

# NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XVII • numero 181 • novembre 2008

## DONNE VIOLATE

Un dramma di famiglia e un problema sociale.



**passaggio  
verso il futuro**

intervista a Marco Lami,  
presidente Unicoop Tirreno

**banca  
di prova**  
i risparmiatori  
italiani alle prese  
con la crisi economica

**alta  
pressione**  
come prevenire  
e curare  
l'ipertensione

**luci  
alla ribalta**  
guida all'acquisto  
delle lampadine  
a risparmio  
energetico





# SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2008 - 2009  
PUNTI SPESI BENE: SCOPRI COME.



CON UN VANTAGGIO IN PIÙ:  
SU TANTE OFFERTE IL VALORE RADDOPPIA.

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



**SOLO PER TE**  
Raccolta punti  
2008-2009



# LE OFFERTE

**IN QUESTE OFFERTE I PUNTI VALGONO DOPPIO**

**OGNI 100 PUNTI 2 EURO ANZICHÈ 1 EURO**

**DAL 1 AL 30 NOVEMBRE 2008**

OFFERTE DISPONIBILI NEI SUPERMERCATI **coop** E NEGLI **ipercoop** DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

## NOCI DI SORRENTO LA DONNINA

1 kg

PREZZO PER I SOCI

**3,89 euro**

Oppure

**1,89 euro + 100 punti**

disponibile anche negli

**incoop**



**MASSIMO  
10 conf.**  
PER OGNI CARTA

## CARTA IGIENICA GRAZIE XXL LUCART

4 maxi rotoli

PREZZO PER I SOCI

**4,00 euro**

Oppure

**2,00 euro + 100 punti**

disponibile anche negli

**incoop**



**MASSIMO  
3 conf.**  
PER OGNI CARTA

## DVD CLASSICI DISNEY

titoli assortiti

PREZZO PER I SOCI

**11,00 euro**

Oppure

**5,00 euro + 300 punti**



## SCALDALETTO NIGHT IMETEC

**SINGOLO**

150 X 80 cm

PREZZO PER I SOCI

**39,00 euro**

Oppure

**29,00 euro  
+ 500 punti**

**MATRIMONIALE**

150 X 160 cm

PREZZO PER I SOCI

**65,00 euro**

Oppure

**45,00 euro  
+ 1.000 punti**

disponibile anche negli

**incoop**



## NOTEBOOK HP PAVILION

Mod. DV5-1115EL ENTERTAINMENT

Processore AMD Athlon 64 X2 Ultra ZM84

(Dual Core 64 bit) da 2,3 Ghz; Piattaforma

Puma; Ram 4 GB; Hard disk 250 GB;

Widescreen; Scheda video Ati Radeon

HD3450 da 512 MB dedicati fino a 1789 TGM;

Masterizzatore DVD; Wifi 802.11b/g;

lettore memory card, webcam, porta HDMI;

Vista Home Premium.



PREZZO PER I SOCI

**729,00 euro**

Oppure

**677,00 euro + 2.600 punti**

## GIACCONE DONNA IN PELLE

collo con  
bordo di pelliccia  
ecologica



PREZZO PER I SOCI

**89,00 euro**

Oppure

**65,00 euro + 1.200 punti**

## ALBERO DI NATALE ECOLOGICO

h 210 cm



PREZZO PER I SOCI

**49,50 euro**

Oppure

**29,50 euro + 1.000 punti**



**SOLO PER TE**  
Raccolta punti  
2008-2009



# I PREMI

STAGIONE INVERNALE 2008-2009



**rent and go**  
SPORT YOURSELF

VASTA GAMMA DI SCI, MODELLI DI PUNTA DELLA STAGIONE, ATTREZZATURE TECNOLOGICAMENTE SEMPRE NUOVE E BEN REVISIONATE PER BAMBINI ED ADULTI. OLTRE AGLI SCI DA DISCESA SI NOLEGGIANO ANCHE SCI DA FONDO, CIASPOLE, SNOWBOARD E SCARPONI. REGOLAZIONE ATTACCHI A NORMA ISO COMPUTERIZZATA, DEPOSITO SCI E SCARPONI CON ASCIUGATURA E DISINFEZIONE INTEGRATA, PREPARAZIONE SCI E SNOWBOARD, NOLEGGIO CASCHI.



## 2.000 PUNTI

### BUONO SKISERVICE

Buono valido per uno SKISERVICE gratuito: manutenzione degli sci comprensivo di rettifica suola a mola di diamante, affilatura lamine, sciolinatura a nastro. Il buono è valido presso 67 negozi Rent and Go della Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo, Marche.

Presentando la Carta Sociocoop verrà riconosciuto lo sconto 10% sul noleggio di attrezzature per gli sport invernali e lo sconto 10% sul noleggio biciclette.

Il buono è valido fino al 30 novembre 2009.

Ritira la lista dei negozi convenzionati presso il punto d'ascolto del tuo negozio Coop o scaricala dal sito [www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it)



UN SOLO SKIPASS PER SCIARE ILLIMITATAMENTE SU 380 KM DI PISTE DA SCI CON 340 KM DI PISTE AD INNEVAMENTO PROGRAMMATO E 150 IMPIANTI DI RISALITA.



## 2.500 PUNTI

### BUONO DA 50 EURO SKIPASS SETTIMANALE SUPERSKIRAMA (6 GIORNI)

Buono del valore di 50 euro valido per acquistare uno skipass adulti settimanale SUPERSKIRAMA (6 giorni) valido illimitatamente sulle piste ed impianti di Pinzolo, Passo Tonale-Ponte di Legno, Pejo, Andalo-Fai della Paganella, Folgaria-Lavarone, Monte Bondone, Madonna di Campiglio e Folgarida-Marilleva.



## 1.000 PUNTI

### BUONO DA 15 EURO SKIPASS GIORNALIERO

Buono del valore di 15 euro valido per acquistare uno skipass adulti giornaliero di località valido nelle località di Pinzolo, Passo Tonale-Ponte di Legno, Pejo, Andalo-Fai della Paganella, Folgaria-Lavarone, Monte Bondone o skipass giornaliero SUPERSKIRAMA valido illimitatamente nel comprensorio di Madonna di Campiglio e Folgarida-Marilleva.

Ogni buono è valido per l'acquisto parziale di uno skipass. I buoni non sono cumulabili. Gli sconti sono applicati a skipass con tariffe "adulti" e non sono validi su tariffe già scontate, tariffe bambini, junior e senior. I buoni sono validi dal 1/11/2008 al 30/04/2009 (salvo apertura posticipata o chiusura anticipata degli impianti), escluso il periodo dal 20/12/2008 al 6/01/2009.

I buoni potranno essere utilizzati dal 1° novembre 2008 al 30 aprile 2009 (salvo apertura posticipata o chiusura anticipata degli impianti), escluso il periodo dal 20 dicembre 2008 al 6 gennaio 2009.





**SOLO PER TE**  
Raccolta punti  
2008-2009



# I PREMI

STAGIONE INVERNALE 2008-2009



## LA VAL DI FIEMME, PORTA DELLE DOLOMITI.



TRA LE PIÙ BELLE VALLI DELL'ARCO ALPINO, SI DISTINGUE PER LA DUPLICE OPPORTUNITÀ DI PRATICARE LO SCI ALPINO E NORDICO AI MASSIMI LIVELLI.

100 KM DI PISTE: ALPE CERMIS-CAVALESE, SKI CENTER LATEMAR-PAMPEAGO, PREDAZZO, OBereggen, BELLAMONTE-ALPE LUSIA, PASSO ROLLE, PASSO DI LAVAZÈ-OCLINI.

Ogni buono è valido per l'acquisto parziale di uno skipass. I buoni potranno essere convertiti in skipass presso le casse delle seguenti ski area: Cavalese - Pompeago - Predazzo - Bellamonte - Obereggen.

I buoni non sono cumulabili. I buoni potranno essere utilizzati fino a settembre 2009 (escluso il periodo dal 26 dicembre 2008 al 6 gennaio 2009).



### 1.000 PUNTI

**BUONO DA 15 EURO  
SKIPASS GIORNALIERO**

Buono del valore di 15 euro valido per acquistare uno skipass adulti giornaliero.



### 2.500 PUNTI

**BUONO DA 50 EURO  
SETTIMANA VERDE O BIANCA  
OPPURE SKIPASS SETTIMANALE (6 GIORNI)**

Buono del valore di 50 euro valido per acquistare uno skipass adulti settimanale (6 giorni) oppure per una settimana Bianca o Verde con trattamento di mezza pensione o pensione completa. Le richieste di prenotazione devono essere inoltrate all'Azienda per il Turismo della Val di Fiemme (0462-341419, [booking@valdifiemme.info](mailto:booking@valdifiemme.info)) che proporrà gli hotel convenzionati disponibili.

## NUOVO CONSUMO

### Direttore responsabile

Aldo Bassoni

### Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

### Hanno collaborato

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Benedetta D'Alessandro

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Raffaele Mariano

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Alessia Quiriconi

Paola Ramagli

Anna Somenzi

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 Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

### Editore

Vignale Comunicazioni srl

### Pubblicità

Giemme Pubblicità

di Graziella Malfanti

via Pacinotti, 12 - 57025 Piombino (LI)

tel. 0565 49156 - 226433

fax 0565 39003

graziella.malfanti@tiscali.it

### Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 202.695 copie

Chiuso in tipografia il 21/10/2008



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

il punto di Aldo Bassoni

## gli ultimi della classe



### Che futuro può avere un paese che taglia i fondi alla scuola e alla ricerca?



Un movimento intergenerazionale e trasversale coinvolge quasi tutte le scuole, dalle elementari alle università. Figli e genitori, studenti e professori, docenti "garantiti" e insegnanti precari protestano ormai da settimane contro quello che ha tutta l'aria di essere l'atto finale di quel processo di demolizione della scuola pubblica e promozione della scuola privata, descritto (e temuto) molto lucidamente da Piero Calamandrei – uno dei padri della nostra Costituzione – quasi sessant'anni fa con parole che sembrano scritte oggi: "Facciamo l'ipotesi, così astrattamente, che ci sia un partito al potere, un partito dominante, il quale però formalmente vuole rispettare la Costituzione, non la vuole violare in sostanza. Non vuol fare la marcia su Roma e trasformare l'aula in alloggio per i manipoli; ma vuol istituire, senza parere, una larvata dittatura. Allora, che cosa fare per impadronirsi delle scuole e per trasformare le scuole di Stato in scuole di partito? [...] L'operazione si fa in tre modi: rovinare le scuole di Stato. Lasciare che vadano in malora. Impoverire i loro bilanci. Ignorare i loro bisogni. Attenuare la sorveglianza e il controllo sulle scuole private [...] Dare alle scuole private denaro pubblico".

Non è a caso che la cosiddetta "riforma" sia accompagnata da una martellante campagna denigratoria della scuola. Ma le cose stanno davvero così? Le elementari sono apprezzate in tutto il mondo progredito. L'operazione "Maestro unico" non ha niente di culturalmente e didatticamente valido, serve solo a risparmiare sulla pelle dei bambini, uccidere il tempo pieno, costringere le mamme a casa o, in alternativa, a pagare una baby sitter per non lasciare i propri figli incustoditi davanti ad un altro maestro unico: la Tv. La scuola media superiore soffre di tante riforme (sbagliate) e di poco sostegno materiale: avrebbe bisogno di più soldi e non di tagli. L'Università non funziona? È probabile che ci siano da rivedere i criteri di reclutamento e selezione dei docenti, ma è altrettanto vero che i nostri ricercatori sono i più precari, i più sfruttati e i meno pagati d'Europa. La proliferazione di corsi, spesso dai nomi fantasiosi e dalle sedi improbabili, non va bene, ma è pur vero che dalle nostre Facoltà escono tra i migliori talenti del mondo, purtroppo poco apprezzati in Italia, ma molto all'estero. Se c'è una scuola da riformare è la media inferiore, ma guarda caso non ne parla nessuno. Quello che è certo è che ridurre drasticamente i fondi destinati alla scuola pubblica porterà a un esito disastroso non solo per la scuola ma per l'intera società, aprirà la strada alla scuola privata e quindi ad una scuola classista dove chi ha alle spalle famiglie benestanti potrà avere un'istruzione di eccellenza mentre i figli della gente comune dovranno adeguarsi a una scuola pubblica deliberatamente dequalificata. Infine, poiché un paese che non si accontenta di vivere nel presente dovrebbe considerare l'istruzione più un investimento che un costo, c'è una domanda che tutti farebbero bene a porsi: che futuro ha un paese che non investe nell'istruzione e quindi sui giovani?

in questo numero

## RUBRICHE

- 7 Il punto  
Gli ultimi della classe
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 11 Previdenza  
Mi riscatto
- 12 Pace verde  
Solar generation
- 12 Evergreen
- 13 Chi protegge il cittadino  
Anche libera va bene
- 13 Ora legale  
Delitto e castigo
- 19 La merce muta  
Robinia da chiodi
- 39 Sani & salvi
- 39 ABCibo  
La solita minestra
- 45 Controcanto  
Cambia sistema
- 49 Presidi Slow Food  
Ritratto di signora
- 49 Nel carrello
- 53 Prodotto a marchio  
Chi fa da sé
- 56 A tavola  
Menu con la polenta
- 58 Semiseria  
La vita è bella...
- 66 Consumi in scena  
Il testimonial

58 NC



- 20 intervista  
**Passaggio verso il futuro**  
la parola a Marco Lami,  
presidente di Unicoop Tirreno.

**coop** info

- 22 Risparmia le energie
- 25 La vetrina dei soci
- 26 Cosa mi regali?

## 31 INSERTO CARRELLO



- 37 salute  
**Alta pressione**  
prevenzione e cura dell'ipertensione.
- 40 dossier  
**Banca di prova**  
la crisi economica in Italia.

prima pagina

**donne violate**

pag. 14



## PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 46 **Luci alla ribalta**  
le lampadine a risparmio energetico.  
Gli extra
- 48 **Calda notte**  
le termocoperte.  
Tipico
- 50 **Fiori di formaggio**  
il Caciottone di Norcia.  
Cotti & crudi
- 52 **In tutte le salse**  
la mostarda.  
Dal fornitore
- 54 **Il frantoio sul lago**  
l'olio di Bolsena.

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

## attacco alla cooperazione

L'attacco perpetrato dall'attuale Governo italiano alle cooperative di consumo (in particolare al movimento cooperativo) è un'aggressione dura e senza precedenti a danno di un sistema, quello del mutualismo ispirato dalla solidarietà sociale, che da sempre ha pervaso la storia della nazione e ha permesso di resistere e vincere i momenti più duri. Infatti il fenomeno cooperativistico è tutto italiano e trova il suo riconoscimento nella stessa Costituzione, un documento che evidentemente il presente Governo ha tutt'altro che intenzione di avere a fondamento del proprio operato. Non sono solo le imprese cooperative a subirne le conseguenze, ma lo sono prima ancora le famiglie consumatrici e il cosiddetto made in Italy, perché le cooperative di consumo sono le prime a diffondere i prodotti nazionali, in particolare nel settore agroalimentare; e tutto questo si verifica in un momento in cui, guarda caso, sono in massima espansione i sistemi di distribuzione al dettaglio dei discount tedeschi (Lidl, Penny Market, Eurospin). Se apparentemente l'attacco del Governo al mondo delle cooperative di consumo sembra essere mosso dall'intenzione di favorire le altre catene di ipermercati e supermercati, rette dalla stretta logica privatistica dell'interesse (Esselunga, GS, E.Leclerc-Conad in cui tutto sommato viene in qualche modo difeso e diffuso il made in Italy), andando invece più a fondo – e poi non così tanto – si vede che il tutto avviene in un attimo di forte penetrazione nel mercato nazionale di queste catene di discount tedeschi, nei quali la provenienza dei prodotti, specie alimentari, è tutt'altro che chiara e sicura, a scapito del consumatore. Da qui appare anche più chiaro l'intervento della CEE a favore della politica Italiana, considerato che la Comunità Europea ha avuto da sempre un atteggiamento a favore della Germania che ha mantenuto verso l'Europa una politica di colonialismo economico. Sarebbe stato interessante scoprire l'atteggiamento della CEE se, al posto dell'Italia, fosse stata coinvolta la Francia o qualche altro stato più importante all'interno della Comunità.

e-mail da [www.nuovoconsumo.it](http://www.nuovoconsumo.it)

## a Corleone con i ragazzi di Avellino

Alfonsina, Assunta, Fabio, Gessica, Giovanni, Giuseppina, Luca, Maria, Maria Antonietta, Maria Giuseppina, Michela, Raffaella, Rosa, Rosanna, Stefano, Valentina, Vincenza, questi i nomi dei 18 alunni dell'Ipsia "Giorgi" di Avellino che il 10 ottobre scorso con due insegnanti, Adriana Guidi e Cinzia Argenziano, sono giunti in Sicilia per partecipare alle attività di un campo di lavoro nelle terre confiscate alla mafia. Ad accogliere il gruppo irpino sono stati i soci di **Lavoro e non solo**, una cooperativa che aderisce al consorzio di **Libera Terra** e che dal 2000 ha attivato nei territori sequestrati alla mafia, a Corleone, a Monreale, a Roccamenna e a Canicattì, campi di studio e lavoro. Scopo dell'attività è favorire lo sviluppo di un modello di impresa sociale che sia anche luogo di aggregazione e mobilitazione territoriale. Una realtà poco conosciuta in Campania, giunta a noi grazie ad una rete di contatti intessuti dall'Ipsia "Giorgi" con **Unicoop Tirreno** e l'associazione Libera. Unicoop Tirreno ha sostenuto le spese di viaggio, il Comitato soci Coop Irpinia con Libera provinciale e regionale ha favorito contatti e rapporti con Corleone e l'**Arci** Toscana, al centro della rete organizzativa dei campi. È stato così possibile realizzare un piccolo miracolo. [...] I nostri giovani sono entrati in contatto con esperienze dirette di contrasto alla mafia, hanno lavorato nei campi con giovani di altre regioni del paese e del mondo, hanno vissuto incontri di informazione-formazione mirati alla creazione e allo sviluppo di cooperative rispettose della legalità e della trasparenza. Si sono recati a Portella della Ginestra, hanno discusso delle trasformazioni dei processi produttivi nell'economia globale con esponenti del mondo economico siciliano, hanno studiato dal vivo pagine dolorose della nostra storia, hanno saputo che Pio La Torre, il cui nome viene proprio in questi giorni cancellato dall'aeroporto di Comiso, è stato il primo motore della legge sulla confisca dei beni alla mafia che porta il suo nome. [...] Un ragazzo, sia esso irpino che toscano o ligure, chino sui campi a lavoro, è qualcosa di più di uno studente impegnato in uno stage o di un volontario che lavora per qualche giorno, poi scompare. È il simbolo di un mondo diverso, nel quale i valori non sono quelli creati dal mondo patinato dei media.

Gaetana Aufiero

Presidente Sezione soci Irpinia

# 10



## te lo assicuro

Ho notato sul catalogo che c'è la possibilità di sottoscrivere delle polizze Unipol utilizzando i punti Coop. Ero interessata alla polizza di responsabilità civile del nucleo familiare, ma la carta SocioCoop è a nome mio, mentre il capofamiglia è mio marito che non è socio Coop. A chi deve essere intestata la polizza perché copra entrambi?

Lettera



Coop dalla cui carta vengono scalati i punti. Nel suo caso, però, è importante far presente che la garanzia "RC Nucleo familiare" assicura il cliente/socio Coop che ha sottoscritto il certificato di assicurazione e il suo nucleo familiare. Quindi, se lei e suo marito appartenete allo stesso nucleo familiare, come certificato dallo stato di famiglia, sarete entrambi coperti dall'assicurazione che lei intersterà a suo nome. Diverso è il caso della adesione alla copertura "Infortuni domestici" nella quale è assicurato solo il socio, intestatario della carta, che ha sottoscritto il certificato di assicurazione.

► La polizza assicurativa che viene sottoscritta al punto vendita deve essere necessariamente intestata al socio

che ha sottoscritto il certificato di assicurazione.

## misure di sicurezza

Perché noi celiaci non possiamo avere prodotti appena affettati ma siamo costretti ad acquistarli sottovuoto?  
via e-mail

► Per noi purtroppo non è sempre possibile avere un'affettatrice a disposizione per garantire un prodotto sicuro e privo di contaminazioni in tutti i nostri punti vendita. Per questo motivo preferiamo offrire un servizio diverso che dia ai nostri soci e clienti la tranquillità di acquistare un prodotto salubre.

### ERRATA CORRIGE

Nel numero scorso di **Nuovo Consumo**, a pagina 5, nello spazio promozionale riservato alla telefonia, nel presentare la promozione attivabile attraverso i punti



della **CartaSocio**, si fa erroneamente riferimento a 650 punti per 6 mesi speciali con le nuove tariffe **CoopVoce**. In realtà i punti necessari non sono 650 ma sono 1.600. Ci scusiamo con i soci.

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

## mi riscatto

Mia figlia si è laureata in medicina e chirurgia e sta frequentando un corso di specializzazione con relativo assegno mensile. Può riscattare ora gli anni del corso di laurea?

Lettera

► A seguito dell'introduzione del comma 5-bis all'articolo 2 del Dlgs n. 184/1997 (a opera dell'articolo 1, comma 77, lettera b, della legge n. 247/2007), è ora possibile riscattare il periodo corrispondente al corso legale di laurea anche prima di iniziare l'attività lavorativa. In questi casi l'onere, per ogni anno che si riscatta, è determinato moltiplicando l'aliquota di computo (ora pari al 33 per cento) per il reddito minimo imponibile previsto dall'articolo 1, comma 3, della legge n. 233/1990 e successive modificazioni e integrazioni, per gli iscritti alle gestioni speciali,

per gli artigiani e i commercianti. Per il corrente anno tale reddito imponibile minimo è di euro 13.819,07.

Il contributo è versato all'Inps e viene rivalutato secondo le regole del sistema contributivo di cui all'articolo 1, commi da 6 a 10, della legge n. 335/1995. Il montante maturato sarà trasferito, a domanda dell'interessata, presso la gestione previdenziale nella quale sarà iscritta quando inizierà l'attività lavorativa.

Nel caso in cui sua figlia sia titolare di redditi propri può dedurre l'onere del riscatto in occasione della dichiarazione dei redditi ai fini della determinazione dell'ammontare dell'Irpef dovuta. Se, invece, sarà lei a pagare l'onere del riscatto in quanto sua figlia è fiscalmente a suo carico, potrà detrarre dall'imposta lorda, determinata con riferimento ai suoi redditi, il 19 per cento dell'onere del riscatto pagato per conto di sua figlia.

## solar generation

Entro il 2030 il solare fotovoltaico fornirà energia elettrica a due terzi della popolazione mondiale, oltre 4 miliardi di persone. È la conclusione della quinta edizione del rapporto **Solar Generation** di Greenpeace ed EPIA (European Photovoltaic Industry Association). Secondo il rapporto entro il 2030 saranno installati 1.800 GW di pannelli solari nel mondo, capaci di generare 2.600 miliardi di



chilowattora pari al 14 per cento circa del fabbisogno mondiale di elettricità, oltre il doppio di quanto fornito oggi dal nucleare, e senza i pericolosi effetti collaterali relativi alla gestione delle scorie. La crescita del fotovoltaico porterà energia pulita a 1,3 miliardi di persone in regioni urbanizzate e a oltre 3 miliardi in aree non ancora raggiunte dall'elettricità. Uno sviluppo che è parte della rivoluzione energetica necessaria per affrontare i cambiamenti climatici e ridurre le emissioni globali di gas serra del 50 per cento al 2050. In Italia, nonostante il boom che sta avendo la tecnologia, si potrebbe fare cento volte tanto. Ancora oggi oltre l'82 per cento degli

incentivi alla produzione di energia elettrica vanno a impianti a base fossile e non alle fonti rinnovabili. Uno squilibrio inaccettabile: invece di "liberare" risorse destinate alle fonti fossili per il rapido sviluppo delle rinnovabili assistiamo a un folle piano per il ritorno al nucleare e all'inaugurazione di nuove centrali a carbone. Secondo i dati di "Solar Generation" produrre energia fotovoltaica

diventerà economicamente competitivo rispetto alle fonti fossili tradizionali già dal 2015 nei paesi dell'Europa meridionale, e dal 2020 nell'intero continente. La rivoluzione solare permetterà di tagliare 1.600 milioni di tonnellate di CO2 nel 2030 – pari alle emissioni attuali di Italia e Germania – e creare milioni di nuovi posti di lavoro. Già oggi sono circa 120mila i "colletti verdi" che lavorano nel fotovoltaico nel mondo. Il rapporto prevede che il dato potrà raggiungere 2 milioni nel 2020 e 10 milioni nel 2030.

