

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XX • numero 204 • marzo 2011

NEL PAESE DEI TAROCCHI

Contro frodi, truffe e sofisticazioni alimentari
buone leggi e tanti controlli. Ma i consumatori
si domandano cosa mettere nel piatto.



speciale
**piena
condivisione**
il 38° Congresso di Legacoop

giungla di città
l'insicurezza stradale
nelle aree urbane

**cominciare
da capo**
mal, anzi mali di testa

sul filo del rasoio
guida all'acquisto
dei rasoi elettrici



INSERTO CONVENIENZA da pag. 41 a pag. 47

Salumeria Italia



Credendo nell'uso di carni nazionali, data l'elevata qualità nell'allevamento del suino pesante italiano ed essendo da sempre impegnati in una profonda cura ed attenzione nella produzione dei nostri salumi e sempre più impegnati nel realizzare prodotti senza additivi e sostanze di sintesi, così da favorire un'alimentazione sana, tradizionale e semplice nell'ingredientistica ma ricca in termini di sapore, e forte impegno di più generazioni dedicate alla produzione della salumeria tipica dell'Italia centrale. Essendo convinti che il livello culturale alimentare dei consumatori italiani è comunque elevato, così come il loro interesse e impegno nella ricerca della qualità e di alimenti che riducano i rischi di implicazioni negative per la salute, abbiamo creato "il rustico", il salame prodotto senza l'uso del latte in polvere e derivati, **senza fonti di glutine e conservanti aggiuntivi**, sicuri così di accontentare le esigenze dei consumatori e nel caso specifico, dei soci coop. Con la stessa filosofia e per soddisfare le esigenze di chi ama consumare più tipologie di salumi, proponiamo anche il prosciutto senza fonti di glutine e senza nitriti e nitrati aggiunti, affettato in vaschetta così da servirlo con la dovuta cura e permettendo il mantenimento delle migliori caratteristiche anche per consumazioni prolungate prima dell'uso.

UN PIPISTRELLO PER AMICO

Bat Box, una casa per aiutarlo nella caccia agli insetti molesti.

I pipistrelli sono creature che non suscitano forse grande simpatia, ma se solo ne sapessimo di più sul loro conto ci accorgeremmo che hanno tante qualità, soprattutto sono ottimi bio-indicatori della qualità dell'ambiente e la loro presenza indica che in un "certo posto si vive bene" sotto tutti i punti di vista.

I pipistrelli tengono sotto controllo gli insetti ma a causa dell'inquinamento, della mancanza di rifugi sicuri e di ambienti dove poter cacciare, sono diventati animali a rischio: quindi è prioritario impegnarsi per la loro conservazione.

Da qualche anno però i pipistrelli hanno trovato casa alla Coop, grazie ad un progetto nato con la collaborazione del Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze.

Ognuno di noi può dare un aiuto per la loro conservazione acquistando una **Bat Box**, pensata su misura per loro.

Le **Bat Box** sono state progettate insieme al Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze, per garantire il rifugio più adatto ai nostri amici pipistrelli.



**Rifugio artificiale
per pipistrelli
Bat Box**

Dimensioni: 67x37xh6 cm.

€ 22,00

TERME E CENTRI BENESSERE 2011

PIEMONTE

HOTEL PINETA ACQUI TERME

Tel. 0144.320688 - www.hotelpineta.org

Sconto 20% cure termali.

Sconto 10% pacchetti benessere e beauty.

Sconto 15% "Coccole Olistiche in 12 tappe."

Sconto 15% prodotti cosmetici.

TERME DI VINADIO

Tel. 0171.959395 - www.termevinadio.com

Sconto 10% sui pacchetti giornalieri "Thermal" e "Pool".

Prezzi scontati su pacchetti di più giorni con mezza pensione, vedi in www.e-coop.it.

BELLA VITA

Via Gambalera, 139 - Spinetta Marengo (AL)

Tel. 0131 611011 - www.bellavitaalexandria.it

5 ingressi giornalieri non nominativi

RELAX (Thermarium in Grotte + ACQUA)

100 euro anziché 140.

Parco acquatico 8 euro anziché 10.

Sconto 10% trattamenti viso e corpo al Centro Beauty.

LIGURIA

TERME DI PIGNA

Tel. 0184 240010 - www.termedipigna.it

Sconto 10% cure termali e trattamenti benessere.

Sconto 15% soggiorno.

Le Terme riaprono il 01/04/2011.

CENTRO ARNALDI DI USCIO

Tel. 0185 919406 - www.colonia-arnaldi.it

Sconto 10% soggiorno pensione completa

con le "Cure Arnaldi" in hotel 4 stelle.

Escluso il mese di Agosto.

Sconto 5% nella settimana di Pasqua.

LOMBARDIA

TERME DI SALICE

Tel. 0383 93046 - www.termedisalice.it

Sconto 10% cure termali.

Sconto 10% trattamenti benessere.

Sconto 10% prodotti "gli Elementi."

Sconti estesi ad un familiare.

TERME PRESIDENT HOTEL

Salice Terme (PV)

Tel. 0383-92341/2 - www.termepresident.com

Sconto 15% Centro benessere e Beauty Farm

(lun-ven), 10% nel week end.

Sconto 15% su 2° ciclo di cure termali.

Sconto 15% listino pacchetti benessere giornalieri.

Sconti estesi ad un accompagnatore.

TERME DI BOARIO

Tel. 0364 525011 - www.termediboario.it

Sconto 5% su listino trattamenti termali e salute.

Sconto 10% SPA.

Sconto 10% ingresso al parco, gratis fino a 12 anni.

Sconti estesi ad un familiare.

TRENTINO

TERME DI PEJO

Tel. 0463.753226 - www.termepejo.it

Sconto 10% cure termali non SSN,

sconto 15% su 2° ciclo di cure termali.

Sconto 25% pacchetto "Remise en forme".

Sconto 10% trattamenti estetici e prodotti cosmetici.

Sconti estesi ad un accompagnatore.

TERME VAL RENDENA

Tel. 0465.806069 - www.fontevalrendena.it

Sconto 25% cure termali non SSN, Sconto 30% su

2° ciclo di cure termali.

Sconto 15% trattamenti estetici e prodotti cosmetici.

Sconto 25% pacchetti benessere riportati in dettaglio

su www.e-coop.it

Sconto 15% su "Val Rendena" 3gg/2notti.

Sconti estesi ad un accompagnatore.

TERME DI RABBI e Grand Hotel Rabbi

Tel. 0463.983000 - www.termedirabbi.it

Sconto 15% ingresso giornaliero, cure termali non

SSN, trattamenti estetici.

Sconto 15% soggiorno Gran Hotel Rabbi (min 3

notti), pacchetti proposti dall'Hotel per soggiorni

(min 3 notti).

Sconti estesi ad un accompagnatore.



Avis e Coop, ogni viaggio è speso bene

Avis e Coop hanno a cuore il tuo risparmio e la tua famiglia. Per questo ti offrono **10 € di sconto per il noleggio auto** oppure il **50% di sconto sul noleggio del seggiolino**.

Prenota su www.avisautonoleggio.it/Coop, ritaglia il coupon e presentalo all'ufficio Avis.

L'offerta si aggiunge allo sconto del 15% previsto dalla convenzione Soci Coop ed è valida per i noleggi auto in Italia dal 15/03/11 al 30/06/11 eccetto nella settimana di Pasqua e in quella precedente.

Info e prenotazioni: 199 100133 (numero a tariffazione specifica)

coop

AVIS

We try harder.

AWD U648001
Numero di Coupon MEL4016

TERME LEVICO E VETRIOLO

Tel. 0461.706077 www.termedilevico.it
Sconto 15% su tariffe ordinarie e 5% su quelle ridotte per prestazioni termali e fisioterapia.
Sconto 20% prestazioni wellness e prodotti cosmetici (tariffe ordinarie).
Sconto 5% pacchetti a listino.
Prenotare almeno 10gg.prima.
Sconti estesi ad un accompagnatore.

SLOVENIA

TERME DI DOBRNA

Tel. 00386.37808110 - www.termesdobrna.si
Sconto 15% ingresso giornaliero alle piscine termali, cure termali, trattamenti benessere ed estetici, soggiorno.
Sconti estesi ad un accompagnatore.

VENETO

ABANO TERME

ANTICHE TERME ARISTON MOLINO

Tel. 049.8669061 - www.aristonmolino.it

HOTEL AQUA

Tel. 049.8600288 - www.hotelaqua.it
Sconto 15% cure termali, trattamenti benessere ed estetici, soggiorno.
L'offerta è valida in tutti i periodi dell'anno per:
- soggiorni settimanali o week-end per Hotel Ariston Molino
- mid-week (da domenica a giovedì) per Hotel Aqua.
Sconti estesi ad un accompagnatore.

EMILIA ROMAGNA

HOTEL TERME SANT'AGNESE

Bagno di Romagna
Tel. 0543.911009 - www.termesantagnese.it
Sconto 10% ingresso giornaliero alle piscine termali, cure termali, trattamenti benessere ed estetici.
Sconto 10% soggiorno (minimo 3 notti)
Sconti estesi ad un accompagnatore.

GRAND HOTEL TERME ROSEO

Bagno di Romagna
Tel. 0543.911016 - www.termeroseo.it
Sconto 10% ingresso giornaliero alle piscine termali.
Sconto 20% cure termali.
Sconto 10% massaggi, trattamenti benessere ed estetici, prodotti cosmetici.
Sconto 15% pensione completa (minimo 3 notti).
Sconti estesi ad un accompagnatore.

GRAND HOTEL TERME DELLA FRATTA

Bertinoro
Tel. 0543.460911 - www.termedellafratta.it
Sconto 10% ingresso giornaliero alle piscine termali.
Sconto 20% cure termali.
Sconto 10% massaggi, trattamenti benessere ed estetici, prodotti cosmetici.
Sconto 15% pensione completa (minimo 3 notti).
Sconti estesi ad un accompagnatore.

TERME DI RIOLO

Tel. 0546.71045 - www.termediriolo.it
Sconto 15% ingresso giornaliero alle piscine termali e ingresso singolo thermanium.
Sconto 15% cure termali, massaggi, trattamenti benessere ed estetici.
Sconto 15% su pacchetti benessere in listino.
Sconto 15% soggiorni Grand Hotel, Golf Hotel, Villa delle Fonti e Hotel Cristallo (minimo 2 notti)
Sconto 20% acquisto prodotti cosmetici.
Sconti estesi al nucleo familiare.

TOSCANA

HOTEL VILLA UNDULNA ****

Terme della Versilia
Tel. 0585.807788 - www.villaundulna.com
Sconto del 15% trattamenti, ingresso giornaliero alla piscina termale con sauna e bagno turco.
Sconti estesi ad un accompagnatore.

TERME ETRUSCHE DEL CALIDARIO

Venturina
Tel. 0565.851504 - www.calidario.it
Sconto 15% ingresso Antica Sorgente Naturale.
Sconto 10% trattamenti estetici.
Sconto 10% pernottamento presso il Residence.
Sconti estesi al nucleo familiare (max 4 persone).

TERME DI PETRIOLO

Monticiano
Tel. 0577.757104 - www.termepetriolo.it
Sconto 30% tutti i trattamenti da listino, compreso ingresso giornaliero.
Sconti estesi al nucleo familiare.

TERME ANTICA QUERCIOIAIA

Rapolano Terme
tel. 0577.724091 - www.termeq.it
Sconto 25% ingresso giornaliero alle piscine compreso sauna e bagno turco.
Sconto 25% sui trattamenti in listino.
Sconti estesi al nucleo familiare.

TERME di MONTECATINI

Tel. 0572.7781 - www.termemontecatini.it
Sconto 15% su tutte le prestazioni in listino.
Fino al 30 giugno 2011 sconto più elevato per:
ingresso in piscina termale con percorso vascolare 9 euro anziché 12; trattamento viso al fango termale 40 euro anziché 50; Aqualux termale 21 euro anziché 28.
Sconti estesi ad un accompagnatore.



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

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



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

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



* fonte: dati scientifici nazionali e internazionali.

NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Virginia Alimenti

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Alessandra Bartali

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Alessandro Cardulli

Luca Carlucci

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Benedetta D'Alessandro

Eugenio Del Toma

Silvia Fabbri

Daniele Fabris

Valeria Fava

Daria Ferrari

Jacopo Formaioni

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

Anna Somenzi

Mario Tozzi

Paolo Volpini

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riororto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Vignale Comunicazioni srl

Cell. 3387382948

Fax 0565/252531

sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 296.573 copie

Chiuso in tipografia il 17/2/2011

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

il punto di Aldo Bassoni



la speculazione scommette sulla fame

Mai così in alto i prezzi delle materie prime alimentari. L'economia da casinò non guarda in faccia a nessuno.

Quella che si sta profilando, se non ci saranno interventi adeguati in grado di scongiurarla, è un'autentica crisi alimentare dovuta all'aumento vertiginoso dei prezzi delle materie prime. Secondo i dati della **Fao**, il prezzo del mais è cresciuto del 49 per cento rispetto all'inizio del 2010. Quello del grano è salito del 39 per cento e i semi di soia del 35 per cento. A gennaio 2011 i prezzi hanno toccato il livello più alto dal 1990: l'indice che misura mensilmente le variazioni dei prezzi di un paniere alimentare composto da 55 prodotti ha registrato 230,7 punti rispetto ai 223,1 di dicembre 2010, con un 3,4 per cento in più in un solo mese. E secondo gli analisti internazionali, i prezzi sono destinati a crescere ulteriormente nei prossimi mesi. Non è una buona notizia. Noi occidentali, che spendiamo in cibo solo 15-20 per cento del reddito, anche se gli aumenti non fanno certo piacere, difficilmente arriveremo alla rivolta del pane come invece accade altrove dove si spende fino all'80 per cento del reddito solo per nutrirsi e i rincari hanno un potenziale dirompente sulla vita di enormi masse di persone, soprattutto bambini.

Ma perché i prezzi salgono? Pesano indubbiamente siccità e inondazioni che hanno tartassato i granai del Pianeta, dalla Russia all'Australia agli Stati Uniti al Canada all'Argentina. Le scorte di tutti i tipi di grano sono scese da 489 milioni di tonnellate del 2009 a 427 milioni del 2011. Eppure il consumo rimane al di sotto dei livelli di produzione e illustri esperti d'alimentazione certificano che, nonostante i periodici cataclismi meteorologici, abbiamo comunque i mezzi per nutrire tutta la popolazione mondiale. L'aumento dei prezzi dunque non è solo il calice amaro di una natura matrigna che di tanto in tanto ci flagella con i suoi sbalzi d'umore. Più che altro è la conseguenza assai "artificiosa" di una spregiudicata speculazione finanziaria che gioca con la vita delle persone pur di conseguire ingenti profitti. Le enormi liquidità generate dai salvataggi bancari degli ultimi anni si sono riversate sui mercati delle materie prime alimentari. Basta pensare che nel 2010 il volume medio quotidiano di derivati finanziari scambiati alla borsa mercantile di Chicago è stato il 20 per cento in più rispetto all'anno precedente. Nello stesso tempo alla borsa di New York sono diminuite di oltre il 20 per cento le più tranquille ma meno redditizie transazioni a medio e lungo termine. Insomma, la speculazione finanziaria è tornata in grande spolvero sulla scena mondiale e, in mancanza di valide e solide alternative su cui puntare, sta scommettendo sulla fame. L'economia da casinò con una logica puramente speculativa non guarda in faccia nessuno. La storia, anche quella più recente, non sembra averci insegnato niente.

COMUNQUE FESTA Mentre andiamo in stampa, non conosciamo ancora la decisione del Governo a proposito della festività del 17 marzo che dovrebbe celebrare l'Unità d'Italia con la chiusura di uffici, scuole, luoghi di lavoro. Purtroppo, in questo disgraziato paese, non si riesce a andare d'accordo nemmeno sulle ricorrenze che, al di là di una visione critica delle fasi che hanno accompagnato il processo unitario dell'Italia, delle identità localistiche e delle convenienze politiche del momento, dovrebbero ispirare a chiunque un comune senso di appartenenza alla nazione. Pertanto, qualunque sia la decisione del Governo in merito al colore del 17 marzo sul calendario, **Nuovo Consumo** e **Unicoop Tirreno** aderiscono idealmente al messaggio simbolico che quella data rappresenta.

A lato, il marchio ufficiale dei festeggiamenti dell'Unità d'Italia.



**UNA NUOVA GENERAZIONE
DI PREZZI BASSI.**



SCOPRI LA NOSTRA CONVENIENZA QUOTIDIANA.

coop
LA COOP SEI TU.

in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
La speculazione
scommette sulla fame
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Visita di controllo
- 12 Previdenza
I miei primi quarant'anni
- 13 Ora legale
Ritratto di signore
- 14 Pace verde
Non c'è soluzione
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Pian terreno
- 23 Controcanto
Speriamo di sì
- 40 Prodotto a marchio
La via lattea
- 53 La merce muta
Faccende di caseina
- 56 La ricerca
Segnale radio
- 57 Sani & salvi
- 57 ABCibo
Errore e pregiudizio
- 61 Nel carrello
- 65 Presidi Slow Food
Multicolor
- 68 A tavola
Menu di formaggi
- 71 Benestare
- 73 Semiseria
Lezioni di vita
- 82 Consumi in scena
Sulla punta della lingua

73 NC 



- la notizia
- 16 **Mi oppongo!**
basta telefonate pubblicitarie col "registro delle opposizioni".
speciale
- 24 **Piena condivisione**
Legacoop a Congresso su comunità e condivisione.
- 150° **Unità d'Italia**
- 26 **La grande storia**
Come Coop festeggia l'Unità.



- 27 La vetrina dei soci
- 32 In una nuova direzione
- 33 L'agenda del socio
- 34 Guarda come mi diverto
- 36 L'albero della vita
- 37 Spazio alla memoria
- 41 **INSERTO CONVENIENZA**
- 49 dossier
Giungla di città
gli incidenti nel traffico cittadino.
- 54 salute
Cominciare da capo
emicrania con o senza aura.

prima pagina

Nel paese dei tarocchi pag. 18



PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 58 **Sul filo del rasoio**
il rasoio elettrico.
Gli extra
- 60 **Nati con la camicia**
le camicie.
Tipico
- 62 **Dal cuore tenero**
il carciofo Romanesco.
Cotti & crudi
- 64 **Pesi leggeri**
il suino leggero.
Dal fornitore
- 66 **La vite è bella**
i vini de Il Falcone di Suvereto.

protezione animali

Consultando tempo fa il sito della Lav ho scoperto con grande piacere che i prodotti Coop per l'igiene personale aderiscono tutti allo standard Icea contro la sperimentazione sugli animali. Posso chiedervi però come mai questo aspetto – Coop è l'unica tra i marchi della Grande Distribuzione – non viene più apertamente propagandato? Mi riferisco, ad esempio, agli spot televisivi o all'apposizione della dicitura "non testato sugli animali" all'esterno delle confezioni. Trovo che sarebbe molto utile, soprattutto per spazzare via dall'immaginario della "massa" che una scelta "cruelty free" debba necessariamente essere costosa. Posso chiedervi inoltre come mai Coop non ha pensato di introdurre la distribuzione "alla spina" per i detersivi a marchio?

via e-mail

Risponde **Claudio Mazzini**, responsabile Innovazione e Valori della Direzione Qualità di **Coop Italia**.

Le confermiamo che i prodotti per l'igiene personale a marchio Coop aderiscono allo Standard Lav "Stop ai test su animali" dal dicembre 2005.

Aderendo a questo standard Coop s'impegna a utilizzare solo le materie prime già in commercio ed eventuali nuove solo se verificate con test alternativi validati. In questo modo Coop contribuisce attivamente alla campagna contro l'impiego di animali per testare nuovi ingredienti cosmetici.

La Lav ha stilato un accordo con **Icea** (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), unico ente riconosciuto

per garantire la conformità ai principi dello Standard. Per ottenere il riconoscimento di adesione allo standard l'azienda deve compilare un questionario dettagliato sulla propria politica in merito ai test sugli animali e fornire informazioni sulla tipologia, l'origine e la tracciabilità degli ingredienti.

L'azienda inoltre deve presentare una dichiarazione scritta di tutti i propri fornitori che attesti il loro impegno a non eseguire test su animali almeno a partire dalla data di sottoscrizione dello Standard. Se la documentazione risulta completa e corretta, si può richiedere la visita ispettiva di Icea che verifica la conformità rispetto a quanto dichiarato nella documentazione. Proprio in seguito all'esito positivo della visita ispettiva da parte di Icea, Lav ha inserito **Coop Italia** nell'elenco ufficiale delle aziende conformi allo standard.

La scelta di non inserire la scritta "Stop ai test su animali" sulle confezioni deriva dal fatto che Coop, da sempre, non testava i propri prodotti cosmetici sugli animali, e l'inserimento di un logo avrebbe fatto pensare che, invece, prima questo avveniva. Pertanto abbiamo preferito informare i consumatori sui valori di Coop attraverso sistemi di "partecipazione diretta" come le assemblee dei soci, le riviste delle diverse Cooperative ecc.

Per quanto riguarda la sua seconda richiesta, la informiamo che il progetto dei distributori di detersivi alla spina è partito in Coop nel 2008. Ad oggi i distributori sono presenti in oltre 140 punti vendita della rete Coop localizzati in tutta Italia (Trentino, Lombardia, Veneto, Friuli, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Basilicata, Puglia). Ma il progetto si sta ulteriormente sviluppando e al momento sono in corso nuove installazioni.

punto e busta

A proposito dell'articolo "Investimenti in borsa" (**Nuovo Consumo** di gennaio-febbraio, p. 29) volevo suggerire a Coop, per incentivare l'uso delle proprie borse, di regalare qualche punto in più sulla tessera ai soci che vengono a fare la spesa e non richiedono la busta. Questo metodo è stato applicato con successo nei supermercati inglesi da circa due anni. Spero che il mio suggerimento piaccia e venga preso in considerazione.

via e-mail

coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno

Numero verde 800861081

in dolce attesa

Davvero è cambiata la legge riguardo alla precedenza nelle file degli ambulatori per effettuare esami medici, analisi ecc. per le donne in gravidanza? All'Ospedale "Andosilla" di Civita Castellana (VT) lo scorso 17 gennaio mi sono sentita rispondere di dovere attendere tutta la fila (circa 60 persone) a meno che non fossi stata una gravidanza a rischio, in seguito a delle lamentele dei pazienti stanchi di fare passare noi donne incinte. Davvero la legge sta superando il buon senso? Grazie. Una futura mamma sconcertata.

Milena Romoli

dal sito di **Nuovo Consumo**

Gentile signora Milena Romoli, non mi risulta che esista una legge sulla precedenza delle donne in gravidanza negli ambulatori, nei laboratori di analisi o in nessun altro luogo. C'è solo da sperare nel buon senso e nell'educazione delle persone, che purtroppo non sempre brillano per attenzione e sensibilità nei confronti del prossimo. Basta salire su un autobus per rendercene conto. Esiste però la possibilità – del tutto discrezionale – che gli uffici pubblici o privati esibiscano un cartello per invitare il pubblico ad agevolare certe categorie di persone diciamo così più "disagiate" anche se piacevolmente in difficoltà come chi è in attesa di un bambino. Nei supermercati Coop, per esempio, abbiamo da tempo introdotto casse dove le donne incinte hanno la precedenza su tutti gli altri clienti. Quindi l'unica cosa da fare quando si è in fila da qualche parte e la pancia pesa è chiedere gentilmente di non attendere per ottenere un servizio. Il più delle volte gli altri capiscono. Almeno si spera.

Cordiali saluti e tanti auguri per la sua imminente maternità.

Aldo Bassoni

un grande aiuto

Avvicinandosi la scadenza del catalogo ero interessata a conoscere le alternative a disposizione dei soci per destinare i punti ai progetti di solidarietà.

► Anche quest'anno **Unicoop Tirreno** si è impegnata per sostenere, anche grazie ai vostri punti, molti progetti di solidarietà, con una novità rispetto al passato: i punti donati dai soci sono destinati a un portafoglio globale. Sarà poi la Cooperativa a scegliere, tenendo conto di volta in volta delle necessità, il progetto da sostenere con facoltà di estendere la donazione in caso di emergenza. Questi i progetti della campagna 2010-2011: **Cuore di Coop** per il Sostegno a distanza in collaborazione con la **Fondazione Avsi** che dal 2001 a oggi ha sostenuto e sostiene 884 bambini provenienti da 4 aree geografiche differenti; **Progetto Haiti** per il sostegno alle popolazioni terremotate anche questo in collaborazione con Avsi. I fondi raccolti finanziano attività psicosociali, educative e di sostegno scolastico, assistenza sanitaria e lotta alla malnutrizione; **Progetto Migranti** con cui sosteniamo il Poliambulatorio di **Emergency** a Palermo, inaugurato nell'aprile 2006, che presta gratuitamente assistenza sanitaria di base e specialistica alla popolazione immigrata e alle persone residenti in stato di bisogno; **Progetto Matteo** che in 8 anni ha creato in Burkina Faso 4 pozzi d'acqua, un orfanotrofio, una foresteria e una sala parto, gestite dalle comunità locali; **Stop World Poverty**, la campagna di cooperazione e solidarietà internazionale per la lotta alla povertà e la fame in molti paesi del Sud del mondo che finanzia progetti per lo sviluppo sostenibile e durevole di alcune filiere produttive, soprattutto alimentari.

Questi due ultimi progetti non saranno presenti nel nuovo catalogo, disponibile nei punti vendita ad aprile, perché hanno raggiunto l'obiettivo dell'autosostenibilità. È comunque possibile fino alla fine di marzo donare i punti a tutti i progetti sopraindicati: entro questa data, infatti, la Cooperativa azzererà i punti che non sono stati usati o donati.

Salvatempo permettendo

Mi sono sempre chiesto se sono previsti dei provvedimenti in caso di ripetuti errori da parte di chi utilizza **Salvatempo** via e-mail

► La ringraziamo di questa richiesta che ci offre l'opportunità di fornire indicazioni relative al servizio **Salvatempo**. Questo strumento, nato proprio per soddisfare le esigenze dei soci riducendo il tempo di attesa in cassa, prevede naturalmente un sistema di riletture finalizzate proprio a verificarne il corretto utilizzo da parte di chi fa la spesa. È importante sottolineare che queste riletture sono previste statisticamente e in maniera del tutto casuale. Questo sistema si basa sulla qualità delle riletture: un aumento degli errori



commessi dal socio, in positivo o in negativo, comporta, infatti, un incremento della frequenza di riletture. Nel caso in cui la frequenza degli errori diventi eccessiva, sia essa a favore o a discapito del socio, la Cooperativa si riserva la possibilità estrema di privare il socio dell'utilizzo del lettore. Tutte queste informazioni sono comunque precisate sul contratto che il socio firma per la richiesta di utilizzo del servizio **Salvatempo**.



visita di controllo

Purtroppo ho scoperto di avere una patologia oncologica; sono stata sottoposta a intervento chirurgico e al momento mi sto sottoponendo a un ciclo di chemioterapia. Tra le varie informazioni che ho ricevuto dai medici c'era anche quella relativa alla possibilità di chiedere l'invalidità civile. Ho fatto domanda, ma sono trascorsi 4 mesi e non sono stata nemmeno chiamata per una visita. Che cosa posso fare? via e-mail

► L'iter per il riconoscimento dell'invalidità civile è in molti casi segnalato come tortuoso e lento, tuttavia esistono normative che ne disciplinano tempi e modalità di espletamento. I pazienti che decidono di presentare istanza di riconoscimento di invalidità civile, dal gennaio 2010, devono inoltrare la domanda telematicamente attraverso il portale dell'Inps. Alla domanda va allegato il certificato d'invalidità che deve essere redatto da un medico abilitato, sempre attraverso lo strumento informatico fornito dall'Inps. Il certificato, allegato alla domanda, va inoltrato alla sede Inps territorialmente competente. Nel caso in cui il cittadino non abbia dimestichezza con l'uso di internet può farsi seguire da un patronato. A questo punto il cittadino deve essere convocato per la visita d'accertamento presso l'Asl di residenza entro 3 mesi dalla presentazione della domanda e, in ogni caso, l'iter completo deve concludersi entro 9 mesi. Fortunatamente la legge 80 del 2006 prevede un procedimento "speciale"



per i pazienti affetti da patologia oncologica. In particolare prevede che la prima visita si svolga entro 15 giorni dalla presentazione della domanda e che i benefici riconosciuti abbiano efficacia immediata. La stessa legge ha rappresentato poi un'altra importante novità per tutti quei pazienti che seppure affetti da una patologia stabilizzata o ingravesciente dovevano sottoporsi ripetutamente a visite di controllo sulla permanenza dello stato invalidante. Ciò determinava il più delle volte un disagio eccessivo per i cittadini e un'inutile perdita di tempo oltre alla ancor più gravosa sospensione dei benefici economici fino a nuovo esito che si viene a determinare in questi casi. La legge 80/06 ha quindi indicato la necessità di emanare una lista di patologie e menomazioni esonerate dalle ripetute visite di controllo. Nel suo caso siamo di fronte ad un'inadempienza da parte dell'Inps poiché, essendo affetta da patologia oncologica in fase acuta, aveva diritto ad una prima visita entro 15 giorni. Il suggerimento è quello di inviare una diffida all'Inps affinché le facciano la visita nel più breve tempo possibile essendo già trascorsi i tempi massimi previsti dalla normativa vigente.

Info

> www.inps.it; DPR 698/94; DM 2/10/2007; L. 9/3/2006, n. 80

Valeria Fava, consulente salute Pit-CittadinanzAttiva
Servizio Pit (lun., mer. e ven.: 9,30-13,30), fax 0636718333. Info salute: 0636715444; e-mail: pit.salute@cittadinanzattiva.it; servizi: 063671855; e-mail: pit.servizi@cittadinanzattiva.it; giustizia: 0636718484. pit.giustizia@cittadinanzattiva.it.

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

i miei primi quarant'anni

Sono nata il 21 maggio 1952. Sono stata assunta presso una Spa il 19 gennaio 1977 con iscrizione all'Inpdap. Vorrei capire qual è la mia prospettiva pensionistica, con riferimento anche alla manovra economica approvata con il Dl n. 78/2010, e con quale sistema di calcolo sarà determinato l'importo della pensione, quando potrò accedere alla pensione e se l'azienda, nel caso volessi rimanere fino al raggiungimento dei 40 anni di contributi, potrebbe negarmi questa possibilità.
lettera

► Il 21 maggio 2012 lei compirà il 60° anno di età e, in base a quanto dispone l'articolo 1 del Dlgs n. 503/1992, maturerà il diritto alla pensione di vecchiaia. La pensione, ai sensi di quanto dispone l'articolo 12, comma 1, lettera a), del Dl n. 78/2010, potrà avere decorrenza dal 1° giugno 2013, previa risoluzione del rapporto di lavoro con effetto almeno dal 31 maggio 2013. Ai sensi delle disposizioni dell'articolo 30 del Dlgs n. 198/2006 lei ha la facoltà di pro-

seguire nel rapporto di lavoro fino alla data di compimento dell'età prevista per il diritto alla pensione di vecchiaia da parte dei lavoratori di sesso maschile (ora di 65 anni ma, in base alle disposizioni contenute nell'articolo 12, commi da 12-bis a 12-quinquies, del Dl n. 78/2010, dall'anno 2015 sarà di 65 anni e tre mesi). Trascorsa la data del 1° giugno 2013, la pensione potrà avere decorrenza dal primo giorno di qualsiasi mese successivo. Il 19 gennaio 2017 completerà 40 anni di anzianità contributiva e dal 1° febbraio 2017 potrà avere la pensione calcolata con l'aliquota massima dell'80 per cento. Se prevederà che tra il 31 gennaio e il 31 agosto 2017 vi saranno aumenti di retribuzione, potrà restare al lavoro fino al 31 agosto 2017 (quando compirà 65 anni e tre mesi di età) per migliorare l'importo della pensione. Poiché alla data del 31 dicembre 1995 aveva raggiunto 18 anni di anzianità contributiva, in base a quanto dispone l'articolo 1, comma 13, della legge n. 335/1995, l'importo della pensione sarà determinato interamente con il sistema di calcolo retributivo.

ora legale di Salvatore Calleri



ritratto di signore

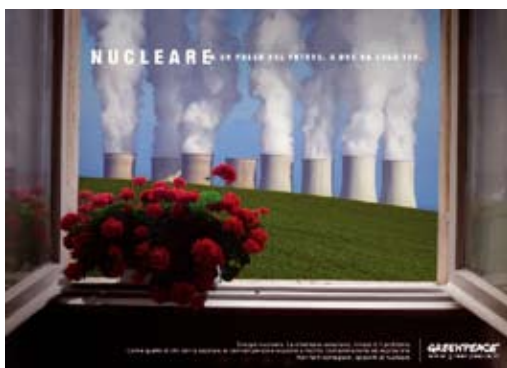
Piero Grasso, il Procuratore Nazionale Antimafia, saggio e coraggioso, mite e determinato. In una parola: autorevole.



Ci sono persone che stimo. Ci sono persone che non urlano, ma parlano al mondo in modo saggio. Ci sono persone miti, ma dure e al contempo coraggiose. Una di queste è l'attuale Procuratore Nazionale Antimafia Piero Grasso. L'ho conosciuto per caso, correva l'anno 2000, ad un'iniziativa antimafia calabrese della gerbera gialla dell'infaticabile Adriana. Dopo averlo conosciuto ho iniziato ad invitarlo ai vertici antimafia della Fondazione Caponnetto come Procuratore Capo di Palermo. Scopro subito la sua corposa storia personale. Ha conosciuto Caponnetto in qualità di giovane giudice a latere del maxiprocesso. Ai vertici ho imparato ad ascoltarlo più volte per capire i suoi messaggi. Ogni anno un discorso nuovo con un messaggio diverso. Intanto a Palermo parte il processo a Cuffaro con le prime polemiche per aver scelto la linea del favoreggiamento aggravato alla mafia invece che del concorso esterno. Gli dicono addirittura che ha fatto tutto per farlo assolvere. Anno dopo anno continua indefesso a partecipare ai vertici, però qualcosa cambia: i discorsi diventano sempre più corposi. Nel 2005 diventa Procuratore Nazionale Antimafia. Nel frattempo gli attacchi continuano, tanto che gli fanno addirittura prima della nomina un libro contro. Sembra di essere tornati ai tempi degli attacchi a Giovanni Falcone. Si vuole isolare chi è indipendente. Si vuole isolare chi combatte la mafia. Gira addirittura del tritolo per lui. Ma sembra di essere tornati all'Addaura. Gli anni passano le polemiche scemano, ma non troppo. Nel frattempo viene confermato all'unanimità Procuratore Nazionale Antimafia. Intanto l'ex Governatore Cuffaro viene condannato a sette anni dalla Cassazione per favoreggiamento aggravato nei confronti della mafia... Ma non ne doveva essere amico per i detrattori guarda caso oggi scomparsi? Nel frattempo all'ultimo vertice fa un intervento di 24 minuti quando i relatori non possono andare mai oltre gli 8. Il discorso più bello degli ultimi anni in difesa dell'indipendenza della magistratura che abbia sentito. Vere e proprie parole come pietre rotolanti, ma al contempo sagge e non urlanti. Autorevoli quindi. Per la prima volta ho pensato: ecco l'erede di Nino Caponnetto.

non c'è soluzione

Volete sapere la verità sul nucleare? **Greenpeace** ha lanciato una nuova campagna di comunicazione per informare i cittadini sui pericoli e sulle implicazioni ambientali, sociali ed economiche che la scelta del Governo di puntare sull'energia nucleare comporterebbe. Una campagna che, senza rinunciare a un tocco di ironia, ha il chiaro intento di far conoscere



particolari noti agli addetti ai lavori ma sconosciuti ai più. "Energia Nucleare. Il problema senza la soluzione": lo spot video fa il verso alle pubblicità delle grandi compagnie energetiche. Lo spettatore si trova davanti a un filmato che, con grande chiarezza, toni rassicuranti e ironia, mostra tutte le agghiaccianti verità sull'atomo:

- **produce scorie radioattive** e non esiste ancora nessun sistema per gestirle in sicurezza;
- **costa troppo**: un affare per pochi e un bidone per tutti;
- **non dà indipendenza né sicurezza energetica**: l'uranio è una risorsa che entro qualche decennio sarà esaurita;
- **le centrali sono degli obiettivi "sensibili"** per il

terrorismo e non esistono sistemi di protezione in caso di incidenti aerei.

