hanno rivelato, ad esempio, la presenza di metalli pesanti come arsenico, cromo, antimonio, piombo, cadmio e bario, spesso usati come coloranti. Tutti prodotti che rispettano le leggi – sulla cancelleria meno rigorose di quanto non lo siano per i giochi – ma si tratta pur sempre di elementi che hanno effetti negativi sull'ambiente e sulla salute. E, a proposito dell'ambiente, perché non riflettere anche sull'origine della carta che utilizziamo comunemente?



## Carte in regola

Potrebbe sembrare un gesto insignificante se fatto dal singolo, ma se si considera che l'Italia è il primo paese europeo per importazione di legno e derivati (il sesto nel mondo), ma quello che meno si è attivato per contrastare la rovina delle foreste, si capisce che ogni atto è importante. Anche scegliere una carta che rispetta l'ambiente, che garantisca attraverso una certificazione di non essere prodotta da legno proveniente da foreste primarie o da alberi a rischio di estinzione. Esattamente come quella *Amica delle foreste* di Coop, certificata dall'*Fsc*, il più autorevole istituto in materia ambientale.

Una goccia nel mare? Non proprio. I numeri, certo, sono impressionanti: secondo la *Fao* ogni anno vanno perduti al mondo tra gli 11 e i 15 milioni di ettari di foreste naturali, cioè ogni tre secondi scompare l'equivalente di un campo da calcio. Ma se si considera che già oggi con le azioni sui prodotti a base carta Coop ogni anno viene salvato l'equivalente di oltre 500 campi di calcio e che l'obiettivo della campagna ambientale è di raddoppiare questi risultati, si può comprendere quanto possa pesare quel piccolo e semplice gesto di cercare un prodotto che viene garantito come *Amico delle foreste*. ■

## Cancelleria verde

Penne a sfera a scatto o con cappuccio, marcatori permanenti per cd-dvd, roller, evidenziatori, in confezioni da 4 o da 10. Sono gli articoli della cancelleria *ViviVerde Coop* per la scuola e l'ufficio che andranno in promozione negli **Iper dal 4 al 31 agosto**. Una linea di cancelleria ecologica sempre presente nell'assortimento di Iper e Super che a luglio si arricchirà di nuovi articoli in carta riciclata: quaderni, blocchi, cartelline, realizzati 100 per cento carta riciclata, carta paglia e cuoio rigenerato, disponibili al punto vendita **a partire dal 18 luglio**, saranno esposti in appositi espositori in cartone riciclato per tutta la durata della campagna scuola. Fa parte della linea anche la nuova risma certificata *Ecolabel* sempre in carta riciclata. 500 fogli da 70 grammi che va a sostituire la precedente da 80 grammi; la grammatura minore permette di ridurre le emissioni di CO2 sia in fase di produzione che di trasporto.



# Effetto plastico

55

*In Coop una nuova linea di casalinghi realizzati con la plastica riciclata proveniente dalla raccolta differenziata della Regione Toscana.*

**S**cope, scopini e spazzoloni, palette, vasi e sottovasi, cestini e pattumiere, secchi, fioriere. Ad agosto ci sarà una bella novità sugli espositori dei punti vendita di Unicoop Tirreno: una linea di oggetti per la casa, in tinte petrolio e vinaccia, realizzati utilizzando i residui plastici meno nobili dei rifiuti urbani altrimenti destinati all'incenerimento o alle discariche. Ultimi frutti della ricerca



sul riciclaggio del *plasmix* - la frazione di plastiche povere provenienti dalle raccolte differenziate - i cosiddetti "ri-prodotti in Toscana" nascono da una sinergia tra l'azienda pistoiese *Utilplastic* da anni specializzata nella produzione di casalinghi in plastica e *Revet* l'azienda di Pontedera che si occupa della raccolta, selezione e trattamento di materiali destinati al riciclaggio: in poche parole trasformando in



granuli plastiche post consumo come vaschette, sacchetti, imballaggi, pellicole, *Revet* fornisce a *Utilplastic* la materia prima per produrre gli eco-casalinghi. Presentati qualche mese fa alla *Fiera Internazionale sull'Ambiente* di Francoforte dedicata alla green economy e allo sviluppo sostenibile i "ri-prodotti in Toscana" sono tra i primi risultati della politica di promozione del riciclo delle plastiche eterogenee "povere" (il cosiddetto *plasmix*) provenienti da raccolta differenziata sostenuta dalla Regione Toscana attraverso un protocollo di intesa stipulato a gennaio 2010 con la stessa *Revet* e con il Consorzio Nazionale per la raccolta, il riciclaggio e il recupero dei rifiuti di imballaggi in plastica (*Corepla*). ■

# Riso amato

56

La lunga tradizione del riso molto fiorente in Italia e anche in provincia di Grosseto dove viene coltivato nel Parco della Maremma.

■ Eleonora Cozzella

**S**e quando si parla di pasta viene in mente subito l'Italia, l'equivalenza si fa planetaria quando l'argomento è il riso: il suo luogo infatti è il mondo intero. Europa o Americhe, Australia, Africa o Asia, non esiste un paese in cui non si sia diffusa qualche varietà di *oryza sativa*, che è presente su ogni tavola, come primo piatto nella nostra cucina, come contorno nelle culture anglosassoni e usato come pane durante i pasti in Oriente.

Proprio in Asia sarebbe stata la sua culla, in quell'India così tanto consapevole della sua importanza (per molti il riso è primaria fonte di sussistenza) da creare intorno alla sua origine miti e leggende. Come quella che narra di una ragazza di nome Retna, che vuol dire "gioia raggianti". Si innamorò di lei il dio Shiva, che decise di sposarla per renderla immortale e non fare mai finire la sua bellezza.

Retna accettò la richiesta di matrimonio, ma a patto che Shiva creasse un nuovo alimento talmente buono che nessuno al mondo si sarebbe mai stancato di mangiarlo. Il dio inviò i suoi servitori più fedeli a cercare una soluzione in tutti gli angoli della

Terra, ma – distratti da donne e divertimenti lascivi – dopo alcuni anni ancora non avevano risposte. Shiva stanco di aspettare decise di unirsi alla ragazza anche contro il suo volere. E lei, sentendosi oltraggiata e umiliata, si gettò nel Gange per la vergogna. A quel punto il miracolo: sulle rive del fiume spuntò una piantina carica di chicchi bianchidorati: l'anima di Retna si era trasformata nel suo stesso desiderio, ossia in quel cibo in grado di sfamare l'umanità senza mai venire a noia.

## La porta del pepe

Dall'Oriente il riso arrivò nel 1300 nel bacino del Mediterraneo – venduto come alimento di lusso, nella categoria delle spezie rare – attraverso la "porta del pepe", quel fondaco che nello scalo di Alessandria d'Egitto rappresentava il più grande emporio dei tre continenti allora conosciuti. L'*oryza* al suo arrivo in Europa è poco più di una curiosità ma a poco a poco diventa uno dei tasselli fondamentali della dieta mediterranea. Così, da pianta officinale che lo speciale vendeva per fare infusi e tisane, si è imposto come alimento nelle classi meno abbienti. E da allora la sua diffusione è stata inarrestabile, tanto che gli storici hanno definito il riso "il vegetale rinascimentale", perché dal XIV secolo fino al XVI ha ridisegnato il panorama di alcune regioni italiane, in particolare Lombardia e Piemonte. Ma anche in anni a noi più vicini la sua coltivazione coinvolgeva tantissime persone, in particolare donne impiegate come mondine, diventate protagoniste di conflitti sociali, musica popolare e cinematografia. Chi non ricorda Silvana Mangano nel film *Riso Amaro*?

Si ricorreva al lavoro delle mondine per eliminare le piante infestanti che possono danneggiare gli steli del riso. Lavoravano chine nell'acqua, che arrivava a metà gamba. Oggi per lo più s'interviene con prodotti fitosanitari innocui per l'uomo. Resta comunque un impegno molto duro curare la coltivazione del riso, a partire dalle fasi di preparazione del terreno, tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera. Quindi si dà inizio all'immissione in risaia dell'acqua e in tarda primavera si arriva alla distribuzione dei semi sul terreno (con l'acqua che viene mantenuta a un livello di 5-10 cm). Ad agosto il riso muta colore da verde a giallo, fino a dorato in settembre. Da settembre a ottobre ogni giorno può essere adatto alla mietitura e trebbiatura. Ma è il coltivatore



a decidere il momento giusto. In questo gli agricoltori italiani sono veri campioni. L'Italia è il maggior produttore europeo di riso, con in testa Piemonte (il Vercellese), la Lombardia (province di Pavia, Milano e Mantova) e le piccole eppur pregiate coltivazioni di Veneto, Sardegna, Emilia Romagna e, a sorpresa, la Toscana.

## Chicco magico

In provincia di Grosseto si coltiva riso dagli Anni Sessanta e quella che all'inizio sembrava poco più di una scommessa si è rivelata una grande risorsa. Parlare di Maremma fa venire in mente più l'allevamento del bestiame o la selvaggina, vigne e oliveti. Eppure nel Parco della Maremma si coltiva con grandi risultati riso delle varietà *Arborio*, *Carnaroli* e *Thaibbonet*. Qui alcuni agricoltori hanno saputo guardare al futuro, comprendendo le potenzialità di un terreno ricco e fertile e di un clima mite, con brezze che arrivano dal mare ad accarezzare i campi. Hanno scelto un metodo di coltivazione antico, creando di fatto la tradizione del riso. Hanno valorizzato ogni elemento del territorio, per esempio per irrigare si sono sfruttate le acque limpide del fiume Ombrone, indispensabili per difendere dalle basse temperature notturne i semi che devono germogliare. Nella stagione della raccolta dei chicchi tutti i contadini del parco uniscono il loro raccolto per procedere alla lavorazione del cereale, decorticando, selezionando e sbiancando i chicchi con macine a pietra che – azionate da motori a basso regime di giri – offrono un prodotto leggermente più scuro, ma anche più saporito e profumato di quello industriale.

