

# NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XIX • numero 200 • ottobre 2010

100  
PAGINE



## ACQUAFORTE

Informare i consumatori e aiutarli a scegliere in modo consapevole. La campagna di Coop sull'acqua a difesa della salute e dell'ambiente.

### tutte a terra

da ottobre in Coop solo uova da galline allevate a terra

### verde speranza

il futuro è nella green economy

### maneggiare con cura

tutto sulla psoriasi

### amarcordless

guida all'acquisto dei cordless



tutti i candidati per le elezioni dei Comitati direttivi delle Sezioni soci Coop



INSERTO CONVENIENZA da pag. 55 a pag. 62



LE CHIANTIGIANE

**GALESTRO**  
**ESTROSO**  
FRIZZANTE

**DALLA  
TOSCANA  
CON  
ESTRO**



**IL FRIZZANTE**  
**A FERMENTAZIONE NATURALE**

# Grana Padano Riserva oltre 20 mesi



La denominazione di origine protetta GRANA PADANO si riferisce al formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione.

**Le forme stagionate oltre 20 mesi ricevono il marchio a fuoco Riserva solo se corrispondono a criteri precisi:**

- **Pasta:** granulosità, con chiara struttura radiale a scaglia. Il colore è omogeneo e paglierino.
- **Sapore:** gusto sapido con aromi evoluti di burro e fieno e note floreali di mais. Sapore sempre più ricco e pieno senza risultare aggressivo.
- **Consumo:** grattugiato o come formaggio da pasto. E' ottimo per condire primi piatti e zuppe. Superbo è l'accompagnamento con marmellate, mostarde o miele.
- **Abbinamento:** un vino morbido e tannico, intenso e persistente. A fine pasto può essere accompagnato a vini passiti e liquorosi.

## Millefoglie di tonno e Grana Padano alla glassa di aceto balsamico

### Procedimento:

Tagliate il tonno a fettine sottili con l'affettatrice, ponetele su un vassoio e conditele con sale, pepe, olio, peperoncino e succo di limone. Coprite bene con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero.

Mettete una padella antiaderente sul fuoco e lasciatela riscaldare bene. Adagiate al centro un po' di Grana Padano con l'aiuto di un cucchiaio. Quando il formaggio comincia a sciogliersi, togliete dal fuoco in modo che la cialda resti bella bianca e morbida. Lasciate raffreddare le cialde così ottenute. Pulite e lavate il radicchio, tagliatelo finemente e conditelo con gli stessi ingredienti della marinata.

Servite mettendo una piccola quantità di glassa di aceto, poi componete la millefoglie posizionando una cialda di Grana Padano, un filo di glassa di aceto, poi il radicchio condito ed il tonno. Questa operazione va ripetuta 3 volte. Infine decorate l'ultima cialda con della scorza di limone e delle gocce di glassa di aceto.

### Ingredienti per 4 persone:

- 400g Grana Padano Riserva
- 500g tonno
- 300g cespo di radicchio
- 60ml glassa di aceto balsamico
- succo di un limone
- 10g peperoncino
- 200ml olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Grado di difficoltà:  
**medio**

Consiglio di utilizzo:  
**secondo piatto**



# PER IL BENESSERE DELL'UDITO

## Le nuove tecnologie che "rinnovano" l'udito



SOLUZIONI INNOVATIVE PER MIGLIORARE L'UDITO

### Un microchip migliora l'udito e ci aiuta a mantenere giovane la mente

Intelligenza Artificiale. È il recente risultato dell'informatica applicata al recupero dell'udito. Può migliorare le capacità uditive e, come è spesso ricordato dagli specialisti del settore,



interrompendo lo stato di deprivazione sensoriale uditiva, può evitare una ulteriore conseguente perdita cognitiva, aiutando il cervello a mantenersi integro e giovane. È un microchip estremamente piccolo e potente: pesa meno di un grammo, ma riproduce molte funzioni dell'orecchio umano. Ha due microfoni praticamente invisibili e di grande sensibilità, che captano in stereofonia ogni mi-

nimo suono attorno a noi. Il processore li ricostruisce e invia simultaneamente ad entrambe le orecchie con un collegamento Wireless (senza fili). Ma non solo: individua la provenienza della voce umana e attenua il rumore di fondo per far emergere il parlato. Applica anche algoritmi avanzati per ridurre i disturbi nelle situazioni critiche per l'udito, o per contrastare fruscii e interferenze fastidio-

se, ben conosciute da chi usa vecchi apparecchi tradizionali. Grazie all'applicazione di sistemi innovativi come Wireless e Bluetooth, attiva collegamenti a distanza con tutte le fonti sonore (Tv, cellulari, ecc), portandone i loro suoni nitidi e chiari direttamente al timpano, senza fili. È un'esperienza piacevole, che consigliamo di provare. **Per informazioni, chiamare il numero 0586-88.32.87.**

presentando questo coupon

**Solo da Audiovox  
30 giorni di prova**

con la formula **"Soddisfatti o rimborsati"\***

\* Eccetto spese di applicazione e personalizzazione pari al 10% del prezzo di listino.

Inoltre, solo per questo mese, alcuni dei nostri modelli più avanzati vi aspettano con **prezzi speciali** e **finanziamenti a tasso zero**.

**Fissate il vostro appuntamento.**

**AUDIOVOX**

**APPARECCHI ACUSTICI**



**® Livorno**

Via della Coroncina, 8 (p.za Cavallotti) · Tel. 0586 883287  
Dal lunedì al venerdì ore 9.00/12.30 · 16.00/19.30



**® Cecina**

Via G. Amendola, 9/A · Tel. 0586 686247  
Dal lunedì al giovedì ore 9.00/12.30 · 15.30/18.00



**® Portoferraio**

Via G. Carducci, 138 · Tel. 0565 918929  
Il venerdì ore 8.00/13.00 · pomeriggio su appuntamento

#### La TV "entra" direttamente nell'orecchio: ora si sente bene senza alzare il volume.

È una soluzione innovativa, basata sui sistemi Bluetooth, usati ormai da tutti i telefoni, che consente di collegarsi direttamente anche alla TV e sentire meravigliosamente, senza cuffie o fili. Con un collegamento Wireless, e un dispositivo chiamato ConnectLine, invia i suoni della TV all'appa-

rato uditivo qualunque sia il volume. Una soluzione efficace e pratica per coloro che faticano a sentire bene. Lo stesso sistema può essere applicato anche al telefono di casa, al cellulare, alla radio, ai sistemi Hi-Fi, MP3, I-Pod, al computer ecc.: tutto il mondo sarà collegato al nostro udito.



Connectline è l'innovativo sistema per sentire bene la tv: a basso volume, senza cuffie, senza fili e senza interferenze

Libero!

da

derivati del latte  
fonti di glutine  
e da conservanti.

**IL RUSTICO**



Prodotto da  
SA-VI s.r.l. (VT)  
Tel. 0761.251225  
1179 L  
Salumeria Italia  
**RUSTICO**  
IL Salame  
SENZA CONSERVANTI  
SENZA DERIVATI DEL LATTE  
SENZA FONTI DI GLUTINE  
Ingredienti  
carne suina (trito di coscia,  
pancetta, spalla), sale,  
vino (vernaccia  
di San Gimignano  
DOCG), spezie.



Salumeria Italia

Prodotto da SA-VI s.r.l. (VT) - Tel. 0761.251225

**COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI**



**UNA GRANDE REALTA' AZIENDALE PER LA GESTIONE E LO SVILUPPO DI IMPORTANTI PROGETTI**

**IN POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE INTEGRATA DEI SISTEMI**



**Attestazione  
SOA**



**Qualità  
ISO 9001:2008**



**Sicurezza  
OHSAS  
18001:2007**



**Ambiente  
ISO  
14001:2004**



**Responsabilità  
Sociale  
SA 8000:2008**

**C.L.C. COOPERATIVA LAVORATORI DELLE COSTRUZIONI  
VIA BOCCHERINI, 11 - 57124 LIVORNO**

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

**SAPER INTERPRETARE IL TERRITORIO**

## NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Alessandra Bartali

Bibi Bellini

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Claudia Ciriello

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

Anna Somenzi

Mario Tozzi

Paolo Volpini

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioli

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Vignale Comunicazioni srl

Cell. 3387382948

Fax 0565/252531

sergio.iacullo@unicooptirreno.coop.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

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

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 300.317 copie

Chiuso in tipografia il 21/9/2010



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

il punto di Aldo Bassoni

## Istruzione per l'uso



**Tagli alle ore e alle materie, classi affollate, cattedre senza insegnanti e insegnanti senza cattedra: dalle elementari all'Università, povera scuola. Eppure è dimostrato che investire nell'istruzione fa aumentare il Pil.**

Se è dal suo sistema formativo che dipende il futuro di un paese, noi non siamo messi tanto bene. Intendiamoci, la crisi del sistema scolastico italiano ha una lunga storia ed è fatta di mancate riforme o di riforme sbagliate che portano le più svariate firme dei più svariati ministri. Certo, gli ultimi provvedimenti non fanno che aggravare una situazione già seriamente malata indipendentemente, s'intende, dal valore delle persone, insegnanti e non, che operano, talvolta con impegno e abnegazione encomiabili, in strutture e percorsi didattici sempre più insufficienti anche sotto il profilo dei valori condivisi che un sistema educativo statale dovrebbe trasmettere ai cittadini di domani. Il caso grottesco della scuola elementare comunale di Adro addobbata fin dalle fondamenta di simboli leghisti da quello stesso sindaco che non molto tempo fa voleva lasciare a digiuno i figli delle famiglie più indigenti non in regola con il pagamento della mensa, è solo un'altra forma di violenza sui bambini dalla quale qualcuno dovrebbe proteggerli.

Ma il disastro della scuola pubblica alla quale vengono tagliati continuamente fondi mentre si stanziavano milioni di euro a favore della privata, si tocca con mano nelle molte scuole dove manca persino la carta igienica, nelle scolaresche che al primo suono della campanella hanno trovato l'aula vuota e senza banchi, nelle classi con oltre 40 alunni, negli insegnanti senza cattedra e nelle cattedre senza insegnanti. Per non parlare dei tagli alle materie e alle ore di insegnamento compreso il tanto decantato inglese e i pluricelebrati laboratori privi di personale e di attrezzature. Non vanno meglio le cose nelle Università. Stando ai dati del **QS World University Rankings**, la classifica sulla qualità delle Università vede il sistema universitario italiano in grande difficoltà. Noi che l'Università l'abbiamo inventata, ne abbiamo solo una tra le prime 200 mentre l'Istat ci documenta la perdurante difficoltà degli studenti a concludere gli studi. Non mancano le eccellenze, ma i cervelli che escono dai nostri Atenei sono costretti ad emigrare dove vengono più apprezzati per il loro valore e meglio ricompensati per le loro prestazioni.

Si dice che quando mancano i soldi bisogna tagliare dappertutto anche nell'istruzione e nella cultura. Eppure Francia e Germania, per citare i due stati guida dell'UE, continuano ad investire nella scuola, nella cultura e nella ricerca. Certo, non hanno quasi 130 miliardi l'anno di evasione fiscale, ma se continuano a credere nell'istruzione ci deve essere qualche buona ragione. E, infatti, il nesso tra un sistema formativo che funziona e la crescita dell'economia ce lo spiega uno studio pubblicato recentemente dall'**OECD** (Organization for Economic Cooperation and Development) che è riuscito a misurare l'effetto del miglioramento delle "prestazioni" del sistema scolastico nazionale sull'economia complessiva del paese. Basterebbero piccoli miglioramenti nell'istruzione della media **PISA** (Programme for International Student Assessment) – che attualmente vede la preparazione dei nostri studenti largamente deficitaria – per determinare un consistente aumento del Pil dei paesi OECD pari a una cifra di 115mila miliardi di dollari nei prossimi vent'anni. Se poi si riuscisse a portare tutti al livello della Finlandia, che possiede il sistema scolastico migliore misurato con il PISA, l'aumento del Pil complessivo sarebbe pari a 260mila miliardi di dollari. Per l'Italia, nei due casi, avremmo rispettivamente 5.223 e 18.094 miliardi in più in vent'anni. Ed ecco che anche gli amanti dei numeri sono serviti.

# ELEZIONI 2010

COMITATI DIRETTIVI COOP

**28 - 29 - 30 ottobre**



**Se vai a votare, la Coop va avanti.**  
Arrivano le Elezioni, ti aspettiamo ai seggi.

**Il futuro di Coop è nelle tue mani.**






in questo numero

## RUBRICHE

- 7 Il punto  
Istruzione per l'uso
- 16 Lettere
- 17 Coop risponde
- 18 Chi protegge il cittadino  
Vita privata
- 18 Previdenza  
Con il mio contributo
- 19 Ora legale  
La tratta delle schiave
- 20 Pace verde  
Oltre il limite
- 20 Evergreen
- 21 Pianeta terra  
Clima teso
- 29 Controcanto  
L'Unità fa la forza?
- 48 Prodotto a marchio  
Ben assortiti
- 67 La merce muta  
Sotto suolo
- 70 La ricerca  
Quanto valgo?
- 71 Sani & salvi
- 71 ABCibo  
Tavola calda
- 75 Nel carrello
- 79 Presidi Slow Food  
Tutto peperone
- 82 A tavola  
Menu di melagrane
- 85 Benestare
- 87 Semiseria  
Così è la vita
- 96 Consumi in scena  
Dietro le quinte

87 NC 



- 11 **200 numeri della nostra storia**   
la notizia
- 22 **Tutte a terra**  
in Coop solo uova da galline allevate a terra.

- 30 **La caduta dei consumi**  
il Rapporto Coop 2010 su consumi e distribuzione.

**coop** info

- 32 Scelta di campo
- 34 Arte sacra
- 36 L'agenda sel socio
- 38 La vetrina dei soci
- 40 Le quattro stagioni
- 41 **Speciale elezioni 2010**



## 55 INSERTO CONVENIENZA

- 63 dossier  
**Verde speranza**  
occupazione e rispetto dell'ambiente  
con la green economy.
- 68 salute  
**Maneggiare con cura**  
rimedi contro la psoriasi.

prima pagina

**Acquaforte**

pag. 24



## PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 72 **Amarcordless**  
il cordless.  
Gli extra
- 74 **A tappeto**  
il tapis roulant.  
Tipico
- 76 **Grigio perla**  
il pecorino Grigio dell'Amiata.  
Cotti & crudi
- 78 **Frutto di mare**  
il polpo.  
Dal fornitore
- 80 **Scotton club**  
la scottona di Campagnatico.

**coop voce**

La telefonia Coop

## PASSA A COOPVOCE E HAI FINO A **1.000 EURO** DI CHIAMATE E SMS GRATIS!

Se passi a CoopVoce entro il 31 Ottobre, CoopVoce ti rimborserà tutto il traffico telefonico nazionale effettuato entro il 6 Gennaio 2011: fino a 1.000 Euro di traffico bonus gratuito!



La promozione è valida per i clienti che fanno richiesta di portabilità in CoopVoce dal 09/09/2010 al 31/10/2010.

Il credito telefonico consumato per chiamate, SMS ed MMS nazionali (sia verso linea mobile sia linea fissa) effettuati dall'attivazione della promo fino al 06/01/2011 sarà riaccreditato, fino a 1.000 Euro, entro il 31/01/11 sotto forma di bonus telefonico, che potrà essere utilizzato senza limiti temporali e senza vincoli.

Non sono conteggiati ai fini del riaccredito il traffico internet, quello verso l'estero e in roaming e le chiamate verso numeri speciali a sovrapprezzo (es: 899, 199 e simili), così come tutto il traffico generato utilizzando bonus di traffico gratuito o ricariche ottenute con i punti socio Coop.

## Convenienza e trasparenza

**188 Servizio Assistenza Clienti**

Gratuito dai telefonini CoopVoce  
Le Condizioni Generali di Contratto le trovi  
nei punti vendita Coop e sul sito [www.coopvoce.it](http://www.coopvoce.it)

# 200

## NUMERI DELLA NOSTRA STORIA



Come eravamo. Il 1° numero di **Nuovo Consumo**, aprile 1991.



Come siamo. Ottobre 2010.

Era il 1991. **Nuovo Consumo** nacque dalla volontà della Cooperativa di realizzare al meglio uno dei principi fondamentali della cooperazione di consumo che sta non solo nell'offerta commerciale conveniente, sicura e vantaggiosa o nei servizi finanziari, ma ha nell'informazione ai soci uno dei capisaldi in mancanza dei quali una cooperativa non compie fino in fondo la propria missione. In tutti questi anni abbiamo cercato di svolgere il nostro lavoro con serietà e rigore, senza titoli a effetto, evitando di suscitare il facile clamore dell'informazione gridata che oggi va tanto di moda. Non di rado abbiamo trattato argomenti "scomodi" anche per chi svolge il non facile compito di stare in mezzo tra chi produce e chi consuma, privilegiando ovviamente gli interessi di quest'ultimi, senza per questo rinunciare a stimolare il mondo della produzione di merci, soprattutto alimentari, dalle quali dipende la nostra salute e quella del nostro portafoglio. Speriamo che le nostre inchieste, gli articoli sui prodotti, i tanti reportage, le frequenti guide all'acquisto, le rubriche dei collaboratori abbiano aiutato i soci ad orientarsi meglio negli insidiosi labirinti del consumo. Mi auguro che **Nuovo Consumo** continui ad essere l'utile strumento che è sempre stato, anche adesso che non viene più spedito nelle case ma viene consegnato alle casse dei supermercati fin dai primi giorni di ogni mese. Ai soci-lettori promettiamo lo stesso impegno di sempre. Ed è per questo che, senza concessioni alla retorica, in queste pagine abbiamo voluto raccogliere le impressioni dei tanti collaboratori – giornaliste e giornalisti – che hanno accompagnato **Nuovo Consumo** in questo cammino iniziato quasi vent'anni fa e arrivato oggi al numero 200. A loro va il ringraziamento della Redazione e mio personale.

**Aldo Bassoni**

**In queste pagine uno speciale dedicato ai 200 numeri di Nuovo Consumo. La parola a chi questo giornale contribuisce a farlo.**



## dalla parte dei consumatori

Un appuntamento che per 19 anni difficilmente ho saltato. Quello con Nuovo Consumo è un incontro mensile che per chi, come me, si occupa ormai da una vita d'informazione ai consumatori ha mille suggestioni. C'è, innanzitutto, una questione anagrafica e affettiva. Quasi vent'anni quelli che segnano l'età di Nuovo Consumo e vent'anni dall'esordio de **Il Salvagente**, giornali nati in una stagione in cui sui diritti dei consumatori e del cittadino, sui loro problemi di tutti i giorni e sulle chiavi per risolverli, sembrava dovesse giocarsi una partita di grandi aspirazioni, anche politiche. Eravamo in pochi allora (e lo siamo, purtroppo, ancora oggi) a pensare che l'informazione potesse fare a meno di sbattere in copertina le famose tre S (sangue, soldi e sesso) per interessare i lettori e vendere copie. Da allora molti altri giornali sono nati sull'onda di un facile (ma non sempre affidabile) richiamo ai consumi e sono scomparsi senza lasciare traccia. Qualcuno, però, è rimasto e ha avuto modo di testimoniare una realtà che è cambiata. Prendiamo, tanto per fare un esempio, le rivendicazioni delle associazioni dei consumatori che all'epoca difficilmente riuscivano a conquistare non dico la ribalta di un telegiornale o la prima pagina di un quotidiano, ma perfino una breve nelle pagine interne, ora fanno notizia. Ora i leader del consumerismo hanno rubriche fisse in Tv e sono in grado di imporre i loro temi. Perfino la politica – per lo meno nelle rare stagioni in cui si ricorda di svolgere il suo compito di interpretare i bisogni della gente e non quelli di una ristretta casta – si è accorta dei problemi e delle necessità del mondo dei cittadini.

Ma soprattutto è cambiato il consumatore, che in due decenni è diventato (prendo a prestito le parole del più grande conoscitore di questo mondo, il compianto sociologo Giampaolo Fabris) “non solo più consapevole dei propri diritti ma giustamente critico ed esigente nel chiedere e riconoscere l'impegno ai produttori e ai fornitori di servizi”.

E, dunque, almeno da questo lato, un giornale nato – com'è il caso di Nuovo Consumo – come “mensile dei consumatori”, per tanti anni impegnato in inchieste e temi che a molti colleghi sembravano “settari”, può giustamente essere orgoglioso della strada che ha fatto percorrere a molti lettori.

C'è poi un altro motivo di interesse, tutto professionale, che mi lega alle pagine del mensile dei soci Coop. Ed è la scommessa, che questo giornale ha fatto fin dal suo primo numero, di affrontare temi impegnati, a volte perfino scomodi, sicuramente inusuali per chi si trova a essere letto da centinaia di migliaia di soci del leader della Grande Distribuzione italiana. Una scommessa vinta da un giornale che continua a produrre guide all'acquisto (con nomi e cognomi dei produttori e dei prodotti, anche di quelli presenti sugli scaffali di Coop), inchieste sulla sanità, sull'alimentazione, sull'ambiente, sulla scuola o sulla condizione economica degli italiani. Un giornale che si schiera dalla parte di chi difficilmente ha voce.

Non è difficile ammettere che per chi dirige un settimanale dei consumatori come il mio, il confronto con le pagine di Nuovo Consumo è ricco di stimoli. Tante sono le battaglie comuni, i temi e perfino i lettori che si intrecciano, tanti gli spunti e le occasioni per proseguire sui binari di un'informazione che sembra annegare nel mare di gossip che ci circonda.

Può un house organ, come lo definirebbero gli anglosassoni, rappresentare un buon esempio di giornalismo utile? Ebbene sì, lo testimoniano i 200 numeri della rivista che avete tra le mani.

**Riccardo Quintili**  
direttore de **Il Salvagente**

N. 42 febbraio 1995.

## Barbara Autuori

giornalista

La mia collaborazione con Nuovo Consumo è iniziata più di quattro anni fa: un rapporto professionale nato quasi per caso, cresciuto con il tempo, alimentato da fiducia e rispetto reciproci, mai sopra le righe, sempre chiaro e trasparente. Così, anche se a distanza, mi sento parte della redazione che puntualmente ogni mese mi regala la sensazione di apprezzare il mio contributo alla riuscita del giornale.

## Francesca Baldereschi

Slow Food

Nuovo Consumo ci ha dato in questi anni la possibilità di raccontarvi tante storie di prodotti e produttori, tutti piccoli artigiani di cui il nostro paese è ancora ricco, per fortuna. Sono produzioni che non avrebbero raggiunto una visibilità così ampia e che vi invitiamo ad andare a ricercare nei vostri viaggi in giro per l'Italia e soprattutto assaggiare, perché mangiandole potete contribuire a salvarle. Un messaggio e un progetto quello dei **Presidi** che ben si integra con le importanti tematiche sociali, civiche e ambientali affrontate mensilmente da Nuovo Consumo e che vuole contribuire, con le altre rubriche della rivista, a informare un consumatore sempre più consapevole. Non ci resta che augurare a Nuovo Consumo altri 200 di questi numeri in cui proporvi ancora tante testimonianze del nostro “buon paese”.

## Alessandra Bartali

giornalista freelance

Da circa un anno viaggio virtualmente per Nuovo Consumo. All'inizio avrei voluto “fermarmi” e occuparmi di altro, invece sono tornata a scrivere di quello da cui ho iniziato: i luoghi. Città e paesi, con i loro mercati o i casinò, i monumenti o le periferie emergenti sono lo specchio di un'evoluzione che solo nel suo risultato finale ha a che fare col turismo. E sbatte in faccia al visitatore attento i processi storici ed economici, l'atteggiamento verso la vita di una comunità. Fintanto che chi scrive e chi pubblica lascia sbirciare oltre la cartolina. Io e Nuovo Consumo ci proviamo.

## Barbara Bernardini

biologa e giornalista scientifica

In questi anni di collaborazione con Nuovo Consumo ho potuto apprezzare quanto questo “piccolo” giornale colorato, che entra nelle case insieme alla borsa della spesa, sia una rivista

dinamica e attiva che non solo “informa”, ma “aiuta” davvero le persone a orientarsi nelle scelte quotidiane, accogliendo informazioni, resoconti, e talvolta denunce su ogni tema che riguarda il nostro vivere su questo piccolo Pianeta. È un privilegio e un onore per me, essere la penna che “guida” i nostri soci

in un campo delicato e importante come quello della salute. Ringrazio tutti voi lettori per la fiducia e per l'attenzione con cui scrivete alla redazione i vostri commenti e richieste di approfondimento.

### **Luca Carlucci** consulente multimedia

Dal raggiungimento dell'età della ragione, cioè ormai da un bel po', sono sempre stato socio Coop nonché fervido lettore del mensile che la Cooperativa m'inviava a casa. Poi sono andato a vivere a Milano, dove la Coop è sì presente, ma purtroppo non così in forze come nella mia natia Toscana. Detto papale papale, io la Coop vicino casa, quassù in Longobardia, non ce l'ho. Così, quando l'anno scorso col direttore di Nuovo Consumo ci siamo accordati affinché tenessi una rubrica che aiutasse i soci a orientarsi nel mondo di internet, per me è stato non solo un piacere, ma anche un po' come tornare a casa. E dopo un anno di collaborazione col bel gruppo di persone che realizza la rivista e di feedback dai lettori, questo senso di casa si è ulteriormente radicato. Questo è quanto. E dunque auguri Nuovo Consumo!

### **Tito Cortese** giornalista

Sono sedici anni che collaboro a Nuovo Consumo, e questo dato già dice quanto io consideri positiva questa esperienza. Della rivista ho apprezzato in particolare, nel tempo, due caratteristiche: la sobrietà e l'apertura, doti che non sempre si riscontrano nei mezzi di comunicazione, e che sono segno di grande rispetto per il lettore. Per quanto mi riguarda, sono grato a Nuovo Consumo della totale libertà con cui sempre mi sono potuto esprimere sui più svariati argomenti.



**N. 72 febbraio 1998.**

### **Eleonora Cozzella**

giornalista

Lavoro da anni come giornalista gastronomica. I lettori mi seguono sui siti internet di vino e cucina, in particolare espressofood.it, su magazine per la ristorazione e in qualche apparizione Tv. Ma quando arriva qualche complimento è dai lettori di Nuovo Consumo.

La cosa mi inorgoglisce da due punti di vista: primo perché ciò testimonia l'incredibile diffusione della rivista; secondo perché i giornalisti che ci lavorano sono conosciuti dai soci-lettori per nome e cognome, cioè vengono letti con attenzione, spirito critico e partecipazione (e considerati, credo, un po' di famiglia). Questo è fondamentale perché si crea un rapporto diretto tra chi scrive e chi legge come in un dialogo a distanza. Ed è una crescita e un arricchimento per chi ha scelto questa professione, perché si è portati ad imparare cose nuove e

ad approfondire il più possibile gli argomenti per poterli illustrare con maggior sicurezza. Altrettanto positiva è stata l'accoglienza ricevuta dai colleghi. Mi si permetta in queste righe di ringraziare tutto il team della redazione centrale (in particolare Rita e Cristina) che svolge con competenza un lavoro fondamentale: valorizzare anche il lavoro degli altri.

### **Stefano Generali** giornalista

Otto anni insieme non sono pochi, otto anni di collaborazione, fatta di notizie, letture, mail e solleciti. È bello far parte di un'avventura, quella di Nuovo Consumo, che ha raggiunto oggi un traguardo così significativo. Mille di questi numeri!

### **Maria Carla Giugliano** Ufficio stampa Greenpeace

Di anno in anno *Paceverde* è diventata un appuntamento fisso tra **Greenpeace** e i lettori di Nuovo Consumo, che curiamo ogni mese con grande entusiasmo. Riportiamo le nostre ultime inchieste per scoprire abusi ambientali e denunciare le

## **a pieno titolo**

Duecento numeri per una rivista mensile sono tanti e corrispondono a tanti anni di lavoro, per la redazione, i collaboratori, il direttore. E poi c'è il pubblico, che l'ha seguita nel tempo, l'ha sfogliata nel soggiorno della casa, se l'è portata con sé al mare, a un pic-nic, forse anche al lavoro... È giusto quindi che Nuovo Consumo approfitti della ricorrenza e faccia un consuntivo anche del suo specifico “contratto di lettura” con i suoi destinatari. Niente di berlusconiano, per carità, come il patetico “contratto con gli italiani”! Piuttosto quelle modalità attraverso le quali la rivista si indirizza al suo pubblico. E tra queste modalità ci sono i contenuti, innanzitutto, quasi sempre orientati verso i problemi attuali, spaziando dalle tematiche consumeristiche e di alimentazione (che sono quelle del resto suggerite dal titolo) a quelle più squisitamente sociali ed economiche, a quelle mordenti sui problemi ecologici e dell'ambiente, senza dimenticare quella che mi piacerebbe chiamare critica degli oggetti, soprattutto tecnologici (ipod, telefonini, lettori digitali ecc.). Ma del “contratto di lettura” fanno parte anche le modalità specifiche di linguaggio. E quelle di Nuovo Consumo potrebbero essere definite modalità improntate a una complicità ironica. Complessivamente. Naturalmente ognuno dei collaboratori ha un suo modo specifico di stabilire un rapporto con i lettori, ma l'impressione è quella di un approccio disinvolto con il linguaggio e, mediante questo, con il lettore, in una sorta di sintonia che si riverbera di pezzo in pezzo. Dove, però, maggiormente la finalità di stabilire un rapporto complice con il pubblico si vede di più è nella titolazione complessiva dei pezzi che ovviamente è compito della redazione. E qui la fanno da padroni la citazione ironica, i doppi sensi e i calembour che stravolgono, a volte per una sola lettera, frasi fatte e luoghi comuni, riprendendoli e riabilitandoli ad una sorta di secondo livello, spesso in un rapporto antifrastico con le immagini a cui si abbinano. Altro livello, quello delle immagini, che fa parte della specifica comunicazione della rivista, pure esso improntato in generale a un rapporto ironico e complice. L'insieme risulta normalmente divertente e mi sembra eviti – grazie ad una buona dose di leggerezza – il rischio della stucchevolezza che il gioco con il linguaggio talvolta ingenera.

### **Giovanni Manetti**

professore di semiotica ai corsi di laurea di Scienze della Comunicazione, di Comunicazione persuasiva e Nuovi media all'Università di Siena

responsabilità politiche e delle grandi multinazionali. Festeggiamo con voi le grandi vittorie del Pianeta. Consigliamo le buone pratiche per ridurre l'impatto sull'ambiente e indirizziamo verso acquisti sostenibili, invitandovi a scegliere i "buoni" – e non i "cattivi" – che il mercato offre. I consumatori hanno una grande responsabilità e la regola fondamentale è quella di informarsi: abbiamo il diritto, e il dovere, di sapere cosa compriamo e a quali costi ambientali e sociali. Leggere questa rivista aiuta a diventare consumatori più consapevoli e critici. E noi siamo contenti della lunga collaborazione e ci auguriamo che continui con la stessa sintonia. In occasione di questo numero speciale, vogliamo ringraziare Nuovo Consumo per riservare alle tematiche ambientali sempre un posto in primo piano e, in particolare, per offrirci l'opportunità di promuovere – tra le righe della nostra rubrica – soluzioni per un futuro verde e di pace.

### **Silvia Inghirami** giornalista

Ogni mese sfidiamo la nostra curiosità e la materia per scrivere non manca mai: sono anni che cerco informazioni sull'infinito mondo dell'alimentazione, interpellando esperti di vari settori. In sintonia con la redazione e la direzione, che mi hanno sempre lasciato carta bianca per spiegare, come meglio potevo, pregi e difetti di ogni prodotto. In tutto questo tempo ho visto cambiare il giornale nella grafica, nell'impaginazione e nei sistemi di distribuzione, rimanendo però sempre fedele alle idee e agli obiettivi. Per questo anch'io sono rimasta una "collaboratrice fedele" che conta di poter dare ancora in futuro un apporto utile al progetto editoriale.

### **Simona Marchini** attrice

Ormai da qualche tempo ho una rubrica sulla rivista Nuovo Consumo. Se ho accettato di scrivere qui è perché mi è sembrato subito di individuare nelle intenzioni di chi la rivista la fa un tentativo di rendere cosciente il lettore dello stato di cose entro il quale si muove. Ma forse, la cosa che più ho apprezzato in Nuovo Consumo è la capacità di aver trasformato il consumatore da semplice entità invocata e non meglio individuata a un protagonista necessario e consapevole delle sue scelte.

### **Massimiliano Matteoni**

biologo nutrizionista ed etologo alimentare

Nuovo Consumo si presenta, a tutta prima, come una delle tante riviste che le cooperative pubblicano per i loro soci. E come tutte le cose che ci vengono date gratuitamente, le diamo per scontate e ne sottovalutiamo l'importanza. Ma chi ha l'abitudine di leggerlo sa, invece, che ha in mano un piccolo tesoro di informazioni utili. E la qualità di queste informazioni è molto spesso migliore rispetto a quelle che possiamo trovare nelle riviste più note dedicate al pubblico femminile che compriamo in edicola. Sono lieto di poter contribuire in piccola parte a questo progetto e grato che mi sia data la possibilità di fare questo commento.

### **Chiara Milanese** nutrionista

Iniziai a collaborare per Nuovo Consumo giovanissima, il mio primo lavoro. Ero entusiasta e quest'entusiasmo è rimasto immutato. Quando la sfoglio, credo che la nostra rivista sia lo specchio della redazione: una squadra di collaboratori consapevoli dei problemi quotidiani, ma anche delle esigenze, delle curiosità e dei piaceri dei lettori, come quelli culinari delle ricette della Ramagli...

### **Claudio Mollo** giornalista enogastronomo

Nuovo Consumo, uno strumento utilissimo nelle mani del consumatore che ho avuto modo di conoscere sotto più aspetti, sia scrivendo di argomenti alimentari che collaborando a iniziative legate a promozioni e indagini conoscitive per i soci di diverse sedi Coop della Toscana. Un mensile che tratta argomenti di grande interesse con un linguaggio facilmente comprensibile per chiunque. Un'esperienza, la mia, iniziata diversi anni fa e subito accolta con piacere, portata avanti con persone qualificate: nella sede di Riotorto, nella redazione di Nuovo Consumo e nelle Sezioni soci.



N. 92 febbraio 2000.

### **Giorgio Nebbia**

professore di merceologia e socio

Coop n. 31705406  
All'inizio del 1995 il direttore di Nuovo Consumo, che era anche allora Aldo Bassoni, mi offrì di collaborare a una rubrica intitolata "La merce muta". L'idea era che noi pronunciamo continua-

mente i nomi delle merci, li leggiamo sulle etichette degli oggetti che acquistiamo: le merci ci parlano, si presentano a noi col loro nome, ma noi siamo sordi e ciechi e abbiamo spesso idee soltanto approssimative su quello che acquistiamo, sulla sua provenienza, su come è fatto e a che cosa serve esattamente. Un grande economista e sociologo del secolo scorso ha scritto che nella società civile esiste la finzione giuridica che ogni individuo abbia una conoscenza enciclopedica delle merci. La rubricetta che avete trovato per quindici anni su queste pagine si proponeva di annullare tale finzione diffondendo almeno una qualche conoscenza degli oggetti del mondo della produzione, del commercio, del consumo. Voglio ringraziare i pazienti lettori di Nuovo Consumo che hanno seguito così a lungo questo piccolo dizionarietto popolare di merceologia.

### **Paola Ramagli** giornalista

"Avanzi", una modesta rubrica di suggerimenti per cucinare utilizzando gli avanzi, segna l'inizio della mia collaborazione con Nuovo Consumo. Era il dicembre del 1992 e da allora il mio impegno è stato continuativo. Da diversi anni curo la rubrica "A tavola" che spero sia seguita da molte lettrici. Le mie precedenti esperienze in campo giornalistico riguardavano prevalentemente la cronaca nera. Fu un bel cambiamento, anche perché Nuovo Consumo era quasi neonato e io posso dire di avere assistito alla sua crescita, ai suoi cambiamenti, ai suoi miglioramenti. Adesso che molti mi conoscono per "quella che scrive le ricette su Nuovo Consumo" comprenderete come sono felice quando mi dicono "le ricette sono la prima cosa che guardo quando prendo il giornale". Sicuramente è un complimento, perché la rivista offre molto altro. Ma rimanendo alla mia rubrica, chi la segue

da tempo avrà notato la grande qualità delle fotografie, grazie a Carlo Bonazza. Si cerca di essere innovativi pur rimanendo nella tradizione... Seguitemi ancora, cercheremo di essere stimolanti.

## Beatrice Ramazzotti

Ufficio stampa

Unicoop Tirreno

Sono arrivata in redazione nel 2000 in veste di stagista timida. Con crescente curiosità e voglia di fare ho imparato – e ogni giorno continuo a imparare – i trucchi del mestiere. Interviste, idee, titoli, foto... grazie a Nuovo Consumo in dieci anni ho fatto tante esperienze, preso il patentino di pubblicitista, viaggiato e intervistato il mio mito: il sociologo Giampaolo Fabris. Ho proposto e ottenuto una rubrica sugli spot pubblicitari che condivido col maestro Giovanni Manetti (la sua era la prima pagina che leggevo quando ricevevo il giornale a casa). Per tutto ciò voglio ringraziare il direttore Aldo Bassoni e le redattrici Rita Nannelli e Cristina Vaiani che con la loro professionalità mi hanno sempre corretto, ascoltato, motivato e spronato a scrivere e a fare. Se da passione la scrittura è diventato il mio mestiere lo devo soprattutto a loro.

## Maria Antonietta Schiavina

giornalista

Prima ancora di iniziare la mia collaborazione a Nuovo Consumo leggevo le sue pagine con grande attenzione. Ho sempre pensato che la caratteristica principale di questo mensile, arrivato alla maturità dei quasi vent'anni, stesse nel fatto che i suoi lettori non sono considerati soltanto dei consumatori. Nuovo Consumo, infatti, pur osservando il mercato con occhio attento, tocca molti argomenti, quelli di cui la gente vuole sentir parlare, rivolgendosi a un pubblico variegato, approfondendo temi di diversa natura, senza lasciare mai nulla al caso. E forse è proprio questo il segreto del suo successo. Da parte mia l'augurio di continuare a crescere, mantenendo sempre lo stile che lo contraddistingue, ma soprattutto la correttezza nel dare la notizia, una delle doti che il lettore apprezza di più in un organo d'informazione.



N. 125 febbraio 2003.

## Mariano Votta

Ufficio stampa  
CittadinanzAttiva

200 numeri? Usando un'espressione cara agli amanti del ciclismo, potrebbero essere visti come un bel traguardo volante, da tagliare facendo il pieno di complimenti e ripartire con rinnovato slancio ed entusiasmo. È questo

l'augurio che rivolgo alla redazione di Nuovo Consumo, con la quale col-

laboro oramai da otto anni, curando per conto di CittadinanzAttiva "Chi protegge il cittadino", rubrica di servizio dal titolo quanto mai impegnativo. Grazie alla rubrica, si mettono a disposizione di cittadini, lettori e soci Unicoop Tirreno, le competenze dei consulenti del PiT Servizi, la struttura di CittadinanzAttiva che fornisce gratuitamente informazione, assistenza e consulenza in tema di servizi di pubblica utilità e Pubblica Amministrazione. Anche da parte loro le congratulazioni alla rivista e un auspicio: che la capacità di tutelare i propri diritti di consumatori sia sempre più patrimonio dei soci Coop. ■

## veste grafico

Una volta al mese si incontravano, lui e un "inviato" della tipografia Coptip, in un'area di servizio a metà strada, sulla A12 vicino Pisa, per la consegna di un data pack (per tutti un dischettone) con l'impaginato del giornale e di una busta con un po' di foto da scannerizzare e inserire negli spazi grigi lasciati nelle pagine. Storia vecchia di vent'anni; oggi il grafico di sempre di Nuovo Consumo, Marco Formaioni, piombinese, classe '59, titolare dello Studiografico M, esperto in grafica editoriale, dopo aver impaginato i testi e inserito le foto carica il giornale – pdf in alta risoluzione per la stampa – in un sistema direttamente alla tipografia attraverso internet e dopo pochi minuti la redazione può controllare dal sito della tipografia la prova di stampa per l'ultima verifica e dare il via alle rotative. Insomma quasi in tempo reale, e dal 1990 quando Nuovo Consumo è nato sembra passata un'era geologica. «Era l'ottobre del 1990 e per il numero zero andai a Firenze a una fotolito per le scansioni delle foto e la loro preparazione a misura di pagina – ricorda Formaioni –. Con me avevo le strisciate di fotocomposizione degli articoli, e dopo Firenze la seconda tappa fu Modena: la mattina in tipografia e in sala montaggio, per montare le pagine appunto, nel pomeriggio il giornale era in stampa e la sera me ne tornai a casa con 2mila copie del numero zero. Ad aprile 1991 uscì il primo numero». In parallelo con la crescita e l'evoluzione di Nuovo Consumo c'è stata la crescita dell'informatica negli studi grafici: «Già il secondo numero della rivista fu realizzato con il mio primo computer Mac» racconta Formaioni che all'inizio lavorava dal suo studio, battendo tutti gli articoli (che arrivano via fax o per posta), poi direttamente in redazione a contatto con i redattori, per "fare la sua parte", come oggi. Anche la rivista in tanti anni è cambiata, nel formato, nel numero di pagine, nella grafica (5-6 restyling). «Cominciammo con 20 pagine e formato lungo e stretto (17x28) più o meno come quello attuale, poi si passò al formato A4, a 64 pagine, fino alle 84 di oggi. Ma pur con questi cambiamenti l'anima della rivista è sempre la stessa e il progetto grafico ha sempre seguito e "sostenuto" l'impostazione tematica per rendere più chiara la lettura».

Ultima domanda di rito a questo "losco figura", ma per chi lo conosce bene dal cuore tenero dietro la buccia dura: Che cosa rappresenta per Marco Formaioni Nuovo Consumo? «Al di là del lavoro e dell'aspetto economico (famiglia numerosa da mantenere, ndr) c'è sempre stata da parte mia una profonda condivisione con i temi e l'impostazione redazionale della rivista. Da quando Aldo Bassoni, direttore della rivista, e Aldo Soldi allora responsabile Settore soci, vennero nel mio studio a chiedermi una proposta grafica per un giornale rivolto ai soci. Il progetto era una rivista che parlasse di Cooperativa, di educazione ai consumi, di socialità e solidarietà, insomma di un modo nuovo di pensare la parola consumo. Ecco che mi venne in mente il titolo della testata, che è rimasto. Mi sembrava suonasse bene, no?».

— Rita Nannelli

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

## questione di pelle

Sono una ragazza di 24 anni, affetta da vitiligine. La malattia si è manifestata 5 anni fa interessando la zona delle palpebre. Attualmente le macchie sono stazionarie, ma temo che la situazione possa degenerare estendendosi a tutto il viso. Un mese fa ho scoperto una piccola macchia su un dito della mano che per il momento è rimasta tale. Ho consultato diversi specialisti che mi hanno curato con pomate, creme solari e vitamine che tuttora assumo. Cosa posso fare per limitare il disturbo ed evitare che si propaghi ad altre parti del corpo? Mi consigliate un medico bravo?

Una lettrice di Nuovo Consumo

Nell'articolo sulla vitiligine ("Nemiche per la pelle", Nuovo Consumo di luglio-agosto, p.54) era riportato

il sito [www.vitiligine.com](http://www.vitiligine.com) dove troverà informazioni utili e i centri in cui viene praticata la microfototerapia. Segnaliamo anche il RATOK DERM, uno dei più avanzati trattamenti per questa malattia della pelle. Da oltre 15 anni con la Ratok® terapia sono state curate più di 2.800 persone a conferma delle sue efficienti possibilità terapeutiche. Per mezzo di un'innovativa apparecchiatura, a specifica irradiazione microfotopuntiforme multicromatica UV, oggi è possibile curare la vitiligine, con risultati superiori al 75 per cento e senza effetti collaterali e controindicazioni. Ecco il recapito del centro dove viene praticato il trattamento: via Baracchini 1, ang. via Paolo da Cannobio - 20123 Milano; tel. Centro Medico Dermatologico Ratok®derm: 0280509248.

**Barbara Bernardini**

## il ritorno del verde

Caro Direttore, leggendo il suo "Vai col verde" mi venivano alla mente gli anni del mio impegno nell'associazione Legambiente e successivamente con i Verdi, e mi sono domandato: gli ambientalisti, quelli delle varie associazioni o il partito politico che appunto si chiamava i Verdi non avrebbero dovuto avere una grande crescita come in Francia e in Germania? Perché questo patrimonio di idee oggi lo propongono quelli che prima ci snobbavano? Ora tutti ecologisti, tutti per il fotovoltaico, l'eolico, finalmente si compra e si usa le caraffe per filtrare l'acqua dei rubinetti. Qualche volta si esagera e si lascia esagerare facendo costruire centrali a biomasse di 40 Mw che usano olio di colza o di palma portato da migliaia di km bruciando petrolio, un'assur-

dità. Oppure vogliono riempire campi di pannelli solari e quindi distruggere un'agricoltura fiorente. Scoprono il porta-a-porta che avevano fermato sei anni fa, scoprono tetti e terrazze di cui appena tre anni fa non fregava niente nonostante proposte simili a quelle di oggi. Per non dire delle mafie che ci si sono buttate dentro. Insomma, come lei scrive, pare siamo diventati verdi. In Francia e in Germania i Verdi sono oltre il 15 per cento, una grande forza, e se ne presume un'ulteriore crescita, in questo strano paese le associazioni ambientaliste vivono per la tenacia di poche persone (la costanza della ragione), i Verdi sono praticamente scomparsi. Posso dire di vivere nel paese sbagliato?

Vittore Rossi, Piombino (LI)

## brava Coop!

Vi scrivo questa mail per farvi i miei più vivi complimenti per la modalità, l'attenzione e la rapidità con cui avete risposto e soddisfatto il mio reclamo. Si trattava di un giocattolo non funzionante e che avete, in seguito alla mia segnalazione, prontamente sostituito. I complimenti non sono solo per la sostituzione del gioco, ma anche per la prontezza e la cortesia. Grazie da parte di una socia Coop ancora più fiera di esserlo.

Marina Perillo

Grazie per i complimenti, la fiducia e il senso di appartenenza che dimostra verso la Cooperativa. Come Nuovo Consumo siamo lieti di fare da tramite – come spesso succede anche per la soluzione di problemi e per il miglioramento dei prodotti e dei servizi di Unicoop Tirreno –, pubblicando molto volentieri il suo ringraziamento.