Maria Carla Giugliano, Ufficio Stampa Greenpeace

evergreen a cura di Stefano Generali

## tutti in sella

Dopo l'auto è l'ora della bicicletta. Il **bike sharing** – biciclette pubbliche dislocate in vari punti della città da prendere e riconsegnare anche in un punto diverso – si sta diffondendo a macchia d'olio nelle città italiane.

Già attivo in via sperimentale a Roma e Torino, sta per sbarcare a Firenze: 800 bici in 50 punti di distribuzione. Un buon inizio, anche se lontano dai risultati di Barcellona che vanta 400 stazioni e oltre 150mila abbonati.

## al ladro!

Spariscono dai tetti delle case, per ricomparire su internet in vendita al miglior offerente. Da qualche tempo i pannelli solari della California vanno letteralmente a ruba. Nello stato americano, che conta più di 33mila installazioni,

la produzione d'energia dal sole è una realtà talmente consolidata che i ladri d'appartamento hanno fiutato l'affare, preferendo smontare i pannelli piuttosto che impegnare tempo e fatica per aprire le porte blindate.

## cercio famiglia

Per trovare una famiglia ai tanti cani abbandonati presenti sul territorio comunale servono idee nuove e soprattutto incentivi. Per questo il Comune di Grosseto ha deciso di destinare cinquecento euro a chi vorrà adottare uno dei

415 randagi presenti nelle strutture comunali. È stata istituita anche una banca dati con foto, certificazioni sulle vaccinazioni e informazioni su tutti gli animali dati in affitto e su quelli rimasti in struttura.



## anche libera va bene

Arrivano sempre più spesso nelle case opuscoli che promuovono servizi di luce e gas da parte di diversi operatori. A quali informazioni dobbiamo prestare attenzione oltre a quelle inerenti il prezzo del servizio?

Rita, Livorno



il cliente sulle condizioni di riferimento fissate dall'Autorità, per la tipologia di cliente a cui appartiene; consegnare al cliente la scheda di confronto dei prezzi e la scheda informativa sugli obblighi dei venditori prevista dal **Codice di condotta commerciale** definito dall'Autorità; specificare i tempi tecnici necessari per l'effettiva sostituzione del precedente venditore; informare il

cliente che il venditore gestirà per suo conto i contratti per i servizi tecnici necessari alla regolare consegna dell'energia fino al suo contatore (trasporto, distribuzione e misura); indicare eventuali condizioni che limitano la possibilità di aderire all'offerta. Se il cliente viene contattato per telefono o via e-mail, il venditore deve indicare come vengono rese disponibili le necessarie informazioni in forma scritta.

### Info

**Numero verde Autorità per l'Energia Elettrica e il Gas: 800.166.654**

**Su [www.autorita.energia.it](http://www.autorita.energia.it) nella sezione dedicata ai consumatori si può scaricare gratuitamente la guida pratica "Energia semplice"**

**Raffaele Mariano**, settore energia **CittadinAttiva**  
CittadinAttiva-Pit Servizi: tel. 0636718555  
(da lun. a ven.: ore 9-13.30) fax 0636718333  
e-mail: [pit.servizi@cittadinanzattiva.it](mailto:pit.servizi@cittadinanzattiva.it)

## delitto e castigo

Lo devo confessare, sono allergico a indulti, indultini e affini. Quando due anni fa è stato fatto l'indulto dall'80 per cento del Parlamento, ma con la volontà politica del Governo e dell'opposizione di allora, ero – e sono ancora – contrario. Lo aveva chiesto il Papa, ma non tutte le richieste vanno accolte. E se si accolgono, vanno preparate meglio. Ve lo dice un cattolico. Ci avevano detto che le carceri erano piene e che era necessario farlo. Bene. Passati due anni le carceri sono di nuovo piene. Allora cosa si fa? Ogni due anni si svuotano le carceri con qualche provvedimento? Dai giornali apprendo che l'attuale Governo pensa di alleggerire di 7mila unità i penitenziari nel seguente modo: 4mila stranieri verranno rispediti nel loro paese e a 3mila italiani verrà messo il braccialetto elettronico. Ovviamente i reati di quest'ultimi non devono rientrare in quei casi che destano allarme sociale. A questo punto la mia tranquillità viene meno. Innanzitutto dubito che i 4mila stranieri vengano ripresi dai loro paesi; inoltre occorre riflettere sul fatto che oggi è difficile finire in carcere

se non per reati seri che hanno destato allarme sociale. Quanto al braccialetto – al quale di per sé non sono contrario – dovrebbe essere utilizzato solo come una pena accessoria aggiuntiva al carcere. Tanto per fare un esempio: a chi ha violentato una donna o un bambino dopo aver scontato la pena metto il braccialetto per un certo numero di anni in modo da controllare gli spostamenti. Se il braccialetto elettronico è destinato a sostituire la pena mi immagino già il criminale che delinque e rimane comunque libero e condizionato ma fuori dal carcere. Altro che pena certa. A questo punto non può che sorgere la solita domanda spontanea sul cosa fare. Innanzitutto costruire nuove carceri utilizzando i detenuti; approntare delle pene sostitutive che mirino effettivamente al recupero per quei carcerati che possono essere reinseriti nella società. Ma mi raccomando niente indulti, indultini e affini. Non servono ai cittadini e nemmeno ai carcerati. E soprattutto i braccialetti (non quelli elettronici) regaliamoli alle nostre donne o ai nostri uomini a seconda dei gusti.

# donne violate

**Cresce la violenza sulle donne, soprattutto tra le mura domestiche, aumentano le denunce, ma ancora poche hanno il coraggio di chiedere aiuto. Nonostante l'impegno delle associazioni di volontariato, c'è ancora molto da fare sotto il profilo normativo e dell'assistenza, sul fronte della prevenzione e per sensibilizzare l'opinione pubblica. Perché percosse, intimidazioni e minacce non sono solo un "brutto affare" di famiglia, ma anche un problema pubblico.**  
**di Rita Nannelli**

prima pagina

«Quando chiudo gli occhi rivedo le torture fisiche; avrei voluto morire, sparire, ma non se ne ha il diritto. I ricordi che più mi arrivano sono quelli del mio sangue; puoi lavarti in modo furioso, spalmarti di creme e profumi per cercare di coprire quell'odore che ti riempie tutta e non sparisce mai. Ho gli incubi quasi tutte le notti, dormo pochissimo. Rivivo tutti quegli orrori, non so se potrò vivere così tutta la vita. Quando vedi sulla tua pelle i segni della tortura, del coltello, dei lacci ai polsi tutto diventa indelebile e viene inciso nella tua anima». Una storia terribile tra le tante che abbiamo trovato in un blog per donne maltrattate...

## **dramma di famiglia**

Si legge spesso e un po' ovunque che le donne subiscono violenza nei luoghi di guerra, paesi dove c'è l'odio razziale, la povertà, l'ignoranza, non da noi. E invece in Italia quasi 7 milioni di donne hanno subito nella vita una forma di violenza fisica o sessuale, prima causa di morte o invalidità permanente delle donne tra i 16 e i 50 anni, più del cancro, più degli incidenti stradali. I principali colpevoli? I mariti, i compagni, i parenti: la violenza sessuale, fisica, psicologica sulle donne è un dramma quotidiano che si consuma in famiglia. «La violenza è in aumento, sia quella esterna sia quella all'interno della famiglia, gli stupri e lo stalking (molestie,





minacce ripetute, attenzioni non richieste, appostamenti). Lo ha registrato l'Osservatorio del Telefono Rosa – afferma la presidente **Maria Gabriella Carnieri Moscatelli** – e la violenza domestica è quella più diffusa. Nel solo 2007 sono venute direttamente da noi 1.300 donne, 1.000 italiane e 300 straniere. Crescono le denunce perché le donne sono più consapevoli che in passato, ma la "rimozione" è ancora forte».

Parlano i freddi numeri: solo 7 donne su 100 denunciano le violenze di cui sono vittime da parte dei propri partner, il 21,3 per cento, pur avendo avuto la sensazione che la propria vita fosse in pericolo in occasione della violenza subita, non l'ha considerata un reato, per il 44 per cento si è trattato solo di "qualcosa di sbagliato", mentre per il 36 solo di "qualcosa che è accaduto" (dati Istat).

### **il silenzio delle innocenti**

«Proprio perché tra i partner c'è un legame affettivo, il dolore e la sofferenza per la violenza subita diventano insostenibili e immobilizzanti – spiega **Mariacandida Mazzilli**, psicologa, psicoterapeuta, responsabile del sito [www.psicologiadonna.it](http://www.psicologiadonna.it) –. Comunemente il concetto di violenza è associato all'aggressione fisica in quanto manifestazione visibile, ma non si può parlare di violenza all'interno di una coppia senza considerare anche quella psicologica: ogni violenza è in primo luogo psicologica. Diventa allora ancora più difficile denunciare un'esperienza tanto umiliante e svilente. Soprattutto perché il timore più grande è quello di non essere credute». Molte donne che hanno vissuto questo trauma raccontano di comuni esperienze: la mente si distacca dal corpo, è come se si guardasse una scena dall'alto, come se non stesse succedendo a loro. «Di fronte a uno shock così forte, l'unica difesa sembra essere quella di scollarsi dal contesto. Solo nei giorni successivi, il dolore di quel trauma emerge sotto forma di immagini, sogni, odori, flashback continui, accompagnato da uno straziante senso di colpa – riprende Mazzilli –. Infatti il pensiero ricorrente è: "perché proprio a me?"; molte donne si rimproverano per aver indossato quella gonna troppo corta, per essere state "disinvolte" e "disponibili", finiscono insomma per credere di aver provocato la violenza. Perciò difficilmente si riesce a chiedere aiuto per il senso di vergogna e per la paura che gli altri possano giudicare».

## **ABUSI E COSTUMI**

**Tra i 16 ei 50 anni si muore più per violenza sessuale che per malattia o incidenti stradali.**

**6.743.000** le donne vittime di violenza fisica o sessuale.

**Solo il 24,8 per cento** dei casi di violenza è opera di uno sconosciuto, si tratta per la maggior parte di violenze consumate dentro le mura domestiche.

**Ben 7.134.000** le donne che hanno subito solo violenza psicologica, il **43,2 per cento** dal partner.

**Quasi 7 milioni** gli stupri, il **69,7 per cento** ad opera del partner.

**Un milione e 400mila** donne hanno subito uno stupro prima dei 16 anni.

**Oggetto di comportamenti persecutori – stalking – un milione e 100mila** donne.

**Oltre il 90 per cento** delle vittime non denuncia gli abusi.

Fonte: Istat 2007

### **storie di ordinaria follia**

Le voci delle donne che riescono, invece, a rompere il silenzio e a chiedere aiuto raccontano al telefono delle associazioni di volontariato o delle Forze dell'ordine storie di umiliazioni gravissime, di lesioni, fratture, ma anche di intimidazioni, isolamento, minacce non meno gravi delle percosse. «Ma su questo non c'è abbastanza consapevolezza da parte della gente comune e del Governo stesso, del fatto cioè che la violenza sulle donne è un problema pubblico, oltretutto un dramma privato. Non se ne parla abbastanza – sottolinea **Vittoria Franco**, senatrice e ministro del PD alle Pari Opportunità del Governo Ombra –. Per questo sono necessarie campagne di sensibilizzazione, per educare al rispetto della donna, al riconoscimento della sua libertà, e perché si sappia "quanto costa" la violenza sulle donne in termini sociali oltre che al Servizio sanitario nazionale. Presenteremo dei disegni di legge per sostenere i centri antiviolenza con finanziamenti certi e per favorire la loro diffusione anche al Sud dove oggi sono ancora pochissimi. I tagli previsti dalla Finanziaria di 20 milioni di euro, stanziati dal Governo Prodi per la prevenzione della violenza e per i centri di accoglienza, sono stati reintegrati, ma "prodotti" visibili non ci sono e sul fronte delle politiche di prevenzione non si fa nulla». Abbiamo provato a chiedere chiarimenti al ministro delle Pari Opportunità **Mara Carfagna** che, però, ha preferito non rispondere.

Aggiunge Franco: «È fermo alla Camera il nostro disegno di legge sullo stalking: approvarlo sarebbe un passo importante per combattere questo nuovo fenomeno di persecuzione che spesso finisce con l'uccisione della vittima. Ma adesso non è riconosciuto come reato».

### **ti telefono o no?**

Un vero e proprio buco legislativo che anche «Telefono Rosa chiede di colmare affinché sia immediatamente promulgata una legge a tutela della serenità di vita e della sicurezza fisica delle vittime di atti persecutori, per porre fine a questo "femminicidio" – dice Moscatelli –. Detto questo, la normativa italiana è piuttosto avanzata nel panorama europeo. Con la legge n. 154 del 2001 è stato inserito nel nostro ordinamento un provvedimento del tutto innovativo contro gli abusi familiari: quando il comportamento del marito o del compagno o di un altro convivente (ad esempio un figlio) è tale da danneggiare fisicamente o moralmente la

donna o la sua libertà, può rivolgersi al Giudice che emetterà un "ordine di protezione" per allontanare quella persona da casa e impedirgli di avvicinarsi alla vittima della violenza. Il problema è semmai che ci sono intoppi nell'iter giudiziario e manca un'adeguata preparazione da parte delle Forze dell'ordine che raccolgono la denuncia. Mentre, perché la prevenzione sia efficace, è necessario che si sappia che una cosa sono i Centri di ascolto, un'altra i Centri di accoglienza. Nei Centri di ascolto le donne che non hanno necessità di lasciare la propria casa trovano specialiste pronte a risolvere i problemi contingenti; i secondi accolgono le donne costrette a lasciare il proprio domicilio, che devono intraprendere un lungo percorso per il loro reinserimento nella società».

Anche il Ministero delle Pari Opportunità ha un numero gratuito, il 1522, a cui possono rivolgersi le vittime di violenze. Gli operatori raccolgono denunce, richieste di assistenza mettendo in contatto le donne vittime di violenze con le strutture di assistenza, pubbliche e private, presenti sul territorio, con le ASL o le Forze dell'ordine. «Uno strumento valido istituito da Stefania Prestigiacocone nel 2006 e giustamente mantenuto», rileva Franco –, ma che secondo il Telefono Rosa «non ha dato i frutti sperati perché la centralinista (terminata la lunga attesa perché "le operatrici sono momentaneamente occupate", ndr) anziché mettere la donna in contatto direttamente con il centro di accoglienza a lei più vicino, le dà un altro numero da comporre. In mancanza di una risposta immediata, molto spesso la ricerca d'aiuto si ferma qui».

### **senza colpa**

E invece non restare da sole è il primo passo per superare il trauma della violenza subita, «cercare il più presto possibile uno spazio di ascolto dove raccontare la propria storia, – consiglia Mazzilli –, de-colpevolizzarsi per quello che è accaduto e imparare ad accettare l'idea della colpevolezza del coniuge o di chiunque sia stato il responsabile della violenza. Le donne che hanno subito violenza devono recuperare la capacità critica e lavorare su se stesse per contrastare la tendenza ad essere dipendenti».

Donne come le altre che il 25 novembre per la **Giornata internazionale contro la violenza alle donne** avranno i riflettori puntati addosso. Sperando che il giorno dopo i grandi media continuino a parlarne...

### **ATTO D'ACCUSA**

**Non restare da sole, cercare aiuto, informarsi per denunciare la violenza subita e far valere i propri diritti.**

> **Andare all'ospedale e chiedere il referto medico in caso di violenze fisiche (lividi, ecchimosi ecc.).**

> **Recarsi presso la Polizia o i Carabinieri per raccontare e denunciare l'accaduto.**

> **Affidarsi a un'associazione di volontariato specializzata nella difesa delle donne. A seconda della violenza subita indicherà la strada migliore per affrontare la situazione e il percorso legale da intraprendere.**

**Carabinieri 112**

**Polizia di Stato 113**

**Donna ascolta donna: centro di psicoterapia individuale via della Lungara, 19 - Roma**

**tel. 0668804195**

**Orario: dal lunedì al giovedì dalle 9,30 alle 13 e dalle 15 alle 18,30; venerdì dalle 9,30 alle 13 e dalle 15 alle 18,30**

**Per appuntamento: 3347439611**

**Centro donna L.I.S.A.**

**via Rosina Anselmi, 41/42 - Roma**

**tel. 0687141661 - 065811473 - fax 0687230457**

**e-mail: donneingenere@tiscalinet.it**

**sito: www.centrodonna.lisa.it**

**Associazione Nazionale Volontarie del Telefono Rosa - Onlus Viale Mazzini, 73 - Roma**

**tel. 0637518262 - fax 0637518289**

**Orario: dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19. L'Associazione gestisce la Casa di Accoglienza: "Casa Internazionale dei Diritti Umani delle Donne"**

**e-mail: telefonorosa@alice.it**

**sito: www.telefonorosa.it**

**Numero verde antiviolenza donna 1522 del Ministero delle Pari Opportunità: è un numero gratuito attivo 24 ore su 24 che può essere chiamato in totale anonimato.**

«Lei 35 anni, lui – il marito – 37, la figlia 5 anni. Ieri: lei dopo essere stata ripetutamente picchiata, viene cacciata fuori di casa con la bambina. Le sue colpe quelle di aver lasciato il lavoro per prendersi cura della figlia e di portare pochi soldi al marito a causa di lavori saltuari pagati a ore. Oggi: lei ha un posto dove stare con la bambina, ha trovato il coraggio di denunciare il marito e ha iniziato l'iter burocratico per buttarlo fuori di casa».



## GLOSSARIO

### DOLENTI NOTE

**Violenza domestica** Consiste in una serie di strategie utilizzate dal partner per esercitare il proprio controllo sulla compagna, spesso anche sui figli. Si presenta frequentemente in forma composita associando violenza fisica, sessuale, psicologica, economica.

**Violenza fisica** Picchiare, spintonare, tirare per i capelli, schiaffeggiare, dare pugni, calci, strangolare, ustionare, ferire con un coltello, torturare, minacciare con le armi, uccidere.

**Violenza sessuale** Stupro, tentato stupro, rapporti sessuali non desiderati subiti per paura delle possibili conseguenze, attività sessuali degradanti e umilianti.

**Violenza psicologica** Ha varie forme e spesso molte donne faticano a rendersi conto di essere vittime di questo tipo di violenza. Ne fanno parte le denigrazioni, il controllo dei comportamenti, le intimidazioni, le limitazioni economiche imposte dal partner, le strategie di isolamento.

**Stalking** Si tratta di comportamenti persecutori come telefonate, e-mail, lettere indesiderate e ripetute, inseguimento, richiesta continua di colloqui e appuntamenti, appostamenti fuori dal luogo di lavoro o sotto casa, minacce a persone unite alla donna da un legame affettivo.

**Violenza economica** Sottrarre alla donna il suo stipendio, obbligarla a lasciare il lavoro o impedirle di trovarne uno, costringerla a firmare documenti, a contrarre debiti, a intraprendere iniziative economiche – a volte truffe – contro la sua volontà.

## legittima difesa

**I diritti delle donne contro la violenza in un opuscolo realizzato da Telefono Rosa che sarà distribuito il 25 novembre nei punti vendita della Capitale da dipendenti e soci Coop impegnati sul fronte della violenza. di Cristina Vaiani**

Perché subire minacce, violenze, percosse, insulti? Perché accettare il ruolo di vittima? Perché giustificare chi fa del male? Timore di chiedere aiuto? Paura di far valere i propri diritti?

“Nulla giustifica la violenza”, stabilisce già dalle prime pagine l’opuscolo **Stop alla violenza contro le donne. Guida per riconoscere, prevenire e agire in caso di violenza** realizzato dall’Associazione nazionale Volontarie del Telefono Rosa onlus e distribuito nei punti vendita romani il 25 novembre. Beninteso, qualsiasi forma di violenza, comprese molestie e minacce, insulti e percosse, fuori o dentro casa... perché “la violenza sessuale in tutte le sue forme è un crimine”. E qualche rigo sotto invita a: “Non restare sola, cerca aiuto, informati, ricorda che hai dei diritti”, indicando anche come farli valere. Partendo, infatti, dall’analisi dei diritti e delle pene che la legge riconosce contro i crimini e i delitti sessuali, l’opuscolo, stampato in 7mila copie, dispensa informazioni e consigli su come reagire a tentativi di aggressione, come prevenire, cosa fare dopo aver subito violenza, come far valere i propri diritti e il percorso legale da intraprendere.

### passaparola

Farà il giro dei sette punti vendita romani proprio nella Giornata internazionale contro la violenza alle donne promossa dall’Onu, il prossimo 25 novembre.

Il compito di presentare l’opuscolo e distribuirlo a soci e consumatori informando e sensibilizzando sul tema della violenza sulle donne è affidato a un gruppo di soci attivi e di dipendenti a loro volta informati e formati da Telefono Rosa che li ha coinvolti in un incontro incentrato sui contenuti dell’opuscolo, sugli obiettivi del progetto e sulla funzione del Telefono Rosa.

«Fare lavorare i soci e i dipendenti su un tema importante, sensibilizzare e fare riflettere il pubblico dei punti vendita romani sul fenomeno sempre più diffuso della violenza alle donne segnalando l’esistenza e il ruolo del



LA VIE EN ROSE

**Il Telefono Rosa nasce nel febbraio 1988**

**L'Associazione Nazionale Telefono Rosa nasce nell'estate 1990**

**Numero attuale di operatrici: 60**

**Numero di donne che si sono rivolte al servizio: 350mila**

**Consulenze legale, penale e civile, bancaria, psicologica, mediazione familiare**

**Provenienza delle telefonate Italia e paesi europei (prevalentemente Svizzera e Germania)**

Telefono Rosa, associazione che opera a livello nazionale». Così **Valeria Buzi**, responsabile d'area del settore Politiche sociali della Cooperativa, riassume gli obiettivi e le aspettative del progetto che prosegue sulla strada delle pari opportunità per tutti, la cui prima tappa è stato l'incontro dei dipendenti con Dacia Maraini e il suo libro **Passi affrettati** sulla condizione della donna in alcuni paesi del mondo.

«Questo è uno di quei progetti che dà maggior corpo, nella sua autonomia e specificità, agli obiettivi di responsabilità sociale di **Unicoop Tirreno** che già da alcuni mesi lavora sul tema nell'ambito delle Pari Opportunità di genere – afferma **Valeria Magrini**, responsabile Piano Sociale Partecipato –: gli eventi realizzati in occasione dell'8 marzo scorso alla presenza di Dacia Maraini, come noto impegnata su questo fronte, sono la testimonianza concreta di un ragionamento e di una partecipazione di cui molte donne di Unicoop Tirreno, socie e dipendenti, si vogliono riappropriare. E ce n'è veramente bisogno».

### sotto il silenzio

Rompere il silenzio, far sapere a chi è, è stata, o sarà vittima di violenza, o a chi è a conoscenza di situazioni a rischio, che esiste un'associazione con personale specializzato pronta a prestare aiuto, ascolto, sostegno psicologico, informazioni sui diritti di chi resta vittima di abusi e sulle azioni legali da intraprendere. Non limitarsi quindi a fare informazione su un problema socialmente rilevante ma fattivamente contrastarlo.

Fare insomma qualcosa di concreto, è stata questa la ragion d'essere dell'iniziativa che Unicoop Tirreno ha deciso di costruire intorno all'opuscolo del Telefono Rosa per essere, come si legge sulla copertina dell'opuscolo, "Più forti insieme".

«Pur non essendo uno dei temi da noi abitualmente trattati le Sezioni soci romane hanno accolto, come immaginavo, con grande entusiasmo la proposta avanzata a Unicoop Tirreno da Telefono Rosa – racconta Buzi – e



la merce muta di Giorgio Nebbia



## robinia da chiodi

**Può raggiungere i 20 metri di altezza e un metro di diametro, produce tonnellate di biomassa l'anno, talvolta ha effetti infestanti. Ma dà un buon miele e legna da ardere. Che robinia!**

così abbiamo concepito questo progetto coinvolgendo anche i dipendenti». Ne è venuta fuori, per dirla con le parole di Valeria Magrini «un'iniziativa veramente bella che nasce dai rapporti dinamici che le Sezioni soci hanno costruito negli anni con la comunità locale e che a mio avviso lega in modo forte la Cooperativa tutta (soci, lavoratrici e lavoratori) al suo territorio». Il progetto coinvolgerà per adesso le 4 Sezioni soci (Largo Agosta, Laurentino, Roma Nord e Colli Aniene) e i 7 punti vendita romani (supermercati di Largo Agosta, Laurentino e Colli Aniene, ipermercati Casilino ed Euroma2, piccoli supermercati di via Bettini e via Cornelia).

L'auspicio è di estendere l'iniziativa ad altri territori e di incoraggiare Sezioni e Comitati soci a promuovere iniziative legate a questo tema ai quattro angoli della Cooperativa. Sempre magari in collaborazione con Telefono Rosa.