C'è stata la scelta di una lavorazione assolutamente artigianale: mani esperte, piuttosto che diserbanti, selezionano le piccole piante che ricoprono gli specchi d'acqua delle grandi vasche, mondando le coltivazioni per lunghi giorni. E in modo altrettanto tradizionale il riso viene portato sugli scaffali: in sacchetti di carta.

La territorialità è la forza di questo prodotto. Se, infatti, in tutto il mondo si consuma il riso, solo da noi si cucina il "risotto": il riso è un prodotto, ma il risotto è un piatto. Che appartiene unicamente alla tradizione gastronomica d'Italia. Soffritto, tostatura, brodo e mantecatura sono il suo segreto. Il riso di qualità è la *conditio sine qua non* per una ricetta perfetta. ■

## Parco marino

*Affacciato sul mare, l'incontaminato spettacolare Parco della Maremma.*

Scarpe da trekking ai piedi, cappellino in testa per proteggersi dal sole e nello zaino una bottiglietta d'acqua, un k-way se dovesse alzarsi il vento o venire improvvisamente a piovere, un antizanzare (che torna sempre utile). Con questo equipaggiamento a prova d'avventura saremo pronti a un'escursione nel *Parco Regionale della Maremma*. Un angolo di natura incontaminato sul mar Tirreno e sul *Parco dell'Arcipelago Toscano*, che si estende per 25 km con una catena di colline che discendono verso il mare, spiagge sabbiose e alte scogliere, circondato da paludi, pinete, campi coltivati e pascoli. Si può scegliere tra numerosi itinerari, da quello delle Grotte a quello di Cala di Forno, dal Forestale-faunistico al Bocca d'Ombrone e poi Le Torri o quello per gli amanti del birdwatching. Ma soprattutto sarà spettacolare, se siete appassionati di bicicletta, percorrere la pista ciclabile che parte da Alberese e raggiunge Marina di Alberese in 8,5 km di strada suggestiva. Non manca l'opportunità di visite in carrozza, a cavallo e in canoa. ([www.parco-maremma.it](http://www.parco-maremma.it))



57

## L'intervista

Il riso della Maremma nei numeri e nei metodi di coltivazione e lavorazione si distingue dalle produzioni industriali. Ne abbiamo parlato con **Riccardo Toninelli**, caporeparto generi vari del punto vendita di Rosignano.

**Com'è percepito questo prodotto dalla clientela?**

«È un prodotto cosiddetto di nicchia, per consumatori attenti all'origine locale di ciò che si mangia. Il "made in Tuscany" è un valore aggiunto e una garanzia anche per quei prodotti non tipici in senso stretto (per esempio molti cercano i limoni toscani). Pur non essendo un prodotto storicamente locale, quando lo diventa è una garanzia in più di qualità».

**Quanto se ne vende?**

«Non ha vendite numericamente rilevanti, proprio perché prodotto di nicchia, ma chi lo prova anche solo per curiosità, poi continua a usarlo. Anche se costa un po' di più il consumatore viene ripagato dalla qualità».

**Ci sono periodi in cui si vende di più?**

«In primavera ed estate. Non solo perché è tempo di pomodori ripieni e insalate di riso, ma perché arrivano i turisti, che oltre a godersi le bellezze toscane vogliono gustare la bontà dei prodotti del territorio».

**E questo riso è locale al 100 per cento. Chi lo produce?**

«Il *Riso Maremma* arriva dall'azienda agricola Serrata Lunga di Principina Terra (GR). I soci si occupano di tutta la filiera, dalla semina alla raccolta, dal decorticamento all'impacchettamento in sacchetti di carta come una volta. Nel punto vendita si trova a scaffale ma anche tra le promozioni "Vicino a noi" di prodotti e fornitori locali».

# Acqua e zuccherato

Non è gelato né granita ma soffice dolce sorbetto d'acqua, frutta e zucchero.

■ Silvia Inghirami

**O**h come scricchiola tra i denti, e sgretola / quindi dall'ugola giù per l'esofago / frascchetta sdrucchiola fin nello stomaco. Così poetava Francesco Redi nel *Bacco in Toscana*, descrivendo perfettamente alla fine del Seicento la sensazione che provoca il sorbetto, questo dolce che non è gelato, non è granita né cremolata, ma che condivide con i "parenti" la freschezza da tutti ambita in estate. Soffice e dolce, il sorbetto è un miracolo dell'acqua che si meschia con la frutta, in compagnia dello zucchero. Privo di panna, latte, tuorli d'uova, non ha grassi e presenta decisamente meno calorie rispetto a un gelato alle creme.

In più, però, può vantare tutti i vantaggi della frutta, la cui percentuale è notevolmente superiore a quella presente in un gelato.

## Succo di frutta

Secondo il codice di produzione a cui si attengono le industrie alimentari, il sorbetto di frutta contiene in succo o in polpa, o entrambi miscelati, uno o più frutti in quantità non inferiore al 25 per cento, fatta eccezione per i sorbetti di agrumi e frutta esotica la cui percentuale è almeno del 15 per cento e per quelli di frutta a guscio, per i quali si scende al 7. L'elemento caratterizzante rispetto al gelato alla frutta è l'assenza di grassi, ma varia anche la quantità di frutta: che nel gelato non deve essere inferiore al 15 per cento (10 per quelli di agrumi e frutta esotica e 5 per quelli di frutta a guscio). Nella granita la quantità di frutta, invece, non deve scendere sotto il 10 per cento (ridotta al 5 per gli agrumi, i frutti di origine esotica e i frutti a guscio) e vi possono essere

aggiunte sostanze aromatizzanti.

Il sorbetto tradizionale è a base di agrumi - limoni, arance, mandarini, pompelmi, lime - ma è ormai molto diffuso anche alla fragola e ai frutti di bosco (mirtilli, lamponi, ribes) e ai frutti tropicali (ananas, passion fruit, mango, papaya, maracuja); più rare, solitamente a carattere artigianale, le specialità alla mela e alla pera, al melone, all'anguria. Rinfrescante e dissetante, il sorbetto è il modo preferito per accontentare la voglia di dolce senza appesantire l'organismo e anzi contribuendo all'assunzione di vitamine. Un ottimo fine pasto o una dolce merenda, oppure anche - in particolare per il gusto al limone - un intermezzo di un lauto banchetto: viene servito tra le portate di carne e di pesce per differenziare i gusti e predisporre il palato ai nuovi sapori. La sconfinata fantasia dei pasticceri e gelatai italiani ha dato prova di sé anche in questo prodotto, che attira una crescente porzione di consumatori attenti alla linea: i gusti, oltre ai vari tipi di frutta, spaziano dalla liquirizia alla menta fino al cioccolato, per quelli che proprio non sanno rinunciare all'aroma della polvere scura. In quest'ultimo caso le calorie si impennano (180 per 100 grammi) restando comunque inferiori al gelato a base di panna (220 kcal per 100 grammi).

## Di sana pianta

Una delle ultime tendenze è il sorbetto a base di frutta non ogm, pensato per la clientela più attenta ai valori dell'alimentazione genuina: sorbetti su stecco senza dolcificanti artificiali e conservanti che possono rappresentare una gustosa merenda anche per bambini e teen agers. Infatti non tutti i sorbetti sono adatti ai più piccoli: possono contenere liquore, grassi idrogenati, dolcificanti, aromi e coloranti. Sostanze che dobbiamo controllare in etichetta,



sempre esposta dai prodotti industriali, che spesso pubblicano anche le etichette nutrizionali. Nessun rischio, invece, dagli addensanti che sono di origine naturale, come farina di carruba, pectina o alghe. L'ideale sarebbe anche che il sorbetto fosse realizzato con frutta locale, nella politica della produzione a "chilometro zero": considerando che quasi il 90 per cento degli italiani consuma abitualmente gelato per una quantità stimata in media pari a 6 chili a testa ogni anno (arrivando - secondo i calcoli della *Coldiretti* - a una spesa di 2,5 miliardi di euro solo per il gelato artigianale) sarebbe importante evitare che questo si traduca in tonnellate di CO2 emessa per trasportare ingredienti che anche la nostra terra produce. Ma è arduo pretendere che le grandi industrie si riforniscano solo sul mercato interno. È anche vero, però, che chi lo fa (ad esempio utilizzando agrumi siciliani) non manca di evidenziarlo in etichetta. Per questo prodotto la carta vincente delle imprese può essere solo la qualità che gli italiani, amanti ed esperti di gelati, sanno riconoscere al primo assaggio. Lo scorso anno - secondo i dati dell'*Istituto del Gelato Italiano* - i consumi si sono attestati a oltre 3,5 miliardi di porzioni confezionate e nel primo trimestre di quest'anno si è registrato un aumento dell'1,1 per cento: se il trend proseguirà dipenderà soprattutto dal fattore meteo. Con un'estate afosa le vendite di sorbetti sono destinate a segnare un'impennata. ■

## Il sorbetto in Coop

VICINO A NOI

Motta, Sammontana, Nestlé, G7, ovviamente Coop e, più Vicino a noi, G&G Gelati Giuntoli. I suoi sorbetti *Tuttanatura* si chiamano così per le alte concentrazioni di succo che esaltano le caratteristiche naturali della frutta. Disponibili in 5 gusti (ananas, mirtillo, amarena, arancia, limone) garantiscono al consumatore l'elevata qualità degli ingredienti e delle produzioni, la massima igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro, la trafia di controlli sulle materie prime, i processi produttivi, il prodotto finito. Oltre ai sorbetti, la storica azienda di Montignoso (MS) produce dal 1955 gelati, ghiaccioli e granite.



