

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XVII • numero 176 • maggio 2008



DOCTOR COOP

È in arrivo il farmaco a marchio Coop.



La vita è bella
Salute e cosmesi
È un biodiesel!
Dossier sui biocarburanti
Gira la ruota
Guida all'acquisto
degli scooter 125



INSERTO CARRELLO

Convenienza e qualità garantite
tutti i giorni per voi.
alle pagine 33, 34, 35 e 36

**CARTA SOCIO COOP.
PIENA DI VALORI,
PIENA DI VANTAGGI.**



**SCOPRI TUTTI I VANTAGGI
RISERVATI AI SOCI COOP.**

I PUNTI DELLA RACCOLTA: ECCO COME USARLI.



LE OFFERTE

VALIDE DAL 1 AL 31 MAGGIO 2008

IDROPULITRICE CARRELLATA

120 bar; Portata 370 lt/h; Potenza 1400 W.



PER I SOCI
43,00 euro

oppure
29,00 euro + 700 punti

Offerte disponibili negli

ipercoop | coop

FOTOCAMERA DIGITALE KODAK

Mod. M883

8 megapixel; Dimensione sensore: 1/2,5";
Zoom digitale: 5x; Zoom ottico: 3x;
Monitor LCD da 3"; Memoria interna 64 MB;
Batteria ricaricabile agli ioni di litio;
Registratore video/voce;
Tipo memoria: Secure digital card.



PER I SOCI
119,00 euro

oppure
99,00 euro + 1.000 punti



POLPO CAPITAN SEA

800 g
PER I SOCI
5,50 euro
il kg 6,88 euro
oppure

3,50 euro + 100 punti
disponibile anche negli

incoop

**MASSIMO
10 pezzi**
PER OGNI CARTA



BIRRA BECK'S

33 cl x 3
PER I SOCI
1,99 euro
il litro 2,01 euro
oppure

1,39 euro + 30 punti
disponibile anche negli

incoop

**MASSIMO
6 conf.**
PER OGNI CARTA



POLO UOMO/ POLO E SMANICATO DONNA FILA

Tinta unita; Colori assortiti.

PER I SOCI
14,50 euro

oppure
10,50 euro + 200 punti

GUANCIALE IN LATTICE

50 x 80 cm; Anima doppia
onda in 100% schiuma di lattice;
Fodera con tessuto esterno trapuntato
100% cotone; Tessuto interno a tenuta acaro.



PER I SOCI
14,50 euro

oppure
11,50 euro + 150 punti

TELEFONO CELLULARE NOKIA

Mod. 6085

Quadri Band GPRS Edge;
Doppio Display: interno a 262.000 colori;
Fotocamera zoom 4x; Connessione USB;
Bluetooth; Memoria interna 4 MB
espandibile con MicroSD.



PER I SOCI
85,00 euro

oppure
67,00 euro + 900 punti

SCONTO IMMEDIATO SULLA SPESA, UN'ALTRA POSSIBILITÀ DI RISPARMIO PER I SOCI COOP.

Fai diventare denaro i tuoi punti Coop, per ogni singolo acquisto puoi usufruire di uno sconto immediato sulla tua spesa chiedendolo direttamente alla cassa.

100 punti = 1 euro di sconto sulla spesa
1.000 punti = 10 euro di sconto sulla spesa
2.500 punti = 25 euro di sconto sulla spesa

È un vantaggio esclusivo solo per i soci Coop!

Sul valore dello sconto corrisposto non vengono accreditati punti.





Offerte speciali e proposte per viaggiatori responsabili

e in più

1 PUNTO COOP OGNI EURO DI SPESA NELLE AGENZIE VIAGGI CONVENZIONATE

Il turismo è oggi una delle principali attività economiche del mondo, sposta ogni anno 5 miliardi di persone. Ha spesso avuto effetti molto negativi su ambienti, culture, società, economie dei paesi, specie nel sud del mondo. Per questi motivi, Unicoop Tirreno, con il suo progetto turistico, si rivolge ai "turisti responsabili", a tutti i soci e consumatori che vogliono viaggiare nel rispetto dell'ambiente e delle culture che vanno a scoprire, affrontando i loro viaggi con un occhio attento alle comunità del luogo. I turisti responsabili, e Unicoop Tirreno con loro, privilegiano alloggi, ristoranti e trasporti a carattere familiare o su piccola scala, compatibili con l'ambiente, in linea con la cultura del luogo e capaci di valorizzare la comunità locale.

VIAGGIARE CON UNICOOP TIRRENO CONVIENE. SEMPRE.

Oltre alle proposte Mondovivo e alle offerte speciali, tutte le agenzie convenzionate partecipano anche alla tua raccolta punti: basta presentare la carta Socio Coop al momento del pagamento del viaggio o del servizio turistico. I punti sono erogati esclusivamente al possessore di carta Socio Coop e ai minori a suo carico e saranno accreditati entro il mese successivo alla data di partenza del viaggio e comunque a pagamento definitivo avvenuto. Non verranno accreditati i punti ai soci che presenteranno la carta socio dopo la partenza del viaggio. I punti non vengono accreditati sugli importi dovuti per eventuali visti, tasse aereo portuali, tasse di iscrizione, adeguamenti cambi richiesti né sulle penalità di annullamento, sulla biglietteria ferroviaria, sulla biglietteria aerea, e non sono cumulabili con altre iniziative speciali quali vacanze anziani organizzate dai comuni, viaggi organizzati ad hoc per utenti collettivi (ad esempio CRAL ecc.) ed altre convenzioni particolari. La durata dell'iniziativa va dal 7 aprile 2008 al 28 febbraio 2009, termine entro il quale deve essere prenotato il viaggio al fine di ottenere i punti Coop.

La rete delle agenzie è in corso di ampliamento al momento della stampa di questo catalogo, contatta il Numero Verde 800-778114 per ulteriori informazioni e per conoscere la lista completa rivolgiti presso il tuo negozio Coop o scaricala dal sito www.unicooptirreno.e-coop.it

	agenzia	indirizzo	telefono
Toscana			
CECINA (LI)	LA FIBULA	via B. Buozzi, 5	0586 680599
FOLLONICA (GR)	FAROLITO TRAVEL	via Bicocchi, 117	0566 58636 - 3351244550
GROSSETO	ACROSS VIAGGI	viale Matteotti, 18	0564 27444
LIVORNO	COSMOTOURS	via Magenta, 65/67	0586 897798
LIVORNO	COSMOTOURS 2	Shopping center "Le Torri" - via G. Ciardi, 21 - loc. Porta a Terra	0586 426311
LIVORNO	LITORALSIND VIAGGI	via Vittorio Veneto, 20	0586 897071
ORBETELLO (GR)	L'ARTE DEL VIAGGIO	via Buonarroti, 12	0564 867976
PIOMBINO (LI)	ETRURIATUR	piazza Gramsci, 5	0565 32093
PORTOFERRAIO (LI)	ILGENIO DEL BOSCO	via Manganaro, 7 d	num. verde 800 919983
SAN VINCENZO (LI)	RANGIROA VIAGGI	via Biserno (C. C. Coop)	0565 705557
VIAREGGIO (LU)	EURITALIA	via N. Pisano, 49 b	0584 393347
VIAREGGIO (LU)	EURITALIA	via G. Verdi, 197	0584 49909
Lazio			
APRILIA (LT)	MAGIFLA VIAGGI	via dei Lauri, 88	06 92703022
GENZANO (Roma)	GOOD BYE TRAVEL	via XXV Aprile, 32	06 9397618
Campania			
AVELLINO	PLENTY TRAVEL	largo Santo Spirito, 10	0825 769976 - 71837
CASERTA	REGGIA TRAVEL	via dei Bersaglieri, 32 e-f	0823 354433
CASTELLAM. DI STABIA (NA)	HERMITAGE TRAVEL	corso Vitt. Emanuele, 122	081 8706966 - 8723894
FRATTA MAGGIORE	FAX INTERNATIONAL	via Padre M. Vergara, 245	081 8347321
NAPOLI	ALADINO VIAGGI	Centro direzionale - Isola F11	081 7345252
NAPOLI	ALADINO VIAGGI	via Cilea, 157	081 5799108
NAPOLI	ALTA MAREA VIAGGI	Riviera di Chiaia, 85	081 665171 - 2404518
NAPOLI	ANY WAY STOP & TRAVEL	via N. Garzilli, 10	081 7282019
NAPOLI	EUROSTUDY TRAVEL	via Mezzocannone, 119	081 5520692
NAPOLI	MAMA TOURS	piazza Medaglia d'oro, 41	081 5789292
NAPOLI QUARTO	TRAVEL LOUNGE	C. C. "Quarto Nuovo" - via Masullo, 76	081 8764569
NOLA (NA)	RETEEUROPA	Isola 2 - Torre 2 - C.I.S.	081 5108286 - 3133415
S. GIUSEPPE VESUVIANO (NA)	AMMIRATI VIAGGI	via Europa, 2	081 5294062
S. MARIA CAPUA VETERE (CE)	EMBASSY TOUR	via G. Buonaparte	0823 890218
SOLOFRA (AV)	TRAMP VIAGGI	via G. Maffei, 9	0825 532070
SOMMA VESUVIANA (NA)	AMMIRATI VIAGGI	via A. Moro, 122	081 8933621
VOLLA	I SEGRETI DEL MONDO	via Roma, 11 - Parco Vesuvio	081 7745517



L'albero dei soci

"Un buono per far respirare il pianeta". Gli oltre sei milioni di soci Coop, con il nuovo catalogo premi, potranno scegliere l'ambiente sostenendo il progetto di forestazione Parchi per Kyoto.

Mensile per il consumatore
Spedito in abbonamento
ai soci di Unicoop Tirreno
Direttore responsabile

Aldo Bassoni
Redazione

Rita Nannelli
Beatrice Ramazzotti
Luca Rossi
Barbara Sordini
Cristina Vaiani

Hanno collaborato
Francesca Baldereschi

Martina Balocchi
Barbara Bernardini
Anna Ciaperoni
Tito Cortese
Eleonora Cozzella
Eugenio Del Toma
Daniele Fabris
Stefano Generali
Maria Carla Giugliano

Dario Guidi
Silvia Inghirami
Giovanni Manetti
Chiara Milanese
Roberto Minniti
Isabella Mori
Giorgio Nebbia
Paola Ramagli
Anna Somenzi
Sergio Veroli
Paolo Volpini

Progetto grafico
NeWork&B

Impaginazione
Marco Formaioni
Copertina

Agenzia Grazia Neri
Impianti e stampa
Coptip Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237
Frazione Riotorto - 57025 Piombino (LI)
Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

e-mail: nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Gemme Pubblicità di Graziella Malfanti
via Pacinotti, 12 - 57025 Piombino (LI)
tel. 0565 49156 - 226433 - fax 0565 39003
e-mail: graziella.malfanti@tiscali.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

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

Tiratura prevista: 470.528 copie
Chiuso in tipografia il 18/4/2008



Stampato su
carta 100% riciclata

Che ne dite di piantare un albero con i punti Coop? Nel prossimo catalogo premi per i soci, insieme alle ormai tradizionali iniziative di solidarietà alle quali i soci possono dare il loro contributo versando i punti della raccolta, c'è anche una nuova concretissima opportunità, quella di investire 2mila punti, ottenuti facendo la spesa in un punto vendita Coop, in un albero da piantare all'interno di parchi urbani, regionali, nazionali e internazionali. Il progetto si chiama *Parchi per Kyoto*, dovrà contribuire a migliorare la qualità dell'aria che respiriamo e a combattere l'effetto serra ed è stato lanciato dell'omonimo Comitato, di cui fanno parte *Federparchi* e *KyotoClub*, un'associazione *non-profit* di imprese, enti, associazioni e amministrazioni locali impegnate nel raggiungimento degli obiettivi del *Protocollo di Kyoto*, in collaborazione con *Legambiente*, con il Patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e con il supporto tecnico di *AzzeroCO2*.

Grazie all'impegno di Coop e dei soci che decideranno di destinare una parte dei loro punti a questo progetto, ogni albero piantato permetterà l'abbattimento di circa 700 chilogrammi di anidride carbonica, l'equivalente delle emissioni di gas serra prodotte dagli spostamenti casa-supermercato nell'arco

di tempo di quattro anni stimando una media di tre viaggi a settimana e una percorrenza media di cinque chilometri per ogni viaggio. L'obiettivo è di mettere a dimora almeno 250mila alberi in Italia e nei paesi in via di sviluppo, per ottenere un assorbimento di anidride carbonica stimato in 175mila tonnellate.

Occhio dunque al prossimo catalogo premi; c'è un regalo che possiamo fare alla natura e quindi a tutti noi con la certezza di finalizzare in maniera precisa e documentata un'opera di rimboschimento essenziale per contribuire a modificare in senso positivo gli equilibri climatici del Pianeta messi a rischio dalla eccessiva presenza di anidride carbonica nell'atmosfera. A garanzia dell'osservanza di procedure e criteri rigorosi nella realizzazione del progetto, è stato costituito un Comitato scientifico presieduto dal professor Gianni Silvestrini. Per Coop, invece, si tratta di un ulteriore modo per stimolare comportamenti ambientalmente corretti.



rubriche

Il punto L'albero dei soci	7
Lettere	12
Coop risponde	13
Previdenza Nulla da dichiarare?	14
Dillo a Nuovo Consumo Rincaro mio	15
Pace verde Very good	16
Evergreen	16
Chi protegge il cittadino Corsi e ricorsi	17
Controcanto Un politico di parola	23
Prodotto a marchio Colpo di spugna	31
Sani & salvi	39
ABCibo Parte integrante	39
La merce muta Motori a olio	45
Nel carrello	49
A tavola Menu per bambini	54
Specie protette Primo e unico	57
Presidi Slow Food Cassettaforte	57
Consumi in scena Fatto coi piedi	66

NC

Nel nome del nonno <i>Antimafia e impegno civile: intervista alla moglie del giudice Caponnetto.</i>	59
Cuore di Coop	61
Oggi sposi <i>Matrimonio quanto mi costi.</i>	62
Tempi moderni	63
Aria fresca	64

19 | Prima pagina



DOCTOR COOP

Contro influenza, raffreddore, mal di testa... arriva il primo farmaco a marchio Coop.

Nuovo Consumo cambia 10
Dal prossimo numero nuovo formato, nuova grafica, distribuzione al punto vendita.

attualità

COOP INFO	
Una difesa naturale	24
Alla ricerca della qualità	26
Punto di domanda	27
In riserva	29
La vetrina dei soci	30
SALUTE / La vita è bella <i>Giovani e belli con i trattamenti anti-età.</i>	37
DOSSIER / È un biodiesel! <i>Il dibattito sui biocarburanti.</i>	41

inserto carrello 33



59 | NC



37 | salute



prodotti

GUIDA ALL'ACQUISTO / Gira la ruota <i>Come scegliere lo scooter che fa per noi.</i>	46
GLI EXTRA / Per qualche pixel in più <i>La qualità della Tv a schermo piatto.</i>	48
TIPICO / Rosso di Siena <i>Il Chianti, dalla terra di Siena, noto in tutto il mondo.</i>	50
SALTIMBOCCA / A caccia di farfalle <i>Prodotti sani e rispettosi dell'ambiente con il marchio Agriqualità.</i>	52
COTTI & CRUDI / Senz'altro <i>Dal latte ai biscotti il "cibo della salute".</i>	56



NUOVO CONSUMO CAMBIA



Dal prossimo numero il giornale verrà consegnato ai soci direttamente presso i supermercati della Cooperativa. Troppi costi, inefficienze e ritardi postali insostenibili. Ogni socio potrà avere a disposizione la sua copia del giornale a partire dal primo fine settimana di ogni mese. Novità anche nella grafica del giornale e su internet. di Aldo Bassoni

È il cambiamento più rilevante da quando, nel lontano 1991, è nata la rivista. Dal prossimo numero, a partire esattamente dal 5 giugno, il giornale della Cooperativa sarà distribuito a tutti i soci che frequenteranno i nostri punti vendita. *Nuovo Consumo* abbandona così le costosissime e tutt'altro che efficienti *Poste Italiane* per affidarsi alla distribuzione diretta ai soci nei supermercati. Niente più lunghe ed estenuanti attese. Niente più ritardi nella consegna

da parte di un servizio postale non proprio efficientissimo nonostante i costi. Spedire *Nuovo Consumo* costa, infatti, molto di più che realizzarlo e stamparlo: 900mila euro l'anno solo di tariffe postali, in continuo aumento. Una cifra enorme che ora la Cooperativa potrà destinare a usi migliori, compreso quello di arric-

chire ulteriormente il giornale per renderlo sempre più in grado di soddisfare le attese dei lettori. Siamo sicuri che i soci apprezzeranno questa scelta dal chiaro significato etico e sociale. Ma vediamo rapidamente quali saranno le

NUOVO CONSUMO
Il mensile per i soci Unicoop Tirreno

modalità di distribuzione del giornale. Ogni primo fine settimana del mese il giornale verrà affidato a personale specializzato che provvederà a distribuirlo a tutti i soci che varcheranno la soglia dei supermercati e ipermercati di *Unicoop Tirreno*. Basterà allungare una mano e prenderlo. Sarà un gesto semplice ma essenziale per acquisire subito la propria copia della rivista senza attendere non si sa quale giorno del mese per poter accedere alle informazioni e alle tante iniziative commerciali veicolate attraverso il giornale. Nei giorni successivi alla distribuzione, la rivista resterà a disposizione di chiunque desideri ritirarla presso la barriera casse. In questo modo siamo sicuri di riuscire a raggiungere la quasi totalità delle famiglie di soci. Ma nel caso il socio desideri continuare a ricevere il giornale a casa, è prevista la riattivazione della spedizione postale. Basta rivolgersi al punto soci e seguire le modalità previste.

GRAFICA e internet

Ma il cambiamento di *Nuovo Consumo* riguarderà anche la grafica e l'impaginazione. Dal prossimo mese troverete un giornale completamente rinnovato per rispondere meglio alle esigenze di leggibilità dei lettori. Sia pure con un taglio redazionale sostanzialmente in linea con le finalità di una rivista di informazione per i soci e i consumatori della Coop, non mancheranno novità importanti che ci auguriamo i soci troveranno di loro gradimento. Prima di tutto abbiamo deciso di ridurre la pubblicità per dare invece più spazio alle comunicazioni commerciali e istituzionali della cooperativa in modo da fornire tempestivamente ai soci tutte le informazioni utili alla spesa quotidiana, le offerte speciali, le

NUOVO CONSUMO ON LINE

Nuovo Consumo va sul web. Nascerà anche un sito internet di *Nuovo Consumo* che contribuirà ad arricchire le informazioni sui temi del consumo non solo per i soci ma per tutti coloro che sono alla ricerca di un approdo sicuro sui temi del consumo nell'enorme oceano telematico. Basterà collegarsi all'indirizzo www.nuovoconsumo.it per entrare in un mondo sconfinato di notizie, rubriche, informazioni, *news*, documenti audiovisivi. Inoltre sarà possibile scaricare la rivista cartacea in formato *pdf* a partire dal primo giorno del mese. Anche questo è un servizio innovativo che si propone l'obiettivo di facilitare al massimo l'accesso al mensile. Sarà disponibile tra l'altro una *newsletter* settimanale per ricevere la quale basterà registrarsi. Infine verranno attivati *blog* ai quali chiunque potrà partecipare socializzando problematiche e contributi da discutere tutti insieme.

promozioni, i servizi. Naturalmente *Nuovo Consumo* continuerà ad essere quello che è sempre stato: un utile strumento da leggere e consultare per conoscere il mondo dei consumi e orientarsi nella spesa quotidiana, un punto di riferimento per soci e consumatori alla ricerca di risposte ai loro tanti problemi, una valida e affidabile guida agli acquisti. Novità anche per quanto riguarda la carta che sarà più bella e più ecologica, perché proveniente da piantagioni

controllate, certificata PEFC, e sarà sbiancata senza uso di cloro. E per concludere, non poteva mancare la novità delle novità, e cioè lo sbarco di *Nuovo Consumo* su internet [v. box]. Con un sito tutto nostro, chiunque potrà accedere alle informazioni del mensile cartaceo, lo potrà perfino scaricare in formato *pdf* e potrà inoltre usufruire di servizi e informazioni aggiuntive gestite e pubblicate in tempo reale dalla redazione internet.

NC STORY

Nuovo Consumo è nato nel 1991. Da allora il mensile ha pubblicato 176 numeri per un totale di oltre 10mila pagine. Articoli, inchieste, dossier, rubriche, tutto in funzione dell'informazione precisa e puntuale al socio sui consumi, l'alimentazione, l'ambiente, la solidarietà, il tempo libero, i prodotti, le attività commerciali e sociali della Cooperativa. Il giornale vanta numerose importanti collaborazioni, tra cui Giorgio Nebbia, Tito Cortese, Eugenio Del Toma, Giovanni Manetti. Associazioni come *Federconsumatori*, *CittadinanzAttiva*, *Greenpeace*, *SlowFood*, hanno uno spazio permanente nella rivista.



Buon gusto

Al sig. B.R.

Mi dispiace dover dissentire da quanto Lei asserisce nello "Spot" di Nuovo Consumo di marzo (Bella topolona!) sul gorgonzola. A me infastidisce la pubblicità del gorgonzola con la "bellona" e il cameriere cafone. (...) Inoltre perché fare riferimento a spettacoli e spot di basso livello e non prendere ad esempio quelli di buon gusto, come Infostrada? Sì è vero Mike Bongiorno non è così agile e sciolto come un ventenne, ma è sempre un gran signore. So bene che questo a voi paladini dell'essere "alla bona" disturba. Per voi dovremmo preferire anche in televisione le parole e i gesti grevi che sono lo sport preferito dei miei e, credo, dei suoi concittadini (...).

Anna Rita, lettera

Per prima cosa la stupirò dicendole che B.R. non è un signore, bensì una signora. Lei ha creduto di scrivere a un uomo e questo spiega il cipiglio della sua lettera-sfogo. Ho scritto dello spot del Gorgonzola perché ultimamente mi sembrava quello più chiacchierato. Tra colleghi sono nati dei piccoli dibattiti e alla fine ho voluto difenderlo perché in Tv si vede molto di peggio: pubblicità e programmi ben più offensivi nei confronti delle donne che, però, sembrano passare inosservati rispetto al famigerato "Bella topolona". Detto questo nessuno cerca di convincere il pubblico ad essere "alla bona". Figuriamoci, non è questo l'obiettivo della mia piccola rubrica nell'ultima pagina del giornale. E poi Anna Rita proprio lei mi porta come esempio di gran signore Mike Bongiorno. Anch'io adoro Mike, ma non dimentichiamo che è stato spesso protagonista di indimenticabili gaffes a sfondo sessuale verso indifese concorrenti dei suoi quiz. Se la ricorda sì la Signora Longari, quella che gli era caduta sull'uccello?

Beatrice Ramazzotti



Ogni ricciarelo un capriccio

La ricetta dei ricciarelli uscita nel numero di dicembre 2007 di Nuovo Consumo ha suscitato un vivace dibattito tra le nostre lettrici. Pubblichiamo tre lettere con commenti, precisazioni e proposte che, pur non essendo di "strettissima attualità", torneranno utili per il prossimo Natale.

Vorrei rimediare alla delusione di una lettrice (che ha provato senza successo la ricetta dei ricciarelli uscita sul numero di dicembre 2007 di Nuovo Consumo,



ndr) con questa collaudata ricetta di ricciarelli. Ricciarelli di Siena: 250 g di mandorle dolci, 300 g di zucchero semolato, 1 cucchiaino di miele, buccia di 1/2 limone, vaniglia in polvere, 1 albume, zucchero a velo, ostie. Tritare finemente le mandorle dolci, aggiungere il miele, la buccia grattugiata del limone, un cucchiaino di vaniglia in polvere e l'albume leggermente montato a neve; amalgamare bene il tutto ottenendo un composto morbido e omogeneo. Cospargere il tavolo da lavoro di zucchero a velo formando uno strato uniforme. Stendervi la pasta di mandorle fino a ottenere uno spessore di 2 cm; con un coltello affilato, passato prima nello zucchero a velo, tagliare a losanghe o in altre forme regolari. Posare sulle ostie i ricciarelli e passare in forno preriscaldato a 140 gradi C per 15 minuti, facendo attenzione che i dolci non prendano colore, ma si mantengano morbidi e bianchi. Sforzare e far raffreddare, conservarli in scatola con chiusura ermetica. Per favore divulgatela, il risultato è ottimo, lo garantisco avendola provata più volte. via e-mail

Rispondo alla lettera della signora A.F. pubblicata sul numero di marzo di Nuovo Consumo. Io ho fatto i ricciarelli seguendo la ricetta uscita sulla rivista e mi sono venuti benissimo. L'unica accortezza che ho usato è stata per la cottura: sulla placca del forno ho messo uno strato di un centimetro di crusca e il risultato è stato eccellente.