La redazione

## carta canta

Sono un vostro socio della provincia di Latina e apprezzo molto quello che la Coop fa per rispettare l'ambiente. Pertanto volevo formulare la seguente proposta: visto che siamo nell'era in cui l'elettronica ormai sostituisce quasi completamente l'archiviazione cartacea dei documenti, non sarebbe un risparmio notevole spedire la vostra rivista via e-mail e investire quanto risparmiato in progetti benefici? Evitando uno spreco inutile di carta e quindi rispettando di più l'ambiente.

via e-mail



## coop risponde

Servizio Filo Diretto di Unicoop Tirreno  
Numero verde 800861081

# a buon punto

Fino a qualche anno fa ricevevo a casa le informazioni relative al bambino che avevo adottato con i punti Coop. Da diverso tempo non sto più ricevendo niente e inizio a preoccuparmi.  
via e-mail

► Parliamo con piacere di quest'iniziativa alla quale siamo molto legati. Dall'inizio del progetto nel 2001, grazie anche ai soldi donati con i punti dei soci, abbiamo garantito a 884 bambini 9 anni di vita migliore e dignitosa. Per rispondere nello specifico alla sua richiesta dobbiamo ripercorrere un po' della storia di quest'attività. Effettivamente alla partenza del progetto **Unicoop Tirreno** scelse di indirizzare i propri soci verso l'adozione a distanza. I bambini che riuscivamo a sostenere erano circa 100 e questo ci consentiva di mantenere i contatti con ognuno dei genitori a distanza. Con il tempo, con il crescere dell'iniziativa – per fortuna –, non siamo più riusciti a inviare ad ognuno di voi personalmente le notizie sui bambini e abbiamo deciso di reindirizzare i vostri contributi verso un progetto di sostegno a distanza. La differenza, che potrebbe sembrare minima, sta proprio nella continuità degli aiuti che indirizziamo agli stessi 884 bambini a cui abbiamo in questo modo assicurato la possibilità di mangiare, curarsi e frequentare la scuola, rimanendo comunque nella loro terra di origine.



Il progetto è in collaborazione con la **Fondazione Avsi**, importante organizzazione non governativa nata nel 1972 e riconosciuta a livello internazionale. Avsi opera in 35 paesi tra Africa, America Latina, Medio Oriente ed Est Europa.

# importo sicuro

Mi è stato detto che non posso ritirare più di 5mila euro dal mio libretto di Prestito Sociale. Da quando avete vincolato i depositi dei soci?  
lettera

► Effettivamente con il decreto legge n. 78 del 31 maggio 2010, recante "Misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica", è stata riportata la soglia della trasferibilità a 4.999,99 euro. Più precisamente le nuove misure riguardano "il divieto di trasferire denaro contante o libretti di deposito bancari o postali al portatore o titoli al portatore in euro o in valuta estera, effettuato a qualsiasi titolo tra soggetti diversi, quando il valore dell'operazione, anche frazionata, è complessivamente pari o superiore a 5.000 euro". In base a queste nuove misure l'importo massimo su ogni singolo assegno trasferibile emesso sarà di euro 4.999,99 così come l'importo massimo della movimentazione in contanti nei 7 giorni. Questo non significa che il suo deposito sia vincolato: può tranquillamente prelevare in qualsiasi momento una cifra superiore o l'intero importo del libretto. La cifra le verrà data con assegno non trasferibile a lei intestato, che potrà versare, ad esempio, nel suo conto corrente.



## vita privata

Nel mio paese, in provincia di Viterbo, è iniziata da circa un mese la raccolta differenziata porta a porta. Volevo sapere se esiste qualche legge che tutela la nostra privacy di cittadini poiché dall'immondizia – e questo è un dato di fatto – si può risalire, ad esempio, ai tipi di medicinali che assumiamo, ai luoghi che visitiamo, ai tipi di giornali che leggiamo e potrei continuare all'infinito. Tutti pensano all'ambiente, ma chi pensa alla nostra riservatezza? via e-mail



riservatezza e si chiedeva di accertare eventuali violazioni amministrative in materia. Il maggior numero di reclami – come anche il suo caso conferma – verte sulla raccolta differenziata porta a porta: da un'analisi del Garante, in particolare, è emerso che alcuni Comuni violano la privacy dei cittadini, nel momento in cui prevedono

sacchetti trasparenti o etichette nominative adesive, mentre sono considerati legittimi i sacchetti con codici a barre o un microchip per individuare il cittadino. Con l'atto del 2005 il Garante ha ritenuto opportuno adottare un quadro di garanzie che assicuri il rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali dei cittadini proteggendo i dati personali come previsto dal Codice della privacy all'art. 2, comma 1.

### Info

**Garante per la protezione dei dati personali:** p.za di Monte Citorio, 121 - Roma, tel. 06696771; fax 0669677785; e-mail: garante@garanteprivacy.it

**Provvedimento Garante Privacy** del 14 Luglio 2005 "Raccolta differenziata dei rifiuti: indicazioni del Garante"

**Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196** "Codice in materia di protezione dei dati personali" (c.d. Codice della privacy)

**Decreto Legislativo 5 febbraio 1997 n. 22** (c.d. Decreto Ronchi)

► La ringraziamo per il singolare quesito, sicuramente interessante per molti altri cittadini. Che la raccolta differenziata sia un provvedimento di interesse pubblico non si mette in dubbio, visti i benefici rilevabili a livello ambientale, sociale ed economico, ma allo stesso tempo non deve minacciare la privacy dei cittadini. Anche nella raccolta differenziata dei rifiuti, pertanto, è necessario mantenere la riservatezza. Questo principio è stato affermato dal **Garante per la protezione dei dati personali** con un provvedimento ad hoc del 2005 nel quale, in sostanza, viene indicata l'esigenza di bilanciare il rispetto della disciplina sulla raccolta differenziata e il diritto degli interessati a non subire violazioni ingiustificate della propria sfera di riservatezza. Il provvedimento è stato emanato per diverse segnalazioni di cittadini pervenute alla stessa Autorità, con cui veniva lamentata una violazione della

**Claudia Ciriello**, consulente Pit Servizi-CittadinanzAttiva  
CittadinanzAttiva-Pit Servizi: tel. 0636718555  
(da lun. a ven.: ore 9-13.30) fax 0636718333  
e-mail: pit.servizi@cittadinanzattiva.it

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

## con il mio contributo

Sono un dipendente di un'azienda privata. A maggio 2011 avrò 35 anni di contributi e a giugno 2012 compirò 60 anni di età. Quando potrò andare in pensione? Ho anche dei contributi Enasarco, ma mi dicono che non valgono niente. È vero? via e-mail

► A giugno 2012 avrà 60 anni di età e 36 anni di anzianità contributiva. Se i 36 anni di anzianità contributiva sono tutti da lavoro dipendente, a giugno 2012 raggiungerà "quota 96" e, in base alla tabella B allegata alla legge n. 243/2004, a quella data acquisirà il diritto alla pensione di anzianità. In base all'articolo 12, comma 2, lettera a, del DI n. 78/2010, convertito, con modificazioni, in legge n. 122/2010, la pensione potrà avere decorrenza trascorsi dodici mesi dalla data di maturazione del diritto. I contributi **Enasarco**, data la loro natura integrativa, non sono né ricongiungibili né totalizzabili con altra contribuzione: o danno diritto a una prestazione autonoma o restano incamerati dalla fondazione Enasarco. Tuttavia, se ha contributi Enasarco, ha anche contributi accreditati nella gestione commercianti dell'**Inps**. Se quei contributi sono stati ricongiunti a quelli da lavoro

dipendente (in base agli ultimi due commi dell'articolo 1 della legge n. 29/1979) e, quindi, compresi nei 35 anni di contribuzione da lei citati, resta confermato il diritto alla pensione di anzianità a giugno 2012 e la decorrenza, con le ultime leggi, dopo trascorsi dodici mesi. Se i contributi accreditati presso la gestione commercianti non sono stati ricongiunti a quelli da lavoro dipendente, può verificare se, cumulandoli a quelli da lavoro dipendente, in base all'articolo 16 della legge n. 233/1990 (non compreso tra le abrogazioni operate con l'articolo 12, comma 12-undecies, del DI n. 78/2010), fanno raggiungere i 40 anni di anzianità contributiva. In questo caso maturerebbe (o avrebbe maturato) il diritto alla pensione di anzianità alla data nella quale raggiunge (o ha raggiunto) i 40 anni di anzianità contributiva e la pensione potrà avere decorrenza: a. in base a quanto prevede l'articolo 1, comma 5, lettera c, della legge n. 247/2007, se i 40 anni di anzianità contributiva li ha già raggiunti o li raggiunge entro il 31 dicembre 2010; b. in base a quanto prevede l'articolo 12, comma 2, lettera b, del DI n. 78/2010, se i 40 anni di anzianità contributiva li raggiungerà dopo il 31 dicembre 2010.

**Info** [www.inca.it](http://www.inca.it)



## la tratta delle schiave

**Giovani ragazze costrette a prostituirsi  
e i loro clienti, collaboratori di criminali.**

Sono lì.  
Sono lì per voi.  
Al caldo, al freddo, con la pioggia.  
Con le mie gambe lunghe, il mio sorriso di plastica.  
Per una vita migliore.  
Sono giovane, a volte minorenne, truccata e disponibile (sigh!).  
Ho chi mi protegge purtroppo.  
Sono la vostra Dea, per dieci minuti.  
Piacco ai ricchi e ai poveri.  
Ai dirigenti e agli operai.  
Ai preti e ai politici.  
Ai calciatori ed ai muratori.  
Sono un esempio di democrazia.  
Sono spesso sotto casa vostra.  
Sono criticata ma di nascosto amata.  
Spesso sfruttata.  
Sono una prostituta.  
E voi cari clienti... i miei riduttori in schiavitù.  
*Sono una persona normale.*  
*Amo rischiare.*  
*Tengo famiglia e spesso dei figli... ma ho una voglia.*  
*È come una droga di cui non posso fare a meno.*  
*La mente è sempre lì.*  
*Un chiodo fisso.*  
*Guido piano tenendo la destra.*  
*A volte me ne innamoro... solo dieci minuti.*  
*Pubblicamente deploro.*  
*Torno sempre a casa.*  
*Domani è un altro giorno.*  
*A volte me ne pento ma poi trovo sempre una giustificazione,*  
*[d'altronde, penso: è sempre il mestiere più antico del mondo.*  
*Sono il cliente... grazie a me esistete. Siete le mie schiave.*

Questi sono i due protagonisti di una triste storia: la più antica, che ci invita a riflettere e ad affrontare la questione prostituzione in modo serio e ragionato. Troppo spesso lo si considera un problema minore da un lato e di fastidio visivo dall'altro. Dietro questo fenomeno si nasconde un problema antico e moderno al tempo stesso: la riduzione in schiavitù di ragazze giovani non consenzienti. I numeri sono purtroppo impressionanti e si stima che l'8-10 per cento della popolazione maschile va con le prostitute. Non voglio assolutamente fare il moralista e non intendo entrare nel merito di un'eventuale riapertura delle case chiuse o della creazione di cooperative, ma lo sfruttamento di queste povere ragazze no, non è accettabile in alcun modo. È bene essere chiari: chi ci va, partecipa alla loro riduzione in schiavitù, partecipa al finanziamento delle organizzazioni criminali. Le donne sfruttate provengono per lo più dalla Romania, Ucraina, Albania, paesi del Sudamerica, Cina, Nigeria e Italia. Esistono inoltre numerose case chiuse, alcune delle quali gestite dai cinesi. Di fronte a questo fenomeno che si può fare? Intanto mi accontenterei che calasse il numero dei clienti. Mi rendo conto che forse è improbabile, ma bisogna essere politicamente scorretti e iniziare a considerare i clienti per quello che sono: collaboratori di criminali.

## oltre il limite

Greenpeace ha pubblicato nuovi dati allarmanti sulla contaminazione del Santuario dei Cetacei del Mar Ligure: le sogliole pescate nell'area sono tossiche. Tutti gli esemplari analizzati risultano contaminati da metalli pesanti, idrocarburi policiclici aromatici e bisfenolo A, in certi casi oltre il limite consentito dalla legge. E



pensare che proprio le sogliole sono consigliate in fase di svezzamento dei bambini. Le analisi, commissionate al Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Siena, sono state effettuate la scorsa estate su 31 esemplari prelevati in cinque aree al largo di Genova, Lerici (La Spezia), Viareggio, Livorno e Civitavecchia. Fra i risultati più preoccupanti c'è il dato sul mercurio trovato oltre il limite di legge nel 25 per cento dei campioni (7 esemplari su 31). La concentrazione più alta di mercurio è stata registrata in un campione pescato al largo di Civitavecchia: dieci volte il massimo consentito. A Viareggio, in una delle sogliole la concentrazione di mercurio supera del doppio il limite massimo per il consumo umano, mentre in altri due esemplari è il livello di piombo a essere in eccesso (7 per cento

dei campioni). Grave è anche il dato registrato in un campione pescato a Lerici, dove la concentrazione di benzo(a)pirene supera del doppio il limite. Alcune sostanze, come il piombo e il mercurio, possono interferire con il normale sviluppo del cervello dei bambini e arrecare danni al sistema renale oppure essere addirittura cance-

rogene, come nel caso del benzo(a)pirene. Il fatto che in alcuni campioni di sogliola la concentrazione di questi composti sia addirittura al di sopra dei limiti consentiti dalla legge indica che vi sono chiari rischi per la salute umana! Ancora una volta Greenpeace evidenzia il degrado del Santuario dei Cetacei, un'area protetta dove non è stato sviluppato nessun piano preciso per monitorare ed eliminare gli impatti sull'ecosistema, a cominciare dall'inquinamento. È ora che Italia, Francia e Principato di Monaco – le Parti Contraenti dell'Accordo che ha sancito la nascita del Santuario dei Cetacei nel 1999 – la smettano di fare solo chiacchiere.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa Greenpeace

evergreen a cura di Stefano Generali

## vuoti a rendere

Si chiama "Pfand" ed è un sistema diffuso nei paesi del Nord Europa, Germania in testa, che prevede il pagamento di una cauzione sull'acquisto di bottiglie in vetro e plastica. Il deposito viene poi restituito in denaro contante ai cittadini che riportano i contenitori nei ne-

gozi o in speciali punti raccolta. Un sistema che in Italia non esiste ma che, dove applicato, sta dando risultati incoraggianti: laddove non sono gli acquirenti stessi a riportare le bottiglie, ci pensano senz'altro o studenti, che racimolano così qualche soldo per le spese.

## auto... controllo

San Francisco si candida a diventare la capitale Usa delle auto elettriche. Con un investimento pubblico di cinque milioni di dollari la città ha avviato un progetto che prevede, entro il 2012, 3mila nuovi punti di ricarica nelle abitazioni

private, 2mila in aree ed edifici pubblici oltre a 50 nuove stazioni a carica rapida all'ingresso delle autostrade. Oggi nella baia di San Francisco oltre il 50 per cento dell'inquinamento atmosferico proviene dal settore trasporti.

## libero accesso

Sempre più negozi amici degli animali. In Italia negli ultimi cinque anni gli esercizi commerciali che permettono l'accesso ai cani sono aumentati del 76 per cento. Lo rivela una ricerca dell'associazione **Aidaa** che ha monitorato oltre

3.500 negozi e 500 supermercati di tutta Italia. Tra le città dov'è ancora forte la presenza dei negozi con il divieto di accesso ai cani spiccano Roma, Venezia e Firenze, mentre va decisamente meglio nel resto d'Italia.



## clima teso

**Un po' di chiarezza, tra tante polemiche, su cambiamento climatico e comportamenti umani perché un problema ecologico c'è eccome e più che distruggere il Pianeta impoverisce gli uomini. Con buona pace degli ecoscettici.**



Essendo questione largamente svincolata dalla fede religiosa, non ci dovrebbero essere problemi a ricondurre la polemica sulla presunta alterazione dei dati climatici internazionali nell'alveo di una questione scientifica, dunque laica per definizione. In questo senso non è tanto ai rapporti dell'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change - Gruppo consulente intergovernativo sul mutamento climatico) che ci si deve attenere per comprendere gli scenari futuri, che sono per definizione sempre ipotetici, ma ai dati già raccolti e a quanto chiunque può toccare con mano. Questi dati ci dicono che, finora, il clima diventa sempre più caldo e che gli ultimi anni sono stati più torridi di tutti i precedenti. Ci informano che negli ultimi 20 milioni di anni mai si erano superate concentrazioni di anidride carbonica di 300 ppm (oggi siamo a 385) e che questo gas è in grado di riscaldare l'atmosfera. Ci ribadiscono che non si deve confondere il tempo con il clima, e quello che succede in Italia con quanto accade nel resto del mondo. Infine ci dicono che la copertura glaciale, per esempio, delle Alpi si è quasi dimezzata, passando dai quasi 4.500 kmq del 1850 agli attuali 2.200. E chiunque può vederlo confrontando memorie e fotografie passate con l'esperienza di oggi. Le riviste scientifiche internazionali, dotate di doppi sistemi di revisione e che non rispondono alle logiche politiche di istituti come l'IPCC (logiche che peraltro tendono sempre, semmai, a mitigare le preoccupazioni) confermano questi dati. Restano pertanto i motivi di preoccupazione, fermo restando che ci sarebbe un'esplosione di felicità da parte dei climatologi di tutto il mondo se le cose andassero diversamente. Ma qui si corre un rischio più grave: anche i dubbi non fondati inducono l'opinione pubblica a non farsi più carico dei propri comportamenti o delle decisioni di chi li governa, anche quando sono palesemente insostenibili da un punto di vista ambientale. Se riducessimo le emissioni di CO<sub>2</sub>, ridurremmo nel contempo anche quelle di ossido di azoto, benzene, polveri sottili e monossido di carbonio, sostanze la cui miscela provoca 100mila morti all'anno nella sola Europa (quasi 8mila in Italia) e costi economici enormi. Le megalopoli terrestri sono camere a gas annegate nei rifiuti e provate dalla mancanza d'acqua o funestate dagli eventi naturali a carattere catastrofico. Le campagne d'altro canto continuano a essere avvelenate da un uso eccessivo di fertilizzanti e il suolo distrutto da usi impropri o desertificato. Oltre il 90 per cento dei grandi pesci degli oceani è scomparso e si pescano prede sempre più piccole e più giovani, contravvenendo a qualsiasi principio di precauzione. La biodiversità è pesantemente attaccata, visto che i tassi di estinzione attuali delle specie non erano mai stati registrati prima, se non in concomitanza con le grandi estinzioni di massa. Le risorse si consumano a un ritmo esponenziale e costano sempre di più, mentre masse sempre più consistenti di persone vanno sotto la soglia di povertà. Tutto questo è l'ecological crunch, una tenaglia che ammorba le esistenze e, è bene ricordarlo, non distrugge il Pianeta in sé (che continuerà a fare il suo mestiere anche senza di noi, come ha fatto per 4,5 miliardi di anni), ma impoverisce o affligge gli uomini. Anche il famigerato ex- ecoscettico Bjorn Lomborg si è convinto di aver sbagliato: speriamo non sia troppo tardi.

# tutte a terra

**Dal 4 ottobre Coop venderà solo uova provenienti da allevamenti a terra. Una scelta di civiltà e di benessere – non solo animale – che anticipa la scadenza del 1° gennaio 2012 quando molte galline ovaiole verranno liberate dalle gabbie e altre passeranno in gabbie più “comode”.**

**Ma mentre Coop ha deciso di mettere al bando tutte le gabbie, in Italia i furbi potranno aggirare la legge pagando una modesta multa.**

**A meno che i consumatori non facciano una scelta altrettanto chiara.**

**di Aldo Bassoni**

Non sapremo mai se è nato prima l'uovo o la gallina. Ma alla Coop è nata sicuramente prima la gallina. Infatti, da sempre le uova a marchio Coop provengono da allevamenti a terra o biologici nei quali le galline possono razzolare liberamente. Le uova Coop vengono poi controllate durante tutta la filiera di produzione in modo da garantire al consumatore re-



quisiti igienici e di sicurezza alimentare molto elevati. Per esempio, i controlli Coop garantiscono la provenienza delle uova da galline nate e allevate in Italia senza l'utilizzo di mangime ogm e senza coloranti. Ma a partire dal 4 ottobre tutte le uova vendute nei supermercati Coop proverranno rigorosamente da allevamenti a terra. Dunque Coop chiude le porte alle uova degli allevamenti intensivi dove le sventurate galline ovaiole sono costrette a vivere in gabbie poco più grandi di un fazzoletto, impedito nei movimenti, soggette a malattie, obbligate da un meccanismo spietato a mangiare e sfornare uova a ripetizione. Con questa decisione, Coop anticipa la Direttiva Europea del 1999 sulla protezione delle galline ovaiole negli allevamenti che ha introdotto il bando delle gabbie di batteria convenzionali dal 1° gennaio 2012. «Ma c'è il rischio che in Italia la legge non venga rispettata da tutti – avverte **Roberto Bennati**, vicepresidente della **Legga Antivivisezione (Lav)** – perché il decreto del 2006 che recepisce la Direttiva prevede un sistema sanzionatorio assolutamente ridicolo con multe di appena 1.500 euro a chi continuerà ad allevare le galline nelle gabbie-prigione». I produttori, che hanno già investito milioni di euro nella riconversione degli allevamenti per non farsi trovare impreparati al momento in cui la Direttiva entrerà in vigore, sono sul piede di guerra e chiedono di

## ab ovo

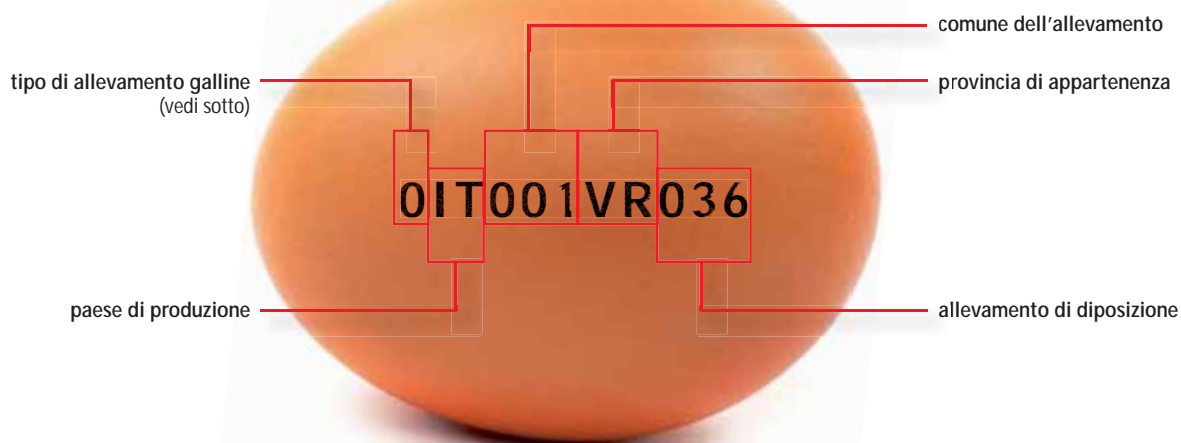
Ci sono molte ragioni per preferire le uova prodotte negli allevamenti a terra. La principale è di carattere etico-ambientale. Ma un recente studio dell'Università Statale della Pennsylvania ha dimostrato che negli allevamenti liberi, gli animali possono produrre uova di qualità migliore con il doppio di vitamina E, più del doppio di acidi grassi Omega-3 e più vitamina A rispetto alle uova provenienti da allevamenti intensivi. Il consumatore è avvertito: al benessere animale corrisponde in genere un prodotto qualitativamente migliore con un impatto benefico sulla nostra alimentazione. «Coop è la prima grande catena in Italia che, con lungimiranza e sensibilità, non solo decide di anticipare l'entrata in vigore della Direttiva europea, ma va oltre escludendo dalla commercializzazione anche le uova provenienti dalle cosiddette “gabbie arricchite” molto simili in realtà alle gabbie di batteria convenzionali, il cui piccolo spazio aggiuntivo a disposizione delle galline e alcuni elementi addizionali che dovrebbero permettere alle galline di soddisfare alcuni comportamenti naturali, non è affatto sufficiente», afferma Bennati. Una scelta coerente con le politiche commerciali di Coop che sul fronte del benessere animale e della tutela della salute dei consumatori non

## NATURALMENTE

Un team di ricerca dell'Università Statale della Pennsylvania, diretto dalla professoressa Heather Karsten, ha condotto esperimenti su 125 galline divise in due gruppi. Il primo gruppo ha razzolato liberamente, nutrendosi di erba medica, trifoglio rosso e bianco o un misto d'erbe tipiche della stagione fredda. Inoltre, il cibo è stato anche integrato con del mangime commerciale. Il secondo gruppo era formato da galline allevate in batteria e alimentate con mangimi industriali. Le analisi hanno mostrato come

le uova del primo gruppo fossero molto più fornite di elementi salutari rispetto a quelle del secondo: avevano il doppio di vitamina E e di acidi grassi a catena lunga come gli omega-3; più del doppio del totale di acidi grassi omega-3, e meno della metà del rapporto tra omega-6 e omega-3. La concentrazione di vitamina A era del 38 per cento più alta nelle uova delle galline allevate a terra che nelle uova delle galline commerciali. In breve, le galline allevate a terra e alimentate in maniera naturale sono più contente e fanno uova più nutrienti.

## LEGGERE L'UOVO



### CODICE IDENTIFICATIVO DEL TIPO DI ALLEVAMENTO DELLE GALLINE

**0: BIOLOGICO** Le galline possono razzolare liberamente all'interno e all'esterno di capannoni, su un terreno ricoperto da vegetazione e coltivato con metodo biologico. Le galline sono alimentate con cibi biologici, integrati al massimo con un 20% di mangimi convenzionali.

**1: ALL'APERTO** Le galline possono razzolare all'aperto per alcune ore al giorno in un ambiente esterno protetto dal contatto con altri animali. Le uova in questo tipo di allevamento possono essere deposte sul terreno o nei nidi. La densità all'esterno di questo allevamento sono di 1 gallina ogni 4 m<sup>2</sup>.

**2: A TERRA** Le galline vengono allevate in capannoni all'interno dei quali possono muoversi liberamente ma non hanno accesso all'esterno. Le uova sono deposte sul terreno o sui nidi. La densità di questo allevamento è di 4 galline per 1 m<sup>2</sup>.

**3: IN GABBIA** Le galline sono rinchiusi in gabbie disposte in file da 4 a 6, all'interno di capannoni chiusi, con ventilazione forzata e luce artificiale. La densità di questi animali è di circa 16-18 galline per metro quadrato. Le uova sono deposte su un nastro trasportatore che automaticamente le raccoglie.

accetta compromessi. «Siamo stati i primi ad eliminare le pellicce dai capi del tessile, i primi ad aderire ai protocolli sui cosmetici non testati sugli animali, i primi a definire degli standard di benessere animale nei nostri allevamenti a marchio Coop – spiega **Claudio Mazzini**, responsabile Innovazione e Valori di **Coop Italia** – in accordo con il Centro nazionale di referenza sul benessere animale che ha sede a Brescia».

### galline in fuga

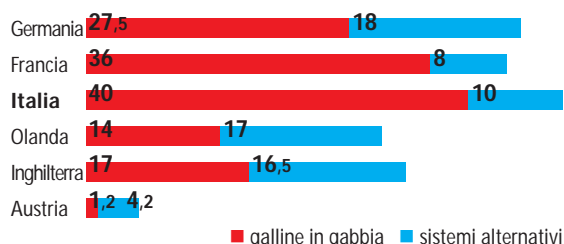
Ogni anno sul territorio dell'Unione Europea sono allevate oltre 400 milioni di galline ovaiole, il 70 per cento delle quali sono rinchiusi nelle gabbie di batteria degli allevamenti intensivi. «La natura restrittiva di queste gabbie non consente alle galline di esprimere la maggior parte dei normali modelli di comportamento, quali la ricerca del foraggio, la cova delle uova nei nidi, beccare sul terreno, distendere le ali», osserva Bennati. Un dossier della **Lav** evidenzia che l'ambiente delle gabbie di batteria comporta anche gravi problemi fisici. Osteoporosi e fratture delle ossa sono molto comuni nelle galline in gabbia, perché l'alto tasso di produzione di uova depaupera le riserve di calcio degli animali. Il piano di rete metallica causa problemi alle zampe delle galline e le loro unghie, che non si consumano su un terreno come in natura, possono ritorcersi intorno alle maglie della rete. Zampe danneggiate riducono la possibilità delle galline di muoversi e talvolta di svolgere esigenze fondamentali quali la ricerca del cibo e dell'acqua. A causa della loro frustrazione e della stretta vicinanza con altri animali, le galline spesso aggrediscono le proprie compagne di gabbia, fino a praticare il cannibalismo. Ora, grazie alla decisione di Coop, saranno "liberate" altre 560mila galline e non una dei 330 milioni di uova che si vendono ogni anno nei supermercati Coop proverrà da allevamenti intensivi. «Molti produttori hanno riconvertito i loro allevamenti e noi li abbiamo incoraggiati a fare una scelta totalmente

alternativa alle gabbie perché, anche se dal 2012 saranno leggermente più grandi, resta comunque uno spazio angusto e crudele – conclude Mazzini –. Auspichiamo che molti concorrenti ci seguano, e confidiamo che questa nostra scelta dia un chiaro indirizzo al mondo della produzione».

### L'IMPATTO ECONOMICO DEL BANDO DELLE GABBIE DI BATTERIA

Secondo un Rapporto socio-economico della Commissione Europea, produrre 12 uova da galline allevate in batteria costa 0,66 euro; 0,82 euro per produrre 12 uova di galline allevate a terra e 0,98 euro per produrre 12 uova di galline allevate all'aperto. Questo significa che un solo uovo di gallina allevata a terra costerà appena 1,3 centesimi di euro in più rispetto ad uno di batteria e che un uovo all'aperto costerà solo 2,6 centesimi di euro in più rispetto ad uno di batteria. Il consumo medio pro-capite di uova nei paesi della UE è pari a 220 uova per anno, incluso il consumo di uova in prodotti trasformati. Dunque, per il consumatore finale il costo in più delle uova allevate a terra sarebbe di 5,5 centesimi di euro per settimana e di 11 centesimi di euro a settimana per il consumo di uova allevate all'aperto. Meno di 3 euro l'anno per "liberare" 400 milioni di galline. (fonte **Lav**)

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLE GALLINE (dati 2008 in milioni di animali)



# acquaforte

**Del rubinetto o in bottiglia?  
La campagna di Coop perché  
i cittadini-consumatori scelgano  
in modo consapevole, informato,  
rispettoso della salute  
e dell'ambiente. Perché l'acqua è  
un bene prezioso da proteggere.**  
di Dario Guidi

Applicare, in maniera trasparente e rigorosa, un principio di sostenibilità e tutela dell'ambiente, attraverso una campagna il cui slogan è: "Hai mai pensato a quanta strada deve fare l'acqua prima di arrivare nel tuo bicchiere?". Al quesito, sui manifesti e negli spot che presto appariranno in giro per l'Italia e sulle Tv, segue un invito, tanto semplice quanto non usuale per chi l'acqua la vende da sempre: "Salvaguardiamo l'ambiente: scegli l'acqua del rubinetto o proveniente da fonti vicine". Al consumatore resta poi libertà di scelta tra queste diverse opzioni non volendo in alcun modo comparare qualitativamente i due prodotti, ma con l'invito a fare questa scelta in maniera consapevole e sulla base di una riflessione derivante da un'informazione rigorosa e completa. Mettendo anche nel conto che, da tutto ciò, potrebbe alla fine scaturire la rinuncia a una quota di utili che proprio dalla vendita di acqua sin qui derivavano. Sta in questa semplice filosofia, semplice da enunciare, ma assai impegnativa da tradurre in scelte e azioni concrete, ciò che Coop intende proporre ai propri soci, ai consumatori e alle famiglie italiane.

«L'acqua è un elemento fondamentale della vita su questo Pianeta – spiega **Aldo Soldi**, presidente di **Ancc-Coop** (Associazione nazionale cooperative di consumatori) –, un bene prezioso ma non inesauribile e nel contempo è un qualcosa che ogni giorno acquistiamo, utilizziamo e consumiamo. Proprio per questo, convinti di interpretare una sensibilità esistente, abbiamo deciso di lanciare una campagna nel segno della sostenibilità, fortemente ancorata a quei principi che sono propri di Coop, cioè di cooperative che associano 7 milioni e mezzo di soci e che mettono i temi dell'ambiente e del risparmio per i consumatori al primo posto».





## libera scelta

«Senza alcun atteggiamento ideologico né integralista, ma con la responsabilità di chi è leader nel mercato della Grande Distribuzione – spiega il presidente di **Coop Italia, Vincenzo Tassinari** – vogliamo essere apripista, sperando che altri ci seguano, su un fronte nuovo e importante. Da soli sappiamo che non risolveremo i problemi, ma, come avvenne per le altre grandi campagne consumeriste, se la sfida è per una cosa giusta, alla fine anche gli altri ti seguono. E noi speriamo proprio che così sarà anche questa volta. A tutto beneficio dell'ambiente. Poi, lo ripeto, il nostro progetto informa e invita a riflettere e lascia comunque al consumatore la libertà di scelta, senza precludergli alcuna opzione».

Ma cosa significa, sul piano concreto, informare e invitare i consumatori a scelte più consapevoli? Il punto di partenza è l'enorme aumento dei consumi di acqua minerale che c'è stato in questi anni nel nostro paese e l'impatto complessivo che questo business – che vale 3 miliardi di euro l'anno solo in Italia – produce sull'ambiente. Miliardi di bottiglie di plastica che ogni anno riempiono migliaia di Tir che a loro volta vanno su e giù per strade e autostrade. Qualcuno potrebbe dire che è una cosa normale nell'economia globalizzata. Può darsi. Ma, come calcola "l'impronta ecologica" (indice statistico utilizzato per misurare la richiesta umana nei confronti della natura) è anche vero che ogni anno si consumano più risorse di quante la Terra riesca a riprodurre. Dunque, se non si inverte la rotta, si va verso un lento ma inevitabile esaurimento... dei pozzi. Ma per dissetarsi, c'è una alternativa molto semplice e assai meno costosa: l'acqua di casa propria. E se per motivi di gusto o legati alla propria salute, alle acque minerali non si può o non si vuole rinunciare, allora si può prestare attenzione a scegliere acque minerali provenienti da sorgenti vicine e che, quindi, non abbiano fatto troppi chilometri sulle nostre strade.

I dati da questo punto di vista sono chiari: 100 litri d'acqua, imbottigliati e trasportati su camion per 100 km (ma mediamente ne fanno di più) emettono in atmosfera almeno 10 kg di anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Se, invece, si sceglie il rubinetto, la produzione di CO<sub>2</sub> è di circa 0,05 Kg.

## il gioco della bottiglia

«Il punto di partenza del nostro intervento – spiega ancora Soldi – sarà informativo ed educativo, come è tradizione di Coop, considerando che proprio a settembre abbiamo festeggiato i 30 anni dell'attività di Educazione al Consumo Consapevole. Per questo insisteremo anche sull'importanza di non sprecare acqua e nei materiali che accompagneranno la campagna ci saranno indicazioni per un uso corretto di questa risorsa. In più, essendo Coop, coi suoi negozi e le sue strutture, un grande utilizzatore di acqua stiamo impegnandoci a consumarne meno, sia con attenzioni del personale che con accorgimenti tecnici e strutturali. Dunque il nostro è un impegno a 360 gradi. Lo dico perché siamo consapevoli che intorno al tema acqua ruotano interessi economici importanti, e che forse ci potranno essere anche reazioni alla nostra campagna. Per questo lavoriamo con ancora maggior rigore, convinti che il nostro non sia un intervento contro qualcosa e qualcuno, ma per favorire un passo avanti dell'intera collettività e dei cittadini». Tornando all'articolazione della campagna, spot Tv, manifesti e materiali nei punti vendita, incontri pubblici promossi dai soci proporranno ai consumatori le problematiche che sviluppiamo in queste pagine e i dati appena citati sull'impatto ambientale.

Poi verranno le scelte. Chi deciderà di puntare sull'acqua di casa propria, senza se e senza ma, avrà già risolto ogni problema.

Per chi continuerà a preferire le acque minerali, nei punti vendita Coop si troveranno indicazioni sulla localizzazione delle fonti, di modo che un consumatore possa essere in grado di verificare con l'acquisto della bottiglia quanti chilometri ha percorso la bottiglia scelta prima di finire nel suo carrello. Dal punto di vista delle acque minerali a proprio marchio, Coop ha poi messo in campo alcune scelte tese a ridurre ulteriormente gli impatti ambientali, come la riduzione della grammatura delle bottiglie. Un'operazione avviata da tempo e ormai a regime. Ebbene, rispetto al 2007, la grammatura delle bottiglie si sta progressivamente riducendo, in percentuali diverse (legate alle caratteristiche dei differenti impianti di imbottigliamento), varianti tra il 13 e il 20 per cento rispetto al 2007. Teniamo conto che oggi una bottiglia da 1,5 litri (col tappo) pesa intorno ai 26-28 grammi, mentre prima variava tra i 32 e i 36. In complesso l'operazione sgrammatura produce un risparmio nell'emissione di 3.300 tonnellate di CO<sub>2</sub>.

## fonti alternative

Un'altra operazione è stata quella di acquisire due nuove fonti da aggiungere alle proprie sin qui esistenti (che sono la sorgente Grigna – LC – e la sorgente del monte Cimone – MO) per imbottigliare i propri prodotti. Le nuove entrate, da aprile 2010, sono la sorgente Valcimoliana (PN) e da ottobre 2010 quelle di Angelica e Pregiata (PG). La disponibilità

## L'impegno di Coop

**Aumento da 2 a 4 delle fonti di imbottigliamento dell'acqua a marchio Coop, con conseguente riduzione dei chilometri percorsi per raggiungere i punti vendita. Ciò consentirà una riduzione di 235mila chilometri percorsi e un risparmio di 388 tonnellate di CO<sub>2</sub>. Utilizzo di bottiglie più leggere, quindi con un minor impiego di plastica (PET). La riduzione del peso (che varia a seconda degli stabilimenti) è tra il 13 e il 20% rispetto al 2007. Ciò consentirà di risparmiare l'emissione di 3.300 tonnellate di CO<sub>2</sub>. Dunque meno plastica nelle bottiglie e meno chilometri percorsi dai Tir.**

di quattro fonti, dislocate in diverse zone del paese, consente di ridurre in modo consistente le percorrenze dei trasporti verso i punti vendita. Si tratta di operazioni complesse, da un punto di vista aziendale, su cui si è lavorato per mesi e il cui risultato secondo le nostre previsioni, a regime, sarà quello di ottenere una riduzione della distanza media che le bottiglie devono compiere di circa il 12 per cento, circa 30 chilometri in meno per ogni viaggio. Su scala annuale si ipotizza un risparmio di oltre 200mila chilometri percorsi in meno, pari a oltre 350mila chilogrammi di CO<sub>2</sub>. Un ulteriore miglioramento di questi dati sarà possibile con l'acquisizione di una fonte di imbottigliamento anche nelle regioni del Sud,

obiettivo su cui Coop sta lavorando a completamento del suo piano. È bene ricordare che, all'interno dei punti vendita, continueranno a essere disponibili tutte le marche presenti sino ad oggi. Nessuna limitazione o rinuncia. Sarà il consumatore a fare la differenza.

«Su un altro versante, Coop, attraverso i suoi soci, si impegnerà – afferma Soldi – anche a sollecitare i gestori delle reti idriche pubbliche, a rendere disponibili in maniera tempestiva e trasparente i dati sulla qualità delle acque che escono dai rubinetti delle città italiane. Una strada su cui molti si stanno già muovendo, ma che occorre rafforzare se davvero si vuole conquistare la fiducia dei cittadini».

«Come si vede le azioni messe in campo sono molteplici e cercano di rendere maggiormente consapevole il consumo degli italiani, con una maggiore attenzione alla sostenibilità, avvicinandoli a standard europei – conclude Tassinari –. In questo c'è una coerenza di fondo con la storia di Coop, una storia nella quale mettiamo nel conto che prima dell'interesse strettamente commerciale vengano quelli del cittadino-consumatore e dell'ambiente».

#### MINERALI VAGANTI

**Acque minerali, un mercato da 3 miliardi di euro. Mentre un bicchiere dall'acquedotto costa 600 volte di meno.**



Il consumo d'acqua è una voce importante nel bilancio di tutte le famiglie italiane. Per la bolletta relativa ai consumi domestici si pagano mediamente 240 euro all'anno, cioè circa 20 euro al mese (dati Istat sul 2008 per una famiglia di tre persone). Questo dato medio è, però, figlio di situazioni assai differenziate che stanno tra i 440 euro che si pagano ad Agrigento, i 412 di Arezzo, Pesaro e Urbino, i 177 di Roma e i 110 di Milano. A questo dato si aggiunge, per quasi

tutte le famiglie (il 98 per cento secondo le indagini), la spesa per l'acquisto di acqua minerale, prodotto di cui gli italiani sono formidabili consumatori: primi in Europa e terzi al mondo, con 195 litri a testa (cioè una media che conta anche chi non beve) all'anno. Siamo a più di mezzo litro a testa. Rispetto al 1985 il consumo di acqua minerale in Italia è triplicato (da 65 litri a 195) ed è circa il doppio della media europea e americana. Si spiega così come in Italia ci siano 321 aziende imbottigliatrici che si dividono una torta da oltre 3 miliardi di euro all'anno. Anche se le sigle sono tante, alcune piccole e con diffusione locale, in questo settore operano anche multinazionali proprietarie di molti tra i marchi più famosi e pubblicizzati. Del resto basta guardare le raffiche di spot televisivi dedicate a questo prodotto e subito si capisce che business ci sia dietro.

I litri d'acqua imbottigliata ogni anno in Italia sono 12,5 miliardi (solo la Germania ci supera con 13 miliardi), di cui 1 miliardo viene esportato. Cifre da capogiro, che riportate su scala mondiale fanno sì che i litri consumati in un anno siano 154 miliardi, per un fatturato di 100 miliardi di dollari.

Tornando alla famiglia italiana, considerando un costo medio al litro della minerale di 30 centesimi (la stima è di "Altroconsumo") e moltiplicando per i 195 litri di consumo procapite, si scopre che questa famiglia di 4 persone paga 234 euro l'anno di minerale. Ogni bicchiere di acqua minerale costa 6 centesimi, mentre se si usasse l'acqua del rubinetto, lo stesso bicchiere costerebbe un decimillesimo di euro, cioè 600 volte di meno.

# dosi consigliate

**Come scegliere tra tante varietà di acque quella che fa meglio alla nostra salute. E che ci piace di più.**

**La “ricetta” di Alessandro Zanasi, medico, farmacologo e idrologo.**

Bere e bere in abbondanza perché fa bene alla salute ed è fondamentale per il nostro organismo. Mediamente abbiamo bisogno di due litri e mezzo d'acqua al giorno, tra quella che beviamo e ciò che introduciamo con i cibi. Soprattutto è importante bere in modo documentato e consapevole, partendo dalle valutazioni che riguardano le esigenze della nostra salute, ma guardando anche all'aspetto economico (perché l'acqua poco o tanto costa) e senza lasciarsi travolgere dagli slogan pubblicitari. È questa la filosofia che propone ai consumatori il professor **Alessandro Zanasi**, farmacologo e idrologo, medico dell'ospedale Sant'Orsola di Bologna nonché direttore del Museo della Cultura dell'Acqua e delle Acque Minerali di Crodo. Nelle sue valutazioni non entrano gli aspetti legati all'impatto ambientale che sta dietro al consumo di acqua (e che tanto contano nella campagna promossa da Coop), non perché poco importanti, ma perché esulano dal suo campo di studio e dalle sue competenze.

## **la via acqua**

Ma se questa è la premessa, come fare a orientarsi nella scelta, tra acqua del rubinetto e le decine di altre soluzioni possibili? «Il nostro organismo – spiega Zanasi – normalmente non ha bisogno di acque speciali, per cui il tipo di acqua da bere dipende spesso dai gusti. Se a causa del sapore o per un qualunque altro motivo salutistico, legato all'età o ad altri problemi, non vogliamo bere l'acqua del nostro rubinetto, allora in commercio possiamo trovare 300 marchi di acque minerali, anche molto diverse tra loro: l'acquisto, però, il più delle volte viene erroneamente effettuato in base a sollecitazioni pubblicitarie o alla convenienza economica. Invece occorre una “scelta ragionata” perché non esiste un'acqua migliore di tutte le altre, mentre esiste un'ampia varietà di acque e la scelta non è poi così difficile se ci vengono fornite le giuste informazioni».

Ripartiamo dall'acqua che esce dal rubinetto di casa. In alcuni casi è accompagnata da una fama non sempre esaltante e da un apprezzamento molto diversificato relativamente al suo sapore. Sono pregiudizi infondati o no? «L'acqua potabile che beviamo – dice Zanasi – e usiamo per cucinare, distribuita dai rubinetti in Italia, è normalmente di buona qualità e sicura da un punto di vista igienico». Certo, aggiunge il nostro esperto, per le acque di acquedotto è abbastanza difficile fare generalizzazioni: «Il loro sapore dipende da dove vengono, dalle caratteristiche di base, da fattori ambientali

come piogge e piene dei fiumi, per non parlare dello stato di salute degli acquedotti o del tipo di trattamenti di potabilizzazione cui vengono sottoposte». Questo ovviamente parlando di acque che sono comunque pienamente potabili. Perché è doveroso ricordare che diverse Regioni (limitatamente ad alcuni comuni del loro territorio) hanno chiesto deroghe, sin qui sempre concesse dal Ministero della Salute rispetto ai limiti fissati dalla legge, per poter garantire la potabilità. A volte può trattarsi di cause derivanti dall'eccessiva presenza di sostanze derivanti dall'origine vulcanica del terreno, altre volte di residui della clorazione delle acque stesse, altre volte di problemi legati alle lavorazioni agricole e all'inquinamento.

## **aprire il rubinetto**

Fondamentale è dunque che un cittadino sappia esattamente cosa gli esce dal rubinetto. Nella maggioranza dei casi si tratta di acque di qualità, rigorosamente controllate e pienamente rispettose dei parametri di legge. Ma non sempre è facile trovare dati trasparenti e chiari, aggiornati tempestivamente e accessibili a tutti. Su questa strada però si stanno muovendo in molti. Sono infatti ben 25 le realtà che, aderendo alla campagna “Acqua di rubinetto? Sì, grazie” lanciata da **Legambiente** (per saperne di più vai al sito [www.legambiente.eu](http://www.legambiente.eu) alla voce “campagne”), si sono impegnate, forti della qualità dell'acqua distribuita e dei controlli effettuati, a favorire la massima trasparenza sulla loro attività. E tra queste aziende ci sono, sì piccole realtà, ma anche giganti come Hera, Acea, Mediterranea acque, Enia, A2A, Acquedotto pugliese, che servono milioni di famiglie in diverse regioni.