# Più unica che rara

Dalla Calabria la lenticchia di Mormanno, piccola, unica, di grande qualità, ideale per zuppe e passati.

59

Mormanno è un paese, tra Lucania e Calabria, a circa 900 metri d'altitudine nel cuore del Parco Nazionale del Pollino. Un piccolo centro agricolo dove si è adattata nei secoli una varietà di lenticchia piccola e dal colore variegato che va dal rosa, al verde o al beige. La coltivazione di lenticchie in Italia è in forte calo: negli Anni Trenta erano destinati a questa coltivazione 125mila ettari, dopo vent'anni si erano ridotti a 25mila, oggi solo 1.000 ettari - nel Sud e nel Centro Italia, in terreni normalmente marginali - producono circa 750 tonnellate, prevalentemente a seme piccolo, insufficienti per il nostro fabbisogno, tanto che ne importiamo ogni anno 24mila tonnellate (prevalentemente da Canada, Cina, Turchia). Unica e di grande qualità, la **lenticchia di Mormanno** appartiene alla tipologia "microsperma", ovvero di seme piccolo, una tipologia d'origine mediorientale e asiatica, mentre le lenticchie più grandi derivano dal bacino del Mediterraneo. Si credeva perduta, poi alcuni anni fa i tecnici dell'*Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo della Calabria (Arssa)* hanno recuperato piccole quantità presso alcuni agricoltori che l'avevano conservata per autoconsumo e si è deciso di promuoverne nuovamente la coltivazione. Si procede con la semina a file per una maggiore organizzazione in fase di raccolta ma, come un tempo, non si praticano trattamenti, concimazioni o diserbanti chimici. La semina avviene ad aprile - in passato si praticava anche una semina autunnale - mentre il raccolto si svolge ad agosto quando le piantine sono già essiccate in campo. Una volta raccolte, devono essere separate dalle malerbe rimaste e poi portate nelle aie dove sono riunite in covoni e battute - quest'operazione veniva chiamata *pesatura* - facendo staccare così i semi dal baccello. Le lenticchie a questo punto sono passate al setaccio per eliminare le parti estranee. Il lavoro di pulitura non finisce qui, si ripassa ancora una volta a mano per eliminare impurità residue. Ogni famiglia mormannese in passato produceva circa 20 chili di lenticchie: una parte era destinata a seme per l'anno successivo, e un'altra consumata in famiglia. La cucina locale prevede alcune semplici ricette: la zuppa con peperoncino oppure il passato di lenticchie. Era in uso in passato consumare le zuppe di lenticchie senza usare il cucchiaino, ma le caltlotte delle cipolle. ■





## Frita' cui bisi (frittata d'ortica)

### Ingredienti per 4 persone

- 6 uova ■
- 100 g di germogli di ortica ■
- 3 cucchiaini di formaggio gratt. ■
- 10 g di burro ■
- 1 pomodoro ■
- sale e pepe ■

### Preparazione facilissimo

#### Tempo

15 minuti

Costo  
economico

### Preparazione

Tritare grossolanamente i germogli di ortica, bollirli in acqua salata per tre minuti, scolarli bene e lasciarli raffreddare. Sbattere le uova con un pizzico di sale e di pepe, aggiungere il formaggio e amalgamare bene. Unire i germogli e mischiare bene. Fare sciogliere in una padella il burro, versare il composto, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Girare la frittata dall'altra parte e cuocere per altri 2 minuti. Tagliare la frittata a spicchi e servirla accompagnata da fettine di pomodoro.

### La dietista

230 Kcal a porzione

Proteine ●●● Grassi ●●● Colesterolo ●●

Le tenere foglioline d'ortica sono consigliate anche nei vecchi manuali di medicina per abbassare il livello di glucosio nel sangue.



Ricetta lombarda che la semplicità degli ingredienti principali (ortica e uova) ha sempre reso gradita a nobili e popolani. I primi la gustavano come principio (antipasto) e il popolo come vero e proprio pasto.



### Abbinamento

Se si vuole abbinare un vino a questa frittata, un Trebbiano toscano potrebbe essere una buona scelta.



## Spaghetti garibaldini

### Ingredienti per 4 persone

- 500 g di spaghetti ■
- 500 g di cozze ■
- 500 g di vongole ■
- 500 g di gamberetti ■
- 300 g di seppioline ■
- 2 spicchi d'aglio ■
- prezzemolo e basilico tritati ■
- peperoncino ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale ■

### Preparazione

facile

Tempo

40 minuti

Costo

medio

### Preparazione

Lavare e pulire cozze e vongole e farle aprire in un recipiente coperto. Fare soffriggere in olio abbondante l'aglio tritato, il peperoncino e gli aromi, e mettere in padella i gamberi e le seppioline. Cuocere aggiungendo al bisogno l'acqua filtrata dei frutti di mare e quando saranno cotti aggiungere le cozze e le vongole e fare saltare gli spaghetti cotti al dente.

### La dietista

740 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●●● Grassi ●●

Piatto unico amico del cuore, grazie all'elevato contenuto di omega3, è di aiuto nei casi d'ansia, stanchezza generale e stress intellettuale.



Garibaldi amava molto il pesce fin da ragazzo quando viveva a Nizza e coltivò questa sua abitudine per tutta la vita specialmente all'isola di Caprera. Si dice che amasse anche le verdure e che avesse una vera passione per i ravanelli di cui mangiava anche le foglie.



### Abbinamento

Valido abbinamento un Müller Thurgau.



## Carpaccio di pesce con colatura di alici di Cetara

### Ingredienti per 4 persone

- pesce fresco a carne bianca ■
- colatura di alici ■
- 1 mazzetto di erba cipollina ■
- 2 limoni ■
- 1 zucchini ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

### Preparazione

Ridurre il pesce a filetti molto sottili e batterli per spianarli ulteriormente. Preparare un'emulsione con l'olio, il succo di limone, l'erba cipollina tritata, un pizzico di sale e pepe e lasciare insaporire. Affettare la zucchini a nastro, metterla insieme al pesce e irrorare con l'emulsione preparata e con 4-5 cucchiaini di colatura. Lasciare marinare per 15 minuti e servire.

### Preparazione

facile

### Tempo

30 minuti

### Costo

medio

### La dietista

280 Kcal a porzione

Proteine ●●● Grassi ●●●

Attenzione all'elevata quantità di sodio della colatura: in caso di problemi cardiaci e di ritenzione idrica abbondare con l'erba cipollina, un ottimo diuretico e cardiotonico.



### Abbinamento

Se la colatura d'alici non prevale troppo sul resto, si può abbinare un **Vermentino**, anche passato in *barrique*.



La colatura di alici, che vede il più rinomato centro di produzione a Cetara (SA), fu molto apprezzata dai garibaldini che si accostavano a cibi e ricette che erano sconosciuti alla stragrande maggioranza di loro. La colatura è, infatti, la derivazione diretta del *Garum*, salsa mol-

to salata usata dai romani per condire carni e verdure e ottenuta dalle interiora dei pesci macerate. L'attuale colatura è, invece, ottenuta da acciughe, eviscerate e private della testa, messe sotto sale e pressate da pesi. Il liquido che producono viene filtrato, imbottigliato e usato come condimento.



## Zuppa tartara

### Ingredienti per 4 persone

- 200 g di ricotta ■
- 30 g di zucchero a velo ■
- cannella in polvere ■
- rosolio o burro per ungere ■
- biscotti tipo savoiard ■

### Preparazione

media

### Tempo

40 minuti

### Costo

medio

### Preparazione (dalla ricetta originale dell'Artusi)

Prendete 200 grammi di ricotta, rammorbiditela alquanto col latte e aggraziatela con grammi 30 di zucchero a velo e due prese di cannella in polvere, mescolando bene. Prendete uno stampo lavorato e bagnatene le pareti interne con rosolio oppure ungetele col burro; intingete nel rosolio o nell'alkermes de' savoiard e, cominciando da questi, o da una conserva di frutta non troppo liquida, coprite il fondo dello stampo. Poi riempitelo alternando a suoli, con la ricotta, i savoiard e la conserva, che può essere di albicocche o di pesche. Sformatela dopo qualche ora e, se l'avete disposta con garbo, oltre al gusto resteranno anche appagati gli occhi de' commensali. La ricotta si può rammorbidire col rosolio di cedro, invece del latte, e allora non occorre la cannella. È un dolce da piacer molto.

### La dietista

710 Kcal a porzione

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

Dessert energetico adatto anche in caso d'astenia psicofisica, apatia, depressione e nervosismo, grazie alle proprietà della cannella che gli antichi consideravano anche afrodisiaca. Per "rinforzare" l'effetto, usare la composta di albicocca, dalle proprietà analoghe a quelle della cannella.



### Abbinamento

Ideale un Vin Santo o un altro vino da dessert robusto come un Passito di Pantelleria.



In un ristorante di Poggibon-  
si (in provincia di Siena) si è  
pensato di celebrare il padre  
del Risorgimento gastronomico italia-  
no Pellegrino Artusi con un pranzo le  
cui portate sono state tratte da ricette  
originali del Risorgimento. Questo il  
dolce presente nel menu.

# PRENDITI IL TUO SPAZIO

PER LA TUA  
PUBBLICITÀ  
NEI NOSTRI CENTRI  
COMMERCIALI  
CONTATTACI

## VIGNALE COMUNICAZIONI

Spazi pubblicitari ed espositivi.