Con questa campagna Greenpeace vuole fornire ai cittadini uno strumento per riflettere sui problemi del nucleare in un paese distratto da slogan ingannevoli. Non si può certo competere con gli investimenti pubblicitari di Forum Nucleare & Co e

quindi per contrastare il "bombardamento mediatico nucleare": l'unico strumento possibile è la partecipazione attiva delle persone. Greenpeace ha chiesto a migliaia di sostenitori e cyberattivisti di contribuire a diffondere lo spot, condividendolo su **Facebook** e **Twitter** e inoltrandolo a contatti e amici. È stata una strategia vincente: in pochi giorni il video ha totalizzato più di 70mila visite. L'agenzia che ha realizzato gratuitamente per Greenpeace questa campagna ha richiesto esplicitamente di restare anonima. Il motivo? Aver realizzato un video contro il nucleare potrebbe creare problemi con "certi" clienti.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa **Greenpeace**

evergreen a cura di Stefano Generali

sulla cattiva strada

È uno dei più grandi pascoli di erbivori del mondo, ma il Parco del Serengeti in Tanzania, patrimonio mondiale dell'umanità, rischia di essere tagliato a metà dalla costruzione di una grande strada nei pressi del confine con

il Kenya, dove l'area protetta confina con la riserva del Masai Mara. Il governo tanzaniano, nonostante le proteste del mondo scientifico che prevede un impatto pesante sulle grandi migrazioni, è deciso ad andare avanti.

un mare d'energia

È il Nord Europa il leader mondiale dell'eolico offshore. Nel 2010 l'installazione di nuove turbine in mare ha registrato un incremento senza precedenti: più 51 per cento rispetto al 2009. Tra i paesi più attivi in questo settore la Gran Bretagna, che ha appena lanciato un

maxi progetto per la realizzazione di un elettrodotto sottomarino attraverso il Mare del Nord che collegherà la Scozia alla Norvegia permettendo l'interscambio dell'energia pulita prodotta dai parchi eolici e centrali idroelettriche scandinave.

regno animale

Il Sudan torna ad essere popolato di animali selvatici. Nei mesi scorsi, riferisce la "Wildlife Conservation Society", è stata segnalata una tra le migrazioni più grandi mai osservate sul Pianeta, con un milione di mammiferi intenti ad attraversare

le grandi pianure sudanesi. Un paradosso dei temi moderni: a causa dell'interminabile guerra civile che imperversa nel paese sono scomparsi bracconieri e cacciatori, permettendo alle specie animali di riprodursi in tranquillità.



pian terreno

Siamo i primi fabbricatori di cemento nel continente, costruiamo dappertutto, comprese le zone a rischio ambientale. Eppure il piano casa va avanti e la cementificazione continua.



Non c'è niente di peggio di chi vuole essere più realista del re. Alcuni emendamenti della maggioranza di Governo sono sempre pronti ogni volta che si prospetta l'occasione di estendere gli effetti dei condoni edilizi anche agli immobili in zone di vincolo ambientale e paesaggistico. Per esempio, sospendere gli abbattimenti delle prime case costruite in quelle aree. È solo questione di tempo, prima che qualcuno riesca a ottenere, nei fatti, un altro condono che non ha nessuna giustificazione sociale e che sarebbe esiziale da un punto di vista dell'ambiente. Siamo già il paese più costruito d'Europa, dieci volte di più di altri paesi moderni, come il Regno Unito. Siamo i primi fabbricatori di cemento nel continente, costruiamo dappertutto, comprese le zone di rischio ambientale, eppure ancora non sembra bastare. Inoltre le regioni che hanno recepito il famigerato piano casa di Berlusconi hanno qualche volta peggiorato le cose, mostrandosi più realiste del re. È il caso della regione Liguria, che ancora non sa se inserire o meno gli immobili condonati all'interno delle ulteriori sanatorie possibili all'interno del provvedimento. Qui siamo al paradosso, una delle regioni più costruite d'Italia, che decide di incrementare le possibilità di costruire, già fa pensare alla follia. Se poi si aggiunge che il rischio naturale per frane e alluvioni, in Liguria, è forse il massimo possibile, si comprende l'insensatezza del provvedimento. Già che un paese affidi le sue speranze di crescita economica all'edilizia è paradossale, manco fossimo alla fine di una guerra. Che poi lo faccia nelle regioni in cui già la densità costruttiva è esagerata è addirittura paradossale. Alcune regioni hanno già respinto il piano casa rifacendosi ai propri regolamenti precedenti, altre ancora lo hanno reso innocuo, sconcerta che una regione retta da giunta di centrosinistra si presti a una cementificazione diffusa addirittura maggiore di quella prevista dal Governo. In Lombardia la superficie urbanizzata ha raggiunto il 10 per cento del territorio negli ultimi 15 anni. In Liguria la superficie impermeabilizzata da cemento e asfalto è sempre più alta. Secondo i censimenti agricoli del 1950 e del 2005 mancano oggi all'appello più di 3,5 milioni di ettari di superficie libera da infrastrutture e costruzioni: un territorio più grande dell'Abruzzo e del Lazio messi insieme. Gli effetti negativi sono molto chiari: scriteriata impermeabilizzazione dei suoli (già molto consistente), modificazioni climatiche localizzate, distruzione e frammentazione degli habitat di specie di importanza planetaria, alterazione degli assetti idraulici superficiali e sotterranei, riduzione dell'estensione e della capacità produttiva agricola. Soltanto negli ultimi 15 anni circa tre milioni di ettari, un tempo agricoli, sono stati asfaltati o cementificati. Ci hanno raccontato che il piano casa nazionale serve per dare una camera in più alla famiglia che cresce: ma quando la famiglia decresce ne abbattiamo una?

mi oppongo!

Con il “registro delle opposizioni” stop alle telefonate pubblicitarie.

O quasi.

di Silvia Fabbri

Stop, o quasi, alle telefonate pubblicitarie che ci propongono prodotti da acquistare, nuovi contratti telefonici, offerte commerciali. Stop, o quasi, dal 1° febbraio scorso: da quando cioè è stato istituito un elenco, chiamato “registro delle opposizioni” che le aziende devono tenere sotto mano prima di impostare qualsiasi campagna di telemarketing, ovvero di pubblicità attraverso il telefono.

Sarà infatti vietato telefonare alle persone che si sono iscritte al registro delle opposizioni. Non iscriversi al registro equivale ad acconsentire alla molestia telefonica. Nato tre mesi fa con la riforma del “Codice per la protezione dei dati personali”, il registro raccoglie i numeri degli abbonati presenti negli elenchi telefonici pubblici che non desiderano più essere contattati telefonicamente per scopi commerciali.

note sul registro

Ma questo divieto di chiamata non sarà valido sempre e comunque. Se inavvertitamente prima del 31 gennaio 2011 abbiamo firmato un modulo che acconsentiva all’invio di informazioni pubblicitarie, ebbene quella nostra firma ha liberato l’azienda dal vincolo dell’opposizione e ci può telefonare anche se ci siamo iscritti al registro. In sostanza, occorre cancellarsi da ogni singolo elenco se non si vuole più ricevere pubblicità. «Questo meccanismo – spiega Rita Battaglia di Federconsumatori – non risolve affatto il problema delle telefonate moleste, proprio perché non cancella l’assenso dato in precedenza inavvertitamente». L’Adiconsum, infatti, chiede che l’iscrizione al registro impedisca di ricevere totalmente le telefonate commerciali. In ogni caso se, nonostante l’iscrizione al registro delle opposizioni, veniamo disturbati telefonicamente, occorre dire all’operatore di turno che non vogliamo più essere chiamati, asserendo anche che, in caso contrario, si segnalerà l’infrazione al Garante della privacy.

Per iscriversi al registro bisogna collegarsi al sito www.registrodelleopposizioni.it e compilare un modulo on line; oppure fornire i dati richiesti dal modulo al numero verde 800.265.265, chiamando dallo stesso numero telefonico che s’intende “schermare”; in caso di difficoltà



interverrà un operatore in carne e ossa. Altre modalità di iscrizione sono la raccomandata, il fax o l’e-mail in cui va indicato il numero telefonico da inserire nella lista, i dati anagrafici e la fotocopia di un documento di identità (vedi box). Nel caso dell’invio via raccomandata o fax, all’abbonato verrà dato riscontro dell’avvenuta iscrizione che comunque avverrà il giorno lavorativo successivo alla richiesta.

divieto di chiamata

Dal registro si può anche uscire seguendo le stesse modalità che abbiamo spiegato fin qui. Invece la cessazione di utenza o i cambi di intestazioni di un’utenza dovrebbero essere registrati automaticamente. L’iscrizione dura per un tempo indeterminato.

La norma prevede anche l’obbligo per gli addetti ai call center commerciali di indicare, anche senza una richiesta diretta dell’interessato, che i dati personali sono stati estratti dall’elenco degli abbonati, e la possibilità di iscriversi nel registro per non ricevere più chiamate. Non solo: i gestori telefonici dovranno inserire nelle bollette le informazioni necessarie, perché gli abbonati possano farsi un’idea del registro delle opposizioni e decidere come comportarsi.

Secondo Rita Battaglia il meccanismo d’iscrizione, pur essendo basato su varie modalità, «non è facile per gli anziani, che sono anche le persone più deboli e che più facilmente possono essere indotte ad acquisti incauti. Il Governo avrebbe dovuto istituire un registro di utenti che non si oppongono all’utilizzo del loro numero. Un elenco positivo, cioè, in mancanza del quale consigliamo a tutti di iscriversi subito». Adiconsum chiede di permettere alle associazioni di consumatori, attraverso i loro numerosi sportelli, di assistere gli utenti e di effettuare per loro conto l’iscrizione al registro e le successive modifiche. «Non siamo stati consultati neanche in fase di preparazione della legge – afferma Rita Battaglia – che non tutela affatto i consumatori. In più non è neanche stata fatta un’adeguata campagna informativa, tant’è vero che noi associazioni siamo subissate di chiamate di cittadini confusi».

Un’ulteriore critica al metodo con cui il Governo ha regolamentato la materia riguarda la scelta di affidare

TI TELEFONO O NO?

Che succede se, nonostante l'iscrizione al registro, continuiamo ad essere disturbati? Innanzitutto bisogna comunicare alla persona che ci telefona che non desideriamo più essere chiamati. Poi, siccome le telefonate devono essere fatte in chiaro – ovvero deve essere visibile il numero di chi ci chiama – è possibile presentare eventuali segnalazioni al Garante della privacy. Tuttavia, segnala **Adiconsum**, il decreto istitutivo del registro non prevede modalità conciliative, né è ben chiaro se l'utente debba inoltrare il reclamo alla Fondazione Bordini, tenentario del registro, o al Garante, responsabile del comportamento scorretto delle aziende di telemarketing. In ogni caso, in questa fase, la cosa da fare è rivolgersi proprio al Garante della privacy (con semplice istanza, segnalazione, reclamo o ricorso) così come indicato sul sito **www.garanteprivacy.it**. Il garante, per assicurare che la volontà dei cittadini venga rispettata, ha imposto alle imprese una serie di obblighi:

- Le società che operano nel settore del telemarketing non potranno più contattare i numeri degli abbonati che si sono iscritti nel registro.
- Se un abbonato ha chiesto a un'azienda di non essere più disturbato, quell'azienda dovrà rispettare la sua volontà anche se l'abbonato non si è iscritto al registro.

- La singola azienda che abbia invece ricevuto in passato il consenso dell'abbonato a ricevere telefonate promozionali potrà contattarlo, anche se questi è iscritto nel registro. Tale consenso potrà comunque essere ritirato in qualunque momento.

- Con l'entrata in funzione del registro viene meno anche la possibilità di utilizzare le numerazioni telefoniche contenute in banche dati comunque formate senza avere prima acquisito un consenso ad hoc.

- Per quanto riguarda le numerazioni presenti in pubblici registri, elenchi, atti o documenti conoscibili da chiunque (ad es. albi professionali) esse potranno essere utilizzate solo se le telefonate promozionali risultino direttamente funzionali all'attività svolta dall'interessato (sempre che questi non si sia opposto) o se il telemarketing sia previsto dalla normativa di riferimento.

- L'avvio del Registro non modifica le regole finora usate per la pubblicità effettuata con strumenti diversi dal telefono (ad es. posta elettronica, fax, sms, chiamate automatizzate senza operatore) che prevedono sempre e comunque la richiesta di un consenso preventivo e informato dell'utente.

- Il mancato rispetto delle prescrizioni dell'Autorità comporta l'applicazione di una sanzione da 30mila a 180mila euro e, nei casi più gravi, fino a 300mila euro.

il registro delle opposizioni a un soggetto privato, la Fondazione Bordini. «Riteniamo – sottolinea Battaglia – che sarebbe stata più opportuna una gestione diretta del Registro da parte del Ministero dello Sviluppo economico». Anche il monitoraggio del sistema è affidato alla Fondazione Bordini. «Consideriamo necessario – conclude Adiconsum – che il monitoraggio sia fatto da un ente terzo, ad esempio un ente paritetico, realizzato con la partecipazione delle Associazioni dei Consumatori e sotto il controllo del Ministero dello Sviluppo». ■

INFO

Per iscriversi o cancellarsi dal registro:

web: www.registrodelleopposizioni.it

numero verde 800.265265

email abbonati.rpo@fub.it

fax 06.54224822

raccomandata indirizzata a:

Gestore Registro pubblico delle opposizioni - abbonati

Ufficio Roma Nomentano - Casella Postale 7212

00162 Roma

nel paese dei tarocchi

Frodi, truffe, alimenti in cattivo stato di conservazione, irregolarità sulle etichette, scadenze non rispettate. Da una parte una vera e propria industria delle sofisticazioni, dall'altra la legge – buona – e i numerosi controlli delle autorità competenti, nel mezzo i consumatori preoccupati per la loro salute, condizionati nella spesa di tutti i giorni dal bisogno di sicurezza alimentare. Ma con Coop sai che cosa metti nel piatto.
di Aldo Bassoni

Quando lo scorso 10 gennaio i carabinieri di Ariano Irpino hanno fatto irruzione nei magazzini di alcuni distributori all'ingrosso e hanno cominciato ad ispezionare i prodotti alimentari, si sono trovati di fronte una consistente quantità di wurstel, carciofini sott'olio e insaccati ammuffiti destinati forse alle pizzerie della zona e quindi allo stomaco degli ignari clienti. Ma la sorpresa più grande è stata scoprire una partita di barattoli di salsa di pomodoro scaduta da ben dieci anni. Scene come queste si ripetono di frequente nel paese dove più della metà di concentrato di pomodoro che finisce sulle nostre tavole spacciato come San Marzano viene dalla Cina. L'elenco delle requisizioni è infarcito di sequestri di pelati contraffatti, per lo più in provincia di Napoli. Altro grande business delle contraffazioni alimentari è rappresentato dall'olio extravergine d'oliva, come quello sequestrato la Vigilia di Natale a Salerno che risultava essere in realtà Olio di oliva lampante: tutta un'altra cosa. Ma c'è anche il latte ungherese etichettato Made in Italy al cento per cento, ci sono le carni "strafatte" di ormoni, centinaia di prodotti di qualità completamente falsificati. Nonostante la crisi, l'import-export del cibo taroccato tira alla grande in nome del facile guadagno, spesso all'ombra delle organizzazioni malavitose che hanno individuato nella contraffazione degli alimenti un settore redditizio per i loro affari illegali, al punto che anche tra le carte di **WikiLeaks** sono stati trovati dispacci assai allarmati del console americano di Napoli preoccupato delle mele cariche di pesticidi provenienti dalla Moldova e del sale marocchino contaminato dal batterio dell'escherichia coli, dei panifici gestiti dalla camorra dove



si impasterebbe il pane con sostanze tossiche e di alcune fabbriche del casertano che producono mozzarelle di bufala con latte boliviano. Insomma non siamo messi benissimo: frodi, truffe, scadenze non rispettate, alimenti in cattivo stato di conservazione, carenze igienico strutturali e, sempre più spesso, irregolarità sulle etichette degli alimenti imperverano intorno a noi e attentano alla nostra salute. La spesa delle famiglie è sempre più condizionata dal bisogno di sicurezza alimentare.

troppo sofisticati

Da una parte l'industria delle frodi e delle sofisticazioni alimentari e dall'altra Nas, Dogane, Ministero della salute, Capitanerie di porto e perfino Guardia forestale. Soltanto i Nas hanno effettuato quasi 35mila controlli nel 2009 (i dati del 2010 non sono ancora disponibili) con più di 23mila infrazioni rilevate. Sul fronte del cibo si combatte una guerra senza quartiere. Le leggi non mancano e sono anche buone. Si parte dalla famosa 283 del 1962 che ha rischiato di cadere nel tritacarte del semplificatore Calderoli se non fosse intervenuta la Cassazione a ripristinarla, e si finisce con la recente legge sull'etichetta d'origine approvata all'unanimità dalla Commissione agricoltura della Camera il 19 gennaio scorso sulla quale pende, però, il giudizio dell'Europa che – si teme – potrebbe sanzionarla in nome della libera concorrenza. Anzi, i commissari Ue alla salute e all'Agricoltura, John Dalli e Dacian Ciolos, hanno definito "inopportuna" questa norma nazionale perché aggiungerebbe "complessità e tensioni ai negoziati in corso su un dossier controverso". Da parte sua il nostro ministro delle politiche agricole Giancarlo Galan ha assicurato che l'applicazione della legge avverrà nel pieno rispetto delle norme Ue. «In realtà – sostiene **Silvia Biasotto**, responsabile sicurezza alimentare del Movimento difesa del cittadino (**Mdc**) – sappiamo che questa legge è in contrasto con le norme europee in quanto l'etichettatura è materia della **Ue**, pertanto non si può escludere che l'Europa abbia il diritto di aprire una procedura di infrazione nei confronti dell'Italia. Detto questo, l'esperienza del passato ci dice che quando abbiamo fatto un'altra invasione di campo con la legge sull'etichettatura d'origine dell'olio d'oliva vergine ed extravergine, dopo una serie di provvedimenti, alla fine l'Europa si è adeguata e ha fatto sua la nostra legislazione».

Purtroppo in Europa i lobbisti delle potenti multinazionali sono pronti a ostacolare il cammino di tutti quei provvedimenti che potrebbero danneggiarle, ma ci sono anche paesi che non puntano sulla tipicità del prodotto.

frodi barbare

Indubbiamente questa legge va più a vantaggio dei nostri produttori i quali potrebbero essere preferiti ad altri paesi, soprattutto quelli del Nord Europa, grazie all'etichettatura d'origine. Ma forse non è una buona ragione per dire che questa legge ostacola la libera circolazione delle merci, mettendo in secondo piano, se non addirittura rimuovendo,

il problema della trasparenza e del diritto dei consumatori a sapere esattamente da dove viene tutto quello che mangiamo. «Prendiamo il caso dei polli alla diossina provenienti dalla Germania – prosegue Silvia Biasotto –: se tutti i cittadini europei avessero saputo da dove arrivava quella carne si sarebbero limitati a non acquistarla. Invece un intero settore è stato messo in ginocchio perché la gente non si fidava e non comprava più polli, neanche quelli sani allevati in Italia, solo che nessuno lo sapeva». Nessuno, ad eccezione dei clienti Coop dove la provenienza delle carni, compresa quella suina, è da tempo riportata sulle etichette con tanto d'informazione sull'origine della materia prima e sui successivi passaggi della filiera. Per il proprio prodotto a marchio, Coop ha percorso i tempi anche sulla provenienza dei prodotti alimentari. Lo ha fatto nel 2001 per le olive, nel 2003 per il pomodoro, nel 2005 per pelati, passate,

COSA SONO LE FRODI ALIMENTARI

Le frodi alimentari si dividono in due tipologie: **frodi sanitarie** e **frodi commerciali**.

frodi sanitarie

Consistono nel rendere nocive le sostanze alimentari ponendo in commercio "acque, sostanze o cose da altri avvelenate, adulterate o contraffatte in modo pericoloso per la salute pubblica" (artt. 442 e 444 del Codice Penale)

Adulterazione Quando viene introdotta una modifica della composizione di un alimento a seguito di mescolamento con altre sostanze di qualità inferiore o a seguito di privazione di elementi utili o caratterizzanti il prodotto.

Contraffazione Quando viene posto in commercio un alimento con una composizione o con valori diversi da quelli dichiarati. Il reato è esplicito se l'etichetta dichiara il falso, implicito quando il tipo di confezione, la forma, il marchio possono trarre in inganno il consumatore.

Sofisticazione Quando viene modificata la composizione di un alimento sostituendo parzialmente alcuni elementi della sostanza alimentare con l'aggiunta di alimenti di qualità e valore inferiore, oppure mediante l'uso di sostanze chimiche (additivi) non consentite dalla legge.

Alterazione Quando si modificano le caratteristiche chimico fisiche e/o organolettiche di un alimento, dovute a processi naturali.

frodi commerciali

Sono quei comportamenti che ledono i diritti contrattuali e patrimoniali del consumatore. Si tratta del caso in cui nell'esercizio di un'attività commerciale avviene la "consegna all'acquirente di una cosa per un'altra, o diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità" (art. 515 del Codice Penale). Non vi è alterazione delle qualità dell'alimento tale da renderlo nocivo, ma un illecito profitto a danno del consumatore.

sughi e latte microfiltrato, nel 2009 per le carni suine e si è dotata di certificazione di rintracciabilità per numerose filiere animali e vegetali.

«Senza dubbio – sottolinea **Claudio Mazzini** responsabile Innovazione e Valori della Direzione Qualità di **Coop Italia** – accogliamo favorevolmente questa legge perché è importante sapere da dove viene un prodotto per poter scegliere. Ma è ancora più importante il “come”, cioè quali garanzie vengono offerte sulle modalità produttive, sui controlli, sulle caratteristiche di sicurezza e qualità dei prodotti. Noi da sempre siamo per la tracciabilità, siamo impegnati a rendere più trasparenti le filiere, fornendo maggiori informazioni ai soci e consumatori». Insomma, fermo restando che sono molte le azioni che occorre svolgere per azzerare le frodi e le sofisticazioni alimentari, sarebbe molto importante che l'Europa non cancellasse questa nuova legge sull'origine dei prodotti.

lo spirito della legge

«Abbiamo sempre sostenuto che l'informazione sui prodotti è quasi un diritto naturale del cittadino perché io voglio sapere da dove proviene la materia prima, voglio sapere tutto di quello che mangio – aggiunge **Rosario Trefiletti**, presidente di **Federconsumatori** –. Intendiamoci, voglio sapere tutto anche delle scarpe che indosso, però qui siamo nel campo della salute e io pretendo di conoscere esattamente la filiera del cibo che mangio, quindi bene questa legge. La questione che ci preoccupa di più – prosegue Trefiletti – è che l'Europa possa aprire un procedimento di infrazione se giudica che questa nostra nuova legge sulle etichettature dei prodotti introduce una turbativa al libero mercato. Noi, al contrario, ci auguriamo che le istituzioni comunitarie convincano anche gli altri paesi che è un diritto di tutti i cittadini dell'Unione sapere da dove arrivano i prodotti che mangiamo». Per esempio, stando ad una recente indagine **Coldiretti-Eurispes**, vengono venduti come italiani due prosciutti su tre provenienti da maiali allevati all'estero, tre cartoni di latte su quattro, un terzo della pasta ottenuta da grano non coltivato in Italia. L'esito del confronto che sicuramente si aprirà non è scontato. La speranza è che, siccome l'Italia ha una delle migliori legislazioni in materia di sicurezza alimentare, l'Europa spinga gli altri paesi ad adeguarsi ai nostri avanzatissimi standard di legge, una delle poche cose di cui possiamo vantarci nel mondo anche perché abbiamo un forte interesse a difendere quello che è il nostro ricco patrimonio alimentare e l'economia che vi gravita intorno. «Dunque sarebbe sbagliato cercare una mediazione al ribasso, sono gli altri che devono tenersi al passo con noi – avverte Trefiletti –. Il punto è che anche gli altri paesi devono avere l'etichettatura d'origine, quindi la battaglia va estesa anche agli altri paesi, bisogna che la



Comunità europea s'ispiri sempre alle leggi più avanzate, che si tratti di quote rosa, pari opportunità, diritti dei lavoratori e dei consumatori». In attesa del giudizio dell'Europa, dunque, si va avanti. Entro sessanta giorni il Governo dovrà approvare i decreti attuativi. I primi ad essere approvati riguarderanno molto probabilmente le carni suine e avicunicole (per i bovini siamo già a posto dai tempi della Bse) e la filiera lattiero casearia. Non si tratta è ovvio di provvedimenti banali, per questo sono previsti dei tavoli interministeriali ai quali, però, sono iscritti solo i produttori e non anche le associazioni dei consumatori.

diritto d'informazione

Ma c'è un altro fronte, tutto interno al nostro paese. Lo scorso anno il ministro dell'Economia ha tagliato i fondi alla nascente **Agenzia per la sicurezza alimentare** che successivamente è stata soppressa nonostante fosse prevista dalle leggi comunitarie e istituita dal precedente Governo. La competenza in materia di sicurezza alimentare è divisa oggi tra Ministero della salute e Ministero delle politiche agricole. «Quello che manca è proprio un'agenzia che riunisca in sé tutte le competenze e le azioni per promuovere la sicurezza alimentare nel nostro paese e l'informazione dei consumatori – dice Biasotto – e per questo ci batteremo affinché questa Authority venga istituita». E d'informazione ce n'è più che mai bisogno per difendersi non solo dalle insidie del mercato globale degli alimenti, ma anche dai pericoli più banali nascosti dietro un sushi: quanti consumatori e quanti ristoratori sanno che per legge il pesce crudo deve essere prima congelato a meno 20 gradi se no c'è il rischio di beccarsi la temibile anisakis, una larva presente nell'apparato digerente del pesce che, se assunta dall'uomo, può provocare danni intestinali gravissimi? Un'inchiesta di "Altroconsumo" condotta su diciannove ristoranti a Roma e Milano ha verificato che solo tre rispettavano la legge sul congelamento del pesce. «L'informazione dunque è alla base della tutela e della sicurezza alimentare – osserva Trefiletti – perché un consumatore informato sarà più attento a quello che acquista, leggerà con attenzione le etichette e saprà sempre far valere i propri diritti». E se conoscere l'origine dei prodotti che finiscono sulle nostre tavole è importante, ancora di più lo sono le garanzie sulle modalità produttive, sui controlli e sulle caratteristiche di sicurezza dei prodotti. È importante dare più informazioni utili ai consumatori per effettuare acquisti sempre più consapevoli». ■

20

l'intervista

mercato unico

Per tutelare i consumatori e per creare un mercato davvero unico serve una legislazione unitaria a livello europeo sulle etichette alimentari. Ne parliamo con il vicepresidente del Parlamento Europeo Gianni Pittella. di Virginia Alimenti

Norme «incoerenti rispetto a un percorso legislativo che dovrebbe essere condiviso a livello europeo». Così definisce la legge sull'etichettatura dei prodotti alimentari, recentemente approvata alla Camera, **Gianni Pittella**, vicepresidente del Parlamento Europeo e membro della commissione Mercato Interno.

«Nell'Unione Europea vi è un'armonizzazione delle leggi sugli alimenti e sulle etichette – continua Pittella –.

È per tale motivo che le regole adottate in materia dall'Italia appaiono incoerenti rispetto ad un percorso legislativo che dovrebbe essere condiviso a livello europeo. Il rischio è di assistere ad un vero e proprio caos alle frontiere limitando la circolazione delle merci. Va ricordato che la Repubblica italiana – così come gli altri 26 stati membri dell'Unione Europea – ha ceduto parte della propria sovranità all'Europa convinta di realizzare un "mercato unico", con regole armonizzate e valide per tutti in funzione della libera circolazione delle merci in uno spazio privo di frontiere».

Si profila dunque la possibilità di una procedura d'infrazione?

«È possibile. Ovviamente starà alla Commissione Europea dirimere la questione. Bisogna ricordare che il Governo italiano aveva già notificato a Bruxelles la riforma legislativa che si apprestava a varare scatenando sin da subito le reazioni critiche di Germania, Austria, Spagna e Francia. Inoltre, considerato che l'intera materia dell'informazione al consumatore è in corso di riforma a livello europeo, la Commissione Europea aveva intimato all'Italia di sospendere i lavori su questo disegno di legge».

Ci si può aspettare che l'Europa segua l'esempio della legge italiana o cerchi di assecondare scelte meno rigorose adottate in altri stati membri?

«Bisognerà trovare senz'altro un compromesso che sod-



Gianni Pittella

disfi tutti i 27. Per quanto riguarda le garanzie per i consumatori, il Parlamento, nel negoziato interistituzionale, si batterà perché queste siano più solide possibili».

A che punto è l'iter del Regolamento sulle informazioni alimentari ai consumatori approvato dal Parlamento Europeo?

«Il Parlamento Europeo, in prima lettura, aveva chiesto alla Commissione europea di raccogliere tutte le norme in tema di etichette e pubblicità degli alimenti, ovunque collocate, di verificarne la conformità ai principi generali e di metterle a disposizione del pubblico, su internet. Ci siamo inoltre battuti perché l'operatore sotto il cui nome o marchio il prodotto viene venduto (ovvero colui che per primo commercializza un alimento in Europa) sia il responsabile della presenza e della sostanziale accuratezza delle informazioni fornite. Il testo – dopo l'esame del Consiglio – torna adesso nuovamente all'esame dell'Assemblea e si spera che in tempi brevi ci si possa accordare su un testo condiviso». ■

A NORMA E REGOLA

Per altri prodotti l'indicazione dell'informazione era già obbligatoria per legge, mentre su altri ancora dovrebbero diventarlo se il Decreto legge approvato lo scorso 19 gennaio sulla trasparenza delle etichette passerà il vaglio dell'Unione Europea.

Ecco i prodotti con l'informazione sulla filiera

a marchio Coop

- olive per la produzione dell'olio extravergine (dal 2001)
- pomodoro per pelati, passate e sughi (dal 2003)
- latte microfiltrato (dal 2005)
- frutta secca (dal 2005)
- varie tipologie di salumi (il prosciutto cotto già nel 2001)
- carni suine (dal 2009)
- carni di coniglio (dal 2010)

obbligatorie per legge

- carne bovina
- pollame
- latte fresco
- uova
- ortofrutta fresca
- miele
- vini
- olio d'oliva

diventeranno obbligatorie

- carne di maiale e salumi
- carne di coniglio, di pecora e di agnello
- frutta e verdura trasformata
- derivati del pomodoro e dei cereali
- latte a lunga conservazione e formaggi



di sicuro c'è Coop

Più rigorosa della legge, tra controlli, ispezioni, analisi, impegnata nella ricerca scientifica per migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti.

Come Coop tutela la salute dei consumatori dal campo alla tavola.

di Rita Nannelli

Su frodi e sofisticazioni alimentari è allarme continuo, perciò guai ad abbassare la guardia. È questo l'imperativo di Coop, il cui impegno sui temi della difesa della salute del consumatore e dell'ambiente non rappresentano un'iniziativa commerciale dell'ultima ora. Una storia "antica" di fatti concreti: oltre alle attività di presidio dell'intera filiera produttiva che fin dagli anni Ottanta contraddistinguono i prodotti a marchio Coop, anche un'intensa attività di controllo sulle merci acquistate per migliorare sempre

di più la qualità dei prodotti in assortimento. E per le merceologie più delicate, come carni, ortofrutta, latticini, surgelati, vino, olio, nonché per i prodotti di primo prezzo, si aggiungono analisi a campione e ispezioni negli stabilimenti.

chi ricerca trova

Coop inizia il controllo con la selezione reale dei produttori, delle materie prime per l'alimentazione degli animali, insomma un controllo veramente "dal campo alla tavola". E gli standard sono più restrittivi di quelli previsti per legge: no coloranti (presenti in prodotti della concorrenza), no additivi a rischio, 50 per cento del limite di legge su micotossine, produzione integrata, no ogm nei prodotti e nell'alimentazione animale. «Per questo Coop collabora con le eccellenze del mondo della ricerca scientifica, per individuare sempre nuove metodologie d'indagine, per assicurare da una parte la genuinità, la salubrità, la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti in assortimento e, dall'altra, per sensibilizzare sempre di più il mondo produttivo sulle tematiche di tutela dei consumatori sostenute da Coop – afferma **Claudio Mazzini**, responsabile Innovazione e Valori della Direzione Qualità di **Coop Italia** –. E il tema dei rischi emergenti e delle frodi è per Coop così importante che dal 2010 sta finanziando un assegno di ricerca sul tema "autenticità e sofisticazioni" perché non sempre le metodiche di analisi standard sono in grado di rilevare il problema. In sostanza abbiamo



affidato a un pool di enti di ricerca lo sviluppo e/o la standardizzazione di nuovi metodi di analisi e abbiamo ipotizzato di incaricare il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine e in particolare il prof. Conte, ordinario di Chimica degli Alimenti (già impegnato presso l'Ispettorato repressione frodi agro-alimentari del **MIPAAF**, sede di Bologna) che farà da capofila degli altri Enti coinvolti». In questo studio sarà verificato il mantenimento di standard

qualitativi lungo tutta la vita del prodotto, dal confezionamento alla sua esposizione sullo scaffale, quando il consumatore lo acquisterà.

a chiare lettere

Dunque, oltre all'attività "classica" di controllo delle frodi, Coop investe nella gestione dei rischi emergenti e nella ricerca identificando altri parametri, oltre quelli di legge, che permettano di definire degli standard migliorativi dei prodotti, così come è stato fatto con l'olio extravergine in collaborazione con il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Bologna, inserendo due anni fa nei capitoli Coop un parametro proposto dai ricercatori di Siviglia nel 2004, adottato dal Consiglio Oleicolo Internazionale nel 2009 e che entrerà in vigore come metodo ufficiale **CEE** ad aprile. E la cura dell'etichetta appunto lo dimostra: dalle informazioni leggibili – meglio rinunciare a qualcosa, ma quello che viene scritto deve essere chiaro – alle indicazioni sulla conservazione in casa (anche le modalità da seguire una volta aperta la confezione); da una serie di dati aggiuntivi espressi da simboli, i cosiddetti "pittogrammi", come l'**Approvato dai soci** sui prodotti che hanno passato il vaglio dei soci consumatori, fino al marchio "margherita" dei prodotti **Ecolabel** che rispettano i disciplinari europei e quindi garantiscono un ridotto impatto ambientale per tutto il "cammino" del prodotto. A chiare lettere per tutelare al massimo i consumatori. ■



speriamo di sì

Un sì convinto ai referendum sull'acqua in difesa dei diritti dei consumatori. Per evitare che si ripeta quanto accaduto nel basso Lazio e in altre province italiane.



Dopo la decisione della Corte Costituzionale, del 13 gennaio scorso, di ammettere quattro dei sei referendum per i quali era stato raccolto il prescritto numero di firme, dovremmo essere chiamati alle urne in una domenica compresa tra il prossimo 15 aprile e il 15 giugno per esprimerci sui quesiti referendari: due sul regime di gestione delle acque, uno sul nucleare e uno sul "legittimo impedimento". Dico dovremmo, perché la legge prevede che un referendum dichiarato ammissibile sia annullato nel caso in cui il Parlamento, prima della data del voto popolare, legiferi in modo tale da modificare nel senso richiesto dal quesito la norma di cui si chiede l'abrogazione; o sia rinviato di un anno, se interviene nel frattempo lo scioglimento delle Camere.

La prima ipotesi questa volta non sembra probabile. Quanto alla seconda, nel momento in cui scrivo nessuno ancora è in grado di dire se la grave crisi che ha investito le istituzioni ci porterà ad elezioni anticipate, con conseguente rinvio dei referendum: ma in ogni caso la prospettiva referendaria indica l'opportunità di considerare con attenzione le materie su cui saremo chiamati ad esprimerci.

Sul "legittimo impedimento", già sostanzialmente bocciato dalla Corte Costituzionale, è da ritenere che gli italiani abbiano ormai le idee abbastanza chiare. Sul nucleare, si dovrà dare un voto che confermi o riveda quello del 1987 (quando il referendum bandì il nucleare dall'Italia), ed è prevedibile che il dibattito si accentri sulle condizioni che oggi, a distanza di ventiquattro anni, consigliano di pronunciarsi ancora a favore della scelta di allora, oppure di cambiarla.

