

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XVII • numero 180 • ottobre 2008

PIENI DI DEBITI

Salari più bassi, tassi in crescita, abitudini d'acquisto che cambiano. Italiani sempre più indebitati, vittime dell'usura.



sulla fiducia
il rapporto Coop 2008
su "Consumi e distribuzione"

tagli forti
che fine farà la sanità in Italia?

di tutto punto
guida all'acquisto
della macchina da cucire





SOLO PER TE

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



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

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



SOLO PER TE
Raccolta punti
2008-2009



LE OFFERTE

IN QUESTE OFFERTE I PUNTI VALGONO DOPPIO
OGNI 100 PUNTI 2 EURO ANZICHÈ 1 EURO

DAL 1 AL 31 OTTOBRE 2008

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

IL PIUMINO D'OCA QUATTRO STAGIONI

90% piumino vergine d'oca - 10% piumetta

Offerta disponibile
anche negli **ipercoop**

1 PIAZZA

PREZZO PER I SOCI

119,00 euro

Oppure

99,00 euro + 1.000 punti

1 PIAZZA E MEZZO

PREZZO PER I SOCI

189,00 euro

Oppure

155,00 euro + 1.700 punti



2 PIAZZE

PREZZO PER I SOCI

215,00 euro

Oppure

185,00 euro + 1.500 punti



Offerta disponibile
anche negli **ipercoop**

FUNGHI PORCINI VICHI

1 kg

PREZZO PER I SOCI

9,90 euro

Oppure

7,90 euro + 100 punti

MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA

TV LCD SAMSUNG

Mod. LE26A336

risoluzione: 1366 x 768

contrasto: 5000:1

connessioni:

Scart - PC - HDMI

LCD
26"

HD
ready

DVB-T
TERRESTRI

HDMI

PREZZO PER I SOCI

379,00 euro

Oppure

339,00 euro + 2000 punti



Offerta disponibile
anche negli **ipercoop**

PASSATA DI POMODORO VALFRUTTA

700 g x 6

PREZZO PER I SOCI

3,95 euro

il kg 0,94 euro

Oppure

2,95 euro + 50 punti

MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA

PIGIAMA UOMO/DONNA

KAPPA

colori assortiti



PREZZO PER I SOCI

19,00 euro

Oppure

15,00 euro + 200 punti

MOCASSINO DONNA IN PELLE FLEX-IT

colori assortiti



PREZZO PER I SOCI

23,00 euro

Oppure

17,00 euro + 300 punti

FORNO ELETTRICO

VENTILATO DPE

Mod. 0295 GASTONE

capacità 42 litri - potenza 2000 W



PREZZO PER I SOCI

69,00 euro

Oppure

55,00 euro + 700 punti



SOLO PER TE
Raccolta punti
2008-2009



TELEFONIA **coop voce**



**PIÙ VANTAGGI AI SOCI COOP,
CON I PUNTI TI RICARICHI
DI CHIAMATE!**



350 PUNTI

RICARICARD PREMIATA DA 5 EURO



650 PUNTI

RICARICARD PREMIATA DA 10 EURO



Per utilizzare le Ricaricard Premiate segui le istruzioni riportate sul retro della carta. Nei supermercati ed ipermercati Unicoop Tirreno. Le condizioni generali di contratto le trovi nei punti vendita Coop e sul sito www.coopvoce.it



**PARLARE CON TUTTI
A SOLI 10 CENT?
SI PUÒ!**



900 PUNTI

3 MESI SPECIALI
CON LE NUOVE TARIFFE COOP VOCE



650 PUNTI

6 MESI SPECIALI
CON LE NUOVE TARIFFE COOP VOCE



La promozione è attivabile in qualunque momento successivo all'attivazione della SIM esclusivamente dai clienti del servizio prepagato CoopVoce e non è riutilizzabile. Al termine della promozione tornerà attivo il piano tariffario di provenienza. Per utilizzare le Carte Più Valore segui le istruzioni riportate sul retro della scheda servizi. Nei supermercati ed ipermercati Unicoop Tirreno.



SOLO PER TE
Raccolta punti
2008-2009



BENESSERE



coop
for you

I PUNTI COOP AIUTANO I TUOI PUNTI DEBOLI

Unicoop Tirreno si prende cura del tuo benessere e ha selezionato per te una serie di palestre e centri estetici di qualità: così è nata "Coop for you". Oggi puoi utilizzare i punti della tua raccolta per ottenere un coupon da spendere all'interno di questo circuito. Regalati un momento di relax: perché fare la spesa alla Coop è un modo per volerti bene.

Trasforma i punti del collezionamento in un buono per il centro estetico o la palestra.

Ritira la lista dei negozi Coop convenzionati presso il punto d'ascolto del tuo negozio o scaricala dal sito www.unicooptirreno.e-coop.it



600 PUNTI

BUONO DA 10 EURO CENTRI ESTETICI



1.000 PUNTI

BUONO DA 20 EURO PALESTRE

NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Riccardo Banchi

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Enrico Mannari

Simona Marchini

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Anna Somenzi

Mariano Votta

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Giemme Pubblicità

di Graziella Malfanti

via Pacinotti, 12 - 57025 Piombino (LI)

tel. 0565 49156 - 226433

fax 0565 39003

graziella.malfanti@tiscali.it

Responsabile pubblicità

Roberta Corridori

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 202.669 copie

Chiuso in tipografia il 17/9/2008



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

il punto di Aldo Bassoni

indietro tutta



La storia che vive due volte...

Tra fondamentalismi di ritorno, clima politico da guerra fredda, pulsioni antiscientifiche dal sapore lontano e crisi dei mercati l'Occidente e l'Italia tornano allegramente indietro. Più farsa o più tragedia?



Giambattista Vico li battezzò corsi e ricorsi e Carlo Marx diceva che la storia ritorna sempre due volte, la prima come tragedia, la seconda come farsa. I contemporanei fanno fatica a scorgere la differenza tra la farsa e la tragedia. Ma non ci vuole l'acume di Montalbano o la fantasia di Harry Potter per capire che il mondo e l'Italia, nel suo inconfondibile stile a metà tra il volgare e l'avanspettacolo, stanno galoppando gaiamente all'indietro. Per esempio la geografia è tornata al 1914 mentre la politica internazionale assomiglia sempre più a quella dei tempi della guerra fredda che sembravano definitivamente seppelliti dalle macerie del muro di Berlino. E le crociate di che periodo sono? Riecco spuntare i fondamentalismi cristiani che non si vedevano dall'Ottocento e ricompaiono le pulsioni antiscientifiche contro il darwinismo. Intanto sono riprese le grandi migrazioni dei popoli "barbari" mentre, per essere in linea con i tempi, imperversano da noi costumi da Basso Impero. Oddio, dimenticavo il razzismo. Sì, è vero, negli anni Cinquanta eravamo più tolleranti. Però avevamo il maestro unico, il sette in condotta e il grembiolino fino al liceo per le ragazze. E presto torneranno anche le case chiuse. Il lavoro intanto torna nelle condizioni di precarietà di due secoli fa quando la gente lavorava 10-12 ore al giorno e aveva l'insicurezza del posto. Insomma, chi l'ha detto che per andare avanti bisogna per forza progredire? Guardate le vicende della finanza mondiale. Non ricordano forse i prodromi della crisi del '29? Come ne usciremo nessuno lo sa. Però tutti si danno da fare per precipitare le nostre vite verso il tracollo dato che nessuno è disposto ad agire contro l'esasperata finanziarizzazione dell'economia e la crisi fiscale dello Stato che sono le cause principali dei nostri problemi: ladri informatizzati che ci sfilano i soldi dalle tasche con le alchimie dei derivati e l'evasione delle tasse. Esattamente come negli anni Venti, prima che la Borsa di New York certificasse l'insostenibilità della situazione e la miseria si abbattesse sul mondo capitalista. Forse non ci capiterà il male assoluto di vedere risorgere fascismi e nazismi, però intanto un ministro della repubblica ha reso omaggio ai caduti di Salò dimenticandosi che costoro prendevano a fucilate non solo i partigiani, ma anche gli amici americani. Consoliamoci al pensiero che, semmai dovesse capitarci l'estrema disgrazia di un nuovo duce, ci sarà almeno una Palin con i tacchi a spillo che verrà a liberarci.



Tutto questo e molto di più.

Su www.nuovoconsumo.it

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

coop

Unicoop Tirreno

in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
Indietro tutta
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 11 Previdenza
Diritto di cumulo
- 13 Chi protegge il cittadino
In cattive acque
- 13 Ora legale
Chi trova un amico
trova un tesoro
- 15 Pace verde
Mal di mare
- 15 Evergreen
- 21 Controcanto
Election day
- 25 La merce muta
L'asso nella manioca
- 45 Sani & salvi
- 45 ABCibo
Cammin facendo
- 49 Presidi Slow Food
Compare purceddu
- 49 Nel carrello
- 53 Prodotto a marchio
Al gran completo
- 56 A tavola
Menu di maiale
- 58 Semiseria
Dammi solo un minuto
- 66 Consumi in scena
Reality show

58 NC 



ATTUALITÀ

- 22 speciale
Sulla fiducia
rapporto Coop "Consumi e distribuzione".