«Ma contrapporre – prosegue Zanasi – le acque in bottiglia alle acque del servizio pubblico è un “non senso” perché hanno origini e caratteristiche diverse, >>>

## **Qualche consiglio per non fare... un buco nell'acqua**

- 1** Imparare a leggere bene in etichetta le caratteristiche dell'acqua, privilegiando quella che più piace o si avvicina alle proprie necessità.
- 2** Evitare le acque eccessivamente addizionate di anidride carbonica, se ci sono problemi di acidità e meteorismo.
- 3** Leggere attentamente i valori di residuo fisso, nitrati, sodio, fluoro e solfati: livelli elevati potrebbero avere controindicazioni.
- 4** Controllare l'integrità del contenitore e la data di scadenza.
- 5** Attenzione al prezzo: non è detto che acque più costose siano le migliori.

disciplinate da differenti normative. Il consumatore può pertanto scegliere in tutta tranquillità l'acqua che meglio risponde alle sue esigenze».

### **a piccoli sorsi**

Perciò è utile spiegare, partendo proprio da ciò che prevede la normativa, quali sono le differenze tra acque minerali e quelle che escono dal rubinetto di casa. Le acque minerali sono acque che, con riconoscimento del Ministero della Salute, vengono imbottigliate così come sgorgano dalla sorgente (se non per l'aggiunta di anidride carbonica), senza essere sottoposte ad alcun trattamento risanante. Devono poi essere batteriologicamente pure e possedere caratteristiche igieniche particolari ed eventuali proprietà favorevoli alla salute. Gli elementi qualificanti per una minerale sono in particolare "la presenza di sali minerali e altri oligoelementi" (la classificazione dettagliata è particolarmente articolata, in quanto dipende dalla presenza di solfati, cloruri, calcio, magnesio, sodio, fluoro, ferro e altri elementi) che sono alla base dei suoi effetti biologici.

L'acqua dell'acquedotto viene, invece, da fonti non sempre profonde, viene fornita attraverso la rete idrica pubblica e deve subire trattamenti di potabilizzazione e depurazione (solitamente si tratta della clorazione) ed è anch'essa soggetta a rigorosi controlli (sia da parte delle aziende gestrici che delle autorità sanitarie).

Opzioni diverse dunque, anche se resta centrale il fatto che il binomio acqua/salute è assai importante. «Sul consumo di acqua in relazione alla salute esistono ancora molti luoghi comuni che è bene superare – precisa Zanasi – sempre in quell'ottica che tengo a ribadire di arrivare a un consumo che sia basato su una corretta informazione. Ad esempio c'è una radicata credenza che bere durante i pasti non aiuti la digestione. Invece l'acqua assunta a piccole dosi (soprattutto quella bicarbonato-calcica) stimola la secrezione gastrica e bere durante il pasto non interferisce con i tempi della digestione. Altri esempi sono il residuo fisso (cioè la quantità di sali minerali presenti) che non è un metro per giudicare la qualità di un'acqua minerale oppure il calcio. A proposito di calcio, sono numerose le ricerche che hanno evidenziato come un elevato apporto di questo elemento non si accompagna ad un aumento del rischio di calcolosi renale, anzi alcuni lavori epidemiologici su vasta scala hanno dimostrato come le persone che introducevano poco calcio fossero particolarmente esposte alla formazione di calcoli renali. Più in generale le acque minerali non

possiedono effetti terapeutici in senso stretto, ma sono acque dotate di "caratteristiche particolari" in grado di svolgere azioni che favoriscono la salute, contribuendo a riequilibrare situazioni fisiologiche alterate o essere di supporto a trattamenti farmacologici. Resta il fatto che, specie in determinate fasce di età, come per i bambini, gli anziani o in alcune fasi della vita della donna, come l'allattamento o la menopausa, l'assunzione di acqua in quantità adeguate e con caratteristiche adatte ai propri problemi è fondamentale. In particolare per gli anziani e i bambini, che avvertono meno lo stimolo della sete, è bene bere molto, piccole quantità, ma spesso nel corso di tutta la giornata». ■



### **STRADA FACENDO**

**100 litri d'acqua, imbottigliati e trasportati su camion per 100 km, (ma mediamente ne fanno di più) emettono in atmosfera almeno 10 kg di CO<sub>2</sub>**

È un calcolo matematico, elaborato con l'approccio LCA (Life Cycle Assessment) che consente di stabilire gli impatti ambientali – tra gli altri – anche in termini di emissione in atmosfera di CO<sub>2</sub>, derivanti dal ciclo di produzione e consumo di un determinato prodotto. Si tratta di un sistema del quale su **Nuovo Consumo** abbiamo già parlato altre volte e che Coop utilizza in maniera sempre più massiccia. Ebbene, anche per l'acqua che beviamo si può applicare il sistema LCA e il responso è inevitabilmente chiaro e inequivocabile. Come mostra la tabella l'impatto derivante dalla produzione di 100 litri d'acqua messi in bottiglie di PET, che hanno viaggiato anche solo 100 km per arrivare al negozio dove la comprate (ma spesso i chilometri sono molti di più), emettono almeno 10 kg di CO<sub>2</sub>, mentre la CO<sub>2</sub> emessa se scegliamo di bere la stessa acqua dal rubinetto è di 0,04 kg. C'è un rapporto di 1 a 250. Anche mettendo nel conto, qualora l'acqua del rubinetto non piaccia, che uno utilizzi una caraffa filtrante e calcolando gli impatti derivanti dalla sua produzione e da quella dei filtri, il rapporto resta in quell'ordine di grandezza.



## L'Unità fa la forza?

**La grande partecipazione con cui il popolo italiano celebrò, nel 1961, il centenario dell'Unità d'Italia e la generale indifferenza di oggi alla vigilia dei 150 anni.**



Chi è in grado, per ragioni di età, di ricordare le celebrazioni del centenario dell'Unità d'Italia svoltesi nel 1961, non può non rilevare il divario tra l'impegno e la partecipazione che si riscontrarono in quella circostanza e ciò che si sta facendo stancamente oggi, alla vigilia del centocinquantesimo anniversario, nell'indifferenza pressoché generale. Tale divario non spicca tanto per la visibilità delle manifestazioni di allora – a cominciare dall'esposizione torinese di Italia 61 – a confronto con la modestia dei programmi attuali; e neanche per l'enfasi persino eccessiva dei toni celebrativi del centenario rispetto a quelli tanto dimessi di oggi.

La differenza sostanziale a me sembra stia nello spirito diverso con cui ci si mosse allora e ci si muove oggi: come se nel 1961 ci fosse consapevolezza diffusa che il cammino compiuto insieme durante un secolo dalla nazione italiana era un patrimonio da rivendicare e valorizzare in vista di un presente positivo aperto su un futuro promettente e adesso, invece, sia venuta meno la fiducia nell'avvenire e dunque la spinta a ricordare quanto di buono ci è venuto dall'Unità.

Non che nel 1961, a guardarsi indietro insieme, ci fossero tanti motivi di rallegrarsi: due guerre spaventose, emigrazione di massa, una lunga dittatura, miseria e disuguaglianze, scandali e ruberie nella vita pubblica, lungo i cento anni trascorsi dall'Unità d'Italia. Ma non si poteva non registrare, in quel centenario, lo sviluppo complessivo della nazione, la sua crescita sociale e civile, il fatto che i figli stavano meglio dei padri e delle madri, come persone e come cittadini di questo paese: e ciò alimentava la fiducia e la voglia di ricordare anche i tempi oscuri dai quali si era saputo uscire in modo costruttivo. Questo sembra mancare oggi, la prospettiva di un comune domani migliore, alla luce di un presente che appare mediocre, troppo inferiore alle speranze di allora. E sembra quindi inevitabile il regredire nella chiusura degli egoismi individuali e di gruppo, nei localismi, nella ricerca e nella difesa dei privilegi, di tutti contro tutti.

Eppure l'Unità dell'Italia non è cosa che non riguardi ciascuno di noi. Il mio nonno paterno era nato nel Salento poco prima che l'Unità si compisse, dunque ancora suddito del re Francesco II di Borbone. Il nonno materno, nel Veneto, era nato suddito dell'imperatore Francesco Giuseppe di Asburgo, poco prima dell'annessione di quella regione all'Italia. Non c'è famiglia, si può dire, la cui storia in questo secolo e mezzo non si sia intrecciata con la storia comune della nazione italiana, nel male e nel bene. E questo, piaccia o no, conta pure qualcosa: quanto basta, direi, per rendersi conto che dalle secche in cui ci si trova non si esce se non tutti insieme, in Italia e in Europa. Tutti, s'intende, coloro che vivono del loro lavoro, senza altre fortune e senza scorciatoie. Se la celebrazione dei 150 anni dell'Unità ha un senso, è nel ritrovare questa consapevolezza comune.

# la caduta dei consumi

**Nel Rapporto Coop 2010 la fotografia di un paese che paga ancora le conseguenze della crisi economica. Preoccupa il dato dei consumi (specie quelli alimentari) che, anche nel 2010, continuano a calare. Nelle vendite, Coop va meglio rispetto al resto del mercato. Ma Tassinari lancia l'allarme: «C'è il rischio che riparta un'inflazione del 5 per cento».**

Anche ammettendo che la fase più dura della crisi sia alle spalle, i segni di ripresa economica sono davvero molto deboli. Anzi, sul piano dell'andamento dei consumi, a cominciare da quelli alimentari, la ripresa proprio non c'è. I più colpiti dalla crisi sono i giovani e chi vive nelle regioni del sud, mentre si è allargata la forbice tra chi è più ricco e chi è più povero. È questa la fotografia del paese che esce dal **Rapporto Coop 2010** su consumi e distribuzione. «I guasti determinati dalla crisi sono pesanti – commenta **Aldo Soldi**, presidente di **Ancc-Coop** – se va bene per ora si è fermato il declino, ma lo sviluppo resta lontano. Non è un caso se due terzi dei cittadini



dicono che una spesa imprevista di 1.000 euro diventa un problema». Del resto le cifre parlano chiaro: tra 2008 e 2009 il Pil è calato di oltre 6 punti e i consumi sono calati del 2,6 per cento, con un tasso di disoccupazione arrivato al 7,8. In calo anche il reddito disponibile reale (-4 per cento). E se si guarda al 2010, il Rapporto Coop segnala un trend sui consumi nel primo semestre che vede quelli alimentari calare di un ulteriore 1,1 per cento, con una sostanziale stagnazione di quelli non alimentari, sostenuti dall'elettronica di consumo (palmari, iPhone, Tv lcd, ecc.), unico settore che la crisi non l'ha mai conosciuta. In più c'è il rischio di una ripresa dell'inflazione alimentare, legata al costo delle materie prime e alle speculazioni finanziarie.

## analisi di mercato

«La situazione è ancora difficile e complessa – spiega il presidente del consiglio di gestione di **Coop Italia**, **Vincenzo Tassinari** –. La ripresa dei consumi ancora non c'è e, anche se il dato delle vendite Coop è migliore di quello del mercato, per il settore della Grande Distribuzione, nel periodo gennaio-agosto 2010 siamo di fronte a un calo sul 2009, sia facendo un raffronto a rete corrente che a rete omogenea. Il motivo per cui Coop va meglio del mercato credo si spieghi con tre fattori – dice Tassinari –. Il primo è che già da qualche anno abbiamo avviato un processo di modernizzazione dei format e dell'offerta di vendita che ora sta dando i suoi frutti. Non è un caso se

da noi gli Ipermercati hanno risultati migliori dei Super. La seconda cosa è che in Coop il mercato non alimentare segna un dato positivo, con un differenziale rispetto al mercato di più 5 per cento. Ma soprattutto, sono decisive le nostre azioni sul piano della convenienza e per tutelare il potere d'acquisto delle famiglie. È stato il filo rosso del nostro lavoro di questi anni e sta pagando. E ovviamente continueremo su questa strada». Non a caso l'andamento dei prezzi Coop segna un differenziale positivo dell'1 per cento rispetto al dato dell'inflazione Istat.

Ma le preoccupazioni per un mercato ancora difficile restano tutte. Perché, anche quando si uscirà da questa crisi, nulla sarà più come

prima. Se sono calati i consumi di prodotti di uso comune come pasta, oli e conserve, dall'altro lato si registra un trend positivo per prodotti salutistici o per i surgelati. «Le famiglie – afferma Tassinari – non fanno più spese enormi, hanno ridotto gli sprechi e acquistano giorno per giorno. Per questo calano prodotti come la pasta e il valore del carrello medio di acquisti è diminuito. Ma ciò non a scapito della qualità o di scelte verso prodotti legati a stili di vita e comportamenti che sono entrati stabilmente nella nostra vita». In questo panorama cresce sempre più il contributo del prodotto a marchio Coop, che ormai vale il 23,7 per cento delle vendite complessive e che propone un equilibrio nel rapporto qualità-prezzo particolarmente apprezzato dai consumatori. «Con 2,6 miliardi di fatturato del nostro prodotto a marchio – prosegue Tassinari – siamo tra le prime 5 industrie alimentari del paese. Così come siamo il primo venditore di prodotti agricoli italiani, con 6,5 milioni di quintali di ortofrutta. Ci tengo a sottolinearlo, di fronte a polemiche che tendono a dipingere la Grande Distribuzione come il cattivo. Tra carni e ortofrutta stiamo vendendo in deflazione (cioè i prezzi sono in calo, ndr) e non siamo certo contenti. Ma il problema per l'agricoltura italiana è legato a un mix di sovrapproduzione e di sottoconsumo. Se non si inverte la rotta, se non si convincono gli italiani a consumare più frutta e verdura, non si risolve il nodo. Poi, con la crisi, è diminuito il consumo di carni rosse a vantaggio di quelle bianche».

## rischio inflazione

L'allarme più significativo che, però, Tassinari lancia è quello legato ai rischi di una ripartenza dell'inflazione. «C'è un rischio tsunami nei prezzi delle materie prime che avrebbe effetti assai pesanti in una situazione di consumi come quella attuale – dichiara Tassinari –. Anche nel 2007 lanciammo per primi l'allarme, ma restammo inascoltati. Oggi, a causa di problemi reali come gli incendi in Russia che hanno colpito l'offerta di cereali nel mondo, ma anche per i rischi legati alla speculazione, si potrebbe rialimentare una spirale pericolosa. Dalle richieste che vediamo in giro c'è il rischio di trovarci una inflazione alimentare del 5 per cento. Un riequilibrio dei prezzi mi rendo conto che possa starci, ma non si può ripetere quanto avvenuto tre anni fa. Come Coop vigileremo e faremo la nostra parte, ma ci deve essere una prevenzione e una vigilanza, a cominciare dall'Unione europea». Detto ciò, resta aperto il tema di quali politiche Coop intenda mettere in campo per contrastare la crisi. «Rispetto alla crisi – sottolinea Soldi – c'è anche da dire che per diversi indicatori l'Italia va peggio degli altri paesi dell'Unione Europea. Eravamo deboli quando è esploso il problema e ora facciamo ancor più fatica a guardare al futuro. Per questo servono politiche per lo sviluppo. Bisogna mettere più soldi nelle tasche degli italiani. Non basta un singolo provvedimento, ma serve una pluralità di scelte. In primo piano, come Coop, non possiamo che rilanciare il tema delle liberalizzazioni, su cui il paese si è fermato». Eppure per l'economia italiana sono diversi miliardi di euro (circa 3mila l'anno a famiglia) che sarebbe possibile recuperare allargando ciò che si è fatto (in piccola parte) sui farmaci anche ad altri settori come banche, assicurazioni e carburanti. «Poi – conclude Soldi – c'è un problema di recuperare le diseguaglianze sempre più forti che esistono, anche per favorire la tenuta della coesione sociale del paese. La coesione sociale è una precondizione per favorire un clima di fiducia. Serve una difesa del lavoro, perché senza occupazione non c'è ripresa, le famiglie vivono avvolte nell'incertezza e i consumi continuano a soffrire. In tempi come questi crediamo che la cooperazione possa dare un contributo positivo. Se il pluralismo delle forme d'impresa è salutare al paese, importante sarebbe anche riconoscere che, proprio in questi mesi difficili, la cooperazione ha retto meglio di altri, ha difeso l'occupazione e ha visto crescere la fiducia degli italiani nei suoi confronti».

## COOP A RAPPORTO

Il Rapporto Coop 2010 su consumi e distribuzione è come un album davvero ricco di immagini e spunti per verificare come sta cambiando il nostro paese. Il tema centrale è l'impatto della crisi economica sulle scelte delle famiglie. A pagare il prezzo più alto sono i giovani. Dal 2007, nella fascia tra i 15 e i 24 anni, il calo di occupati è del 14,3%, tra i 25 e i 34 di un altro 10,8%. A dimostrare la precarietà di tante nostre famiglie rispetto al resto d'Europa sono le cifre sul timore di non riuscire a pagare il mutuo o l'affitto (a rischio sono 40 intervistati su 100), di non riuscire a garantire la cura dei figli (il 21% contro una media europea del 12) e di dover sostenere una spesa straordinaria. Non mancano comunque i segnali in controtendenza. Da un lato aumenta la propensione al risparmio. Gli altri dati confermano i cambiamenti dei consumi e la propensione di tre consumatori su quattro a mantenere questi cambiamenti anche dopo. Se un 69% di intervistati spende meno per vestirsi, un 32% di questi dice che, anche a crisi finita, continuerà su questa strada. Se un 60% spende meno per l'intrattenimento fuori casa, un 22% dice che non tornerà indietro. A non dare segni di cedimento è l'elettronica (trainata da Tv Lcd, palmari, decoder e netbook). Ma crescono anche le spese per farmaci e sanitari (6,6%) e quelle per servizi ricreativi e culturali (3,4%). Cala, invece, tutto ciò il cui acquisto può essere rinviato (elettrodomestici -8,7%, mobili -7%, automobili -5,1%).

Nell'impiego del denaro disponibile, dopo aver soddisfatto i bisogni essenziali, il risparmio è la prima scelta (37%). Al secondo posto vengono le vacanze (31%), seguite dalla ristrutturazione dell'abitazione (28%) e dall'intrattenimento fuori casa (26%). Di grande interesse anche il dato relativo all'uso di internet. Se sul totale della popolazione l'Italia sconta un ritardo, tra chi usa internet quasi ogni giorno, sul resto d'Europa (40% contro il 60% del Regno Unito, 55% della Germania e 50% della Francia), nella fascia tra i 16 e i 24 l'Italia raggiunge un 70% che è molto più vicino al dato degli altri paesi.

## Il 73% degli italiani dichiara di aver modificato i propri comportamenti ed aver intrapreso azioni per risparmiare

Fonte: Nielsen per Coop

	Azioni intraprese	Continueranno dopo la crisi
Spendere meno per nuovi abiti	69%	32%
Ridurre le spese per intrattenimento fuori casa	60%	22%
Ridurre le vacanze/soggiorni brevi	53%	21%
Provare a risparmiare su gas ed elettricità	48%	37%
Tagliare le vacanze annuali	45%	13%
Passare a marchi più economici del largo consumo	44%	20%

## scelta di campo

**A Castel Volturno nei campi di volontariato organizzati da Libera, Arci e Coop insieme ai ragazzi provenienti da tutta Italia che hanno scelto di impegnarsi a fianco delle cooperative nate sui beni confiscati alle mafie.**  
di Aldo Bassoni

All'appuntamento di Castel Volturno erano in tanti il primo settembre scorso. C'erano i ragazzi arrivati da varie città d'Italia per contribuire a realizzare il progetto di un caseificio e di una fattoria didattica nei beni confiscati



al boss Michele Zaza. C'era don **Luigi Ciotti**, presidente di **Libera**, c'era **Aldo Soldi**, presidente di **Ancc-Coop**. E c'era **Valerio Taglione**, il presidente del "Comitato don Peppe Diana", il prete ucciso dalla camorra. Con loro anche i rappresentanti delle forze dell'ordine e altri esponenti di primo piano impegnati nella lotta al crimine e all'illegalità che purtroppo ancora "inquina" quei territori. I ragazzi, entusiasti della loro esperienza nei campi di lavoro che li hanno impegnati dalla metà di giugno alla metà di settembre, hanno raccontato le loro storie sottolineando il significato etico e morale di

un'esperienza nuova e bellissima. «Da molti anni siamo a fianco di queste esperienze perché c'è condivisione valoriale, voglia di legalità e spirito di solidarietà – ha detto Soldi –. Coop è stata essenziale nell'aiutare la commercializzazione dei prodotti ben sapendo che non c'è bisogno di una mozzarella in più negli scaffali dei supermercati, per questo bisogna che questa mozzarella sia veramente buona oltre ad avere in più gli ingredienti fondamentali della fiducia e della legalità».

### belli freschi

Un messaggio che è anche un impegno per il futuro accanto a tante persone perbene, soprattutto giovani, che non accettano il ricatto della camorra e la suditanza nei confronti del potere mafioso. «Questa è un'esperienza che non si dimentica – ha aggiunto Soldi – perché è un'esperienza di costruzione di futuro, sulla quale abbiamo deciso di investire, e questi giovani, che hanno partecipato ai campi, rappresentano un segnale di speranza. E ci dicono che se questo paese non investe



sui giovani e sulla legalità non va da nessuna parte». Un concetto che Don Luigi Ciotti ha spiegato con una frase che ha l'efficacia di uno slogan: «Noi vogliamo coltivare la freschezza altrimenti stiamo freschi – ha detto Ciotti –. Abbiamo bisogno di prodotti freschi, dove fresco vuol dire sano, prodotto non avariato dalle contaminazioni criminali. Abbiamo bisogno di freschezza, di speranza, di responsabilità e di impegno civile perché più lavoro vuol dire più dignità e più libertà». E a Castel Volturno c'è chi prova a voltare pagina semplicemente costruendo un caseificio e una filiera biologica. Sono stati selezionati e



## la bottega della legalità

**A Corleone la palazzina dove abitò Bernardo Provenzano diventa sede delle associazioni antimafia, laboratorio culturale e bottega dei prodotti realizzati sulle terre confiscate alla mafia dove quest'anno hanno lavorato ben 709 giovanissimi volontari. di Beatrice Ramazzotti**

formati i cinque ragazzi che faranno nascere in questi giorni la cooperativa sociale "Le terre di don Pepe Diana - Libera terra Campania". Andrea, giovane agronomo, spiega così la sua scelta: «ho deciso di impegnarmi in un percorso orientato alla trasparenza, per questo mi sono catapultato in questo progetto e spero di riuscire a fare qualcosa di forte e di sincero qui, dove sono nato e cresciuto». «Siamo qui anche per dimostrare che può esserci un modello produttivo diverso da quello esistente – ha poi aggiunto **Mauro Baldascino**, del Comitato "don Pepe Diana" –. Il fatto stesso di produrre un alimento biologico in una delle zone più inquinate d'Italia ha un significato speciale». Il significato appunto della pulizia e della legalità. Parole d'ordine all'insegna delle quali Coop sostiene tante altre esperienze come quella di Castel Volturno anche in Sicilia e in Puglia dove cooperative coraggiose hanno preso in mano le terre incolte e i beni confiscati alle mafie e li hanno resi produttivi creando ricchezza e lavoro pulito. ■



Colori al posto del grigio, risate invece dei pizzini, impegno e legalità dove prima regnavano omertà e malavita. Il 15 agosto 2010 a Corleone, nella palazzina di Cortile Colletti, appartenuta fino al 1985 al capo mafia Bernardo Provenzano, è stata inaugurata la casa delle legalità, punto di riferimento per le associazioni antimafia e bottega dei prodotti realizzati sulle terre confiscate. Una metamorfosi fisica che è soprattutto di mentalità. Il giorno del taglio del nastro col fondatore di **Libera Don Luigi Ciotti** c'erano i Ministri della Giustizia **Angelino Alfano** e degli Interni **Roberto Maroni**, il sottosegretario alla presidenza del consiglio **Gianni Letta**, le istituzioni, l'**Arci**, i ragazzi delle cooperative tra cui la "Lavoro E Non Solo" e una folla di giovani emozionati, sorridenti, tutti con le magliette di **Unicoop Tirreno** in bella vista.

### pool antimafia

«Questo non è un museo – ha detto il sindaco di Corleone **Nino Iannazzo** –. È un laboratorio concreto di antimafia. Un luogo dove oggi vogliamo dire che non c'è più spazio per chi vorrebbe tornare a seminare il terrore in questo paese». All'interno del palazzo i quadri di Gaetano Porcasi ricordano le vittime della mafia, da Bernardino Verro assassinato a Corleone nel 1915 ai giudici Falcone e Borsellino, a Pino Puglisi, rappresentati anche da sagome a grandezza naturale donate dallo scrittore Carlo Lucarelli. Attraverso l'arte nella casa si racconta la storia della mafia dall'Ottocento fino ai giorni del boss Lo Piccolo, passando per Riina e Provenzano, mentre un'enorme parete accoglie i nomi di tutte le vittime di Cosa Nostra. Il laboratorio di Cortile Colletti sarà anche un importante centro di aggregazione per la presentazione di libri, incontri, seminari. Qui tutti i ragazzi che partecipano ai campi di lavoro riceveranno la cittadinanza onoraria.

### la meglio gioventù

709 volontari, età prevalente tra i 15 e i 21 anni, circa 200 ragazzi in più dello scorso anno. **Maurizio Pascucci**, dirigente Arci e coordinatore dei campi di lavoro "LiberArci dalle Spine" (iniziati nel 2004), enuncia con entusiasmo le cifre di un successo: quello che spinge giovanissimi volontari a trascorrere l'estate a Corleone, a lavoro nei campi la mattina e agli incontri del pomeriggio con i rappresentanti dell'anti-mafia. Il 74 per cento dei ragazzi provengono dalla Toscana, il 4 dal Lazio e un altro 4 per cento è umbro. Il 76 per cento è rappresentato da ragazze. Quest'anno, per la prima volta, la vendemmia è stata portata a termine in tutti i vigneti confiscati e affidati alla cooperativa "Lavoro E Non Solo" che oggi gestisce 146 ettari di terre e tre immobili (la casa della legalità, un agriturismo confiscato ai Brusca e una palazzina appartenuta ai nipoti di Totò Riina).

Grazie all'**Arci** e ai volontari lo scorso anno Unicoop Tirreno, nell'ambito dell'Educazione al Consumo, ha coinvolto ventotto scuole medie superiori in percorsi educativi sulla legalità e la lotta alla corruzione e alla criminalità organizzata. ■

# arte sacra

L'atmosfera è di quelle che non hanno eguali, a Napoli prima di Natale: il presepe, la Reggia di Capodimonte, l'arte antica e moderna, le vestigia elleniche, le voci cantilenanti per le strade, nelle piazze. Un viaggio tra sacro e profano, più sacro che profano.  
di Alessandra Bartali



Vuoi per il riscaldamento del clima, vuoi per l'uniformarsi di tutte le celebrazioni, che spesso e volentieri si risolvono in mercatini con stand enogastronomici, nella maggior parte dei luoghi il ponte dell'Immacolata somiglia a un qualsiasi weekend autunnale. E a chi non è cristiano – o per qualsiasi motivo è allergico al Natale – potrebbe pure andare bene così. Chi, invece, adora l'atmosfera prenatalizia, chi si ribella contro il tempo sempre uguale a se stesso e chi viaggia anche per osservare le abitudini altrui, il ponte dell'Immacolata dovrebbe trascorrerlo a Napoli. Qui a dicembre la vita quotidiana della comunità viene scandita dal calendario religioso.

## le belle statuine

Già prima della solenne cerimonia del 16 dicembre, dove i fedeli accorrono per assistere alla liquefazione del sangue di San Gennaro, il doppio filo che lega la città alla sua dimensione religiosa si palesa in San Gregorio Armeno, la via degli artigiani del presepe. Religione come identità collettiva, come tentativo di dare un senso al caos, come commercio. Tanti significati in una sola strada. "Questa è

la prima obbligatoria tappa che ogni napoletano compie prima di intraprendere la costruzione o l'ampliamento del proprio presepe", recita il sito dell'ente turistico. Se in un primo momento la terminologia ci rimanda all'edilizia più che al Natale, i pastori con abiti in tessuto cuciti su misura e i mulini a vento alimentati a energia elettrica esposti in San Gregorio Armeno danno l'idea di cosa sia un presepe per i napoletani. I migliori risultati di siffatti tentativi iconografici si trovano al Museo di San Martino (interno all'omonima Certosa), dove fra marmi e stucchi, affreschi e dipinti, sculture e preziosi arredi si nasconde anche una sezione presepiale. Lo stretto legame tra culto, arte, devozione popolare e denaro emerge anche nella Cappella Sansevero, un concentrato di opere scultoree e pittoriche tra i più preziosi della città.

## Napoli milionaria

"O passeggero, chiunque tu sia, cittadino o straniero" – si legge sulla lapide di un portale della cappella – (...) quando avrai dato opportunamente culto alla Madre di Dio, un contributo all'opera, e ai defunti ciò



Reggia di Capodimonte



Via San Gregorio Armeno

che è giusto, pensa seriamente anche a te. Va' pure". Il riferimento è a un principe della dinastia dei Sansevero, che investì nella valorizzazione artistica della Cappella tanto da indebitarsene. Follia che a molti sembrerà comprensibile dopo aver sperimentato con i propri sensi la drammaticità del Cristo Velato, la scultura più famosa dell'edificio. Nessun problema economico ebbero, invece, i Borboni nell'allestire la Reggia di Capodimonte, sede di una delle più importanti pinacoteche d'Italia: da Bellini a Botticelli, da Tiziano a Masaccio, il museo somma al suo oggettivo splendore l'inusuale audacia di esporre arte al di là di ogni paletto temporale: nelle 110 sale del museo convivono Caravaggio e Andy Warhol. Chi vuole può dedicare interamente all'arte una visita nel capoluogo campano: non c'è da annoiarsi.

### le voci di dentro

Ma nel passare da un museo all'altro, non si può evitare di sentire il rumore della Napoli viva, quella fatta di motorini in contromano e di voci cantilenanti nelle piazze e per le strade. Chi visita Napoli per la prima volta tenderà ad associare l'immagine del centro storico a un concetto che magari fino ad allora era rimasto astratto nella sua mente: il caos (non per niente Giorgio Bocca ha dedicato un capitolo del suo libro "Napoli siamo noi" ai vigili urbani). Quest'estrema densità umana e automobilistica nasconde, invece, una struttura che rappresenta quanto di più razionale si trovi nel contesto urbanistico italiano. A vederli sulla mappa i tre decumani (le vie principali) che attraversano paralleli il cuore dell'antica

città greco-romana e i cardini che li collegano perpendicolari sembrano le strade di New York. Sono i nomi poi (Spaccanapoli, via dell'Anticaglia) che ci riportano nel colorito Sud Italia. Quando si dice che il passaggio dei greci a Napoli è radicato, d'altronde, si parla nel senso letterale del termine: nella radice, nel tufo del sottosuolo. Fu la civiltà ellenica, infatti, ad aprire le prime cave sotterranee per ricavare i blocchi di tufo necessari alla costruzione della loro Neapolis, creando per ogni edificio un vuoto speculare nel sottosuolo. Sono di marca greca i primi ipogei funerari, anche se lo sviluppo imponente del reticolo dei sotterranei iniziò con i romani. Quello che ne resta oggi è una vera e propria città parallela che si snoda lungo cisterne e cave, cunicoli e pozzi, affascinante e inquietante al tempo stesso. ■

### PONTE DELL'IMMACOLATA A NAPOLI

La via dei presepi e la magica atmosfera natalizia

**Dal 5 al 8 dicembre 2010**

Viaggio in pullman GT da Toscana, Umbria e Lazio con accompagnatore ITC

**Hotel Royal Continental \*\*\*\* Napoli**

1° giorno: tour panoramico di Posillipo e Riviera di Chiaia

2° giorno: i Decumani, San Gregorio Armeno, la Cappella Sansevero, Napoli sotterranea

3° giorno: Certosa e museo di San Martino, museo di Capodimonte

4° giorno: mattina libera per shopping, rientro

**Per ulteriori informazioni** agenzie di viaggi convenzionate, numero verde turismo 800778114, [www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it)



Presepe napoletano



Castel Sant'Elmo e Certosa di San Martino

## *I 'agenda del socio*

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

#### **Massa Marittima (GR)**

Il Terziere di Cittanova e la Sezione soci Colline Metallifere, con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Massa Marittima e il contributo di altri partner, hanno organizzato, il 19 settembre presso il Chiostro di S. Agostino, un pranzo di solidarietà per raccogliere fondi a favore del Progetto Matteo. Nel corso dell'iniziativa sono stati presentati gli sviluppi del progetto e i candidati al rinnovo del Comitato Direttivo della Sezione soci Colline Metallifere. Il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto interamente al Progetto Matteo.

#### **Albinia (GR)**

Il 19 settembre la Sezione soci Costa d'Argento e l'Associazione Culturale di Albinia "Incontriamoci" hanno dedicato il terzo degli incontri sulla tutela della salute dei consumatori, dell'Educazione al Consumo Consapevole e dei corretti stili di vita al tema della pubblicità e dei comportamenti alimentari dei ragazzi. All'evento, dal titolo "In bocca al lupo", hanno partecipato Cristina Del Moro, responsabile Educazione al Consumo Consapevole di Unicoop Tirreno e il Dott. Gianmichele Pappalettere, pediatra.

#### **Follonica (GR)**

Incontro con l'autore Enzo Gorelli il 24 settembre presso la galleria del centro commerciale Coop di Follonica, nell'ambito del progetto di Unicoop Tirreno "Libri Randagi". Ha presentato l'autore Iolanda Raspollini.

#### **Roccastrada (GR)**

Una cena solidale con raccolta di fondi a sostegno del Progetto Cuore di Coop è stata organizzata il 24 settembre scorso dalla Sezione soci Est Maremma con la collaborazione del Ristorante-Pizzeria Da Momo, il patrocinio e la collaborazione del Comune di Roccastrada. Nel corso della serata sono stati presentati gli sviluppi del progetto "Cuore di Coop" e i candidati al rinnovo del Comitato Direttivo della Sezione soci Est Maremma. L'intero ricavato dell'iniziativa sarà devoluto al sostegno a distanza Cuore di Coop.

#### **Livorno**

Pomeriggio in battello con letture e animazioni per un gruppo di bambini e ragazzi su iniziativa della Sezione soci di Livorno il 26 settembre scorso. Intrattenimento a cura della cooperativa Itinera.

#### **Suvereto (LI)**

Un'intera giornata il 26 settembre dedicata all'acqua come risorsa e come diritto. Su iniziativa della Sezione soci di San Vincenzo-Venturina nell'ambito della manifestazione sull'acqua promossa dall'amministrazione comunale di Suvereto sono state proposte attività ai bambini come laboratori, esperimenti e giochi mentre per gli adulti la lettura delle etichette delle acque minerali, la degustazione dell'acqua, la presentazione della caraffa Viviverde e l'acqua a km 0.

#### **Orbetello (GR)**

Nell'Anno internazionale della biodiversità la Sezione soci Costa d'Argento e l'Associazione WWF Provincia di Grosseto, con il patrocinio della LegaCoop della Provincia di Grosseto, ha promosso la conferenza-dibattito "Il ruolo del WWF e della Coop per la tutela della biodiversità - e cosa possono fare i consumatori per difendere l'unico pianeta che abbiamo". Alla manifestazione, che si è svolta il 26 settembre presso il Centro di Educazione Ambientale del WWF, Casale della Giannella, Orbetello, sono intervenuti: Angelo Propersi, presidente dell'Associazione WWF Provincia di Grosseto; Fabio Cianchi, direttore Centro Educazione Ambientale WWF Casale della Giannella con: "L'importanza delle Oasi WWF per il mantenimento della Biodiversità; Vittoria Roselli, vice presidente della Sezione soci Costa d'Argento; Roberto Giomi, del settore Politiche Sociali di Unicoop Tirreno con "Scegliere il rispetto dell'ambiente facendo la spesa". Dopo la conferenza il pranzo a marchio Coop, la visita guidata al Giardino delle Farfalle e alla laguna, laboratori didattici sul riciclo dei materiali domestici a cura del Centro Diurno Servizi Sociali di Orbetello. Nel corso dell'iniziativa sono stati presentati i candidati al rinnovo del Comitato Direttivo della Sezione soci Coop.

#### **Roma**

Il giornalista Giovanni Lucifora ha presentato all'iper Casilino il 30 settembre il libro "La ragazza con l'ombrellino rosa. L'omicidio di via Poma venti anni dopo".

#### **Civitavecchia (RM)**

Il pomeriggio del 2 ottobre la Sezione soci di Civitavecchia lo dedica ai bambini, come ogni primo sabato del mese fino a dicembre. È la solita "Sarabanda" al supermercato con giochi e laboratori per imparare e divertirsi insieme. L'appuntamento è dalle ore 16,30 alle 19,30.

#### **Follonica (GR)**

"Ambiente e Solidarietà" il 3 ottobre nel Parco di Montioni in località Pratini di Valle. La Sezione soci di Follonica-Castiglione della Pescaia e il Trekking Club di Follonica, con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Follonica, organizzano un trekking di solidarietà con il seguente programma: ore 9.30 ritrovo al parcheggio supermercato Coop in via Chirici a Follonica, destinazione Pratini di Valle con servizio navetta Rama; ore 10 partenza per l'escursione nel Parco di Montioni; ore 13 circa arrivo presso la struttura di Pratini di Valle, ristoro a marchio Coop e intrattenimento musicale. Il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto al Coordinamento Interparrocchiale delle Opere Caritative di Follonica. Durante il ristoro avrà luogo la presentazione dei candidati al rinnovo del Comitato Direttivo della Sezione soci Follonica-Castiglione della Pescaia. Ritorno ore 16.

### Fiuggi (FR)

Cena di solidarietà in favore del Progetto Matteo organizzata dalla Sezione soci Casilina per la sera dell'8 ottobre presso l'Istituto alberghiero "Michelangelo Buonarroti". Si può contribuire al costo del biglietto anche donando i punti accumulati sulla tessera Socio Coop.

### Roma

La Sezione soci di Colli Aniene organizza un laboratorio per la realizzazione di palle di cera per l'albero di Natale che si potranno poi acquistare venerdì 3 e sabato 4 dicembre presso il mercatino all'interno del punto vendita. Il ricavato sarà devoluto al Progetto Matteo cui l'iniziativa de "L'albero di Matteo" appunto si ispira. Il laboratorio si svolgerà ad ottobre presso la Sezione soci di Colli Aniene (via E. D'Onofrio 67) in data 13, 20 e 27 suddiviso in due turni: mattutino dalle 10 alle 12 e pomeridiano dalle 16 alle 18, per un totale di 20 partecipanti (10 per turno). La partecipazione al laboratorio è riservata ai soci Coop e le iscrizioni si raccolgono presso il punto d'ascolto del supermercato di Colli Aniene fino a esaurimento dei posti disponibili.

### Riotorto (LI)

Cena sociale il 16 ottobre a Borgo degli Ulivi per raccogliere fondi da destinare a favore della Pubblica Assistenza di Riotorto. Durante la serata ci sarà la presentazione dei candidati al Comitato Direttivo di Riotorto. La quota di partecipazione è di 20 euro per gli adulti e 15 per i bambini fino a 12 anni. Per informazioni e prenotazioni tel. 056520838 (sabato 2 e sabato 9 ottobre ore 9-12).

### Livorno

Nell'ambito del settembre pedagogico promosso dall'Amministrazione Comunale di Livorno, Unicoop

Tirreno presenta le proposte educative per l'anno scolastico 2010-11. Il 18 ottobre alle ore 17 presso la sala conferenze del CRED di Villa Letizia, la Sezione soci invita i docenti e i dirigenti scolastici alla presentazione della guida Saperecoop e a un momento di riflessione sui 30 anni di Educazione al consumo consapevole che Coop ha dedicato alle scuole e sul programma ministeriale Scuola e cibo. Il tema affrontato nel 2011 sarà l'educazione alimentare per educare alla cittadinanza.

### Follonica (GR)

"Follonica così" di Lido Raspollini (Ed. Fondazione noi del golfo) è il libro che sarà presentato il 22 ottobre alle ore 17 presso la galleria del centro commerciale Coop di Follonica nell'ambito del progetto Coop "Libri Randagi". Presenta Antonio Caramassi.

## tanti auguri!

Due importanti anniversari sono stati festeggiati a settembre per i vent'anni dei negozi di Frosinone e Terracina. Tra gli appuntamenti al punto vendita l'approvato dai soci, la presentazione delle mostre fotografiche sull'attività di Coop per l'ambiente, la legalità e l'attività dei comitati negli anni, l'inaugurazione del "Libro dei pensieri" con le dediche dei soci, animazioni e presidi a cura dei rispettivi comitati, e infine la premiazione dei dieci soci che hanno la carta SocioCoop da più tempo, con tanto di torta e brindisi. Simile copione per i vent'anni di Aprilia dove ha avuto luogo anche un incontro con l'associazione Libera sul tema "Usiamoli bene" riferito all'utilizzo dei beni confiscati alle organizzazioni criminali cui hanno partecipato il referente regionale di Libera e un rappresentante della cooperativa "Il Gabbiano" che gestisce un terreno confiscato. In assaggio i prodotti di Libera Terra.

### MONDOVIVO

Due nuove agenzie sono entrate a far parte di **Mondovivo**, la rete



di agenzie di fiducia presso le quali i soci Coop possono acquistare i pacchetti di viaggio Mondovivo di Unicoop Tirreno e tutte le offerte turistiche riservate ai soci.

**LAURELDA VIAGGI**, via C. Lombroso 53, Piombino (LI)  
tel. 0565225333, dinimiel@etruscan.li.it

**ACROSS VIAGGI**, via IV Novembre 1, Scansano (GR)  
tel. 0564507895, across.scansano@gmail.com

A Piombino continua ad operare per Mondovivo anche **ETRURIATUR** in piazza Gramsci 5, tel. 056532093

## la vetrina dei soci

MOSTRE

### 12° Mostra Internazionale di Architettura della Biennale di Venezia



Grazie alla speciale convenzione stipulata da Coop con La Fondazione "La Biennale" di Venezia, i soci Coop hanno diritto a riduzioni sui costi dei biglietti e degli abbonamenti presso "People meet in architecture", la 12° Mostra Internazionale di Architettura allestita

fino al 22 novembre al Palazzo delle Esposizioni e all'Arsenale formando un unico percorso espositivo, con 46 partecipanti tra studi, architetti, ingegneri e artisti da tutto il mondo.

Queste le riduzioni per i soci di Unicoop Tirreno: biglietto singolo 16 euro anziché 20; biglietto gruppi al prezzo del ridotto gruppi studenti (minimo 10 persone - prenotazione obbligatoria) 10 euro anziché 13. Per quanto riguarda il progetto "Educational" che propone servizi di visite guidate, percorsi di approfondimento, itinerari tematici, workshop multimediali, attività di laboratorio pratico e teorico, atelier creativi, la prenotazione è obbligatoria, biglietto intero 80 euro a gruppo per una sola sede espositiva (per i soci Coop 70 euro); 140 a gruppo per due sedi espositive (per i soci Coop 120 euro).

Per informazioni e prenotazioni Educational & Promozione tel. 0415218828, promozione@biennale.org, www.labiennale.org

Sono inoltre in programma "I Sabati dell'Architettura", incontri con i direttori delle mostre internazionali di architettura della Biennale veneziana. Queste le date: 2, 9, 16, 23, 30 ottobre e 20 novembre.

Info [www.labiennale.org](http://www.labiennale.org)

### XIV Biennale Internazionale di Scultura di Carrara

Teatro degli Animosi, Piazza Cesare Battisti, Carrara  
Un grande evento internazionale fino al 31 ottobre



Biglietto soci Coop 4 euro anziché 8; visite guidate gratuite per gruppi di minimo 10 soci partecipanti. Sconti validi per il socio titolare della carta e un accompagnatore

Info tel. 0585641477, [biennalecarrara.office@gmail.com](mailto:biennalecarrara.office@gmail.com), [www.labiennalecarrara.it](http://www.labiennalecarrara.it)

### Bronzino. Pittore e poeta alla corte dei Medici

Firenze, Palazzo Strozzi

Fino al 23 gennaio 2011



L'evento espositivo costituisce la prima mostra interamente dedicata all'opera pittorica di Agnolo di Cosimo Tori, detto il Bronzino (1503-1572), pittore fra i più importanti del Cinquecento, e degli artisti a lui legati come il Pontorno e Alessandro Allori. Promossa e Organizzata da Ente Cassa di Risparmio di Firenze, Fondazione Palazzo Strozzi, Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Soprintendenza PSAE e per il Polo Museale della città di Firenze la

mostra affianca a tanta parte dei dipinti del pittore conservati nei musei e nelle chiese fiorentine capolavori concessi in prestito dai più importanti musei del mondo, quali "L'Allegoria di Venere" del Szépművészeti Múzeum di Budapest, "Il ritratto di giovane con libro" del Metropolitan di New York e "La Sacra Famiglia con san Giovanni" nelle versioni del Louvre di Parigi e del Kunsthistorisches Museum di Vienna.

Orari tutti i giorni 9-20; giovedì 9-23

Ingresso 10 euro, 8 per i soci Coop

Info tel. 0552645155; [www.palazzostrozzi.org](http://www.palazzostrozzi.org)

Prenotazioni tel. 0552469600; [prenotazioni@cscsigma.it](mailto:prenotazioni@cscsigma.it)

### Egitto mai visto Le dimore eterne di Assiut e Gebelein

Forlì, Musei San Domenico

Piazza Guido da Montefeltro, 12

Fino al 9 gennaio 2011



La mostra presenta 400 straordinari reperti datati intorno al 2000 a.C. scoperti dal grande egittologo Ernesto Schiaparelli nelle necropoli di Assiut e Gebelein e conservati per un secolo nei depositi del Museo Egizio di Torino,

allestiti nelle sale a piano terra del San Domenico, grazie alla generosa concessione della Soprintendenza Archeologica del Piemonte e delle Antichità Egizie e alla collaborazione della società Start.

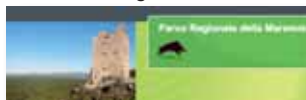
Biglietto 9 euro; soci Coop 7

Info tel. 199757515

### PARCHI E OASI

#### Ente parco regionale della Maremma

via del Bersagliere 7/9, Alberese (GR)



Il Parco della Maremma affacciato sul Mar Tirreno e sul Parco dell'Arcipelago Toscano si estende per 25 km con una

catena di colline che discendono verso il mare, spiagge sabbiose e alte scogliere, circondata da paludi, pinete, campi coltivati e pascoli.

Il Parco è aperto tutto l'anno, tutti i giorni della settimana.

Per i soci Coop e i loro accompagnatori, dietro presentazione della Carta Socio Coop, è possibile usufruire dello sconto di 1 euro sui biglietti di ingresso al Parco Regionale della Maremma (percorsi a piedi, in bicicletta) e per l'ingresso Acquario della Laguna di Orbetello a Talamone, acquistati presso i Centri Visite del Parco.

