

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XIX • numero 196 • maggio 2010

84
PAGINE



A FONDO PERDUTO

Luci e ombre della cooperazione allo sviluppo.
Ma un altro modo di aiutare i paesi poveri è possibile.



la notizia
punti di riferimento
la solidarietà secondo Coop

pubblica insicurezza
vera o presunta?

non è aria

i danni dell'inquinamento sulla salute

tipo tosto

guida all'acquisto del tostapane



INSERTO CONVENIENZA da pag. 39 a pag. 45



BASEGGIO PUBBLICITÀ

I GRANDI DI TOSCANA



LE CHIANTIGIANE

LE CHIANTIGIANE SOC. COOP. AGRICOLA - VIA MICHELANGELO, 15 - 50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (FIRENZE)
TEL. 055-8070031/2 - TELEFAX. 055-8070038 - E-MAIL : INFO@CHIANTIGIANE.IT - WWW.CHIANTIGIANE.IT



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

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



Una compagnia di:



UNIPOL
GRUPPO
FINANZIARIO

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

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

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



PARCHI E VACANZE NATURA

PARCHI A TEMA

MIRAGICA

Molfetta (BA)

Tel. 080.3371711 - www.miragica.com

Ingresso intero lunedì-sabato 12 euro anziché 16 sconto 25%.

Ingresso intero domenica, festivi e agosto 15 euro anziché 20 sconto 25%.

Ingresso ridotto lunedì- sabato 10 euro anziché 12 sconto 17%.

Ingresso ridotto domenica, festivi e agosto 11,50 euro anziché 15 sconto 23%:

Ingresso serale 9 euro anziché 12 sconto 25%:

Le agevolazioni sono estese a 3 componenti il nucleo familiare presentando i documenti di identità.

I biglietti si possono acquistare anche negli Ipercoop che hanno il servizio TicketOne

MIRABILANDIA

Ravenna (RA)

Tel. 0544. 56111 - www.mirabilandia.it

Sconto 2,50 euro sull'acquisto del biglietto di ingresso individuale intero.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore adulto.

CURTI PETRIZZI LANDIA RESORT

Cellino S.Marco (BR)

Tel 349.2914792 - www.curtipetrizzilandia.it

Sconto sul biglietto di ingresso adulti e bambini presentando la carta socio coop con un documento di riconoscimento.

Dal 4/4 al 12/6 sconto di 2 euro.

Dal 13/6 al 6/9 sconto di 3 euro.

Agevolazioni estese al nucleo familiare.

MINITALIA LEOLANDIA

Capriate S.Gervasio (BG)

Tel 02 9090169 - www.minitalia.com

Apertura 20/3 - 1/11/2010.

Sconto sul biglietto d'ingresso pari a 3 euro esteso fino a un max di 4 componenti il nucleo familiare.

Ingresso gratuito ai minori di 12 anni.

PARCHI IN MINIATURA

ITALIA IN MINIATURA

Viserba di Rimini (RN)

Tel. 0541.736736 - www.italiainminiatura.com

Ingresso adulti 17 euro anziché 20.

Ingresso ridotto 14 euro anziché 15.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

PARCHI ACQUATICI

ACQUARIO DI GENOVA

Acquario, Biosfera, Bigo,

Galata Museo del Mare, Città dei Bambini

Genova - Area Porto Antico

Tel. 010.2345678 - www.acquariodigenova.it

Sconto di 1,50 euro sul singolo biglietto di ingresso adulti,

sconto di 1 euro sul singolo ragazzi per: Acquario di Genova.

Sconto di 1 euro sul singolo biglietto di ingresso adulti/ragazzi

per: Bigo (ascensore panoramico), Galata Museo del Mare

con sommergibile N. Sauro, Città dei Bambini, Biosfera.

Riduzioni per biglietti combinati.

La riduzione del biglietto è estesa fino ad un max di 4

componenti il nucleo familiare.

Sconto 10% su tutti gli acquisti nel gift shop dell'Acquario.

PARCO ACQUATICO LE CARAVELLE

Ceriale (SV)

Tel. 0182 931755 - www.lecaravelle.com

Sconto di 1,50 euro sull'acquisto del biglietto d'ingresso individuale.

Lo sconto è esteso a 3 accompagnatori anche se ragazzi.

AQUAFAN

Riccione (RN)

Tel. 0541 4271 - www.aquafan.it

Ingresso adulti 19 euro anziché 25.

Ingresso bambini (6-11 anni) 15 euro anziché 18.

Ingresso adulti Aquafan+Oltremare 32 euro anziché.

Ingresso bambini (6-11 anni) Oltremare+Aquafan 26 euro anziché 30.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

OLTREMARE

Riccione (RN)

Tel. 0541.4271 - www.oltremare.org

Ingresso adulti 19 euro anziché 25.

Ingresso bambini (6-11 anni) 15 euro anziché 18.

Ingresso adulti Aquafan+Oltremare 32 euro anziché 38.

Ingresso bambini (6-11 anni) Oltremare+Aquafan 26 euro anziché 30.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore

ONDALAND

Vicolungo (NO)

Tel. 0321.875987 - www.ondaland.it

Aperto tutti i giorni dal 29 maggio al 5 settembre.

Sconto di 3 euro sulla tariffa intera.

Lo sconto è esteso al coniuge e figli paganti.



ACQUARIO LE NAVI

Cattolica (RN)

Tel. 0541.8371 - www.acquariodicattolica.it

Aperto tutto l'anno.

Ingresso alta stagione (1/4-1/10) 14 euro anziché 17.

Ingresso bassa stagione (2/10-31/3) 12 euro anziché 15.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

ACQUAFELIX

Civitavecchia (RM)

Tel. 0766.32221 - www.aquafelix.it

Periodo di apertura: 13/6-29/8 2010.

Orario continuato: 10.00 - 18.30.

Ingresso 17,50 euro anziché 20 valido solo per il socio Coop.

Ingresso gratuito per bambini di altezza inferiore a 1.20 mt.

Sconto del 10% sul lunch presentando la carta sociocoop presso il self service Magnafelix (esclusi bevande e gelati).

La convenzione non è cumulabile con ulteriori iniziative promozionali o coupon sconto.

PARCHI AVVENTURA

ACROPARK

www.acropark.it

Tre parchi avventura tra le Dolomiti con percorsi acrobatici in sicurezza per tutti.

RIO CENTA (Tn) Tel. 389.9622.966

prossimo al lago di Caldonazzo.

CASTELLO MOLINA di FIEMME (TN) Tel. 347.1375.350

all'imbocco di Passo Manghen.

ROANA (Vi) Tel. 346.3991 44

presso il Laghetto di Roana

sconto 20% sulle tariffe percorsi valido per due persone.

INDIANA PARK

Castellana Grotte (BA)

Tel. 349.5353523 - www.castellana.indianapark.it

Sconto 20% sulle tariffe d'accesso presentando

la carta socio coop con un documento di identità.

Bimbi percorsi: con le reti, baby, labirinto e scivoli (1:30 ore) 6,4 euro anziché 8.

Bambini >1,10 mt di altezza percorsi: azzurro, giallo, con le reti, labirinto (2ore) 9,6 euro anziché 12.

Ragazzi/adulti >1,30 mt di altezza (2:30ore) 12 euro anziché 15.

Agevolazioni estese al nucleo familiare

EXTREME WAVES - CENTRO RAFTING E MULTISPORT

Mestriago di Comezzadura - Val di Sole (TN)

Tel. 0463.970808/335.7080539 - www.extremewaves.it

Aperto da maggio a settembre.

Sulle seguenti attività:

Rafting, Tarzaning, Canyoning, Ropes Course, River Bridge sconto 15% sulle tariffe adulti e sconto 20% sulle tariffe bambini.

Noleggio mountain bike sconto 25%.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

VACANZE NATURA

VILLAGGIO NATURA VALLI DI OSTELLATO

Ostellato (FE)

Tel. 0533.680757 - www.sorgeva.it

Sconto 10% su pernottamento e ristorazione:

Ristorante Agriturismo "La Ninfea",

Miniappartamenti, Agricampeggio.

Sconto 10% su: ingresso piscina, passeggiate a cavallo, pesca sportiva, nolo bici/canoe/veicoli elettrici.

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

PARCO REGIONALE LA MANDRIA

Venaria Reale (TO)

Tel. 011/4993381 - www.parcomandria.it

I soci Coop potranno partecipare con tariffe agevolate ad attività e percorsi che comprendono: visite agli Appartamenti Reali, Borgo Castello e Cascina Vittoria, trekking diurni e notturni, escursioni in bicicletta.

Inoltre, sconto del 10% sulle pubblicazioni redatte dell'Ente Parco e possibilità di acquistare a prezzo ridotto la "Carta Mandria".

Lo sconto è esteso ad un accompagnatore.

ENTE PARCO REGIONALE DELLA MAREMMA

Alberese (GR)

Tel. 0564.393211 - www.parco-maremma.it

Sconto di 1 euro sui biglietti di ingresso al Parco (percorsi a piedi, in bicicletta e ingresso Acquario della Laguna di Orbetello a Talamone), acquistati presso i Centri Visite del Parco.

Lo sconto è esteso agli accompagnatori

Non sono previsti sconti sulle escursioni in canoa, a cavallo e in carrozza, poiché gestiti da soggetti esterni al Parco.



Altre informazioni più dettagliate sulle convenzioni e su tutti i vantaggi riservati ai soci le trovi sul sito www.e-coop.it.

Ricorda di portare sempre con te la Carta Socio Coop.



COMITIVA COOP SPECIALE SOGGIORNO IN PUGLIA

dal 27 giugno al 4 luglio 2010

Riva Marina Resort****
Loc. Specchiolla

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



PREZZO CHIARO.

Quote individuali Soci Coop

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

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

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

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

I bambini fino a 3 anni non compiuti sono gratuiti

Soggiorni

da domenica ore 17 a domenica ore 10.

Servizi inclusi

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

La quota comprende

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

La quota non comprende

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

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

A pagamento

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

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

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

Quote a persona:

Partenze dalla Toscana 143 €

Partenze da Umbria e Lazio 123 €

Partenze dalla Campania 113 €

Bambini gratis fino a 2 anni non compiuti

Le quote si riferiscono ad un minimo di 50 partecipanti.

Disponibili anche camere per persone diversamente abili.

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

Numero Verde
800-778114

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

MONDOVIVO
I viaggi di Unicoop Tirreno



In collaborazione con:



NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Virgilia Alimenti

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Alessandra Bartali

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Benedetta D'Alessandro

Eugenio Del Toma

Silvia Fabbri

Daniele Fabris

Jacopo Formaioni

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Raffaele Mariano

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanesi

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Patrice Poinssotte

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

Anna Somenzi

Mario Tozzi

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Vignale Comunicazioni srl

Cell. 3387382948

Fax 0565/252531

sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 308.214 copie

Chiuso in tipografia il 20/4/2010



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

il punto di Aldo Bassoni

lezione di etica



Mentre lo stato scarica sui giovani un enorme debito pubblico, le Cooperative lasciano loro un patrimonio indivisibile. Un'alleanza tra generazioni, un modo per dare più valore all'uomo che al capitale. Una scelta etica semplice, ma efficace.

Un lettore mi scrive una lettera molto preoccupata sulla crisi etico-morale che sta attraversando il nostro paese e che si somma, aggravandola e rendendone difficile la ricerca di una via d'uscita positiva, a quella sociale ed economica. "Siamo in un periodo della nostra storia dove ogni giorno valori come giustizia, solidarietà, eguaglianza vengono attaccati da più parti della nostra società, basta guardare un po' la Tv. Sapremo noi e il mondo a cui guardiamo difendere questi elementi che sono fondanti della stessa Costituzione e al tempo stesso proporre un modello che sia oltre che politico o economico soprattutto culturalmente alternativo in modo da ridare fiducia a chi nonostante tutto non si rassegna?". Non è facile rispondere a questa domanda. Proverò a farlo in questo modo.

La democrazia poggia su due grandi principi: la libertà e l'eguaglianza. Ebbene, questi due principi li troviamo nelle attuali forme dell'economia di mercato? La libertà certamente sì, per lo meno come dichiarazione d'intenti. Ma l'uguaglianza? Se per uguaglianza s'intende mettere al servizio della collettività e dei più deboli l'apparato economico, la risposta a questa domanda non è positiva e la divaricazione fra democrazia e mercato è oggi più evidente rispetto al passato.

In Italia stato e mercato si sono combinati nelle forme peggiori. Il mercato ha sempre avuto bisogno dello stato e a volte lo stato si è avvalso dell'alibi del mercato per negare i bisogni dei cittadini. E allora la cooperazione non è che debba rimediare alle incongruenze dello stato e del mercato, ma può valorizzare ciò che sta tra stato e mercato, può agire per produrre beni nuovi, servizi nuovi, relazioni nuove attraverso le quali creare condizioni di libertà e d'emancipazione rimediando a quel deficit di uguaglianza che il mercato per sua natura non risolve e che lo stato, venendo meno ad una delle sue funzioni fondamentali, non si fa carico di estirpare alla radice rimuovendo, come indica la nostra Costituzione, le condizioni economiche che si frappongono alla piena realizzazione della giustizia sociale e dell'eguaglianza.

La cooperazione, invece, questo principio costituzionale lo ha fatto proprio perché mette al primo posto il tema di ciò che conta nella vita oltre il profitto e il guadagno individuale. Da questo punto di vista il potenziale della Cooperazione è enorme, ma prima di tutto va investito eccellendo in ogni prestazione che è richiesta per migliorare la vita delle persone. Dunque, fermo restando che i modelli di società alternativi spetta ad altri indicarli, noi possiamo fare la nostra parte. Per esempio, come non pensare che il rapporto con le giovani generazioni possa essere legato alla ricerca comune di strade nuove per ricostruire in questo paese un clima di solidarietà, di speranza e di fiducia? Mentre lo stato sembra intenzionato a lasciare ai giovani una scuola devastata, poco lavoro brutto e precario, e soprattutto scarica su di loro un enorme debito pubblico, le Cooperative gli lasciano il loro patrimonio indivisibile. Se ci pensiamo bene, il nostro sistema è oggi l'unico in grado di saldare un'alleanza vera tra le generazioni a partire proprio dalla scelta dell'indivisibilità degli utili che, in definitiva, rappresenta il vero carattere distintivo dell'impresa cooperativa, un modo semplice, ma efficace, di mettere il "capitale" al servizio dell'uomo.



UN PIPISTRELLO PER AMICO

*Scopri con Kiro
come contribuire a salvare
i pipistrelli*



**CHIEDI IN COOP LA COPIA
OMAGGIO!
DEL FUMETTO DISNEY**

DALLA COLLABORAZIONE
COOP/DISNEY È NATO "KIRO"

IL TESTIMONIAL
DEL PROGETTO
"UN PIPISTRELLO
PER AMICO".

IN COOP TI ASPETTANO
TANTE STORIE A FUMETTI
E CURIOSITÀ SUI NOSTRI
AMICI PIPISTRELLI.

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



27€



in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
lezione di etica
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Segnale orario
- 12 Previdenza
Cambio automatico
- 13 Ora legale
Supereroe
- 14 Pace verde
Fai un break!
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Tutto da rifare
- 23 Controcanto
Licenza di uccidere
- 30 Prodotto a marchio
In carne
- 51 La merce muta
La ginestra
- 54 La ricerca
Stato liquido
- 55 Sani & salvi
- 55 ABCibo
Integratori prodigio
- 59 Nel carrello
- 63 Presidi Slow Food
La vita agra
- 66 A tavola
Menu all'aceto balsamico
- 69 Benestare
- 71 Semiseria
Ora viene il bello
- 80 Consumi in scena
Il suono del silenzio

71 NC



la notizia

- 16 **Punti di riferimento**
l'impegno di Coop per la solidarietà.

l'intervista

- 24 **Su misura**
la parola a Gianni Pittella, vicepresidente del Parlamento Europeo.

coop info

- 26 Verso le liste
- 27 Ritorno a Corleone
- 28 Genere femminile
- 29 Prima classificata
- 32 L'agenda del socio
- 33 Scelti dai soci
- 34 Village people
- 36 La vetrina dei soci
- 37 Istituto d'arte
- 38 Reazioni chimiche
- 39 **INSERTO CONVENIENZA**
- 47 dossier
Pubblica insicurezza
viaggio nelle paure degli italiani.
- 52 salute
Non è aria
la salute dipende anche dal clima.

prima pagina

A fondo perduto pag. 18



PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 56 **Tipo tosto**
il tostapane.
Gli extra
- 58 **Senza macchia**
le tovaglie antimacchia.
Tipico
- 60 **Sommi capi**
la carne di bufalo.
Cotti & crudi
- 62 **Frutti di maggio**
le ciliegie.
Dal fornitore
- 64 **Chiaro e tondo**
i formaggi del Caseificio di Manciano.

le invasioni barbariche

Caro direttore, oggi ho acceso la televisione e sono rimasto letteralmente basito nell'ascoltare la notizia di quei bambini che sono stati privati della mensa perché non avevano pagato la retta. Poi ho saputo che le loro famiglie erano indietro con i pagamenti perché in serie difficoltà economiche. E allora mi chiedo che razza di schifosa società è quella che se la prende con i bambini per la "colpa" di genitori che hanno perso il lavoro e non sanno come arrivare alla fine del mese? Ma cosa siamo diventati?

lettera firmata

Anch'io non capisco come possano accadere episodi di autentico odio razziale e discriminazione sociale che non risparmiano nemmeno i bambini com'è accaduto in quel paesino del Nord dove alcuni scolari sono stati messi a pane e acqua perché i genitori erano indietro con il pagamento della retta. Ma quel che è peggio, la comunità poco solidale di quel triste paesello ha appoggiato la decisione del sindaco leghista e si è scagliata contro quell'imprenditore che, con un gesto di ribellione morale, ha sentito il dovere civile di pagare di tasca propria affinché quei bambini avessero un pasto caldo come i loro piccoli coetanei. Altrove, nelle evolute contrade del Friuli, c'è anche chi se la prende coi morti musulmani ai quali si vorrebbe negare una sepoltura

secondo i riti e le usanze della loro religione. E a Verona lo scuolabus ha lasciato a terra i bambini non in regola con il pagamento del servizio. La cronaca purtroppo è piena di notizie che ci informano di quanto ogni giorno viene superato il confine tra la civiltà e la barbarie. Tutto questo è disgustoso perché non si tratta più di gesti isolati di minoranze xenofobe, ma è il frutto del rancoroso sentire di vaste comunità che si riconoscono nelle posizioni più oltranziste della propaganda cinica di chi alimenta l'odio e l'esclusione. Non ho difficoltà a dire che si respira un'aria fetida di generale sottomissione al dominio del denaro e del potere dalla quale nasce quotidianamente la penosa sfida tra chi ha e chi non ha, e quindi tra chi è e chi non è. E come se galleggiasse sulla schiuma di un regime invisibile che si regge sul vuoto. Un vuoto di conoscenza, di giustizia, di libertà e di valori dal quale non vedo come si possa uscire se non con un moto altrettanto forte e rabbioso di ribellione che apra gli occhi a una visione lucida dell'esistenza, una visione aperta non più dominata dall'ignoranza, dall'egoismo e dalla rincorsa inutile verso una felicità posticcia che si nutre dell'umiliazione dei più deboli. Purtroppo è una storia già vista, in questo e in altri Paesi. E se non ci fermiamo in tempo non si sa dove si potrebbe arrivare. O forse si sa, ma è meglio non dirlo.

Aldo Bassoni

la lista dei robot

Ho letto l'articolo a firma di Barbara Bernardini ("Io, robot", *Nuovo Consumo* di aprile, ndr). Lavoro per la società ab medica spa che gestisce la vendita e fornisce assistenza tecnica per il robot da Vinci in Italia. In fondo all'articolo avete inserito alcuni dei Centri italiani dove è possibile usufruire del trattamento chirurgico con il robot da Vinci. In realtà la lista è molto più lunga; se volete posso inviarvela in modo tale che possiate poi integrare i nuovi dati nell'articolo.

e-mail da www.nuovoconsumo.it

La ringrazio della cortese precisazione e la prego di inviarmi la lista così che possiamo completare l'informazione ai nostri lettori.

Aldo Bassoni

triplobravo

Carissimo Luca (Luca Carlucci che cura la rubrica "triplavu", ndr) i tuoi consigli sono sempre preziosi e non "inquinati" dagli interessi delle Majors del mondo dell'informatica. In primis Spinoza è tra i miei preferiti in Twitter, l'ultimo social network al quale mi sono iscritto, in secundis ho scaricato il programma che consigli nell'articolo ("riso... luzione", *Nuovo Consumo* di aprile). Mesi fa infatti creai, con qualche difficoltà, una compilation audio con Windows Media Player: che dire? Il termine invasivo non rende giustizia. Comunicatore da sempre e appassionato neoblogger invasato da pochi mesi ti sono simpaticamente grato per le "dritte" che ci regali. Continua così.

Giovanni Fonghini, Viterbo

e-mail da www.nuovoconsumo.it

10

coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno
Numero verde 800861081

pagine di storia

Ho sentito dire che a Ribolla è stato aperto un archivio storico della Coop. Di che cosa si tratta? È possibile visitarlo?
lettera

► L'archivio storico della Cooperativa, inaugurato a ottobre 2009, è il luogo dove sono raccolti e conservati migliaia di documenti sulla vicenda storica della Cooperativa, a partire dalla Proletaria nata a Piombino nel 1945. È costituito da diversi tipi di materiali: documenti, fotografie, manifesti, audiovisivi e una sezione bibliotecaria. Un patrimonio che testimonia la storia dell'impresa cooperativa, la sua evoluzione commerciale, sociale, tecnologica e organizzativa, il suo rapporto con il territorio e le diverse comunità. Naturalmente è possibile visitarlo: troverà la sede aperta tutti i martedì e venerdì dalle 9.30 alle ore 12.30 e dalle 14.30 alle 17. Per la visita di gruppo si può contattare la Segreteria Politiche Sociali: tel. 056524628.

in promozione

Non ricevo a casa il dépliant delle offerte perché vivo lontano dai punti vendita Coop. Per questo le consultavo nel vostro sito, ma ora non riesco più a trovarle. Potete darmi indicazioni?
via e-mail

► Effettivamente il nostro sito internet è stato recentemente rinnovato e arricchito di contenuti. Comunque i volantini sono ancora presenti sul portale, è solo necessario seguire un percorso diverso. Una volta effettuato l'accesso al sito www.unicooptirreno.e-coop.it nella home page apparirà sempre, tra i



banner presenti nell'area centrale della home page, quello dedicato alle promozioni. Basterà allora scegliere il canale di vendita – Coop, IperCoop o Gesticoop – e il punto vendita di riferimento e potrà scaricare il dépliant in versione pdf. È possibile anche passare attraverso il sito nazionale www.e-coop.it: in questo caso dovrà per prima cosa scegliere, in basso sulla destra, il link di **Unicoop Tirreno** per accedere al portale della nostra Cooperativa. In alto a sinistra sotto il logo e-coop apparirà l'indicazione Unicoop Tirreno a conferma della selezione effettuata. Anche in questo caso basterà scegliere il banner con l'indicazione “promozioni” per accedere alle pagine dedicate ai dépliant.



segnale orario

Ho sentito dire che dal primo luglio pagheremo l'elettricità in base alla fascia oraria in cui la consumiamo. Potrei avere maggiori informazioni a riguardo?

lettera



► Dal primo luglio 2010 tutti gli utenti che non hanno ancora scelto un fornitore d'energia elettrica nel mercato libero e che sono dotati di contatore elettronico riprogrammato per la telettura dei consumi per fasce orarie pagheranno l'elettricità in base alla fascia oraria in cui la consumano. Questa riforma dei prezzi si è resa necessaria per allineare il costo dell'elettricità ai costi di produzione all'ingrosso che variano di ora in ora: quando c'è poca richiesta di elettricità (la sera, la mattina presto, la notte e i festivi) il prezzo è più basso; nelle ore centrali della giornata, quando la richiesta è alta, il prezzo aumenta. L'elettricità quindi costerà di meno dalle 19 alle 8 dei giorni feriali e tutti i sabati, domeniche e altri giorni festivi (questi periodi saranno indicati nella bolletta come fasce orarie "F2 e F3"); costerà di più per i consumi dalle 8 alle 19 dei giorni feriali ("F1"). Il nuovo sistema favorirà l'utilizzo più consapevole ed efficiente di una risorsa preziosa qual è l'energia elettrica, con effetti positivi per il risparmio energetico, la difesa dell'ambiente e uno sviluppo più ecosostenibile. Il vantaggio dei prezzi biorari inoltre è quello di creare una tariffa più equa. Oggi, infatti, con un unico prezzo indifferenziato chi usa l'elettricità nelle ore convenienti paga anche una parte dei costi

di chi consuma nelle ore più costose. Verranno così eliminati i sussidi a favore di quanti pagano l'energia elettrica meno del giusto valore, a beneficio di una maggiore equità fra consumatori. Di fatto, ognuno pagherà il giusto prezzo in relazione

al proprio modo di utilizzare l'elettricità. L'Autorità per l'energia ha previsto che i singoli consumatori siano informati con specifici avvisi nelle tre bollette precedenti all'applicazione effettiva dei prezzi biorari. Dal primo luglio occorrerà quindi prestare molta attenzione a quando accendere un elettrodomestico in quanto sarà possibile risparmiare in bolletta solo se si riuscirà a concentrare più di due terzi (cioè più del 66 per cento) dei propri consumi di elettricità negli orari più convenienti (le già citate fasce orarie "F2" e "F3").

Per saperne di più

Ulteriori informazioni sui prezzi biorari chiamando il proprio fornitore di energia elettrica ai riferimenti indicati in bolletta oppure il numero verde 800166654 dello Sportello per il consumatore promosso dall'**Autorità per l'energia elettrica e il gas** e gestito in collaborazione con **Acquirente Unico**.

Su internet: www.autorita.energia.it e www.acquirenteunico.it, ricercando la voce prezzi biorari o trova offerte.

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

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

cambio automatico

Vorrei sapere cosa succede in caso di invalidità civile dopo i 65 anni età.

lettera

► Al compimento del 65° anno di età l'assegno mensile e la pensione d'inabilità civile cessano di esistere. L'invalido non dovrebbe averne un danno perché dal mese successivo diventa titolare dell'assegno sociale erogato dall'**Inps**. La trasformazione avviene in modo automatico e può comportare pure una serie di vantaggi. Il primo consiste in un aumento di circa 150 euro. Chi ha compiuto gli anni nel 2009 è passato, per esempio, da 255 a 409 euro al mese.

Non cambiano inoltre i limiti di reddito, che restano

quelli nettamente più elevati previsti dalla legge per le prestazioni d'invalidità civile. Si tratta in questo caso di condizioni nettamente più favorevoli rispetto a quelle in vigore per l'assegno sociale che l'**Inps** eroga ai cittadini con più di 65 anni non invalidi e privi di un altro tipo di pensione. La facilitazione consiste essenzialmente nel fatto che si tiene conto solo del reddito personale e non anche di quello del coniuge. Non è una differenza da poco se si considera che nel 2009 chi non era invalido ma coniugato perdeva il diritto all'assegno sociale se la coppia aveva un reddito superiore ai 10.635 euro. Senza contare poi che per gli invalidi si tiene conto del reddito dell'anno precedente e non di quello in corso.

ora legale di Salvatore Calleri



supereroe

In ricordo di un eroe in divisa, servitore dello Stato, impegnato nella lotta alla mafia. Giuliano Guazzelli, un toscano assassinato in Sicilia.



La lotta alla mafia è piena purtroppo di eroi. Eroi in divisa ed eroi civili. Ne voglio ricordare uno, in divisa. Divisa da Carabiniere. Considerato minore, ma che minore non è. Anzi. Devo molto al sindaco di Galliciano, provincia di Lucca, che ogni anno mi invita alla sua commemorazione. Al suo ricordo. Senza di lei me ne sarei dimenticato. Eroe silenzioso. Servitore dello Stato con la esse maiuscola. Tenace investigatore. Memoria storica per quanto riguarda la stidda e cosa nostra. Due forme mafiose temibili. Il generale Dalla Chiesa lo encomiò più volte. Tenace mastino alla ricerca di latitanti. Collaboratore del "giudice ragazzino" Rosario Livatino. Conoscitore della mafia come pochi altri. Nato a Galliciano. Vissuto in Sicilia da toscano. Ha indagato a Trapani dove come avviso di benvenuto gli bruciarono la macchina. Ha indagato a Palma di Montechiaro terra del Gattopardo. Collaboratore del Colonnello Russo. In borghese pedinava. In borghese ascoltava la gente. Faceva ciò che un maresciallo normalmente deve fare... In una terra anormale come la Sicilia del quarantennio Cinquanta-Novanta. Con la schiena dritta. Insignito del titolo Cavaliere Ordine al Merito della Repubblica Italiana. Insignito della Medaglia d'oro al valor civile. La sua uccisione avviene prima di quella di Giovanni Falcone e Paolo Borsellino. Ucciso perché archivio vivente. Ucciso mentre con la sua Fiat Ritmo tornava a casa a Menfi dalla moglie e i tre figli. Da un furgone che lo precedeva dei sicari aprono il fuoco con fucile a pompa e mitragliatori. Il 4 aprile 1992, diciott'anni fa, moriva un eroe in divisa. Un eroe pratico e per questo scomodo. Moriva Giuliano Guazzelli. A lui va il ricordo. A lui va la stima per la divisa che indossava e di cui purtroppo non tutti sono sempre degni. A lui va il rispetto da uomo di Stato che è morto per onorarlo e difenderlo in un momento difficile per la storia del nostro paese. Nel mese di aprile come di consueto il comune di Galliciano lo ha ricordato. La Fondazione Antonino Caponnetto come di consueto sarà presente per ricordare l'eroe toscano morto in Sicilia.

fai un break!

In prodotti come "KitKat" Nestlé utilizza olio di palma che proviene dalla distruzione delle foreste indonesiane e minaccia gli ultimi oranghi. Nel crime file "Beccato! Con le mani nel sangue" Greenpeace presenta le prove dei rapporti commerciali che Nestlé intrattiene con aziende come Sinar Mas, il più grande produttore di olio di palma in Indonesia



che continua a espandere le proprie piantagioni su foreste torbiere. Abbiamo bisogno di queste foreste. Le torbiere indonesiane sono importantissimi depositi di carbonio per la stabilizzazione del clima e l'habitat degli oranghi, specie in via d'estinzione. Nestlé, la più grande multinazionale per la produzione di cibo e bibite, è fortemente dipendente dall'olio di palma indonesiano e soltanto negli ultimi tre anni i suoi consumi sono raddoppiati: ogni anno utilizza più di 320mila tonnellate di olio di palma in una serie di prodotti tra cui "KitKat". Per chiedere a Nestlé di interrompere i rapporti commerciali con il "campione" della deforestazione Sinar Mas, Greenpeace ha lanciato una campagna web che in poche settimane ha raccolto centinaia di migliaia

di adesioni. Nestlé ha dichiarato immediatamente l'intenzione di cancellare i propri contratti con Sinar Mas. Ma non è abbastanza perché l'olio di palma di quest'ultima continuerà a scorrere a fiumi verso gli stabilimenti Nestlé attraverso rifornimenti di aziende terze come Cargill. Nestlé, inoltre, intrattiene accordi commerciali anche con la multinazionale della

carta Asian Pulp and Paper (APP) che è una società sussidiaria proprio di Sinar Mas. Anche APP ha preso la cattiva abitudine di distruggere le foreste per sostituirle con piantagioni intensive da cui si ricava carta che Nestlé utilizza per il packaging dei prodotti. Greenpeace chiede a Nestlé di ripulire tutta la propria filiera di produzione. Intanto continua a contagiare la rete il video shock di Greenpeace "Have a break?" – adatto a un pubblico adulto – in cui un inconsapevole "colletto bianco" decide di fare un break con "KitKat". Ma cosa succederà dopo il morso? Guarda il video e partecipa anche tu: www.greenpeace.org/italy/kitkat.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa Greenpeace

evergreen a cura di Stefano Generali

vento di passioni

Con una capacità installata pari al 47,9 per cento, l'Europa è il continente leader nel mondo per la produzione di energia dal vento. Un primato minacciato, però, dalla Cina i cui ritmi di crescita anche in questo settore sono velocissimi.

Complessivamente il 2009 è stato un anno molto positivo per l'eolico che ha totalizzato, a livello mondiale, una capacità installata di 158mila Mw, che ha consentito di dare energia residenziale a circa 250 milioni di persone.

nel blu dipinto di blu

Aprirà presto a Cancun in Messico il più grande museo sottomarino del mondo. È in corso d'allestimento un'area sottomarina nella quale troveranno spazio 400 sculture realizzate in cemento a ph neutro, in modo da non danneggiare

l'ecosistema dei fondali. La struttura, che aprirà al pubblico nel 2011, consentirà agli organismi marini di insediarsi sulle sculture oltre ad attrarre i turisti nel museo sottomarino alleggerendo così la pressione sulla barriera corallina autentica.

galline in fuga

Per salvare dalla macellazione le galline ovaiole allevate in batteria, una volta terminato il loro ciclo produttivo, un club dell'uncinetto ha fondato Rescue Little Hen, un'organizzazione benefica che aiuta le galline a rimettersi per poi darle

in adozione come animali domestici. Uscite dall'allevamento piuttosto calve e sottopeso le galline, circa 4mila l'anno, ricevono dalle dame del club dei golfini che le proteggono dal freddo, prima che si riformi il loro manto naturale.



tutto da rifare

Nessuna ricostruzione dopo il terremoto, troppi soldi spesi per migliaia di cassette prefabbricate, completamente inutili superata l'emergenza. Purtroppo a L'Aquila nessun miracolo è avvenuto.