### e se domani

«Il rapporto con Coop sicuramente continuerà – afferma e auspica **Maria Gabriella Carnieri Moscatelli**, presidente nazionale del Telefono Rosa –: Coop realizza bellissimi progetti di solidarietà all'estero, ma dobbiamo guardare anche alla nostra società che si sta impoverendo, la gente è insoddisfatta, fragile e ciò determina la violenza». L'invito è a realizzare iniziative simili anche in Italia «promuovendo raccolte di fondi o destinando magari a progetti specifici una parte dei punti donati dai soci».

Intanto la Cooperativa, oltre all'iniziativa romana, lancia messaggi in busta: per la precisione sulle buste del pane, in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno, apparirà nella giornata del 25 novembre la frase "Per molte donne la violenza è pane quotidiano" destinata a sensibilizzare più persone possibile. Iniziativa peraltro già promossa nel 2007 nel solo territorio della Val di Cornia in collaborazione con la Commissione Pari Opportunità del Comune di Piombino. ■



Io amo la robinia: il suo nome botanico esatto è "Robinia pseudoacacia" in onore di Jean Robin (1550-1629) che ne piantò i semi, venuti dall'America e ne ottenne dei bellissimi alberi ornamentali, ben presto diffusi in tutta Europa. In Italia la robinia fu coltivata per la prima volta già nel 1602 nell'Orto botanico di Padova. Alessandro Manzoni introdusse la robinia nel giardino della sua bella villa di Brusuglio in Brianza e ne consigliò l'uso per il rimboschimento e il consolidamento dei terreni collinari erosi. Le robinie crescono rapidamente e spontaneamente; producono in un anno in un ettaro venti tonnellate di biomassa avente un valore energetico equivalente a quello di una diecina di tonnellate di petrolio. In qualche caso crescono fin troppo, con effetti infestanti. I tronchi diritti delle robinie possono superare i 15-20 metri di altezza e raggiungono, in pochi anni, un diametro anche di un metro sviluppando una gran massa di foglie e, quando è il periodo, grappoli di fiori bianchi. Le robinie si prestano bene come piante ornamentali nelle città e nei parchi anche perché resistono bene all'inquinamento. Unico inconveniente i tronchi e i rami sono dotati di spine. Con la loro facile diffusione e le radici profonde rappresentano un economico e sicuro sistema di difesa del suolo contro l'erosione. La robinia è una leguminosa, cioè una pianta capace di crescere senza bisogno di concimi perché fissa l'azoto atmosferico mediante batteri che sono presenti in speciali noduli nelle radici. Le foglie della robinia hanno, perciò, un elevato contenuto di proteine, da 200 a 250 grammi per chilogrammo di foglie secche, e sono quindi adatte per l'alimentazione del bestiame; inoltre le foglie che restano nel terreno restituiscono l'azoto al terreno stesso. I fiori della robinia attraggono le api che elaborano un miele di qualità, molto buono, commerciato come "miele di robinia (o di acacia)"; un ettaro di robinieto può dare anche 800 chili di questo miele. Il maggiore interesse merceologico riguarda il legno di robinia che è stato ed è usato come combustibile perché brucia bene, con poco fumo anche quando è ancora umido, e con elevato potere calorifico. Oltre che come combustibile tale legno, fra i più duri, resistente agli incendi, è molto ricercato sia per la fabbricazione di mobili, giocattoli di legno, parquet, addirittura case, sia per l'impiego come pali e traversine, resistenti nel terreno senza bisogno di alcun trattamento con agenti chimici, spesso inquinanti, come creosoto o pentaclorofenolo. La robinia è diffusa in tutti i paesi dell'Europa centrale e orientale dove si stima una presenza di 2 milioni di esemplari. In Ungheria esiste addirittura un centro di ricerche, "Hungarobinia", dedicato alla diffusione delle conoscenze scientifiche, ma soprattutto applicative della pianta e del suo legno.

## passaggio verso il futuro

**Nuove aperture e nuovi magazzini, terziarizzazioni e messa a punto della politica commerciale. Ma anche qualche chiusura e dismissione, come la cessione di cinque punti vendita campani. Passa da qui il rilancio della Cooperativa verso una nuova fase di sviluppo. Ne parliamo con Marco Lami, presidente di Unicoop Tirreno.**  
**di Aldo Bassoni**

«È stata una decisione sofferta ma necessaria, che si inserisce in un piano più complessivo di riorganizzazione aziendale». Così il presidente di **Unicoop Tirreno Marco Lami** spiega la cessione dell'ipermercato di Teverola, in provincia di Caserta, e dei supermercati di Nocera, Solofra, Castellammare di Stabia e Soccavo, ad una catena della Grande Distribuzione italiana alleata di Coop nella **Centrale Nazionale Acquisti**. In effetti la



storia della Cooperativa è costellata di ristrutturazioni – dalle antiche chiusure dei piccoli spacci cooperativi di quartiere alle più recenti fusioni con **Coop Tevere** e **Coop Unione Ribolla** – che hanno sempre comportato una razionalizzazione della rete di vendita in funzione dello sviluppo e della crescita competitiva. Teverola e i quattro supermercati dell'area vesuviana rappresentano solo il 15 per cento sul totale del fatturato campano della Cooperativa, tuttavia è la prima volta che, sia pure attraverso il meccanismo della cessione, viene dismesso un punto vendita inaugurato solo pochi anni fa. «In Campania i risultati calano per tutti – dice Lami – però a Teverola c'è stata una serie di aperture probabilmente eccessive che hanno esasperato la concorrenza rispetto alle reali potenzialità del mercato locale, per cui ci siamo resi conto che non potevamo più sostenere una struttura in costante, pesante e irrimediabile perdita».

**A quanto ammontano le perdite di questi punti vendita?**

«Complessivamente le perdite dell'iper e dei quattro supermercati ammontano a circa 6 milioni di euro l'anno».

**Ci saranno conseguenze per il personale?**

«Non un posto di lavoro fisso andrà perduto. Voglio sottolineare il fatto che abbiamo condizionato l'accordo ad una disponibilità concreta del nostro interlocutore a prevedere un sistema importante di garanzie per i lavoratori. Dopo di che gli impegni dovranno passare al vaglio della trattativa con le organizzazioni sindacali per poi tradursi in una intesa che recepisca tutti questi contenuti».

**E per i soci di quei territori che impegni si sente di assumere la Cooperativa?**

«La Cooperativa sta studiando azioni a sostegno dei soci

che desiderano utilizzare gli altri punti vendita di Unicoop Tirreno in Campania».

**Qualcuno potrebbe chiedersi se Coop vende un iper e quattro super perché non è stata abbastanza brava a raggiungere dei risultati soddisfacenti.**

«Tutti i grandi gruppi che si sono insediati nel Mezzogiorno d'Italia hanno avuto problemi e posso dire senza timore di essere smentito che chiunque

abbia effettuato interventi analoghi ai nostri ha incontrato non poche difficoltà. Inoltre tutti gli indicatori economici si stanno aggravando rapidamente e pesantemente. Nei mesi scorsi abbiamo vissuto una grande fiammata dell'inflazione che noi stiamo cercando di non scaricare sui prezzi alla vendita, la situazione di recessione nel paese è ormai sotto gli occhi di tutti e non occorre ricordare le difficoltà per il potere d'acquisto delle famiglie. A questo si è aggiunto proprio nelle ultime settimane l'aggravarsi della tempesta sui mercati finanziari con tutti gli elementi d'instabilità e di preoccupazione che ha prodotto. Questo ha ovviamente ripercussioni sulle nostre attività anche perché alcuni di questi fattori sono molto più gravi in Campania rispetto alla situazione nazionale a cominciare dal potere d'acquisto ulteriormente limitato e dai tassi di occupazione sensibilmente più bassi».

**Non a caso persino una grande catena mondiale come Carrefour pare abbia messo in vendita tutti i suoi punti vendita situati al Sud. Ma non è che queste cessioni preludono a un disimpegno della Cooperativa dalla Campania?**

«Niente affatto. Noi confermiamo tutte le ragioni che ci hanno portato a svilupparci a sud di Roma. Anzi, le operazioni che abbiamo in corso tendono a migliorare sensibilmente i nostri risultati in modo particolare in Campania dove la Cooperativa ha intenzione di restare. Per fare questo occorre però che i conti economici della Cooperativa siano compatibili con questa volontà. Dunque, non solo non è in discussione la presenza di Unicoop Tirreno in Campania, ma vogliamo ricercare le necessarie alleanze per affrontare adeguatamente gli impegni che impone un territorio difficile come quello campano».

### Che tipo di alleanze?

«Io credo che tutta la cooperazione di consumatori debba dare il suo contributo al mantenimento di un presidio nazionale impegnandosi adeguatamente nello sviluppo al sud. Per ora lo sta facendo con le Coop presenti in Puglia, Campania e Sicilia. Ma per avere successo questa strategia deve basarsi su risultati che non mettano in discussione il bilancio di queste cooperative».

### A proposito di bilanci, complessivamente Unicoop Tirreno come va?

«I bilanci 2008 non saranno facili per nessuno, ma la Cooperativa è solida. Le vendite dei nostri supermercati sono ai primi posti tra le Coop a livello nazionale, **Gestiscoop**, la rete che gestisce le medie e piccole strutture, ottiene risultati eccellenti. È chiaro che la difesa del potere d'acquisto dei nostri soci impone un sacrificio in termini di redditività e quindi non possiamo certo vantare risultati eccezionali. Ma la nostra missione è quella di tutelare le tasche e la salute dei soci e dei consumatori ed è per questo che ci stiamo attrezzando al meglio. Per esempio, abbiamo appena lanciato un **paniere** di prodotti a marchio Coop di primissima necessità fortemente scontati per andare incontro ancora più efficacemente alle esigenze dei soci e dei consumatori. Naturalmente bisogna far coincidere questi obiettivi con il miglioramento dei risultati economici per mantenere alto il prestigio e la competitività del nostro marchio».

### Con quali prospettive?

«Direi che si tratta di un passaggio verso il futuro. La riorganizzazione della rete di vendita non è fatta solo di dimissioni. C'è la recente apertura degli ipermercati di Quarto e Roma Eur, di alcuni **InCoop**, c'è il nuovo centro distribuzione di Anagni nato proprio per sostenere lo sviluppo al Sud, c'è l'apertura dei supermercati di Guidonia e Vignanello, a cui vanno aggiunte le ristrutturazioni dei supermercati di Piombino, Livorno, Cerveteri e del centro distribuzione di Vignale. Noi abbiamo il dovere di tutelare gli interessi dei nostri soci e lo faremo come sempre cercando di migliorare l'offerta commerciale e la qualità del servizio. Tutto questo nel quadro di un piano triennale di miglioramento che darà risultati nel tempo e di cui già il prossimo anno, grazie alle ultime importanti decisioni, cominceremo a vedere i primi effetti positivi per la Cooperativa e per i soci». ■

### LE SCELTE DI COOP

L'ipermercato Coop di Teverola, in provincia di Napoli e tra breve anche quattro supermercati dell'area Vesuviana (Nocera, Solofra, Castellammare di Stabia e Soccavo) passeranno sotto l'insegna **Despar**, una catena della Grande Distribuzione italiana alleata di Coop nella **Centrale Nazionale Acquisti**. La decisione fa parte di un progetto di riorganizzazione aziendale insieme alle aperture degli iper di Quarto e Roma Eur, di alcuni **InCoop**, del nuovo centro distribuzione di Anagni e dei due nuovi supermercati di Guidonia (Roma) e Vignanello (VT), le ristrutturazioni dei supermercati di Piombino, Livorno, Cerveteri e del centro di distribuzione Vignale, la terziarizzazione di alcuni importanti servizi e la cessione di alcuni punti vendita che presentano da molti anni ormai risultati di gestione altamente negativi a Livorno e a Roma. D'altra parte non è la prima volta che la Cooperativa interviene sulla rete di vendita. Basta ripercorrerne la storia, anche recente, con la chiusura addirittura di un supermercato a Roma. Ma andando ancora più indietro nel tempo, possiamo citare decine di chiusure e ristrutturazioni che sono state indispensabili per lo sviluppo della Cooperativa che, dalla sua nascita a Piombino nel lontano 1945, è diventata oggi una delle più importanti d'Italia.

## risparmia le energie

Al via la nuova campagna Coop su clima, efficienza e risparmio energetico.  
di Dario Guidi

La posta in gioco è elevata: fermare la "febbre del Pianeta" che sta sconvolgendo gli equilibri climatici e ambientali, facendo intravedere scenari da incubo per il prossimo futuro. Su questo obiettivo – indicato unanimemente come una priorità assoluta – convergono gli sforzi intrapresi dai governi che, attraverso gli obblighi assunti con il **Protocollo di Kyoto**, hanno dato vita a politiche di sostenibilità ambientale finalizzate in primo luogo a risparmiare energia e a renderne più efficienti gli usi.

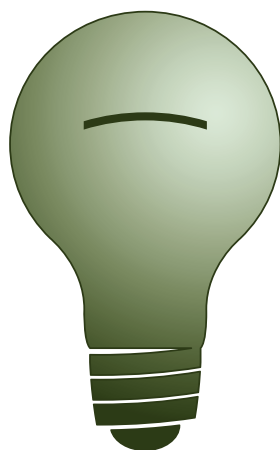
La Coop, attraverso numerose iniziative, ha da tempo messo al centro della sua strategia ambientale gli obiettivi indicati dal Protocollo di Kyoto, rivolgendo particolare attenzione proprio al tema dell'efficienza e della razionalizzazione degli usi energetici. Il progetto **Risparmia le energie** è solo l'ultimo tassello in ordine di tempo di questa politica aziendale, ma ne rappresenta il punto più alto in termini di innovazione e di coinvolgimento del pubblico.

### tutto casa e famiglia

Al centro del progetto vi sono, infatti, 1.500 famiglie selezionate su base volontaria che, partecipando ad uno specifico percorso di formazione, potranno acquisire gli strumenti teorici e pratici per cambiare i propri consumi energetici, offrendo così un contributo a quella "rivoluzione energetica" che trova tra le mura domestiche un passaggio fondamentale. Basti pensare che in Italia le voci del riscaldamento invernale e del raffrescamento estivo coprono circa un terzo del consumo energetico nazionale e che gli studi condotti in materia indicano proprio in quello residenziale un settore in cui si può fare molto per ridurre i consumi di elettricità e carburanti. Il progetto "Risparmia le energie", promosso con la collaborazione di **Enel**, avrà una durata annuale (dal 10 novembre 2008 al 31 ottobre 2009) e prevede da un lato la diffusione di informazioni e consigli sul risparmio energetico alle famiglie coinvolte e dall'altro il monitoraggio dei consumi in modo da verificare l'efficacia delle misure di risparmio e di efficienza proposte.

All'avvio del progetto i nuclei familiari saranno chiamati a definire il loro profilo di consumatore energetico attraverso un questionario la cui compilazione permetterà di individuare le criticità degli usi energetici domestici e le aree che necessitano di interventi per contenere i consu-

**RISPARMIA LE ENERGIE.**



mi. Il questionario fa parte di un **kit** che verrà consegnato a ogni famiglia partecipante e che include un manuale informativo sul risparmio energetico tra le mura domestiche e alcuni apparati (lampadine a basso consumo energetico, riduttori di flusso) utili a limitare i consumi.

### diario di bordo

Una volta ricevuto il kit le famiglie inizieranno il vero e proprio percorso della campagna ricevendo e scambiando informazioni sul risparmio energetico e cercando di modificare i propri comportamenti

e la propria casa in direzione della sostenibilità. Proprio per raggiungere un campione così ampio diffuso su tutto il territorio nazionale è stato creato un sito internet dedicato alle famiglie (la parte pubblica è visibile a tutti all'indirizzo [risparmialenergie.e-coop.it](http://risparmialenergie.e-coop.it)). Nel sito le famiglie potranno approfondire le informazioni già contenute nel kit, dialogare tra loro attraverso il blog e scambiarsi opinioni, porre domande e ricevere risposte sia dagli altri utenti che da un gruppo di esperti che fornirà una consulenza specialistica a distanza. In questo modo ogni famiglia costruirà un "piano energetico familiare" e terrà un diario di bordo in cui potrà appuntare dubbi, soluzioni, domande e suggerimenti da scambiare con le altre famiglie. E per verificare passo dopo passo i miglioramenti ottenuti compilerà, con cadenza quadrimestrale, i questionari di monitoraggio provvisti di indicatori quantitativi. Lettura che si affiancherà alla misurazione dei consumi rilevata da Enel con la stessa periodicità.

### libero scambio

Ma le occasioni di confronto tra le famiglie potranno concretizzarsi, oltre che in modo virtuale, anche dal vivo, con incontri, seminari e assemblee presso le cooperative. Per semplificare e valorizzare questo aspetto ci saranno i tutor, soci attivi delle cooperative che hanno la funzione di facilitare la partecipazione delle famiglie al progetto durante tutto l'anno. Obiettivo ultimo del progetto è quello di comprendere in che modo e rispetto a quali temi le famiglie italiane siano maggiormente sensibili e quanto siano disposte a modificare i comportamenti quotidiani e le abitudini di consumo energetico. Un'indicazione di valore cruciale per comprendere in che modo la partecipazione e le scelte di tutti i giorni possano favorire un percorso di sostenibilità ambientale che rappresenta per tutti il principale investimento per il futuro. ■



## indice di gradimento

Penne rigate Coop e penne rigate Barilla a confronto. Alle prove di gradimento di **Pasta così**, una delle iniziative organizzate da **Unicoop Tirreno** per testare il gradimento della pasta a marchio Coop, partecipano sabato 8 novembre gli ospiti del Villaggio **So.Spe**, casa famiglia gestita da Suor Paola e dalla sua associazione di volontariato So.Spe. (Solidarietà e Speranza) che offre sostegno e recupero a ragazze madri, bambini, adolescenti in difficoltà, ex detenuti. A fine pasto ciascuno potrà esprimere il suo giudizio sulle paste assaggiate compilando un'apposita scheda di valutazione.



"Pasta così" nasce dalla volontà di valutazione per migliorare sempre più la qualità del prodotto a marchio invitando soci e consumatori a partecipare alle scelte che lo riguardano. Entro la fine del mese di novembre, il progetto approderà alla **Casa di reclusione** di Porto Azzurro e al Ristorante **San Giacomo** sull'isola di Pianosa.

## appuntamento al cinema

Torna il cinema d'autore a Piombino. Date e titoli delle proiezioni a novembre e dicembre al cinema Metropolitan.

### Martedì 11 novembre

#### Pranzo di ferragosto

di Gianni Di Gregorio con Valeria De Franciscis, Marina Cicciotti, Maria Cali, Grazia Cesarini Sforza, Alfonso Santagata, Gianni De Gregorio. Italia 2008 - Vincitore del premio "Luigi De Laurentis" per la migliore opera prima al Festival di Venezia 2008, del premio "Francesco Pasinetti" (SNGCI) come miglior film e del premio ISVEMA per un film opera prima o seconda.

### Martedì 18 novembre

#### Il matrimonio di Lorna

di Jean-Pierre e Luc Dardenne con Artta Dobroski, Jérémie Renier, Fabrizio Rongione, Alban Ukaj, Morgan Marinne. Belgio/Francia/Italia 2008 - Vincitore del premio per la migliore sceneggiatura al Festival di Cannes 2008

### Mercoledì 26 novembre

#### La notte dei girasoli

di Jorge Sanchez-Cabezudo con Carmelo Gomez, Judith Diakhate, Celso Bugallo, Manuel Moron, Mariano Alameda, Vicente Romero. Francia/Portogallo/Spagna 2006 - Presentato nella sezione "Giornate degli Autori" al Festival di Venezia 2007

### Martedì 2 dicembre

#### L'innocenza del peccato

di Claude Chabrol con Ludvine Sagnier, Benoit Magimel, François Berléand, Mathilda May, Caroline Sihol, Marie Bunel. Spagna 2007 - Presentato nella sezione FUORI CONCORSO al Festival di Venezia 2007

### Martedì 9 dicembre

#### La classe

di Laurent Cantet con François Bégaudeau, Nassim Amrabt, Laura Baquela, Cherif Bounaidja Rachedi, Juliette Demaille. Francia 2008 Vincitore del premio PALMA D'ORO al Festival di Cannes 2008

**Prezzi** intero 4 euro, ridotto 3,50 euro (studenti, anziani sopra i 65 anni, soci Unicoop Tirreno, tessere ARCI, AGIS, ACI)

## distinti salumi

Alimentazione, benessere e gusto. Sono questi i temi che saranno trattati nel corso degli incontri sull'educazione al consumo consapevole con gli "studenti" dell'**Università 50&più** presso il punto vendita di Massa.

Il "Piano di studi" contempla tre aree tematiche: la prima tratta di **Alimentazione e salute** con "Occhio all'etichetta", "Occhio al frigo", "La salute nella rete" nei giorni **10 novembre, 24 novembre, 15 dicembre**; la seconda si sofferma su **Alimentazione e gusto: il cibo tra sapore e cultura** e nello specifico "Distinti salumi" e "Le forme del latte" il **12 e il 26 gennaio**, "Del testarolo" e "Nei panni di una cipolla" il **9 e il 23 febbraio**, "Vino quotidiano: storia, qualità e territorio del vino dei Colli di Candia e Lunigiana" il **9 marzo** e "Signore, Composte!" su marmellate, confetture, miele il **23 marzo**; nella terza ci sono i **Turisti responsabili** con il progetto **Mondovivo di Unicoop Tirreno (6 aprile)**. Chiude la kermesse la visita al fornitore Coop **La bottega di Adò**.

Stessi temi, con un occhio in più al biologico e all'ambiente, per gli studenti dell'**Unitre** di Venturina (LI), sempre da novembre ad aprile.

All'importanza del benessere si ispira anche la 28° edizione della maratona sportiva **Città di Livorno sabato 8 e domenica 9 novembre**: stand e nutrizionista a cura della Sezione soci livornese per promuovere i contenuti della campagna Coop **Alimenta il tuo benessere**.

Alimentazione infine ma finalizzata alla solidarietà quella che sforna pizza per **Cuore di Coop**, il progetto delle adozioni a distanza di **Avsi** e **Unicoop Tirreno**. La degustazione di pizze organizzata dal Comitato soci di Monticiano (Sezione soci Est Maremma) con raccolta di fondi a favore del Sostegno a distanza avrà luogo venerdì 28 novembre presso la pizzeria "Il Borgo" a Monticiano, preceduta dalla proiezione di un filmato e di testimonianze su Cuore di Coop presso la Sala ARCI.

Info e prenotazioni tel. 0577756902-756262-756600.

## consigli per gli acquisti

Chi ne volesse sapere di più sulla spesa quotidiana può chiedere la consulenza di una dietista. Si chiama **Il tutor della spesa** ed è un progetto di spesa guidata a cura di dietiste Coop all'interno dell'**IperCoop** del centro commerciale Euroma2 tutti i martedì e giovedì del mese di novembre dalle 16 alle 19.

Ci sono percorsi standard sulla qualità e la sicurezza alimentare, sulle diete, sulle etichette, sulle patologie alimentari, sui principi della corretta alimentazione e ci sono i percorsi su richiesta: uno o più consumatori interessati possono chiedere la consulenza della dietista su alcune tematiche alimentari.

## la vetrina dei soci

### SOCI A TEATRO

I biglietti per gli spettacoli del teatro Goldoni di Livorno e del Moderno di Grosseto si possono acquistare presso i box office dei punti vendita di Viareggio, Carrara, Livorno La Rosa, Rosignano, Cecina, Follonica e c/o il chiosco del centro commerciale "Fonti del Corallo" di Livorno.

Gli spettacoli da non perdere a novembre

20 **Carmen Consoli** Teatro Saschall Firenze

26 **Mariangela Melato** Teatro Verdi Pisa

30 **Vinicio Capossela** Teatro Goldoni Livorno

30 **Winx on ice** Nelson Mandela Forum Firenze

Spettacoli nei teatri convenzionati con sconti per i soci Unicoop Tirreno nel mese di novembre

#### Teatro Goldoni Livorno

11-12 **Robin Hood il musical** di Beppe Dati con M. Frattini, regia Christian Ginepro

14 **Orchestra filarmonica** di Torino

25-26 **Il giorno della tartaruga** commedia musicale con C. Noschese e C, Ginepro, regia Saverio Marconi

#### Teatro Cral Eni Livorno

13 **Un insolito connubio** voce e fisarmonica

#### Teatro dei Concordi Campiglia Marittima (LI)

20 **Carnet de notes** con Franca Valeri

#### Teatro Moderno Grosseto

23 **Il piacere dell'onestà** di Luigi Pirandello con L. Gullotta

30 **Play discipline sportive tra ironia e poesia**

#### Teatro Eliseo Roma

11-30 **Re Lear** di William Shakespeare con Eros Pagni

#### Teatro Piccolo Eliseo Patroni Griffi Roma

11 **Un giorno d'estate** di Jon Fosse (fino al 7 dicembre)

#### Teatro Quirino Roma

18 **Todo Modo** di Leonardo Sciascia (fino al 7 dicembre)

#### Teatro Valle Roma

25 **Il Vangelo secondo Pilato** regia Glauco Mauri (fino al 14 dicembre)

#### Teatro dell'Opera Roma

12-13-14-15-16-18 **Der Rosenkavalier** regia Nicolas Joel musica di R. Strauss

## in calendario

Hanno fotografato la propria città, Piombino – le sue strade, le piazze, i vicoli –, poi hanno scelto le foto più belle e ne hanno ricavato un calendario che venderanno a cavallo tra novembre e dicembre in Piazza "Tre orologi" e al mercatino di Natale. Il ricavato sarà destinato alla comunità felina e canile municipale, all'acquisto di materiale per la casa famiglia "G. Senni" e all'adozione di una panchina per la conservazione dell'arredo urbano. Ad insegnare ai bambini delle scuole (V elementari primo circolo didattico) le tecniche di scatto, le inquadrature, la messa a fuoco e quant'altro sono stati i fotografi del **Fotoclub Il Rivellino** mentre alla realizzazione, promozione e diffusione del calendario ha contribuito la Sezione soci piombinese. L'idea del calendario, che ha il Patrocinio del Comune di Piombino, nasce dal progetto "Città dei bambini" promosso dall'amministrazione comunale.