Ma è sui referendum relativi alla gestione dell'acqua che molti cittadini dispongono di un'informazione insufficiente. Non certamente quelli delle zone in cui una privatizzazione realizzata in totale dispregio delle esigenze e dei diritti degli utenti si è già risolta in un insopportabile aggravio per le famiglie, a fronte di un servizio scadente (mi riferisco, a mo' di esempio, all'incredibile moltiplicazione dei costi delle bollette con cui fanno i conti da un paio d'anni i cittadini del basso Lazio e di altre province): questi elettori non avranno certo bisogno di grandi campagne, per convincersi che il referendum è l'arma migliore per difendersi dalla rapina che stanno subendo. È necessario, tuttavia, che questa consapevolezza si estenda anche nelle altre zone dell'Italia, dove un'esperienza così negativa si potrebbe verificare in qualsiasi momento, se il voto referendario non imponesse un radicale cambiamento normativo. Non è una questione ideologica, un'astratta disputa tra pubblico e privato, ma la semplice e assai concreta difesa dei diritti dei consumatori che richiede un sì convinto ai referendum sull'acqua.

piena condivisione

Comunità e condivisione: sono queste le parole chiave del 38° Congresso di Legacoop per una cooperazione protagonista del futuro del paese. Appuntamento a Roma dal 6 all'8 aprile. Ne parliamo con Giuliano Poletti, presidente della Lega Nazionale Cooperative e Mutue.
di Aldo Bassoni

È finita l'epoca delle "terze vie", del "terzo settore" o della "terza gamba" dell'economia: la cooperazione, nella stagione della sua maturità, intende pensarsi come concorrenziale piuttosto che come alternativa. Fuori da ogni residua visione minoritaria, la **Lega Nazionale delle Cooperative** prova ad affermare il proprio modello culturale, la sua idea di società e di economia che vede nelle cooperative un soggetto fondamentale, capace di praticare in sé la giusta armonia tra lavoro, economia e benessere. **Tra il 6 e l'8 aprile** centinaia di delegati si



Giuliano Poletti

riuniranno a Congresso, il 38° dalla sua nascita 125 anni fa, per lanciare le strategie future di Legacoop.

ruolo da protagonista

«Il contesto ci impone di riflettere su ciò che dobbiamo fare per superare la pesantissima crisi che stiamo attraversando – avverte **Giuliano Poletti** che con ogni probabilità sarà riconfermato per la terza volta consecutiva al vertice dell'organizzazione –. Misurarsi con la crisi significa, in primo luogo, fare i conti con le ragioni di fondo che l'hanno causata e chiedersi se le teorie economiche e le politiche di questi anni abbiano effettivamente interpretato i fenomeni che hanno scosso il mondo intero. Gli esiti che abbiamo davanti agli occhi ci fanno dire, purtroppo, che c'era qualcosa di sbagliato, di patologico nelle dinamiche dello sviluppo e che questi guasti vanno corretti, e dunque con la riflessione e il dibattito congressuale dobbiamo sforzarci di immaginare la società che vogliamo, candidando la cooperazione al ruolo di protagonista». L'idea di una cooperazione appesa alle ideologie è ormai un lontano ricordo. E il mondo al quale pensano i cooperatori è un mondo nel quale c'è più equilibrio tra individuo e comunità, tra attività economiche e non economiche, tra iniziativa pubblica e iniziativa privata. «Un futuro dove la società non è la somma di individui isolati, ma è fatta di persone che costituiscono comunità – precisa Poletti –. Utilizzare la forma cooperativa, come risposta imprenditoriale per organizzare forme di auto-aiuto nelle comunità e per assicurare la soddisfazione a bisogni delle persone in tutte le parti del paese, è il progetto economico e di coesione sociale su cui noi vogliamo puntare con grande determinazione».

Dunque, più qualità imprenditoriale, più qualità cooperativa, più qualità associativa sono le sfide che Legacoop intende affrontare e vincere puntando sull'idea di un diverso rapporto tra stato, mercato e società dove, accanto all'intervento dello stato, che deve continuare a garantire i diritti fondamentali, si accompagni un'autonoma assunzione di responsabilità da parte dei cittadini e delle comunità per la soluzione dei bisogni comuni. «Su questa strada la cooperazione c'è fin dalla sua nascita – afferma

Poletti –. Le cooperative sono fatte da persone che si auto-organizzano in forma imprenditoriale per risolvere problemi e bisogni, che scelgono di farlo insieme secondo principi e modalità democratiche e mutualistiche, che partecipano in forma paritaria al governo della propria impresa, che tengono aperte le porte per altre persone con gli stessi bisogni e problemi, che non si appropriano degli utili via via realizzati, ma li trasmettono alle generazioni future».

modello Coop

Naturalmente anche le imprese cooperative devono affrontare un problema di produttività e di nuovi e più efficienti modelli organizzativi. «Ma la nostra grande diversità sta nel fatto che questo recupero di produttività non lo otterremo facendolo pagare ai più deboli, ai lavoratori o ai consumatori – asserisce il presidente di **Legacoop** –. Per questo abbiamo davanti un'impegnativa stagione di cambiamenti che riguardano le relazioni industriali e anche la necessità di promuovere importanti processi di integrazione, fusione, messa in rete di varie esperienze cooperative, in quanto è del tutto evidente come in molti mercati, per molti prodotti e per molti servizi la dimensione è una condizione dell'efficienza e della produttività».

Non a caso i cooperatori italiani guardano con interesse all'esperienza tedesca e alle scelte dell'Inghilterra: due paesi che stanno impostando le proprie strategie di uscita dalla crisi puntando in modo significativamente diverso, ma ugualmente importante, sull'apporto che la società può dare alla gestione di bisogni collettivi in collaborazione o, addirittura, in competizione con quella garantita dalle pubbliche istituzioni. «Dovremo

questione centrale

Nasce l'Alleanza delle tre grandi centrali cooperative. Il primo passo verso la confluenza in un'unica grande organizzazione. Per dare più voce e rappresentanza a un settore che fattura 127 miliardi e occupa oltre un milione di lavoratori.
di Virginia Alimenti

L'hanno definito "il grande albero della cooperazione". È l'**Alleanza delle Cooperative Italiane** presentata a Roma lo scorso 27 gennaio e che ha nominato portavoce il presidente di Confcooperative **Luigi Marino**.

Il coordinamento stabile al quale hanno dato vita le tre centrali cooperative non nasce dal nulla, ma arriva dopo anni di collaborazione ed esperienze concrete, a volte con occasioni felicemente riuscite, altre volte meno. Lo ha ricordato lo stesso Marino: «L'Alleanza delle cooperative italiane non è un'improvvisazione: decidiamo di dare sistematicità e regole a una pratica di coordinamento». Del resto, l'idea è praticata da decenni già sui territori: «Ci siamo aiutati finora senza avere bisogno di patti scritti», ha ribadito il presidente di **Legacoop Giuliano Poletti**.

Se albero è, ha molti rami e ha dato – e continua a dare – notevoli frutti. **Agci, Confcooperative e Legacoop**, infatti, le tre centrali cooperative che da sole costituiscono la parte più significativa della realtà cooperativa italiana, rappresentano 43mila imprese e oltre 12 milioni di soci, danno lavoro insieme a 1.100.000 lavoratori e realizzano un fatturato di 127 miliardi di euro.

E se al momento governance e patrimoni delle tre centrali resteranno ben distinti, diverso è l'obiettivo al

quale guardano i tre presidenti: la confluenza in un solo soggetto cooperativo, come ha sottolineato il presidente di Agci **Rosario Altieri**: «Stiamo dando avvio a un percorso che, con senso di responsabilità e con la giusta dose di tolleranza, potrà consentirci di raggiungere il traguardo della riunificazione della rappresentanza del mondo della cooperazione».

Ma quali sono le tappe di questo percorso? «Il prossimo anno l'esperienza sarà estesa alle federazioni di settore – assicura il portavoce Luigi Marino –. Entro due anni, l'Alleanza si estenderà a tutto il territorio nazionale, per poi passare alla Federazione; poi, l'unità organica, la confluenza in un unico contenitore».

Gli obiettivi dell'Alleanza li ha elencati il presidente di Legacoop Poletti: «Candidare la cooperazione a giocare un ruolo da protagonista nella costruzione di una società e di un mercato capaci di stabilire la giusta armonia tra lavoro, economia e benessere; affermare come un valore l'autonomia dalla politica, dalle istituzioni e da ogni forma di condizionamento; contribuire a superare il "pensiero unico" per affermare l'idea che il pluralismo delle forme d'impresa è un bene per la società e per il mercato, un elemento essenziale di libertà per le scelte dei cittadini».

affrontare il nuovo contesto dimostrando che la natura cooperativa è un'opportunità per la società, oltre che per i cooperatori – sottolinea Poletti –. Mi verrebbe da dire che dobbiamo affrontare la fase che ci sta di fronte senza la paura di "diventare maggioranza". Non mi riferisco, naturalmente, al peso economico del mondo cooperativo nell'economia italiana, bensì alla responsabilità piena che il movimento cooperativo deve saper assumere in questa fase, nella quale può offrire il suo sistema di valori, di regole, di modi di fare impresa non come un'eccezione motivata, di volta in volta, da ragioni ideologiche (l'antagonismo al sistema capitalistico), etiche (le buone azioni della cooperazione sociale), solidaristiche o di altra natura, ma come un modo positivo ed efficace per dare risposte ai bisogni e rappresentare una componente dell'economia pienamente titolata a sviluppare la propria azione». Come dire che le cooperative si sono guadagnate il loro posto con quanto hanno saputo fare e oggi si propongono come un soggetto maturo, importante, capace di fare la propria parte per costruire un futuro migliore per l'Italia.



38° CONGRESSO LEGACOOOP

Dove Roma

Quando dal 6 all'8 aprile 2011

Chi 656 delegati

25

la grande storia

La storia d'Italia è anche storia di Coop. Da marzo a ottobre tante iniziative per celebrare i 150 anni dell'Unità. Un'edizione speciale della Costituzione al prezzo simbolico di un euro e tanti libri e film che raccontano come eravamo e come siamo.

Dal 10 marzo al 31 ottobre anche Coop parteciperà attivamente ai festeggiamenti del 150° anniversario dell'Unità d'Italia con due importanti iniziative a livello nazionale rivolte a soci e clienti. Le cooperative di consumo sono parte della storia d'Italia a partire dalla metà dell'Ottocento ed è naturale che si sentano coinvolte in prima persona in quest'importante ricorrenza. È dal 1870 in poi che iniziano le aperture di decine di spacci cooperativi, primo nucleo di quella che è oggi la più grande catena di distribuzione al dettaglio.

Nei giorni 16, 17 (dove si è aperti la domenica), 18, 19 marzo sarà messa in vendita per tutti i clienti la Costituzione italiana al prezzo simbolico di un euro. Si tratta di una edizione speciale (128 pagine) realizzata in esclusiva da **Utet** per Coop, formata dall'attuale Costituzione, testo integrale, con gli articoli che sono cambiati dal 1946 ad oggi e alcune suggestive immagini del 2 giugno '46, il giorno del referendum che portò l'Italia a scegliere la Repubblica e gli italiani, fieri della loro scelta, a festeggiare per le strade e nelle piazze. La prefazione è del preside della facoltà di giurisprudenza di Torino, Gianmaria Ajani che scrive: "La Costituzione è la legge fondamentale della Repubblica italiana".

ieri, oggi, domani

L'altra iniziativa prevede, invece, la messa in vendita nei punti vendita Coop, ad un prezzo davvero straordinario (3 euro per i libri e 4,90 per i dvd), di una selezione di libri e film celebri che raccontano la storia italiana: momenti rappresentativi di ieri e di oggi, di come eravamo e come

siamo, attraverso le trasformazioni sociali e politiche avvenute nel corso degli anni.

Realizzata in collaborazione con la casa editrice **Feltrinelli**, è l'offerta di 10 libri di noti autori italiani sull'Italia, fra cui "Il fu Mattia Pascal" di Luigi Pirandello e "Il provinciale" di Giorgio Bocca. Si troveranno nei punti vendita, con uscita scaglionata, da marzo a ottobre. I primi due libri disponibili, dal 10 di marzo, saranno "Novecento" di Alessandro Baricco e "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Parallelamente verranno proposti anche 10 film in dvd, che raccontano i momenti più salienti della storia italiana partendo dall'Unità d'Italia: dalla costruzione dello stato unitario (1861-1899), con "Nell'anno del Signore" di Luigi Magni, fino all'Italia del bipolarismo (1994-2011) con il film di Nanni Moretti "Aprile".

I primi due film saranno "Nel nome del Signore" e "Uomini contro". Insieme al dvd sarà sempre inserito un opuscolo che ripercorre il periodo trattato nel film, la trama e il cast. Sia i libri che i dvd non sono acquistabili singolarmente, ma unitamente ad uno dei tanti prodotti messi a disposizione dagli sponsor dell'iniziativa che hanno permesso un'offerta così ampia e di alto contenuto culturale e storico. Questo l'elenco degli sponsor: Barilla, Mulino Bianco, Fini, Buitoni, Cirio, Rana, Parmalat, Casa Modena, Beretta, Susanna, Granarolo, Accadi, Granarolo latte alta qualità, Kinder, Ferrero, Motta, Perugia, Lavazza, Simmenthal, Branca, Martini, Campari, Gancia, Montenegro, Sasso, Carapelli, Peroni, Felce azzurra, Robert's borotalco, Spuma di Sciampagna. (A.C.) ■

CONVENZIONE PER I SOCI DI UNICOOP TIRRENO 150° Unità d'Italia a Torino



Abbonamento per tutto il 2011 ai Musei di Torino e del Piemonte.

Per i soci Coop tariffa scontata a euro 44 anziché 49; se giovani fino a 26 anni e adulti oltre i 65 anni tariffa speciale di euro 28 anziché 30.

Info tel. 800329329 - associazione@torinocapitale.it

I soci Coop hanno lo sconto anche sull'acquisto della Card da 2, 3, 5, 7 giorni – tantissimi i vantaggi – valido solo per gli acquisti online sul sito www.turismotorino.org/shop_online o inviando una email a promozione@turismotorino.org.

Info Torino e Piemonte Card v. Bogino, 8 - tel. 011535181
www.turismotorino.org

la vetrina dei soci



TERME

Terme di Montecatini (PT)

viale Verdi, 41

Sconto del 15% su tutte le prestazioni in listino. Sconti maggiori, fino al 30 giugno 2011, sull'ingresso in piscina termale con percorso vascolare (9 euro anziché 12), su trattamento viso al fango termale (40 euro anziché 50), Aqualux termale (21 euro anziché 28).

Info tel. 05727781 - www.termemontecatini.it

Terme della Versilia

Hotel Villa Undulna****

Sconto del 15% sull'ingresso giornaliero piscina termale, su sauna e bagno turco, sui trattamenti corpo alla torba, estetici viso, ringiovanimento viso, corpo, idroterapia, medicina estetica, beauty services, assaggi e tecniche di rilassamento. Validato per il socio e un accompagnatore, si applica tutto l'anno.

Info tel. 0585807788 - www.villaundulna.com

Terme Etrusche del Calidario

via del Bottaccio, 40 - Venturina (LI)

Sconto 15% sull'ingresso all'antica sorgente naturale; sconto del 10% sul pernottamento presso il residence e sui trattamenti estetici. Esteso al nucleo familiare fino a un max di 4 persone, si applica tutto l'anno.

Info tel. 0565851504 - www.calidario.it

Terme Pompeo

via Casilina km 76 - Ferentino (FR)

Sconti del 10% al ristorante "Grand Carte"; del 15% sull'ingresso giornaliero alla Fitness Spa (tel. 07751880318), sui trattamenti benessere - esclusi percorsi Spa e trattamenti quick - (tel. 0775246760) e per l'Hotel Fontana Olente; del 20% sui cicli cure termali e sull'acquisto di prodotti cosmetici. Si applica tutto l'anno esclusi ponti e festività; è esteso al nucleo familiare (max 4 persone)

Info tel. 0775244114 - www.termepompeo.it

Terme Antica Querciolaia

via Trieste, 22 - Rapolano Terme (SI)

Sconto del 25% su tutti i trattamenti da listino e sull'ingresso alle piscine, sauna e bagno turco. Lo sconto si applica al socio titolare della carta SocioCoop e a tutto il nucleo familiare.

Info tel. 0577724091 - www.termeaq.it

Terme di Petriolo

Località Petriolo - Monticiano (SI)

Sconto del 30% per i soci Coop su tutti i trattamenti da listino, compreso ingresso giornaliero.

Lo sconto si applica al socio titolare della carta SocioCoop e a tutto il nucleo familiare.

Info tel. 0577757104 - info@termepetriolo.it - www.termepetriolo.it

MUSEI

Explora. Il museo dei bambini

via Flaminia, 82 - Roma



Sconto del 10% sul biglietto di ingresso e sul settimanale dei campus invernale, primaverile, estivo, presso Explora Shop e il punto ristoro interno.

Strutturato come una piccola città a misura di bambino con i suoi spazi, le sue funzioni e i suoi

mestieri, dove tutto può essere osservato, toccato, sperimentato. Gli adulti possono entrare se accompagnati da un bambino.

Info tel. 063613776 - www.mdr.it

MOSTRE

Lino Tagliapietra. Da Murano allo Studio Glass

Opere 1954-2011

Istituto Veneto di Scienze Lettere e Arti

Palazzo Cavalli Franchetti

Campo Santo Stefano, Venezia



Fino al 22 maggio, da mar. a dom., lun. chiuso

La prima mostra che l'Italia dedica a Lino Tagliapietra, l'artista veneziano più noto e apprezzato nel mondo per la sua creatività e l'eccezionale qualità delle sue opere in vetro.

Biglietto ridotto per i soci: 5 euro (anziché 7)

Info tel. 199199111 - www.linotagliapietrevenezia.com

CINEMA

Cinema Verdi e Arena Estiva Kosmos

San Vincenzo (LI)

Sconto di 2 euro sul biglietto d'ingresso e 1 ingresso gratuito ogni 4 spettacoli per il socio titolare della carta e un accompagnatore.

Info tel. 0565707273 - teatroverdisv@libero.it

VACANZE

Il Mastio

Villaggio vacanze e soggiorni estivi per ragazzi.



Nato nel 1979 come Club delle Giovani Marmotte, il Mastio è adagiato tra le verdi colline toscane a 570 metri d'altezza a soli 23 Km da Firenze.

Sconti ai figli dei soci Coop sui Percorsi Avventura e sui programmi di lingua English e Special English.

Info tel. 026100066, 0558326738 - mastio@mastio.it

www.mastio.it

la vetrina dei soci

TEATRI

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

Teatro Scuderie Granducali Seravezza (LU)

22 mar. **Il libro cuore e altre storie** di Angelo Savelli e Lucia Poli, con Massimo Grigò e Francesco Franzosi.

Info Palazzo Mediceo, Fondazione Terre Medicee, tel. 0584757443

Teatro Comunale Pietrasanta (LU)

29 mar. **Le conversazioni di Anna K.** di Ugo Chiti, con Giuliana Lojodice.

Info tel. 0584795511; Fondazione La Versiliana tel. 0584265733-35

Teatro Politeama Viareggio (LU)

15 mar. **L'appartamento** di Billy Wilder e I.A.L. Diamond, con Massimo Dapporto e Benedicta Boccoli, regia Patrick Rossi Gastaldi; 31 mar. **Hamlice – Saggio sulla fine di una civiltà** con i detenuti attori della Compagnia della Fortezza e con Stefano Cenci, Maurizio Rippa, drammaturgia e regia Armando Punzo.

Info tel. 0584962035, Comune di Viareggio uff. Spettacolo tel. 0584966339

Teatro Goldoni Livorno

7-8 mar. **Il mare** da Anna Maria Ortese, con Paolo Poli; 9 mar. Richard Galliano, fisarmonica; 12-13 mar. **Le convenienze e inconvenienze teatrali** di Gaetano Donizetti (lirica); 18 mar. (Goldonetta) **Contigo en la distancia** Trio Raimondi/Taufic/Zirilli (jazz); 21-22 mar. **Panariello non esiste** con Panariello; 23-24 mar. **L'inganno** di Anthony Shaffer, con



Glauco Mauri e Roberto Sturno; 27 mar. **Il libro della giungla** il musical, regia Adriano Bonfanti; 28 mar. **Stefano Bollani** (nella foto), pianoforte; 29-30 mar. **La Divina Commedia L'Opera**, regia Maurizio Colombi; 1 apr. (Goldonetta) Mauro Grossi Piano solo (jazz); 5 apr. **Le quattro stagioni** Spellbound Ballet.

Info tel. 0586204213-19 - www.goldoniteatro.it

Teatro Cral Eni Livorno

12-13 mar. **Assemblea condominiale** di Gérard Darier, regia Lucio Vannucchi; 17 mar. **La musica dei quattro elementi** Extratempo Ensemble, musiche di Parrucci, Piazzolla; 26-27 mar. 2-3 apr. **Aspettando Godot** di Samuel Beckett, regia Simona Del Cittadino.

Info tel. 0586401308 - www.cralenilivorno.it

Castello Pasquini Castiglioncello (LI)

4 mar. **Rumore di acque** di Marco Martinelli; 13 mar. Biancaneve; 18 mar. **Requie a l'anema soja** da Eduardo De Filippo con Alfonso Santagata; 27 mar. Uno di Fabrizio Pallara e Dario Garofalo; 1 apr. **Il signor di Pourceaugnac** di Molière.

Info tel. 0586754202-9021

Teatro Comunale E. De Filippo Cecina (LI)

11 mar. **L'origine della specie** di Charles Darwin, creazione collettiva del Teatro Sotterraneo; 26 mar. **Sing sing cabaret** spettacolo concerto con Ceramiche Lineari, regia Armando Punzo; 9 apr. **Le fate (favole)** con Paolo Poli.

Info tel. 0586611610, 0586680145

Teatro Comunale dei Concordi Campiglia M.ma (LI)

12 mar. **Gabbato lo Santo** di e con Francesco Rotelli; 25 mar. **Abusi d'Africa** di e con Giuseppe Carrisi; 7, 8, 9 apr. **Nozze di sangue** di Federico Garcia Lorca, regia Maurizio Canovaro.

Info tel. 0565837028, www.teatrodelлагlio.org

Teatro Verdi San Vincenzo (LI)

18 mar. **Riccardo alla terza** disappunti di un dittatore di e con Andrea Gambuzza; 24 mar. **Follie d'operetta** arie e duetti tratti da celebri operette; 8 apr. **Viva Verdi** concerto lirico vocale per il 150° dell'Unità d'Italia.

Info tel. 0565707273 - teatroverdisv@libero.it

Teatro dei Concordi Roccastrada (GR)

5 mar. **Gabbato lo santo** di e con Francesco Rotelli; 19 mar. **Crociate** con Valerio Binasco, testo e regia Gabriele Vacis.

Info tel. 0564564086 - www.toscanaspettacolo.com

Teatro Comunale Boccheggiano (GR)

Sala Polivalente Montieri (GR)

12 mar. (Montieri) **C'è una volta la maremma** Mosaicoarte; 19 mar. (Boccheggiano) **You promised** Andrea Cincinelli; 26 mar. (Montieri) **Romanza** - Cie Twain.

Info Mosaicoarte tel. 0566998915 - info@boccheggianoistrada.it; Comune di Montieri uff. Cultura tel. 0566996825

Teatro Moderno Grosseto

19 mar. **La ciociara** con Donatella Finocchiaro e Daniele Russo; 29 mar. **L'Avaro** di Molière.

Info tel. 056422429 - www.teatromodernogrosseto.it

Teatro Industri Grosseto

9 mar. **I promessi sposi alla prova.**

Info tel. 056421151 - www.gol.grosseto.it/industri

Teatro Eliseo Roma

Fino al 13 mar. **Romeo e Giulietta** di W. Shakespeare, con Riccardo Scamarcio, Deniz Ozdogan, regia Valerio Binasco; dal 15 mar. al 15 mag. **Se non ci sono altre domande** con Silvio Orlando, scritto e diretto da Paolo Virzi.

Eliseo Bambini - Fino al 19 apr. **Robin Hood nei giardini di Roma**, testo e regia Gigi Palla. Fino all'11 giu. **The lion king il musical**, laboratorio teatrale in lingua inglese.

Teatro Quirino Vittorio Gassman Roma

1-13 mar. **Il berretto a sonagli** di Luigi Pirandello, con Pino Caruso, regia Giuseppe Dipasquale; 15-27 mar. **Picasso** con Giorgio Albertazzi, regia Antonio Calenda; dal 29 mar. al 17 apr. **Roman e il suo cucciolo** di Reinaldo Povod, con Alessandro Gassman.

Info tel. 066794585 - 800013616 - www.teatroquirino.it

Teatro Valle Roma

Monografie di scena

Valter Malosti: 7 mar. **Maddalene da Giotto a Bacon e Passio Laetitiae et felicitatis**, omaggio a Giovanni Testori; 8 mar. **Giulietta vox** monologo tratto dal racconto di Federico Fellini; 9 mar. **Venere e Adone** di W. Shakespeare.

Vittorio Moroni: 11-13 mar. **La terza vita** premio Siae.Agis.Eti 2009. **Enzo Vetrano e Stefano Randisi**: 15-27 mar. **I giganti della montagna**; 28 mar. **Per mosse d'anima** serata pirandelliana; dal 29 mar. al 3 apr. **Fantasmii in nero** Liuomo dal fiore in bocca, Sgombero, da Luigi Pirandello.

Omaggio a Diego Fabbri: 5-20 apr. **Processo a Gesù** con Massimo Foschi, Angiola Baggi, regia Maurizio Panici.

Info tel. 066869049-1802 - ufficio promozione 800011616 promozione@teatrovalle.it - info@teatrovalle.it www.teatrovalle.it

Teatro Vittoria Roma



1-20 mar. **Il mistero buffo** di Dario Fo, di e con Paolo Rossi (nella foto); dal 22 mar. al 3 apr. spettacolo vincitore della rassegna "Salviamo i talenti. Premio Attilio Corsini 2010" (2° ed.), una produzione Attori & Tecnici; 5-17 apr. **La Locandiera** di C. Goldoni, regia Jurij Ferrini. Prenotazioni: 065781960 int. 4 - promozione@teatrovittoria.it - Info www.teatrovittoria.it

Sala Umberto Roma

8-20 mar. **L'inganno** di Anthony Shaffer, con Glauco Mauri e Roberto Sturno; dal 22 mar. al 10 apr. **L'anatra all'arancia** di W.D. Home e M.G. Sauvajon, con Corrado Tedeschi e Debora Caprioglio.

Info tel. 066794753-97274066 - www.salaumberto.com

Teatro dell'Opera Roma

12, 15, 17, 19, 20, 22, 24 mar. **Nabucco** di G. Verdi, direttore Riccardo Muti, tra gli interpreti Leo Nucci, Orchestra e Coro Teatro dell'Opera.

Info tel. 0648160287 - www.operaroma.it

Teatro delle Marionette degli Accettella Roma

6 mar. (per le famiglie) **Gli strani sogni del signor Gianni** di Gianni Silano, Gianni Silano/Teatro Accettella; 12, 13, 20 mar. (per le famiglie), dal 14 al 18 e dal 21 al 25 mar. (per le scuole) **Il paese dei pappagalli** di Icaro Accettella, Teatro Accettella; 27 mar. (per le famiglie), 28 e 29

(per le scuole) **Bruttino** di Valentino Dragano, Kosmocomico Teatro; 3 apr. (per le famiglie), 4 e 5 apr. (per le scuole) **Alice** di Giovanni Ferma e Daniele Dainelli, compagnia Fratelli di Taglia.

Info tel. 0687189984 - teatromongiovino@tiscali.it
www.accettellateatro.it

Teatro di San Carlo Napoli

8-13 mar. **Carmen** di G. Bizet, direttore Alain Guingal, Orchestra, Coro, Corpo di ballo, Cori di voci bianche del Teatro di San Carlo; 22-29 mar. **Romeo et Juliette** di H. Berlioz, étoile ospite Roberto Bolle, primo ballerino ospite Alessandro Macario, coreografie Amedeo Amodio, Corpo di ballo del Teatro di San Carlo; 26 mar. **Orchestra del Teatro di San Carlo**, dir. Bruno Campanella, musiche di Rossini, Respighi, Rota; 7 apr. **Coro del Teatro di San Carlo**, pianoforte Michele Campanella, musiche di Liszt.

Info tel. 0817972468 - promozioneepubblico@teatrosancarlo.it

Teatro Bellini Napoli

Dall'8 mar. **La duchessa di Amalfi** di Giuliana Manganelli da John Webster, con Mariangela D'Abbraccio, regia Consuelo Barilari; dal 22 mar. **Slava's Snowshow**, creazione e messa in scena di Slava Polunin il più grande clown del mondo; dal 5 apr. **Il mistero buffo** di Dario Fo, di e con Paolo Rossi, regia Carolina De La Calle.

Info tel. 0815491266 - www.teatrobellini.it

Teatro Nuovo Napoli

8-10 mar. **Brand** da H. Ibsen, regia Tommaso Tuzzoli; 13 mar. **Madame**, drammaturgia Paula Diogo, Linda Dalisi, regia Paula Diogo; 14 mar.



L'arte del racconto; 15-20 mar. **Finale di partita** di Samuel Beckett (nella foto), regia Massimo Castri; 17-20 mar. **Non merita lamenti** drammaturgia e regia Luigi Imperato, Silvana Pirone; 22-27 mar. **Uomini e danza**; 29-31 mar. **Woyzeck D'Après Woyzeck De Buchner** regia Gwénael Morin.

Info tel. 0814976267-0814207318-081406004

Teatro Le Nuvole Napoli

10 mar. **Le avventure di Pulcino**; 27 mar. **La bella addormentata**.
Info tel. 0812395653 - info@lenuvole.com - www.lenuvole.com

Teatro Area Nord Napoli

12-13 mar. **Briganti** di e con Gianfranco Berardi; 19-20 mar. **Romeo e Giulietta non sono morti** di e con Salvatore Caruso e Tonia Garante; 2-3 apr. **Disturbi di memoria** di Manlio Santanelli, con Mario Porfito e Lello Serao, regia Renato Carpentieri.

Info tel. 08119571331-5851096, liberascena@libero.it

Galleria Toledo Napoli

10-13 mar. **Don Ghisciotte** di Ruggero Cappuccio, con Roberto Herlitzka, Lello Arena, regia Nadia Baldi; 16-20 mar. **West** ideazione Luigi De Angelis e Chiara Lagani; 24-27 mar. **Pasticceri io e mio fratello Roberto** di e con Roberto Abbiati, Leonardo Capuano; 1-3 apr. **Duetto** di e con Frédérique Loliée, Elise Vigier.

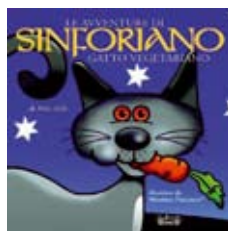
Info tel. 081425037-824 - galleria.toledo@iol.it
ilteatro@fastwebnet.it - www.galleriatoledo.org

Biglietto ridotto e servizio navetta a/r dai negozi Coop per i soci di Roma e provincia interessati allo spettacolo di Paolo Virzì con Silvio Orlando **Se non ci sono altre domande** presso il Teatro Eliseo il 5 maggio alle ore 21. Ulteriori informazioni presso le Sezioni soci e i Punti d'Ascolto dei negozi di Roma, Genzano, Velletri, Pomezia, Cerveteri, Colferro, Guidonia e Aprilia.

non dire gatto...

"Permettete che mi presenti. Mi chiamo Sinforiano e sono un bel gatto. Tutto grigio perla, con le orecchie e la coda che danno sul marroncino, il ventre bianco e, chissà perché, la zampa anteriore destra curiosamente giallastra". Ma soprattutto Sinforiano è un gatto vegetariano non violento, amante dei viaggi, protagonista de **Le avventure di Sinforiano**, il libro nato dalla penna di **Aldo Zelli**, scrittore per ragazzi scomparso quindici anni fa, aretino di nascita, piombinese d'adozione, e illustrato da **Massimo Panicucci**. Un libro pieno di personaggi come Aristarco il pappagallo, Foffo il cane e Penelope la tartaruga, Cecco il gabbiano, la bianca gattina Lulù, moglie di Sinforiano, ma anche tanti topi con cui il gattone con la carota in bocca riesce a fare "un accordo", per tante divertenti peripezie e colpi di scena dal mare alle distese selvagge dell'Australia dall'Africa alla labronica Piombino. Cari bambini – e cari adulti – ecco la lezione di un gatto giramondo: se tutti diventassimo vegetariani come Sinforiano niente più guerre né violenza, solo pace e rispetto di tutti. Almeno Zelli ci aiuta a sognarlo.

L'edizione è stata realizzata anche con il contributo di **Unicoop Tirreno**. (R.N.)



Aldo Zelli

Le avventure di Sinforiano, gatto vegetariano

ill. Massimo Panicucci

La Bancarella editrice 2010

pp. 180, euro 19,90

AQUAE MUNDI

Dopo aver denunciato il "paese della vergogna", l'Italia delle tante, troppe, stragi di mafia e delitti civili, del terrorismo e delle morti in fabbrica, **Daniele Biacchessi**, cronista, scrittore, ma anche autore, regista e interprete di teatro narrativo civile porta in scena **Aquae Mundi** uno spettacolo multimediale che attraverso parole, immagini, suoni e musica – al pianoforte il maestro Gaetano Liguori – denuncia ancora una volta ingiustizie, malefatte e abusi. In due date, il **26 marzo** a Roma presso la Casa del cinema e il **27** alla Goldonetta di Livorno, alle 21, partendo dall'assunto che l'acqua è un bene di tutti e che non si può e non si deve privatizzare la gestione delle risorse idriche nazionali, Biacchessi traccia un percorso di consumo critico e sostenibile dell'acqua che è molto diverso da quello attuale, fatto di discrepanze economiche e finanziarie tra paesi ricchi e poveri, tra i consumi sfrenati e gli sprechi di acqua dei paesi sviluppati e la sete delle popolazioni africane, asiatiche, centroamericane, tra gli interessi delle multinazionali e le mani delle mafie sul business dell'acqua.



Un viaggio meraviglioso attraverso i porti storici del Mediterraneo a bordo della Nave "Fantasia". Grandissima convenienza per i soci Coop e massima qualità garantita dai servizi di MSC Crociere.

COMITIVA COOP

CROCIERA MSC NEL MEDITERRANEO

dal 10 al 17 giugno 2011 (8 giorni - 7 notti)

**Civitavecchia, Genova, Marsiglia, Barcellona, Tunisi,
La Valletta, Messina, Civitavecchia**

Porto di imbarco/sbarco: Civitavecchia

Quote individuali Soci Unicoop Tirreno

625 € (anziché 931) cabina doppia interna 2^a categoria (risparmio 33%)

745 € (anziché 1.162) cabina doppia esterna 5^a categoria (risparmio 36%)

865 € (anziché 1.337) cabina doppia esterna 7^a categoria (risparmio 35%)

I viaggi Comitiva Coop sono riservati ai soci di Unicoop Tirreno

La quota comprende: trattamento di pensione completa: prima colazione, pranzo, merenda, cena, buffet di mezzanotte. Fitness & Relax: piscine, lettini, palestra, pallavolo, vasche idromassaggio, jogging; attività di animazione.

La quota non comprende: trasporto per/da Civitavecchia, Tasse portuali obbligatorie euro 120 a persona; assicurazione obbligatoria euro 18 a persona in 2^o e 5^o categoria; 29 euro a persona in 7^o categoria, bevande e caffè, escursioni, servizi

con pagamento extra e tutto quanto non indicato nella voce "La quota comprende".

I ragazzi fino a 18 anni in 3^o e 4^o letto hanno la quota nave gratuita, pagano solo quota Assicurazione e Tasse portuali.

Il programma e i servizi potrebbero subire modifiche di carattere logistico/organizzativo.

Per conoscere il programma o avere altri dettagli consulta il sito www.mondovivo.it oppure telefona al numero verde 800-778114 dal lunedì al venerdì dalle 10.00-12.00 / 15.00-18.00

Scopri tutte le altre offerte di Mondovivo per i soci Unicoop Tirreno su www.mondovivo.it



Una gita in libertà per grandi e piccini: parchi curiosi, divertenti, a volte anche istruttivi.