Dopo più di un anno – e dopo averne davvero sentite di tutti i colori – vale la pena di tentare un sunto di questa prima fase del terremoto che si è conclusa, quella “della tenda”. È una fase inevitabile: sia che ci si trovi nel modernissimo Giappone o nell'antiquato Iran, non si può evitare che qualche mese venga trascorso nelle tendopoli, più o meno confortevoli, messe in piedi dalla Protezione Civile. Questa fase comprende anche gli alloggi di fortuna che molti trovano per proprio conto da parenti e amici o il ricovero presso gli alberghi, che nel caso de L'Aquila, riguarda ancora oggi migliaia di persone. Nessun record nel passaggio alla fase successiva, perché nel caso del terremoto umbro-marchigiano del 1997 ci si mise addirittura di meno (erano coinvolte, però, meno persone). Quella di oggi è comunque la “fase del container” che dipende strettamente dalla tecnologia costruttiva a disposizione: in Irpinia c'erano ancora i container di latta, gelati d'inverno e roventi d'estate, a L'Aquila ci sono modernissime case prefabbricate di lusso dotate addirittura di televisori al plasma. Sono sorti così una ventina di nuovi agglomerati che i media nazionali ci hanno propinato come definitivi. Ma nessuna delle famiglie che vive in queste abitazioni rimarrà lì dentro per sempre: tutti vogliono tornare nelle loro case che saranno però ricostruite in non meno di 10 anni. Come a dire che nessuna ricostruzione è ancora cominciata a L'Aquila e ci vorrà ancora un anno solo per mettere in sicurezza il centro storico. E invece i titoli dei tg e dei giornali hanno più volte data per iniziata una fase, quella del ritorno nelle proprie abitazioni. Viene poi il sospetto che non sia stato proprio un bene spendere fino a 2.700 euro/mq per queste sistemazioni, quando cassette prefabbricate in legno, comunque confortevoli e climatizzate, avrebbero lasciato più soldi per la ricostruzione vera. E che ci si farà con tutti quegli alloggi quando la gente tornerà a casa? Migliaia di case in più in un paese a crescita quasi zero, perfette da un punto di vista antisismico, ma completamente inutili una volta usciti dall'emergenza, anzi: una zavorra di caseggiati moderni in luoghi bruttissimi. Mentre le macerie ingombrano ancora il centro storico avanza il sospetto che l'uscita dall'emergenza, a L'Aquila, sia stata soprattutto uno show dimostrativo a beneficio dei mezzi di comunicazione. Si è parlato di record e di miracolo, ma non c'è stato alcun fatto eccezionale, solo una transizione decorosa e la preparazione a una lunga (necessariamente lunga) fase ricostruttiva che inizierà fra qualche mese ancora. Intanto qualche soldo si poteva trovare per ristrutturare quelle case poco lesionate e farvi rientrare gli abitanti. Qualche altro soldo poteva essere speso in assistenza post-catastrofe. Nulla di tutto questo, solo fanfare roboanti per coprire il silenzio assordante di chi comincia a pensare di essere stato preso in giro.

punti di riferimento

Quelli donati dai soci per sostenere i progetti di solidarietà di Unicoop Tirreno. I numeri incoraggianti del catalogo fidelity e quello che Coop ha fatto in tante parti del mondo. Ma la solidarietà continua con il nuovo catalogo, tante iniziative nei territori della Cooperativa e un progetto per sostenere il poliambulatorio di Emergency a Palermo.
di Rita Nannelli

Un po' per colpa della crisi, un po' perché dubbiosi sull'affidabilità delle associazioni e sull'utilizzo dei fondi gli italiani sono meno generosi che in passato e nel mondo del non profit di soldi ne girano meno. Ma soprattutto cresce l'attenzione verso chi si dona: solo organizzazioni che si conoscono, con un'ottima reputazione. «E allora i punti donati da tanti soci e i soldi raccolti da **Unicoop Tirreno** attraverso il catalogo fidelity per i suoi progetti di solidarietà – afferma **Lorena Sartini**, responsabile progetti di solidarietà – testimoniano la fiducia della gente verso Coop, la fiducia che il suo impegno nella lotta alla povertà, nella tutela dei minori, nella cooperazione internazionale, nel sostegno agli immigrati, negli aiuti umanitari siano fatti, non solo parole». La solidarietà si fa tutto l'anno in Coop con tante iniziative territoriali e come dimostrano i dati relativi alla raccolta punti del catalogo aprile 2009-febbraio 2010: oltre 14mila soci, 8 milioni e 500mila punti donati per un totale di oltre 170mila euro. E in "stato d'emergenza" i soci donano anche di più: in un solo mese quasi 2mila soci hanno donato quasi 1 milione e 300mila punti al progetto di solidarietà a favore della popolazione di Haiti messa in ginocchio dal terremoto, nato in collaborazione con **Avsi**, la fondazione che da anni collabora a **Cuore di Coop** e che da tempo è presente sull'isola. Ma anche per l'emergenza Abruzzo i soci di Unicoop Tirreno non si sono tirati indietro: da aprile a novembre 2009 quasi 2 milioni i punti donati da oltre 6.500 soci.

cuore sacro

Da **Cuore di Coop** al **Progetto Matteo**, da **Stop alla povertà** al **Progetto Guatemala**: la generosità di molti soci si è tradotta in aiuti concreti, ha reso più dignitosa la vita di tanti bambini nei loro paesi d'origine, ha sostenuto il lavoro di

piccoli produttori del Sud del mondo, ha garantito cure adeguate a molte persone povere. I numeri ci raccontano tutto questo. Dal 2001 ad oggi, attraverso il Sostegno a distanza, Unicoop Tirreno ha sostenuto e sostiene 884 bambini che vivono in 4 diverse aree geografiche: 349

bambini in Africa, 290 nell'Est Europa, 30 in Medio Oriente e 215 in America Latina. Sul fronte della lotta alla povertà e alla fame nel mondo, la campagna di cooperazione e solidarietà internazionale **Stop alla povertà** in Centro America, Brasile, Ecuador, Nicaragua, Burkina Faso, Senegal, Uganda, Palestina, Sri Lanka, Nepal, finanzia progetti per garantire a cooperative o associazioni di piccoli produttori svantaggiati la presenza sui mercati locali, e offrire loro la possibilità di inserire questi prodotti nella linea **Solidal Coop**. In concreto i punti donati dai soci di Unicoop Tirreno servono a sostenere la campagna attraverso il progetto di "Frutta amazzonica in filiera etica", in collaborazione dal 2008 con la onlus **Ucodep**, in una delle aree più povere del Brasile.

la solidarietà continua

Quattro pozzi per l'acqua, un dispensario farmaceutico, un orfanotrofio "Casa Matteo" che ospita 70 bambini senza famiglia, una foresteria "Hotel delle Dune" e la sala parto, fondamentale punto di riferimento per le donne dei villaggi vicini a Gorom Gorom. Tutto questo è stato fatto grazie al **Progetto Matteo**, un'iniziativa di cooperazione internazionale nata dall'incontro tra Unicoop Tirreno e il **Movimento Shalom** che opera dal 2002 nel Burkina Faso. Questo ci racconta la delegazione di donne, socie e una dipendente di Unicoop Tirreno, che a novembre è andata a "Casa Matteo", cuore del Progetto, per toccare con mano ciò che è stato fatto con i punti donati dai soci e dai dipendenti. Ma il "ben fatto" non basta: accanto a "Casa



Progetto Haiti



Cuore di Coop



Progetto Matteo



Emergency



Stop alla povertà

25 milioni i donatori in Italia, pari al **52 per cento** della popolazione adulta (più di 15 anni), di cui il **33 per cento** regolari, il **19** saltuari.

180 euro di media donati nell'ultimo anno dai donatori regolari, **48 euro** da quelli saltuari.

Stabili, invece, i fondi del **5 per mille**. Nel 2008 oltre nove milioni di euro a **Medici Senza Frontiere**, a seguire **Emergency**, **Unicef**, **Airc** e **Ail**. Gli italiani arrivano più volentieri al portafoglio quando si tratta di destinare al non profit soldi che altrimenti resterebbero allo Stato.

Le associazioni del Terzo settore che segnalano un calo dei contributi sono salite nel 2009 **dal 25 al 32 per cento**. Più "oculate" le famiglie, ma anche le aziende tagliano contributi e sponsorizzazioni, seguono pubblica amministrazione e fondazioni bancarie.

I settori con maggiori ristrettezze sono quelli della sanità e della ricerca scientifica che hanno dichiarato entrate in calo nel **34 per cento** dei casi.

Fonte: Gfk Eurisko, Istituto Italiano della Donazione

Matteo" sarà realizzata una nuova costruzione, con camere per neonati e bambini affetti da malattie potenzialmente contagiose e una recinzione degli spazi riservati ai bambini per proteggerli dagli estranei e dagli animali. Sarà organizzato anche un corso di formazione professionale per un'ostetrica e un'infermiera pediatrica. Ma la solidarietà di Unicoop Tirreno continua con il nuovo catalogo Coop e con una novità: il progetto **Emergency** per sostenere il poliambulatorio dell'associazione a Palermo, destinato ad accogliere e curare immigrati e chiunque abbia bisogno. Il progetto di Emergency è stato realizzato con la collaborazione della direzione generale dell'Asl del capoluogo siciliano che ha ristrutturato e messo a disposizione i locali, si svolge in piena autonomia, ma in un rapporto di reciproco aiuto con l'Asl locale a cui vengono indirizzati i pazienti bisognosi di cure non previste all'interno della struttura di Emergency.

Insomma un progetto finisce e subito ne inizia un altro. Ha raggiunto, infatti, l'obiettivo sperato il Progetto Guatemala, grazie al quale adiacente alla sede dell'**Asaunixil** – l'associazione partner di Unicoop Tirreno con l'**Arciragazzi** "Casa del sole" e il **Cisp** – è stato costruito un convitto per ospitare 24 bambini che frequentano la scuola media nell'area Ixil di Nebay ed è stato acquistato l'arredo dei dormitori, della sala pranzo e delle aule scolastiche.

E adesso la solidarietà ricomincia da "casa nostra". ■

UN BUON CATALOGO

Come Unicoop Tirreno distribuirà i punti donati dai soci, che "valgono il doppio".

Con il catalogo aprile 2010-febbraio 2011 i punti donati dai soci ai "progetti di solidarietà" – Emergency, Progetto Matteo, Stop alla Povertà, Cuore di Coop, Emergenza Haiti – saranno distribuiti a seconda delle necessità di volta in volta individuate dalla Cooperativa. **Unicoop Tirreno** ne raddoppierà il valore: ad esempio 500 punti varranno 10 euro anziché 5. I soci saranno puntualmente informati su che cosa è stato fatto in concreto con i punti donati.



tutti a raccolta

I numeri della solidarietà Coop.

Oltre 5mila euro donati a **Cuore di Coop**, oltre **7.800** per il **Progetto Matteo** solo a Natale, grazie alle iniziative territoriali delle Sezioni soci, ai mercatini, alle cene, ai concerti, alle raccolte tra dipendenti.

8.600 euro versati dai fornitori di **Unicoop Tirreno** al Progetto Matteo e a Cuore di Coop.

2.415 euro il contributo di Unicoop Tirreno, con l'acquisto di biglietti d'auguri a Natale 2009, all'associazione il "Dottor Sorriso". Un contributo che porterà il sorriso in più di 90 appuntamenti nel reparto pediatrico del San Raffaele di Milano.

Capi di abbigliamento uomo, donna, bambino, biancheria per la casa, scarpe, utensili da cucina, giocattoli, detergenti, prodotti alimentari ecc., ricevuti dai fornitori come campioni, sono stati donati a Natale dagli uffici category food e no-food di Unicoop Tirreno a enti benefici.

Molte le associazioni che utilizzano gli spazi all'interno dei punti vendita Coop per sensibilizzare e raccogliere fondi. **8,6 le tonnellate** di prodotti alimentari raccolti in un solo giorno nella **Raccolta Alimentare di Solidarietà**; **100 tonnellate** di prodotti alimentari, per un valore di 196mila euro, raccolte nell'ambito della **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare** (27/11) dai volontari della Fondazione Banco Alimentare onlus; **26 quintali** di beni di prima necessità grazie alla **Raccolta alimentare natalizia** (12/12), nell'Iper Roma Casilino, dei volontari dell'Associazione di Volontariato onlus "Don Pietro Bottazzoli", destinati ai poveri del quartiere.

Attraverso il progetto **Buon Fine**, ormai al suo quinto anno, Unicoop Tirreno destina a enti e associazioni che aiutano persone bisognose o in difficoltà tutti quei prodotti alimentari integri, buoni e sicuri, ma che non possono più essere venduti perché lievemente danneggiati o prossimi alla scadenza. **550mila euro** il valore dei prodotti invenduti donati dalla Cooperativa nel solo 2009 a 40 onlus.

43mila euro i contributi con cui Unicoop Tirreno ha sostenuto nel 2009 tante iniziative di solidarietà nei territori in cui è presente.

Oltre 1.500 dipendenti di Unicoop Tirreno donano **1 euro al mese** sulla loro busta paga a favore del Progetto Matteo. ■

a fondo perduto

I paesi ricchi lanciano campagne di lotta alla povertà, ma la fame nel mondo cresce. E l'Italia taglia i fondi per la cooperazione allo sviluppo. Ripensare la politica degli aiuti e riformare una legge ormai vecchia.
di Aldo Bassoni

Esiste ancora la cooperazione allo sviluppo? A giudicare dai fondi stanziati quest'anno qualche dubbio viene. Ormai siamo alle briciole, e le prospettive non sono affatto rosee se il direttore generale del Ministero degli Affari Esteri per la cooperazione allo sviluppo, **Elisabetta Belloni**, durante un'audizione presso la Commissione Esteri della Camera dei Deputati il 31 marzo scorso, ha denunciato "la gravissima riduzione di fondi di aiuto pubblico allo sviluppo che la legge finanziaria ha imposto e che purtroppo segnerà anche l'anno prossimo un'ulteriore marcata riduzione facendo allontanare l'Italia dall'obiettivo dello 0,5 per cento (sul Pil, ndr) per il 2010 e dello 0,7 per il 2015". Invece siamo scesi allo 0,20 per cento e la parola più adatta a definire il misero contributo del nostro Paese alla cooperazione allo sviluppo è: disimpegno. Tra l'altro il 2015 è l'anno in cui dovrebbero essere tirate le magre somme della proverbiale Campagna del Millennio, lanciata in pompa magna nel 2000 da 189 Capi di Stato e di Governo durante il vertice delle Nazioni Unite per dimezzare la povertà e la fame, assicurare a tutti i bambini un completo corso di studi primari, ridurre di due terzi la mortalità infantile e di tre quarti quella delle donne partorienti, invertire la tendenza alla diffusione delle grandi malattie come aids, tubercolosi e malaria. A settembre un vertice mondiale farà il punto sulla Campagna, ma già oggi c'è chi può dirci come stanno le cose. «Purtroppo



la fame nel mondo e le persone che muoiono a causa della mancanza di cibo, sono aumentate – ammette **Marta Guglielmetti**, coordinatrice per l'Italia della Campagna del Millennio – e se siamo riusciti a ridurre la mortalità infantile in molti paesi, resta ancora molto alta la mortalità femminile legata alla gravidanza». Dunque siamo ancora a un punto fermo, con tante ombre e poche luci. «Un obiettivo a portata di mano è sicuramente la battaglia per assicurare un'istruzione primaria a tutti i bambini – precisa Guglielmetti –, mentre l'obiettivo di aumentare gli aiuti allo sviluppo non sta andando molto bene, soprattutto in Italia».

l'età dello sviluppo

Paesi in prima fila nella battaglia contro il sottosviluppo ce ne sono pochi. I più virtuosi sono i soliti scandinavi, la Danimarca, la Spagna, seguiti dall'Inghilterra e dalla Francia. L'Italia è scesa all'ultimo posto come percentuale sul Pil, superata persino dalla Grecia. «Noi abbiamo fatto passi da gigante, ma all'indietro», dice **Emanuela Limiti**, coordinatrice di alcuni recenti rapporti indipendenti sulla cooperazione allo sviluppo italiana. Se si toglie il contributo obbligatorio al Fondo Europeo per lo Sviluppo che per il periodo 2008-2013 sarà pari a 2,9 miliardi, abbiamo toccato il valore più basso, in termini reali, degli ultimi tredici anni con appena 326 milioni di euro messi a disposizione della **Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo** (DGCS) nel 2010 che diventeranno 210 per ciascuno degli anni 2011 e 2012. Di questi, secondo i calcoli del **CINI** (Coordinamento Italiano Network Internazionali), 123 milioni sono già impegnati per pagare le seconde e terze annualità delle iniziative deliberate nel 2008, e 30 milioni servono per coprire le spese di funzionamento. Alla fine la DGCS disporrà solo di 173 milioni di euro nel 2010 contro i 193 milioni dello scorso anno. In totale, dai fondi previsti per il triennio 2008-2010, sono stati estirpati più di 400 milioni pari al 56 per cento. E questo nonostante gli impegni solenni presi dal nostro Paese in tutte le sedi internazionali, in ultimo durante il G8 dell'Aquila che da solo, compresi gli inutili lavori alla Maddalena, è costato 512 milioni, più o meno quanto costa ogni anno la missione militare in Afghanistan.

pronto soccorso

Una cosa che colpisce chiunque abbia a cuore un tema come la solidarietà internazionale, magari anche per limitare, egoisticamente, i flussi migratori aiutando nei loro paesi d'origine chi sta peggio di noi, è che non sappiamo quasi niente di come vengono spesi i soldi che i contribuenti destinano alla cooperazione allo sviluppo. «Per quanto possa sembra paradossale, a volte è meglio non saperlo – afferma Limiti –. Se uno pensa che i soldi della cooperazione sono serviti per costruire una diga di cui non c'era nessuna necessità, che crea dei disastri ambientali invece di aiutare e che i soldi



vanno a un'impresa italiana che non aveva fatto una gara e che forse aveva corrotto questo e quell'altro, c'è poco da essere fieri del contributo che diamo alla lotta contro l'arretratezza e la povertà». Gli scandali sono sempre dietro l'angolo anche quando c'è di mezzo la beneficenza, figuriamoci se i pescecani non sono pronti ad approfittare di un terremoto o di un'inondazione o di una qualsiasi catastrofe per cercare di trarre profitto dalle disgrazie altrui. Lo abbiamo visto anche da noi. Mentre la terra d'Abruzzo tremava c'era chi se la rideva al pensiero degli affari d'oro che avrebbe fatto su quei trecento morti. Purtroppo, all'ombra della cooperazione internazionale sono prosperati traffici poco leciti e talvolta criminosi che hanno alimentato la corruzione, il malgoverno, le guerre e le malattie. Gli aiuti finiscono ogni tanto nelle tasche di dittatori sanguinari come quel Mobutu, presidente dello Zaire, che dal 1965 al 1997 ha rubato almeno 5 miliardi di dollari al suo Paese. Qualche mese fa il presidente del Malawi, Bakili Muluzi, è stato accusato di essersi intascato 12 milioni di dollari destinati alla sua gente. E anche l'ex presidente dello Zambia pare abbia sottratto milioni di dollari alle strutture sanitarie e educative cui erano destinati. L'anno scorso Obama ha sospeso il programma di aiuti quando si è accorto che i fondi stanziati a favore dei programmi di formazione in Kenia sparivano senza lasciare traccia.

Questi sono certamente casi limite sui quali, però, la comunità internazionale e i paesi donatori dovrebbero esercitare una attenta vigilanza. Se no ha ragione l'economista africana **Dambisa Moyo** quando dice "smettete di aiutarci" perché "gli aiuti internazionali finanziano governi corrotti. I governi corrotti ostacolano lo sviluppo di libertà civili e impediscono la nascita di istituzioni trasparenti. Questo scoraggia gli investimenti nazionali e stranieri". Risultato: l'economia ristagna, non si crea

lavoro, la povertà cresce o non si riduce. Ed è così che in vent'anni, gli africani che vivono con meno di un dollaro al giorno sono raddoppiati.

di mano in mano

Ma allora la cooperazione allo sviluppo serve? O è solo – come l'ha definita qualcuno – un circo umanitario che tiene in vita una miriade di organizzazioni che sull'industria degli aiuti campano? Una cosa è certa, la crisi economica apre nuove opportunità di cooperazione internazionale e ci invita a fare una riflessione critica sul modello di sviluppo occidentale. «La crisi della cooperazione non dipende solo dai tagli ai fondi ma riguarda l'idea stessa di cooperazione intesa come trasferimento di risorse e di modelli da una parte all'altra del Pianeta», avverte **Michele Nardelli**, presidente del **Forum Trentino per la Pace e i Diritti Umani**.

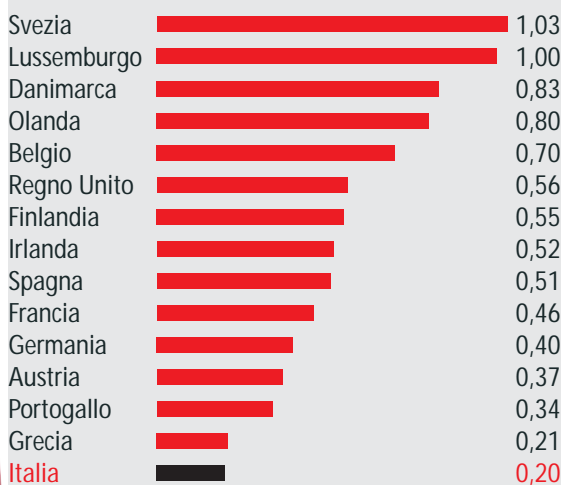
«Certo che la Cooperazione allo sviluppo serve – aggiunge **Francesco Petrelli**, presidente dell'associazione delle **Ong** italiane –, ma se con una mano diamo e con l'altra togliamo molto di più dal punto di vista del commercio internazionale, delle politiche migratorie, della qualità della cooperazione, della cancellazione del debito; se il mondo ricco ha un atteggiamento protezionistico e punitivo nei confronti dei paesi diversamente poveri, la situazione non cambierà mai». È ovvio che l'efficacia degli aiuti non dipende solo dalla quantità di dollari messi in campo. Di sicuro c'è di mezzo anche il modo come vengono impiegati e le finalità che si vogliono raggiungere. «Infatti si sono tenuti diversi summit per definire come rendere gli aiuti allo sviluppo più efficaci – riprende **Guglielmetti** –, l'ultimo si è svolto l'anno scorso ed ha approvato un documento in cui i paesi donatori si impegnano a coordinare meglio le rispettive politiche di intervento per evitare che gli Stati donatori si muovano indipendentemente l'uno dall'altro». Ma alla base di tutto c'è forse l'esigenza di rivedere modello di sviluppo

e stili di consumo, altrimenti il problema dell'ingiustizia che divide il mondo in due, difficilmente si risolverà. Ed è proprio su questo che si gioca la grande partita della Cooperazione allo sviluppo. «Una partita che ci riguarda tutti – prosegue **Petrelli** – perché non possiamo risolvere la povertà del mondo se non c'è la convinzione che il nostro futuro o sarà comune o non sarà. La crisi che sta attraversando l'economia mondiale ci dice anche questo e la politica forse non l'ha ancora compreso perciò bisogna che la società civile faccia pressione affinché questa responsabilità sia assunta dai governi nazionali e dalle istituzioni internazionali promuovendo un'alleanza di società civile tra cittadini del Nord e del Sud che sono insieme produttori, lavoratori e consumatori».

venire in aiuto

Da dove incominciare allora? Forse la prima cosa da fare, per quanto riguarda il nostro Paese, è riformare una legge ormai vecchia sulla cooperazione allo sviluppo. Si era arrivati a un testo condiviso durante l'ultimo governo Prodi, poi la fine anticipata della legislatura ha fermato tutto e non sembra che questo tema sia tra le priorità del governo attuale. «Uno degli aspetti negativi più rilevanti

GLI AIUTI ALLA COOPERAZIONE IN EUROPA NEL 2010 (percentuale sul Pil)



Fonte: EOCED (Organisation for Economic Co-operation and Development) - aprile 2010



20

ricchi e poveri

Un altro tipo di cooperazione è possibile, parola di Michele Nardelli, presidente del Forum Trentino per la Pace e i Diritti Umani.

«L'idea che i cosiddetti paesi sottosviluppati debbano diventare come noi è un'idea coloniale, come se noi in questo momento non ci stessimo interrogando sul nostro modello. Si parte dal principio che da una parte ci sia un paese povero e dall'altra un paese ricco, invece tutti siamo ricchi di storia, di risorse naturali e umane, che diventano spesso motivo di impoverimento perché oggetto di rapine.



Michele Nardelli

Il problema è proprio alla radice e la cooperazione dovrebbe aiutare la comunità delle aree impoverite, non povere, a riappropriarsi delle proprie risorse». Michele Nardelli ne è sicuro. Lui ha passato gran parte della sua vita in mezzo alle disgrazie dei Balcani e in Medio Oriente. Ora presiede il **Forum Trentino per la Pace e i Diritti Umani**, e parla di un altro tipo di cooperazione. Una cooperazione che faccia emergere le ricchezze peculiari dei territori che, a suo dire, hanno a che vedere con le culture prima ancora che con le risorse materiali. «Ma siamo certi che Sud e Nord siano ancora categorie da utilizzare?».

Me lo dica lei. Perché non dovremmo utilizzarle?

«Perché oggi bisogna utilizzare le categorie dell'inclusione e dell'esclusione che sono geografiche, perché non c'è un Sud sottosviluppato e un Nord sviluppato. A Nairobi ci sono i grattacieli delle multinazionali di tutto il mondo e tra le donne afroamericane degli Stati Uniti si registra un

tasso di mortalità quasi quattro volte superiore a quello delle donne caucasiche».

E allora?

«Allora, per poter fare buona cooperazione, bisogna partire dalla conoscenza. Occorre stabilire una relazione tra comunità per rianimare i territori che si intende aiutare».

Rianimare?

«Rianimare il territorio significa interrogarsi su dov'è il bandolo della matassa. Se ogni territorio è ricco di suo e se la cooperazione dovrebbe portare a riappropriarsi della ricchezza e dell'elemento che fa la diversità, la rianimazione aiuta a costruire rapporti fra comunità che devono essere protagoniste e devono stabilire relazioni destinate a durare nel tempo in maniera condivisa perché costruite insieme, a partire dalle esigenze dei territori e delle persone».

Per esempio?

«Quando vado in un territorio cerco di capire quale è lo spirito del luogo. A volte basta farsi raccontare una leggenda, una storia, ed è da lì che inizia la relazione che ci aiuta a riflettere e a trovare le modalità per stabilire una cooperazione di comunità, una relazione dalla quale tutti ne ricavano dei benefici dato che siamo in un contesto interdipendente. Ed è così che la cooperazione diventa un modo di stare al mondo non un modo di aiutare qualcuno, un modo per prevenire e non per rincorrere i problemi». (A.B.) ■

è che si sfrutta la cooperazione allo sviluppo a fini politici, cioè quasi esclusivamente come uno strumento di politica estera – commenta Limiti –. Per questo la maggioranza degli esperti ritiene che la nuova legge debba prevedere l'istituzione di un'Agenzia che si occupi della cooperazione come avviene in Germania e in Gran Bretagna. L'Agenzia dovrebbe avere una rappresentanza istituzionale e politica, ma dovrebbe dare più spazio ai tecnici e ovviamente coinvolgere tutte le realtà che operano nel settore, a cominciare dalle Ong e dalle associazioni di volontariato». E poi bisognerebbe scegliere pochi paesi con priorità ben definite e destinare a loro la parte più consistente degli aiuti. Occorrerebbe più coordinamento fra Ministeri all'Interno e con gli altri paesi donatori. Infine, c'è chi propone di dare risorse direttamente agli stati in modo che siano loro a decidere come utilizzarli, però nella massima trasparenza e a patto che i paesi donatori controllino come vengono spesi in modo da evitare gli errori del passato. Forse così, anche i pochi spiccioli che l'Italia destina alla cooperazione, sarebbero spesi meglio. ■

CARTOLINE DALL'EUROPA

Una e-card a sostegno degli obiettivi del Millennio.

In occasione del Consiglio Europeo di giugno, l'Europa dovrà dimostrare una forte volontà politica di combattere la povertà estrema nel mondo, ma per farlo ha bisogno di sentire la spinta dei propri cittadini. Per questo decine di organizzazioni della società civile di tutta Europa hanno promosso un'azione di raccolta firme sotto forma di cartolina elettronica per ricordare ai leader nazionali e al Consiglio Europeo che i cittadini europei considerano la lotta alla povertà una priorità politica. Chi sottoscrive la cartolina chiede al proprio governo, e contemporaneamente alla presidenza di turno del Consiglio Europeo, di stabilire un piano ambizioso con scadenze vincolanti per i prossimi 5 anni che dovrebbe portare l'Europa a ottemperare alle proprie responsabilità nel raggiungimento degli "Obiettivi del Millennio" e in particolare di aumentare gli aiuti ai paesi poveri e migliorarne l'efficacia. Per aderire alla e-card basta visitare il sito www.campagnadelmillennio.it o www.gcap.it e seguire le istruzioni.

un grande impegno

La cooperazione allo sviluppo secondo Coop. Undici progetti in tre continenti. Partendo dal basso. di Aldo Bassoni

Da più di dieci anni Coop è impegnata in molte regioni del Sud del mondo dove imperversano il sottosviluppo, la povertà e talvolta la fame e la sete, spesso aggravati da catastrofi naturali come lo tsunami del 2004 in Sri Lanka e il recente terremoto che ha devastato Haiti. Gli interventi sono rivolti in tre direzioni: quelli che vanno a risolvere situazioni di difficoltà delle persone, (esigenze educative, sanitarie, servizi essenziali come l'acqua). Gran parte di que-



Roberto Cavallini

sti interventi sono incentrati sulle adozioni a distanza e nel loro insieme assorbono la maggior parte delle risorse che le cooperative e la loro base sociale mettono a disposizione della cooperazione allo sviluppo. Un altro canale di aiuti si muove in occasione delle emergenze. Un filone specifico riguarda il sostegno a progetti di sviluppo economico e sociale in varie aree del Centro e Sud America, dell'Africa e dell'Asia. «Il filo conduttore degli undici progetti attualmente in opera punta ad avviare o rafforzare le produzioni agroindustriali attraverso la forma cooperativistica e associativa di piccoli produttori», spiega **Roberto Cavallini**, responsabile per **Ancc-Coop** dei progetti di cooperazione.

Come nasce un progetto di cooperazione bilaterale a marchio Coop?

«Facciamo l'esempio dei succhi di frutta. Il progetto è nato durante il nostro intervento per la costruzione di cisterne per la raccolta di acqua piovana in Brasile. In quell'occasione abbiamo avuto un contatto con il governo Lula e con il ministero che si occupa dei piccoli produttori agricoli. Il progetto è nato anche dalla collaborazione con le centrali cooperative brasiliane che prevede la commercializzazione di succhi di frutta derivati dalle produzioni tipiche dell'Amazzonia».

Perché proprio i succhi di frutta?

«La decisione è scaturita da un confronto con i produttori locali che intendevano valorizzare la tipicità di questo prodotto destinato in primo luogo al mercato locale. Noi siamo intervenuti a sostegno di un piano di ammodernamento delle strutture, nella formazione professionale, e nella costruzione di una rete sociale delle cooperative coinvolte capace di sviluppare una imprenditorialità nel settore della trasformazione e commercializzazione di questi prodotti sul modello delle nostre cantine sociali».

Immagino che ogni intervento abbia una sua specificità...

«Sì. Per quanto riguarda il caffè, ad esempio, siamo intervenuti su una filiera di produzione consolidata di caferos in Nicaragua, e su una realtà in divenire di produttori di caffè

ugandesi. Obiettivo comune del progetto è l'inserimento di produzioni mono varietali o miscele di caffè per l'arricchimento della linea **Solidal Coop**. Ma mentre in Nicaragua ci siamo concentrati sulla qualità e certificazione del prodotto, in Uganda il percorso è stato anche quello della costruzione di attività cooperative di singoli produttori. Un altro intervento nello Sri Lanka è il classico aiuto alla ricostruzione di attività produttive che è nato dal rapporto con alcune realtà di

imprenditori agricoli nelle zone colpite dallo tsunami alle quali abbiamo fornito risorse per il ripristino dei terreni, la formazione professionale del personale e lo sviluppo di attività di controllo della qualità e del marketing. L'obiettivo è rimettere in produzione coltivazioni tipiche come tè e spezie».

Nell'intervenire in queste realtà tenete conto delle caratteristiche dei territori oltre che delle compatibilità sociali e ambientali?