Responsabile Commerciale: +39 335 5223267

Responsabile Area Centro Nord: +39 338 7382944

Responsabile Area Centro Sud: +39 338 7382948

Sede centrale

**+39 0565 24111**

Fax +39 0565 24213

S.S. AURELIA KM 237

57025 PIOMBINO (LI) fraz.Riotorto

[vignale.comunicazioni@unicooptirreno.coop.it](mailto:vignale.comunicazioni@unicooptirreno.coop.it)



VIGNALE COMUNICAZIONI Srl



Unicoop Tirreno

enneci

65

semi seria di Simona Marchini



# L'Italia s'è desta

*Oltre la violenza verbale, il razzismo fomentato dalla paura, lo spettacolo indecoroso della politica, c'è la vivacità intellettuale, il talento, la voglia di reagire degli italiani. Forse l'Italia non è solo mafia.*

Quello che si è visto recentemente nelle campagne elettorali ci deve far riflettere sul carattere degli italiani. Il nostro è un paese complesso, con una storia di dominazioni, di frammentarietà, di campanilismi. Ma anche di grande vivacità intellettuale, di operosità, di talento. Per non parlare dell'arte e della bellezza che ne fanno un "unicum" prezioso e ineguagliabile. Bene, quest'Italia che sembrava completamente assopita nella volgarità dei costumi e del consumo, nella brutalità della politica esibizionista e autoreferenziale, "s'è desta". Ha improvvisamente lanciato un segno di rifiuto di un'anomalia che dura da 17 anni. Niente è risolto, intendiamoci, ma la volontà di riprendersi dignità e ruolo gli italiani l'hanno manifestata. Ed è bello, è come una festa di rinascita, d'assunzione di responsabilità. Tanti

giovani ho visto nelle piazze, e donne e uomini felici, con la speranza negli occhi. E con l'affratellamento ideale e morale dettato dal basso, spontaneo e generoso. Ora, è chiaro, viene la difficoltà enorme di gestire una città complessa come Napoli, per esempio, estirpando il virus della corruzione capillare, del ricatto, della prevaricazione camorristica. Ma io ho fiducia nella forza della gente, nel suo bisogno estremo di verità e di rispetto. Sento che qualcosa sta rinascendo nel cuore delle persone, forse una voglia di normalità. La violenza verbale, il razzismo stimolato da paure ridicole, lo spettacolo indecoroso di un Parlamento in vendita al miglior offerente sono qualcosa che ha umiliato gli italiani di fronte a se stessi e al mondo. Possiamo forse cominciare a sperare che l'Italia non sia (solo) un paese per "mafie"? Io dico di sì. ■

Capricciosi, impertinenti, viziati. Piccoli tiranni crescono per colpa di genitori troppo permissivi. Ma per invertire la rotta bastano poche regole chiare e soprattutto farle rispettare.

# Il piccolo diavolo

■ Barbara Autuori

Il gelato che diventa una questione di vita o di morte, il nuovo giocattolo invocato con urli e strepiti, l'ennesimo giro sulla giostra reclamato senza appello davanti a genitori impotenti. Bambini, piccoli o piccolissimi, che la fanno da padroni tiranneggiando senza pietà mamma e papà. «Il fenomeno del "bambino tiranno", com'è stato definito nei paesi spagnoli, fa riferimento a un tipo di relazione tra genitori e figli che si è andata diffondendo sempre di più – afferma **Paola Cosolo Marangon**, consulente educativa del *Centro Psicologico per la Pace* e la gestione dei conflitti ([www.cppp.it](http://www.cppp.it)) di Piacenza -. A partire dagli anni Ottanta la figura del genitore ha iniziato a rifiutare il modello educativo precedente in cui l'autorità del padre era prevalente, senza però trovare una valida alternativa di riferimento».

## E qui comando io

Il rigetto *tout court* di ogni componente autoritaria in favore di valori quali l'armonia e l'affetto ha, infatti, aperto la strada a una nuova categoria educativa che vede trionfare la famiglia "affettiva" contro quella "etica". «In questo nucleo familiare, allargato o meno che sia – prosegue Marangon che è anche responsabile di

redazione della rivista del CPPP, *Conflitti* – l'obiettivo principale diventa lo stare bene insieme ad ogni costo, nonostante le conflittualità interne ma soprattutto a scapito delle regole». Un contesto dove non ci sono argini alle richieste e desideri dei più piccoli, dove non esistono paletti ben precisi e dove il potenziale piccolo tiranno può venire facilmente allo scoperto sentendosi implicitamente autorizzato da mamma e papà a fare e chiedere tutto ciò che vuole. «Pur di risparmiare ai figli qualunque tipo di frustrazione – spiega Cosolo Marangon – molti genitori di oggi tendono addirittura ad anticipare i bambini nei loro desideri». Un orientamento che spesso hanno anche altri adulti della famiglia nella falsa convinzione che in questo modo il pargolo assomiglierà al prototipo del bambino sempre sereno e sorridente. E i media fanno la loro parte: un bombardamento che passa principalmente attraverso la pubblicità e che prende le mosse fin dal primo vagito del neonato. Trascorsi però tre o quattro anni, ecco materializzarsi il piccolo despota: «Il bambino tiranno si rivela già durante gli anni della scuola dell'infanzia e, se non opportunamente contenuto, rischia di diventare l'incubatrice dalla quale uscirà il futuro bullo», sottolinea l'esperta.

## Non ti sopporto più

Dunque invertire la tendenza appare assolutamente necessario, ma con un'avvertenza: «I genitori – riprende Marangon – devono fare lo sforzo di mettersi in discussione per primi, senza scaricare ogni colpa sul figlio che non è da considerare né problematico né disturbato». Il bambino tiranno, infatti, altro non è che il frutto di genitori che si sono spogliati della loro responsabilità di educatori. Recuperare e ricostruire una cornice di regole certe è tuttavia possibile laddove i genitori siano disposti non solo a rimbocarsi le maniche, ma anche a superare il timore che l'affetto dei propri bimbi possa venire meno a causa di legittimi divieti o rimproveri. «Per



esprimere il loro dissenso – chiarisce Marangon – spesso i più piccoli usano frasi e parole che alle orecchie degli adulti possono suonare forti, ma che in realtà per loro sono prive di contenuti». Lasciarsi impressionare da espressioni come “Ti odio”, “Non ti sopporto”, “Sei cattivo”, significa scivolare sullo stesso piano dei bambini mentre sarebbe più utile assumerle per quello che sono realmente: legittimi momenti di protesta che non vanno ridicolizzati ma neppure amplificati. «Chiedendo prima di tutto a se stessi che cosa significa essere adulti – conclude Marangon – mamma e papà saranno in grado di ritrovare l'attrezzatura educativa adatta per riequilibrare un rapporto troppo sbilanciato con il proprio figlio-tiranno». ■

## Le regole del gioco

### Istruzioni per l'uso del piccolo principe.

Al supermercato riempie il carrello, in spiaggia detta orari e attività, a casa d'amici è sempre al centro dell'attenzione, in pizzeria si fa ancora imboccare. Ecco alcuni piccoli suggerimenti per neutralizzare il bambino tiranno. **L'unione fa la forza**: se mamma e papà (ma anche nonni e affini) danno lo stesso messaggio educativo, non ci sarà alcuna possibilità di uscire dal seminato; **massima chiarezza sulle regole** che non vanno annunciate a mezza bocca, ma sempre in modo esplicito; **l'esempio conta più di mille proclami**: i più piccoli sviluppano le loro abilità sociali osservando mamma e papà.

## Bella educazione!

Dalla parte dei genitori. Strumenti per vivere bene il proprio ruolo educativo di Daniele Novara, Franco Angeli Editore 2009, pp. 144, euro 17 *Un excursus sull'età educativa dedicato ai genitori. Anche a quelli che sbagliano.*

Chi manipola la tua mente? Vecchi e nuovi persuasori: riconoscerli per difendersi di Anna Oliverio Ferraris, Giunti edizioni 2010, pp. 157, euro 12 *Come riconoscere i manipolatori occulti e acquisire libertà di pensiero. Da leggere insieme genitori e figli.*

# Fiore all'occhiello

*Dall'Africa al Brasile, e a Roma il suo Fiore del Deserto è una comunità che accoglie minorenni e donne in difficoltà. Una vita al servizio degli altri.*

**M**archigiana d'origine, romana d'adozione, psicologa e psicoterapeuta, Vittoria Quondamatteo ha passato più della metà

della sua vita di quarantenne al servizio degli altri. Prima in Africa, oggi a Roma dov'è responsabile della comunità *Il Fiore del Deserto* ([www.ilfioredeldeserto.it](http://www.ilfioredeldeserto.it)) che accoglie minorenni e donne in difficoltà.

Quando ha scoperto questa sua “vocazione” verso gli altri?

«A 12 anni già desideravo salvare il mondo. A 18 sono andata in Kenya come volontaria in una missione dove le suore del Don Orione assistevano bambini denutriti. Un'esperienza stravolgente dalla quale ho riportato con me, oltre al dolore, il desiderio di testimoniare ciò che avevo vissuto lì».

In che modo?

«Con Suor Noemi Guzzi ho creato l'*Associazione Italiana Nomadi dell'Amore* ([www.aina-onlus.it](http://www.aina-onlus.it)) con la quale abbiamo cercato di finanziare opere concrete: un acquedotto, la scuola, una rete di donne dei villaggi che si auto-aiutano nell'affrontare il problema dell'aids. Dall'Africa poi siamo passati a progetti anche in Madagascar, Brasile, Argentina, Paraguay ed Eritrea».

Come si arriva alla Comunità *Il Fiore del Deserto*?

«Dopo la laurea nel '97, volevo tornare in Africa ma un incontro fatale con una giovane ex detenuta ha messo in discussione tutta la mia vita fino a quel momento: così l'ho accolta nella casa che dividevo con un'amica. Poi è arrivata un'altra ragazza con problemi, nel giro di poco siamo diventate sette e lo spazio non bastava più. Nel Duemila ho trovato un casale e con l'aiuto delle suore del Don Orione l'abbiamo acquistato».

Chi accogliete?