PARTENZE SCONTATE **PASQUA** **NEI PARCHI** **DELLA ROMAGNA** MIRABILANDIA, OLTREMARE, ACQUARIO DI CATTOLICA, FIABILANDIA

dal 21 al 25 aprile 2011

5 giorni - 4 notti

HOTEL BIANCA VELA ****

Miramare (RN)

Quote individuali Soci Unicoop Tirreno

255 € adulti in camera
doppia/tripla/quadrupla

137 € bambini 0/6 anni nc in camera
tripla/quadrupla con 2 adulti

202 € bambini 6/12 anni nc in camera
tripla/quadrupla con 2 adulti

293 € adulti in camera singola

I viaggi Partenze scontate
sono riservati ai soci di Unicoop Tirreno

La quota comprende: 4 pernottamenti all'Hotel Bianca Vela **** a Miramare (Rimini), con trattamento di mezza pensione (4 prime colazioni e 4 cene), bevande incluse; Ingressi al Parco di Mirabilandia, al Parco Oltremare a Riccione, all'Acquario di Cattolica, al Parco Fiabilandia.

La quota non comprende: facchinaggio; mance; extra personali; assicurazione medico-bagaglio; tutto ciò non indicato nel paragrafo "le quote comprendono".

Le quote si riferiscono ad un min. di 40 partecipanti.
Il programma e i servizi potrebbero subire modifiche di carattere logistico/organizzativo.



Tra i profumi intensi di uno spettacolare e inaspettato raccolto.

COMITIVA COOP **BULGARIA:** **IL FESTIVAL** **DELLE ROSE** TRA ARTE E NATURA, NEI CAMPI DELLE ROSE PIÙ PREGIATE AL MONDO

dal 31 maggio al 5 giugno 2011

6 giorni - 5 notti

Partenza dall'aeroporto

di Roma Fiumicino

Quote individuali Soci Unicoop Tirreno

795 € a persona in camera doppia

906 € a persona in camera singola

741 € a persona in camera tripla 3 adulti

722 € per bambini fino a 12 anni nc
in camera con 2 adulti

I viaggi Comitativa Coop sono riservati
ai soci di Unicoop Tirreno

La quota comprende: viaggio in aereo Roma/Sofia/Roma con voli di linea Alitalia; tasse aeroportuali; trasferimento in pullman GT dall'aeroporto di Praga all'Hotel con guida parlante italiano; 5 pernottamenti in hotel 3/4 stelle come da programma con trattamento di prima colazione; 4 cene con bevanda inclusa* in Hotel; 1 cena di gala all'inaugurazione del Festival delle Rose con bevanda inclusa*; 5 pranzi con bevanda inclusa* in ristorante in corso di escursione come da programma; le visite con guida/accompagnatore parlante italiano come indicato nel programma di viaggio; biglietti di ingresso ai siti menzionati nel programma; assicurazione medico-bagaglio. *1/2 litro di acqua minerale

La quota non comprende: assicurazione annullamento; le bevande non indicate tra quelle incluse ai pasti; facchinaggio; mance ed extra personali; tutto ciò non indicato nel paragrafo "le quote comprendono".

Le quote si riferiscono ad un min. di 50 partecipanti.
Il programma e i servizi potrebbero subire modifiche di carattere logistico/organizzativo.

in una nuova direzione

Cinque linee guida e tanti progetti. È il programma delle attività del Settore Politiche Sociali di Unicoop Tirreno per l'anno 2011.

di Barbara Sordini

Sono cinque le linee guida del Settore Politiche Sociali per il 2011. Tutte vanno verso quei filoni che fanno parte del mondo Coop, dalle attività dei punti vendita all'impegno nel campo della solidarietà. Nei prossimi mesi andrà sempre più concretizzandosi il "patto" tra soci e commerciale, ovvero l'importanza del punto di vista dei soci sui livelli di servizio dei negozi: si parte con una fase sperimentale in tre punti vendita, dove le rilevazioni verranno effettuate dai cosiddetti "clienti misteriosi", e con la costituzione di un tavolo di lavoro nel quale i soci potranno esprimere le proprie valutazioni sui livelli di servizio del negozio di loro riferimento. Insieme alla struttura commerciale della Cooperativa cercheranno di apportare le basi per individuare le azioni di miglioramento da intraprendere.

Sarà inoltre favorito il percorso volto a valorizzare la collaborazione tra Sezioni soci e punti di vendita, soprattutto nei territori dove i negozi incontrano maggiori difficoltà: tra le azioni di rilancio che la Cooperativa metterà in campo è previsto anche il potenziamento delle attività sociali, in modo da coinvolgere e animare il punto vendita.

siamo d'aiuto

L'attività del Settore soci punta l'attenzione anche verso quei progetti che operano con lo scopo di aiutare le persone in difficoltà. In accordo con i soci è stato deciso di costruire un maggior coinvolgimento attorno a quei progetti che fanno capo al **Buon Fine** (sostegno alle mense dei poveri): grazie a questo la Cooperativa vuole caratterizzarsi nei territori in cui è presente rendendo maggiormente partecipe il punto vendita, i dipendenti, le associazioni locali e le amministrazioni, ottimizzando quelle azioni attraverso le quali la Cooperativa interviene a sostegno dei più deboli.

Stesso impegno sarà messo nel potenziare il progetto **Ausilio per la spesa**, di aiuto nel portare la spesa a domicilio alle persone anziane con difficoltà: anche in questo caso è previsto un incremento delle relazioni tra dipendenti, Sezioni soci, associazioni di volontariato e amministrazioni comunali.

La sintesi dei valori del mondo Coop è contenuta nel **Prodotto a Marchio** che ha il ruolo di racchiudere in sé i temi della convenienza, della sicurezza alimentare, del rispetto per l'ambiente e per le persone che lo hanno prodotto. L'obiettivo è approfondire e diffondere la conoscenza sul Prodotto a Marchio Coop per informare, far riflettere e dare maggior significato all'atto dell'acquisto.



Massimo Favilli

piano di attività

«Il Piano delle Attività – afferma **Massimo Favilli**, responsabile delle Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – scaturisce da un percorso partecipato rispetto a cosa e in quali ambiti le Sezioni soci rivolgono la propria attività: non sono direttive dell'azienda ma sono il frutto delle indicazioni dei soci stessi. Viviamo un periodo storico complesso, il consumatore quando acquista un

prodotto privilegia la convenienza, ma al tempo stesso ricerca la garanzia di qualità, è attento alla sicurezza alimentare e sempre più spesso rivolge un pensiero all'intera filiera produttiva. Questo non può far altro che avvalorare la nostra specificità d'impresa: Coop esprime una strategia aziendale che mette in campo l'unione di una politica commerciale mirata alla convenienza con l'attenzione agli aspetti sociali. Con l'aiuto delle Sezioni soci lavoreremo quindi per far conoscere alle persone che frequentano i nostri punti vendita e a quelle che ci conoscono meno tutte le opportunità che offre il "mondo Coop", come l'informazione, la partecipazione, la valorizzazione dei territori di presenza, l'offerta di servizi per la persona e per il tempo libero».

l'impresa sociale

«La nostra attenzione per il 2011 – continua Favilli – è di voler fare in modo che il nostro essere "impresa sociale" sia maggiormente visibile ed è fondamentale che le attività delle Sezioni soci facciano riferimento il più possibile al luogo fisico per eccellenza della Cooperativa che è il punto vendita. Oltre ai temi rivolti specificatamente al ruolo sociale, anche quest'anno svolgeremo il nostro ruolo istituzionale nell'ambito dei congressi di **Legacoop** così come le Sezioni soci adempiranno alle loro attività assembleari. E inoltre, per l'Educazione al Consumo Consapevole, alla tradizionale attività con le scuole sarà affiancata una attività rivolta anche agli adulti; sarà posta attenzione al progetto **Libri Randagi**, per far sì che gli scaffali dei libri che circolano liberamente in molti nostri supermercati siano riforniti e valorizzati. Cercheremo di significare la nostra vicinanza al 150° anniversario dell'Unità d'Italia attraverso l'esposizione della bandiera tricolore in tutte le Sezioni soci. Abbiamo poi raggiunto due importanti obiettivi nel campo della solidarietà: da quest'anno il **Progetto Matteo** (casa accoglienza per bambini orfani a Gorom Gorom nel Burkina Faso) e il progetto **Stop World Poverty** (sostegno ai produttori dei paesi poveri) hanno raggiunto l'obiettivo della auto sostenibilità e proseguiranno in futuro con le loro gambe».

L'agenda del socio

Le iniziative organizzate dalle Sezioni soci nei territori della Cooperativa.

Cecina (LI)

Tutti i genitori sono invitati all'incontro "In bocca al lupo: la pubblicità e i comportamenti alimentari dei ragazzi", ultimo appuntamento, martedì 1 marzo, del progetto "Anche le storie fanno bene alla salute" promosso dalla scuola "Alberti" di Cecina e dalla locale Sezione soci.

Venturina (LI)

Ha luogo giovedì 3 marzo alle ore 17 con "Acqua la preziosa. Un patrimonio da conoscere e da proteggere" il primo di una serie di incontri sull'Educazione al consumo consapevole che la Sezione soci di San Vincenzo-Venturina propone agli studenti adulti dell'Unire del territorio. Le altre date sono: 17 marzo, ore 17, "Consumiamo equo. Per conoscere il commercio equo e solidale", gioco di ruolo ispirato alle dinamiche economiche tra Nord e Sud del mondo; 31 marzo, ore 17 "Biodiversità e biotecnologie"; 14 aprile, ore 10, visita all'impianto fotovoltaico della sede Coop di Vignale Riotorto. L'ultimo incontro affronterà in modo più specifico l'impegno di Coop sul fronte della tutela ambientale, con un'attenzione alle buone pratiche ambientali adottate da Coop.

Livorno

Giornata della donna il 4 marzo al supermercato La Rosa di Livorno dove è stato organizzato un incontro con socie e soci in preparazione dell'8 marzo. Un "Atelier di lettura" per le donne introdotto alle 17 da Gabriella Cecchi, vice presidente della Sezione soci di Livorno e che avrà un seguito oltre la festa dell'8 marzo con incontri periodici di lettura. Interverranno Maria Antonietta Schiavina, giornalista e scrittrice, con "Oggi più che mai, il valore del femminile nella società italiana e nel mondo", Tiziana Foresti, attrice e conduttrice televisiva, con una lettura di brani di prosa e di testi poetici di donne o ispirati

da donne. Le conclusioni a cura della Sezione soci che offrirà un buffet.

Napoli

Approfondimenti presso la Sala Teatro del XX circolo didattico "Villa Fleurant" di Napoli sull'Educazione al Consumo Consapevole per i genitori degli alunni della scuola che partecipano al programma di ECC, a cura del comitato soci di Arenaccia (Sezione Area Vesuviana). Tre gli incontri: il 7 marzo "Ben... Essere nutrito", suggerimenti per adottare uno stile di vita sano basato sull'alimentazione corretta e il movimento; 14 marzo "Lettura ragionata delle etichette"; 21 marzo "Esploriamo gli alimenti".

Amelia (TR)

Nei negozi di Amelia e Giove l'8 marzo saranno distribuite rose Solidal a tutte le donne. Un'iniziativa dei Comitati soci di Amelia e Giove della Sezione Valnerina che organizzeranno dei presidi al punto vendita.

Viareggio (LU)

La Sezione soci Versilia ripropone per il 2011 il concorso delle cartoline "Mi diverto... con fantasia", quest'anno svincolato dal Carnevale. Distribuite in varie occasioni di incontro, nei negozi di Viareggio e Pietrasanta, durante le riunioni, alle associazioni vicine a "Non la bevo", dovranno essere riconsegnate entro il 31 marzo. La premiazione degli elaborati (sul lato bianco della cartolina si deve inserire una foto, una poesia, un disegno sul divertimento), avrà luogo nel mese di aprile - data da definire - nell'ambito di un importante convegno promosso da "Non la bevo" presso l'Hotel Principe di Piemonte a Viareggio. Il concorso sarà presentato anche alle classi delle scuole che hanno aderito all'ECC.

BIO BORSE

In Italia il regolamento sulla messa al bando delle shopper di plastica è entrato in vigore il 1° gennaio 2011 e la notizia è tuttora di grande attualità. Per la Cooperativa è una soddisfazione poter dire che le buste di plastica sono state definitivamente tolte dalla vendita il 19 ottobre 2009, evitando all'ambiente circa 50 milioni di shoppers. Amido vegetale, cotone, TNT, juta e polipropilene sono i materiali con cui la plastica è stata sostituita. Tra

Le nostre borse



Borsa Piccola
Biodegradabile

€ 0,08



Borsa
Biodegradabile

€ 0,12



Borsa
in Polipropilene

€ 0,90



Borsa
in TNT

€ 1,00



Borsa
in Cotone

€ 1,80



Borsa
per Carrello

€ 3,40

questi a creare qualche disagio in più l'amido di mais delle shopper vendute alla cassa, 100 per cento biodegradabili e compostabili con i rifiuti umidi, ma troppo fragili e con un odore particolare. Per questi motivi la Cooperativa l'ha sostituito con il Bioflex: un materiale di composizione vegetale, anch'esso 100 per cento biodegradabile e compostabile, ma inodore e molto più resistente al carico e alla trazione. Il prezzo è di 0,08 euro per lo shopper normale e 0,12 per la versione gigante. (B.R.)

guarda come mi diverto

Nei parchi dell'Emilia Romagna, da Mirabilandia a Fiabilandia, da Oltremare all'Acquario di Cattolica e molti altri ancora. Impossibile non divertirsi.
di Alessandra Bartali



Si sa che in Emilia Romagna il senso civico è un valore diffuso. Alle ultime elezioni amministrative del 2010 sono stati gli emiliani i più solerti al voto; secondo l'ultima indagine Istat, si concentra tra Rimini e Bologna il maggior numero percentuale dei servizi educativi per la prima infanzia; e chi vive in questa regione e vuole fare la spesa a km zero può scegliere tra 70 "farmer's market", un numero altissimo rispetto alla media italiana. Ma al contrario di certi paesi d'Oltralpe, in Emilia Romagna la coscienza civica non è figlia di un miope senso del dovere. Piuttosto esprime amore per la vita.

la bella vita

In quest'ottica non stupisce che in poco più di 22mila chilometri quadrati siano concentrati ben 24 parchi di divertimento: la voglia di divertirsi è solo un altro aspetto di questo "amore", al pari dell'alta percentuale di raccolta differenziata dei rifiuti.

Tra i parchi più rinomati spicca **Mirabilandia**, nel Comune di Ravenna. Un nome talmente associato al divertimento nell'immaginario collettivo, che se qualcuno sostiene di "vivere a Mirabilandia" viene preso per pazzo: eppure così è chiamata tutta la località circostante il parco tematico, dove quindi si guarda la Tv, si va alla posta e a fare la spesa. Ma soprattutto, lo sanno tutti, si fanno salti d'acqua a 70 km/h, si scende agli inferi accompagnati da gigantesche mani scheletriche e ci si aggira per lande desolate armati di pistole laser che ci proteggono dai mostri. La Mirabilandia quotidiana, tutt'al più, si vede dalla ruota panoramica.

vivere una favola

Spostandosi poco più a sud l'atmosfera non cambia: a **Fiabilandia** (nei pressi di Rimini) si fanno viaggi nel cuore

del misterioso Castello di Merlino e ci si lascia irretire dal cinema 4d, dove alle ormai "classiche" tre dimensioni si aggiungono odori, spruzzi di acqua e getti d'aria che fanno sobbalzare gli spettatori sulle poltrone. Semmai qui l'adrenalina di Mirabilandia lascia spazio ad un concetto più educativo di parco: nel Villaggio Apache bambini e adulti sono calati nella realtà degli indiani d'America, con i caratteristici tepee della tribù a sottolineare la dimensione storica; attraverso itinerari dai nomi suadenti come "Il giardino dei frutti dimenticati" e "Il percorso delle piante odorose" si imparano a conoscere oltre 100 piante aromatiche; e nella Casa del Contadino vanghe, fieno e galline diventano oggetti di un museo creato per mostrare a chi è cresciuto in città quello che molto probabilmente è stato il mestiere dei loro antenati. Fortemente didattica anche la concezione del **Parco Oltremare** di Riccione. Qui natura e storia si materializzano nel Pianeta Terra, che riassume 15 miliardi di anni in quattro atti (Big Bang, primordi della vita, scomparsa dei dinosauri e ultima era glaciale fino ai giorni nostri) e nel Mulino del Gufo, rifugio di volatili di ogni specie. Quando ci si annoia di imparare si sbarca all'Adventure Island interna al parco: un viaggio tra ponti sospesi, funi e cannoni d'acqua lungo 4mila mq.

hapsodia in blu

Scendendo verso le Marche l'attenzione si sposta dalla terra al mare: all'**Acquario di Cattolica** si possono visitare le 100 vasche espositive attraverso quattro diversi percorsi. Quello blu è il più classico e propone un viaggio che parte dal Mar Mediterraneo e passa per tutti gli



Parco Oltremare



oceani fino ad arrivare alla barriera corallina del Mar Rosso. Il ruolo attivo ed educativo dell'acquario emerge sia da progetti come "l'asilo", un ambiente protetto dedicato a giovani tartarughe costrette a trascorrere un periodo di convalescenza post-cure prima di essere reintrodotte in natura, sia da certi slogan esposti nelle sale, che rimandano al ruolo cruciale dell'umanità nella tutela del mare. Certo, si è spinti a proteggere ciò che si conosce: proprio nell'ottica di sviluppare la conoscenza dell'uomo con il mondo sottomarino viene proposta ai visitatori l'immersione nelle vasche degli squali. Anche i bambini (a partire da 12 anni) possono scendere in una gabbia in acciaio con autorespiratore e muta, per una full immersion che in questo caso non è certo metaforica come le vacanze studio che faranno qualche anno dopo in Inghilterra. Gli altri percorsi invitano i ragazzi ad abbandonare certi cliché: gli anfibi, prima che stivali, sono animali che cambiano pelle a seconda dell'ambiente in cui si trovano (percorso verde) e i pesci sono tutt'altro che silenziosi, tanto che il musicista Andrea Centazzo ne ha accorpato i suoni fino a creare il primo "concerto del mare" (percorso viola). ■

Info sul viaggio **Partenze scontate** per i soci Unicoop Tirreno vedere a pagina 31.

VOLA IN UNA DELLE MAGICHE CAPITALI EUROPEE DEL DIVERTIMENTO SENZ'ETÀ.

Scopri le nostre partenze scontate nelle vivaci Amsterdam, Lisbona e Barcellona, vivi la magia di Praga, Budapest e Vienna, scopri le bellezze senza tempo di Parigi e Londra oppure vola nella giovane Berlino.

Voli di linea da Roma e trattamento di 1° colazione in alberghi 3-4 stelle, incluse tasse, assicurazione medico, bagaglio e quote di iscrizione.

Quote per i soci di **Unicoop Tirreno** a partire da 392 euro (Malta) e fino a 551 euro (Londra con voli Alitalia).

Partenze: 21-22-23 aprile, secondo le destinazioni.

Quote anche per Istanbul e Monaco.

Vedi i dettagli su www.mondovivo.it oppure chiama il numero verde 800.778114.

un'altra Europa

Nuove regole per il governo dell'Europa.

È stata anche un'occasione per ricordare l'economista **Tommaso Padoa-Schioppa**, scomparso lo scorso dicembre. Ma al convegno organizzato dall'Ecf (European Council on Foreign Relations) in collaborazione con **Notre Europe** dal titolo "Crisi dell'euro e nuova governance europea" il 10 febbraio scorso, si è parlato soprattutto di salute dell'Europa a pochi giorni dal "patto di convergenza economica rafforzata" siglato da Francia e Germania con l'obiettivo di dettare regole su conti pubblici, costo del lavoro, politiche sociali e previdenziali. Un accordo già molto criticato nei giorni scorsi e definito dall'economista **Mario Monti** «un disordine logico che determina un meccanismo inapplicabile». Anche perché si torna al cuore del problema quando si parla di regole ed Europa: «Se i paesi non adempiranno alle regole, quale enforcement sarà usata?». Quali saranno, insomma, gli strumenti che avrà a disposizione l'Europa per obbligare gli Stati membri a seguire le proprie norme? Su questo punto anche il patto franco-tedesco tace. Ma, naturalmente, non è il solo elemento di criticità. «Solo chi è un europeista che ha perduto la capacità di esserlo – ha chiosato **Giuliano Amato** – non vede il taglio dell'onda e non riesce a sfruttare l'occasione che gli si presenta». Perché il patto franco-tedesco, quel "documento scapocchiato", ha aggiunto Amato, offre però anche alcune opportunità sul modo di interpretare il ruolo dell'Europa.

«Siamo davanti a un bivio politico di portata enorme – ha scandito **Romano Prodi** parlando della paura –: paura dei migranti, dei rom, dell'idraulico polacco, tutti macigni sul cammino dell'Europa». L'ex presidente della Commissione Europea ha citato un aneddoto personale: l'economista scomparso di recente gli ha regalato un libro della giornalista giapponese Kumiko Kakehashi, "Così triste cadere in battaglia". Vi si racconta la storia del generale Kuribayashi Tadamichi sulla battaglia di Iwo Jima tra Americani e Giapponesi nell'ultimo conflitto mondiale. E Prodi ha sintetizzato la trama del libro ricordando come l'unico obiettivo del generale Kakehashi fosse rimandare sempre la battaglia per le impari forze che si fronteggiavano. «Il suo scopo non era vincere – ha rimarcato ironicamente – ma durare». E a molti non è sfuggito il riferimento all'attuale Governo italiano. (V.A.) ■



35

l'albero della vita

I grandi gesti di solidarietà nel Natale di Unicoop Tirreno. E fino al 31 marzo si possono donare i punti in scadenza ai progetti di solidarietà.

L'albero della solidarietà Coop ha dato ottimi frutti. Vestiti, scarpe, giocattoli, ma soprattutto generi alimentari per bambini sono stati messi in gran quantità sotto l'albero di Natale dai dipendenti della sede di Vignale che hanno risposto con grande generosità alla campagna natalizia **Basta un gesto** la prima che **Unicoop Tirreno** ha dedicato dall'8 dicembre 2010 all'8 gennaio 2011 alle problematiche del territorio. «Abbiamo riempito cinque mega contenitori – commenta **Lorena Sartini**, responsabile area Progetti Solidarietà e Consumeristici –, un grande risultato che va a beneficio di un'associazione onlus "I bambini per i bambini"

di Roma e della parrocchia del Divino Maestro di Quarto, entrambe impegnate nell'assistenza ai bambini bisognosi e alle loro famiglie».

Altre iniziative di solidarietà hanno contraddistinto il Natale di Unicoop Tirreno, come le donazioni di 50 t-shirt al centro diurno delle suore francescane di Valona in Albania dove è in corso il progetto **Cuore di Coop** in collaborazione con la **Fondazione Avsi** e delle strenne natalizie dei fornitori e della compionatura dei category food e no-food a quattro onlus importanti del territorio: San Vincenzo de Paoli di Piombino, Comunità di Sant'Egidio di Roma, il carcere di Porto Azzurro e la Cri di Velletri. Unicoop Tirreno ha inoltre acquistato biglietti augurali a favore della onlus **Asamsi** (Associazione per lo



BASTA UN GESTO

I tuoi punti sono in scadenza
Donali ai progetti di solidarietà

AFFRETTATI!
I punti scadono il 31 Marzo 2011



studio delle atrofie muscolari spinali infantili).

Nonostante una certa flessione registrata rispetto allo scorso anno nella donazione dei punti dei soci ai progetti di solidarietà del catalogo «è sempre un ottimo risultato – precisa Sartini – se si mettono a confronto i dati della raccolta durante la campagna natalizia con i punti raccolti nel periodo precedente, da aprile a novembre 2010». Più che confortanti, invece, i dati delle raccolte alimentari nei punti vendita che sotto Natale hanno destinato la bellezza di 128mila kg di alimenti a favore di numerose associazioni di volontariato mentre continuano a brillare

i risultati conseguiti dalle Sezioni soci sui territori di pertinenza dove si promuovono iniziative di solidarietà tutto l'anno divulgando al tempo stesso lo spirito solidale di Coop e stringendo importanti collaborazioni con istituzioni e associazioni di volontariato locali». Cene, pranzi, spettacoli, tornei di burraco, mercatini, ogni occasione è buona per fare solidarietà. Una miriade di iniziative che denota una grande sensibilità, impegno e attenzione verso gli altri: «questa è la parte più bella di noi – conclude Sartini – perché in queste piccole cose si esprime a 360 gradi l'identità della Cooperativa grazie ai tanti volontari, ai soci e a tutti coloro che lavorano per diffondere un sempre più ascoltato messaggio di solidarietà». (C.V.) ■

MISSIONE COMPIUTA

Il Progetto Matteo diventa autonomo, grazie alla solidarietà e all'impegno di tante persone.

Il **Progetto Matteo** in Burkina Faso esce dal catalogo Fidelity della Cooperativa. Dopo dieci anni il più noto e amato progetto di solidarietà internazionale di **Unicoop Tirreno** ha raggiunto la piena autonomia economica: un obiettivo ottenuto con la collaborazione di tante persone e in coerenza con i valori cooperativi. Partito nel 2002 e inserito nel catalogo punti a partire dal 2004, il Progetto Matteo porta il nome del figlio di due dipendenti Coop prematuramente scomparso. Un evento drammatico che rapidamente si è trasformato

in desiderio di speranza e di vita migliore per una delle popolazioni più povere del pianeta. Nel villaggio di Gorom Gorom, Burkina Faso (Africa Centrale), il progetto ha portato alla costruzione di un orfanotrofio che oggi ospita settanta bambini, di una sala parto, un dispensario farmaceutico, pozzi per l'acqua, l'orto, un ostello per turisti di frontiera. Ed è proprio l'Hotel delle Dune che oggi finanzia il mantenimento di tutte le altre strutture gestite da personale locale appositamente formato (ostetriche, infermiere, educatrici, manutentori, cuochi, addetti alle pulizie ecc.). Missione compiuta quindi, grazie al sostegno dei soci e dei dipendenti Coop, di enti, istituzioni, aziende, associazioni, giornalisti. (B.R.)

spazio alla memoria

Un angolo della memoria nell'IperCoop di Avellino dove il locale Comitato soci allestisce dal 2007 mostre dedicate alla storia e alla cultura dell'Irpinia.

Uno spazio soci dove si fa cultura quello allestito all'interno dell'IperCoop di Contrada Bacchanico dal Comitato soci di Avellino. Qui dal 2007 ad oggi si sono susseguite numerose mostre dedicate alla storia e alla cultura del territorio irpino. A cominciare dalla prima della serie, da cui prende inizio anche il racconto di **Gaetana Aufiero**, presidente del



Comitato di Avellino: «“The Dream per non dimenticare” si è avvalsa di documenti provenienti dall'Archivio Centrale di Stato e di foto di interviste realizzate in America presso la comunità Italo-Americana. Una mostra – continua Aufiero – non solo di grande impatto culturale ed emotivo in una terra segnata profondamente dal fenomeno emigrazione, ma anche un'occasione per riflettere sull'attuale immigrazione e sui problemi ad essa legati». A questa prima iniziativa ne sono seguite altre, alcune di grande spessore storico come quelle sulle legge razziali del 1938, sulle persecuzioni di ebrei e rom, altre «forse più modeste ma non meno importanti – assicura il presidente – perché legate alle attività del Comitato sul territorio». In occasione del trentennale del terremoto del 23 novembre 1980 in Irpinia è stata aperta al pubblico una mostra di documenti e immagini frutto delle lunghe attività di ricerca storica e

letteraria degli alunni dei licei classico e scientifico di Nusco e Montella – due tra i centri più colpiti –, guidati dal prof. Paolo Saggese con il sostegno del dirigente scolastico Severino Loiacono e arricchita da articoli dell'epoca e da foto inedite scattate a poche ore dal sisma, per non dimenticare quel che accadde nel centro storico di Avellino. «Una pagina

dolorosa davanti alla quale numerosi soci e consumatori si sono soffermati lasciando anche commenti e testimonianze toccanti conservate nell'archivio del Comitato», aggiunge Aufiero. L'angolo della memoria continuerà ad ospitare documenti e testimonianze storiche, perché ormai lo spazio soci è diventato, per quanti frequentano l'Iper, «una sorta di finestra che periodicamente si apre sui problemi della cultura, della storia, dell'ambiente, cosa che è avvenuta di nuovo a fine gennaio – conclude Aufiero – con l'esposizione di pannelli sulla vita in Irpinia nel Trentennio del Novecento e documenti provenienti alcuni dall'Archivio di Stato di Avellino e dall'Emeroteca Provinciale, altri tratti da un lavoro condotto dalla Fondazione Nenni sulla guerra di Spagna nella quale furono coinvolti numerosi figli di questa terra». Documenti, immagini, stralci di diari, una mostra della memoria nella giornata della memoria. ■

GRAN BISCOTTO

Per ogni confezione venduta un biscottificio toscano donerà l'utile a progetti di solidarietà.

Rinunciare all'utile per investire in solidarietà internazionale e locale. Un'azienda artigiana toscana dimostra che si può fare. Per ogni confezione di frollini “Un Cuore per chi ha Cuore” il biscottificio **Alfreda Ginestri** di Castelnuovo Garfagnana (LU) donerà infatti 50 centesimi a sostegno del centro di riabilitazione gestito da **Emergency** a Sulaimaniya, Iraq. Dal 1998 il centro cura gratuitamente i feriti di guerra. Fino ad oggi ha assistito più di 6mila pazienti e applicato migliaia di protesi a chi ha perso arti inferiori e superiori, offrendo riabilitazione e



fisioterapia, oltre a laboratori didattici e corsi professionali per i degenti (info su www.emergency.it). Un ponte di solidarietà quindi tra una piccola realtà artigiana e un paese ferito, di cui però non si parla quasi più: la dimostrazione concreta che si può fare impresa con un occhio al sociale. L'azienda di Castelnuovo intende proseguire su questa strada e, in una fase successiva, reinvestire gli utili in un progetto che favorisca l'occupazione sul suo territorio. I biscotti “Un Cuore per chi ha Cuore” sono frollini artigianali, prodotti con ingredienti selezionati e di prima qualità, perfetti per la prima colazione di grandi e bambini. Le confezioni (da 350 g) si trovano nei supermercati Coop di Pieve Fosciana, Fornoli, Viareggio, Pietrasanta, Massa, Avenza, Livorno (IperCoop e La Rosa), Cecina e Follonica. (B.R.)

Vulci in fondo

Una nuova convenzione di Unicoop Tirreno apre ai soci Coop le porte del Parco Naturalistico Archeologico di Vulci, un intreccio di paesaggi naturali e antichi reperti.

Sconti all'ingresso e possibilità di personalizzare le visite per i gruppi di soci Coop al Parco Naturalistico Archeologico di Vulci. Una nuova convenzione stipulata tra **Unicoop Tirreno** e la società **Mastarna**, che gestisce il parco per conto della Regione Lazio, ha aperto le porte del parco ai soci Coop riservando al titolare della cartasocio e alla sua famiglia la possibilità di entrare al costo di 5 euro anziché 8 e di approfittare di interessanti sconti al punto ristorazione e al bookshop o di particolari agevolazioni per gruppi. E in omaggio la guida del parco.



di Vulci; oltre ai più semplici sentieri che percorrono il pianoro dell'antica città etrusca, che conserva i resti del decumano e del tempio etrusco, vi è quello che corre lungo la valle del fiume Fiora fino al Laghetto Pellicone. E ancora all'interno dei percorsi protetti si attraversano estese zone a pascolo frequentate

da vacche maremmane e cavalli bradi.

al castello

È possibile avvalersi di guide ambientali-archeologiche per visitare la tomba François, la camera funeraria con il lungo dromos tagliato nella collina per oltre 15 metri di profondità e le sette camere che l'archeologo François a metà Ottocento rinvenì piene di gioielli, vasi greci ed etruschi, decorazioni e fregi pittorici per cui è diventata famosa nel mondo. E ancora il Museo Archeologico di Vulci, all'interno del Castello della Badia, una struttura fortificata risalente al XII secolo, forse di proprietà dei Templari, passato poi dagli Aldobrandeschi ai Farnese. All'interno del museo sono ospitati i ricchi corredi delle tombe di Vulci, secondo un percorso che dall'epoca più antica (III millennio a.C.) giunge ai reperti archeologici di epoca romana, passando attraverso eleganti vasi etruschi in bucchero e raffinati vasi greci figurati. Grande suggestione, infine, anche a tavola nel ristorante del parco che propone al visitatore alcune ricette antiche tra l'altro raccolte in una pubblicazione realizzata da alcuni studiosi di Vulci sulla cucina dalla Preistoria al Medioevo. (C.V.) ■

Orari di visita Da gen. a mar. e da ott. a dic. da lun. a dom. 9-17, mar. 14-17. Da apr. a set. da lun. a dom. 10-18.

Info tel. 0766879729; biglietteria 076689298; info@vulci.it

il ponte sul fiume Fiora

Un ponte sospeso tra passato e presente quello che conduce a Vulci, scenografico, suggestivo, spettacolare, a tracciare un arco sulla natura circostante e sugli immensi tesori archeologici che qui sono stati rinvenuti e custoditi; i resti dell'antica città etrusca e romana la cui valorizzazione è sostenuta dalla Regione Lazio e dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Etruria meridionale, la necropoli con le antiche tombe etrusche, il Castello della Badia che ospita il Museo Nazionale Etrusco dove sono esposti molti dei reperti provenienti dagli stessi scavi di Vulci. La bellezza di Vulci è una trama continua di tesori archeologici e ambientali. E proprio per coniugare la storia con la natura sono possibili su prenotazione escursioni a piedi, ma anche in mountain bike e a cavallo, accompagnati da guide. Due itinerari, quello archeologico e quello naturalistico, che si intrecciano di continuo offrendo al visitatore diverse opportunità per visitare il Parco Naturalistico Archeologico

patto di vino

Coop e vino Frascati, è patto commerciale.

Unicoop Tirreno e il **Consorzio del vino Frascati** hanno stretto un patto commerciale per portare il vino delle colline laziali in tutti i punti vendita della Cooperativa. Alla presenza sugli scaffali si affiancheranno promozioni, degustazioni e visite alle cantine in collaborazione con le istituzioni regionali e provinciali del Lazio. Il progetto ha preso il via il 27 gennaio con un incontro tra il settore commerciale di Coop, il Consorzio Frascati, i sindaci del territorio, l'**Arsial** e gli assessori all'agricoltura della Regione Lazio e della Provincia di Roma. «Iniziamo con il vino Frascati – ha dichiarato **Massimo Pelosi**, responsabile relazioni istituzionali Lazio e Campania per



Unicoop Tirreno – un progetto di valorizzazione del territorio che vedrà i prodotti tipici del Lazio come il vino, i carciofi romaneschi, i cavoli e le nocciole dei Monti Cimini assumere una posizione di eccellenza nei nostri supermercati». «La Cooperativa – sottolinea **Pietro De Rosa**, responsabile relazioni commerciali di Unicoop Tirreno – intende così promuovere l'indotto agroalimentare del territorio e offrire qualità ai nostri soci e consumatori». Riconosciuta dal 1949 la Doc Frascati è una delle prime denominazioni di origine controllata d'Italia. Il consorzio di tutela aziende vinicole nei comuni di Roma, Frascati, Grottaferrata, Monteporzio Catone, Montecompatri. Ogni anno vengono prodotte 15 milioni di bottiglie tra Frascati, Frascati Superiore, Cannellino e Spumante, il 75 per cento delle quali esportate all'estero. Il restante 25 per cento viene distribuito in Italia, di cui l'11 viene venduto nella città di Roma. (B.R.) ■

atmosfera Loft

Ceste, tazze, tovaglie, complementi di arredo, oggetti di design e un'esplosione di colori. A Piombino arriva Loft, un vero e proprio negozio nel negozio.

Per chi cerca un regalo originale, per ravvivare la propria casa o semplicemente perché a certi oggetti non si resiste **Unicoop Tirreno** presenta **Loft**, un progetto commerciale nuovo di zecca che cambierà il volto di alcuni punti vendita. Pensato da **Coop Italia** per il canale Iper arriva anche in un Super, quello di Piombino via Gori, dove ha debuttato lo scorso 3 febbraio, negli spazi del piano terra.