L.L., lettera

Ha ragione la signora A.F. quando dice che qualcosa nella ricetta sui ricciarelli non è stato spiegato bene... Molte volte una piccola chiarificazione può risultare importante per la perfetta riuscita di una ricetta. (...) Complimenti comunque per la rivista che pubblica sempre articoli interessanti.

P.M., lettera



Diritto alla vita

Un insegnante dell'ITC di Albinia (GR) ha inviato una petizione che volentieri pubblichiamo.

“Se la vita è davvero un diritto indisponibile gli omicidi causati da chi guida sotto l'effetto di sostanze alcoliche o stupefacenti non possono essere configurati quali omicidi colposi”.

“Prof, ma se verrà accertato che chi ha ucciso Michele guidava in stato di ebbrezza quale sarà la pena comminata?”. È questo l'inquietante interrogativo che i ragazzi della V A ITC di Albinia hanno posto alla loro prof. di diritto all'indomani della tragica morte di Michele, un meraviglioso bambino di 12 anni nipote del bidello della scuola investito da una autovettura mentre, con la sua bici, si recava da un suo amichetto di scuola. La risposta all'interrogativo ha aggiunto rabbia e incredulità al loro sgomento: “Nel nostro ordinamento chi coscientemente si pone alla guida di un'autovettura in stato di ebbrezza o alterazione psico-fisica per uso di sostanze stupefacenti o alcoliche non viene quasi mai accusato di aver voluto la morte della vittima né di aver voluto il fatto da cui tale morte è derivata. La pena comminata è quindi molto più lieve di quella applicata a chi volontariamente cagiona la morte di un altro uomo configurandosi il fatto come omicidio colposo e non doloso”. L'interrogativo successivo è stato più inquietante del primo: “Ma tutto ciò è compatibile con il principio della indisponibilità della vita? In nome di tale principio nel nostro ordinamento si configurano dolosi l'omicidio del consenziente e l'eutanasia (morte dolce) e allora perché non dovrebbero essere considerati dolosi gli omicidi di chi uccide un uomo dopo essersi volontariamente posto in stato di incoscienza tale da non poter evitare la morte di una persona che voleva vivere? La gravità di tale contraddizione giuridica e umana è ingiustificabile. Da tali considerazioni è nata, quindi, l'idea di predisporre una petizione volta a far riflettere su questo inquietante problema chi dovrebbe interpretare le esigenze della società civile e trovare soluzioni idonee a rendere concreto il diritto alla vita. Una petizione nata dalla disperazione, dalla rabbia ma anche dalla speranza che le cose possono cambiare se chi di dovere avrà il coraggio e l'umiltà di ascoltare. Non deludiamo le speranze di coloro che saranno gli adulti di domani e che saranno persone migliori di noi se solo oggi noi sapremo capire e realizzare il loro bisogno di amore e giustizia.

Indirizzo della scuola: ITC “G. Da Verrazzano”
via della Pace - 58010 Albinia (GR)

Di tutto punto

C'è un limite di punti convertibili in spesa in un'unica soluzione? Un premio di mille punti più contributo deve essere per forza acquistato con solo mille punti o se ne possono usare di più? via e-mail

Non esiste un limite per i punti utilizzabili come sconto sulla spesa. Per gli articoli che vengono pubblicizzati nella sezione *Più valore al Socio Coop* la formula prevede che i punti proposti abbiano un valore doppio: mille punti non hanno il loro normale valore di 10 euro, ma il doppio equivalente a 20 euro. Lei può tranquillamente scegliere di utilizzare i punti per eliminare totalmente, o anche solo per diminuire, la parte monetaria restante ricordando che in quel caso il valore dei punti sarà 1 punto uguale 1 centesimo.



Tiro... assegno

Attualmente deposito i risparmi sul libretto tramite assegni trasferibili, ma ho sentito in televisione che questi assegni a breve saranno soggetti a particolari restrizioni. Potrei avere chiarimenti? via e-mail



L'entrata in vigore dal 30 aprile della nuova legge sull'anticiclaggio confermerà ed estenderà le norme sugli assegni non trasferibili, limiterà l'uso di contante (< 5mila euro) nei movimenti sui conti e regolamenterà l'uso degli assegni al portatore, i trasferibili, sottoponendone l'emissione ad imposta di 1,50 euro cadauno e obbligando il correntista a

richiedere per iscritto alla propria banca il *carnet* di questo tipo di assegni. Anche la nostra attività del *Prestito Sociale* è e sarà sottoposta a queste normative di legge. Inoltre le modalità di pagamento consentite nei movimenti del suo libretto, in base all'attuale legge e regolamentazione, sono contante o assegni bancari/postali al portatore, trasferibili, poiché la clausola “non trasferibile”, se non ne siamo indicati come beneficiari, non ne consente l'incasso presso la banca di riferimento.

Nulla da dichiarare?

Con le novità introdotte dalla nuova legge finanziaria in merito alle detrazioni fiscali, cosa devono fare i pensionati per risultare in regola?

Lettera

Da quest'anno le detrazioni d'imposta, per sé e i familiari a carico, non saranno più attribuite automaticamente sulla base dei dati in possesso dell'ente di previdenza. I pensionati ne potranno beneficiare a condizione che all'inizio di ogni anno, od ogni qualvolta c'è un cambiamento, presentino una dichiarazione da cui risulta il proprio reddito e i familiari a carico per i quali spetta la detrazione. La novità è stata introdotta dalla legge finanziaria di quest'anno e riguarda praticamente tutti i pensionati ai quali gli enti di previdenza hanno fatto pervenire in febbraio il modello di dichiarazione insieme alla certificazione fiscale. Ora la palla, è il caso di dire,

passa ai pensionati i quali se vogliono conservare nel 2008 delle detrazioni d'imposta devono restituirlo il prima possibile all'*Inps* e all'*Inpdap* tramite i *Caf*, i quali provvedono anche a inoltrare i modelli *Red* per coloro che percepiscono in tutto o in parte prestazioni legate al reddito. Questi ultimi ovviamente potranno sistemare in una volta sola entrambe le pendenze. Per quanto riguarda la scadenza, l'*Inpdap* ha fatto sapere che le dichiarazioni devono pervenire **entro il 31 maggio** prossimo. Per i ritardatari le conseguenze non saranno di poco conto, in quanto dal mese di luglio si provvederà a ricalcolare la pensione senza le detrazioni e a recuperare il debito che si è formato nel frattempo nei confronti del fisco. Le stesse regole valgono anche per l'*Inps* che per ora non ha fissato alcun termine per la consegna delle dichiarazioni, fermo restando che è nell'interesse del pensionato provvedere prima possibile per non perdere benefici che sulle pensioni più basse sono di qualche centinaio di euro all'anno.

LiberEtà: e-mail redazione@libereta.it

L'ITALIANA DELL'ANNO.

CANTINA TOLLO È
CANTINA DELL'ANNO 2008

ALMANACCO DEL BEREbene - GAMBERO ROSSO



QUALITÀ NELLA VITA.

www.cantinatollo.it



Rincarò mio

La mia automobile è assicurata da diversi anni con la stessa compagnia, ma, nonostante si parli dei benefici portati in questo campo dalla Legge Bersani, ad oggi io non ho ancora visto diminuire in alcun modo la mia tariffa, che è addirittura aumentata. Sapete spiegarmi il perché?

Lettera

I rincari dell'RC Auto registrati dal nostro Osservatorio in questi ultimi anni sono molto forti: per quanto riguarda i neopatentati si registrano aumenti del 5-7 per cento in maniera omogenea su tutto il paese; per le polizze dei cinquantenni l'aumento è del 15-20 per cento con punte del 25-30. Questi aumenti sono gravissimi, soprattutto alla luce delle nuove norme introdotte dal I e II pacchetto Bersani sulle liberalizzazioni che avrebbero dovuto favorire un abbassamento delle tariffe. Uno dei provvedimenti che dovrebbe contribuire in modo significativo a tale riduzione è

l'indennizzo diretto. Questa modalità di risarcimento, annullando i costi di gestione dei sinistri delle compagnie e consentendo notevoli risparmi sugli oneri legali, avrebbe dovuto permettere la riduzione delle tariffe di almeno il 10-15 per cento. Non solo il risparmio non c'è stato, ma numerose denunce da parte dei cittadini ci segnalano che le compagnie assicuratrici motivano ai loro clienti l'aumento della tariffa proprio con l'impatto della nuova procedura di risarcimento diretto sulle compagnie stesse. Più volte abbiamo invitato il Garante dei Prezzi a intervenire, ma in attesa che la diminuzione delle polizze avvenga realmente, la invitiamo a continuare a rivolgersi alla nostra associazione per denunciare eventuali anomalie. Le consigliamo inoltre di valutare anche le offerte delle altre compagnie e di rivolgersi al suo agente per farsi consigliare la polizza più adatta alle sue esigenze.

Sergio Veroli, Vicepresidente Federconsumatori
Tel. 0642020759/63 - fax 0647424809 - www.federconsumatori.it
e-mail: federconsumatori@federconsumatori.it
orario: da lun. a ven. 9.30-17

R

Riccardo Corredi

Offerte Primaverili

Chiamaci!
348 850 97 67

Rete Elettrica
+
Materasso in Eco-Lattice

~~€ 1960,00~~

€ 980,00

(con iva 4% € 849,00)



Poltrona mod. Luana
Relax - Alzante e
con Kit VibroMassaggio

~~€ 1960,00~~

€ 980,00

(con iva 4% € 849,00)

disponibile nei colori:



Bicicletta Elettrica
con pedalata assistita
40km di autonomia con 1€/cent

~~€ 980,00~~

€ 590,00

(da sottrarre eco-incentivo
previsto dal comune)



in OMAGGIO
su ogni offerta
Macchina da Caffè
+ 100 cialde 
da degustare!

In visione e prova SOLAMENTE
presso lo Showroom IPERCOOP
"Fonti del Corallo"
uscita Porta a terra (LI)
dal 6 Maggio al 24 Maggio

Chiamaci: 348 850 97 67



Bene comune

Raddoppiano in un anno i comuni italiani che puntano sull'energia pulita. Lo rileva il rapporto annuale di *Legambiente* sui municipi rinnovabili che spiega come ad aver investito su solare fotovoltaico e termico, eolico, geotermia, biomasse, piccoli impianti idroelettrici sono ad oggi 3.190 municipi, 1928 in più rispetto al 2007, con un ruolo da protagonista dei piccoli comuni, quelli con meno di 5.000 abitanti.



Cina al verde

Presto anche la Cina avrà un ministero delle politiche ambientali, frutto dell'accorpamento dell'attuale ufficio dell'ambiente con varie agenzie governative. Con la nascita di un unico organismo in grado di intervenire nei settori chiave dell'energia e dell'ambiente le organizzazioni ambientaliste internazionali sperano così che cresca nelle istituzioni cinesi una maggiore sensibilità "verde".

I cari estinti

È un mercato che non conosce crisi, anzi sembra crescere di pari passo con l'attenzione dedicata agli animali domestici. Nel corso dell'ultimo *Tanexpo 2008*, la fiera biennale di articoli funerari di Bologna, una delle novità più interessanti sono le casse funebri per i cari estinti a quattro zampe. Si stima che si diffonderanno molto nei prossimi anni, considerando che in molte città sono già in costruzione cimiteri per animali.



Very good

Greenpeace lancia la versione italiana del sito *web Good Car?*: www.greenpeace.org/Italy/auto. L'obiettivo è spingere le persone a interrogarsi su una domanda fondamentale visto lo stato del Pianeta: "Qual è oggi l'auto "buona"?".



La risposta è scegliere i modelli più efficienti sul mercato e usare l'auto quando proprio non se ne può fare a meno. Il sito dimostra come le case automobilistiche, anche se hanno tecnologie più efficienti e pulite, le usano solo

su pochi modelli continuando a puntare su auto più grosse, più pesanti, più potenti e con più emissioni di CO₂. Le industrie automobilistiche avevano promesso di ridurre le emissioni medie delle nuove auto a 140 grammi di CO₂ per Km entro il 2008-2009; in realtà oggi la media delle auto vendute in Europa è di circa 160 grammi e in questi anni le emissioni dei trasporti sono state quelle con maggior crescita. Dato il fallimento dell'impegno volontario dell'industria automobilistica, *Greenpeace* chiede ai governi di imporre un valore medio di 120 grammi per Km entro il 2012 e di 80 g al 2020. Sia la *Volkswagen* che la *Ford* presentano modelli a minor consumo e con emissioni al di sotto dei 120 grammi per Km. Eppure la maggior parte delle auto vendute non impiega queste tecnologie più efficienti. Lo stesso accade per la *Golf Bluemotion diesel* che emette 119 grammi per Km (meno di una *Panda* a benzina), mentre i modelli più venduti ne emettono 137. Ancora peggio per le auto di lusso: l'ammiraglia della *VW*, la *Phaeton* emette circa mezzo kg di CO₂ per fare un chilometro. La *Fiat* - che con le case francesi presenta emissioni più contenute - punta molto sui modelli *Natural Power* con doppia alimentazione a metano e benzina. Si tratta di modelli che vengono venduti come versioni più "verdi", ma hanno emissioni ben al di sopra degli altri. Un esempio: la piccola *Panda* a doppia alimentazione presenta emissioni di 146 grammi per Km, contro i 133 grammi della versione a benzina. Attraverso il sito *Good car?* gli utenti potranno decidere qual è l'auto "motore della distruzione del clima" votando tra cinque dei modelli più inquinanti: *Volvo 70F 2.0 Kinetic*, *Renault Clio 2.0*, *BMW 135i*, *VW Golf Plus Comfortline 1.4*, *Toyota Landcruiser 4.0 v6 Executive*.

Maria Carla Giugliano, Ufficio Stampa Greenpeace

Corsi e ricorsi

Mi capita spesso di ricevere a casa delle multe senza che io mi sia accorto di aver compiuto alcuna violazione. Vorrei sapere se sono valide le multe che vengono elevate senza che l'infrazione sia immediatamente contestata al conducente. I vigili non hanno sempre l'obbligo di fermare chi viola il Codice della strada? Inoltre le multe che mi arrivano a casa contengono spesso degli errori formali: in che modo posso contestarle?

Giorgio F., via e-mail

In alcuni casi – che devono essere specificati nel verbale – non è obbligatorio fermare il conducente, ad esempio quando questa manovra è pericolosa per la circolazione.

Si può presentare ricorso se i dati anagrafici del proprietario del veicolo non corrispondono a quelli della contravvenzione; se manca l'indicazione di luogo, giorno e ora della violazione; se manca l'indicazione dell'agente accertatore (anche solo attraverso il numero di matricola); se manca l'indicazione della norma violata; se la multa viene notificata trascorsi i 150 giorni dalla data dell'avvenuta infrazione; se mancava la segnaletica; se il fatto si è svolto diversamente da quanto descritto; se c'è stato un errore nella lettura della targa perché il veicolo in quel momento si trovava in tutt'altro luogo (eventualmente allegando dichiarazioni di testimoni o indicando altre prove). In generale, se ci sono delle ragioni oggettive per opporsi alla contravvenzione, il cittadino può presentare (entro 60 giorni dalla notifica) ricorso al Prefetto o al Giudice di Pace. Se il Prefetto non risponde entro 120 giorni il ricorso si ritiene accolto. Se

il Prefetto non accoglie il ricorso condanna al pagamento del doppio della sanzione. Nei confronti del verdetto del Prefetto ci si può appellare al Giudice di Pace.



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

IN ATTIVO

Manuali per i consumatori ne sono stati scritti tanti. Ma questo di **Giustino Trincia** – *Il Consumatore attivo*, Baldini Castoldi Dalai editore – è il primo organico *vademecum* del consumatore del dopo liberalizzazioni. Negli ultimi anni una serie di pacchetti legislativi con tanto di regolamento hanno messo mano alle nuove regole di erogazione di beni e servizi essenziali come energia, assicurazioni, banche, farmaci, solo per citarne alcuni. L'applicazione delle nuove regole non sempre è puntuale ed efficace. Truffe, trabocchetti e raggiri sono continuamente in agguato. E a farne le spese è il consumatore sprovveduto o disinformato che non ha gli strumenti per orientarsi nel nuovo mondo dei consumi. Ecco dunque in suo aiuto questo ampio, completo e divulgativo manuale il cui primo intento, come dichiara l'autore nell'introduzione, è quello di "fornire informazioni e strumenti utili per rendere più tutelabili i diritti dei cittadini e aprire nuovi spazi di partecipazione civica nei servizi di pubblica utilità". Il libro spazia dall'acqua all'energia elettrica, dai servizi bancari alle assicurazioni ai servizi della Pubblica amministrazione, le poste, le telecomunicazioni, i trasporti analizzando e spiegando meccanismi, opportunità, strumenti di tutela. La seconda parte del libro ci spiega come diventare consumatori attivi per agire efficacemente e partecipare con l'azione diretta alla crescita di un mercato veramente libero ed efficiente nell'interesse dei cittadini. Infine ci offre un ampio spaccato sulle iniziative dell'Unione Europea in materia di tutela dei diritti e una preziosa appendice con sigle e indirizzi utili, la "cassetta degli attrezzi" dei consumatori attivi. *Aldo Bassoni*



Giustino Trincia
IL CONSUMATORE ATTIVO
Baldini Castoldi Dalai, 2008
p. 353 - 17,50 euro



Prima pagina

DOCTOR COOP

Un prodotto di qualità, fatto nel più rigoroso rispetto dei vincoli previsti dalla legge, che costa un terzo rispetto a quelli offerti dalle multinazionali. È in arrivo il primo farmaco a marchio Coop, compresse effervescenti con lo stesso principio attivo dell'Aspirina e la vitamina C, prodotte in Italia. E intanto Coop sta già pensando a nuovi farmaci. di Dario Guidi

Ci sono voluti mesi per completare un complesso e tortuoso iter burocratico. Ma ora ci siamo. Quello che era un obiettivo importante e ambizioso sta per divenire realtà. Presto il primo farmaco a marchio Coop sarà in vendita sugli scaffali dei 79 *corner Coop Salute* in giro per l'Italia. Si chiama acido acetilsalicilico e acido ascorbico Coop. Per capirsi, l'acido acetilsalicilico è lo stesso principio attivo della più celebre *Aspirina* (prodotta dalla *Bayer*), mentre l'acido

ascorbico è vitamina C. Per avere un altro termine di paragone il primo farmaco Coop avrà la stessa composizione e lo stesso dosaggio di un altro noto farmaco di marca, il *Vivin C*. Dunque un farmaco per la cura degli stati febbrili, contro i raffreddamenti, ma anche un analgesico che si può usare contro il mal di testa. Insomma una di quelle medicine che si possono acquistare senza alcuna ricetta e che normalmente abbiamo sempre in casa.

A buon MERCATO

Ma il farmaco a marchio Coop prodotto in Italia porterà con sé un'altra bella sorpresa, nel senso che il prezzo della confezione da venti compresse effervescenti sarà di 2 euro, cioè decisamente meno della metà degli equivalenti farmaci di marca oggi presenti sul mercato.

«E sia chiaro – spiega il presidente di *Coop Italia*, **Vincenzo Tassinari** – che nel prezzo che proponiamo c'è anche il nostro margine di utile. Siamo un'impresa che fa il suo mestiere, ma lo facciamo pensando in primo luogo all'interesse dei consumatori e delle famiglie. Noi operiamo da sempre in coerenza con i nostri valori e con un'impostazione che mette al primo posto la convenienza e la tutela del potere d'acquisto delle famiglie, insieme alla qualità e alla salubrità

dei prodotti. Questa filosofia non la applichiamo più solo a carne e pasta, ma anche su altri fronti che incidono pesantemente sul bilancio delle famiglie italiane. E anche sui farmaci, con orgoglio, possiamo dire di essere arrivati primi tra le catene della Grande Distribuzione». Tassinari cita una serie di tappe che sono nella storia di Coop, partendo da quando negli anni Ottanta fu la prima a dire no al fosforo nei detersivi, poi gli interventi contro gli additivi nelle carni, contro la chimica nell'ortofrutta, sino al caso del latte in polvere per bambini. Una storia più recente, ma sempre con gli stessi ingredienti di quella di oggi: un prodotto di qualità, fatto nel più rigoroso rispetto dei vincoli previsti, che costa un terzo rispetto ai prodotti offerti dalle multinazionali.

Libero FARMACO in libero STATO

Inevitabilmente il ragionamento di Tassinari si sposta sul tema delle liberalizzazioni. «Sono mesi in cui si parla tanto e giustamente di aumenti dei prezzi e di un'inflazione ormai superiore al 3 per cento. Abbiamo per primi lanciato l'allarme su queste cose e abbiamo nei fatti dimostrato di contrastare questi aumenti. Nel 2007 l'inflazione Coop è stata dell'1,2 per cento, contro un dato *Istat* del 3 per cento. In questo scenario generale c'è però una cosa su cui non si è prestata la giusta attenzione. E cioè che nel campo della spesa sanitaria, più precisamente per i cosiddetti farmaci da banco, nel 2007 c'è stato un calo dei prezzi dell'11 per cento. Questi sono soldi rimasti nelle tasche dei consumatori. La ragione sta nell'avvio del processo di liberalizzazione della vendita dei farmaci da banco. Un



processo partito nel 2006, cui Coop ha dato pieno sostegno raccogliendo 800mila firme e in cui ha poi creduto, avviando la vendita dei farmaci da banco nei propri punti vendita. Ora abbiamo 79 *corner Coop Salute* e in Italia hanno aperto altre centinaia di parafarmacie gestite magari da giovani farmacisti. Il risultato è che il prezzo dei farmaci da banco per tutti gli italiani è sceso, anche grazie alla spinta decisiva di Coop che ha praticato sconti del 25 per cento e ha costretto tutto il mercato a riallinearsi. Questo dimostra che le

liberalizzazioni, anche parziali come questa, se c'è chi ci crede come Coop, fanno bene perché offrono servizi più efficienti come l'ampliamento della rete di vendita dei farmaci e risparmio per le famiglie».

BANCO di prova

L'esperienza dei *corner Coop Salute* trova ora un ulteriore sviluppo con l'arrivo dei farmaci a marchio Coop. Una scelta che arriva dopo un lungo iter, ma che è una scelta di fondo: «Questo farmaco è il primo di una serie. Stiamo lavorando per ottenere altre autorizzazioni. Si tratta di procedure complesse piene di ostacoli, ma siamo determinati ad andare avanti. Il prezzo del nostro primo farmaco dimostra che se soggetti forti come Coop entrano in un settore, possono produrre un effetto di calmieramento dei prezzi. Com'è avvenuto negli Usa e in altri paesi europei. Il prezzo del nostro acido acetilsalicylico ci mette sullo stesso livello degli altri paesi europei. E questo secondo me è un modo concreto per far recuperare competitività al paese, per metterci alla pari con gli altri. È un fatto

Questi i punti vendita Unicoop Tirreno dove sono presenti i Coop Salute:

- IperCoop**
 - Livorno
 - Roma via Casilina
 - Afragola
 - Avellino
 - Viterbo
 - Aprilia
 - Quarto
 - Roma EUR (prossima apertura)
-

ISTRUZIONI PER L'USO

Identikit dell'"aspirina" Coop.