Info tel. 0564393 211, [info@parco-maremma.it](mailto:info@parco-maremma.it)

[www.parco-maremma.it](http://www.parco-maremma.it)

#### Acquario di Talamone

Via Nizza 12, Talamone (GR)

tel. 0564887173

Prenotazione obbligatoria presso il Centro Visite di Alberese

tel. 0564407098; e-mail. [centrovisite@parco-maremma.it](mailto:centrovisite@parco-maremma.it)

#### Riserva naturale padule Orti-Bottagone

L'Oasi si trova nel Comune di Piombino (LI)

ingresso al centro visite è lungo la Strada Provinciale 40, Geodetica, km 4.900, loc. Torri del Sale.



Soci Coop 3 euro anziché 5; i bambini sotto i 14 anni 2 euro anziché 3; visita guidata 3 a persona (sia per adulti che bambini).

L'Oasi è aperta fino al 31 maggio 2011 nei giorni di sabato e domenica, le visite sono fissate alle ore 8, 10, 14,30

Un centro visite, il sentiero natura, 2 capanni di osservazione e un'altana, stazione di inanellamento degli uccelli. Presente anche un sentiero per disabili. Censite 203 specie di uccelli.

Si consiglia di telefonare per prenotare la visita.

Info tel. 3207215635, [ortibottagone@wwf.it](mailto:ortibottagone@wwf.it)

## MUSEI

## Explora. Il museo dei bambini

Via Flaminia 82, Roma



Riduzione del 10% sul biglietto di ingresso: bambini 3-12 anni 6,30 euro anziché 7; adulti 5,40 euro anziché 6,00.

Riduzione del 10% anche sul biglietto settimanale dei campus invernale, primaverile, estivo; presso Explora Shop (giochi, educational e libri) e presso il punto ristoro interno in via Flaminia 82.

La riduzione del biglietto è estesa ad un accompagnatore.

Explora è un museo strutturato come una piccola città a misura di bambino con i suoi spazi, le sue funzioni e i suoi mestieri; una città che mette in contatto i bambini con fatti e realtà quotidiane, dove tutto può essere osservato, toccato, sperimentato.

Per il sabato, la domenica e festivi è obbligatoria la prenotazione al numero 063613776 (int. 2) specificando "soci Coop".

www.mdr.it

## CORSI

## Alma Mater

Centro di orientamento scolastico



Polo Didattico "L.B. Alberti"  
Via A. Pertini 25, Piombino (LI)  
Info tel. 056539156  
posta@almamaterpiombino.it  
www.almamaterpiombino.it

## - Corsi di informatica

Durata corso: 40 ore (due lezioni a settimana di 2h).

Quota per i soci Coop: 320 euro e libri di testo compresi.

## - Corsi di Lingua

Inglese, tedesco, francese, russo, spagnolo, cinese: 60 ore (min. 4, max 6 partecipanti - gruppi per livello stabiliti con test di ingresso). Due lezioni a settimana di 1h 30 minuti.

Quota per i soci Coop: 420 euro (libri di testo non compresi). In caso di svolgimento del corso in orario serale, il costo per i soci Coop sarà di 430 euro.

Alla fine del corso i partecipanti potranno sostenere presso la sede di via Pertini a Piombino un esame di certificazione esterna accreditato dal ministero della Pubblica Istruzione di livello a1/a2 per il corso principianti e di livello b1 per il corso progredito.

## - Arte del parlar bene per comunicare in pubblico

Un corso per imparare a parlare correttamente usando adeguati accenti e giuste regole di pronuncia, per scoprire le potenzialità della voce e usare le parole in modo chiaro, corretto e convincente, per imparare a parlare in pubblico a ben comunicare con gli altri.

Durata corso: 20 ore, 10 lezioni di 2h una volta a settimana.

Docente: Monica Menchi (attrice e regista, diplomata presso l'Accademia d'Arte drammatica "Silvia D'Amico" di Roma).

Quota per i soci Coop: 320 euro anziché 400.

## - La comunicazione digitale

Un corso per conoscere il Web 2.0, i social networks, blogs, YouTube, Wikipedia.

20 ore, due lezioni a settimana di 2h.

Quota per i soci Coop: euro 190.

## un socio Coop a Parigi

200 euro di sconto ai soci di **Unicoop Tirreno** e i bambini sotto i 7 anni non pagano. L'offerta è valida **fino all'8 novembre 2010** a partire



da tre ingressi ai parchi Disney e due notti in hotel sempre Disney prima colazione inclusa. Basta prenotare un pacchetto adulti e se i bambini hanno meno di 7 anni, il loro soggiorno – dall'hotel agli ingressi ai parchi – è gratuito. Potrebbe essere l'occasione per fare un salto a Disneyland mentre è in corso il "Festival della nuova Generazione Disney", una celebrazione lunga un anno per accogliere con parate da favola i nuovi arrivati protagonisti delle più recenti pellicole cinematografiche: la Principessa Tiana in compagnia del principe Naveen, protagonisti del film "La Principessa e il Ranocchio", il topo chef Remy, protagonista di "Ratatouille", arrivato a Disneyland Paris in compagnia del fratello Emile. E ancora il Sullivan di "Monsters&Co" e il potente "urlometro" per misurare le urla o Buzz Lightyear insieme al suo amico Woody. E le nuove attrazioni di Toy Story Playland, l'universo dei giocattoli giganti, nel Parco Walt Disney Studios.

Gli hotel che aderiscono all'offerta nel periodo di soggiorno prescelto saranno comunicati al momento della prenotazione.

Info 0275419754

www.disneylandparis.com

## a gran voce



Arrivano finalmente in Italia i Voca People, un mix vocale di risonanza internazionale – sei milioni di clic per il loro video su YouTube – che tra il serio e il faceto ese-

guate brani a cappella e imitazioni di strumenti musicali dagli incredibili effetti sonori. I "magnifici otto" – cinque uomini e tre donne in abiti bianchi e rossetti rossi – di cui due guru del beat-box, saranno il **15 dicembre** al Saschall di Firenze: i biglietti sono in vendita presso le biglietterie box office dei supermercati Coop di Avenza, Viareggio, Livorno La Rosa, il chiosco presso le Fonti del Corallo di Livorno, Rosignano, Cecina e Follonica.



"Vantaggi per i soci Coop", la Guida 2010 che riassume tutti i servizi e le convenzioni in ambito culturale riservati ai soci di **Unicoop Tirreno** è scaricabile in formato pdf dal neon "Bacheca dei soci" di [www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it) e dalla home page di [www.cartasocio.it](http://www.cartasocio.it).

## le quattro stagioni

**Dal trapano al ventilatore, dall'ombrellone ai denti di Dracula. Le stagioni esistono ancora e sono scandite da merci e continue occasioni di acquisto. Routine? A quanto pare no, visto che per il category team Brico e Stagionale di Unicoop Tirreno ogni stagione porta sempre novità e tendenze da inseguire.**  
**di Beatrice Ramazzotti**

Dove un giorno giacevano sdraio e ombrelloni oggi campeggiano zaini e diari. La cyclette ci ricorda che dobbiamo riprendere l'attività fisica; zucche e denti finti confermano che ormai Halloween è un appuntamento entrato – a forza – nel nostro calendario. Le stagioni esistono e come: lo testimonia l'attività del category team Brico e Stagionali di Unicoop Tirreno. Con **Aldo Giacomelli**, a seguire l'assortimento di 11mila referenze in tutti i punti vendita del Gruppo per un giro d'affari di 58 milioni di euro, ci sono gli assistenti Emanuele Pains e Antonello Mango e le segretarie Sandra Pazzagli e Giusy Cerra (al momento in maternità e sostituita da Ilaria Bossa, ndr). «Siamo divisi tra questi due mondi – spiega Giacomelli – quello del Brico, ossia lampadine, pile, accessori per l'auto (pneumatici compresi), strumenti per il bricolage, faidate e giardinaggio e lo Stagionale, ovvero tutte quelle merci legate al calendario, per esempio in estate l'arredo giardino, ombrelloni, oggetti per il mare, tende e dondoli». Tutti oggetti che, già a partire da luglio, si trovano a sgomitare con i primi zaini e diari di scuola. «Questo è sempre un momento clou per noi del commerciale e per i punti vendita, quando cioè gli articoli delle vacanze convivono con l'incombente ritorno a scuola».

### **libri tutti**

Il team segue anche l'offerta di libri (classifica, best-seller, ricettari ed evergreen); dvd, cd e i libri di testo per le scuole che anche quest'anno potevano essere ordinati fino al 25 settembre presso i punti vendita, con uno sconto del 15 per cento sul prezzo di copertina per i soci e del 10 per i non soci. In più, per la prima volta, si sono aggiunti i testi universitari, prenotabili tutto l'anno attraverso internet sul sito [www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it).

«La maggior parte del nostro assortimento è centra-



Aldo Giacomelli

lizzata – continua il category – passa cioè attraverso Coop Italia che sceglie direttamente i fornitori». Nel Brico e Stagionale il prodotto Coop copre solo il 3 per cento delle referenze, ma lo fa in modo fortemente distintivo puntando sul risparmio energetico (lampadine a basso consumo), il riutilizzo (pile ricaricabili), la convenienza e il basso impatto ambientale (le risme di carta A4 per ufficio, certificate Ecolabel e FSC). Quest'anno il marchio FSC è su tutti i

complementi di arredo per garantire la provenienza del legname da foreste coltivate per scopi economici.

### **da Natale a Capodanno**

Non ci sono grandi differenze tra territori anche se l'autunno e la riapertura della caccia che fa comparire stivali di gomma, pantaloni e giacche mimetiche è una prerogativa della Toscana. Arriveranno poi Halloween, Carnevale, Natale, i fuochi di artificio di fine anno, i cuori di San Valentino e i coniglietti di Pasqua e via così. Tutti eventi che si sono trasformati in importanti occasioni di consumo e che nella primavera/estate passata hanno visto il successo di vendite di biciclette e attrezzi per il fitness come tapis-roulant e cyclette. «Nel nostro settore le novità e le tendenze riguardano soprattutto scuola e giocattoli – conclude Giacomelli –; i personaggi e i cartoni del momento influenzano la cancelleria e anticipano quelli che saranno i best-seller del Natale». Perché sono i bambini a scegliere i giocattoli e – fenomeno ahinoi tutto italiano – non si presentano a scuola se non hanno lo zaino ultima moda o il diario che fa tendenza.

### **ad ottobre**

Nei punti vendita Unicoop Tirreno il decimo mese del calendario sarà caratterizzato dalla presenza di articoli per festeggiare Halloween, offerte sugli attrezzi fitness e sul pallet per il riscaldamento casalingo. ■



speciale elezioni 2010 Comitati direttivi delle Sezioni soci Coop

## sotto voto

**Dal 28 al 30 ottobre tutti i soci di Unicoop Tirreno sono chiamati a votare nei punti vendita della Cooperativa per rinnovare i Comitati direttivi delle 29 Sezioni soci.**

**Pronte le liste elettorali con i soci che si sono autocandidati.**  
di Barbara Sordini

C'è una cosa in Coop che fa la differenza. È quella di saper coniugare in un unico sistema l'attività di impresa e l'attività sociale. Sono i soci il motore di questo sistema mosso dal senso di appartenenza e da una partecipazione assolutamente volontaria che trova la sua massima espressione nell'elezione degli organismi di rappresentanza delegata. Per questo, puntualmente con cadenza triennale, da **giovedì 28 a sabato 30 ottobre** (in tutti i negozi durante l'orario di apertura) gli oltre 860mila soci delle quattro regioni in cui è presente **Unicoop Tirreno** sono chiamati al voto per rinnovare i Comitati direttivi delle 29 Sezioni

soci. Nei punti vendita della Cooperativa sono presenti le liste elettorali dei soci che si sono autocandidati e che hanno seguito un percorso, così come previsto dal regolamento interno, suddiviso in varie fasi: la prima, conclusasi a giugno, ha permesso ai soci di esprimere la propria autocandidatura, sono seguiti poi i colloqui dei candidati con la Commissione elettorale e infine a partire da settembre si è svolta la loro presentazione pubblica per arrivare alle elezioni. «Si tratta di un percorso di democrazia partecipativa – afferma **Massimo Favilli**, responsabile delle Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – con l'obiettivo di facilitare il coinvolgimento dei soci che per una Cooperativa è una delle ragioni della propria esistenza: da un lato, infatti, la partecipazione facilita la comprensione di cosa i soci si aspettano dalla Cooperativa, dall'altro permette di spiegare meglio e comunicare quali azioni la Cooperativa mette in campo per rispondere alle esigenze dei soci stessi».

Il fulcro di questo sistema sono appunto le Sezioni soci, organismo principale di



contatto con i soci e di rapporto con il territorio. I soci candidati sono tutte persone comuni che hanno deciso di dedicare parte del loro tempo libero per rappresentare gli interessi dei consumatori e promuovere i valori della tradizione cooperativa: all'interno delle Sezioni vengono promosse numerose attività sociali e azioni di sensibilizzazione sui temi più vicini all'attività d'impresa della Cooperativa, come l'educazione ai consumi con riferimento ai temi della salute, della sicurezza, della corretta alimentazione. Attraverso l'insieme delle attività sociali tutti i soci e clienti hanno anche la possibilità di conoscere le politiche commerciali di Coop

che mettono in primo piano convenienza, sicurezza e qualità, portando avanti i temi della solidarietà, dell'inclusione sociale, della crescita culturale, dell'attenzione all'ambiente. I soci attivi all'interno dei Comitati organizzano attività ricreative, culturali, di solidarietà, di educazione e orientamento ai consumi, tenendo rapporti con le associazioni e le organizzazioni presenti sul territorio e con gli enti locali.

«L'invito rivolto a tutti i soci – prosegue Favilli – è quello di andare a votare perché l'esercizio della partecipazione è importante e permette alla Cooperativa di rafforzarsi e competere in un mercato dove non

prevalga solo l'aspetto economico. Fin da adesso un ringraziamento va a tutti coloro che hanno scelto di candidarsi, mentre ai nuovi Comitati va l'invito ad impegnarsi nel coinvolgimento e nell'ascolto dei soci e dei consumatori. A coloro che non saranno eletti l'invito è di continuare comunque a svolgere il ruolo di soci attivi vicini alla Cooperativa e a contribuire ugualmente a rafforzare la partecipazione».

### CANDIDATI 2010

candidati	705
donne	342
uomini	363
candidati uscenti	281
nuovi candidati	424
età media	56
pensionati	279
casalinghe	63
dipendenti	244
autonomi	41
dipendenti Coop	38
insegnanti	27
studenti	11
in attesa di occupazione	2



**● 1. Sezione Soci Avenza**

**● Comitato Soci Avenza**

cognome nome	età	professione
1 Micheloni Paola	62	Insegnante
2 Rampazzo Giovanna	67	Casalinga
3 Tavarelli Maria	66	Casalinga
4 Tenerani Giampiero	70	Pensionato
5 Viano Luciano	61	Operaio
6 Viano Sergio	57	Compresso
7 Bagnoni Giovanna	63	Impiegata
8 Bertanelli Maria	68	Pensionato
9 Bertola Franca	48	Operaio
10 Biggi Emanuela	45	Impiegata
11 Bordigoni Maria	62	Commerciante
12 Brianza Bruno	74	Pensionato
13 Coscia Paolo	62	Pensionato
14 Giuntoli Patrizia	56	Ente Privato
15 Guerra Riccardo	39	Facilitatore sociale

**● Comitato Soci Massa**

1 Lazzeri Claudia	52	Dip. Unicoop Tirreno
2 Piconcelli Carlo	76	Pensionato
3 Ballero Pietro	69	Pensionato
4 Barbato Pier Antonio	67	Pensionato
5 Calvanese G. Luciano	61	Pensionato
6 Cinacchi Sergio	61	Pensionato

**● 2. Sezione Soci Versilia**

**● Comitato Soci Pietrasanta**

**○ Candidati di Pietrasanta**

1 Tartarelli Antonio	35	Dip. Unicoop Tirreno
2 Tommasi Umberto	61	Polizia Municipale
3 Appolloni Massimo	50	Insegnante
4 Bacci Riccardo	47	Operaio
5 Bernardini Giorgio Ilario	56	Pensionato
6 Bertoneri Claudio	58	Funzionario provinc.
7 Burroni Bruno	58	Pensionato
8 Conti Ilaria	35	Dip. Unicoop Tirreno
9 Cordoni Grazia	32	Insegnante
10 Di Clemente Sergio	56	Dip. soc. di servizi
11 Esposito Pasquale	64	Pensionato
12 Guidi Aniceto	63	Pensionato

**○ Candidati di Pieve Fosciana**

1 Tamagnini Giuseppe	42	Dip. Unicoop Tirreno
2 Filippi Paola	49	Impiegata

**● Comitato Soci Viareggio**

1 Morgantini Maria Rosa	48	Dip. Cooplat
2 Paganelli Tina	64	Cuoca
3 Pardini Angelo	62	Pensionato
4 Peselli Stefano	48	Dipendente "Salov"
5 Testa Carlo	66	Pensionato
6 Bertolucci Paolo	58	Pensionato
7 Bertucelli Alessandro	42	Dip. Unicoop Tirreno
8 Condò Roberto Pasquale	64	Pensionato
9 Dinelli Angelo	70	Pensionato

**● 3. Sezione Soci Livorno**

1 D'Alesio Valeria	36	Avvocato
2 Faccin Nicla	36	Dip. Unicoop Tirreno
3 Ferrari Marino	36	Impiegato
4 Filippi Sergio	69	Pensionato
5 Fiorentini Jenny	22	Studentessa Univers.
6 Giannini Santino	74	Pensionato
7 Malagoli Elisabetta	51	Segretaria Ra.Ri.
8 Malanima Fiorella	68	Pensionata
9 Mazzarino Maria	78	Pensionata
10 Motroni Silvia	47	Impiegata
11 Pachetti Daniela	64	Casalinga
12 Pardini Piero	62	Ente Pubblico
13 Pedani Giancarlo	66	Pensionato
14 Perini Simone	41	IT Manager
15 Pini Luigi	71	Pensionato

16 Redini Elena	37	Dip. Unicoop Tirreno
17 Raccagno Anna	60	Casalinga
18 Rondanina Danilo	65	Operaio
19 Rosaspina Francesca	48	Impiegata comunale
20 Salvini Sonia	66	Pensionata
21 Scarparo Filippo	35	Commerciante
22 Tramonti Roberto	63	Pensionato
23 Angiolini Marisa	63	Pensionata
24 Avanzoni Matteo	32	Impiegato
25 Bibbolino Mara	61	Impiegata
26 Bovani Sarah	32	Impiegata
27 Branchetti Franco	64	Dip. Distr. Tirrenico
28 Cardelli Gabriele	24	Studente Univers.
29 Carrubba Lucia	63	Pensionata
30 Cecchi Gabriella	48	Educatrice profes.
31 Ciabattari Meri	44	Dip. Unicoop Tirreno

**● 4. Sezione Soci Rosignano**

**● Comitato Soci Rosignano**

**○ Candidati di Rosignano**

1 Matteucci Brunella	67	Insegnante
2 Orsini Francesco	40	Operatore sociale
3 Pachetti Nada	66	Casalinga
4 Pichery Monique	66	pensionata
5 Poggianti Tamara	62	Casalinga
6 Rombai Cristina	42	Casalinga
7 Scarpellini Mario	69	Pensionato
8 Setti Franco	50	Impiegato
9 Superchi Luciana	62	Casalinga
10 Traversari Cheti	48	Impiegata
11 Balzini Roberto	51	Dip. Coop
12 Benvenuti Andrea	42	Impiegato
13 Biancani Graziella	64	Casalinga
14 Biondi Gianfranco	63	Funzionario
15 Bottoni Enzo	66	Pensionato
16 Castellani Sergio Giuliano	64	Pensionato
17 Creatini Marco	46	Dip. Unicoop Tirreno
18 Fontanelli Roberta	45	Educatrice
19 Franchi Roberto	67	Pensionato
20 Lampredi Alessio	37	Impiegato

**○ Candidati di Vada**

1 Pantani Rosanna	76	Pensionata
2 Pelagatti Piero	73	Pensionato
3 Righi Alessandro	62	Pensionato

**● 5. Sezione Soci Cecina-Donoratico**

**● Comitato Soci Cecina**

1 Cartei Graziella	60	Casalinga
2 Castelletti Maria	53	Dip. Coop
3 Cosimi Franca	56	Pensionata
4 Fantacci David	49	Impiegato
5 Gambino Pietro	47	Impiegato
6 Ghirelli Lidia Bientinesi	62	Impiegato
7 Guiggi Rossana	58	Operaio
8 Lambardi Piero	62	Pensionato
9 Musolino Rocco	37	Insegnante
10 Niccolini Mauro	55	Pensionato
11 Pampana Marcello	68	Pensionato
12 Parenti Giovanni	52	Insegnante
13 Santini Valter	40	Operaio specializ.
14 Bertolini Loris	65	Pensionato

**● Comitato Soci Donoratico**

1 Cassanmagnago Giuseppe	58	Impiegato amminist.
2 Colucci Maria Carmela	62	Pensionata
3 Lancioni Roberta	60	Commerciante
4 Martinelli Giuseppe	62	Pensionato
5 Micheletti Ginetta	61	Pensionata
6 Poli Licia	55	Impiegata
7 Rocchi Laila Manola	54	Impiegata
8 Venturi Simone	39	Impiegato
9 Bargelli Mario	82	Pensionato
10 Betti Sergio	64	Operaio



## 6. Sezione Soci Venturina-S.Vincenzo

### Comitato Soci San Vincenzo

1 Mochi Elisa	32	Commessa
2 Nardi Fabio	65	Pensionato
3 Placidi Gabriella	61	Pensionata
4 Rossi Antonietta	53	Cuoca
5 Tonioni Erika	25	Dip. stag. Unicoop Tirreno
6 Badalamenti Paola	41	Operaia
7 Baldanzini Antonio	63	Pensionato

### Comitato Soci Venturina

1 Minichino Toscano	62	Pensionato
2 Mori Laura	58	Pensionata
3 Parigi Renella	53	Casalinga
4 Pratesi Silvana	65	Pensionata
5 Santini Sarah	38	Casalinga
6 Spagnuolo Sandra	42	Impiegata
7 Baronti Lorianeta	68	Pensionata
8 Basanisi Antonietta	54	Insegnante
9 Chiavaroli Patrizia	40	Dip. Unicoop Tirreno
10 Cini Marusca	57	Pensionata
11 Di Mauro Stefano	48	Ferroviere
12 Guglielmi Sandro	70	Pensionato
13 Lotti Enzo	73	Pensionato

## 7. Sezione Soci Piombino

### Comitato Soci Piombino

1 Fedi Giuliano	53	Pensionato
2 Filippone Giancarlo	73	Pensionato
3 Fratti Maura	63	Imp. Unicoop Tirreno
4 Gorini Pablo	61	Doc. Scuola Super.
5 Malotti Diva	61	Pensionata
6 Montuoro Rosa	58	Impiegata
7 Murgia Sandro	57	Tecnico Industriale.
8 Olmo Lia	71	Pensionata
9 Rainone Enrico	79	Pensionato
10 Ridi Eraldo	63	Pensionato
11 Ruffoli Piero	77	Pensionato
12 Squarta Antonio	64	Pensionato
13 Temperini Daniela	37	Commessa
14 Venturelli Fabrizio	52	Operaio
15 Berriria Abdellah	48	Operaio
16 Bertelli Alessandro	78	Pensionato
17 Bonanni Adolfo	60	Pensionato
18 Campani Maurilio	56	Pensionato
19 Campinoti Gabriele	42	Avvocato
20 Del Cherico Nilia	69	Insegnante

### Comitato Soci Riotorto

1 Eriano Ivana	52	Lav. Autonomo
2 Falchini Fabio	64	Pensionato
3 Mancini Solisca	59	Pensionata
4 Matalone Luana	54	Casalinga
5 Montagnani Anna	69	Casalinga
6 Moschella M. Antonietta	61	Pensionata
7 Cosimi Loredana	71	Pensionata

## 8. Sezione Soci Elba

1 Marsella Annalisa	34	Dipe. Min. Interno
2 Taddei Pirro	60	Pensionato
3 Tagliatalata Giuseppina	48	Impiegata
4 Alessi Rosina	52	Casalinga
5 Baldetti Alberto	57	Pensionato
6 Biraghi Renata Angela	59	Insegnante
7 Catta Sabina	35	Commercio
8 Delise Fulvio Franco	63	Pensionato
9 Di Vita Battaglini Marcella	61	Casalinga
10 Giordani Stefania	41	Casalinga
11 Grassi Luca	43	Dip. Unicoop Tirreno
12 Gropelli Maria Francesca	52	Ente Pubblico
13 Imparata Rita	51	Impiegata
14 Insalaco Salvatore	54	Impiegato
15 Lambardi Lorenzo	25	Dip. Unicoop Tirreno

## 9. Sezione Soci Follonica-Castiglione d. Pescaia

### Comitato Soci Castiglione della Pescaia

1 Petragli Antonio	75	Pensionato
2 Serafin Maurizio	54	Libero Profes.
3 Soave Otello	58	Operaio

### Comitato Soci Follonica

1 Nencioni Nedo	63	Pensionato
2 Orlandi Nazzareno	60	Pensionato
3 Panicucci Claudio	56	Operaio
4 Pepe Antonia Rosaria	51	Casalinga
5 Radi Simonetta	43	Dip. Comunale
6 Raspanti Floriano	76	Pensionato
7 Serpi Palmiero	74	Pensionato
8 Turacchi Carlo	66	Pensionato
9 Turrini Emanuele	37	Consulente Com.
10 Bartoloni Flora	66	Pensionata
11 Bartolozzi Isetta	64	Pensionata
12 Bertucci Roberta	60	Pensionata
13 Carrai Giuseppe	66	Pensionato
14 Gasperini Sandro	51	Impiegato
15 Manazzale Virio	71	Pensionato
16 Merlini Laura	63	Pensionata

## 10. Sezione Soci Colline Metallifere

### Comitato Soci Bagno Gavorrano

1 Lorenzoni Walter	58	Pensionato
2 Mattioli Renata	73	Pensionata
3 Solinas Michele	26	Stagista
4 Buti Daniela	47	Dip. Unicoop Tirreno
5 Caltagirone Enza	50	Commessa
6 Fiorini Elio	60	Pensionato

### Comitato Soci Caldana

1 Ragheb Greis Marinette	58	Casalinga
2 Signori Barbara	42	Assistenza Anziani
3 Tosi Riccardo	32	Impiegato

### Comitato Soci Gavorrano

1 Lonzi Linda	43	Impiegata
2 Politi Massimo	53	Operaio
3 Scafasci Sanzio	61	Impiegato

### Comitato Soci Grilli

1 Bambagioni Nada	40	Casalinga
2 Boddi Boris	67	Pensionato
3 Fracassini Stefania	52	Infermiera

### Comitato Soci Massa Marittima

1 Lo Presti Luigi Mario	63	Pensionato
2 Pesci Sergio	73	Pensionato
3 Sarcoli Claudio	68	Pensionato
4 Zanaboni Adriana	52	Dip. Unicoop Tirreno
5 Berretti Michele	59	Pensionato
6 Chiti Pierluigi	72	Pensionato
7 Da Frassini Andrea	59	Pensionato
8 Germani Samantha	38	Messo Notarile

### Comitato Soci Monterotondo Marittimo

1 Niccolini Graziano	62	Pensionato
2 Pesce Liala	36	Dip. Unicoop Tirreno
3 Pinzaferri Cecilia	24	Studente
4 Pinzaferri Luigina	60	Pensionata

### Comitato Soci Montieri

1 Negrini Oredana	63	Casalinga
2 Pazzagli Fabiana	44	Casalinga
3 Fabbri Elena	38	Casalinga

### Comitato Soci Scarlino

1 Martellucci Giorgio	60	Pensionato
2 Radi Valerio	54	Tecnico di strum.
3 Poccioni Lorena	45	Artigiana

## 11. Sezione Soci Grosseto

### Comitato Soci Grosseto

1 Marri Marcello	65	Impiegato
2 Pagnucci Gianfranco	60	Pensionato
3 Quartana Enzo	68	Pensionato



- 4 Rico Nadia 61 Cuoca
- 5 Talluri Paola 47 Guida ambientale
- 6 Termini Rosario 73 Pensionato
- 7 Vanelli Lara 62 Pensionata
- 8 Bernardini Angela 49 Dip. Unicoop Tirreno
- 9 Brugnoli Mario 73 Pensionato
- 10 Capitani Elena Giovanna 51 Pensionato
- 11 Cardinale Gemma 64 Pensionata
- 12 Chipa Bruno 73 Pensionato
- 13 Copponi Anna Marina 60 Pensionata
- 14 D'Alise Biagio 46 Militare di carriera
- 15 Delicati Adriana 60 Pensionata
- 16 Ficulles Anna Rita 68 Pensionata

**● Comitato Soci Scansano**

- 1 Paloschi Marina 54 Educatrice
- 2 Poli Maria Teresa 54 Dip. Unicoop Tirreno
- 3 Aniceti Alvaro 66 Imprend. agricolo
- 4 Baldelli Paola 55 Lav. Autonomo
- 5 Gambineri Pietro 78 Pensionato
- 6 Lenzo Antonino 62 Pensionato

**● 12. Sezione Soci Civitavecchia**

- 1 Cerusini Bruna 69 Casalinga
- 2 Falucci Fernanda 78 Casalinga
- 3 Fazio Alfredo 86 Pensionato
- 4 Giannetti Stefania 45 Impiegata
- 5 La Rosa Massimo 66 Impiegato
- 6 La Rosa Rolando 64 Impiegato
- 7 Parla Francesca 64 Impiegata
- 8 Sacco Massimo 56 Impiegato
- 9 Barlafante Giovanni 68 Pensionato
- 10 Barletta Rosita 66 Impiegata

**● 13. Sezione Soci Viterbo**

- 1 Buttarelli Famiano 34 Dip. Unicoop Tirreno
- 2 Fabrizi Simonetta 52 Impiegato
- 3 Giampietro Piera 46 Casalinga
- 4 Letizia Luigi 40 Dip. Unicoop Tirreno
- 5 Mocini Patrizia 46 Dip. Unicoop Tirreno
- 6 Morbidelli Sabrina 44 Impiegata
- 7 Pescuma Rocco 44 Contabile ATER
- 8 Petrocchi Lorena 46 Casalinga
- 9 Porchiella Canensi Silvana 65 Pensionata
- 10 Ricci Aldo 77 Pensionato
- 11 Viani Dante 57 Insegnante

**● 14. Roma Largo Agosta**

- 1 Salvati Dario 68 Pensionato
- 2 Tagliaferri Giuseppe 43 Tecnico manutenz.
- 3 Tripepi Francesco 71 Pensionato
- 4 Vassallo Vincenzo 46 Tutor Aziendale
- 5 Ventura Luciano 47 Libero Profes.
- 6 Barreca Francesco Rosario 60 Impiegato Amminis.
- 7 Battisti Giancarlo 71 Pensionato
- 8 Bickel Paola 46 Operaio
- 9 Cardinali Maria Rita 64 Impiegato Pubblico
- 10 Di Trapani Giacomo Filippo 61 Libero Profes.
- 11 Ferro Bruno 72 Pensionato
- 12 Gervasi Cesare 58 Impiegato
- 13 Liberotti Giuseppe 62 Pensionato
- 14 Longhi Maria 61 Pensionata
- 15 Novembrini Claudio 44 Impiegato
- 16 Ossoi Claudia 44 Impiegato
- 17 Panetta Ilaria 25 Libero Profes.
- 18 Percili Pierina 78 Pensionato

**● 15. Sezione Soci Roma Colli Aniene**

**● Comitato Soci Colli Aniene**

- 1 Fabrianesi Roberta 64 Pensionata
- 2 Laurentini Anna 60 Pensionata
- 3 Luciani Marianna 77 Pensionata
- 4 Lugini Antonio 62 Pensionato
- 5 Pinna Anna Maria 59 Pensionata

- 6 Tocca Anna Maria 69 Pensionata
- 7 Ventura Francesco Paolo 64 Pensionato
- 8 Bernardini Giorgio 70 Pensionato
- 9 Bove Bernardina 69 Pensionata
- 10 Capozzi Rosina 65 Pensionata
- 11 Cenciarelli Mauro 65 Pensionato
- 12 De Maria Fabrizio 44 Impiegato
- 13 De Rossi Claudia 61 Pensionata
- 14 De Scisciolo Giuseppe 63 Pensionato
- 15 Di Bitonto Francesco 69 Pensionato

**● Comitato Soci Guidonia**

- 1 Lombardi Alberto 46 Impiegato Network
- 2 Tiburzi Maria Teresa 60 Pensionata
- 3 Totino Sonia 41 Insegnante
- 4 Vichi Valentina 38 Impiegata
- 5 Civitareale Rossano 62 Pensionato
- 6 Di Nucci Gabriele 49 Impiegato

**● 16. Sezione Soci Roma Laurentino**

- 1 Nuccitelli Emilia 82 Pensionato
- 2 Pace Eugenia Grimani 69 Pensionata
- 3 Palmucci Enrico 62 Pensionato
- 4 Pesaro Laura 58 Educatrice
- 5 Quattrocchi Concetta Pietra (Cettina) 60 Direttore Biblioteca
- 6 Ruggeri Luigia 71 Pensionata
- 7 Salatino Domenico 59 Insegnante
- 8 Sarli Luigi 63 Pensionato
- 9 Sterpetti Patrizia 55 Pensionata
- 10 Toselli Elena 38 Impiegata
- 11 Venturi Giampiero 72 Pensionato
- 12 Alezio Anna 33 Impiegata
- 13 Anedda Rita 62 Insegnante
- 14 Capuano Antonio 61 Pensionato
- 15 Castro Marcella 71 Pensionata
- 16 De Pascale Maria Teresa 68 Pensionata
- 17 Di Gregorio Massimo 60 Pensionato
- 18 Ecce Fabio 26 Studente
- 19 Fabrizio Antonio 73 Pensionato
- 20 Fedele Maria 71 Pensionata
- 21 Filippini Maurizio 56 Cons. di Quartiere
- 22 Flora Romilda 80 Pensionata
- 23 Galati Angelina (Angela) 63 Pensionata
- 24 Giannelli Renato 74 Pensionato

**● 18. Sezione Soci Roma Nord**

**● Comitato Soci Roma Via Bettini**

- 1 D'Andrea Emiliano 36 Coord. Ufficio Stampa
- 2 Dominelli Rosa Adelina 61 Doc. Tecnologico
- 3 Falciatori Valeria 36 Impiegata
- 4 Ferrazzoli Graziella 66 Pensionata
- 5 Gammacurta Fabrizio 34 Studente
- 6 Gherardini Sandro 49 Impiegato
- 7 Guglielmi Olga 66 Pensionata
- 8 Manini Mauro 64 Insegnante
- 9 Nocilla Angelina (Angela) 63 Pensionata
- 10 Ricci MariaLuigia (Marilù) 64 Pensionata
- 11 Scagliotta Ada Costanza 64 Pensionata
- 12 Alessandri Antonia 61 Pensionata
- 13 Antonucci Rita 62 Pensionata
- 14 Argentero Antonella 65 Pensionata
- 15 Cappelli Pia 75 Pensionata
- 16 Caramel Daniela 60 Pensionata
- 17 Chiericoni Paola 70 Pensionata
- 18 Cuciniello Stanice Roberto 38 Laureando Ing. Elet.

**● Comitato Soci Roma Via Cornelia**

- 1 De Vita Lilla 72 Casalinga
- 2 Gerini Maria Luisa 49 Inform. Scientifico
- 3 Marchetti Franco 65 Pensionato
- 4 Merloni Sergio 55 Operaio
- 5 Palombo Giancarlo 70 Pensionato
- 6 Ciancarini Mirella 58 Casalinga



### ● 19. Sezione Soci Casilina

#### ● Comitato Soci Collesferro

1 Pilloni Carla	56	Assist. domiciliare
2 Renzi Alarico	43	Disoccupato
3 Rinaldi Elpidio	81	Pensionato
4 Rizzo Sara	41	Istruttore Amminis.
5 Sinibaldi Maria Cristina	56	Imp. Politica e Sociale
6 Brunetti Fabio	48	Dip. Unicoop Tirreno
7 Campagna Mario	44	Impiegato Amminis.
8 Cottone Vincente Silvana	51	Dip. Unicoop Tirreno
9 De Felice Mario	71	Pensionato
10 Della Cagna Margherita	66	Ex Caposala Osp.
11 Etna Carmine	67	Pensionato
12 Gabrielli Lucia	31	Socio Coop. Arcobaleno

#### ● Comitato Soci Fiuggi

1 Vinci Raimondo	41	Impiegato c/o Hotel
2 Augusti Flavia	61	Insegnante
3 D'Andrea Lucia	55	Pres. Ass.Cult.
4 De Rubeis Amedeo	43	Dip. Unicoop Tirreno

#### ● Comitato Soci Frosinone

1 Lipparelli Maria Teresa	49	Dip. Unicoop Tirreno
2 Mastrantoni Ruggero	61	Dirigente Scolastico
3 Panetta N. Yvette cg. Sturniolo	63	Pensionato
4 Sarracino Luciano	54	Medico
5 Tribioli Luigi	67	Sociologo
6 Ciccirelli Anna Maria	51	Vice Pres. Cons. Ed. Casaint
7 Como Giuseppina	53	Dip. Unicoop Tirreno
8 Costagliola Giuseppina	43	Dip. Unicoop Tirreno

### ● 20. Sezione Soci Pontina

#### ● Comitato Soci Aprilia

1 Randisi Antonino	56	Artigiano
2 Saffioti Bruno	37	Controller Indust.
3 Salvadori Mariangela	46	Dip. Unicoop Tirreno
4 Speranza Anna	58	Dip. ASL
5 Stecca Antonella	51	Assist. domiciliare
6 Arleo Ornella	44	Dip. Unicoop Tirreno
7 Barretti Maria Catena (Mara)	72	Pensionato
8 Cardaropoli Anna	59	Insegnante
9 Cavero Adriano	71	Pensionato
10 Gambetti Luigi	63	Pensionato
11 Grasso Rosario	55	Dip. Unicoop Tirreno
12 Gravina Francesco	57	Pensionato
13 Luciani Antonio	74	Pensionato
14 Massone Pasquale	57	Assistente sociale
15 Morettini Rolando	65	Pensionato

#### ● Comitato Soci Cisterna di Latina

1 Palmi Ivana	63	Casalunga
2 Raschiatore Anna Maria	65	Pensionato
3 Trasatti Luciana	59	Casalunga
4 Crescenzo Rosa	64	Casalunga
5 Ippoliti Bruno	68	Pensionato
6 Marino Saverio	70	Pensionato

#### ● Comitato Soci Terracina

1 Pantanella Pietro	84	Pensionato
2 Senesi Maria Rita	61	Imp. CAF-CGIL
3 Tolone Rosario	67	Pensionato
4 Cipolla Vienna	48	Infermiera profes.
5 Genosini Celestino	50	Infermiere profes.
6 Mobilio Marina	60	Insegnante
7 Mucciarelli Arturo	56	Impiegato

### ● 21. Sezione Soci Etruria

#### ● Comitato Soci Cerveteri

1 Ferraro Franca	70	Pensionata
2 Fondacaro Francesco	65	Pensionato
3 Grassi Elena	61	Promotrice Comm.
4 Ippoliti Floriana Valentina	56	Dip. Soci
5 Lo Russo M. Antonietta	48	Insegnante
6 Lopes Francesca	59	Dip. Coplat
7 Ricci Adriana	69	Pensionata

8 Ricci Maria Cristina	45	Dip. Ente Pubblico
9 Boccabella Paolo Pietro	65	Pensionato

#### ● Comitato Soci Tarquinia

1 Gentili Filippo	71	Pensionato
2 Luccioli Maria Luisa	49	Collab. scolastica
3 Magrini Valeria	32	Impiegata
4 Nicolini Anna Maria	63	Pensionato
5 Paone Antonio	55	Veterinario ASL
6 Rasola Anna Costanza	60	Insegnante
7 Sterrantino Laura	52	Socia coop. agricola
8 Angelini Giuliana	61	Gestore Asilo Nido
9 Crescia Gorizia	55	Pensionato
10 Di Carlo Danila	56	Pensionato
11 Dignani Anna Maria	61	Pensionato
12 Dignani Maria Antonietta	63	Pensionato

### ● 22. Sezione Soci Irpinia

#### ● Comitato Soci Avellino

1 Rossi Marianna	36	Impiegato
2 Secchi Antonio	63	Operaio
3 Violante Domenico	58	Dip. ASL
4 Zaino Sabino	51	Insegnante
5 Aufiero Gaetana	64	Pensionata
6 Catena Anna Maria	45	Casalunga
7 Centrone Mario	66	Pensionato
8 De Cristofaro Giuseppina	53	Insegnante
9 De Prospro Giuseppe	58	Collab. Scientifico
10 Del Gaizo Luigi	56	Impiegato
11 Ortu Fabrizio	57	Operaio

#### ● Comitato Soci Benevento

1 Pepe Rita	25	Libero Professionista
2 Piacquadio Sara	30	Dip. Unicoop Tirreno
3 Ranaldo Marina	52	Libero Professionista
4 Santoro Elisa	27	Dip. Unicoop Tirreno
5 Calandro Toni	25	Dip. Unicoop Tirreno
6 Donisi Massimo	42	Libero Professionista
7 Iandolo Carmine	29	Dip. Unicoop Tirreno
8 Micco Antonella	32	Dip. Unicoop Tirreno
9 Miraglia Angelo	54	Ente Pubblico

### ● 23. Sezione Soci Area Vesuviana

#### ● Comitato Soci Afragola

1 Manna Gaetano	72	Pensionato
2 Monda Raffaele	59	Operaio
3 Mosca Amedeo Francesco	26	Studente
4 Ortino Giovanni	65	Pensionato
5 Peranio Gaetano	65	Pensionato
6 Ragozzino Maurizio	46	Operaio
7 Ricciardiello Salvatore	53	Commerciante
8 Silvestro Pasquale	54	Impiegato Asl
9 Tardi Antonio	55	Impiegato
10 Tramontano Sossuuccio	61	Pensionato
11 Bianco Francesco	67	Impiegato
12 Cardito Vittorio	75	Geometra
13 Colella Giacomo	46	Impiegato
14 Gison Antonio	73	Impiegato
15 Giuliano Angelo	50	Impiegato
16 Improta Pietro	65	Pensionato

#### ● Comitato Soci Quarto

1 Mancini Oreste	69	Pensionato
2 Miralto Salvatore	62	Infermiere profes.
3 Molino Romualdo	63	Pensionato
4 Mustardino Salvatore	63	Pensionato
5 Terrin Michele	65	Pensionato
6 Vittozzi Vincenzo	63	Pensionato
7 Vuolo Alfredo	59	Insegnante
8 Addati Adriana	51	Impiegato
9 Aprile Laura	29	Impiegato
10 Avolio Alfredo	69	Pensionato
11 Castelnuovo Eugenio	58	Operaio
12 Di Napoli Luigi	60	Pensionato



- 13 Esposito Ivan 36 Impiegato
- 14 Esposito Pasquale 60 Impiegato
- 15 Garzya Maria Carmen 64 Pensionato

● **24. Sezione Soci Castelli Romani**

● **Comitato Soci Genzano**

- 1 Pisciarelli Ulderico 46 Libero Profes.
- 2 Vallone Michele 59 Insegnante
- 3 Cianni Carlo 52 Pensionato
- 4 Colombini Annunciata 71 Pensionato
- 5 Fagiolo Giuseppe 78 Pensionato
- 6 Ferdinandi Maurizio 63 Pensionato
- 7 Lanciotti Gloria 48 Casalinga
- 8 Lena Alberto 50 Impiegato Pol. Strad.
- 9 Martarelli Simonetta 52 Libero Profes.
- 10 Micheli Antonio 58 Impiegato

● **Comitato Soci Pomezia**

- 1 Reale Simona 42 Casalinga
- 2 Saietti Giorgio 60 Pensionato
- 3 Albanese Maria 50 Casalinga
- 4 Careni Carla 69 Pensionato
- 5 Galli Adriano 70 Pensionato
- 6 Moneglia Elvira 64 Pensionato

● **Comitato Soci Velletri**

- 1 Prosperi Serena 36 Impiegata
- 2 Treggiari Fiorella 63 Insegnante Elem.
- 3 Viganelli Marinella 67 Pensionata
- 4 Ambrosetti Umberto 59 Impiegato Telecom
- 5 Colizzi Sandro 54 Insegnante
- 6 Costanzi Roberto 53 Operatore Sanitario
- 7 Dominizi Ugo 63 Pensionato
- 8 Fazi Cesare Augusto 71 Pensionato
- 9 Ferretini Alida 52 Casalinga
- 10 Galante Silvia 34 Impiegata
- 11 Lautizi Virgilio 65 Pensionato
- 12 Mancini Spartaco 60 Pensionato

● **25. Sezione Soci Valerina**

● **Comitato Soci Orte**

- 1 Mazzeo Simone 33 Impiegato
- 2 Paolantoni Francesco 62 Pensionato
- 3 Riccardi Mauro 62 Pensionato
- 4 Tofone Franco 55 Tecnico Trentitalia
- 5 Biancafarina Alvaro 62 Pensionato

● **Comitato Soci Montefranco**

- 1 Porfidi Lina 65 Pensionata
- 2 Urbani Paola 63 Pensionato
- 3 Benedetti Mario 60 Impiegato
- 4 Briziarelli Luciana 63 Operaio

● **Comitato Soci Giove**

- 1 Ippoliti Costantino 67 Pensionato
- 2 Parca Eugenio 69 Operaio
- 3 Perracchini Morena 55 Casalinga
- 4 Petrucci Anna Dina 64 Pensionata
- 5 Pietrantoni Lucio 66 Pensionato

● **Comitato Soci Amelia-Narni**

○ **Candidati di Amelia**

- 1 Dominici in Romildo Giovanna (Gianna) 57 Sarta
- 2 Federici Lanfranco 62 Pensionato
- 3 Ippoliti Silvano 62 Pensionato
- 4 Moscatelli Elisa 53 Commerciante
- 5 Novelli Rita 59 Pensianta
- 6 Bianchini Lidia 55 Cuoca
- 7 Brigliozzi Patrizia 50 Casalinga

○ **Candidati di Narni**

- 1 Gondoli Marcello 68 Pensianto
- 2 Pileri Roberto 52 Impiegato
- 3 Scaia Flora 41 Libera profes.
- 4 Antonini Sonia 55 Commerciante
- 5 Bertini Tiziana 40 Casalinga