«Certamente. L'aiuto più importante che forniamo è quello di curare la qualità dei prodotti e le tecniche di produzione sostenibili che salvaguardino la biodiversità di alcuni prodotti oppure le attività tipiche di alcune regioni come il Nepal dove da sempre si fabbricano scarpe o l'Equador dove gli artigiani fabbricano calzature che si chiamano zapatras e non anonime scarpe da tennis per conto delle multinazionali. La seconda cosa importante è aprire loro dei mercati con il sistema del commercio equo e solidale che significa una remunerazione giusta del prodotto, un'assistenza costante e contratti di lunga durata».

Complessivamente a quanto ammonta l'impegno finanziario di Coop?

«Altri progetti riguardano produzioni tessili e calzature, produzioni orticole, miele, pesce in vari paesi africani come Burkina Faso e Senegal, in America Latina, in Nepal e in Palestina. Alla fine le risorse impiegate ammontano a circa un milione e mezzo di euro».

Che impatto hanno questi interventi sul tessuto democratico dei territori?

«Un impatto importante perché si basano sulla partecipazione dal basso e sulla trasparenza delle decisioni che sono condivise insieme ai diretti interessati. La stessa collaborazione dei Governi e delle istituzioni statali passa attraverso un appoggio politico che evita di intervenire nel merito dei progetti. Del resto noi e le **Ong** con cui collaboriamo, le organizzazioni non pubbliche e la controparte locale costituita da associazioni di base laiche o cattoliche espressione delle comunità locali non gradiamo interferenze politiche improprie».

controcampo di Tito Cortese



licenza di uccidere

Assassini fanatici che uccidono in nome di Dio. Ma Dio non c'entra, c'entrano semmai le religioni o meglio chi le professa.



“Ho obbedito alla legge di Dio”, ha detto Scott Roeder ai giudici del Kansas che lo condannavano per avere assassinato un medico abortista. Roeder è definito dai giornali “estremista religioso”, la sua religione è quella cristiana: ma l’invocazione della divinità a spiegazione del proprio crimine è la stessa che ricorre nei messaggi lasciati dagli attentatori suicidi responsabili di tante stragi e considerati “fondamentalisti islamici”. Cristiani o islamici, si tratta semplicemente di assassini, e nessun Dio ha a che fare con i loro delitti: così come non era il grido “Dio lo vuole!” dei crociati a poterli assolvere da tante nefandezze né il sinistro marchio “Gott mit uns” delle SS naziste a giustificarne le atrocità. Nessuna legge divina può essere evocata per giustificare gli orrori compiuti dagli umani. Dio dunque non c’entra nel fanatismo esasperato di coloro che uccidono in suo nome. Ma forse c’è da chiedersi se non c’entrino in qualche modo le religioni o meglio le organizzazioni che le incarnano, visto che sono esse a trasmettere ai rispettivi fedeli la presunta volontà di Dio e a dettarne la legge. Se un capo religioso lancia una fatwa con licenza di uccidere contro qualcuno che definisce nemico di quella religione o un altro invita alla violazione delle leggi di uno stato democratico perché le ritiene incompatibili con la sua fede, è poi difficile considerare le religioni estranee a disordini e conflitti che generano violenza. È passato poco più di un decennio da quando ortodossi, musulmani e cattolici si sono scannati alle porte di casa nostra, sull’altra riva dell’Adriatico, in una guerra di biechi nazionalismi venati di intolleranza religiosa. E se tuttora nel mondo si incendiano, si attaccano e si deturpano moschee, chiese, sinagoghe, templi, pagode, non è certo ad opera di atei e di empi, ma di fedelissimi seguaci di religioni o confessioni rivali e concorrenti. L’umanità ha fin troppi guai, per subire anche quelli prodotti dalla competizione tra fedi diverse. La libertà religiosa è una grande e insopprimibile conquista della civiltà moderna, così come l’assoggettamento di tutti i cittadini alla legge del proprio paese, quando non sia imposta dalla tirannide. È questa legge che garantisce tutti, chi crede e chi non crede: e tutti faremmo bene a non scordarcelo.

su misura

Dall'Unione Europea in arrivo alcune misure per sostenere i consumi delle famiglie. Perché la crisi è tutt'altro che finita. Ne parliamo con Gianni Pittella, vicepresidente del Parlamento Europeo.
di Virginia Alimenti

Prezzi in ascesa, credito che langue per consumatori e imprese, disoccupazione in crescita: seppure con qualche timido segnale positivo, per Eurolandia non è ancora arrivato il tempo di brindare all'uscita dalla crisi. Proprio per questo, dall'Unione Europea arrivano alcune misure per sostenere i consumi delle famiglie. Ne abbiamo parlato con Gianni Pittella, vicepresidente del Parlamento Europeo e membro della commissione Mercato interno.



Gianni Pittella

Il Parlamento Europeo ha approvato il regolamento che prevede nuovi fondi per l'emergenza abitativa. Che riflessi avrà questa misura nel nostro Paese?

«I 500 milioni resi disponibili dal nuovo regolamento approvato dal Parlamento Europeo potranno costituire un importante volano per la realizzazione di programmi di edilizia popolare e sociale. Proprio in un momento congiunturale in cui anche in Italia si stenta a far partire nuove iniziative, il comparto dell'edilizia potrebbe tornare a dare il suo tradizionale contributo alla crescita, con l'ulteriore vantaggio di orientare risorse verso la popolazione che sta pagando maggiormente il prezzo della crisi: i giovani, i pensionati, le famiglie a basso reddito».

Quali sono le principali novità per il consumatore europeo, tra provvedimenti adottati e misure in arrivo?

«Nel corso degli anni sono stati adottati numerosi provvedimenti a salvaguardia degli interessi dei consumatori europei. Tra il 2006 e il 2013, l'Unione Europea ha stabilito un quadro finanziario pari a 156,8 milioni di euro a sostegno di questa politica. Vanno rafforzati maggiormente i meccanismi di vigilanza del mercato e di applicazione delle norme per promuovere la fiducia dei consumatori, e bisogna impegnarsi per meglio armonizzare tutte le norme a tutela dei consumatori. In Parlamento stiamo lavorando per ridurre l'elevata frammentazione tra i diversi livelli di protezione dei consumatori in Europa e per rafforzare il quadro normativo delle garanzie. Miriamo a un maggiore livello comune di tutela e a garantire un'informazione adeguata sui diritti dei consumatori e su come esercitarli».

Davanti alla crisi economica alcuni Stati membri hanno cercato soluzioni di tipo protezionistico.

«Il principio della libera circolazione delle merci e delle persone tra i paesi dell'Ue rimane ben saldo. La questione ancora aperta è, invece, come difendere il mercato interno dalla concorrenza "sleale" che viene da paesi dove le tutele sul lavoro, la salute, l'ambiente sono pressoché inesistenti e i controlli merceologici sulla qualità e la sicurezza dei prodotti sono spesso aggirati o apertamente evitati. A questo si aggiunge il controllo crescente sui traffici illeciti della criminalità organizzata che riesce a far arrivare

alla commercializzazione in Europa prodotti che hanno aggirato il vaglio delle autorità doganali e sanitarie. Nonostante gli sforzi per contrastare il fenomeno, il rischio per i consumatori di imbattersi in prodotti non sicuri o contraffatti rimane alto».

Come si sta organizzando l'Unione per contrastare le frodi alimentari e tutelare il consumatore?

«Solamente in Italia il business dell'agroindustria ammonta a circa 60 miliardi di euro. Assistiamo a un vero e proprio accanimento nei confronti del made in Italy che comporta ovviamente conseguenze gravi sia sull'economia che sul benessere e la sicurezza dei consumatori. L'Unione Europea ha di fronte a sé la grande responsabilità di tutelare il consumatore dalle frodi alimentari. Negli ultimi anni sono stati redatti specifici documenti programmatici e nuovi regolamenti per consentire ai cittadini di conoscere le norme di una buona alimentazione e per garantire che i prodotti da loro acquistati nei supermercati o quelli serviti nei ristoranti siano sicuri e confezionati nel rispetto delle norme etiche e produttive. In Parlamento stiamo attualmente discutendo sulla regolamentazione unica in materia di etichettatura degli alimenti al fine di garantire al consumatore informazioni approfondite sui prodotti che acquistano. Un'etichettatura obbligatoria degli alimenti su scala europea è un primo importante passo per facilitare decisioni di acquisto responsabili».

L'IMPORTANTE È PARTECIPARE

Si chiama "Iniziativa dei cittadini europei" e prevede che i cittadini dell'Unione, in numero pari ad almeno un milione e appartenenti ad almeno un terzo degli Stati membri, possano chiedere alla Commissione Europea di presentare proposte legislative nei suoi settori di competenza. Se in un anno saranno state raccolte 300mila firme in almeno tre Stati membri, la Commissione esaminerà l'ammissibilità dell'Iniziativa e avrebbe due mesi per stabilire se la proposta rientra tra le competenze proprie e di quelle dell'Unione. Dopo aver verificato le firme, avrebbe altri quattro mesi per esaminarla nel merito e decidere il da farsi. In particolare, potrà recepire l'Iniziativa in una proposta legislativa, avviare una ricerca o adottare altri provvedimenti. In ogni caso dovrà motivare pubblicamente ogni decisione. La proposta «introdurrà nell'UE una forma di democrazia partecipativa del tutto nuova – ha commentato il vicepresidente della Commissione Europea e commissario per le relazioni interistituzionali, Maroš Šefo –. Siamo di fronte a un esempio concreto di come si possa avvicinare l'Europa ai cittadini». La presentazione delle prime iniziative potrebbe avvenire fin dal 2011.

DIVENTA ORA SOCIO PRESTATORE.

Aprire un libretto fa bene alla salute.

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



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



La presente iniziativa è valida per i nuovi Soci Prestatori.



Il libretto Coop: niente costi, solo vantaggi.



Il servizio è riservato ai Soci Unicoop Tirreno.



verso le liste

Presentate le autocandidature, cominciano a maggio i colloqui delle Commissioni elettorali.

di Barbara Sordini

«Si è conclusa la fase di presentazione delle autocandidature da parte dei soci della Cooperativa: a partire dalla fine di maggio, le 29 Commissioni elettorali, preposte alla gestione e al controllo di tutte le attività elettorali, procedono con i colloqui individuali che porteranno all'individuazione della rosa degli autocandidati da presentare alle elezioni per il rinnovo dei Comitati direttivi delle Sezioni soci», così **Massimo Favilli**, responsabile delle Politiche sociali di **Unicoop Tirreno**, fa il punto sul percorso, iniziato lo scorso febbraio con le assemblee autonome, che vedrà la sua conclusione il prossimo autunno, ad ottobre, con lo svolgimento delle elezioni.

Il mese di maggio segna dunque un momento particolarmente importante e delicato per quanto riguarda l'ambito sociale della Cooperativa perché in questa fase le Commissioni elettorali hanno il compito di valutare e individuare i candidati, spiegare loro gli impegni che comporta l'assunzione di un ruolo di volontariato e portarli a conoscenza dei valori da condividere all'interno della Cooperativa stessa. Per svolgere nel migliore dei modi questa funzione sono stati nominati membri delle Commissioni elettorali quei soci attivi maturati una certa esperienza nella vita sociale e seguito corsi formativi all'interno della Cooperativa. A questo proposito abbiamo ascoltato due presidenti di Commissioni elettorali che raccontano la loro esperienza e il percorso che stanno effettuando. «È un ruolo che sento molto – racconta **Simona Tognarelli**, presidente



Simona Tognarelli



Candido D'Abbruzzi

della Commissione elettorale di Follonica (GR) – e mi sento coinvolta nell'impegno assunto perché dopo tanti anni come socia attiva, tra cui alcuni da presidente della Sezione soci, ho imparato tantissime cose in nome dei valori e dei principi che Coop porta avanti. Il lavoro all'interno della Commissione in una realtà come la nostra è

abbastanza semplice: conosco la maggior parte dei soci, anche quelli che hanno proposto la loro candidatura e molti sanno già il lavoro di volontariato che gli verrà richiesto. Con i soci che si autocandidano per la prima volta andremo a svolgere dei colloqui più approfonditi per far conoscere loro il compito e l'impegno che gli verrà richiesto una volta eletti».

«La nostra – dice **Candido D'Abbruzzi**, presidente della Commissione elettorale dei Castelli Romani – è una Sezione soci che fa riferimento a tre punti vendita: Genzano, Velletri e Pomezia. Mi trovo a ricoprire questo ruolo dopo una lunga esperienza nella Sezione soci, e continuo a lavorare nello spirito di solidarietà che caratterizza il mondo Coop. La nostra Commissione è costituita da quattro membri e lavoriamo dividendoci nei tre negozi per svolgere le nostre funzioni di garanzia. Adesso affronteremo il momento forse più delicato del nostro percorso: convocare e ascoltare tutti i soci che hanno proposto la loro autocandidatura. Sarà un passaggio semplice, un colloquio dove esporremo il ruolo che ricoprirà il socio eletto e chiariremo eventuali dubbi: questo ci permetterà di inquadrare al meglio ogni autocandidatura e arrivare così alla compilazione della lista».

ritorno a Corleone

Dal 9 al 15 maggio un gruppo di dipendenti e soci Coop torna per il secondo anno a Corleone, a lavoro nei campi confiscati alla mafia.
di Beatrice Ramazzotti

Margherita a Corleone ci ha lasciato il cuore. Così, dopo l'intensa esperienza dello scorso anno con "Le Corleonese", ha deciso di tornare coinvolgendo altre persone tra soci e colleghi di lavoro. Spontaneamente è nato un gruppo di quattordici volontari (tra cui due famiglie) che, pagandosi viaggio, vitto e alloggio e utilizzando le proprie ferie, il 9 maggio partiranno per Corleone (Palermo), destinazione la famosa palazzina di via Crispi appartenuta alla famiglia del boss Totò Riina. Fino al 15 maggio le loro giornate saranno scandite dal lavoro nei campi o dal confezionamento di lenticchie e verdure, sempre sotto la guida dei ragazzi della cooperativa "Lavoro E Non Solo" che gestisce terre e beni confiscati alla criminalità organizzata (di cui **Unicoop Tirreno** è socia sostenitrice) e accoglie ogni estate centinaia di ragazzi che partecipano ai campi di lavoro dell'**Arci**. Oltre ai lavori agricoli il gruppo Coop si occuperà anche della spesa quotidiana, dei pasti e delle pulizie. Avranno inoltre l'occasione di visitare luoghi della memoria come Portella della Ginestra, incontrando gli anziani sopravvissuti alla strage del 1° maggio 1947 e conoscere tante persone coraggiose che in nome della lotta alla mafia vivono senza più libertà, perennemente sotto scorta, come

l'ex sindaco di Corleone Pippo Cipriani.

Questi i componenti della delegazione: Maurizio Bettini, dipendente del supermercato di San Vincenzo (LI) in compagnia del figlio Maurizio e di sua madre Graziella Ristori; dal supermercato di Grosseto-via Inghilterra Margherita Travagli, Giovanna Laudicino, Donatella Grassini (con il marito Fabrizio Fommei e la figlia Francesca), Antonella Bettini, Michela Campagnolo, Stefania Casini e infine le due socie grossetane Silvia Chinello e Maria Platter. ■



IL MIO CAMPO LIBERO

Lo scorso 20 marzo al supermercato Coop di Cisterna di Latina il Comitato soci ha organizzato la degustazione del vino **Campo Libero**, un **Igt Lazio Trebbiano** proveniente dalle vigne confiscate a Francesco Schiavone detto "Sandokan", del clan camorrista dei Casalesi. I terreni oggi sono gestiti dalla cooperativa "Il Gabbiano", fondata con lo scopo di inserire nel mondo nel lavoro persone con handicap fisici e psichici. Insieme a pasta, olio, vino, passata di pomodoro e altri prodotti delle terre confiscate alla criminalità in Puglia, Calabria e Sicilia, Campo Libero fa parte del paniere della legalità **Libera Terra**.

dieci anni di mamme e papà

Arriva alla decima edizione la **Festa della Mamma e del Papà che lavorano**, un appuntamento sempre molto atteso dai dipendenti **Unicoop Tirreno** in sede e nei punti vendita che invita i genitori a portare i figli sul posto di lavoro e passare un pomeriggio insieme. L'iniziativa, promossa dal quotidiano "Corriere della Sera", si terrà quest'anno **venerdì 21 maggio**. Presso la sede di Vignale sono previste visite agli uffici, merenda e animazione, mentre nei punti vendita di Pietrasanta, Cerveteri, Venturina, Roma-via Bettini, Albinia e negli IperCoop

di Viterbo e Afragola gli animatori dell'Educazione al Consumo Consapevole della Cooperativa organizzeranno cacce al tesoro e percorsi guidati alla scoperta di merci e mestieri tra le corsie dei negozi, i reparti e i magazzini. «La Festa della mamma e del papà che lavorano è per Unicoop Tirreno un momento significativo di vicinanza – afferma il direttore del personale della Cooperativa **Paolo Palmerio** –. Il successo riscontrato negli anni passati ci spinge a riconfermarlo come un appuntamento ormai tradizionale da vivere insieme». (B.R.)

genere femminile

Rispetto delle differenze di genere, conciliazione dei tempi di vita e di lavoro, valorizzazione delle competenze, tutela della dignità femminile in azienda. L'impegno di Unicoop Tirreno al fianco delle sue dipendenti.
di Lara Bianchi*



Nel 1992 un infelice fumetto della Barbie, rimasto famoso negli Stati Uniti, recitava "Math class is tough" ("Le lezioni di matematica sono davvero dure"). I giochi per bambini rispecchiano spesso le dinamiche della nostra società, e la Barbie, ancora negli Anni Novanta, era l'immagine della donna attenta solo al proprio aspetto, alla propria casa, al proprio compagno. Ma i tempi, per fortuna, cambiano. Nel corso del 2010 uscirà una nuova versione della bambola, stavolta non intenta a praticare qualche sport o qualche faccenda domestica; sarà invece una Barbie "ingegnere", con tanto di occhialini e computer rosa. D'altra parte il ruolo della donna nella società ha subito negli ultimi decenni rapide trasformazioni, con alti e bassi in termini di conquiste ottenute e rinunce affrontate, sia personali che familiari. Tutti abbiamo presenti i profondi mutamenti inter-generazionali che hanno interessato le donne: la differenza tra la vita delle nostre nonne, delle nostre mamme e delle nuove generazioni ci è ben chiara, e dovremmo senza dubbio esser fieri dei progressi sinora ottenuti in termini di qualità della vita e rispetto della dignità personale delle donne; non dovremmo tuttavia accontentarci e smettere di credere nell'importanza, per la società tutta, di continuare a migliorare le conquiste sociali del genere femminile.

donne moderne

In una cooperativa di consumatori come **Unicoop Tirreno**, avere delle donne sul luogo di lavoro è una risorsa troppo preziosa per non essere valorizzata. Il sistema Coop è un insieme di aspettative ed esperienze che vengono quotidianamente alimentate dalla presenza di personale femminile che fa sentire i

propri soci a casa e che aggiunge creatività e serietà alle dinamiche aziendali. Per questo la Cooperativa, che lavora da tempo su questi temi, ha avviato con maggiore impegno un importante processo di riflessione interna sul tema della diversità di genere e della conciliazione dei tempi di vita e di lavoro, il "valuing & managing diversity". Non si tratta certo di un percorso breve e i risultati saranno visibili nel tempo: l'importante sarà il processo per applicare sempre più efficaci politiche di tutela della dignità femminile in azienda, valorizzazione delle competenze personali che ogni dipendente potrà dare, la possibilità per le donne di non dover sempre scegliere tra brillanti carriere professionali e famiglie felici. Le singole conquiste saranno importanti, ma ancora di più lo sarà il percorso di costruzione di una cultura aziendale diffusa e condivisa sul rispetto e la valorizzazione delle differenze di genere. Le donne e il mondo del lavoro rappresentano un binomio ancora troppo spesso problematico. Una donna deve saper conciliare le esigenze della propria famiglia con quelle di una carriera che spesso fatica ad arrivare ed è quotidianamente costretta ad operare rinunce e compromessi personali. Il "genere femminile" sul lavoro è poi ancora troppo spesso vissuto come "problematico" da parte delle aziende. Quando all'università studi i principi di gestione delle risorse umane e quelli più in generale del mondo del marketing, capisci che ci possono essere diversi e complicati approcci alla "questione di genere".

Nell'ambito dei lavori sulle Pari Opportunità per tutti, **Unicoop Tirreno** terrà un seminario interno proprio sul tema del "valuing & managing diversity".

L'incontro servirà a individuare nuovi strumenti e percorsi di gestione inerenti, per esempio, la conciliazione dei tempi di vita e dei tempi di lavoro, i congedi legati alla maternità o paternità dei propri dipendenti, le pari opportunità nelle carriere ed è rivolto ai capi della Cooperativa.



prima classificata

Coop è la migliore catena della Grande Distribuzione in Europa per quanto riguarda la Responsabilità Sociale d'Impresa. È quanto emerge dall'indagine della Federazione "Consumers International" che raggruppa oltre 220 associazioni di consumatori di 155 nazioni.

Alcuni di questi approcci si trasformano nella realtà in "successi aziendali", altri invece scadono in fallimenti ed estenuanti conflitti interni. I gestori di un'azienda possono ritenere che la questione del "valuing & managing diversity" non esista realmente come strategia organizzativa, ma sia solo un dilettevole passatempo per economisti e giuristi. In questo caso, però, anche i più banali accadimenti nella vita personale dei dipendenti possono trasformarsi in perdite di efficienza aziendale. Basti pensare a un semplice periodo di maternità: un'azienda può considerarlo come un elemento di profondo disturbo nelle dinamiche organizzative oppure può imparare a gestire quel momento così importante per la vita personale del dipendente. La conciliazione dei tempi di vita e di lavoro è in generale un tema complicatissimo che dipende in maniera essenziale dal contesto socio-economico in cui l'azienda opera. Va senz'altro detto che gestire efficacemente le relazioni di genere non dipende sempre e solo da una volontà strategica dell'azienda: "valuing & managing diversity" significa opportunità, ma significa anche investimento in risorse e competenze non sempre disponibili. Decidere di non discriminare sul luogo di lavoro, di tutelare la dignità di ogni singolo dipendente, di valorizzare tutte le potenzialità individuali del personale, non è un'operazione semplice che implica una scelta netta tra un bianco ("sì, voglio gestire al meglio le differenze di genere") e un nero ("non sono temi che ci riguardano, abbiamo altre cose a cui pensare"). ■

*Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa

Alla base dell'importante riconoscimento la certificazione etica SA8000 – che Coop Italia ha ottenuto dal 1998 prima azienda in Europa e fra le prime al mondo – e tutte le azioni di RSI ad essa collegate, compreso l'impegno per lo sviluppo del commercio equo e solidale.

Com'è noto, la SA8000 è uno standard internazionale approvato dall'ILO (Organizzazione Internazionale del Lavoro) che impone rigorosi requisiti relativi al lavoro minorile, alla sicurezza e alla salubrità dell'ambiente di lavoro, combatte le discriminazioni di qualsiasi tipo (razziali, sessuali, di religione), stigmatizza le pratiche coercitive e prevede condizioni certe in merito all'orario di lavoro e alle retribuzioni. Ad oggi tutti i fornitori di prodotto a marchio hanno sottoscritto questi impegni con Coop ed è costantemente in atto la fase di controllo che prevede le ispezioni presso gli stabilimenti e le piantagioni per verificare il rispetto di quanto definito. La Federazione "Consumers International", che raggruppa oltre 220 associazioni di consumatori di 155 nazioni, ha preso in considerazione le principali catene della Grande Distribuzione in Belgio, Danimarca, Francia, Grecia, Italia, Polonia, Portogallo e Spagna proprio per le loro politiche sulle condizioni di lavoro e i rapporti commerciali nelle catene di approvvigionamento di prodotti dai Paesi in via di sviluppo. E a essere giudicata la migliore catena della Grande Distribuzione in Europa è Coop Italia seguita da Coop Danimarca. Si posizionano a ampia distanza le altre insegne concorrenti. In un quadro complessivo che viene definito deludente e tale da richiedere un intervento dell'UE per monitorare i rapporti tra i fornitori e le catene della Grande Distribuzione, soprattutto se i primi sono in paesi in via di sviluppo, Coop Italia spicca per l'applicazione dello standard SA8000 sulla produzione e commercializzazione del proprio prodotto a marchio. Infatti Coop Italia è impegnata a sostenere nella formazione e nella gestione del Codice i responsabili degli acquisti e i fornitori di qualsiasi parte del mondo. Infine, Coop Italia commercializza un'ampia gamma di prodotti del commercio equo e solidale a marchio "Solidal" che include 84 prodotti a marchio, dal caffè all'abbigliamento. Coop Italia promuove attivamente questi prodotti, e la sua politica prevede condizioni più favorevoli per i fornitori di questi prodotti e non permette pressione per ridurre i prezzi per maggiori quantità. ■

prodotto a marchio 

in carne

**Di vitello, bovino adulto, suino, pollame.
Controllata, sicura, di qualità: in Coop la carne... vale davvero.**
di Anna Somenzi

Dalla terra alla tavola: un lungo percorso, molte tappe, tante mani e manipolazioni. E governare questo percorso in tutti i suoi passaggi è fondamentale per la sicurezza degli alimenti. In Coop questo si fa da tempo perché la qualità dei prodotti e la salute dei consumatori dipende dal controllo di tutto il processo di produzione. È del 1989 la prima carne fresca, vitello, a marchio Coop. Un progetto che oggi coinvolge più di 2mila allevamenti e oltre 60 macelli e che firma le carni di vitello, bovino adulto, suino, pollame.

voce in capitolato

Ma cosa vuol dire in sostanza controllare tutta la filiera, essere sicuri di quello che succede agli animali dalla nascita alla vendita al supermercato? «Vuol dire conoscere il processo e i protagonisti – risponde **Nicola Brina**, responsabile della qualità del settore carni in **Coop Italia** –, progettarlo e governarlo, vincolare contrattualmente tutte le parti della catena allo stesso risultato. Il capitolato Coop chiede al macello la fornitura di carne che risponda ai requisiti stabiliti, diversamente non viene acquistata. Lo obbliga a riversare specifiche richieste (alimentazione, benessere animale ecc.) sull'allevamento delle quali deve dare conto in termini di documentazione ma anche di controllo a Coop. L'allevamento per arrivare al risultato a sua volta lega il mangimificio a forniture specificate da capitolati dei quali controlla l'applicazione e relaziona a Coop. Ecco che tutti i soggetti sono vincolati e interessati al risultato finale di vendere quei prodotti che rispondono a richieste e regole specifiche». La sicurezza paga e oggi nei negozi della catena tutta la carne di bovino è a marchio Coop.

passione carnale

Le regole sono chiare. Gli animali devono essere allevati nel rispetto dei loro tempi di crescita, senza scorciatoie e in spazi vivibili; i mangimi, oltre a rispettare le normative

vigenti, non contengono grassi animali e sono senza organismi geneticamente modificati. Attenzione è richiesta nel trattamento degli animali in allevamento, nel trasporto oltre che nella macellazione. I fornitori sono controllati assiduamente e le determinazioni analitiche sui capi di bestiame sono oltre 100mila. I capitolati sono stati via via aggiornati seguendo le novità scientifiche e tecnologiche e adeguando standard e verifiche. Punto critico e importante della filiera carni è l'alimentazione degli animali che sono ciò che mangiano e noi con loro. All'inizio l'attenzione era diretta agli aspetti nutrizionali e mirava a verificare l'esclusione di anabolizzanti, in seguito sono state escluse le proteine animali, poi sono stati eliminati anche i grassi animali. Perciò, oltre alle analisi per verificare l'assenza di residui di antibiotici, metalli pesanti, pesticidi ecc., sono state inserite analisi specifiche per verificare l'assenza di diossina e Pcb, policlorobifenili. Con la scelta di prudenza nei confronti degli ogm è stato introdotto il divieto per mais e soia geneticamente modificati. Con le analisi istologiche, realizzate su organi e ghiandole bersaglio, si sono rinforzate le verifiche sul divieto di utilizzo di anabolizzanti.

tutto sotto controllo

E chi sorveglia Coop? Due sono gli istituti che verificano e certificano il servizio di controllo esercitato su tutte le filiere delle carni: **CSQA**, ente di certificazione italiano accreditato a livello internazionale nei diversi settori dell'agroalimentare, e **Bv** (Bureau Veritas), fra i leader a livello mondiale nella valutazione di conformità e certificazione della qualità, l'ambiente, la salute. Molti sono e sono stati gli allarmi sicurezza sugli alimenti, e la carne non si è salvata. Ma tutti gli "incidenti" hanno permesso di alzare il livello di attenzione e alimentato la diffidenza dei consumatori. La risposta non può che essere la conoscenza, il controllo, l'informazione. ■



DI NORMA E REGOLA

Che cosa prevede la legge.

Dal 1989 la Comunità Europea ha vietato l'uso di sostanze contenenti ormoni quali stimolatori della crescita negli animali da allevamento, divieto applicato anche alle importazioni da paesi terzi. Anche rispetto agli antibiotici, che possono rimanere nella carne macellata, la legge impone limiti da non superare. Dal 1994 dopo i guai causati dalla Bse gli animali non possono essere alimentati con proteine provenienti da altri animali.

- Le informazioni obbligatorie in etichetta per le carni di bovino sono il paese di nascita, di allevamento, di macellazione, di sezionamento; il numero identificativo dell'animale o del gruppo di animali; i codici identificativi dell'impianto che ha macellato e sezionato l'animale.
- Coop ha ottenuto dal Ministero delle Politiche agricole l'approvazione del disciplinare per l'etichettatura volontaria delle carni di bovino. Le etichette portano, infatti, informazioni aggiuntive come l'alimentazione non ogm.

BELLE FRESCHE

Si comincia con il vitello, nel 1989, l'anno successivo si aggiunge il bovino adulto e nel 1992 il suino. E poi l'assortimento della carne a marchio Coop si arricchisce nel 2000 con il pollo, il tacchino, la faraona, il grangallo, il galletto livornese e il cappone. Nel 2001 è la volta del pesce, nel 2002 arrivano le galline ovaiole che forniscono le uova biologiche e nel 2004 le galline allevate a terra.

	mangimifici	incubatori	allevamenti	macelli	capi
avicolo	8	25	921	14	19 mil.
suino leggero	5	-	7	2	40 mila
bovino adulto	32	-	377	28	165 mila
bovino tipico	62	-	687	10	48 mila
vitello	22	-	300	11	140 mila

CERTIFICATI DI GARANZIA

Che cosa certificano il **Bureau Veritas** e il **CSQA** nelle carni a marchio Coop.

Bovino rintracciabilità, controllo della filiera, alimentazione vegetale, no ogm

Suino rintracciabilità, controllo della filiera, alimentazione vegetale, origine italiana, no ogm

Avicolo rintracciabilità, controllo della filiera, alimentazione vegetale, origine italiana, no ogm, no coloranti

facciamo il bagno

Dopo il grande successo del 2009 – che si è chiuso con 1.477 richieste per un incremento del 16 per cento del servizio dovuto anche alle due nuove offerte della manutenzione caldaie e installazione climatizzatori – **Centomani** ristruttura anche i bagni. Un bagno completamente nuovo, dai pavimenti ai rivestimenti ai sanitari, rubinetti compresi, al prezzo di 3.900+Iva al 10 per cento. Alta professionalità del servizio, qualità dei materiali, aziende selezionate, rapidità nell'esecuzione, il tutto a tariffa Coop che comprende per superfici di max 6 mq tutto il materiale necessario e la posa in opera; detraendo 600 euro Iva inclusa dall'importo totale si ha la possibilità di selezionare materiali diversi da quelli proposti.

Per accedere al servizio, attivo sulla città di Roma e a Guidonia, Pomezia, Cisterna di Latina, Aprilia, telefonare al numero verde 800563310. Per i cellulari tel. 0650514501.



I 'agenda del socio

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

Roma

“Un mondo di coincidenze. Curiosità, teorie e false credenze in merito ai capricci del Destino” è il libro di Ennio Peres presentato il 16 aprile scorso presso la Biblioteca Vaccheria Nardi di Roma. Dopo la presentazione una degustazione di prodotti a marchio Coop e la proiezione del film “Crash - Contatto fisico” di Paul Haggis. L’iniziativa rientrava nel circuito “Libri randagi” per la donazione di libri allo scaffale del supermercato di Colli Aniene.

Fonte Nuova (RM)

L’animazione alla legalità promossa dal Comitato soci di Fonte Nuova - Sezione Agro Falisco ha coinvolto 130 ragazzi delle classi II medie inferiori delle tre scuole del comune di Fonte Nuova, “Pirandello”, “De Filippo” e “Pertini” impegnate nel 4° torneo di lettura. Il 16 aprile i ragazzi, aiutati da 4 animatori Coop, hanno tracciato i loro pensieri sulla legalità su un grande lenzuolo bianco, che verrà poi portato a Corleone dalla prossima delegazione Coop. Queste classi hanno sviluppato il lavoro per il concorso dopo avere letto il libro “Mi chiamo Giovanni” di Luigi Garlando, dove “Giovanni” sta per Giovanni Falcone. Nella stessa giornata ha avuto luogo la premiazione delle classi vincitrici.