- 26 In grande stile
- 27 La vetrina dei soci
- 28 Lavori socialmente utili
- 30 Giusto in Coop
- 32 La nostra storia

35 INSERTO CARRELLO



- 41 dossier
Tagli forti
a rischio la sanità italiana.

prima pagina

pieni di debiti

pag. 16



PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 46 **Di tutto punto**
la macchina da cucire.
Gli extra
- 48 **Sotto le lenzuola**
la flanella.
Tipico
- 50 **Pappalardo**
il lardo di Colonnata.
Cotti & crudi
- 52 **Fuoco alle polveri**
i solubili.
Dal fornitore
- 54 **Tonno subito**
tonni e alici.

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

grazie

Scrivo alla redazione di Nuovo Consumo per ringraziarla per l'immediatezza dell'interessamento al mio problema e per averlo girato in breve alle sedi e alle persone giuste. La soluzione del mio problema è avvenuta in tempi lunghi, ma le persone da cui sono stato contattato, nel recepire e svolgere il loro compito, sono state molto cortesi. Anche ora a ricarica telefonica avvenuta, vengo contattato dalle gentilissime signore del "filo diretto" e da incaricati di altre sedi per verificare l'avvenuta soluzione del problema e per darmi delucidazioni sull'accaduto. Voglio segnalare anche la disponibilità del Signor Marino, direttore della Coop di Piazza Sabaudia che, appena sollecitato e informato da me sul disservizio in corso, si è immediatamente adoperato per la sua concreta soluzione. Tutto ciò, al di là delle risorse tecnologiche, mi convince che esiste ancora in Coop "una linea di risorse umane" che mi fa tornare ad essere ideologicamente in sintonia con la mia Cooperativa.

via e-mail

salviamo le api

Ho letto un articolo che denuncia l'uso dei fitofarmaci come una delle principali cause della scomparsa delle api. Questi preziosi insetti non si ingegnano solo per regalarci il miele e altre sostanze dalle importanti proprietà terapeutiche come la pappa reale e il propoli. Le api sono anche un fondamentale veicolo di pollini e costituiscono un fattore essenziale per la riproduzione e per la biodiversità della nostra flora. Mi chiedo se dobbiamo assistere a questo "eccidio" senza fare niente.

R.N., via e-mail

La denuncia è degli inizi di quest'anno, ma il fenomeno è più annoso e di vaste proporzioni. Sempre di più in Italia, in particolare nel Nord, si stanno registrando gravi spopolamenti degli alveari. Già nel 2007 sono andati perduti circa 200mila alveari e la situazione si è ulteriormente aggravata nel corso del 2008; al di là dei danni economici vi sono valutazioni di tipo ambientale ed etologico che non si possono ignorare, non a caso le api sono da sempre considerate le "sentinelle ambientali" per eccellenza. Da più parti istituzioni e mondo civile chiedono la sospensione immediata dell'uso dei fitofarmaci "neonicotinodi" utilizzati come concianti dei semi di mais, pratica che è stata correlata alla moria delle api. Secondo queste fonti, i "neonicotinodi" creano un disturbo neurologico nelle api che non riescono più a nutrirsi né spesso a orizzontarsi per rientrare nell'alveare e muoiono. L'effetto è stato paragonato a quello del gas nervino sugli uomini. Pertanto in attesa delle valutazioni di rischio da parte delle autorità competenti, come Coop, applicando con coerenza il principio di precauzione, abbiamo richiesto ai fornitori di prodotti a marchio Coop di sospendere l'utilizzo di tali sostanze. Questo divieto entra a far parte del disciplinare di produzione dei prodotti a marchio Coop che regola il corretto utilizzo dei fitofarmaci garantendo minori impatti in campo e residui inferiori del 70 per cento rispetto ai limiti consentiti dalla legge. In totale saranno coinvolti oltre 75mila ettari di territorio nazionale.

Ufficio stampa **Ancc-Coop**

10

soddisfatti e rimborsati

Ho acquistato in Coop un film in dvd per regalarlo, ma ho saputo che la persona a cui dovevo darlo lo ha già. Posso chiedere la sostituzione o il rimborso?

Lettera

► A fronte di una spesa non completamente soddisfacente o se il prodotto ha qualche difetto di conformità **Unicoop Tirreno** dà la possibilità di restituirlo entro dieci giorni dalla data di acquisto. Per avere la sostituzione o il rimborso è, però, essenziale che il prodotto sia integro con l'imballo

originale completo di tutti i suoi accessori così da poter essere rimesso in vendita. Nel caso del dvd è importante che sia il sigillo di garanzia che il bollino **SIAE** siano integri, altrimenti non verrà sostituito. Questa regola è valida anche per un **notebook** con sigillo di garanzia non integro o con la licenza **Microsoft** avviata. I prodotti dell'igiene persona, come ad esempio un rasoio, possono invece essere sostituiti solo se non funzionanti, mentre per i cellulari si può chiedere la restituzione solo se il tempo di utilizzo complessivo non supera gli 8 minuti.

costi di gestione

Ho visto in offerta soci un articolo di mio interesse. Prima di effettuare l'acquisto ne ho verificata la convenienza su internet e ho visto che sul sito del produttore l'articolo ha un prezzo inferiore. Dov'è la convenienza in questo caso? via e-mail

► La vorremmo innanzitutto ringraziare per la possibilità che ci dà di approfondire quest'argomento. Coop



non può confrontarsi con i prezzi applicati da chi vende on line perché si tratta di un tipo di vendita diverso. Le vendite on line, infatti, si devono effettuare con una carta di credito, non si vede direttamente l'articolo e lo si paga prima o al momento della ricezione. È ovvio che in genere questo tipo di vendita è più economico perché non comporta il ricambio di tutti i costi di gestione che le insegne della Grande Distribuzione, al contrario, devono comunque sostenere.

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

diritto di cumulo

Per quali categorie di pensionati verrà abolito il divieto di cumulo tra pensione e lavoro?

► Dal 1° gennaio 2009 sarà abolito il divieto di cumulo tra pensione e redditi di lavoro. La novità è stata introdotta dai recenti provvedimenti varati dal governo nell'ambito della manovra d'inizio estate. Della piena cumulabilità beneficeranno i pensionati vecchi e nuovi con trattamenti di anzianità, soggetti oggi a trattenuta, e coloro che hanno pensioni liquidate con il sistema contributivo. Il divieto di cumulo resta per i pensionati vedovi e invalidi per i quali, se hanno redditi superiori a determinati limiti, continuano ad applicarsi le restrizioni previste dalla riforma Dini del 1995.

Nessuna novità per le pensioni di vecchiaia retributive (almeno 20 anni di versamenti), esenti da tempo da qualsiasi trattenuta. Cambia tutto, invece, per i pensionati di anzianità. Finora sfuggivano al divieto di cumulo soltanto coloro che avevano acquisito il diritto con 40 anni di contributi o con almeno 37 anni di versamenti e 58 di età. Tutti gli altri perdevano tutta la pensione se si rioccupavano come dipendenti mentre, se svolgevano un'attività autonoma, erano soggetti a una trattenuta parziale pari al minor

importo tra il 30 per cento della quota eccedente il trattamento minimo (443,12 euro al mese nel 2008) e il 30 per cento del reddito conseguito. A fare il calcolo ci pensava l'**Inps** che tratteneva l'importo più favorevole per il pensionato. Con l'abolizione del divieto di cumulo i pensionati di anzianità potranno contare dal 1° gennaio 2009 su un maggior reddito, tanto più elevato quanto più alti sono i guadagni e l'importo della rendita: chi ha una pensione di 20mila euro e un reddito di lavoro autonomo di 10mila recupera qualcosa come 3mila euro l'anno. Chi si rioccupa come dipendente potrà contare sull'intera pensione che con le regole attuali viene interamente trattenuta.