● **26. Sezione Soci Paglia Vulturna**

● **Comitato Soci Acquapendente**

- 1 Gelsomini Gianfranco 56 Guardia Parco
- 2 Piazzai Moica 42 Impiegato
- 3 Provvedi Adio 46 Operaio
- 4 Ronca Milvio 62 Impiegato
- 5 Rossi Marcello 54 Impiegato
- 6 Strappafelci Claudio 46 Impiegato

● **Comitato Soci Allerona**

- 1 Marchignani Marco 26 Studente
- 2 Tiberi Antonio 60 Pensionato
- 3 Tiberi Virginia 32 Dip. Unicoop Tirreno

● **Comitato Soci Fabro**

- 1 Baccini Marianna 34 Libera Profes.
- 2 Castorri Emanuela 35 Operaio
- 3 Cicerchia Dino 77 Pensionato
- 4 Pagnotta Patrizia 42 Libera Profes.
- 5 Pantini Eldo 60 Pensionato

● **Comitato Soci Montefiascone**

- 1 Balestri Marco 45 Artigiano
- 2 Formento Salvatore 47 Contabile c/o Min. Difesa
- 3 Frallicciardi Vincenzo 55 Militare in Carriera
- 4 Montagnoli Francesco 63 Con. Tecnico Amm.
- 5 Pallocca Rossana 76 Pensionata
- 6 Paradiso Maurizio 53 Impiegato CNA
- 7 Scavera Malvagna A. Maria (Mariolina) 69 Pensionata

● **Comitato Soci Sferracavallo**

- 1 Antonini Angelo 48 Isp. Capo Pol. Penit.
- 2 Bocchino Maria Giovanna 63 Pensionata
- 3 Calderini Cristina 39 Operaio
- 4 Peparino Carlo 50 Dip. Min. Giustizia

● **Comitato Soci Tuscania**

- 1 De Franchi Massimo 64 Sociologo
- 2 Marchionni Giovanni 60 Pensionato
- 3 Modesti Vincenzo 59 Dip. Unicoop Tirreno
- 4 Moscatelli Rita 47 Impiegata
- 5 Veruschi Domenico 62 Pensionato

● **27. Sezione Soci Agro Falisco**

● **Comitato Soci Fonte Nuova**

- 1 Mazzoni Patrizia 50 Impiegata
- 2 Sferrazzo Carmela 46 Casalinga
- 3 Ciccolella Mirella 46 Casalinga

● **Comitato Soci Campagnano**

- 1 Marcocci Marco 40 Impiegato Rai
- 2 Mazzaglia Fulvio 60 Oper. ecologico
- 3 Mignozzi Fabio Massimo 53 Impiegato Rai
- 4 Campofreda Lucia 46 Commerciante

● **Comitato Soci Civita Castellana**

- 1 Nizzoli Vittorio 77 Pensionato
- 2 Pelosi Olivetto 74 Pensionata
- 3 Pizzi Anna 68 Pensionata
- 4 Quadraroli Erminio 35 Libero profes.
- 5 Ruggieri Francesca 38 Disoccupata
- 6 Smargiassi Iole 64 Pensionata
- 7 Tuia Emanuela 52 Casalinga
- 8 Tuia Meri 63 Pensionata
- 9 Vaselli Stefania 56 Commerciante
- 10 Antonini Marina 50 Commessa
- 11 Beltrone Enrico 69 Pensionato
- 12 Biagi Egisto 52 Dip. Unicoop Tirreno
- 13 Bongarzone Paola 57 Casalinga
- 14 Conti Filomena 53 Operaio
- 15 Del Priore Gianacarlo 75 Pensionato
- 16 D'Ubaldo Dina 60 Casalinga
- 17 Fontana Franco 65 Pensionato

● **Comitato Soci Rignano Flaminio**

- 1 Piacenti Francesca 53 Casalinga
- 2 Teti Bruno 58 Impiegato
- 3 Bonanni Vincenzino 51 Impiegato
- 4 Capodimonti Filippo 43 Impiegato



● **Comitato Soci Sant'Oreste**

1	Menichelli Ezio	64	Pensionato
2	Biancini Marisa	61	Casalinga
3	De Vincenzi Lina	57	Casalinga
4	De Vincenzi Mariano	74	Pensionato
5	Erricchiello Ferruccio	68	Pensionato

● **28. Sezione Soci Cimini**

● **Comitato Soci Vignanello**

1	Santi Costantino	61	Pensionato
2	Agnelli Francesco	40	Impiegato
3	Biagi Veronica	27	Impiegata

● **Comitato Soci Vetralla**

1	Sanetti Enzo	67	Pensionato
2	Barcherini PierDomenico	55	Dipendente Coop
3	Meconi Rita	46	Dipendente Coop
4	Ovidi Paola	60	Pensionata
5	Ovidi Patrizia	56	Casalinga

● **Comitato Soci Vallerano**

1	Quadraccia Laura	54	Arredatrice
2	Santini Fulvio	57	Impiegato
3	Totonelli Marinella	41	Casalinga
4	Bergantili Franca	57	Casalinga
5	Foglietta Domenica	65	Casalinga
6	Mancinelli Onorina	64	Casalinga
7	Narduzzi Elisa	64	Casalinga

● **Comitato Soci Soriano nel Cimino**

1	Ariosto Angela	54	Casalinga
2	Bassanelli Michele	22	Studente
3	Camilli Vittorio	65	Pensionato
4	Capecchi Rita	64	Impiegato
5	Evangelistella Laura	32	Studente

● **Comitato Soci Ronciglione**

1	Popolo Aurelio	74	Pensionato
2	Ripetti Franco	79	Pensionato
3	Scoponi Antonietta	59	Pensionata
4	Cangani Maria	59	Pensionata
5	Ciucci Giuliani Gianfranco	69	Pensionato
6	Leo Filippo	57	Impiegato

● **Comitato Soci Fabrica di Roma**

1	Pedica Doriano	57	Impiegato
2	Annunziatini Maddalena	62	Pensionata
3	Anselmi Gualdo	53	Altre Professioni
4	Ciappici Elisabetta	55	Casalinga
5	Di Pietro Sandro	55	Dipendente Coop

● **Comitato Soci Caprarola**

1	Totonelli Adele	54	Operaio
2	Vincenzi Rossana	51	Casalinga
3	Zega Mauro	45	Lav. Autonomo
4	Gentilucci Patrizia	48	Impiegata
5	Leone Ersilio	52	Ente Pubblico
6	Mascagna Ignazio	51	Dip. Coop

● **29. Sezione Soci Est Maremma**

● **Comitato Soci Monticiano**

1	Pepi Enzo	63	Impiegato
2	Pullerà Maria	45	Impiegata
3	Colucci Maria	65	Pensionata
4	Ghillani Marisa	54	Impiegata

● **Comitato Soci Ribolla**

1	Parisi Sandra Lo Monte	53	Casalinga
2	Pazzaglia Marcella	58	Casalinga
3	Rabazzi Emiliano	30	Dip. Unicoop Tirreno
4	Tognarini Ornella	50	Impiegato
5	Viggiano Domenico	51	Dip. Usl 9
6	Agnoletti Gabriele	34	Autista

● **Comitato Soci Roccastrada**

1	Tiberi Marisa	55	Artigiana
2	Alberti Daniela	59	Collab. scolastica
3	Bacci Adriana	57	Impiegata
4	Biondi Gioia	43	Impiegata

● **Comitato Soci Roccafederighi**

1	Mucciarelli Paolo	63	Pensionato
2	Olivieri Carlo	72	Pensionato
3	Camarri Serenella	57	Casalinga
4	Conti Milena	54	Casalinga
5	Galdi Alessandro	63	Pensionato

● **Comitato Soci Sassofortino**

1	Molaro Gino	59	Pensionato
2	Pepi Paola	40	Casalinga
3	Tofanelli Piero	68	Pensionato
4	Bartalucci Elisa	36	Insegnante
5	Boncioli Laura	54	Artigiana
6	Cancelli Mario	58	Impiegato

● **Comitato Soci Sticciano**

1	Zanca Giuseppe	61	Pensionato
2	Bartalucci Barbara	41	Dip. Unicoop Tirreno
3	Brogioni Silvano	58	Pensionato
4	Catoni Giorgio	51	Impiegato
5	Gorelli Paola	51	Impiegato

● **Comitato Soci Paganico**

1	Mai Luca	47	Operaio
2	Malucchi Rosanna	52	Operatore Scolastico
3	Priori Piera	43	Impiegato
4	Bartalucci Maria Grazia	50	Insegnante

● **30. Sezione Soci Costa d'Argento**

● **Comitato Soci Porto Santo Stefano**

1	Mataloni Roberto	72	Pensionato
2	Peroni Pio	67	Pensionato
3	Rosi Laura	62	Casalinga
4	Bertelli Bruno	66	Pensionato
5	Canalicchio Maria Rosa	46	Impiegata
6	Gagliardi Grazia	54	Casalinga

● **Comitato Soci Porto Ercole**

1	Novi Cristoforo	62	Pensionato
2	Donati Augusto	70	Pensionato
3	Ferrini Alessandro	64	Pensionato

● **Comitato Soci Orbetello**

1	Lamioni Gino	60	Pensionato
2	Lunghi Mirella	48	Impiegata
3	Nappi Maria Grazia	51	Commercio
4	Nieto Rosalba	56	Casalinga
5	Rispoli Doriana	55	Insegnante
6	Rossi Laura	61	Pensionato
7	Sgura Mariano	61	Pensionato
8	Busonero Triana	53	Impiegata
9	Di Pasquale Stefano	63	Pensionato
10	Giorgi Antonella	37	Impiegata

● **Comitato Soci Fonteblanda**

1	Mazzoni Luciana	55	Pensionata
2	Rossi Roberta	40	Dip. Unicoop Tirreno
3	Fabrizzi Serena	37	Dip. stagionale

● **Comitato Soci Albinia**

1	Lisci Elsa	63	Pensionata
2	Molinari Ilio	67	Pensionato
3	Roselli Vittoria	63	Pensionata
4	Canu Margherita	46	Commercio
5	Cornieti Cangini Fabiola	45	Impiegata



prodotto a marchio 

## ben assorbiti

La linea di prodotti Coop Bene.sì, per mangiare sano senza rinunciare al gusto, oggi ancora più ricca.  
di Anna Somenzi

Le proteine costruiscono i nostri muscoli, gli zuccheri ci danno energia immediata, i grassi sono le nostre scorte. E che gli eccessi in ognuno di questi nutrienti possono provocare danni tutti lo sanno. Poi siamo affascinati dalle proprietà di vitamine, sali minerali, omega 3, probiotici, fibre, antiossidanti, e via elencando. Insomma abbiamo tutte le informazioni che dovrebbero consentirci di scegliere i cibi migliori. Ma poi davanti alle etichette – che guardiamo ancora troppo distrattamente – il rischio di confonderci fra le diverse dichiarazioni di benefici irrinunciabili è in agguato.

### a fin di bene

Dal 2006 l'Unione Europea ha adottato un regolamento relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute presenti sui prodotti alimentari. Il regolamento stabilisce norme a livello comunitario per tutte le indicazioni, con l'obiettivo di garantire che le etichette alimentari nell'Unione Europea siano chiare e sostenute da prove certe. È l'EFSA, Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, che sulla base di dati scientifici ha fornito i parametri di valutazione per le indicazioni sui possibili benefici dei prodotti alimentari. Ci sono quindi regole precise per le dichiarazioni di funzione degli alimenti. Per questo nel regolamento europeo si legge che "vi è un'ampia gamma di sostanze nutri-



e un elevato livello di tutela dei consumatori, per dare loro le informazioni necessarie affinché compiano scelte nella piena consapevolezza dei fatti e per creare condizioni paritarie di concorrenza per l'industria alimentare".

### ebbene sì

La linea Bene.sì di Coop comprende prodotti con caratteristiche nutrizionali specifiche. Oggi sono 23 e garantiscono una scelta di attenzione nelle formule per dare un contenuto limitato di grassi, zuccheri e sale. È bandito l'uso di oli tropicali che nei biscotti è sostituito da olio di girasole; se la ricetta prevede aromi sono scelti solo naturali. In aggiunta molti fra loro offrono

la presenza di componenti particolari con effetti benefici sull'organismo. È il caso del tè verde nel frollino, con una funzione antiossidante garantita dalla presenza di polifenoli (40 mg a biscotto). Benessere intestinale funzione dei





frollini con mela e fibre, caratteristica garantita dalla presenza del 10 per cento di Fos (fruttoligosaccaridi). I gelati vegetali, seppur golosi al cioccolato e nocciola oppure alla fragola e banana, per la loro natura vegetale sono senza colesterolo e adatti anche a chi, per esempio, è intollerante al lattosio (anziché dal latte la parte proteica deriva dai semi del lupino).

Il prosciutto crudo in vaschetta a ridotto contenuto di sodio, ottenuto da suini allevati in Italia, stagionato 16 mesi, ha il 30 per cento di sodio in meno perché nella lavorazione parte del sodio (cloruro di sodio) è sostituita dal potassio (cloruro di potassio).

C'è poi il latte a lunga conservazione (uht) ad alta digeribilità, con solo lo 0,3 per cento di lattosio; yogurt che aiutano a ridurre il colesterolo grazie alla presenza di esteri di steroli vegetali (2 g ogni bottiglietta da 100 g di yogurt). Ci sono probiotici da bere per aumentare le proprie difese naturali grazie alla presenza di lactobacillus casei; yogurt probiotici al cucchiaino per aiutare la regolarità intestinale grazie alla presenza di fibre e tanti fermenti lattici vivi.

Ultimi nati un formaggio fresco spalmabile con fermenti probiotici e i cereali per la prima colazione in fiocchi croccanti con frutta. ■

**BEN ARRIVATI!**

**Formaggio fresco Bene.sì Spalmabile**, da latte solo italiano, con fermenti lattici vivi (Bifidobacterium lactis). Una vaschetta da 175 g di un formaggio cremoso, morbido e gradevole ha un miliardo (almeno) di fermenti probiotici vivi: un mix a base di Steptococcus termophilis, Bifidobacterium lactis, Lactobacillus acidophilus che aiuta la funzionalità intestinale e il benessere dell'organismo. Ha le proprietà di uno yogurt di cui rappresenta una valida alternativa.

**Fiocchi croccanti con frutta Bene.sì** Senza zuccheri aggiunti e ricchi di fibre: frumento integrale con mela, cocco, banana, uvetta e nocciole. La fibra costituisce il 13,9 per cento del prodotto ed è un prezioso alleato per la regolarità intestinale.



## ampia scelta...

...di prodotti scontati, "scelti dai soci", da qui a dicembre.



Anche a ottobre, dall'1 al 15, i soci possono usufruire del super sconto, a loro dedicato in esclusiva. Questo mese tocca alla confezione multipla di carni rosse: un "multipacco gran risparmio" comprendente hamburger e macinato per ragù di bovino adulto, bollito con osso, fette e spezzatino di vitellone. Due kg circa di carne al prezzo di 5,20 euro al kg, al massimo tre pezzi per carta SocioCoop. L'offerta è evidenziata, come ogni mese, dal timbro rosso "Scelto dai soci". Un'iniziativa questa partita lo scorso maggio, con durata fino a dicembre, che mette in offerta per i soci alcuni prodotti di prima necessità che loro stessi hanno scelto durante un percorso avviato all'interno delle Sezioni soci. L'acquisto di uno dei prodotti appartenenti allo "Scelto dai soci" porta un beneficio immediato al socio e dimostra quanto la Cooperativa investa ancora una volta sulla qualità e il risparmio. Conti alla mano, riguardo il prodotto in offerta a luglio, lo Spicchio di parmigiano **GranBiraghi**, ne sono stati venduti 9.995 kg per uno sconto totale ai soci di 45.499 euro; di **polpo surgelato**, in offerta ad agosto, ne sono stati venduti 6.360 pezzi anche qui con un investimento da parte della Cooperativa a favore dei soci di 22.705 euro.

## in settimana

Dal 30 ottobre al 7 novembre Unicoop Tirreno aderisce all'iniziativa "La Settimana della buona spesa" promossa in collaborazione con Airc, un importante appuntamento della **Giornata per la Ricerca sul Cancro** sotto l'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica. Oltre a garantire, ormai da diversi anni, un importante sostegno alla ricerca sul cancro, Unicoop Tirreno offre ai propri soci e consumatori un'occasione per essere informati sui più recenti traguardi raggiunti dalla ricerca, sull'importanza della prevenzione e dei corretti stili di vita, di una dieta

sana ed equilibrata. Sarà, infatti, distribuita gratuitamente nei negozi la pubblicazione speciale curata per l'occasione dagli esperti di Airc.

Info  
www.airc.it

Giornata per la Ricerca sul Cancro  
30 OTTOBRE - 7 NOVEMBRE 2010 SETTIMANA DELLA BUONA SPESA

Gratuito al generoso sostegno di  
**Unicoop Tirreno**

IL CANCRO È UNA MALATTIA CURABILE

FAI COME ANTONELLA CLERICI. CON UN PICCOLO CONTRIBUTO, AIUTA LA RICERCA A RENDERE IL CANCRO SEMPRE PIÙ CURABILE.

IN QUESTO PUNTO VENDITA PUOI RITIRARE LA GUIDA ALL'ALIMENTAZIONE DI AIRC, CON I CONSIGLI PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA. RICHIEDILA ALLA CASSA.

ASSOCIAZIONE ITALIANA PER LA RICERCA SUL CANCRO - COP 307272 - 800.305.300 - WWW.AIRC.IT

## giusto in Coop

Torna la spesa giusta dal 16 al 31 ottobre nei punti vendita di Unicoop Tirreno, con un "testimonial" Bio e Qualità sicura: la banana.

Facciamo la spesa giusta, dal 16 al 31 ottobre in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno. Arriva ancora una volta da Coop l'invito a conoscere e acquistare i prodotti del commercio equo e solidale. Prima a promuoverlo 15 anni fa nella Grande Distribuzione e oggi prima nelle vendite, prima a dedicargli una linea a marchio **Solidal** con oltre settanta prodotti dall'alimentare al tessile, Coop continua a promuovere e sostenere, insieme a **Fairtrade**, il commercio equo e solidale con iniziative come questa e in tante altre occasioni promosse sui territori dalle Sezioni soci. Testimonial della settimana edizione di **lo faccio la spesa giusta**, che impegnerà la seconda metà di ottobre con attività di informazione e sensibilizzazione rivolte ai soci e consumatori, sarà la banana Solidal, nella duplice versione **Bio e Qualità sicura Coop**: la prima prodotta in Ecuador dal Grupo Agrícola Prieto e in Perù da Bos (Asociacion de Bananeros Organico Solidarios), la seconda sempre in Ecuador dall'Asociacion Agroartesanal Libertad. Anche la banana, come tutti i prodotti Solidal, viene prodotta garantendo i diritti dei lavoratori e il prezzo equo ai produttori nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. Un commercio equo che favorisce anche lo sviluppo sociale, sanitario ed educativo delle comunità coinvolte, grazie al quale, ad esempio, l'Asociacion Agroartesanal Libertad, produttrice delle banane Qualità sicura Coop, ha potuto costruire due ambulatori medici per la comunità locale, scuole rurali e un istituto speciale per bambini con handicap. E ha anche sviluppato programmi per il miglioramento qualitativo della frutta, per ridurre l'impatto ambientale e abbattere i costi di produzione impiegando, ad esempio, macchinari all'avanguardia. Similmente l'associazione Bos, una delle due produttrici di banane Bio, sta investendo il ricavato del premio riconosciuto da Fairtrade in programmi per la salute, l'educazione, l'accesso al credito e lo sviluppo organizzativo delle comunità locali. Ecco perché questa spesa è chiamata giusta.

Info  
www.e-coop-it  
numero verde 800805580, www.fairtradeitalia.it



# TANTI VIAGGI SORPRENDENTI SENZA CATTIVE SORPRESE.

**Viaggi Mondovivo:  
affidabili, convenienti,  
con prezzi trasparenti.**

Acquistando i viaggi Mondovivo presso le agenzie convenzionate accumuli punti per il collezionamento:  
**1 punto Coop ogni euro di spesa**  
(regolamento su [www.unicooptirreno.e-coop.it](http://www.unicooptirreno.e-coop.it)).



**PARTENZE SCONTATE**  
in collaborazione con VIAGGI PREZIOSI

## TOSCANA BENESSERE Reggello (FI)

**QUOTA  
CATALOGO**

€ 53	dal 1 al 31/10 - prima colazione
€ 75	dal 1 al 31/10 - mezza pensione
€ 53	dal 1/11 al 21/12* - prima colazione
€ 75	dal 1/11 al 21/12* - mezza pensione
€ 53	dal 10/1 al 31/3/2011 - prima colazione
€ 75	dal 10/1 al 31/3/2011 - mezza pensione

**QUOTA  
SOCI COOP**

€ 49
€ 70
€ 43
€ 64
€ 43
€ 64

**PREZZO CHIARO.**

Quote a persona a notte in camera doppia.

### FATTORIA DEGLI USIGNOLI \*\*\*\*

**Trattamento**

**Prima colazione o mezza pensione**

Inizio/fine soggiorni: liberi

\* escluso periodi dal 4 al 8/12 e dal 21/12 al 11/1/2011.

Quote in singola disponibili in agenzia.

Riduzione 3° letto adulti: 20%

Bambini in camera con 2 adulti: gratis fino a 2 anni nc, pasti al consumo da pagare in loco; 3-7 anni nc riduzione 50%; 7-12 anni nc riduzione 30%.

OFFERTA FAMIGLIA: dal 1/11 al 21/12 i bambini fino a 12 anni nc sono gratis, pasti al consumo da pagare in loco.

Animali: ammessi di piccola taglia.

Quota iscrizione: € 5 a persona a partire dai 12 anni compiuti.

# COMITIVA COOP TOUR DELLA SICILIA

## L'arte, la storia e l'impegno sociale

Palermo, Acireale, Monreale, l'Etna, il Tempio di Siracusa, l'incontro con la Cooperativa sociale "Placido Rizzotto" che lavora i terreni confiscati alla mafia, la visita al Memoriale di Portella della Ginestra. L'occasione di una vacanza con quel qualcosa di più...

**dal 23 al 30 ottobre 2010**



**PREZZO CHIARO  
TUTTO INCLUSO**

### Quote Soci Coop

**Partenze in pullman GT da Livorno, Vignale Riotorto, Grosseto, Roma**

**970 €** a persona in camera doppia e tripla

**1.230 €** in camera singola

**690 €** bambini 4-12 anni nc in camera con 2 adulti

### Partenze da Napoli\*

**885 €** a persona in camera doppia e tripla

**1.160 €** in camera singola

**640 €** bambini 4-12 anni nc in camera con 2 adulti

\* (dall'imbarco sulla nave per Palermo allo sbarco della nave da Catania)

**1° giorno: sabato 23 ottobre - TOSCANA-LAZIO / NAPOLI / NAVIGAZIONE**

**2° giorno: domenica 24 - PALERMO e MONREALE**

**3° giorno: lunedì 25 - SELINUNTE / MAZARA DEL VALLO**

**4° giorno: martedì 26 PIANA DEGLI ALBANESI / PORTELLA DELLA GINESTRA**

**5° giorno: mercoledì 27 - PALERMO / CATANIA**

**6° giorno: giovedì 28 - L'ETNA (intera giornata)**

**7° giorno: venerdì 29 - SIRACUSA / CATANIA / NAVIGAZIONE**

**8° giorno: sabato 30 - NAPOLI / TOSCANA-LAZIO**

**Le quote comprendono:** viaggio in pullman GT con accompagnatore ITC per tutto l'itinerario con partenze e rientro da/ in Toscana e Lazio. Viaggio in nave da Napoli a Palermo e da Catania a Napoli, con sistemazione in cabine doppie interne (altri tipi di cabina su richiesta). **Accompagnatore del turismo responsabile durante tutta la durata del viaggio.** Cocktail di benvenuto all'arrivo negli alberghi a Palermo e ad Acireale. 3 pernottamenti in camere doppie all'Hotel Athenaeum \*\*\* a Palermo, con trattamento di mezza pensione (con bevande incluse); 2 pernottamenti in camere doppia all'Hotel Excelsior Palace Terme \*\*\* ad Acireale, con trattamento di mezza pensione (con bevande incluse); 5 pranzi in ristorante con bevande incluse e 1 pranzo con cestino da viaggio, come indicato

nel programma di viaggio disponibile in agenzia. Le visite con guide locali a **Palermo, Monreale, Parco di Selinunte, Catania, Mazara del Vallo, Tempio di Siracusa** e al **Parco dell'Etna**. Ingressi inclusi al Chiostro di Monreale, al Parco di Selinunte, al Museo del Satiro di Mazara del Vallo, al Tempio di Siracusa. Assistenza di accompagnatore ITC durante tutto il viaggio; assicurazione medico-bagaglio.

**Le quote non comprendono:** facchinaggio; mance; extra personali; tutto ciò non indicato nel paragrafo "le quote comprendono".

Le quote si riferiscono ad un minimo di 40 partecipanti.

**I viaggi Comitiva Coop sono riservati ai soci di Unicoop Tirreno**

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



# COMITIVA COOP CAPODANNO A PRAGA

Un'occasione da non perdere per conoscere una delle più belle città d'Europa. L'atmosfera di Praga è sottile nostalgia, densa di culture differenti: slava, tedesca, ebraica. Celebri armonie di architetture gotiche e barocche e di liberty praghese. Allegria di orchestre improvvisate e di boccali di birra. Praga vi attende per festeggiare il Capodanno.

**dal 30 dicembre 2010 al 2 gennaio 2011**

**4 giorni - 3 notti**

**Partenze da Roma e da Pisa**



**PREZZO CHIARO  
TUTTO INCLUSO**

## Quote Soci Coop

**1.080 €** a persona in camera doppia

**1.350 €** in camera singola

**848 €** bambini fino a 7 anni nc in camera con 2 adulti

**990 €** bambini 7-12 anni nc in camera con 2 adulti

## HOTEL CORINTHIA TOWERS PRAGUE \*\*\*\*\*

Lussuoso albergo con superba vista panoramica sulla città, dotato di ogni comfort e di un servizio di alta qualità, è situato a circa 1 km da piazza Venceslao e dalla Città Vecchia.

Dispone di salone di bellezza, Casinò, discoteca, ristoranti e bar, lavanderia e stireria, negozio di souvenir/regali, servizio internet, servizio baby-sitter. Il Centro Fitness - Spa è situato al 26° piano: piscina coperta con vista panoramica su Praga, attrezzature fitness, campo da squash, sauna.

**Accessibilità:** l'Hotel dispone di camere e strutture per ospiti diversamente abili da richiedere al momento della prenotazione.

**Curiosità:** a soli 500 metri dall'albergo si trova il parco Vyšehrad, anticamente della Famiglia Reale. Da non perdere la passeggiata tra gli alti alberi e le statue di pietra del parco, per ammirare la stupenda vista sui sette ponti di Praga.

**Le quote comprendono:** viaggio in aereo Roma/Praga/Roma e Pisa/Praga/Pisa con Compagnia aerea charter. Trasferimenti in pullman GT da e per aeroporto di Praga/Hotel con guida parlante italiano. Cocktail di benvenuto all'arrivo in Hotel. 3 pernottamenti in camera doppia con trattamento di prima colazione. 1 cena con bevande incluse in Hotel. 1 pranzo con bevande incluse in ristorante in corso di escursione al Castello di Karlstejn. Cenone di Capodanno presso il Ristorante Novomestsky Pivovar, inclusi i trasferimenti da/per l'Hotel. 1 cena con bevande incluse in tipica birreria praghese, inclusi i

trasferimenti da/per l'Hotel. Le visite con guida parlante italiano come indicato nel programma di viaggio. Biglietti di ingresso inclusi al **Castello di Praga**, al **Museo Ebraico** e al **Castello di Karlstejn**. Assistenza di accompagnatori ITC durante tutto il viaggio. Assicurazione medico-bagaglio.

**Le quote non comprendono:** facchinaggio; mance; extra personali; tutto ciò non indicato nel paragrafo "le quote comprendono".

Le quote si riferiscono ad un minimo di 100 partecipanti.

**I viaggi Comitiva Coop sono riservati ai soci di Unicoop Tirreno**

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

**PARTENZE SCONTATE**  
in collaborazione con VIAGGI PREZIOSI

# ROMAGNA BENESSERE

**Castrocaro Terme (FC)**

**3 giorni / 2 notti**

**QUOTA  
CATALOGO**

€ 270	dal 1 al 31/10
€ 260	dal 1 al 30/11
€ 250	dal 1 al 25/12
€ 260	dal 1/2 al 31/3/2011

**QUOTA  
SOCI COOP**

€ 237
€ 225
€ 225
€ 225

**PREZZO CHIARO.**

Quote a persona in camera doppia "Executive", per un soggiorno di 3 giorni / 2 notti.

## GRAND HOTEL TERME \*\*\*\*\*

### Trattamento

**Aperitivo di benvenuto - Mezza pensione - Percorso polisensoriale al Centro Benessere \*  
Ingresso con visita guidata alla Fortezza medievale di Castrocaro Terme**

Inizio/fine soggiorni: liberi

(\*) piscina termale con idromassaggio - sauna - bagno di vapore termale in grotta - bagno turco con cromoterapia - idropercorso vascolare termale - docce emozionali - vasca termale fredda ad immersione - palestra tecnogym - utilizzo gratuito di accappatoio e ciabattine. Soggiorno minimo 2 notti. Dal 25/12 al 2/1 quote su richiesta.

Quota in singola, bambini, ragazzi e famiglie disponibili in agenzia.

Bambini in camera con 2 adulti: gratis fino a 4 anni nc.

Ai bambini fino a 15 anni nc non è consentito l'ingresso al Percorso Benessere.

Animali: ammessi di piccola e media taglia, esclusi i cani da difesa. € 10 a notte più € 30 una tantum per sanificazione.

Quota iscrizione: € 5 a persona a partire dai 12 anni compiuti.

## OFFERTE A DISPONIBILITÀ LIMITATA

Le offerte pubblicate e tante altre sono disponibili **ESCLUSIVAMENTE** presso la rete di agenzie di viaggi selezionate per la vendita di pacchetti turistici ai Soci Coop, contattando il Numero Verde Turismo e sul sito [www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it), dove potrai conoscere le condizioni generali di contratto, ricevere i programmi di viaggio COMITIVA COOP ed ulteriori informazioni.

Toscana				Campania			
agenzia di viaggi	indirizzo	telefono		agenzia di viaggi	indirizzo	telefono	
Cecina (LI)	La Fibula	v. Bruno Buozzi, 5	0586680599	Acerra (NA)	Viaggi d'Antò di Aleda Viaggi	c.so della Resistenza, 82	0815200781
Follonica (GR)	Farolito Travel	v. Biccocchi, 117	056658636	Avellino	Plenty Travel	l.go Santo Spirito, 10	0825769976
Grosseto	Across Viaggi	v.le Matteotti, 18		Caserta	Reggia Travel	v. dei Bersaglieri, 32/E-F	0823354433
Grosseto	Avet Viaggi	p.za Duomo, 3	056420193	Napoli	Aladino Viaggi	Centro Direz.le Isola F11	0817345252
Grosseto	Via col vento	v. Goldoni, 15	0564412766	Napoli	Aladino Viaggi	v. Cilea, 157	0815799108
Livorno	Cosmotours	v. Magenta, 65/67	0586897798	Napoli	Eurostudy Travel	v. Mezzocannone, 119	0815520692
Livorno	Cosmotours	"Le Torri" - Porta a Terra	0586426311	Napoli	Mama Tours	p.za Medaglie D'oro, 41	0815789292
Livorno	Litoralsind Viaggi	v. Vittorio Veneto, 20	0586897071	Napoli	Reteuropa	Isola 2 - Torre 2 - C.I.S.	0815108286
Piombino (LI)	Etruriatur	p.za Gramsci 5	056532093	Quarto (NA)	Travel Lounge	C.C. "Quarto Nuovo"	0818764569
Piombino (LI)	Laurelda Viaggi*	v. C. Lombroso, 53	0565225333	San Felice a Cancellò (CE)	V.D.V. Villaggi da Vedere	v. Napoli, 784 loc. Cancellò Scalo	0823801262
Portoferraio (LI)	Il Genio del Bosco	v. Manganaro, 7d	0565930837	San Giuseppe Vesuviano (NA)	Ammirati Viaggi	v. Europa, 2	0815294062
S. Vincenzo (LI)	Rangiroa Viaggi	v. Biserno (C.C. Coop)	0565705557	Somma Vesuviana (NA)	Ammirati Viaggi	v. De Math, a 15	0815313095
Scansano (GR)	Across Viaggi*	v. IV Novembre, 1	0564507895	Volla (NA)	I Segreti del Mondo	v.le Vesuvio, 11	0817745517
Viareggio (LU)	Euritalia	v. Giuseppe Verdi, 197	058449909				
Lazio							
Aprilia (LT)	Magifla Viaggi	v. Dei Lauri, 88	0692703022				
Roma	I Viaggi di Sildan	v. Olevano Romano, 17	0697848613				
Roma	I Viaggi di Sildan	v.le Tor Marancia, 56	0651600979				
Terracina (LT)	Gregory Viaggi	v. Del Porto 36	0773702402				

\* nuove agenzie convenzionate

Vieni a scoprire tutti i viaggi di Mondovivo su:  
**[www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it)** e cerca l'agenzia convenzionata a te più vicina.

Numero Verde  
**800-778114**

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

  
**MONDOVIVO**  
I viaggi di Unicoop Tirreno



**coop**  
Unicoop Tirreno

In collaborazione con:



# LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO.



## **Coop è la tua alleata contro il caro-vita.**

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

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

Inoltre, Coop ha realizzato nel 2010 due grandi iniziative per offrirti ancora più convenienza:

- **Sconto 20% su 100 prodotti** a marchio Coop.
- **Prezzi bassi tutto l'anno:** prezzi più bassi sui prodotti necessari, tutti i giorni. Li trovi segnalati da uno stopper nel punto vendita.

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

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



# LA CONVENIENZA

Offerte riservate ai Soci

dall'1 al 15 ottobre

sconto  
**30%**  
alla cassa

**SPIEDINI DI POLLO  
E SALSICCIA COOP**  
• CONFEZIONE RISPARMIO  
1 kg ca. - il kg

**€ 5,88**

per i non soci € 8,40



**MAX  
5  
CONF.**  
PER OGNI  
CARTA



**MAX  
10  
CONF.**  
PER OGNI  
CARTA

**UVA ITALIA COOP**  
• 2,5 kg

**€ 1,60**

il kg € 0,64

**MAX  
4  
CONF.**  
PER OGNI  
CARTA



**GORGONZOLA DOP  
DOLCE SPALMABILE  
E PICCANTE DELICATO IGOR**  
• conf. x 2 - 350 g

**€ 2,99**

il kg € 8,54

**MAX  
4  
PEZZI**  
PER OGNI  
CARTA



sconto  
**40%**  
alla cassa

**PECORINO STAGIONATO  
MURAVERA  
SARDAFORMAGGI**  
• 800 g ca. - il kg

**€ 10,14**

per i non soci € 16,90

**MAX  
12  
PEZZI**  
PER OGNI  
CARTA

**OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA FARCHIONI**  
• 1 litro

**€ 2,99**



**MAX  
5  
PEZZI**  
PER OGNI  
CARTA FRA  
I DUE TIPI

**VINO CANTINE RONCO**  
• bianco/rosso  
5 litri

**€ 3,99**

il litro € 0,80



MADE IN  
ITALY

**ASPIRAPOLVERE E CENERI  
LAVOR**

• Mod. ASHLEY 300  
potenza max 1000 W  
capacità 18 litri

**€ 39,00**



QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA



QUESTO PRODOTTO  
NON È DISPONIBILE  
IN ALCUNI PUNTI  
VENDITA



**FORNO ELETTRICO COOP**

• Mod. CV680  
potenza 1500 W  
ventilato  
grill al quarzo  
timer  
capacità 18 litri

**€ 39,90**





# ZA A MISURA DI SOCIO.

ci Unicoop Tirreno.



dal 16 al 31 ottobre



**SCELTO DAI SOCI**

**MULTIPACCO GRAN RISPARMIO**

- BOVINO ADULTO:
  - hamburger
  - macinato per ragù
- VITELLONE:
  - bollito con osso
  - fettine
  - spezzatino

conf. x 5 - 2 kg ca. - il kg

**€ 5,20**

**MAX 3 CONF.**  
PER OGNI CARTA



**sconto 35%**

**MELE STARK**

- 3 kg

**MAX 10 CONF.**  
PER OGNI CARTA



**MAX 8 PEZZI**  
PER OGNI CARTA FRA I VARI TIPI

**PASTA RIPIENA LA SFOGLIAGREZZA GIOVANNI RANA**

- formati e ripieni assortiti

250 g

**€ 1,94**

il kg € 7,76  
per i non soci € 2,98

**sconto 35%**

**PASTA FRESCA SFOGLIAGREZZA GIOVANNI RANA**

- formati assortiti

250 g

**€ 0,97**

il kg € 3,88  
per i non soci € 1,49



**MAX 8 PEZZI**  
PER OGNI CARTA FRA I VARI TIPI

**sconto 35%**

**AFFETTATI TOSCANA È GRUPPO ALIMENTARE IN TOSCANA**

- prosciutto cotto alle erbe/ salame toscano/prosciutto cotto arrosto - 150 g
- prosciutto crudo stagionato 130 g



**PASTICCERIA BIANCOFORNO**

- formati e grammature assortite

**€ 1,39**

**MAX 6 PEZZI**  
PER OGNI CARTA FRA I VARI TIPI



**PANNOLINI PAMPERS BABY-DRY**

- junior - conf. x 96/
- maxi - conf. x 112/
- midi - conf. x 120

**€ 24,90**

**MAX 2 CONF.**  
PER OGNI CARTA FRA I VARI TIPI



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

**GIUBBOTTO UOMO WAMPUM**

- collo in pelliccia ecologica
- modelli e colori assortiti

**€ 54,00**



QUESTO PRODOTTO NON È DISPONIBILE IN ALCUNI PUNTI VENDITA

**FUSTO PER OLIO IN ACCIAIO INOX CON RUBINETTO**

- 50 litri

**€ 45,00**



# SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO: PUNTI COLLEZIONAMENTO



## SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.



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

OFFERTE DISPONIBILI NEI SUPERMERCATI

coop, coop e ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

**dall'1 al 31 ottobre**



**FUNGHI PORCINI  
TAGLIATI VICHI**  
• 1 kg

PREZZO PER I SOCI  
**€ 9,90**

oppure  
**7,90 € + 100 punti**

**MAX  
6  
PEZZI  
PER OGNI  
CARTA**

**POLPA DI POMODORO  
MUTTI**  
• 400 g x 4

PREZZO PER I SOCI  
**€ 1,89**

il kg € 1,18  
oppure  
**0,89 € + 50 punti**



**MAX  
5  
CONF.  
PER OGNI  
CARTA**

**LCD  
26"**

**TV LCD SONY**  
• Mod. KDL26EX301AEP  
Contrasto 90.000:1  
Audio stereo 2 x 10 W  
Connessioni: 2 Scart, PC,  
Component, USB

PREZZO PER I SOCI  
**€ 319,00**

oppure  
**269,00 € + 2500 punti**



**HD  
ready**

**DVB-T  
TERRESTRIAL**

**4 USCITE  
HDMI™**  
HIGH DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE

45 cm  
22 cm  
67 cm

**CORDLESS BRONDI**  
• Mod. OSLO SB  
Segreteria telefonica  
Vivavoce  
Rubrica 100 numeri  
Predisposto per invio  
e ricezione SMS  
Suonerie polifoniche

PREZZO PER I SOCI  
**€ 29,90**

oppure  
**17,90 € + 600 punti**



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

PREZZO PER I SOCI  
**€ 15,00**

oppure  
**8,00 €  
+ 350 punti**

**STENDIBIANCHERIA PANNY  
BAMA**  
• 22 metri

PREZZO PER I SOCI  
**€ 26,00**

oppure  
**16,00 € + 500 punti**



116 cm  
60 cm  
198 cm



**PIUMINO D'OCA 4 STAGIONI PIUMISSIMA ALTO DIGE**  
• 90% piumino - 10% piumetta - piuma d'oca bianca originale vergine

SINGOLO  
155 x 200 cm

PREZZO PER I SOCI  
**€ 129,00**

oppure  
**109,00 € + 1000 punti**

1 PIAZZA E MEZZO  
200 x 200 cm

PREZZO PER I SOCI  
**€ 189,00**

oppure  
**159,00 € + 1500 punti**

MATRIMONIALE  
250 x 200 cm

PREZZO PER I SOCI  
**€ 219,00**

oppure  
**179,00 € + 2000 punti**

PUNTI COOP  
NUOVA COLLEZIONE

moneta  
made in Italy



Caratteristiche Generali Serie:  
Corpo in alluminio, rivestimento interno in Ceramica®,  
rivestimento esterno in smalto porcellanato tortora,  
manici e maniglie in bakelite con inserto inox e finitura soft touch, dispositivo Salvaenergia®.

## PRODOTTI IN ESCLUSIVA PER IL MESE DI OTTOBRE



### PADELLA 1 MANICO Ø 20 cm

Per ogni esigenza dal piccolo pasto rapido al sugo per tutta la famiglia passando per frittare, secondi, frittate e ogni altra preparazione.

Le padelle Moneta con rivestimento in Ceramica® sono lo strumento per cucinare a 360 gradi.



200 punti  
+ 6,00 €

PREZZO DI VENDITA AL  
PUBBLICO CONSIGLIATO  
DA MONETA 19,90 €



### CASSERUOLA 2 MANICI Ø 20 cm

Per brasare, preparare sughi, bolliti e arrostiti e ogni altra preparazione. La forma cilindrica e il rivestimento interno in Ceramica® garantiscono performance di cottura ottimali. E con il sistema Salvaenergia® la cottura è sempre sotto controllo.

la casseruola si intende senza coperchio



300 punti  
+ 9,00 €

PREZZO DI VENDITA AL  
PUBBLICO CONSIGLIATO  
DA MONETA 29,90 €

### COPERCHIO IN VETRO Ø 20 cm

Con bordo inox e valvola per la fuoriuscita del vapore. Ideali per tenere sempre sotto controllo la cottura di ogni piatto.



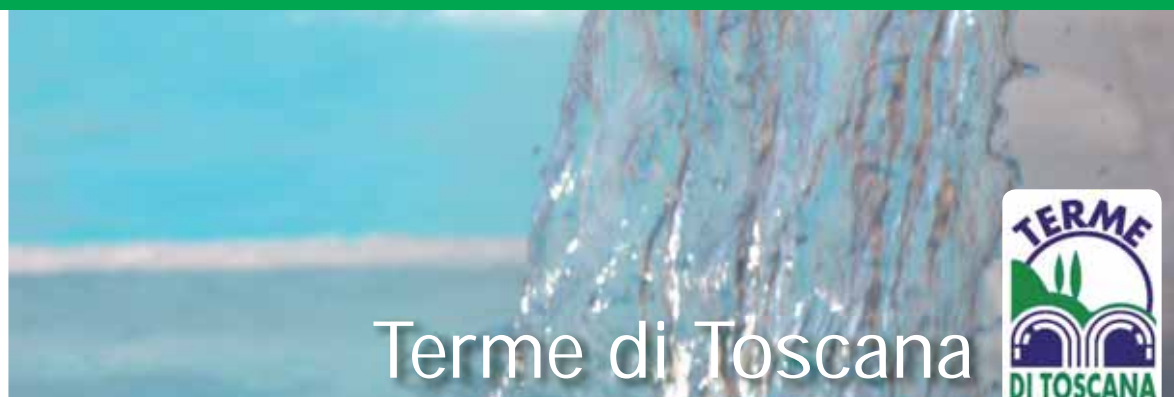
100 punti  
+ 1,50 €

PREZZO DI VENDITA AL  
PUBBLICO CONSIGLIATO  
DA MONETA 4,50 €



# PUNTI COLLEZIONAMENTO: LA RACCOLTA 2010/11

**SOLO PER TE.**



## Terme di Toscana



### •Terme Antica Querciolaia

Via Trieste, 22 - 53040 Rapolano Terme (Siena)  
tel 0577 724091 - fax 0577 725470 - [www.termeq.it](http://www.termeq.it) - [infoterme@termeq.it](mailto:infoterme@termeq.it)  
Il buono è valido per l'entrata alle piscine e al centro benessere.  
Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.  
Il buono è valido fino al 30 settembre 2011.



### •Terme San Filippo

Via San Filippo, 23 - 53023 Bagni San Filippo (Siena)  
tel 0577 872982 - [info@termesanfilippo.it](mailto:info@termesanfilippo.it) - [www.termesanfilippo.it](http://www.termesanfilippo.it)  
Il buono è valido per l'ingresso alla piscina termale, per i trattamenti nel Centro Benessere termale e per i programmi benessere comprendenti trattamenti e soggiorno in hotel. Sono esclusi servizi bar, ristorante e solo alberghieri. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.  
Il buono è valido fino al 1 novembre 2011 nel periodo di apertura del complesso, da Pasqua al 1 novembre di ogni anno, con esclusione del mese di agosto.



### •Terme di Equi

Piazza delle Terme, 1 - 54013 Equi Terme (MS)  
tel. 0585 949300 - [info@termediequi.it](mailto:info@termediequi.it) - [www.termediequi.it](http://www.termediequi.it)  
Il buono è valido per i trattamenti del centro benessere. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.  
Il buono è valido fino al 31 ottobre 2011.



### •Terme di Montepulciano

Via delle Terme, 46 S. Albino - 53045 Montepulciano (Siena)  
tel 0578 7911 - fax 0578 799149 - [info@termemontepulciano.it](mailto:info@termemontepulciano.it) - [www.termemontepulciano.it](http://www.termemontepulciano.it)  
Il buono è valido per tutti i servizi, compresi i trattamenti al Centro Benessere.  
Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.  
Il buono è valido fino al 1 novembre 2011.



**2.500 punti**

**BUONO DA 30 EURO  
DA UTILIZZARE PRESSO GLI  
STABILIMENTI TERMALI TOSCANI**

Buono da 30 euro da utilizzare presso gli stabilimenti termali di:  
Terme Antica Querciolaia, Terme San Filippo, Terme di Equi, Terme di Montepulciano.

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

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



**2.500 punti**

**BUONO DA 30 EURO  
DA UTILIZZARE PRESSO GLI  
STABILIMENTI TERMALI TOSCANI**

Buono da 30 euro da utilizzare presso gli stabilimenti termali di:  
Terme di Chianciano, Terme Sant'Elena, Terme San Giovanni Rapolano.