Sant’Oreste (RM)

Pomeriggio di animazione e merende sane il 16 aprile scorso al punto vendita di Sant’Oreste, organizzato dal Comitato soci (Sezione Agro Falisco) e dalla Cooperativa Patatrac per tutti i bambini e i loro genitori.

Massa

Proseguono fino alla fine di maggio nella saletta interna del negozio di Massa gli incontri informativi per soci e consumatori condotti da esperti sulle tematiche legate all’alimentazione. Questi i prossimi appuntamenti del ciclo “Alimentazione e stili di vita”: 5 maggio Gianna Fulceri, biologa e consulente di Unicoop Tirreno in “Oro blu: acqua risorsa finita”; 19 maggio Pietro Ballero “Bere con gusto e in sicurezza”; il 28 maggio di nuovo Gianna Fulceri con gli “Ogm, vediamoci chiaro”. Presidi informativi dei soci del Comitato di Massa per raccogliere le adesioni presso il punto di ascolto del negozio.

Porto Ercole (GR)

Degustazione di prodotti a marchio Coop guidata dall’esperto di enogastronomia Francesco Gentili il 6 maggio dalle 19,30 nella Sala Congressi di Porto Ercole. Nel menu verdure sott’olio, crostini con pâté misti e tris di salumi Fior Fiore, acquacotta maremmana, arrosto di scottona Fior Fiore, insalate miste pronte Coop-bio e non, gelato Coop, caffè e zucchero Solidal, acqua, vino bianco e rosso Coop.

All’iniziativa, promossa dalla Sezione soci Costa d’Argento con la collaborazione della Parrocchia di S. Erasmo e S.

Paolo della Croce a Porto Ercole, interviene Lorena Sartini, responsabile Consumerismo e Progetti di solidarietà di Unicoop Tirreno con l’**Approvato dai Soci** dedicato a salmone e pesce spada affumicati.

Follonica (GR)

Incontri con l’autore nella Galleria Commerciale del supermercato di Follonica. Il 7 maggio alle 17 “Fili” di Silvana Bigongiari (Ed. Stampa Alternativa - I Libri del Fondo), presenta Iolanda Raspollini; il 21 maggio sempre alle 17 “Non solo paperi” (Ed. Leopoldo Il) di Antonio Caramassi, presenta Iolanda Raspollini e Giulia Santoni.

Follonica (GR)

“Per te! dare a un figlio... un mondo” è il laboratorio dedicato a docenti e genitori per educare alla sostenibilità ambientale condotto da Tiziana Luciani, psicologa-psicoterapeuta consulente di Educazione al Consumo Consapevole di Unicoop Tirreno, presso la scuola Don Milani di Follonica la mattina dell’8 maggio.

L’incontro per i docenti e i genitori dei bambini delle classi prime che partecipano anche al programma Eco-schools Foundation Environmental Education è promosso dalla Sezione soci di Follonica-Castiglione della Pescaia nell’ambito del progetto di Educazione al Consumo Consapevole a cui aderiscono diverse classi della scuola dell’infanzia e primaria della Direzione Didattica Statale - Follonica.

Laboratorio per bambini a cura delle educatrici dell’Educazione al Consumo Consapevole di Unicoop Tirreno.

Civitavecchia (RM)

8 maggio a misura di bambino nel supermercato di Civitavecchia. È l’appuntamento mensile con Sarabanda rivolto a tutti i bambini che vogliono giocare e imparare insieme. Ogni primo sabato del mese (ore 16,30-19) da qui a dicembre esclusi i mesi di giugno, luglio e agosto. A cura di Arci Comitato territoriale Civitavecchia.

Monterotondo Marittimo (GR)

Monterotondo Marittimo “Risparmia le energie” nel corso di un trekking ad anello nel Parco Geominerario delle Biancane organizzato da: la Sezione soci Colline Metallifere, la Comunità Montana Colline Metallifere e la Sottosezione del C.A.I. di Massa Marittima con il Patrocinio del Comune di Monterotondo e la collaborazione di numerosi partners.

Ritrovo alle ore 8,30 presso il Pian di Giunta - Impianti sportivi, partenza ore 9; termine escursione ore 13 circa. Durante il tragitto degustazione di prodotti locali offerta dai Caseifici Podere Paterno e San Martino e da una cantina locale. In località Le Biancane un tecnico dell’Enel darà spiegazioni sul ciclo della geotermia e un rappresentante della Sezione soci illustrerà il progetto “Risparmia le Energie”. Al termine dell’escursione,

scelti dai soci

In promozione a maggio il primo prodotto "Scelto dai soci".

Di prima necessità, indubbia qualità e convenienza, e in più scelti dai soci. Vanno in promozione dal 1 al 15 maggio in tutti i punti vendita di **Unicoop Tirreno** le **Goccioline Pavese** da un chilo, il primo di una serie di prodotti, alimentari e non, che i soci hanno individuato insieme al settore commerciale della Cooperativa in nome di una nuova tipologia di offerta che da qui a fine anno promuoverà, uno per mese, prodotti appartenenti alle categorie detersivi, carni fresche, formaggi, ortofrutta, pesce surgelato, olio, tonno, igiene persona.

Una selezione di prodotti che rispondono alle esigenze di chi li ha scelti, i soci: sono di prima necessità, appartengono a marche leader del mercato, esprimono massima qualità e convenienza, rispettano la stagionalità. Ne sarà garantita la presenza sugli scaffali di tutti i punti vendita a un prezzo unico per l'intera durata delle offerte, quando si potrà acquistare il prodotto più di una volta; nel caso delle Goccioline massimo 5 pezzi per ogni carta SocioCoop.



A monte un lungo percorso di coinvolgimento, ascolto e confronto dei soci attivi nelle attività, in questo caso commerciali, della Cooperativa iniziato a ottobre scorso con la presentazione del progetto in Consulta dei soci cui sono seguite le proposte da parte della Direzione Commerciale e le preferenze espresse dai soci prima sulle categorie dei prodotti e poi sui prodotti veri e propri all'interno di una rosa presentata sempre dal commerciale per ciascuna categoria individuata. «Una nuova forma di partecipazione dei soci alle attività della Cooperativa – commenta **Massimo Favilli**, responsabile settore Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – che va oltre i consueti incontri sul piano istituzionale facendo entrare il socio nel merito delle politiche commerciali che sono state pienamente condivise: da una parte la Cooperativa ha recepito le istanze dei soci sulla qualità e convenienza dei prodotti in vendita dall'altra i soci hanno compreso la complessità delle scelte commerciali». Sicuramente «Per lo staff commerciale questa è un'esperienza di grande utilità – riconosce **Pasquale Rotta**, responsabile commerciale di Unicoop Tirreno –, un canale di ascolto interno tramite cui sarà possibile toccare con mano i ragionamenti e le motivazioni del socio che ruotano attorno alla scelta di un prodotto e che contribuiscono a determinare i processi di acquisto che avvengono nei nostri punti vendita».

I prodotti in promozione saranno facilmente individuabili nei volantini commerciali sotto il timbro "Scelto dai soci" e al punto vendita nell'area dedicata alle promozioni. ■

intorno alle 13, è previsto un ristoro a marchio Coop offerto dagli organizzatori, in Località Pista ai Castagni e al termine visita guidata (facoltativa) alla Centrale Enel. Prenotazioni entro il 5 maggio presso la Comunità Montana 0566906111, il supermercato di Monterotondo 0566916612 e di Massa Marittima 0566902012, il Comitato soci di Massa 0566901288. Contributo di partecipazione 5 euro a sostegno dell'Istituto "Falusi" di Massa Marittima.

Roma

"Mangiar bene a tutte le età" è il primo appuntamento, il 12 maggio, del ciclo "L'appetito vien dai nonni" promosso dalla Sezione soci di Roma Largo Agosta presso l'Associazione culturale "Casale Garibaldi" per informare i consumatori anziani sulle linee guida dell'alimentazione variata e corretta, sulle regole della sicurezza alimentare da praticare dal momento della spesa alla conservazione, dalla preparazione alla cottura degli alimenti.

L'appuntamento successivo è per il 19 maggio con "Nonna che mi cucini oggi?", come cucinare per i propri nipoti abitandoli a conoscere e ad assaggiare la grande varietà di cibi della tradizione mediterranea.

Albinia (GR)

La Sezione soci Costa d'Argento e "Incontriamoci", Associazione Culturale di Albinia, organizzano un ciclo d'incontri per parlare di tutela della salute dei consumatori, di educazione al consumo e di corretti stili di vita. Si comincia il 14 maggio alle 20,45 presso la scuola elementare di Albinia con il convegno "I corretti stili di vita" con la partecipazione di Massimiliano Matteoni, biologo nutrizionista ed etologo alimentare, consulente Unicoop Tirreno ed Elisa Bettolini, esperta di scienze motorie.

Donoratico (LI)

"La corretta conservazione degli alimenti in ambiente domestico" a cura di Gianna Fulceri, biologa consulente Unicoop Tirreno il 18 maggio alle 15,30 presso la Biblioteca comunale di Donoratico è un incontro rivolto agli studenti adulti dell'Unitre. Promossa dal Comitato soci di Donoratico, Sezione Cecina-Castagneto Carducci, l'iniziativa rientra nell'ambito del Progetto di Educazione al Consumo Consapevole per adulti di Unicoop Tirreno.

Quarto (NA)

Ingresso ad invito allo spettacolo con raccolta di fondi "La taverna a teatro cantatele vùie peccché nun saccio cantà il dialetto, i contronomm" in programma al Teatro Corona di Quarto il 21 maggio alle 20,30.

Gli inviti sono in distribuzione presso il punto d'ascolto dell'Ipercoop di Quarto. Il ricavato dello spettacolo (la donazione è volontaria) sarà interamente devoluto per l'acquisto dello scuolabus per i disabili dell'Aiass.

village people

Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna in villaggi vacanze per godersi il sole e il mare in totale relax, ma anche come punto di partenza per gite ed escursioni alla scoperta delle bellezze del posto. Note e meno note.

di Alessandra Bartali



Maracalagonis Geremeas

Ogni vacanza al mare ha bisogno di una pausa da sabbia e acqua salata, per dare una tregua alle spalle scottate dal sole o per apprezzare l'ambiente in cui i villaggi all inclusive inseriscono la loro ovattata dimensione paradisiaca. Per rendersi conto, insomma, di trovarsi in Puglia o in Calabria, in Sicilia o in Sardegna.

set bello

Da **Marina di Ginosa**, in Puglia, basta percorrere 70 km verso l'interno per raggiungere Alberobello, cittadina della provincia barese che non ha bisogno di sbandierare il toponimo dialettale (Larubèdd) per evocare la Puglia più tradizionale. Qui si materializza il genius loci che nel XV secolo dette vita ai trulli, abitazioni costruite dai contadini utilizzando nient'altro che pietre: così i conti Conversano potevano spacciarli per edifici provvisori e risparmiare le tasse sulle nuove edificazioni imposte dal Regno di Napoli (itinerari organizzati tra i trulli presso Co.Art.A., www.leviedel-artigianato.it, tel. 0804323778). Marina di Ginosa è anche un punto di partenza ideale per un'escursione nella vicina Basilicata. Appena 80 km la separano da uno dei set cinematografici dell'Italia meridionale più amati da registi italiani e stranieri: i sassi di Matera, che hanno stregato i fratelli Taviani e Pasolini, Rosi e il contestato Gibson di "The Passion", sono uno spet-

tacolo a metà tra il fiabesco e l'onirico, dove labirinti di cunicoli, case, chiese e grotte sono addossate le une alle altre come strati temporali (Apt Basilicata, www.aptbasilicata.it, tel. 0971507611).

c'era una volta

In Calabria 20 km separano le acque di **Marinella di Cutro** da uno dei più importanti luoghi sacri della Magna Grecia, le cui testimonianze sono raccolte all'interno del Parco Archeologico di Capo Colonna. In un terreno che si estende per 50 ettari, il silenzio di boschi e macchia mediterranea crea la cornice più adatta per immaginare quello che fu uno dei più noti e sontuosi templi dedicati ad Era, la dea del matrimonio, di cui oggi rimane un'unica colonna dorica (info tel. 0961391356). Per chi all'archeologia preferisce la natura, da Marinella di Cutro l'escursione imperdibile è quella al Parco Nazionale della Sila, a circa un'ora d'auto dal villaggio. Il territorio del parco è molto vasto e contiene un piccolo universo fatto di fiumi torrentizi, alberi monumentali e paesaggi che spaziano dall'Aspromonte alle isole Eolie. Quattro gli itinerari realizzati dall'ente Parco nella zona crotonese, al termine dei quali è d'obbligo la merenda a base di susumelle o butirro con il tipico pane della Sila (www.parcosila.it, tel. 0984537109).

la valle incantata

Se vi trovate nel villaggio di Licata, in Sicilia, non occorre essere appassionati di archeologia per scegliere Agrigento – distante circa 50 km – come meta di un'escursione. Non tanto perché la Valle dei Templi (info: www.parcovalledei-templi.it, tel. 0922621657) è il parco archeologico più grande del mondo, quanto perché è uno dei pochi luoghi dove la Magna Grecia non è un passato da ricostruire con l'immaginazione intorno a una colonna o un gradino, ma sembra quasi presente. Nello spazio compreso tra dieci templi, tre santuari, necropoli e fortificazioni sono le magliette colorate, gli occhiali e le macchine fotografiche dei turisti ad apparire fuori tempo. Sarebbe, invece, più naturale veder celebrare delle nozze al tempio di Era o assistere al pellegrinaggio dei malati in cerca di guarigione verso il tempio di Asclepio. Per immergersi nella Agrigento contemporanea, invece, i romanzi da leggere sono ovviamente quelli di Pirandello (la sua casa natale, trasformata in museo, dista 6 km dalla città, tel. 0922444111) e di Camilleri. Proprio al suo personaggio di punta è dedicata la Caffetteria Letteraria Montalbano (www.caffetterialetteraria.it, tel. 092220409) che oltre a pasticceria e aperitivi propone incontri culturali e mostre fotografiche.

com'è bella la città

Maracalagonis Geremeas, in Sardegna, è il villaggio ideale per chi non riesce a separarsi dalle atmosfere cittadine neanche per una settimana: da qui Cagliari dista poco più di 20 km. Dopo una passeggiata nel quartiere medievale Castello, fra stradine lastricate buie e strette, la sera si trascorre sull'ampia terrazza al Caffè degli Spiriti (www.myspace.com/caffedeglispiriti, tel. 3398822146), corredata da divanetti e amache, o all'Ex Ma' (tel. 070666399), il vecchio mattatoio ottocentesco che adesso ospita mostre ed eventi di ogni tipo. La Sardegna misteriosa e selvaggia si assapora, invece, con un'escursione al Massiccio dei Sette Fratelli. In questo parco di circa 7 mila ettari uno degli itinerari più suggestivi è quello che conduce all'altopiano del Monte Pauli. Occorre attraversare una costellazione di formazioni granitiche per vedere il nuraghe di Monte Arbu, un esemplare di torre in pietra risalente alla civiltà nuragica (II millennio a.C.). Non meno suggestive delle costruzioni "protosarde" sono le sculture naturali in granito come la cosiddetta Sfinge: un gigantesco gatto accovacciato, con lo sguardo puntato sulla Costa Rei (info: www.montesettefratelli.com, tel. 0709947200). ■

"Partenze scontate" riservate ai Soci Coop per i villaggi vacanze in Calabria, Sicilia, Puglia, Sardegna, 8 giorni/7 notti da giugno a settembre.

Info 800778114, agenzie di viaggio convenzionate, www.mondovivo.it, www.cartasocio.it



la vetrina dei soci

TEATRO

Pubblichiamo i teatri che prevedono sconti su biglietti e abbonamenti 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.

Teatro Goldoni Livorno

Concerti 17 mag. Orchestra Giovanile Italiana, Orchestra della Toscana, Gabriele Ferro direttore, Nicola Beller Carbone soprano
Info tel. 0586204290, www.goldoniteatro.it

Teatro Eliseo Roma

7-9 mag. Nicola Piovani **Epta** Suite strumentale in sette movimenti per sette elementi, musica Nicola Piovani, solisti orchestra Aracoeli (spettacolo fuori abbonamento, riduzioni per gli abbonati); **11-23 mag.** Umberto Orsini, Massimo Popolizio, Giuliana Lojodice in **Copenaghen** di Michael Frayn, regia Mauro Avogadro
Info tel. 0648872222-4882114, info@teatroeliseo.it
www.teatroeliseo.it

Teatro Quirino Vittorio Gassman Roma

4-9 mag. Balletto di Milano in **Romeo e Giulietta** di P.I. Cajkovskij; **11-23 mag.** **Francesco e il re** di Vincenzo Zicarelli con Ugo Pagliai, Paola Gassman, Philippe Leroy
Info tel. 066794585, n.v. 800013616, www.teatroquirino.it

Teatro Valle Roma

8 apr.-9 mag. Teatro Stabile di Catania Andrea Camilleri **Il birraio di Preston - Camilleriana - Come spiegare la storia del comunismo ai malati di mente**; **11-23 mag.** Mariangela Melato in **Il dolore**
Info Ufficio promozione (per i soci Coop): tel. 066869049-1802 int. 2 - promozione@teatrovalle.it, info@teatrovalle.it, www.teatrovalle.it

Sala Umberto Roma

Fino al 2 mag. Carlo Buccirosso in **I compromessi sposi** con Graziella Marina, Maria Del Monte, Gianni Parisi, Claudiafederica Putrella, Giordano Bassetti, commedia scritta e diretta da Carlo Buccirosso
Info tel. 0669925819, www.salaumberto.com

Teatro San Carlo Napoli

Stagione opera 12-13-14-16-19 mag. il 15 e il 18 fuori abbonamento Franz Lehár **La Vedova Allegra**, orchestra, coro e corpo di ballo del Teatro di San Carlo, direttore Christopher Franklin, regia Federico Tiezzi, maestro del coro Salvatore Caputo, coreografia Giovanni Di Cicco, scene Edoardo Sanchi, costumi Giovanna Buzzi, direttore del corpo di ballo Giuseppe Carbone. **Recital 3 mag.** soprano Anna Caterina Antonacci, pianoforte Donald Sulzen, musiche di Faurè, Hahn, Bachelet, Tosti, Tirindelli, Cimara, Toscanini, Respighi, Zandonai; **9 mag.** pianoforte Lang Lang, musiche di Beethoven, Albéniz, Prokof'ev; **27-28 mag.** Orchestra del Teatro di San Carlo, direttore Andrea Battistoni, violoncello Enrico Dindo, musiche di Dvorak, Rachmaninov

Info tel. 0817972331-7972412, www.teatrosancarlo.it

Teatro Bellini Napoli

Dal 4 mag. Mariangela Melato in **Il dolore** di Marguerite Duras, regia di Massimo Luconi; **dall'11 mag.** **Scusa ma sono in riunione, ti posso richiamare?** scritto e diretto da Gabriele Pignotta

Info tel. 0815491266, www.teatrobellini.it

Nuovo Teatro Nuovo Napoli

Dal 4 al 9 mag. in collaborazione con Festival Teatrale di Borgio Verezzi **Chinese coffee** di Ira Lewis, traduzione Letizia Russo, regia Pierpaolo Sepe

Info tel. 0814976267-0814207318-081406004

VACANZE SOGGIORNO

Centro Nazionale per lo sviluppo sostenibile

Loc. Enaoli Rispescia (GR)

Tel. 0564487711, info@legambienteilgirasole.it

Grazie a una speciale convenzione i soci Coop e le loro rispettive famiglie possono trascorrere "Un giorno con Legambiente" nel Centro Nazionale per lo sviluppo sostenibile alle porte del Parco Naturale della Maremma oppure iscriversi i figli al soggiorno vacanza "Siamo tutti bio diversi".

Un giorno con Legambiente

Quote per i soci Coop: 20 euro invece di 25 per adulti; 10 invece di 15 per i bambini dai 4 ai 12 anni

La quota comprende un aperitivo di accoglienza, il pranzo degustazione a base di prodotti tipici e biologici, un laboratorio presso il Girasole Per maggiori informazioni www.cartasocio.it

Siamo tutti bio diversi

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

Costo di partecipazione 480 euro; per i soci Coop 430 euro un solo figlio, 810 due figli

Per ragazzi tra gli 8 e i 12 anni di età, trattamento di pensione completa con attività ludiche e sportive, laboratori didattici, uscite giornaliere al mare e in canoa

Le orme

Via F. Ferrucci 6 Grosseto

Tel. 0564416276, info@leorme.com, www.leorme.com

Tende in campo avventura attrezzato sulle rive dell'Ombrone tra macchia mediterranea, il bosco mesofilo, la vegetazione di ripa, i castagneti e le pinete. Pasti forniti da un agriturismo.

Per ragazzi tra i 10 e i 17 anni (anche bambini di 8-9 anni se in compagnia del fratello o sorella più grande). Un operatore ogni 10 ragazzi (minimo 2 operatori per turno). 4-11 luglio, 11-18 luglio, 18-25 luglio, 25 luglio-1 agosto, 1-8 agosto, 22-29 agosto; soggiorni di 8 giorni/7 notti, da domenica a domenica. Quote per i soci Coop: 420 euro anziché 495; sconto di 50 euro per i soci Coop che iscrivono più di un figlio; ulteriore sconto di 25 euro a testa per la 2° settimana di vacanza. La quota comprende pensione completa dalla cena del primo giorno al pranzo dell'ultimo; guide ambientali escursionistiche (autorizzate L.R. 42/2000), attività e corsi secondo programma, materiale e attrezzature necessarie allo svolgimento dei corsi, l'assicurazione RCT obbligatoria compresa nella quota di iscrizione di 25 euro a persona. Supplementi: trasferimento con mezzi privati dalla stazione FF.SS. di Grosseto 35 euro a/r; assicurazione infortuni Full Time 10 euro. Si richiede per ogni partecipante il libretto sanitario, certificati di sana e robusta costituzione e di vaccinazione antitetanica e relativi richiami.

COOP SEMPRE IN FORMA

Circuiti benessere, percorsi dimagranti, programmi per tonificare glutei e addominali, pilates, ginnastica dolce. Si concludono i corsi di ginnastica "Coop in forma" riservati ai soci Coop che, in collaborazione con il centro Morphè di Piombino, gli assessorati allo sport e i centri territoriali Uisp, sono stati attivati finora a Livorno, Cecina, Piombino, Campiglia Marittima, Follonica, Massa Marittima, Grosseto. Ma in previsione della prossima stagione si può fin da adesso scegliere il corso più adatto alle proprie esigenze, approfittando della lezione di prova gratuita che i soci interessati possono richiedere nel mese di maggio semplicemente inviando una mail all'indirizzo coopinforma@centromorphe.it o telefonando al numero 0565222874 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13.

istituto d'arte

Nel penitenziario romano di Rebibbia un gruppo di detenute segue lezioni di pittura, scultura e decorazione. A maggio i lavori saranno in mostra, e in vendita, nei supermercati Coop della Capitale: è il progetto "Donne Multietniche".
di Beatrice Ramazzotti

Ci sono le orate allevate in mare aperto dai detenuti dell'Isola di Gorgona (LI), i vini prodotti nella casa circondariale di Velletri (Roma) e adesso, grazie al progetto "Donne Multietniche", arrivano anche quadri, sculture e ceramiche dal carcere di Rebibbia. Sono i lavori prodotti da un gruppo di detenute di varie nazionalità che frequentano un corso di arte e decorazione organizzato dall'Istituto Statale d'Arte - Liceo Artistico Roma 2. Il progetto va ad aggiungersi alle sopracitate iniziative che la Cooperativa nel tempo ha sostenuto in collaborazione con il mondo carcerario, per far conoscere questa realtà all'esterno, pensando anche al reinserimento dei detenuti nella società una volta scontata la pena.

«Il corso e il laboratorio d'arte permettono alle donne di esprimere il loro potenziale creativo – spiega **Lucia Zainaghi**, direttrice della Casa Circondariale Roma Rebibbia Femminile –. Attraverso l'arte le detenute (in media quindici ragazze e in maggioranza straniere) evidenziano la propria cultura, raccontano le loro storie e la propria visione del mondo».

"Donne Multietniche" è nato dalla collaborazione tra **Unicoop Tirreno** e l'Istituto d'Arte e ha ricevuto il patro-

cinio della Provincia di Roma che il 19 maggio ospiterà la conferenza stampa di lancio. Dal fine settimana seguente tutti i lavori delle detenute verranno esposti nei punti vendita Unicoop Tirreno della Capitale in una mostra mercato itinerante presidiata dalle Sezioni soci che avranno l'importante compito di spiegare il progetto. Tutte le opere saranno proposte in vendita e il ricavato andrà in parte direttamente alle detenute e in parte utilizzato per l'acquisto dei materiali del corso d'arte. Ecco le date della mostra: 21 e 22 maggio presso i supermercati di Via Laurentina e Via Bettini e a seguire il 28 e 29 maggio all'IperCoop via Casilina e al supermercato di Colli Aniene. ■

LE MIE PRIGIONI

Recluso, il vino prodotto dalla Cooperativa "Lazzaria" all'interno della Casa Circondariale di Velletri, è in vendita in tutti i negozi di Unicoop Tirreno in Toscana, Lazio, Campania e Umbria nella versione Malvasia e Cabernet Rosso. A partire dalla fine di giugno, invece, all'IperCoop di Livorno e nei supermercati toscani della costa tornano – dopo il successo dello scorso anno – le orate allevate dai detenuti dell'isola di Gorgona.

gita a Ravenna

Il Comitato soci di Livorno organizza per il **29 e 30 maggio** una gita a Ravenna. Queste le quote "scontate" per i soci: 180 euro (anziché 200) in camera doppia a persona; 195 euro (anziché 235) in camera singola.

La quota comprende il viaggio in pullman GT da Livorno, un pernottamento in hotel 3 stelle nei pressi del centro storico di Ravenna con trattamento di mezza pensione bevande incluse, una cena in ristorante tipico con bevande incluse, l'ingresso ai monumenti del circuito diocesano di Ravenna, due visite guidate di mezza giornata, assicurazione medico/bagaglio.

Il programma prevede la visita guidata ai monumenti di San Vitale, Mausoleo di Galla Placidia, la chiesa di S. Francesco, la tomba di Dante, il Battistero degli Ariani.

rose rosse per te

Quale occasione migliore della Festa della mamma per acquistare una rosa **Solidal**. Provenienti dalle coltivazioni nei Paesi del Sud del mondo, dove migliaia di lavoratori vivono in situazioni sociali di estremo disagio e di sfruttamento della manodopera, soprattutto femminile, le rose Solidal saranno in vendita **dal 1 al 15 maggio** nei supermercati e ipermercati di **Unicoop Tirreno**, grazie a una grande iniziativa promossa da Fairtrade in collaborazione con le insegne della Gd-Gdo. Un'idea regalo che unisce donne del Nord e del Sud contro lo sfruttamento del lavoro, preserva l'ambiente e la salute dei lavoratori, garantendo servizi sociali e sanitari alle comunità locali.

Rose equosolidali:
un regalo per tutte le mamme del mondo

La certificazione Fairtrade sostiene i produttori, protegge l'ambiente, garantisce servizi sociali e sanitari alle comunità

www.fairtradeitalia.it
Cerca Fairtrade: sinonimo di Equità

Visita il sito: www.e-coop.it

reazioni chimiche

Detersivi, shampoo, para-farmaci, il settore chimica e profumeria di Unicoop Tirreno segue più di settemila prodotti. Un mercato dove ogni giorno nascono bisogni (e prodotti), l'aromaterapia entra in lavatrice e l'Italia si scopre un paese di casalinghe maniacali.
di Beatrice Ramazzotti

Di questo articolo temono soprattutto il titolo. «Non scriverete "Piccoli Chimici", vero?» No, promesso, anche se questo category team è davvero il più giovane della Cooperativa. Il veterano ha 38 anni, il junior 29. In mezzo c'è **Lara Bellucci** – category chimica di **Unicoop Tirreno**, col suo staff di collaboratori: l'assistente Alberto Buzzo, le segretarie Sara Angelini (attualmente in maternità) e Valentina Ricciardi, i due riordinatori



Lara Bellucci

Valentina Maiolini e Gianni Bichisecchi. Questo è l'ufficio dove si comprano detersivi, ammorbidenti, parafarmaci, creme solari, assorbenti, dentifrici e tanti shampoo. Un totale di circa 7.200 prodotti e 130 fornitori (in maggioranza multinazionali), distribuiti su 112 punti vendita.

un team giovane

«Siamo entusiasti di questo nuovo modo di lavorare – esordisce Lara riferendosi alla recente nascita del category team –, ora siamo un bel gruppo formato da tutte le persone che seguono l'intera strada del prodotto, dal fornitore fino allo scaffale del supermercato. In più, nonostante la giovane età, abbiamo fatto tutti esperienze professionali diverse (chi sul punto vendita, chi in altre aree della Cooperativa) e questo arricchisce e completa il nostro modo di lavorare». In questo ufficio open-space si respirano freschezza e vitalità. «La nostra sfida – spiega Bellucci – è trovare nuove vie di sviluppo in un mercato variegato e complesso che ha subito una repentina riduzione dei consumi dovuta soprattutto alla crisi economica in atto e al proliferare della concorrenza specializzata (i cosiddetti category killer, ndr). Il nostro obiettivo è essere convenienti e rimarcare la nostra distintività in mercati molto massificati». Impresa sicuramente impegnativa in un mondo dove ogni giorno spunta uno shampoo nuovo, i disinfettanti per il bagno non si contano più e la pubblicità ci martella per non farci sentire mai abbastanza belli, profumati e all'altezza di case perfette.

massima cura

Una frontiera nuova, tutta da esplorare, nell'universo chimico è l'impegno sul versante ecologico. «Il consumatore oggi è pronto per ricevere maggiori informazioni sui prodotti chimici – afferma la category –, leggere e

capire un'etichetta, come succede nel settore alimentare». Ad oggi, infatti, non esiste una legge internazionale che definisca in modo univoco i termini eco, bio, naturale e il risultato spesso è l'utilizzo improprio di certi aggettivi da parte dell'industria. «Secondo noi anche nell'acquisto dei detersivi il consumatore deve essere messo in grado di fare una scelta,

come quando compra verdure biologiche o caffè del mercato equo e solidale».

Assistiamo a una progressiva e sempre più veloce segmentazione di tutti i bisogni e di conseguenza delle merci proposte. Nella scelta di prodotti per la cura di sé e della propria casa, emerge un comportamento individualista, molto tipico dell'Italia, il paese dove si spende di più per i detersivi per ambienti (lo sanno bene le grandi multinazionali che ci considerano un mercato appetitoso). Inoltre tecnologia e prestazioni aumentano di continuo e molti articoli – per fare qualche esempio cerette depilatorie, filler anti-rughe, coloranti per capelli – promettono performance da salone di bellezza.

profumo di lavanda

In questo segmento il prodotto Coop è entrato con la sua missione ecologica come le ricariche (economiche ed ecologiche), le confezioni in plastica riciclata, l'etichetta **Ecolabel** che indica, tra l'altro, una minore presenza di tensioattivi inquinanti. Piuttosto lenta, invece, la vendita di detersivi sfusi: «Purtroppo l'impegno ecologico praticato è spesso inferiore a quello dichiarato» – commenta Lara. Il settore chimica segue anche l'assortimento dei nove **Coop Salute**, i corner farmacia aperti grazie al decreto Bersani sulle liberalizzazioni, dove si trovano farmaci da banco, omeopatici, veterinari e parafarmaci.

E l'ultima tendenza? Lara non ha dubbi: è il termine aromaterapia, ormai citato ovunque, dal bagnoschiuma all'ammorbidente, dal detersivo per i pavimenti al deodorante per ambienti. Passata la moda della vaniglia ora è il momento della lavanda, dei fiori esotici, dei nomi di luoghi geografici che evocano benessere e tranquillità, mentre l'aloè con le sue mille proprietà entra praticamente dappertutto. ■

CONVENIENZA COOP. LA TUA MIGLIORE ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.



Coop vuol dire convenienza.

Da sempre, la più grande cooperativa di consumatori italiana ti garantisce il massimo del risparmio per la tua spesa di tutti i giorni. Con Unicoop Tirreno puoi scegliere tra offerte e premi di ogni tipo:

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

Consulta il sito www.unicooptirreno.e-coop.it per conoscere tutti i premi e le offerte. E buona convenienza.