Saranno liberate dalla trattenuta per divieto di cumulo anche le pensioni contributive, oggi fortemente penalizzate rispetto a quelle retributive di anzianità e vecchiaia. Le pensioni contributive vecchie e nuove diventeranno interamente cumulabili con qualsiasi reddito di lavoro se acquisite con 40 anni di contributi o al compimento dell'età pensionabile. Nessuna trattenuta sarà applicata anche prima di tale età se il soggetto ha raggiunto il diritto alla pensione con i nuovi requisiti di età e di contribuzione previsti dalla legge 247/2007 sul **welfare** (ad esempio 58 anni di età e 35 di versamenti entro il 30 giugno 2009).



in cattive acque

Ho letto che l'Autorità della concorrenza e del mercato ha sospeso una pubblicità che reclamizzava viaggi in traghetto per Sardegna e Corsica in quanto ingannevole. Sono prossima ad imbarcarmi su un traghetto e vorrei saperne di più sui diritti dei passeggeri.

via e-mail

► Il passeggero ha diritto al risarcimento del biglietto in caso di partenza annullata non per cause di forza maggiore; se c'è la responsabilità della compagnia di trasporto e il viaggio dura meno di 24 ore, dopo 12 ore di ritardo si può chiedere il rimborso del biglietto, mentre in caso di annullamento il passeggero può scegliere tra la restituzione dei soldi o viaggiare su un altro traghetto della compagnia. In ogni caso si ha diritto al rimborso dei danni, ma bisogna essere in grado di documentarli. Nel caso in cui l'auto si danneggi (durante l'imbarco, il trasporto o lo sbarco) e vi è diretta responsabilità della compagnia, quest'ultima deve risarcire i danni. Tale risarcimento, però, è irrisorio: al massimo 103,3 euro. Analogamente, se il passeggero consegna i bagagli in deposito, la compagnia è responsabile qualora vengono danneggiati o rubati. Il passeggero deve comunicare subito l'accaduto al commissario di bordo e contattare la compagnia per ottenere un indennizzo.



Se poi durante la navigazione il passeggero è costretto a interrompere il viaggio, ad esempio per un malessere, gli deve essere restituita la parte del biglietto non goduta. In caso di mancato rispetto degli obblighi da parte delle compagnie, occorre segnalare immediatamente al personale di bordo il disservizio o il danno e pretendere che le dichiarazioni siano verbalizzate. Al termine del viaggio occorrerà inoltrare un reclamo alla compagnia (una copia anche a un'associazione di consumatori). Nel caso

non fosse possibile contestare subito il danno, inviare un reclamo scritto (con raccomandata A/R) alla compagnia: per il danno ai bagagli il termine è di 3 giorni dalla fine del viaggio. Per le attività che si svolgono nel porto la competenza è delle Autorità Portuali a cui ci si deve rivolgere per eventuali disservizi riscontrati a terra.

Info

www.cittadinanzattiva.it/content/view/1593/649 è possibile scaricare l'opuscolo *Le acque che navigo*; Guardia Costiera: www.guardiacostiera.it

Mariano Votta, ufficio stampa Pit Servizi
CittadinAttiva-Pit Servizi: tel. 0636718555
(da lun. a ven.: ore 9-13.30) fax 0636718333
e-mail: pit.servizi@cittadinanzattiva.it

ora legale a cura di Salvatore Calleri presidente Fondazione Caponnetto

chi trova un amico trova un tesoro

Sono lì accanto a voi. / Vi seguo con lo sguardo. / Spesso vengo maltrattato ma ancor di più, per fortuna mia, amato. / Passo dopo passo viviamo assieme una parte della vita. / A volte dei bipedi mi fanno combattere. / Faccio mille lavori e salvo spesso vite umane, ma nonostante questo mi fate fesso. / Sono bisognoso d'affetto e quando mi viene dato lo restituisco con gli interessi. / Vengo scelto ahimè per la razza, ma non sono razzista. / Vi costringo ad uscire anche quando siete pigri, ma non esco mai quando lo sono io. / Posso essere un bastardo, ma non mi comporto come tale. / A volte sono in gabbia in attesa di un bipede che mi ami. / Non amo l'autostrada dove tradendo il mio amore vengo tristemente abbandonato. / Sono un ottimo antidepressivo. / Amo i divani. / Si parla molto di me per pochi morsi dati e poco di voi per i maltrattamenti che ho subito. / A volte vengo avvelenato... e da qualcuno pure mangiato. / Non è colpa mia se i bipedi che porto a spasso non raccolgono la mia cacca. / Mi trovate sotto l'albero per Natale specie se vengono seguite le mode. / Sono fedele, molto più dei

vostrì partners, e darei la vita per voi. / Tengo lontani gli spacciatori dalle aree verdi. / Sono pure un poliziotto... e anche un attore. / Sono il vostro migliore amico e chi trova un amico trova un tesoro. / Sono un cane, di razza o meticcio, da canile o da strada. Poco importa. / Ho chiesto al bipede mio amico di scrivere quest'articolo perché ho delle richieste sindacali da farvi e un messaggio da consegnarvi. / Voglio entrare in autogrill. Non capisco perché mi è vietato e soprattutto: li avete visti quella sorta di Fido park autostradali? Andateci voi. / Voglio più spazi verdi promiscui in cui posso stare libero, a patto di non mordere naturalmente. / Voglio andare al cinema all'aperto d'estate. / Ogni tanto e con moderazione voglio poter abbaiare in santa pace. / Voglio andare al mare. / Niente ghetti per me. / Pene severe per chi mi fa combattere. / Niente fiocchi e inutili sfilate. La moda non fa per me. Vi propongo un'alleanza in quanto ciò che va bene a me, se leggete con attenzione, può andare bene pure a voi. Cambiamo il mondo insieme, uniti nella diversità. Ossia la mia zampa vale molto più di un voto.

mal di mare

Che cosa si può fare per salvare gli oceani e i suoi abitanti? Sul sito web di **Greenpeace** è possibile consultare la **Guida ai consumi ittici** che indica quali pesci non bisogna comprare e quali, con le dovute attenzioni, si "possono" mangiare (<http://www.greenpeace.org/italy/campagne/oceani/guida-consumi-ittici>). Nella "lista rossa" finiscono il tonno pinna gialla, il tonno rosso, il pesce



spada, il merluzzo (importato come baccalà o stoccafisso) e i gamberoni tropicali. Per tonni, pesce spada e merluzzo il problema principale è lo stato disastroso delle risorse, peggiorato ulteriormente dalla pesca pirata. I gamberoni tropicali, invece, provengono da pratiche di acquacoltura che danneggiano la fascia costiera intertropicale, a cui si associano gravi violazioni dei diritti umani. Anche per le specie nella "lista rossa" esistono eccezioni che devono essere sostenute, come ad esempio la pesca tradizionale al tonno rosso delle tonnare fisse. Date le condizioni generali della produzione ittica, non è invece possibile

stipulare una vera e propria "lista verde". Per questo Greenpeace suggerisce una serie di principi da seguire per rendere il nostro consumo di pesce più sostenibile:

1. chiedere sempre informazioni sul prodotto (es. se proviene da strascico o da pesca artigianale);
2. orientarsi sul pesce azzurro (alici, sardine, sgombri) e sulle cozze (debitamente certificate per la stabulazione);

3. evitare sempre pesce sotto taglia;

4. per orate e spigole di acquacoltura preferire i prodotti italiani (costano di più ma la qualità è superiore e, di solito, l'impatto minore).

La regola fondamentale, quindi, è quella di informarsi. I consumatori hanno il diritto-dovere di sapere cosa comprano e a quali costi ambientali e sociali perché con la loro pressione possono modificare i processi produttivi a favore della sostenibilità.

Maria Carla Giugliano, Ufficio Stampa **Greenpeace**

sempre più suv

Brutte notizie per gli ambientalisti britannici: il nuovo sindaco di Londra Boris Johnson ha, infatti, abolito il superpedaggio per **Suv** e auto sportive deciso dal suo predecessore e destinato a favorire l'uso di mezzi ecologici

e poco inquinanti. Inoltre la società di trasporti pubblici londinesi sarà chiamata a pagare le spese legali sostenute dalla **Porche**, che aveva presentato ricorso contro la tassa ecologica.

un utile risparmio

Oltre 750mila euro all'anno nelle bollette della sanità toscana: a tanto ammonta il risparmio derivato dai 31mila metri quadrati di pannelli solari che saranno installati sui tetti degli ospedali, nei parcheggi e nelle sedi delle aziende sanitarie di Massa Carrara, Lucca, Pisa, Livorno

e Versilia, oltre che dell'azienda ospedaliera pisana. «È la naturale prosecuzione – ha detto l'assessore regionale al diritto alla salute **Enrico Rossi** – del programma di razionalizzazione e risparmio che in due anni ci ha già permesso di risparmiare 72 milioni di euro».

api e chiudi

È allarme per l'apicoltura in tutto il mondo. Negli ultimi anni a causa del massiccio uso di pesticidi in agricoltura la popolazione di api è stata decimata: solo in Italia la diminuzione è superiore al 40 per cento. Un fenomeno preoccupante che,

secondo gli esperti del settore, mette a rischio non soltanto la produzione di miele, ma più in generale quella di molti frutti tra i più comuni, come mele, pere e agrumi che dipendono in parte o completamente dall'apicoltura.