Andiamo ora a scoprire più nel dettaglio le caratteristiche del primo farmaco a marchio Coop. «Tecnicamente si tratta di un farmaco *Otc* ovvero un farmaco da banco vendibile senza ricetta medica – spiega **Anna Verga** che per *Coop Italia* è stata tra chi ha seguito l'iter di questo progetto –. Il principio attivo in esso contenuto è l'acido acetilsalicilico, con l'aggiunta di acido ascorbico, cioè di vitamina C. Il dosaggio per ogni compressa effervescente è di 330 milligrammi del primo più 200 milligrammi del secondo, con una composizione analoga a quella del *Vivin C*. Si tratta di un farmaco adatto a curare gli stati febbrili, le sindromi influenzali e da raffreddamento, mal di testa e di denti, nevralgie, dolori mestruali, dolori reumatici e muscolari». Il farmaco Coop sarà messo in vendita in scatole che contengono 20 compresse effervescenti (in due tubetti da 10) al prezzo di 2 euro. Per capire la valenza di questo prezzo basta ricordare che il *Vivin C* (sempre da 20 compresse) nei *corner Coop Salute* viene venduto attualmente a 4,73 euro e nelle farmacie viaggia intorno ai 6 euro. Tecnicamente il prodotto Coop è un farmaco generico o equivalente, cioè un farmaco non più coperto da brevetto e che al posto del nome commerciale ha quello del principio attivo seguito dal nome dell'azienda titolare ed è esattamente equivalente dal punto di vista qualitativo e quantitativo al corrispondente farmaco di marca già in commercio. I farmaci generici costano ovviamente molto meno di quelli di marca perché gli investimenti per testarne efficacia e sicurezza sono già stati sostenuti dal farmaco di marca. In Italia si tratta di prodotti ancora poco diffusi, a differenza di tutti gli altri paesi europei. In questo senso un aiuto dovrebbe venire anche dai medici di famiglia e dai farmacisti che, anziché indicare la marca, dovrebbero far riferimento al principio attivo contenuto. Ma torniamo all'iter seguito per arrivare a questo importante lancio. *Coop Italia*, dopo un rigoroso lavoro di analisi e verifica del mercato svolto in collaborazione con specialisti del settore, ha realizzato il primo farmaco a marchio di un distributore in Italia, diventando titolare (come si leggerà sulla confezione) di una *Aic* (*Autorizzazione all'immissione in commercio*) che viene rilasciata dall'*Agenzia italiana del farmaco* (*l'Aifa*). Ultima importante notazione: il farmaco Coop sarà prodotto in Italia.

concreto, un contributo che come impresa della Grande Distribuzione, come cooperative stiamo dando». Ma per fare passi avanti su questa strada occorre che si riprenda posizione sulle liberalizzazioni. Questa è una richiesta precisa che Coop mette sul tavolo a chiunque sia uscito vincitore dalle elezioni del 13 e 14 aprile. «Parto dall'esperienza fatta sin qui sui farmaci da banco in base alla normativa varata dal ministro Bersani – prosegue Tassinari –. Si tratta di una fetta che rappresenta circa il 10 per cento della spesa totale per farmaci. Dunque una fetta molto limitata e che limita i benefici che possono derivare per i consumatori. Il secondo problema è l'obbligo della presenza del farmacista. Questo rende possibile per la Grande distribuzione la vendita dei farmaci solo in grandi superfici. In realtà più piccole i costi non sono sostenibili».

Sotto controllo MEDICO

«Per questo chiediamo che ci sia un ampliamento della gamma dei farmaci su cui aprire la vendita e che sia superato l'obbligo della presenza del

farmacista – sottolinea Tassinari –. Questo ci metterebbe in condizioni di rafforzare i nostri investimenti in questo settore, ma soprattutto metterebbe in condizione di garantire a un numero più ampio di cittadini e di soci Coop di usufruire di iniziative e opportunità importanti. Oggi viviamo con un senso di ingiustizia il fatto che solo chi fa riferimento ai nostri punti vendita più grandi può comprare farmaci a prezzi più bassi. Ma siamo impegnati per promuovere iniziative che possano dare questo vantaggio a tutti i nostri soci e consumatori». L'ultima considerazione svolta da Tassinari riguarda gli iter burocratici per l'accesso come produttori al mercato de farmaci.

«Giustamente e doverosamente i controlli in questo settore sono molto rigorosi, per dare ai cittadini tutte le garanzie. Senza rinunciare a queste garanzie, ci sono però aspetti delle procedure che possono essere rivisti e snelliti per favorire l'autorizzazione, per aprire il mercato e portare beneficio ai consumatori. Quando entrò in vigore la liberalizzazione della vendita dei farmaci da banco si parlò molto dei farmacisti e delle loro obiezioni. Ma è chiaro che in un processo di liberalizzazione a 360 gradi il vero problema riguarda l'industria farmaceutica. Un'industria che deve garantire qualità e ricerca, ma che non può vivere in una riserva protetta».

QUANDO C'È COOP SALUTE



Farmaci da banco, omeopatici, veterinari, prodotti parafarmaceutici a prezzi più convenienti per i consumatori: l'esperienza dei Coop Salute.

La storia che oggi porta al primo farmaco a marchio inizia tra fine 2005 e inizio 2006, quando Coop raccolse 800mila firme di soci e cittadini in calce a un progetto di legge che chiedeva venisse avviata la liberalizzazione del mercato farmaceutico. Bruciando i tempi arrivò poi, a sorpresa, il decreto Bersani che in larga parte recepiva le sollecitazioni di Coop e dava la possibilità di vendere anche al di fuori delle farmacie, ma con l'obbligo della presenza di un farmacista, i soli medicinali da banco e senza obbligo di ricetta. Coop si lanciò nella nuova avventura e nell'agosto 2006 aprì i primi due *corner Coop Salute*, proponendo i

farmaci in vendita con uno sconto del 25 per cento, rimasto invariato sino ad oggi. Da allora tanta strada è stata fatta, i *corner* sono diventati 77 (e arriveranno vicino a quota 90 alla fine del 2008). Cresciuto notevolmente è anche l'assortimento che dai soli farmaci da banco (raccolti nelle sigle *Otc* e *Sop*) si è via via allargato ai farmaci omeopatici e veterinari e a una serie di prodotti parafarmaceutici. Oggi gli *Otc* e i *Sop* disponibili sono 317 (all'inizio erano 200), 100 sono i prodotti omeopatici e 29 quelli veterinari, che fanno un totale di 446 referenze, a cui si aggiungono altri 996 prodotti in campo parafarmaceutico – con

quasi 400 prodotti per i trattamenti dermatologici e cosmetici, 140 integratori alimentari, 138 prodotti per l'igiene personale –. Ma ancor più espliciti, soprattutto in termini di beneficio per le tasche dei consumatori, sono i risultati economici. Basti dire che nel corso del 2007 i *corner Coop Salute* hanno generato, su un fatturato complessivo intorno ai 50 milioni di euro, un risparmio per i consumatori di quasi 11 milioni di euro, derivanti da sconti sui farmaci per poco meno di 8 milioni di euro e sui parafarmaci per altri 3 milioni. «La vicenda dei *Corner salute* – spiega il presidente di *Coop Italia* **Vincenzo Tassinari**

– dimostra che noi abbiamo creduto fortemente in questo progetto, pur cimentandoci in un settore nuovo e con una serie di vincoli significativi. Abbiamo lavorato duramente e, allargando progressivamente la gamma di prodotti, siamo riusciti a trovare un punto di equilibrio complessivo, anche dal punto vista economico che all'inizio non era scontato. Oggi con orgoglio possiamo dire che di tutti i farmaci *Otc* e *Sop* venduti fuori dalle farmacie, il 54 per cento viene venduto in Coop».

Mister PREZZI

A proposito di questi prodotti è bene ricordare che, con la Finanziaria 2008, è stato abolito l'obbligo di indicazione del prezzo sulla confezione. Cosa che ha disorientato non poco i consumatori, i quali prima potevano verificare quale era lo sconto praticato da Coop. «Il fatto che sia sparita l'indicazione del prezzo – spiega **Vincenzo Santaniello**, direttore innovazione e sviluppo di *Coop Italia* – è secondo noi un elemento negativo, anche perché espone il settore a rischi di aumenti di prezzo meno controllabili dal consumatore. Lo abbiamo fatto presente anche al Governo nella figura appena istituita di *Mister prezzi*. Da parte nostra confermiamo che faremo di tutto per tenere fermi i nostri prezzi, garantendo comunque sconti nell'ordine del 25 per cento». L'ultimo capitolo da ricordare che riguarda l'attività dei *Coop salute* è quello del tentativo di operare in un'ottica di servizio complessivo verso i cittadini. In numerosi punti vendita è possibile misurarsi la pressione e nell'ipermercato Lame di Bologna è stata avviata una sperimentazione per svolgere analisi del sangue che, se darà risultati positivi, potrà poi essere estesa anche ad altre realtà.

Controcanto
di Tito Cortese



Un politico di parola

«Non mi ricandiderò», «non sono uomo per tutte le stagioni»... Prodi è stato di parola. E la sua uscita di scena inconsueta per la politica italiana.

Quando questo numero di *Nuovo Consumo* arriverà ai lettori, i risultati delle elezioni saranno già noti e si saprà a chi toccherà governare nel prossimo futuro: giornali e Tv saranno dunque tutti rivolti, com'è naturale, al nuovo Governo e a chi lo guiderà. Ma io scrivo queste righe mentre si è ancora in piena campagna elettorale e giornali e Tv sono pieni di promesse, senza certezze. Mi sembra opportuno allora dedicare il *Controcanto* alla sola prospettiva che è di per sé sicura, scontata da tempo, ben da prima delle elezioni: e cioè che a governare l'Italia non sarà più Prodi, il presidente in carica negli ultimi due anni.

È un fatto del tutto nuovo per questo nostro paese, e merita qualche attenzione, fuori dai clamori della campagna elettorale: è inusuale, voglio dire, che un *leader* politico esca di scena spontaneamente, tenendo fede all'impegno preso nell'assumere la responsabilità di governo. «Non mi ricandiderò ancora una volta alle prossime elezioni», aveva preannunciato Prodi due anni or sono, ed è stato di parola, senza sceneggiate e senza ripieghi. Aveva anche avvertito: «non sono uomo per tutte le stagioni», e pure questa non è cosa consueta, nel nostro panorama politico.

Basterebbe ciò per attribuire a Romano Prodi i caratteri di un personaggio di eccezione nella vicenda politica italiana. Ma se poi, al di là

di ogni altra valutazione, ci si ricorda che a lui si deve in massima parte la nostra permanenza in Europa in circostanze difficilissime, e che per ben due volte nel giro di dodici anni sono stati i suoi Governi a risanare i conti dissestati di questo paese, beh, non c'è faziosità politica che possa impedire di riconoscere in lui un vero uomo di Stato, uno dei non molti che la Repubblica abbia visto al vertice delle sue istituzioni in sessantadue anni di storia. Non per niente, del resto, è stato anche uno dei pochissimi ad essere chiamato alle più alte responsabilità in campo internazionale.

So bene che non è nello stile della politica italiana né di chi ne commenta sui giornali le alterne vicende guardare a chi esce dalle sfere del potere: ma credo si debba dire che l'anomalia di Prodi rimane un esempio incoraggiante.



UNA DIFESA NATURALE

Il rimedio per combattere un'inflazione senza freni si trova nei punti vendita Unicoop Tirreno dove fare la spesa conviene. Ce lo spiega il responsabile commerciale Pasquale Rotta.

di Beatrice Ramazzotti

Dal luglio 2007 **Pasquale Rotta** è il responsabile commerciale del *Gruppo Unicoop Tirreno*. Con chiarezza ed estrema pazienza tratta l'argomento più spinoso e complesso con cui ognuno di noi si trova a fare i conti quotidianamente: l'aumento dei prezzi. La faticosa inflazione che nel momento in cui scriviamo (aprile 2008) tocca punte da *record*: 3,3 per cento, riempiendo le pagine dei giornali e svuotando le tasche degli italiani, alle prese con rincari inimmaginabili fino a pochi mesi fa. «Per la prima volta a livello internazionale ci troviamo di fronte a un paradosso economico – comincia Rotta –: il rincaro del prezzo dei prodotti finiti, come il latte in polvere, genera l'aumento dei prezzi del prodotto base, ossia il latte alla stalla; mentre già da tempo il rialzo del prezzo delle materie prime si ripercuote a cascata sulle merci finali, seguendo filiere dai passaggi spesso incontrollabili».

BLOCCO dei prezzi

Già nel luglio 2007 la Cooperativa aveva lanciato l'allarme, quando i ritocchi verso l'alto nei prezzi di listino dei fornitori cominciavano a diventare insostenibili. La scelta fu rapida e affatto indolore. A livello nazionale Coop è stata l'unica catena della Grande Distribuzione a bloccare il prezzo di tutti i prodotti alimentari industriali a marchio, da

settembre a dicembre 2007. Una mossa coraggiosa che ha generato addirittura una deflazione, ossia una diminuzione dei prezzi alla vendita, dello 0,1 per cento, mentre l'*Istat* registrava già picchi del 3. «Il blocco dei prezzi ci ha consentito di non scaricare gli aumenti sui nostri soci e consumatori – spiega Rotta –. Ci siamo accollati l'inflazione alla fonte e i dati parlano chiaro: in due anni l'inflazione da noi prodotta rispetto al primo gennaio 2006 è stata dell'1,8 per cento, mentre l'*Istat* nel solo 2007 segnava +2,9. Il blocco dei prezzi per *Unicoop Tirreno* ha comportato per la Cooperativa un costo di qualche milione di euro. A livello nazionale lo scorso febbraio Coop registrava un'inflazione alla vendita del 2,7 per cento, mentre subiva un'inflazione all'acquisto del 5,5, inglobandone perciò la differenza. Nello stesso mese la rete supermercati *Unicoop Tirreno* ha registrato un aumento dei prezzi alla vendita del 2,9 per cento, mentre gli iper erano addirittura in deflazione.

Coop conviene

La conclusione è che la Cooperativa sta scaricando sul consumatore meno della metà dell'inflazione subita. «La nostre "disgrazie" derivano principalmente dalla crescita dei prezzi di quattro categorie – continua il responsabile commerciale –: l'olio di semi, la farina, la pasta e i formaggi freschi. Su questi prodotti stiamo



sopportando un'inflazione che sfiora il 15 per cento». E il consumatore come si comporta? «È molto accorto, soprattutto il socio. Coglie e segnala ogni variazione di prezzo – conclude Rotta –. Si avverte inoltre uno spostamento verso quello che vorrei definire la difesa naturale del potere d'acquisto: il prodotto a marchio Coop, sicuro e garantito, con un prezzo inferiore del 25 per cento rispetto al corrispondente delle grandi marche. Un risparmio che arriva al 50 per cento scegliendo i prodotti della *Moneta che ride*. A ciò si aggiungono le numerose opportunità di risparmio legate alla strategia commerciale del *Carrello della Spesa* nei reparti ortofrutta, macelleria e pescheria; le offerte soci periodiche e prezzi imbattibili come il pane comune a 1 euro al chilo e il latte fresco alta qualità Coop a 1,15 euro il litro. Insomma un rimedio contro l'inflazione esiste, si trova nei nostri punti vendita.

 **prestito sociale**

DIVENTA ORA SOCIO PRESTATORE:

Se apri un libretto con almeno 100€ di deposito
riceverai subito due utilissimi regali:



**UNA BORSA PER LA SPESA
IN PURO COTONE**



UN BUONO SPESA DA 10€



**RICORDA: L'INIZIATIVA È VALIDA
DAL 21 MARZO AL 21 GIUGNO.**



Il libretto Coop: niente costi, solo vantaggi.



Il servizio è riservato ai Soci Unicoop Tirreno.



ALLA RICERCA DELLA QUALITÀ

In Coop compri sicuro: ogni giorno nei magazzini ortofrutta di Vignale e Ariccia vengono effettuati accurati controlli sui prodotti, soprattutto su quelli di stagione, per verificare qualità e correttezza dei dati in etichetta. E se qualcosa non è a norma vengono allertate le cooperative su tutto il territorio nazionale.

di Barbara Sordini



L'ortofrutta non va sul banco di vendita se non supera il controllo di qualità. È quanto succede dall'8 febbraio scorso nei due magazzini ortofrutta di *Unicoop Tirreno*, a Vignale e ad Ariccia dove, uniformandosi alle direttive di *Coop Italia* e alla legislazione nel campo della commercializzazione, ogni giorno vengono selezionati circa 25 prodotti e sottoposti ad accurati controlli. Abbiamo incontrato **Vario Piazzi** e **Fabrizio Gambassi**, i responsabili dei due magazzini ortofrutta di Vignale e Ariccia che riforniscono tutti i supermercati grandi e piccoli e gli iper di Livorno, Viterbo, Roma e Aprilia.

«Prima di febbraio i controlli interni venivano effettuati seguendo le linee guida nazionali con la verifica della qualità, dell'etichetta e contattando i fornitori e gli uffici commerciali; utilizzavamo le schede-prodotto di *Coop Italia* e c'erano dei parametri sui quali

ci dovevamo basare. Adesso abbiamo invece degli strumenti adeguati per effettuare il controllo di qualità vero e proprio e di prodotti ne controlliamo circa 25 al giorno, soprattutto quelli stagionali. Ci siamo inoltre attrezzati con gli strumenti per il controllo della frutta saporita, dalle pesche ai meloni».

Formato TASCABILE

Oggi i magazzini ortofrutta sono forniti di numerosi nuovi strumenti "di laboratorio" in grado di controllare la qualità della frutta saporita: si va dal *rifratometro* al *penetrometro manuale* per pere, mele e fragole, dalla *buretta* per la titolazione dell'acidità ai *calibri tascabili* per pesche, mandarini, limoni. In più i due magazzini sono stati dotati di un *computer* con accesso a

internet e di una macchina digitale per inviare ogni giorno all'ufficio controllo qualità di *Coop Italia* i dati che fuoriescono dai controlli. Chi svolge i test ha precedentemente seguito dei corsi tenuti dal responsabile di qualità di *Coop Italia* Maurizio Brasina e da due collaboratori che a maggio tornano nei magazzini per vedere come procede il lavoro di controllo della frutta saporita.

«Quando vengono rilevati prodotti che non sono conformi – continuano Piazzi e Gambassi – l'ufficio qualità di *Coop Italia* a Bologna provvede a inviare la segnalazione ai fornitori. Se il prodotto presenta grosse incongruenze, vengono emesse sanzioni pecuniarie al fornitore. Facciamo anche le foto delle etichette perché si possono verificare delle non conformità nelle diciture: le etichette devono essere, infatti, la carta d'identità del prodotto e riportare la sua provenienza, il nome e l'indirizzo del fornitore, il numero del lotto di appartenenza. Ovviamente la merce che presenta grosse lacune viene respinta e possiamo fare controlli incrociati con le altre cooperative sparse sul territorio nazionale: *Coop Italia* segnala le varie incongruenze, soprattutto da parte dei fornitori nazionali, a tutte le altre cooperative. Questo ha già prodotto un ulteriore impegno da parte dei fornitori che sentendosi controllati e soggetti a sanzioni si attengono maggiormente alle regole della distribuzione e della qualità».

PUNTO DI DOMANDA

Niente più moduli di carta. Le domande di assunzione in Coop si compilano on line, basta collegarsi a internet e a un sito web dedicato.

Novità per le domande di lavoro rivolte alla Cooperativa. Non esistono più e non sono più accettate le domande e i moduli di carta. Da qualche settimana l'unico ed esclusivo modo per fare richiesta di assunzione a *Unicoop Tirreno* è collegarsi a internet e a un sito web dedicato.

Il sito è www.unicooptirreno.e-coop.it ed è la sede dove compilare on line un modulo elettronico presente nella sezione *Lavora con noi* alla quale si può accedere anche dal portale nazionale www.e-coop.it.

Il sito web della Cooperativa è un importante mezzo di comunicazione dove sono pubblicate periodicamente le offerte di lavoro di *Unicoop Tirreno* in sintonia e in collegamento on line con le altre due Cooperative del *Distretto Tirrenico*, *Unicoop Firenze* e *Coop Centro Italia*.

Dal 3 marzo pertanto non sono più valide le domande pervenute all'ufficio selezione del personale compilate su modelli cartacei mentre restano valide fino alla loro naturale scadenza di 12 mesi quelle arrivate prima di quella data. (L.R.)

FACILE, VELOCE E TRASPARENTE

Compilare la nuova domanda di lavoro on line dà la possibilità ai candidati di inviare alla Cooperativa un curriculum professionale che può essere eventualmente aggiornato dallo stesso candidato, grazie ad una password personalizzata, per modifiche e controlli sulla validità.

Riempendo il modulo on line si può proporre la propria candidatura distrettuale (cioè valida per *Unicoop Tirreno*, *Unicoop Firenze* e *Coop Centro Italia*); ci

si può candidare singolarmente a lavorare in una delle tre cooperative; c'è la possibilità di entrare nel data base distrettuale; ci si può autocandidare alle campagne promosse dall'azienda. In questo modo è stato raggiunto uno dei fondamentali obiettivi del programma di *Responsabilità Sociale* di *Unicoop Tirreno* che, dopo

la domanda di lavoro, vede raggiunto il traguardo della domanda di lavoro on line con pari opportunità per tutti.

Per *Unicoop Tirreno* questo nuovo approccio alle richieste di lavoro rappresenta non solo una significativa innovazione tecnologica, ma fornisce anche una maggiore garanzia e trasparenza nel controllo dei dati, nel rapporto con i candidati e nell'attività di selezione e assunzione del personale. Garantisce una maggiore velocità di recepimento e registrazione delle domande.

1



2



3



IN RISERVA



Conferenza sull'ambiente ed escursione nella riserva naturale di Gerfalco.

Sarà l'ambiente come risorsa da valorizzare e tutelare il tema della conferenza-dibattito di **giovedì 29 maggio** alle 16,30 presso la Casa del Popolo a Bagno di Gavorrano. All'iniziativa promossa dalla Sezione soci Colline Metallifere, dalla Comunità Montana e dalla sottosezione CAI di Massa Marittima, in collaborazione con la sezione comunale AVIS, l'associazione *Antiche tradizioni Gerfalchine*, la *Misericordia* e con il patrocinio del Comune di Massa Marittima, interverranno i sindaci dei comuni di Gavorrano, Massa Marittima e Scarlino, Alessandro Fabbrizzi, Lidia Bai, Maurizio Bizzarri; Giancarlo Zago, presidente *Comunità Montana Colline Metallifere*, Luciano Fedeli, presidente *Società della Salute Colline Metallifere*, Giancarlo Gentili, reggente sottosezione *Club Alpino Italiano* di Massa Marittima; Luigi Lo Presti, presidente Sezione soci

Colline Metallifere; Roberto Giomi, responsabile d'area Politiche Sociali di *Unicoop Tirreno*. **Domenica 1 giugno** scarpe da *trekking* ai piedi per l'escursione guidata all'interno della Riserva Naturale Cornate-Fosini a Gerfalco. Alle 8,30 ritrovo presso il campo sportivo di Gerfalco (GR) per la partenza. Ore 13,30 fine escursione e ristoro nel castagneto di Roveta a base di prodotti Coop. Saranno utilizzate stoviglie Coop biodegradabili al 100 per cento. La partecipazione è gratuita. Sarà presente un'ambulanza della Misericordia di Massa Marittima con volontari che terranno una dimostrazione di primo soccorso.

Prenotazioni entro il 28 maggio presso la *Comunità Montana Colline Metallifere* (tel. 0566906111); il Comitato soci di Massa Marittima (tel. 0566901288); supermercato di Massa Marittima in orario di apertura.

Primo appuntamento **mercoledì 21 maggio** alle ore 10 nel supermercato di Orbetello per una visita guidata con spesa simulata e lettura delle etichette dei prodotti a marchio Coop *Fior Fiore* e *Solidal* e del *Caseificio di Sorano*. Secondo appuntamento il mercoledì successivo, **28 maggio**, alle ore 17 presso la sala riunioni della Parrocchia S. Paolo della Croce di Neghelli per un dibattito sui temi della sicurezza alimentare e la qualità, con introduzione al concetto di degustazione. Intervengono Roberto Giomi di *Unicoop Tirreno* e Renato Nesi, Fiduciario *Slow Food* di Livorno. Assaggi e degustazioni dei prodotti in questione. **Prenotazioni** entro giovedì 22 maggio presso il supermercato (tel. 0564865157).

PUNTO D'INCONTRO

Incontri con la dietista una volta al mese nel punto vendita di Massa per parlare di alimentazione e corretti stili di vita. L'iniziativa che rientra nella campagna Coop *Alimenta il tuo benessere* prevede tre incontri (**14 maggio, 11 giugno e 9 luglio** dalle 10 alle 12.30) organizzati dal Comitato soci di Massa.

Iniziativa analoga al centro commerciale "Fonti del Corallo" di Livorno dove in occasione della campagna *Alimenta il tuo benessere* che vedrà, **dal 10 al 23 maggio**, sconti negli ipermercati su alcuni prodotti *fitness* e alimentari, la Sezione soci di Livorno organizza nei giorni **11, 15 e 17 maggio**, presso la postazione soci incontri con una dietista che elaborerà su richiesta le *nutricard*.

Per la promozione delle pratiche motorie **dal 10 maggio** all'ingresso principale avranno invece luogo esibizioni di *judo, karate, danza, rugby, pilates, canottaggio, wushu e aikido* a cura di scuole e associazioni affiliate *UIISP* o private.