SOLO PER I SOCI: TANTA

Ogni quindici giorni tantissimi prodo

dall'1 al 15 maggio



SCONTO 40% ALLA CASSA

SPIEDINI DI POLLO E SALSICCIA COOP
• CONFEZIONE RISPARMIO
Il kg

€ 5,04
anzichè € 8,40

MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA



SCONTO 40% ALLA CASSA

FRAGOLE COOP
• 1 kg



MASSIMO 5 conf. PER OGNI CARTA

MOZZARELLA FRESCA FIORDILATTE GALBANI
• 200 g x 4

€ 4,40
il kg € 5,50



MASSIMO 6 pezzi PER OGNI CARTA FRA I VARI GUSTI

YOGURT MILA
• gusti assortiti - 1 kg

€ 1,50



MASSIMO 5 pezzi PER OGNI CARTA

1Kg di CONVENIENZA

SCELTO DAI SOCI SCELTO DAI SOCI SCELTO DAI SOCI

GOCCIOLE CHOCOLATE PAVESI
• 1 kg

€ 2,45



MASSIMO 6 bottiglie PER OGNI CARTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI
• 1 litro

€ 2,99



MADE IN ITALY

TOVAGLIA DAMINA
• in cotone resinato antimacchia colori assortiti

RETTANGOLARE - 140 x 180 cm
€ 8,90

RETTANGOLARE - 140 x 240 cm
€ 10,90

ROTONDA - Ø 140 cm
€ 6,90

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

in coop



LCD 2,2" TFT

LETTORE MP3 8 GB IPOD NANO APPLE
• Mod. 5G
colori assortiti
radio - videocamera integrata
formati: MP3, AAC, WAV, AIFF
foto e filmati

€ 119,00

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

in coop

CONVENIENZA IN ESCLUSIVA.

otti in offerta speciale.

dal 16 al 31 maggio



MASSIMO 4 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 40% ALLA CASSA

COTOLETTE DI POLLO
SOLUZIONI COOP
• CONFEZIONE FAMIGLIA
880 g

€ 5,04

prezzo per i non soci € 8,40
il kg € 5,73



MASSIMO 10 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 40% ALLA CASSA

POMODORO OBLUNGO
VERDE
• 2,5 kg



SCONTO 30% ALLA CASSA

PARMIGIANO REGGIANO
BONI
• 800 g ca. - il kg

€ 10,64

prezzo per i non soci € 15,20

MASSIMO 6 pezzi
PER OGNI CARTA



SCONTO 35% ALLA CASSA

GLI AFFETTATI FRESCHISSIMI
GRANDI SAPORI TOSCANI
• mortadella/prosciutto arrosto/
prosciutto crudo stagionato/
salame toscano - 120 g

MASSIMO 8 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI TIPI



3 CONFEZIONI DI

BEVANDA VALFRUTTA
FORMATO MAGNUM
• gusti assortiti - 1,5 litri

€ 2,49

il litro € 0,55



MASSIMO 2 conf.
PER OGNI CARTA
FRA I DUE TIPI

OFFERTA CONVENIENZA

NELSEN PIATTI
• limone/carboni attivi
1 litro x 4

€ 3,99

il litro € 1,00



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
coop

BERMUDA UOMO CARRERA
100% COTONE
CON/SENZA TASCONI
• colori assortiti
taglie dalla 46 alla 58

€ 16,50



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
coop

AIRBED CONFORT
• con pompa elettrica incorporata

• SINGOLO
102 x 203 x h 48 cm

• MATRIMONIALE
163 x 208 x h 48 cm

€ 25,90 **€ 30,90**



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 maggio



TV LCD LG
• Mod. 32LH3000
Contrasto 50.000:1
Risoluzione 1920 x 1080
Luminosità 500
Connessioni: 2 Scart, PC, AV

PREZZO PER I SOCI
€ 349,00

oppure
297,00 € + 2600 punti



**CAFFÈ LAVAZZA
CREMA E GUSTO**
• MAXI RISPARMIO - 250 g x 6

PREZZO PER I SOCI
€ 8,89

il kg € 5,93
oppure
6,89 € + 100 punti



**MASSIMO
5 conf.**
PER OGNI CARTA



PINOLI VENTURA
• 150 g

PREZZO PER I SOCI
€ 5,48

il kg € 36,53
oppure
3,48 € + 100 punti



**POLO FILA
UOMO/DONNA**
• modelli e colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 12,00

oppure
6,00 € + 300 punti



**MACCHINA DA CUCIRE
TOYOTA**
• Mod. JEM21
21 punti
26 operazioni di cucito
asolare automatico

PREZZO PER I SOCI
€ 99,00

oppure
79,00 € + 1000 punti

**3 ANNI DI GARANZIA
TOYOTA AT HOME**



**PIGIAMA POMPEA
100% COTONE
UOMO/DONNA**
• modelli e colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 9,90

oppure
4,50 € + 270 punti



**MATERASSO ULTRALATTEX
COOLMAX**
• con rivestimento

MATRIMONIALE - 160 x 190 cm

PREZZO PER I SOCI
€ 298,00

oppure
248,00 € + 2500 punti

**RETE LUX DORMIR
BY MAGNIFLEX**
• in legno - con ammortizzatori
e regolazione elasticità doghe

MATRIMONIALE - 160 x 190 cm

PREZZO PER I SOCI
€ 138,00

oppure
108,00 € + 1500 punti



PUOI SCEGLIERE TRA LE TANTE PROPOSTE DEL CATALOGO 2010-2011



Per conoscere tutti i premi:
www.unicooptirreno.e-coop.it



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

Diventa anche tu protagonista di un universo incantato che offre emozioni e relax, con attrazioni straordinarie che affascinano grandi e piccoli, famiglie e ragazzi. Vieni a provare iSPEED, il roller coaster a lancio magnetico che regala sensazioni da pilota di Formula Uno: da 0 a 100 km/h in 2,2 secondi!

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

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



1.500 punti

INGRESSO MIRABILANDIA PER 2 GIORNI CONSECUTIVI

Buono valido per il ritiro gratuito di 1 biglietto di ingresso individuale al Parco di Mirabilandia per la stagione 2010 o 2011. Il biglietto è valido per l'accesso al Parco per due giorni consecutivi (promozione "Il giorno dopo entri GRATIS!"). Ricorda di verificare il regolamento della promozione all'ingresso. Il biglietto non include l'ingresso all'area Mirabilandia Beach. I bambini di statura inferiore a 100 cm entrano GRATIS.

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

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

Per informazioni:

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

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



PUOI SCEGLIERE TRA LE PROPOSTE DEL CATALOGO



Per conoscere tutti i premi:
www.unicooptirreno.e-coop.it



PUNTI COOP CON ZUCCHI

La linea per il bagno SOLOTUO Zucchi
è in puro cotone e disponibile in diversi colori.

È composta da un set in spugna asciugamano più ospite, un accappatoio in spugna uomo o donna, un telo bagno e un tappeto bagno. Dal 1 maggio al 31 agosto 2010 potrai collezionare la linea completa per il bagno Zucchi utilizzando i punti raccolti più un contributo monetario.

Maggio*

Set spugna asciugamano 60x110 cm
+ ospite 40x60 cm in spugna
di puro cotone alta qualità 560 gr/mq,
colori assortiti



**200 punti
+ 6,00 €**

PREZZO DI VENDITA AL
PUBBLICO CONSIGLIATO
DA ZUCCHI 15,40 €



E TANTE OGGI 2010-2011



Giugno*

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



**500 punti
+ 19,00 €**

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



Luglio*

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



**300 punti
+ 9,00 €**

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



Agosto*

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



**300 punti
+ 9,00 €**

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

* Premi validi esclusivamente nei mesi indicati.

a b c d e

f g h i j k



ROTOLITO

GRISELLI

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

Dal 1948. La tradizione continua...

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

Tel: 0586 682710 - Fax: 0586 684835

e-mail: griselli@griselli.it

pubblica insicurezza

Realtà o percezione? Più insicuri per la criminalità che gli italiani "sentono" in crescita che per la crisi economica e la disoccupazione, ma crescono anche i timori di natura ambientale, il livello d'allarme per le nuove epidemie, l'insicurezza globale. I numeri del terzo Rapporto sulla sicurezza in Italia, realizzato da Demos e dall'Osservatorio di Pavia per la Fondazione Unipolis, e sull'"effetto irreale" di tanta cattiva informazione.
di Silvia Fabbri

dossier

I reati diminuiscono, ma per il 77 per cento degli italiani sono ancora in aumento. Tuttavia è leggermente sceso il numero di quanti percepiscono un aumento della criminalità nella propria zona di residenza (tre punti in meno rispetto al 2008) e persino la percentuale di coloro che si dicono preoccupati per l'eventualità di subire un furto in casa è diminuita dal 23 al 16 per cento nell'arco di due anni. Cala addirittura di sette punti, dal 2007 al 2009, la paura di subire un'aggressione a scopo di rapina (oggi al 13 per cento). Sembra una contraddizione: gli italiani hanno la sensazione che la criminalità sia in crescita, ma hanno meno paura di esserne personalmente coinvolti. Salvo poi ritenere necessaria maggiore polizia sulle strade e nei quartieri (79 per cento).

effetto irreale

Sono questi alcuni dei risultati del terzo Rapporto sulla sicurezza nel nostro paese, realizzato da Demos e dall'Osservatorio di Pavia per la Fondazione Unipolis, che indaga in quest'ambito per il terzo anno consecutivo. Questa volta si tratta di un confronto con altre rilevazioni svolte in Europa, ma anche dell'analisi dei tg delle emittenti italiane e – per la prima volta – europee, ormai un punto di osservazione essenziale per comprendere i meccanismi dell'opinione pubblica. "Cresce la distanza tra la realtà e la sua percezione



– si legge nella presentazione del Rapporto – grazie a una rappresentazione mediatica dei fatti che appare lontana dalla dimensione effettiva dei problemi. Vale per la sicurezza in senso stretto, ma anche per quella di carattere economico e sociale, com'è il caso della disoccupazione e della mancanza di lavoro in forte aumento, ma che trova scarsissimo rilievo nell'informazione televisiva”.

«Il modo che hanno i tg italiani di rappresentare la situazione della criminalità nel nostro paese – spiega **Fabio Bordignon**, direttore di Demos – è una tendenza ciclica che abbiamo ipotizzato essere funzionale al periodo elettorale. La “bolla ansiogena” maggiore c'è dunque stata tra il 2007 e l'inizio del 2008, ma anche nei primi mesi del 2010. Ma c'è anche una specificità tutta italiana nel seguire i fatti di cronaca più efferati, la cui trattazione non viene abbandonata per mesi. Fatta eccezione forse per il caso spagnolo, dove è comunque presente la Telecinco di Mediaset che tende a comportarsi come le consorelle italiane».

striscia la notizia

Tuttavia qualcosa oltrepassa la nebbia mediatica che vorrebbe farci credere che la criminalità – quella portata dagli immigrati, in particolare – sia in aumento. Gli italiani dimostrano maggiore buon senso dei telegiornali che li informano, tant'è vero che la paura che cresce è quella

genericamente economica dal 34 al 37 per cento in un anno; e la paura di perdere il lavoro che passa dal 29,6 al 37 per cento in due anni (comunque assai di meno che nel resto d'Europa, dove la stessa paura arriva al 51 per cento). «Se messi a confronto diretto con altre fonti di insicurezza – afferma Bordignon – la paura nei confronti del crimine si ridimensiona. Prevalgono altre insicurezze, come quella della dimensione economica, per il mercato del lavoro, il rischio disoccupazione. I timori di natura ambientale passano dal 59 al 62 per cento; sale il livello d'allarme per le nuove epidemie, l'insicurezza globale arriva al 77 per cento».

Certo, ci sarebbe da essere assai più preoccupati. Il tasso di disoccupazione, a gennaio 2010, è arrivato all'8,6 per cento – mai così alto dal 2004 – con punte del 26,4 per cento per i giovani (in pratica è a spasso un under 30 su quattro) e del 9,8 per cento per le donne. Del resto, se nei tg italiani – secondo la ricerca – le notizie riguardanti la criminalità sono state al primo posto per tre anni di seguito – 2007, 2008, 2009 – la crisi economica è sempre stata messa in secondo piano. Come se non ci fosse, o fosse già alle nostre spalle. Le notizie sulla crisi vengono declassate a opinione, mentre l'equazione del tutto opinabile tra criminalità e immigrati diventa un fatto. Eppure nel 2009 la quota di famiglie

timore e tremore

Che cosa temono di più gli italiani.

	novembre 2009	novembre 2008	variaz. 2009 2008
La distruzione dell'ambiente e della natura	62,4	58,5	↑
Per il futuro dei figli	42,8	46,5	↓
La sicurezza di cibi che mangiamo	42,8	43,0	↔
La criminalità organizzata (mafia, camorra, organizzazioni criminose, ecc.)	39,9	–	–
La globalizzazione, l'influenza sulla vita e sull'economia di ciò che capita nel mondo	37,3	34,5	↑
La perdita del lavoro, la disoccupazione	36,8	34,4	↑
Avere problemi di salute	36,7	39,5	↓
L'insorgere di nuove epidemie (Sars, morbo della mucca pazza, virus dei polli, influenza A)	35,0	26,8	↑
Gli atti terroristici	33,1	31,5	↔
La crisi internazionale delle borse e delle banche	32,4	38,8	↓
Non avere abbastanza soldi per vivere	30,8	37,6	↓
Lo scoppio di nuove guerre nel mondo	28,4	28,9	↔
Non avere o perdere la pensione	27,7	32,8	↓
Essere vittima di un incidente stradale	24,0	29,5	↓
Perdere i propri risparmi	21,2	25,7	↓
Subire una truffa nel bancomat o nella carta di credito	17,1	18,8	↓
Subire il furto dell'automobile, dello scooter, motorino, bicicletta	17,0	18,6	↔
Subire un furto in casa	16,1	20,7	↓
Esser vittima di furti come lo scippo o il borseggio	13,9	14,8	↔
Subire un'aggressione, una rapina	12,8	13,4	↔
Essere vittima di un infortunio sul lavoro	9,8	10,4	↔

Fonte: sondaggio Demos & PI per Fondazione Unipolis, novembre 2009 (n. casi 2.600).

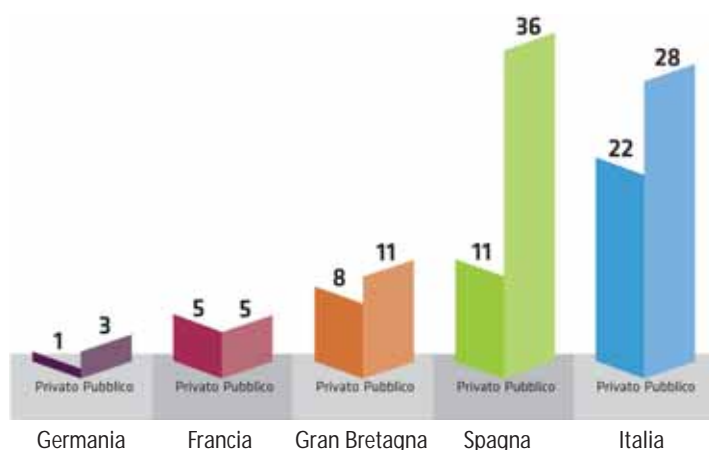
in cui qualcuno ha perso il lavoro è salita dal 13 al 19 per cento e dal 12,5 al 21 per cento quella in cui c'è un cassintegrato. Invece tra ottobre e novembre 2009 i telegiornali di prima serata Rai e Mediaset dedicano alla disoccupazione e alla crisi economica delle famiglie solo il 7 per cento delle notizie cosiddette "ansioгене". L'anno prima – a cavallo delle elezioni – questo genere di notizie erano 4 volte di più e cioè il 27 per cento.

la grande paura

A chi ha giovato questa fabbrica della paura sulle famiglie che, col Governo Prodi, non ce la facevano ad arrivare alla fine del mese? E oggi a chi giova la sordina messa a una crisi occupazionale che rischia di aggravarsi ancora nel corso del 2010? La ricerca rileva anche un'altra caratteristica della nostra informazione televisiva: la quantità di notizie relative alla criminalità in Italia è superiore a quella degli altri paesi europei, soprattutto per quanto riguarda le reti pubbliche. Il tg1 ha il doppio di notizie del tg spagnolo e venti volte di più del tg tedesco. Inoltre la pagina della criminalità in Italia è costante, mentre invece i tg francesi, inglesi,

tedeschi e spagnoli non rilevano la presenza quotidiana di notizie "criminali", costituite per il 60 per cento dalla rappresentazione di fatti come furti, rapine, incidenti, spaccio (non certo reati finanziari o usura o riciclaggio). Forse che in Italia questi reati sono più frequenti che altrove? Niente affatto. Scrive **Ilvo Diamanti** presentando la ricerca: "La paura è la risorsa infinita, la principale, a cui ha attinto il Centrodestra quando era all'opposizione. Ma anche oggi che è al Governo. La Lega, soprattutto. Oggi l'Italia è un paese fra i più angosciati d'Europa. Non c'è altro luogo dove lo squilibrio fra paura e criminalità, fra paura e immigrazione, sia tanto forte. Perché la paura degli altri sposta consensi a destra, sempre".

La paura è un fenomeno che colpisce i più deboli, ancora una volta, e quelli che più di altri guardano un sacco di tv, a ulteriore riprova dei risultati della ricerca: «Gli anziani, soli, con livelli di istruzione più bassi e che consumano molta Tv – dice Bordignon – sono quelli che più di altri hanno la percezione di un aumento della criminalità del tutto scollegato dal dato reale». ■

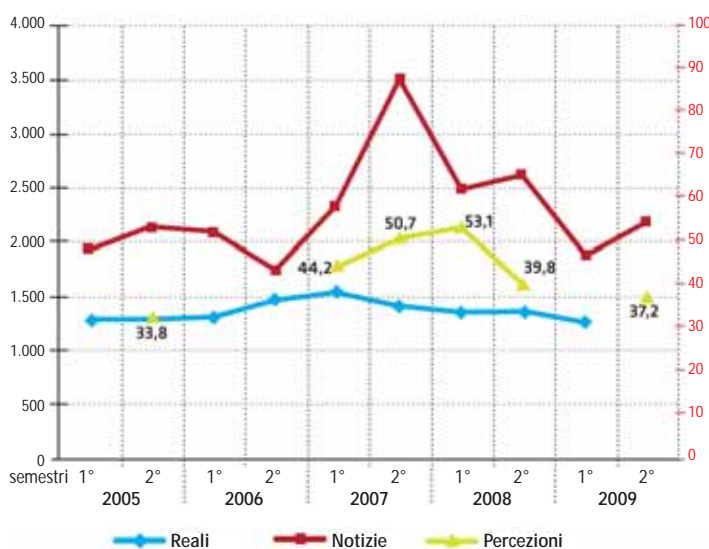


Fonte: elaborazione Osservatorio di Pavia

le notizie sulla criminalità

Confronto fra reti pubbliche e private per nazione

Numero di notizie nei prime time dei tg (2009)



Fonte: elaborazione Osservatorio di Pavia

tendenza complessiva
Notizie, reati, percezioni
(gen. 2005 - dic. 2009)

49

crimini e misfatti

Un'Italia stretta nella morsa del crimine come ci raccontano le cronache sempre più "nere" dei tg o la sicurezza nelle città è in crescita costante da qualche anno come dicono i dati del Ministero dell'Interno?

Nel primo semestre del 2009 – secondo i dati più recenti diffusi dal Viminale sulla criminalità in Italia – si sono registrati in totale 1 milione e 297mila reati, con una riduzione di oltre il 6 per cento rispetto all'anno precedente. Un trend calante iniziato nel 2008, all'epoca del precedente Governo, quando il totale dei delitti era calato dell'8 per cento. Insomma, mentre le cronache dei tg ci raccontano un'Italia stretta nella morsa del crimine, il Ministero dell'Interno ci restituisce un panorama in cui la sicurezza nelle città è in crescita costante da qualche anno. Aumentano gli arresti del 5 per cento, aggravando la situazione già esplosiva delle carceri italiane. Tra i crimini, i più frequenti sono i reati contro la proprietà: in particolare i furti negli appartamenti, scesi comunque del 7 per cento rispetto al 2008, i furti con destrezza (-11,5 per cento), le rapine

(-17 per cento) e gli scippi che sono addirittura calati del 21,4 per cento. Preoccupante, invece, e probabilmente connesso alla crisi economica e occupazionale che soffoca imprese e famiglie, è il dato dell'usura, un reato che è cresciuto del 13 per cento rispetto al primo

semestre 2008. Poiché è un illecito in gran parte non denunciato, è facile immaginare quanto maggiore sia la reale entità del fenomeno. Per quanto riguarda i reati contro la persona, anche gli omicidi segnano un incremento (+6 per cento), mantenendosi però sempre più o meno allo stesso livello da anni (in termini assoluti si tratta di un aumento da 600 a 620). Calano di poco le violenze sessuali da 2.500 da gennaio a giugno 2008 a 2.468 nello stesso periodo 2009. Per quanto riguarda la distribuzione sul territorio le grandi città (Milano, Roma, Torino, Napoli, Bari, Bologna e Brescia) totalizzano da sole quasi 500mila reati, circa il 40 per cento del totale. Per quanto riguarda i tipi di reati commessi, i furti in casa penalizzano i capoluoghi medio-piccoli del Centro Nord (Lucca, Asti, Pavia, Varese e Como), i borseggi le grandi

città del Nord (con Milano, Genova, Bologna e Torino in testa), mentre il Sud è vittima di rapine, scippi ed estorsioni (con i primati negativi rispettivamente di Napoli, Catania e Foggia). Aosta, Rimini e Bologna le tre città in cui è denunciato il maggior numero di stupri. ■



la merce muta di Giorgio Nebbia



la ginestra

Suscita sempre più attenzione “ecologica” la ginestra, fonte naturale di fibre tessili fin dall’antichità.



Io amo la ginestra, la umile pianta dai bellissimi fiori gialli che si candida di nuovo come fonte di fibre e materie rinnovabili. La ginestra, dal nome botanico *Spartium junceum*, ha molte virtù ecologiche: è una leguminosa e come tale cresce fissando direttamente l’azoto atmosferico, senza bisogno di apporto di concimi azotati sintetici; con le sue radici ha un effetto stabilizzante sulle scarpate e sui fianchi delle valli e fornisce un contributo diretto e gratuito alla difesa del suolo contro l’erosione che continua a distruggere ricchezze, provocando frane e alluvioni. La ginestra è una interessante fonte di fibre tessili già note e utilizzate da fenici, greci e romani per ricavarne cordami, ceste e stoppini per lucerne. L’utilizzazione degli steli delle ginestre a fini tessili è, però, rimasta limitata per molti secoli a livello artigianale e familiare, anche se fibre di ginestra sono state presentate nella Fiera Campionaria di Napoli del 1821, nelle Esposizioni di Firenze e di Napoli del 1850, 1857, 1864 e in quella di Parigi del 1878. L’interesse per le fibre di ginestra è aumentato nel periodo dell’autarchia fascista in quanto potevano sostituire, per la produzione di tele, corde e sacchi, le fibre di iuta che dovevano essere importate. Negli Anni Trenta del Novecento furono approfondite le conoscenze sulla coltivazione della ginestra e furono perfezionati i sistemi di produzione delle fibre. Nel 1940 funzionavano una sessantina di ginestrifici, soprattutto in Toscana, con una produzione di 700mila tonnellate di fibre all’anno. Dopo la Liberazione sono tornate disponibili le fibre di iuta d’importazione e subito dopo c’è stato l’avvento delle fibre sintetiche che hanno oscurato l’interesse per le fibre di ginestra la cui produzione è sopravvissuta su piccola scala in poche comunità della Basilicata e della Calabria; musei della lavorazione della ginestra si possono visitare a Longobucco (Cosenza) e a San Paolo Albanese (Potenza), a testimonianza del lavoro di molte generazioni. La nuova attenzione “ecologica” per le fibre naturali rinnovabili ha spinto molti studiosi, anche in Italia, a riscoprire quanto era noto sulla produzione delle fibre di ginestra e sui suoi usi; un’ulteriore spinta si è avuta con il lancio, nello scorso 2009, dell’Anno mondiale delle fibre naturali da parte della **FAO**, l’organizzazione delle Nazioni Unite per l’agricoltura e l’alimentazione. Le fibre di ginestra si ottengono dai rami nuovi o al più di uno o due anni, detti verbene che devono essere sottoposte a un processo di macerazione per decomporre le sostanze pectiche che tengono “incollate” fra loro le fibre; queste, dopo la macerazione, vengono staccate per trattamento meccanico. Si ottengono circa 5 chili di fibre da 100 chili di verbene, la cui resa arriva a 10 tonnellate per ettaro; come sottoprodotto si ottiene un materiale adatto per la produzione della carta.

non è aria

Polveri sottili nell'aria, innalzamento della temperatura, inquinamento da ozono. Come il clima cambia la salute, in peggio, se non ci affrettiamo a invertire la rotta.

di Barbara Bernardini

Vertice di Copenhagen, Protocollo di Kyoto. Nell'immaginario comune questi incontri tra i grandi della Terra, che si stringono mani e compilano pagine e pagine di dichiarazioni e contromisure per cercare di arginare i cambiamenti climatici globali, hanno più che altro il sapore dei grandi eventi mediatici, presenze lontane che si vedono in Tv, facce che discutono di qualcosa che, in fondo, non tocca nessuno da vicino. Che sarà mai per un singolo uomo, che vive per un lasso di tempo insignificante paragonato alla vita del Pianeta, quel surplus di gas di scarico, quel mezzo grado di variazione della temperatura di cui tanto si preoccupano gli esperti. Perché mai dovremmo comprare meno Suv e più biciclette, spegnere la luce quando usciamo di casa, installare pannelli fotovoltaici e pale eoliche?

in polvere

La risposta che viene da un congresso dell'**Organizzazione Mondiale della Sanità**, tenutosi a Parma a marzo, è diretta e chiara: quel mezzo grado di temperatura in più mette a rischio la nostra salute. Non nel futuro, ma adesso. Perché i cambiamenti climatici globali influiscono pesantemente sulle tre basilari risorse che

consentono la vita dell'uomo su questo Pianeta: il cibo, l'acqua e soprattutto l'aria. Quel mezzo grado è capace di cambiare equilibri delicatissimi che trasformano le nostre città in polveroni irrespirabili. Il cambiamento climatico favorisce il ristagno di agenti inquinanti nella bassa atmosfera causando malattie e un impressionante numero di vittime. «Il cambiamento climatico ha peggiorato in modo significativo l'inquinamento delle città dovuto all'ozono e alle polveri sottili – dichiara **Marco Martuzzi**, epidemiologo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, uno degli autori di un'indagine recente sull'inquinamento in 13 città Italiane –. Secondo le nostre stime la presenza di polveri sottili PM10 accorcia la vita media di ogni abitante di 8-9 mesi. Il nostro studio inoltre stima qualcosa come 8.220 morti l'anno attribuibili al PM10 oltre i 20 microgrammi/metro cubo. Facendo i conti questo si traduce in un aumento globale di mortalità del 9 per cento nelle persone sopra i trent'anni».

agente di pulizia

Un dato che diventa ancora più pesante quando si considera l'effetto dell'aumento dell'inquinamento da ozono, una molecola che si forma quando altri



inquinanti, principalmente ossidi di azoto e composti organici volatili, reagiscono a causa della presenza della luce del sole. L'inquinamento da ozono è dunque particolarmente alto in estate, quando c'è una maggiore irradiazione solare. «L'ozono è un forte agente irritante delle vie respiratorie ed è alla base di molti disturbi che incrementano la mortalità globale – spiega ancora Martuzzi –. Il rapporto dell'Oms stima che siano oltre 200mila in Europa le morti premature riconducibili a questo poco conosciuto agente inquinante. Le sorgenti degli inquinanti che favoriscono la formazione dell'ozono possono essere di tipo antropico (i veicoli a motore, le centrali termoelettriche, le industrie, i solventi chimici, i processi di combustione ecc.), ma esistono anche sorgenti naturali, quali boschi e foreste, che emettono sostanze organiche volatili molto reattive chiamate "terpeni"». Nei periodi tardo-primaverili ed estivi le condizioni di alta pressione, elevate temperature e scarsa ventilazione favoriscono il ristagno e l'accumulo degli inquinanti e il forte irraggiamento solare innesca una serie di reazioni che determinano concentrazioni di ozono più elevate rispetto al livello naturale che è compreso tra i 20 e gli 80 microgrammi per metro cubo di aria. I valori massimi sono raggiunti nelle ore più calde della giornata, dalle 12 alle 18 per poi scendere durante le ore notturne.

ora si cambia

«Poche persone sanno che c'è più ozono in un bosco a mezzogiorno d'estate che lungo una strada trafficata – commenta Martuzzi –. Gli inquinanti dell'aria sono agenti molto importanti per la salute, soprattutto per la salute dei bambini nei quali si può avere un aggravamento dei sintomi dell'asma. Anche se non è ancora stato definitivamente stabilito che siano la causa dell'asma, certo è che i sintomi respiratori peggiorano in presenza di agenti inquinanti: le stime epidemiologiche stabiliscono che in tutta Europa vengano persi qualcosa come 200 milioni di giornate di scuola a causa di sintomi respiratori». Eccoli dunque 200 milioni di buoni motivi per comprare meno Suv e più biciclette, per spegnere le luci di casa e installare sorgenti di energia rinnovabili. Specialmente in Italia, perché secondo le analisi dell'Organizzazione Mondiale della Sanità le nostre città sono largamente sopra la media europea quanto a inquinamento, una classifica che vede le grandi città dell'Europa del Nord ai primi posti per l'aria pulita. «Purtroppo non ci sono misure che ciascun cittadino può prendere per difendersi direttamente dagli agenti inquinanti – sottolinea Martuzzi –. Non ci sono prodotti medicinali, schermi, mascherine, ma forse ci sono armi ancora più efficaci. Si chiamano responsabilità e consapevolezza, per contribuire ogni giorno non solo a ridurre le emissioni di gas, andando meno in auto, ma a ridurre il fabbisogno energetico e il bisogno di combustibili fossili anche semplicemente usando meno aria condizionata o spegnendo una lampadina di troppo». È anche così, e non solo con il vertice di Copenhagen, peraltro piuttosto inconcludente, che si contribuisce a vivere di più. ■

UN'ATMOSFERA PESANTE

Qualche dato sul cambiamento climatico.

Negli ultimi 100 anni la temperatura globale del Pianeta è aumentata di 0,74 gradi C ed è destinata ad aumentare ancora dai 2,3 ai 6 gradi C entro il prossimo secolo. L'immissione dei gas serra prodotti da attività umane è aumentata del 70 per cento in 40 anni, intrappolando il calore nella bassa atmosfera. Nella regione europea sono i trasporti la causa d'inquinamento maggiore. Il calore cambia il clima favorendo disastri naturali, eventi estremi, inondazioni e molte ondate di calore. Dal 1990 oltre 1.200 eventi disastrosi sono stati registrati in Europa secondo l'**International Disaster database**, eventi in cui sono rimaste coinvolte 48 milioni di persone e che hanno provocato 112mila vittime. In tutta Europa si stima siano state 70mila le morti in eccesso solo per l'ondata di calore del 2003.

Info

www.euro.who.int/healthimpact/MainActs/20020619_2

stato liquido

A scopo di ricerca e per la cura di molte malattie. La prima banca mondiale per la conservazione delle cellule staminali derivate da liquido amniotico è italiana.
di Barbara Bernadini

È nata a Busto Arsizio, alle porte di Milano, la prima banca mondiale per la conservazione delle cellule staminali derivate da liquido amniotico. Un'innovazione assoluta realizzata e brevettata dalla italiana **BioCell**, già esportata a Boston, negli Stati Uniti dove, per una volta, è l'Italia a dare lezione di idee, scienza e tecnologia. Si tratta della possibilità, offerta da un ente privato, di congelare e conservare le cellule staminali che si trovano naturalmente nel liquido amniotico durante la gravidanza. Queste cellule appartengono al feto in sviluppo, ma non sono "embrionali", cioè non sono in grado di generare un individuo, ma solo di differenziarsi in molti tessuti diversi, e si definiscono, in termine tecnico, "pluripotenti". Per questo il loro prelievo e il loro utilizzo a scopo di ricerca o di terapia non pone i limiti etici associati all'utilizzo delle cellule derivate dagli embrioni e costituisce di per sé un vantaggio.

riserva naturale

Conservare queste cellule è una sorta di assicurazione sulla vita del nascituro, un jolly, le cui potenzialità non sono ancora state esplorate fino in fondo. La medicina sta aprendo velocemente molte nuove frontiere nell'utilizzo delle staminali per la cura di molte malattie genetiche, il trattamento di malattie neurodegenerative e di molte forme di cancro come leucemie e linfomi. E poco importa se ad oggi solo un numero limitato d'applicazioni sia veramente consolidato nella pratica clinica, la lungimiranza spesso paga, soprattutto nel campo della salute. E se il figlio che ora cresce in grembo dovesse avere bisogno di cellule autologhe, cioè perfettamente compatibili perché prelevate da se stesso, potrà contare su questa riserva di cellule potenzialmente infinita.

e tre!