pieni di debiti

Mentre i tassi crescono e i salari diminuiscono, le abitudini di consumo cambiano e la famiglia italiana si indebita. In crescita il fenomeno dell'usura.
di Aldo Bassoni

Il fenomeno dell'usura è antico come il mondo. Il denaro l'ha trasformato in un business. La società dei consumi lo ha esteso. Tramontata la figura "romantica" dell'usuraio nel suo tetro ufficio polveroso pieno di scartoffie, che annota i crediti su un prezioso taccuino nero, oggi l'usura assomiglia sempre più a un'impresa finanziaria. Criminale talvolta, specialmente al Sud dove viene gestita direttamente da mafia, camorra e 'ndrangheta. «Nascono finanziarie per gestire il riciclaggio dei profitti della malavita e si installano anche in regioni nuove del Centro e del Nord – spiega **Lorenzo Diana**, uno dei pochi politici meridionali di cui parla bene Saviano nel suo **Gomorra** –. Non si presentano con la coppola e la lupara ma in doppiopetto e cravatta, rassicuranti colletti bianchi che disponendo di denaro proveniente dai traffici illeciti lo immettono nel mercato per trarne ulteriori illeciti guadagni. In Campania siamo arrivati al punto che il denaro della camorra fa le veci del denaro della Banca d'Italia approfittando anche della crisi dell'edilizia, dell'agricoltura e del commercio al dettaglio per piazzare finanziamenti a tassi di usura alle aziende in difficoltà».

ritratto di famiglie

Ma le vittime privilegiate dello strozzinaggio non sono più solo commercianti e imprenditori. C'è un fenomeno nuovo che si chiama "usura familiare". La famiglia con reddito medio è diventata il nuovo bersaglio di questi "finanzieri", un mercato in forte espansione preso di mira anche dalle finanziarie che pullulano ovunque. Di solito questa famiglia dispone di due

prima pagina



redditi, quello del capofamiglia e quello del coniuge o, in alternativa, la pensione del nonno. Il nemico numero uno di questa famiglia si chiama sovra indebitamento. Quando i soldi non bastano per pagare i debiti (in primo luogo il mutuo) si ricorre ad altri finanziamenti da pagare a rate nella speranza che non pesino troppo sul reddito e che le entrate prima o poi aumentino. Ma quando i tassi crescono e i salari diminuiscono, passare dall'indebitamento al sovra indebitamento è molto facile. E allora si torna in banca. Se la banca non fa più credito, ci si rivolge a una finanziaria: ce ne sono migliaia, molte delle quali non esitano a prestare denaro a tassi che sfiorano il tasso usurario. «In genere l'indebitamento attira altro indebitamento che a sua volta provoca nuovi disagi», dice **Fabio Picciolini**, di **Adiconsum**. C'è una connessione diretta tra sovra indebitamento e usura. E c'è una connessione diretta fra impoverimento delle famiglie e sovra indebitamento. «Sono 5 anni che i redditi non crescono mentre certe abitudini di consumo e di consumismo invece permangono – continua Picciolini –. Nei nostri uffici vengono a chiedere sostegno perfino dipendenti dei ministeri e persone con un reddito medio-alto che non sanno controllare le proprie spese e accumulano due, tre, quattro e anche più situazioni debitorie che, alla fine, diventano ingestibili. Per cosa? Per comprare il Suv o l'ultimo modello di Tv al plasma o la vacanza esotica che non possono più permettersi».

consumi indebiti

Già. Siamo tutti un po' vittime di un modello di consumo che ci spinge verso l'indebitamento, e chi non sa resistere alle sirene del consumismo, specialmente tecnologico, cade nel vortice del sovra indebitamento, che a sua volta tende a diventare un sistema ordinario di pagamento anche per l'acquisto di beni voluttuari di immediato consumo, fino a quando la corda, a furia di tirarla, si spezza. «Certamente la crisi economica ha dei riflessi pesanti sul fenomeno dell'usura perché c'è un allargamento della fascia a rischio che riguarda sia i piccoli esercenti che le famiglie – osserva Diana –. Essendoci meno denaro e basso potere d'acquisto, quando la banca non basta molte famiglie si rivolgono alle finanziarie e infine cadono disperate nel giro dell'usura». I nuovi usurati provengono soprattutto da quei ceti medi che fino a qualche anno fa se la passavano abbastanza bene, ma ora, per mantenere lo stesso tenore di vita, o solo per far fronte a spese importanti o a mutui contratti quando le acque erano

tranquille, passano da una vita in contanti a una vita a rate e accumulano debiti a grappolo. E per chi non sa più come fare a pagare i propri debiti ci sono poche vie d'uscita: non è per caso che nel 2007 i pignoramenti sono aumentati del 20 per cento. Chi non ce la fa spesso si rivolge a colleghi di lavoro, vicini di casa, amici, finanziarie e infine usurai. Le stime più attendibili ci dicono che le famiglie potenzialmente esposte all'usura sono oltre un milione (erano 660mila vent'anni fa). Anche l'età conferma che sono i soggetti in età produttiva quelli più esposti all'usura. La metà appartiene alla fascia d'età 26-45 anni, il 35 per cento tra 46 e 64 anni.

prevenire è meglio che pagare

Ma come fare per stroncare questa spirale debitoria che rischia di spingere molte famiglie nella disperazione? «La risposta migliore, come sempre, sta nella prevenzione e cioè nella massima attenzione che va posta alla propria condizione finanziaria onde evitare di fare il classico passo più lungo della gamba», risponde **Salvatore Calleri**, presidente della **Fondazione Caponnetto**. Dunque bisogna evitare che le persone si indebitino troppo. «Ma spesso è la poca elasticità delle banche che spinge tanta gente nelle mani di finanziarie e usura – afferma Diana –, le banche chiedono quasi sempre molte più garanzie di quello che concedono e questo rende impossibile a tante famiglie contrarre prestiti a condizioni sostenibili». Ma che fare quando il rubicone del sovra indebitamento viene superato? È qui che viene in aiuto la legge 108 sull'usura approvata nel 1996. Una legge che istituisce tra l'altro un Fondo di solidarietà e un Fondo per la prevenzione. Sono in molti a ritenere che questa legge vada migliorata. «Innanzitutto bisognerebbe fare in modo che lo stesso sostegno previsto per le imprese venga esteso anche alle famiglie», dice **Lelio Grossi**, presidente Fondazione toscana per la prevenzione dell'usura. Tano Grasso, presidente della Federazione antiracket – il pioniere della lotta alle estorsioni – propone di introdurre nell'ordinamento italiano l'obbligo per i funzionari di banca di considerare le operazioni riconducibili all'usura alla stregua del riciclaggio. «E poi i finanziamenti rischiano di non essere mai abbastanza», aggiunge Grossi.

titoli di credito

Un altro tema caldo è quello delle finanziarie. Basta una semplice autocertificazione per diventare mediatore creditizio. Dopo di che chiunque può proporre offerte di credito senza nessun controllo. È sufficiente dichiarare di non avere precedenti penali, di essere cittadino italiano e di pagare le tasse. E così, ogni giorno vediamo comparire dappertutto annunci del tipo "offresi prestito immediato, tassi convenienti, a famiglie protestate monoreddito". Salvo scoprire interessi nominali apparentemente bassi che si gonfiano fra provvigioni e spese assicurative. E il calvario continua. ■

L'usura praticata al Sud ha una forte componente malavitosa per essere legata alla criminalità e il reato di usura è spesso accompagnato da fenomeni estorsivi. Ma accanto all'usura classica, al Centro-Nord è arrivata anche l'usura criminale di chi intende realizzare il duplice obiettivo di riciclare denaro sporco su cui realizzare ingenti guadagni a scapito dei malcapitati dei cui beni immobili nella peggiore delle ipotesi si entrerà in possesso. Questo fenomeno si registra nelle zone più tranquille, senza allarme sociale, benestanti e con un'alta propensione al turismo.

soldi sporchi

La testimonianza di Lelio Grossi, presidente della Fondazione toscana per la prevenzione dell'usura.