## •Terme di Chianciano

Via delle Rose, 12 - 53042 Chianciano Terme (Siena)

Info e prenotazioni 848 800 243 - info@termechianciano.it - www.termechianciano.it

Il buono è valido per l'entrata al Salone Sensoriale, compreso l'accesso e l'utilizzo di tutti i servizi del salone Sensoriale. Sono esclusi i trattamenti del centro benessere, che possono essere acquistati a parte. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità al numero

0578 68480 oppure scrivendo a prenotazione@termechianciano.it

Il buono è valido fino al 1 novembre 2011, con esclusione del periodo di Natale, Capodanno e Pasqua. Il buono non è cumulabile e non è valido su tariffe già scontate.



## •Terme Sant'Elena

Viale della Libertà, 112 - 53042 Chianciano Terme (Siena)

tel 0578 31141 - fax 0578 31369 - info@termesantelena.it - www.termesantelena.it

Il buono è valido per l'ingresso alle cure termali, per gli abbonamenti alle cure termali e per l'acquisto di confezioni di acqua minerale in bottiglia Sant'Elena e/o Marzia. Sono esclusi dal buono i ticket e le pratiche del Servizio Sanitario Nazionale. Non occorre prenotazione per utilizzare il buono.

Il buono è valido fino al 30 settembre 2011 e nei periodi di apertura dello stabilimento.

Per nessun motivo verrà restituito denaro se la spesa per l'acquisto di servizi è inferiore al valore del buono.



## •Terme San Giovanni Rapolano

Via Terme San Giovanni, 52 - 53040 Rapolano Terme (Siena)

tel 0577 724030 - fax 0577 724053 - info@termesangiovanni.it - www.termesangiovanni.it

Il buono è valido per tutti i servizi. Sono esclusi l'ingresso in piscina, il servizio bar e ristorante.

Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

Il buono è valido fino al 1 novembre 2011, con esclusione dei seguenti periodi:

dal 9/08/2010 al 22/08/2010 e dal 24/12/2010 al 9/01/2011.



# Terme di Toscana



PRODOTTI A MARCHIO COOP  
**UNO SCONTO**  
TUTTO DA SCOPRIRE



**20%** DI SCONTO  
SU **100** PRODOTTI.

**coop**  
LA COOP SEI TU.

# verde speranza

**Concilia mercato e dignità del lavoro, cultura, innovazione e ambiente. Viaggio nell'economia verde dal settore delle energie rinnovabili all'agricoltura, dal turismo all'edilizia, tra "vecchi" e "nuovi" mestieri. Ma la strada per non sprecare le risorse del Pianeta e insieme mettere al centro l'occupazione è ancora lunga, specialmente nel Belpaese. di Bibi Bellini**

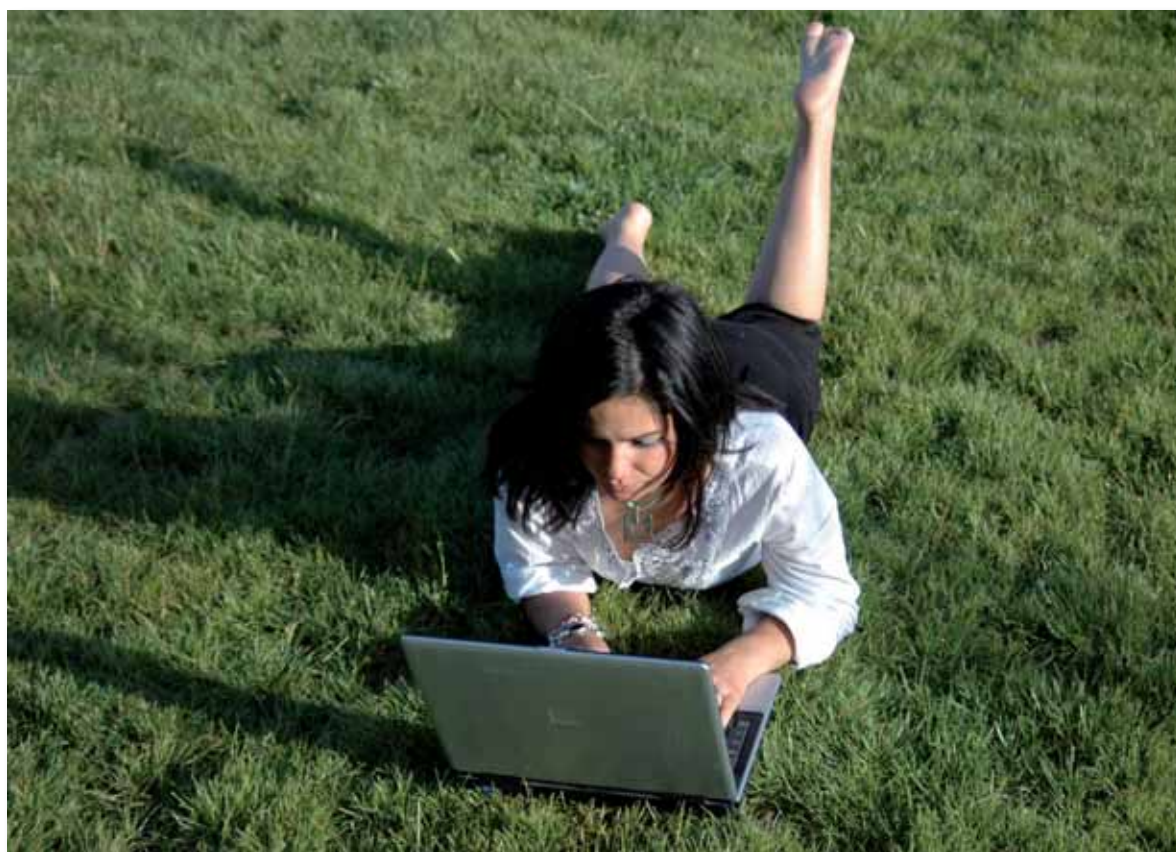
Se non ci fosse bisognerebbe inventarla. Grosso modo così come si sta delineando. È l'economia verde o green economy affermatasi al di là dell'Atlantico da quando il presidente Obama ha lanciato il suo faraonico piano di investimenti sulle energie verdi: 82 miliardi di dollari nel comparto delle fonti rinnovabili, dell'efficienza energetica e della mobilità sostenibile. In realtà il nuovo corso verde era già un asse portante della campagna elettorale del futuro presidente Usa. Ricordate? "Ci sono nuove energie da imbrigliare e nuovi lavori da creare". Parole entusiasmanti che hanno contribuito alla sua vittoria e rimesso in moto le speranze di un Pianeta alle prese con una crisi economica, ambientale e sociale caratterizzata dalla perdita di milioni di posti di lavoro in ogni parte del mondo.

## **fare economia**

Ecco che, all'indomani dello scampato tracollo finanziario su scala globale, l'economia verde si è imposta come unica rotta possibile per coniugare il rilancio dell'economia e la tutela dell'ambiente.

Il tempo ci dirà se la green economy è davvero un nuovo paradigma dell'economia o solo, come si sente dire, una sua "concezione pragmatica" grazie alla quale, in una fase di grande ristagno, si utilizza il "verde" come nuovo percorso di una crescita che conserva ancora i vecchi vizi. E magari anche le vecchie tentazioni da bolla speculativa.

Un fatto è certo. Non mancano gli investimenti. Stando a quanto riportato dal Rapporto 2009 della Banca Mondiale a proposito delle misure finanziarie messe in campo per





lo sviluppo di tecnologie verdi, i “pacchetti di stimolo” sono destinati a mobilitare entro il 2010 risorse per oltre 500 miliardi di dollari, con Cina e Stati Uniti a coprire da soli il 65 per cento degli investimenti. Anche l’Europa non è rimasta a guardare: gli investimenti del fondo di coesione 2007-2013 che ammontano a 105 miliardi di euro sono proprio destinati alla promozione di tecnologie pulite e soprattutto alla creazione di nuovi lavori verdi. La partita che si sta giocando attorno alla green economy non riguarda, infatti, solo la sostenibilità ambientale, ma anche quella sociale e economica che ha sul versante occupazionale il cuore del problema. E qui nessuno brilla. Men che meno l’Italia.

### **un bel lavoro**

I dati sulla disoccupazione nel Belpaese sono drammatici e gli ultimi aggiornamenti alimentano il pessimismo. Stando a quanto riportato dall’Istat, a maggio il tasso di disoccupazione si conferma all’8,7 per cento. Ma quello che desta maggiore preoccupazione è il tasso di disoccupazione giovanile che sfiora ormai il 30 per cento. Per non parlare degli inattivi, che non risultano tra i disoccupati solo perché hanno smesso di cercare un’occupazione. In tutti i sensi, visto che oltre a non lavorare, non studiano e non si aggiornano. Sono i cosiddetti Neet (not in employment education or training) che nel nostro paese si stimano in oltre due milioni, il doppio della media europea.

Ma se green economy e futuro coincidono allora è forse lì che dobbiamo volgere lo sguardo per vedere la “parata di nuove professioni che segue la fanfara della nuova economia sostenibile” per dirla con le parole contenute nell’interessante libro **Guida ai green jobs** di Tessa Gelisio e Marco Gisotti. Secondo gli autori, in Italia i green jobs impegnano oggi poco meno di un milione di lavoratori che potranno diventare 1.500.000, ma a patto

che la politica e il mondo produttivo sappiano dare corso e priorità a quei comparti ad alta innovazione tecnologica che sono il motore del nuovo corso verde. Perché i nuovi lavori ci saranno solo se ci sarà innovazione, aspetto questo tutt’altro che scontato in Italia come fa notare **Gianni Silvestrini**, direttore scientifico di **Kyoto club**: «bisogna rendersi conto che in questi nuovi settori se non fai ricerca sei spazzato via dopo due anni».

### **mi rinnovo**

Comunque, al di là di questo limite strutturale rimane il fatto che ormai anche nel Belpaese sempre più imprese o società di servizi rivolgono un’attenzione crescente alla qualità ambientale, sia dei prodotti finiti che delle modalità di produzione ed erogazione di servizi. Tutto ciò ha creato nuove occasioni di impiego o di riqualificazione professionale per proporsi sul mercato del lavoro in maniera più competitiva.

Il lavoro verde sembra perciò una sorta di “work in progress” dov’è difficile bloccare

con precisione le competenze richieste o prevedere l’insieme degli effetti che lo sviluppo delle rinnovabili e delle nuove attività verdi sta producendo sull’intero tessuto socioeconomico.

La mappa dei lavori è tutt’altro che dettagliata anche perché «nel nostro paese – dice **Marco Gisotti** – il

### **IN PROSPETTIVA**

#### **Guida ai Green Jobs. Come l’ambiente sta cambiando**

**il mondo del lavoro** è il primo tentativo di raccontare cosa accadrà a milioni di professionisti nei prossimi anni. In questo libro, infatti, si analizzano i settori industriali più promettenti per chiudere con i 100 lavori verdi del futuro. Abbiamo chiesto a Marco Gisotti, coautore del libro con Tessa Gelisio, quali sono i lavori con più prospettive e quelli rimasti al palo. Tra i lavori con più futuro Gisotti colloca il venditore o rappresentante nel campo delle energie rinnovabili, una professione antica che deve riuscire a coniugare, però, capacità relazionali con un’ottima conoscenza delle tecnologie e della legislazione del territorio in cui va a operare. Invece l’energy manager e il mobility manager pur in presenza di una legislazione che li istituisce, mancando un sistema sanzionatorio, rimangono abbondantemente sottoutilizzati.

Tra le professioni assenti nel libro, ma in chiara diffusione negli ultimi mesi, quelle svolte in bicicletta: corrieri e biketaxi innanzitutto.



Tessa Gelisio - Marco Gisotti  
**GUIDA AI GREEN JOBS**  
**Come l’ambiente sta cambiando**  
**il mondo del lavoro**  
Edizioni Ambiente 2009  
pp. 400, euro 16



censimento delle nuove professioni del Ministero del Lavoro non è aderente con le nuove professionalità green in quanto il sistema di classificazione viene fatto su dati Istat che però sono decennali». Un tentativo in questa direzione lo ha fatto l'Istituto Ricerche Economiche e Sociali della **Cgil** con un ottimo lavoro che ha individuato 54 nuove professioni collegandole, però, al solo comparto delle rinnovabili che rimangono senza dubbio il volano principale della green economy. È qui, infatti, che si notano i segni più evidenti di una controtendenza. Con indicatori di crescita a doppia cifra. Come quelli del gruppo **Cpl Concordia**, azienda leader nel settore della geotermia e della cogenerazione che grazie alle rinnovabili (fotovoltaico e biogas innanzitutto) ha avuto, in un anno come il 2009, una chiara accelerazione: crescita del fatturato di quasi il 22 per cento e un incremento dei posti di lavoro rispetto al 2008 del 6,6 per cento. E per il futuro il presidente del gruppo cooperativo modenese **Roberto Casari** prevede di «produrre lavori per 200 milioni di euro e 5mila posti di lavoro nei prossimi 10 anni».

### **rivisitati e corretti**

Ma il perimetro della green economy è comunque sicuramente più vasto di quello dell'industria dell'energia e le sue braccia abbastanza larghe e in grado di accogliere non solo ingegneri e consulenti iper-specializzati.

L'onda lunga investe anche settori come l'agricoltura, il turismo, l'edilizia delle città e i trasporti. Comparti promettenti dal punto di vista lavorativo anche se meno mediatizzati. Un esempio? Il settore della forestazione in Italia dà lavoro a 410mila: «un numero significativo, ma nessuno ne parla», precisa Gisotti.

E poi guai a dimenticare l'evoluzione del comparto agricolo che, con le aziende multifunzionali, sta ripensando la sua ragion d'essere e la sua redditività. Non più legandola alla sola produzione di cibo tipico e di qualità, ma contribuendo a proteggere l'ambiente e il territorio. Tanti giovani ci credono e hanno capito che c'è creazione di valore anche nel produrre energia rinnovabile attraverso la costruzione di microgeneratori o d'impianti di piccola taglia o nel mantenere i suoli fertili, preservare la qualità delle acque contribuendo così a elevare il potenziale turistico di una determinata area.

Del resto si sa, il turismo è la prima industria mondiale e da tempo sta ritagliando una nicchia di mercato, il turismo-natura, in cui cresce la richiesta di biologi, naturalisti e guide a cavallo, a piedi, in bicicletta.

Insomma opportunità di lavoro potenzialmente dappertutto sia con lavori nuovi che con quelli vecchi "arricchiti" con nuove competenze ambientali o lavori tradizionali (commessi, meccanici, camionisti ecc.), attivati in settori verdi. O anche vecchi lavori rivisitati: l'ingegnere che rimane sempre un ingegnere esperto d'energia seppure



chiamato a cimentarsi con settori e tecnologie nuove. Fino all'eco-chef e all'eco-parrucchiere che trasformano il loro più o meno sincero "approccio verde" al lavoro in una leva di marketing volta a contenere costi e quindi i prezzi o a distinguere l'offerta. Forse in fondo la green economy è anche questo: estremo tentativo di un mondo che cerca di conciliare economia e dignità del lavoro, cultura e innovazione senza dissipare oltremodo il Pianeta e mettendo di nuovo al centro il lavoro. Da svolgere con qualche motivazione e consapevolezza in più. ■

### **INFO**

Per saperne di più.

[www.qualenergia.it](http://www.qualenergia.it) e [www.nextville.it/home.php](http://www.nextville.it/home.php)

Per cercare lavoro a parte le agenzie di lavoro che comunque si stanno muovendo un punto di riferimento storico nel nostro paese rimane **Ecolavoro**, allegato alla rivista **Modus vivendi**, [www.modusvivendi.it/2010/05/06/ecolavoro-speciale-primavera](http://www.modusvivendi.it/2010/05/06/ecolavoro-speciale-primavera).

Per quanto riguarda la formazione le facoltà scientifiche rimangono quelle con più sbocchi professionali, ma anche i master post laurea. Oltre allo storico **Master Ridef** [www.ridef.it](http://www.ridef.it) da segnalare sono quello **Efer** dell'Università di Roma [www.masterefer.it/home.html](http://www.masterefer.it/home.html) e quello **Memae** della "Bocconi" di Milano.

## cambio di rotta

**Green economy, presente e futuro. Ne parliamo con Gianni Silvestrini, direttore scientifico del Kyoto Club e presidente di Exalto, una start up impegnata nel campo dell'efficienza energetica e delle fonti rinnovabili. Ha pubblicato di recente con Antonio Cianciullo per Edizioni ambiente *La corsa della Green economy*.**

**Ma davvero la rivoluzione verde sta cambiando il mondo?**

«Direi proprio di sì. Ormai è diffusa e trasversale la consapevolezza con cui si stanno evolvendo alcuni paesi soprattutto in ambito energetico. Il cambiamento arriva dalle rinnovabili, ma soprattutto dal mutamento dello schema di gestione della rete basato su piccoli impianti sempre più diffusi e connessi».

**Oltre al mondo scientifico ci crede la politica? Ci credono le imprese?**

«Premetto che a monte la molla che ha innescato questo processo è riconducibile ai timori derivanti dal cambiamento cli-

matico. Questa consapevolezza era presente nel mondo scientifico e in quello ambientale, ma ormai possiamo dire che ha cominciato a influenzare i leader politici che hanno colto la necessità di impostare un cambiamento radicale non solo del sistema energetico, ma anche di quello dei trasporti, dell'edilizia, del sistema produttivo e dei consumi. Del resto non si può essere titubanti se nel giro di 40 anni l'obiettivo nei paesi industrializzati è di ridurre dell'80 per cento le emissioni di CO2».

**Usa, Europa e Asia c'è una competizione green in atto?**

«Fino a un paio di anni fa sicuramente la leadership era europea. Con il nuovo presidente degli Stati Uniti e con la somministrazione d'ingenti misure finanziarie è entrato in gioco un nuovo attore che era in letargo da lungo tempo. Gli effetti della riscossa americana li vedremo tra due tre anni. Chi, invece, è entrato in pista immediatamente è la Cina. C'è grande contesa tra le tre aree del Pianeta. È un vantaggio per la green economy anche se non sappiamo chi vincerà la sfida».

**Qual è la situazione in Italia?**

«L'Italia sia a livello politico che industriale è partita in grave ritardo perché ha sempre sottovalutato la rivoluzione verde guardando al Protocollo di Kyoto in chiave difensiva e non come opportunità. C'è da dire, però, che abbiamo un'elevata reattività e in presenza di giusti indirizzi siamo un paese in grado di recuperare anche divari significativi. Infatti sia in ambito eolico che nel fotovoltaico abbiamo fatto registrare performance eccellenti. Specie nell'eolico



Gianni Silvestrini

che ci ha visti lo scorso anno al secondo posto nel mondo dopo la Germania e superando anche se di poco Stati Uniti e Giappone».

**Ritiene le imprese e il sistema scolastico all'altezza della sfida sul piano innovativo?**

«Un settore debole e delicato del nostro paese è quello legato all'innovazione e alla ricerca che è basilare per poi poter fare anche industria innovativa. È il punto più debole perché non c'è la dovuta attenzione al ruolo attivo e fertile che svolge la ricerca per creare nuove imprese. Nel nostro paese anche se ci sono casi

eccellenti, quello che manca è una politica organica che spinga a investire in formazione e innovazione».

**I lavori verdi sono davvero nuovi o abbiamo a che fare con vecchi profili professionali arricchiti con competenze ambientali?**

«Alcuni sono davvero nuovi lavori. Nelle rinnovabili, ad esempio, è così. L'anno scorso la Germania in piena crisi ha sfornato 20.500 nuovi posti di lavoro che non sono la mera sostituzione di mercati in contrazione nell'ambito delle energie fossili. La vera novità dal punto di vista del mercato e quindi anche del lavoro è che siamo di fronte a un mercato in piena espansione con tassi di crescita a doppia cifra. Un mercato dove ci sono ancora grandi spazi e quindi molte opportunità di lavoro».

**È corretto annoverare tra le rinnovabili anche l'energia metabolica prodotta muscolarmente dagli uomini quando si spostano a piedi o in bicicletta?**

«Certo, di fatto lo è. Si tratta solo di prenderne atto e di valorizzarla. Ad esempio se parliamo di bicicletta, ci accorgiamo di avere a che fare con un oggetto che è nel contempo stile di vita, efficienza energetica e può portare benefici anche in termini occupazionali se ci si orienta verso la costruzione di filiere. Qui è davvero evidente la necessità di un cambio culturale che poi si porterebbe dietro anche investimenti e produzione di ricchezza. È un ottimo esempio di green economy a tutto tondo perché riguarda il modo di intendere la vita, il risparmio energetico e la creazione di nuovi posti di lavoro».

la merce muta di Giorgio Nebbia



## sotto suolo

**Come si forma la torba, dove si trova, e i suoi principali impieghi come combustibile, in agricoltura ma anche nell'industria e nell'edilizia.**



La torba, il più umile fra i carboni fossili, si è affacciata alla cronaca quando si è scoperto che una parte degli incendi che hanno colpito alcuni anni fa l'Indonesia, quest'estate 2010 la Russia, era dovuta alla combustione proprio di depositi di torba. Da centinaia di milioni di anni grandi ammassi di vegetali sono stati travolti da depositi di rocce e là, nel sottosuolo, hanno subito attacchi da parte delle acque sotterranee e di microrganismi e si sono trasformati in ammassi di materiali combustibili, quelli che chiamiamo carboni fossili e che si trovano talvolta a centinaia di metri di profondità, talvolta vicino alla superficie del suolo. A seconda della qualità dei vegetali di partenza e dei processi subiti, troviamo i carboni sotto forma di antracite, i più "vecchi" geologicamente, di "litantraci", quelli con maggiore potere calorifico, adatti come combustibili e utilizzabili in metallurgia, fino alle ligniti, i carboni relativamente "più giovani" che si presentano ancora con forme che ricordano i legni di partenza. Il processo di fossilizzazione non si è mai fermato e grandi depositi di vegetali continuano ad affondare nel suolo, spesso in zone paludose, e a trasformarsi chimicamente. Qui si trovano le torbe, vegetali che hanno cominciato "da poco" i processi di fossilizzazione, tanto che, dal punto di vista merceologico, non sono più neanche incluse fra i carboni fossili. Depositi di torbe si trovano in tantissime parti della terra, soprattutto Russia, Ucraina, Finlandia, Indonesia; la quantità di torba presente nel mondo si stima di 2 mila miliardi di tonnellate, molto più di quelle del petrolio e del gas naturale messi insieme. Anche in Italia si trovano piccoli giacimenti di torba: sono celebri le torbiere del Lago d'Iseo, in provincia di Brescia, ma altre esistono in varie regioni. Nel corso dei secoli recenti la torba è stata utilizzata come combustibile, pur avendo basso potere calorifico e un grande contenuto di acqua. Nel mondo ogni anno vengono estratti circa 30 milioni di tonnellate di torba, che però si rigenera continuamente per la caduta di altre masse vegetali nelle paludi, tanto che la torba è considerata una risorsa naturale rinnovabile e le torbiere sono zone umide protette dagli accordi internazionali di Ramsar: devono, infatti, essere protette dai pericoli di incendi e di sfruttamento irrazionale. Le torbe estratte dalle paludi sono impregnate di acqua e devono essere essiccate prima dell'uso: per due terzi sono usate ancora come combustibile e per un terzo sono impiegate in agricoltura, soprattutto per le colture fuori terra, per la loro proprietà di assorbire sia l'acqua sia le sostanze nutritive. Le torbe trovano anche impieghi industriali per la filtrazione delle acque e come materiale isolante termico e acustico in edilizia. In Finlandia esiste addirittura una associazione internazionale per lo studio delle torbe.

# maneggiare con cura

**Pelle arrossata, ispessita, ricoperta di squame. Per contrastare la psoriasi, una malattia cronica e non contagiosa che colpisce circa il 4 per cento degli italiani, esistono rimedi davvero efficaci, ma non cure risolutive. Diffidare di creme e farmaci miracolosi.**  
di Barbara Bernardini

Imbarazzo, vergogna, e a volte persino discriminazione. Sono parole dure, ma sono queste le sensazioni con cui talvolta devono combattere le migliaia di persone affette dalla **psoriasi**, una malattia dermatologica cronica e non contagiosa, che porta con sé il peso di una vita sociale condizionata da quelle zone del corpo, a volte estese ed evidenti, dove la pelle è arrossata, ispessita e ricoperta da squame biancastre.

## fuori controllo

«La psoriasi è stata definita ultimamente una malattia autoimmune, su base genetica – spiega **Mara Maccarone**, presidente dell'**Adipso**, l'associazione italiana rivolta ai malati di psoriasi –: questo vuol dire che chi soffre di psoriasi presenta una reazione difensiva anomala dell'organismo la cui conseguenza è l'attivazione di cellule infiammatorie che generano la malattia». Si ritiene che colpisca attualmente dal 3 al 4 per cento degli italiani in numerose varianti cliniche. All'origine di quest'aspetto arrossato e squamato della pelle c'è un anomalo e incontrollato rinnovamento cellulare. La nostra pelle, infatti, si rinnova ogni giorno, come un nastro che scorre gradualmente dal profondo verso la superficie dove la desquamazione, quasi invisibile sulla pelle normale, rimuove le cellule vecchie per fare spazio a cellule più giovani e sane. Paradossalmente, nei malati di psoriasi, questo meccanismo – detto in gergo turnover cellulare – è amplificato all'ennesima potenza, le cellule dello strato basale dell'epidermide si dividono vorticosamente spingendo in alto tutte le altre e dando luogo a una desquamazione superficiale evidentissima.



## alta specializzazione

Benché la psoriasi sia una malattia fondamentalmente benigna, è indubbio che il carico fisico ed emotivo che comporta non può essere trascurato. «È bene sapere che per la psoriasi non esiste una cura risolutiva e molti sono i millantatori che frequentano lo spazio di internet per propinare pomate miracolose, prodotti, farmaci e quant'altro, reclamizzati senza essere sup-

portati da risultati scientifici – commenta Maccarone –. È necessario mettere in guardia le persone che, in buona fede, pensano di risolvere i loro problemi in questo modo. Oltre a non risolvere nulla, alleggeriscono anche il portafoglio». Ma oggi esistono davvero terapie in grado di contrastare efficacemente il problema, che devono però essere somministrate da medici specializzati e con una preparazione specifica in merito. Per questo l'Adipso si è battuta per l'organizzazione di una rete capillare di centri pubblici di riferimento per questa malattia. «In Italia sono presenti i Centri Psocare, cioè Centri Regionali di Riferimento per la cura della malattia in grado di offrire un approccio diagnostico e terapeutico globale ed efficace dando supporto al paziente attraverso l'interazione di tutte le specialità coinvolte nella malattia. L'elenco dei centri, diviso per regione, è disponibile sul sito del programma psocare <http://psocare.agenziafarmaco.it/>», spiega ancora Maccarone.

## l'ultima lezione

Solo così si ha davvero la certezza di essere trattati per questa malattia con i protocolli terapeutici più recenti e validati scientificamente. Di progressi, infatti, ne sono stati fatti molti sia nel campo delle terapie che della conoscenza dei meccanismi della malattia.

Le terapie per la psoriasi sono molte e prevedono sia l'applicazione di creme (cortisonici, cheratolitici, catrami vegetali, derivati della vitamina D) sia l'esposizione ai raggi ultravioletti (sole, solarium, lampade speciali UVB a banda stretta) sia l'impiego di farmaci assunti per via orale (retinoidi, immunomodulatori ecc.). «Di recente sono state introdotte cure innovative con "farmaci biotecnologici" – afferma Maccarone – che sono in grado di interferire sui passaggi chiave legati all'errore generato dalla malattia autoimmune, responsabili della comparsa delle lesioni psoriasiche. Si tratta di una vera e propria "rivoluzione" che consentirà di accrescere le aspettative di trattamento soprattutto nelle forme gravi e invalidanti come la psoriasi artropatica che coinvolge anche le articolazioni». Per lo più sono immunomodulatori la cui somministrazione è riservata agli specialisti della malattia.

#### **fattori scatenanti**

Buoni progressi sta facendo anche la comprensione delle cause scatenanti della psoriasi. Si ritiene che esistano molti geni che predispongono allo sviluppo della malattia e che si trasmettono con modalità dominante, il che vuol dire che basta ereditare i geni dalla mamma o dal padre per essere predisposti. Interessante è uno studio epidemiologico italiano che ha stimato che se un genitore ha avuto la psoriasi il figlio ha una probabilità di ammalarsi circa 19 volte del normale. Avere un dna che rema contro, però, non basta. La psoriasi, come molte altre malattie, si manifesta spesso in presenza di altri fattori scatenanti che possono davvero essere i più vari, dai traumi meccanici alle infezioni, come quelle da streptococco, tipiche dei bambini in età prescolare. Si sa che molti farmaci ne favoriscono l'esordio e anche lo stress. La pelle è un organo sensibilissimo al carico emotivo e non è un caso se, per controllare la psoriasi come altre malattie dermatologiche, viene spesso consigliato anche relax e tranquillità. ■

#### **UNA DIFFICILE CONVIVENZA**

##### **Consigli utili per convivere con la psoriasi.**

- > Diffidare di terapie "miracolose" e di chi promette la guarigione rapida e definitiva della psoriasi. Non esistono.
- > Affidarsi sempre alle cure di un medico dermatologo di fiducia o a un centro psocare. Evitare l'auto-somministrazione.
- > I farmaci che possono scatenare la psoriasi (beta-bloccanti, sali di litio, antimalarici, anti infiammatori non steroidei e cortisonici) dovrebbero essere assunti sotto il controllo del dermatologo.
- > I traumi fisici (escoriazioni, ferite, interventi chirurgici ecc.) e le infezioni, specialmente delle prime vie aeree, possono facilitare il manifestarsi della psoriasi.
- > I migliori risultati nella cura della psoriasi si ottengono praticando le cure con costanza nel tempo e seguendo con attenzione la posologia indicata.
- > Non grattare le lesioni. Questo spesso determina un aumento dell'infiltrazione e quindi un peggioramento della malattia.
- > Evitare ansie e stress.
- > No all'abuso di alcolici e di fumo.
- > Seguire un regime alimentare equilibrato.
- > Esporsi al sole gradualmente e in modo costante aiuta il miglioramento delle lesioni.

#### **Info**

Adipso

00193 Roma - via Tacito, 90

tel./fax 063211545 - Num. verde: 800531566 (ven. 16-18)

segreteria@adipso.org - www.adipso.org

**Il 23 e il 24 ottobre** è la **Giornata Mondiale della Psoriasi**: sul sito dell'Adipso o chiamando il numero verde si possono ricevere informazioni sulle piazze italiane in cui saranno presenti i gazebo dell'associazione.

## quanto valgo?

**Contro il dolore e l'inestetismo dell'alluce valgo basta un piccolo intervento chirurgico.**

di Barbara Bernardini

Il dolore all'inizio sembra innocuo. "Avrò le scarpe strette" si pensa, quando quella sensazione acuta di pressione all'esterno del piede fa stringere il malcapitato, in genere donna, in una smorfia di dolore e in un passo zoppicante. In effetti le scarpe sembrano essere tra i fattori fondamentali che causano quello che viene comunemente definito come "alluce valgo", una deformità del "ditone" del piede e in particolare del metatarso, l'osso lungo che precede le falangi, cioè le ossa che formano lo scheletro delle dita dei piedi. Le scarpe possono diventare una vera tortura. In particolare, quelle a punta stretta provocano una pressione eccessiva sulle dita che fa spostare sia l'alluce sia



il mignolo verso la parte interna del piede, pressioni che aumentano ancora di più con il tacco alto, perché tutto il peso del corpo si sposta automaticamente verso la parte anteriore del piede.

### mal di piedi

Non è un caso se questa problematica colpisce per il 90 per cento le donne. L'alluce valgo compare gradualmente e in modo subdolo, perché all'inizio è solo un "mal di piedi", un dolore intenso, che può attenuarsi per poi ripresentarsi in seguito, mentre la deformità del dito si manifesta soltanto in una fase avanzata della malattia, a quel punto l'alluce risulta davvero appuntito verso l'esterno e con la punta rivolta verso le altre dita. Una volta fatta la diagnosi, soprattutto in fase avanzata di malattia, è bene studiare una soluzione perché le conseguenze possono essere più fastidiose di quanto si pensa. Il dolore, infatti, costringe il malcapitato a camminare in maniera scorretta, assumendo posizioni sbagliate nel tentativo di non sentire il dolore. Occupando spazio

nelle scarpe, inoltre, la sporgenza ossea impone l'uso di calzature comode, se non addirittura fabbricate su misura, per evitare che le altre dita si accavallino tra di loro. Esistono trattamenti conservativi per l'alluce valgo, ma nelle forme più gravi che invalidano le normali attività quotidiane ci si può rivolgere alla chirurgia.

### l'allegro chirurgo

Sono più di 100 le tecniche chirurgiche utilizzate per correggerlo, ma la chirurgia tradizionale risulta spesso dolorosa e non esente da complicazioni, anche di natura vascolare. Una buona soluzione è rappresentata oggi dalla chirurgia mininvasiva percutanea, una procedura chirurgica (Reverdin- Isham procedure)

messa a punto negli Stati Uniti e ormai ampiamente diffusa anche in Europa. Questa tecnica non necessita di ricovero ospedaliero, viene effettuata ambulatorialmente in anestesia locale attraverso piccole incisioni con l'ausilio di specifici strumenti disegnati apposta per i chirurghi podiatri. I risultati sono del tutto equiparabili a quelli della chirurgia tradizionale, ma è meno dolorosa, con il vantaggio che il paziente ha bisogno di una minore quantità di farmaci analgesici e riprende a camminare molto più velocemente: può subito appoggiare completamente il piede a terra senza l'aiuto di stampelle grazie a un bendaggio speciale e una calzatura con suola di gomma rigida. ■

### Info

**Dr. Paolo Filippini**

Casa di cura Montanari Morciano di Romagna (RN)

cell. 3391345222

email ortho68@tiscali.it

## bassa pressione

Il peperoncino non smette mai di sorprendere. Già noto per le sue proprietà afrodisiache e analgesiche ecco che oggi alcuni ricercatori della Third Military Medical University in Cina hanno verificato che il peperoncino è capace di abbassare la pressione sanguigna. Alla base delle proprietà antipertensive della spezia più famosa del mondo vi sarebbe, ancora una volta, la capsaicina, la sostanza che conferisce al peperoncino il suo sapore piccante e che si è dimostrata in grado di dilatare le pareti dei vasi sanguigni innescando la produzione di ossido nitrico, la sostanza che rilassa le arterie.

## cuore sacro

Presso l'ospedale Mazzini di Teramo sono state impiantate tre valvole aortiche artificiali in tre pazienti senza ricorrere a intervento chirurgico. I pazienti erano affetti da grave restringimento della valvola aortica e i medici sono intervenuti utilizzando la tecnica percutanea. Alla base di questo nuovo approccio c'è l'idea di fabbricare una valvola cardiaca artificiale con tessuto cardiaco bovino, collegata a un comune catetere a palloncino. Il dispositivo viene "iniettato" nella gamba a livello dell'arteria femorale e fatto scorrere fino al cuore, sede dell'impianto.

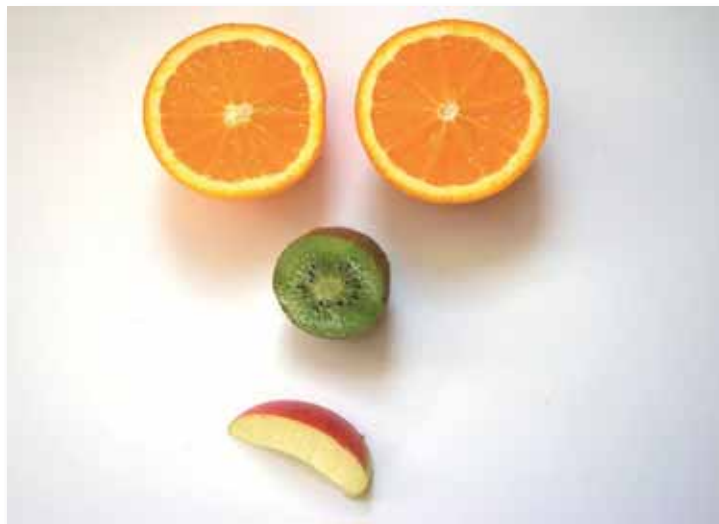
## rischiose abitudini

L'alcol consumato dalla madre in gravidanza comprometterebbe la capacità riproduttiva dei figli maschi. Lo rivela uno studio danese effettuato su 350 ragazzi e presentato durante il congresso della Società europea di riproduzione umana ed embriologia tenutosi a Roma. Anche solo quattro o cinque bicchieri di vino alla settimana sarebbero, infatti, in grado di provocare danni allo sviluppo dei testicoli e degli spermatozoi e compromettere la vita riproduttiva del nascituro.



## tavola calda

**I consigli gratuiti e le mezze verità di tanta informazione, non sempre scientifica, in campo alimentare.**



I cosiddetti mass media riversano sui consumatori un eccesso di proposte enogastronomiche e di consigli dietetici, talvolta più confondenti che informativi! Proprio per l'accresciuta attenzione verso un'alimentazione "sana" e personalizzata, è inevitabile che alcune fonti di divulgazione ricerchino lo scoop con asserzioni mirabolanti su pregi e difetti del nostro modello alimentare. Quest'atteggiamento, però, suscita disagio, perché non di rado deriva da interpretazioni statistiche arbitrarie, non adeguatamente comprovate o ricavate da pochi e anonimi intervistati, magari in contrasto con le raccomandazioni formulate dalle Società scientifiche competenti. Inoltre, si contrappone troppo l'esaltazione di un'improbabile genuinità all'irrazionale sfiducia su tutto ciò che l'industria alimentare ha fatto o potrà ancora fare di positivo.

In tutti i campi esistono i catastrofisti e i superficialmente informati (l'alimentazione in particolare!) che semplificano dei fenomeni epidemiologici multifattoriali, quindi di complessa decifrazione.

L'alimentazione è un campo tipico di denuncia per sospetti, supposizioni e mezze verità, ma quasi mai vengono segnalati in positivo dati indiscutibili, come la quasi scomparsa di malattie legate a scarsa igiene alimentare o a deficit vitaminico-minerale o a malnutrizione proteico-energetica. Perciò, molti cercano degli approfondimenti via Internet (dove accanto a siti autorevoli – Ministero della Salute, **INRAN** – proliferano siti inattendibili o promozionali), altri si rivolgono ai nutrizionisti o al medico di fiducia per chiarimenti sul "vero o falso", "fa bene o fa male", "protegge dal cancro o lo favorisce"! Ormai, non c'è cuoco o presentatrice che si limiti al suo ruolo senza anticipare l'esperto (vero o presunto) sui potenziali effetti digestivi o sul riflesso clinico di particolari abitudini alimentari; cioè, si esprimono pareri personali senza conoscere le più elementari nozioni di digestione, assorbimento, trasporto e utilizzazione cellulare dei nutrienti. La medicina e la dietetica non meritano di essere trattate come una rubrica sportiva dove tutti criticano l'allenatore o l'arbitro senza neppure conoscere le regole del gioco.

Tutto ciò crea falsi problemi e pregiudica il sereno rapporto che dovremmo avere con la buona tavola, ovviamente nei limiti dell'età, dello stile di vita e del reale stato di salute.

# amarcordless

I vantaggi, soprattutto economici, di un cordless rispetto a un telefono fisso o un cellulare.

di Roberto Minniti

Siamo tanto abituati al cellulare che difficilmente, ormai, facciamo ricorso al vecchio e – molte volte – più conveniente telefono di casa. Se poi si tratta di un modello con il filo, che non ci consente di spostarci liberamente per le stanze, continuare a impegnare le mani nelle faccende di casa (o, al limite, nel ticchettare sulla tastiera mentre sfogliamo le pagine del web), ebbene è davvero facile che si finisca per utilizzare anche tra le pareti domestiche il telefonino. Con il risultato di pagare un salato conto a fine mese. Meglio, dunque, ricorrere alle comodità di un cordless casalingo, apparecchio versatile per chiamare senza le limitanti costrizioni dei fili e per di più dotato di molte funzioni interessanti, dal vivavoce a una rubrica più o meno capiente.

E in qualche caso (interessante per chi ha casa grande o su più livelli) venduto in combinazione con un telefono aggiuntivo (una base +2 cordless).

Ma come funzionano questi apparecchi? Sono facili da utilizzare e non finiranno per incrementare quel mare di onde elettromagnetiche che in molti accusano di essere dannose per la salute degli utilizzatori?

## campo libero

Partiamo con ordine, cercando di rispondere innanzitutto ai dubbi di chi ha timori sugli effetti dell'elettromagnetismo. Bisogna innanzitutto chiarire che la presunta nocività dei campi magnetici è tra le questioni più dibattute a livello internazionale, e al contempo tra i campi più investigati dalla ricerca. Ma al momento restano due scuole di pensiero, anche tra gli esperti, diametralmente opposte: da una parte chi dice che le ricerche hanno escluso qualunque evidenza di pericolosità e dall'altra chi ipotizza che l'uso del cellulare sia associato all'insorgenza di tumori al cervello o alle ghiandole salivari. Nonostante i dubbi dei ricercatori, però, si può guardare un apparecchio telefonico casalingo con assoluta tranquillità. Quelli sul mercato oggi, infatti, hanno emissioni da dieci a cento volte inferiori



a quanto si raggiunge con i migliori telefonini. È questo il dato che è stato misurato in molti test indipendenti condotti da associazioni dei consumatori europee. Un risultato facile da comprendere se si pensa che i cordless hanno la capacità di allontanarsi dalla base di gran lunga inferiore a quella di un cellulare. In più, in molti casi, i produttori prevedono addirittura una funzione che riduce le emissioni di onde elettromagnetiche, riducendo ovviamente l'autonomia dalla base.

## al coperto

Tranquilli sul versante dell'inquinamento elettromagnetico, è bene porsi qualche domanda sulle effettive qualità dei modelli che ci vengono proposti sul mercato. Sul versante telefonico lo standard

Dect (Digital enhanced cordless telecommunication) è ormai dote comune di tutti i cordless ed è una garanzia di buon funzionamento. Si tratta di un'evoluzione del Gsm che ha trovato applicazione alla telefonia domestica e garantisce un suono pulito e una copertura molto migliore del precedente sistema analogico. Proprio sulla copertura, però, è bene fare qualche considerazione. Come vedete in tabella le aziende assicurano un range di autonomia che arriva sino a 300 metri all'aperto, ma inevitabilmente si ferma a 50 metri nell'edificio. Si tratta di distanze teoriche, visto che le mura e gli altri ostacoli eventualmente presenti, influenzano (e molto) la capacità del segnale di arrivare dalla base fissa al nostro telefono. Se avete la fortuna di abitare in una casa grande o su più piani, dunque, potrebbe essere conveniente allacciare più di una base con relativo telefono (in genere le case ne prevedono almeno 4) per poter tranquillamente telefonare senza perdere il collegamento.

A maggior ragione, però, cercate un modello dotato di tasto ricercaportatile sulla base fissa: sarà utilissimo a rintracciare, quando serve, l'apparecchio dimenticato lontano dalla sua base.



## telefoni cordless

marca e modello	raggio di azione dichiarato in metri (a = all'esterno b = nell'edificio)	autonomia batterie dichiarata in ore (c = in conversazione sb = in stand by)	altre caratteristiche	prezzo (euro)
BRONDI DC2060	a 200 b 50	c 10 sb 100	rubrica di 20 memorie, lista ultimi 5 n. chiamati, display Lcd, volume di ascolto e suoneria regolabile, segreteria telefonica 15 minuti	50
PANASONIC KX-TG1311JTW	nd	c 17 sb 150	rubrica di 50 memorie, lista ultimi 10 numeri chiamati, display Lcd retroilluminato	23
PANASONIC KX-TG7341	a 300 b 50	c 7 sb 150	rubrica di 100 memorie, lista ultimi 50 numeri chiamati, vivavoce, suoneria polifonica, display Lcd, segreteria telefonica 20 minuti	53
PHILIPS CD1701B/23	nd	c 12 sb nd	rubrica di 50 memorie, tasto cercapersone, registro chiamate 10 voci	30
PHILIPS CD6501B/23	a 300 b 50	c 12 sb 150	rubrica di 200 memorie, lista ultimi 50 numeri chiamati, tasto cercapersone, vivavoce alta qualità, suoneria polifonica, display Lcd, messaggi Sms (mem. 50 Sms)	49
SIEMENS Gigaset A585	a 300 b 50	c 25 sb 210	rubrica di 150 memorie, funzione Eco, vivavoce alta qualità, suoneria polifonica, display Lcd, messaggi Sms, segreteria telefonica 25 minuti	52
SIEMENS Gigaset AS280	a 300 b 50	c 25 sb 210	rubrica di 80 memorie, funzione Eco, vivavoce alta qualità	35
TELECOM Genius	a 300 b 50	c 10 sb 100	rubrica di 150 memorie, vivavoce, suoneria polifonica, display Lcd, messaggi Sms	44,90

In tabella abbiamo raggruppato 8 modelli scelti tra i molti proposti in questo mercato, cercando di selezionare quelli a prezzo più basso e in una fascia media di listino delle principali marche del settore. In molti casi questi apparecchi non possono essere utilizzati direttamente da chi abbia bisogno di un modello per telefonare via Voip (ossia attraverso internet). Un'opzione interessante per risparmiare sulla bolletta telefonica che non ha più bisogno, come accadeva in passato, di tenere sempre il pc acceso e industriarsi con cuffiette e microfoni. Oggi esistono diverse soluzioni: la più comoda è sfruttare il proprio cordless allacciandolo direttamente a un adattatore Ata, magari lo stesso che abbiamo in caso per la nostra rete

wi-fi. Un'altra possibilità è acquistare un cordless Voip che preveda la possibilità di allacciarsi alle reti wireless senza bisogno di una connessione a un pc. In questo caso i prezzi sono decisamente più alti di quelli di un comune Dect, ma potrebbero essere competitivi per chi non dispone già di un adattatore Ata. Senza contare che un telefono wi-fi è in grado di agganciarsi a qualunque rete esistente e dunque potrebbe essere utile anche fuori di casa, sempre che ci sia una rete disponibile gratuitamente.

E la qualità della telefonata? Rispetto al passato ormai le chiamate col Voip sono molto migliorate (niente più grandi ritardi o suoni metallici), ma la condizione base è disporre di una buona rete Adsl.