«A prima vista un negozio nel negozio – spiega il category manager casa Unicoop Tirreno **Matteo Dorelli** – con un'ambientazione propria, un logo nuovo e un assortimento di oggetti per la casa che cambierà con le stagioni e seguendo i vari appuntamenti del calendario». Si è partiti con il filone generale della primavera che ha compreso anche San Valentino, la Festa della Mamma, la Pasqua per arrivare all'appuntamento con lo stile giapponese e poi all'estate, già dai primi di maggio. Più eventi e occasioni di acquisto insomma che si intrecciano tra loro attraverso colori, materiali e oggetti accattivanti. Nell'area Loft troveranno spazio complementi di arredo, casalinghi, tessile, oggettistica varia, con in più il rispetto dei principi Coop. Oltre alla convenienza i prodotti Loft garantiscono, infatti, la qualità dei materiali, il rispetto per l'ambiente e l'eticità nell'intera filiera del prodotto. (B.R.) ■



rassicurazione infortuni

Meno infortuni anche se più gravi. I dati nella relazione del Servizio Prevenzione e Protezione di Unicoop Tirreno.

Calano gli infortuni nei luoghi di lavoro delle società del Gruppo **Unicoop Tirreno**. Nella relazione del **Servizio Prevenzione e Protezione** sono riportati i dati relativi al 2010 nei quali viene confermato il trend positivo che va avanti dal 2008, con un calo in termini assoluti (345 del 2010 contro 379 del 2009 e 444 del 2008), pur con un leggero aumento della gravità come si può dedurre dalla durata media del periodo di infortunio (23,35 giorni nel 2008, 20,45 nel 2009 e 22,23 nel 2010). I valori assoluti e gli indici di frequenza (con il numero di infortuni su un milione di ore lavorate) e di gravità (giorni di assenza su 1.000 ore lavorate) mostrano il quadro delle situazioni che avvengono nei diversi reparti dei negozi: la percentuale maggiore di infortuni, in termini assoluti, riguarda i reparti salumi/latticini (37 per cento) e carni (25) dei supermercati dove le cause sono date principalmente dal taglio da coltello; anche nei minimercati i reparti più soggetti ad infortuni sono quelli salumi/latticini (46 per cento) e carni (30) dove tra le cause più frequenti c'è il taglio da coltello (41). Negli ipermercati lo scenario cambia: il 36 per cento degli infortuni si verifica nel reparto Visual Area Display, provocati per la maggior parte dall'urto contro strutture/attrezzature (23).

«La nostra azione – afferma **Alessandro Rossi** del Servizio Prevenzione e Protezione di Unicoop Tirreno – è ispirata a un principio: la cultura della sicurezza è ciò che l'organizzazione aziendale esprime in termini di prevenzione. In un'azienda la cultura della sicurezza è espressa dalle attività di prevenzione che questa farebbe anche in assenza degli obblighi di legge». E su questo Unicoop Tirreno sta investendo ormai da qualche anno: ne è una riprova il fatto che nel 2010 sono stati realizzati corsi di formazione che hanno riguardato 650 persone tra dirigenti, responsabili d'area, manager, responsabili di negozio, direttori di iper, capi settore e capi reparto, per un totale di 5.200 ore. (B.S.) ■

39

prodotto a marchio 

la via lattea

Quella di Coop, fatta di latte, formaggi, burro, mozzarelle, yogurt. Prodotti di qualità, sicuri e al giusto prezzo.
di Anna Somenzi

Le sue proteine contengono tutti gli aminoacidi fondamentali, fra i grassi ci sono acidi grassi essenziali, gli oligosaccaridi (glucidi) agiscono positivamente sulla salute, stimolando la crescita di batteri probiotici, la presenza di minerali, in particolare calcio e fosforo, è in un rapporto ottimale. Per la legge italiana l'unico alimento che può essere definito semplicemente "latte", anche in etichetta, è il latte vaccino. Gli italiani consumano 61 litri all'anno di latte e il 40 per cento è fresco (il preferito è biologico); il consumo dei formaggi è di circa 23 kg all'anno e quello di burro solo di 3 kg.

in bianco

Considerato un prodotto di primaria importanza per il quale garantire, oltre alla bontà e al giusto prezzo, salubrità e sicurezza, il **latte a marchio Coop** venduto nel banco frigorifero è prodotto secondo le regole certificate da **Qualità Sicura Coop**: provenienza esclusivamente italiana, alimentazione delle mucche priva di organismi geneticamente modificati (ogm), selezione degli allevamenti e dei mangimifici, conoscenza e controllo di tutta la filiera produttiva e delle caratteristiche igienico sanitarie del prodotto. Controllo di tutta la filiera vuol dire rintracciabilità, cioè conoscenza e controllo di tutti i passaggi della "costruzione" del prodotto (qualità del latte, temperature di lavorazione ecc.), avendo elementi univoci per identificare i lotti di prodotto, disponendo della documentazione relativa al fornitore, alla tempistica di consegna, alla quantità acquistata e poi utilizzata per tipologia di prodotto. Sui fornitori c'è poi una rigorosa valutazione a partire dai requisiti dell'allevamento, sia per gli aspetti strutturali che produttivi.

alta qualità

Tutto il latte Coop venduto nel banco frigo è confezionato da due aziende che si trovano in Lombardia e Trentino; gli allevatori coinvolti nella filiera sono 35 e si trovano tutti nelle vicinanze degli stabilimenti di lavorazione e imbottigliamento.

Con una durata di sei giorni troviamo in assortimento il latte fresco **Alta qualità** che proviene, come previsto da una specifica normativa, da materia prima migliore, di alta qualità appunto, migliore per parametri nutrizionali e sanitari, ed è grazie a queste caratteristiche sottoposto



a un processo di pastorizzazione blando che lascia integro e completo il prodotto finito; e il latte parzialmente scremato per chi sceglie un'alimentazione più leggera.

Il latte microfiltrato si distingue per avere una durata di oltre 10 giorni, grazie al processo di microfiltrazione. Passa, infatti, attraverso filtri finissimi di ceramica che trattengono il 99,9 per cento dei batteri: questo passaggio seguito dalla pastorizzazione mantiene le proprietà nutritive, organolettiche e di bontà garantendo a lungo la freschezza.

Microfiltrato è anche il latte **Viviverde** da agricoltura biologica che è prodotto in un allevamento in Lombardia a ciclo chiuso, con coltivazione interna dei foraggi destinati all'alimentazione degli animali e con una grande cura al

benessere delle vacche da latte. Ultima novità il latte 100 per cento italiano microfiltrato a lunga conservazione. Anche per questo prodotto la microfiltrazione consente un trattamento termico più delicato che preserva al meglio il sapore e le caratteristiche del latte che in questo caso si conserva a temperatura ambiente. È nuova anche la confezione Tetra Edge che offre diversi vantaggi: il tappo è largo, semplice da aprire e richiudere, la forma inclinata del top e il tappo più grande consentono di versare tutto il contenuto fino all'ultima goccia e in maniera delicata, è facile e comoda da impugnare.

italiani dop

Dunque grande cura e attenzione riservata alla bontà e alla sicurezza del latte, che Coop riserva anche ai suoi derivati. Mozzarelle e crescenze Coop sono tutte da latte 100 per cento italiano, come pure i formaggi e gli yogurt "Viviverde" da agricoltura biologica. Per la mozzarella di bufala campana Dop **Fior fiore** sono stati selezionati allevamenti dell'alto Casertano, ai confini con Lazio e Molise, ben lontani dall'emergenza rifiuti, e l'alimentazione delle bufale è priva di ogm e di grassi animali. C'è, infatti, uno specifico piano analitico di controlli di Coop in aggiunta a quelli di legge.

Il Parmigiano Reggiano Dop Fior fiore è prodotto secondo i disciplinari Dop che prevedono l'assenza di qualsiasi additivo e conservante, con latte da allevamenti situati a un'altitudine di oltre 600 metri; il caseificio sull'Appennino reggiano stagiona il Parmigiano Fior fiore per 30 mesi. ■



LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO



COOP È LA TUA ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.

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

- offerte per tutti i consumatori
- offerte riservate esclusivamente ai Soci riportate nei volantini commerciali e segnalate nel punto vendita
- prodotti che i Soci possono acquistare utilizzando i punti
- premi del catalogo, che i Soci possono richiedere utilizzando i punti
- **sconto 10% per i Soci su tantissimi prodotti** che variano di mese in mese segnalati nel punto vendita.

Inoltre, **uno sconto del 20% su 100 prodotti a marchio Coop** per la spesa di tutti i giorni, che cambiano a seconda dei periodi durante tutto l'arco dell'anno, segnalati nel punto vendita.

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

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

sociocoop

Unicoop Tirreno

LA CONVENIENZA

Offerte riservate ai Soci

DALL'1 AL 15 MARZO.

MASSIMO 4 conf. PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

sconto **30%** alla cassa

SUINO SALSICCIA TRADIZIONALE
CONFEZIONE RISPARMIO
il kg

MASSIMO 10 conf. PER OGNI CARTA

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

sconto **40%**

MELE GOLDEN
3 kg

MASSIMO 6 conf. PER OGNI CARTA

MOZZARELLA FRESCA FIORDILATTE VALLELATTA GALBANI
200 g x 4

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 4,79

il kg € 5,99

MASSIMO 4 pezzi PER OGNI CARTA

FILETTI DI ORATA MENO 30
360 g

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 4,79

il kg € 13,31

SOTTOZERO

MASSIMO 5 pezzi PER OGNI CARTA (TRA I VARI TIPI)

BISCOTTI MULINO BIANCO
galletti/macine/tarallucci - 1 kg

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 1,89

MASSIMO 6 conf. PER OGNI CARTA

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 3,85

il kg € 0,92

PASSATA DI POMODORO MUTTI
700 g x 6

SCELTO DAI SOCI

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

ORCIO TOSCANO CON ROSETTA IN TERRA TOSCANA
antigelivo - finitura manuale

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 69,00

QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

COMPLETO LETTO 100% COTONE ZUCCHI
stampe assortite

SINGOLO
160 x 280 cm
PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 25,00

1 PIAZZA E MEZZO
180 x 280 cm
PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 31,00

MATRIMONIALE
240 x 280 cm
PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
€ 36,00

LA MISURA DI SOCIO.

Unicoop Tirreno.

DAL 16 AL 31 MARZO.



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **40%**
alla cassa
BANANE
ORIGINE ECUADOR
il kg

PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **30%**
alla cassa
POLLO KABIR FIOR FIORE
il kg



MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA

NOCE DI PROSCIUTTO ARROSTO GRANDI SAPORI TOSCANI
1 kg ca. - il kg

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **35%**
alla cassa
€ 6,82
per i non soci € 10,50

MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA

MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI



PER I SOCI UNICOOP TIRRENO
sconto **40%**
VERDURI IL BENESSERE OROGEL
vari tipi - 600 g



MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA



CONFEZIONE 3 BOTTIGLIE VINO DOC CANTINA MORELLINO DI SCANSANO
1 bianco di Pitigliano
+ 2 morellino di Scansano - 75 cl x 3

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 7,90

MASSIMO
2 conf.
PER OGNI CARTA
TRA I VARI TIPI



PANNOLINI PAMPERS BABY DRY QUADRIPACK
vari tipi

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 24,90

GIUBBOTTO UOMO LOTTO
colori assortiti

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 29,90

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
UNICOOP

SALOTTINO RIO IN ACACIA FSC

divano + tavolo + 2 poltrone

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ 159,00

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA
UNICOOP

socio**coop**

Unicoop Tirreno

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

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

OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop incoop ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

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

DALL'1 AL 31 MARZO.

MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA



PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ **2,99**
+ 100 punti

oppure
€ **4,99**
il kg € 5,54

FILETTI DI MERLUZZO ALLOGEL
900 g

MASSIMO
4 pezzi
PER OGNI CARTA
TRA I DUE TIPI



VINO DA TAVOLA LE CHIANTIGIANE

bianco/rosso - 5 litri

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ **3,90**
+ 50 punti

oppure
€ **4,90**
il litro € 0,98



PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ **49,00**
+ 800 punti

oppure
€ **65,00**

GIUBBINO IN DAINETTO UOMO/DONNA
colori assortiti



PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ **8,00**
+ 300 punti

oppure
€ **14,00**

POLO UOMO MANICA LUNGA KAPPA
colori assortiti



• fodera con cerniera in tessuto trattato con aloe vera



PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ **9,00**
+ 300 punti

oppure
€ **15,00**

GUANCIALE IN LATTICE
saponetta classico/
doppia onda

- Mega contrasto dinamico
- Audio stereo 2x10 W
- Connessioni: Scart, AV, Component, VGA, 2 USB



55 cm
24 cm
79 cm

LED TECHNOLOGY
32"

Full HD
1080

DVB-T
TERRESTRIAL

TV LED SAMSUNG
Mod. UE32C5100

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ **439,00**
+ 1500 punti

oppure
€ **469,00**

4 USCITE
HDMI
HIGH DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE

L'OFFERTA SENZA PUNTI



PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

€ **95,00**

BICICLETTA DONNA 26" OLANDA
con cestino

RICORDA: PUNTI IN SCADENZA.



I punti del collezionamento accumulati entro il
28 FEBBRAIO 2011
dovranno essere utilizzati entro il
31 MARZO 2011.

DECIDI TU COSA FARNE, L'IMPORTANTE È NON SPRECARLI.

I punti non utilizzati alla data del
31 MARZO 2011 SARANNO AZZERATI.
PUOI UTILIZZARLI COSÌ:

✓ **PER AVERE UNO SCONTO SULLA SPESA, DA CHIEDERE ALLA CASSA.**

100 PUNTI = 1 EURO DI SCONTO
1.000 PUNTI = 10 EURO DI SCONTO
2.500 PUNTI = 25 EURO DI SCONTO

✓ **PER LE OFFERTE MENSILI.**

Ogni mese Coop propone ai Soci dei prodotti a prezzi speciali, che possono essere pagati in parte con i punti. In questo caso i tuoi punti valgono doppio: ogni 100 punti 2 euro anziché 1 euro di sconto.

✓ **PER LA SOLIDARIETÀ.**

Con i tuoi punti puoi contribuire ai tanti progetti solidali di Coop.
Anche in questo caso i punti valgono doppio.

✓ **PER PREMI DEL CATALOGO.**

Da prenotare entro il 31 marzo 2011 e ritirare entro la data indicata sul buono o sulla cartolina.

✓ **PER I PREMI SPECIALI.**

2 premi speciali di fine collezionamento.
Lo stendibiancheria e il materasso che puoi trovare nelle pagine seguenti

sociocoop

Unicoop Tirreno

I TUOI PUNTI PER UN PREMIO SPECIALE.

Unicoop Tirreno ha preparato questi due fantastici premi di fine collezionamento.

Due prodotti di grande qualità, comodi da usare ed eleganti nel design. Non farteli scappare.

DALL'1 FEBBRAIO AL 31 MARZO.

STENDIBIANCHERIA

- in lega di alluminio verniciato
- struttura in legno massello di faggio
- 32 metri per stendere

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ **69,00**
+ 1500 punti

oppure
€ **99,00**



MADE IN
ITALY

MATERASSO MATRIMONIALE DORMIR BY MAGNIFLEX



A MOLLE INSACCHETTATE

- rivestimento in tessuto coolmax che mantiene il microclima tra corpo e materasso
- con fascia traspirante 3d
- 600 molle



MEMORY

- rivestimento in tessuto bayscent trattamento sterilizzato per eliminare i cattivi odori
- con fascia traspirante 3d

PREZZO PER I SOCI
UNICOOP TIRRENO

€ **340,00**
+ 2500 punti

oppure
€ **390,00**

**CONSEGNA
A DOMICILIO**
compresa nel prezzo

MADE IN
ITALY

I NOSTRI SOCI HANNO SEMPRE QUALCOSA IN PIÙ



Se sei Socio Unicoop Tirreno, cerca sullo scaffale
i prodotti con questo simbolo. Uno sconto del 10% solo per te!

coop
LA COOP SEI TU.



COME VI SENTIRETE DAVANTI A 50.000 CLIENTI ALLA SETTIMANA?



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

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

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

VIGNALE COMUNICAZIONI

giungla di città

**Città italiane sulla cattiva strada...
7 morti ogni 100mila abitanti per
incidenti, la metà pedoni e ciclisti.
La partita della sicurezza stradale
si gioca soprattutto
nelle aree urbane.
di Silvia Fabbri**

I dati Istat relativi agli incidenti stradali del 2009 sono confortanti: calano i sinistri dell'1,6 per cento e i feriti dell'1,1 per cento, ma soprattutto i decessi, ridotti del 10,3 per cento rispetto al 2008 e scesi a 4.237 unità. La traduzione del dato numerico consiste in circa 500 vite salvate nel 2009 e ben 2.859 se partiamo dal 2001, anno in cui l'Europa ha lanciato il suo programma di dimezzamento del numero di morti da realizzare entro il 2010. Il risultato è una riduzione della mortalità, nel periodo 2001-2009, che supera il 40 per cento.

Si tratta di numeri tanto più straordinari se pensiamo agli scarsissimi investimenti fatti in sicurezza stradale dal nostro paese: meno di un euro pro capite nel 2008 e 2009, (contro i 37 euro della Francia e i 20 della Spagna) e nessuno stanziamento previsto per il biennio 2010-2011.

regolazione del traffico

E allora guardiamoli nel dettaglio quei numeri. I risultati più importanti li registra il traffico autostradale che ha contribuito a una riduzione del numero delle vittime del 22,6 per cento nell'ultimo anno abbassando il tasso di mortalità negli ultimi 10 anni di oltre il 70 per cento. Qui l'introduzione nel 2006 del sistema "Tutor" di controllo elettronico della velocità ha fatto la differenza.

Maurizio Coppo, responsabile della segreteria tecnica della **Consulta Nazionale sulla Sicurezza Stradale** ci parla con un certo orgoglio del lavoro condotto assieme ai componenti del suo gruppo di lavoro, ma non nasconde le ombre che il dato a due cifre dell'ultima rilevazione rischia di celare. «La nostra situazione è indubbiamente un successo, se guardiamo il dato complessivo e lo confrontiamo con quello del 2001. Cambia, invece, se lo rapportiamo con il nostro stesso passato visto che nel decennio appena trascorso abbiamo all'incirca recuperato quanto perso in quello precedente». La realtà ci dice, infatti, che Spagna e Francia fanno molto meglio di noi



e nazioni come Paesi Bassi e Regno Unito hanno tassi di riduzione della mortalità più bassi del nostro 40 per cento, solo perché partivano nel 2001 con un numero di morti per milione di abitanti che era la metà di quelli italiani».

È anche per questa ragione che Coppo considera "straordinariamente deludente" il nuovo Programma di azione per la sicurezza stradale 2011-2020 fissato dall'Unione Europea: «Di fatto ricalca il precedente piano riproponendo in modo omogeneo il dimezzamento del numero dei morti senza tenere conto di discrepanze che vanno dai 40 morti per milione di abitanti dell'Olanda ai 140 della Grecia».

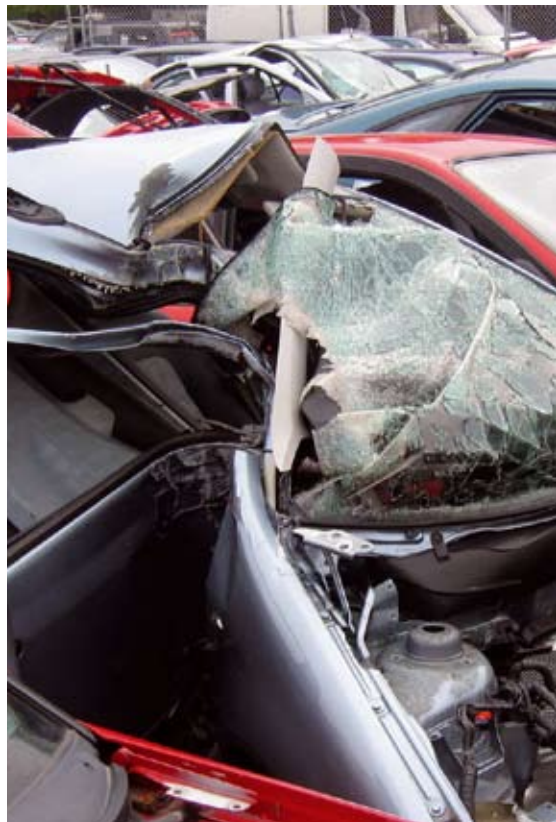
lato sinistro

Discrepanze che ritroviamo anche nel nostro paese dove anche in tema di sicurezza stradale si corre a due velocità. Se alcune regioni come Veneto, Umbria ed Emilia-Romagna di fatto hanno già raggiunto l'obiettivo europeo, ci sono altri territori come Calabria e Campania dove la riduzione è ferma a -20 per cento circa, per non parlare della Sicilia dove le vittime addirittura aumentano.

In ogni caso la vera emergenza sono le città. Dopo la Grecia siamo la nazione in Europa con il maggior numero d'incidenti nelle città. Nel 2009 sulle strade urbane si sono verificati 163.716 incidenti (il 76 per cento del totale) che hanno causato circa tre quarti dei feriti totali e qualcosa come 1.892 morti. Ecco il triste primato dell'Italia: un numero spropositato di incidenti nelle aree urbane.

«Le nostre città – dice Coppo – fanno registrare mediamente 7 morti ogni 100mila abitanti mentre Parigi ne ha 2 e Berlino 1,8».

È nelle città che si gioca la partita vera della sicurezza stradale in Italia. È qui che pagano un tributo altissimo gli utenti deboli della strada: il numero di morti addirittura



INSICUREZZA STRADALE

L'estate scorsa la riforma del codice della strada ha introdotto importanti disposizioni in materia di sicurezza stradale. Si tratta di un corpus di articoli troppo ampio per darne conto integralmente.

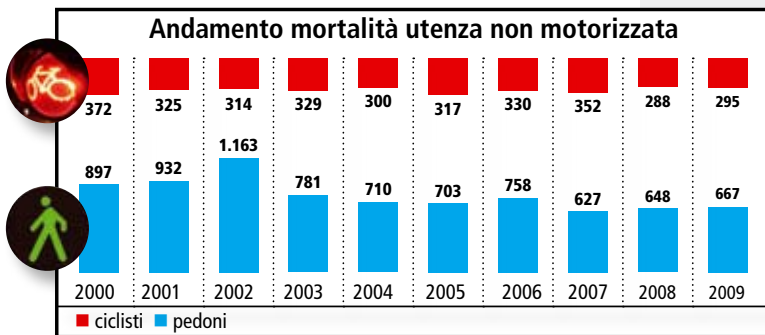
Con **Giordano Biserni**, presidente di **Asaps**, abbiamo toccato alcuni interventi previsti dal legislatore segnalando innanzitutto il giro di vite impresso su stupefacenti e alcol dove è stato introdotto il valore zero per neopatentati e conducenti professionali. Restrizioni importanti anche sulle famigerate minicar con sanzioni per i meccanici che le truccano oltre che per chi le guida. Inoltre dal 31 marzo per guidare queste piccole auto e i ciclomotori occorrerà sottoporsi anche a una prova pratica,

necessaria per ottenere il patentino di guida.

Sul versante della tutela dell'utenza debole sicuramente encomiabile il provvedimento che innalza da 5 a 8 i punti decurtati dalla patente in caso di mancata precedenza ai pedoni in prossimità delle strisce: anche quelli che "si accingono ad attraversare" e non solo quelli "che transitano", come recitava il vecchio codice.

Novità anche per i ciclisti con la norma entrata in vigore il 12 ottobre scorso che prevede l'obbligo di indossare un giubbotto o bretelle riflettenti, per chi circola nelle gallerie o su strade extraurbane a partire da mezzora dopo il tramonto e fino a mezzora prima dell'alba. La sanzione va da 23 a 92 euro.

La Legge 29/7/2010, n. 120 è su: www.mit.gov.it/mit/mop_all.php?p_id=8651



aumenta come si evince dalle ultime rilevazioni. Nelle città la metà dei morti sono pedoni e ciclisti, senza contare i motociclisti che, come recita l'ultimo rapporto **Dekra**, rimane una categoria ad elevato rischio in tutta Europa e ancora di più nel nostro paese, dove il lieve calo di sinistri registrato nel 2009 non può cancellare un dato di mortalità

50

drammatico e pressoché invariato negli ultimi 10 anni. «Non è possibile che in Italia andare a piedi sia così pericoloso – tuona **Giordano Biserni** Presidente dell' **Associazione Sostenitori Amici Polizia Stradale** – ed è folle il tributo pagato da Roma con i suoi 65 pedoni morti nel 2009». È per questo che va apprezzata la nuova norma del codice (vedi box) che inasprisce le pene per coloro che non danno precedenza ai pedoni in attraversamento sulle strisce. Certo, qualche aiuto giungerà dal pacchetto sicurezza emanato nel luglio scorso, ma siamo lontani dal cogliere le esigenze vere della mobilità urbana.

facciamo spazio

Che fare allora per porre un freno a questa mattanza in cerca di soste? La proposta di Coppo è chiara: «Ci vorrebbe una legge "per una mobilità sicura e sostenibile". Con nuove norme e finanziamenti per le città al fine di ripensarle attraverso nuovi standard urbanistici». Magari con la sicurezza stradale tra gli indicatori di benessere per calcolare anche così il "capitale sociale" di un territorio. Concentrarsi sulle città vuol dire anche ripartire dai soggetti fondamentali: pedoni e ciclisti appunto, quasi fossero una sorta di "grado zero" della mobilità.

Per metterli in sicurezza occorre cambiare le città con qualcosa di più delle zone a trenta orari, che comunque vanno fatte rispettare. Servono innanzitutto isole ambientali analoghe alle "zone de rencontre" francesi in cui gli spazi sono condivisi tra i vari utenti della strada, con la regola della precedenza assegnata ai più deboli e vulnerabili. Insomma dopo anni di attenzioni (spesso solo annunciate) verso le "grandi opere" bisognerebbe oggi ritornare a concentrare l'attenzione sulle piccole opere da compiere in città

per salvare vite con un attraversamento pedonale rialzato o con la messa in sicurezza di una rotonda per i ciclisti.

Per favorire sul serio l'utenza debole occorre "osare una redistribuzione dello spazio e dei mezzi" a favore di quelli non motorizzati. Occorre essere coscienti che, seppure utili, le piste ciclabili non bastano, soprattutto quando diventano "medicalizzazione" ipocrita del traffico urbano. Per redistribuire lo spazio urbano sottraendolo all'auto serve potenziare il trasporto pubblico e disincentivare l'uso dell'auto privata anche agendo sulla leva tariffaria della sosta e del transito. Serve insomma un'"ortopedia" del traffico urbano affinché diventi nel contempo sostenibile e sicuro. In due parole serve assunzione di responsabilità politica e amministrativa, se vogliamo davvero salvare vite umane e non assistere inermi alla rottamazione nell'opinione pubblica del principio etico di integrità fisica e di incolumità del cittadino. ■

TARIFFA RIDOTTA

Tra le convenzioni che **Unipol** riserva ai soci Coop c'è anche "Km Sicuri" la nuova polizza a consumo per l'RC Auto di **UGF Assicurazioni**, pensata per coloro che utilizzano l'auto con parsimonia e vogliono risparmiare pagando solo per gli effettivi km percorsi. Km Sicuri prevede per il primo anno, una decurtazione di premio del 15 per cento mentre, per gli anni successivi, una riduzione tariffaria variabile dal 5 al 30 per cento e calcolata in base ai chilometri percorsi e rilevati in automatico grazie al contatore satellitare Aurobox/Unibox installato sull'auto.

Ma questa polizza, coerentemente con il suo nome, offre anche una serie di servizi aggiuntivi all'insegna della sicurezza e realizzabili proprio grazie al dispositivo satellitare inserito a bordo.

Innanzitutto sicurezza in caso di incidente: con **Unibox** che lancia un allarme attivando così la procedura di soccorso stradale. Ma anche sicurezza contro furti e tentativi di frode: Unibox consente la ricerca del veicolo grazie al servizio di localizzazione del mezzo e permette di ricostruire la dinamica di un sinistro tutelando i tuoi diritti in caso di falsi incidenti.

Una proposta quest'ultima in linea con il dialogo che da tempo Unipol ha attivato con i suoi clienti, a cui chiede innanzitutto responsabilità, per offrire in cambio servizi innovativi, tecnologie, trasparenza e fiducia.

Emblematica in tal senso è l'opzione **Bonus Protetto** di Km Sicuri che consente, in caso di primo incidente con responsabilità, di conservare la classe di merito di appartenenza. L'opzione, che è completamente gratuita, viene riservata a quegli assicurati "virtuosi" che presentano un attestato di rischio senza sinistri negli ultimi 5 anni. Infine, a coloro che utilizzano sporadicamente l'auto mossi anche da motivazioni ambientali, farà piacere aderire all'iniziativa **Tagliacarta**. Il patto è semplice: l'assicurato accetta di ricevere, tramite e-mail, tutta la documentazione contrattuale e in cambio UGF s'impegna a destinare, per ogni contratto sottoscritto, un euro destinato a un progetto di piantumazione di aree verdi urbane, su territorio italiano.



abbiamo i numeri

Per assumere decisioni migliori a livello politico, ma anche individuale. Il valore di numeri e statistiche per Enrico Giovannini, presidente dell'Istat.

Enrico Giovannini è presidente dell'Istat e professore di statistica economica all'Università Roma Tor Vergata. Da tempo promuove studi e riflessioni volti a definire i nuovi indicatori del benessere di un paese. È l'unico italiano ad aver fatto parte della Commissione ormai nota come "Stiglitz-Sen-Fitoussi" istituita dal presidente francese Sarkozy.

Misurare gli incidenti stradali o quelli sul lavoro (che in gran parte coincidono)

vuol dire parlare di persone e di vite. Per la statistica rimangono comunque numeri o comportano una sfida ulteriore?

«Produrre statistiche ufficiali non vuol dire soltanto elaborare cifre, ma aiutare la società a conoscere meglio il proprio funzionamento, per poter assumere migliori decisioni, a livello politico, ma anche individuale. In questa prospettiva, le statistiche sugli incidenti stradali rappresentano un caso in cui il nostro lavoro può salvare vite umane, spingendo le autorità a migliorare la sicurezza di un particolare tratto di strada, aumentare i controlli e accrescere la consapevolezza nell'opinione pubblica del costo altissimo, anche economico, di comportamenti sbagliati».

Gli incidenti stradali contribuiscono ad accrescere il Pil di una nazione, ma hanno esternalità negative enormi. Lei da tempo insiste nell'indicare altri metri di misurazione del benessere e recentemente ha accennato alla possibilità di utilizzare in tal senso i dati degli incidenti stradali... ce ne può parlare?

«Utilizzare l'automobile, ripararla a causa di un incidente e curare i feriti degli incidenti sono tutte azioni che aumentano il Pil. Ma quest'ultimo non viene ridotto dalla morte di una persona, se non in quanto viene a mancare un consumatore. Ora, è evidente che il benessere di un paese non aumenta certo in presenza di un aumento dei morti e feriti. Ecco allora che, per valutare in modo complessivo il benessere, è necessario porre attenzione



Enrico Giovannini

non solo a indicatori che misurano la produzione economica, ma anche a dati che riguardano fenomeni sociali e ambientali, inclusi quelli che riguardano il capitale umano e il capitale sociale (cioè le relazioni tra le persone). In questo senso, l'effetto degli incidenti stradali va considerato come un costo sociale».

Oltre alla salute anche l'ambiente è una delle categorie centrali della mi-

surazione del benessere. Confrontare i dati relativi alla sicurezza stradale e quelli da inquinamento da traffico privato può farci lavorare meglio per il futuro?

«Certamente sì. I livelli di inquinamento delle nostre città devono essere decisamente abbattuti e la scelta di forme di mobilità sostenibile andrebbe incoraggiata in tutti i modi. Un minore utilizzo del mezzo privato, però, diventa possibile non solo in presenza di servizi pubblici adeguati, ma anche, e forse soprattutto, grazie ad assetti urbanistici delle nostre città orientati alla sostenibilità. Ad esempio, la spinta al popolamento di "periferie dormitorio" prive dei servizi necessari e lontani dalle attività produttive incentiva l'uso del mezzo privato e aumenta l'inquinamento e il rischio di incidenti».

Il ritardo di oltre dieci mesi, rispetto al periodo di rilevazione con cui arrivano i dati sugli incidenti stradali è ritenuto da più parti eccessivo. Col prossimo anno possiamo contare su un miglioramento in tal senso?

«Stiamo lavorando con molti altri enti proprio per migliorare la tempestività. Si tratta di investire sul piano tecnologico e organizzativo. Purtroppo le competenze sono molto distribuite tra enti diversi, ma speriamo che nel 2011 si possa giungere a un nuovo protocollo per il miglioramento dell'efficienza e della tempestività della rilevazione. I risultati raggiunti nel 2010 nel corso delle sperimentazioni svolte sono incoraggianti, ma ora vanno estesi a tutto il territorio nazionale».

la merce muta di Giorgio Nebbia



faccende di caseina

La caseina, disponibile in gran quantità e biodegradabile, al posto delle resine espansive, non biodegradabili.



Nei giorni scorsi è stata annunciata la scoperta, da parte di un gruppo di chimici americani, di una "materia plastica" espansa ottenuta per reazione della caseina del latte con aldeide glicerica, con aggiunta di una speciale argilla. Si forma un materiale solido spugnoso, a bassa densità, fino a un decimo di quella dell'acqua, resistente all'urto e alla pressione, detto aerogel, che potrebbe trovare impiego al posto delle attuali resine espansive, rigide o flessibili, usate come isolanti termici (per esempio nelle scatole per il trasporto dei cibi freddi) e acustici in edilizia, come imbottiture di materassi e poltrone e in altri campi. Le attuali resine espansive hanno l'inconveniente di essere non biodegradabili, il che pone problemi quando devono essere eliminate come rifiuti. Il nuovo materiale è, invece, biodegradabile perché ottenuto da materie prime di origine naturale. La caseina è una delle proteine del latte che contiene, insieme al 3 o 4 per cento di grassi e a piccole quantità dello zucchero lattosio, circa il 3 o 4 per cento di proteine costituite per l'80 per cento da caseine e per il 20 per cento da albumine. La caseina si ottiene industrialmente dal siero residuo dopo la produzione del burro; per riscaldamento o per aggiunta di uno speciale enzima, la rennina, la caseina si separa in forma insolubile e in soluzione restano lo zucchero e l'albumina. In Italia dai circa 11 milioni di tonnellate di latte prodotto, circa 2 milioni di tonnellate sono impiegati per la produzione di circa 100mila tonnellate di burro; la potenziale disponibilità di caseina si aggira quindi intorno a 30mila tonnellate all'anno; una diecina di migliaia di tonnellate all'anno di caseina sono prodotte per usi vari come collanti, adesivi, nell'industria delle vernici, nella produzione della carta ecc. L'utilizzazione della caseina come materia prima industriale non è nuova: già agli inizi del Novecento dalla caseina si produceva la galalite, usata per molti decenni per pettini, bottoni, scatole, articoli ornamentali e per i tasti di pianoforte e palle da biliardo, al posto del più costoso avorio. Nel 1935 l'italiano Antonio Ferretti (1889-1955) ebbe per primo l'idea di usare la caseina per produrre una fibra proteica artificiale che fu commercializzata col nome di "Lanital"; la stessa fibra negli Stati Uniti fu prodotta e venduta col nome "Aralac". In Italia la produzione di fibre artificiali caseiniche fu perfezionata negli anni Cinquanta ed esse vennero vendute ancora per vari anni col nome "Merinova". L'altro ingrediente della nuova plastica, la gliceraldeide, si ottiene per trattamento chimico della glicerina che a sua volta è il sottoprodotto della produzione, dai grassi naturali, degli acidi grassi usati nella fabbricazione dei saponi e, più recentemente del biodiesel, il carburante "ecologico" per motori diesel.

cominciare da capo

Molto dolorosa per chi ne è affetto, molto costosa anche per il Sistema Sanitario Nazionale. Con o senza "aura", all'emicrania si è predisposti dalla nascita – le donne di più –, ma lo stile di vita, l'alimentazione e farmaci sbagliati un po' condizionano. Nella cura affidarsi a centri specializzati... evitando colpi di testa.

di Barbara Bernardini

Si dice che Lewis Carroll, l'autore di "Alice nel paese delle meraviglie", soffrì di emicrania "con aura". Le "visioni" di Alice sarebbero state ispirate proprio dalle manifestazioni neurologiche che precedevano i suoi devastanti attacchi di mal di testa. Che sia vero o meno, tanto dovrebbe bastare a rendere l'idea di quanto intollerabile possa essere l'emicrania nelle sue forme più serie.

un'aura di sventura

«L'emicrania "con aura" si differenzia dalla più comune forma (detta appunto "senz'aura") perché preceduta o accompagnata da un deficit neurologico focale che dura mediamente 20-30 minuti – spiega **Fabio Marchioretto**, responsabile Centro Cefalee dell'Ospedale Sacro Cuore - Don Calabria Negrar a Verona –. L'aura è caratterizzata da disturbi visivi, visione offuscata, scintillii, visione caleidoscopica, ma talvolta anche disturbi sensitivi, formicolii o debolezza ad un arto o a metà del corpo.