«Mamme in difficoltà, ragazzine minorenni vittime della prostituzione, minori la cui adozione non è andata a buon fine. Negli ultimi anni ci stiamo “specializzando” nell'accoglienza di minorenni con problemi psichici: ragazzi, spesso italiani, che non vuole proprio nessuno».



Come vi finanziate?

«Con le rette del Ministero di Giustizia e del Comune, ma soprattutto con tante donazioni di privati anche se il mio sogno è che il sociale diventi autosostenibile attraverso un modello di piccola impresa sociale che ridia lavoro e dignità anche ai più sfortunati». ■



# A gonfie vele

68

■ Benedetta D'Alessandro

**D**alla barca a vela alla canoa passando per surf o windsurf, l'estate è la stagione ideale per avvicinarsi a discipline sportive un po' inusuali durante il resto dell'anno. Non solo al mare ma anche al lago o lungo i fiumi, non solo in vacanza ma anche in città. «La barca a vela può essere praticata da tutti - afferma **Romolo Maiello**, consigliere ai corsi per la *Lega Navale Italiana* ([www.lninapoli.it](http://www.lninapoli.it)) della sezione di Napoli -. D'estate proponiamo corsi teorico-

*Al mare, al lago o lungo i fiumi, in vacanza o restando in città. Si prova d'estate e, se nasce la passione, si prosegue in autunno e primavera, quando si assapora il vero divertimento. Tutti a scuola di vela, canoa, surf o windsurf.*

pratici a partire dai 7 fino ai 12 anni su imbarcazioni monoposto al costo di 180 euro settimanali». Per i più grandi (12-18 anni) c'è il Laser, una monoposto più veloce adatta a chi ha una buona preparazione fisica: «agli adulti offriamo 8 lezioni al costo di 200 euro su barche a bulbo per un equipaggio di 4 persone più l'istruttore, capaci di coniugare una buona sportività con doti fisiche non sempre atletiche».



## E... state a galla

Saper stare a galla e non avere la fobia dell'acqua sono le uniche qualità richieste: il resto lo farà la passione per la vela. «L'estate è la stagione migliore per capire se è uno sport che conquista per poi essere coltivato in autunno e primavera, periodi ideali per divertirsi davvero» dice Maiello che suggerisce anche i corsi di *kayak* marino. «A uno o due posti, i nostri *kayak* si possono noleggiare a 12 euro per 3 ore. Con il personal trainer il costo sale a 62 euro mentre per 8 lezioni da un'ora e mezza si pagano 100 euro». Chi vuole restare sul classico può sperimentare il canottaggio: «L'avviamento è consigliabile dall'età di 10 anni, ma fino ai 15 le società sportive accolgono sempre con entusiasmo i neofiti» sottolinea **Flaviano Ciriello**, responsabile

del settore formazione della *Federazione Italiana Canottaggio* ([www.canottaggio.org](http://www.canottaggio.org)). Sport che aiuta ad acquisire piena coscienza del proprio corpo, lavora sullo sviluppo della muscolatura addominale e lombare salvaguardando da patologie o atteggiamenti scorretti della colonna vertebrale. «L'attivazione dei sistemi metabolici e cardiocircolatorio – prosegue Ciriello – permette un sano sviluppo di tutti gli organi interni principali mentre andare all'indietro sviluppa un senso dell'orientamento e dell'equilibrio notevole. Importante anche sotto il profilo psicologico, l'allenamento in barche come l'otto è capace di creare una sinergia tra tutti gli atleti».

Basato sulla perfetta esecuzione del gesto tecnico, per scegliere un buon corso di canottaggio diventa fondamentale affidarsi a un allenatore preparato e competente.

## Aggiungi un posto a tavola

Un istruttore qualificato è importante anche per chi vuole cimentarsi nel surf e nel windsurf. «Di solito affidarsi a scuole affiliate alle Associazioni nazionali garantisce personale con esperienza e capace di insegnare» confermano sia **Cesare Cortesi**, consigliere nazionale dell'Associazione Italiana Classi Windsurf ([www.aicw.it](http://www.aicw.it)) che **Alessandro Di Spirito** della Federazione Italiana Surfing ([www.fisurf.net](http://www.fisurf.net)). Con un buon maestro nel giro di 7-10 giorni si riesce già a navigare, con un costo che si aggira tra i 150 e i 200 euro. «Adatto a partire dai 7 anni è a 10-12 che si progredisce velocemente grazie anche ai miglioramenti dei materiali nell'ultimo decennio» aggiunge Cortesi che non vede controindicazioni anche per gli adulti che vogliono sperimentare tavola e vela. «Nel surf si può iniziare a 6-8 anni con tavole più piccole e andare avanti fino a oltre i 50» conclude Di Spirito che dà appuntamento a tutti alla tappa italiana dei *Campionati del mondo* che si terrà a Levanto, sulla costa spezzina, dal 12 al 27 novembre prossimo. ■



# Lingua sciolta

Quanto ci piace spettegolare degli altri. Farsi gli affari di amici, amici di amici (*facebookkate* per credere, ma lo fate già sicuramente), parenti, colleghi, vip è lo sport preferito degli italiani – tutti – e le riviste di gossip sono tra le più lette, soprattutto sdraiate al sole. Come recitava un vecchio adagio “a parlare male si fa sempre bene”, e ora che la scienza ha scoperto che ci fa anche bene, la lingua non se la morderà più nessuno... Secondo un nuovo studio psicologico della Northeastern University di Boston (Usa) pare, infatti, che il pettegolezzo svolga una funzione protettiva inducendo il cervello a concentrarsi su chi potrebbe

costituire una minaccia. Nell'esperimento condotto dagli scienziati americani i volontari di fronte a foto di persone e situazioni diverse hanno indugiato particolarmente quando guardavano le facce di chi aveva una brutta fama. Una selezione preferenziale per percepire i cattivi che secondo gli studiosi potrebbe proteggerci da imbroglioni e maramaldi: li osserviamo più a lungo e raccogliamo ulteriori informazioni sul loro conto. Ma il pettegolezzo deve avere un fondo di verità, altrimenti si rischia di prendere, come spesso accade, delle cantonate.

## Per quale motivo?

I frequentatori di *YouTube* e di *Facebook* lo avevano intuito e i dj più scafati ne erano sicuri, il motivo dell'estate 2011 è *Rabiosa*, il singolo estratto da *Sale El Sol* di Shakira (al suo fianco il rapper di Miami Pitbull), ritmo latineggiante, solare, spensierato, motivo orecchiabile – ma non banalissimo – come ogni buon tormentone che si rispetti. Canzone da ballare in coppia, da soli, da tenersi nell'orecchio mentre si corre o si pedala.

## Trucchi da spiaggia

Insorgeranno quelle che il trucco in spiaggia proprio no, quelle che tirano un sospiro di sollievo perché almeno sotto l'ombrellone di mascara, ombretto e fondotinta si può fare a meno. Perché un po' per onorare l'estetica un po' per proteggere la pelle dal sole, un velo di *make up* ci vuole anche sul bagnasciuga. Si comincia con una crema solare protettiva da applicare prima di uscire di casa, poi è la volta del fondotinta con filtro solare che resista anche a un tuffo in mare. Le sopracciglia vanno disegnate con una matita, poi un tocco di mascara *waterproof* e una riga di matita sulle palpebre resistente all'acqua e al sole, altrimenti meglio evitare. Non esagerate con le labbra, da colorare sì, ma con un gloss chiaro o con un rossetto rosa delicato. Effetto naturale, ma il trucco c'è.

Una mostra raccoglie e porta in giro per l'Italia le foto scattate dai giovani corleonesi. Nelle loro immagini un messaggio d'incoraggiamento per continuare a lavorare in nome della legalità.

I Cento Sguardi, sostenuta da Unicoop Tirreno.

70

# Centi sguardi su Corleone

■ Beatrice Ramazzotti

**C**ento macchine fotografiche usa e getta consegnate a ragazzi e ragazze di Corleone (PA) e l'invito a scattare in libertà. Nasce da quest'idea la mostra fotografica *I Cento Sguardi* ideata da Margherita Abbozzo e Alessandra Capodacqua e sostenuta da Unicoop Tirreno, Comune di Corleone, *Fondazione Sistema Toscana*, *Fondazione Antonino Caponnetto*, Coordinamento Antimafia di Firenze e *Cooperativa "Lavoro E Non Solo"*. La mostra, inaugurata il 25 maggio a Corleone dov'è rimasta aperta al pubblico fino al 3 giugno, partirà poi per un viaggio lungo l'Italia, nei territori in cui è presente Unicoop Tirreno.

## Foto ricordo

100 foto in cui i ragazzi hanno immortalato le vie cittadine, la natura e il panorama, ma in cui, in modo emblematico, non compare nessun essere umano. «Ciò che più mi ha colpito – spiega il presidente di Unicoop Tirreno **Marco Lami** nella presentazione della mostra – non è quello che si vede, ma tutto quello che non si vede. Non ci sono immagini di interni, scene familiari, ritratti di amici, luoghi di ritrovo e divertimento.

Eppure a Corleone ci sono stato – continua Lami – ricordo una grande vitalità, sguardi e saluti, una curiosità reciproca, in cui spesso sono proprio gli occhi a comunicare. Gli occhi di questi ragazzi, i loro *Centi Sguardi*, ci comunicano invece un'assenza continua, di chi c'è ma non si vede, ci dicono tanto, non si nascondono dietro nessuna finzione. Desidero ringraziarli per averci trasmesso un messaggio di incoraggiamento a lavorare sulle vie della legalità e del riscatto sociale, e di speranza perché siano loro, i ragazzi, i primi ad indicarci la strada».