Matteo è un padre di famiglia coscienzioso. Qualche anno fa fece i suoi calcoli: per comprare la casa occorreva accendere un mutuo. Aveva altri piccoli debiti ma due buoni stipendi a garanzia nei confronti delle banche. Decise che si poteva fare. Poi viene a mancare uno stipendio e aumentano i tassi. Pagare la rata del mutuo diventa sempre più faticoso. D'improvviso crollano le certezze. Subentra un disperato bisogno di far fronte in ogni modo agli impegni finanziari contratti quando le cose andavano bene. Inizia la trafila. Prima la banca, poi la finanziaria, infine l'ultima spiaggia: l'usura. Di casi come questo **Lelio Grossi**, presidente della Fondazione toscana per la prevenzione dell'usura, ce ne potrebbe raccontare a decine. «Il fatto nuovo di questi anni è il sovra indebitamento delle famiglie – dice Grossi – gente normale e coscienziosa, il classico ceto medio fatto di persone responsabili, capaci di impegnare oculatamente i propri soldi». Ma la vita, si sa, è piena di sorprese. Talvolta è una grave malattia, altre volte la perdita del lavoro. Oggi la causa principale dell'impoverimento delle famiglie è il diminuito potere d'acquisto degli stipendi che spinge a indebitarsi ulteriormente. E allora subentra la paura di non riuscire a far fronte agli impegni presi, il terrore di perdere tutto. «Quando hai una famiglia sulle spalle e hai bisogno di soldi diventi fragile, e la fragilità ti espone a mille rischi. Fino al punto di farti apparire come un salvatore perfino il peggiore dei criminali. Per questo molti rinunciano a denunciare gli usurai. Si stabilisce come un rapporto di totale dipendenza perché l'usuraio si pone nei confronti dell'usurato come il suo benefattore», spiega Grossi dall'alto della sua esperienza che lo ha posto di fronte ad una vasta gamma di situazioni umane molte delle quali

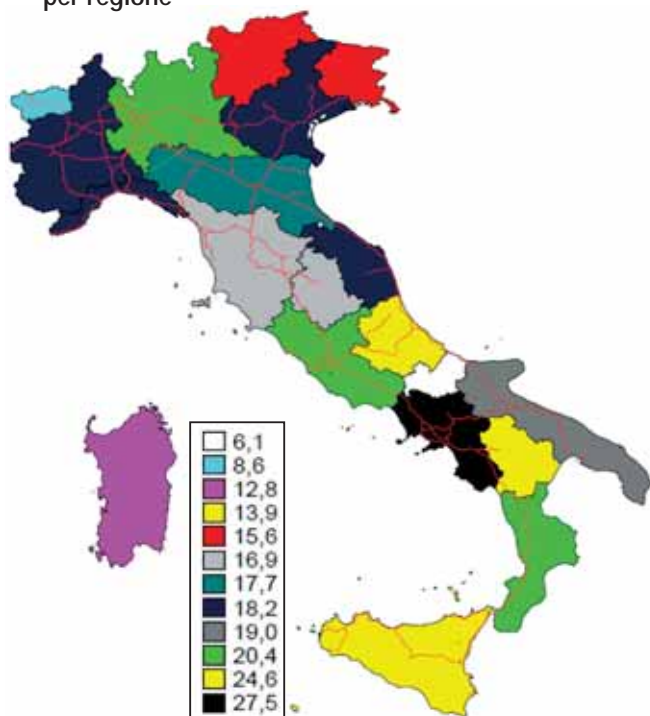
risolte felicemente grazie all'attività della Fondazione. Chi ha urgente bisogno di denaro vede solo il presente, l'immediatezza dei propri bisogni, il denaro che riesce ad ottenere. E quando il rapporto usuraio si è stabilito quest'incapacità di valutare si trasferisce dall'obiettivo di ottenere il prestito a quello di pagare gli interessi e non riesce ad avere una visione d'insieme del debito, come poterlo estinguere. A questo punto la vittima è indifesa, completamente in balia dell'usuraio a cui non può non obbedire. E la sua vita praticamente finisce qui. «È questo ultimo stadio della disperazione che bisogna evitare – ammonisce Grossi –. Chi viene da noi è tenuto a esporre la sua reale situazione finanziaria. Solo così è possibile valutare le possibilità di intervento nel tentativo di portare i debiti ad un livello sopportabile. Quest'anno – rivendica con orgoglio – abbiamo contribuito a salvare la casa a molte famiglie in difficoltà». Centri come questi esistono in tutta Italia grazie alla legge sull'usura che provvede in parte anche ai finanziamenti degli interventi di aiuto alle aziende e alle famiglie. Una riforma della legge dovrebbe prevedere le stesse possibilità di intervento anche nei confronti delle famiglie, afferma Grossi mostrando una delle tante proposte che giacciono sul suo tavolo al primo piano del palazzo di via del Porrione, a due passi da Piazza del Campo, nell'antica sede della Misericordia a cui la Fondazione fa riferimento. La battaglia contro l'usura è lunga e feroce. È per questo che Grossi ha deciso di dedicare il suo tempo a questa nobile causa. È stato funzionario di banca e sa come funzionano certe cose. «Forse è per farmi perdonare che ho deciso di dedicare la mia vita a combattere l'usura», dice scherzando... ma non troppo. ■



IN CINQUE ANNI RADDOPPIATI I DEBITI DELLE FAMIGLIE

Dal 2002 al 2007 è aumentato del 93 per cento, toccando i 15.765 euro di media per nucleo familiare. Lo rileva un'analisi della Cgia (Associazione artigiani e piccole imprese) di Mestre che, dati alla mano, ci spiega come, in soli cinque anni, tra il primo gennaio 2002 e il 31 dicembre 2007, l'indebitamento delle famiglie è quasi raddoppiato. In testa alla classifica delle famiglie indebitate c'è la provincia di Roma, dove si arriva ad una media di 21.949,94 euro. Seguono le famiglie milanesi (21.321,68 euro), quelle della provincia di Lodi (20.593,26 euro), quelle di Reggio Emilia (20.138,44 euro) e le riminesi (20.060,99 euro). A conferma di come l'indebitamento riguardi soprattutto i ceti medi, le città più indebitate sono quelle che registrano anche i livelli di reddito più elevati. Se analizziamo la variazione di crescita registrata negli ultimi anni ai primi posti troviamo molte città del Sud, il che significa che questo aumento è verosimilmente legato ad una crisi economica pesante che ha costretto molte famiglie a ricorrere alle banche per far fronte alle difficoltà. Il record della crescita del debito delle famiglie avvenuta tra il primo gennaio 2002 sino al 31 dicembre 2007, invece, appartiene alla provincia di Napoli che in questi 5 anni è cresciuto del 116,36%. Segue Reggio Emilia con un aumento del 116,11%, Piacenza con 116,09% e Chieti con il 115,68%. Chiudono la classifica Potenza con il 46,46% e Bolzano con il 42,45%.

Percentuale famiglie con spesa corrente superiore alle entrate per regione



DEI REATI E DELLE PENE

Che cosa dice la legge sull'usura.

La legge 108/96 rappresenta il punto di svolta nella lotta al fenomeno dell'usura. Con la nuova normativa il tasso usurario legale si determina aumentando della metà il tasso medio relativo al tipo di operazioni svolte. Per esempio se il tasso medio di un mutuo è il 6 per cento, oltre il 9 per cento è usura.

La legge definisce poi il reato di usura e delle circostanze aggravanti dando maggior rilievo alle proprietà o alle attività imprenditoriali dell'usurato; di conseguenza risultano sensibilmente aumentate le pene previste (sia penali che pecuniarie) fino ad arrivare alla confisca dei proventi del reato. Inoltre viene riconosciuto il diritto di costituirsi parte civile per le associazioni e le fondazioni finalizzate alla prevenzione dell'usura. Infine vengono istituiti il Fondo di solidarietà, che eroga mutui senza interesse alle vittime che denunciano l'autore del reato, e il Fondo per la prevenzione, a sostegno di consorzi o cooperative di garanzia nonché delle fondazioni e associazioni riconosciute. I Fondi hanno lo scopo di prevenire il fenomeno dell'usura, aiutando le persone che rischiano di caderne vittima. Il Fondo in pratica concede le necessarie garanzie a banche convenzionate che accordano, a condizioni agevolate, un prestito alle persone che ne hanno bisogno. A questo fine rilasciano garanzie finanziarie fornite dai Confidi (Consorzi di garanzia collettiva fidi), istituiti da associazioni di categoria imprenditoriali, ordini professionali, fondazioni e associazioni riconosciute dalle prefetture.

prima pagina

MISERO ME

Povert  reale o percepita? Quando i conti in tasca agli italiani segnano rosso.

Secondo l'ultima nota dell'Istituto di Studi e Analisi Economica (luglio 2008) il 70 per cento delle famiglie percepisce il proprio reddito come inadeguato per condurre una vita dignitosa. L'ISAE classifica gli individui (e le loro famiglie) come "soggettivamente poveri" quando dichiarano di disporre di un reddito inferiore a quello che loro ritengono necessario per condurre una vita "dignitosa" ovvero "senza lussi ma senza privarsi del necessario".   quindi evidente che in tale definizione influiscono, oltre ai fattori puramente economici, anche aspetti personali, quali lo stile di vita e le abitudini di consumo, il contesto sociale, le percezioni soggettive sul costo della vita, un atteggiamento pi  o meno pessimista. Si tratta cio 

di un concetto diverso – pi  ampio – di quelli riportati dalle statistiche ufficiali che fanno riferimento esclusivamente a una povert  economica, cio  alla scarsit  di risorse. Ad esempio, gli ultimi dati sulla povert  relativa stimata dall'Istat forniscono per il 2006 una soglia pari, per un single, a 582 euro (il 60 per cento del consumo medio pro-capite) e un'incidenza pari all'11,1 per cento. Dati assolutamente assurdi se si pensa a quanti soldi effettivamente occorrono per vivere dignitosamente. Basta un mutuo di 500 euro o anche un affitto per deragliare dai binari di una vita tranquilla. La soglia di povert  soggettiva dell'ISAE   decisamente pi  elevata e pari, nell'ultimo periodo di rilevazione (luglio 2007-giugno 2008), a poco pi  di 1.300 euro mensili per le persone sole, a 1.800 euro per le coppie, crescendo fino a 2.700 euro per i nuclei numerosi (con almeno cinque componenti).