### completo di accessori

A questo punto potrete sbizzarrirvi sulle funzioni accessorie del cordless, cercando di distinguere quelle realmente utili da quelle che... fanno solo scena (oltre a far aumentare il prezzo). Tra le più futili c'è l'invio di sms. A parte il fatto che vista la diffusione dei telefoni cellulari è quantomeno dubbia l'utilità di un cordless con questa funzione, rimane il pesante "gap" del costo dei messaggi dal fisso che rimane spesso più alto di quelli inviati da cellulare. Decisamente più comoda è la presenza di una capiente

rubrica che possa consentire di chiamare i numeri frequentemente utilizzati con poco sforzo, visualizzandoli con pochi clic. E magari anche una funzione di chiamate rapide, effettuabili pigiando un solo pulsante: una possibilità particolarmente interessante per chi dovesse malauguratamente fare chiamate di emergenza. E la segreteria telefonica? A nostro giudizio si tratta di un optional ormai poco utilizzato. In un'epoca in cui tutti siamo rintracciabili, il "lasciate un messaggio" può essere, oltre che superfluo, solo un modo per far spendere chi ci sta cercando. ■

**coop** promozione

**In promozione per i soci di Unicoop Tirreno + valore al socio dal 1 al 31 ottobre in tutti i punti vendita**

**Telefono cordless Brondi modello Oslo SB**

- display Lcd retroilluminato • segreteria telefonica • vivavoce
- rubrica 100 numeri • invio e ricezione sms • suonerie polifoniche

● **Prezzo soci: 29,90 euro oppure 600 punti + 17,90 euro**



prodotti gli extra

# a tappeto

Sul tapis roulant, il tappeto che simula lo jogging a velocità variabile, dalla camminata leggera alla corsa.

di Daniele Fabris

Buoni propositi ed esigenze di salute. Questa la base, più che solida che spinge molti italiani a scegliere di impegnarsi in una attività sportiva. Che si tratti di una pratica da compiere all'aria aperta, negli spazi di una palestra superattrezzata o semplicemente tra le mura di casa, è questione di esigenze e di scelte. L'importante, come consigliano tutti i medici, è fare del movimento per contrastare le patologie da sedentarietà, l'aumento di peso e magari liberarsi di un po' di stress accumulato nelle nostre giornate.

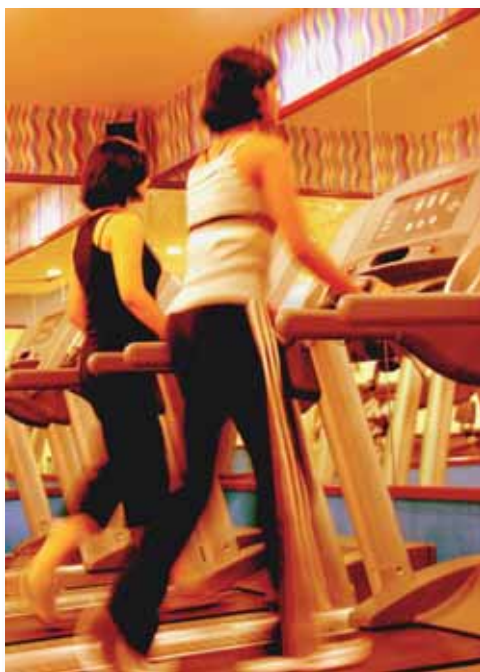
## palestra di vita

Logico, dunque, che in molti si decidano a rendere la propria casa simile a una palestra privata, ricorrendo a macchine

che consentono di fare esercizio nei momenti liberi della giornata. Magari optando per strumenti in grado di far compiere esercizi aerobici, quelli che oltre a tonificare i muscoli e a far smaltire qualche chilo di troppo, incrementano la capacità cardiorespiratoria. La scelta, in questo campo è davvero illimitata: dalle cyclette agli stepper ellittici, le macchine casalinghe ormai sono alla portata di molte tasche. Le più gettonate, comunque, rimangono i tapis roulant, che simulano lo jogging. Gli apparecchi migliori hanno diverse potenzialità: oltre a far scorrere il tappeto a velocità variabili (si può partire con una camminata leggera e, quando si vuole, arrivare a una vera corsa), consentono di essere programmati per molti tipi di esercizi preimpostati e, in qualche caso, anche di inclinare la pedana, simulando l'attività in salita. Ma come scegliere l'apparecchio migliore nella vasta offerta di questo mercato?

## grandi potenze

La prima considerazione da fare riguarda la potenza del motore che fa scorrere il tappeto. Generalmente per l'utilizzo casalingo non è necessario un modello particolarmente potente ma, nel caso il peso di chi utilizza il tapis roulant sia superiore ai 100 chili, è il caso, secondo gli esperti, di optare per un apparecchio tra i 2 e i 40 Hp. Più importante è la stabilità del modello che stiamo per portare in casa: questo fattore, che influenza direttamente



la sicurezza della macchina, è misurabile solo... con una corsa sul posto. Provate in negozio a salire sulla pedana e verificate che l'apparecchio non ondeggi o, peggio ancora, non abbia alcuna possibilità di ribaltarsi. Sempre sul versante sicurezza, meglio scegliere un dispositivo provvisto del pulsante stop facilmente raggiungibile in caso di emergenza.

## fuori corsa

Altra caratteristica importante è la capacità della pedana di ammortizzare l'impatto per evitare che i contraccolpi della corsa finiscano per far sentire gli effetti sulle articolazioni e sulla schiena.

Decisamente meno importanti, invece, sono alcuni optional

che spesso fanno lievitare il prezzo degli apparecchi. Tra questi il cardiofrequenzimetro o i programmi che dovrebbero misurare le calorie consumate. Nel secondo caso, infatti, si tratta di calcoli solo teorici che hanno poca attinenza con la realtà. I misuratori di battito cardiaco, invece, sono pressoché inutili se vengono utilizzati per evitare di arrivare a pulsazioni tanto accelerate da essere pericolose. Il consiglio è di ascoltare i segnali che il nostro corpo ci manda naturalmente e di non forzare mai gli esercizi. E, se si ha il dubbio di qualche patologia, di chiedere consiglio al proprio medico più che a una macchina. ■

**In promozione per i soci di Unicoop Tirreno dal 1 al 15 novembre in tutti i punti vendita della Cooperativa**

### Sprinter G10, tapis roulant elettrico

Preassemblato, richiudibile, inclinazione manuale 2 livelli, potenza 1,5-3 hp, velocità 0,8-14 km/h, 7 programmi di allenamento, rilevazione cardiaca co hand pulse, nastro di corsa 40x120 cm, cintura dimagrante sauna Diadora.

**In promozione dal 21 ottobre al 3 novembre negli Iper e dal 14 al 27 ottobre nei Super**

### Cuscino massaggiante shiatzu

Quattro testine rotanti a movimento rotatorio bidirezionale per collo, cervicale, schiena, spalle. Massaggio shiatzu mirato. Effetto riscaldante lenitivo a raggi infrarossi.

● **Prezzo soci: 49 euro**

nel carrello a cura di Rita Nannelli

## italian restaurant

Si lasciano i fornelli di casa e si va a cucinare per gli altri in tempi di crisi. Chi perde il lavoro si reinventa ristoratore e sbocciano come funghi trattorie, ristoranti, enoteche, birrerie, risotterie, gastronomie, e ancora paninoteche, piadinerie, pizzerie, kebaberie, friggitorie, gelaterie, spuntinerie. E chi più ne ha di fantasia – a partire dal nome del locale – più ne metta, perché i dati di **Unioncamere** ci dicono che nell'ultimo anno solo i ristoranti sono aumentati del 6 per cento e la concorrenza è spietata. Spesso ci s'improvvisa del mestiere, per reggere si risparmia sulle materie prime e sulla qualità e tanti ristoratori dell'ultima ora chiudono i battenti dopo pochi mesi. Ma l'Italian restaurant ci sta preparando una sorpresa: locali clandestini e improvvisati, underground e a basso costo, ricavati negli appartamenti, a menu fisso. Una ricetta che viene dall'estero, quasi pronta anche nel paese della "buona tavola".



## chi fa da sé...

...fa per tre, ma solo se si è veri appassionati di bricolage. In un clima generale di riduzione dei consumi non food (-6,2 per cento), in cui anche il "fai-da-te" registra una flessione del 4,5 per cento, secondo una recente indagine **GFK Eurisko**, il 37 per cento dei capifamiglia dello Stivale si è dedicato ai lavori in casa lo scorso anno e il vero bricoleur lo è per passione, a dispetto della convenienza riconosciuta al bricolage. Il 22 per cento dei maschi di casa in Italia si dedica abitualmente (almeno una volta ogni tre mesi) a lavoretti di manutenzione domestica, riparazioni, decorazione e giardinaggio, dichiarando di essere abile in queste attività e di divertirsi. Meno "tuttofare" al Sud: solo il 15 per cento con una spesa media di 200 euro all'anno, contro i 228 euro del resto d'Italia.

prodotti tipico

# grigio perla

**Il pecorino Grigio-giallo che assorbe tutto il profumo dei fiori e delle erbe di montagna.**

**Una perla del caseificio di Stribugliano sul Monte Amiata.  
di Eleonora Cozzella**

Il monte Amiata si chiama così perché gli antichi romani in viaggio verso quel territorio dicevano di recarsi “ad meata”, cioè ai corsi d’acqua. Monte ricco di sorgenti e preziosa riserva idrica, era luogo d’eccellenza per portare al pascolo le greggi. Da secoli e secoli è ancora così e i comuni amiatini sono famosi per i loro prodotti caseari di latte ovino, dalla cremosa ricotta alle forme più o meno stagionate. Iniziarono gli etruschi, continuarono i sudditi del regno pontificio e poi dei carolingi, fino ai cittadini del Granducato di Toscana: tanti furono i sovrani che si sono avvicendati alla guida della zona. Tutti con una certezza: là si trovano ottime castagne (oggi le castagne dell’Amiata si fregiano della Denominazione di Origine Protetta), funghi prelibati e soprattutto cacio pecorino.

## **aria di montagna**

A concorrere alla qualità del formaggio di pecora sono alcuni fattori concomitanti. In primo luogo i pascoli: sul terreno di origine vulcanica, l’erba e tutte le altre piante da foraggio sono particolarmente ricche di principi nutritivi, fatto che conferisce al latte un gusto caratteristico, intenso e delicato insieme, un aroma tipico e un colore quasi avorio perché ricco della clorofilla dell’erba fresca. Altro elemento importante è il clima: tipico della zona montano-appenninico, con inverni freddi, caratterizzati da abbondanti nevicate; estati calde, piogge abbondanti e l’influenza benefica delle brezze del Mar Tirreno. Il clima temperato di queste zone favorisce la presenza di una grande varietà di fiori e piante (come il giglio di San Giovanni, il sigillo di Salomone, varie specie di

orchidee selvatiche) e appunto numerosissime erbe officinali. Ma soprattutto agisce sulla maturazione del formaggio che “respira” l’aria di montagna. Tanto è vero che, nonostante l’evoluzione tecnologica dei sistemi di costruzione delle strutture di conservazione alimentare, non si è ancora riusciti a simulare questo microclima, responsabile di preziose stagionature.

Così un gruppo affiatato di produttori ha deciso di unirsi in una società per ottimizzare al meglio i doni della natura e insieme far tesoro della loro esperienza nell’industria casearia.

## **guardasigilli**

In una delle zone più belle e caratteristiche della Toscana, a 800 metri di altezza, a Stribugliano – frazione del comune di Arcidosso in provincia di Grosseto – conducono una struttura di trasformazione del latte con tecnologia moderna, in grado di coniugare in modo sorprendente la più nobile tradizione casearia con le moderne esigenze del consumatore. La società si è costituita da poco, ma ha saggiamente deciso di sfruttare una struttura che esiste da oltre 40 anni, con l’obiettivo di fornire ai consumatori un alimento sano, moderno, con tutti i sapori del territorio dell’Amiata. Fiore all’occhiello della produzione è il pecorino Grigio “I colori della pecora”. Prende il nome dal trattamento che viene effettuato sulla crosta nella fase finale della stagionatura: le forme sono massaggiate a mano con una miscela di conserva di pomodoro e pepe. Si tratta appunto del “sigillo” che viene posto sul formaggio per conservare all’interno la morbidezza della pasta e tutti i suoi profumi.



Il latte di pecora proviene dai pascoli locali. A garanzia della qualità della materia prima, della sicurezza, della provenienza e della salvaguardia dell'economia locale. I pascoli e gli allevamenti sono tutti dislocati in Toscana e in aree agricole limitrofe (cioè quella parte della provincia di Viterbo che confina con le province di Grosseto e Siena e che sempre sente l'influenza climatica del Monte Amiata e del Mar Tirreno).

### **in forma smagliante**

Il Grigio è ottenuto con tecniche tradizionali. Dopo la pastorizzazione il latte è rivitalizzato con fermenti lattici che sono caratterizzanti del territorio, cagliato con caglio di vitello e – dopo la formatura – viene immesso in salamoia per circa un giorno, per assorbire la giusta quantità di sale ed entrare in contatto coi lieviti presenti nella salamoia stessa. A questo punto inizia la maturazione che avviene per almeno 4-5 mesi nello stabilimento di produzione. In questo periodo di tempo nel formaggio avvengono numerose trasformazioni, grazie ai fermenti lattici e ai numerosi enzimi. Da un punto di vista di tecnologia alimentare il risultato finale è notevole: dal completamento della loro azione i fermenti lattici ci consegnano un prodotto salubre da un punto di vista microbiologico, mentre l'azione combinata della fermentazione lattica e dei vari enzimi permette di sviluppare sapori e profumi e rendere il prodotto particolarmente digeribile e adatto ad ogni tipo di alimentazione.

### **la signora in giallo**

Ecco allora che sulla nostra tavola arriva un prodotto originale e saporito che si riconosce perché, sotto la crosta grigia, ha una pasta tenera elastica e non "gessata", di colore giallo tenue tendente al paglierino, con occhiatura minuta, dall'odore intenso che parla con l'accento della Maremma e rimanda al profumo dei pascoli e del latte fresco.

Così Stribugliano diventerà famosa per gli amanti dei piaceri della terra, mentre lo è già per chi ha trovato nel cielo la sua passione. Qui, infatti, in questo delizioso antichissimo paese di circa 250 abitanti, arrivano da tutta la penisola i patiti di parapendio per librarsi in volo e godere di uno dei panorami più belli d'Italia: la peculiarità della morfologia vulcanica permette, in condizioni ambientali favorevoli, di spaziare con lo sguardo per centinaia di chilometri. Dalla bellezza degli Appennini alla vastità del Tirreno, all'Arcipelago Toscano.

Che siate fan o meno del parapendio, tornando a casa dall'Amiata, non dimenticate una forma di Grigio. ■

### **DAGLI APPENNINI ALLE ONDE**

**Appennini, città, laghi, il mare e persino le isole. Tutto quello che si può vedere dall'alto del monte Amiata.**

Potremmo consigliare di visitare i castelli medievali (di Arcidosso, Piancastagnaio, Montelaterone), o le suggestive abbazie romanicolongobarde (l'Abbadia San Salvatore e l'Abbazia di Sant'Antimo), magari la Villa Sforzesca di Castell'Azzara o il palazzo Bourbon del Monte a



Piancastagnaio, come pure le chiese rinascimentali e barocche di Castel del Piano: tutte testimonianze dell'incrociarsi di civiltà e culture che hanno interessato il territorio dell'Amiata, inserito nella storia della Toscana meridionale, posta a confine della Tuscia e dello Stato Pontificio.

Suggeriremo tuttavia di concentrarsi sullo spettacolo della natura. Il Monte Amiata è un rilievo di 1.738 metri sul livello del mare dell'Antiappennino toscano, tra la Maremma, la Val d'Orcia e la Val di Chiana. La sua altezza e il suo posizionamento garantiscono non solo la possibilità di sciare per tutto l'inverno ma soprattutto di godere di uno dei panorami più spettacolari d'Italia.

Con condizioni climatiche favorevoli, specie nelle terse giornate invernali, lo sguardo può spaziare per centinaia di chilometri. Si può osservare la quasi totalità degli Appennini: il Massiccio del Gran Sasso d'Italia (Abruzzo), poi – da Sud verso Nord – il Monte Terminillo (Lazio), i Monti Sibillini (Marche-Umbria), il Massiccio del Monte Catria (Appennino umbro-marchigiano), il Monte Falterona dell'Appennino Tosco-Romagnolo, il Monte Cimone dell'Appennino Tosco-Emiliano, l'Alto Appennino parmense e parte dell'Appennino Ligure. Inoltre si scorgono le città di Grosseto, Arezzo, Siena, Viterbo. Se il meteo dà una mano, di notte si nota anche in lontananza il bagliore di Roma. E poi gli occhi arrivano al Lago Trasimeno e quello di Bolsena. Verso ovest, in direzione del Mar Tirreno, è visibile buona parte dell'Arcipelago Toscano con l'Isola d'Elba, il Monte Argentario, quindi addirittura la Corsica.

### **L'INTERVISTA**

**Il Pecorino Grigio "I colori della pecora" è un prodotto nuovo, nato dalla cultura casearia della Latteria Amiatina, ma allo stesso tempo antico perché si basa sui metodi di produzione tradizionali. Come lo accolgono i consumatori? Lo chiediamo a Roberta Pellegrini, caporeparto gastronomia, forneria e libero servizio del punto vendita di Follonica.**

#### **Com'è considerato il prodotto?**

«Lo abbiamo in assortimento da meno di un anno ed è andato in crescendo come vendite, con ovvi picchi nei periodi di promozione e nei mesi estivi, sia perché lo acquistano anche i turisti, sia perché si mangiano più cibi non cotti. Ne vendiamo tra 90 e 120 kg al mese».

#### **Cosa piace di più a chi lo compra?**

«Sono incuriositi dal colore della crosta. Ma molti sanno il perché. Infatti i soci hanno potuto partecipare a una visita molto istruttiva e interessante al caseificio e sono rimasti entusiasti nel vedere la cura manuale e tradizionale delle forme».

#### **Ha un rapporto qualità/prezzo conveniente?**

«Direi di sì: siamo intorno ai 14,90 euro al chilo e lo vendiamo in forma intera (circa 1,5 kg), in quarti o in sestini al take away».

#### **Come si gusta?**

«Ha una stagionatura di 4-5 mesi. Con un contorno di verdure e un bicchiere di rosso non troppo forte può essere un semplicissimo pasto completo».

# frutto di mare

Da quali mari arriva e come si cucina il polpo fresco e congelato.

di Silvia Inghirami

La marea nera nel Golfo del Messico non costerà cara solo alla Bp e agli americani: a parte le gravi conseguenze ambientali, tutti gli amanti del pesce dovranno fare i conti con gli aumenti dei prezzi di gamberi, gamberetti, totani, calamari, seppie e polpi. La chiusura delle aree di pesca colpite dalla fuoriuscita di greggio ha, infatti, diminuito la disponibilità di prodotti ittici: «Prepariamoci a spendere qualcosa in più nei prossimi mesi – segnala **Ettore Iani**, presidente di **Lega Pesca**, a fronte delle prime tendenze al rialzo per i prodotti di importazione –. Per i polpi dovremmo attenderci aumenti sensibili,



fino al 20 per cento». Sono le conseguenze della globalizzazione, che ricadono anche su specie autoctone e non in sofferenza come il polpo, che è comune in tutti gli oceani e in tutti i mari caldi e temperati del mondo, compreso il nostro Mediterraneo, tanto nella battigia quanto a decine di metri di profondità.

## **peschi fuor d'acqua**

Non a caso gli esperti consigliano di orientare il consumo su questo mollusco piuttosto che su pesci più sfruttati come il tonno, per aiutare la pesca a essere sostenibile e a rispettare il corretto equilibrio tra risorse e prelievo. Naturalmente, la scelta migliore in termini qualitativi e di gusto dovrebbe ricadere sul polpo fresco pescato in area mediterranea e nazionale, ma non sempre lo troviamo al supermercato: in particolare – spiegano all'**Ipi** (Italiana Produttori Ittici) – il polpo congelato proviene dall'Africa: Senegal, Mauritania, Costa D'Avorio e Marocco. Da quest'ultimo paese arriva il prodotto che può vantare i migliori sistemi di lavorazione del pescato, perché la congelazione avviene a bordo anziché a terra e questo preserva al meglio le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. La differenza è percepibile nel colore delle carni, che rimangono bianche, a differenza del prodotto meno pregiato che vira al rosso.

Il polpo pescato nel Mediterraneo si distingue in due specie: quello di sabbia, di dimensioni più piccole, e quello

pregiato di scoglio, che ha una carne più gustosa e si riconosce per la doppia fila di ventose sugli otto tentacoli. In commercio possono trovarsi anche polpi etichettati come piovra o polpessa (che non è la femmina del polpo): nel primo caso si tratta solo di polpi di maggiori dimensioni, nel secondo di un tipo di polpo da scoglio dai tentacoli lunghi e sottili, dalle carni meno pregiate. In pescheria arrivano solitamente polpi che pesano in media meno di 1 kg, ma non è raro trovarne in mare anche di 5-6 kg: nonostante abbia vita breve (un solo anno), alcuni arrivano a pesare fino a 10 kg.

## **un tanto al chilo**

Certo, con un esemplare di tal fatta, la cottura può risultare complicata: il polpo, ricco di tessuto connettivo, può essere di difficile masticazione e digestione. La soluzione non è, però, di tenerlo sul fuoco più a lungo, perché si finirebbe per renderlo ancora più gommoso: il suggerimento è di cuocerlo 50 minuti-1 ora per ogni chilogrammo di peso e di lasciarlo raffreddare nell'acqua di cottura una volta pronto. I pescatori hanno l'abitudine di sbatterlo con violenza sullo scoglio finché i tentacoli non si distendono. Possiamo farlo anche noi sul tavolo della cucina, oppure usare un batticarne: questo perché le fibre di tessuto connettivo non gelatinizzano con la cottura e necessitano di un procedimento meccanico che le rompa, distendendo i tessuti e consentendo di avere con la cottura una carne non fibrosa. Altrimenti, se abbiamo a che fare con un "tipo tenace", possiamo congelarlo e in questo modo la carne diventerà più tenera.

Il polpo scongelato si riconosce, infatti, proprio perché più morbido: per scoprirlo all'occhio, bisogna controllare i tentacoli (arricciati su se stessi) e la colorazione, meno intensa e viva.

Dal punto di vista nutrizionale il polpo presenta un buon contenuto proteico, anche se inferiore rispetto ai pesci, ed è considerato un alimento ipocalorico (in media meno di 70 kcal per 100 grammi di prodotto da crudo, quindi



## tutto peperone

**Nel piccolo paese di Capriglio, a nord di Asti, l'antica tradizione di coltivare il peperone. Dolce e carnoso, particolarmente adatto alla conservazione.**

**di Francesca Baldereschi**

circa il doppio da cotto) e ipolipidico; inoltre contiene buone quantità di minerali come il ferro, il fosforo, il calcio e il potassio.

### a polpo sicuro

Queste caratteristiche lo rendono un ottimo alimento per grandi e piccoli, capace di accontentare i gusti di palati semplici o esigenti: si può, infatti, cucinarlo bollito in insalata, con sedano e prezzemolo o patate lesse, oppure in umido, al "guazzetto". A parte la miriade di ricette possibili, due sono le specialità tipiche che hanno conquistato un riconoscimento ufficiale nell'elenco nazionale dei prodotti artigianali tradizionali: il polpo essiccato (pulepe sicche) del Molise (in particolare di Termoli) e il polpo alla pignatta (purpu a pignatta) della Puglia.

Nel primo caso è richiesto un polpo non superiore a mezzo chilo che dopo essere stato eviscerato, pulito e sbattuto viene infilzato alle estremità di due bacchette di canna tagliata sottilmente e legate a forma di croce, la cosiddetta "misse 'n croce", con la testa conficcata ad una delle estremità, il corpo infisso nelle rimanenti altre e i tentacoli penzolanti. Il povero polpo, legato a una corda tesa, viene poi esposto al sole prima nelle ore più calde, poi collocato a mezz'ombra e di tanto in tanto rigirato sulla croce. Quando la disidratazione è completa e perfetta è sfilato e riposto, per la conservazione, in cestelli di forma rettangolare fatte di sfoglie sottilissime di pioppo intrecciate. Nelle "cestelle" viene avvolto in carta pulita per proteggerlo dalla polvere e dagli insetti. È conservato sospeso in aria per avere la necessaria ventilazione.

Per il polpo alla pignatta serve un esemplare piuttosto grosso che va battuto, strofinato, tagliato a tocchetti; quindi si mette in una pignatta di terracotta con pomodori tagliuzzati, abbondante cipolla affettata molto finemente, prezzemolo, olio, un po' di pepe nero e un dito d'acqua. Si pone la pignatta a cuocere a fiamma molto moderata e coperta e quando il polpo avrà acquisito una colorazione rossastra (e si lascerà trafiggere facilmente con una forchetta) sarà cotto al punto giusto. Va servito ben caldo. ■

Tra le dolci colline a nord di Asti si trova il piccolo paese di Capriglio dove si coltiva ancora un peperone dalle origini antiche, il **peperone di Capriglio**, selezionato e coltivato da oltre cento anni in questa piccola zona dell'astigiano, tramandato di generazione in generazione dagli agricoltori locali.

Si ritiene che alcune varietà di peperone coltivate attualmente nella zona di Asti si siano originate proprio da un incrocio naturale tra antiche cultivar di piccole dimensioni come queste e altre di dimensioni ben più grandi provenienti dal cuneese.

Essendo una pianta d'origine antica si presenta molto rustica, vigorosa e non molto alta; il frutto è di dimensioni medio piccole, caratterizzato dalla presenza di tre sole costole e dalla sezione leggermente triangolare o cuoriforme, di colore giallo o rosso.

Il prodotto fresco fino agli anni Sessanta aveva un notevole mercato a Chieri, Asti, Torino e spuntava, addirittura, prezzi doppi rispetto a altre varietà. In seguito con l'introduzione di nuove varietà di dimensioni maggiori la domanda si è abbassata tanto che in pochi anni la produzione è proseguita solo per il consumo familiare e per pochi conoscitori.

Il sapore delicatamente dolce e lo spessore della bacca, consistente e carnoso (caratteristica che sempre più si sta perdendo in quasi la totalità delle attuali varietà presenti sul mercato) lo rendono particolarmente adatto alla conservazione. Quella tradizionale è sotto raspa, una conservazione molto semplice che consiste nel porre in una damigiana i peperoni (interi, ben lavati e con il picciolo ancora attaccato) e immergerli in una soluzione composta da aceto, acqua bollente e sale. La bocca della damigiana viene poi chiusa con vinacce derivate dalla lavorazione del vino, che avviene nello stesso periodo della maturazione dei peperoni. Dopo 40-60 giorni sono pronti per il consumo. A Capriglio i pochi agricoltori rimasti portano avanti la tradizione di coltivare il peperone e mantengono così il patrimonio genetico, tramandato negli anni. Oggi con l'avvio del presidio i coltivatori si sono riuniti in un'associazione, coltivano secondo tradizione seguendo i principi dell'agricoltura biologica e a ridotto impatto ambientale e vogliono riportare sul mercato locale questo prelibato ortaggio. Oltre a incrementare di nuovo la produzione dopo anni di abbandono si vuole anche riproporre ai consumatori la conservazione sotto raspa ormai molto rara in tutte le regioni vitivinicole italiane.

Il Presidio si propone quindi di recuperare il forte legame di questo prodotto con la sua terra e il suo paese, rilanciando così non solo il peperone di Capriglio, ma anche della comunità che rappresenta.



# scotton club

**Si produce a Campagnatico, nel grossetano, la migliore carne di scottona a marchio Coop, in promozione fino al 13 ottobre nei punti vendita toscani.  
di Cristina Vaiani**

È tutto al naturale l'allevamento delle scottonone Coop di Campagnatico. Dal luogo stesso che lo accoglie, trenta ettari racchiusi tra filari di pini, olivi e piramidi di balle di fieno, cui si accede sempre per vie naturali superando un viale di rami intrecciati che conduce in aperta campagna alle pregiate miscele di mangimi vegetali, sempre freschi, che questi animali ruminano di continuo coi musci protesi fuori dai box. Un vero e proprio "ecosistema" nell'ecosistema che sta per convertirsi all'energia fotovoltaica e al biogas.

## **sommi capi**

Due mila capi di limousine scottona nati in Francia e allevati in provincia di Grosseto. Sono le scottonone Coop, selezionate secondo i rigidi capitolati di Coop Italia, cui ciascun animale deve risultare conforme durante tutte le fasi della crescita e anche dopo la macellazione. «Di quest'allevamento Coop ha le chiavi in mano – afferma **Mario Vagheggini**, il veterinario responsabile – nel senso che controlla quando vuole che tutto proceda nel rispetto del capitolato, dall'età alle caratteristiche alla taglia degli animali, i nuovi arrivi, i mangimi e, dopo la macellazione, la qualità della grana della carne, il colore, l'infiltrazione di grasso, l'assenza di malattie. Qualsiasi minima difformità dai requisiti richiesti e l'animale non entra nel circuito Coop». Dove riesce, infatti, a penetrare solo il **Fior Fiore** – la linea che riassume il meglio delle produzioni Coop – delle carni di scottona. «Un rapporto quello con Coop che nasce più di venti anni fa – rammenta Vagheggini –; già allora Coop pretendeva l'auricolare e lo imponeva all'allevatore nel capitolato anticipando di parecchi anni le successive disposizioni di legge».

## **passaporto valido**

Il loro valore è dichiarato in veri e propri documenti d'identità. Certificate no ogm fin dalla nascita le scottonone Coop hanno un passaporto "personale" dove è annotato tutto – la razza, la madre, la data e il luogo di nascita, i passaggi di proprietà, le vaccinazioni effettuate – e due auricolari per orecchio con impresso il numero di registrazione che identifica l'animale. «Una sorta di anagrafe che permette di ottenere una tracciabilità completa e sicura durante l'intero percorso dell'animale, fino all'arrivo nei negozi Coop», rassicura Vagheggini.

Dalla Francia, dove nascono da madri altrettanto certificate e soggiornano fino a 6-8 mesi in allevamenti bradi già sotto il controllo Coop, le scottonone vengono

**prodotti** dal fornitore





trasferite nell'allevamento grossetano intorno agli 8-10 mesi per poi essere macellate tra i 13 e i 16 mesi, l'età in cui le carni esprimono il massimo della tenerezza e del sapore.

### **Incontro di box**

Nell'allevamento di Campagnatico le scottone dispongono di spazio a sufficienza nei box e di aeratori con nebulizzatore per quando fa caldo, di cibo sano e acqua di sorgente. «I controlli e le disposizioni di legge in fatto di carni sono molto ferrei – spiega **David Ceccanti**, category carni di Unicoop Tirreno –; a questo si aggiunge il

rispetto di ulteriori parametri e garanzie sulla qualità, sulla sicurezza e sul benessere animale che Coop richiede ai propri allevatori pretendendo adeguati spazi degli allevamenti e condizioni durante il trasporto, vaccinazioni, mangimi selezionati e tutte le cure necessarie».

In cinque si occupano degli animali, dall'alimentazione alla pulizia periodica dei singoli capi e delle stalle, "foraggiate" di nuova paglia ogni giorno. I controlli sanitari spettano al veterinario dello stabilimento che verifica continuamente la corrispondenza delle caratteristiche di ciascun animale ai parametri stabiliti da Coop, monitorandone lo stato di salute e di "maturazione".

Il risultato «è una carne di eccellente qualità – e per questo inserita nella linea Fior Fiore Coop – che nel giro di 10 anni è passata da prodotto di nicchia a incidere per il 30



per cento delle vendite sul bovino e per il 20 sul totale delle carni rosse – fa notare Ceccanti –; l'attuale fabbisogno di Coop è di 300-400 capi circa al mese». Oggi è disponibile sia nel banco tradizionale che nel libero servizio dei negozi Coop della costa tirrenica da Grosseto a Rosignano dove sono in promozione fino al 13 ottobre le fettine di magro scelto, il trancio per arrosto, lo spezzatino, i bolliti, le bistecche.

### **regno vegetale**

Una miscela tutta vegetale di prelibato mangime: mais, girasole, crusca di grano, soia, polpa di barbabietola, fieno, sali minerali. Alla qualità delle carni concorre anche l'alimentazione naturale e sicura degli animali che fa a meno degli ogm e seleziona accuratamente gli ingredienti, «tutti certificati e provenienti da fornitori locali anch'essi aderenti ai capitoli di Coop Italia di cui verificiamo – garantisce Vagheggini – la genuinità con analisi di laboratorio all'arrivo di ogni carico. Per maggiore sicurezza il mais viene acquistato in granella e macinato ogni giorno direttamente nel mangimificio dell'azienda».

E persino le quantità di ogni ingrediente della miscela sono programmate e dosate con la massima attenzione dal carro miscelatore che "prepara" i pasti al computer avvisando con uno squillo quando le dosi stabilite sono raggiunte.

Mentre all'interno del mangimificio si miscelano i pasti, che vengono distribuiti in mangiatoia freschissimi il giorno stesso della miscelazione, sul tetto sarà presto installato un impianto fotovoltaico destinato a produrre l'energia elettrica necessaria a coprire il fabbisogno interno dell'azienda che si sta dotando anche di un centro visite e conferenze per i soci Coop e le scuole.

Ma energia alternativa verrà anche dalla fermentazione anaerobica del letame da smaltire che da un lato sprigionerà biogas utilizzabile come energia elettrica e dall'altro produrrà digestato (letame di risulta di una completa digestione anaerobica) che, sotto l'azione di specifici microrganismi in lettiera permanente, darà, dopo 36 mesi, humus, il terriccio fertile per concimare. Come già detto, tutto al naturale. ■

**Podere dei Fiori - Campagnatico (GR)**  
Gruppo Annonese - [www.annonese.it](http://www.annonese.it)

# menu di melagrane

## insalata croccante



### Ingredienti per 4 persone:

1 melagrana  
2 mele  
2 finocchi  
100 g di pecorino morbido  
100 g di pecorino stagionato  
40 g di pinoli  
1 limone  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe

preparazione:



tempo:  
20 min.

costo:



Far tostare i pinoli in una padellina antiaderente, tagliare i finocchi e le mele con la buccia a piccoli pezzi regolari e cospargerli con il succo di limone. Tagliare i pecorini possibilmente della stessa dimensione delle mele e dei finocchi. Salare pepare, aggiungere l'olio, mischiare delicatamente tutti gli ingredienti e decorare con i chicchi sgranati della melagrana.

### LA DIETISTA 250 Kcal a porzione

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

Ricco di anetolo e fencone, di essenziali diuretici e depurativi, il finocchio stimola la digestione dei lipidi. Ecco perché, nonostante il pecorino, formaggio ricco di proteine, calcio e fosforo, quest'insalata è digeribilissima.

## risotto melagrana e speck

**Ingredienti**  
per 4 persone:  
2 melagrane  
150 g di speck a cubetti  
1 cipolla  
500 g di riso  
Brodo vegetale  
30 g di burro

Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe

preparazione:



tempo: 40 min.

costo:



Sgranare le melagrane e conservare un pugno di chicchi per decorare. Far dorare una cipolla tritata sottilissima in olio extravergine d'oliva e far insaporire i chicchi. Aggiungere il riso, farlo tostare dolcemente, quindi iniziare la cottura aggiungendo il brodo quando occorre. A metà cottura unire lo speck e a fine cottura mantecare con il burro. Servire caldo con i chicchi crudi di melagrana sopra.

### LA DIETISTA 630 Kcal a porzione

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

Piatto unico con le proteine nobili e il ferro dello speck, un salume magro e digeribile adatto particolarmente a sportivi, bambini e anziani.



Un bianco leggermente barricato per sostenere l'affumicato dello speck.

## scampi alla melagrana

**Ingredienti**  
per 4 persone:

18 scampi  
1 melagrana  
800 g di patatine novelle con la pelle  
3 spicchi d'aglio  
3 foglie d'alloro  
1 cucchiaio d'origano

Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe

preparazione:



tempo: 40 min.

costo:



Spazzolare e lavare con cura le patate, lessarle in acqua bollente salata con l'alloro per 20 minuti, scolarle e asciugarle. Dopo aver tagliato a metà quelle più grosse, metterle in una ciotola con l'aglio sbucciato e tagliato grossolanamente, salarle, condirle con 4 cucchiari di olio e mischiare bene. Metterle in una teglia e cuocerle in forno caldo per 15 minuti. Sgranare la melagrana, tenere la metà dei chicchi da parte e spremere l'altra metà con la centrifuga o in un telo, raccogliendo il succo in una ciotola. Tagliare a metà gli scampi, sistemarli in un solo strato sopra le patate, salarli, irrorarli con il succo della melagrana e condirli con l'olio. Passare al grill per 20 minuti, prepararli e decorarli con i grani di melagrana rimasti.

### LA DIETISTA 370 Kcal a porzione

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

Gli scampi sono crostacei ricchi di sodio, potassio, calcio, fosforo, magnesio e selenio, ma soprattutto contengono astaxantina, un elemento costitutivo della retina e per questo sono utili contro la degenerazione maculare.



Si consiglia un Pinot Bianco del Trentino, delicato abbinamento con gli scampi profumati di melagrana.

## crema al moscato e melagrana



### Ingredienti per 4 persone:

1 grossa melagrana  
6 dl di moscato d'asti  
8 tuorli  
140 g di zucchero  
80 g di farina  
3 dl di panna  
1 ciuffo di menta

preparazione:



tempo:  
30 min.

costo:



Sbattere in una terrina i tuorli con lo zucchero, incorporare la farina e il moscato stiepidito a parte, quindi cuocere per 7-8 minuti. Lasciare raffreddare la crema quindi amalgamarvi la panna montata. Aggiungere i chicchi di melagrana precedentemente sgranata, travasare in una zuppiera capiente, guarnire con panna montata, chicchi di melagrana e foglioline di menta.

### DIETISTA 310 Kcal a porzione

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

La melagrana è un frutto ricco di vitamina A, fosforo e potassio. Ha effetti antinvecchiamento cutaneo così come gli acidi grassi e la lecitina contenuti nell'uovo, fondamentali per le membrane cellulari.



Abbinamento ideale un Moscato Naturale d'Asti.

# 84



## altrimenti ci arrabbiamo

**La mia alimentazione è assolutamente normale, tranne quando mi arrabbio. Allora non riesco a fare a meno di mangiare qualsiasi cosa mi capiti sotto mano. In questo modo riesco a calmarmi, ma subito dopo mi vergogno di me stessa. Ogni volta mi riprometto fermamente di non ricaderci, ma quando una persona o una situazione mi fa arrabbiare solo il cibo riesce a calmarmi, almeno sul momento. Sto pensando di andare da uno psicologo per capire le cause di questo comportamento assurdo.**

via e-mail



Il cibo, soprattutto quello ricco di zuccheri e di grassi, agendo sul circuito oppioide del cervello, ha un effetto calmante e ansiolitico ma, come lei stessa ha riconosciuto, si tratta di una pessima soluzione. Anzi, in questo caso, la soluzione adottata (il mangiare per lenire la rabbia) è peggiore del male

stesso (essere arrabbiata). Però questo tipo di comportamento, come ha ben spiegato, non riesce a controllarlo con la forza di volontà e quando diventa un "fiume in piena" non può fare a meno di "esondare" abbuffandosi. Prendendo in prestito la sua metafora del fiume, vorrei farle notare che è inutile tentare di costruire delle dighe, allo scopo di contenere l'onda di piena, sarebbero ben presto travolte dalla potenza dell'acqua. Come ci insegnano gli antichi cinesi, la soluzione migliore consiste nello scavare fossati e rigagnoli in cui l'acqua possa canalizzarsi, perdendo lentamente la sua potenza, anzi, sfruttandola per fini utili, come irrigare i campi o far girare le pale di un mulino.

Le propongo questo compito: ogni volta che si sente in preda a una forte rabbia, si isola, prenda carta e penna e cominci a scrivere la sua rabbia. Utilizzi le peggiori parole e i peggiori insulti contro la persona che è oggetto della sua rabbia, come se dovesse scrivergli una lettera (vale anche se la rabbia è rivolta verso se stessi). Scriva per almeno mezz'ora, poi chiuda il suo "quaderno della rabbia" e passi a fare altro. In questo modo la rabbia verrà piano piano "canalizzata" e gradualmente inizierà a prenderne le distanze. Esegua il compito per almeno un mese, i risultati non tarderanno ad arrivare.

## poco ma buono

**È vero che mangiare poco e di tutto può far vivere più a lungo? Ci sono prove scientifiche a riguardo?**

via e-mail

Sì, è vero e ci sono prove scientifiche che lo confermano, almeno nel mondo animale. I ratti da laboratorio, sottoposti a un regime di restrizione calorica, vivono fino ad un 30 per cento in più, rispetto ai loro simili liberi di alimentarsi a volontà. La ragione per la quale ciò avviene non la conosciamo; ci sono molte ipotesi interessanti, ma finora la scienza non ha saputo dare una risposta certa. È vero anche per l'uomo? Credo proprio di sì. Basti pensare alle persone che raggiungono i novanta o addirittura i cent'anni in buona salute: sono tutte persone che hanno un'alimentazione frugale. Esistono settantenni obesi o in sovrappeso, ma non osserviamo mai novantenni o centenari robusti e rubicondi. Come, però, fa giustamente notare nella sua domanda, non è sufficiente mangiare con frugalità, ma anche in modo vario ed equilibrato.

# MOBILITÀ



Altre informazioni più dettagliate sulle convenzioni e su tutti i vantaggi riservati ai soci le trovi sul sito [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it). Ricorda di portare sempre con te la Carta Socio Coop.



Per i tuoi noleggi di auto e furgoni Avis autonoleggio ti offre, con sicurezza e affidabilità, veicoli di ogni tipologia in oltre 220 uffici di noleggio in Italia e 5.800 nel mondo.

La convenzione con Avis per i soci Coop prevede **gli sconti** indicati applicati alle **tariffe non prepagate** cioè con pagamento all'ufficio di noleggio, **e altri benefici**.

Tariffe noleggio auto	Sconto applicato	Nr. di Sconto AWD da comunicare in prenotazione
Giornaliera, Settimanale e Weekend (in Italia)	<b>fino al 15%</b>	<b>U649031</b>
Standard (all'estero)	<b>fino al 10%</b>	<b>U649031</b>
Mensile (in Italia)	<b>fino al 12%</b>	<b>U649032</b>
Tariffa noleggio furgoni		
Standard (in Italia)	<b>fino al 12%</b>	<b>U649030</b>

Per i soci Coop altri due vantaggi si aggiungono agli sconti:

• **Km illimitati** sulle tariffe auto Giornaliera, Settimanale e Weekend (noleggi in Italia)

• **Seconda guida gratuita** o **50% di sconto sul noleggio del GPS**

I Soci Coop potranno prenotare il noleggio tramite:

• Pagina web dedicata [www.avisautonoleggio.it/Coop](http://www.avisautonoleggio.it/Coop) e sito Coop nell'area 'Convenzioni'.

• Centro Prenotazioni Avis: per auto 199-100133; per furgoni 199-191919 (numeri telefonici a tariffazione)

• Uffici di noleggio Avis

I Numeri di Sconto sono già inseriti nella pagina web che permette di effettuare preventivi e prenotazioni, ricevendo immediatamente un'e-mail di conferma.

Prenotando, invece, attraverso Call Center e uffici di noleggio occorrerà comunicare il Numero di Sconto relativo al noleggio che si intende effettuare.

**Al ritiro dell'auto ricorda sempre di presentare la tua carta Sociocoop al personale Avis dell'ufficio di noleggio. La convenzione è rivolta al nucleo familiare del Socio, purché il titolare della carta Sociocoop sia tra i passeggeri dell'auto noleggiata.**



Il **car sharing** è un sistema basato su un'idea di mobilità innovativa e sostenibile; un approccio inedito e moderno alle quattro ruote: si acquista l'uso effettivo del veicolo, anziché il veicolo stesso.

Il car sharing è la soluzione ideale per spostamenti brevi e frequenti. Un'alternativa per chi percorre pochi chilometri o per chi intende rinunciare all'auto di proprietà, ma deve fare i conti con esigenze di mobilità che oggi sono risolte con l'acquisto di una seconda o terza macchina.

La convenzione con Car Sharing prevede per i **soci Coop lo sconto del 35%** sul costo di abbonamento annuo e un costo di 20 euro per la tessera aggiuntiva per ogni familiare. Per i soci che sottoscriveranno l'abbonamento durante i periodi promozionali, lo sconto è del 50%.

**Il servizio è attivo nelle seguenti città:**

Bologna, Brescia, Firenze, Genova, Milano, Palermo, Parma, Rimini, Savona, Torino e Venezia.

Per conoscere i costi e dove sono localizzati i parcheggi visitate i siti del carsharing di ogni rispettiva città, oppure su [www.icscarsharing.it](http://www.icscarsharing.it)



**Sconti riservati ai soci Coop, presso tutte le agenzie del territorio nazionale**

• **RC Auto:** sconti del 6% fino alla 14a classe di merito e ulteriore 2% per chi si trova in una classe di merito uguale o inferiore alla 2. Ulteriori sconti sono previsti con l'adozione di Unibox.

• **Altri rischi auto:** sconto del 20% su incendio, furto e garanzie accessorie.

• **Polizza Unibox:** con il moderno sistema satellitare UNIBOX, installato sull'automobile, si può risparmiare ulteriormente su RC Auto e su incendio e furto. Gli sconti Unibox si sommano a quelli della convenzione Coop. Il sistema consente di localizzare l'auto in caso di furto e di allertare i soccorsi in caso di incidente.

• **RC Cicli e Motocicli:** sconti del 6% sui premi tariffa per tutte le classi di merito, ulteriore 2% per chi si trova in una classe di merito uguale od inferiore alla 2.

**Per informazioni puoi rivolgerti alle Agenzie Unipol.**

## SKIPASS 2010

### XVII SALONE DEL TURISMO, DEGLI SPORT INVERNALI E DEL FREESTYLE

Modena Fiere 29 ottobre/1 novembre - Info: [www.skipass.it](http://www.skipass.it)

Anche quest'anno i soci Coop potranno visitare, usufruendo di un apposito sconto, la XVII edizione di Skipass.

Skipass è il salone del turismo, degli sport invernali e del freestyle che propone in anteprima le novità del mondo della neve e del ghiaccio per località sciistiche, attrezzature ed abbigliamento sportivo.

Tra gli appuntamenti clou si segnalano la terza edizione di Stomp it, il contest di snowboard 4 stelle del circuito mondiale TTR, il Campionato Italiano di boulder e le presentazioni del mondiale e dei campionati europei di sleddog. Accanto allo snowboard e al freestyle, protagonisti dello spettacolo nell'arena esterna, tornano anche quest'anno le spericolate esibizioni di bmx, skateboard e in line. A disposizione del pubblico: pista di pattinaggio, boulder, percorso mountain bike, piste da sci e da snowboard.

Nell'area esterna Snowkids, due grandi piste innevate saranno lo scenario e il banco di prova dei campi scuola per bimbi e ragazzi.

Biglietto d'ingresso: Venerdì: **ridotto soci Coop 8 euro** anziché 9

Sabato, Domenica e Lunedì: **ridotto soci Coop 8 euro** anziché 14

Gratuito per bambini da 0 a 6 anni.