Si può anche manifestare con disfagia, cioè difficoltà a parlare o a comprendere il linguaggio. Tutte queste manifestazioni possono creare un grande allarme nel paziente perché può facilmente confonderle con i sintomi dell'ictus». Fortunatamente questo tipo d'emicrania è meno comune, comunque la sua prevalenza (cioè la percentuale di persone afflitte nella popolazione generale) è pari all'8 per cento, un numero non trascurabile che va ad aggiungersi al 10-15 per cento afflitte dalla forma senz'aura. Un esercito di teste doloranti insomma che spesso incontrano difficoltà notevoli nello svolgere le normali attività quotidiane, leggere il giornale così come lavorare, con il dolore che impedisce a volte persino di stare in piedi o tollerare la luce del giorno.

testa e croce

Non è un caso se dal 2001 l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) abbia inserito l'emicrania tra i primi 20 disturbi più disabilitanti al mondo, ponendola sotto la lente



d'ingrandimento, anche alla luce degli ingenti costi che comporta la perdita di giornate lavorative a causa del dolore. Un danno economico che, secondo l'"European Journal of Neurology", ammonta ogni anno in Europa a 27 miliardi di euro. «Ben più ingenti, anche se non quantificabili, sono i costi cosiddetti intangibili, quelli cioè che alterano i rapporti affettivi, sociali, ludici per cui il paziente con cefalea ad alta frequenza arriva a vivere un senso di colpa rispetto alla sua malattia», racconta Marchioretto, un prezzo sociale altissimo che rende gli emicranici persone spesso isolate. A pagare il prezzo maggiore sono

le donne. Complice probabilmente una predisposizione ormonale, il gentil sesso è colpito dal mal di testa con una frequenza tripla rispetto agli uomini (17 contro 5%). Tra i fattori scatenanti giocano indubbiamente un ruolo quelli genetici e costituzionali ereditati dalla propria famiglia, ma le cause che possono determinare l'esordio dell'emicrania sono moltissime. «Anche il cibo può essere un fattore scatenante – riprende Marchioretto –: bere alcolici, mangiare troppo cioccolato, insaccati, formaggi stagionati, frutta secca sono tutti "peccati di gola" che possono indurre crisi emicraniche nei soggetti predisposti». Altri fattori sono le variazioni climatiche, l'altitudine, l'eccessiva esposizione al sole, particolari detersivi aggressivi e maleodoranti, cere per pavimenti, vernici, che possono produrre vapori che, inalati, favoriscono gli attacchi, così come l'aria viziata. Arma letale anche aromi e profumi troppo pungenti, illuminazione troppo forte, rumori fastidiosi, per non parlare delle variazioni ormonali in occasione delle mestruazioni.

di male in peggio

Assodato che emicranici un po' si nasce e un po' si diventa, che fare quando si è assediati dal dolore? Per l'emicrania è importante evitare il "fai da te" che annulla, causa l'assuefazione, l'efficacia dei farmaci analgesici

disponibili sul mercato. «Il paziente lasciato a se stesso tende ad automedicarsi spesso abusando di analgesici fino a condizioni estreme di intossicazione con tutte le possibili conseguenze negative per la salute» sottolinea Marchioretto. Perciò l'invito a tutti gli emicranici è quello di affidarsi alle cure di specifici Centri Cefalee istituiti presso i maggiori ospedali italiani. Aggiunge il professore: «La cefalea è una manifestazione dolorosa subdola ed è necessario capire se sia conseguenza di una malattia diversa. Bisogna quindi andare a fondo e scoprire innanzitutto perché la persona prova dolore: non farlo potrebbe portare a trascurare patologie importanti come, ad esempio, un tumore o un problema vascolare, con ripercussioni gravi sul paziente». Un richiamo anche ai pazienti che devono rifiutare le "etichette", esigere uno studio approfondito e una diagnosi chiara del loro problema per essere indirizzati verso una terapia efficace e sicura.

la cognizione del dolore

Miracoli contro l'emicrania ancora non esistono, ma «l'inquadramento diagnostico preciso, l'educazione sanitaria del paziente, l'introduzione delle terapie di profilassi possono produrre un fondamentale sollievo al paziente e secondariamente anche un risparmio economico consistente per la Sanità Pubblica», continua Marchioretto. Il panorama dei farmaci offre oggi importanti ed efficaci strumenti terapeutici da utilizzare sotto il controllo medico, ma è necessario comprendere che l'emicrania è un disturbo complesso che spesso beneficia di un approccio integrato. «L'emicrania si

può curare anche con cambiamenti nello stile di vita, miglioramento dell'equilibrio psicofisico, buona qualità del sonno, un regime alimentare corretto e con tecniche di rilassamento, agopuntura, biofeedback – conclude Marchioretto –. Un paziente seguito, informato, curato ha una qualità della vita decisamente migliore anche se l'emicrania lo accompagnerà per molti anni iniziando a recedere di solito dopo i 50-55 anni».

Quando il mal di testa si fa frequente e insopportabile, meglio insomma rivolgersi al medico piuttosto che vivere da soli questo problema debilitante. Mentre Lewis Carroll è riuscito a trasformarlo in qualche modo in una geniale fonte d'ispirazione, il resto dei comuni mortali soffre in silenzio. ■

SOTTO STRESS

A scatenare le cefalee anche lo stress.

Lo stress, sia psichico che fisico, rappresenta uno dei più importanti fattori scatenanti per le cefalee. Nel caso dell'emicrania, a differenza di quanto si verifica per la cefalea di tipo tensivo, gli attacchi di mal di testa si manifestano spesso quando la situazione stressante che li ha provocati è ormai terminata. Questo spiega come mai, ad esempio, lo studente emicranico abbia mal di testa dopo e non durante un esame o perché un impiegato emicranico possa manifestare l'attacco durante il week-end (quando è rilassato) più che durante la settimana lavorativa.

CAPO TAVOLA

Menu contro il mal di testa.

NO

Bevande alcoliche
Caffè (in dosi eccessive)
Salumi e insaccati
Formaggi (specie se stagionati)
Cioccolato
Cibi preconfezionati
Cibi conditi con glutammato di sodio (cucina cinese)
Alcuni frutti (fichi, avocado, fragole, susine, frutta secca)
Fagioli
Crauti

SÌ

Carne
Verdure fresche
Latte
Yogurt
Pane
Zucchero
Pesce
Cereali
Peperoncino
Caffè (in giuste dosi)

Info: Centro Cefalee Ospedale sacro Cuore Don Calabria www.sacrocuoredoncalabria.it
Ufficio relazioni con il pubblico, Ospedale Sacro Cuore - Don Calabria, via don A. Sempreboni, 5 - 37024 Negrar (VR) tel. 0456013207 - fax 0457500480 - informazioni@sacrocuore.it

segnale radio

Si chiama Elekta Axesse ed è una radioterapia innovativa in grado di colpire bersagli tumorali risparmiando il più possibile i tessuti sani.
di Barbara Bernardini

La radioterapia contro i tumori fa un grande passo avanti. Per la prima volta in Italia è disponibile il più avanzato e flessibile strumento a disposizione dei malati oncologici per trattamenti di radiochirurgia e radioterapia stereotassica, ovvero un trattamento

che utilizza un sistema di coordinate tridimensionali per individuare piccoli bersagli tumorali nel corpo verso i quali indirizzare il fascio di radiazioni. Si trova nel reparto universitario dell'ospedale Molinette di Torino, diretto dal professor Umberto Ricardi.

alta precisione

Il nome dello strumento è Elekta Axesse, una radioterapia di precisione con un imaging in 4D, in grado di colpire i tessuti malati risparmiando il più possibile quelli sani. Elekta Axesse rappresenta attualmente lo strumento di radioterapia più avanzato in fatto di precisione e tecnologia, permettendo di concentrare il trattamento radioterapico in un numero molto limitato di sedute, con grandi benefici per i pazienti. «L'adozione di Elekta Axesse rappresenta un passo di fondamentale importanza per il nostro ospedale, che avrà ora a disposizione un'apparecchiatura dedicata elettivamente a trattamenti stereotassici – afferma **Umberto Ricardi** –. Questo favorirà ulteriormente lo sviluppo delle tecniche di radioterapia di precisione ad alto gradiente di dose. I nostri protocolli terapeutici saranno prevalentemente focalizzati sul trattamento di tumori cerebrali, polmonari ed epatici. Lavoreremo inoltre per sviluppare un approccio ottimale nel trattamento dei linfomi». Con questa apparecchiatura il centro delle Molinette diventa un punto di riferimento italiano ed europeo nella cura dei malati oncologici.

raggio d'azione

Elekta Axesse consente anche l'esecuzione di trattamenti radioterapici più convenzionali, ma sempre estremamente



precisi e modulati sul paziente. Le novità tecnologiche che permettono ad Elekta Axesse di migliorare sostanzialmente la tecnica radioterapica sono molteplici: innanzitutto l'utilizzo dell'imaging 4D ad altissima risoluzione, in grado di controbilanciare il movimento degli organi

durante il ciclo respiratorio. Questo consente di rendere sempre più precisa l'irradiazione di bersagli mobili e di migliorare l'accuratezza del trattamento. Poi un avanzatissimo e preciso sistema per il calcolo della dose ottimale. Questo permette di irradiare le lesioni tumorali in diverse parti del corpo in modo molto rapido e selettivo, riducendo cioè al minimo l'irradiazione inutile dei tessuti sani consentendo di trattare con la radiochirurgia anche lesioni che prima non si potevano curare con questa metodica. Il sistema, infatti, ottimizzato dalla presenza di algoritmi matematici innovativi permette di aggiustare la dose di radiazioni al minimo indispensabile per raggiungere la massima efficacia di trattamento. Infine il lettino robotizzato consente una correzione automatica della centratura del paziente secondo 6 vettori spaziali (da cui il nome radioterapia 6D). Insomma una vera innovazione, una speranza e un'arma in più, per combattere un male ancora purtroppo lontano dall'essere debellato definitivamente. ■

Info

Ospedale Le Molinette Torino

www.molinette.piemonte.it

Scuola di Specialità in Radioterapia Oncologica

Segreteria: tel. 0116336626 Day Hospital: tel. 0116336612

Reparto: tel. 0116336313

Le prestazioni possono essere prenotate presso la segreteria d'accettazione o contattando i numeri telefonici
Visita Radioterapica: Sede Molinette padiglione giallo sottopiano tel. 0116336626-6606-6614

debito di sangue

Potrebbe presto bastare un semplice prelievo del sangue per stabilire la presenza di un cancro. Lo hanno annunciato alcuni ricercatori del Massachusetts General Hospital di Boston che stanno sviluppando il test in collaborazione con una grande azienda farmaceutica. Con l'esame del sangue sarà possibile individuare le cellule tumorali circolanti (Ctc), quelle che si staccano dal tumore principale ed entrano nel circolo sanguigno dell'organismo provocando poi la formazione di metastasi. La tecnica in questione utilizzerà un microchip provvisto di 78mila alloggiamenti coperti con anticorpi e marcatori che attirano e legano le cellule tumorali presenti in un campione di sangue permettendo di contarle e analizzarle.

tanto di capello

La buona notizia arriva dal politecnico di Berlino dove il professor Roland Lauster sta sperimentando un procedimento che potrebbe segnare una svolta nella ricerca di un rimedio efficace contro la calvizie. Sarà possibile farsi trapiantare i propri capelli coltivati e cresciuti in laboratorio, nati dalle cellule staminali dei loro stessi bulbi. Una sorta di clonazione, che manda in pensione i trapianti di capelli dalla nuca alle zone glabre della testa.

cattiva notte

Lavorare di notte provoca problemi metabolici e psicologici anche a lungo termine. È la conclusione di una ricerca effettuata in Germania dalla Christian-Albrechts-Universitaet zu Kiel e dall'Università di Odense in Danimarca: chi lavora su turni non è in grado di rispettare il naturale ritmo sonno-veglia basato sul ciclo del giorno e della notte, il suo orologio interno si sbilancia e determina squilibri ormonali come l'aumento della sintesi di cortisolo, l'ormone dello stress. Questo causa in media una più alta incidenza di malattie tipiche della civilizzazione che possono arrivare alla sindrome da stress cronico e disabilità precoce.

ABCibo di Eugenio Del Toma



errore e pregiudizio

La scarsa conoscenza nutrizionale spiega i tanti errori e pregiudizi nei comportamenti alimentari degli italiani.



Non c'è azienda di prestigio che non ricorra agli esperti di statistica per interpretare le potenziali richieste dei mercati e per calibrare i prodotti in base alle aspettative, vere o presunte, dell'utenza. In genere si fanno interviste telefoniche su un campione numericamente modesto però rappresentativo (così si spera!) dell'intera popolazione. Poco importa se la ricomposizione di questa serie di scatti sulla micro-realtà dei prescelti non avrà la precisione di una fotografia, si tratta pur sempre di dati che, sapientemente accorpati, permetteranno una stima panoramica dei comportamenti e delle tendenze dei consumatori.

A questo riguardo, è stata presentata di recente, a Milano, una ricerca su "La conoscenza nutrizionale in Italia", commissionata da un'importante multinazionale all'Istituto per gli studi sulla pubblica opinione, presieduto dal prof. Renato Mannheim. Nel complesso e a conferma delle sensazioni che mi vengono dalla pratica medica, sembra che la gente oscilli tra una modesta consapevolezza sulle regole del mangiar bene e il bisogno di informazioni precise e non contraddittorie. Cioè, sta crescendo l'attenzione verso i problemi nutrizionali, ma si avverte la necessità di avere fin dalla scuola informazioni certe che aiutino a superare i pregiudizi e a smussare le forzature messianiche o catastrofiste dei mass media.

Il pubblico è inondato dalle proposte enogastronomiche dei mass media, ma quasi mai conosce le dieci "Linee Guida dell'Alimentazione": un decalogo sintetico formulato dagli esperti sotto l'egida del Ministero della Salute. Inoltre, perfino tra i "consumatori bene informati" molti dichiarano di non avere né il tempo né la possibilità di passeggiare o di aumentare l'attività fisica, specialmente nelle città più congestionate dal traffico, povere di verde e di strutture sportive. Tra i forzati della sedentarietà e i disinformati prosperano errori e pregiudizi, con diete ipocaloriche punitive e non rieducative che danneggiano il benessere e la serenità di chi si impegna a seguirle. Qualcosa non va nella comunicazione se ben 7 italiani su 10 si dichiarano confusi dalle "informazioni" nutrizionali ricevute e solo un terzo ne tiene conto nei propri comportamenti alimentari. Una volta di più si riconferma la necessità di una sistematica informazione già nella scuola ma anche di un controllo più severo sulle promesse salutistiche reclamizzate negli spot pubblicitari. Altrimenti, sarà inutile lamentarsi dell'epidemia di obesità e diabete!

sul filo del rasoio

Seguono le curve del viso, non irritano la pelle, funzionano persino sul bagnato. Questo e altro sono capaci di fare i rasoi elettrici per soppiantare quelli tradizionali.

di Roberto Minniti

Anatomici, ergonomici, disegnati per seguire dolcemente le curve del nostro viso, in grado di dispensare piacevoli balsami per non irritare la pelle... I rasoi elettrici fanno di tutto per conquistarsi quella fetta di italiani che affida la rasatura mattutina al rasoio tradizionale. E per convincere chi ha già archiviato pennello e lametta che è ora di passare agli ultimi ritrovati della tecnica.

per la precisione

E qualche ragione dalla loro – pur dubitando di tutte le mirabolanti promesse pubblicitarie – l'hanno, visto che rispetto al passato l'evoluzione di questo settore è innegabile. L'efficienza di un rasoio di nuova generazione, infatti, è innegabile tanto per quanto riguarda la profondità e la precisione del taglio che per la sua dolcezza. Chi ha solo vecchi ricordi di questi apparecchi e non ne sperimenta uno nuovo da qualche anno, per esempio, faticherebbe a riconoscerlo oggi. Ma farebbe bene, se è rimasto irritato da vecchie esperienze, a provare quanto siano delicate le ultime generazioni di rasoi sulla pelle e quanto siano in grado di seguire le irregolarità del viso con una precisione comparabile a quella che si è abituati a ottenere con le lame.

Il pericolo per chi si avvicina a un primo acquisto, semmai, più che trovarsi tra le mani un modello inefficiente è di pagare troppo per dotarsi di uno strumento pieno di optional di dubbia utilità. Meglio, dunque, arrivare all'appuntamento preparati.

colpo di testina

Tra i patiti dell'elettrico sono questi i due partiti che si fronteggiano. Se consultate i fans di una parte o dell'altra vi renderete conto che ognuno cita dei vantaggi che



ritiene inimitabili a favore del sistema che utilizza. Ma se non avete spiccate preferenze per l'uno o per l'altro, magari dovute all'abitudine, non preoccupatevi: sostanzialmente sia le testine che le lame funzionano altrettanto bene. A ben guardare tra i test condotti da associazioni indipendenti in diversi paesi, infatti, non emergono nette differenze che siano in grado

di giustificare il vantaggio di un sistema sull'altro. Più interessante è cercare le eccellenze nell'ambito delle due tipologie di apparecchi. Se scegliete i modelli a testine rotanti, per esempio, assicuratevi che ogni testina sia in grado di ruotare indipendentemente dall'altra e sia snodata per seguire i contorni del volto. E il numero di queste testine? Non perdetevi la testa a cercarne il più possibile: tre sono già sufficienti a garantire ottimi risultati.

Stesso discorso per le lame, qui già due possono bastare se il modello è concepito bene.

bagnasciuga

Spesso nelle pubblicità troverete citato il sistema "wet and dry" a proposito dei rasoi. Di cosa si tratta? Della capacità dell'apparecchio di funzionare anche quando la pelle è bagnata, e in alcuni casi perfino in presenza di schiuma da barba o addirittura sotto la doccia. Caratteristiche, questo è il suggerimento, che rendono più dolce la rasatura e diminuiscono il rischio di irritazioni. Dall'esperienza che abbiamo raccolto consultando le prove fatte sul campo dalle associazioni dei consumatori di mezzo mondo, però, si tratta di optional di dubbia comodità: i rasoi moderni difficilmente si rivelano irritanti anche sulla pelle asciutta, ragione che dovrebbe spingere a non spendere di più per modelli del genere a meno

rasoio elettrico

marca e modello	tipo	autonomia batterie (min.)	altre caratteristiche	prezzo (euro)
BRAUN 330 Serie 3	doppia lamina	45	lavabile in acqua, tagliabasette estensibile	90
BRAUN 570cc-3 / Serie 5	doppia lamina	45	lavabile in acqua, tagliabasette estensibile, Clean&Renew (premendo un pulsante pulisce, lubrifica e carica automaticamente il rasoio)	215
PANASONIC ES8249	testine (4)	45	lavabile in acqua	250
PANASONIC ES-RF31	4 lame	65 (solo bat.)	lavabile in acqua, tagliabasette, utilizzabile sotto la doccia	110
PHILIPS HQ 8290 Speed XL	testine (3)	60	lavabile in acqua	195
PHILIPS HQ7340	testine (3)			90
REMINGTON F5790	3 lame	60	rifinitore baffi, basette	80
REMINGTON R6130 Diamond 360	testine (3)	60		90

Come ridurre le fastidiose irritazioni che molti di quelli che si fanno tutti i giorni la barba sono costretti a subire? Pur senza doversi radere in condizioni improbabili (magari sotto la doccia), alcune accortezze suggerite dai dermatologi possono aiutare tanto coloro che utilizzano un rasoio elettrico che la classica lametta. Vediamole.

Prima di radersi è bene tamponare il viso con un panno bagnato e abbastanza caldo per ammorbidire i peli della barba e permettere un taglio più efficace, evitando il pericolo di irritazioni e arrossamenti. Per una rasatura ancora più piacevole si possono aggiungere oli essenziali: menta per un'azione tonica e rinfrescante e camomilla per un'azione lenitiva, utile per i visi congestionati e per capillari fragili.

Se utilizzate il rasoio convenzionale scegliete una schiuma da barba anallergica non molto schiumogena che si adatti al proprio tipo di pelle. Fondamentale è la presenza di sostanze emollienti e umettanti che consentono alla lama del rasoio di scorrere meglio sulla pelle. Prima di iniziare la rasatura è bene tenere il prodotto almeno 3 minuti sul viso.

Se non si usano le lamette usa e getta è bene assicurarsi che il rasoio sia ben pulito. L'ideale sarebbe disinfettarlo, alla fine o prima di ogni rasatura, tenendolo immerso qualche minuto in un bicchiere di alcol, in alternativa può essere sufficiente risciacquare abbondantemente la lama per rimuovere le tracce di sapone e le cellule morte asportate con la rasatura. Usare solo lame ben affilate.

Se si usa un rasoio a lama, per evitare di tagliarsi, la lametta deve essere angolata a circa 30 gradi e maneggiata con tocco leggero. Il movimento deve essere continuo, senza scatti. Tra una passata e l'altra è bene sciacquare la lama sotto l'acqua tiepida. La sequenza ideale è: guance, collo, labbro superiore e mento dove i peli sono più duri.

Una volta sbarbati, il viso va risciacquato con acqua fresca e tamponato con un asciugamano. Il dopobarba è il tocco finale: tra i prodotti in commercio sono da preferire le creme e i balsami lenitivi e idratanti. Da evitare le lozioni alcoliche, sconsigliate soprattutto per le pelli sensibili.

di avere problemi particolari. E ovviamente un discorso analogo vale anche per quelli che al loro interno hanno un balsamo lenitivo con cui viene cosparsa la pelle prima che passi la lama.

campione in carica

Se ritenete di entrare nel folto gruppo degli appassionati del rasoio elettrico e non nell'altrettanto nutrito gruppo di coloro che abbandonano in un cassetto questo strumento, varrà la pena che facciate una riflessione sulle batterie in dotazione. Tempo di ricarica e autonomia, infatti,

possono fare la differenza tra un apparecchio pratico e uno scomodo. Ma non è tutto. Se la qualità delle batterie è scarsa, dopo un po' la loro durata diminuirà inevitabilmente e sarete costretti a utilizzare solo l'alimentazione a rete con la scomodità che ne consegue. In generale, a questo proposito, è bene optare per batterie agli ioni di litio che assicurano una vita superiore. Considerate che si tratta di ricambi che spesso hanno un costo tale da rendere più facile ricomprare il rasoio piuttosto che sostituirne una parte. ■

nati con la camicia

L'indumento che per tradizione identifica gusti, personalità, ideologie, si può indossare, se in cotone, sia d'estate che d'inverno.

di Daniele Fabris

Inamidata, con il collo e i polsini rigorosamente allacciati o, piuttosto, leggera, aperta e volutamente informale. La camicia è uno di quegli indumenti che servono a esprimere lo stato d'animo, i gusti e la personalità di chi la indossa. E, magari, a identificare un'ideologia o l'appartenenza a un movimento di idee.

Accomunamenti non legati, certo, solo a questo capo e neppure ai nostri tempi. Già nel 1685, per esempio, gli Ugonotti delle Cevenne, i calvinisti ribelli dopo l'abolizione dell'editto di Nantes che loro aveva garantito loro libertà di culto, venivano identificati come "camisards" grazie all'abitudine di indossare la camicia sopra gli abiti per riconoscersi nelle adunate notturne e clandestine.

vai all'interno

Ai nostri tempi di clandestino, nell'indossare questo indumento, è rimasto ben poco, ma è ben viva l'esigenza di immedesimarsi in uno stato sociale o addirittura in una professione. È il caso, per esempio, della camicia azzurra con il collo inamidato, magari arricchita da un paio di straccali colorati, caratteristica degli "yuppies" degli anni Ottanta.

Ma a prescindere dai gusti e dalle esigenze che ci portano ad acquistare un modello particolare, sappiamo davvero come scegliere una buona camicia?

Al di là delle considerazioni estetiche il primo sguardo andrebbe dato all'interno dell'indumento, cercando di capire dall'etichetta che deve avere cucita qual è la sua carta d'identità. Dove e come è stata cucita, per esempio, può essere decisivo per fare alcune considerazioni sull'eticità di ciò che stiamo per indossare e magari per decidere che possiamo fare alcune scelte (come quelle



che fanno riferimento al mercato solidale) che abbiano impatti positivi sulla vita di chi ha sudato per realizzare quella camicia.

fibra forte

Non meno importante è il controllo della fibra con cui è realizzata. E qui la preferenza andrebbe data al cotone, una delle fibre naturali più vecchie del mondo rimasto in cima alla classifica di utilizzo dei filati per l'abbigliamento.

Un primato dovuto ancora oggi a caratteristiche importanti come l'assorbimento dell'umidità. Il cotone, infatti, riesce a incorporare una quantità d'acqua anche doppia rispetto al suo peso, grazie alle cavità naturalmente presenti nelle sue fibre. Questo significa che gli indumenti possono sottrarre molto sudore al nostro corpo, disperdendolo poi all'esterno per evaporazione.

E limitano, quindi, la formazione di cattivi odori ben più accentuata in chi indossa tessuti sintetici con capacità minore di traspirazione.

caso isolato

La struttura del cotone, però, oltre ad assicurare l'assorbimento d'acqua garantisce anche una buona capacità di isolamento termico. Tanto utile in estate per evitare di accumulare calore dall'esterno, quanto vantaggiosa in inverno per impedire la dispersione di quello interno. Senza contare che difficilmente, in presenza di una camicia realizzata con questo tessuto, vi troverete di fronte a improbabili istruzioni per la manutenzione. Guardatele quando scegliete un capo di questo tipo, non di rado leggerete che è sconsigliato lavare in lavatrice, asciugare al sole, stirare... In poche parole che nessuno vi garantisce che già indossando la camicia dopo poche volte non vi troviate di fronte a un capo da buttare. ■

In promozione negli Iper dal 14 al 24 aprile
e nei Super dal 7 al 23 aprile

Camicia uomo sartoriale "Bruno Piattelli"

100% cotone, vari colori e fantasie

● Prezzo soci: 19,90 euro (non soci 29,90)



60

nel carrello a cura di Rita Nannelli

meno pausa

Più sana del panino al bar, ma soprattutto più risparmiosa. Siccome il costo di un pasto medio è cresciuto in 10 anni del 116 per cento – dati **Federconsumatori** –, la pausa pranzo si fa con il cibo preparato a casa. Boom di insalate, pasta o piatti più elaborati in vaschette di plastica o d'alluminio che fanno capolino sulle scrivanie degli uffici: con i lunch box – la vecchia gavetta – si contrasta il caro pranzo perché pasta, acqua, macedonia e caffè nel 2001 costavano 5,53 euro, nel 2010 11,95; l'aumento più alto per l'acqua (208%) quello più basso (53%) per il caffè. Ma nel corso di quest'anno anche la tazzina più amata dagli italiani aumenterà del 10 per cento circa. Scommettiamo che le macchine da caffè negli uffici faranno tendenza?

un iPad in cucina

Tra le carte dei vini e nei menu dei ristoranti, ma anche nella cucina di casa largo all'iPad come biblioteca per ricette, d'autore o degli amici, come guida alla preparazione dei piatti e come album di foto delle proprie creazioni migliori, grazie all'applicazione the photo cookbook. Dopo gli Stati Uniti, ha proseguito il Regno Unito – ristoranti touch con un tavolo sensibile sul quale colorare i piatti che si vogliono ordinare e poi magari giocare a battaglia navale in attesa del pranzo – e adesso anche l'Italia si modernizza: Gualtiero Marchesi a "Il Marchesino" l'ha messo al centro del tavolo come strumento per conoscere meglio i suoi piatti. Ma le applicazioni possono essere infinite e proprio tra fornelli di tutti i giorni sono in arrivo le novità più originali. L'invenzione di un ingegnoso giovane, Alan Daly, che aveva inserito il marchingegno in un'anta dei mobili di cucina e che con il suo video – my kitchen iPad – spopola nel mondo del web è destinato a essere scavalcato da un nuovo strumento di controllo a distanza: la docking station creata da Elliptic Labs. Consente di interagire con il tablet Apple dispensando l'utente dal toccare il display con le dita.



prodotti tipico

dal cuore tenero

Il carciofo che ispirò antichi miti e grandi poeti, tenero dentro, simile a una corazza all'esterno. Tra i tanti in Italia il Romanesco.
di Eleonora Cozzella

"Il carciofo dal tenero cuore si vesti da guerriero, ispida edificò una piccola cupola" scrive Pablo Neruda descrivendo la maturazione del carciofo nell'Ode dedicata a quest'ortaggio. E il grande maestro, Nobel per la letteratura, non è certo il primo affascinato dall'ambivalenza di un cibo tanto delicato all'interno quanto corazzato fuori. Già per gli antichi greci la sua nascita sarebbe dovuta al carattere spinoso di una ragazza bellissima, Cynara, di cui si era perduto innamorato niente meno che Zeus, re degli dèi. Ma il divino dongiovanni, essendo stato rifiutato dalla scontrosa fanciulla, volle punirla trasformandola nel vegetale tanto gradevole al palato quanto resistente tra le mani. Che appunto conserva il nome scientifico latino di *Cynara Cardunculus Scolymus*. Per gli arabi, invece, si chiamava *alcachofa* (stesso nome che hanno in Spagna, a lungo dominata dai "Mori") e anche per loro aveva il fascino di una creatura un po' ninfa un po' guerriero: "Figlia dell'acqua e della terra, la sua abbondanza si offre a chi la sospetta chiusa in un castello di avarizia. Sembra una vergine nascosta in un velo di spade" cantava il poeta Ibn al-Talla.

nel fiore degli anni

Insomma, noi adesso sappiamo che il carciofo ha fiori ermafroditi, ma anche quando la scienza non si era ancora pronunciata in questi termini, contadini e botanici già avevano intuito la sua doppia natura: ha un'armatura da soldato, ma si lascia sfogliare docile come un fiore. E infatti fa parte della famiglia delle Composite, cioè è parente stretto sia del rude cardo che della tenera margherita. Sì, proprio quella del "m'ama non m'ama". Magari è per questo che gli antichi romani gli attribuivano poteri afrodisiaci e lo ergevano a simbolo delle ritrosie dell'amore. I romani adoravano i carciofi, specie da servire per farne preziosi antipasti nei banchetti nobiliari, come quelli famosi del ricco liberto Trimalcione. Non meno li apprezzano ancora oggi i loro discendenti che a distanza di due millenni, spesso non rinunciano a cominciare un pasto con un bel piatto di carciofi alla giudia.

In effetti in tutti i paesi mediterranei lo apprezzano, forse perché ne hanno confidenza da sempre: l'ortaggio sembrerebbe nato nel bacino del Mare Nostrum, probabilmente in Egitto. Ma alcuni storici naturalisti non escludono origini nella nostra Penisola. Ecco perché gli italiani hanno da sempre passione per questo vegetale dolce e amaro insieme: il suo gusto particolarissimo ci appartiene, lo riconosciamo come "roba nostra". Anzi, per usare una metafora del filosofo e storico della gastronomia Marino Niola, come "cosa nostra" visto che la mafia diede alle sue associazioni proprio il nome della corona di foglie che circonda il cuore del carciofo, che in siciliano si chiama *cosca*.

Ma, nato in Italia, il carciofo è partito alla conquista del mondo. Nel 1547 Caterina de' Medici andò sposa a Enrico II e lo portò con sé insieme ai suoi cuochi in Francia, dove divenne un cibo incredibilmente chic. Allora come oggi si preparava bollito, gratinato, nelle minestre e nelle frittate, fritto, ripieno. Quando poi non è più in stagione (sono al massimo da gennaio ad aprile) eccoli comparire dai vasetti conservato sott'olio. E si accompagnano bene con carni e pesci, selvaggina, uova e frutti di mare.

di cotti e di crudi

L'unica differenza davvero rilevante con le ricette antiche è che nel passato era legge: "in qualunque maniera si vogliono preparare i carciofi" - scrive nel 1781 Vincenzo Corrado, cuoco pugliese alla corte di Ferdinando IV di Borbone - "bisogna prima bollirli in acqua con sale e poche gocce d'aceto o limone". Oggi invece vanno forti anche in cotture leggere o addirittura crudi, grazie soprattutto alle produzioni tipiche locali, che permettono di portarli



in tavola appena colti.

Ce ne sono diverse in Italia, dove si coltiva oltre la metà della produzione mondiale, dal carciofo di Sant'Erasmo in Veneto a quello di Catania, dallo spinoso sardo al precoce di Jesi. E poi i fiori all'occhiello della coltivazione di carciofi in Italia: hanno l'indicazione geografica protetta il carciofo di Paestum e quello Romanesco chiamato "cimarolo", della varietà del carciofo Mammola, entrambi tondi e globosi, dalle brattee morbide e senza spine. A Roma sono famosissimi cucinati alla giudia o al mattone e nei mercati della capitale è ancora possibile vedere le donne che li puliscono per i clienti: hanno gesti rapidi e caratteristici. Non usano coltelli, ma appoggiano il pollice sulla brattea da strappare, così si elimina solo la parte superiore più dura e resta tutta la parte morbida del bottone.

acqua e limone

Un segreto per non farli annerire quando si puliscono? Se alcuni usano qualche goccia di limone nell'acqua, altri suggeriscono non limone ma acqua gassata (l'anidride carbonica rallenta l'ossidazione) con dei gambi di prezzemolo.

In ogni caso, come diceva Vincenzo Corradi "riescono gustosissimi al palato di qualunque maniera si preparano". Tanto più che anche dal punto di vista nutrizionale sono miniera di elementi preziosi, dalle vitamine A, B1 e C, ai sali minerali – potassio, sodio, calcio e ferro – alla cinarina, acido caffeico utile alla digestione, che ne fa un ortaggio da amaro. In questo periodo e fino ad aprile, per l'Italia è un susseguirsi di sagre dedicate all'ortaggio guerriero, come quella di Ladispoli che celebra il mitico carciofo romanesco, ma alla Cynara rendono omaggio anche in California, dove si trovano le coltivazioni maggiori dopo quelle di Italia, Spagna, Francia e Grecia. Negli Usa è una festa molto attesa, abbinata a un concorso di bellezza. Che deve portare davvero fortuna se a vincere una delle prime edizioni di "Miss California Regina dei Carciofi" – quella del 1947 – fu Norma Jeane Baker, poi divenuta famosa col nome di Marilyn Monroe. ■

DI PALO IN FRASCA

A Ladispoli per la sagra primaverile del carciofo e per visitare l'oasi di Palo, ricca di piante e animali dei più vari tipi.

Uno dei centri più famosi in Italia per la produzione del carciofo romanesco è Ladispoli, cittadina etrusca e poi fiorentine porto romano. Qui dal 1950 si celebra la coltivazione simbolo in una grande sagra che quest'anno si svolgerà **dal 15 al 17 aprile**. Potrebbe essere un'ottima occasione per una gita gastronomica e allo stesso tempo una visita all'Oasi di Palo. L'oasi, nata nel 1980 in un'area privata di proprietà dei principi Odescalchi, è gestita dal WWF ed è uno degli ultimi esempi di foresta planiziarica rimasti sulla costa tirrenica. Il bosco igrofilo è formato da roverelle, cerri, frassini, allori e olmi. La macchia è composta da mirto, stracciabraghe, filliree, lentisco, leccio, alaterno, erica arborea. Ci sono inoltre splendide orchidee selvatiche e piante non autoctone coltivate nel giardino botanico. In questo piccolo paradiso terrestre vivono volpi, istrici, tassi, puzzole, ricci, faine, nutrie, testuggini, tartarughe acquatiche, tritoni e moltissime specie di uccelli migratori e non, dalle cinciallegre agli usignoli, dai rigogoli ai barbogianni. L'oasi è aperta la domenica da ottobre a maggio con una visita guidata alle ore 10 e da giugno a settembre con una visita guidata alle 17.