L'usuraio sfrutta lo stato di estremo bisogno della sua vittima. Lo pu  fare perch  costui   escluso dal credito bancario e non sa pi  che pesci prendere per tirarsi fuori dai guai.

TASSI & USURA

La cessione del quinto dello stipendio   un grande affare per banche e finanziarie che, a seconda della tipologia di finanziamento, possono arrivare persino al 30 per cento senza rientrare nel tasso usuraio.

Tassi anti-usura validi dal 1° luglio al 30 settembre 2008

categorie di operazioni	classi di importo (euro)	tassi medi (base annua)	soglia usura
aperture di credito in conto corrente	fino a 5.000	12,97	19,455
	oltre 5.000	9,87	14,805
anticipi, sconti commerciali e altri finanz. alle imprese effettuati dalle banche	fino a 5.000	7,47	11,205
	oltre 5.000	6,81	10,215
factoring	fino a 50.000	7,49	11,235
	oltre 50.000	6,67	10,005
crediti personali e altri finanziamenti alle famiglie effettuati dalle banche		10,38	15,57
anticipi, sconti commerciali, crediti personali e altri finanziamenti effettuati dagli intermediari non bancari	fino a 5.000	16,52	24,78
	oltre 5.000	12,17	18,255
prestiti contro cessione del quinto dello stipendio	fino a 5.000	15,13	22,695
	oltre 5.000	10,07	15,105
leasing	fino a 5.000	12,57	18,855
	oltre 5.000		
	fino a 25.000	9,31	13,965
	oltre 25.000		
credito finalizzato all'acquisto rateale	fino a 50.0	8,25	12,375
	oltre 50.000	7,09	10,635
	fino a 1.500	16,16	24,24
	oltre 1.500		
mutui	fino a 5.000	16,95	25,425
	oltre 5.000	10,64	15,96
	a tasso fisso	5,99	8,985
	a tasso variabile	5,96	8,94



election day

Come e perché l'elezione del presidente americano riguarda anche l'Europa.



«Quello che accade negli Stati Uniti – ha detto di recente un celebre scrittore ispanico – è così importante per il resto del mondo che dovrebbe essere permesso a tutti di votare nelle elezioni americane». Naturalmente non sarà così, il mese prossimo saranno esclusivamente gli elettori statunitensi a mettere nell'urna il nome di John McCain o quello di Barack Obama quale successore di George W. Bush per i prossimi quattro anni: ma le paradossali parole di Carlos Fuentes valgono a ricordarci che la scelta dell'elettorato Usa peserà anche sul nostro futuro, di noi che americani non siamo, sul futuro a breve e medio termine di tutte le donne e gli uomini di questo mondo.

Non solo per la questione della pace e della guerra, che è la più drammatica di tutte, come si è visto anche negli otto anni della presidenza di Bush, che hanno coinvolto militari e civili di tanti paesi del mondo – Italia compresa – in conflitti armati per i quali sono state determinanti le scelte e le iniziative della Casa Bianca. No, non soltanto per questa questione suprema l'elezione del presidente americano riguarda anche noi, qui in Europa. Basti pensare alla situazione economica, alle ricadute che le difficoltà del bilancio Usa, la vicenda dei mutui immobiliari, la debolezza del dollaro hanno avuto e hanno sui nostri mercati e su quelli del mondo intero. Ma per l'Occidente l'interesse per le elezioni presidenziali di novembre va al di là anche delle pur gravi preoccupazioni economiche di questo difficile momento. Dove voglia andare l'America non è comunque questione che ci possa lasciare indifferenti, visto che quello è, tuttora, il paese leader dell'Occidente, e dell'Europa il partner indispensabile. Una scelta che, dopo gli anni dell'ostentazione di potenza, significhi una coraggiosa ripartenza in direzione di mete condivise di equilibrio e di progresso, ridarebbe slancio alle speranze dei molti che in Europa puntano all'estensione del riconoscimento dei diritti e alle intese tra i popoli piuttosto che a nuove contrapposizioni. Per questo è importante per tutti noi il segnale che verrà nelle prossime settimane dalla grande democrazia americana.

sulla fiducia

In un'Italia devastata dall'inflazione e dal calo dei consumi, Coop lancia un segnale di ottimismo e di fiducia e i consumatori premiano chi riesce a proporre un mix fra convenienza e qualità. Parola di Vincenzo Tassinari, presidente di Coop Italia. di Dario Guidi

La crisi economica è ancora tra noi e pesa sulle famiglie. Un'inflazione alimentare oltre il 6 per cento, salari che non tengono il passo col costo della vita mentre le voci di spesa per i trasporti, per l'energia e per la casa (dalle bollette al mutuo) crescono in maniera esponenziale, al punto che il 94 per cento degli italiani dichiara di aver modificato i propri acquisti alimentari e di consumo energetico. Ma pur con queste nubi sopra la nostra testa, qualche dato positivo c'è. Riguardo all'oggi e ancor più in prospettiva per il 2009. È quanto emerge dal rapporto **Consumi e distribuzione 2008** che Coop ha presentato a Milano nelle scorse settimane.

«Sì, perché – come spiega il presidente di **Coop Italia**, **Vincenzo Tassinari** – in primo luogo i consumatori italiani sembrano premiare chi, come noi, è riuscito a proporre un mix fra convenienza e qualità. Così si spiega il fatto che nel 2008 fino ad agosto le vendite delle nostre cooperative stanno andando discretamente. Cresciamo più del mercato. Da gennaio a luglio registriamo un più 4,8 per cento nelle vendite (più 5,3 per cento negli Iper e più 4,4 per cento nei supermercati). Questi dati sono anche un messaggio positivo rispetto a chi dipinge la situazione italiana come tutta una catastrofe. Occorre invece saper leggere i segnali di recupero che ci sono». E che premiano la coerenza di certe scelte. Ad esempio, dentro al dato complessivo di vendite delle cooperative, spicca il balzo dei prodotti a marchio Coop che, con un aumento del 14 per cento nei primi mesi dell'anno, rappresentano ormai oltre un

quarto delle vendite complessive della catena. A fronte di ciò i prodotti delle grandi marche industriali segnano, invece, una flessione intorno al 2,8 per cento «Questi mesi di difficoltà economica – prosegue Tassinari – ci dicono che il carrello della spesa degli italiani è cambiato. Si scelgono prodotti meno costosi e si premia chi ha svolto un effettivo ruolo di calmieramento dei prezzi, come Coop». Tra i prodotti a marchio Coop ad avere registrato la crescita più forte ci sono i cereali per la prima colazione (più 68 per cento), il latte (29), le uova (21) la pasta all'uovo (15), la pasta di semola (12) e le carni bianche (8,2). Tutti alimenti che sono ogni giorno sulle nostre tavole. Quanto al boom dei prezzi delle materie prime è ormai cosa nota: oltre al petrolio, ricordiamo il frumento passato da 224 euro la tonnellata, a luglio 2007, a 467 euro, a febbraio di quest'anno. Un prezzo più che raddoppiato, con le conseguenze a tutti ben note sui listini e sulle tasche del consumatore. «Ma anche qui i dati mostrano due cose – dice Tassinari –. Da un lato confermano che noi siamo comunque sotto l'inflazione Istat. E in secondo luogo, tra la fine del 2007 e i primi mesi del 2008, si scopre che abbiamo assorbito gli aumenti di prezzo a doppia cifra che venivano dalle industrie produttrici senza scaricarli totalmente sui consumatori. Cioè abbiamo svolto un ruolo che è l'esatto contrario di quelli che speculano sui prezzi. Si conferma ancora una volta che Coop e la distribuzione moderna in generale, riescono a contenere gli aumenti e a tutelare le famiglie».



Ma il ragionamento di Tassinari è proiettato nel futuro. «Quello che oggi possiamo dire con certezza è che lo tsunami legato all'aumento dei prezzi delle materie prime è finito. Il frumento durante l'estate è sceso da 467 a 320 euro la tonnellata». Al momento in cui scriviamo il petrolio è di poco sopra i 100 dollari contro i 140 di luglio. «Dunque – continua Tassinari – la nostra previsione è che ci debba essere una diminuzione dei listini. Noi ci batteremo e vigileremo perché non succeda come per i carburanti: quando il barile di petrolio cala di prezzo quello della benzina alla pompa resta invariato. Noi useremo la nostra forza contrattuale per difendere i consumatori. E in base a questo prevediamo per il 2009 un'inflazione che torna di nuovo sotto al 2 per cento».