## verso il nuovo CdA della Cooperativa

A metà 2009 dovrà essere rinnovato il Consiglio d'amministrazione di **Unicoop Tirreno**. Le procedure per formare la lista dei candidati al nuovo CdA per il triennio 2009-2011 sono partite secondo le modalità previste dallo Statuto della Cooperativa. Il primo atto è stato la ratifica da parte dell'attuale Cda della Commissione Elettorale che deve elaborare la lista dei candidati. Ognuno dei 29 Comitati direttivi delle Sezioni soci ha nominato un suo delegato. Il presidente della Commissione è stato nominato dall'attuale CdA ed è **Stefano Bassi**, presidente del Distretto Tirrenico Coop. La lista dovrà essere sottoposta al voto dei soci nelle assemblee separate delle Sezioni soci del prossimo anno.

## superlaurea in cooperazione

Seconda edizione del Master universitario di primo livello in organizzazione e management delle imprese cooperative, organizzato per l'anno 2008-2009 dalla Facoltà di economia dell'Università degli studi di Firenze, insieme a Legacoop Toscana e la Scuola di Montelupo, istituto nazionale di formazione. 432 ore di didattica in aula con approfondimenti in discipline economico-gestionali e 300 ore di stage in imprese cooperative toscane. Le domande di ammissione vanno presentate entro il 5 dicembre. La quota d'iscrizione è di 3.500 euro da pagarsi in due soluzioni di pari importo. Sono previste borse di studio a totale copertura della quota di iscrizione per gli studenti meno abbienti e più meritevoli. Le lezioni inizieranno il 5 febbraio 2009 e si terranno il giovedì pomeriggio, il venerdì (mattina e pomeriggio) e il sabato mattina.

**INFO** [www.unifi.it/momico](http://www.unifi.it/momico), e-mail: [impresa.cooperativa@unifi.it](mailto:impresa.cooperativa@unifi.it); segreteria amministrativa post-laurea, via Micheli 30, Firenze, tel. 0552756602, e-mail: [postlaurea@adm.unifi.it](mailto:postlaurea@adm.unifi.it)

# 25

## cosa mi regali?

**“Tanti Regali” è la nuova promozione rivolta a tutti i soci che non hanno ancora un libretto di deposito a risparmio presso la Coop. Dal 3 novembre al 28 febbraio 2009 ad ogni nuovo socio prestatore verrà offerto un buono spesa da 10 euro, un buono da 100 punti Fidelity e un praticissimo gettone apricarrello.**

**di Barbara Sordini**

Durerà esattamente quattro mesi, dal **3 novembre** al **28 febbraio 2009**. Con il nome di **Tanti regali Unicoop Tirreno** lancia una nuova promozione per offrire ai soci la possibilità di indirizzare i loro risparmi verso approdi sicuri e remunerativi in un periodo sempre più caratterizzato da pericolose turbolenze finanziarie. È la seconda volta che Coop punta su una promozione per l'adesione di nuovi soci al Prestito sociale, e lo fa anche stavolta con un'offerta semplice ma allettante che si propone di avvicinare tanti soci a una forma di risparmio garantita e conveniente che non ha mai smesso di incontrare il favore di decine di migliaia di risparmiatori. Basta aprire un libretto di deposito con un versamento di almeno 100 euro per aggiudicarsi un buono spesa da 10 euro e un buono da 100 punti **Fidelity**. In più, chi aprirà un libretto nell'ambito di questa promozione avrà in omaggio un praticissimo gettone apricarrello.

Abbiamo parlato di questa nuova promozione con **Nicola Fedeli**, responsabile Promozione e sviluppo Prestito sociale e Servizi finanziari di Unicoop Tirreno: «Negli ultimi mesi abbiamo assistito ad un andamento particolarmente negativo della Borsa, contrassegnato per altro dalla crisi di molti e prestigiosi istituti di credito americani ed europei. In questo scenario di mercato, Coop mantiene

### LIBRETTO COOP

Costi zero e rendimento certo: ecco i numeri del Libretto di deposito Coop.

<b>Spese di apertura</b>	<b>0</b>
--------------------------	----------

<b>Spese di chiusura</b>	<b>0</b>
--------------------------	----------

<b>Spese di gestione</b>	<b>0</b>
--------------------------	----------

<b>Ritenuta fiscale</b>	<b>20%</b>
-------------------------	------------

### Tassi applicati

importi	tasso lordo
---------	-------------

<b>fino a 2.500 euro</b>	<b>2,20%</b>
--------------------------	--------------

<b>da 2.500 a 15.000 euro</b>	<b>2,50%</b>
-------------------------------	--------------

<b>da 15.000 a 31.776 euro</b>	<b>3,30%</b>
--------------------------------	--------------



stabili i tassi di interesse dei libretti di Prestito sociale e quindi si propone come una forma di investimento sempre più attraente per quei risparmiatori che amano il binomio sicurezza e convenienza».

Facile aderire alla Promozione “Tanti Regali”: basta recarsi all'ufficio Prestito sociale presso il punto vendita di riferimento, compilare l'apposita domanda e il libretto è subito aperto.

Questa promozione arriva

dopo quella svoltasi la scorsa primavera che ha visto l'attivazione di 4.255 nuovi soci prestatori in soli tre mesi. Entrando nei dati tecnici riguardanti il libretto di Prestito sociale, è da ricordare che Coop applica tre diversi tassi di interesse a seconda delle diverse fasce: il 2,20 per cento lordo fino a depositi di 2.500 euro; il 2,50 per cento lordo da 2.500 euro a 15.000 euro; il 3,30 per cento lordo da 15.000 a 31.776 euro (tetto massimo di deposito). Ma i vantaggi non finiscono qui: ogni operazione sul libretto è a costo zero, compresi gli eventuali pagamenti con la carta **SocioCoop** e gli invii degli estratti conto mensili.

La Cooperativa assicura inoltre il rimborso al socio e una corretta e rigorosa tutela del capitale garantita principalmente dalla solidità patrimoniale dell'azienda e, ovviamente, dal marchio Coop. ■

# DIVENTA ORA SOCIO PRESTATORE:

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



**UN GETTONE  
APRICARRELLO**



**UN BUONO SPESA  
DA 10€**



**UN BUONO  
PER L'ACCREDITO  
DI 100 PUNTI FIDELITY**

**RICORDA: L'INIZIATIVA È VALIDA DAL 3 NOVEMBRE 2008 AL 28 FEBBRAIO 2009.**



**Il libretto Coop: niente costi, solo vantaggi.**



novembre 2008



# SCEGLI IL CARRELLO.

**Risparmia ogni giorno sulla tua spesa di sempre.**

**Il Carrello della Spesa è una garanzia di risparmio quotidiano.**

Ogni giorno, Unicoop Tirreno ti offre al miglior prezzo sul mercato una serie di prodotti necessari per la tua spesa: prodotti freschi, prodotti a marchio Coop e di marche leader. Tutti selezionati e tutti a qualità garantita. In questo modo la convenienza non viene limitata a poche offerte, ma comprende tutti i prodotti del Carrello. È un nuovo modo di risparmiare che solo Unicoop Tirreno sa darti, per venire davvero incontro alle tue esigenze di risparmio e di sicurezza.



OFFERTE VALIDE DAL 1 AL 15 NOVEMBRE

**ROLLÈ BIS TACCHINO E POLLO  
AMADORI**  
il kg

SCONTO  
**30%**  
ALLA CASSA



MASSIMO  
**3** conf.  
PER OGNI CARTA

**€ 6,58**

prezzo per i non soci € 9,40

**PERE ABATE**  
2 kg

MASSIMO  
**10** conf.  
PER OGNI CARTA

SCONTO  
**30%**  
ALLA CASSA



**SALAME TOSCANO  
GRANDI SAPORI  
BECELLI**  
il kg

SCONTO  
**25%**  
ALLA CASSA



MASSIMO  
**6** pezzi  
PER OGNI CARTA

**€ 9,63**

prezzo per i non soci € 12,84

**VERDESCA A FETTE  
ALLOGEL**  
1 kg

MASSIMO  
**4** conf.  
PER OGNI CARTA



**€ 4,69**

**CAFFÈ KIMBO  
AROMA ITALIANO**  
250 g x 2



MASSIMO  
**5** conf.  
PER OGNI CARTA

**€ 2,89**

il kg € 5,78

**CHIANTI LE GAGGIOLE DOC  
FASSATI**  
75 cl

MASSIMO  
**6** bottiglie  
PER OGNI CARTA



**€ 2,90**

il litro € 3,87

**LINEA LAMPAD E A RISPARMIO  
ENERGETICO MINITORNADO  
PHILIPS**



CAD.

**€ 4,50**

**CALZA UOMO  
SERGIO TACCHINI**  
corta/lunga  
caldo cotone  
elastico

conf. x 6

OFFERTA DISPONIBILE IN:  
coop  
ipercoop

**€ 12,90**



# OFFERTE VALIDE DAL 16 AL 30 NOVEMBRE

**GALLETTO LIVORNESE  
FIOR FIORE**

il kg

**SCONTO  
20%  
ALLA CASSA**

**€ 4,32**

**MASSIMO  
3 conf.  
PER OGNI CARTA**

prezzo per i non soci € 5,40



**MELE STARK**

3 kg

**MASSIMO  
10 conf.  
PER OGNI CARTA**

**SCONTO  
30%  
ALLA CASSA**



**LA BUONA CRESCENZA  
LATTERIA MONTELO**

500 g



**MASSIMO  
5 conf.  
PER OGNI CARTA**

**€ 2,69**

il kg € 5,38

**FILETTI DI MERLUZZO  
ATLANTICO ALLOGEL**

1 kg

**MASSIMO  
4 conf.  
PER OGNI CARTA**

**€ 4,90**



**OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA NOVELLO  
TERRE DELL'ORO**

5 litri

**MASSIMO  
6 pezzi  
PER OGNI CARTA**

**€ 19,90**

il litro € 3,98

Oppure

**€ 17,90 + 100 punti**



**DIXAN LAVATRICE  
classico/lavanda**

2,5 litri x 2

**MASSIMO  
2 conf.  
PER OGNI CARTA  
FRA I DUE TIPI**

**€ 8,50**

il litro € 1,70



**BIS PADELLE**

padella Ø 24 cm +

padella Ø 28 cm

acciaio inox 18/10

triplo fondo

manico soft-touch

ideale per qualsiasi

fonte di calore

**€ 31,50**



**MAGLIA LUPETTO DONNA**

POMPEA

colori assortiti

OFFERTA DISPONIBILE IN:  
**coop  
ipercoop**

**€ 9,90**





# ECCO IL NOSTRO CONTRIBUTO A UNA SANA ECONOMIA FAMILIARE.



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

**coop**  
Unicoop Tirreno



**Tutto questo e molto di più.**



Su [www.nuovoconsumo.it](http://www.nuovoconsumo.it)

Oggi questa rivista è anche on line. Sul sito [www.nuovoconsumo.it](http://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'intera sezione è dedicata ai Soci. Collegati subito, il mondo Unicoop Tirreno è lì comodo. Basta un clic.

**coop**

Unicoop Tirreno

# alta pressione

**Spesso non ha sintomi e la causa è per lo più sconosciuta. Ma con un corretto stile di vita prevenire l'ipertensione si può.**  
**di Barbara Bernardini**

Si dice sempre che l'età porta consiglio... ma anche qualche acciacco, specialmente se la condotta alimentare e lo stile di vita non sono stati proprio impeccabili. Tra i disturbi più comuni l'ipertensione, cioè l'aumento della pressione sanguigna che nelle persone sane si aggira intorno al valore di 120/80 mmHg (millimetro di mercurio) o meno. Secondo gli esperti almeno una persona su 4 in età adulta, avrebbe valori di pressione più elevati e sarebbe quindi "iperteso", ma le stime sono probabilmente molto ottimistiche e si ritiene che i malati possano essere addirittura il 50 per cento in più. «È molto difficile dire quanti ipertesi ci siano in Italia – spiega il professor **Giuseppe Germanò**, docente di medicina interna presso l'Università "La Sapienza" di Roma – perché molti pazienti non vengono diagnosticati». A prima vista può apparire come un controsenso perché, se di "malattia" si tratta, il paziente dovrebbe accusare sintomi di malessere, invece non è così.

## **al massimo**

«In molte persone l'ipertensione è asintomatica e non ci si accorge del problema, altre volte compare un po' di mal di testa, ma non è quasi mai tale da far sospettare una patologia», continua Germanò. Eppure, specialmente alla soglia dei 70 anni, sarebbe bene controllare la pressione abbastanza spesso perché dopo quest'età l'ipertensione

salute



arriva a colpire addirittura il 60 per cento delle persone, e non è cosa da trascurare. «Nelle persone più anziane si tratta per lo più dell'aumento della pressione massima (il numero più alto tra i due che rappresentano la misura. Ad esempio: 130/80, ndr) dovuta a un progressivo irrigidimento delle arterie», afferma Germanò. Per spiegare questo caso con una metafora molto grossolana si può paragonare il nostro sistema circolatorio al sistema idraulico di casa che porta acqua ai rubinetti del bagno, alla lavatrice e al giardino. Proprio come i tubi del giardino i nostri vasi sanguigni sono condutture che entrano in pressione quando si apre la pompa dell'acqua, che nel nostro caso è rappresentata dal cuore che pompa flussi continui di sangue in circolo. I vasi si distendono e si rilassano a ritmo col battito cardiaco, sotto la spinta del sangue pompato nelle arterie. Succede così che quando il cuore immette il sangue nel tubo, cioè nell'arteria, questa si dilata entrando in pressione. È il momento della pressione massima, o sistolica, che normalmente non supera i 120 millimetri di mercurio. Una volta che il flusso è passato e il cuore si riempie per preparare una nuova spinta le arterie si rilassano e la pressione diminuisce: è la cosiddetta minima, ovvero la diastolica, che si aggira intorno agli 80 mm/hg. La gittata cardiaca, il volume del sangue, l'elasticità dei vasi influenzano quanto il sangue preme sulle pareti in condizioni di riposo, un valore che, secondo i medici, non dovrebbe mai superare il limite massimo di 140/90.

### **non mi va giù**

Oltre questo limite si parla, appunto, di ipertensione. «La causa dell'ipertensione è sconosciuta nel 95 per cento dei casi – aggiunge Germanò – tanto che si parla spesso di ipertensione essenziale, cioè non se ne conosce l'origine». I geni, come sempre, fanno la loro parte e i figli di genitori ipertesi tenderanno a diventare ipertesi, ma conta ancora di più lo stile di vita. «L'obesità rappresenta la condizione più comune che determina l'insorgere dell'ipertensione – riprende Germanò –, ma anche il fumo, una dieta troppo ricca di sale, e persino lo stress». Ebbene sì, lo stress, perché il nostro sistema cardiocircolatorio in realtà è molto più complesso dei tubi del giardino e della pompa dell'acqua, è un vero organo che reagisce agli stimoli, anche quelli dell'adrenalina causati dallo stress, ed è regolato da un complicato

sistema di interazione tra molecole e ormoni come il cosiddetto "sistema renina-angiotensina". È proprio su questo sistema che agiscono la maggior parte dei farmaci anti-ipertensivi, un trattamento sintomatico che ha il solo scopo di tenere sotto controllo i livelli di pressione senza curare la causa.

### **buona condotta**

Ma non è poco, perché l'ipertensione è causa di problemi cardiovascolari, infarti, ictus e danno renale. Condizioni che possono diventare fatali. «Ormai è dimostrato che anche nelle persone che non hanno altri fattori di rischio, l'ipertensione da sola può essere gravemente dannosa e predisporre a queste malattie – dice Germanò –: per questo va curata anche se non dà nessun sintomo apparente». Di qui l'invito alla prevenzione, controllandosi la pressione di tanto in tanto (1 volta alla settimana dopo i 70 anni) e, se necessario, alla cura che, prima dei farmaci, consiste in una corretta "igiene di vita". Fare esercizio fisico, non fumare, ritrovare il peso forma sono regole fondamentali; ma solo una persona su dieci recepisce questo messaggio. Sarà per questo che le stime dell'**Organizzazione Mondiale della Sanità** dicono che entro il 2025 sarà iperteso il 29 per cento della popolazione mondiale. ■

**50%** i casi stimati di ipertensione non diagnosticata nella popolazione Italiana.

**15%** i pazienti con ipertensione diagnosticata e "sotto controllo".

**2-3%** gli adolescenti che presentano livelli di pressione superiori alla norma.

**10 Kg** di peso corporeo in meno corrispondono a una riduzione della pressione sistolica di **5-20 mm/Hg**.

Ridurre a meno di **6 grammi** la quantità di sale al giorno riduce la pressione di **2-8 mm/Hg**.

### **ENTRO CERTI LIMITI**

#### **Le regole contro la pressione alta.**

> Prevenire: misurare la pressione periodicamente, anche con il "fai da te". Ricordarsi in questo caso di attendere qualche minuto seduti prima di effettuare la misurazione.

> Evitare fumo ed eccesso di alcol.

> Ridurre la quantità di sale a meno di 6 grammi al giorno.

> Mantenere o riconquistare il "peso forma"; evitare l'obesità.

> Fare regolarmente esercizio fisico.

> Non trascurare né sospendere autonomamente l'eventuale cura prescritta dal medico.

#### **La scala della pressione**

> Pressione ottimale: massima inferiore a 120 mmHg, minima inferiore a 80 mmHg

> Pressione normale: massima inferiore a 130 mmHg, minima inferiore a 85 mmHg

> Pressione alta normale: massima da 130 a 139 mmHg, minima tra 85 e 89 mmHg

> Ipertensione lieve: massima da 140 a 159 mmHg, minima tra 90 e 99 mmHg

> Ipertensione moderata: massima da 160 a 179 mmHg, minima tra 100 e 109 mmHg

> Ipertensione grave: massima uguale o superiore a 180 mmHg, minima uguale o superiore a 110 mmHg

**INFO [www.siiia.it](http://www.siiia.it)** (Società Italiana per l'Ipertensione Arteriosa) riporta i contatti di tutti gli specialisti sull'ipertensione in tutte le regioni italiane. **Tel. 0289011949**





## abbasso la febbre

Uno studio pubblicato sulla prestigiosa rivista "The Lancet" sostiene che i bambini che nel primo anno di vita hanno ricevuto dosi elevate di paracetamolo per combattere la febbre hanno il 46 per cento di probabilità in più di sviluppare l'asma negli anni successivi. La ricerca, effettuata su 20mila bambini in 31 paesi, è di quelle a cui fare attenzione, dato che il paracetamolo è l'unico farmaco utilizzato nei bambini per combattere la febbre a causa delle frequenti reazioni avverse che i piccoli hanno nei confronti dell'aspirina.

## non sono solo canzonette

Canticchiare mentalmente una canzone aiuta i malati di Parkinson a camminare meglio. Lo ha stabilito una ricerca dell'Università Giapponese di Tsu dove un gruppo di scienziati ha dimostrato scientificamente l'efficacia della terapia musicale per aiutare i pazienti affetti da questa gravissima malattia. Il meccanismo di azione della musica sarebbe legato al ritmo della melodia che agisce come regolatore sulle strutture cerebrali del movimento. Si tratta di un esercizio che si può apprendere in poche sessioni durante le quali il terapeuta seleziona una canzone adatta e insegna al paziente come seguire il ritmo "mentale" camminando.

## sole nero

È stato messo a punto dall'Istituto Sant'Anna di Pisa una varietà di pomodoro con la buccia scura e la polpa rossa che riunisce le proprietà nutrizionali di pomodoro, uva e mirtillo, arrivando a contenere una quantità di antiossidanti superiore a qualsiasi altro frutto. La nuova varietà è frutto di una selezione naturale ed è stata realizzata senza ricorrere alle tecnologie degli **Ogm**, ma incrociando varietà particolarmente ricche di "antociani", preziose molecole antiossidanti responsabili della colorazione scura del nuovo pomodoro che si chiama appunto "Sun-Black" ("Sole nero").

## la solita minestra

**Rispolveriamo vecchie minestre e minestrone a base di verdure, legumi e cereali, forse passati un po' di moda ma ricchi di vitamine, minerali, fibre e antiossidanti. Sani e saziati.**



Vorrei spendere qualche parola in favore di tutte le minestre, sia quelle ricche di verdure, sia quelle con cereali e legumi (pasta e fagioli, riso e lenticchie) che potrebbero rappresentare un'alternativa meno calorica della solita pastasciutta.

Le variazioni gastronomiche in tema di minestre sono infinite nelle regioni italiane, ma purtroppo si tratta di un piatto in declino insolito o quasi sconosciuto ai più giovani.

Nel celebre **La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene** l'Artusi già lamentava: "...una volta si diceva che la minestra era la biada dell'uomo, oggi i medici consigliano di mangiarne poca per non dilatare troppo lo stomaco e per lasciare la prevalenza al nutrimento carneo".

Attenzione però, i tempi sono cambiati! L'Artusi si riferiva alla metà dell'Ottocento, quando si doveva affrontare il lavoro dei campi con un nutrimento inadeguato e la carne era un lusso per pochi. Oggi la sedentarietà è sempre più diffusa e l'offerta energetica del cibo è sovrabbondante al punto da dover spesso ricorrere ai cibi light o alle minestre sane e saziati. Allora ben vengano le rievocazioni storico-gastronomiche dei minestrone e delle zuppe italiane perché ci sono almeno due validi motivi per riproporli: aumentare il consumo giornaliero di verdure, patrimonio di vitamine, minerali, antiossidanti e fibre vegetali, e favorire il senso di sazietà con ingredienti che non apportano troppe calorie, specialmente quando si evitano cereali e legumi (comunque da utilizzare solo "passati" per chi ha problemi di colon irritabile). Un minestrone vegetale, sia pure con 30-40 grammi di riso o di pastina, dovrebbe diventare una buona abitudine anche per i più giovani. Meglio se le verdure sono fresche di stagione ma per chi non può dedicare troppo tempo alla cucina andrà bene anche un minestrone del supermercato, con gli ingredienti già puliti e preparati, senza dimenticare che esistono anche degli ottimi prodotti surgelati.