A Civitavecchia sempre per alimentare il proprio benessere ci si incontra in biblioteca comunale con i seguenti temi: dieta mediterranea il **7 maggio**, piramide alimentare il **14** e i colori degli alimenti il **21**. L'ultimo incontro sarà al supermercato con visita guidata e degustazione di prodotti a marchio. Orario degli incontri 16,30. In collaborazione con il Comune di Civitavecchia.



LETTORI IN CIRCOLO

Nasce un circolo di lettori tra i soci del negozio di via Bettini a Roma.

Entrano in circolo i lettori randagi di Roma via Bettini. Per i soci Coop che amano leggere libri e condividere con altri lettori opinioni e impressioni nasce a maggio un circolo letterario nel supermercato di via Bettini a Roma. Un'evoluzione del progetto dei *Libri Randagi* ma mentre i *Libri Randagi* favoriscono la lettura e la circolazione dei libri, il circolo consente l'approfondimento dei testi e lo scambio di opinioni, attraverso la creazione di occasioni di incontro tra i soci Coop. Da un'idea del Comitato soci di via Bettini in collaborazione con Biblioteca Ennio Flaiano, Biblioteche di Roma e Casa della Cultura Oltre Aniene, che metteranno a disposizione dei lettori del circolo



otto titoli scelti tra quelli che hanno concorso al *PRE.mio Roma 2007*. Saranno accettate solo le prime 50 iscrizioni. Per partecipare al circolo è necessario essere soci Coop. L'iscrizione, gratuita, deve essere effettuata **dal 5 al 24 maggio** presso il punto d'ascolto del negozio mentre il ritiro dei libri sarà possibile **a partire da giovedì 29 maggio** presso la postazione del comitato soci tutti i giovedì dalle ore 18 alle ore 19,30: si potrà ritirare un solo libro alla volta, la riconsegna del libro andrà effettuata entro un mese dal ritiro, contestualmente alla riconsegna di un libro sarà possibile ritirarne un altro, insieme al libro scelto verrà consegnata una scheda per recensirlo. Le recensioni raccolte serviranno a individuare il libro che ha riscosso maggiore gradimento tra i lettori del circolo: al libro in questione sarà dedicato un incontro speciale con gli autori.

BOCCE

Massa Marittima

Corsi di bocce per adulti

nei mesi di maggio e giugno in collaborazione con l'associazione sportiva dilettantistica *Bocciofila Massetana* (associata F.I.B.), Parco di Poggio - Massa Marittima Quota: soci Coop 25 euro (non soci 30)

Il corso avrà la durata di due mesi (due ore a settimana). Le iscrizioni potranno essere effettuate direttamente presso il



Bocciodromo in località Parco di Poggio, dal lunedì al sabato dalle ore 15,30 alle 17,30

Info 3403203963-3281126342

Alberghi Diffusi

Un po' casa e un po' albergo per chi non ama i soggiorni in hotel. Camere in contesti urbani di pregio, a contatto con i residenti, normali servizi alberghieri.

Coop ha riconfermato anche per il 2008 la convenzione con l'*Associazione nazionale degli Alberghi Diffusi* (ADI, www.alberghidiffusi.it) in base alla quale il socio Coop ha diritto allo sconto del **10 per cento** in qualsiasi periodo dell'anno e del **20 per cento** nei mesi di giugno e ottobre.

Per prenotare il socio Coop può rivolgersi direttamente alla struttura di cui troverà informazioni utili anche sul sito www.e-coop.it.



ALLA FIERA DEL LIBRO

I soci Coop alla *Fiera internazionale del libro* di Torino. L'itinerario, che comprende anche la visita della Reggia di Venaria – uno dei più significativi esempi dell'architettura e dell'arte barocca internazionale del XVII e XVIII secolo – e della Basilica di Superga con la Sala dei papi e la cripta con le tombe degli avi di casa Savoia, è stato realizzato da *Unicoop Tirreno* in collaborazione con l'agenzia *La Fibula* di Cecina, su richiesta specifica della Sezione soci. Partenza **sabato 10 maggio** da Cecina, pernottamento a Torino e rientro **domenica 11 maggio** in serata.

La *Fiera* di quest'anno è dedicata al tema della bellezza. Paese ospite è Israele con la sua letteratura, c'è anche una parte dedicata alla

letteratura per ragazzi. **Giovedì 8 maggio** l'inaugurazione del capo dello Stato Giorgio Napolitano.

Per informazioni sulla Fiera: www.fieralibro.it, www.fiera-libro.it

Quota soci 170 euro (la gita dà diritto ai punti del catalogo *Fidelity*)

Quota non soci 190 euro

Supplemento camera singola 25 euro (in base alla disponibilità).

La quota comprende viaggio in pullman G/T, ingresso alla Fiera internazionale del libro, sistemazione in hotel tre stelle a Torino in camere doppie con servizi privati, Tv, tel., trattamento di 1/2 pensione, 1 pranzo in ristorante, bevande ai pasti, ingresso alla Reggia di Venaria e ai giardini, visita guidata alla reggia, ingresso e visita guidata alla Basilica di Superga, assicurazione di viaggio.

Info e prenotazioni numero verde turismo di *Unicoop Tirreno* 800778114.



Colpo di spugna

Per ogni superficie la sua spugna, il suo panno, il suo prodotto. Tutte le novità della linea per le pulizie di casa a marchio Coop. di Anna Somenzi

È arrivata la nuova linea per le pulizie di casa a marchio Coop. Circa 50 articoli fra panni, spugne abrasive, guanti, scope e spazzoloni moderni, colorati, efficaci e convenienti. Per rendere meno gravose le faccende domestiche, Coop ha pensato di proporre una vasta gamma di panni dagli usi specifici. Tante novità nel segno della di-



versificazione: ad ogni superficie il suo panno e il suo detergente, spaziando dalla pulizia dei cristalli a quella del lavello, dai mobili ai pavimenti, dal parquet al marmo, senza eliminare del tutto i panni tradizionali. Tutti gli articoli sono personalizzati da etichette che richiamano l'utilizzo specifico e riportano la nuova icona che facilita la raccolta differenziata degli imballi. La spugna abrasiva in cellulosa sarà affiancata da spugne delicate per la pulizia di superfici antiaderenti, oltre a pagliette saponate e spirali in acciaio per griglie e teglie con sporco incrostato.

Piazza pulita

Anche fra i guanti alcune novità. Sono tre gli articoli che hanno affiancato i guanti gialli casalinghi felpati in cotone: la conveniente confezione di multiuso da 50 pezzi, particolarmente resistenti;

il guanto casalingo e il guanto monouso "effetto seta". Il trattamento di produzione adottato genera una superficie liscia e setosa, sia interna che esterna, che garantisce ottima indossabilità e assenza di residui fastidiosi in caso di preparazione dei cibi o di manutenzione di apparecchiature elettroniche.

L'assortimento di scope e spazzoloni prevede oltre a manici, scope per interni ed esterni con setole in Petriciclato – il materiale delle bottiglie di plastica – spazzoloni e alza immondizia convenienti e versatili, anche una scopa innovativa con un utile accessorio. Si tratta di un piccolo strumento dal duplice utilizzo: da un lato pettinino per rimuovere sporco e capelli dalle setole, dall'altro un raschietto per eliminare lo sporco più ostinato che né scopa né aspirapolvere sono riusciti a eliminare.

Nuovo colore e nuova grafica della fascetta per i sacchi nettezza.

SANNIO IN TAVOLA

Latte e formaggi, pasta, vino, olio e poi carni, acque minerali, dolci e caffè. È l'invitante menu di *Sannio in Tavola*, l'iniziativa nata dalla collaborazione tra *Unicoop Tirreno* e *Camera di Commercio* di Benevento per promuovere le prelibatezze del territorio sannita. Dal 7 maggio l'IperCoop di Benevento ospiterà una selezione di circa cento prodotti, alcuni dei quali entrano per la prima volta nell'assortimento dell'Iper. *Sannio in Tavola* sarà anche l'occasione per presentarsi alla città, organizzare assaggi e degustazioni che coinvolgeranno la galleria del centro commerciale "I Sanniti" fino ad arrivare al cuore di Benevento con un'allegria festa in stile medievale pensata per tutta la città. Dal 5 giugno inoltre i prodotti di *Sannio in Tavola* saranno in promozione speciale all'Iper per quindici giorni.

LA PASTA DEL CUORE

È stata presentata a Roma dal giornalista Enrico Mentana di fronte a una platea di trecento persone, come una vera star. E per ottanta ragazzi è davvero una star. Stiamo parlando della **Pasta di Capezzaia**, prodotta dalla comunità *Capodarco* di Roma, grazie al sostegno di *Unicoop Tirreno* che poi l'acquista e la distribuisce nei trentotto punti vendita laziali. Il progetto dà lavoro e speranza a circa ottanta persone affette da disabilità mentale e psichica, coloro che più di tutti hanno difficoltà a trovare un'occupazione dignitosa. Di storie da raccontare in quel pastificio ce ne sono tante, la pasta (fresca, all'uovo, ripiena e gnocchi) è il risultato del loro incrocio, con l'aggiunta di due ingredienti: il cuore e la solidarietà. (B.R.)



**il prezzo più basso
che c'è sul mercato,
su prodotti garantiti.**



**Prodotti a marchio Coop
sicuri e convenienti.**



**Grandi marche vendute
con la convenienza Coop.**



SCEGLI IL CARRELLO.

Risparmia ogni giorno sulla tua spesa di sempre.

Nel carrello della spesa ora trovi anche nuove convenienti offerte. Solo per i soci, tutti i mesi su Nuovo Consumo e sul depliant commerciale che ricevi a casa. Il miglior prezzo, esclusivamente per te, dà più spinta al carrello e ti offre ogni mese un pacchetto di prodotti tra i quali scegliere per fare della tua spesa un vero affare quotidiano. Spazio Carrello è la tua guida alla convenienza sicura. Basta seguire le tracce colorate: il carrello rosso per i prodotti a marchio Coop, il carrello blu per i prodotti di marca e il carrello giallo per i prodotti di fascia prezzo più bassa. Decidi tu come combinare questi "colori". Il risultato sarà sempre lo stesso: un sicuro e consistente risparmio senza rinunciare alla qualità e alla sicurezza tipiche di Coop.

OFFERTE VALIDE DAL 1 AL 15 MAGGIO

**BUSTO DI POLLO
FATTORIE NATURA**
conf. x 1 - il kg

**SCONTO
30%
ALLA CASSA**



**MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA**

FRAGOLE COOP
1 kg

**SCONTO
30%
ALLA CASSA**



**MASSIMO
15 conf.
PER OGNI CARTA**

**PARMIGIANO
REGGIANO
BONI**
800 g ca. - il kg

**SCONTO
35%
ALLA CASSA**

**MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA**



€ 9,88

prezzo per i non soci € 15,20

**EMMENTAL FRANCESE
ENTRE MONT**
300 g

**MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA**



€ 1,85

il kg € 6,17

POLPABELLA STAR
400 g x 6

**MASSIMO
6 conf.
PER OGNI CARTA**



€ 2,45

il kg € 1,02

**CROISSANT FARCITI
LA BUONA CROISSANTERIA
BAULI**
gusti assortiti
conf. x 6 - 300 g

**MASSIMO
6 conf.
PER OGNI CARTA
FRÀ I VARI GUSTI**

**SCONTO
40%**



€ 1,19

il kg € 3,97

prezzo per i non soci € 1,99

**OMBRELLONE
SOSPESO
HARDWOOD**
telo in polyetilene



€ 79,90

**TV LCD GRUNDIG
VIVANCE**
Mod. 37-6731DVBT
Luminosità: 500
Contrasto: 1000:1
Risoluzione 1366 x 768
Decoder digitale terrestre
FTA integrato



€ 599,00

inserto carrello

ECCO IL NOSTRO CONTRIBUTO A UNA SANA ECONOMIA FAMILIARE.



COOP TAGLIA IL PREZZO DEL PANE:
DIAMO VALORE ALLE COSE BUONE.

coop
Unicoop Tirreno

LA VITA È BELLA



Creme di bellezza, cosmetici, trattamenti anti-età. Cosa non si fa per apparire più giovani e belli. Ma attenzione a chi promette miracoli.

di **Barbara Bernardini**

Non è un caso se il sole di primavera ci fa sentire diversi. Il nostro corpo segue un ritmo biologico legato alle stagioni, alla quantità di luce solare, alla temperatura: ecco perché allo sbocciare della bella stagione avvertiamo la voglia di rifiorire, in senso fisico, e di regalarci un aspetto nuovo, giovane e fresco. Gli esperti del mercato della cosmetica sono bravissimi nel cogliere quest'esigenza: nei negozi spuntano in grande quantità prodotti di bellezza e trattamento per il corpo, per il viso, per il trucco, ciascuno con la promessa di regalarci un piccolo miracolo. Ma i cosmetici, che per definizione svolgono un'azione superficiale non oltre l'epidermide, servono davvero a rallentare l'orologio del tempo o comunque a donare un aspetto sano e giovane?

Non c'è TEMPO da perdere

«Certo che sì – risponde **Andrea Bovero**, docente di cosmetologia presso l'Università di Ferrara e Messina –. È lecito avere fiducia nelle specialità cosmetiche perché sono stati fatti passi da gigante negli ultimi anni nel campo della ricerca e delle tecnologie e oggi esistono sul mercato prodotti davvero efficaci. Soprattutto è cambiato il modo in cui le persone si avvicinano all'uso delle creme e dei prodotti cosmetici in genere. Questi prodotti entrano a far parte di uno stile di vita e di prevenzione». Prevenzione in effetti sembra essere la parola chiave, molto più realistica

di “miracolo” specie per i prodotti contro l'invecchiamento del viso. Gli studi scientifici, infatti, dimostrano che, affinché una crema possa svolgere al meglio la sua funzione antitempo, l'applicazione regolare di cosmetici dovrebbe iniziare molto tempo prima su una pelle ancora tonica e giovane, aiutando a combattere la formazione delle rughe e dei segni di espressione, mentre su una pelle già compromessa dal tempo l'effetto è molto meno evidente. «Il campo della cosmetologia è molto ampio e non si limita alle creme di bellezza, ma parlando della cura del viso si dovrebbe tenere presente che per la prevenzione dell'invecchiamento cutaneo non è importante solo l'utilizzo di fattori antirughe, ma anche una corretta deterzione e idratazione, a partire già dai 25 anni», spiega Bovero.

Bellezza mia!

Il mondo della cosmetica cambia e la ricerca nel settore sta scoprendo prodotti sempre più efficaci.

La prima tendenza è rappresentata dai prodotti multifunzione, come gli *shampoo* che contengono principi anti-caduta o i fondotinta che contengono molecole antinvecchiamento. Un prodotto nato per fare una cosa in realtà ne fa almeno due. «Si tratta di un approccio globale che dà notevoli risultati – commenta Bovero –. La stimolazione delle funzioni vitali della pelle può cominciare già da un prodotto detergente arricchito di principi idratanti, per continuare con l'applicazione di un prodotto che contiene, oltre ai normali ingredienti di bellezza, anche un fattore di protezione solare, estremamente importante in quanto il sole rappresenta una delle principali cause d'invecchiamento cutaneo». La seconda tendenza della ricerca cosmetica è rappresentata dalle nanotecnologie. Grazie allo studio dell'infinitamente piccolo gli scienziati stanno mettendo a punto sistemi di particelle in grado di veicolare l'ingrediente attivo del cosmetico nella pelle in maniera anche cento volte più efficace di quanto non succedesse in passato. «Arrivare dove serve è molto importante – riprende Bovero –. La pelle è una struttura molto complessa e, proprio per la funzione di protezione che svolge, piuttosto refrattaria alla penetrazione di molecole. La terza e forse più promettente branca di ricerca è la nutri-cosmetica. Sempre più frequentemente i trattamenti cosmetici propongono l'associazione di un trattamento locale in crema per uno specifico inestetismo, sia esso la cellulite o le rughe, combinandolo con l'assunzione di prodotti per via orale».

Non si tratta naturalmente di farmaci ma di integratori che rappresentano l'ideale complemento della crema, svolgendo azione a livello cutaneo. In realtà si tratta di sostanze presenti nei normali alimenti, ma spesso l'alimentazione moderna non è sufficiente a sostenere le naturali esigenze dell'organismo e l'integrazione aiuta molto l'efficacia dei prodotti.

FIOR DI PELLE

Sull'etichetta dei cosmetici è riportata la loro composizione: oltre agli eccipienti e ai componenti di base anche gli ingredienti più attivi per la giovinezza della pelle. Ecco alcuni esempi.

Acido Lipoico Anti-ossidante, combatte i radicali liberi ed è molto utilizzato nei cosmetici più moderni.

Luteina Potente antiossidante che si trova anche nell'alimentazione, nelle uova e in alcune verdure.

Betaina Sostanza estratta dalla barbabietola con forti proprietà idratanti.

Matrixil Molecola anti-invecchiamento che promuove la sintesi del collagene, la sostanza che sostiene la pelle e la rende tonica.

Olio di Noce Brasiliana Agente idratante e antiossidante.

Olio del frutto della passione Nutriente, ad alta concentrazione di grassi molto affini alla struttura dell'epidermide.

Olio di Buriti Ricco di grassi e antiossidanti, aumenta l'elasticità cutanea.

NON HO L'ETÀ

Qualche regola da seguire per combattere i segni del tempo.

> Iniziare a utilizzare prodotti leggeri per la cura della pelle in giovane età.

> Non avere fretta, massaggiare con calma e regalate del tempo al vostro corpo.

> Siate regolari nell'applicazione.

> Coadiuvate la cosmesi con una corretta alimentazione.

> Rispettate rigorosamente le indicazioni sulla confezione.

- In presenza di patologie della cute fatevi consigliare sempre da un dermatologo specialista.

Info: Società Italiana di Dermatologia, www.sidemast.org, tel. 0302423450, Società Italiana di Scienze Chimiche e Farmacologiche www.sicc.tv, tel. 025457556.

ANIMA e corpo

Ma cosa contengono queste creme dei miracoli? Da dove vengono gli ingredienti attivi, quelli capaci davvero di migliorare il nostro aspetto? «La più grande frontiera della cosmesi non si trova nella tecnologia o nella chimica di sintesi, ma nello studio delle piante esotiche – dice Bovero –. Ci sono aree del mondo in cui vi è un'incredibile biodiversità ed esistono migliaia, forse milioni, di specie di piante non ancora scoperte e sfruttate». Il vaso di pandora della bellezza si trova dunque proprio sotto i nostri occhi, ma un buon principio attivo da solo non basta: la cosmesi deve regalarci anche un'esperienza sensoriale. Ecco perché è così importante, per ottenere gli effetti desiderati, non solo usare i prodotti giusti ma regalarsi del tempo per usarli. «Il massaggio delle creme, ad esempio, ha un ruolo fondamentale – conclude Bovero –. Infatti non permette solo la penetrazione delle sostanze in profondità e migliora il trofismo, cioè l'attività vitale della cute, ma ci consente di godere appieno di un gesto che rivolghiamo a noi stessi». E non è poco. In un mondo che va sempre più di corsa è necessario dedicarsi alla cura del corpo con calma e regalarsi un po' di coccole quotidiane. Farà bene alla pelle e di certo anche all'anima.





In piena attività

Secondo uno studio della New York University l'esercizio fisico regolare in menopausa può davvero aiutare moltissimo le donne a superare lo stato di *stress* e depressione che spesso si accompagna a quest'età particolare. Lo studio, condotto durante un periodo di 8 anni su ben 380 volontarie, ha però evidenziato che l'attività fisica non è capace di mettere al riparo le signore dai sintomi della menopausa, come le fastidiose vampate di calore che dipendono da alterazioni ormonali.

Una bella dormita

Forse il diabete non dipende solo da quello che mangiamo. Uno studio della Chicago University pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica *PNAS* ha dimostrato che dormire male diminuisce la capacità dell'organismo di rispondere all'ormone insulina, favorendo proprio il meccanismo che determina la comparsa del diabete di tipo 2. In particolare i ricercatori hanno disturbato la fase del sonno *REM* dei volontari senza svegliarli notando una diminuzione della risposta all'insulina durante il giorno addirittura del 23 per cento.

La cura del sole

Chi l'ha detto che la vitamina D serve solo ad avere le ossa forti? Sono ormai moltissime le ricerche che dimostrano le infinite virtù di questa vitamina. Nelle persone con livelli di vitamina D più bassi della norma si verificavano molto più spesso eventi cardiovascolari come gli infarti, anche se si tratta di persone magre, attive e sportive. Che fare dunque? Mangiare tanto pesce e stare al sole un po' di più, in modo che la vitamina D nel nostro corpo non manchi mai.

Parte integrante

Si agli integratori, ma solo se utilizzati correttamente e nelle giuste dosi.

Tutti gli atleti, dilettanti o professionisti, giovani o "veterani" – non importa quale disciplina praticano e a quale livello – sono accomunati dalla convinzione, errata, che gli integratori, se assunti in dosi elevate, migliorino le prestazioni fisiche. Due grandi esperti di nutrizione Fredrick Stare (fondatore del *Department of Nutrition dell'Harvard University*) e Ancel Keys (promotore degli studi sulla dieta mediterranea) hanno firmato insieme questa frase, tuttora valida: "La realtà è che non esistono diete speciali per gli atleti. Essi necessitano di calorie sufficienti e cioè molte di più di quelle di cui ha bisogno la maggior parte di noi, ma della stessa proporzione e dello stesso tipo di proteine, vitamine e minerali che occorrono a chiunque altro". Gli integratori sono utili presidi terapeutici, se correttamente formulati e utilizzati, e proprio per questo devono essere controllati con serietà. Cosa che accade raramente.

Soprattutto nelle palestre dove mancano istruttori laureati in Scienze motorie o in Dietistica si danno consigli impropri sull'alimentazione e peggio ancora sulla presunta necessità di raddoppiare o triplicare la quota proteica della dieta per potenziare quella muscolatura

che fra banchi di scuola o poltrone di ufficio, motorini, auto o mezzi pubblici di trasporto, non è adeguatamente sollecitata.

Colgo l'occasione per ricordare a tutti gli sportivi che la loro attenzione deve essere rivolta prima al bere che al mangiare. Una perdita anche solo del 2 per cento dell'acqua corporea può ridurre forza e resistenza in modo documentabile; con la sudorazione si perdono degli elettroliti che debbono essere reintegrati ma senza esagerare nella concentrazione dei soluti in modo da non rallentare il tempo necessario per l'assorbimento intestinale. Acqua minerale quindi (magari bicarbonato-alcaina) o di rubinetto durante e dopo qualunque impegno fisico intenso e prolungato. Per chi ha sudato molto potranno essere preferibili le bevande a contenuto salino per reintegrare più razionalmente i sali perduti, purché queste bibite non siano troppo concentrate e non finiscano quindi per ritardare

il reintegro dell'acqua perduta.

L'assorbimento dell'acqua avviene soltanto nell'intestino, perciò le bevande iperosmolari (troppo addizionate di minerali e/o di zuccheri) debbono sostare più a lungo nello stomaco ritardando così la reintegrazione idro-salina.





È un biodiesel!

Per combattere l'inquinamento si rischia di indebolire la lotta alla fame perché all'eco-benzina servono coltivazioni agricole, preziose per i paesi poveri. Il dibattito sui biocarburanti è aperto e le soluzioni migliori per le sorti del Pianeta tutt'altro che facili da trovare. di Dario Guidi

Stretta nella morsa di un clima mondiale sempre più caldo per le emissioni di anidride carbonica e di altri gas serra, l'Unione Europea ha fissato per il 2020 nel piano energetico approvato a inizio anno l'obiettivo che i biocarburanti arrivino a rappresentare una fetta di almeno il 10 per cento del totale – che dovrà diventare il 25 nel 2030 – come concreto strumento di riduzione di quelle emissioni che hanno nel traffico stradale uno dei principali colpevoli. Se lo si guarda solo dal punto di vista dell'inquinamento, verrebbe da dire bene, anzi benissimo. Più auto useranno l'etanolo o il *biodiesel* meglio sarà per il nostro Pianeta.