Non succederà domattina. Per scontare il calo delle materie prima dovrà passare ancora qualche mese. Ma il trend è chiaro. Come è chiaro che siamo di fronte ad affermazioni impegnative e incoraggianti da parte di Coop. Nel senso che, pur nelle travagliate vicende dell'economia mondiale, sapere che la catena leader della distribuzione in Italia parla di inflazione in calo è sicuramente una bella notizia. ■

OK IL PREZZO È GIUSTO

Acquisti fatti direttamente dal produttore, filiera corta, **farmer market** (vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli). Sono termini spuntati nelle cronache dell'estate scorsa, come strumenti per contrastare l'aumento dei prezzi di prodotti che, dal campo alla tavola, raddoppiano il proprio valore. Ma davvero è questa la soluzione del problema? «Ovviamente noi non abbiamo nulla contro le forme di vendita diretta da parte dei produttori. Anzi, oltre all'aspetto della convenienza, si tratta di stimoli a diffondere comportamenti attenti ed equilibrati – spiega il presidente di **Ancc-Coop, Aldo Soldi** –. Ma sarebbe sbagliato creare l'illusione che siano solo questi strumenti la soluzione dei problemi dei consumatori italiani. Nel senso che dare risposta al 4-5 per cento del totale è un fatto positivo, ma resta fuori l'altro 95 per cento. Ed è a quelli che noi vogliamo e dobbiamo rivolgerci. E allora diciamo che non servono le semplificazioni o le uscite demagogiche. Occorre mettersi attorno a un tavolo per definire un patto, partendo da riferimenti dettagliati. E nel nostro rapporto su **Consumi e distribuzione** emerge che, a non essere in linea con l'Europa non è l'incidenza della Grande Distribuzione, ma il costo dei passaggi all'ingrosso».

Nel 2007 Coop ha venduto frutta – in gran parte italiana – per oltre 3 milioni e mezzo di quintali, più altri 2 milioni di quintali di verdure e ortaggi. «Noi vendiamo 900mila quintali di arance in un anno – ha aggiunto il presidente di **Coop Italia, Vincenzo Tassinari** – che sono frutto di accordi con coltivatori italiani per valorizzare le nostre migliori produzioni. Vendiamo 200mila quintali di uva, sempre italiana e sempre di qualità». E proprio sull'uva Tassinari ha fornito alcuni dati dettagliati. Il prezzo finale di vendita di 1,98 euro al chilo per il consumatore, comprende 80 centesimi al contadino, 34 centesimi di raccolta, lavorazione e imballo; poi ci sono 41 centesimi di trasporti e spese varie. Coop così compra l'uva a 1,55 euro al chilo (con un aumento dell'80 per cento rispetto a quanto pagato al contadino) e la rivende a 1,98 (contro una media del mercato italiano di 2,15 euro), con un ricarico che rappresenta il 28 per cento sul prezzo pagato, sul quale vanno pagati, ovviamente, i costi del punto di vendita.

«In base a questi dati – conclude Tassinari – noi diciamo che sulla filiera nessuno deve scaricare su altri le proprie responsabilità. Per questo proponiamo di dare vita a un patto di efficienza, che si fondi su una migliore e più razionale organizzazione delle diverse fasi, dagli accordi di acquisto coi produttori alla gestione dei trasporti e degli imballi alla logistica. Noi riteniamo che si possano ottenere risparmi nell'ordine del 20-30 per cento, ma solo se c'è una collaborazione fattiva di tutti».

di necessità virtù

I numeri del caro vita nel rapporto Coop 2008 su Consumi e distribuzione.

Il quadro che esce dal rapporto 2008 su **Consumi e distribuzione** illustrato alla stampa dal vicepresidente di **Ancc**, **Enrico Migliavacca** e realizzato con la collaborazione scientifica dell'istituto di ricerca economica **Ref**, conferma la fase difficile vissuta dall'economia italiana e l'aumento dei prezzi sui beni di prima necessità. L'impatto medio sulle famiglie è di circa 1.000 euro in un anno. In un raffronto con gli altri paesi dell'area euro emerge poi come il differenziale negativo per l'Italia non stia tanto nell'inflazione alimentare, quanto nell'energia e carburanti. Non è un caso che l'effetto prezzo del petrolio pesi sulle famiglie dai 327 euro in più (nel caso di un single) ai 527 euro di una famiglia tradizionale con più di 2 figli.

Guardando alla classifica di ciò che più è aumentato rispetto a luglio 2007, svetta la pasta di grano duro con un più 34%, seguita da gasolio (più 33), pane (più 13), benzina (più 13), energia elettrica (più 13). La conseguenza è che il 94% delle famiglie dichiara di aver modificato i consumi di generi alimentari, il 95% ha modificato i consumi di energia elettrica, il 93,9% di gas, il 94,7% di acqua e, addirittura, il 50% dichiara di

aver cambiato abitudini nelle spese mediche.

Dunque c'è un impatto sui consumi diretto e pesante. Nei primi 6 mesi del 2008 a livello nazionale si registra un meno 0,5% complessivo, frutto della media tra un misero più 0,7% dei prodotti alimentari e di un meno 1,4% del resto; con un meno 12% di immatricolazioni auto e un meno 1,7% di carburanti venduti. Ma a calare sono tantissime altre voci: tra giugno 2007 e giugno 2008 abbiamo un meno 3,9% dei prodotti farmaceutici, un meno 5,1% negli elettrodomestici, un meno 4,6% nelle calzature, un meno 4,3% nell'abbigliamento. Analizzando invece i dati per aree territoriali si scopre con grande evidenza un'Italia sempre più divisa in due. Se infatti il nord-est (più 0,4%) e nord-ovest (più 0,3%) reggono sul piano dei consumi, perdono terreno il centro (meno 1,4%) e il sud (meno 1,2%).

I prodotti tecnologici, invece, negli ultimi anni sono cresciuti in modo impressionante. Anche qui, a fianco di oggetti che conquistano nuove quote (come Tv-Lcd, lettori video portatili, fotocamere digitali), c'è chi comincia a perdere colpi: sono i lettori Dvd, i Personal computer, i condizionatori, le vecchie Tv a tubo catodico e i telefoni cellulari. ■

TEMPI DIFFICILI

Che cosa dovrebbe fare il governo nelle parole di **Aldo Soldi**, presidente di **Ancc-Coop**.

«I dati che possiamo presentare sull'andamento del 2008 ci dicono che abbiamo fatto fino in fondo il nostro dovere, cosa che ci è stata riconosciuta in pieno dai consumatori. Perché oltre alle vendite anche il numero di nostri soci è in aumento». Parola di **Aldo Soldi**, presidente di **Ancc-Coop** che nell'incontro con la stampa di Milano ha incentrato la sua attenzione sulle richieste che **Coop** avanza al governo per fronteggiare la difficile situazione economica. «La prima cosa – ha spiegato Soldi – è che non servono semplificazioni, ma ci deve essere un'analisi attenta, seguita da una visione unitaria tra di diversi ministeri, che non possono convocare le categorie



economiche in ordine sparso. Nessuno può risolvere da solo i problemi che abbiamo di fronte. Occorre rilanciare il ruolo dell'Italia a livello europeo nella definizione di un quadro di regole comuni, c'è da combattere la speculazione e c'è da promuovere l'efficienza della filiera. Solo così si pongono le premesse per mettere al centro delle scelte politiche la difesa del potere d'acquisto di salari e pensioni. Altro grande capitolo è quello di proseguire sulla strada delle liberalizzazioni e dell'apertura dei mercati. Non scordiamo che proprio nei settori dove si è liberalizzato – cito i farmaci da banco e la telefonia – i prezzi sono scesi. In sostanza il consumatore deve essere il costante riferimento di chi governa questo paese. Avendo anche attenzione a un'Italia che è sempre più divisa in due, tra i ricchi e i poveri e, soprattutto tra Nord e Sud».

la merce muta di Giorgio Nebbia



l'asso nella manioca

Un tubero brasiliano potrebbe contribuire allo sviluppo dei paesi poveri. Dolce o amara, la manioca.