# banca di prova

**Tamponata la falla del sistema finanziario con potenti iniezioni di fiducia formato biglietto di banca, garantiti i prestiti interbancari, coperti gli istituti di credito dal rischio di crack, tranquillizzati (più o meno) i risparmiatori, resta l'incognita sul futuro della cosiddetta economia reale. Come ne usciremo?  
di Aldo Bassoni**

E ora? Cosa succederà quando la crisi mondiale della finanza si trasferirà con tutto il suo carico da novanta sull'economia reale? Alcune fabbriche stanno già licenziando. Altre riducono la produzione e spediscono in cassa integrazione migliaia di lavoratori. L'inflazione, i bassi salari e la precarietà voluti da chi ci prometteva che privatizzazioni e liberismo economico erano il nostro radioso futuro sono l'incubo di milioni di famiglie che non ce la fanno più a sostenere le rate del mutuo e il costo della vita. Come è potuto accadere tutto questo? «Nel '29 successe esattamente la stessa cosa – dice il premio Nobel per l'economia, l'anziano **Paul Samuelson**, in una delle interviste che, nonostante i suoi 93 anni, non si stanca di concedere a chiunque faccia squillare il suo telefono nell'Ufficio del **Mit** che occupa dagli anni Quaranta –. Il percorso che ci ha portato a questo punto è identico – dice il vecchio economista – una ricetta diabolica fatta di avidità, indebitamento, speculazione, di cui l'America ancora una volta porta la responsabilità». L'America, appunto, il paese-guida del capitalismo, il faro dell'economia di mercato che, a partire dai primi anni Ottanta, ha dato il via alle politiche neoliberiste che hanno trasformato l'economia globalizzata in un grande **Titanic** con tanto di prima, seconda e terza classe, la più numerosa, la più esclusa, la più povera, la più esposta ai freddi gorgi della tempesta.

dossier





## la macchina perfetta

Ai piani alti della finanza avevano inventato la macchina perfetta per realizzare il sogno millenario dell'**homo sapiens**: i soldi che generano soldi ovvero la fabbrica della felicità formato banconota. Nel 2006 i profitti delle principali aziende quotate a **Wall Street** derivavano per oltre il 33 per cento da attività finanziarie. Lo stesso è accaduto in Italia. Senza contare l'intreccio perverso e pervasivo tra banche e industrie e tra tutti i principali attori di questo balletto globale che il ministro Tremonti ha ribattezzato "mercatismo". Ma qualcosa non ha funzionato. E così, l'estate scorsa, quando i bagliori del temporale che si stava per abbattere sulle borse cominciavano a illuminare le notti afose delle **city**, nella testa dei manager del disastro si fece largo un pensiero fisso: come scendere dalla montagna di carta straccia accumulata in almeno dieci anni di finanza supercreativa senza farsi troppo male. Questi supermanager hanno legato l'economia alle sorti di prodotti finanziari che, da strumenti nati per far funzionare il mercato, si sono trasformati in alimenti avariati da dare in pasto al sistema economico che si è poi preso una grave intossicazione. Tutti ne hanno fatto uso per arricchirsi, piazzandoli anche in Italia ad inconsapevoli investitori, piccoli e grandi industriali, perfino comuni, province e regioni. Incentivati da generose **stock option** (premi in azioni) questi padroni della finanza globale hanno impacchettato e venduto sul mercato debiti d'ogni genere pur di conseguire utili. E sono riusciti a trascinare nella loro catena di sant'Antonio sciami di consumatori incoraggiati a indebitarsi fino al collo per comprare case sempre più belle e costose, mastodontici **suv** e merci d'ogni genere all'euforico grido di "comprate subito i vostri desideri" come se nessuno, alla fine, dovesse mai pagarli davvero quei sogni prodotti dal consumismo esasperato che, nello spazio di pochi giorni, sono diventati l'incubo del mondo. Quando le loro fabbriche di salsicce avariate guadagnavano si sono riempiti le tasche. Appena hanno cominciato a perdere se ne sono andati con le tasche piene di liquidazioni milionarie lasciando sul lastrico i dipendenti delle loro **corporation** e gli ingenui risparmiatori che si sono fidati dei loro illusionismi.

## soldi a palate

Così, per salvare questa gente e le loro banche d'affari, le autorità monetarie e i

## AFFARI NOSTRI

### Il mio conto corrente in banca è garantito?

Lo è fino a 103mila euro dal **Fondo interbancario** e fino a 50mila euro dallo Stato. La tutela si estende anche ai conti on line, agli assegni e ai libretti di risparmio nominativi.

### Il fondo interbancario copre anche obbligazioni, titoli di stato, fondi di investimento e polizze?

No, il fondo copre solo i depositi e non gli investimenti.

### Se il mio investimento non va bene la banca è tenuta a informarmi?

Sì, nel caso si registri una perdita pari o superiore al 30% del capitale investito, la banca ha l'obbligo di informare il cliente.

### Se la mia banca fallisce come recupero i miei soldi?

Dopo tre mesi si avrà un rimborso di 20mila euro. Il resto viene restituito in base ai tempi stabiliti dal liquidatore.

### Ho dei Bot in banca, corro rischi?

No, perché il dossier titoli è di proprietà del cliente e rimane separato rispetto alle attività della banca. I titoli di stato sono garantiti dallo Stato che si impegna a restituire a chi li sottoscrive, a scadenze prestabilite, la somma investita oltre a un interesse.

### I libretti postali sono garantiti?

Sì, dalla **Cassa Depositi e Prestiti**, una società per azioni controllata per il 70% dallo Stato attraverso il Tesoro e per la restante parte da fondazioni, soprattutto bancarie. Il loro livello di garanzia è dunque del tutto assimilabile a quello offerto dai titoli di stato italiani.

### Come faccio a scoprire se tra i titoli che possiedo ci sono prodotti di banche fallite o in crisi?

È necessario rivolgersi allo sportello, ma se il consulente finanziario non vi soddisfa, potete inviare una lettera di richiesta alla quale la banca deve rispondere fornendo tutti i dettagli dell'investimento. Sul sito di **Federconsumatori** ([www.federconsumatori.it](http://www.federconsumatori.it)) ci sono i moduli già predisposti per inoltrare la richiesta di delucidazioni alla banca.

governi "iniettano" quasi ogni giorno quantità spropositate di denaro, costituiscono fondi, stanziando centinaia di miliardi di dollari e di euro. Soldi a palate che non si trovano mai quando c'è da finanziare la scuola, la sanità e le pensioni, ma che saltano fuori come niente quando c'è di mezzo la sorte dei potenti e il destino del "sistema". Qualcuno ci dovrà pur spiegare perché in tutti questi anni le banche centrali hanno costretto gli stati nazionali a tagliare i servizi e i salari, ma mettono subito mano al portafoglio quando le banche piangono. «Mettiamola così – afferma **Brancaccio**, docente di macroeconomia all'Università del Sannio – le **lobbies** finanziarie contano molto di più di quelle politiche e sindacali».

In realtà questo andazzo stava bene a tutti. Stava bene agli americani che così potevano consumare ben al di sopra delle loro possibilità, stava bene al resto del mondo, Italia compresa, che così potevano esportare merci nel più grande mercato mondiale. Stava bene a chi comprava e a chi vendeva. Stava bene alle banche, stava bene a Bush che così poteva destinare risorse alle armi da mandare sui teatri di guerra iracheni e afgani: 700 miliardi di dollari in cinque anni, l'equivalente più o meno del fondo stanziato da Paulson per acquistare dalle banche i titoli spazzatura. L'economia rateale, il debito infinito figlio della guerra infinita, si è attorcigliato su se stesso come un serpente. E alla fine si è mangiato la coda. In realtà le banche non volevano che i debitori pagassero i loro debiti altrimenti non avrebbero potuto riciclarli come fonte primaria di profitto costante assicurato, certificato con la tripla A dalle società di **rating** e piazzato sui mercati finanziari ombra, quelli sponsorizzati dalle banche ma che non risultano nei loro bilanci. Dice **Zigmunt Bauman**, il teorico della società liquida: «L'odierna crisi finanziaria non è il risultato

del fallimento delle banche, al contrario è il frutto del tutto prevedibile del loro successo che consiste nell'aver trasformato milioni di persone in debitori cronici». Ne consegue che i veri nemici della finanza siamo noi, poveri pagatori in contanti, puntuali estinguitori di rate e mutui, ottusi consumatori che comprano solo quello che si possono permettere.

### **in fin dei conti**

Ma anche il cliente insolvente alla fine viene al pettine. E così la crisi dei cosiddetti mutui **subprime** ("appena" 200 miliardi di dollari concessi ad acquirenti americani poco abbienti) ha scoperciato il vaso di Pandora della finanza drogata con il suo carattere speculativo e parassitario di cui alla fine pagano il conto i comuni cittadini nella loro triplice veste di lavoratori, consumatori e risparmiatori, sfruttati tre volte da un sistema che non riconosce altro dio all'infuori del profitto. Come lavoratori ci ha impoveriti e precarizzati perché dovevamo contribuire a rendere competitiva la nostra economia, come consumatori ci ha tartassati con gli aumenti e costretti anche a indebitarci, come risparmiatori ci vorrebbe spennare dei poveri averi che, pur tra mille difficoltà, abbiamo messo da parte.

E ora? Torna la domanda cruciale a cui per ora nessuno sa dare una risposta che non vada al di là dei proclami e delle astratte professioni di fede nelle capacità autorigeneratrici del mercato. Sarà. Intanto i risparmiatori (quelli che avevano in mano titoli e fondi "sicuri", non i correntisti) hanno già perso tanti soldi. «Nessun problema per i conti correnti che il Governo garantisce ulteriormente fino a 50mila euro oltre alla garanzia interbancaria che arriva a 103mila euro – sottolinea **Rosario Trefiletti**, presidente di **Federconsumatori** –. Chi dice che i risparmiatori non perderanno nemmeno un centesimo dice il falso perché la garanzia dello Stato è solo sui conti correnti. Il risparmiatore non investe i propri soldi sui conti correnti, ma compra titoli pubblici e titoli privati. Ma mentre i primi sono abbastanza sicuri i secondi non lo sono affatto, e quindi è bene che ognuno si preoccupi di conoscere esattamente la propria situazione finanziaria».

### **che ne sarà di noi**

E domani? La crisi finanziaria prima o poi finirà e lascerà sul campo morti e feriti. Ma in attesa che la finanza riprenda fiato e il sistema si rigeneri da sé o – più probabilmente – con l'aiuto dello Stato, che ne sarà di chi lavora e deve pagare il mutuo, di chi perde il lavoro, di chi non lo trova e dei tanti giovani precari o disoccupati? Insomma, la cura dei governi funzionerà? «Non è detto che la cura funzioni – risponde Emiliano Brancaccio –. Può darsi invece che la crisi finanziaria si estenda all'economia reale e allora i governi farebbero bene a decidere di avviare massicci programmi di investimenti pubblici a sostegno della produzione e dell'occupazione». Più o meno quello che avvenne negli Stati Uniti negli Anni Trenta e che è passato alla storia come il **new deal**. «Già, ma allora c'era un economista che si chiamava Keynes e soprattutto un presidente degli Stati Uniti di nome Roosevelt».

## **La fine di Wall Street**

### **Intervista a Tito Boeri**

Cosa cambia con la crisi dell'economia e della finanza mondiale? Lo abbiamo chiesto al professor Tito Boeri, docente di economia all'Università Bocconi di Milano. «La tempesta che stiamo vivendo è la fine di **Wall Street** così come l'abbiamo conosciuta in questi anni, la fine di alcuni gruppi finanziari e della libertà di cui hanno goduto. Insomma non è la fine del mercato in assoluto, ma la fine di questo mercato. Ricordiamo comunque che la crisi che stiamo vivendo è soprattutto una crisi di fiducia e per questo è una crisi generale che non può che essere temporanea».

### **Cosa c'è da sistemare in termini di regole del gioco?**

«Certo c'è il problema di rafforzare le regolamentazioni. Poi è emerso chiaramente come l'Europa debba dotarsi di un'agenzia tecnica di vigilanza unica, altrimenti si continua a procedere in ordine sparso perdendo sempre più peso sulla scena dell'economia mondiale. Poi, in questa situazione, e penso soprattutto agli Stati Uniti, sono emersi anche i profondi difetti di chi avrebbe dovuto vigilare e non lo ha fatto».

### **Inevitabile in questo contesto l'intervento dello Stato?**

«Qualcuno deve riempire i vuoti prodotti da mercati che avevano cessato di operare. Questo qualcuno non può che essere lo Stato. Ma deve essere un intervento con precisi limiti temporali, tenuto il più lontano possibile dalla politica e dalle mani dei governi».

### **Pensando all'Italia, quel che si teme è l'impatto della crisi sulle famiglie.**

«Veniamo da una fase di ormai 15 anni nella quale i salari sono sostanzialmente rimasti piatti. È chiaro che in questo caso, ogni rallentamento dell'economia – e ora più che di rallentamento possiamo parlare di recessione – diventa difficile da gestire e rischia di produrre effetti davvero pesanti».

### **L'Italia è uno dei paesi dove sono più forti le diseguaglianze sociali...**

«L'aumento delle diseguaglianze c'è stato soprattutto nei primi Anni Novanta. Ma poi resta il fatto che una fetta sempre più consistente della popolazione, anche solo a fronte di una stagnazione del proprio reddito, si sente impoverita, visto il contesto in cui ci troviamo. E dunque gli effetti della crisi si fanno sentire ancor più pesantemente».

### **Guardando invece alle politiche economiche, come si esce da questa crisi? La Social card e i provvedimenti della finanziaria vanno nella direzione giusta?**

«La **Social card** non provoca nessun trasferimento ai poveri, ma è semplicemente un modo carino per nascondere il fatto che c'è stato un aumento delle tasse. Invece quello che dovrebbe fare il Governo è proprio abbassare le tasse, come promesso in campagna elettorale. È questo il modo per stimolare la domanda di beni e rimettere in movimento il mercato del lavoro».

### **La figura dei consumatori, dei loro diritti, può essere una chiave su cui impostare politiche economiche per il futuro?**

«Purtroppo in Italia i consumatori sono ancora poca cosa, il peso delle loro associazioni è poco rilevante. E questo pesa perché per aprire i mercati e avere più concorrenza, cosa di cui abbiamo grande bisogno, partire dai bisogni delle famiglie è fondamentale».

## ridimensionare la finanza

### Intervista a Emiliano Brancaccio

«L'economia mondiale non è in crisi solo per la mancanza di fiducia, è in crisi perché la continua e progressiva erosione dei redditi ha determinato un calo della domanda mondiale». **Emiliano Brancaccio**, docente di macroeconomia presso l'Università del Sannio, ha le idee piuttosto chiare sulle ragioni della crisi. Ma è scettico sugli effetti benefici delle misure di salvataggio delle banche messe in atto dagli Stati e teme che le conseguenze sull'economia reale saranno pesantissime se lo Stato non assume un ruolo diretto nella raccolta e nell'orientamento dei flussi di denaro.

**Professor Brancaccio, finalmente il Nobel a un keynesiano.**

«Ma quale keynesiano, Krugman è un economista che adopera una metodologia di tipo neoclassico sulla quale propone l'introduzione di moderate politiche keynesiane. Per esempio, la sua interpretazione di questa crisi finanziaria è di tipo psicologico e soggettivista».

**Cioè?**

«A suo parere la crisi scaturisce dall'inceparsi del meccanismo della fiducia, una volta ripristinato il quale tutto ritornerà a funzionare come prima».

**Invece?**

«Invece questa posizione è criticata da chi pensa che la crisi sia dovuta fondamentalmente a colossali spequazioni tra profitti e salari che hanno determinato un calo della domanda mondiale al quale fino ad ora hanno fatto fronte gli Stati Uniti grazie all'indebitamento colossale dei consumatori che poi ha prodotto la crisi dei **subprime**».

**Un sistema che a quanto pare è saltato...**

«Infatti, nel momento in cui il sistema finanziario degli Stati Uniti va in crisi perché non è più in grado di sostenere l'assorbimento delle merci in eccesso, quello che ci rimane è un regime di bassi salari che genera inevitabilmente una crisi della domanda da cui c'è da aspettarsi un ulteriore calo dei consumi con tutto quello che ne consegue».

**Ma non crede che il problema della fiducia sui mercati finanziari esista davvero?**

«Certamente esiste, ma questi interventi dei governi a sostegno delle banche si limitano a risolvere solo il problema della fiducia dei mercati, mentre lasciano insolta la questione di fondo che è all'origine di questa crisi, e cioè una più equa distribuzione del reddito. E quindi io temo che, se non ci saranno interventi diretti a sostegno della domanda, il salvataggio della finanza si



riveli inefficace rispetto a una probabile crisi dei consumi, degli investimenti e dell'occupazione».

#### **Lei cosa propone?**

«Prima di tutto occorre ridimensionare i mercati finanziari, ma per fare questo serve che lo Stato non si limiti a foraggiare le banche ma è necessario che assuma un ruolo diretto nella raccolta e nell'orientamento dei flussi di denaro».

#### **In che modo?**

«Lo Stato intende intervenire a copertura dei debiti delle banche acquistando azioni privilegiate, cioè senza diritto di voto, invece dovrebbe entrare nella proprietà delle banche altrimenti non potrà nemmeno rimuovere i manager incapaci, i quali continueranno ad operare come prima».

## **i risparmi dove li metto?**

### **Intervista a Beppe Scienza**

«Stare alla larga dal risparmio gestito e scegliere in prima persona dove mettere i propri risparmi». Parola di Beppe Scienza, docente di matematica all'Università di Torino, da anni in prima linea sul fronte della tutela dei risparmiatori con libri, articoli e interventi. «Non è vero che vi sia molta ignoranza finanziaria, come da un po' ripetono vari economisti al servizio di fondi comuni e gestioni. Un risparmiatore può far le scelte giuste, anche con pochissime conoscenze tecniche – continua il professore –, basta che segua pochi criteri semplici. Primo, rifiutare qualunque prodotto di cui non capisca alla perfezione il funzionamento. Secondo, nel dubbio indirizzarsi verso buoni fruttiferi postali e titoli di Stato».

#### **Mi permetto di aggiungere anche il Prestito sociale delle Cooperative... Professore, però gli italiani si fidano della propria banca.**

«Si fidano, perché dal 1929 mai nessuna banca italiana è fallita. La conseguenza è che così tendono a credere che anche le varie proposte d'investimento della banca siano sicure. Errore! I soldi nei conti correnti sono sicuri, non i titoli e le polizze che la banca propone».

#### **Come sarebbe?**

«Sarebbe che da quando le grosse banche sono state privatizzate, hanno cominciato a mettere i bastoni fra le ruote di chi vuole gli investimenti più tradizionali e tranquilli, per rifilargli invece fondi, gestioni e prodotti previdenziali bislacchi».

#### **Può dimostrare quello che dice?**

«Circa dalla metà degli Anni Novanta le banche hanno cominciato a scatenarsi per fare massimizzare i loro utili sommergendo i clienti di prodotti del risparmio gestito. **The Economist**, precisamente nel numero del 5 luglio 2003, riferiva di come tra il 1997 e il 2000, circa 280 miliardi di euro vennero spostati da titoli di Stato a fondi d'investimento. Le banche spingevano questi trasferimenti, perché coi fondi guadagnano molti di più che con le commissioni d'acquisto che paga chi fa da sé. La diffusione dei fondi comuni ha spinto verso l'alto la redditività delle banche, scaricando ogni genere di rischio sui risparmiatori. Certo che qualche volta è andata anche bene. Ma l'ufficio studi di **Mediobanca** ha dimostrato come alla lunga il risparmio gestito abbia regolarmente reso meno dei banalissimi **Bot**».

#### **Lei cosa allora suggerisce?**

«Intanto io suggerisco di disinvestire da qualunque genere di fondo comune o gestione in fondi».

#### **Perché?**

«Da quando esistono, i fondi di investimento sono andati regolarmente peggio dei mercati nei quali investivano, i fondi obbligazionari sono andati peggio di obbligazioni e titoli di Stato, i fondi azionari peggio delle azioni ecc. E poi i fondi e le gestioni in fondi sono privi di trasparenza, non si sa cosa c'è dentro».

#### **Anche nei fondi pensione?**

«Certo. I fondi pensione potrebbero anche avere porcheria nei portafogli, che tanto sono segreti. Infatti gli aderenti ai fondi pensione non hanno diritto di sapere quasi nulla su come vengono impiegati i loro soldi, tranne pochi dati riassuntivi sulla ripartizione degli investimenti, ma niente di più. Ecco perché chi ha trasferito il **Tfr** nei fondi pensione incoraggiato da previsioni illusorie di facili e migliori rendimenti, corre il rischio di ritrovarsi tra 20 o 30 anni con molto meno del suo collega di lavoro che ha tenuto il normale **Tfr**».

#### **Certo, un po' dipende anche dalla capacità di chi gestisce i fondi, non crede?**

«Sì, ma dipende soprattutto dall'andamento dei mercati finanziari; e, come confermano queste settimane di crisi, gli andamenti dei mercati finanziari non sono prevedibili, a differenza di quanto pretendono vari guru dell'economia».

# «il Prestito sociale è solido, perché è solida la Cooperativa»

**La garanzia del Prestito si basa principalmente sulla solidità della Cooperativa e sull'impiego prudente del risparmio. Tre domande fondamentali sul Prestito sociale a Fernando Pellegrini, responsabile finanza di Unicoop Tirreno.**

**L'attuale crisi finanziaria coinvolge anche la Cooperativa?**

«L'attuale crisi finanziaria non coinvolge la Cooperativa ma interessa principalmente e più direttamente il sistema bancario internazionale e la capacità di questo di adempiere agli obblighi verso i propri clienti».

**In che modo la Cooperativa garantisce la sicurezza del Prestito sociale?**

«La garanzia sui Prestiti sociali che i soci hanno conferito alla Cooperativa risiede principalmente nella solidità della Cooperativa, nella capacità e nella forza patrimoniale che detiene e che ha accumulato negli anni della sua ultra sessantennale esperienza fino a diventare una delle più grandi imprese cooperative del nostro paese. Questa solidità nasce dall'esistenza stessa della Cooperativa, dalla sua estesa rete di vendita, e dal suo profondo radicamento territoriale e sociale. Da qui, da questo quotidiano lavoro di migliaia di persone e attività di vendita sono tratte le risorse economiche e finanziarie che rendono robusto il patrimonio della Coop e quindi la sua capacità di garantire la tranquillità del Prestito sociale».

**Come vengono investiti i risparmi dei soci?**

«Le risorse della Cooperativa e il Prestito sociale sono utilizzati in investimenti finanziari e immobiliari secondo criteri di economicità e prudenza, la cui composizione si basa prevalentemente su titoli di stato e su prodotti finanziari prontamente liquidabili in modo da consentire sempre un rapido e sicuro rimborso ai soci prestatori».

controcanto di Tito Cortese



## cambia sistema

**La critica di irresponsabilità mossa da Putin al "sistema" Bush, espressione di un'economia capitalistica senza regole che ha portato all'arrembaggio finanziario globalizzato.**



Nelle scorse settimane, quando la crisi finanziaria già scuoteva gli Stati Uniti influenzando tutti i mercati del mondo, il primo ministro russo Putin ha usato parole dure per bollare la politica dell'ex grande amico Bush: ha infatti accusato gli americani di "incapacità di prendere decisioni adeguate" e ha denunciato "l'irresponsabilità di un intero sistema che ha preteso una leadership mondiale".

Putin stesso, peraltro, ha dato una grande mano nell'ultimo decennio a consolidare ed estendere il sistema ora chiamato in causa, che è diretta espressione di quell'economia capitalistica non temperata da regole che è stata importata in Russia e negli altri Paesi usciti dall'esperienza del comunismo del secolo scorso. Tanto che persino in Cina, dove pure il potere è rimasto nelle mani della vecchia oligarchia comunista, dilaga oggi quello che un tempo si chiamava capitalismo selvaggio. Non ci sono distinzioni ormai, sotto questo profilo, nel mondo: e appaiono davvero singolari, o piuttosto ipocriti, lo stupore e l'indignazione manifestati un po' dovunque, Italia compresa, di fronte ai guasti largamente preannunciati dell'arrembaggio finanziario globalizzato. Se a prevalere è l'ideologia del fare denaro a ogni costo, ottenere il massimo profitto senza guardare oltre, bandire ogni idea di solidarietà nell'organizzazione dell'economia, c'è poco da meravigliarsi dell'"irresponsabilità" del sistema che ne deriva: chi si è fatto bandiera e strumento di arricchimenti fuori misura dovrebbe avere almeno il pudore di risparmiare le prediche a chi è rimasto vittima della legge della jungla. E invece ci è toccato sentirle, anche da noi, queste prediche, proprio da chi ha scatenato l'assalto alle forme di salvaguardia sociale realizzate in decenni di progresso civile, l'attacco distruttivo alla previdenza pubblica, alla sanità pubblica, all'istruzione pubblica, alla cooperazione, alla tutela del lavoro e del risparmio.

Quasi ottant'anni fa, di fronte a un'altra crisi devastante, la grande democrazia americana reagì cambiando strada, si affidò a una politica e a un presidente capaci di dare al mercato regole rivolte all'interesse dell'intera società, non solo dei gruppi dominanti. L'augurio è che in questo novembre 2008 sappia fare altrettanto, per il bene di tutti.



# luci alla ribalta

**Vanno in pensione le vecchie lampadine a incandescenza: già tolte dai punti vendita Coop nel 2010 spariranno dal commercio sostituite dalle fluorescenti compatte, un po' più care ma più luminose e più durature.**  
**di Roberto Minniti**

Una casa "ecologica" e meno dispendiosa. Un doppio obiettivo che in molti sognerebbero di realizzare, se non altro per alleggerire le bollette elettriche sempre più impegnative in tempi di caro-petrolio. La soluzione, però, non è sempre complicata e dispendiosa. Per alcuni accorgimenti basta prendere l'iniziativa e si può risparmiare più di quanto si pensa.

Si può, per esempio, partire dalla luce. Il settore dell'illuminazione domestica ha, infatti, un'enorme rilevanza energetica: secondo le stime dell'Enea la quota annua di energia elettrica destinata a tale uso è, complessivamente, superiore ai 7 miliardi di kilowattora, corrispondenti a circa il 13,5 per cento del consumo totale di energia elettrica nel settore residenziale.