Un vero DILEMMA

Ma la vicenda dei biocarburanti non è così semplice, perché il giusto obiettivo di tutelare l'ambiente va a scontrarsi con il problema di non affamare ulteriormente centinaia di milioni di abitanti di questo stesso Pianeta. Contro il numero sempre maggiore di coltivazioni agricole destinate a produrre biocarburanti e non cibo si è scagliata la *Fao*, l'organizzazione delle *Nazioni Unite* il cui scopo è proprio quello di combattere la fame. Jean Zigler, inviato speciale dell'*Onu* per il diritto al cibo, ha

parlato di crimine contro l'umanità, perché la corsa all'eco-benzina affama i poveri, nel senso che aumenta i prezzi di prodotti come mais, soia, canna da zucchero, unitamente al fatto che le superfici coltivate destinate a produrre cibo calano mentre sarebbe bene che aumentassero. Insomma è come se la collettività fosse davanti all'impossibile dilemma di decidere se è meglio soffrire di fame o per l'eccesso di inquinamento. Quesito insolubile? Forse, anche se, per evitare (o almeno ridurre) una contrapposizione troppo ideologica, la strada da praticare è proprio quella di sfuggire alla dicotomia o bianco o nero.

Sani PRINCIPI

«Il tema dei biocombustibili è sicuramente complesso – spiega **Gianpietro Venturi**, docente dell'Università di Bologna e presidente della Piattaforma italiana per i *biofuel* –. La chiave per un approccio utile credo stia nel ribadire innanzitutto un principio generale di sostenibilità che deve ispirare ogni coltivazione destinata ai biocarburanti: non si coltiva dove c'è un alto valore di biodiversità, non si coltiva dove ci sono aree protette, non si disbosca ecc. L'Unione Europea ha definito una precisa griglia di vincoli in questo senso. La seconda considerazione è che comunque la decisione di introdurre colture destinate ai biocarburanti è una scelta che va fatta caso per caso: dipende dai terreni, dai prodotti, dal clima. Questo significa che coltivarli in determinati contesti può essere, oltre che sostenibile da un punto di vista ambientale, anche utile e redditizio in termini economici. In altri casi può essere l'opposto. Detto questo, ritengo però che sarebbe uno sbaglio rinunciare del tutto a esplorare le opportunità che ci sono, anche perché il problema della riduzione di emissioni resta tutto da

risolvere. Oggi l'Europa dipende per l'80 per cento dal petrolio. Nel 2030 arriverà al 94. Dunque il rispetto del *Protocollo di Kyoto* è un miraggio. Per questo l'Unione Europea ha dato obiettivi importanti, su cui c'è chi è già più avanti dell'Italia».

MAIS e poi mais

Per capire di cosa stiamo parlando è utile dare qualche cifra. Il mercato mondiale dei *biofuel* si compone per circa l'85 per cento di etanolo e per il 15 di *biodiesel*. Nel 2006 sono stati prodotti 40 milioni di tonnellate di bioetanolo (e 1,2 miliardi di tonnellate di benzina). Il paese al mondo che è più avanti in questo campo è il Brasile dove il 40 per cento dei trasporti viaggia a bioetanolo (tra le auto nuove siamo al 60 per cento) prodotto attraverso la canna da zucchero. La produzione brasiliana è la più economica ed efficiente con un rapporto, davvero ottimo, di 1 a 8 tra energia immessa ed energia ricavata. Secondo il *Wwf*, nel 2005 le emissioni di gas serra imputabili al Brasile sono state ridotte di 9 milioni di tonnellate.

Anche negli Stati Uniti le coltivazioni

destinate ai *biofuel* sono notevolmente cresciute sotto la spinta dell'amministrazione Bush (che ha anche siglato un accordo col presidente brasiliano Lula in tal senso). Negli Usa oggi il 18 per cento del mais prodotto è destinato ai *biofuel*. Secondo il *Food and Agricultural Institute*, nel giro di un paio d'anni questa quota arriverà al 32 per cento, grazie anche agli incentivi fiscali e creditizi previsti, unitamente all'obiettivo del governo di arrivare a una produzione di 7,5 miliardi di etanolo e *biodiesel* entro il 2012. È chiaro, per il peso economico di questo paese, che gli orientamenti Usa influenzano nel bene e nel male tutto il Pianeta. E se anche l'andamento dei prezzi dei cereali è soggetto a una molteplicità di variabili, resta il fatto che i prezzi di grano e mais sono cresciuti in maniera esponenziale. Diventando un problema enorme anche in casa nostra, come le discussioni sul costo di pane e pasta dimostrano.

Caro BIO

In Europa si punta più sul *biodiesel* che sull'etanolo. In testa come produttori ci sono la Germania (con 431 milioni di litri) e la Spagna (con 402 milioni), paesi dove si può già trovare il *biodiesel* nella rete dei distributori. Più complicata la situazione dell'Italia che oggi produce oltre 400mila tonnellate di *biodiesel* l'anno destinate, però, prevalentemente a far andare le centrali elettriche. Il problema è che, (qualcuno dice per colpa dell'opposizione della *lobby* del petrolio e dei produttori auto) in Italia, al di là delle enunciazioni di principio e degli obiettivi fissati dall'Unione Europea, mancano ancora le normative e i decreti attuativi per vendere i biocombustibili agli automobilisti. La Francia, invece, ha deciso di muoversi in modo più deciso, tanto

FACCIAMO IL PIENO

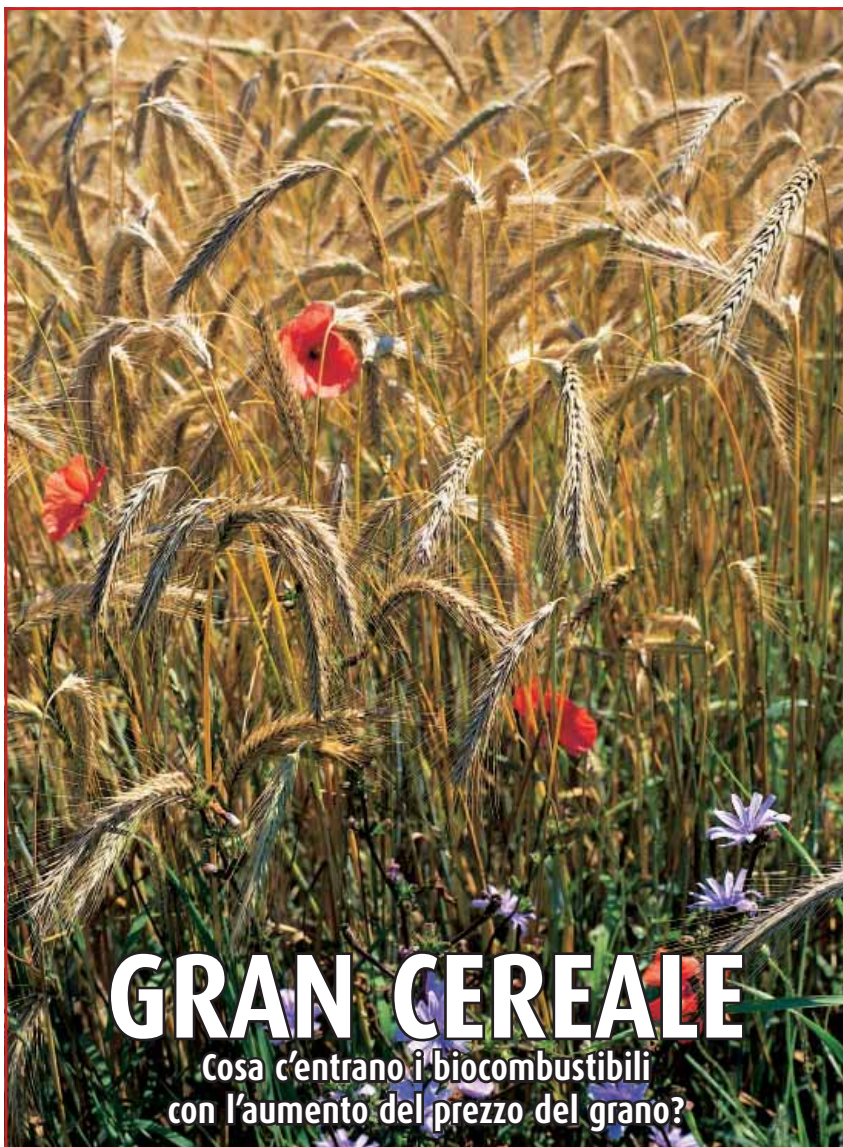
Il *biodiesel* (puro o in miscela) come combustibile alternativo al gasolio da utilizzarsi nei motori *diesel* (senza bisogno di modificarli) è una realtà "afferzata" in molti stati: in Francia è utilizzato normalmente in miscela al 5 per cento con il gasolio, in Germania anche puro, negli Usa trova impiego in alcune flotte.

Quanto al bioetanolo può essere utilizzato direttamente come componente per benzine o per la preparazione dell'*ETBE* (EtilTerButilEtere). Il bioetanolo può essere aggiunto alle benzine in una percentuale che può arrivare fino al 30 per cento senza dover modificare in nessun modo il motore o, con alcuni accorgimenti tecnici, anche al 100 per cento, come in Brasile. Qui è largamente diffuso il *Sistema TetraFuel* di *Magneti Marelli*: è una tecnologia che consente al motore di un autoveicolo di funzionare indifferentemente con quattro diversi tipi di combustibile, permettendo così al consumatore di scegliere se fare rifornimento di benzina, alcol/benzina (miscela di benzina e 22 per cento di alcol), alcol puro o gas naturale compresso.

che da gennaio 2008 è partita la realizzazione di 500 distributori di *biofuel*. Infatti produrli non costa necessariamente meno della benzina. Secondo alcune stime statunitensi, mentre produrre un litro di benzina costa 34 centesimi di dollaro, un litro di etanolo ricavato dalla canna in Brasile costa 29 centesimi. Ma un litro di etanolo ricavato dal mais negli Usa costa già 40 centesimi, mentre un litro di *biodiesel* ricavato dall'olio di colza in Europa arriva a 70 centesimi. Secondo le stime *Onu*, un pieno di etanolo equivale a 232 chili di mais consumati. E per coltivare il mais si consuma acqua (altro bene estremamente prezioso) e azoto. Tutte cose che vanno considerate nel bilancio ambientale complessivo sulle scelte che si vogliono fare. Perché ovviamente questi aspetti ci riportano al tema iniziale del rischio di respirare aria più pulita a prezzo di indebolire la lotta alla fame.

NUOVE generazioni

Dunque le preoccupazioni dell'*Onu* e di tanti movimenti ambientalisti – *Greenpeace* ha giudicato sbagliato l'obiettivo *Ue* di aumentare il consumo di biocarburanti, mentre il *Wwf* chiede di definire rigorosamente vincoli di sostenibilità delle produzioni – ha un preciso fondamento. **Carlo Petrini**, fondatore di *Slow Food*, nel condividere la denuncia dell'*Onu*, ha scritto: "Bisogna vigilare affinché questa nuova frontiera della tecnologia e dell'agricoltura distratta da se stessa non diventi un altro strumento di imposizione del Nord del mondo sul Sud". È perciò utile ritornare alla pragmatica considerazione iniziale fatta dal professor Venturi: valutare caso per caso e non fare generalizzazioni che non aiutano. «Capisco che ci sia tanta attenzione alle scelte Usa legate al mais – spiega il presidente



GRAN CEREALE

Cosa c'entrano i biocombustibili con l'aumento del prezzo del grano?

Da mesi ormai il prezzo del grano è cresciuto moltissimo. Tra febbraio 2007 e febbraio 2008 il grano duro è passato da 196 euro la tonnellata a 535 (cioè più 171 per cento), il grano tenero da 176 a 270 (più 59,3), il mais da 169 a 232 (più 37,3). C'entrano anche i biocombustibili? Innanzitutto l'aumento dipende dall'aumento della domanda: cinesi e indiani vogliono mangiare meglio e hanno i soldi per farlo. In alcuni paesi possono aver contribuito elementi meteorologici contingenti che hanno limitato le produzioni, anche se, poi, nel 2007 la produzione mondiale di cereali è cresciuta dell'1 per cento. Nonostante questo, le scorte complessive mondiali sono calate. Affiora sempre più la tendenza che chi ha il grano se lo tiene ben stretto. Così i prezzi volano. Tra le contromosse quelle di aumentare le superfici coltivate a cereali. L'Unione Europea stima una crescita del 4,7 per cento per il 2008, ma è una cifra che non bilancia il 10 per cento di superfici agricole liberate dalla decisione *Ue* di abolire temporaneamente la messa a riposo dei terreni. Dunque soprattutto le scelte Usa sulle quote di mais destinate a biocombustibili pesano forzatamente sul versante prezzi. Infine è da segnalare che, scottata dalla crisi dei mutui Usa, la speculazione finanziaria ora si è lanciata anche sui prodotti agricoli. In diversi paesi del Terzo Mondo l'aumento del costo del cibo è stato dell'80 per cento circa.

della piattaforma italiana che, su mandato *Ue*, ha il compito di studiare questi problemi –, ma è anche importante sottolineare che si sta lavorando per sviluppare biocarburanti di seconda generazione, utilizzando colture legno-cellulosiche e biomasse». In sostanza si potrebbero ottenere rendimenti più alti con coltivazioni che richiedono meno uso di energia e acqua, eliminando (o riducendo) il conflitto con le colture destinate all'alimentazione umana.

Guadagnare TERRENO

Biofuel si possono ricavare, infatti, anche dalle alghe marine, dalle bietole, da liquami zootecnici e da semi oleosi. Dunque un'ampia gamma di scelte, che si stanno studiando in giro per il mondo. Altro aspetto è quello dei terreni su cui coltivare. È vero che c'è bisogno di più cibo e dunque di aumentare le superfici e le produzioni, ma è anche vero che nel mondo esistono ancora enormi superfici non coltivate. E in più c'è un problema di riutilizzo di terreni, come nel caso delle bietole in Italia, destinati a colture in crisi o in via di abbandono. Un *puzzle* decisamente complicato da comporre, in cui un aiuto può venire da ciò che la ricerca e lo studio sapranno proporre. «Nelle zone collinari del bolognese – conclude Venturi – stiamo conducendo una sperimentazione su nove ettari di terreno coltivati col panico (una pianta erbacea simile al miglio sempre meno presente in Italia, *ndt*). Ha una funzione antierosiva sul terreno e sta dando risultati incoraggianti per la produzione di *biodiesel*. Nel dubbio sul come conciliare la lotta alla fame con quella all'inquinamento, l'unica certezza è che è bene continuare a provarci.

SCELTA DI CAMPO

La posizione di Coop sui biocarburanti.

Anche Coop ha avviato una riflessione sul controverso tema dei *biofuels*, arrivando a definire alcuni orientamenti che qui riassumiamo, partendo dal riconoscimento della necessità di ridurre le emissioni di anidride carbonica e operando scelte secondo una logica di piena sostenibilità ambientale e sociale.

> I biocarburanti possono rappresentare un'importante opportunità, ma l'argomento va affrontato in modo integrato: valutazione di tutte le fasi dalla produzione all'utilizzo, rapporto rischi-benefici, analisi mirata e specifica per le varie situazioni ambientali e geografiche, con il supporto della ricerca pubblica e con il coinvolgimento delle parti interessate.

> Coop è contraria all'impiego di biocarburanti derivanti da colture che utilizzino e riducano gli *stock* alimentari; gli effetti dei *biofuels* sull'alimentazione dovrebbero essere affrontati considerando sia la riduzione delle terre e delle risorse da dedicare alle colture alimentari che l'aumento dei prezzi dei cereali e dei prodotti alimentari che ne potrebbero derivare.

> Allo stato attuale delle conoscenze, Coop guarda in modo favorevole ai *biofuels* derivanti da biomasse di residui di lavorazione, eccedenze temporanee, rifiuti urbani e ai biocarburanti di seconda generazione, pur riconoscendo la necessità di ulteriori studi di fattibilità.

> Coop, in coerenza con la sua posizione *no Ogm*, ritiene fondamentale un'analisi preventiva che dimostri l'assenza di rischi di contaminazione per l'ambiente e garantisca l'assenza di contaminazione delle filiere alimentari nel caso di impiego di biocarburanti derivanti da colture *Ogm*.



GLOSSARIO

Biodiesel È un prodotto naturale utilizzabile come carburante in autotrazione e come combustibile nel riscaldamento. È rinnovabile e biodegradabile. Il *biodiesel* garantisce un rendimento energetico pari a quello dei carburanti e dei combustibili minerali, oltre a un'ottima affidabilità nelle prestazioni dei veicoli e degli impianti di riscaldamento. Si ottiene dalla spremitura dell'olio di semi oleaginosi di colza, soia, girasole, altri semi oleosi, jatropha, palma, seguita da una reazione detta di transesterificazione che determina la sostituzione dei componenti alcolici d'origine (glicerolo) con alcol metilico (metanolo).

Bioetanolo Si tratta di un alcol (etanolo o alcol etilico) ottenuto mediante un processo di fermentazione di diversi prodotti agricoli ricchi di carboidrati e zuccheri, quali cereali, colture zuccherine (bietola, sorgo e canna da zucchero), frutta, patata e vinacce. Le materie prime per la produzione tradizionale di bioetanolo possono essere mais, sorgo, orzo, bietola, canna da zucchero, residui di coltivazioni agricole, eccedenze agricole temporanee e occasionali, residui di lavorazione delle industrie agrarie e agro-alimentari, rifiuti urbani; per l'etanolo di seconda generazione ricavato da materiali lignocellulosici potrebbero essere utilizzate anche colture legnose o erbacee, quali sorgo, canapa, miscanto, panico ecc.

Biomasse Tra le numerose altre possibilità di produrre biocombustibili segnaliamo le biomasse. Per biomassa si intende ogni sostanza organica derivante direttamente o indirettamente dalla fotosintesi clorofilliana. Il termine biomassa include tutte le sostanze di origine organica non fossile quali coltivazioni dedicate e residui di origine agricola e forestale; prodotti secondari e scarti dell'industria agroalimentare; reflui zootecnici; parte dei rifiuti urbani (frazione organica >40 per cento); alghe e molte specie vegetali utilizzate per la depurazione di liquami organici. Le biomasse sono una delle fonti rinnovabili maggiormente disponibili sul nostro Pianeta. Negli ultimi anni si stanno sviluppando diversi processi in grado di convertire la biomassa lignocellulosica in bioetanolo, utilizzando la lignina per produrre combustibile.

La merce muta
di Giorgio Nebbia



Motori a olio

Gli oli vegetali "fabbricati" dal sole o anche l'olio di frittura degli alimenti, carburanti alternativi per motori diesel.

«I motori possono essere alimentati con oli vegetali, ottenuti con l'energia solare; ne trarranno benefici l'agricoltura e i paesi in cui tali oli sono prodotti». Questa frase è stata pronunciata, nel 1912, da Rudolph Diesel (1858-1913), quello che ha inventato nel 1885 il motore a combustione interna che ancora oggi porta il suo nome. Una ventina di anni prima due toscani, Barsanti e Matteucci, avevano inventato un motore a cilindri in cui una miscela di aria e di gas illuminante, accesa da una scintilla, generava una grande massa di gas che tenevano in moto un pistone. Il motore "a scoppio" era stato perfezionato da Nikolaus Otto (1832-1891) e adattato ai primi veicoli mobili. Diesel studiò un motore in cui la miscela di carburante e di aria potesse accendersi, in un cilindro, per la semplice compressione di un pistone, ne descrisse e brevettò la teoria e realizzò dei prototipi, uno dei quali fu presentato all'esposizione universale di Parigi del 1900. Questo motore era alimentato da olio di arachide perché la raffinazione del petrolio non era ancora in grado di fornire un carburante adatto; il motore Diesel aveva un buon rendimento e poteva essere utilizzato in impianti fissi a terra o per azionare navi. Diesel aveva idee socialiste, progressiste e pacifiste e pensò che le navi mosse dai suoi motori avrebbero

facilitato i commerci e la pace; pensò che l'uso di oli vegetali – oggi diremmo di carburanti da fonti rinnovabili – avrebbe facilitato lo sviluppo dei paesi arretrati come quelli africani. Va detto che in quel primo decennio del Novecento, quando Diesel parlò di motori azionati "dal sole", l'industria petrolifera era ai suoi primi passi e si delineava il pericolo di esaurimento delle riserve di carbone. Al sole pensavano quindi in tanti; nello stesso 1912 il chimico italiano Giacomo Ciamician (1857-1922) aveva detto che i progressi della fotochimica avrebbero aperto le porte ad una società "solare". August Bebel, nel libro *La donna e il socialismo* (1909), aveva scritto che l'uso del sole, disponibile gratuitamente a tutti e dovunque, avrebbe consentito l'avvento di una società socialista. I perfezionamenti della raffinazione del petrolio e la sua abbondanza hanno finora oscurato la passione per l'energia solare; solo adesso, davanti all'aumento del prezzo del petrolio e allo spettro di un impoverimento delle

riserve, si scopre di nuovo che gli oli vegetali, "fabbricati" dal sole, e i derivati come gli esteri degli acidi grassi (il *biodiesel*) possono essere usati come carburanti alternativi per i motori *diesel*; addirittura è stato proposto di utilizzare gli oli esausti della frittura di alimenti, con opportuna raffinazione, come carburanti.



GIRA LA RUOTA

Dalla cilindrata all'altezza delle ruote, dai tempi del motore alla potenza alla coppia. Lo scooter per muoversi più facilmente nel traffico cittadino. di Roberto Minniti

Agili, comodi, economici, per lo meno dal punto di vista dei consumi. Gli *scooter*; ormai, hanno conquistato un po' tutti e per molti sono diventati una vera e propria ancora di salvezza per spostarsi senza rimanere in balia di ingorghi e senza impazzire nel cercare parcheggio nelle città congestionate. Non a caso in giro per le strade d'Italia si stima ci siano circa 7 milioni di mezzi a due ruote.

Comprare uno *scooter*, però, è una scelta impegnativa, da fare solo dopo aver analizzato l'uso che si farà del veicolo. Se, ad esempio, la due ruote serve per muoversi solo in città con brevi spostamenti, una cilindrata 125 può essere sufficiente. Se i tragitti prevedono qualche gita fuori città, o magari un tratto di autostrada, ecco che bisogna optare per una cilindrata di almeno di 150 cc.

Quanti pollici?

E fin qui sembrerebbe facile. A complicare la vita dell'aspirante centauro, oltre all'inevitabile preferenza estetica, arrivano le caratteristiche più tecniche da passare in rassegna. Prima fra queste la distinzione tra modelli a ruote basse e mezzi a ruote alte. Questi ultimi, ad esempio, hanno ruote intorno ai 16

pollici e sono di solito più maneggevoli e stabili, hanno una guida più simile a una moto e risultano più sicuri sulle sconnesse strade cittadine; per contro hanno minore spazio sotto la sella. Quelli a ruote basse (12/13 pollici), invece, sono più capienti e nella guida sono meno adatti a chi ha un temperamento sportivo e incline alla velocità. Sempre sul versante comodità e sicurezza, considerata anche la larghezza delle gomme, tenendo in conto che più un pneumatico è largo più garantisce stabilità in curva e *comfort* sulle buche. In compenso, però, all'aumento del battistrada diminuisce la maneggevolezza. Da qualche tempo, poi, alcune case propongono *scooter* a doppia ruota anteriore. Pur essendo ancora molto cari e, soprattutto per chi è abituato al classico due ruote, poco comodi negli stretti spazi del traffico cittadino, questi "ibridi" offrono una sicurezza incomparabile, unita alla comodità di poter rimanere dritti anche senza che il conducente debba mettere i piedi in terra.

Sempre sul versante sicurezza, una caratteristica da non sottovalutare è il tipo di freni offerto dal modello che stiamo per acquistare. Qui la differenza è tra modelli che offrono il

disco anteriore e il tamburo posteriore e quelli che optano in ogni caso per il disco (e i più cari ne prevedono addirittura uno doppio davanti). Nel valutare questa caratteristica tenete conto che il disco è decisamente il miglior sistema frenante, tanto per efficacia che per stabilità di guida.

A tutti i costi

Altra variabile fondamentale per chi sceglie uno *scooter* è l'economicità. Oltre al prezzo d'acquisto, andrebbero considerate le spese successive: i consumi, i costi assicurativi (che in generale decrescono aumentando la cilindrata), la frequenza di tagliandi previsti. Quest'ultimo aspetto, per esempio, finisce per far pagare il conto, a volte molto salato, dopo l'acquisto. Eppure la spesa, già durante il primo anno di vita del veicolo, quando generalmente si sono percorsi tra i 6mila e gli 8mila chilometri, può pesare da 140 a 300 euro sulle tasche dello *scooterista*.

Sul versante motore, invece, le caratteristiche che i più smaliziati sono in grado di prendere in esame sono davvero tante. Senza entrare in complicate disquisizioni, però, alcune differenze possono essere facilmente prese in considerazione. Scegliere il

un modello a due tempi o a quattro non è detto che porti a inquinare di più come si crede comunemente. Vero è, invece, che i motori a quattro tempi sono più simili a quelli delle automobili e delle moto di grossa cilindrata e, se alimentati a iniezione, garantiscono consumi più bassi e una durata generalmente superiore.