Le staminali, infatti, si dividono rapidissimamente e possono facilmente essere messe in coltura per moltiplicarne il numero, tanto che una parte può anche essere destinata alla ricerca scientifica se la madre lo consente. E la buona notizia è che non occorre fare un prelievo apposito né prelevare una grande quantità di liquido. Il campione da congelare viene recuperato dal materiale "di scarto" dell'amniocentesi, effettuata dalla madre a



scopo diagnostico. In genere, infatti, i primi tre millilitri della sostanza prelevata all'interno della placenta vengono eliminati. Sono proprio questi tre ml, invece, a costituire il campione che viene raccolto e congelato presso la banca di Busto Arsizio. Il prelievo e la spedizione non presentano nessuna particolare difficoltà tanto che la madre può portare il campione a casa con sé dopo l'amniocentesi per poi spedirlo con il corriere convenzionato alla BioCell Center, dove le cellule contenute nel prezioso liquido verranno conservate per 19 anni. Il numero non è un caso. Quando il figlio oggi in grembo compierà 19 anni, infatti, il contratto di conservazione stipulato

con la madre decadrà e il figlio maggiorenne potrà decidere se continuare la conservazione o se interrompere il servizio.

salvavita

Il costo? Davvero contenuto, considerando le potenzialità offerte dalla conservazione delle cellule che possono veramente salvare la vita di una persona. 980 euro per 19 anni, circa 50 euro all'anno, con possibilità di pagamento dilazionato e comunque non addebitato prima dei due mesi di gravidanza successivi all'amniocentesi, per tutelare le donne che naturalmente o volontariamente interrompono la gestazione e non vedono così perduti i loro soldi. Quella del BioCell Center è davvero una buona idea, una buona sanità, accessibile a una larghissima fascia di popolazione, un progetto che ha fatto scuola e che già si apre a nuovi orizzonti. A Boston, dove è stato appena inaugurato il nuovo centro, la BioCell ha già avviato un protocollo in collaborazione con la Harvard Medical School per la sperimentazione delle cellule staminali nella cura delle patologie dell'occhio, dalla retinite pigmentosa alla degenerazione maculare. Un passo nel futuro che non mancherà di dare grandi frutti. ■

Info

www.biocellcenter.it
tel. 0331386028
numero verde 800 042 433

nessun dolore

È l'ospedale di Careggi, a Firenze, a proporre un nuovo approccio al parto indolore per venire incontro a tutte le mamme che vorrebbero ricevere l'epidurale, ma non possono per motivi specifici. Il medicinale utilizzato è un oppioide che risponde al nome di remifentanil. Il farmaco consente alla madre di rimanere presente e quindi assistere al parto, riducendo però la sofferenza. Già somministrato con successo a oltre 1.000 donne, l'oppioide è un farmaco sicuro che viene eliminato in fretta dall'organismo e si prospetta come un'alternativa semplice ed efficace al parto "indolore" con l'epidurale.

problemi di cuore

Secondo uno studio dell'Università di Saarland in Germania, l'impotenza maschile potrebbe essere la spia di problemi cardiaci. Studiando 1.500 pazienti cardiopatici i ricercatori hanno riscontrato che la presenza concomitante d'impotenza aumentava il rischio di malattia o morte per infarto o arresto cardiaco. L'impotenza, infatti, determinata da un problema di mancata vasodilatazione può essere talvolta la spia di un restringimento delle arterie a livello del cuore. La connessione sessualità-cuore non è scontata né sempre presente, ma per i ricercatori un'indicazione di rischio per indirizzare persone potenzialmente cardiopatiche a ulteriori controlli.

al naturale

Un'équipe australiana dell'Università di Melbourne sta per rivoluzionare completamente il mondo della chirurgia estetica con la sperimentazione di una tecnologia di ricostruzione del seno totalmente naturale, senza protesi. L'operazione consiste nel posizionamento di una camera biodegradabile a forma di seno sulla quale vengono cosparse cellule staminali del tessuto adiposo prelevate dalla stessa persona. Il tessuto cresce fino a riempire la camera che poi si degrada naturalmente, senza bisogno di chirurgia per la sua rimozione. La sperimentazione, già avviata, è pensata soprattutto per le donne che hanno subito mastectomia.



integratori prodigio

Ben vengano i nuovi riferimenti salutisti nelle etichette degli integratori, ma senza miraggi terapeutici.



Pur sapendo di deludere i più raffinati gastronomi sostengo che il progresso scientifico, con la dovuta prudenza, non può essere escluso da un settore fondamentale per la vita come la nutrizione. Anzi, dobbiamo interessarcene perché l'uomo moderno, costretto a tutelarsi dall'eccesso e non più dalla penuria alimentare, tenta di ingerire meno calorie fino al punto di non rifornirsi a sufficienza di molecole protettive (vitamine, minerali, antiossidanti) rischiando il paradosso di essere grasso e malnutrito.

Ecco spiegato il boom degli "integratori" e di un crescente numero di alimenti travestiti da farmaci: yogurt ricchi di probiotici, biscotti e fette biscottate con fibre che rallentano l'assorbimento degli zuccheri e del colesterolo, latte arricchito di "omega3". Questi nuovi prodotti guadagnano sempre più spazio nei supermercati, in nome di virtù più o meno documentate. Ma sul tema dei meriti salutistici decantati in etichetta (i cosiddetti "health claims") la Comunità Europea ha cominciato ad intervenire con la severità che le Associazioni che tutelano i consumatori pretendevano da tempo.

Gli alimenti funzionali sono dei normali alimenti, perciò né pillole né capsule, dotati di qualche "documentato" requisito salutista che l'EFSA (Autorità europea per la sicurezza del cibo) ha ritenuto di autorizzare in etichetta, nei termini adeguati alla consistenza dei riferimenti culturali e sperimentali. Perciò niente più affermazioni prodigiose su normali acque minerali o promesse di traguardi centenari ai bevitori di birra!

Nei mesi scorsi, alcuni giornali hanno titolato con eccessivo allarmismo, il fatto che gli esperti dell'EFSA abbiano negato (mediamente in tre casi su quattro!) l'autorizzazione a "straparlare" in etichetta di benefici improbabili o poco documentati. Tuttavia non si tratta di alimenti "cattivi", ma soltanto di esche scorrette, per accrescere le vendite con la promessa di "far bene" a qualcosa ma senza basi di supporto per giustificare le manipolazioni tecnologiche. Ben vengano, quindi, i nuovi riferimenti salutisti, purché comprovati da un ente super partes e senza miraggi terapeutici. Ma attenzione a non trasformare il gusto e la tradizione della buona tavola "all'italiana" nell'anticamera di una farmacia.

tipo tosto

In verticale o in orizzontale? La scelta del tostapane al suo primo secolo di vita.
di Roberto Minniti

Forse non è dotazione immancabile di ogni casa, come avviene negli Stati Uniti, ma il tostapane, anche al di qua dell'oceano è considerato uno degli oggetti più comuni delle nostre cucine. E in pochi sanno che questo apparecchio ha appena superato il secolo di vita. Il primo modello, infatti, fu inventato nel 1905 da Frank Shailor e solo nel 1909 arrivò, attraverso la General Electric, sui



banchi dei negozi americani. All'epoca si trattava di un elettrodomestico assai semplice: una serie di resistenze in serie e una griglia su cui si appoggiavano le fette di pane da abbrustolire. Solo 10 anni più tardi comparve il primo timer per limitare il tempo di accensione e impedire che una disattenzione carbonizzasse i preziosi toast.

in fetta e furia

Da allora, naturalmente, molto è cambiato e oggi anche per acquistare un "semplice" tostapane è bene presentarsi davanti agli scaffali con le idee chiare se non si vuole correre il rischio di trovarsi in cucina un apparecchio che ha troppe funzioni rispetto alle nostre esigenze o, al contrario, non riesce ad accontentare tutte le nostre richieste.

La prima distinzione da fare è tra i modelli più tradizionali, cosiddetti verticali, e quelli a piastre orizzontali. I primi, più classici, permettono di dorare bene il pane (sotto questo aspetto sono praticamente insuperabili, visto che consentono l'uniformità di cottura su entrambi i lati) e normalmente sono dotati di un meccanismo di espulsione delle fette che consente all'utente di evitare di bruciarsi nell'uso dell'apparecchio.

I tostapane a piastre, invece, risultano sicuramente più comodi per chi è abituato a prepararsi sandwiches farciti (magari con formaggio da fondere), possono avere pia-

stre lisce o rigate o perfino sagomate in modo da riprodurre il personaggio di qualche cartone sul pane. È importante, ovviamente, che il materiale delle piastre sia antiaderente e garantisca una buona tenuta nel tempo.

pane in cassetto

A prescindere da quale sia la tipologia scelta, però, una prima caratteristica da controllare bene

è che si tratti di apparecchi facilmente accessibili per ogni operazione di pulizia. Nel caso dei tostapane verticali, per esempio, i modelli più pratici hanno un cassetto estraibile sul fondo che permette di accedere facilmente all'interno e gettare via le inevitabili briciole che si raccolgono in fondo all'apparecchio. Per quelli orizzontali, invece, l'ideale è scegliere quelli con le piastre rimovibili: in questo modo queste si possono lavare a parte (evitando di bagnare la parte elettrica) e allo stesso tempo è più facile anche all'accesso a eventuali resti finiti all'interno della macchina.

A questo punto – e solo dopo aver valutato il fattore sicurezza che, come spieghiamo nel box, è fondamentale – potrete dedicarvi alla scelta del modello con le funzioni più comode per l'uso che ne fate. Una abbastanza comoda per i distratti è quella del timer. Prendendoci la mano, infatti, quest'opzione che consente di far spegnere il riscaldamento dopo che è passato il tempo impostato dall'utente, può risultare assai preziosa per evitare che la vostra colazione (o la merenda) vada in fumo se magari siete impegnati in altre cose.

Altra funzione sempre più diffusa nei moderni tostapane è l'opzione scongelamento o quella di riscaldamento del pane raffermo. Nel primo caso si possono inserire le fette ancora surgelate nella macchina, mentre la

tostapane

marca e modello	tipo	potenza (Watt)	scomparti	livelli doratura	caratteristiche	prezzo (euro)
ARIETE Toaster Mickey	vert.	800	2	8	funzione riscaldamento e scongelamento, cassetto raccogli-briciole	32
BOSCH TAT6104	vert.	900	2	6	cassetto raccogli-briciole, contenitore per fette più grandi, funzione scongelamento, pulsante stop ferma tostatura, griglia per scaldare fette/pane	40
DELONGHI CT-022	vert.	800	2	6	funzione scongelamento, pulsante stop per interrompere la tostatura	45
GIRMI TP-45	vert.	900	2		timer, funzione scongelamento, riscaldamento e stop	32
HELLO KITTY	vert.	850	1	7	cassetto raccogli-briciole, funzione scongelamento	38
IMETEC Dolcevita TS5	vert.	750	1	7	2 prog.: 450 Watt per toast farciti e 750 Watt per bruschette, cassetto raccogli-briciole	42
KENWOOD TTM 312	vert.	ND	1	10	2 temp. di cottura, cassetto raccogli-briciole, pinza per raccogliere anche panini di grosso spessore	75
MOULINEX TT1200 Principio	vert.	550	2	10	cassetto raccogli-briciole, tasto stop per interrompere la cottura	28
PHILIPS HD2505/70	vert.	650	2	7	cassetto raccogli-briciole estraibile, funzione scongelamento	31
ROWENTA Preludett 6260	vert.	500	2	7	cassetto raccogli-briciole, timer	50

“Il prodotto mette il consumatore a rischio shock elettrico per mancanza di protezioni adeguate”.

“L'apparecchio può causare ustioni per le alte temperature delle parti accessibili”.

“Modello in cui le parti elettriche non sono adeguatamente isolate e possono facilmente incendiarsi”.

Quelle che abbiamo riportato, fedelmente tradotte, sono solo alcune delle motivazioni di allarme comunicate dagli Stati dell'Unione Europea agli altri paesi comunitari attraverso il Rapex, il sistema di allerta rapido che consente di scambiarsi informazioni di particolare urgenza sui prodotti pericolosi. Le abbiamo tratte dall'elenco di quelle reattive ai tostapane comparse nei primissimi mesi del 2010. Segnalazioni su prodotti di origine cinese (ma anche austriaca), concluse con il ritiro dal mercato e in qualche caso con il richiamo diretto ai consumatori che avevano in casa questi apparecchi.

Ma basta digitare “toaster” (tostapane in inglese) sul sito del Rapex, per vedersi sciorinare decine e decine di ritiri ordinati nei paesi membri su modelli che mettevano a rischio gli utilizzatori. Alcuni anche di origine italiana. Logico, dunque, che chi si avvicina a un prodotto del

genere debba farlo con molta attenzione. Qualche controllo, per esempio, può essere condotto facilmente già in negozio, senza neppure dover aprire la scatola dell'elettrodomestico. È il caso della ricerca della funzione “spegnimento automatico” utile a far scattare il blocco dopo alcuni minuti, impedendo che una distrazione possa far surriscaldare il tostapane. In altri casi, invece, è indispensabile maneggiare l'apparecchio, immaginandolo in funzione. Provate, per esempio, a impugnare le pinze della griglia per capire se durante l'estrazione di un toast potreste finire per toccare le parti più calde dell'apparecchio. Un'esercitazione utile per scegliere l'apparecchio più sicuro, che vi eviterà incidenti durante l'uso. Purtroppo, però, anche l'osservatore più preparato difficilmente potrà rendersi conto della sicurezza elettrica della macchina. Per tutelarsi in questo caso, non resta che affidarsi a chi, materialmente, mette alla prova i prototipi in fase di costruzione. È il caso degli enti indipendenti di certificazione che marchiano i prodotti risultati conformi alle norme di protezione degli utilizzatori. Quello italiano è l'**Imq**, ma le sigle possono essere molte: le più comuni sono quelle tedesca (**Vde**) e inglese (**Bsi**).

seconda è utile per scaldare senza tostare il pane (in alcuni casi, anche dei pezzi più piccoli di una fettina), facendogli riprendere un po' di fragranza perduta con la conservazione casalinga.

Quanto alle dimensioni l'unico consiglio è di farsi bene i calcoli: esistono apparecchi da single (che sfornano un toast alla volta), da coppia, da famiglia (che arrivano a ospitare quattro toast)... Tenete conto che si tratta di un apparecchio assai avido di energia e dunque se non lo utilizzate appieno consumate inutilmente Watt. E, visti i tempi che corrono (e i costi delle bollette), il toast potrebbe costarvi addirittura più caro che al bar. ■

57

prodotti gli extra

senza macchia

**Tovaglie belle, raffinate, in varie forme e colori che fanno sparire persino le macchie.
di Daniele Fabris**

Segno distintivo di eleganza e raffinatezza. La tovaglia, la sua scelta e la sua disposizione, lo stesso modo di imbandirla, rappresentano da secoli uno status simbol da mostrare a invitati e ospiti. Basti pensare che nel Medioevo, nelle occasioni più importanti, si apparecchiava sovrapponendo tessuti e tinte differenti in modo da abbinarli rapida-



mente alle diverse portate. E l'uso della tovaglia era un tale segno di prestigio, così come la sua mancanza un segnale di disonore, che durante le Crociate uno dei giuramenti dei cavalieri era di mangiare su un tavolo non imbandito finché non avessero combattuto in Terra Santa. Quanto di più distante, insomma, dall'apparecchiatura "all'americana" con piccole tovagliette individuali tanto in uso oggi. Per chi non rinunciarebbe mai all'eleganza di una tavola ben imbandita, però, è bene tenere presente alcune regole di galateo che ancora oggi hanno un valore.

servizio da tavola

Anche senza raggiungere gli eccessi medievali, la scelta del colore del tessuto rimane importante. Se il bianco è la scelta più facile – ma non sempre la più adatta, soprattutto in case dallo stile moderno –, di norma la tinta dovrebbe richiamare i colori dominanti della casa. Anche la forma e le dimensioni sono importanti: mai usare tovaglie rotonde per tavoli quadrati (o viceversa). E nel calcolo della lunghezza si dovrebbe tenere in conto una ricaduta ideale di 30 centimetri.

Inutile dire che il bon ton vuole una stiratura perfetta e senza pieghe; più importante è, invece, ricordare che il lavaggio dovrebbe essere effettuato senza detersivi o ammorbidenti che lascino profumi che disturberebbero

il pasto. Quanto al tessuto c'è la massima libertà di scelta tra le molte opzioni offerte dal mercato e dalla tradizione.

piazza pulita

Per l'uso di tutti i giorni può risultare molto pratico un modello antimacchia, che assicura un'ottima repellenza nei confronti delle macchie di liquidi e di grassi. Tovaglie, in

sostanza, in grado di essere pulite con un semplice panno umido. Se scegliete una di queste soluzioni, assicuratevi che consenta di essere lavata in lavatrice (ogni tanto bisognerà pur farlo, anche con le antimacchia e le migliori consentono di resistere a programmi a 40 gradi).

E i tovaglioli? In occasioni importanti meglio evitare quelli di carta e optare per modelli quadrati di 40 centimetri. Nella sistemazione, il galateo lascia due scelte: si posa sul piatto o a fianco delle posate (mai sotto): alcuni lo mettono a destra, altri a sinistra.

Ultimo consiglio proprio sulla posizione delle posate: alla sinistra del piatto andrebbero le forchette, alla destra i coltelli, con la lama rivolta verso il piatto, e il cucchiaio. Le posate da dessert, invece, si dispongono orizzontalmente davanti al piatto e prima dei bicchieri. ■

In offerta soci dal 1 al 15 maggio negli Iper, nei Supermercati e in alcuni InCoop

Tovaglia 140x180 Damina antimacchia

● **Prezzo soci: 8,90 euro**

Tovaglia 140x240 Damina antimacchia

● **Prezzo soci: 10,90 euro**

Tovaglia rotonda diam. 140 Damina antimacchia

● **Prezzo soci: 6,90 euro**

Tovaglia in tessuto jacquard misto cotone con trattamento antimacchia idro-oleo repellente che consente di rimuovere i liquidi semplicemente con un panno umido, evitando il formarsi di macchie.

Disegno quadrettato disponibile nei colori grigio, verde, giallo, rosso, viola. Lavabile sia a mano che in lavatrice a una temperatura di 40 gradi.



nel carrello a cura di Rita Nannelli

fiumi di vino

Altroché boccali di birra, i tedeschi alzano i calici del vino italiano, acquistandone il doppio di quello francese e il triplo di quello spagnolo. Nel 2009 la Germania ha importato dall'Italia 517 milioni di litri di vino e, mentre le importazioni di vino francese sono calate del 5,1 per cento e quelle di vino spagnolo addirittura del 10,8, le importazioni del nettare di Bacco nostrano sono aumentate del 4,8 per cento. A conti fatti, l'Italia ha esportato in Germania quanto Francia, Spagna, Sudafrica e Cile messi insieme. Mentre importano fiumi di vino made in Italy, i tedeschi esportano meno vino di casa loro: 323 milioni di litri nel 2009, 17 milioni in meno rispetto all'anno precedente (meno 5 per cento). Ad apprezzare le etichette tedesche gli olandesi, gli inglesi e gli statunitensi, mentre gli italiani non ricambiano il favore.

lady 3D

Sedetevi sul divano, inforcate occhiali dalle lenti brune, come al mare, e il gioco è fatto. Dopo l'arrivo degli schermi piatti, il passaggio da hd ready a full hd, l'annoso dilemma fra plasma e lcd, pronti per essere accesi nelle case degli italiani i primi schermi 3D che potrebbero sedurre, come sperano i grandi nomi dell'elettronica di consumo, quel 60 per cento di italiani che non ha ancora dismesso il caro vecchio televisore a tubo catodico. Due note dolenti: la Tv tridimensionale non è affatto risparmiata – la più economica costa quasi 1.800 euro – e la mancanza di contenuti. In Italia dovrebbero uscire 15 film entro Natale, ma attualmente quelli sicuri sono solo "Piovono polpette", "Up" e "Mostri contro alieni", mentre i primi canali televisivi in tre dimensioni arriveranno nel 2011, forse.

Magari alla nuova Tv darà una mano, a giugno, l'aggiornamento di Sony per la sua PlayStation 3 dedicata ai videogame 3D seguito da un secondo aggiornamento destinato ai film in blu-ray 3D a settembre, considerando che questa "macchina" è presente in quasi un milione di case. Un consiglio: gli occhiali venduti con questi primi schermi vanno conservati con molta, moltissima cura. Se il piccolo di famiglia dovesse buttarli dalla finestra o calpestarli, preparatevi a sborsare fra i 99 e i 129 euro per un nuovo paio. Intanto, però, il Consiglio Superiore della Sanità ha proposto il divieto degli occhiali 3D al cinema per i bambini sotto i 6 anni, oltre a stabilire un intervallo più lungo tra primo e secondo tempo e a chiedere il divieto anche per gli occhiali non monouso. Ma questa è un'altra storia.

prodotti tipico

sommi capi

Pochi grassi, molte vitamine e ferro, in più è tenera, succosa, saporita. Con la carne di bufalo tante ricette da leccarsi i baffi, ma solo quella del pregiato bufalo mediterraneo italiano.
di Eleonora Cozzella

Quando si parla di carne siamo talmente abituati a pensare a quella bovina, che tutte le altre sono definite carni alternative: vengono scelte da chi ha specifiche esigenze alimentari o ricerca sapori adatti per determinate ricette. Così ecco arrivare sulle tavole lo struzzo per



chi sceglie la leggerezza, la carne equina – dal sapore piuttosto dolciastro – indicata per chi ha bisogno di un maggior apporto di ferro, l'agnello cercato nel reparto macelleria da chi ama i piatti della tradizione e i sapori genuini, il coniglio per preparazioni molto delicate.

più unica che rara

Ultimamente, poi, si è scoperta, anzi ri-scoperta la carne di bufalo, che in un certo senso possiede tutte le caratteristiche positive di molte carni, appunto, alternative: rispetto a quella vaccina, contiene meno grasso tra le fibre (ha invece una grande quantità di "grasso di copertura", facilmente separabile dal magro) e addirittura il 50 per cento di colesterolo in meno, è più tenera e più succosa, per una maggiore capacità di ritenzione idrica. La carne bufalina proveniente da capi allevati in modo adeguato può vantare inoltre, rispetto a quella di manzo e vitello, un contenuto di lipidi bassissimo (1,5 per cento contro il 19 bovino) e una quantità maggiore di vitamine B6, B12 e K, di proteine e una percentuale doppia di ferro, come dimostrano interessanti ricerche universitarie. Insomma buona e sana. Ma allora perché nelle abitudini quotidiane non si è radicata? Perché esiste un pregiudizio: anche chi non l'ha mai mangiata crede che si tratti di un alimento duro, dall'odore troppo forte e dal sapore invadente. Il motivo va ricercato nei metodi di allevamento di una volta. In primo luogo i bufali erano sfruttati, se femmine, per la produzione del meraviglioso latte da cui da sempre si ottengono mozzarelle e formaggi prelibati; se maschi, per il lavoro nei campi. Insomma quando arrivavano sulla tavola erano ormai bestioni a fine carriera dalla

carne assai poco invitante. Ma anche chi li allevava per la produzione carnea aveva un brutto vizio: quando si trattava dei capi giovani e di buona fibra veniva spacciata per carne di vitellone e solo quando la carne non era di gran qualità la vendeva per bufalo. Ecco come

è nato nei consumatori un falso – ma giustificato – preconcetto. Sarà per questo che si dice "è una bufala" per intendere un piccolo raggio?

bufalo grill

Comunque siano andate le cose, gli scambi di identità sono acqua passata. Oggi un gruppo di imprenditori coscienti riuniti nell'**Anasb** (Associazione nazionale allevatori specie bufalina) si sono dati regole rigide a garanzia del consumatore. Dando di nuovo valore a una risorsa carnea preziosa e soprattutto gustosa. Molti chef, infatti, sempre più si cimentano nella creazione di ricette che rendano giustizia alla tenerezza e aromaticità della carne bufalina, primo tra tutti Gianfranco Vissani con delizie come gli gnocchi di patate al limone con ragù di lingua di bufalo al profumo di timo, i ravioli di salsiccia di bufalo e melanzane o la zuppa di noci sorrentine al miele di castagno con mousse di scampi avvolta in pezza di bufalo marinata. Ma anche piatti più classici sono da leccarsi le dita, come semplici arrosti o stufati. L'importante che sia il pregiato bufalo mediterraneo italiano, di cui si è anche chiesto il riconoscimento europeo della **Igp**, indicazione geografica protetta. Nati e cresciuti nelle aree di produzione tipiche della mozzarella di bufala campana (Campania, basso Lazio, Puglia e Molise), i bufalotti da carne, che per loro natura vivono quasi allo stato brado e liberi di pascolare, non vengono sottoposti a metodi di allevamento intensivo, bensì passano la giornata all'aria aperta e sono alimentati con mangimi naturali (a base di fieno e mais di produzione locale). Si rispettano così i ritmi che hanno da secoli e secoli.

imbufaliti

Già, perché affiancano l'uomo da sempre e in Italia se ne trovano tracce in documenti storici fin dall'anno Mille. Nonostante la confusione di fonti bibliografiche (dovuta anche al fatto che col termine "bubalus" la lingua latina indicava buoi, alci e altri ruminanti) la presenza d'allevamenti bufalini in Italia può collocarsi in modo certo tra il XII e XIII secolo. Furono i re normanni, che dominavano il Sud, a portare il bufalo nel continente dalla Sicilia, dove era stato introdotto dagli Arabi. All'inizio del secondo millennio, l'allevamento bufalino si sviluppò principalmente all'interno dei grandi ordini monastici che durante il Medioevo operarono attivamente nel campo agricolo e dell'allevamento; e se ne parla nell'Archivio Episcopale del XII secolo, riportato nello scritto dello storico Monsignore Alicandri della Chiesa Metropolitana di Capua. A partire dal 1.300 in molte zone costiere della penisola si crearono le condizioni favorevoli alla diffusione dell'allevamento bufalino, perché paradossalmente ciò che era un ambiente impervio per i bovini era invece un paradiso per i bufali: loro amano stare a mollo nei tonzi o caramoni, le pozzanghere che scavano nel terreno. Per esempio, in Campania nel Basso Volturno e nella Piana del Sele i bufali si diffusero con rapidità, sfruttando pascoli non altrimenti utilizzabili a causa delle continue inondazioni dei due fiumi. I bufali erano animali forti, resistenti alle malattie, capaci di fornire anche in condizioni assai difficili il proprio contributo al lavoro dell'uomo a costi bassissimi. Nella piana del Volturno e in quella del Sele esistono ancora le antiche "bufalare", costruzioni circolari in muratura con al centro un camino per la lavorazione del latte e con piccoli ambienti addossati alle pareti destinati all'alloggio dei pastori. Nella regione oggi si contano circa 200mila capi allevati per la produzione del latte e il settore carne mostra buone potenzialità produttive perché il clima mite e il terreno fertile creano l'habitat perfetto per il pascolo degli annutoli (i piccoli di bufalo). Con la giusta alimentazione e uno stile di vita naturale, all'età di 15-16 mesi sono pronti per fornire carni tenere, succose, saporite e facilmente digeribili. Anche sottoforma di prelibati salumi. Volete regalarvi uno spuntino speciale? Non perdetevi la bresaola di bufalo, da condire con un filo di olio al limone. ■

SULLE ORME DEL DIAVOLO

Il parco di Roccamonfina, l'antica Sessa e le "ciampate del diavolo".

Il parco regionale di Roccamonfina-Foce Garigliano è una delle aree protette dalla regione Campania fin dal 1993, con un'estensione di circa 9mila ettari, un'incredibile varietà di flora e fauna e una serie di borghi antichi al suo interno. Il parco è dominato dal vulcano Roccamonfina, il più antico della Campania. Tra le mille attrazioni del patrimonio naturale e storico vale un viaggio il centro storico di Sessa. A ridosso delle mura della città antica si trova l'imponente struttura del teatro romano, risalente al I sec. a.C. e portato alla luce con gli scavi iniziati negli Anni Venti. Sempre a Sessa Aurunca nel 1926 fu scoperto il monumentale Criptoportico romano, situato lateralmente al complesso conventuale di S. Giovanni a Villa, e risalente al I sec. d.C. L'edificio ha un impianto a "U" ed è costituito da tre navate di cui quella settentrionale risulta in migliore stato di conservazione. Sulle pareti sono visibili iscrizioni in greco e latino che descrivono la vita del tempo. Sull'antica strada che univa l'antica città di Sessa all'Appia antica nei pressi della costa, si trovano i resti del Ponte Aurunco (detto ponte Ronaco), un antico viadotto romano costruito su 21 arcate databile tra il I e il II sec. d. C. Per gli appassionati di preistoria, si suggerisce una visita alle "Ciampate del diavolo": si tratta di 56 orme rinvenute nella località Foresta del comune di Tora e Piccilli. Gli studi condotti datano le orme, appartenenti a tre uomini primitivi, a un periodo compreso tra 325 e 385mila anni fa, ossia circa 200mila anni prima dell'uomo di Neanderthal e sono le più antiche al mondo. Una leggenda locale vuole che le orme, come suggerisce lo stesso nome, siano state impresse dal diavolo sulla lava fuoriuscita dal vulcano di Roccamonfina.

L'INTERVISTA

La carne di bufalo sta a poco a poco conquistando il palato di chi la prova. Ne abbiamo parlato con Dario Carcascio, category carni, ortofrutta, piante e fiori, responsabile per la Campania.

Da quanto tempo la carne di bufalo è in assortimento?

«Abbiamo ripreso questo progetto, ideato qualche anno fa, da circa 7 mesi. E la scommessa sta risultando vincente. Perché chi prova la carne – spinto magari solo da curiosità – poi torna a comprarla, apprezzando molto anche il piccolo omaggio di una ricottina di bufala per ogni confezione acquistata. E di mese in mese gli acquisti aumentano».

In che modo è proposta nel reparto macelleria?

«Ci sono fettine, bocconcini, hamburger, rollè e salsicce (sia fresche sia più stagionate). E poi salumi come bresaola, salamini e sfilacci. La carne è tenera come quella del vitello ma più saporita e ricca di ferro. I prezzi, poi, sono davvero incoraggianti: al chilo si va dai 7,20 euro dei bocconcini ai 7,90 delle salsicce agli 8,90 delle fettine e le confezioni di hamburger in fase promozionale costano 1,20 euro».

Chi è il vostro fornitore?

«Un'azienda di fiducia, la Buffalo Beef, che fa parte dell'Associazione nazionale allevatori di specie bufaline. I capi sono allevati fra i colli del complesso del Vulcano Roccamonfina nell'omonimo Parco Faunistico, in un ambiente rurale ancora incontaminato. Anche la fase di lavorazione, a garanzia dell'assoluta qualità, avviene sul territorio locale, in provincia di Caserta».

61

frutti di maggio

Tra tenerine e duracine una ciliegia tira l'altra.
Non solo buone, ma ricche di proprietà nutritive e terapeutiche.
di Silvia Inghirami

I raggi tiepidi del sole e la brezza primaverile. Di questo hanno bisogno le ciliegie per arrivare a maggio e giugno rosse, dolci e succose. Il "frutto del paradiso" pende sui rami degli alberi timoroso di un colpo di coda dell'inverno, di una grandinata come quella che lo scorso anno ha completamente distrutto il raccolto a Marostica. Dopo



due stagioni fredde e piovose, l'annata è in ritardo e questo potrebbe fare aumentare le importazioni. La produzione italiana ammonta a oltre 120mila tonnellate e per l'80 per cento circa copre i consumi interni, ma ad inizio stagione è facile trovare ciliegie spagnole, che maturano prima delle nostrane, e in estate inoltrata incappare nelle turchie. Il raccolto nazionale è d'altronde limitato a tre mesi, un periodo breve per soddisfare tutta la voglia per questo frutto che – secondo un sondaggio – amiamo prima con gli occhi poi con il palato: insieme alla fragola la ciliegia risulta, infatti, il frutto più piacevole alla vista e, a pari merito con la pesca, il più apprezzato per il sapore.

dal cuore tenero

Eppure, secondo la **Coldiretti**, gli italiani ne consumano in media a testa solo 3 etti l'anno. Non tutti forse sanno che oltre a presentare numerosi benefici per l'organismo, la ciliegia è uno dei frutti più genuini, cioè meno trattati con antiparassitari. «Mosche e vermi arrivano a giugno – spiega **Carlo Conticchio**, direttore dell'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" –, quindi soprattutto a maggio non subiscono alcun trattamento». Inoltre questo frutto non sopporta lunghi periodi di conservazione e viene portato alla vendita subito dopo essere stato raccolto. Ciò è vero in particolare per le ciliegie "tenerine", di color rosso scuro, dalla polpa morbida e succosa e il sapore zuccherino, molto poco manipolabili: sono la Moretta di Vignola, la Morondina di Civitella di Romagna, la Maggiolina di Celleno. Il loro prezzo è in genere più basso delle "duracine" croccanti e brillanti, come la Durona di Chiampo, regina delle terre prealpine, il Durone Rosso di Castegnano, la Durona di

Vignola, la Ravenna del Lazio e la Ferrovia di Turi, la più rappresentativa del made in Italy.

uno stivale pieno di ciliegie

Coltivate in Puglia e a seguire in Campania, Emilia Romagna e Veneto, le ciliegie godono di tradizione antica in Italia, tanto che sono stati ottenuti il marchio **Igp** per

la ciliegia Sandra di Marostica e **Dop** per le Amarene Brusche di Modena, ed è in itinere il riconoscimento di qualità delle ciliegie delle colline veronesi, di Vignola, di Turi, della Valle dell'Imo, delle Colline vesuviane, della provincia di Bari e dell'area dell'Etna. Originaria dall'Asia Minore, si tramanda che sia stata introdotta in Italia dal proconsole Lucullo: dal tempo degli antichi romani ad oggi, la raccolta delle ciliegie è occasione di festeggiamenti lungo tutto lo Stivale. Dalla festa della ciliegia di Lari, in provincia di Pisa a quella di Marostica (entrambe fissate per l'ultima domenica di maggio), dalla sagra di Celleno, in provincia di Viterbo (12-13 giugno) a quella di Palombara Sabina, la più antica d'Italia, che giunge quest'anno alla 82esima edizione (a metà giugno). Ma l'appuntamento più importante quest'anno è a Chiampo, in provincia di Vicenza (la seconda domenica di giugno), per la sesta festa nazionale della "Città delle ciliegie" dove saranno premiati il frutto più bello, il più buono e il migliore in assoluto: gli assaggiatori esperti saranno chiamati a incoronare la Ciliegia d'Italia e il pubblico a conoscere tutte le "specialità": un fiume di ciliegie provenienti da ogni parte d'Italia, dalla Pianura Padana ai rilievi dell'Appennino, per farsi diventare le labbra rosse con una Spernocchia di Salerno e addolcirsi il palato con una Bella di Garbagna.

gran varietà

Lo spettacolo è assicurato perché colore, sapore, grandezza e consistenza di questo frutto varia da luogo a luogo: già Varrone ne aveva censito dieci varietà, ma oggi il panorama comprende oltre 150 cultivar. Tutte

la vita agra

Le Durette, il Biondo, le Limoncelle, il Melangolo, il Femminello: sul Gargano gli agrumi ci sono tutto l'anno.
di Francesca Baldereschi

comunque hanno in comune proprietà nutritive e terapeutiche, perché oltre a vitamine, potassio, calcio e ferro, le ciliegie contengono antociani e flavonoidi: i primi sono sali che hanno un'azione antidolorifica simile all'aspirina, di aiuto contro le malattie cardiovascolari (ma senza effetti collaterali), i secondi sono utili contro i radicali liberi e quindi contro l'invecchiamento precoce dell'organismo. Infine la presenza di polifenoli, ottimi contro lo stress, facilita la depurazione e il disintossicamento del corpo.