Intervenire sull'illuminazione, dunque, può rilevarsi davvero molto interessante per chi vuole contenere le bollette. In più significa avvantaggiare l'ambiente: si riduce il consumo di combustibile, si inquina meno, si rende l'Italia più indipendente sotto il profilo dell'approvvigionamento di energia.

## **fuori commercio**

Rispetto alla classica e vecchia lampadina a incandescenza (destinata a sparire dalla vendita in Italia nel 2010, ma già tolta dal commercio nei punti vendita Coop), quella a basso consumo o fluorescente compatta (Cfl) consente di risparmiare fino all'80 per cento di elettricità.

Nulla a che vedere, insomma, con la cara e vecchia lampada a incandescenza che ha uno scarsissimo rendimento (solo il 5 per cento dell'elettricità consumata è convertita in luce mentre il restante 95 è sprecato in calore). Certo, rispetto alla tradizionale lampadina, quella a incandescenza ha il difetto di un costo di acquisto più elevato, ma il risparmio è garantito e la maggior spesa all'acquisto si recupera in tempi brevi. La vita media di una fluorescente, infatti, è notevolmente superiore: fino a 10mila ore, dieci volte la media del bulbo tradizionale. In più hanno una maggiore efficienza luminosa ed è proprio questa che le rende risparmiose sotto il profilo dell'energia. Se infatti si considera il rapporto tra la luminosità (misurata in lumen) e la potenza (misurata in watt) si vedrà che mentre le lampade a incandescenza da 100W sono caratterizzate da un'efficienza luminosa modesta (14 lm/W) le Cfl corrispondenti da 20W hanno un'efficienza ben più elevata (60 lm/W). Basta dunque sostituire anche solo tre lampadine tradizionali con tre a basso consumo per avere la stessa quantità di luce ma ridurre del 7 per cento i consumi annui totali di elettricità con un risparmio di circa 45 euro l'anno.

## **energie sprecate**

Il segreto sta nella tecnologia: nel caso di una normale lampadina a incandescenza la corrente passa attraverso una spessa spirale di tungsteno che viene riscaldata fino



## lampadine a risparmio energetico

marca e modello	Watt	efficienza (lumen/Watt)	classe energetica	prezzo (euro)
Philips Softone	20	58	A	14
Beghelli Imediately	15	62,5	A	15
Sylvania Mini-Lynx Spiral	20	47,5	B	8
Osram El eco 21	21	60	A	17
Osram Dulux El Globo	20	50	A	14
Philips SI	20	60	A	14
Megaman	20	68,55	A	10,50

Come scegliere una buona fluorescente? La rivista dei consumatori francese **60 millions de consommateurs** ha recentemente condotto un lungo test su diversi modelli in commercio e ha tratto dal lavoro di laboratorio una serie di criteri di cui tenere conto per un acquisto consapevole. Vediamo i principali.

**Equivalenza con le incandescenti.** Le lampade a basso consumo sono concepite per rimpiazzare le incandescenti per ciascuna gamma di potenza luminosa e il rapporto tra le due è di cinque a uno: per esempio per sostituire una 100W a incandescenza bisogna scegliere una 20W fluorescente. Tuttavia la prova d'uso ha dimostrato che le lampadine tradizionali fanno una luce più gradevole per l'occhio, sensibile alla brillantezza del filamento, rispetto alle fluorescenti che emettono una luce diffusa sull'intero tubo, dunque è consigliabile una corrispondenza minore, di fattore 4: per sostituire una 100W a incandescenza è meglio scegliere una 25W fluorescente.

**Efficacia energetica.** È il punto forte delle lampadine

a basso consumo. È misurata con una scala che va dalla A (barra verde, la migliore) alla G (barra rossa, la meno buona): l'incandescente standard si colloca nella E, l'alogeno oscilla tra la C e la G, le buone fluorescenti si attestano sulla A. Attenzione però: alcune rivendicano abusivamente questa classe. Una semplice verifica si può fare dividendo il valore del lumen per il watt (entrambi riportati nelle etichette): la classe A è riservata alle lampade dai 50 lm/W in su (60 lm/W è il massimo).

**Durata.** Una buona fluorescente dura minimo 6mila ore, le migliori arrivano fino a 12mila. Tuttavia si constata qualche volta una durata molto inferiore: ciò dipende o dalla cattiva qualità della lampadina o dall'eccessiva sollecitazione. In effetti oltre che al numero di accensioni al giorno (meglio non superare il massimo di 8), bisogna considerare anche il tempo che le separa: se tra una e l'altra trascorrono meno di due minuti, gli elettrodi della lampadina si consumano rapidamente.

a un paio di migliaia di gradi, in modo tale che essa produca luce. Il 90-95 per cento dell'energia impiegata viene tuttavia "bruciata", solo il 5-10 per cento si trasforma in luce vera e propria.

Le fluorescenti compatte, invece, fanno parte della famiglia delle lampade a scarica e rappresentano la versione moderna delle antiche lampade al neon. Il loro corpo in vetro è riempito con un gas di mercurio che viene irradiato da una scarica elettrica, i raggi ultravioletti emessi vengono poi trasformati da polveri fluorescenti in radiazioni luminose visibili. Nello zoccolo della lampada è sistemato l'impianto elettronico che permette, tra l'altro, alla lampade di avviarsi senza tremolii. Questo meccanismo consente di utilizzare molto meglio l'energia e di consumare fino all'80 per cento in meno di una lampada

tradizionale per un'identica quantità di luce.

Anche per le lampadine a basso consumo c'è ovviamente il rovescio della medaglia. Innanzitutto la presenza di mercurio e polveri fluorescenti, sostanze nocive per la salute dell'uomo e inquinanti per l'ambiente tanto che, giunte a fine ciclo di vita, vengono classificate, sia dalla normativa europea che italiana, come rifiuti pericolosi. Non vanno in nessun caso gettate nella spazzatura né vanno rotte ma vanno riconsegnate presso i distributori di lampade che hanno l'obbligo di riprenderle gratuitamente.

Se il tubo si rompe inavvertitamente (ma è raro) il mercurio si vaporizza istantaneamente senza rischio per la salute talmente la quantità è piccola: tra l'1,5 e i 5 milligrammi (massimo autorizzato), molto meno che nei vecchi termometri. ■

prodotti gli extra

# calda notte

**Dal braciere che le nonne mettevano nel letto alle termocoperte, moderne, funzionali, sicure.**

**di Daniele Fabris**

Una volta ci pensava lo scaldino. Qualcuno lo ricorderà col nome di mònega, qualcuno con quello di preé, in ogni caso si trattava di un braciere che le nonne sistemavano sotto le lenzuola per riscaldarle prima di andare a letto. Chi ha memoria di queste usanze ricorderà anche tutte le accortezze che si seguivano per evitare di incendiare la casa e i casi drammatici in cui tutto ciò non bastava... Oggi, per fortuna, le stesse comodità si possono ottenere con molti meno pericoli. Basta una coperta riscaldante elettrica.

Si tratta di normali trapunte, perfino di piumini costituiti da diversi strati di tessuto in mezzo ai quali viene posto un filo elettrico che si scalda. Questo dispositivo viene collegato mediante un cavo elettrico munito di spina alla presa di corrente dell'impianto elettrico e assicura un buon tepore alle nostre notti.

## **ora di trapunta**

Ovviamente le termocoperte non sono tutte uguali. Le migliori impiegano pochissimi minuti per raggiungere la temperatura impostata e sono dotate di un timer col quale impostare l'accensione automatica all'ora scelta dall'utilizzatore. Oltre a queste caratteristiche, chi è alla ricerca di un modello efficiente dovrebbe optare per una coperta che abbia la possibilità di selezionare diversi gradi di calore. E possibilmente per un tessuto naturale, magari in lana, per abbinare al riscaldamento elettrico anche quello delle fibre naturali.

Moderne e funzionali, le termocoperte sono pur sempre un accessorio elettrico e dunque una potenziale fonte di pericolo per gli utilizzatori. Devono quindi rispondere alle norme europee di sicurezza che prevedono, per esempio, che non si riscaldino mai oltre un limite accettabile (37 gradi) e che assicurino protezione contro l'umidità. Nelle prove effettuate dagli istituti che assegnano il marchio di

qualità in Europa (in Italia è l'Imq), le coperte vengono immerse completamente per 1 ora in una soluzione salina al 2 per cento, per poi misurare la corrente che può essere dispersa. Ma viene anche controllato che il materiale con cui sono realizzate sia autoestingente ossia non propaghi le fiamme.

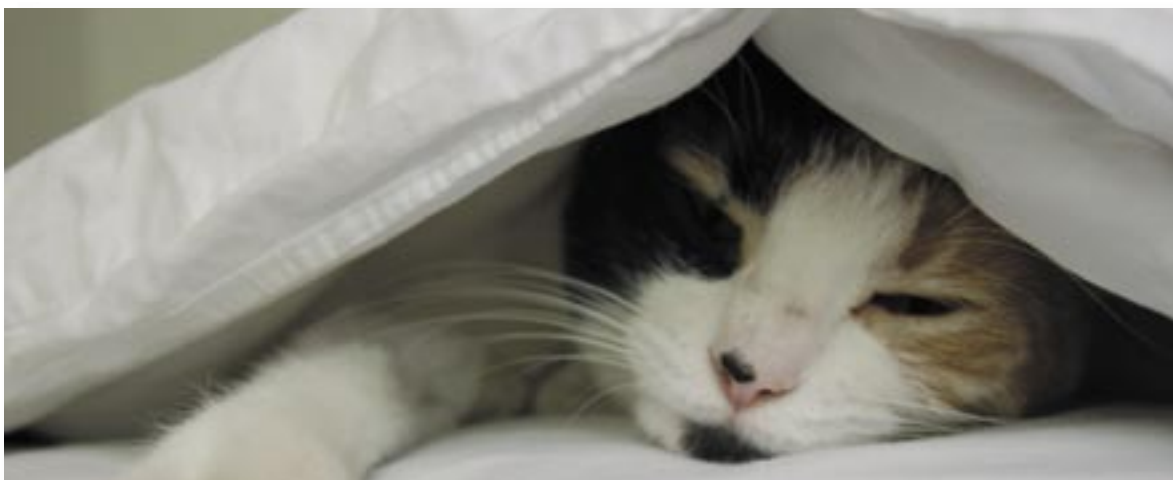
## **una brutta piega**

Per garantirsi a casa il massimo di sicurezza servono anche alcune accortezze d'uso. Una di quelle fondamentali è di piegare la termocoperta il meno possibile (anche quando la si ripone in armadio). Le pieghe, infatti, possono danneggiare il filo elettrico. Per la stessa ragione è sconsigliato adagiare sulla coperta riscaldante oggetti molto pesanti.

Un capitolo a parte merita la possibilità di pulirle. Dal momento che la tendenza a trattenere la polvere è aumentata dal campo elettrostatico che producono, l'eventuale lavaggio in lavatrice è un'indiscutibile comodità. Qualche modello, tra i tanti in commercio, lo permette (in genere a freddo). Anche in questi casi, comunque, è bene fare attenzione a come si mettono le coperte nel cestello (possibilmente senza danneggiarle) ed è bene ricordarsi di escludere la centrifuga. ■

**In promozione per i soci per tutto il mese di novembre in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno.**

Scaldaletto singolo/matrimoniale IMETEC mod. NIGHT  
Tessuto misto 50% lana - Comando a 2 temperature  
Sistema di sicurezza con protezione Electro-Block  
Comando separabile per facile sistemazione letto  
Lavabile a mano - Pratica busta per riponimento  
**Prezzo soci: matrimoniale euro 65 (euro 45 con 1.000 punti), singolo euro 39 (euro 29 con 500 punti);** non soci 79,90 (matrimoniale), 49,90 (singolo)



## ritratto di signora

Da una tradizione familiare molisana la Signora, un salume antico che sa di finocchietto selvatico e agrumi.

di Francesca Baldereschi

La **Signora** è un insaccato di carne suina tradizionale di Conca Casale, piccolo comune tra i monti sopra Venafro, in Molise. I segreti della sua preparazione sono custoditi da un piccolo gruppo di anziane signore che perpetuano una tradizione norcina vecchia di secoli. Come tutti i salumi tradizionali la Signora era prodotta solo nei giorni più rigidi dell'inverno, per essere consumata poi nella stagione estiva, destinata ai "signori" (il medico, il notaio ecc.) come omaggio per ricambiare una cortesia o un favore. Da ogni maiale si poteva ricavare una sola Signora e quindi, inevitabilmente, il valore del salume aumentava. Oggi si utilizzano anche parti della coscia e il controfiletto. La lavorazione inizia con lo sminuzzamento a punta di coltello delle carni, una parte a grana fine e una parte a grana doppia per migliorarne l'amalgama; si procede, poi, alla concia con pepe nero in grani, coriandolo, peperoncino rosso in polvere e finocchietto selvatico. L'impasto è quindi lasciato maturare per alcune ore prima di procedere con l'insaccatura. Intanto il budello cieco del maiale, la cosiddetta zia, viene accuratamente lavato, con un procedimento del tutto particolare che prevede l'utilizzo di farina grezza di mais, succo di arancia e limone, aceto



e vino. L'insaccatura è effettuata a mano con l'ausilio di una specie di imbuto. Ed è questa la fase in cui la perizia dell'artigiano assume un ruolo fondamentale: per una corretta stagionatura, infatti, è necessario che l'impasto sia distribuito in modo più che uniforme, avendo cura di riempire bene tutte le pieghe del budello. A questo punto, il

salume viene legato con uno spago e posto ad affumicare per alcuni giorni in locali idonei. La stagionatura, data la grande pezzatura, si protrae per almeno sei mesi, a seconda delle dimensioni del budello. La produzione delle Signore fino a poco tempo fa era esclusivamente familiare ma, grazie al lavoro del Presidio – appoggiato dall'amministrazione del piccolo comune di Conca Casale –, un produttore ha deciso di produrre nuovamente per il mercato questo salume antico. I suini sono biologici, allevati semibradi e alimentati con scarti di cucina, vegetali e sfarinati; niente mangimi o integratori. Ha il sapore e la consistenza di un salame crudo a grana grossa; in evidenza il finocchietto selvatico e una nota d'agrumi. Si taglia a fette spesse e tradizionalmente l'abbinamento ideale è con un rosso molisano, ad esempio un **Biferno** o un **Molise Doc**.

nel carrello a cura di Rita Nannelli

## a carte scoperte

Lontani i tempi in cui gli italiani diffidavano della moneta elettronica in crescita di un più 3,5 per cento. Secondo l'**Osservatorio Assofin-Crif-Eurisko** ad avere maggior successo nel 2007 le carte prepagate (+46,3 per cento), arrivate a quota 5,8 milioni. Piacciono soprattutto ai giovani che le preferiscono ai contanti per viaggi e

transazioni on line. Ma tra gli oltre 75 milioni di carte in circolazione anche le giovanissime **contactless**: sfruttando la tecnologia a sfioramento consentono pagamenti di piccoli importi avvicinando la carta a un lettore senza inserirla nel terminale e senza digitare il pin. Ma per queste siamo solo all'inizio.

## passaggi a livello

Quali e quante bevande alcoliche possiamo concederci prima di metterci al volante? Non esistono livelli di consumo alcolico sicuri alla guida. Già un'alcoemia (tasso alcolico nel sangue) al di sotto di 0,5 grammi per litro di alcol – il limite legale del tasso alcolemico per la guida – corrisponde a uno stato di ebbrezza che può abbassare la soglia di attenzione, ridurre la percezione del rischio e la prontezza dei riflessi. Mettono in guardia al riguardo le tabelle esposte in certi locali per obbligo di legge che consentono di fare, attraverso semplici calcoli, un'autovalutazione della concentrazione di alcol nel sangue. A ogni bevanda corrisponde un livello teorico di alcoemia che cambia a seconda del sesso, del

peso corporeo e della condizione dello stomaco (pieno-vuoto). Un bicchiere di vino a gradazione alcolica 12% bevuto a stomaco vuoto, per fare un esempio, produce livelli di alcoemia pari a 0,51 in una donna di 45 chili e di 0,35 in una donna di 65 chili; a stomaco pieno i valori sarebbero stati rispettivamente di 0,29 e 0,20. Lo stesso bicchiere di vino, bevuto a digiuno da un uomo di 65 chili e da uno di 80, farebbe scendere i livelli a 0,27 nel primo caso e a 0,22 nel secondo; a stomaco pieno gli stessi casi darebbero rispettivamente 0,16 a 0,13. Se si assumono più bevande alcoliche, basta sommare i valori indicati in tabella per ciascuna bevanda consumata.

# fiori di formaggio

**Qui sono nati il mestiere del norcino, il tartufo nero, caciotte e caciocavalli. La terra magica e ancora "naturale" della Valnerina. di Eleonora Cozzella**

**prodotti** tipico

Questa era terra di transumanza. In inverno i pastori partivano con i loro greggi per raggiungere le pianure della Maremma e del Lazio. Poi a primavera tornavano con gli animali nelle vallate ricche di prati della Valnerina, terra magica e verde tagliata dalle acque del fiume Nera. Oggi la transumanza è scomparsa, le pecore vengono portate agli alpeggi montani d'estate mentre nelle vallate si sono diffusi gli allevamenti di bovini da latte. Latte di pecora e latte di vacca in quantità tali da dar vita a una produzione di formaggi importante. Ecco caciotte, caciocavallo, mozzarelle, pecorino e ricotta, specialità di questo straordinario angolo di Umbria.

## **Terra Santa**

Mille chilometri quadrati, chiusi tra una corona di monti e in mezzo l'unica pianura, il Pian Grande di Castelluccio, a 1.500 metri d'altezza. E dieci comuni – Cerreto di Spoleto, Cascia, Monteleone, Norcia, Poggiodomo, Preci, Scheggino, Sellano, Santa Anatolia, Vallo di Nera – che mettono insieme quindicimila abitanti appena. Natura selvaggia e montagne difficili da attraversare l'hanno resa per secoli un luogo mistico, tanto che da qui hanno preso il largo le storie spirituali di personaggi come Santa Rita, San Benedetto, Santa Scolastica. Una terra magica, insomma, sotto la maestà dell'Appennino, dove la natura ha ancora il suo primato, segnando la geografia e i tempi della vita, nonostante l'avanzare inesorabile della modernità. Qui, tra i profumi dei boschi, i corsi d'acqua,





le vallate aperte tra grandi gole di calcaree, l'agricoltura e la pastorizia hanno ancora un ruolo molto importante. E la gastronomia ne è testimone con il dono prezioso del tartufo nero di Norcia, con i tanti insaccati (i salumi e il prosciutto **Igp**) che qui affondano nella storia; basti pensare al lavoro del norcino, termine che evoca il toponimo Norcia proprio perché in questi luoghi nacque questo mestiere. E poi ancora le lenticchie di Castelluccio, il miele dei Monti Sibillini e appunto le infinite qualità di grandi formaggi.

### "caciù" e pepe

Il latte di pecora è ancora trasformato dai pastori del luogo nel "caciù" umbro: un formaggio occhiato nella pasta, che prende una dimensione dai 2,5 ai 4 chili, e che ha un sapore piccante quando stagionato che deriva dall'utilizzo del caglio naturale di agnello. Un gusto particolare che il latte delle bestie che qui pascolano regala a un altro formaggio simbolo di Norcia e dintorni: il caciottone o "caciotta mista". Un formaggio dalla crosta liscia e sottile, fragrante e aromatico, capace di lasciare in bocca un tipico retrogusto di panna. È il frutto, il caciottone, di un taglio di latte ovino al 20 per cento e di latte vaccino all'80 per cento, maturato per un minimo di 60 giorni e prodotto in forme di 3 chili circa. Classica la lavorazione: il latte è miscelato prima della pastorizzazione a 72°C per 30 secondi. Poi è il momento dell'innesto con i fermenti e l'aggiunta del caglio naturale. A coagulo avvenuto, il mastro casario provvede alla rottura della cagliata per ottenere delle forme del peso standard di 3 chilogrammi. A quel punto le forme vengono chiuse in cassoni ermetici dove ha luogo la stufatura a vapore; quindi sono immerse per circa 36 ore nelle vasche per procedere alla salatura. Ecco arrivato il momento della maturazione nelle celle dove il tasso di umidità tocca il 95 per cento. Sono le condizioni ideali perché si sviluppino quelle muffe naturali che danno al caciottone un sapore e un aroma particolari. La stagionatura ha bisogno di almeno due mesi; quindi le forme vengono lavate e spazzolate per eliminare le muffe dalle croste. Per uno dei formaggi simboli di Norcia e dintorni, che punta ad avere anche il riconoscimento dell'Igp, è finalmente arrivato il momento di cominciare il viaggio per arrivare sulle nostre tavole. E magari rincontrarsi con gli altrettanto splendidi salumi che dai tempi dei romani qui abili artigiani hanno preparato con competenza unica. ■

### PIAZZA GRANDE

Il fulcro della città di Norcia è piazza San Benedetto, gioiello architettonico, simbolo della vita municipale, fulcro di ogni attività in epoca medievale ma profondamente modificata sul finire dell'Ottocento. Al centro ecco il monumento dedicato a San Benedetto realizzato da Giuseppe Prinzi nel 1880. Sul lato nord-orientale c'è il Palazzo comunale che ha un portico di età medievale e la loggia, ricostruiti nel 1876 dopo il terremoto – uno dei molti – che colpì la città nel 1859. A fianco la chiesa di San Benedetto di età altomedievale che fu costruita sulla casa del Santo. Il portico delle Misure corre sul fianco destro della Chiesa: qui si possono vedere cinque antiche misure locali per i cereali. A completare il quadrilatero il Duomo di Santa Maria Argentea, sorto su un tempio medievale e più volte distrutto e ricostruito. A chiudere a ponente la piazza si impone la Rocca Castellina, la residenza fortificata di Giulio III, che ospita oggi il Museo civico-diocesano. Un quadrilatero di ineguagliabile bellezza.

Siamo nel mezzo del Parco dei Monti Sibillini. Settantamila ettari, a cavallo tra Marche e Umbria, diciotto comuni, un territorio straordinario, di grandi vette, ricco di castelli e torri di vedetta che i valligiani costruirono per difendersi dalle incursioni dei Saraceni.



E poi il fiume Nera, impetuoso affluente del Tevere, che scava le Gole della Valnerina. In questa splendida natura si apre improvvisa la piana di Santa Scolastica dove sorge la città di Norcia che ci sorprende chiusa in mezzo alle mura del XIII secolo e circondata dalle Marcite, grandi prati mantenuti umidi da quegli ingegnosi impianti di irrigazione che realizzarono i monaci benedettini.

### L'INTERVISTA

A Ronciglione, in provincia di Viterbo, Coop ha un importante punto vendita, ristrutturato lo scorso anno: 650 metri quadrati, un punto di riferimento per la spesa quotidiana. E, come sempre, sui banchi del reparto gastronomia non mancano i principali prodotti locali. A cominciare dai formaggi, che sono una delle grandi ricchezze agro-alimentari della zona.

**Marco Pennesi** è a capo del reparto gastronomia. È lui a fare il punto sui consumi in un'area che da Viterbo va fino all'Umbria.

#### Qual è il consumo di questo formaggio?

È un formaggio molto diffuso sulle tavole della zona e, siccome si tratta di forme piuttosto grandi, di oltre tre chili, si vende sporzionato. Il caciottone di Norcia è tra i prodotti caseari più apprezzati. Ne vendiamo una media di 8-10 forme al mese, con un consumo che ha un lieve picco in estate perché ha un sapore assai delicato e ben si presta ad essere mangiato anche in questa stagione.

#### Chi lo produce?

Il nostro fornitore è la **Centrale del Latte** di Roma con il marchio **Grifolatte**.

#### Fate iniziative di promozione?

Non sul prezzo, questo formaggio non ne ha bisogno anche per il buon rapporto qualità-prezzo. Lo vendiamo a 13 euro al chilogrammo. Facciamo caso mai iniziative al banco di degustazione per farlo conoscere a un pubblico sempre più grande. Con buoni risultati.

#### Agli stranieri piace?

Sì, apprezzano molto questo formaggio perché, a differenza del pecorino, è meno piccante. Ha insomma un sapore gradevole che incontra molti più palati. Soprattutto i tedeschi lo amano molto.

# in tutte le salse

**Salsa rossa o verde, rafano, senape o mostarda...  
tutte le salse che si sposano con il bollito.**

di Silvia Inghirami

L'accostamento di sapore più particolare al bollito è il rafano, la cui radice viene grattugiata e addolcita con un po' di zucchero. La cucina emiliana e piemontese prevedono pangrattato e aceto (possibilmente balsamico), ma altre ricette consigliano di amalgamarla in cottura a burro, brodo, farina. Non mancano ver-

sioni più golose in cui si aggiunge panna e senape.