Sempre nella voce motore trova spazio il raffreddamento del motore, che può essere ad aria e quindi non ha bisogno di manutenzione, o a liquido. In questo caso, in cambio di prestazioni migliori (per lo meno in generale), va messa in conto un po' di manutenzione in più, per lo meno per controllare periodicamente il livello del liquido nel radiatore.

All'ennesima POTENZA

Non vi basta? Mettete a confronto i dati di potenza e coppia. Il primo dato, espresso in cavalli, è la forza che il motore esercita prevalentemente agli alti regimi. La coppia, invece, è la forza che ci fa sentire un motore "pieno", pronto a rispondere al comando del gas, anche quando non si va troppo forte. In generale, la potenza deve essere alta, ma anche la coppia deve essere alta per garantire una marcia confortevole, e possibilmente deve essere a un regime di giri più basso di quello della potenza massima.

Infine un'occhiata a prezzo e incentivi. Tenete presente che chi demolisce una vecchia moto o *scooter Euro 0* e contestualmente ne acquista uno *Euro 3* ha diritto a 5 anni di esenzione dal bollo. Inoltre le spese sostenute per la demolizione fino a 80 euro sono coperte dallo Stato e anticipate dal venditore che poi le recupererà tramite credito di imposta. Queste misure si applicano ai motoveicoli nuovi acquistati con contratto stipulato tra venditore e acquirente dal 1° gennaio al 31 dicembre 2008 e immatricolati non oltre il 31 marzo 2009.

Scooter 125

marca e modello	motore (tempi)	euro	freni	potenza (kW)	prezzo (euro)
APRILIA SCARABEO 125	4	3	disco anteriore e posteriore	12	3.040
GILERA NEXUS 125	4	3	doppio disco anteriore disco posteriore	11	4.200
HONDA SH 125	4	3	disco anteriore tamburo posteriore	10,1	2.895
HONDA PANTHEON 125	4	2	disco anteriore tamburo posteriore	10	3.150
KYMCO DINK 125	4	3	disco anteriore e posteriore	8,4	2.795
MALAGUTI MADISON 3 125	4	3	disco anteriore e posteriore	9	3.699
PEUGEOT SATELIS 125	4	3	disco anteriore tamburo posteriore	11	3.650
PIAGGIO BEVERLY TOURER 125	4	3	disco anteriore e posteriore	11	3.750
PIAGGIO MP3 125 (3 RUOTE)	4	3	doppio disco anteriore disco posteriore	10,7	4.700
SUZUKI BURGMAN 125	4	3	disco anteriore e posteriore	9,1	3.490
VESPA GTS 125	4	3	disco anteriore e posteriore	11	4.100
YAMAHA X-CITY 125	4	3	disco anteriore e posteriore	10,76	3.795
MOTOM DOLCEVITA 151	4	3	disco anteriore e posteriore	9,30	1.690*
MOTOM DOLCEVITA 125	4	3	disco anteriore e posteriore	6,40	1.380*
MOTOM GIPSY 50	4	2	disco anteriore tamburo posteriore	2,23	990*

* in promozione negli IperCoop dall'8 al 21 maggio e nei Supermercati dal 12 al 25 giugno

Dopo aver dato un'occhiata ai prezzi di listino avete deciso di comperare uno *scooter* usato? Ecco alcune precauzioni per non ritrovarvi con il più classico dei bidoni. Primo dilemma è la scelta tra concessionario o privato. Nel primo caso dovreste avere una superiore garanzia di qualità e, male che va, avrete la garanzia di legge di un anno. In compenso non vedrete in faccia il venditore e pagherete un prezzo d'acquisto inevitabilmente più alto.

Rivolgendovi a un privato, invece, il prezzo sarà generalmente più basso, con qualche rischio in più e l'esigenza di procedere da subito a un tagliando molto approfondito. In entrambi i casi qualche piccolo accorgimento potrebbe essere utile.

Fatevi raccontare la storia del veicolo e cercate dei "riferimenti", come i segni di una caduta: se non sono coerenti fra loro, debbono farvi pensare alle tracce di due o più cadute. Controllate l'usura delle manopole e della sella per capire quanti chilometri può aver fatto la moto. Soffermatevi a lungo sulle gomme che vi diranno molto sulla condotta di guida di chi ha avuto lo *scooter*. Controllate anche freni e sospensioni ed eventuali trafileggi d'olio o rigature sulle canne della forcella. Se i foderi della forcella verso la ruota sono martellati, con la vernice staccata a puntini, di



sicuro la moto che state esaminando non è stata tenuta in perfette condizioni.

Prima di accendere il motore controllate il livello dell'olio: anche questo è un indicatore della cura con la quale è stata tenuta la moto. Se possibile chiedete di vedere la moto con il motore freddo e valutate l'avviamento. Fatela scaldare al minimo, controllando che non presenti rumori strani né fumosità. Il gas di scarico con il motore leggermente accelerato deve essere appena tiepido all'uscita dei silenziatori; se scotta è probabile che le valvole di scarico siano bruciate. Lasciate la moto al minimo per un paio di minuti e poi date una sgassata a mezzo regime: se fuma diffidate della buona salute del motore. A questo punto non vi resta che chiedere di fare un giro, con calma. Accertatevi che si porti bene, che vada dritto e non abbia troppe vibrazioni.

PER QUALCHE PIXEL IN PIÙ

Vale la pena investire in un apparecchio ad alta definizione? Dal dvd all'Hd ready al full Hd, come cambia la qualità.

di Daniele Fabris

L'entusiasmo degli italiani, stando ai dati di vendita, non sembra davvero raffreddarsi nella corsa alla sostituzione del vecchio televisore a tubo catodico. Largo ai piatti, insomma, che si tratti di *lcd* o di *plasma* poco importa. Eppure, in questa corsa sfrenata bisognerebbe rallentare almeno il tempo sufficiente a non innamorarsi della prima offerta che fa capolino dai *dépliant* e lasciarsi il tempo per considerare la qualità dello schermo che stiamo per portarci a casa. Considerando che alcune novità, imposte dalla tecnologia che avanza e dalle imposizioni di legge, potrebbero aiutarci a comprare un buon modello senza svenarci.

A breve SCADENZA

Partiamo proprio dalle norme, ossia dal decreto legge 159 dell'1 ottobre 2007 che fissa una data limite per la vendita dei televisori sprovvisti di sintonizzatore digitale per consentire il passaggio delle trasmissioni analogiche a quelle digitali. Il decreto, in pratica, stabilisce che questi apparecchi privi di *decoder* integrato debbono sparire dal mercato entro metà 2009. E i più attenti tra i patiti degli schermi piatti si sono già

accorti di un primo cambiamento: dal 3 febbraio scorso, infatti, è entrato in vigore l'obbligo di avvisare il cliente con un'etichetta che dichiara se il prodotto non è abilitato autonomamente alla ricezione di servizi digitali. La novità, come è facile intuire, produrrà nei prossimi mesi un rapido deprezzamento di tutti i modelli "a scadenza" e molti degli indecisi potrebbero cogliere proprio questa occasione per acquistare un nuovo televisore risparmiando. Dal punto di vista della ricezione, infatti, anche nel momento in cui le emittenti italiane passeranno al segnale digitale, basterà collegare un semplice *decoder* (dal costo di poche decine di euro) per continuare a utilizzare con soddisfazione il proprio modello. Con il vantaggio di poter utilizzare anche le tessere prepagate (per ora offerte da *Mediaset* e *La7*), cosa impossibile in moltissimi televisori con il *decoder* integrato.

Full d'assi

Un po' più complicato, invece, seguire e decifrare l'evoluzione tecnologica degli apparecchi. Se ormai gran parte degli apparecchi venduti prevede una risoluzione di 1.366x768 *pixel* e si fregia della qualifica *Hd ready*, non pochi hanno scelto il passo successivo di qualità: il

IN COOP

In promozione dal 1 al 15 maggio

in tutti i punti vendita

di *Unicoop Tirreno*

TV 37" Lcd

Grundig Vivance

37-6731DVBT

Hd ready

Luminosità (cd/mq): 500

Contrasto: 1000:1

Risoluzione: 1366x768

Televideo-Audio: stereo, 2x10 Watt

Connessioni: 2 scart, svideo, pc,

Uscita HDMI

Dimensioni (lxaxp) cm: 96,2x69,9x26,2 con stand

Decoder digitale terrestre fta integrato

Prezzo soci 599 euro (non soci 749)



full Hd, ossia la capacità di elaborare un segnale di almeno 1920x1080 *pixel*. Ma ha un senso investire per una spesa decisamente superiore in cambio di qualche *pixel* in più?

I patiti della tecnologia, spiegano di sì, per lo meno se non si vuole restare indietro e godere di una definizione dei programmi circa 4 volte superiore a quella del formato *dvd*. E citano l'inevitabile intensificarsi di trasmissioni televisive e in alta definizione e lo sviluppo dei supporti digitali con le stesse qualità.

Gli scettici, invece, sottolineano come l'investimento sia ancora esagerato e prematuro. E parlano di un "*boom-rang* di prestazioni": una visione anche peggiore dei modelli più semplici se le fonti del segnale sono le trasmissioni analogiche o anche il comune *dvd*. In mezzo restano tutti quelli che vorrebbero risparmiare e continuano ad essere tentati dalla discesa progressiva dei prezzi di questo mercato.

Ridi pagliaccetto

Si scelgono per il colore, il modello, la morbidezza, ma non consideriamo caratteristiche ben più importanti come, ad esempio, il rischio che possano essere infiammabili. E invece per dormire sonni tranquilli pigiami, tutine e pagliaccetti devono essere a norma, quella dell'Ente nazionale italiano di unificazione *UNI EN 14878:2008 "Tessili-Comportamento al fuoco dell'abbigliamento notturno dei bambini-Specifiche"* che definisce le caratteristiche di comportamento al fuoco dell'abbigliamento notturno dei bambini fino ai 14 anni. Secondo le statistiche, infatti, sono frequenti gli incidenti dovuti all'utilizzo improprio di dispositivi e apparecchi da cucina, di accendini, fiammiferi e candele decorative.

Profumino di donna



Fino a poco tempo fa soltanto oggetti da collezionare, oggi i mini profumi nati negli anni Venti si usano e come. Stanno in borsa, in tasca, sono comodi soprattutto in viaggio e per chi sta fuori tutta la giornata per lavoro. Ricaricabili o no, le boccette *mignon* sono anche eleganti accessori per signora, spesso – purtroppo – molto costosi.

Capo CUOCO

Che la cucina sia un piacere e un momento di forte aggregazione non è una novità, ma adesso serve anche ad addestrare i *manager al bon ton* e alla buona tavola per rendere più facili i rapporti con i colleghi. Dilaga la moda di organizzare corsi di cucina per manager aziendali allo scopo – così dicono – di “intrecciare relazioni interpersonali con finalità commerciale”. Davanti a un buon bicchiere di vino si diventa tutti amici...



UNA SCELTA
DI GUSTO E QUALITÀ



RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI

VIA MARCONI, 2 - 16030 AVEGNO (GE)

TEL. 0185.79043 - FAX 0185.799025

WWW.LARIUNIONE.IT

EMAIL: INFORMAZIONI@LARIUNIONE.IT



ROSSO DI SIENA

Il fu Clanti degli Etruschi diventa il Chianti di oggi, Docg, il vino per eccellenza, dalla terra di Siena a tutto il mondo. di Eleonora Cozzella

Il tipico fiasco rivestito con paglia intrecciata è l'immagine storicamente simbolo del vino toscano, in particolare del Chianti. Lo storico rosso non era, infatti, consumato solo a livello locale, ma già secoli fa era commercializzato in tutta la penisola e addirittura all'estero; quindi i carichi di Chianti in viaggio, con centinaia di bottiglie accatastate l'una sull'altra, dovevano avere questa protezione per attutire gli urti ed evitare la rottura del vetro. Non per niente in un bando granducale del 1716 si parla di Chianti come di "vini atti a navigare". Una propensione al trasporto che non riguardava solo il contenitore ma anche il contenuto. Doveva essere un vino dalle particolari caratteristiche, adatto alla conservazione. Un vino

non a caso antichissimo la cui storia può condurre fino agli Etruschi. Tra i reperti archeologici rinvenuti nelle tombe etrusche ci sono resti di vite e soprattutto affreschi in cui il vino è protagonista. E il nome di questa zona deriverebbe dall'antico Clanti, appellativo diffuso dell'epoca.

Terra bruciata

Anche i romani frequentarono la regione e un'altra ipotesi degli storici è che questo pezzo di Toscana debba il nome al "clangor" (in latino indica il rumore delle battute di caccia) che spesso si udiva in quelle terre ricche di foreste e selvaggina. I boschi tutt'oggi coprono circa due terzi del territorio, a causa del clima continentale:

temperature molto basse d'inverno, estati quasi roventi spesso al di sopra dei 35 gradi. Condizioni atmosferiche del genere, unite alla qualità del terreno sono l'ideale per l'uva base del Chianti, il Sangiovese. Vigoroso, resistente alla siccità e al vento, predilige terreni di natura argilloso-calcareo e ricchi di scheletro, cioè di ciottoli o sassi. Il risultato è un vino che può essere bevuto giovane, ma – specie per alcune sottozone – è famosa la sua vocazione a un invecchiamento medio-lungo, grazie al quale maturano finezza, colore e aromi.

Da sempre è stato chiaro ai viticoltori il valore del Chianti. Così nei secoli hanno messo in atto tutti gli accorgimenti per valorizzarlo. Questo oggi accade attraverso i consorzi, come quello del Vino Chianti e quello del Chianti classico, entrambi vini a *Docg* (denominazione di origine controllata e garantita), indicata sulla bottiglia da una fascetta rosa.

Ai confini DELLO STATO

Ma c'è stata molta strada – e qualche incidente di percorso – per arrivare ai consorzi odierni e alla loro difesa della territorialità. Già a partire dal Medioevo, si cominciò a usare il nome Chianti per identificarvi il vino prodotto e il suo successo commerciale era tutelato dalla *Lega del Chianti*. La diffusione di questo vino non aveva ostacoli visti i viaggi verso l'Inghilterra, la Francia e tutto il Nord Europa nel Seicento di navi piene di fiaschi.

Piaceva il risultato del cosiddetto “governo chiantigiano”, un metodo di vinificazione per cui i migliori grappoli appassiti venivano uniti al vino nelle botti per una seconda fermentazione. Forse proprio per questo successo c'erano episodi di contraffazione e fu così che Cosimo III de' Medici emanò quella che è considerata una denominazione d'origine *ante litteram*: il bando gran-

ducale del settembre 1716 “Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra” in cui sancì gli esatti confini delle aree di produzione dei relativi vini. Contemporaneamente creò la *Congregazione di vigilanza* con la funzione di controllare produzione, spedizione e commercio, prevenire le frodi. Per quanto riguarda i confini del Chianti (come si può leggere nell'originale conservato all'Archivio di Stato): “è restato determinato e sia. Dallo Spedaluzzo fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre terzi, cioè Radda, Gajole e Castellina, arrivando fino al confine dello Stato di Siena...”.

La formula DEL BARONE

Il primo a codificare l'uvaaggio pare sia stato invece il barone Bettino Ricasoli intorno alla metà dell'Ottocento. Il *blend* doveva essere composto per il 70 per cento da Sangiovese, 15 di Canaiolo e 15 di Malvasia. E con alcune modifiche la formula è rimasta molto simile a quella di oggi, che prevede un minimo di Sangiovese dell'80 per cento per il Chianti Classico *Docg* (Gallo nero) e del 75 per il Chianti *Docg*. Le due denominazioni sono autonome dal 1996, avendo condiviso un pezzo di storia attraverso diverse tappe. Per il Chianti la denominazione può essere integrata con le specificazioni Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rùfina e Montespertoli, che corrispondono alle diverse zone geografiche dei vigneti.



Senza contare il Vin Santo del Chianti e quello del Chianti Classico.

Se i primi sono famosi per il loro abbinamento con carni, selvaggina, salumi e formaggi, questi ultimi bianchi dolci accompagnano da sempre il *dessert* dei toscani, specialmente i biscotti secchi, come il tipico tozzetto alle mandorle. Un patrimonio di storia e di gusto dietro questi vini. Con numeri da capogiro: sono tutelati dal *Consorzio del Chianti* oltre 2.500 produttori (che interessano più di 10.500 ettari di vigneto) per 550mila ettolitri e 600 soci per 288mila ettolitri per il Classico. Un giro d'affari imponente che vede crescere le esportazioni in America, Germania, Inghilterra, Giappone. Anche se le bottiglie non sono più quelle larghe ricoperte di paglia.

È UN CLASSICO!

Un *sms* ci dirà se il vino che stiamo bevendo è un vero Chianti Classico o no. L'idea è semplice: chi vuol essere sicuro del suo acquisto potrà inviare un messaggio al numero 3663333603, indicando il formato della bottiglia e il numero di serie presente sulla fascetta di stato (quella rosa) dei “Chianti Classico” imbottigliati dal 2004. Ecco in pochi secondi sul cellulare la risposta ai propri dubbi, con un *sms* che illustra le caratteristiche del prodotto in questione. Il sistema è intelligente e poliglotta perché risponde in italiano se il prefisso internazionale del mittente è, appunto, italiano. Ma risponde in tedesco se il messaggio è inviato da prefissi che corrispondono a Germania, Austria e Svizzera, e in inglese per tutti gli altri paesi.

Saltimbocca

A CACCIA DI FARFALLE

Agricoltura di qualità che rispetta l'ambiente e garantisce la salubrità degli alimenti. Cosa sono e da dove provengono i prodotti **Agriqualità**, in assortimento nei negozi Coop della Toscana. di Cristina Vaiani



Si riconoscono dagli strani nomi e dalla farfalla bianca, simbolo dell'alta qualità che li contraddistingue e della terra che li produce. Dai pascoli della Maremma Toscana e del Monte Amiata i formaggi, le ricotte, le mozzarelle e gli agnelli **Agriqualità**.

Salti di qualità

Una farfalla che si posa solo dove c'è la qualità. Istituito dalla Regione Toscana nel 1999 il marchio **Agriqualità** – farfalla bianca su sfondo verde-azzurro – certifica e promuove i prodotti agroalimentari realizzati con le tecniche dell'agricoltura integrata (L.R. 25/99) che prevedono le rotazioni colturali, il mantenimento della fertilità del suolo, l'uso razionale delle risorse idriche, analisi dei terreni e piani di concimazione.

“Buone pratiche agricole” che non fanno ricorso agli *ogm* né per le sementi né per i mangimi degli animali e minimizzano l'uso di fertilizzanti e prodotti chimici di sintesi, chi le adotta si aggiudica il marchio **Agriqualità**.

AMMESSO e concesso

«È un marchio collettivo – afferma **Walter Cheleschi**, responsabile marketing di **Copaim**, la prima azienda del comparto caseario ad averne ottenuto la concessione per i formaggi di pura pecora e misti –, che viene concesso in uso a chi dimostri di rispettare disciplinari e protocolli di produzione», stabiliti dalla regione Toscana che ne verifica l'applicazione tramite controlli periodici a cura di enti esterni da lei stessa nominati.

«Pur trattandosi di filiere corte tra chi produce latte e chi trasforma – continua Cheleschi facendo l'esempio di **Copaim** che trasforma in loco il latte già **Agriqualità** fornito da allevatori del territorio –, sono controllate in tutte le loro fasi non solo da organi di controllo esterni ma anche internamente da chi produce la materia prima, da chi l'acquista e la trasforma». Controlli che consentono di ricostruire e documentare l'intero iter del prodotto, dalla materia prima all'ingresso sul mercato.

Made in Tuscany

“Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato della Maremma Toscana”. Già da qui si capisce che il latte utilizzato per la produzione dei formaggi freschi **Agriqualità** proviene esclusivamente da allevamenti toscani. «La nostra missione è quella di immettere sul mercato alimenti salubri, garantiti, prodotti su un territorio di elevata qualità ambientale dai nostri soci, circa 140 operatori zootecnici che spaziano in tutti i settori dell'agroalimentare», afferma **Luciano Nocciolini**, presidente dell'**Associazione Toscana produttori zootecnici** (Atpz) che si occupa della commercializzazione dei prodotti conferiti dai soci, come latte bovino, latte ovino per caseificazione, agnelli, e della valorizzazione del prodotto toscano anche tramite accordi di filiera come nel caso dei formaggi **Copaim**.

Un'esperienza da ripetere

Così buoni, sani e di qualità che non potevano non finire in Coop. «Crediamo fermamente nell'impor-

FIOR FIORA

Primesco, Gran Rosso, Roccamagna. Sono alcuni dei formaggi pecorini e misti prodotti dal Caseificio *Copaim* di Stribugliano sul Monte Amiata con il latte di pecora e di mucca degli allevamenti limitrofi dell'*Atpz*. In etichetta la farfallina *Agriqualità* e il marchio *Il Fiora-Mastri Casari* che unisce la particolarità del territorio bagnato dal fiume Fiora – dove le forme stagionano a 810 metri di altitudine sul livello del mare – all'antica tradizione artigianale dei casari che continuano a lavorare le forme manualmente.

FORMAGGI DI PURA PECORA

Primesco Pecorino primo sale, appena salato e non stagionato.

Gaudesco Pecorino fresco morbido scodellato, pasta bianca e compatta.

Gran Rosso Pecorino maturo a buccia rossa scodellato con crosta "rossa" trattata con conserva di pomodoro.

FORMAGGI MISTI

Poggio Regio Caciotta delicata dalla pasta morbida, cremosa o stracchinata.

Roccamagna Formaggio misto a scalzo diritto, dal gusto pieno e armonico.

I formaggi *Agriqualità* che *Copaim* Albinia (GR) produce in esclusiva per Coop sono presenti in tutti i punti vendita della Toscana ad eccezione dell'*IperCoop* di Livorno. In Coop anche gli altri prodotti *Copaim*, dalla gastronomia ittica e vegetale alla pasta fresca.



tanza di valorizzare i prodotti locali – afferma **Giuliana Giuggioli**, direttore rete *Gestiscoop*-. Questa dell'*Agriqualità* Toscana – i cui prodotti certificati sono assortiti in Coop – è un'esperienza pilota che speriamo di ripetere in altri territori per favorire la creazione di prodotti di filiera circoscritti al territorio». Un progetto distrettuale che ha coinvolto

AL FRESCO

Sempre nella Maremma Toscana ma verso Grosseto, Alberese e Magliano gli allevatori dell'*Atpz* producono latte vaccino di mucca pastorizzato che viene poi trasformato in formaggi freschi presso il Caseificio Val di Cecina, messi sul mercato col marchio *Agriqualità* da *Atpz*.

Mozzarella Fiordilatte Pasta soffice e sapore dolce, trattiene il caratteristico latticello.

Latte e Fantasia Preparato a base di nodini di fiordilatte e olive, in salamoia d'affinamento composta da acqua, sale e olio di oliva emulsionato.

Ricotta cremosa di mucca Fatta con soli latte, siero e sale, quindi povera di grassi e digeribile.

Rigatello Fresco Simile al primo sale si può tagliare a fette, impanare e friggere.

Caciotta morbida vaccina Dolce e cremosa, dal profumo intenso di burro e d'erba. Può essere consumata fresca oppure fatta asciugare per qualche decina di giorni.

Sono presenti nei punti vendita di Livorno (La Rosa, v. Frank, v. Mastacchi, v. Toscana) e sempre in provincia di Livorno: Cecina (v. Pasubio e c.so Matteotti), Rosignano, Piombino (v. Gori, Salivoli), San Vincenzo, Venturina, Riotorto, Donoratico, Vada. A Grosseto (v. Inghilterra, v. Ximenes, v. Rovetta), mentre in provincia: Massa M.ma, Bagno di Gavorrano, Follonica (v. Chirici e v. Bovio), Castiglione della Pescaia, Scarlino Scalo, Fonteblanda, Albinia, Orbetello, Porto S. Stefano (v. Lambardi e v. Marconi), Porto Ercole.



prima *Unicoop Firenze* sul prodotto ovino (l'agnello toscano seguito dai formaggi) poi *Unicoop Tirreno* con il latte vaccino e derivati.

Prossima la sperimentazione in distributori automatici nei supermercati del latte bovino non pastorizzato *Agriqualità*. «Dovrebbe partire entro l'estate», pronostica Nocciolini

IL SIGNORE DEGLI AGNELLI

Proveniente da pecore di razza da latte, nato e allevato al pascolo tra la Maremma e l'Amiata, alimentato con soli latte materno e erba... buono e sano. Garantiscono l'*Uiaproc* – associazione nazionale ovicaprina concessionaria del marchio Agnello toscano – e *Agriqualità*.