## Le belle immagini

Questo progetto ha due scopi: quello di dare voce ai ragazzi e alle ragazze del luogo, protagonisti in prima persona del cambiamento necessario per la cultura della legalità e quello di far conoscere loro allo stesso momento il lavoro svolto a Corleone dalla Cooperativa *"Lavoro e Non Solo"*. *I Cento Sguardi* s'ispira ad esperienze analoghe realizzate a New York, in Brasile, in Kenia e in altre parti del mondo, e vuole essere un complemento ideale dei campi di lavoro che si svolgono a Corleone nei campi confiscati

alla mafia. Perché se quei campi sono un'occasione bellissima, un momento fondamentale del progetto d'educazione alla legalità che forma e fa appassionare centinaia di ragazzi non siciliani alla partecipazione diretta, al lavoro e alla dignità, *I Cento Sguardi* è dedicato ai ragazzi del posto. Dà loro l'opportunità di riflettere sulla bellezza e di ribaltare al tempo stesso certi pregiudizi. ■



## Aspettando la supernova

*Quando e se esploderà una mega stella. Ma sulla Terra niente paura.*

Tra le varie teorie catastrofiste nate sul filone della “fine del mondo nel 2012”, c'è anche quella dell'esplosione di una supernova nei pressi del sistema solare. Una supernova è la morte violenta di una stella di grande massa, almeno 8 volte quella del Sole, i cui strati esterni esplodono con una violenza inimmaginabile. Ma la Terra potrebbe trovarsi davvero in pericolo? In realtà non c'è la possibilità di essere investiti direttamente dall'esplosione, perché non esistono potenziali supernove così vicine. Il vero pericolo proviene dalle radiazioni X e gamma emesse dalla supernova che potrebbero compromettere lo strato di ozono atmosferico che ci protegge dalle radiazioni solari nocive. La distanza di sicurezza probabilmente è di circa 100 anni luce, ma alcuni ipotizzano rischi anche per distanze maggiori. Ai limiti della zona di possibile rischio si trovano due stelle ben note, *Betelgeuse*, la celebre stella della costellazione d'*Orione* – 640 anni luce di distanza e massa di quasi 20 masse solari – e *Antares* – 15 masse solari, lontana 600 anni luce – che possiamo ammirare per tutta l'estate nella costellazione dello *Scorpione*. Recentemente la stampa internazionale ha dato credito all'ipotesi di un' imminente esplosione di *Betelgeuse*.

Ma se un astrofisico parla di eventi “imminenti” si riferisce a tempi cosmici. Il Sole morirà tra 6 miliardi d'anni, le stelle di grande massa hanno una vita molto più breve, ma nessuno può predire con precisione quando avverrà la catastrofe. È verosimile che entro 2 o 3 milioni d'anni esploda una supernova nel raggio di un migliaio di anni luce da noi. Quando l'esplosione avverrà, lo spettacolo in cielo sarà impressionante: se una supernova esplodesse a circa 300 anni luce da noi apparirebbe luminosa come la Luna.

Tra le stelle note, forse la prima destinata ad esplodere è *Eta Carinae*, ma niente paura, è ben oltre la distanza di sicurezza, a 7mila anni luce dalla Terra. P.V.

## L'era glaciale

*Le leggi della termodinamica sugli scaffali del frigorifero.*

71

Una storia da brivido quella del frigo. Iniziata in Persia nel 1700 a.C. con l'invenzione della ghiacciaia, prosegue con i romani, appassionati di bevande fresche, che conservavano in pozzi e cantine la neve degli Appennini. Ma ne passa di tempo prima di avere le prime macchine frigorifere che dobbiamo nel 1748 a William Cullen, medico e chimico dell'Università di Glasgow in Scozia, anche se la straordinaria storia del frigo domestico inizia con il fisico americano Jacob Perkins che dimostrò nel 1819 la compressibilità dell'acqua. Un ulteriore contributo viene nel 1928 da Thomas Midgley con lo sviluppo dei clorofluorocarburi (CFC) come fluidi refrigeranti: il cloro e il fluoro garantiscono stabilità, non tossicità e non infiammabilità al liquido.

Ma quali sono i meccanismi che consentono al frigorifero di raffreddare l'aria? Per riscaldarla basta accendere i termosifoni e percepire la propagazione del calore. Invertire il processo, invece, non è ovvio: bisogna co-



nosocere alcune leggi della termodinamica, come l'effetto Joule-Thomson, fenomeno per cui la temperatura di un gas aumenta o diminuisce in seguito a una compressione/espansione. La teoria appare piuttosto semplice ma la pratica lo è molto meno: come strappare calore all'aria con un fluido refrigerante? Servono tre elementi: un compressore, un condensatore e un evaporatore. Nel compressore il fluido refrigerante viene schiacciato, quindi riscaldato ad una temperatura maggiore di quella dell'ambiente esterno. Entra poi nella valvola di espansione dove, aumentando di volume, si raffredda; penetra in seguito nell'evaporatore in cui evapora assorbendo calore dall'interno del frigo. A questo punto, il gas torna al compressore e il processo, detto ciclo frigorifero, ha nuovamente inizio.

Ma nel 1974 un terremoto scuote la nostra scatola del freddo: due scienziati americani, Rowland e Molina (premi Nobel per la chimica), scoprono e dimostrano che il cloro contenuto nei CFC sta distruggendo lo strato di ozono atmosferico, il filtro dei raggi ultravioletti del sole. Si decide allora di sospendere la produzione dei CFC (conferenza di Londra, 1990) e di usare nuovi gas, gli HFC, sospesi anche loro nel 1998 alla conferenza di Kyoto, perché considerati tra i responsabili dell'aumento dell'effetto serra. Oggi sono in fase di sperimentazione nuove miscele eco-compatibili, più vicine ai fluidi naturali, i primi refrigeranti utilizzati nella conquista del freddo. E la storia continua. ■

Da campionessa di pattinaggio – ben 15 medaglie mondiali – a scopritrice di baby talenti. Tanja Romano, una vita sulle rotelle.

# Tutto in un volteggio

72

■ Maria Antonietta Schiavina

**È** una libellula con la grinta di una leonessa, che quando volteggia con i pattini sulle piste incanta il pubblico. Tanja Romano, 28 anni triestina, ha lasciato da tempo il suo amato Carso per vivere fra Pisa dove studia all'università e Livorno,



dove si è allenata per anni e dove oggi, dopo essersi ritirata dalle gare portando a casa quindici medaglie mondiali, pur continuando a esibirsi sui pattini in spettacoli artistici, si è trasformata da allieva a scopritrice di baby talenti.

La sua storia con il pattinaggio dura da più di vent'anni. Ma come è cominciata?

«Quando d'anni ne avevo 5, dopo aver provato quasi tutti gli sport, che mi piacevano ma dopo poco mi annoiavano. Poi i miei genitori mi hanno iscritta a un corso di pattinaggio a rotelle ed è stato amore a prima vista: mi sono messa i pattini e da quel momento non li ho più lasciati, divertendomi da subito».

Non è stato insomma un sacrificio, nonostante gli allenamenti estenuanti.

«Nessun sacrificio o costrizione. Se una cosa ti piace e la senti tua, non ti costa neppure fatica».

Nel suo sport c'è discriminazione fra uomo e donna?

«Io non me ne sono accorta. Quando ho iniziato a gareggiare con il primo campionato del mondo del 2002, ho trovato le porte aperte, anche perché nello sport in generale c'era già un'evoluzione sul tema uomo-donna».

Quanto conta il talento, quanto il sacrificio e quanto la fortuna per raggiungere il successo?

«Sicuramente il talento è una dote in più, però credo che l'impegno, la tenacia, la determinazione nello sport siano fondamentali, come lo è il fatto di avere sempre davanti un obiettivo ben preciso: lavorare e buttare sangue per arrivare al top. E per fare questo non basta il talento, tant'è che atleti talentuosi si lasciano perdere a metà strada».

Come affronta i momenti negativi.

«L'ambiente dello sport non è facile, ma è una palestra di vita, che a me ha insegnato tanto, perciò la negatività per me non è mai tale».

La prima volta che ha sentito di essere una campionessa cosa ha provato?

«Un'emozione unica che porto ancora

## Carta d'identità

Triestina, figlia unica: madre impiegata, padre professore di educazione fisica, Tanja Romano inizia la pratica di pattinaggio artistico a cinque anni (1988) alla *Polet* di Trieste. Il suo primo allenatore è il famoso tecnico di Lubiana Peter Brlec, che la guida sino al 1997. L'anno seguente è allenata da Elvia Vitta e Mojmir Kokorovec, nel 1999 soltanto da Mojmir Kokorovec.

Subito attratta da una disciplina che la rende libera e felice ("quando i miei genitori venivano a prendermi in palestra per portarmi a casa piangevo sempre"), Tanja mostra un grandissimo talento e giovanissima si afferma a livello nazionale. Come esordiente si classifica seconda ai campionati italiani, ripetendosi poi anche negli anni 1994, 1995, 1996 e 1998. Da cadetta nel 1996 e jeunesse nel 1999 conquista il titolo italiano. Da allora la sua strada è sempre in ascesa, anche se nel 2001, a causa di molti infortuni, partecipa a poche gare. Per rifarsi nel 2002, anno in cui si riprende perfettamente: passa fra le seniores e a Rimini conquista l'oro nella combinata e nel programma libero. In ottobre ottiene il suo maggiore successo, l'oro nella combinata.

## Potere virtuale

dentro a distanza di anni: è stato quando nel 2002 ho vinto la prima medaglia d'oro dei campionati del mondo. Un titolo che ho voluto con tutta me stessa, che mi è costato allenamenti estenuanti, ma mi ha dato grandi soddisfazioni».

Quando c'è più adrenalina nel corpo di un atleta?

«Di solito prima di entrare in pista mi carico mentalmente, anche se esteriormente sembro calma. Non penso mai all'avversario ma solo a ciò che ho fatto per arrivare fin lì. Poi quando parto si sprigiona in me un'energia positiva, che aiuta a concentrarsi e a fare bene: quando ciò non accade, significa che c'è qualcosa che non va e questo si ripercuote sul risultato della gara».