Presentare la carta Sociocoop con un documento di identità, agevolazione estesa ad un accompagnatore.

## semiseria

di Simona Marchini



## così è la vita

**Chi spreca la vita, chi lotta,  
ama e la difende.**

**Storie di varia umanità.**

Vorrei raccontare due piccoli episodi che danno due misure opposte della vita. Sono stata in Turchia, in barca con molti amici, da Rodi ad Antalya. Un viaggio pieno di bellezza, di suggestioni, di emozioni. La natura è straordinariamente immutata, si presenta dolce e forte come ai viaggiatori greci che si stanziarono creando colonie, e poi ai Romani che ne fecero città e porti di grande importanza strategica e mercantile sopravvissute fino ai Bizantini. Una natura forte, serena, faraglioni, colline con alberi bassi, radicati con l'energia di chi vuole vivere a dispetto di venti e temperature cruenti su un mare turchese, verde, azzurro, dove le tartarughe fanno capolino per prendere aria e non temono gli uomini curiosi. E poi i siti archeologici, dai Siri ai Romani. Il mio piacere era che i teatri sono sopravvissuti a tutte le devastazioni. La cultura e l'arte in qualche modo hanno vinto. Ebbene, in questo paradiso in cui ci si riappropria del silenzio, del calore dei suoni, delle voci, delle conversazioni a basso volume, una sera incantata piena di stelle, all'improvviso un'esplosione rock, disco-music e voci urlanti da una barca vicina. Possibile mai tanta inciviltà? Intorno alle 23.30 non c'è stato modo di interrompere questa violenza insopportabile. Chi erano i barbari in questione? Dei giovani italiani, purtroppo, ubriachi e forse peggio. Ci siamo sentiti veramente male, non solo perché l'orrore veniva da connazionali, ma anche perché si toccava con mano il danno profondo di un modello devastante che ormai dalla Svezia alla Cina, dall'Ohio a Calcutta ha deformato profondamente gli esseri umani. Però, tornata a Roma, salita su un taxi, trovo un giovane autista, un po' tatuato, rasato, dal look (come si dice oggi) aggressivo. Parlando del più e del meno, scopro una persona bellissima. Questo ragazzo di 28 anni, con una bambina di sei, mi racconta che è stato in coma, che sua moglie ha sostenuto il peso del dramma e della bambina piccola con una forza commovente e che quello che ha imparato è semplice e fondamentale: non c'è denaro che valga l'amore e la generosità. La vita è tutta qui.



**CULTURA,  
TEMPO LIBERO,  
INNOVAZIONE**

**A sommo studio**  
come allenare la memoria

**Non solo ma anche**  
quando la solitudine fa bene

**Angolo di lettura**  
tra gli scaffali  
delle biblioteche Coop

**Libero pensiero**  
Nuovo Consumo incontra  
Margherita Hack



# a sommo studio

Una pagina di storia o di scienze, una definizione di matematica, le regole di grammatica di una lingua. Studiare bene è soprattutto una questione di metodo. Repetita iuvant, ma non basta.

di Rita Nannelli



A chi non è mai capitato di dimenticare un appuntamento, una ricorrenza, l'argomento di storia studiato il giorno prima, il nome di una persona?

E frasi del tipo "ho studiato tutto il giorno ma non mi ricordo niente" oppure "all'esame ho avuto un vuoto di memoria e sono andato nel pallone", se non le abbiamo pronunciate noi sicuramente un compagno di studi.

## **smemoranda**

Ma contro i "brutti" scherzi della memoria il rimedio c'è, a quanto dice **Mara Bonucci**, laureata in scienze dell'educazione ed esperta di tecniche di memoria «Avere una buona memoria o un buon metodo di studio non è una dote innata e non esistono persone smemorate e altre no. Tutti abbiamo una memoria perfetta, ma non la usiamo in modo corretto. Di solito, infatti, se dobbiamo ricordare un testo o anche un numero di telefono e non abbiamo la possibilità di scrivere, lo ripetiamo mentalmente infinite volte fino a quando lo possiamo appuntare».

La memoria, infatti, è perfetta nella fase del deposito delle informazioni, ma non in quella del richiamo. Tutti i dati che acquisiamo dall'esterno rimangono nella mente in ordine sparso ed è per questo che spesso sorgono dei problemi quando dobbiamo richiamarle. È un po' come se avessimo un vocabolario della lingua italiana con le parole messe in ordine casuale anziché in ordine alfabetico, va da sé che la ricerca sarebbe molto più impegnativa.

## **gocce di memoria**

Ecco che entrano in gioco le tecniche di memoria – mnemotecniche – per aiutarci a depositare le informazioni in ordine logico così da rendere più semplice la fase del richiamo. Sfruttano, infatti, la naturale capacità dell'uomo di ricordare le informazioni se sono trasformate in immagini o in storie consentendo di aumentare la capacità naturale della memoria.

Per questo nello studio ci è stato insegnato a leggere

e ripetere, repetita iuvant recita un vecchio adagio, un po' come il tormentone estivo. «Però quando ripetiamo sfruttiamo solo il 10 per cento delle nostre capacità – spiega Bonucci –. E quando si parla di buon metodo di apprendimento bisogna prendere in considerazione più aspetti, primo fra tutti l'atteggiamento mentale. Se comincio a studiare un libro di mille pagine con in testa il pensiero "non ce la farò mai a finire!" quelle pagine raddoppiano. È fondamentale credere di farcela e per alleggerire il lavoro è importantissimo pianificare le giornate di studio tenendo conto di eventuali imprevisti e distrazioni. Per questo è necessario trovare un luogo in cui i rumori e la presenza di altre persone non siano motivo di troppe soste. Le pause di 5 minuti non devono diventare delle ore tra spuntini e programmi televisivi».

## **discorso sul metodo**

Insomma studiare con successo è una questione di metodo. «Lo studio si compone di 5 fasi: lettura, comprensione, organizzazione, ricordo ed esposizione, ed è importante ottenere il massimo da ognuna di esse – scrive Bonucci nel suo manuale "Studiare con successo" –. La sottolineatura del testo, per esempio, è utile ma deve essere fatta con criterio: prendere l'evidenziatore e passarlo su tutto il testo non mi permette di far risaltare nessun argomento in particolare. Molto più efficace ai fini del ripasso prendere delle note a margine. Utile anche uno schema sintetico, meglio ancora una mappa mentale, ramificazioni che sfruttano le caratteristiche della nostra mente: memoria visiva e associativa. Di una pagina di un libro ricordiamo più facilmente l'immagine e ricordiamo meglio se abbiamo capito, anziché quando ripetiamo "a pappagallo" – prosegue l'esperta –. Questo perché la nostra mente è visiva per quasi il 90 per cento (se penso a una mela mi viene subito l'immagine, non la scritta "mela") e associativa, cioè tende a creare dei collegamenti con cose già conosciute (se trovo una persona che si chiama come



## MENTE LOCALE

**“Istruzioni” per studiare con successo in poche mosse.**

**Preparare la scrivania** Con tutto ciò che serve: libro, appunti, quaderno, penne e una bottiglia d’acqua (bere ossigena il cervello) e soprattutto un atteggiamento positivo. Bisogna pensare che alla fine della giornata si sapranno cose nuove.

**Supervisione del capitolo** Leggere i titoli dei paragrafi e le parole in grassetto, osservare le immagini e se in fondo c’è una sintesi leggerla prima di iniziare lo studio vero e proprio. Fare la stessa cosa con le domande di verifica: leggerle prima attiva la mente a trovare le risposte nel testo e a individuare meglio i concetti da ricordare. Questa fase serve per creare l’ossatura generale dell’argomento da studiare. Tralasciare i dettagli e chiedersi solo: “alla fine dello studio cosa dovrò sapere di questo capitolo?”.

**Studio e sottolineatura** Sottolineare solo le cose veramente importanti. Mentre si studia cercare, se possibile, di trovare degli esempi collegati alla realtà che richiamino l’argomento che si sta imparando.

**Schema o mappa mentale** Utilizzando frecce e disegni creare sul quaderno una catena collegata tra le parti importanti del testo (regole standard da seguire su [www.memoriaemetodo.it](http://www.memoriaemetodo.it)).

**Ripetizione ad alta voce** Aiuta a verificare se si riesce a esprimere chiaramente le informazioni assimilate. È un riscaldamento all’interrogazione. Meglio se fatto in compagnia simulando la situazione studente-insegnante e prevedendo le possibili domande e gli argomenti già studiati collegati (regola del giocare in anticipo).

**Ripassare prima di andare a dormire** La mente rielabora le ultime informazioni della sera. La mattina svegliarsi 10 minuti prima e sempre dentro il letto “rivvedere” mentalmente quello che si è studiato. E poi fa bene all’umore immaginarsi all’interrogazione mentre si risponde bene a tutto e si prende un bel voto.

me sicuramente me lo ricorderò)». Lo sapeva già il poeta greco Simonide di Ceo, l’inventore dell’arte della memoria, almeno secondo la leggenda che ci racconta Cicerone nel *De Oratore*: sfuggito miracolosamente al crollo di una sala in cui si trovava a banchettare con altri invitati, seppero identificare i corpi dei vari commensali, irriconoscibili per le ferite, ricordandosi il posto che occupavano a tavola. Da questo evento Simonide ricavò l’importanza dell’ordine e delle immagini per la memoria, elaborando una tecnica mnemonica che permetteva di ricordare i dati tramite la fissazione di alcuni punti di riferimento visivi. E i risultati sono sorprendenti: «Un commercialista ha memorizzato la Costituzione italiana in 3 ore, uno studente 1.200 vocaboli di inglese in 20 giorni – ricorda Bonucci -. Non è magia, ma tecnica (ognuno sceglierà quella più adatta per sé, ndr) e allenamento». Un po’ come per il corpo. ■

## CIASCUNO A SUO MODO

**Visivi, auditivi o cenesestesi?**

Quando incontrate qualcuno, ricordate di più la faccia e l’abbigliamento, il tipo di voce o i movimenti del corpo e la simpatia? Siete quelli della cartina alla mano per trovare una strada, chiedete informazioni o contate sul vostro senso di orientamento? E di una vacanza ricordate più i paesaggi, i discorsi e i suoni o le cose che avete fatto e i profumi?

Individuate la propria modalità sensoriale più forte – ognuno ha un proprio stile di pensiero e di memorizzazione – si può imparare a usarla al meglio. Se siete **visivi** – pensate ed elaborate le decisioni per proiezioni e associazioni visive – cercate di esprimere le esperienze e le idee visualizzandole con schizzi e disegni, rappresentatele con dei grafici, chiedete esempi per fissare i concetti, usate evidenziatori colorati per studiare. Se siete **auditivi** – date più importanza alle parole, vostre e degli altri, ricordate poesie, canzoni, messaggi pubblicitari – fatevi spiegare nozioni nuove a voce, ascoltate nastri registrati, sostenete conversazioni, lavorate o studiate nel silenzio e dove potete concentrarvi meglio sui problemi da risolvere, ripetete a voce alta ciò state studiando. Se siete **cenesestesi** – apprendete per prove e tentativi, cercate di dare sensazioni ed emozioni al vostro corpo, avete bisogno di “afferrare il concetto” , di sentirvi coinvolti – inserite nel vostro processo di apprendimento il movimento fisico (tanto seduti non ci sapete stare!), confezionate le informazioni in modo concreto, sperimentate. Il passo successivo per affinare le vostre facoltà mnemoniche sarà quello di far partecipare, oltre a quello prevalente, tutti gli altri sensi. Tenetelo a mente...

**Per approfondire:** [www.memoriaemetodo.it](http://www.memoriaemetodo.it) (registrandosi si può scaricare gratuitamente nell’area download il manuale “Studiare con successo” di Mara Bonucci, laureata in scienze dell’educazione ed esperta di tecniche di memoria). Per assistere alle conferenze gratuite in programma in Toscana basta cercare la città più vicina sul calendario del sito.

89



# non solo ma anche

**Per staccare la spina dal tran tran quotidiano, per riflettere, per scoprire i propri bisogni, quelli veri. Quando la solitudine fa bene al corpo e alla mente.**  
di **Barbara Autuori**

Godersi appieno la propria intimità in un dialogo profondo con se stessi, aprirsi al proprio mondo interiore per scoprire o riscoprire quali sono i veri bisogni di ognuno di noi. Vantaggi senza prezzo di una condizione, la solitudine, che spesso viene, invece, etichettata come qualcosa di socialmente e

soggettivamente negativo. «In realtà bisogna distinguere tra la solitudine penosa, subita da persone in situazione di abbandono, e quella riferita a coloro che hanno e conducono una vita sociale accettabile», esordisce lo psichiatra **Fausto Manara**, autore del libro **Un angolo tutto per me. Le belle sorprese della solitudine** (Sperling & Kupfer Editore, 2007, p. 191, euro 14,50).

## **beata solitudine**

Sgombrato il campo dalla solitudine intesa come situazione oggettiva di chi si trova "senza compagnia" per scelta o per forza, lo stato descritto da Manara nel suo libro rappresenta un'occasione per migliorare la qualità della propria vita. «Imparare a stare bene da soli – spiega – è un esercizio utile sia per se stessi e per la propria intimità sia per i rapporti che si instaurano con gli altri». La solitudine "positiva", infatti, si nutre anche di ciò che proviene dall'esterno, in uno scambio proficuo con l'altro. «L'aspetto buono dello star da soli – continua Manara, tra l'altro, docente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi di Brescia – non esclude le relazioni con altre persone. Le due condizioni anzi sono strettamente collegate: da una parte non si può stare bene con se stessi se non si impara a stare bene con gli altri, dall'altra chi vive delle relazioni sociali soddisfacenti possiede di solito una buona capacità di stare in beata solitudine». Coltivare rapporti autentici, dunque, è uno dei presupposti per godere di se stessi: un esercizio che, però, spesso viene male interpretato. «Le mode sociali imperanti, dalla movida agli happy hour in cui ci si ritrova in mezzo a moltissima gente, danno a tanti ragazzi e giovani adulti la falsa impressione di non essere soli», precisa Manara. In realtà difficilmente si realizza così uno scambio reciproco e ancor più difficilmente si accresce la propria autostima, elemento indispensabile per vivere con serenità la solitudine.

## **completo intimo**

«Il rischio – avverte l'esperto – è che per superare il senso di solitudine, spesso amplificato proprio dalla presenza di così tante persone, si cerchino dei surrogati che facciano sentire di meno questo vuoto». Ecco allora che i sintomi della "cattiva" solitudine si mostrano in tutta la loro pericolosità: alcol in eccesso, droghe di varia natura ma anche canali apparentemente più innocui come le chat o



«il gioco d'azzardo via internet che si sta rivelando sempre più una piaga sociale da non sottovalutare», sottolinea Manara. Abissi senza fondo dai quali è sempre molto difficile riemergere, ma che si possono prevenire con dei buoni antidoti. Soprattutto partendo da un pensiero positivo:

«Concentrandosi su ciò che di buono si è fatto, su quello che ci si può dare e che si può offrire agli altri, è possibile diventare più consapevoli di se stessi e delle proprie qualità». Riflessioni capaci di aumentare il nostro benessere: «In questo senso alla parola solitudine – suggerisce lo psichiatra – si possono sostituire le parole: tempo per sé, ritiro dalle seccature quotidiane, silenzio».

## **fate silenzio!**

Un processo di disintossicazione dalle tossine della routine quotidiana per concentrarsi su di sé e poter tornare al mondo rigenerati. La tendenza oggi più diffusa sembra, invece, quella di occupare il proprio tempo in ogni modo, in una ricerca ossessiva di qualcosa da fare. Organizzare la casa, la famiglia, i figli, il lavoro, lo sport, gli amici lascia volontariamente poco spazio alla cura di sé, quasi si temesse di non riuscire a bastarsi. «Star da soli invece – aggiunge Manara – è un esercizio che spesso non richiede proprio niente da fare: può essere sufficiente anche solo stare in silenzio, inteso come tempo dedicato alla preparazione al parlare». La solitudine, che a volte si sceglie e a volte capita, diventa così un terreno da esplorare continuamente perché capace di rivelarci ogni volta qualcosa in più su noi stessi. ■

## **SOLAMENTE**

### **Quando stare tra sé e sé può essere triste.**

Con il termine solitudine spesso si identifica un disagio interiore, un sentimento di tristezza e di malinconia che segna soprattutto l'età dell'adolescenza. «Fare in modo che i figli imparino a stare bene con se stessi – suggerisce Manara – è possibile crescendoli consapevoli delle loro qualità: facendo concretamente attenzione e dando importanza a ciò che dicono senza liquidare ogni loro pensiero come una sciocchezza». Altra faccia della solitudine che spesso fa paura è quella legata alla condizione degli anziani: «Coltivare uno spazio proprio di riflessione critica per mantenere la testa pensante è il modo migliore di prepararsi a una vecchiaia più serena», spiega lo psichiatra che tuttavia avverte di non sottovalutare la solitudine degli anziani. «La telefonata quotidiana che ricevono dai figli è spesso l'appuntamento principale della loro giornata». Cinque minuti che valgono una vita intera.



**aria fresca** a cura di Barbara Bernardini

## batterie cariche

**Il tessuto dei vestiti raccoglie l'energia prodotta dal corpo e ricarica cellulari e lettori mp3. Arrivano le batterie indossabili.**

State correndo. È una grigia giornata d'autunno e il vostro corpo si rifiuta di allenarsi, ma per fortuna c'è il lettore mp3. Musica ritmata nelle orecchie e gambe che sembrano muoversi da sole. Ma proprio sulla salita più difficile, le batterie si scaricano e la musica si interrompe... finire l'allenamento sarà una faticaccia. Ma una nuova stravagante invenzione permetterà agli sportivi di sfruttare proprio la fatica dell'allenamento per alimentare il lettore mp3.

Dopo le batterie ricaricabili e le batterie portatili ecco, infatti, le batterie indossabili. È l'ambizioso piano ideato dai ricercatori dell'Università di Southampton in Inghilterra, ad opera del gruppo di ricerca coordinato da Steve Beeby dell'University School of Electronics. L'idea è quella di generare energia attraverso il movimento del corpo, eliminando la necessità di caricare o cambiare le batterie, e soprattutto evitando che l'ipod esaurisca la sua verve proprio quando ne avete più bisogno. Per costruire questo sistema di ricarica, gli ingegneri hanno pensato di trasformare il tessuto dei vestiti in uno strumento di raccolta di energia elettrica prodotta dal corpo. Per questo ha usato un sistema superveloce di stampa, e inchiostri "attivi" per creare un film di stoccaggio di energia all'interno della fibra tessile. Questo film consente l'accumulo di energia che tramite una connessione adatta potrà facilmente essere scaricata nell'iPod. Ma l'idea è quella di stampare lo stesso film anche sui tappeti o sulla moquette, un modo per raccogliere energia anche quando si cammina in giro per casa. L'idea è già in fase di messa a punto e non lontana dall'invadere il mercato. Ora c'è da inventare una presa universale e fare in modo che i tessuti intelligenti possano essere lavati con facilità coi normali detersivi. Secondo i ricercatori le applicazioni dei tessuti generatori di energia non mancheranno, ma si prevede che l'utilizzo più comune sia proprio quello di ricaricare cellulari e lettori mp3. Non sorprendetevi dunque se in un prossimo futuro il cappotto sarà dotato oltre che dei bottoni di una porta usb.

**tempi moderni**

a cura di Rita Nannelli

## mi piace lavorare

Lavorare stanca? No, rende felici. Almeno a giudicare dai risultati di sempre più numerose ricerche scientifiche secondo le quali più si lavora, meglio si sta, e non solo per il portafoglio. Mentre pensare a passato e futuro provocherebbe nostalgia e angoscia, le responsabilità e un'agenda zeppa di impegni ci costringono a pensare al presente, a vivere giorno per giorno, vero antidoto contro rabbia e depressione. Ecco il segreto della bella vita nello studio dell'Università di Chicago pubblicato su "Psychological Science" e infatti il malessere di chi ha perso il posto di lavoro o dei pensionati non nasce solo da problemi pratici, ma neurologici: ritrovarsi di colpo senza impegni "svuota" in senso letterale il cervello, e si fanno largo brutti pensieri. Sulla stessa linea la maxi ricerca iniziata da un gruppo di antropologi, psicologi e neuroscienziati dell'Harvard Study of Adult Development nel 1937 e proseguita fino al 2009: nel sapersi adattare sta la felicità, indipendentemente da ciò che ci capita, e quindi anche nella volontà di andare a lavoro ogni mattina. Perciò basta lamentarsi del cartellino che dobbiamo timbrare sempre alla stessa ora!

## a passi falcati

Impossibile non trovarne un paio che fa per noi. Stivali e mocassini sono davvero tanti nella collezione autunno-inverno: da quelli a coscia a quelli in gomma colorata antipioggia rifiniti con fiocchi, fibbie o laccetti, a quelli da montagna – per non passare inosservate in città – i primi, dalla pelle verniciata nel classico nero all'originale turchese i secondi. Comodi ed eleganti, soprattutto nella versione tacco alto.

**STELLA STELLONA**

È stata recentemente scoperta la stella più massiccia mai osservata. Questo mostro del cielo si chiama R136a1 e si trova ad una distanza di circa 165mila anni luce, nella Grande Nube di Magellano. La sua massa è attualmente 265 volte quella del Sole, ma alla nascita doveva essere almeno 320 volte più massiccia della nostra stella. Un vero gigante! Finora, infatti, si riteneva che le stelle più grandi non superassero le 150 masse solari. Ma attenzione: "più grandi" si riferisce alla massa, non alle dimensioni. Le supergiganti rosse hanno un diametro molto maggiore, fino a mille volte quello del Sole, ma sono costituite da gas molto rarefatto, astri enormi ma "leggeri". R136a1 è, invece, una densissima e caldissima gigante blu, con una temperatura di oltre 40mila gradi e un diametro "appena" 35 volte quello del Sole, ma ben 10 milioni di volte più luminosa. (P.V.)





# angolo di lettura

Da ABC a Cecina a Liber nella Capitale passando per gli scaffali di Bibliolandia a Portoferraio. Le biblioteche di Unicoop Tirreno, prestito gratuito ai soci, tante iniziative, una buona scelta di volumi, un occhio di riguardo per i ragazzi. Perché la formazione dei cittadini per Coop inizia da piccoli.  
di Rita Nannelli

A come alimentazione sana e sostenibile, B come biodiversità, C come culture del gusto. Girellando tra gli scaffali di ABC, la Biblioteca del Supermercato di Cecina Via Pusubio, c'è chi chiede in prestito una guida, chi legge riviste su tradizioni gastronomiche locali, chi prende un volume dell'enciclopedia alla ricerca della voce che interessa.

## cominciare dall'ABC

«Nata nel 2005 nell'ambito della ristrutturazione del punto vendita, la biblioteca ha volumi attinenti all'attività caratteristica di Coop – dichiara Daniela Raspo, responsabile Servizi ai soci di Unicoop Tirreno –. Trovi e puoi consultare (e prendere in prestito gratuitamente se sei socio) tutto ciò che serve a un consumatore che vuole informarsi su una sana e corretta alimentazione così come su tradizioni e cultura di un paese. C'è anche una sezione dedicata a Mondovivo, il progetto turismo di Unicoop Tirreno in cui, oltre a libri e siti sul turismo responsabile, si possono scovare proposte interessanti di luoghi da visitare e viaggi da progettare».

Girellando tra gli scaffali si scopre la "geografia del gusto" di Cecina e ci si mantiene aggiornati sui suoi prodotti gastronomici, sulle iniziative culturali, sugli itinerari turistici locali, con guide anche in lingua tedesca e inglese. Una sezione locale che molti comuni, pro-loco, associazioni e aziende della zona tra la provincia di Livorno (da Cecina a Castagneto Carducci, da Bolgheri a San Vincenzo) e quella di Pisa (Casale Marittimo e Volterra) hanno contribuito a realizzare e arricchire, con il contributo anche della biblioteca comunale della cittadina posta proprio di fronte. La catalogazione e la gestione del prestito sono curati dalle operatrici della cooperativa "Il Cosmo".

## liber liber

Da quella di Cecina a quella del Laurentino, Liber, che dal 2007 – a quattro anni dalla nascita – fa parte del Sistema delle Biblioteche di Roma, con il prestito esteso a tutti gli iscritti alle biblioteche comunali, Bibliopass (la tessera fornita al momento dell'iscrizione) alla mano.



«L'affiliazione all'Istituzione Sistema delle Biblioteche e Centri Culturali del Comune di Roma (IBR) ha consentito di accedere in maniera diretta al servizio cittadino di pubblica lettura e informazione, diventandone parte integrante e concorrendo con le nostre competenze specifiche all'informazione

e alla formazione dei cittadini – prosegue Raspo –. Infatti il nostro impegno per la cultura e la formazione di soci e consumatori non è solo un atto formale sancito nella Carta dei valori, ma si traduce in attività concrete, attraverso convenzioni con mostre, musei, teatri, con la libera circolazione dei libri in circa 50 punti vendita che ospitano il progetto "Libri randagi" (si lascia un libro perché venga ritrovato e letto da altre persone, [www.librirandagi.coop.it](http://www.librirandagi.coop.it)) e la realizzazione appunto di tre biblioteche con la gestione del prestito gratuito dei libri per i soci».

Liber offre un'ampia scelta di titoli e l'opportunità di approfondire i temi propri della cooperazione – storia e valori di Coop, economia e società, tutela dei consumatori, consumo sostenibile e commercio equo e solidale, la salvaguardia dell'ambiente –, ma anche letteratura e arte, storia e geografia, scienze pure e scienze applicate, e una sezione tutta dedicata ai ragazzi.

Lo scaffale più in vista ospita le novità letterarie del momento. La gestione e la cura completa della biblioteca sono svolte dalle addette dello spazio soci del supermercato.

(Il patrimonio librario della biblioteca è consultabile in rete, attraverso il modulo OPAC – On line Public Access Catalog –: <http://opac.bibliotecheidiroma.it/> selezionando la biblioteca Coop Laurentina).

## piccoli lettori crescono

È aperta il martedì dalle 16.30 alle 18.30, il presidio è svolto da alcuni soci volontari, si rivolge ai bambini delle scuole elementari e materne, con cui collabora a progetti e iniziative, i prestiti sono gestiti su un registro manuale che gli stessi bambini firmano, l'ambiente è accogliente



con scaffalature e tavolo di lettura a misura di bimbo, circa 40 libri ogni mese escono e ritornano in Coop attraverso il prestito, ha una dotazione di oltre 1.000 testi. E in 13 anni di vita 6mila volumi sono passati per le mani dei piccoli frequentatori della Sezione soci del paese elbano. È **Bibliolandia**, la biblioteca per bambini e ragazzi di Portoferraio, nata alla fine degli anni Novanta dall'idea del Comitato soci di creare una piccola biblioteca solo per i bambini, rimasta per anni il solo spazio pubblico di lettura fuori dalla scuola, e ancora oggi punto di riferimento stabile per ragazzi, genitori, scuole e insegnanti del territorio. E, infatti, fondamentale è l'impegno dei maestri volontari, aiutati a volte anche da genitori, per la cura, l'organizzazione e la regolare apertura della biblioteca, per la catalogazione e la sistemazione dei libri, il prestito settimanale ai bimbi, ovviamente gratuito, la creazione di animazioni del libro, che si sono affiancate ai progetti Coop di Educazione al Consumo Consapevole. E sulla mensola più bassa dello scaffale di "Liberalibro" i libri "abbandonati" per i ragazzi, ma anche notizie sulla biblioteca e sugli eventi in programma. Un servizio per i cittadini più piccoli di Portoferraio e per le loro famiglie che «vuol dire – conclude Raspo – proprio educare, alla radice, ai valori della cooperazione e del rispetto reciproco».

#### Info

##### ABC

Cecina via Pasubio  
tel. 0586686311

Il prestito è attivo tutti i giorni  
in orario di negozio.



##### Bibliolandia

Portoferraio Sala soci - via Tesei  
tel. 0565915180

e-mail [socielba@unicooptirreno.coop.it](mailto:socielba@unicooptirreno.coop.it)  
martedì 16.30-18.30

##### Liber

Roma Laurentina  
Via Laurentina, km 7  
Tel. 0650514501

Il prestito è attivo tutti i giorni  
in orario di negozio.



**le vite degli altri** a cura di Barbara Autuori

## caro diario

**Ne "La nonna che piangeva col naso" la sua esperienza in Guatemala e Perù con l'associazione Amistrada al fianco di donne, bambini e ragazzi dei quartieri poverissimi. E adesso il giovane psicologo è pronto a scrivere un'altra pagina del suo diario di vita.**

Nato a Bergamo 27 anni fa, nel 2008 appena laureato in psicologia, **Daniele Guoli** decide di trascorrere l'anno di tirocinio post laurea tra il Guatemala e il Perù, a stretto contatto con bambini, ragazzi e donne "a rischio". Un'esperienza umana



e professionale raccolta nel diario **La nonna che piangeva col naso** ([www.amistrada.net](http://www.amistrada.net), sezione libri).

#### Chi è la nonna che piangeva con il naso?

«La nonna è un esempio della sofferenza che ci sta attorno e che non vediamo; ma che molte volte nemmeno possiamo vederla. Non siamo in grado, non avendo gli strumenti, nemmeno di renderci conto di quanto, a volte, ci sia vicina».

#### Dove l'hai incontrata?

«In Guatemala tra i ragazzi di strada con i quali ho lavorato grazie all'associazione **Amistrada** e in Amazzonia nella città peruviana di Iquitos tra i bambini, gli adolescenti e le donne dei barrios, quartieri poverissimi simili alle favelas brasiliane».

#### Che cosa facevi?

«Con i ragazzi di strada a Ciudad de Guatemala si cerca di offrire a chi è già "perso" un'occasione di recupero lavorando sulla riscoperta dei propri diritti e dell'autostima. In Perù si opera con bambini e adolescenti che vivono in condizioni disagiate che possono facilmente degenerare, svolgendo attività di alfabetizzazione o ricreative come il teatro».

#### Un'esperienza forte.

«Che mi ha dato moltissimo: accanto alla violenza e al degrado, la strada rivela tanti lati positivi, dalla condivisione spontanea del cibo all'amicizia e alla solidarietà. Cose che si possono provare solo mettendoci dentro le mani».

#### Il futuro?

«Sto per tornare in Perù per seguire un progetto sulla prevenzione della violenza domestica rivolto agli uomini dei barrios in modo da integrare ciò che già si fa con le donne e i bambini».

#### Chi ti finanzia?

«Ho cercato sovvenzioni dell'Unione Europea ma i tempi erano biblici e ho desistito. Da signor nessuno, ho trascorso l'estate lavorando in un campeggio per potermi pagare il viaggio».



# libero pensiero

**La passione per la scienza, per la cucina sana, lo sport, i suoi cani e gatti, ma soprattutto per Aldo, compagno di vita da più di sessant'anni. Margherita Hack, l'arcinota astrofisica, tra pubblico e privato.**  
di Maria Antonietta Schiavina

Perché in Italia la cultura scientifica incontra una diffidenza generalizzata? Perché il divario di conoscenze scientifiche dei nostri adolescenti rispetto ai loro coetanei europei aumenta inesorabilmente? Sono gli interrogativi centrali dell'ultimo libro di Margherita Hack, **Libera scienza in libero stato** (Rizzoli), perfetta diagnosi e attenta terapia a proposito del persistente "caso Italia".

«Occorre maggiore cultura non solo scientifica ma in tutti i sensi, perché solo così si sviluppano le capacità razionali di giudizio indipendente», afferma l'astrofisica che nel suo ultimo libro rivendica anche la necessità di garantire il

funzionamento della scuola pubblica: indispensabile perché è aperta a tutti, perché non è la scuola di una filosofia, di una religione, di un partito, di una setta.

**Professoressa, il suo libro se la prende con il sistema Italia. Ma c'è qualcosa che salverebbe di questo sistema?**

«Gli italiani, quelli che vorrebbero un paese migliore e si ritrovano a essere governati da gente che fa soltanto i propri interessi».

**Parliamo di lei e della sua passione per la scienza? Com'è nata?**

«Al liceo: la materia che mi piaceva di più era la fisica e così mi sono iscritta al corso di laurea in fisica dando una tesi in astrofisica».

**A ottobre a Genova ci sarà la settima edizione del Festival della scienza. Lei è d'accordo o è contraria a queste manifestazioni?**

«Le trovo utili e penso che possano solo far bene per la divulgazione popolare di argomenti che altrimenti resterebbero di nicchia».

**Lei ci sarà?**

«No. Voglio fermarmi per un po': quest'estate ho girato in lungo e in largo e sono, anzi siamo, perché Aldo mi accompagna dovunque, molto stanchi».

**A un giovane che volesse intraprendere una carriera come la sua che consigli darebbe?**

«Gli direi di avere costanza, di non aspettarsi di fare grandi scoperte, ma di lavorare sodo per portare un contributo alla conoscenza dell'universo».



**Lei è una donna impegnatissima su tutti i fronti. Ma ammesso che abbia del tempo libero come lo impiega?**

«Ho fatto atletica, ma ora cammino con il bastone e posso solo andare in bicicletta. Giocavo a pallavolo, ma da qualche anno le mie gambe non me lo permettono più... Sto con mio marito, il mio cane, i miei gatti, leggo, scrivo: ho tre libri da terminare a breve».

**Oggi, a 88 anni, ha dei rimpianti?**

«Guardo avanti e mai indietro: per i rimpianti bisogna guardare indietro».

**Cos'è l'amore per lei?**

«È affetto, comprensione, conforto nei momenti difficili, interessi condivisi, grande amicizia, quello che c'è fra me e Aldo (il letterato De Rosa, ndr) da più di sessant'anni».

**Vegetariana da sempre e in ottima salute. Ma cosa mangia Margherita Hack?**

«Cibi semplici, verdure, frutta. Adoro le uova e un tempo ne consumavo a dozzine, mentre ora ho diminuito parecchio, anche se un uovo al giorno nel mio menu non manca mai».

**Quando è a casa cucina?**

«Certo! E faccio anche la spesa. Solo che a casa ci sto davvero poco, purtroppo».

**Ha ancora dei sogni nel cassetto?**

«Sono vecchia, ho avuto amore, successo e riconoscimenti: spero di andarmene senza soffrire e con la mente ancora lucida».

**Davvero non crede in Dio come dice?**

«Dio è un'invenzione dell'uomo per spiegare tutto quello che la scienza non sa ancora spiegare e per sperare che ci sia una vita nell'aldilà».

**Visto che non crede in Dio, a chi si sente di dire grazie per ciò che ha avuto dalla vita?**

«Ai miei genitori che mi hanno sempre lasciato libera di scegliere, responsabilizzandomi e ad Aldo che mi ha aiutato e incoraggiato per tutta la vita».

**Ha un sassolino nella scarpa che vorrebbe togliersi?**

«Eh se ne ho! Ma me li tolgo appena posso, senza problemi».

**Qual è il suo motto?**

«Non fare agli altri quello che non vorresti fosse fatto a te». ■



triplavu a cura di Luca Carlucci

PIERO LITALIANO



Un'edizione speciale quella di quest'anno del Premio Piero Ciampi-Città di Livorno per i trent'anni dalla morte del cantautore livornese, noto anche all'estero come Piero Litaliano.

Così Livorno, a ottobre, torna ad essere il centro della musica d'autore in Italia: grazie alla lezione del musicista anarchico Ciampi, infatti, molti musicisti emergenti hanno avuto come trampolino di lancio la manifestazione che ogni anno si tiene nella città toscana. Tanti gli appuntamenti, al Teatro Goldoni e in altri luoghi della città, della manifestazione organizzata da **Associazione Premio Ciampi** e dall'**Arci**, in collaborazione con il Comune e la Provincia di Livorno, la Regione Toscana, la **Fondazione Cassa di Risparmio di Livorno**, la **Fondazione Teatro Goldoni** e **SIAE**.

Appuntamento finale di un ricco programma di incontri, mostre e presentazioni, a partire dal 14 ottobre (consultabile sul sito [www.premiocciampi.it](http://www.premiocciampi.it)), il concerto al Teatro Goldoni di Livorno **sabato 16 ottobre** con inizio alle ore 20,45. Ospiti della serata **Enzo Jannacci**, **Bandabardò** con **Peppe Voltarelli**, **Shel Shapiro**, **Gina Trio** con **Niccolò Fabi**, **Gatti Mezzi**, **Brunori sas**, **Simone Felice**, **Ernesto Bassignano**, **Sara Loreni** (vincitore concorso), **Pernilla** (vincitore premio migliore cover Piero Ciampi).

Per conoscere più da vicino il cantautore livornese: > **Piero Ciampi. Discografia illustrata**, Enrico De Angelis, Ugo Marcheselli, Coniglio editore 2008, p. 226, euro 18

> su [www.cinemaitaliano.info/adiuspierociampiealtrestorie](http://www.cinemaitaliano.info/adiuspierociampiealtrestorie) informazioni utili sul dvd (+cd) sulla vita di Piero Ciampi attraverso le testimonianze di amici e musicisti.

#### NUOVI ORIZZONTI

**Appuntamento a Genova con il Festival della scienza.**

Il **Festival della scienza** di Genova – dal 29 ottobre al 7 novembre – è uno dei più grandi eventi di diffusione della cultura scientifica a livello internazionale. In programma incontri, laboratori, spettacoli e conferenze per raccontare la scienza in modo innovativo e coinvolgente. Dopo aver esplorato i confini del tempo nell'edizione 2009 dedicata al Futuro, quest'anno gli incontri, come sempre con grandi ospiti provenienti da tutto il mondo, si focalizzeranno sul tema dello spazio, grazie alla scelta di "Orizzonti" come parola chiave dell'ottava edizione e come metafora del traguardo della scienza: da un lato mete sempre nuove, ignote e sfuggenti, dall'altro lo sforzo di ricerca costante, la volontà di superare le conoscenze acquisite, la sete di verità.

**Info:** [info@festivalscienza.it](mailto:info@festivalscienza.it), [sito@festivalscienza.it](mailto:sito@festivalscienza.it)

## nuovo cinema paradiso

Da laureato in storia del cinema in epoca pre internet, parlo a ragion veduta: per gli appassionati di cinema il web è un'autentica miniera d'oro di risorse e informazioni. Vediamone alcune.

Punto di partenza imprescindibile è senz'ombra di dubbio il celeberrimo e storico (è on line dal 1990!) **Internet Movie Database**, o più brevemente **IMDb**, consultabile anche in versione italiana. Il più grande archivio al mondo d'informazioni su tutto ciò che è immagine in movimento: cinema innanzitutto, ma anche show e serie Tv, biografie di attori, cast tecnici, trame, personaggi, recensioni degli utenti. Insomma tutto ma proprio tutto ciò che riguarda cinema e annessi e connessi. Significativa la storia del sito: come molte delle cose più interessanti e preziose del web, esso nasce vent'anni fa dalla semplice passione e collaborazione di un gruppo di navigatori. Oggi è un sito che vale svariati milioni di euro, e dal 1998 è proprietà del colosso dell'e-commerce **Amazon**.

Altra bellissima risorsa è la sezione video di **Internet Archive**, la più grande e conosciuta "biblioteca" internet al mondo, curata da un ente no profit americano che si batte per l'accesso alla conoscenza e per una rete libera: là è possibile visionare sul vostro computer migliaia e migliaia di lungometraggi, cortometraggi, documentari, animazioni, per lo più classici e ovviamente in lingua originale. Per studiosi e veri appassionati, fantastica è la pagina sul sito del **National Film Preservation Board** degli Stati Uniti che contiene i link ai siti delle cineteche e degli archivi multimediali di tutti i paesi del mondo, Italia compresa.

E proprio per quanto riguarda l'Italia, il sito perfetto per scegliere cosa andare a vedere al cinema è **MyMovies.it**. Sempre aggiornatissimo sulle ultime uscite in sala, questo sito incrocia le funzionalità dell'archivio informativo vero e proprio con quelle di un sito di servizio.

Infine diamo un occhio alla blogosfera: com'è facile immaginare, i blog italiani di argomento cinematografico sono davvero molti. Qui mi limito a segnalarvi i due curati dall'autore noto come **kekkoX**, molto popolari tra gli internauti italiani. **Friday Prejudice** è un ironico repertorio di recensioni "pregiudiziali" dei film di prossima uscita. **Memorie di un giovane cinefilo**, invece, più tradizionalmente contiene le spesso brillanti recensioni dei film effettivamente visti dall'autore.

#### I MIEI PREFERITI

Una delle prime cose da imparare per navigare su internet con efficacia è come tenere traccia dei siti interessanti o utili in cui, nel corso del tempo, ci imbattiamo. I browser, cioè i programmi che usiamo per navigare il web (**Explorer**, **Firefox**, **Chrome**, **Safari** ecc.), implementano sempre un sistema per memorizzare e organizzare i cosiddetti "preferiti" o "bookmarks" (che significa "segnalibri"), cioè i link ai siti di nostro interesse. Per saperne di più consultate il menu di aiuto – in genere contrassegnato dalla parola "guida" o dal punto interrogativo – del programma che usate. Una buona organizzazione dei preferiti, infatti, magari strutturata in cartelle ben ordinate per argomento (banca, lavoro, scuola, cinema, ricette ecc.) faciliterà enormemente la vostra vita di utenti internet, risparmiandovi tempo prezioso e fastidi. Quando poi sarete esperti, potrete passare a organizzare i vostri ormai tantissimi bookmarks attraverso servizi web come **Delicious**, che sono certo un po' più complessi da usare, ma anche molto più personalizzabili e potenti.

per approfondimenti: [www.nuovoconsumo.it](http://www.nuovoconsumo.it)  
dove troverete tutti i link consigliati





## dietro le quinte

**I retroscena messi in scena, lo fa la pubblicità come il cinema. E nello spot della Tim con Travolta e la Hunziker si infrange anche la “quarta parete” che separa i personaggi della “fiction” da quelli reali che guardano lo schermo.**



In gran parte la pubblicità condivide con il cinema il fatto di essere fondamentalmente fiction: inventa delle storie che non sono “vere”, rispetto alle quali – come diceva Coleridge – noi “sospendiamo l’incredulità”. Sono storie che riguardano personaggi la cui vita e le cui azioni si svolgono in un mondo possibile parallelo a quello reale, anche se dal mondo reale possono venir mutuati una grande quantità di elementi come, ad esempio, le ambientazioni in luoghi realmente esistenti.

Normalmente, tanto nel cinema come nella pubblicità, l’apparato che tiene in piedi la finzione è accuratamente occultato: tecnici, doppiatori, macchine da presa, microfoni ecc. non si vedono e non si devono vedere. Inoltre la separazione dei due mondi, quello reale e quello fittizio della storia, è completa. Ci sono tuttavia delle eccezioni, soprattutto per quel che riguarda il cinema, in certa filmografia di rottura o d’innovazione formale. Così, ad esempio, avviene quando il cinema parla di se stesso, come in **Effetto notte** di Truffaut o in **8 e mezzo** o **Roma** di Fellini dove sono tematizzati proprio i retroscena tecnici come le troupes cinematografiche e tutti gli espedienti attraverso i quali il cinema si fa.

Tutto questo si può ritrovare anche in pubblicità e la storia messa in scena può giocarci sopra, come nel recente spot della **Tim** interpretato da John Travolta e da Michelle Hunziker, nel quale l’attore americano, preso in giro dalla Hunziker per la sua ridicola pronuncia dell’italiano, ad un certo punto produce una frase con dei suoni perfetti. Ma subito viene svelato il trucco perché esce da dietro una tenda il doppiatore che l’ha pronunciata al posto suo; e lo spot continua giocando su questo aspetto. Da questo punto di vista, cinema e pubblicità non sono molto diversi. Ma c’è un aspetto che invece di norma distingue le storie inscenate dal cinema da quelle inventate nella pubblicità: nel cinema è normalmente impossibile che venga infranta la cosiddetta “quarta parete”, quella che invisibilmente, ma perentoriamente, separa i personaggi della fiction dagli spettatori reali di fronte allo schermo. Invece nella pubblicità tale infrazione è normale: così, nello spot che stiamo considerando (e in tutti quelli della medesima campagna), la Hunziker cessa ad un certo punto di essere un personaggio della fiction, che interagisce con altri personaggi interni alla storia, per rivolgersi direttamente al pubblico per dire di Travolta: “E bravissimo!”. Quindi c’è fiction e fiction e in questo la pubblicità mostra la sua natura specifica di medium finalizzato all’appello e al rapporto diretto con lo spettatore. Anche da qui il suo successo.

### **SPOT Una risata ci seppellirà**

La risata sguaiata che più sguaiata non si può, accento romanesco e battuta sagace sempre pronta: il gorilla, protagonista da diverse stagioni degli spot del **Crodino**, non conosce flop. È entrato velocemente nell’immaginario collettivo, i bambini lo adorano e su Facebook c’è anche chi gli ha dedicato un profilo. Sia che stazioni al bancone del suo bar preferito (quello di “Dino, damme un Crodino!”) o che partecipi a feste mondane il gorilla non perde mai la sua natura bestiale. Le sue battutacce lasciano tutti di stucco e lui se la ride di gusto a braccia spalancate travolgendo chi gli sta vicino. Colpo di genio affiancargli l’unica donna in grado di tenergli testa, Victoria Cabello. Curiosità: la voce del Gorilla è dell’eclettico doppiatore Paolo Buglioni e può essere impostata anche come voce per il navigatore auto. (B.R.)





# KING OF SCOTLAND

...A TRULY SCOTTISH PRODUCT!



**SALMONE SCOZZESE**  
**AFFUMICATO**  
LAVORAZIONE  
A FETTA LUNGA



**RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI**

VIA MARCONI, 2 - 16036 AVEGNO (GE)

TEL. 0185.79043 - FAX 0185.799025

WWW.LARIUNIONE.IT - EMAIL: INFORMAZIONI@LARIUNIONE.IT

# IGIENE AMBIENTE

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



SERVIZI INTEGRATI PER NUOVE PROSPETTIVE DI CITTÀ

## L'impresa

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

## Le attività

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

## Il progetto globale

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

- **Qualità, efficienza, affidabilità e competenza** al servizio dei clienti.
  - **Moderni strumenti aziendali e informatici** di contabilità industriale e controllo finanziario.
- Tanti aspetti di un unico progetto: organizzare e offrire servizi che rispondano al meglio alle esigenze degli interlocutori e alle aspettative della società.



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

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



Una compagnia di:



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

**Chiama gratis 800 375445 o clicca [www.linear.it/coop](http://www.linear.it/coop)**

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



Novità

# Cornetti



Nuovi Cornetti Mulino Bianco: buoni come appena sfornati, sani e genuini come da tradizione Mulino Bianco.

I Cornetti regalano un sapore delicato; le deliziose farciture CREMA e ALBICOCCA esaltano la morbidezza del prodotto, per gustare ogni mattina un morbido risveglio.