Info Associazione Natura per Tutti Onlus
tel. 3313921324 - www.fattoriapertutti.it



L'INTERVISTA

Il carciofo è uno dei protagonisti della primavera. Ne parliamo con Paolo Martucci, compratore ortofrutta Area Sud Unicoop Tirreno.

Qual è il luogo di produzione dei Carciofi Romaneschi?

«La zona di Cerveteri Ladispoli nel Lazio è un'area vocata per questa coltivazione e importantissima da sempre. È qui il cuore della produzione di questa varietà globosa e senza spine, ma anche in Sicilia, Puglia e Campania sono coltivati. Più a sud vengono colti prima e da lì ci arrivano quelli precoci, per una ovvia ragione geografica. Così in Coop i clienti li trovano da fine dicembre, a volte si trovano già per Natale. Con prezzi magari un po' più alti. Poi ecco quelli dalla Puglia e adesso iniziano ad affacciarsi sul mercato quelli appunto del Lazio».

A chi vi rivolgete in provincia di Roma?

«Tra i nostri fornitori c'è la Cooperativa agricola Ortosole di Maccarese, che produce a marchio Igp».

Qual è il momento migliore per acquistarli?

«Il momento clou è la primavera. Il carciofo non può mancare a tavola per Pasqua. In tutta la regione è tradizione cucinarlo con la coratella e accompagnare con un piatto di carciofi la colazione pasquale».

I prezzi al consumatore?

«Al cliente riusciamo a vendere sugli 80-90 centesimi a carciofo. E a prezzi anche molto più bassi, quasi dimezzati, in periodi di promozione. Per esempio, **dal 7 al 13 aprile** ci sarà la sagra carciofi in tutta Unicoop Tirreno».

pesi leggeri

È il peso, ma non solo, a fare la differenza tra il suino pesante e quello leggero. La "ricetta" di Coop.
di Silvia Inghirami

Il cosciotto, il filetto, il lombo, il carrè, le costine o la pancetta. Ogni taglio ha una sua ragion d'essere: il primo è ottimo per preparare arrostiti, brasati e spezzatini, il secondo è il più magro e pregiato, il terzo è morbido e adatto per ricavare fettine, il quarto è la prima scelta per gli arrostiti (ma può anche essere tagliato in bracioline e nodini), le ultime due sono

più grasse e saporite, ottime per la brace. Ma non è finita qui: c'è anche lo stinco della cucina trentina, le puntine della "cassola" milanese, i piedini del "batsoa" piemontesi.

in carne

Parliamo in ogni caso di maiale, anzi di suino leggero come viene definito tecnicamente, per distinguerlo dal pesante, utilizzato per produrre salumi. Una carne di aspetto vellutato, grana fine, consistenza pastosa, estremamente versatile e saporita. Una carne che, secondo l'"Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione", è analogamente ad altri tipi di carne una fonte importante di proteine (20 g circa per 100 di prodotto) e di alta qualità biologica. Apprezzabile il contenuto di vitamine e di sali minerali, anche se il ferro è superiore nella carne "rossa"; le fibre muscolari del maiale hanno però una struttura tale da risultare più tenere di quelle bovine. La presenza di lipidi varia dal 3 per cento del coscio all'8 per cento della bistecca, ma molto dipende dalla toelettatura e del taglio; se nel lombo la presenza di grassi è del 7 per cento, in una fettina di coscia scende al 3,7 meno di una coscia di pollo o di tacchino. Senza grassi la carne diventerebbe d'altra parte dura e filacciosa e in ogni caso – specifica l'**Inran** – il consumo di carne di maiale non ha grandi conseguenze per la salute, soprattutto in relazione alla digeribilità.

un tanto al chilo

La polpa del suino pesante è leggermente più grassa di quello leggero, ma raramente arriva sulle tavole, perché finisce tutta in prosciutto, salame, cotechino. La differenza tra le due tipologie sta nel peso che raggiunge l'animale al momento della macellazione: il leggero pesa 90-110 kg e viene macellato dopo circa 6 mesi dalla nascita, il pesante all'età di 9 mesi quando raggiunge i 150/170 kg. In Italia l'allevamento del suino pesante rappresenta circa il 70 per cento dell'intera produzione suinicola: la selezione si è specializzata in quelle razze che assicurano ottimi risultati orga-



nolettici, differenziandosi dai maiali allevati all'estero che perdono più liquidi. «Il suino italiano – spiega l'Associazione nazionale allevatori suini (**Anas**) – ha delle rese notevolmente migliori e offre al consumatore maggiori garanzie sotto il profilo organolettico e nutrizionale. Questo fa sì che il costo della materia prima italiana sia neces-

sariamente più alto». Secondo le stime dell'**Anas** nel 2010 la percentuale di auto-provvigionamento di carne suina nella penisola è del 66 per cento, ma per il consumo fresco la nostra suinocoltura assicura fino al 90 per cento del fabbisogno interno. I paesi da cui acquistiamo carne suina (destinata quindi più che altro a prosciutti non Dop, prosciutti cotti, mortadelle, speck ecc.) sono la Germania (29,2 per cento), l'Olanda (17,9), la Francia (15,5), la Spagna (13,9), la Danimarca (10,3), l'Austria (5,1), il Belgio (4,9).

di razza

L'estero ha "colonizzato" in passato il nostro mercato introducendo nuove razze e ibridi commerciali: eppure l'Italia ha una importante tradizione di razze autoctone che, però, negli anni si sono estinte o sono fortemente diminuite. L'**Anas** ha avviato azioni di recupero e di salvaguardia a favore della Cinta Senese, della Mora romagnola, del Nero siciliano, della casertana, dell'Apulo-calabrese e della sarda. Un patrimonio di biodiversità che potrebbe essere più valorizzata a livello commerciale. Secondo l'associazione la carne di suini nati e allevati in Italia offre garanzie di qualità del prodotto, poiché il sistema di allevamento è altamente specializzato e controllato. Disciplinari di produzione, organismi ministeriali, controlli dei servizi veterinari dovrebbero metterci al riparo dall'uso di mangimi alla diossina, come quelli scoperti in Germania, ma il condizionale resta d'obbligo. Lo scandalo tedesco ha causato un danno economico e d'immagine a tutto il settore, anche a quello nazionale che non era assolutamente coinvolto, e la speranza è che nessuno voglia più correre rischi. Secondo gli allevatori l'attuazione del decreto legislativo che impone l'obbligo in etichetta dell'origine della carne suina (fresca e trasformata) sarà in grado di tutelare adeguatamente il consumatore. ■

presidi Slow Food 

multicolor

Figlie di una tradizione centenaria, le carote pugliesi di Polignano, fresche e saporite, non solo arancioni.

di Francesca Baldereschi

ALTA QUALITÀ

La rigorosa qualità del suino leggero a marchio Coop, nato e allevato in Italia secondo precisi capitoli di produzione che impongono mangimi vegetali, il benessere dell'animale, controlli di filiera.

Fatta la legge trovato l'inganno: il detto popolare non smette mai di essere attuale in Italia, nonostante gli sforzi di una parte del paese, capace di adeguarsi non solo formalmente alle leggi, ma anche alla necessità di rispettarle che ci impone l'Unione Europea. Uno sforzo che Coop ha interpretato sempre come un dovere nei confronti dei soci, andando anche oltre gli obblighi normativi, per assicurare il massimo di qualità ai prodotti venduti al supermercato. Anche per la carne suina, la Coop esegue controlli accurati in modo da garantire che il prodotto a marchio sia allevato secondo buone pratiche di allevamento con l'utilizzo di mangimi vegetali senza l'utilizzo di ogm e nel rispetto del benessere animale. La carne suina a marchio Coop è ottenuta da suini leggeri, di razze selezionate adatte alla produzione di carni magre e ricche di proteine. Essendo carni di suini più giovani risulta molto tenera e povera di grassi. Gli animali sono nati e allevati esclusivamente in Italia da allevatori fidati che hanno sottoscritto capitoli di produzione e vengono macellati entro i confini nazionali. I mangimi devono essere completamente vegetali e no ogm e sono controllati sistematicamente a ogni fornitura. A dimostrare la validità della gestione di filiera e della trasparenza di comunicazione vi sono i dati delle vendite: dopo lo scandalo diossina in Germania, le carni di suino a marchio Coop non hanno subito flessioni, al contrario di quelle non a marchio. Tramite l'etichetta il consumatore e il socio hanno la possibilità di ricostruire i passaggi della filiera produttiva fino all'allevamento di provenienza, oltre alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti. La trasparenza e la garanzia di qualità vanno di pari passo con la politica dei prezzi: la carne di suino resta economica, pur assicurando una grande versatilità d'impiego e un sapore sempre invitante.



Giallo tenue, giallo intenso, arancione, fino al viola scuro. A Polignano a Mare, in Puglia, sopravvive la coltivazione di **carote multicolori**. Il seme della carota viene ancora selezionato dai contadini e dunque l'ortaggio non ha il colore arancio stabilizzato delle industrie sementiere. I contadini superstiti – tutti anziani e tutti giustamente gelosi del loro prodotto – scelgono ogni anno le piante migliori, le pongono a dimora in piccoli appezzamenti separati e scelgono i semi delle più floride. E le ripiantano dal 15 agosto al 15 settembre, senza badare al colore: così si hanno carote di media lunghezza (dai 15 ai 22 centimetri) che presentano un'infinità di sfumature. Ma la straordinarietà di questa coltivazione sta nel sapore di queste carote. I campi tendenzialmente sabbiosi – 10 ettari in totale – presentano una salinità media piuttosto alta che viene esaltata dall'irrigazione con acqua salmastra. La si pompa da un pozzo dell'Ottocento, in pietra, scavato a mano, che alla profondità di 12 metri è in comunicazione con le prime infiltrazioni marine. E, infatti, il ciclo delle irrigazioni segue quello delle maree: quando il mare è in bassa ai pozzi non arriva acqua e si sopperisce con piccoli bacini di riserva interrati. Un tempo un paziente asino faceva ruotare lu gegnu, un sistema di carrucole che serviva egregiamente alla bisogna: era a bassissimo impatto ambientale, ma la sofferenza animale non era di poco conto. Oggi si utilizzano motori elettrici ovviamente, ma il risultato non cambia: carote fresche e saporite. La fase più faticosa e delicata del processo è indubbiamente la raccolta, che si fa a scalare a partire dalla fine di novembre. Tutta a mano, utilizzando un forcone per smuovere la terra attorno alla pianta, che viene estratta con cura separando il fusto dalle foglie e collocando il fusto in cassette piene d'acqua salmastra. L'acqua nelle cassette – poste sopra un piano basculante – viene continuamente agitata da pistoncini mossi da un motorino di lavatrice e alimentata di nuova acqua, sino a che non risulta pulita e le carote perfettamente lavate. Dopo tutto questo lavoro le carote di Polignano vanno al mercato dove spuntano solo qualche centesimo in più delle normali: così un patrimonio di biodiversità e di gusto rischia letteralmente di sparire.

Il recupero e la valorizzazione di questo prodotto è essenziale per portare avanti una tradizione ormai centenaria, per recuperare la vecchia tradizione di coltivazione e le sementi custodite per generazioni dalle famiglie del luogo, per valorizzare i contadini che al momento vendono le carote ai commercianti ortofrutticoli che pagano loro un prezzo irrisorio rispetto al valore del prodotto o sul mercato locale frequentato soprattutto dai turisti. I tre produttori di carote di Polignano si sono riuniti nell'associazione "La bastinaca di San Vito" (bastinaca o pastinaca è il nome dialettale che si dà a queste carote) che ha come scopo quello di far conoscere questa carota e incentivare i contadini a proseguire la coltivazione, per non perdere una delle tradizioni agricole più importanti di questo territorio.

la vite è bella

La passione per la vite e l'olivo cambia la vita di quattro persone. Così inizia la storia dell'azienda agricola Il Falcone di Suvereto, anche agriturismo tra le dolci colline toscane.
di Cristina Vaiani

prodotti dal fornitore



Nel giro di qualche anno, chi prima chi dopo, Paolo, Rosa, Paola e Vittorio, rinunciano alle rispettive occupazioni per dedicarsi a tempo pieno all'azienda agricola di famiglia, una delle più antiche realtà produttive del comune di Suvereto, già segnalata nelle mappe catastali del Gran Ducato di Toscana, e di proprietà dal 1911 della famiglia Petri.

Sono proprio le sorelle **Rosa** e **Paola Petri**, insieme ai mariti **Paolo Musi** e **Vittorio Falciani**, a decidere nei primi anni del 2000 di rimettere in sesto e in funzione **Il Falcone** di Suvereto, eleggendo il casolare principale a loro fissa dimora e destinando ad agriturismo gli altri due – le Case del Pastore e dei Contadini – con l'intenzione di riprendere le produzioni di vino, olio, grappa e cereali. A pochi anni dalla svolta nelle loro vite, l'azienda, completamente ristrutturata, torna ai fasti del passato: gli olivi secolari e i vigneti di nuovo a perdita d'occhio in un anfiteatro naturale riparato dalle colline, contesto climatico ideale per la coltivazione della vite e dell'olivo; l'agriturismo con gli arredi in stile toscano, e all'esterno i barbecue, il parco giochi e i sentieri tracciati, una piscina vista mare; e infine le cantine con i tini e le barrique di rovere tra inebrianti profumi di mosto, e la sala degustazioni, un trionfo di botti e bottiglie, sempre aperta al pubblico per assaggi di piatti e affettati tipici abbinati ai vini e per le cene a buffet riservate agli ospiti dell'agriturismo.

un buen retiro

Per loro Il Falcone è davvero quel che si dice un buen retiro. Vengono soprattutto dal Nord Europa «per il 90 per cento tedeschi, svizzeri, olandesi, molti di loro non hanno mai visto un vigneto, ne restano affascinati», racconta Paolo, al punto che non di rado chiedono l'attrezzatura e si uniscono ai proprietari in una corale vendemmia. In realtà sono invitati: «quando si avvicina il momento della raccolta delle uve mettiamo in agriturismo gli avvisi per consentire a chi lo desidera di partecipare, e molti accolgono l'invito partecipando fattivamente alla raccolta dei grappoli» o in altri modi scattando fotografie o semplicemente stando all'aria aperta a indugiare in una natura meravigliosa.

Un "aiuto" occasionale che i proprietari non disdegnano dovendo in quattro tirare avanti 100 ettari di terreno di cui 10 a vigneto, circa 4mila piante di olivi, e un'attività produttiva che dà 6 vini, 4 rossi più o meno giovani tra cui due Doc, **Falcorosso** e **Safeno Val di Cornia**, e 2 bianchi Igt, **Falcobianco** e **Iliaco**, la grappa **Fiordinando** e l'olio extravergine da cultivar classiche toscane moraiolo, frantoio, leccino.

«Siamo autonomi dal vigneto alla bottiglia», confermano. A parte il tecnico enologo che li affianca nella produzione del vino e gli operai stagionali nella raccolta delle olive, il grosso del lavoro spetta ai quattro proprietari che seguono ogni fase del processo di vinificazione, comprese le attività di imbottigliamento ed etichettatura. «Seguire in prima per-

sona la produzione costituisce un valore aggiunto – sostengono – che aumenta la qualità e la sicurezza del prodotto. Anche nel caso dell'olio selezioniamo e raccogliamo le olive personalmente e le conferiamo al frantoio subito dopo la raccolta: i tempi stretti tra raccolta e spremitura garantiscono un grado di acidità più basso e quindi una maggiore qualità».



«chi fa da sé...».

chi fa da sé...

Paolo e Paola, cognati, l'uno sommelier **Fisar**, l'altra assaggiatrice di olio membro della commissione "panel test" **Assaggiatori Provincia di Livorno**. Persino l'ultima parola spetta a loro.

E sono sempre loro, insieme ai rispettivi consorti, a fare le vendemmie «anche 8-9 perché ogni varietà di uva ha i suoi tempi di maturazione» e, ancora prima che l'uva sia pronta per la raccolta, tutta l'attività diciamo di manutenzione della vite: dal trattamento delle piante con antiparassitari naturali – eco trappole nel caso degli olivi – alle operazioni di potatura che si rendono necessarie un po' in tutte le stagioni: ad un primo intervento tra gennaio e febbraio che predispone la pianta ai nuovi getti di aprile segue l'attività di sfoltimento dei grappoli in maggio-giugno, che tocca il culmine nel mese di luglio quando, con la potatura verde, si tolgono i grappoli in eccedenza. Si perde così circa un trenta per cento del prodotto, ma si guadagna in qualità nel senso, ci spiegano, che così «ogni pianta porta avanti i grappoli migliori, non più di 4-5, e l'uva matura in maniera omogenea. La raccolta è poi fatta a mano, pianta per pianta, per selezionare al meglio i grappoli che daranno il vino».

in gran fermento

Dopodiché la parola passa a Vittorio, esperto di diraspature e di fermentazioni: «dopo la raccolta le uve passano nella diraspatrice che divide il raspo dal chicco – spiega Vittorio – e da qui tramite una pompa nei tini, dove ha inizio la fermentazione alcolica indotta da lieviti», necessaria per convertire in alcol gli zuccheri del mosto e per favorire l'"estrazione" dalle bucce, attraverso ripetute operazioni di rimontaggio, di quelle sostanze coloranti e tanniche che determinano le caratteristiche tipiche dei vini rossi, dette varietali; il colore, le

complessità olfattive e gustative, insomma il carattere del vino. «Se ne fanno anche 2-3 al giorno di rimontaggi – precisa Vittorio –: man mano che le bucce, parte solida del mosto, si addensano in superficie, vi "rimontiamo" la parte liquida» che in gergo enologico è il "vino fiore" "spillato" dal fondo del tino». Così facendo non solo vengono rilasciate per macerazione le sostanze contenute nelle bucce, utili come detto a colorare e strutturare il vino, ma si apporta prezioso ossigeno all'intera massa fermentante.

Altra variabile importante ai fini di una buona fermentazione è costituita dalle temperature che devono essere comprese in un preciso intervallo di valori, e per questo tenute sotto costante controllo. Al termine della fermentazione si procede alla separazione della parte liquida dalle bucce; queste, pressate, danno ancora liquido, la vinaccia che distillata diventa grappa, di cui qui si produce un esemplare bianco fruttato e fragrante.

a tempo e luogo

Quanto detto vale per la vinificazione in rosso dov'è proprio il contatto più o meno prolungato del mosto con le bucce a caratterizzare il vino; se questo è bianco non si fa la fermentazione con le bucce, dalle quali il liquido viene subito separato e trattato a freddo. Anche i tempi sono diversi: il bianco s'imbottiglia entro 4-5 mesi dalla vendemmia proprio per non disperdere le proprietà, i rossi invece se ne stanno 1 anno-1 anno e mezzo in botti o in barrique, a seconda del risultato che si vuole ottenere.

«La particolarità di questi vini è dovuta ai vitigni autoctoni della zona, come il sangiovese e il vermentino. L'utilizzo del vitigno autoctono – spiegano i produttori – ci permette di dare continuità alla storia dell'azienda e una riconoscibilità in termini di territorio anche se tra le nostre produzioni vi sono un mix tra autoctoni e internazionali che è il **Boccalupo** Igt derivato dall'incontro dei sangiovese e giacomino con i merlot e cabernet sauvignon e un **Vallin dei Ghiri** anch'esso Igt, prodotto da solo uvaggio internazionale, il syrah.

«Nei negozi toscani di **Unicoop Tirreno** dal 2003 vanno solo vini tradizionali, due produzioni specifiche per Coop: il rosso giovane Safeno Doc Val di Cornia e un bianco altrettanto giovane, l'Iliaco Igt, e poi la grappa (IperCoop di Livorno) e l'olio da mezzo litro». Nei negozi con l'enoteca si può trovare anche il Boccalupo Igt.

Gli altri vini sono destinati al canale della ristorazione, alle enoteche e in parte esportati in Giappone, Stati Uniti, Germania. «Ma il nostro cliente principale resta la vendita diretta in azienda», dove l'accoglienza è scandita da assaggi e degustazioni, nell'autentica dimensione naturale tipica dei tratti toscani della Strada del vino e dell'olio. ■



INFO

Azienda agricola Il Falcone
loc. Falcone 186, Suvereto (LI)
tel. 0565829331, info@ifalcone.net
www.ifalcone.net

67

menu di formaggi

sfogliatine al caprino



Ingredienti per 4 persone:

500 g di pasta sfoglia
2 caprini morbidi
4 uova
3 dl di latte
1 confezione di asparagi
20 g di burro
2 spicchi d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo:
30 min.

costo:



Lessare gli asparagi in acqua bollente e sale e fare saltare le punte in una padella con olio, aglio tritato, sale e pepe. Rivestire degli stampini di circa 10 cm di diametro con la pasta sfoglia stesa e distribuirvi sopra gli asparagi. Sbattere le uova con il sale e pepe, mischiare con il latte e distribuire sopra gli asparagi. Formare dei dischi abbastanza spessi con il caprino e porli al centro di ciascuna sfogliatina. Spolverizzare con il pepe e fare cuocere nel forno caldo a 200° per 20 minuti.

LA DIETISTA 347 Kcal a porzione

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

L'acido linoleico coniugato di cui è ricco il caprino inibisce i tumori maligni. L'asparago è indicato per chi soffre di ritenzione idrica, cellulite e pressione alta, ma infiammante per reumatismi articolari acuti e calcolosi alla cistifellea.



In abbinamento con queste sfogliatine si consiglia un Vermentino dei Colli di Luni.

risotto con asiago e bresaola

Ingredienti
per 4 persone:

500 g di riso
400 g di Asiago morbido
300 g di bresaola
1 cipolla
2 dl di vino bianco
1 rametto di maggiorana
1 mazzetto di prezzemolo

brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo: 20 min.

costo:



Fare appassire la cipolla tritata fine nell'olio, aggiungere il riso e farlo tostare nel trito, bagnare con il vino e dopo che sarà evaporato, portare a cottura, unendo il brodo poco alla volta, mescolando frequentemente. A cottura ultimata mantecare il risotto con il formaggio tagliato a pezzettini e guarnire con la bresaola tagliata a piccole strisce e un trito di maggiorana e prezzemolo.

LA DIETISTA 720 Kcal a porzione

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

Basta un poco di prezzemolo per avere la vitamina C di un'arancia. In più ha molto calcio e potassio, regola la pressione e fluidifica il sangue, l'unica avvertenza è di consumarlo subito, fresco. La bresaola, ricca di ferro, si assimila meglio accompagnata da una spolverata di prezzemolo.



Va bene un buon **Chianti dei Colli Fiorentini**, fresco d'annata e profumato.

fonduta con i cardi

Ingredienti

per 4 persone:

400 g di fontina
2 mazzi di cardi gobbi
6 tuorli
5 dl di latte
60 g di burro
8 cucchiai
di succo di limone

pepe nero in grani
sale e pepe bianco

preparazione:



tempo: 20 min.

costo:



Togliere la crosta alla fontina, tagliarla a fettine e lasciarla per 4 ore ricoperta di latte. Pulire i cardi dai fili e dalle foglie e ridurli a pezzetti di circa 4 cm e tenerli immersi in acqua acidulata con 4 cucchiari di limone fino al momento della cottura, da fare in acqua salata e acidulata al limone per circa 35 minuti. Sgocciolare la fontina dal latte e farla cuocere a bagnomaria con 3 cucchiari del latte di ammollo, un pizzico di pepe bianco e i tuorli, mescolando. Rosolare i cardi nel burro per 5 minuti, regolare di sale e pepe, distribuirli su un vassoio e irrorarli con la fonduta. Servire cospargendo con grani di pepe nero spezzettati grossolanamente.

LA DIETISTA 680 Kcal a porzione

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

I cardi sono ricchissimi di fibre e di ferro così come la fontina e il tuorlo d'uovo che fanno di questo piatto un ricostituente per le persone anemiche.



Ottimo abbinamento un **Chianti dei Colli Senesi**, più corposo.

ananas grigliato con crema mascarpone al rum



Ingredienti per 4 persone:
8 fette spesse di ananas fresco
1 rametto di menta
la scorza di un limone
70 g di zucchero di canna
1 dl di rum
400 g di mascarpone
40 g di zucchero
4 uova
2 dl di rum

preparazione:



tempo:
30 min.

costo:



Preparare un infuso con 1 dl di acqua, il rum, la scorza del limone, lo zucchero e la menta tritata e mettervi a macerare l'ananas per 30 minuti. Grigliare brevemente su una piastra molto calda e mettere in un vassoio. Rompere le uova e separare i tuorli dagli albumi, e con una frusta sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una consistenza spumosa. Incorporare il mascarpone poco alla volta sempre mescolando, quindi versare a filo il rum amalgamando bene il tutto. Montare a neve ferma in una terrina gli albumi e incorporarli alla crema con un movimento delicato dal basso verso l'alto. Tenere un'ora in frigo e servire con l'ananas.

DIETISTA 590 Kcal a porzione

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

Ottimo a fine pasto per stimolare la digestione delle proteine, l'ananas è ricco di un enzima, la bromelina, che aiuta i succhi gastrici nel loro compito: basta omettere o regolarsi con la crema al rum.



Per questo dessert dai gusti forti la scelta può andare su un **Moscato di Pantelleria**.

70

benestare di Massimiliano Matteoni



un buon motivo

È veramente possibile, senza l'aiuto della chirurgia, per un obeso diventare magro con le sue sole forze e rimanere così per tutta la vita?

La risposta è sì, esistono persone che hanno perso molto peso e sono riuscite a mantenersi stabilmente normopeso. Negli Stati Uniti, dal 1994, esiste un registro chiamato "National Weight Control Registry", dove possono iscriversi solo persone che abbiano perso almeno 15 kg e abbiano mantenuto questa perdita per oltre un anno. Alcuni ricercatori hanno studiato circa 3mila persone che erano riuscite a perdere molto peso e lo stavano mantenendo da molti anni, nella speranza di riuscire a capire quale fosse il segreto del loro successo. Si trattava di persone che partivano da una condizione di obesità, molte di loro erano state in sovrappeso fin dall'infanzia e, prima di riuscirci con successo, avevano tentato innumerevoli volte di dimagrire fallendo ogni volta. Da questo studio non è emersa nessuna "ricetta segreta", nessuna dieta rivoluzionaria, ma che tutti avevano seguito un regime alimentare ipocalorico ed equilibrato (in media: 56% carboidrati, 24% grassi e 20% proteine) e avevano aumentato l'attività fisica (cyclette, aerobica, corsa, sollevamento pesi ecc.). Quasi tutti hanno riferito che a fare la differenza, rispetto ai numerosi e fallimentari tentativi precedenti, erano stati impegno e motivazione. In molti casi hanno parlato di precisi "eventi scatenanti" che hanno avuto l'effetto di accrescere la loro motivazione, come un problema di salute o un evento emotivo (ad esempio, essere lasciati dal partner). Del resto sappiamo che l'azione nasce sempre dalla motivazione e anche il miglior programma del mondo per perdere peso è assolutamente inutile se non viene seguito.

dolce amaro

Per dolcificare il caffè o il cappuccino al bar utilizzo l'aspartame o comunque dei dolcificanti chimici, ma molti miei amici sostengono che sono cancerogeni e che sia preferibile utilizzare lo zucchero, meglio ancora quello di canna perché è più naturale e meno calorico. Vorrei sapere che cosa ne pensa.

La diatriba se i dolcificanti sintetici, come l'aspartame, la saccarina o l'acetilsulfame, siano o no cancerogeni risale agli anni Sessanta-Settanta. Invece tutti questi prodotti sono ritenuti sicuri dall'**EFSA** (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare) se non si supera una certa dose giornaliera, in realtà molto alta rispetto all'utilizzo abituale. C'è, però, un aspetto interessante che sta emergendo sull'uso dei dolcificanti artificiali: se è vero che non influenzano la glicemia, poiché non apportano zucchero (e, infatti, sono ritenuti utili per i diabetici), è altrettanto vero che l'assunzione di queste sostanze dolci stimola la secrezione pancreatica d'insulina. In altre parole è come se ingannassimo il corpo: gli diamo ad intendere che stiamo mangiando qualcosa che contiene zucchero e il nostro pancreas si premura di anticipare una scarica d'insulina pronta ad aggredire l'ondata di zucchero promessa. Ma dato che questo non arriva, all'insulina prodotta non resta che agire sullo zucchero che si trova già presente nel sangue, causando un'ipoglicemia che stimolerà una forte sensazione di fame. Dunque l'uso di dolcificanti sintetici non farebbe ingrassare direttamente, ma indirettamente stimolando la fame. Poche le differenze tra lo zucchero grezzo di canna e quello bianco: il primo contiene circa il 2 per cento di impurezze che sono rimosse nella raffinazione.



Tutto questo e molto di più.



Su www.nuovoconsumo.it

Oggi questa rivista è anche on line. Sul sito www.nuovoconsumo.it trovi tutti gli articoli di questo numero, oltre a tanti contenuti speciali e contributi multimediali. Inoltre puoi consultare i vecchi articoli effettuando una ricerca in base alla tematica. Un'area riservata, accessibile tramite password, è dedicata ai Soci. Collegati subito, il mondo Unicoop Tirreno è lì comodo. Basta un clic.

coop

Unicoop Tirreno

semiseria

di Simona Marchini



lezioni di vita

Contro il mal costume e l'arroganza del potere, i giovani, le donne che con generosità e coraggio difendono i loro diritti, chi affronta con dignità i problemi della vita, quella di tutti i giorni. Come il vecchio operaio con gli occhi lucidi di fronte ai cancelli della Fiat.

È difficile scrivere cose incoraggianti di questi tempi, ma bisogna trovare comunque motivi di speranza. E, nonostante tutto, i motivi ci sono. Perché la vita vince sempre. E non è una frase da parroco di campagna, è nella storia del mondo. Devo subito parlare della cosa per me più commovente delle ultime settimane: il pianto del vecchio operaio davanti ai cancelli della Fiat.

In quegli occhi lucidi, miti e feriti, c'era tutta una storia di una lotta per la dignità della persona, la coscienza dei propri diritti, ma anche dei propri doveri. Mi ricordava i miei nonni che parlavano sempre di "educazione" della classe operaia (allora c'era, ma vuoi vedere che esiste ancora oggi?) alla consapevolezza e al rispetto di sé. Le lacrime di quel vecchio operaio devono appartenerci, con affetto e partecipazione. Del resto, il danno culturale di quest'ultimi vent'anni attraverso il delirio mediatico e il cinismo conseguente è sotto gli occhi di tutti. Basta pensare all'incitamento dei genitori di alcune aspiranti "escort" a farsi avanti per "svoltare", come si dice oggi, e risolvere la propria vita. Per fortuna ci sono anche i giovani che reagiscono con grande maturità al mal costume e alla violenza del "potere", per fortuna c'è tanto coraggio nel mondo per affermare i diritti più elementari dell'uomo.

Penso alla Tunisia, all'Albania, alle donne eroiche di Teheran, penso anche, più semplicemente, a quanti lavorano e affrontano ogni giorno i problemi della sopravvivenza con dignità, generosità, coraggio. È per tutte queste persone che vale la pena di resistere.



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

Febbre gialla

Libri, telefilm, programmi Tv
nel segno del giallo

Controcampo

Lo sport versione rosa

Il prezzo del biglietto

Che aria tira nel mondo
della musica

**Il ragazzo della
porta accanto**

Nuovo Consumo
incontra Elio Germano



febbre gialla

Divagazioni sul genere poliziesco made in Italy: luoghi riconoscibili e personaggi fissi, sempre di più puro divertimento, per i più giovani meglio se a tinte horror. La fortuna di libri e telefilm, mentre nelle trasmissioni Tv il giallo soffre un po' per una cronaca nera sempre più invasiva, ma con qualche felice eccezione.

di Barbara Autuori

Colpisce all'improvviso, spesso da giovani, quasi fosse una misteriosa epidemia. Fatto sta che da quel momento vivere senza trame intricate, indizi, vittime e assassini diventa impossibile. Chi soffre di febbre "gialla" lo sa bene, soprattutto in Italia dov'è nata la denominazione di uno stile letterario conosciuto altrove come noir o thriller. A tingere di giallo il genere poliziesco made in Italy è stata la famosa collana della **Mondadori** che nel 1929 lanciò i libri dall'inconfondibile copertina di quel colore. Da allora, confermano diversi esperti del settore, il giallo è diventato un classico dell'editoria ottenendo di epoca storica in epoca storica un indiscutibile successo che continua a mieterne non solo in libreria ma anche in televisione. Un consenso che si è nutrito ed è cresciuto grazie anche a tutta una serie di personaggi, in particolare commissari di polizia e investigatori privati, estremamente azzeccati.

buon divertimento!

Dal Commissario Salvo Montalbano, che dalle pagine di Andrea Camilleri ha rapidamente conquistato anche il popolo del piccolo schermo con l'interpretazione di Luca Zingaretti, ad altre feconde e lunghe serie televisive come quella del Maresciallo Rocca di Gigi Proietti e di Don Matteo-Terence Hill. Fiction – sottolineano anche critici televisivi e cinematografici – che oggi più che mai rendono attuale e seguitissimo il genere giallo, sempre più interpretato come pura forma di divertimento capace di sottrarre la mente allo stress quotidiano imperante. Sulla scia di quanto accade per il genere comico, infatti, il poliziesco sembra essere la zattera preferita da molti lettori nel momento in cui decidono di naufragare su un'ideale isola deserta per staccare la spina dalla routine. Realizzato sempre con gli stessi ingredienti – per questo conosciuti e rassicuranti – anche se dosati di volta in volta in maniera diversa, per l'appassionato il romanzo giallo resta dunque una certezza. Il motivo per cui la gente cerca questo genere, concordano i titolari di varie librerie, è la presenza di personaggi fissi, attori di una vicenda tragica con il colpevole che alla fine viene assicurato alla giustizia.



scena del crimine

Un presepe che, la maggior parte delle volte, viene inquadrato in contesti geografici sempre ben definiti nonché ripetitivi. La fantasiosa Vigata ideata da Camilleri così tanto simile alla reale Porto Empedocle, i quartieri di Stoccolma descritti minuziosamente dov'è ambientata la fortunata trilogia "Millennium" di Stieg Larsson, gli arrondissements

di Parigi in ognuno dei quali si svolgono le inchieste dell'ispettore Nestor Burma creatura di Léo Malet, sono solo alcuni dei casi più evidenti di come un luogo facilmente individuabile sia uno degli ingredienti fondamentali per la riuscita di un buon giallo. Una localizzazione precisa della storia consente, infatti, al lettore di vivere le trame in modo ancora più realistico, aiutandolo a mantenere i piedi per terra. Una suggestione che può essere anche rivissuta con un viaggio e una visita ad hoc su quelle che sono state le scene del crimine sulla carta. Stoccolma, Parigi, Londra, ma anche la Milano dove il grande Giorgio Scerbanenco ambienta le vicende del mitico investigatore privato Duca Lamberti, rappresentano in molti casi mete turistiche inserite in una ricerca minuziosa dei luoghi delle serie gialle più amate.

vedo nero

E se in libreria c'è la possibilità di declinare il proprio amore per le trame poliziesche in tanti modi diversi, dai noir ambientalisti come le inchieste della collana **VerdeNero** dell'**Edizione Ambiente** ai gialli pubblicati da **Sellerio** della canadese Margaret Doody che vedono il filosofo Aristotele riconvertirsi in investigatore, in televisione il giallo sembra un po' soffrire a causa di una cronaca sempre più invasiva. I fatti di "nera" – spiegano alcuni fini osservatori del piccolo schermo – tendono più verso la forma del reality che non verso quella del giallo vero e proprio. Tranne alcune felici eccezioni. Come nel caso di trasmissioni cult quali **Un giorno in pretura** o **Blu Notte**, ideata e condotta da Carlo Lucarelli che si avventura in alcuni dei più grandi misteri insoliti della storia d'Italia. Programmi in cui la Tv è riuscita a ritagliare spicchi della realtà noir, rielaborandola, approfondendola e cercando delle possibili soluzioni. Nella migliore tradizione del giallo all'italiana. ■



tempi moderni

a cura di Rita Nannelli

i colori della primavera

Aria di novità per la primavera-estate, a cominciare dai **colori**, fluorescenti, dal lime al limone, dalle tonalità fragola e fucsia al viola, da abbinare l'una con l'altra in libertà. Torna alla ribalta il **blu**, dopo tanto tempo d'assenza ingiustificata, più chic se scuro e profondo, perfetto in un'inedita versione da sera perché meno "drammatico" del nero. Un altro grande ritorno: l'**abito** lungo che ci veste dalla testa ai piedi (ma le spalle sono nude), svolazzante, spacchi alti; ma anche quello a trapezio, perfetto per nascondere qualche rotondità di troppo. Niente più **bijoux** "mega", gli accessori sono più fini e delicati. I **tacchi** scendono: ballerine e scarpe stringate basse basse e quando arriva il caldo di rigore sandali rasoterra – più colorati che mai – e infradito. Dai piedi alla testa, i **cappelli** un po' maschili della passata stagione lasciano le teste delle signore a cappelloni a tesa larga, così grandi che il viso si vede a fatica. Si confermano modaioli il **pizzo**, soprattutto se grezzo e in cotone, bianco o nero – d'estate davvero chic – e i **jeans** sia scuri che nella versione sbiadita.