Per essere dichiarato Agnello toscano deve "dimostrare" la tipicità, le condizioni di allevamento

legate a tradizioni produttive non intensive e tecniche di alimentazione semplici e naturali.

La certificazione *Agriqualità* garantisce la salubrità del prodotto (*ogm free*), il benessere degli animali liberi di muoversi in spazi adeguati, tecniche produttive a basso impatto ambientale. 80 le aziende aderenti all'*Atpz* che producono agnello toscano *Agriqualità* prevalentemente nelle campagne grossetane e in parte nella Val d'Orcia (Monte Amiata).

Si trova al banco tradizionale nei punti vendita di Livorno La Rosa, Cecina (LI), Rosignano (LI), Piombino (v. Gori e Salivoli) (LI), San Vincenzo (LI), Venturina (LI), Bagno di Gavorrano (GR), Follonica (GR), Orbetello (GR).



anticipando che nel futuro di *Atpz* ci sono anche le confezioni biodegradabili. «Già il latte in *dispenser* va nella direzione di una riduzione degli imballaggi perché il consumatore può riutilizzare la stessa bottiglia». E si sta già pensando al prossimo prodotto da immettere nel circuito *Agriqualità*: la mozzarella di bufala toscana.

Menu per bambini

Ricette a cura di Paola Ramagli foto Carlo Bonazza

Consigli dietetici a cura di Chiara Milanese, dietista

Ingredienti: 1 confezione di pancarrè, 2 mozzarelle, g 150 di prosciutto cotto, 1 confezione di pomodorini freschi, 1 mazzetto di basilico, aglio, origano, sale e pepe

Preparare un sughetto con i pomodorini e l'aglio e a cottura ultimata aggiungere il basilico spezzettato. Eliminare i bordi del pancarrè, versare su ogni fetta un cucchiaino di sugo, una fetta di mozzarella, un pizzico di sale e coprire con una fettina di prosciutto e origano. Mettere in forno già caldo per 10 minuti e servire fumanti.

PREPARAZIONE Facilissimo ● TEMPO 20 min. ● COSTO economico

LA DIETISTA **340 Kcal a porzione**

Proteine nobili, vitamine A, C e del gruppo B, fibre e poco sale: più che uno *snack* un piatto sano e completo.



Ingredienti: g 350 di rotelle, g 300 di petto di tacchino, g 100 di pomodorini freschi, g 100 di punte di asparagi sminuzzati, 1 cipolla tritata, brodo q.b., olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Rosolare la cipolla con l'olio e aggiungere il tacchino tagliato a dadini e gli asparagi sminuzzati. Proseguire la cottura per qualche minuto, quindi aggiungere il brodo fino a quando la carne sarà quasi cotta. Unire i pomodorini sbucciati e privati dei semi, regolare di sale e pepe e far insaporire la pasta scolata al dente.

PREPARAZIONE Facile ● TEMPO 25 min. ● COSTO medio

LA DIETISTA **280 Kcal a porzione**

Piatto ricco dei preziosi e rari salvestroli degli asparagi e del magnesio del tacchino, minerale la cui carenza causa irritabilità e insonnia infantile.



Ingredienti: g 300 di patate, g 150 di polpa di nasello, 2 tuorli, pangrattato, latte q.b., olio per friggere, sale e pepe

Cuocere separatamente le patate e il nasello, possibilmente a vapore, tritare gli ingredienti e mischiarli bene aggiungendo i tuorli e qualche cucchiaino di latte. Aggiustare di sale e pepe, quindi formare delle crocchette, passarle nel pangrattato e friggere in olio ben caldo.

PREPARAZIONE Facile ● TEMPO 43 min. ● COSTO medio

LA DIETISTA **420 Kcal a porzione**

Un pieno di ferro, zinco, selenio, calcio e iodio grazie al nasello, digeribile e delicato.



Ingredienti: g 300 di riso, 1 confezione di pasta-frolla, la buccia di un limone, g 300 di cioccolato fondente, g 300 di zucchero, 3 rossi d'uovo, 1 bustina di vaniglia, 1 pizzico di cannella, burro q.b., 1 presa di sale

Cuocere il riso nell'acqua leggermente salata e aromatizzata dalla buccia di un limone. Scolarlo, appena cotto, togliere la buccia del limone e aggiungere mescolando il cioccolato spezzettato, le uova, lo zucchero, la vaniglia e la cannella. Disporre la pasta frolla stesa su una tortiera imburrata e farcirla con il ripieno ottenuto. Cuocere a forno caldo a calore moderato fino a quando la superficie non sarà croccante.

PREPARAZIONE Facile ● TEMPO 60 min. ● COSTO medio

LA DIETISTA **760 Kcal a porzione**

Il riso contiene fluoro, importante per ossa e denti nell'età della crescita; il cioccolato fondente è ricco di catechine antibatteriche e antinfiammatorie.



A proposito di frullati

Ecco come farlo contento a partire da 3 anni: mischiare in uno *shaker* una bottiglietta di acqua tonica, la polpa frullata di mezzo melone, un cucchiaino di succo di limone, mezzo bicchiere di succo di mela e un po' di zucchero, se il composto risultasse troppo aspro. Agitare tutti gli ingredienti e servire fresco.



LA DIETISTA

In appena 58 kcal tutti i benefici della vitamina C e A della mela e del melone, i cui succhi sfiammano il pancino.

SENZ'ALTRO

Per chi soffre di intolleranze o ha il colesterolo alto gli alimenti senza sale, senza grassi, senza glutine. di Silvia Inghirami

Senza grassi, senza zucchero, senza colesterolo, senza uovo, senza sale, senza glutine, senza latte o lattosio. Senza. Tanto gli allergici quanto i forzati della dieta, per motivi di salute e per esigenze di linea, non hanno più bisogno di negozi specializzati. I prodotti che cercano sono a disposizione nei banchi del supermercato: biscotti, *cracker*, fette biscottate, pane, pasta, barrette, bevande, tutti alimenti che hanno uno speciale ingrediente in meno. L'aumento dei casi di intolleranza e di allergie, come la più attenta opera di prevenzione di alcune patologie, ha fatto crescere la domanda di alimenti introvabili fino a un decennio fa. I primi ad affermarsi sono stati i cibi *light* a basso tenore lipidico e ipocalorici, poi gli iposodici (cioè a basso contenuto di sale), infine gli alimenti senza colesterolo.

Calo di ZUCCHERI

Ma il maggiore successo è stato conseguito dal latte a basso contenuto di lattosio (0,5 per cento) che ha intercettato un'ampia fascia di consumatori che avevano abbandonato il liquido bianco per difficoltà di digestione. Il

latte ad alta digeribilità è tale perché il lattosio (zucchero presente nella percentuale del 5,5 per cento) viene scomposto dall'enzima lattasi in due zuccheri più facilmente assimilabili, mantenendo le fondamentali qualità del latte. Unico difetto riguarda il processo di sterilizzazione che causa una netta diminuzione delle proprietà organolettiche.

Secondo alcune stime, l'intolleranza al lattosio è molto comune e interessa quasi un terzo degli italiani adulti. Cosa ben più rara è l'allergia, solitamente alle proteine del latte, soprattutto alla caseina: i sintomi in questo caso non sono solo dolori addominali, meteorismo o diarrea, ma orticaria, eruzioni cutanee, asma, vomito.

Magra COLAZIONE

La soluzione per tanti che avevano dovuto rinunciare al cappuccino a colazione era stata trovata in passato nel latte di capra, in quello di soia e infine nel latte di riso. Il primo però non risolve il problema del lattosio e non incontra sempre il gusto del pubblico, non abituato al retrogusto

piccante; viene in compenso utilizzato con buoni risultati nei neonati, anche perché possiede elevate sostanze nutritive. Il latte di soia dal punto di vista nutrizionale è molto simile al latte vaccino, non contiene lattosio e ha una quantità sovrapponibile di proteine, presentando però percentuali inferiori di calorie. Il contenuto di grassi è nettamente inferiore al latte vaccino intero e simile a quello parzialmente scremato. Da notare che la quantità di ferro risulta doppia nel latte di soia che invece è decisamente dietro in graduatoria per quanto concerne il calcio (per questo si trovano facilmente preparazioni addizionate di questo minerale). Il latte di riso, infine, ha il vantaggio di fornire energia prontamente disponibile, presenta minore quantità di proteine del latte di mucca ma è meno grasso; è però ricchissimo di zuccheri. Inoltre è privo di colesterolo di grassi animali e, poiché è senza glutine, risponde alle particolari esigenze dei celiaci.

LATTE	vacca intero	capra	soia
Proteine (g)	3,3	3,9	2,9
Lipidi (g)	3,6	4,8	1,9
Energia (Kcal)	64	76	32
Calcio (mg)	119	141	13

Primo e unico

Di acacia e di castagno il miele della Lunigiana Dop, apprezzato per la sua genuinità e purezza.

di Anna Ciaperoni

È il primo e unico **miele** italiano a *Denominazione d'Origine Protetta*. Si produce in Lunigiana, un'antica terra toscana ai confini con la Liguria ricca di una vegetazione varia e rigogliosa, tra cui spiccano boschi di castagno e acacia. Per questo la Lunigiana ha da sempre una forte vocazione alla produzione di miele di grande qualità. La regione consente una produzione di miele del tutto naturale, apprezzato proprio per genuinità e purezza, non a caso molti dei circa sessanta produttori che possono avvalersi del marchio *Dop* producono miele biologico. Le varietà ammesse alla *Dop* sono due: miele di acacia e miele di castagno. Sono ottenuti dalle due specie arboree boschive maggiormente diffuse sul territorio che assicurano un periodo di fioritura differente e prolungato: l'acacia ad aprile-maggio e il castagno a giugno-luglio con caratteristiche organolettiche diverse. Il *miele di acacia Dop* della Lunigiana dall'aroma vanigliato si presenta di colore chiaro, da quasi incolore a giallo paglierino, e mantiene a lungo la forma liquida e limpida. L'odore è leggero e poco persistente, con sentori di fruttato e confettato, il sapore è particolarmente dolce. Anche il *miele della Lunigiana Dop* di castagno rimane per lungo tempo in stato liquido, ma ha gusto molto forte e persistente, con una componente amara



più o meno forte, come l'aroma. Si presenta di colore scuro, spesso con tonalità rossastre. Il *miele della Lunigiana Dop* si mantiene molto a lungo (meglio comunque consumarlo entro due anni dalla data di produzione) se conservato in ambienti lontani da fonti di luce diretta e di calore. Oltre ad essere consumato fresco,

il miele è utilizzato anche per accompagnare i formaggi: particolarmente riuscito il sodalizio con il pecorino fresco toscano. Ma il *miele della Lunigiana* è ingrediente fondamentale della stessa tradizione dolciaria toscana, nel panforte, nei cantucci al miele e nella spongata.

Cassettaforte

La testa in cassetta di Gavi, un salume delicato e magro nato dagli "avanzi" di prosciutti, coppe e salami.

di Francesca Baldereschi

Ricetta antica ed elaborata, la **testa in cassetta** è un tipico salume «di risulta»: lo stratagemma studiato dai contadini per conservare e rendere appetitose le parti del maiale che avanzavano dalla produzione di prosciutti, coppe e salami. La versione elaborata dai macellai di Gavi, in provincia di Alessandria, si differenzia dall'originale contadino per l'uso di tagli bovini nobili e meno nobili che ingentiliscono la ricetta. Viene prodotta utilizzando accanto alla testa del maiale, la lingua, il muscolo e il cuore bovino, considerato indispensabile per ravvivare il colore della fetta. I vari tagli devono sottostare a una lunga cottura



in acqua salata prima di essere disossati e ridotti in pezzi piccoli con battitura a coltello. La testina, o maschiotta, bollita insieme agli altri tagli, è passata più volte con la mezzaluna fino a diventare semiliquida, anche grazie all'aggiunta di acqua di cottura. A questo «passato» è aggiunta la carne a dadini e una concia a base di sale, pepe, cannella, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, peperoncino, pinoli e un tocco di *rhum*. L'impasto, ancora ben caldo, si insacca delicatamente nel budello cieco di manzo, detto anche tascone. La testa, così preparata, è posta poi per un giorno in ambiente molto freddo; alcuni la lasciano per una notte all'aria aperta gravata da un peso per compattarla e darle la caratteristica forma schiacciata. A questo punto la testa in cassetta è pronta. Un tempo l'impasto era posto in una cassetta di legno dolce – da cui il nome – rivestita dalla retina di maiale. Il Presidio parte dall'unico produttore che ancora utilizza la ricetta dei suoi nonni: senza neanche un grammo di nitrati o nitriti. L'utilizzo di vari tagli bovini rende la *testa in cassetta* di Gavi particolarmente delicata e magra e determina la caratteristica policromia della fetta. Si può consumare come antipasto, fredda e tagliata molto sottile, e come secondo, tagliata spessa, leggermente riscaldata, su un letto di cipolle al forno.

Offerte Speciali da Maggio a Ottobre 2008

EGITTO MAR ROSSO SHARIM EL SHEIKH

 in collaborazione con **FLYAWAY**

VIKING CLUB****

Periodo di partenza dal 2/5 al 30/6
Città/giorni di partenza PISA mar - NAPOLI ven
MILANO il lunedì
Durata 8 giorni / 7 notti
Trattamento SOFT ALL INCLUSIVE

QUOTA CATALOGO € 623,00
QUOTA SOCI COOP € 455,00

QUOTE SPECIALI FINO AL 31/10

Quote speciali anche per supplemento singola e settimana supplementare (non disponibile ad agosto) Suppl. camera sup. € 55 p.p. a settimana. Piano famiglia e quote aggiuntive: consultare il catalogo del Tour Operator. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA. DISPONIBILE ANCHE SHERATON VILLAS cat 5*

ITALIA - CALABRIA MONTEPAONE LIDO (CZ)

HOTEL VILLAGGIO CALAGHENA****

Periodo di soggiorno dal 12 al 26/7
Durata 8 giorni / 7 notti
Trattamento PENSIONE COMPLETA (*)

QUOTA CATALOGO € 665,00 camera standard
€ 735,00 camera comfort
QUOTA SOCI COOP € 598,00
€ 661,00

QUOTE SPECIALI DAL 3/5 AL 27/9

(* bevande incluse, pasti a buffet. Tessera club obbl. da pagare in loco, a settimana: € 35, € 30 11-18 anni n.c., € 25 2-11 anni n.c. Piano Famiglia, offerte promo, rid. tripla/quadrupla, suppl. camera singola e family, note informative sulla struttura: Numero Verde o presso le agenzie di viaggi convenzionate. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA.

GRECIA ISOLA DI SANTORINI

 in collaborazione con **COLUMBUS VIAGGI**

COLUMBUS CLUB OCEANIS BEACH - cat B

Periodi di partenza dal 18 AL 24/7
Città/giorno di partenza ROMA e MILANO il venerdì
Durata 8 giorni / 7 notti
Trattamento ALL INCLUSIVE

QUOTA CATALOGO € 960,00
QUOTA SOCI COOP € 752,00

QUOTE SPECIALI ANCHE A GIUGNO E SETTEMBRE

NO QUOTA DI ISCRIZIONE PER I SOCI COOP
Quote speciali anche per settimana supplementare. Piano famiglia e quote aggiuntive: consultare il catalogo del Tour Operator. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA.

ITALIA-CALABRIA TORRE CERCHIARA VILLAPIANA (CS)

OTIUM SIBARI RESORT ****

Periodo di soggiorno dal 6 al 20/7
Durata 8 giorni / 7 notti
Trattamento PENSIONE COMPLETA (*)

QUOTA CATALOGO € 686,00
QUOTA SOCI COOP € 583,00

QUOTE SPECIALI DAL 1/6 AL 21/9

(* bevande incluse, pasti a buffet al Ristorante piscina. Struttura priva di barriere architettoniche e con camere adatte a persone diversamente abili: sconto del 10% sulla quota adulti. Tessera club obbl. da pagare in loco, a settimana: € 30, gratuita fino a 4 anni. Piano Famiglia, rid. tripla/quadrupla, suppl. camera singola e family, quota iscrizione, note informative sulla struttura: Numero Verde o presso le agenzie di viaggi convenzionate. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA.

SPAGNA ISOLA DI MINORCA

 in collaborazione con **COLUMBUS VIAGGI**

COLUMBUS CLUB BEACH CLUB

Periodo di partenza dal 18 al 24/7
Città/giorni di partenza ROMA e MILANO il sabato
Durata 8 giorni / 7 notti
Trattamento PENSIONE COMPLETA*

QUOTA CATALOGO € 880,00
QUOTA SOCI COOP € 683,00

QUOTE SPECIALI ANCHE DAL 29/8 AL 4/9 E A SETTEMBRE

* bevande incluse (acqua, vino, birra, soft drinks sfusi). NO QUOTA DI ISCRIZIONE PER I SOCI COOP. Quote speciali anche per suppl. singola e settimana supplementare. Piano famiglia e quote aggiuntive: consultare il catalogo del Tour Operator. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA.

CROCIERA nel MEDITERRANEO TUNISIA, BALEARI e PROVENZA

 in collaborazione con **COSTA CROCIERE**

COSTA MAGICA Programma "Profumi del Mediterraneo"

Date di partenza 27 e 28/7/2008
Imbarco/sbarco SAVONA 27/7
NAPOLI 28/7
Durata 7 giorni

QUOTA CATALOGO a partire da € 1.330,00
cab. interne € 1.780,00
cab. esterne € 1.890,00
con balcone
QUOTA SOCI COOP a partire da € 1.175,00
€ 1.500,00
€ 1.600,00

OFFERTE VALIDE SOLO PER CABINE DOPPIE E TRIPLE. Ragazzi under 18 GRATIS (quota nave): condizioni sul catalogo Costa. POSSIBILITA' DI FINANZIAMENTO A TASSO ZERO. Le quote si intendono a raggruppamento di minimo 30 partecipanti. Quote aggiuntive: consultare il catalogo del Tour Operator. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA.

TUNISIA ISOLA DI DJERBA

 in collaborazione con **COLUMBUS VIAGGI**

COLUMBUS CLUB CARIBBEAN WORLD PALMA DJERBA****

Periodo di partenza dal 11 al 17/7
Città/giorni di partenza ROMA e MILANO il lunedì
Durata 8 giorni / 7 notti
Trattamento ALL INCLUSIVE

QUOTA CATALOGO € 750,00
QUOTA SOCI COOP € 598,00

QUOTE SPECIALI ANCHE A GIUGNO E SETTEMBRE

NO QUOTA DI ISCRIZIONE PER I SOCI COOP.

Quote speciali anche per suppl. singola e settimana supplementare. Piano famiglia e quote aggiuntive: consultare il catalogo del Tour Operator. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA.

SPAGNA ISOLA DI IBIZA

 in collaborazione con **COLUMBUS VIAGGI**

COLUMBUS CLUB CALA TARIDA

Periodo di partenza dal 18 AL 24/7
Città/giorni di partenza ROMA la domenica
PISA e NAPOLI il sabato
MILANO la domenica
Durata 8 giorni / 7 notti
Trattamento ALL INCLUSIVE

QUOTA CATALOGO € 950,00
QUOTA SOCI COOP € 712,00

QUOTE SPECIALI ANCHE A SETTEMBRE

NO QUOTA DI ISCRIZIONE PER I SOCI COOP.
Quote speciali anche per suppl. singola e settimana supplementare. Piano famiglia e quote aggiuntive: consultare il catalogo del Tour Operator. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA.

ITALIA-CALABRIA ROSETO CAPO SPULICO (CS)

OTIUM CAPO SPULICO HOTEL VILLAGGIO ***

Periodo di soggiorno dal 10 al 31/8
Durata 8 giorni / 7 notti
Trattamento PENSIONE COMPLETA (*)

QUOTA CATALOGO € 840,00 dal 10 al 17/8
€ 721,00 dal 17 al 24/8
€ 574,00 dal 24 al 31/8
QUOTA SOCI COOP € 672,00
€ 577,00
€ 450,00

QUOTE SPECIALI DAL 15/6 AL 14/9

(* vino incluso, pasti a buffet al Ristorante centrale. Camere per persone diversamente abili: sconto del 10% sulla quota adulti. Tessera club obbl. da pagare in loco, a settimana: € 35, gratis fino a 6 anni. Piano Famiglia, rid. tripla/quadrupla, suppl. camera singola e family, quota iscrizione, note informative struttura: Numero Verde o presso le agenzie di viaggi convenzionate. OFFERTE A DISPONIBILITA' LIMITATA.

in collaborazione con

Queste sono solo alcune proposte di viaggi riservate ai Soci Coop: contatta il Numero Verde per conoscere tutte le altre offerte e l'agenzia di viaggi convenzionata più vicina.

Numero Verde
800 778114

ORARI:
09.30-14.00
15.00-18.30
LUNEDI - VENERDI

visita il nostro sito

www.mondovivo.it

viaggi per turisti responsabili:
troverai molti suggerimenti e proposte per viaggiare secondo i principi di un comportamento eticamente corretto.





NEL NOME DEL NONNO

La lotta alla mafia si combatte su più fronti. Ci sono i giudici, c'è la società civile e c'è la scuola. La moglie del giudice Antonino Caponnetto ci racconta gli anni dell'antimafia a fianco del marito e ci spiega l'importanza dell'impegno civile contro tutte le mafie. di Aldo Bassoni



La sede della *Fondazione Antonino Caponnetto* si trova a Firenze, nell'appartamento del giudice che ha "inventato" il *pool* antimafia di Palermo. In questo salotto si sono incontrati simbolicamente tutti i protagonisti della straordinaria stagione che ha portato al *maxi* processo contro i capi mafiosi. C'erano Falcone e Borsellino in prima fila. La signora **Elisabetta Baldi Caponnetto**, moglie del giudice scomparso sei anni fa, ricorda quei giorni come i più intensi e travagliati, ma anche fecondi e straordinari perché per la prima volta abbiamo avuto centinaia di condanne all'ergastolo definitivamente confermate nel 1992 dalla cassazione. Un fatto eccezionale, mai accaduto prima, un'esperienza costruita con sapiente sagacia da uomini che al coraggio univano qualità umane notevoli, una preparazione tecnico-legale fuori del comune e uno spirito di servizio assoluto. «Tutto iniziò quando il Nonno venne chiamato a sostituire il giudice Chinnici, appena assassinato dalla mafia». Il Nonno; non ha mai smesso di chiamarlo

così da quando nel 1992 lessero su un giornale che il giudice Caponnetto era stato condannato a morte dalla mafia. «Allora decidemmo di adottare un nome in codice per comunicare», spiega la signora Caponnetto. E quel nome è rimasto come un ricordo indelebile e affettuoso nella memoria di tutti coloro che lo hanno conosciuto e apprezzato.

Dunque, il Nonno prese in mano la procura di Palermo nell'83. Lei lo seguì?

«Non volle che andassi a vivere in una caserma della Finanza, così in quei quattro anni di separazione forzata ci siamo visti appena tre volte. Non eravamo mai stati tanto a lungo lontani, nemmeno nei duri anni della guerra e neppure dopo, quando per vivere ha fatto prima l'impiegato in una ditta di trasporti poi il commesso di libreria e infine l'impiegato di banca».

Quando ha deciso di fare il magistrato?

«Un giorno un amico gli prestò un libro di diritto. Mio marito si appassionò alla materia. Essendo già laureato in legge, lavorando e studiando per il concorso divenne magistrato. Questo avvenne nel 1954, e fu lui, giovane pretore di provincia, a porre il primo quesito all'appena nata Corte Costituzionale su una questione di volantinaggio politico che allora il codice penale Rocco continuava a considerare un reato».

La Consulta gli diede ragione?

«Sì».

Veniamo agli anni del pool. Come è nato il maxi processo alla mafia?

«È nato da un lavoro durissimo durato alcuni anni e dalla tenacia di uomini che, in poco tempo, sono stati capaci di fare quello che allo stato non era riuscito in decenni. Ricordo che l'istruttoria del processo fu scritta in soli sei mesi, e dopo la firma del rinvio a giudizio dei capi mafiosi mi ritrovai alla porta di casa una corona funeraria».

Dunque il metodo Caponnetto aveva funzionato. È per questo che fu smembrato il pool?

«La fatica per istruire il processo fu davvero grande. Mio marito tornò a Firenze perché era convinto che il suo successore a capo della Procura di Palermo sarebbe stato Giovanni Falcone».