Proprietà importanti della ciliegia confermate anche da uno studio della Northumbria University sull'effetto del succo di ciliegia su venti atleti partecipanti alla maratona di Londra, pubblicato dalla rivista "Scandinavian Journal of Medicine & Science in Sports". Risultato della ricerca è che bere succo di ciliegia prima e dopo una maratona aiuta non solo a recuperare più velocemente le energie, ma riduce le infiammazioni e lo stress ossidativo dei muscoli che si possono verificare dopo sforzi prolungati. «Il segreto sta nei fitochimici presenti nel succo – ha spiegato Glyn Howatson, coordinatore della ricerca – in particolare le antocianine sono note per le proprietà antinfiammatorie e antiossidanti» e potrebbero – è la conclusione della ricerca – essere d'aiuto anche ai non atleti, soprattutto a quelli che soffrono di infiammazioni croniche come le artriti.

Quindi lasciamo pure che una ciliegia tiri l'altra. Da quest'anno poi, grazie ad un accordo tra l'associazione nazionale Città della Ciliegia e la **Fai** – Federazione Apicoltori Italiani –, saranno impiantati alveari nei campi di alberi di ciliegie per produrre il prelibato miele di ciliegio ma anche per fare tornare le api nei campi italiani. ■

Sulla costa adriatica non ci sono agrumi, con un'unica eccezione: il Gargano. Non si tratta di un esperimento bizzarro, ma di un esempio importante di agricoltura storica, risultato di intelligenti scelte agronomiche in perfetta armonia con la vocazione, il clima e il terreno di questa



felice nicchia ambientale. Gli agrumeti del Gargano rappresentano l'identità culturale di interi paesi. Rodi è ancora il paese dei limoni, Vico e Ischitella sono ancora i paesi delle arance. Gli agrumi qui maturano tutto l'anno: a Natale ci sono le Durette, ad aprile-maggio le arance Bionde (che si possono mangiare fresche fino a settembre), a giugno la Limoncella, e così via. Il melangolo è un'arancia di pezzatura medio-piccola, ha un colore rosso intenso e lucente, buccia sottilissima, polpa croccante e succo modesto ma tendente al dolce (agrodolce). Il Biondo del Gargano matura tra aprile e maggio, conservandosi dolce e succoso sull'albero fino a settembre. La Duretta del Gargano matura a Natale, è praticamente priva di semi e ha una polpa dura e croccante; il Femminello del Gargano è la varietà di limone più antica d'Italia e si trova in tre tipologie: a scorza gentile (buccia sottilissima e polpa succosa), a forma oblunga e senza semi. Con gli agrumi del Gargano i produttori del Presidio preparano ottime marmellate, canditi e limoncelli.

Un tempo erano esportati in tutto il mondo: arance, limoni e melangoli, avvolti nelle veline colorate delle società agrumarie, viaggiavano per i mari nelle stive delle navi dirette negli Stati Uniti e in Inghilterra. Nel 1870, su un terreno accidentato e difficile, si estendevano 804 ettari coltivati a frutteto che producevano circa 150mila quintali l'anno di agrumi. Poi è iniziata la crisi e l'economia agricola della penisola garganica è crollata. I "giardini" (così sono chiamati i terreni coltivati a frutta sul Gargano) costituiscono ancora oggi un paesaggio agrario unico, realizzati quasi sempre nei pressi di case padronali e protetti dai venti e dalla salsedine con muriccioli a secco o barriere di canne, di leccio e alloro. Il Presidio ha promosso la nascita del Consorzio per la valorizzazione e la tutela degli agrumi del Gargano. Ora gli agrumi sono venduti in tutta Italia ed è iniziata la produzione di un'interessante gamma di prodotti derivati.

chiaro e tondo

Pasta giallo paglierino e sapore intenso lo stagionato, tenero e delicato il fresco. L'ottima forma dei pecorini toscani del Caseificio di Manciano. di Cristina Vaiani

prodotti dal fornitore



Un tondo perfetto come il cerchio tracciato da Giotto, ma con un alto spessore di pasta tenera e profumata.

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale; da questi ingredienti prende forma il formaggio pecorino, fresco e stagionato, del **Caseificio Sociale di Manciano**, una delle produzioni toscane più apprezzate in Italia e all'estero, fatto ancora come una volta e per questo meritevole della **Dop**, che gli viene concessa nel 1986. «Per ottenere il riconoscimento Dop abbiamo dovuto dimostrare che il pecorino si fa così da secoli, nel rispetto della antichissima tradizione della pastorizia in Toscana». Lo dice uno che di formaggio se ne intende, **Gianfranco Gambineri**, direttore del Caseificio Sociale di Manciano e presidente del **Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Toscano Dop**; nato da genitori casentinesi che praticavano la transumanza in Maremma, è al caseificio di Manciano dal 1972.

centrale del latte

Al Caseificio di Manciano si trasforma quasi esclusivamente latte toscano, prevalentemente di pecora, prodotto da allevatori ricadenti per la maggior parte nella terra di origine del pecorino toscano.

È la stessa Dop a segnare i confini della produzione, la Toscana e alcuni comuni limitrofi del viterbese. Di questa Dop il caseificio mancianesi produce la fetta più grande, il 30-35 per cento, ma fa anche la ricotta, i formaggi di pecora e misti come caciotte e canestrati, il pecorino di fossa, il pecorino briaco "ubricato" in miscele di vinacce e vino, il pecorino nocino, la caciotta toscana al tartufo.

Nato nel 1961 per iniziativa di una ventina di allevatori cui stava a cuore la tutela e la valorizzazione del latte ovino prodotto nell'entroterra maremmano il Caseificio di Manciano conta oggi circa 350 soci; «a metà degli anni Novanta i soci erano quasi il doppio, poi è sopravvenuta la crisi del comparto ed è mancato il ricambio generazionale – ricorda Gambineri –; quindi oggi abbiamo meno soci ma la quantità di latte prodotto è più o meno la stessa». E dà i numeri: «trasformiamo 10 milioni di litri di latte di pecora l'anno, 2 milioni e mezzo di vacca». La lavorazione è artigianale, affidata prevalentemente a uomini, ma il casaro, che stabilisce e segue tutte le fasi della lavorazione, è una donna, si chiama **Cinzia Durani** ed è laureata in agraria.

in fermento

Con Cinzia ripercorriamo le fasi salienti del lungo processo di trasformazione del latte in formaggio. Al latte "pulito" e pastorizzato si aggiungono prima i fermenti lattici – che nel caso del pecorino toscano sono autoctoni, selezionati cioè dallo stesso latte prodotto nella zona Dop – e successivamente il caglio. La cagliata così ottenuta viene rotta in grumi più o meno grandi a seconda che si voglia ottenere un formaggio fresco o stagionato; il siero che risulta dalla rottura della cagliata viene utilizzato per fare la ricotta, di cui

il caseificio mancianesi produce circa 9 mila quintali l'anno. A questo punto la cagliata viene messa in forma negli stampi; si ha così il primo abbozzo di formaggio pronto per la pressatura a vapore, durante la quale le forme subiscono diversi ribaltamenti in modo da favorire la fuoriuscita del siero in eccesso e asciugarsi uniformemente. Il mattino dopo si procede alla salatura in vasche di acqua e sale; nella salamoia le forme sostano tempi diversi in base al tipo di formaggio e al peso, dopodiché entrano in cella di maturazione dove rimangono il tempo ritenuto necessario per essere immesse sul mercato, dai 10-15 giorni per la caciotta fresca ai 40-45 per il Dop fresco ai 6-8 anche 10 mesi per il Dop stagionato. Tolta, infine, la muffa il formaggio viene etichettato e marchiato; a fuoco lo stagionato, a inchiostro quello fresco.

Un processo che risente in parte della stagionalità: «Le produzioni significative cominciano a Natale fino a maggio quando si ha il picco massimo, poi la produzione cala incontro all'estate». Per questo si passa da 60-65 dipendenti a 90-95 nella stagione di punta, quando si fanno anche i doppi turni.

tratti somatici

Dal cuore della produzione al laboratorio chimico dove avvengono i controlli sulla materia prima e sul prodotto finito. «Intanto – premette **Fabiola Giannerini**, biologa del caseificio – paghiamo il latte a qualità, nel senso che valutiamo il grado di qualità del latte conferito sulla base della rispondenza delle caratteristiche ai requisiti richiesti che sono il tenore del grasso e delle proteine, le cariche batteriche e le cellule somatiche. Abbiamo inserito nella valutazione del latte di pecora quest'ultimo parametro, che la legge prevede al momento solo per il latte vaccino, per innalzare il livello di qualità e la sicurezza del latte prodotto; se il latte conferito presenta alti livelli di cellule somatiche vuol dire che qualcosa nell'allevamento non funziona e che è necessario controllare gli animali».

Alla valutazione di qualità per il pagamento si aggiungono le analisi di laboratorio che verificano il rispetto delle norme comunitarie in materia igienico sanitaria e il controllo del prodotto lungo tutto il processo produttivo. C'è poi la garanzia della Dop per il pecorino toscano; un vero e proprio disciplinare di produzione che fissa le regole della filiera dalla raccolta del latte alla commercializzazione del formaggio, che ciascuna delle 20 aziende aderenti al consorzio di tutela deve rispettare alla lettera.

peso forma

«Il latte per fare il pecorino toscano deve essere prodotto in un certo modo – avverte Gambineri – ed esclusivamente nell'area geografica individuata dalla Dop». Il disciplinare della produzione stabilisce tutto, persino il menu degli ovini "produttori del latte" che prevede foraggi verdi o misti a fieno dei pascoli naturali della zona "eletta". E ancora il tipo di fermenti e il caglio da utilizzare, i tempi di coagulazione del latte e rottura delle cagliate, le pezzature, le temperature, il grado di umidità e i tempi di stagionatura che vanno da un minimo di 20 giorni per il fresco a un minimo di 120 per il prodotto stagionato anche se al Caseificio di Manciano i "tempi di attesa" sono un po' più lunghi: 45-60 giorni per il fresco, da 6 a 12 mesi per lo stagionato.

«È necessario inoltre tracciare il prodotto in tutto il suo percorso – continua il direttore –. Persino l'etichetta deve risultare conforme a quanto stabilito dal consorzio che ha il compito di vigilare sulla corretta applicazione del disciplinare, ma anche di tutelare e promuovere il pecorino toscano controllando la produzione e persino il prodotto al punto vendita. La regola stabilisce che la scritta del pecorino toscano predomini sulle altre; la parte esterna dell'etichetta è uguale per tutti con il logo del consorzio, il marchio europeo della Dop, il numero del caseificio, il regolamento comunitario di riconoscimento, mentre quella interna resta a discrezione dell'azienda che qui sviluppa la propria immagine riportando gli altri riferimenti di legge. L'idoneità del produttore è, infine, sottoposta alla certificazione di un ente esterno al consorzio che valuta la rispondenza della produzione alle norme stabilite dal disciplinare della Dop. ■

CACIO MERCATO

I formaggi del Caseificio Sociale di Manciano sono presenti in Coop da quasi 40 anni. Troviamo il Pecorino Toscano stagionato Dop in confezione sottovuoto presso il libero servizio negli Iper e nei Super di Toscana e Lazio, nei mini della Toscana e presso il banco gastronomia di tutti i punti vendita di Toscana, Lazio e Umbria. Il Pecorino Toscano Dop fresco è, invece, disponibile al banco gastronomia dei Super e Mini di Toscana, Lazio e Umbria. C'è poi il formaggio misto abbucciato, sia nel libero servizio che al banco gastronomia di tutti i negozi della Toscana, Lazio e Umbria ad eccezione degli Iper. Il pecorino maremmina è presente, invece, nel libero servizio dei Super toscani e laziali e nei Mini della Toscana mentre al banco gastronomia troviamo per i Super e Mini toscani il formaggio misto canestrato, nell'Iper di Viterbo, nei Super del Lazio e nei Mini di Lazio e Umbria la ricotta mista.



Soc. Agr. Coop. Caseificio Sociale di Manciano

loc. piano di Cirignano, tel. 056460941, www.caseificiomanciano.it

65

menu all'aceto balsamico

omelette alle verdure



Ingredienti per 4 persone:
50 cc di aceto balsamico
1 melanzana
3 cipolline fresche
1 zuccina
2 peperoni (1 verde e 1 rosso)
1 spicchio d'aglio
2 cucchiari di basilico tritato
8 uova
2 pomodori
olio extravergine di oliva
sale e pepe
olio per friggere

preparazione:



tempo:
40 min.

costo:



Un bianco leggero e di buona acidità come, ad esempio, un **Albana di Romagna**.

Friggere le melanzane e le zucchine tagliate per lungo molto sottili e disporle a strati in una pirofila. Saltare in una padella i peperoni e la cipolla tagliati a cubetti e quando saranno quasi cotti aggiungere il basilico e l'aglio tritati, i pomodori sbucciati, privati dei semi e tagliati a tocchetti e le uova sbattute. Mischiare bene il tutto e aggiungere il composto alle melanzane e zucchine. Coprire e cuocere a bagnomaria in forno a 80° per 1 ora. Fare freddare, tagliare a fette sottili e condire con olio e aceto balsamico prima di servire.

LA DIETISTA 340 Kcal a porzione

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

Piatto consigliato a chi soffre di sbalzi umorali: le uova sono ricche di cromo, minerale che contrasta le sindromi depressive e la stanchezza.

quadrucci alla verza

Ingredienti
per 4 persone:
2 cucchiaini
di aceto balsamico
600 g di verza
40 g di burro
200 g di prosciutto dolce
1 foglia d'alloro
500 g di quadrucci freschi
brodo q.b.
parmigiano grattugiato

olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo: 20 min.

costo:



Scottare la verza in acqua salata e saltarla in un tegame con il burro, l'olio, 1 foglia di alloro e il prosciutto tagliato a strisce, aggiungere 2 mestoli di brodo e cuocere per mezz'ora. Cuocere a parte e molto al dente i quadrucci, scolarli e metterli nel sugo ottenuto. Aggiungere a cottura ultimata 2 cucchiaini di aceto balsamico e 50 g di parmigiano.

LA DIETISTA 460 Kcal a porzione

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

Il sulforafano contenuto nella verza può aiutare i diabetici a riparare i danni causati dalla malattia ai vasi sanguigni e al cuore fino al 70 per cento. In più il sulforafano attiva la proteina nrf2 antinvecchiamento.



Come vino da abbinare a questo piatto si consiglia una **Malvasia Emiliana**.

filetto di vitello al pepe rosa con insalata di valeriana e arance

Ingredienti
per 4 persone:
1 filetto di vitello
30 g di burro
aceto balsamico
1 cucchiaino di pepe rosa
1 bicchiere di rum
1 confezione di insalata valeriana
2 cespi di insalata belga
1 cipollotto fresco
2 arance

1 cucchiaino di pinoli
olio extravergine d'oliva
sale

preparazione:



tempo: 40 min.

costo:



Infarinare la carne e rosolarla nell'olio, eliminare l'olio di cottura, aggiungere il burro, il pepe rosa, sfumare con il rum e terminare la cottura lasciando la carne rosa. Pulire le insalate e asciugarle bene e mischiarle al cipollotto tagliato molto sottile. Pelare a vivo le arance recuperando il succo che ne uscirà e metterlo in una terrina insieme all'aceto balsamico, l'olio, il sale e sbattere bene fino a formare una salsetta. Tagliare a fette la carne e servire con le insalate condite con salsa e cosparse di pinoli.

LA DIETISTA 390 Kcal a porzione

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

Ha solo 9 calorie, ma dona a questa carne non solo sapore, ma vitamine C ed E, betacarotene, calcio, ferro, fosforo, zinco e rame, acidi organici antietà. Bastano poche gocce di balsamico...



Un'ottima scelta potrebbe essere un buon **Pignoletto**, fermo però.

crespelle alle fragole



Ingredienti per 4 persone:
12 crêpes dolci
500 g di panna montata
600 g di fragole
3 cucchiari di aceto balsamico
zucchero q.b.

preparazione:



tempo:
60 min.

costo:



Preparare le crêpes dolci e riempirle con la panna. Tagliare a parte le fragole fresche che condirete con lo zucchero e l'aceto balsamico. Versare le fragole così condite sulle crêpes, ripiegarle e servirle.

DIETISTA 700 Kcal a porzione

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

Anche se sono da "bocciare" i grassi della panna, le fragole sono ricche di salvestroli che riducono notevolmente il rischio di ammalarsi di tumore.



L'abbinamento più naturale è un Brachetto d'Acqui.

benestare di Massimiliano Matteoni*



fuori controllo

Il mio problema è che il pomeriggio quando ritorno a casa dal lavoro non riesco a fare a meno di aprire il frigorifero e iniziare a mangiare tutto quello che trovo, anche in grande quantità. Dopo mi sento in colpa e dalla mattina successiva riparto con le migliori intenzioni mettendomi in riga, anche per recuperare le calorie in eccesso della sera. Ma inevitabilmente ci ricasco. A volte mi capita persino di fare quella che chiamo la “via crucis dei bar”: sulla strada del ritorno mi fermo a un bar e mangio un paio di paste, poi mi fermo al bar successivo e ne mangio un altro paio e così via. Mi chiedo spesso che cosa ho che non va e perché mi devo comportare così?

via e-mail



Il punto essenziale, a mio avviso, non è tanto stabilire il “perché” di questo comportamento, quanto capire il “come” funziona ovvero che cosa fa persistere il problema. Se ho capito bene, spinta dal senso di colpa, inizia la giornata con un digiuno o semi-digiuno perché vuole recuperare l'eccesso di calorie assunte la sera precedente con l'abbuffata. Ma in questo modo rientra a casa, molto affamata, perde il controllo e assalta il frigorifero, oppure non raggiunge nemmeno casa, si ferma al primo bar che incontra, salvo poi pentirsi e ripromettersi di “mettersi in riga” il giorno successivo. Secondo me dovrebbe aver paura, non tanto dell'abbuffata pomeridiana-serale, quanto del digiuno che ne consegue, in quanto la predispone a perdere il controllo quando ritorna a casa. La invito pertanto a fare questa prova: inizi la mattina con un'abbondante colazione (anche se le prime volte non avrà fame) e faccia un pasto regolare a pranzo. In questo modo potrà scoprire se il problema persiste o si risolve spontaneamente.

fattore K

Devo assumere ogni giorno il “Coumadin” perché sono a rischio di infarto cardiaco e mi hanno detto che non devo mangiare cibi che contengono la vitamina K. Vorrei sapere quali sono gli alimenti che dovrei evitare e che succede se assumo questa vitamina.

via e-mail

Il “Coumadin” (o “Warfarin”) è un farmaco anticoagulante che è utilizzato per fluidificare il sangue e diminuire quindi il rischio di trombosi ovvero la formazione di coaguli che possono ostruire i vasi sanguigni. Se lei assume la vitamina K, diminuisce l'attività anticoagulante del farmaco perché questa vitamina è un fattore importante nella coagulazione del sangue.

La brutta notizia è che questa vitamina si trova un po' dappertutto ed è presente in concentrazioni alte soprattutto nelle verdure verdi e a foglia larga. È bene evitare o comunque ridurre il consumo di lattughe, spinaci, broccoli, cavoli, cime di rapa, cicoria ecc., mentre le verdure colorate – pomodori, carote, melanzane, ravanelli – possono essere mangiate più tranquillamente. Le consiglio comunque di farsi preparare una dieta personalizzata da un nutrizionista che le fornirà anche tutte le spiegazioni utili per la sua alimentazione.

* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare



**Nuovo consumo on line
è nuovissimo.**

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

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

coop

Unicoop Tirreno

semiseria
di Simona Marchini



ora viene il bello

**Il bello e il buono
che c'è nel mondo.**

Ma in che tempi viviamo? Vorrei tanto scrivere solo cose belle, ma al momento faccio un po' fatica. Due episodi, però, li posso citare. Io ho a Roma un centro culturale "La Nuova Pesa" dove si organizzano mostre d'arte contemporanea, conferenze, letture. Insomma tante cose interessanti. Attualmente c'è la mostra di Marilù Eustachio, una signora di 75 anni, con una bella storia artistica alle spalle, con una fierezza nobile e poetica, con una vocazione scabra e coraggiosa di chi procede per "ispirazione". I suoi lavori sono una traduzione di "anima" in atmosfera, vibrazione, quasi uno stato di grazia, un passaggio dal sogno alla coscienza, una "sospensione" del cuore sensibile all'emozione profonda. L'ho voluto dire per dare alla bellezza un piccolo spazio, un diritto di presenza nel mondo che ogni giorno viene negato. Però c'è, là, con la sua forza contro tutto ciò che la mortifica. E noi abbiamo gli occhi per vederla. Basta tenerli aperti. Anche Obama mi rende felice. Sì, penso che il presidente degli Stati Uniti sia uno dei pochi segni, a livello politico, di volontà costruttiva, di umanità profonda: crede in quello che fa e fa quello in cui crede. Almeno è quanto si deduce dalle sue battaglie. Certo combattere le grandi lobby del potere, dai media alle banche, dalle armi al petrolio ecc., è un'impresa ardua, ma io credo che con la forza della propria fede ideale si possano spostare le montagne. Il piccolo Davide non vinse Golia?



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

Musica da cani
tutto si fa per loro. O per noi?

Pozzo di scienza
il sapere scientifico
ai tempi di internet

Come dentro un film
dal videogioco al film, e ritorno

Forza di carattere
Nuovo Consumo
incontra Monica Guerritore



musica da cani

Dalla musica alla lavatrice e chi più ne ha più ne metta. Per la cura e il benessere degli amici a quattro zampe non si bada a spese, ma sarà vero che rispettiamo le loro esigenze?

di Barbara Autuori

Chopin, Mozart, Beethoven ma anche brani pop e rock: d'ora in poi anche la musica preferita da orecchie umane potrà essere ascoltata insieme al proprio animale domestico. O almeno è quanto giura un'azienda americana, specializzata in prodotti per il benessere psico-fisico degli amici a quattro zampe che ha immesso sul mercato delle speciali casse acustiche con un range diverso e limitato di frequenze da poter essere percepito anche da orecchie "non umane". Musica da cani insomma, ma non solo: l'azienda a stelle e strisce assicura che l'ascolto sarà a portata di udito anche di gatti e cavalli.

umano troppo umano

Dalla musica per arrivare alla "lavatrice" (cfr. box), le proposte del mercato per la cura e il benessere degli animali da compagnia sembrano non conoscere più limiti: sintomi di un'umanizzazione eccessiva o di una maggiore consapevolezza del diritto a soddisfare le loro esigenze? «In questi ultimi anni senza dubbio si tengono in maggiore considerazione gli animali da compagnia – risponde il veterinario **Daniele Merlano**, specializzato in medicina comportamentalista che applica la psicologia ai comportamenti animali per correggerli e modificarli con una terapia specifica –. Ma non sempre si comprendono le vere necessità etologiche degli animali». Così per il numeroso popolo dei Fido che abitano le case italiane, la tendenza sembra quella di aver aumentato le attenzioni e il carico affettivo nei loro confronti, dimenticando o più spesso non conoscendo le loro reali esigenze. «Il cane – spiega Merlano – oltre a essere un animale sociale obbligato, è anche colla-



borativo: si riconosce in un gruppo e per sua natura vuole fare la sua parte». Correre e giocare sicuramente, ma anche consolare, accudire, coccolare il suo alter ego umano. Condividere insomma la vita del suo compagno a due zampe.

malumore

«Un ruolo che, però, non sempre gli è concesso di ricoprire, tanto che a volte si innescano comportamenti incomprensibili per i proprietari», prosegue l'esperto. Invece di arrabbiarsi o etichettare il proprio Fido come indisciplinato o aggressivo, può essere utile avvalersi dell'aiuto del cosiddetto psicologo canino: «Mentre l'addestratore lavora sull'educazione

dell'animale – sottolinea Merlano – il veterinario comportamentalista agisce sul patologico: dai disturbi legati allo sviluppo del cucciolo agli shock che l'animale ha subito da adulto». Appartamenti messi sottosopra, scarsa socialità, sbalzi d'umore, stati di malinconia che tanto somigliano alla depressione umana: questi e mille altri comportamenti spesso altro non sono che segnali lanciati dall'amico a quattro zampe per comunicare un disagio. «Attraverso l'osservazione del cane e del rapporto con la sua figura di riferimento – conclude Merlano – lo psicologo canino mostra come modificare la comunicazione, fornendo indicazioni pratiche sulle tecniche, perlopiù di gioco, da adottare». Una volta indicata la strada, starà poi alla sensibilità e alla capacità umane riuscire a trovare un linguaggio comune. E se la musica può aiutare, ben venga: a patto che l'ascolto sia davvero un "paso doble"! ■



le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

diritto d'asilo

Viaggio a Riace, il piccolo paese calabrese che sperimenta un nuovo modo di fare accoglienza agli immigrati. Tutto merito di un gruppo di ragazzi del posto.

MI FIDO

Come la legge tutela gli animali.

La legge 281 del 1991 promuove e disciplina la tutela degli animali da affezione, fissando limiti precisi non solo per chi li ha, ma anche per chi entra in contatto con loro. Primo obbligo per i proprietari di cani è l'iscrizione all'anagrafe canina (www.anagrafecanina.com) regionale. L'iscrizione è gratuita, va fatta entro due mesi dall'acquisizione del cane al Comune o alla Asl di riferimento e impone un tatuaggio indolore per l'animale. In alcune regioni è stato sostituito da un microchip iniettabile detto anche trasponder, più pratico e sicuro perché non richiede anestesia e non scolorisce come l'inchiostro. All'anagrafe va comunicata anche la cessione, lo smarrimento o il decesso dell'animale registrato: indispensabile per ritrovare i cani smarriti, il registro ha l'obiettivo di disincentivare i furti e gli abbandoni. In particolare, il Codice penale punisce tutti coloro che abbandonano un animale custodito nella propria abitazione, così come tutela ogni animale dai maltrattamenti: l'art. 727 punisce anche trattamenti apparentemente innocui nei quali gli animali sono sottoposti a "comportamenti e fatiche insopportabili per le loro caratteristiche anche etologiche" nonché la custodia "in condizioni incompatibili con la loro natura", come può essere una gabbia troppo piccola o una catena troppo corta. L'art. 544-bis dello stesso codice punisce (più gravemente!) l'uccisione "senza necessità". Sempre la legge 281/91 prevede poi il diritto alla vita anche per i cani "vaganti" che non possono più essere soppressi né destinati alla sperimentazione. Ricoverati nei canili, i "trovatelli" vengono tatuati e se non sono reclamati entro 60 giorni possono essere adottati.

LAVA E ASCIUGA

È in funzione la lavatrice per Fido.

È l'ultima diavoleria in fatto di igiene canina: si tratta della lavatrice per Fido che per ora può essere sperimentata solo al Dog World, un supermercato per animali di Tokyo. Per soli 10 dollari (poco più di 7 euro), il premuroso padrone può inserire nell'apposita macchina il proprio Fido, selezionare il programma e ritirarlo 30 minuti dopo completamente lavato, asciugato e profumato. Il sistema – assicura l'azienda produttrice – è del tutto sicuro. Più economico della classica toelettatura, non sembra tuttavia molto gradito ai consumatori finali: almeno a giudicare dal barboncino usato per mostrarne il funzionamento, come testimonia il video sul sito del Daily Telegraph (www.telegraph.co.uk). Vedere per credere.

Laureando in biotecnologie, 29 anni, riacese, Cosimo Curiale è presidente dell'associazione **Città futura Riace "G. Puglisi"** (www.cittafuturariace.it) che ha ridato vita al piccolo paese calabrese sperimentando un nuovo modo di fare accoglienza agli immigrati.



Quando nasce l'Associazione?

«Nel 1998, su iniziativa di un gruppo di ragazzi del posto intenzionati a ricreare il tessuto sociale del borgo che stava morendo. Quell'estate, sulle nostre coste, ci fu uno dei primi sbarchi di immigrati curdi: in uno slancio spontaneo i giovani pensarono di aprire le case abbandonate dai nostri emigrati a questi nuovi migranti».

Un gesto istintivo che poi è diventato un'altra cosa.

«Da quella prima gara di solidarietà l'accoglienza è diventata un vero e proprio progetto nonché l'occasione per salvare il nostro borgo».

In che modo?

«Nel 2001 Riace è stata designata tra i 130 comuni italiani che funzionano come centri di seconda accoglienza per richiedenti asilo e rifugiati. L'associazione, però, non si limita a fornire gli alloggi: ha creato laboratori per insegnare le antiche tradizioni artigianali del paese, dalla lavorazione della ginestra al ricamo, oltre a una taverna dove piatti della cucina tipica calabrese convivono con pietanze etniche».

E i risultati?

«Molto positivi: per chi accogliamo e per noi. Il lavoro come terapia semplifica l'integrazione di persone spesso traumatizzate. Nello stesso tempo questo modo di fare accoglienza ha rilanciato e aumentato anche la nostra offerta turistica, creando un indotto molto importante in un contesto debole come il nostro».

Quanti immigrati ospitate?

«I rifugiati residenti sono un centinaio, compreso un cospicuo gruppo di palestinesi che rientrano in progetto di reinsediamento a parte. Alcune famiglie si fermano anche per periodi che vanno oltre la durata dell'accoglienza "di legge"».

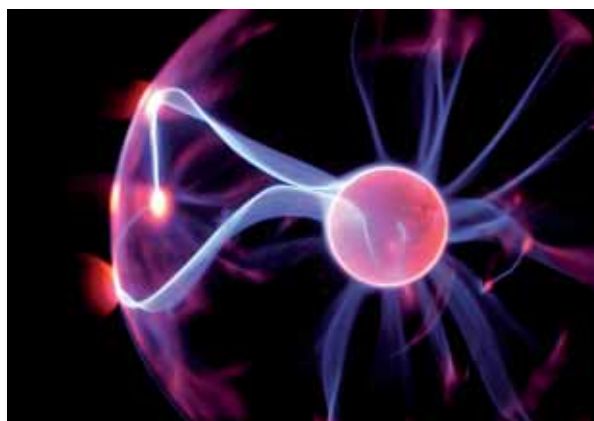
Un sogno nel cassetto?