Cosa si prova quando ci si è impegnati al massimo e le cose non vanno per il verso giusto?

«Le sconfitte devono essere messe in conto e anche se al momento possono far male, servono a migliorare».

Quanto dura una carriera sulle rotelle?

«Non molto. Per essere una donna io ho retto bene, perché questo è uno sport che logora il fisico».

Quali sono i suoi progetti futuri come sportiva e come persona?

«Da quando ho smesso di gareggiare, ho più tempo per studiare, perciò spero di laurearmi presto. E poi voglio continuare a insegnare».

Da campionessa a scopritrice di talenti?

«Perché no? Vorrei trasmettere ai giovani quello che ho imparato io. Ma proseguirò anche con gli spettacoli su pista. Il pattinaggio è stato e sarà sempre per me linfa vitale».

A cosa ha rinunciato per diventare quella che è?

«A niente, perché se una cosa ti piace la fai volentieri, il resto non conta».

Se tornasse indietro dunque ripeterebbe l'esperienza?

«Penso proprio di sì».

Ma se i suoi genitori non l'avessero iniziata al pattinaggio cosa avrebbe fatto?

«Probabilmente sarei diventata una violinista, perché per parecchi anni ho studiato quello strumento».

Riesce a ritagliarsi una vita sentimentale fra i tanti impegni che ha?

«Sì e quando posso vado dal mio fidanzato che abita e lavora a Milano o lui viene da me a Livorno».

Matrimonio e figli in programma?

«È ancora prematuro parlarne, ma confesso che nei miei sogni un posto privilegiato va alla famiglia e naturalmente anche ai figli». ■

Le elezioni amministrative di Milano del maggio scorso hanno rivestito una grande importanza – alcuni analisti parlano addirittura di punto di svolta – anche sotto il profilo della comunicazione politica su e via internet. Per la prima volta nella storia del paese, infatti, la campagna elettorale non si è giocata solo sul territorio e sui media tradizionali (giornali e Tv) ma si è estesa in modo molto significativo dentro la rete. Non tanto o non solo perché i due candidati, Pisapia e Moratti, abbiano usato gli strumenti web per fare propaganda, quanto per il modo massiccio in cui i navigatori hanno interagito e interferito con questa propaganda, influenzandola, destrutturandola o rielaborandola, al punto da creare veri e propri nuovi pezzi di campagna elettorale esclusivamente sul web e da qui poi trascinati, sotto forma di notizie, nei media tradizionali e dunque passibili di influenzare l'opinione pubblica generale.

Questi fenomeni, partecipati da migliaia di persone, spontanei e nati dal basso, in genere di carattere ironico o satirico e tutti a favore del candidato Pisapia sono stati molteplici: prima l'infinita sequela dei *morattiquotes* e dei *pisapiaquotes* su Twitter, campionario di iperbolici e comici crimini attribuiti a Pisapia, nati per parodizzare una scorretta e infondata accusa lanciata da Moratti verso Pisapia durante un faccia a faccia in Tv ([www.02blog.it/post/8126/moratti-quotes-la-sfida-tra-candidati-impazza-su-twitter](http://www.02blog.it/post/8126/moratti-quotes-la-sfida-tra-candidati-impazza-su-twitter)); poi un'ironica sollevazione di massa su Facebook contro il presentatore Red Ronnie, già amico e consulente dell'ex sindaco Moratti, colpevole di aver accusato Pisapia di cose inesistenti, e per questo preso in giro al punto tale da vedersi costretto a chiudere la sua pagina Facebook; poi il caso *Sucate*, immaginario quartiere milanese pieno zeppo di zingari, drogati, terroristi e moschee abusive, nato da una battuta di un utente di Twitter e diventato prima incarnazione parodistica della becera propaganda di Lega e Pdl, e poi simbolico teatro della disfatta elettorale del sindaco. E poi ancora siti web, canzoni, finti spot, veri e propri cortometraggi (memorabile "Il favoloso mondo di Pisapie", visto nel giro di pochissimi giorni da più di mezzo milione di persone: [www.youtube.com/watch?v=rwDWrrW4cg8](http://www.youtube.com/watch?v=rwDWrrW4cg8)) tutti creati dalla fantasia degli utenti e visti da decine di migliaia di persone.

Il risultato finale? Innanzitutto un grande carnevale digitale fatto sì di divertimento, ma anche di sincera passione e partecipazione alla vita politica del paese. Poi un segnale molto chiaro per i politici: internet non è la Tv, cioè un mezzo dove puoi permetterti di prendere in giro la gente senza che questa reagisca. Ma soprattutto la rete è diventata all'improvviso uno scenario dove agisce e si forma una parte significativa dell'opinione pubblica degli italiani. E probabilmente nel prossimo futuro sarà sempre più così. Voi capite che date le caratteristiche di strutturale anarchia e scarsa controllabilità di internet, nel prossimo futuro di cui sopra è probabile che ne vedremo delle belle. ■



# Azzurro mare

*Desiderio, erotismo, bellezza: su ciò che è naturale lo spot del profumo Light blue di Dolce & Gabbana gioca in modo intellettualistico non illustrando il prodotto, ma alludendovi. Forse troppo anche per un pubblico sofisticato.*

74

**È** un fatto su cui ci siamo soffermati varie volte quello per cui la pubblicità non illustra quasi mai il prodotto che promuove, ma tende a creare un mondo possibile, quello della marca, alla cui partecipazione invita seduttivamente lo spettatore. Questo fatto, che è molto comune per i prodotti non necessari e, per così dire, voluttuari, raggiunge l'ennesima potenza nello spot del profumo **Light blue** di *Dolce & Gabbana*. La location è straordinaria: uno specchio di mare di fronte ai faraglioni di Capri in una giornata di sole. Ecco già il primo momento di fascinazione, che dovrebbe incantare lo spettatore con la sua forza evocativa. Con il sottofondo di una canzone rétro, *Parlami d'amore Mariù*, interviene anche l'elemento sottilmente erotico prodotto da due giovani, un ragazzo e una ragazza, che si lasciano cullare dal dondolio di una barca. Due semidei, piuttosto che due esseri umani, che hanno la funzione di invitarci a un'operazione proiettiva di desiderio e di ideale identificazione. Lui, in piedi, guarda lei con intensità, per poi tuffarsi nelle azzurre acque del mare di Capri. Alcune bracciate che ne mettono in risalto la perfetta anatomia, per poi risalire in barca. Anche lei si è tuffata ed emerge dalle onde come Venere per appiccicarsi alle labbra di lui, che nell'amplesso

le scioglie con lentezza sensuale il nodo del reggiseno. Ma lo spot sarebbe banale se finisse così, o anche se mostrasse la naturale continuazione della storia tra i due (del resto non può: la televisione, dopotutto, non è il cinema). Colpo di scena: compare la tavoletta del ciak, con su scritti tutti i dati della ripresa a cui abbiamo appena assistito: non una *tranche de vie*, dunque, presumibilmente "reale", nella quale l'occhio dello spettatore si è insinuato voyeristicamente, ma una rappresentazione fittizia, inserita all'interno della scena del ciak, la quale fa da cornice e da primo livello a quella in essa incastonata. Cosa suggerisce tutto questo? Che i prodotti del marchio *Dolce & Gabbana* sono destinati a un mondo di spettatori sofisticati, capaci di giocare intellettualmente con ciò che è più naturale (il desiderio, l'erotismo, la bellezza). Quanto al profumo reclamizzato, compare apertamente solo come immagine della confezione (*packshot*) sovrimpressa alla scena marina nell'ulteriore cornice costituita dal livello in cui la voce over, con un accento anglosassone (altra connotazione di sofisticatezza, che rimanda a un contesto internazionale), ne evoca il nome. Ma forse, meno apertamente e più sottilmente, il profumo compare nella sinestesia del colore azzurro del mare, che ne riverbera la denominazione. Insomma, una semplicità molto complessa; forse troppo! ■



teleobiettivo di Beatrice Ramazzotti

## Amarcord

*I baffi di Magnum PI, la sigla di Saranno Famosi, quella porta-iella della Signora in Giallo e le continue sfughe della famiglia Ingalls - Casa nella prateria. La Tv estiva è vintage da sempre, anche quando il vintage non era di moda. Mentre fondiamo sul divano con le tapparelle abbassate ci propone un amarcord nostalgico e leggero. Rai, Mediaset, La7 frugano negli archivi in cerca delle chicche del passato e a sprazzi sperimentano format,*

*programmi e telefilm, anche se a quest'ultimi, made in Germania, sarebbero preferibili le vecchie serie Anni Ottanta. Così mentre i politici si sollazzano altrove e i protagonisti del gossip amoreggiano sugli yacht a Uno Mattina continuano a svegliarsi all'alba e il giudice di Forum non molla il suo martello. Nel pomeriggio, quando il sole cuoce, il piacere ha il gusto di un giallo d'epoca o di un immortale in bianco e nero, che vanno benissimo perché l'età media in Italia è sempre più alta e per i pochi nuovi nati diventa l'occasione per capire chi era Totò.*

# LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO



## COOP È LA TUA ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.

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

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

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

Clicca su **[www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it)** e scopri tutte le offerte: buona spesa, e buona convenienza.