Ma Falcone venne "bloccato"...

«Già, qualcuno pensò che la stagione del pool doveva finire. E così il giudice che prese il posto del Nonno smembrò le inchieste, disperse le indagini in tanti rivoli e di fatto disarticolò il lavoro dei magistrati del pool. Fu un duro colpo, dal quale mio marito si risvegliò nel 1992, dopo le stragi di Falcone e Borsellino. Mi sono di nuovo trovata accanto un Nonno voglioso di impegnarsi. Ha ripreso ad andare nelle scuole a parlare di onestà,

di partecipazione, di collaborazione. Un'attività durata fino all'ultimo. Ricordo che rimase molto colpito quando dal Governo di allora furono approvate le leggi sul rientro capitali dall'estero e sulla depenalizzazione del falso in bilancio. Non apprezzò neanche la dichiarazione del ministro Lunardi sulla necessità di convivere con la mafia. Insomma, prima di morire capi che si stava ricostituendo quel rapporto mafia-politica su cui la cupola ha fondato potere e impunità».

Cosa le piace ricordare?

«La cosa che più mi è sempre stata dentro è la sua personalità, come ha condotto la sua vita. Ai ragazzi recitava sempre un verso di una canzone di Bob Dylan: essere giovani vuol dire lasciare aperto l'oblò della speranza anche quando l'oceano è cattivo e il cielo si è dimenticato di essere azzurro... la democrazia è la possibilità di rimettere tutto in gioco».

Era credente?

«Sì, ma uno degli ultimi giorni mi ha chiesto se pregavo. Gli ho detto di sì, ma la preghiera senza buone azioni non è un compendio valido... è meglio fare che pregare. Negli ultimi mesi incontrò padre Alex Zanotelli al quale confessò di non riuscire più a pregare. Gli chiese se era una cosa grave. Non ti preoccupare – gli ha risposto padre Zanotelli – quello che hai fatto è più che sufficiente».

ORA LEGALE

La *Fondazione Antonino Caponnetto* si è costituita il 16 giugno 2003 a Firenze. Ad oggi la *Fondazione* ha come presidenti Elisabetta Baldi Caponnetto, moglie del giudice scomparso, e Salvatore Calleri, che è anche uno dei soci fondatori insieme all'*Associazione Professionale Galasso*, la sezione di Palermo dell'*Associazione Nazionale Magistrati* e l'*Associazione Riferimenti*.

Le attività della *Fondazione* sono essenzialmente tre: educazione alla legalità con giovani e cittadini; analisi e rapporti sull'evoluzione delle forme mafiose; organizzazione di iniziative, incontri, seminari.

Nuovo Consumo e la *Fondazione Caponnetto* iniziano dal prossimo numero una collaborazione sui temi della legalità e della lotta alle mafie. Chiunque desideri porre domande su questi temi può indirizzare lettere o e-mail a *Nuovo Consumo*.

Info: www.antoninocaponnetto.it





in collaborazione con www.avsi.org
a cura di Rita Nannelli

LIETO FINE

Due bambine, due paesi, due storie di sostegno a distanza che ha significato l'inizio di una nuova vita. E adesso al posto loro altri bambini aspettano un "genitore di lontano".

«*Carissimi amici, sono davvero spiacente di dovervi comunicare che non ci è più possibile continuare a sostenere **Brisilda** come abbiamo fatto in questi anni insieme a voi. Infatti il suo papà che si trovava in Italia per lavoro è finalmente riuscito a procurare alla sua famiglia i documenti necessari per poter fare il ricongiungimento familiare.*

Comincia così, con l'annuncio del "lieto fine" del sostegno, la lettera di una coordinatrice Avsi in Uganda dove il progetto *Sostegno a distanza* della *Fondazione Avsi* e di *Unicoop Tirreno* ha fatto e continua a fare molto per i bambini come **Brisilda** che è vissuta in un istituto accogliente insieme a persone che l'hanno aiutata a crescere, a cui è grata.

Nel caso della piccola **Lucia** di Buenos Aires, invece, il sostegno a distanza deve finire perché, proprio grazie al lavoro svolto dalle maestre nell'ambito del progetto *Sostegno a distanza*, si è scoperto che la bambina ha bisogno di cure particolari in un istituto specializzato per disabili. «*È così che - scrive la preside dell'Istituto Nuestra Señora de Luján - Lucia inizierà le lezioni presso una scuola statale, nota per il lavoro svolto con persone affette da sindrome di Down. Dato che Lucia non frequenterà più la nostra scuola e non potremo farle un accompagnamento personale, riteniamo opportuna la fine del vostro contributo. Grande è la gratitudine dei genitori per l'aiuto ricevuto, per averli accompagnati nello sforzo di garantire il benessere di Lucia.*

Ma un altro bambino povero nel mondo ha ancora bisogno di un "genitore di lontano", di un semplice gesto di solidarietà che può cambiargli la vita.

Per informazioni sul *Sostegno a distanza*: tel. 0547360800 (dal lun. al ven.: orario 9-13/14-18); fax 0547611290 e-mail: sostegno.distanza@avsi.org



Pubblichiamo la lettera di **Napeya Nabyamo** al suo genitore "di lontano", *Nuovo Consumo*, che l'ha adottata a distanza dieci anni fa. A lei, in dolce attesa, i nostri più sinceri auguri: «*Caro sostenitore, sono Napeya Nabyamo, vostra figlia adottiva. Ti saluto e ti auguro un felice Natale e un buon 2008. Che sia un anno di pace e di benedizione per tutti.*

AED

Distributore esclusivo Karassn Italia

La sua migliore prestazione è la vostra serenità



www.aedpoint.com

offerta "Estate Tranquilli"
a solo 449,00 composta da:

Centrale KS898A GSM bidirezionale
8 sensori porta o finestra 1 infrarosso
2 telecomandi con garanzia 2 anni
+ 30 gg. soddisfatti o rimborsati
tutto senza fili in kit autoinstallante
in omaggio sirena senza fili

facile da configurare
telecontrollabile via telefono
ti chiama sul cellulare !



www.aedpoint.com
A Empoli Tel. 0571 9932902
A Rosignano Tel. 0586 760514
info@euro9.it





OGGI SPOSI

Abito, bomboniere, partecipazioni, pranzo di nozze... Il matrimonio modello Terzo Millennio tra nuove tendenze e necessità di non spendere un capitale. di Martina Balocchi

Il vestito di pizzo tramandato di madre in figlia reinterpretato nei colori e nei tagli; deliziano gli occhi delle giovani spose scollati asimmetrici, gonne corte a palloncino e contrasti di colore; c'è chi sceglie per il fatidico sì una *location* alternativa – Polinesia e spiagge tropicali – o cerimonie ecologiche e solidali. Cambiano i tempi, le mode, le esigenze e anche il matrimonio non è più lo stesso.

Matrimonio ALL'ITALIANA

È il caso appunto delle cerimonie ecologiche che, nate negli Usa un decennio fa, attirano sempre più sposini, quelli che vogliono ridurre al minimo l'impatto ambientale durante tutte le fasi della preparazione. La scelta cade, quindi, su abiti in fibre naturali come lino e fibre di banano, piantine al posto di bomboniere, banchetti con prodotti

tipici di stagione, lune di miele solidali; per la lista nozze contributi per progetti di riforestazione o oggetti eco-compatibili. In linea con questa tendenza si sceglie spesso di affidare il servizio di *catering* a cooperative in cui lavorano persone disabili o contribuendo alla causa di associazioni umanitarie. E se le statistiche dimostrano che il numero dei sì dagli anni Settanta è in continua discesa, chi sceglie di compiere il grande passo non lascia nulla al caso, curando ogni minimo dettaglio. Questo spiega il grande successo del *wedding planner*, un'invenzione ancora una volta *made in Usa* – rappresentata più volte sul grande schermo e nelle pagine di Sophie Kinsella – che le giovani coppie del Belpaese hanno accolto con entusiasmo: si tratta di un vero e proprio professionista del matrimonio che cura con originalità e raffinatezza tutta la preparazione e la realizzazione della cerimonia, guidando gli sposini nelle scelte e

cercando di rispettare il *budget* che ha a disposizione.

Fiori d'arancio

In ogni caso, che facciano da sole o si affidino agli esperti dei "fiori d'arancio", le giovani coppie devono quasi sempre farsi i conti in tasca, anche se con qualche accorgimento la spesa si può limare. Ad esempio, basta essere un po' creativi per realizzare da soli bomboniere, partecipazioni, allestimenti e la *compilation* da ascoltare durante il ricevimento; inoltre, realizzando gli anelli da un orafo – vera tendenza degli ultimi anni – si ottengono fedeli personalizzate e più economiche. Non tutti sanno, poi, che negli *outlet* è possibile trovare abiti da cerimonia scontati o che sposarsi in un giorno infrasettimanale permette di risparmiare sull'affitto di chiesa e *location*; per il pranzo, infine, esistono formule nuove, anticonvenzionali e più economiche, come *buffet* e *pic-nic*.

NOZZE D'ORO

Tradizione vuole che le spese per le nozze siano divise rigorosamente tra la sposa, lo sposo e le rispettive famiglie. Oggi, invece, si preferisce pensare insieme a ogni aspetto della cerimonia e dividere poi equamente spesa e fatica. Unica eccezione, vestiti e accessori. Per lo sposo è certamente più facile: una volta scelto l'abito da indossare, serve solo un barbiere alla ragionevole cifra di una decina di euro e il gioco è fatto. Ma per la donna le cose sono più complicate. Trucco, parruccho e seduta dall'estetista (manicure, depilazione, pulizia del viso ecc.) vengono a costare dai 200 euro in su. Per non parlare del vestito che può costare dai 600 fino a qualche migliaio di euro.

SÌ LO VOGLIO!

Agli sposi di tutte le età, oltre a riviste e fiere specializzate, numerosi siti *internet* offrono consigli, spunti e curiosità.

www.matrimonio.it - www.artesposa.it
www.ilgrandegiorno.it - www.nozzeitalia.com

Per un matrimonio all'insegna della solidarietà siti di associazioni umanitarie, come www.amref.it e www.thegreenguide.com, dicono tutto quello che c'è da sapere su come trasformare i propri doni in progetti umanitari.

Nel loro piccolo

Finalmente i bambini tornano bambini, almeno per la moda. Dai sandali con gli occhi ai pantaloncini al ginocchio, dalle tute da ginnastica a fantasiose magliette ispirate ai personaggi dei cartoni: comodi, pratici, adatti alle loro esigenze i vestiti dei più piccoli non imitano più quelli degli adulti griffati dalla testa ai piedi. I genitori risparmieranno, i bambini la smetteranno di preoccuparsi dell'abito che indossano... e questo, secondo gli psicologi, è un bene.

Un'estate al mare

Gli *sketch* e le macchiette del cinepanettone si trasferiscono sulla spiaggia con *Un'estate al mare*, film a episodi dei fratelli Vanzina. Gli ingredienti sono sempre quelli: inganni e tradimenti, bellone mozzafiato, sfigati di turno; il *cast* va da Proietti a Ceccherini, da Banfi a Greggio, dalla Seredova alla Falchi, alla Brillì. Arriva il cinecomomero o, se preferite, cinemelone o cinegelato.

A tinte forti

Ombretto verde intenso, matita grigia, mascara verde e nero per gli occhi, rossetto rosa forte per la bocca. La regola che non si possono accentuare insieme sguardo e labbra ha fatto il suo tempo e il trucco primavera-estate vuole occhi grandi e sorriso bene in vista. Dettaglio sorprendente: sopracciglia ben marcate per un *look* un po' mascolino.



COSE DEGLI ALTRI MONDI

Che cosa sappiamo dei pianeti extrasolari, anche se nessuno li ha mai visti veramente.

di Paolo Volpini

Siamo soli nell'Universo? L'ultima statistica disponibile elenca ben 277 pianeti, scoperti in 238 sistemi planetari.

In realtà nessuno li ha mai visti veramente perché sono così deboli che è possibile misurare solo le perturbazioni che generano sulle stelle intorno alle quali orbitano. A causa della difficoltà di percepire questi minuscoli effetti, quasi tutte le scoperte sono concentrate nel raggio di poche centinaia di anni luce dalla Terra. Poiché la Via Lattea ha un diametro di oltre 100mila anni luce e contiene un enorme numero di stelle – tra i 200 e i 400 miliardi – appare plausibile l'ipotesi che esistano milioni di pianeti solo nella nostra galassia. Questo scenario potrebbe far pensare ad uno spazio assai affollato, con un via vai di astronavi aliene come nella saga di *Star Trek*. In realtà, per l'incontro con *E.T.* dovremo pazientare ancora un bel po'... Finora infatti sono stati individuati per lo più pianeti giganti gassosi, molto vicini alla propria stella, più facili da scoprire. Ma sarà possibile scoprire piccoli pianeti rocciosi di tipo terrestre? Finora i pianeti che più si avvicinano a quello che cerchiamo sono due: *Gliese 876 d*, 7,5 masse terrestri, lontano 15 anni luce da noi; *Gliese 581c*, alla distanza di 20,5



anni luce, 5 masse terrestri, che si trova nella cosiddetta "zona abitabile", cioè ad una distanza dalla propria stella tale che consentirebbe, se ci fosse, l'esistenza dell'acqua allo stato liquido. L'acqua e molecole organiche come il metano sono, invece, presenti su *HD 189733b*. Il pianeta, lontano 63 anni luce, con un periodo orbitale di soli 2,2 giorni, ha però temperature altissime, tra i 700 e i 900 °C, ed è molto grande. Gli ingredienti necessari per avere un pianeta ospitale come la Terra sono davvero molti.

Quando troveremo pianeti rocciosi, non troppo caldi né troppo freddi, non troppo massicci, dotati di atmosfera, ricchi di acqua e di molecole organiche, allora potremo sperare di trovarvi delle forme di vita. Distanze siderali che non sono davvero alla nostra portata... almeno finché il Capitano Kirk e il signor Spock non ci concederanno un passaggio sull'astronave *Enterprise*!

Quando troveremo pianeti rocciosi, non troppo caldi né troppo freddi, non troppo massicci, dotati di atmosfera, ricchi di acqua e di molecole organiche, allora potremo sperare di trovarvi delle forme di vita. Distanze siderali che non sono davvero alla nostra portata... almeno finché il Capitano Kirk e il signor Spock non ci concederanno un passaggio sull'astronave *Enterprise*!

DOVE HAI LA TESTA?

Caschi su misura grazie a uno scanner che misura la testa e a un robot-sarto che li realizza.

Pensate a uno *scanner* che rileva le misure della vostra testa e a un *robot* che realizza il prodotto in tempo reale: ecco il nuovo negozio di accessori per ciclomotori nell'era del "casco su misura". Non è cosa da poco se si considera che gran parte della sicurezza dei ciclomotori sulle strade è garantita proprio da quel guscio duro che ci mettiamo in testa. E alzi la mano chi, entrando in un negozio a cercarne uno che andasse bene, non si è trovato a lottare con le misure: troppo stretto, troppo largo, troppo tondo, troppo chiuso, troppo aperto ecc. Per tutti i centauri in cerca del guscio protettivo *ad hoc* è in arrivo il progetto europeo *Custom-fit*. Si tratta appunto di uno *scanner* tridimensionale che per prima cosa effettua un calcolo virtuale della testa, poi un programma di *CAD* – disegno *computer* assistito – disegna il casco sullo stampo esattamente come se lo facesse sul vostro capo. Ma qui viene il bello. Perché il problema del casco non è tanto disegnarlo ma costruirlo, operazione che richiede stampi costosissimi che non possono certo essere prodotti per un singolo esemplare. La soluzione arriva con il *robot* per il *Rapid Manufacturing*, un sistema robotica generalmente utilizzato per fare prototipi, cioè esemplari di prodotti che non sono destinati alla vendita ma appunto alla sperimentazione. Invece nel caso del casco si trasformano

in veri e propri "sarti" su misura. Per il momento le fortunate teste che possono beneficiare di questo trattamento speciale sono solo 5 esperti collaudatori, ma c'è da giurare che, una volta conclusi i *test* di sicurezza, i prossimi negozi di caschi si presenteranno proprio così.





Convenzioni per i soci

Parchi e non solo

PARCHI

ACQUA VILLAGE FOLLONICA E CECINA

Follonica, tel. 0566263735
Cecina Mare, tel. 0586622539
www.acquavillage.it
Sconto 4 € adulti, esteso ad un accompagnatore

AQUAFAN

Riccione, tel. 05414271
www.aquafan.it
Adulti 17 € (anziché 22)
Bambini (6-11 anni) 15 € (anziché 17)

MIRABILANDIA

Ravenna, tel. 0544561111
www.mirabilandia.it
Sconto di 2,50 € max 2 persone

ACQUAFELIX

Civitavecchia, tel. 076632221
www.aquafelix.it
15,50 € anziché 18, esteso ad un accompagnatore

PARCO ACQUATICO LE CARAVELLE

Ceriale (SV), tel. 018293175 5
www.lecaravelle.com
Sconto 1,50 €

PARCO ACQUATICO ONDALAND

Vicolungo (NO), tel. 0321875987
www.ondaland.it
Sconto 3 € adulti, esteso a coniuge e figli adulti
esibire documento identità

ITALIA IN MINIATURA

Viserba di Rimini, tel. 0541 736736
www.italiainminiatura.com
Sconto 3 € adulti, esteso ad un accompagnatore

TRENTINO VALLE DI FEMME

ApT Val di Fiemme, tel. 0462241111
www.visitfiemme.it
Sconto 10% soluzioni vacanza, esteso ad un accompagnatore

CIMONE ADVENTURE PARK

Sestola (MO), tel. 053662968-3472762212
www.lagodellaninfa.it
Sconto giorni feriali (escluso 2-24 agosto)
Slittinovia anche nei giorni festivi e agosto

PILA BIKE PARK

www.pila.it
Sconto 10% giornaliero e pass 6 gg, tel. 0165521148-521045
Sconto 10% affitto mountain bike e attrezzatura, tel. 3474110227
Sconto 10% strutture Residenziali convenzionate e alcuni hotel Eurotravel Club (www.eurotravel.it), per prenotazioni 199151113 (escluso 9-23 agosto)

VILLAGGIO NATURA VALLI DI OSTELLATO

Ostellato (FE), tel. 0533680757
www.sorgeva.it
Sconti: 10% pernottamento e ristorazione; 20% piscina, cavallo, pesca sportiva, nolo attrezzature
Sconto esteso ai familiari

BIKE PARK BARDONECCHIA

Sconto 10% bikepass giornaliero (www.bardonecchiabike.com), tel. 012299137-At1 012299032
Sconto 10% mountain bike e attrezzature, tel. 012296559
Sconto 15% soggiorni settimanali: www.villaggiocampsmith.it tel. 0122909211 - www.hotelrive.it, tel. 0122909233
Sconto 15% individuali residence "Cianfuran" (www.residencecianfuran.com), tel. 012299899
e Hotel Jafferau (www.hoteljafferau.it), tel. 012299899

EDENLANDIA

Napoli
Sconto 3 € esteso a familiari (max 4 persone)

EXPLORA IL MUSEO DEI BAMBINI

Roma, Via Flaminia 82, tel. 063613776
www.mdbr.it
Sconto 10% ingresso, campus, Explora Shop, punto ristoro (esteso ad un accompagnatore)

ACQUARIO DI GENOVA

Genova, Porto Antico, tel. 0102345678
www.acquariodigenova.it
Sconto 1 € adulti/ragazzi
Acquario di Genova, Bigo (ascensore panoramico), Galata Museo del Mare, Città dei Bambini, Biosfera
Sconto biglietti combinati
Sconti estesi a max 4 componenti nucleo familiare
Sconto 10% gift shop Acquario

AGRITURISMO PORTELLA DELLA GINESTRA

Cooperativa Placido Rizzotto-Libera Terra, Palermo, SP 34 km 5 Piana degli Albanesi, tel. 0918574810
www.liberaterra.it
Sconto 8% agriturismo e Centro Ippico esteso agli accompagnatori (solo feriali)

ALBERGHI DIFFUSI

www.alberghidiffusi.it
Sconto 10% tutto l'anno
Sconto 20% giugno e ottobre (mese dell'albergo diffuso)

VACANZE ESTIVE PER RAGAZZI

GIRATLANTIDE
Cervia (RA), v. Bollana 10, tel. 0544965801
www.giratlantide.net
Vacanza Italia mare, montagna o lago
Bambini e adolescenti sconto 8% (10% per fratelli)

IL MASTIO

Diacceto (FI), tel. 0558326738
www.mastio.it
Vacanze e summer camp per ragazzi da 8 a 14 anni

CENTRI ROUSSEAU

www.centrirousseau.it, tel. 0289400425
Campeggio mare Toscana (Donoratico) 6-11 anni
Sardegna (Santa Teresa di Gallura) 12-14 anni
Campeggi itineranti adolescenti 15-17 anni
Grecia, Olanda, Croazia e Corsica



Fatto coi piedi

Si esagera un concetto oltre i limiti della verosimiglianza per evidenziare la sproporzione tra la realtà e la sua rappresentazione. Ma nel caso della campagna pubblicitaria della Geox, quella in cui c'è sempre qualcuno che si toglie una scarpa asfissiano gli astanti, forse l'iperbole è un po' troppo esagerata...

Una delle promozioni pubblicitarie più presenti in questo periodo è quella della Geox. Si tratta di una vera e propria campagna perché la marca è presente con almeno quattro o cinque spot differenti, ma basati tutti su uno stesso schema narrativo. Cominciano con una situazione in cui un personaggio (talvolta maschile, ma più spesso femminile) si toglie una scarpa. Segue immediatamente una seconda scena in cui tutti i personaggi presenti nella prima cadono a terra tramortiti. Ad esempio: in una palestra un giovanotto si toglie le scarpe per indossare quelle da ginnastica e tutti i presenti stramazzano sui propri attrezzi; oppure in un aeroporto al check-in una ragazza compie lo stesso gesto, facendo precipitare a terra gli altri passeggeri con i bagagli e tutto; poi in un negozio di abbigliamento una donna deve misurarsi un vestito in un camerino di prova e produce con il solito gesto la caduta delle altre clienti e delle stesse pareti su cui si sono appoggiate; infine, durante il picnic di due fidanzati il gesto rilassante di lei fa precipitare a terra il fidanzato, il cane e l'albero che faceva loro ombra. Che cosa sia successo in ciascuno spot è chiarissimo, ma non è spiegato esplicitamente. Si tratta dell'odore esalato da scarpe non adeguate che, come un gas

asfissiante, produce malori a tutti, eccetto a chi porta quelle scarpe. Questo lo si lascia solo inferire allo spettatore, perché si tratta in ogni caso di una situazione gravata da un tabù che colpisce il discorso, come tutte le situazioni che hanno a che vedere con gli odori emanati dal corpo a cui al massimo è lecita un'allusione indiretta. Gli spot della campagna Geox vogliono, però, che si capisca chiaro e tondo che le scarpe di questa marca sono fatte apposta per evitare scene del genere perché hanno un sistema traspirante, come viene illustrato dall'immagine finale. Ma, attenzione: ho detto "scene del genere". In realtà scene del genere sono assolutamente irrealistiche e impossibili. Si tratta, infatti, di casi di quella figura retorica spesso usata in pubblicità che è l'iperbole, l'esagerazione che spinge il concetto oltre i limiti della verosimiglianza, candidata anche a produrre effetti comici per il fatto di evidenziare la sproporzione tra la rappresentazione e la realtà e dunque destinata a non essere creduta se presa letteralmente. Ce la fa l'uso dell'iperbole e dell'umorismo che essa comporta ad evitare la volgarità dell'argomento? Forse che sì, forse che no. Ma questo oggi alla pubblicità in generale sembra importare piuttosto poco.



SPOT Senza mezze misure

Piacciono molto oppure per niente: non ci sono vie di mezzo quando si tratta di dare un giudizio ai nuovi spot della Coop, quelli in cui persone diverse comunicano il vantaggio di scegliere Coop sulle note del passato

successo sanremese *Si può dare di più*. Chi proprio non li sopporta li accusa di leggerezza, rime forzate, troppi messaggi da condensare in pochi minuti. Chi li apprezza sottolinea la capacità di riprodurre il variegato mondo dei 6 milioni di soci Coop e riconosce loro il pregio dell'essere pubblicità allegre

perché canterine. Su un punto solo i due schieramenti la pensano allo stesso modo: difficile togliersi dalla testa il motivo musicale dopo averlo sentito in Tv e alla radio, con più o meno piacere – si può immaginare – se si appartiene alla prima o alla seconda categoria. (B.R.)