Siccome anche nella bella stagione qualche giorno di pioggia va messo in conto, mettere nel guardaroba un piccolo **impermeabile** laccato. Fa molto anni Ottanta.



eco-compatibilità di coppia

Anima gemella sì, purché sia ecosostenibile. Trovare l'altra metà già è un compito arduo, se poi si è convinti sostenitori dell'ambiente la ricerca può risultare ancora più complicata. Basta, però, collegarsi al portale www.greenme.it e consultare la guida "L'amore al tempo della green economy" per scoprire, passo dopo passo, una serie di tattiche da seguire per dare un calcio alla propria eco-solitudine. Dall'eco-aperitivo all'insegna del rimorchio rigorosamente green al ristorante bio super romantico, la ricerca della metà della mela potrebbe, infatti, portare ad un impatto ambientale assolutamente ecocompatibile!

MODA NOIR

Chi è il giallista doc?

Lettore accanito, seriale, onnivoro: il giallista italiano sa esattamente cosa vuole. Poco bibliofilo, ma con le idee chiare, sia maschio che femmina, chi si appassiona al genere giallo lo fa da giovane. Oggi, però, tra le nuove generazioni non sembra esserci grande attenzione per il poliziesco a meno che non contenga una buona dose di horror. Segno che le emozioni forti vincono sulla ricerca di soluzioni razionali. Almeno in libreria.

PAGINE GIALLE

Marco Vichi: toscano, anzi fiorentino, è il papà del **Commissario Bordelli** che svolge le sue indagini proprio nel capoluogo degli anni Sessanta. Oltre alle trame, il ritratto retrò di una Firenze di quarant'anni fa è senza dubbio uno degli elementi di maggior apprezzamento dei suoi fans. Edito da **Guanda**.

Marco Malvaldi: toscano, anzi pisano, a questo giovane autore si deve la creazione letteraria del **BarLume di Pineta** dove si ritrovano quattro pensionati detective alle prese di volta in volta con misteriosi delitti e strani incidenti. Ancora atmosfere toscane molto gialle. Pubblicato da **Sellerio**.

Augusto De Angelis: giornalista e scrittore del Ventennio fascista, è l'autore del **Commissario De Vincenzi** della Mobile di Milano. Attraverso le sue avventure poliziesche non solo è possibile assaporare il piacere di un buon giallo, ma anche conoscere l'interessante contorno storico nel quale sono nate e si sono sviluppate. Riscoperto recentemente da **Sellerio** che ne sta pubblicando l'intera saga.

In collaborazione con **Fabio Canessa**

IN SERIE

Le serie Tv americane a tinte gialle che piacciono agli italiani.

A volte ritornano. In **The good wife**, ultima serie legal-poliziesca lanciata da Rai 2, i protagonisti sono Julianna Margulies, l'infermiera Carol Hathaway di **E.R.** e Chris Noth, il "Mister Big" di **Sex & the City**. Un legal drama che da ottobre si è aggiunto a tutte le altre serie Tv a tinte gialle. Così come **Castle**, dove un famoso scrittore di romanzi gialli collabora con una detective della polizia di New York. Personaggi seguiti assiduamente dal pubblico come nelle migliori serie comedy che ormai rappresentano dei classici: da **Criminal Minds** ad **NCIS**, da **Senza traccia** a **CSI** passando per **Cold Case**.



controcampo

Calcio, rugby, pugilato, roba da maschi? Neanche per sogno. Pari opportunità nello sport, perché ciò che conta è solo farlo all'età giusta, con lo spirito giusto e se si è veramente portati. E così sempre più ragazze scendono in campo.

di Benedetta D'Alessandro

Scarpini da calcio al posto di scarpette con le punte, maglietta e calzoncini per correre dietro alla palla da rugby, ring e guantoni invece della più soft palestra per la danza classica. Oggi bambine e ragazze sempre più spesso scelgono attività sportive tradizionalmente e culturalmente considerate maschili. «A partire dagli anni Settanta – spiega con un accenno storico **Marisa Antolovich**, presidente del Centro Emiliano Romagnolo di psicologia dello sport – la tendenza dell'universo femminile ad avvicinarsi a discipline "da maschi" si è fatta più forte, rendendo lo sport contemporaneamente causa ed effetto di un'emancipazione della donna nel sociale». La rigida suddivisione d'attività fisiche tra maschi e femmine, d'altra parte, ha origini solo ed esclusivamente culturali (così come molte altre suddivisioni...): all'inizio del Novecento fare ginnastica era parte dell'addestramento militare e dunque riservata ai soli uomini. «In realtà nei bambini – continua la psicologa – non esiste alcuna predisposizione fisica legata al sesso. Oggi, infatti, l'avviamento allo sport a partire dalla scuola dell'infanzia fino all'età puberale è identico per maschi e femmine». Un salto culturale importante che ha definitivamente chiarito come non esistono sport che rendono poco femminili o che non siano adatti alle bambine e alle ragazze.

maglietta rosa

Correre su un campo da calcio, vogare lungo il corso di un fiume, pedalare per raggiungere la cima di una montagna, affrontare un avversario su un tatami: non esistono sfide che l'universo femminile non possa affrontare al pari (e spesso meglio!) di quello maschile. Un messaggio forte e chiaro che devono saper cogliere soprattutto le famiglie: «Liquidare come una sciocchezza la richiesta

della propria figlia di intraprendere uno sport "da maschi" – avverte Antolovich – può addirittura sviluppare una falsa identità femminile rispetto a quella maschile». Censurare una passione sportiva considerata "non confacente" rischia di frustrare, di suggerire una percezione d'inferiorità, di mettere su un piano antagonista rispetto all'universo maschile. «È bene, invece, che le bambine, così come i loro coetanei maschietti, sperimentino varie discipline sportive rispettando anche in queste scelte le varie tappe della crescita», continua l'esperta. Se è dunque sbagliato impedire a femminucce con l'argento vivo addosso di sfogare la

propria vivacità su un campo da calcio o etichettare come poco femminili adolescenti che adorano indossare il karateji al posto del tutù, lo è altrettanto esasperare l'aspetto agonistico. «L'avviamento all'agonismo in età precoce, tra le elementari e le medie – avverte, infatti, la psicologa che segue da anni la preparazione di atleti impegnati a livello internazionale e olimpionico – può portare all'esasperazione e al conseguente abbandono, soprattutto femminile, nell'adolescenza». Un drop out, come tecnicamente viene definito il ritiro da una disciplina, che interessa trasversalmente tutti gli sport (in particolare quelli cosiddetti "minori") e che arriva nell'età in cui i ragazzi (maschi e femmine) hanno invece più bisogno di praticare attività fisica. «Rugby, canoa, judo così come qualunque altro sport, se fatti nel modo e con i principi giusti – conclude Antolovich – insegna a ogni teenager la dignità del proprio corpo, compreso anche che da esso non sempre si riesce ad ottenere il meglio». Perché lo sport vero, declinato al maschile o al femminile che sia, resta sempre e comunque maestro di vita. ■

CAMPIONESSE D'ITALIA

Sara Simeoni, Novella Calligaris, Fiona May, Carolina Morace, Federica Pellegrini, Valentina Vezzali, Francesca Schiavone. Note e notissime le atlete azzurre che hanno regalato medaglie e successi all'Italia, tante almeno quanto le campionesse degli sport "minori". Dal canottaggio al windsurf, dallo sci ai pattini a rotelle, dalla mountain bike al rugby: perché si può essere donne, mogli e madri anche con la medaglia al collo.

CALCIO DI RIGORE

Quanto costa un corso di calcio al femminile.

Un corso annuale di calcio o calcetto femminile non supera i 150 euro. Alcune società offrono alle bambine anche corsi a costo zero. La stessa **Federazione Italiana Giuoco Calcio** vorrebbe proporre agevolazioni per ridurre le spese di tesserazione delle giovani calciatrici. Nelle rette annuali poi sono di solito compresi borsone, tuta e divisa da gioco. Per gli scarpini si va da un minimo di 20 a un massimo di 150 euro e con 50 euro si possono acquistare già delle ottime calzature.



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

facciamo l'Eco Pod

Bruttini, ma ipertecnologici e utili all'ambiente. Gli Eco Pod, grattacieli che producono energia dalle alghe marine.



A vedere la grafica in 3D sembra di stare sul set di "Matrix". Invece è "solo" un palazzo-incubatore che, fortunatamente, invece di nutrire cloni umani come nel film, si prende cura in modo relativamente autonomo della coltivazione di alghe marine, stipate in scatolotti che ne ricoprono la facciata. È la nuova, inquietante ma futuribile trovata nel campo delle energie alternative che arriva direttamente da Boston (Usa), dove un ingegnoso gruppo di architetti e designer, gli studi americani Höweler + Yoon Architecture e Squared Design Lab, hanno lanciato l'idea di recuperare vecchi edifici industriali e civili ricoprendoli di bioreattori. Queste strutture modulari si chiamano Eco Pod e l'idea è nata proprio per stimolare l'economia e l'ecologia della città di Boston, che da decenni insegue il sogno di diventare una vera green-city, baluardo di bellezza architettonica e sostenibilità ambientale. Così gli architetti si sono inventati proprio gli Eco Pod, bioreattori componibili che, diciamo, tanto belli non sono, ma di certo danno un'impronta forte all'insegna della sostenibilità. Non che i bostoniani siano disposti a tenersi in città i palazzi-incubatori per sempre: si tratta di strutture verticali temporanee che hanno il compito di produrre energia dalle alghe marine e dare un tocco di tecno-ecologia alla già bellissima città nell'attesa di un recupero edilizio funzionale. Gli Eco Pod, infatti, vengono installati solo sui vecchi edifici ormai abbandonati trasformandoli temporaneamente in supporti verticali per bioreattori di micro-alghe pronti a produrre energia per la città. Così brutti palazzi assumono l'aspetto di palazzi ipertecnologici, cosparsi di celle e di bracci meccanici che (proprio come in "Matrix") spostano i reattori nella posizione più favorevole al sole, per favorire la fotosintesi delle alghe. Queste alghe, la cui resa in bio-combustibile è 30 volte maggiore rispetto ai bio-combustibili tradizionali, crescono su qualsiasi supporto e durante la fotosintesi sequestrano anidride carbonica trasformandola in ossigeno. Una soluzione innovativa, bruttina ma innovativa. Del resto i tempi di Michelangelo sono finiti da un pezzo, oggi abbiamo altre priorità... Così pare.

SOGNANDO BECKHAM!

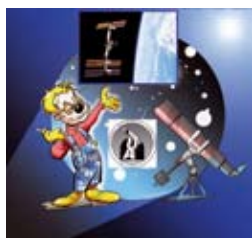
Calcio femminile in Italia, pochi progetti e servizi per "fare squadra".

Una Cenerentola con gli scarpini. Così potrebbe essere rappresentato il calcio femminile in Italia. Soprattutto se paragonato a quello di altri paesi. «Rispetto a Stati Uniti, Germania o Norvegia dove le federazioni contano centinaia di migliaia di tesserate – commenta Rita Guarino, ex giocatrice e capitano della Nazionale italiana di calcio femminile – l'Italia soffre il predominio del calcio maschile che oscura un po' tutti gli sport, compresa la sua versione rosa». Poca visibilità e scarsi servizi di base non aiutano la domanda reale di calcio femminile ad emergere. «Per le bambine dai sei agli otto anni, cioè l'età più fertile per cominciare a giocare – continua Guarino che ha anche una laurea in psicologia dello sport – mancano dei progetti nazionali che offrano una continuità omogenea a partire dalla scuola elementare». Così sul territorio il "reclutamento" viene lasciato all'iniziativa di quelle società sportive capaci di intercettare la vera passione femminile per il calcio. «Oltre alla determinazione, le piccole calciatrici hanno spesso anche una capacità d'assimilazione e di razionalizzazione dei contenuti didattici superiore a quella dei maschi» sottolinea l'ex capitano, che fa parte del team dell'**Individual Football Coaching** (www.individualfootballcoaching.com), scuola calcio dall'approccio unisex. Talenti rosa che, purtroppo, non sempre trovano il modo di andare in goal!

in orbita

Occhi al cielo per vedere la Stazione Spaziale Internazionale, che questa volta parla italiano.

All'Ufo all'Ufo! Un punto brilla quasi quanto Venere, ma si muove molto velocemente, attraversando tutta la volta celeste in pochi minuti. Osservando il cielo può capitare di assistere a questo fenomeno luminoso che, però,



non ha niente a che vedere con gli extraterrestri: è la Stazione Spaziale Internazionale. Sono ormai molti anni che l'ISS orbita sopra le nostre teste, ma la particolarità di questi mesi è che a bordo c'è un astronauta italiano, Paolo Nespoli. È la prima volta che un italiano fa parte di una missione di lungo periodo: resterà nello spazio per 6 mesi, fino a maggio 2011. Ma non viaggia da solo: l'equipaggio comprende 6 cosmonauti, oltre a Nespoli, 4 uomini e 1 donna.

Per conoscere gli orari dei passaggi dell'ISS basta consultare il sito: http://divulgazione.uai.it/index.php/Come_osservare_la_Stazione_Spaziale_Internazionale e seguire le istruzioni.

I dati principali indicati dalle tabelle sono la data del transito, la magnitudine (luminosità) dell'ISS, l'orario di inizio, della massima altezza e della fine del transito, la direzione e l'altezza sull'orizzonte. (P.V.)



il prezzo del biglietto

Concerti costosi, album più alla portata di tutte le tasche, cd scaricati gratis su internet. Senti che musica.

di Jacopo Formaioni

Caro biglietto, è il caso di dirlo. Con i prezzi dei cd che scendono a livelli impensabili fino a qualche anno fa, l'ingresso ai concerti ha raggiunto vette spesso proibitive, costringendo molti a rompere più di un salvadanaio. Colpa della crisi, di artisti a caccia di guadagni o case discografiche sempre più disperate, la musica dal vivo, da sentire, vedere e toccare è diventata un bene di lusso per pochi fortunati. Sia chiaro: stadi, locali e palazzetti non si svuotano, ma certo chi continua a frequentarli lo fa a denti stretti. E con il portafoglio un po' più leggero.

messi in prevendita

Basta parlare con chi segue da sempre i propri cantanti preferiti: fan piuttosto arrabbiati con i loro paladini, a cui indirizzano pagine di sdegno e vergogna su Facebook e altri social network, magari in occasione di un concerto troppo costoso. Ma la colpa non è solo degli artisti, che anzi spesso promuovono offerte e sconti. A far lievitare i prezzi è ciò che gira intorno ai concerti, in particolar modo da quando in Italia è sbarcata "Live Nation", multinazionale statunitense e leader mondiale nel campo della promozione e organizzazione d'eventi. Sono aumentati il cachet degli artisti e i diritti di prevendita, giunti al 15 per cento nel 2010: il primo per difendere i musicisti dalle perdite "d'autore" dovute al crescente scaricamento illegale da internet, mentre il secondo segue le dinamiche di un mercato, in cui la prevendita si è imposta come una pratica quasi d'obbligo e sempre più richiesta. Le ricorda qualcuno le file ai botteghini?

Ma con questo aumento bisogna riconoscere l'accresciuta professionalità nel settore organizzativo, che ha contribuito a richiamare negli ultimi anni grossi nomi come Rolling Stones e U2.



il concerto

È cambiata anche la funzione dei concerti e dei tour degli artisti all'interno dell'industria discografica, come ci spiega **Alessandra Lischi**, docente di Storia della radio, della Tv e arti elettroniche presso

l'Università di Pisa: «In passato le case discografiche basavano il fatturato sui proventi dei passaggi radiofonici e televisivi, oltre che sulla vendita degli album. I concerti erano per lo più strumenti di promozione, dispendiosi e complicati nell'organizzazione. Naturalmente questo valeva per i musicisti più famosi, poiché per gli emergenti erano una fonte di guadagno iniziale molto importante. Oggi radio e Tv hanno perso molta della loro importanza commerciale e il nuovo mercato della rete è di difficile controllo, mentre gli album sono tornati a vendere solo da poco, da quando le case discografiche hanno deciso di far scendere il prezzo. Il concerto non è solo uno strumento pubblicitario, ma vi si fa affidamento per ricavare un guadagno. Gli artisti così sono sommersi di date, devono correre da una parte all'altra ed esibirsi in più di un concerto al giorno». Chiaro che di questo i fans non possono che essere felici, salvo poi rimanere delusi dal prezzo troppo alto e da un'esibizione scadente, dovuta spesso ai troppi impegni.

fronte del palco

Secondo i dati FIMI (Federazione Industria Musicale Italiana), nel 2010 il fatturato della filiera musicale è aumentato per la prima volta dopo undici anni del 10 per cento. A detta di Enzo Mazza, presidente della FIMI, la crescita è stata possibile grazie all'aumento delle vendite dei cd e alla musica scaricata legalmente dalla rete; ha contribuito anche il cosiddetto "effetto talent show" che sfornando cantanti di facile ascolto ha riavvicinato molti giovani alla musica. Un utile incentivo sono state le promozioni e offerte portate avanti dalle case discografiche per risollevare le



le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

la strada

Quella degli psicologi che ogni giorno si prendono cura di persone fragili, con difficoltà legali e psichiche. Il servizio gratuito degli Psicologi di strada.

Psicologa specializzata in criminologia, già impegnata



nell'associazione **Ristretti Orizzonti** che svolge un lavoro d'osservazione sul mondo carcerario italiano, **Laura Baccaro** è la responsabile del nuovo servizio **Psicologo di strada** (www.psicologodistrada.it) attivato a novembre 2010 a Padova.

Come nasce questo servizio?

«Dal 2004 opera in città l'associazione **Avvocato di strada** (cfr. **Nuovo Consumo** di giugno 2010) che fornisce assistenza legale gratuita a chi è senza fissa dimora. I volontari hanno rilevato come i loro utenti abbiano spesso bisogno anche di un sostegno psicologico oltre che legale. È nato così il progetto **Com-munitas**, sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, dal Centro Servizi del Volontariato e dal Comune di Padova».

In cosa consiste?

«L'idea è prendersi cura, in senso sociale, comunitario di persone fragili, dalla vita spesso travagliata, con problemi psichici diretti e indiretti, causa o effetto di difficoltà legali. Lo psicologo di strada, presente allo Sportello dell'Avvocato di strada, serve sia ad affiancare il lavoro dei legali – per esempio, nei casi in cui c'è bisogno di una valutazione di tipo neuropsicologico – sia a sostenere le persone bisognose in un percorso di diritto, aiutandole anche a prendere coscienza delle conseguenze che una denuncia o una querela possono avere».

Qual è la motivazione di questo suo volontariato tecnico?

«Lo psicologo di strada è un po' figlio del mio impegno con "Ristretti Orizzonti" (www.ristretti.it): il deserto che c'è dentro e fuori il carcere, per i detenuti e per le loro famiglie, mi ha portato a una forma di protesta e di resistenza attiva che si concretizza nel mettere a servizio gratuito di chi ha bisogno della mia professionalità».

Prossimo passo?

«A breve è prevista la formazione rivolta agli psicologi che ci hanno già dato la loro disponibilità. Corsi aperti anche ad avvocati, assistenti sociali ed educatori per mettere insieme i contributi di professionalità diverse. I gruppi d'auto-aiuto degli alcolisti anonimi poi si sono offerti di accogliere una persona con problemi psichici da noi indicata».

Un sogno.

«Che questo progetto pilota venga riproposto anche altrove».

DEGNO DI NOTA

Altroché "pirati ai carabi", quelli informatici a caccia dell'ultimo cd sono in Italia.

Navigano a colpi di clic per saccheggiare i tesori musicali di internet. Una ricerca **Ipsos** presentata su iniziativa della **Fapav** (Federazione Anti-Pirateria Audiovisiva) rivela che in Italia 4 internauti su 10 sono pirati informatici che scaricano illegalmente musica e film, causando 7 miliardi di euro di perdite nel solo settore musicale. Maschio, tra i 15 e i 35 anni e residente nei piccoli centri, soprattutto al Sud: è questo il profilo che emerge dalla ricerca, assegnando anche alle donne – il 44 per cento – un ruolo decisivo. Colpa di un'offerta culturale in costante diminuzione, soprattutto nei piccoli centri in cui il negozio musicale è solo un miraggio e i concerti non sono di casa. Aumentare l'offerta, quella legale, unitamente a un'azione di contrasto più severa ed efficace sembra la strategia vincente per arginare questo continuo saccheggio. Andando anche incontro alle ragioni di un pubblico che forse pirata non vorrebbe essere.

vendite dei biglietti, così come la rete di contatti che si è andata a creare su internet dove gli utenti possono vendere e comprare biglietti a prezzo ridotto. L'industria musicale sembra risollevarsi e produrre fatturato, ma in alcuni casi a farne le spese è la musica stessa. Gli alti prezzi dei biglietti costringono molti giovani a delle rinunce, davanti ad offerte dallo scarso rapporto qualità-prezzo, ritrovandosi a spendere per concerti che presentano performance superficiali e già viste. Questo lo scenario descritto dal celebre critico musicale Mario Luzzato Fegiz: un panorama live sconsolante, con poche sorprese e dominato da concerti che spesso non valgono il prezzo del biglietto.

Però qualcosa si muove e la ritrovata fiducia economica nel settore sembra far ben sperare, soprattutto nella proposta di artisti emergenti che in passato proprio per ostacoli pecuniari non riuscivano a raggiungere il grande pubblico. Sarà la rivincita della musica dal vivo? Difficile a dirsi. Basterà andare sotto al palco e mettersi in ascolto. ■



il ragazzo della porta accanto

Un big del cinema italiano, attore di teatro molto amato dai giovani, che fa rap per passione. Elio Germano, fuori dal set un ragazzo di borgata, amante delle cose semplici, che non dimentica chi è meno fortunato di lui.

di Maria Antonietta Schiavina

Figlio unico di una coppia molisana: padre architetto, madre impiegata di banca, nato e cresciuto a Roma fra i palazzoni di una problematica periferia, il Corviale, dove anche dopo la popolarità, ha scelto di continuare a vivere, tra gli amici di sempre. Elio Germano – liceo scientifico, qualche anno di filosofia, adolescenza senza scossoni e una spiccata timidezza, risolta in parte dalla recitazione – mentre frequenta il liceo si iscrive a una scuola di teatro, non pensando minimamente di fare l'attore, ma solo per la curiosità di guardare da vicino un mondo a lui sconosciuto. E, quasi per gioco, fra pubblicità (chi non ricorda lo spot del "Kinder Bueno" e quella del dado "Knorr"?), molto teatro, tanto cinema e un po' di Tv, si avvia verso una strada che lo porta in poco tempo al successo, annoverandolo fra i big del cinema italiano. Una carriera in totale salita la sua, anche se il modesto Elio parlando afferma «Faccio l'emergente per professione» e fuori dal set torna a essere il ragazzo di borgata, con i piedi ben piantati per terra e l'amore per le cose semplici.



Un film dopo l'altro, una collezione di premi prestigiosi e recentemente il ritorno al teatro, che aveva tralasciato per il cinema, con "Thom Pain, basato su niente", il monologo di Will Eno, che l'ha portata con successo sui palcoscenici di tutta Italia. Ma da dove è partita la sua voglia di recitare?

«Se vado indietro nel tempo ricordo il piacere che provavo da bambino quando, in vacanza nei villaggi turistici, partecipavo insieme ad altri coetanei a qualche spettacolo, o quando a Duronia, il paese di origine della mia famiglia, mi divertivo a improvvisare scenette con gli amici. Ma erano solo giochi che sarebbero rimasti tali».

Se...

«Se dopo essere stato respinto all'esame d'ammissione a

una scuola di fumetto (mi piaceva disegnare e mi piace ancora, così come amo riempire pagine di quaderni con i miei appunti), non avessi ascoltato il consiglio di un'attrice, inquilina nello stabile dove i miei nonni facevano i portinai, che vedendomi timido e impacciato nei movimenti, mi suggerì di frequentare la scuola del Teatro dei Cocci».

Poi cosa accadde?

«Studiai in quella scuola per tre anni, iniziando in contemporanea a fare dei provini. E arrivò il primo ingaggio».

E il primo guadagno. Come lo spese?

«Non lo spesi, ce l'ho ancora: 100mila lire in banconote da mille, arrotolate in un elastico».

Lei è rimasto nella periferia di Roma, dove è cresciuto, nonostante oggi abbia le possibilità per andare altrove. Segno che il successo non l'ha cambiata?

«Molti miei colleghi pensano: "Sono un personaggio, quindi devo abitare in un luogo adatto", ma a me sembrava giusto restare dove ho gli amici, a fare le cose di sempre».

La periferia e certi disagi sono

anche i temi delle canzoni rap, che porta in giro con le "Bestierare", il gruppo con cui suona da 15 anni. Non pensate un giorno di incidere un disco?

«Non credo. Vogliamo stare fuori dai giochi economici delle case discografiche, per essere padroni della nostra musica».

A dodici anni il primo ruolo da protagonista in Ci hai rotto papà di Castellano e Pipolo. Poi una lunga serie di ruoli importanti, fino ad arrivare a La nostra vita di Daniele Luchetti che l'ha vista trionfare al Festival di Cannes 2010 con il premio per la migliore interpretazione maschile, ex aequo con Javier Bardem. Ma attori si nasce o si diventa?

«Siamo tutti attori, perché ogni essere umano ha la



triplavu a cura di Luca Carlucci

caccia grossa

iCoolhunt (www.icoolhunt.com) è un social network basato su un'idea originale: si partecipa per segnalare agli altri partecipanti tutte le cose nuove e interessanti in cui c'imbattiamo nel nostro peregrinare quotidiano. Com'è evidente fin dal nome, il network s'ispira alla professione del cool hunter, il "cacciatore di trend", una sorta di talent scout di novità culturali che lavora al servizio delle grandi marche di moda o della stampa specializzata in tendenze e stili di vita.

Saranno poi gli altri membri del social network a decretare il successo delle vostre segnalazioni, facendovi scalare la classifica dei membri più influenti e popolari, fino a farvi diventare veri e propri guru del nuovo che avanza. Ma di iCoolhunt vale certo la pena raccontare anche la storia. Si tratta di un progetto interamente ideato e realizzato in Italia, a Torino. Nel novembre 2009 Luca Morena, dottore in filosofia e ricercatore universitario, ha l'idea iniziale e la sottopone al fratello Alessio, titolare di un'agenzia di comunicazione. I due, messo a punto il progetto, formano un gruppo con le professionalità informatiche necessarie e si mettono al lavoro. Nell'aprile 2010 nasce così iCoolhunt, che inizialmente è solo un'applicazione per **iPhone**, il celebre telefonino tuttofare di **Apple**.

Non passano nemmeno due giorni e iCoolhunt viene intercettato e positivamente recensito dal sito **Mashable**, uno dei riferimenti mondiali della cultura web. L'applicazione fa il botto e i due stupefatti fratelli torinesi si trovano in mezzo all'occhio del ciclone: il social network si popola all'improvviso di migliaia d'utenti, con centinaia di nuovi download dell'applicazione ogni giorno. Col successo arrivano anche le sirene del facile guadagno: importanti multinazionali si fanno avanti con golose profferte economiche, interessate a piegare il social network ai loro scopi pubblicitari.

Ma i due fratelli resistono: fare entrare la pubblicità nel progetto significherebbe soffocarlo in culla, tradendo la natura "social" di gioco spontaneo e collaborativo. Preferiscono, invece, lavorare per farlo crescere e consolidare, e quanto al renderlo economicamente proficuo si vedrà. Scelta intelligente e oculata: il progetto è approdato recentemente sul web. Adesso la caccia al nuovo è aperta non solo per chi possiede un iPhone, ma per tutti i navigatori di internet.

NEL LORO PICCOLO

Gli **smartphone** (per esempio l'**iPhone**, il **Blackberry** oppure i dispositivi basati su piattaforma **Android**) sono certo gli oggetti che più stanno rivoluzionando il modo di usare internet. Uno smartphone (letteralmente: "telefono intelligente") altro non è che un vero e proprio microcomputer connesso a internet "travestito" da normale telefono cellulare. Con gli smartphone è possibile fare quasi tutto quel che si fa con un normale computer, ovviamente con meno potenza e su uno schermo molto più piccolo: navigare, scrivere mail, ascoltare musica, vedere video, giocare. Però, essendo piccoli e molto portatili, fanno anche delle cose in più o meglio, ma soprattutto lo fanno ovunque: a seconda del modello, uno smartphone può essere al tempo stesso telefono cellulare, computer portatile, macchina fotografica, lettore mp3, dispositivo GPS, navigatore per auto e molto altro ancora. Come un computer vero e proprio, anche uno smartphone ha un sistema operativo che lo fa funzionare, ed è possibile installarci programmi a piacere – chiamati applicazioni, o più brevemente app –, gratuiti o a pagamento che siano.

recitazione nel sangue, anche se poi solo qualcuno diventa professionista».

Dei ruoli che ha interpretato finora quale ha sentito più suo?

«Non saprei. Questo è un mestiere dove ogni film è fatto di stati d'animo, di emozioni e di sensazioni e dove si fa sempre un'esperienza diversa».

L'hanno paragonata a Robert De Niro, complici forse anche le origini molisane di entrambi. Una bella soddisfazione. O no?

«De Niro è un mostro sacro e i mostri sacri vanno lasciati stare. Certo sapere che qualcuno mi vede uguale a lui mi riempie di orgoglio, ma credo che ogni attore sia irripetibile, nel bene e nel male».

Del suo privato si sa poco. Ha un amore?

«Sì, ma non mi va di parlarne, anche perché non fa parte del mondo dello spettacolo».

Che cosa cerca in un rapporto?

«La stabilità: a riflettori spenti ho bisogno di ritmi, orari e cose normali».

Cosa non le piace dei giovani d'oggi?

«L'idea di fare soldi a tutti i costi».

Tornando a teatro con Thom Pain ha trascinato nelle platee molti giovani che per qualche ora hanno spento la Tv e internet. Soddisfatto?

«Certo e trovo molto strano che in Italia si faccia poco teatro nelle scuole, perché il teatro fa bene proprio come pratica, sia a livello psichico che fisico».

Elio Germano e il sociale. Lei fa parte di un'associazione che fa partite di calcio a titolo benefico. Ce ne può parlare?

«È l'**Associazione Roma Artisti**, una piccola realtà, che fa cose piccole, cercando di aiutare chi ha bisogno: riceviamo più di quello che diamo e questo ci dà la spinta per continuare a dedicare un po' del nostro tempo a chi dalla vita non ha avuto la nostra stessa fortuna».

per approfondimenti: www.nuovoconsumo.it
dove troverete tutti i link consigliati



sulla punta della lingua

L'unità d'Italia, almeno quella linguistica, si è fatta in Tv. Alla Rai il merito, almeno secondo uno spot Rai.



La Rai ha un gran daffare ogni anno per cercare di convincere i propri abbonati a rinnovare l'abbonamento; e oggi il compito è reso ancora più arduo se si considera che ci si è messo anche il Presidente del Consiglio che, in più occasioni, ha pronunciato frasi con le quali – per così dire – si asseconderebbe la naturale pigrizia degli utenti, col suggerimento che non sarebbe poi tanto opportuno pagare il canone e che lui – bontà sua – non ci troverebbe niente di male.

Ma tutto questo è più che noto. Il fatto nuovo è che la Rai quest'anno ha intrapreso una strategia persuasiva piuttosto interessante e divertente, proponendo una campagna composta da cinque spot, con il carico di rendere palese e inoppugnabile la ragione per cui pagare il canone è un fatto positivo e doveroso. In che modo? Il messaggio argomentato dagli spot è che la Rai ha il merito di aver prodotto l'unificazione linguistica del paese: cosa di grande valore perché, prima del suo avvento, in Italia si parlavano lingue tra di loro incomprensibili. E la Rai lo sottolinea proprio in concomitanza con il 150° anniversario dell'unificazione politica, di cui quella linguistica costituisce una sorta di fondamentale complemento. Fatto inoppugnabile e del resto sottolineato da importanti linguisti come l'Ascoli, già più di un secolo fa. L'Italia, all'epoca pretelevisiva di Ascoli, ancora non aveva raggiunto quest'unificazione. Che oggi di fatto c'è, almeno a certi livelli. Infatti se uno straniero ci chiede qual è la forma di italiano più puro, è vano fare come alcuni che dicono il fiorentino (memori dei tre fondamentali padri toscani della lingua, Dante, Petrarca, Boccaccio) o il senese. Niente di tutto questo: l'italiano più puro è quello della televisione. Ma attenti. Non quello di qualunque trasmissione, dove ovviamente si possono trovare il lessico e l'accento delle varie città (Milano, Roma, Napoli, Palermo ecc.), ma quello del telegiornale, dove gli speaker (almeno un tempo) facevano un corso di dizione. Il che vuole anche dire che la lingua italiana più pura nasce anche come una sorta d'astrazione. Ebbene sia. Consoliamoci godendoci gli spot in cui si confrontano due personaggi di cui uno che incarna un ruolo d'autorità (il professore universitario, il prete, il vigile, persino la chiromante) che parla un dialetto stretto e incomprensibile, al quale l'altro quasi con uno sberleffo risponde tra l'attonito e l'impertinente con un sonoro "Ehhhh?!".

SPOT Verde di paura

Come se si fossero messi tutti improvvisamente d'accordo quest'anno i produttori di sciroppi e altri rimedi contro la tosse hanno dato il meglio di sé per spiegarci – nel caso ce ne fosse bisogno – la differenza fra tosse grassa e tosse secca. Con una pedanteria tipica di certe pubblicità hanno impiegato tutte le loro forze per illuminarci sulle caratteristiche delle suddette tossi: disegni, rumori, effetti visivi, racconti... è mancato solo il 3D. Fino a che **Actigrip** ha sbaragliato tutti dando vita a un grumo di muco verde che di notte assale un pover'uomo durante il sonno. Il mostriciattolo, rivoltante e spaventoso, pare essere diventato in breve tempo l'incubo dei bambini. Altro che fantasmi e zombie nell'armadio: la paura oggi ha le sembianze della tosse grassa. (B.R.)

20% DI SCONTO
SU 100 PRODOTTI A MARCHIO COOP.



NON PERDERLI DI VISTA.
Scopri tanti prodotti diversi ogni 15 giorni.

coop
LA COOP SEI TU.



Con LINEAR il risparmio è assicurato. Puoi risparmiare fino al 40%* sull'RC Auto.

Con LINEAR puoi risparmiare fino al 40% sull'RC Auto*. In più, come Socio Coop potrai avere fino a 2.000 punti fedeltà Coop in regalo per la tua Raccolta. Nel 2010 Linear ha già regalato ai Soci Coop oltre 80.000.000 di punti. Che aspetti? Unisciti alla tribù LINEAR.



Una compagnia di:



UNIPOL
GRUPPO
FINANZIARIO

* Percentuale di risparmio calcolata confrontando i premi pubblicati da QUATTORUOTE nel mese di novembre 2010, sullo speciale Assicurazioni Auto.

Chiedi un preventivo su www.linear.it/coop o al numero verde 800 375445

Iniziativa valida solo per le Cooperative aderenti e nel periodo di validità dei rispettivi collezionamenti.
Prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo su www.linear.it, sezione le polizze.