«Che si capisca come l'immigrazione non è necessariamente una piaga, ma che può trasformarsi in una grande risorsa. Anche il regista Wim Wenders se n'è accorto e ha girato un bellissimo cortometraggio proprio sull'esperienza di Riace».



pozzo di scienza

Dall'enciclopedia tradizionale a internet: tutto quanto fa scienza o quasi.
di Patrice Poinsette



I giovani delle scuole superiori usano come canali principali d'informazione scientifica la scuola (16,6%), internet (14,6%) e la Tv (14,4%), mentre i libri arrivano al penultimo posto (10,6%) davanti alla famiglia e agli amici (7,8%). Sono questi i risultati di un sondaggio dell'Istituto di Ricerche sulla Popolazione e le Politiche Sociali del CNR di Roma sui giovani, la scienza e internet. Poi, quando viene chiesto loro quali strumenti vorrebbero fossero potenziati, i ragazzi mettono al primo posto la scuola (16,7%) seguita dalla Tv (16,6%) e al terzo posto, a pari merito, musei e mostre (12,1%), mentre internet si colloca molto in basso nella graduatoria. I ragazzi dunque sono soddisfatti di quello che trovano nella rete, ma la scuola rimane, a sorpresa, il principale canale d'informazione scientifica e che ne vorrebbero di più. Poi si nota che i libri, il canale informativo storico della scuola, riconosciuto per il suo livello di approfondimento e di preparazione degli autori, subiscono una battuta d'arresto. Il giudizio degli studenti sui manuali scolastici è negativo: per quasi la metà del campione (47,8%) mancano di chiarezza, non parlano dell'utilizzo concreto della scienza e della tecnologia e non danno spiegazioni dettagliate e complete.

di tutto di più

Quanto a internet, più che tutto, si trova di tutto, secondo gli esperti: da informazioni scientifiche serie e affidabili a notizie false e chiacchiere senza fondamento che talvolta suscitano paure immaginarie come, per esempio, la teoria della fine del mondo nel dicembre 2012. Ciò nonostante internet resta un'immensa risorsa informativa, un supporto moderno di approfondimento e di scoperta di argomenti scientifici, come ha dimostrato la rivista scientifica internazionale "Nature" con uno studio comparativo su documenti pubblicati sul sito **Wikipedia** e la famosa enciclopedia cartacea **Britannica**. Il numero degli errori, 162 per l'enciclopedia multimediale e 123 per la Britannica,

ci dice che anche le fonti considerate serie non sono infallibili e che Wikipedia può essere considerata, tutto sommato, come una fonte multimediale di riferimento. Le conclusioni sembrano sorprendenti considerando come vengono scritti i contributi su Wikipedia: per esempio, alla voce Universo può avere lo stesso peso il contributo di un astrofisico rispetto a quello di un utente senza formazione accademica. Perciò l'accuratezza dei contenuti dipende dalla qualità della mediazione tra esperti che discutono di un certo argomento; secondo Jimmy Wales, co-fondatore di Wikipedia, questo modo condiviso di procedere, confermato dai risultati dell'indagine, dimostra il potenziale dell'enciclopedia multimediale.

il vecchio e il nuovo

Per la consultazione di internet meglio comunque per i più giovani essere guidati nelle loro ricerche da chi ne sa più di loro, confrontare i risultati, ma soprattutto esercitare la capacità critica che solo la scuola e lo studio possono formare e stimolare. E poi, un conto è digitare una parola chiave su Google e aspettare, passivamente, seduto davanti al monitor, la risposta del motore di ricerca da scaricare e stampare, un altro è l'ambiente e il rito che accompagna la ricerca in biblioteca o in libreria, aggirandosi tra gli scaffali, leggendo incuriositi i quarti di copertina, assaporando l'odore caratteristico della carta, o salire sugli scaffali della biblioteca di casa e prendere un volume dell'enciclopedia per cercare la voce che ci interessa e riassumerla non senza fatica. Ma, al di là del confronto tra il "vecchio" e il "nuovo", forse la cosa migliore è usare tutti i mezzi a nostra disposizione, con buon senso, però. ■

ABBASSA IL VOLUME

Il top del sapere in Italia, la mitica enciclopedia **Treccani**, dopo 85 anni di onorato servizio entra in crisi. Bilanci in rosso per il dilagare dei mezzi digitali e multimediali, Wikipedia e dintorni, ma anche a causa di una crisi economica che spinge le famiglie a stringere i cordoni della borsa, e dovendo tagliare qualcosa, a rimetterci sono le fonti tradizionali del sapere, pregiate, ma anche molto costose. Forse l'enciclopedia per eccellenza punterà su opere meno voluminose, come monografie e collane destinate anche al mercato della formazione, della scuola e dell'università realizzabili in tempi brevi e con costi più bassi. Ma non sarà facile contrastare l'offerta culturale del web sempre più ampia, e pure gratis. E per chi conosce le lingue straniere non c'è davvero che l'imbarazzo della scelta: da Google libri al The Library of Congress a La Bibliothèque Nationale de France. Peraltro fonti di informazioni attendibilissime.



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

carta, penna e...

Ora la batteria si fa con carta e inchiostro.

CHI RICERCA TROVA

Un'immensa biblioteca senza bibliotecario. Infatti, il maggiore problema di internet è l'affidabilità delle informazioni trovate perché chiunque può diffondere e pubblicare notizie senza controllo. Allora come possiamo essere sicuri della validità di quello che troviamo?

Ecco alcuni consigli utili perché chi ricerca trovi bene.

- > Un'informazione seria è un'informazione che racconta la sua storia: per qualsiasi notizia e articolo pubblicati in rete devono essere disponibili la fonte, il nome dell'autore (con il titolo di studio) e una bibliografia. Attenti a un sito anonimo senza riferimenti.
- > Dovete farvi domande sull'origine dell'informazione, cioè chiedervi come il sito viene finanziato, se si tratta di un ente pubblico indipendente o se funziona grazie a fondi privati.
- > Controllate se l'informazione pubblicata è recente e quando il sito è stato aggiornato. Campanello d'allarme se non trovate informazioni di questo tipo.
- > L'informazione pubblicata deve essere verificata da un comitato di redazione che controlla la qualità e la coerenza del sito. Verificate se esiste un comitato scientifico che si fa carico della pertinenza e dell'affidabilità delle pubblicazioni.
- > Verificare se esiste un responsabile del sito (un webmaster) e se è facilmente raggiungibile grazie ad un indirizzo e-mail, per esempio.
- > Controllate se si tratta di un sito per professionisti o destinato al grande pubblico e controllare la presenza di links.
- > Solitamente tutti i siti governativi e aziendali sono affidabili.
- > Per quanto riguarda i siti incerti il consiglio è di andare alla ricerca di diverse fonti di informazioni e di incrociare i risultati delle vostre ricerche. Mai limitarsi a una sola fonte.
- > Ultimo consiglio: siate sempre vigili, fate funzionare il vostro spirito critico.

Nel laboratorio di Bing Hu, presso la prestigiosa Università di Stanford, negli Stati Uniti, sembra di stare nel laboratorio di James Bond. Il ricercatore tira fuori una penna stilografica, la intinge nell'inchiostro di china e scarabocchia una larga macchia su un foglio. Et voilà, quello che sembra uno scarabocchio è la prima batteria al mondo fatta con carta e inchiostro. Non è uno scherzo, ma un'invenzione che avrà sicuramente risonanza mondiale e che deriva da studi decennali nel campo delle nanotecnologie in una delle più rinomate università americane. L'inchiostro è, infatti, una sostanza colorata in cui galleggiano nanotubi di carbonio ed elementi di argento, mentre la carta è carta ordinaria, quella che si usa nelle comuni stampanti. La carta si può piegare, squalcire e strappare o addirittura immergere nell'acido, la batteria funziona lo stesso ed è capace di alimentare i più disparati dispositivi, dal cellulare al computer. Con questo sistema si può pensare persino di pitturare una batteria su un muro intonacato. In realtà il nome di "batteria" è improprio, perché si tratta di un "supercapacitore". A differenza della normale batteria può conservare una carica elettrica per un periodo di tempo molto più breve, ma è capace di scaricare elettricità molto più rapidamente. La scoperta, descritta sulla prestigiosa rivista "PNAS", ha già impressionato tutta la comunità scientifica per la sua efficienza e la sua versatilità. L'inchiostro di nanotubi è capace di legarsi in modo così stabile al supporto fibroso della carta che può resistere a oltre 40mila cicli di carica e di scarica, meglio di una batteria normale. Inoltre la versatilità del sistema rende la batteria a inchiostro un eccellente sistema di stoccaggio provvisorio di energia, da usare non solo per le attività quotidiane, ma anche per raccogliere l'energia derivata, ad esempio, dai sistemi di produzione eolica familiari, oppure, perché no?, per alimentare qualche diavoleria elettronica proprio come James Bond. La commercializzazione di questo nuovo ritrovato, secondo Bing Hu, è questione di mesi.





come dentro un film

Influenze reciproche o vere e proprie trasposizioni.

Nasce prima il film o il videogioco?

di Jacopo Formaioni

Joystick in mano e un film sullo schermo. Sembra questo il futuro dei videogiochi, frutto dell'intimo e naturale rapporto tra il cinema e il mondo virtuale. L'attesissimo "Heavy Rain", di casa Sony, pare confermare la suggestiva ipotesi. Vestendo i panni di quattro personaggi dovremo, infatti, catturare uno spietato serial killer, muovendo i fili di una trama ricca di colpi di scena.

scene da un videogioco

Critici ed esperti del settore affermano che il rapporto tra i due media è nato con la nascita stessa dei videogiochi. Già negli anni Ottanta comparvero timidi esempi di questo connubio. Le strisce colorate, lasciate dalle "light cycles" del celebre "Tron", hanno avuto il merito di inaugurare un nuovo filone dall'alterna fortuna. Titoli come "Super Mario", "Street Fighter", "Doom" e altri hanno deluso, infatti, le aspettative di molti: da una parte il pubblico e i fan del gioco, alle prese con film che non rispecchiavano affatto le atmosfere del titolo virtuale; dall'altra la critica, che non ha apprezzato prodotti dozzinali, realizzati in modo grossolano. Con i film è nato un nuovo genere di intrattenimento interattivo, i "tie-in", giochi ispirati a pellicole cinematografiche: anche in questo caso le prime esperienze non ebbero esiti positivi. "E.T.", per alcuni "il peggior videogioco della storia", registrò un clamoroso flop nelle vendite, al contrario della più fortunata pellicola. Ma la lista è lunga, con giochi come "Star Wars", "Indiana Jones" e il più recente "Avatar".

Salvo eccezioni, la fedele riproduzione del film su console non ha mai avuto grande successo, orientando i produttori su strategie diverse. Come "Matrix", "Spiderman", "Avatar" presentano le caratteristiche e l'immaginario dei videogiochi, così questi utilizzano dinamiche cinematografiche: trame profonde e complesse, intensa caratterizzazione psicologica dei personaggi e filmati ("cut scene") degni di glorie hollywoodiane. Nei due titoli della saga "Assassin's creed" dovremo sventare le macchinazioni dei Templari, tra le vie di antiche città riprodotte fedelmente; riflessioni socio-politiche sono, invece, al centro del noir fantascientifico "Bioshock", in cui il protagonista deve fuggire da una città sottomarina, collassata sul sogno di una società perfetta.

a pieno titolo

I primi videogiochi erano considerati poco più di un passatempo per bambini e ragazzi, mentre oggi il pubblico non ha età. A testimoniare la "maturità" delle centinaia di nuovi titoli una ricerca condotta dall'americana Esa (Entertainment

Software Association), secondo la quale un giocatore su quattro ha oltre 50 anni, mentre la media si attesta sui 35. E il fenomeno ha anche destato l'attenzione di studiosi e ricercatori universitari. Matteo Bittanti, ricercatore in nuovi media presso l'Università di Stanford, ha curato recentemente "Intermedialità. Videogiochi, cinema, televisione, fumetti" (Unicopli), una raccolta di saggi che esplorano, tra gli altri, il rapporto tra cinema e videogiochi. «Il videogioco si sta affermando come una vera e propria forma artistica – afferma Bittanti – le cui dinamiche e caratteristiche sono però di difficile analisi, a causa del differente approccio: analogico nel caso dei media classici, interattivo per i videogiochi. Nello studio del nuovo mezzo di comunicazione sarà dunque indispensabile l'esperienza e l'osservazione dell'evoluzione del fenomeno». Non possiamo che aspettare l'uscita dei prossimi titoli in cantiere e delle pellicole che ad essi si ispirano, come gli imminenti "Bioshock" e "World of Warcraft". Staremo a vedere. ■

GIOCHI DA RAGAZZE

Tutte pazze per i videogiochi.

Il videogioco si tinge di rosa. Secondo una ricerca dell'Esa circa il 40 per cento dei videogiocatori sono donne; preferiti dalle ragazze i simulatori di vita reale, tra cui "The Sims", il gioco che può vantare oltre 40 milioni di copie vendute in tutto il mondo, che permette di creare un alter ego virtuale e seguirlo durante la giornata. Il giocatore è chiamato a decidere su questioni che riguardano il lavoro, l'amore, l'amicizia, la famiglia e la propria casa, con lo scopo di rendere felice i propri "sims". Categorie molto apprezzate sono i puzzle game come "Puzzle Bobble" e i "caretaking" come "Nintendogs", in cui ci si deve prendere cura di un animale virtuale (chi non ricorda il nipponico "Tamagotchi"?), ma anche i party game, come "Mario Party" e "Super Mario Kart", in cui i giocatori si cimentano in divertenti minigiochi e sfide con gli amici. E le ragazze leggono nel web anche le riviste specializzate (webzine), come "GameGal", "GameGirlz" e "Womengamers".



In promozione dal 20 maggio al 2 giugno in tutti gli Iper di Unicoop Tirreno e dal 13 al 26 maggio in tutti Super e nei Mini di Amelia, Civita Castellana, Fiuggi, Montefiascone, Vetralla.

Nintendo DSi

● Prezzo soci: 149,90 euro



fuoristrada facendo

Il freeride ovvero la bicicletta fuoristrada, per chi ama pedalare e godersi la montagna nella bella stagione.
di **Benedetta D'Alessandro**

Ghiacciai permanenti come sfondo, a dominare paesaggi mozzafiato che incorniciano pedalate davvero fuori dal comune. Nuova frontiera degli amanti delle due ruote, il freeride (bicicletta fuoristrada) offre sicuramente un modo originale per godersi la montagna in primavera e d'estate. E senza nemmeno troppa fatica. Basta raggiungere i 2.400 metri di quota in telecabina per poi tornare a valle godendosi solo il piacere della discesa. Così come accade allo Swatch Mottolino Bike Park (www.mottolinobikepark.com) di Livigno dove, con la bella stagione, gli impianti di risalita vengono "riconvertiti" per il popolo delle due ruote. Indossata l'attrezzatura adatta – corpetto, gomitiere, ginocchiere e naturalmente casco d'ordinanza – sarà sufficiente saltare in sella a una bici biammortizzata, con ruote maggiorate e freni a disco per sperimentare questa nuova pratica che offre opportunità a biker di tutti i livelli. Il freeride consente di scegliere il grado di difficoltà più adatto alle proprie



caratteristiche. A Livigno, per esempio, si può optare tra cinque diversi sentieri (trail) che, con 600 metri di dislivelli e piste lunghe fino a 4 chilometri, vanno dal Take It Easy, ideale per la prima discesa, al più tecnico Black Eye, ricco di curve paraboliche, passerelle in legno e salti da brivido. Ottimo banco di prova per misurare la propria destrezza, agilità e prontezza di riflessi nel superare gli ostacoli meno prevedibili, il freeride rappresenta anche l'occasione per coniugare l'allenamento di braccia e gambe con la scoperta di panorami grandiosi come i ghiacciai del Bernina e dell'Ortles. A metà montagna, infatti, è possibile lanciare le proprie due ruote su un percorso panoramico che gira attorno alla valle di Livigno o scegliere uno dei tracciati disponibili in roadbook sul sito www.altarezia.eu con descrizione del percorso, mappe e Gps da scaricare. Per i meno spericolati, infine, dal punto d'arrivo della telecabina Mottolino è possibile imboccare semplici sentieri ciclabili vista lago. Il biglietto di ingresso allo Swatch Mottolino Bike Park – che riaprirà il 12 giugno – comprende il bike pass per una giornata, il noleggio di una mountain bike e relativa attrezzatura di sicurezza nonché una lezione con un istruttore qualificato. Tutti a ruota libera. ■

tempi moderni
a cura di Rita Nannelli

prima visione

«Far vedere ciò che non si può vedere». Fu De Chirico a volerlo per primo nella sua pittura ed è lui al centro di una mostra a Palazzo Strozzi di Firenze per gettare **Uno sguardo nell'invisibile**. Con l'autore de "L'enigma dell'arrivo e del pomeriggio" (in mostra) Ernst, Magritte, Balthus, Carrà, Morandi, Magritte, un gruppo di artisti eterogenei che in vario modo attinsero alla lezione dechirichiana. Attraverso 100 opere un viaggio nella "rivoluzione copernicana" operata da De Chirico nell'arte del XX secolo, un gruppo di capolavori metafisici – metafisico è per il pittore degli "enigmi" ciò che è avulso dalla logica ambientale in cui siamo abituati a vederlo, un oggetto qualsiasi isolato dal contesto solito, perciò capace di suscitare inquietudine perché inaspettato e a-logico – con cui dialogano le opere degli altri pittori. Non a caso Firenze, perché la prima completa "rivelazione" del misterioso rapporto fra le cose che appaiono e il loro significato lo colse il ventunenne De Chirico durante un viaggio a Firenze nel 1909 in piazza Santa Croce. «Durante un limpido pomeriggio autunnale ero seduto su una panca al centro di piazza Santa Croce a Firenze [...]. Allora ebbi la strana impressione di vedere tutte quelle cose per la prima volta, e la composizione del dipinto si rivelò all'occhio della mia mente [...]. Momento che tuttavia è un enigma per me, in quanto esso è inesplicabile». E il viaggio comincia proprio da qui con la Sezione "La rivelazione e l'enigma". Buona visione dell'invisibile.



De Chirico, Ernst, Magritte, Balthus. Uno sguardo nell'invisibile
Palazzo Strozzi, Firenze
fino al 18 luglio 2010
Orario: tutti i giorni 9-20;
giovedì 9-23

Tel. 0552645155; www.palazzostrozzi.org
Biglietto: 10 euro

Circa 140 opere del fondatore della pittura metafisica anche a Roma a Palazzo delle Esposizioni. Mitica, lirica, trasfigurata in allucinazione urbana, morta, rinnegata **La natura secondo De Chirico** fino all'11 luglio.
Info: tel. 0639967500, www.palazzo-esposizioni.it

blu jeans vertigo

Tutti pazzi per i jeans nella bella stagione. Sempre e dovunque, a lavoro, nel tempo libero, dalla mattina alla sera. Nella versione strappata e vintage per il fine settimana, in quella più elegante con giacchetta d'ordinanza e camicia in ufficio, ma anche in un abbinamento "sotto sopra": giacca di jeans e pantalone gessato. Tra i pezzi forti il gilet, i leggings (se realizzati in denim si chiamano "jeggings") e gli shorts per l'estate. In jeans anche gli accessori: scarpe, sandali, sneakers, borse, cinture, cerchietti per capelli, gioielli.



forza di carattere

Attrice fin da bambina, donna di carattere, madre che considera "la forza del cuore" – come s' intitola il suo libro – il motore di ogni scelta. Ritratto di Monica Guerritore, un'affascinante cinquantenne che detesta tutto ciò che è falso, dal corpo al pensiero.

di Maria Antonietta Schiavina

«Dopo un'intervista con Lilli Gruber a "Otto e mezzo" su La7 mi è stato chiesto dalla Mondadori di scrivere un libro. E così ho immaginato di raccontarmi per la prima volta a cuore aperto, di parlare del mio percorso di attrice e di donna. Non una biografia, ma una chiacchierata sincera con il mio pubblico e soprattutto con me stessa».

Chi parla è **Monica Guerritore**, che nelle pagine di "La forza del cuore. Le sfide della mia vita" narra la storia tenera e intensa di una donna resa attrice quando era ancora una bambina, dall'imprinting del grande Giorgio Strehler che la volle nel ruolo di Anja nel "Giardino dei ciliegi" di Cechov. Affrontando anche il tema della sua vittoria contro il cancro al seno. E rivelando le scelte che hanno fatto di lei quella che è oggi: una donna serena che ha festeggiato i suoi cinquant'anni con ironia, posando senza veli per "Vanity Fair". **"Ci insegnano la geometria, la geografia, la vita dei pesci negli oceani... non ci dicono assolutamente nulla su come siamo fatti dentro. Hai mai sentito un professore dire, a scuola, a un bambino: "ecco... questo è un sentimento"... Signora Guerritore perché ha scelto questa frase di Ingmar Bergman come inizio del suo libro?**

«Perché è attraverso la conoscenza dei sentimenti che si diventa persone. È proprio lì che nasce la "forza del cuore"».

La dedica è per le sue figlie, una delle quali, Lucia, sta seguendo le sue orme e quelle del padre (Gabriele Lavia, ndr). Ma come madre che voto si dà?

«Non c'è voto. Voler bene, educare i figli al bello e al rispetto per gli altri è l'impegno costante di tutti i genitori. Difficile nel mondo di oggi, quando il contesto generale disprezza i principi etici. Si rema contro una forza immensa che è ovunque, sui giornali, in televisione. Ovunque».

Ma come è cambiato il suo ruolo di madre oggi che Maria e Lucia sono grandi?

«È come prima, non cambia mai. Ieri notte la più piccola, che ha diciotto anni, mi ha svegliata alle 5 del mattino perché aveva la febbre e io (come quando ne aveva 6) mi sono alzata e le ho dato la Tachipirina».

Nel libro ci sono capitoli molto belli come "La vita cambia strada" e "Il coraggio di cambiare". Ma oggi Monica Guerritore ha ancora voglia di cambiare?

«In cammino verso qualcosa che ancora non so... questo



è il titolo che do all'immagine che chiude la galleria di fotografie inserite nel mio libro. E io così mi sento. Ecco perché non conservo niente. Non ho fotografie in casa, ricordi. Lascio spazio per quello che deve ancora arrivare».

Quali progetti ci sono nel suo cassetto estivo e quali per un futuro più a lunga scadenza?

«Per ora solo le repliche di "Danza di Morte", lo spettacolo... E poi voglio godermi la mia casa, andare in estate a

Forte dei Marmi per stare con i miei amici, fare lunghe passeggiate in bicicletta, leggere».

In casa è una brava organizzatrice o improvvisa la sua vita giorno dopo giorno?

«Sono una brava organizzatrice e appena finito di lavorare mi dimentico di tutto. Non so più che mestiere faccio. Adoro stare in casa e mettere a posto gli armadi o aggiustare piccoli guasti, cucinare, invitare gli amici».

Preferisce fare la spesa nei supermercati o nei negozi del quartiere?

«In tutti e due, dipende da cosa mi manca a casa».

C'è un piatto che le piace cucinare?

«Ce ne sono due: la pasta al forno e quella con le zucchine».

E uno, invece, di cui è golosa?

«La pasta alla carbonara».

Segue una dieta particolare?

«No. Mangio tutto, mi piace tantissimo stare a tavola a mangiare e a chiacchierare. Sto attenta, mangio meno di quello che vorrei. Ma di tutto!».

Lei ha fatto causa, vincendola, a un settimanale perché ha scritto che aveva subito interventi di chirurgia estetica e ha sempre parlato contro i rifacimenti. Ma qual è, oltre al dono di madre natura, il segreto della sua bellezza?

«Detesto tutto ciò che è falso, contraffatto. Dal corpo al pensiero. L'unicità di una persona è proprio nella sua originalità e quella va tutelata se non vogliamo diventare tutte (o tutti) un branco di pecore belanti... Io faccio power yoga, cerco di camminare, sono sportiva da sempre. Cambio spesso le creme. Bevo l'acqua d'argilla e prendo la vitamina E. Mi sento "forte" e da lì viene (credo) la mia bellezza. Nella "forza" che sprigiona energia. Non uno zigomo gonfiato o due labbra a canotto».





triplavu a cura di Luca Carlucci

navigazione sicura

Il boom dei social network, innescato dal fantasmagorico successo di **Facebook**, ha avuto il merito, soprattutto nei paesi tecnologicamente arretrati come il nostro, di avvicinare a internet una grandissima massa di persone che fino a quel momento se ne teneva lontana, vuoi per diffidenza, fatica o semplice disinteresse. Questa massa di nuovi utenti, però, trainata dalla ludica socialità dei social network, s'è catapultata sul web senza gradualità e senza quell'apprendimento e quelle cautele che ogni nuovo ambiente dovrebbe comportare. Così la rete è stata sommersa da una marea di dati sensibili e personali (nomi, cognomi, indirizzi, telefoni, foto, dati aziendali e così via) che mettono seriamente a repentaglio privacy e sicurezza di chi, con tanta leggerezza, li rende pubblici, pensando magari di condividere quei dati solo con quattro amici e non, come quasi sempre accade, con centinaia di milioni di sconosciuti, tra cui un discreto numero di malintenzionati. Insomma, cari social-lettori, la parola d'ordine è solo una: prudenza. Ce lo ricorda anche l'autorevole agenzia europea **Enisa** (European Network & Information Security Agency) la quale ha di recente pubblicato un poderoso documento di analisi sul mondo dei social network contenente, in conclusione, alcune regole d'oro per proteggere la propria presenza sulla rete. In breve ricordate sempre: un social network è uno spazio pubblico. Non fornite informazioni sensibili su di voi o su altri, un malintenzionato potrebbe usarle per spacciarsi per voi, se non peggio. Non usate nome e cognome, meglio un nickname o pseudonimo. Ogni foto o video che mettete in rete è virtualmente un passo senza ritorno, poiché chiunque può copiarli e diffonderli al di fuori del vostro controllo. Siate selettivi, scegliete i vostri contatti e amici virtuali con attenzione, e date la vostra fiducia solo a contatti di cui siete sicuri. Abbiate a cuore la privacy degli altri. Informatevi: leggete sempre il contratto di servizio del vostro social network. Usate i settaggi di privacy offerti dal sistema per regolare l'accesso di estranei a ciò che condividete sul network. Infine, non mescolate le relazioni lavorative con le amicizie. Non usate l'e-mail del lavoro per iscrivervi ai social network. Proteggete riservatezza e reputazione del vostro luogo di lavoro: potrebbe andarne di mezzo la vostra carriera.

PAROLA D'ORDINE

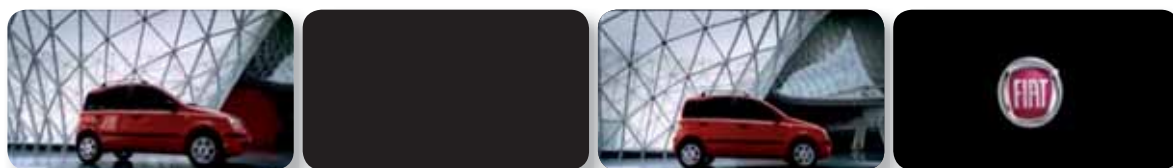
Ci sbattiamo il capo fin dall'inizio, fin dalla prima connessione a internet: inserire la password. Da lì in poi, qualsiasi servizio web si voglia usare, è tutto un continuo arrabattarsi con queste password: crearle, ricordarle, digitarle. Poiché da esse dipende la sicurezza di tutto ciò che siamo e che facciamo in rete, è importante far sì che siano sicure. Una password sicura, innanzitutto, è lunga minimo 8 caratteri (ma c'è chi dice 14!): più lunga è, meglio è. Poi non contiene solo lettere dell'alfabeto, ma anche numeri, maiuscole, simboli, insomma tutto ciò che è digitabile su una tastiera: più diversificata è, meglio è. A tal fine, una classica tecnica può essere quella, una volta scelta una sequenza di caratteri alfabetici, di sostituire le "A" col simbolo "@", le "E" col numero "3", le "I" col numero "1" e così via. Inoltre una password sicura non è mai sicura per sempre: di qui la buona abitudine di modificare le proprie password con regolarità. Infine per i servizi importanti (casella di posta, account bancario on line, cose così) è fondamentale avere password differenti per ogni servizio e non un'unica valida per tutti.





il suono del silenzio

Lo spot della rossa fiammante Fiat Panda, quando il modo migliore di comunicare è il silenzio.



L'ovvia domanda che ogni pubblicitario si pone quando deve creare un nuovo spot è: come farò a far emergere il mio brevissimo testo dal magma indistinto della programmazione televisiva? A far sì che l'attenzione dello spettatore si soffermi almeno per un attimo su di esso in mezzo a una miriade di testi simili che si accavallano inframezzando il flusso caotico di film, talk-show, docufiction, dibattiti accesi, sceneggiati, informazione e quant'altro? Questa domanda deve aver arrovellato con particolare insistenza il cervello del pubblicitario che ha escogitato lo spot della Fiat Panda. Allora questo pubblicitario deve aver avuto un'idea e ragionato più o meno così: quando uno prende la parola, se lo fa in un gruppo di persone accalorate che fanno a gara ad alzare la voce (e del resto gli esempi televisivi gli devono aver dato una buona mano nel pensare questa cosa), l'unico modo che ha per attirare l'attenzione non è di alzare ancora di più la voce, ma è quello di smettere improvvisamente di parlare. Solo così si crea un evento che esce dall'ordinario e che attira l'attenzione degli altri, tanto che di solito (anche se non è detto che funzioni sempre) gli altri, quasi per miracolo, cessano improvvisamente di parlare. È una strategia ben conosciuta dagli insegnanti che la usano quando il brusio nella classe si fa ingovernabile. Per analogia deve aver escogitato l'espedito (quasi geniale) di uno spot in cui non si vede niente (o quasi) se non lo schermo nero, con delle eloquenti righe che, da una parte simulano il consueto disturbo di quando c'è un'interruzione nella trasmissione, dall'altra segnalano un'anomalia regolata e meno piatta di quella che si potrebbe verificare per caso. Ma che ne è del messaggio sul prodotto? Un silenzio comunica che la comunicazione è interrotta, ma niente di più. Ogni silenzio deve essere segnalato e incorniciato tra due momenti di parola, se vuole essere eloquente. Allora lo spot è organizzato in modo da inserire lo schermo nero tra due brevi inquadrature di una fiammante Panda rossa. E con la voce over di Chiambretti (la cui figura è spartanamente – e conseguentemente – cancellata dallo schermo nero) che dice: "Questa è una pubblicità Panda. Ma non si vede niente, voi direte. Volete pagare la Panda dal 2012? Bene anche la pubblicità ve la beccate nel 2012". Tutto si potrà dire di questo spot, ma non che il suo autore non conosce i meccanismi della comunicazione.

SPOT Suvvia!

Per lanciare il nuovo Suv compatto Yeti la casa automobilistica Skoda si è rivolta al mondo del rap. Ha indetto un concorso, invitando a scrivere testi e musiche sul mondo poco amato dei guidatori di Suv. Lo spot vede il giovane rapper Dj Ice con i suoi amici alla guida dello Yeti tra le vie di Milano. I ragazzi si guardano intorno e in dialetto milanese elencano in rima le peggiori azioni dei proprietari di Suv: inquinano, parcheggiano in doppia fila o sui binari del tram, allargano il garage e in tutto questo se ne fregano del resto del mondo perché "Ga el Suv", hanno il Suv, comprato da papi. Lo spot, curioso e molto ironico, cade un po' sul finale. I ragazzi si fermano per far attraversare una mamma sulle strisce. Il claim recita: "Basta eccessi, il Suv compatto esiste", come dire anche chi guida certi carri armati può essere gentile. Un po' di stereotipi – strisce, donne, carrozzina – e più che gentilezza dovere. Davvero poco per perdonare tutto il resto. (B.R.)

È UN PRODOTTO
NO OGM

CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma[®]

da agricoltura integrata

**RADDOPPIA IL LITRO,
GUADAGNA LO SPAZIO!**

*È nata la nuova confezione da 2 litri,
concepita per occupare meno spazio!
Entra comodamente nello sportello
del frigo occupando meno spazio di 2
bottiglie da litro!*

L'agricoltura integrata

È un metodo di produzione che prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare attraverso la minimizzazione dell'uso di prodotti chimici di sintesi e il controllo dell'intero processo produttivo.

novità
2
LITRI

www.lattemaremma.it

IGIENE AMBIENTE

F A C I L I T Y M A N A G E M E N T



SERVIZI INTEGRATI PER NUOVE PROSPETTIVE DI CITTÀ

L'impresa

CoopLAT è una tra le più grandi cooperative del settore dei servizi, con 2300 addetti e una presenza nelle principali città toscane e in numerose regioni italiane. È un'impresa moderna, che guarda al futuro, attenta ai nuovi scenari del mercato e ai nuovi sviluppi sociali. È una cooperativa a mutualità prevalente, che fa dell'etica imprenditoriale solidale il suo punto di forza a favore dei clienti, dei soci lavoratori, dei dipendenti e del territorio in cui opera.

Le attività

● Igiene e sanificazione ● Movimentazione e Facchinaggio ● Manutenzione aree verdi
● Mostre e sorveglianze ● Ecologia Logistica e Manutenzione ● Facility Management

Il progetto globale

Dalla progettazione del servizio allo studio preventivo di fattibilità, fino all'organizzazione di ogni aspetto del lavoro e al coordinamento delle specifiche prestazioni:

- **Qualità, efficienza, affidabilità e competenza** al servizio dei clienti.
- **Moderni strumenti aziendali e informatici** di contabilità industriale e controllo finanziario.

Tanti aspetti di un unico progetto: organizzare e offrire servizi che rispondano al meglio alle esigenze degli interlocutori e alle aspettative della società.

VOLA GRATIS* CON FRUCTIS: 2 FRUCTIS E 2 VALIGIE, MA PAGA SOLO 1.

*Voucher per l'acquisto di 2 biglietti aerei A/R al prezzo di 1 (pari ad uno sconto del 50% sull'acquisto di 2 biglietti).
Regolamento completo su fructis.volagratis.it oppure su www.garnier.it. Operazione valida dal 15 aprile al 31 luglio 2010.



Grazie a Fructis, viaggiare è più conveniente: se partite in due per una città europea, un biglietto aereo A/R è in regalo* e l'altro lo paghi al massimo 50€. Basta acquistare due prodotti: un Fructis o un Fructis Style e un balsamo o una maschera Fructis.

Scopri come avere subito il tuo volo in regalo su www.garnier.it o www.volagratis.it

quasi
Vola gratis
www.volagratis.it

Prenditi cura di te.
GARNIER



novità

Tascotti

Gli originali panini pronti
da farcire con gusto e fantasia