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

## DALL'1 AL 15 LUGLIO.

MASSIMO  
5 conf.  
PER OGNI CARTA



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

sconto  
**30%**  
alla cassa

**SUINO  
BISTECCHES**  
CONFEZIONE RISPARMIO  
il kg

MASSIMO  
6 conf.  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI GUSTI



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

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 2,85**

MASSIMO  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA



OLIO EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA  
FARCHIONI  
1 litro

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 2,95**

MASSIMO  
10 conf.  
PER OGNI CARTA



SCELTO DAI SOCI  
SCELTO DAI SOCI

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

sconto  
**40%**  
alla cassa

**CASSETTA MISTA  
MINICOCOMERO  
MELONE**  
ORIGINE ITALIA - il kg

MASSIMO  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA



GRANA  
PADANO  
BONI  
stagionato  
15/16 mesi  
800 g ca.  
il kg

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

sconto  
**25%**  
**€ 9,90**  
per i non soci € 13,20

MASSIMO  
3 conf.  
PER OGNI CARTA



CONFEZIONE VINI  
FRESCOBALDI  
nipozzano docg  
pomino bianco doc  
remole Toscana igt  
Morellino di Scansano  
doc la torre - 75 cl x 4

sconto  
**40%**

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 17,85**

per i non soci € 29,75

QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA



PARISCARPA  
UOMO/DONNA  
SERGIO TACCHINI  
tinta unita - colori assortiti  
conf. x 3



PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 4,90**

199 cm  
65 cm  
98 cm

QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA



- Alimentazione legna e carbonella
- Dimensione griglia 60 x 40 cm
- Struttura in cemento refrattario
- In dotazione griglia cottura + easyfire



BARBEQUE  
IN MURATURA  
MERIDA

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**€ 119,00**

# A MISURA DI SOCIO.

mi prodotti in offerta speciale.  
SOCI UNICOOP TIRRENO.

coop ipercoop DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

DAL 16 AL 31 LUGLIO.

<p><b>MASSIMO 4</b> conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto <b>30%</b> alla cassa</p> <p><b>CORDON BLEU</b> CONFEZIONE RISPARMIO il kg</p> 	<p><b>MASSIMO 10</b> conf. PER OGNI CARTA</p>  <p>PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p>sconto <b>40%</b></p> <p><b>PESCHE GIALLE</b> 2 kg</p>	<p><b>MASSIMO 6</b> pezzi PER OGNI CARTA</p>  <p><b>LEERDAMMER ORIGINAL</b> 400 g</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 2,69</b></p> <p>il kg € 6,73</p>
<p>LINEA AFFETTATI PARMACOTTO</p>  <p><b>MASSIMO 6</b> pezzi PER OGNI CARTA TRA I VARI TIPI</p> <p>sconto <b>40%</b></p>	<p><b>MASSIMO 5</b> pezzi PER OGNI CARTA TRA I DUE GUSTI</p>  <p><b>BISCOTTI GENTILINI</b> osvego/novellini 1 kg</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 3,15</b></p>	<p><b>MASSIMO 4</b> conf. PER OGNI CARTA TRA I VARI TIPI</p>  <p><b>DOCCIA NIVEA</b> profumazioni assortite 250 ml x 2</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 2,39</b></p> <p>il litro € 4,78</p>
<p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA</p>   <p><b>SDRAIO BASCULANTE IN POLIESTERE</b> Mod. SWING</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 14,50</b></p>	<p>QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA</p>   <p><b>SEDIA PAESANA</b> colore noce seduta in paglia</p> <p>PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO</p> <p><b>€ 18,50</b></p>	

socio**coop**

Unicoop Tirreno

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

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

## DALL'1 AL 31 LUGLIO.

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

**coop incoop ipercoop**

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

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

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

**CARTE D'OR**  
gusti assortiti  
600 g

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

€ **1,79**  
+ 50 punti

oppure  
€ **2,79**  
il kg € 4,65



**LCD**  
32"

**Full HD**  
1080

**DVB-T**  
TERRESTRIAL

2 USCITE  
**HDMI**  
HIGH DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE



• Connessioni: Scart, AV,  
Component, VGA, USB  
• Audio stereo 2x8 W



PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

€ **229,00**  
+ 2.500 punti

oppure  
€ **279,00**

**TV LCD PHILIPS**  
Mod. 32PFL3506H12

**SHAMPOO**  
**PANTENE**  
**PRO-V**  
vari tipi  
250 ml x 2

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

€ **1,99**  
+ 80 punti

oppure  
€ **3,59**  
il litro € 7,18



**MASSIMO**  
4 conf.  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI TIPI



• Potenza 2400 W  
con regolazione  
• Filtro Hepa  
• Sistema filtrante multiplo  
• Senza sacco  
• Tubo telescopico in metallo  
• Spazzola pavimenti/pennello/  
tappeti + lancia

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

€ **35,00**  
+ 700 punti

oppure  
€ **49,00**

**ASPIRAPOLVERE**  
**A CARRELLO**  
**NECCHI**  
Mod. NHK9000

**STENDIBIANCHERIA**  
**VERTICALE**  
**STENDIMEGLIO**  
**JUNIOR**

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

€ **29,00**  
+ 500 punti

oppure  
€ **39,00**



• 33 metri per stendere  
• In acciaio e resina speciale  
• Con ruote  
• Gocciolatoio stendiscarpe

**ACCAPPATOIO**  
**ADULTO**  
**IN MICROFIBRA**  
**CALEFFI**  
con cappuccio  
bicolore planet  
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

€ **10,90**  
+ 400 punti

oppure  
€ **18,90**



**SEDIA**  
**DA SPIAGGIA**  
con braccioli  
4 posizioni  
cuscino poggiatesta  
imbottito

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

€ **11,50**  
+ 400 punti

oppure  
€ **19,50**

SOLO PER TE.



# PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO



NOVITÀ 2011  
SUPERSCIVOLO

## Acqua Village, il Villaggio del divertimento.

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

Le novità continuano a Follonica, all'interno della piscina bimbi, con nuovi giochi d'acqua e scivoli per i più piccini, il nuovo parcheggio coperto e un impianto fotovoltaico da 200 Kw/h, con un'estensione di 1.500 mq,

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

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

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



800 punti

1 INGRESSO ADULTO  
ACQUA VILLAGE

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

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

Acqua Village, il villaggio del divertimento.

Stai con noi, divertiti.

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

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

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

Per informazioni:

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

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

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



SOLO PER TE.



# PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

## IDEE SPECIALI IN CUCINA

**moneta**

*.made in italy.*

### LUGLIO

Le grigliate.



#### Bistecchiera 24 cm

- Corpo in alluminio alto spessore.
- Spessore 4 mm.
- Manico in bakelite finitura soft touch e sistema Salvaenergia.
- Rivestimento interno in Ceramica® avorio.
- Rivestimento esterno in smalto porcellanato tortora.
- Per tutti i fuochi eccetto induzione.



#### Multipiastra

- Corpo in alluminio alto spessore.
- Spessore 4 mm.
- Rivestimento interno in Ceramica® avorio.
- Rivestimento esterno in smalto porcellanato tortora.
- Per tutti i fuochi eccetto induzione.



SOLO PER TE.



# PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2011-2012

PER CONOSCERE TUTTI I PREMI:

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

LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

## IDEE SPECIALI IN CUCINA

**moneta**

*.made in italy.*

### AGOSTO

La cucina leggera.

 **600 punti + 24,00 €**  
PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO  
CONSIGLIATO DA MONETA 59,00 €

#### Pesciera 36 cm con coperchio

- Corpo in alluminio alto spessore.
- Spessore 3,5 mm.
- Manici in acciaio.
- Coperchio vetro bordo inox.
- Rivestimento interno in Ceramica® avorio.
- Rivestimento esterno in smalto porcellanato tortora.
- Per tutti i fuochi eccetto induzione.



#### Piastracuocitutto 28 cm con coperchio

- Corpo in alluminio alto spessore.
  - Spessore 4 mm.
- Manico in bakelite finitura soft touch e sistema Salvaenergia.
  - Coperchio in vetro borosilicato.
- Rivestimento interno in Ceramica® avorio.
  - Rivestimento esterno in smalto porcellanato tortora.
- Per tutti i fuochi eccetto induzione.

 **400 punti + 16,00 €**  
PREZZO DI VENDITA AL PUBBLICO  
CONSIGLIATO DA MONETA 36,90 €

# Libri di testo alla Coop

## Prenotali e Risparmia

### PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

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

### PER I NON SOCI

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

### PRENOTAZIONE A PUNTO VENDITA

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

QUANDO: dal 16 GIUGNO al 24 SETTEMBRE

CONSEGNA: fino al 29 OTTOBRE  
PRESSO IL PUNTO VENDITA PRESCELTO

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

### PRENOTAZIONE ON LINE

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

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

QUANDO: TUTTO L'ANNO

CONSEGNA: PRESSO IL PUNTO VENDITA PRESCELTO

Tutte le informazioni sul sito

Unicoop Tirreno non potrà essere ritenuta responsabile della mancata evasione delle  
prenotazioni causata da insufficienti ristampe da parte degli editori o da disservizi degli stessi.

**coop**  
Unicoop Tirreno



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

Fino a 2.000 punti  
Coop in regalo.

2 Samsung Galaxy Tab  
in palio ogni mese.



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

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

**Linear**  
ASSICURAZIONI ONLINE

Una compagnia di:  
**Unipol**  
GRUPPO

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

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

Chiedi un preventivo su [www.linear.it/coop](http://www.linear.it/coop)

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

**Barilla**  
**Piccolini**<sup>®</sup>  


**NOVITÀ**

## SUGHI CON VERDURE PICCOLINI<sup>®</sup> TANTO GUSTO, SENZA PEZZI

Dal fantastico mondo di Piccolini<sup>®</sup> nascono i nuovi sughi con verdure, un condimento buono e genuino per fare di ogni piatto di pasta un momento nutriente e pieno di gusto per tutta la famiglia. Le migliori verdure di stagione selezionate con cura, cotte delicatamente in olio di oliva e frullate per preservarne tutto il sapore ed il gusto e per piacere a mamme e bambini.



*A mangiare bene si comincia da Piccolini<sup>®</sup>*