Anche della salsa verde, altra "sposa" ideale del bollito, si trovano tanto nei libri di cucina quanto in commercio svariate ricette: solitamente gli ingredienti sono prezzemolo, acciughe, capperi, mollica di pane, aglio, olio e aceto, a piacere tuorli d'uovo sodo e un po' di zucchero; esistono due varianti, una con l'aggiunta di passata di pomodoro, l'altra con un pizzico di peperoncino.

Leggermente più laborioso il "bagnetto rosso", per cui è necessario far cuocere in pentola pomodori con aglio e cipolla tritati (a piacere carota); una volta giunti a bollire unire aceto, zucchero e sale (eventualmente peperoncino) e poi cuocere per circa due ore. Dopo essere stata setacciata la salsa va rimessa sul fornello finché non raggiunge una certa densità e infine condita con olio oppure mischiata alla senape.

## **oggi sposi**

Dal profumo intenso e dal sapore aspro, è la senape la vera "sposa" del bollito, la più usata perché non richiede preparazione, si conserva agevolmente, non apporta troppe calorie e si può abbinare a numerosi piatti.

La sua è una lunga storia: applicata nell'antichità sulla pelle per calmare i dolori muscolari e reumatici, pare fosse già conosciuta in Cina 3.000 anni prima di Cristo e i Romani ne sfruttavano le proprietà antiossidanti per conservare frutta, verdura, succhi di frutta e mosto di vino, sfruttandone le proprietà antiossidanti. La salsa, ricavata dai semi, dovrebbe invece avere origini francesi: il merito dell'invenzione se lo attribuiscono gli abitanti di Digione, dove vi è infatti una lunga e riconosciuta tradizione,



ma la prima corporazione di "senapiers" nacque nel 1500 ad Orleans, e solo 50 anni dopo fu la volta della città della Borgogna.

Coltivata oggi su scala industriale, la senape proviene soprattutto da Francia e Germania; i semi macinati vengono impastati con aceto, birra o vino e mescolati con altri ingredienti. Viene

chiamata anche mostarda (da *mustum ardens*, mosto che arde) secondo la tradizione francese (*moutarde*) e inglese (*mustard*). Ciò genera confusione in Italia, dove per mostarda si intende una specie di macedonia di frutta sciropata con semi, farina o olio di senape. Hanno in comune la provenienza dalla stessa pianta e l'abbinamento ideale con la carne bollita.

## **frutto misto**

Preparata per secoli dalle famiglie contadine che univano farina, senape, aceto, frutta (mele e pere acerbe) e mosto di vino, oggi esistono mostarde diverse da località a località: la cremonese, più diffusa, dai coloratissimi frutti interi immersi nello sciroppo (ciliege, pere, mele cotogne, mandarini, fichi, albicocche, pesche); la mantovana di mele cotogne, con frutti interi e sapore più delicato; la veneta (vicentina) a base di polpa di mele cotogne con aggiunta di frutta candita; la mostarda di Voghera con frutta candita intera immersa in sciroppo aromatizzato alla senape, apprezzata, secondo quanto riporterebbe una lettera al podestà della cittadina, già nel XIV secolo da Gian Galeazzo Visconti.

Anche quella astigiana è fatta con il mosto d'uva cotto e frutta di stagione, ma non presenta traccia di senape: gli intenditori la accompagnano alla polenta, ai bolliti e ai formaggi stagionati ma la mangiano anche come un dolce fine pasto. Infine troviamo sotto il nome di mostarda la siciliana, preparata con mosto cotto e farina di senape, che si usa servire come dessert a battesimi, cresime e fidanzamenti, e la bolognese che è una marmellata dal sapore asprigno con cui si riempiono dolci e ravioli. ■

prodotto a marchio 

## chi fa da sé

**Dal cacciavite al seghetto, dal metro al martello alla lima: oltre cento attrezzi per il fai da te a marchio Coop, sicuri, resistenti, adatti a diverse esigenze.**

di Anna Somenzi

Si sono spesi in Italia oltre 10 miliardi di euro nel 2007 in prodotti per il bricolage domestico. Siamo ancora degli apprendisti rispetto ad altri paesi europei, come la Gran Bretagna o la Francia, dove si spende il doppio, ma i numeri in continua crescita dimostrano quanto piaccia anche agli italiani – e non solo agli uomini – il fai da te, sistemare un rubinetto, preparare e appendere delle mensole, cambiare una serratura. Il vero bricoleur nasce spinto dalla necessità di fare un po' di manutenzione alla casa o alla macchina, poi passa rapidamente a qualche lavoro di falegnameria. Basta avere gli attrezzi giusti.

### mani d'oro

Coop offre in questo settore una linea di 115 attrezzi: dal cacciavite a taglio alle lime, dai martelli ai seghetti, dalle pinze alle spatole alle livelle. Pensati per un consumatore non professionista, sono prodotti sicuri, adatti a diverse esigenze. La resistenza di gran parte degli attrezzi è certificata dal marchio di qualità/sicurezza **GS**, un marchio volontario, apprezzato e considerato a



livello europeo che garantisce appunto la prestazione dell'utensile e l'impiego in condizioni di sicurezza. La linea di **utensileria manuale Coop** pone particolare attenzione ai criteri di ergonomia: i manici di cacciavite, pinze, tronchesi ecc. sono in bi-materiale, con la parte da impugnare (quella grigia) in materiale antiscivolo per facilitare e rendere sicuro il loro utilizzo. ■

### A CHIARE LETTERE

Le informazioni che accompagnano gli attrezzi sono chiare e fanno riferimento al loro corretto utilizzo e alle loro specifiche caratteristiche. Tutti i prodotti sono realizzati secondo il protocollo **Sa8000** che garantisce la tutela dei diritti dei lavoratori; sulle confezioni è riportato il marchio **GS**, un marchio volontario che certifica la qualità dei prodotti. C'è anche l'etichetta grigia Coop per l'ambiente per un corretto smaltimento dei materiali d'imballo.



**In offerta soci dal 16 al 30 novembre in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno**

### Bis padelle Coop

Diametro cm 24 e 28

Acciaio inox 18/10

Triplo fondo

Manico soft-touch

Adatta a qualsiasi fonte di calore

**Prezzo soci: 31,50 euro** (non soci 39,90 euro)



# il frantoio sul lago

**Producono olio, marmellate,  
miele, cosmetici.**

**La famiglia Battaglini  
e la sua azienda-frantoio  
sul lago di Bolsena, fornitori  
di pâté e olio alla Coop.  
di Cristina Vaiani**

Vedi le dolci colline sul lago e subito capisci da dove proviene l'armonia di quel sapore e quel colore verde dai riflessi dorati. Implicati nella singolarità di quest'olio, sintesi ed equilibrio armonici di amaro e pungente, sono l'aria salubre, la natura vulcanica del terreno e la "giusta" vicinanza del lago che, almeno a giudicare dalla bontà dei risultati, costituiscono un microclima ottimale alla coltivazione dell'olivo. Tanto che viene quasi da chiedersi: ma è un olio diverso quello che nasce sul lago? «Senza dubbio l'olio risente dell'ambiente, del clima, del tipo di terreno e dell'esposizione a mezzogiorno – risponde **Andrea Battaglini** che insieme al padre Bruno e al fratello Stefano manda avanti il frantoio e l'azienda di famiglia –. L'uliveto è esposto al sole, il terreno è vulcanico, in zona collinare, quella che dà i frutti migliori. All'armonia del gusto contribuisce poi la "giusta" combinazione delle quattro varietà di olive (moraiolo, caninese, frantoio, leccino) che da sempre coltiviamo». Completano l'opera i "segreti di famiglia" di cui sono depositari unici il figlio e i nipoti del capostipite Nazareno che, acquistando i terreni già coltivati a olivi, in collina e al sole, e un frantoio tradizionale, costituiti nel 1935 il primo nucleo di quella che sarebbe diventata l'azienda agricola Battaglini di oggi.

## **ne abbiamo da vendere**

Bruno, l'indiscusso pilastro aziendale anche alla veneranda età di 84 anni, e i figli Andrea e Stefano hanno realizzato nuove piantagioni – l'azienda ammonta a 35 ettari di cui 14 coltivati a olivi per un totale di circa 5.000 piante delle quattro varietà –, si sono messi a produrre e selezionare infinite altre specialità – dalle salse ai pâté alle marmellate –, hanno aperto un punto vendita diretto e ricavato graziosi

**prodotti** dal fornitore



agriturismo dai vecchi casali del nonno e dall'antico frantoio. Basta entrare nel negozio attiguo al frantoio per farsi un'idea di quanto i Battaglini ne abbiano letteralmente... da vendere.

Pâté, salse, creme, sott'oli, spezie essiccate, marmellate, miele (anche biologico), aceto balsamico e ovviamente l'olio extravergine di oliva nelle versioni fruttato leggero, affiorato, biologico, speziato e aromatizzato alla paprica, al ginepro, alla salvia, al rosmarino, al tartufo, ai porcini, al basilico, per citarne alcuni. E a ciascun olio la sua bottiglia: la marasca, la quadrotta, la rotonda, l'elegantissima, la dorica, la costolata, la magnum. Ma non è tutto

qui l'assortimento Battaglini. A ben guardare ci sono anche le creme viso, corpo e mani, gli shampoo, i solari e le saponette, perché in casa Battaglini si producono anche cosmetici, ovviamente all'olio extravergine d'oliva.

Di tanta bontà ha approfittato **Unicoop Tirreno** inserendo in tutti gli Iper e i Super del Lazio l'olio extravergine **Frantoio Antica Tuscia** 75 cl mentre in esclusiva per l'Iper di Viterbo ha scelto la linea dei condimenti **Fattoria Antica Tuscia – Il parco delle delizie** che comprende le salse Rossa bruschetta, Tartufella, Rucola, Piccantina, Funghi, le creme Olive e peperoni, Carciofi, Olive e melanzane, il Crostino di fegatini.

### **gira mondo**

Extraordinary, magnificent, sensational, non serve conoscere la lingua inglese per cogliere il significato dei commenti che arrivano all'indirizzo di posta elettronica del frantoio di Bolsena. C'è anche chi si definisce simpaticamente "desperate" per aver terminato... la scorta d'olio e così l'olio Battaglini vola a Berlino, in Olanda, Francia, a Londra, in Danimarca, Giappone, Stati Uniti.

Tra i migliori oli d'Italia, amatissimo dagli stranieri, non passa anno che non compaia in prestigiose riviste specializzate e nelle guide ai migliori oli d'Italia di qualità accertata e ai migliori extravergini di **Slow Food** e dell'**Associazione italiana sommelier**. La lista dei riconoscimenti, delle menzioni e dei premi è poi interminabile. Tanto per citare i più recenti, 5 olive con lode è il punteggio massimo che gli accordano i francesi nel 2003, è tra i migliori oli di oliva del mondo in tutte le classifiche stilate dai tedeschi, svetta tra le top 5 olandesi nel 2007 e si aggiudica il quarto posto all'edizione 2008 della **Fiera internazionale degli oli biologici** di Norimberga.



### **a cura di**

Ma da dove viene tutta questa qualità? «È la cura incondizionata delle olive, dalla coltivazione alla raccolta alla macinazione, a fare la differenza», lascia intendere Battaglini chiarendo che a volte anche semplici accorgimenti che possono sembrare irrilevanti, come la scelta della cassetta per raccogliere le olive, contribuiscono ad innalzare la qualità del prodotto. Insomma si punta tutto sulla valorizzazione e sulla cura della materia prima seguendo con esperienza e rigore i vari passaggi dell'iter produttivo, dalle pratiche agronomiche alla trasformazione con tecnologia a ciclo continuo, a freddo, nel frantoio biologico aziendale.

«Influiscono sulla qualità finale il metodo di coltivazione e quello di raccolta – spiega Battaglini – che viene fatta a mano direttamente dalla pianta, il controllo rigoroso delle piante e dei parassiti ma anche tutta una serie di accorgimenti, ad esempio nella fase di raccolta, destinati ad evitare che l'oliva si rovini. Ai fini della qualità sono importanti anche il lavaggio, lo scarto delle olive troppo

piccole o rovinate; bisogna inoltre evitare che durante la lavorazione la polpa delle olive entri in contatto con l'ossigeno e ridurre quanto più possibile il tempo tra il momento della raccolta e quello della molitura: più passano le ore più l'oliva si deteriora. Per conservare al meglio le naturali sostanze contenute nelle olive fresche, queste devono essere infine molite a freddo (temp. max 27° C) entro 12/24 ore dalla raccolta». Insomma non c'è tempo da perdere.

### **la macina del tempo**

Ecco perché nel momento di punta, da fine ottobre a fine dicembre, nel frantoio si avvicendano più persone: via via che si raccolgono, le olive vengono indirizzate al frantoio, attraversano un percorso di vasche, tubi, lavatrici, frangitoi, dove vengono lavate, defogliate e macinate con tutti i noccioli. La polpa così ottenuta passa nelle centrifughe dove viene separata dai noccioli e dall'acqua e sgorga dal rubinetto liscia... come l'olio. Che, a seconda delle necessità, viene imbottigliato direttamente alla fonte o trasferito nelle cisterne dove è conservato sotto azoto in locale climatizzato.

In un'ora si ottengono all'incirca 300 chilogrammi di olio ma le olive sono tante: «prestiamo anche servizio di molitura per conto terzi; chi vuole può portarci le proprie olive su appuntamento e noi le maciniamo». Ed è ammesso il baratto: «a volte ci pagano con lo stesso olio che produciamo per loro».

Inoltre c'è il negozio, sempre aperto, «facciamo visite guidate e degustazioni, soprattutto d'estate, anche a tema». E ricorda quella volta che fu organizzata la degustazione per gli appassionati delle Cinquecento e il piazzale dell'azienda si riempì di auto d'epoca. ■

### **AZIENDA AGRICOLA E FRANTOIO BATTAGLINI**

Via Cassia Km 111,700 - Bolsena (VT) - tel.-fax 0761798847

e-mail: [oliolibolsena@frantoiobattaglini.it](mailto:oliolibolsena@frantoiobattaglini.it); [www.frantoiobattaglini.it](http://www.frantoiobattaglini.it)

Per avere i prodotti Battaglini direttamente a domicilio inviare una mail o accedere alla vendita on line attraverso apposito link presente sul sito.

Per soggiornare negli agriturismo Battaglini [www.agriturismo-bolsena.it](http://www.agriturismo-bolsena.it); e-mail: [battaglini@agriturismo-bolsena.it](mailto:battaglini@agriturismo-bolsena.it)

# 55



# menu con la polenta

## sformato di polenta e provola



**Ingredienti per 4 persone:**  
g 350 di farina di mais  
g 120 di speck affettato sottile  
g 250 di provola dolce  
dl 5 di latte  
g 50 di farina bianca  
g 50 di burro  
g 150 di parmigiano grattugiato  
2 spicchi d'aglio  
sale e pepe

**preparazione:**



**tempo:**  
40 min.

**costo:**



Preparare la polenta con 1,25 litri di acqua salata quindi incorporare e amalgamare lo speck tagliato a pezzetti e rosolato con l'aglio e mettere il composto in uno stampo. Fare fondere in un tegame il burro, aggiungere la farina bianca e mescolare lontano dal fuoco. Diluire la pastella ottenuta con il latte, aggiustare di sale e far addensare sul fuoco. Unire a fuoco spento alla crema ottenuta la provola a scaglie e il parmigiano, pepare e mescolare finché i formaggi saranno fusi. Sformare la polenta su un piatto da portata, versare sopra la salsa e servire.

### LA DIETISTA 620 Kcal a porzione

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

Più attenti e pronti a scuola con questo piatto ricco di zinco (mais), selenio (speck), calcio e magnesio della provola.



Valido abbinamento un **Chiarretto del Garda Doc** (rosato) fresco e piacevole.

## polenta al nero

**Ingredienti per 4 persone:**  
1 confezione di polenta rapida  
kg 1 di seppie  
½ bicchiere di vino bianco  
½ bicchiere di olio extravergine d'oliva  
1 cucchiaino di conserva di pomodoro  
cipolla, prezzemolo

aglio, peperoncino  
brodo di pesce q.b.  
sale e pepe

**preparazione:**



**tempo:**  
30 min.

**costo:**



Tritare la cipolla con l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino e farla rosolare nell'olio. Unire le seppie tagliate a listarelle e private delle vescichette d'inchiostro (da conservare) e farle insaporire aggiungendo il vino e la conserva. Fare cuocere fin quando saranno morbide aggiungendo se necessario, il brodo di pesce. Unire, quando saranno quasi cotte, le vescichette d'inchiostro e fare addensare il sugo. Preparare una polentina, metterla su un vassoio e condirla con il sugo nero.

### LA DIETISTA 420 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●● Grassi ● Colesterolo

Lo zinco, abbondante nelle seppie e nel mais, e gli antiossidanti delle verdure ci proteggono da virus e batteri.



Con la polenta e il nero di seppia suggeriamo un **rosso d'annata**, a scelta, di media robustezza, ma non troppo tannico.

## cestini di polenta con salsiccia

**Ingredienti per 4 persone:**  
g 600 di farina di mais  
8 salsicce  
passata di pomodoro  
4 scalogni  
1 costa di sedano  
2 spicchi d'aglio  
1 mazzetto di basilico  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe

**preparazione:**



**tempo:**  
40 min.

**costo:**



Tritare l'aglio, gli scalogni e il sedano e fare soffriggere nell'olio aggiungendo il basilico e il pomodoro. Aggiungere le salsicce spellate e tagliate a pezzi, aggiustare di sale e pepe e lasciare cuocere per circa 30 minuti. Fare la polenta, preparare dei cestini quando è ancora ben calda e versarvi sopra il sugo.

### LA DIETISTA 810 Kcal a porzione

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

Piatto antianemico grazie allo scalogno ricco di ferro di origine vegetale, biodisponibile come quello della carne stagionata di maiale.



Una buona idea potrebbe essere una **Barbera** piemontese.



## polenta e prugne

**Ingredienti per 4 persone:**  
g 350 di farina di mais  
g 500 di prugne secche  
dl 5 di latte  
g 100 di burro  
g 10 di zucchero  
cannella in polvere  
sale

**preparazione:**



**tempo:**  
30 min.

**costo:**



Preparare la polenta con il latte, 7,5 dl d'acqua e un pizzico di sale. Lavare e snocciolare le prugne, farle cuocere per 30 minuti a fuoco basso aggiungendo l'acqua quando occorre, la cannella e lo zucchero. Sgocciolare le prugne appena cotte e condirle con metà burro. Versare la polenta nei piatti, distribuirvi sopra il burro rimasto e le prugne. Servire ben caldo.

### LA DIETISTA 390 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●● Grassi ● Colesterolo ●

Un dolce adatto anche ai celiaci. Non c'è glutine, ma molto calcio, molte proteine e il prezioso potassio di cui sono ricche le prugne secche.

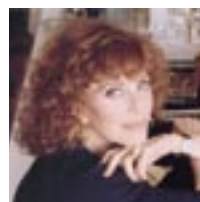


**CULTURA,  
TEMPO LIBERO,  
INNOVAZIONE**

**Diario di un tato**  
oggi il baby sitter è maschio.

**Acqua tonica**  
gli sport che si fanno in piscina.

**semiseria**  
di Simona Marchini



## la vita è bella...

**...basta sapersi rinnovare.**

Oggi voglio raccontare una bella storia, spunto di riflessione e fonte di incoraggiamento a vivere. Sì, perché tra i danni del consumismo e del liberismo selvaggio, il più grave è la negazione del futuro. Pensateci bene: tutto spinge a mordere la vita al momento, senza progetto e senza programma. C'era una volta una giovinetta venuta dall'Umbria con gli studi magistrali grazie ai sacrifici della mamma sarta e del babbo capocantiere. La Rosanna trova lavoro come tata presso una buona famiglia romana e cresce due bambini che le restano affezionatissimi. Poi trova un'altra famiglia con cui resta altri 12 anni e così via, fino alla pensione. La Rosanna compra una casina coi risparmi in periferia e vive di ricordi, di fotografie, e di periodici incontri con i suoi "bambini". Compie 70 e poi 80 anni. Un bel giorno, all'ottantaduesimo compleanno, dà una festa in un ristorante famoso e invita i suoi "figlioli", almeno quelli presenti in città. Al brindisi finale annuncia: "Ragazzi miei adorati, vi ho voluti qui per salutarvi, perché mi trasferisco in Marocco". Tutti restano sbalorditi! E lei: "Sì, proprio così. Ho comprato una bella casa, ho anche la cameriera, sapete?". "Ma come fai, tata, con il francese?" chiedono loro. Rosanna: "Beh, lo imparerò, no?".

Baci, abbracci, lacrime, raccomandazioni. Dopo qualche mese due suoi "figli" vanno a trovarla. Una regina! Nel quartiere è bastato chiedere di Rosanna per sentirsi rispondere: "Maman Rosanna? El habite la bas!" E lei, rosea e felice, li ha accolti nella sua piccola reggia con l'entusiasmo di chi ricomincia daccapo. Non pensate che ci sia qualcosa da imparare? Sul coraggio, sull'amore per la vita, sulla voglia di futuro.



# diario di un tato

**Pazienza, disponibilità, fantasia, capacità di capire i bambini.**

**Chi lo ha detto che la baby sitter non può essere maschio?**

**di Barbara Autuori**

Tramontata da un pezzo l'epoca delle tate stile Mary Poppins, inizia adesso quella del baby sitter maschio. Una tendenza inglese dal momento che a Londra e dintorni sono sempre di più le famiglie che affidano i pargoli invece che alla tradizionale nanny (la tata nostrana) al manny (dall'unione di man e nanny). Un maschio, insomma, che si occupa della cura ed educazione dei bambini di casa con grande professionalità. Una scelta che può presentare dei vantaggi rispetto alla tradizionale figura femminile? «In termini assoluti, avere un maschio o una femmina come baby sitter non fa una grossa differenza – spiega la psicologa **Susanna Coen Pirani** –. La capacità di entrare in sintonia con i bambini prescinde dal sesso. Un uomo può avere le qualità per svolgere questo lavoro tanto quanto una donna».

## **gioco da ragazzi**

Pazienza, disponibilità, fantasia, creatività, doti indispensabili per chi si occupa di bambini, che non sono esclusivo monopolio del gentil sesso. «Anzi. Non è raro che nel gioco, dove la regressione all'infanzia è necessaria per raggiungere il terreno dei più piccoli,

gli uomini siano più bravi». Eterno **Peter Pan** o meno, il baby sitter maschio può avere un suo ruolo in situazioni particolari. «Penso alle mamme single o a quelle famiglie dove la figura paterna è più assente – afferma l'esperta –. In questi casi, soprattutto in presenza di figli maschi, un tato può rappresentare un buon punto di riferimento, a patto che sappia essere autorevole senza rinunciare all'affettività». A spezzare una lancia a favore del baby sitter in pantaloni è **Caterina Mirenzi**, titolare della **C/Work Agency** di Roma che fa ricerca e selezione di personale in questo ambito. «Mi capita spesso di fare colloqui con ragazzi adattissimi per questo lavoro: si tratta soprattutto di giovani studenti che vogliono fare gli insegnanti, che hanno già avuto esperienze nei campi estivi per bambini o che fanno gli allenatori. Figure che proponiamo, per esempio, a famiglie con figli in età scolare». Ugualmente efficienti delle colleghe nello svolgere le tipiche incombenze, dall'accompagnamento allo sport all'assistenza nei compiti, sono magari più disponibili a improvvisare una partita di pallone o una corsa in bicicletta al parco.

[continua >>](#)





## **secondo tradizione**

Nonostante questo, però, la risposta da parte delle famiglie italiane non sembra per il momento del tutto entusiastica. «La maggior parte non l'ha mai preso in considerazione (almeno fino ad oggi). Culturalmente è ancora considerata una "cosa strana"», conferma Mirenzi. Resistenze che affondano le radici in paure a volte inconfessabili. «L'interesse di un uomo verso i bambini suscita sempre molti sospetti di morbosità – spiega Coen Pirani –. Nell'immaginario collettivo poi chi accudisce i nostri figli resta sempre una figura femminile». Un approccio molto tradizionalista, difficile ma non impossibile da modificare, così come dimostra l'esperienza di Arianna Garlati. Educatrice di scuola dell'infanzia a Milano e mamma di Lorenzo e Giulio non ha dubbi: «Il baby sitter maschio l'ho provato e me lo tengo ben stretto». Da quasi due anni, infatti, a prendersi cura dei suoi due maschietti di sette e tre anni e mezzo c'è Matteo, 22 anni, studente universitario. «La scelta – ammette Arianna – è stata del tutto casuale: ero alla ricerca di una baby sitter e Matteo, che conoscevo già come ex alunno, si è fatto avanti».

## **un baby sitter in famiglia**

Seppur agevolata dalla precedente conoscenza, tuttavia, questa candidatura inaspettata qualche perplessità l'ha sollevata anche in Arianna e suo marito: «Ci impensieriva soprattutto la gestione del più piccolo, dal pannolino alla nanna. Ma dopo un breve "inserimento", Matteo è diventato anche più bravo di noi». Responsabile, disponibile, sempre pronto a giocare con i bambini in modo creativo ma, allo stesso tempo, autorevole e capace di far rispettare le regole fondamentali, Matteo per Arianna e i suoi è diventato non solo un aiuto domestico prezioso ma praticamente uno della famiglia. «I bambini lo adorano, noi ci fidiamo ciecamente di lui: certo, la gente si stupisce di vederlo arrivare a scuola o in piscina e, soprattutto all'inizio, le altre mamme mi chiedevano se mi fidassi». Condizionamenti culturali che, in un primo momento, non hanno risparmiato neppure il papà di Lorenzo e Giulio: «Era scettico e forse anche un po' geloso – riflette Arianna –. Ma ogni timore è svanito non appena ha visto quanto fossero felici i nostri figli per il loro baby sitter». Alla faccia dei pregiudizi. ■

## **A PROVA DI BIMBO**

**Ecco qualche consiglio utile per scegliere il/la baby sitter, in gonnella o pantaloni che sia.**

- > **Non focalizzarsi solo sulle esperienze specifiche del candidato: spesso quello che conta di più non è nel curriculum. Un colloquio informale, magari un caffè a quattr'occhi, può essere utile per approfondire la conoscenza.**
- > **Assistere a una prova con i bambini: il coinvolgimento in un'attività quotidiana è un test valido per valutare pazienza e disponibilità.**
- > **Non sottovalutare il gradimento dei bambini: non sempre quello che piace ai genitori coincide con ciò che serve ai figli.**

## **NANNY CERCASI**

**Dal passaparola agli annunci sulle bacheche di asili nido, ludoteche e scuole: diverse le modalità per trovare un/una baby sitter e sempre più numerosi gli indirizzi on line dove si incrociano domanda e offerta. Eccone alcuni:**

- > **Su [www.mamma.it](http://www.mamma.it), [www.bambinopoli.it](http://www.bambinopoli.it) e [www.gliaffidabili.it](http://www.gliaffidabili.it) si trovano archivi e database che raccolgono richieste e offerte di lavoro su tutto il territorio nazionale.**
- > **Molto diffuse anche le agenzie che selezionano figure professionali per esigenze più specifiche come nel caso della [C/Work Agency](http://www.c-workagency.com) di Roma ([www.c-workagency.com](http://www.c-workagency.com)) o di [www.totalnannies.com](http://www.totalnannies.com) e [www.nannytata.com](http://www.nannytata.com) per chi cerca baby sitter straniere.**

# 60



# a velocità spaziale

**Satelliti e sonde in gare di velocità interstellare.**  
di Paolo Volpini



Con le proprie gambe non si va molto lontano: l'uomo più veloce del mondo, il recordman olimpico Usain Bolt, ha corso i 100 metri piani in 9,69 secondi, a una media di "appena" 37,157 Km/h. Dopo i cavalli, i treni, le auto e gli aerei, il genere umano si è lanciato nell'esplorazione dello spazio, raggiungendo velocità che fino a un secolo fa appartenevano al mondo della fantascienza. Vi è mai capitato di avvistare un satellite artificiale, un puntino luminoso che si muove velocemente tra le stelle? Vi siete chiesti "a quanto va?".

Prendiamo ad esempio la **ISS** (Stazione Spaziale Internazionale), attualmente in orbita con un equipaggio di 3 astronauti a bordo.

La ISS ruota intorno alla Terra a circa 350 km di quota, alla fantastica velocità di 7,7 km al secondo, pari a circa 27.700 km/h.

Questo significa che gli astronauti percorrono un'orbita in 91 minuti. In altre parole, fanno il giro del mondo quasi 16 volte al giorno!

Se in un lontano futuro dovessero entrare in funzione gli autovelox anche nello spazio, la "polizia orbitale" avrebbe il suo bel daffare per tarare le velocità massime consentite. In verità, per viaggiare verso altri pianeti è necessario preoccuparsi della velocità minima, cioè almeno 11,2 Km al secondo (cioè 40.300 Km/h), la cosiddetta "velocità di fuga" che consente di sfuggire alla gravità del nostro pianeta. Vediamo alcuni record detenuti dalle sonde interplanetarie.

La sonda **Voyager 1** è l'oggetto costruito dall'uomo più lontano dal nostro pianeta: si trova ormai a oltre 16 miliardi di km dalla Terra e si sta allontanando dal Sistema Solare a una velocità di 17 km/sec (61.200 Km/h).

Ma tra le sonde attualmente in funzione la più veloce è la **New Horizons**, diretta verso Plutone a 64.800 km/h (18 Km/sec). La velocità di punta, raggiunta al passaggio vicino al pianeta Giove, è stata di ben 82.800 Km/h (23 Km/sec). Il record assoluto fu però stabilito nel lontano 1976, dalla sonda **Helios 2**, diretta verso il Sole: si avvicinò alla nostra stella alla strabiliante velocità di 250mila Km/h (circa 70 Km/sec). ■

**tempi moderni** a cura di Rita Nannelli

## noi siamo i giovani

Leggono il doppio dei maschi, vedono più film e spettacoli teatrali, ascoltano più musica, visitano di più mostre e musei. Dai dati dell'ultima indagine **Nielsen** sul mondo giovanile le ragazze tra i 14 e i 24 anni hanno una marcia in più in tutte le attività culturali, anche in quelle legate a internet e alla tecnologia. Attive e interessatissime ai social network e ai blog, in realtà una vera e propria mania trasversale con una crescita tra il 2007 e il 2008 del 45 per cento. Differenze di sesso a parte, ai giovani piace soprattutto la musica (62 per cento le ragazze, 46 i ragazzi), seguita con un po' di distacco da cinema, Tv, libri. Passioni sempre meno forti col passare dell'età.

## libero accessorio

**Piccola guida agli accessori di moda questo autunno-inverno. Perché la differenza la fanno i dettagli...**

> Chiamateli scarpe alte o stivaletti corti, basta calzarli. Di moda anche stivali altissimi ben oltre il ginocchio e scarpe-piedistallo con tacchi a spillo o zeppe – anche insieme – alte fino a 18 centimetri. Strano, ma sono comode.

> Stufe delle calze in tinta unita? Sbizzarritevi con collant colorati e fantasia e calze a rete.

> La borsa è a busta, piccola, dalla caratteristica forma rettangolare e piatta. Da portare in mano o sottobraccio, di giorno e di sera.

> Cinture basse su gonne a vita alta, su cardigan e persino sui cappotti.

> Nero o coloratissimo, in forme raffinate, guai a uscire senza ombrello anche quando c'è il sole.

> Qualunque cosa "abbiate in testa" l'importante è che sia appariscente e originale: scegliete cappelli frivoli, fiori grandi.

> Se possibile anche più grandi della stagione passata. Per collane e bracciali via libera alla fantasia e al colore.

> Un tocco di rosso fuoco al guardaroba... con i guanti alla mano.

> Collane, braccialetti, cinture, occhiali da sole, borse: gli accessori vanno indossati tutti insieme, senza badare agli eccessi.



# acqua tonica

**Per lo sci, il tennis, il karatè, la bicicletta. L'allenamento oggi si fa in piscina, esercizi aerobici e di resistenza, più equilibrio e agilità e ovviamente muscoli tonici.**

**di Benedetta D'Alessandro**

Allenarsi sospesi nell'acqua, con la sensazione di leggerezza e agilità come non capita sulla terraferma. E uscire dalla vasca ancora più tonici e preparati ad affrontare le sfide sportive più classiche. Il training in acqua finalizzato alla preparazione per le più tradizionali attività sportive da terra è, infatti, sempre più diffuso nelle piscine d'Italia. «Si tratta senza dubbio di una delle ultime novità in fatto di attività fisica in vasca – conferma **Paolo Michielotto**, docente di fitness in acqua alla facoltà di Scienze motorie dell'Università di Torino –. L'allenamento in acqua consente, infatti, un lavoro molto intenso, necessario per esempio a chi svolge attività agonistica, ma con un sovraccarico limitato: in questo modo il rischio di traumi è ridotto al minimo».

## **stasera mi butto**

In acqua, infatti, si mettono in moto gli stessi muscoli impegnati nell'attività a terra, ma l'assenza di gravità alleggerisce il peso che normalmente si scarica su schiena e articolazioni. «A questo si associano poi lavori aerobici, muscolari e di resistenza che possono essere finalizzati all'allenamento di discipline specifiche». Dalla bicicletta a tutti gli sport da combattimento, passando per lo sci fino ad arrivare al tennis e al golf. «Per attività come la boxe e il karatè – spiega l'esperto – l'esercizio in piscina

può senz'altro incidere positivamente sull'equilibrio e sull'agilità oltre a facilitare la precisione del gesto: mantenere le traiettorie è molto più difficile a causa della maggiore resistenza dell'acqua». E per chi ha programmato anche quest'anno la tradizionale settimana bianca, un tuffo in piscina sarebbe assolutamente consigliabile. Sci, snowboard, sci di fondo possono, infatti, trovare facilmente in acqua attività propedeutiche per affrontare la vacanza invernale in piena forma. «La vasca è senza dubbio un luogo ottimale per riattivare la muscolatura in vista di sciare in tranquillità – sottolinea Michielotto che fa parte anche del team di insegnanti dell'associazione mantovana **Aquafitness** ([www.aquafitness.it](http://www.aquafitness.it)) che organizza stage formativi in tutta Italia –. Per chi ama percorrere piste più o meno ripide è necessario lavorare su un buon potenziamento gambe. Alcune serie di balzi avanti e indietro così come di salti controllati molto alti possono agevolare una buona ripresa dell'apparato muscolare».

## **fino in fondo**

Consigli utili anche per chi pratica lo snowboard mentre chi ama trascorrere il proprio tempo sulle piste dedicate allo sci di fondo dovrà lavorare di più sulla resistenza. «In questo caso ci sono meno rischi di traumi ma va





le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

## grande come una casa

**Basta poco per dare una mano a chi ha bisogno. L'esperienza di una giovane assistente sociale che "fa la cuoca" per una Casa di accoglienza.**

### ALLA LEGGERA

In piscina da 0 a 100 anni.

Tornare indietro con gli anni, a quando da bambini si sguazzava felici e senza pensieri. È quello che accade oggi in tante piscine nostrane, attrezzate e organizzate per offrire corsi ad hoc agli anziani. «Perché il lavoro in acqua presenta solo vantaggi e nessuna controindicazione», conferma Paolo Michielotto che aggiunge: «Liberando le articolazioni dal peso corporeo si annulla anche la sensazione di dolore legata a certi movimenti. E così l'acqua aiuta a ritrovare quella mobilità e scioltezza che è venuta gradualmente a mancare sulla terraferma». Un beneficio tanto più prezioso quanto più si va avanti con gli anni. Soprattutto se raggiunto in assoluta sicurezza e assecondando le proprie caratteristiche e capacità fisiche. «Per gli over 60 la ginnastica dolce in vasca è quanto di più efficace e sicuro si possa consigliare: in acqua si azzerano tutti i limiti legati ai cambiamenti dovuti all'età e si torna a nuotare come da piccoli». Un tuffo nel passato che rende migliore – e più sano – il presente.

aumentata la capacità di sopportare la fatica, avverte il docente che a riguardo consiglia un allenamento basato sulla corsa in acqua: ideale sarebbe alternare quella prolungata sul posto a quella in avanzamento. Esistono poi tutta una serie di esercizi che possono riprendere gli stessi movimenti terrestri, eseguiti in versione liquida: dallo slalom al passo da fondista che, anche in questo caso, hanno il vantaggio di alleggerire le articolazioni di anche, ginocchia e caviglie. E se l'aspetto terapeutico del training in acqua non è certo una novità, può però rappresentarlo se associato a sport "esplosivi" come il tennis o il golf: «Si tratta di discipline cosiddette mono-laterali perché impegnano soprattutto un lato del corpo – spiega Michielotto –. In questo caso, spesso i problemi fisici maggiori sono a carico della schiena e delle spalle: il lavoro in vasca può essere molto utile per compensare il lato debole e agire in modo da riequilibrare la postura». Pettorali, deltoidi, trapezio e dorsali possono dunque essere fatti lavorare in acqua proprio con l'obiettivo di controbilanciare l'asimmetria che caratterizza queste attività sportive. Esercizi alla portata di tutti e che non richiedono l'ausilio di particolari attrezzi. Giusto per la boxe esistono guantoni più leggeri, ma di solito per l'allenamento in acqua sono sufficienti poche e semplici cose come il tubo o le cavigliere. Il resto ce lo mette la preparazione e l'esperienza dell'insegnante. ■

Ventisei anni, assistente sociale a Massa, Rossana Tognoni da oltre due anni va a cucinare come volontaria per gli ospiti di una Casa di accoglienza della sua città.

### Come hai scelto questo tipo di volontariato?

«La Casa, gestita dall'Associazione Volontari Ascolto e Accoglienza (ass.avaa@virgilio.it), si trova nel mio vecchio quartiere, dove rappresenta una realtà importante ma anche controversa da più di vent'anni. Spinta dalla curiosità ho voluto vedere con i miei occhi di cosa si trattasse».

### E che cosa hai trovato?

«Un'umanità variegata capitata lì per i motivi più diversi: da chi vive per strada alla badante rimasta temporaneamente senza lavoro. La Casa ha nove posti e accoglie persone senza fissa dimora offrendo loro cena, letto e colazione al massimo per una settimana. Resta aperta dalle 19 alle 7 e gli ospiti non possono ritornare prima di due mesi. Un servizio importante sul territorio: solo l'anno scorso sono passati dalla Casa 328 persone».

### Qual è il tuo impegno nella Casa?

«Due volte a settimana vado a preparare la cena e dopo riassetto la cucina. Siccome la notte la fanno solo i volontari uomini, ho trascinato in quest'avventura anche il mio babbo».

### Momenti difficili?

«Capita l'ubriaco che non può entrare e allora ti grida contro o quello che si lamenta del vitto. Qualche intemperanza verbale che, di solito, è compensata dai sinceri ringraziamenti degli altri ospiti».

### Cosa ti resta quando finisci il turno?

«Le loro storie. Ascoltarle è come aprire tante finestre su un mondo del tutto sconosciuto. Da qualche tempo ai volontari si sono aggiunti dei giovani scout: il confronto diretto con persone disagiate dai barboni agli extracomunitari è il modo migliore per combattere il pregiudizio».







# assolo

**Dai viaggi al cibo, dai divertimenti al benessere: se non ci fossero i single a spendere...  
di Alessia Quiriconi**

Vacanze su misura, cibi monodose, accessori per la cucina, libri per cuori solitari o in cui si spiegano i trucchi di una spesa intelligente. L' "universo" dei single rappresenta una fetta molto appetibile di mercato, un mercato che sa bene quanto conta per loro risparmiare tempo a favore del lavoro e soprattutto dello svago.

## **tutto si fa per loro**

I single italiani – il 12,4 per cento della popolazione adulta, 6 su 10 sono donne, solitamente di età inferiore ai 45 anni – hanno una buona disponibilità economica, sono propensi a viaggiare e a curare il loro aspetto fisico, a far uso delle tecnologie più avanzate, a leggere, andare al cinema o a teatro. Ed è così che le aziende alimentari, del divertimento, dei viaggi e della cultura sfornano prodotti ad hoc. Insalate miste già condite, frutta e verdura pronte all'uso, paste surgelate, un dolcetto per colmare magari una carenza affettiva la fanno da padroni nei carrelli dei single. Fenomeno studiato e commentato anche dal più importante **Club italiano per single**, quello di Eliana Monti che ha rilevato l'apertura della Grande Distribuzione organizzata alle esigenze dei single con prodotti che solo qualche tempo fa erano praticamente introvabili. Ma c'è anche l'alternativa a una cena in solitario, anche questa cucita addosso a loro: l'uscita con colleghi e amici per un happy hour. Ci si trova tra le 19 e le 20 in un locale alla moda e con 8-10 euro si riesce a mangiare un po' di tutto, a bere un cocktail e a passare qualche ora in compagnia.

## **meno siamo peggio stiamo**

Alcuni sondaggi del Club Monti dicono che i cuori solitari spendono molto per mantenersi in forma e pagano molto di più le vacanze. Per non parlare poi di quanto costi affittare un appartamento in una metropoli come Roma, Milano o Torino, dove i monolocali si pagano in proporzione più del doppio rispetto a un appartamento adatto per una famiglia con 2 figlie. Poi il single non può dividere spese fisse come acqua, luce, gas, riscaldamento, affitto o mutuo e pulizie della casa. E che dire degli sprechi? Il latte aperto, i tortellini consumati a metà o un semplice cambio di programma che fa finire molte provviste in pattumiera. Forse la vera svolta sarebbe trovare l'anima gemella, perché vivere da soli continua a essere un lusso. ■

**aria fresca** a cura di Barbara Bernardini

## prossima stazione

**Stazioni di informazione disseminate dappertutto in città: con i Talking Points perdersi sarà impossibile.**

A chi non è capitato almeno una volta di perdersi in una nuova città, di cercare invano un parcheggio, un ristorante, una stazione del tram, e magari di chiedere goffamente a tre persone la stessa informazione in una lingua straniera senza riuscire a cavare un ragno dal buco. Ebbene, presto verrà in aiuto la tecnologia con veri e propri angeli custodi elettronici. Si chiamano **Talking Points** e sono stati ideati dagli ingegneri dell'Università del Michigan. Si tratta di stazioni di informazione che idealmente saranno disseminate ad ogni angolo della città, capaci di fornire informazioni di qualsiasi genere in tempo reale sul tragitto che si sta percorrendo – strade, ma anche ai musei, cinema, servizi presenti nella zona – e persino di avvertirci se in un negozio poco distante è tempo di saldi. Naturalmente non lo faranno in automatico: i buoni consigli potranno essere consultati all'occorrenza attraverso un congegno apposito in dotazione al turista che opera in modalità bluetooth e che potrà ricevere informazioni scritte o raccontate da una voce guida. Per ora il congegno ha le dimensioni di un libro, ma presto gli ingegneri del Michigan saranno in grado di ridurne le dimensioni a quelle di un palmare e in futuro, perché no, di incorporare il dispositivo nei normali telefoni cellulari. Non saranno solo passanti e turisti a trarre vantaggio dai Talking Points ma anche il commercio dato che nelle informazioni è presumibile che venga trasmessa un po' di pubblicità. Ma, in realtà, la tecnologia dei Talking Points è stata inventata per aiutare nel percorso urbano le persone non vedenti, informandole anche su ostacoli imprevisi su un percorso abituale.



## Offerte speciali per i soci Coop

### CAPITALI EUROPEE

in collaborazione con KING HOLIDAYS

#### PRAGA HOTEL IBIS MALASTRANA \*\*\*



Città di partenza  
Durata  
Trattamento

ROMA - NAPOLI\*  
indicata accanto alla quota  
PRIMA COLAZIONE

#### QUOTA CATALOGO

#### QUOTA SOCI COOP

€ 303,00	dal 5 al 8/12/08 (3 n.)	€ 279,00
€ 458,00	dal 30/12 al 3/1 (4 n.)	€ 426,00
€ 260,00	dal 3 al 6/1/09 (3 n.)	€ 238,00

\* con supplemento € 10. Quote a persona in camera doppia. Quote speciali anche in singola e in tripla. Quote aggiuntive: tasse aeroportuali € 69 salvo adeguamenti, quota di iscrizione € 25, assicurazione obbligatoria € 20.

#### VIENNA HOTEL ATLANTIS \*\*\*\*

Città di partenza  
Durata  
Trattamento

ROMA  
indicata accanto alla quota  
PRIMA COLAZIONE

#### QUOTA CATALOGO

#### QUOTA SOCI COOP

€ 407,00	dal 5 al 8/12/08 (3 n.)	€ 375,00
€ 443,00	dal 29/12 al 2/1 (4 n.)	€ 412,00
€ 263,00	dal 3 al 6/1/09 (3 n.)	€ 241,00

Quote a persona in camera doppia. Quote speciali anche in singola e in tripla. Quote aggiuntive: tasse aeroportuali € 56 voli Air Berlin e € 115 voli Alitalia salvo adeguamenti, quota di iscrizione € 25, assicurazione obbligatoria € 20.

#### PARIGI HOTEL MERCURE SUFFREN \*\*\*\*



Città di partenza  
Durata  
Trattamento

ROMA  
indicata accanto alla quota  
PRIMA COLAZIONE

#### QUOTA CATALOGO

#### QUOTA SOCI COOP

€ 427,00	dal 5 al 8/12/08 (3 n.)	€ 393,00
€ 499,00	dal 29/12 al 2/1 (4 n.)	€ 466,00
€ 427,00	dal 3 al 6/1/09 (3 n.)	€ 393,00

Quote a persona in camera doppia. Quote speciali anche in singola. Quote aggiuntive: tasse aeroportuali € 114 salvo adeguamenti, quota di iscrizione € 25, assicurazione obbligatoria € 20.

**DISPONIBILI OFFERTE NELLE STESSA DATE ANCHE  
PER MALTA, ISTANBUL, LISBONA, AMSTERDAM.  
OFFERTE A DISPONIBILITÀ LIMITATA**

STIAMO PREPARANDO  
IL 2° VIAGGIO DEI SOCI  
UNICOOP TIRRENO:  
TUTTI I DETTAGLI NEL  
PROSSIMO NUMERO

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

Numero Verde  
**800-778114**  
ORARI:  
09.30-14.00  
15.00-18.30  
LUNEDÌ - VENERDÌ

visita il nostro sito

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

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



Unicoop Tirreno





## il testimonial

**Panariello-Briatore nell'ultimo spot della Wind. Quando il personaggio famoso che fa da testimonial diverte e convince.**



La pubblicità fa spesso uso di testimonial, di personaggi famosi che, proprio come in tribunale, testimoniano della bontà di un certo prodotto. Il meccanismo è quello per cui si vuole trasferire sul prodotto la credibilità, il valore, l'affettività che il pubblico tributa ai suoi beniamini.

Ma non sempre l'operazione è efficace: affinché il trasferimento avvenga deve scattare una magica scintilla che metta in evidenza una segreta affinità tra il prodotto e il personaggio famoso testimone come avviene, ad esempio, nell'elegante spot con Carla Bruni (la si può considerare simpatica o no) che promuove un'auto di lusso. Ma altrettanto non avviene (nonostante la simpatia del personaggio) con Alessia Marcuzzi che reclamizza un prodotto buono per l'intestino. In altri casi ancora il meccanismo di efficacia scatta quando il personaggio testimone è pienamente se stesso e gioca il ruolo per cui è conosciuto e amato, senza nessuna forzatura rispetto al fatto di interpretare uno spot pubblicitario finalizzato al consumo. È il caso di Panariello nella promozione televisiva di **Wind**. La scena è quella di una coppia seduta ai due capi di un tavolo lunghissimo, proprio come quelli nobiliari a cui ci hanno abituato le narrazioni massmediologiche, ma con forti tratti di una certa volgarità, dovuta allo sfarzo e all'ostentazione di una ricchezza opulenta e senza tradizione: flabelli, tappeti zebrati, poltrone con cornici dorate e quella di lui con una grande "N" di Napoleone. Panariello è acconciato con i capelli lunghi fin sulla nuca, tanto da farlo assomigliare ad uno dei personaggi più famosi e più ricchi del jet set, Franco Briatore, recentemente novello sposo della Gregoraci. E quella che si vede è appunto la scena da un matrimonio di quel tipo. Lui, con un megafono dorato (data la distanza!) chiede a lei se può far portar via gli antipasti per passare ai primi. Lei, armeggiando con un telefonino, lo informa che ha invitato un po' di amici. Che arrivano e sono un centinaio. Lui, sorpreso del numero, le chiede: "Ciccìa! Ma quanto ti è costato?". Lei risponde che con Wind l'sms costa solo sei centesimi. A questa magica parola Panariello-Briatore si riscuote dal precedente accenno di taccagneria e con aria di superiorità dice: "Centesimi? Ma che li fanno ancora?". E con noncuranza fa roteare in aria manciate di banconote. Divertente ed efficace.

### **SPOT una bocca esplosiva**

**Ci sono alcune aziende che non cambiano mai spot pubblicitario. Un esempio è il collutorio Listerine, un prodotto piuttosto recente nell'immaginario commerciale italiano, che in poco tempo si è guadagnato la sua bella fetta di mercato tra i cultori dell'igiene orale. Negli spot Listerine la scena clou rimane la stessa: quella di un uomo – o di una donna – di fronte allo specchio del bagno che in seguito a un piccolo sorso di collutorio assiste sorpreso alla micro esplosione che avviene nella sua bocca, guance gonfie e botto in sottofondo. Quella che all'inizio poteva sembrare una scena troppo violenta si è guadagnata curiosità e in seguito apprezzamento. Pare, infatti, che niente meglio di quell'esplosione orale rappresenti lo scopo del collutorio Listerine. (B.R.)**