Globalizzazione vuol dire anche immedesimarsi nei problemi e nei consumi di popoli molto diversi da noi. Per esempio capire che c'è un miliardo (rispetto ai 6,7 miliardi totali) di persone che, al fianco o al posto dei cibi tradizionali dell'Occidente – cereali, carne e patate – si nutre di radici di manioca, o cassava, un tubero originario del Brasile, usato come alimento energetico nell'America meridionale e in Africa. Rispetto a una produzione mondiale annua, per esempio, di 550 milioni di tonnellate di frumento, la produzione di manioca è di quasi 250 milioni di tonnellate. Le radici di manioca, di colore chiaro-bruno, rassomigliano alle carote, con un diametro di circa 5 centimetri e lunghezza fino a 80 centimetri; sono ricoperte da una scorza, dello spessore di pochi millimetri. Costituite in prevalenza da carboidrati, le radici di manioca sono commestibili e la loro coltivazione assicura la massima quantità di calorie per unità di superficie; la resa agricola può arrivare a 20 tonnellate per ettaro. La maggior parte della coltivazione della manioca ha luogo a livello di villaggio o familiare e per questo le rese pratiche sono inferiori a quelle che si avrebbero con coltivazioni più razionali. Le varietà di manioca si distinguono in "dolci" e "amare". La polpa delle radici di manioca dolce può essere mangiata cruda mentre quella della varietà amara contiene una sostanza tossica da cui si libera il velenoso acido cianidrico e può essere usata a fini alimentari soltanto dopo trattamento a caldo. Le radici di manioca possono essere cucinate in molti modi: bollite, schiacciate in una forma di purée, cotte a vapore o fritte. Dalle radici si può ottenere una farina chiamata tapioca con cui si possono preparare dolci o alimenti simili al pane. Ma la preparazione di alimenti è solo uno degli utilizzi della manioca, la cui farina è la fonte più economica di amido e si presta a molte applicazioni industriali, per la fabbricazione del glucosio e, per fermentazione, di alcol etilico carburante (il cosiddetto bioetanolo), anche se la FAO raccomanda che per tale uso non vengano impiegati prodotti di importanza alimentare per molte popolazioni. La produzione e gli usi alimentari e non della manioca possono aumentare col perfezionamento delle ricerche chimiche, biologiche e microbiologiche; ecco un'occasione di collaborazione fra le conoscenze scientifiche dei paesi industriali e i bisogni e le prospettive dei paesi in via di sviluppo. Non a caso nel luglio 2008 si è tenuta a Gent, in Belgio – dove non si produce né si consuma manioca – la conferenza internazionale di un consorzio di enti impegnati nel miglioramento della manioca; ne fanno parte la **Fao**, vari istituti agronomici del Nord e del Sud del mondo e imprese private; per quanto ne so, l'Italia è assente. La conferenza ha concluso che l'aumento della produzione della manioca contribuirebbe alla trasformazione agronomica e allo sviluppo dei paesi poveri.

in grande stile

L'impegno di Coop sul fronte educativo per la promozione di corretti stili di vita. La riflessione sugli atteggiamenti di consumo dei giovani.

Adolescenti e consumi, autonomia e crescita, bisogni reali e bisogni indotti. È per promuovere atteggiamenti critici, autonomi e responsabili nelle scelte di consumo che **Unicoop Tirreno** propone agli studenti delle scuole secondarie di primo e di secondo grado "Autonomia e crescita", un progetto di educazione al consumo consapevole che fa riflettere sui condizionamenti nelle scelte di consumo promuovendo stili di vita sani e sviluppando quei saperi che permettono di crescere "autonomi" senza cedere a nessuna "dipendenza".

Nato a Viareggio cinque anni fa, quando, in occasione del Carnevale, la Sezione soci Versilia lanciò ai giovani messaggi che raccomandavano un atteggiamento consapevole nel consumo di alcol, il progetto si è esteso ad altri territori, seppur con diverse connotazioni. Ed ecco che a Carrara veste i panni di **Pro.s.e.r.p.in.a** coinvolgendo in un "percorso" di sicurezza stradale Sezione soci, **Aci**, **Asl**, Assessorato all'Istruzione, Circoscrizione 4, Polizia municipale, mentre a Viareggio il compito di mantenere alta l'attenzione sul tema degli atteggiamenti responsabili con una programmazione costante di eventi, è affidato al comitato **Non la bevo** costituito dalla Sezione soci Versilia, Asl 12, Croce Verde, Comitato Vittime della strada. E ancora iniziative a San Vincenzo, Venturina e Viterbo.

da che dipendo

A Grosseto il progetto si intreccia invece con un campus di formazione di secondo livello per i docenti della provincia sul tema degli "stili di vita" promosso in collaborazione con l'U.O. Educazione e promozione alla salute della Asl 9.

«L'anima del progetto è l'animazione "Dipendo da che dipendo" – afferma **Cristina Del Moro**, responsabile Educazione al Consumo Consapevole di Unicoop Tirreno –, punto di partenza comune per le progettualità che le Sezioni soci promuovono sui vari territori e che si arricchiscono in funzione delle reti che in ciascun territorio si attivano per contribuire ad approfondire il tema generale, quello appunto dell'autonomia nella crescita».

Le animazioni, l'incontro formativo per i docenti, i confronti con i genitori, la promozione del progetto nei punti vendita e nelle iniziative a cura delle Sezioni soci, i lavori realizzati dalle classi «sono i tratti comuni di un lavoro – aggiunge Del Moro – che a partire da una proposta di educazione al consumo consapevole Unicoop Tirreno declina in funzione dei bisogni formativi della scuola e sociali espressi dai tanti territori che compongono la cooperativa e che di volta in volta i soci volontari delle sezioni riescono a cogliere». ■

serenamente

Una riflessione tutta al femminile sul tema della prevenzione e cura delle neoplasie del seno e ginecologiche. Anche quest'anno l'associazione grossetana **Serenamente** onlus – espressione di **Europa Donna**, il movimento di opinione per la lotta al tumore al seno fondato da Umberto Veronesi – promuove **Ottobre in rosa**, una serie di incontri sulla diagnosi precoce delle neoplasie femminili e un convegno sull'endometriosi. Questi gli incontri che si terranno presso la sala Soci Coop (v. Unione Sovietica, 62) a seguito della conferenza di inaugurazione del **6 ottobre alle 17** presso la sala Pegaso del palazzo della Provincia a Grosseto: **mercoledì 8 ore 16.15**: "Screening e diagnosi del tumore al seno" (dott.ssa Alessandra Bonavia, dott. Antonio Andrei); **lunedì 13 ore 17**: "La chirurgia della mammella oggi: la nostra realtà" (dott.ssa Maria Grazia Pieraccini); **martedì 21 ore 17**: "La psicoterapia nel percorso oncologico: una grande risorsa" (dott.sse Orsola Gambi e Anna Paola Pecci).

In programma invece per **venerdì 17 dalle ore 8.30**, presso il centro congressi **Fattoria La Principina** il convegno dal titolo "Endometriosi e dolore pelvico: dalla ricerca alla terapia" organizzato dal Dipartimento di Ginecologia e Ostetricia dell'Università di Siena in collaborazione con Serenamente, la Sezione soci e la **Asl 9** di Grosseto.

che c'è di nuovo?

Dopo un mese di lavori e un restyling totale giovedì 11 settembre l'InCoop livornese di via Anna Frank ha ripreso la sua attività. Il negozio – 455 mq di superficie e 4 casse – è stato completamente rinnovato nell'estetica e nei servizi per diventare un punto vendita più accogliente e adatto alle esigenze dei soci e dei consumatori del quartiere. Tra le novità l'inserimento di una mini forneria, il rinnovamento del banco gastronomia, l'apertura dello sportello del **Prestito Sociale** e le nuove divise del canale **Gestiscoop** che qui hanno fatto il loro debutto.

Ristrutturazione interna anche per il supermercato Coop di Massa Marittima (GR) con alcune modifiche sia sul piano strutturale che commerciale. È stata chiusa la pescheria – che non ha mai incontrato molto successo – e inserita una forneria per la produzione interna di schiaccia, pizza e baguette. L'offerta di pesce fresco sarà comunque garantita dal confezionato in vaschetta. È stata l'occasione per risistemare il lay-out dei generi vari e rivedere l'assortimento complessivo (alimentare ed extra) del negozio.

la mano sulla caldaia

Si chiama "caldaie sicure" ed è il nuovo servizio di revisione annuale dell'impianto di riscaldamento a cura di **100mani**, il servizio rapido di installazioni e riparazioni a domicilio a tariffe Coop in collaborazione con **Numero Utile**, portale e servizio presente su Roma già dal 2000.

Alla tariffa, fissa e conveniente, di 66 euro i soci Coop residenti a Roma, Pomezia, Aprilia e Cisterna di Latina possono avviare un contratto di manutenzione dell'impianto termico domestico aumentandone la sicurezza, riducendo i consumi e limitando le emissioni inquinanti.

Il servizio prevede un controllo delle caldaie con potenza termica nominale fino a 35 KW: eseguite operazioni di verifica organi meccanici, taratura dei sistemi di regolazione, controllo pressione acqua, verifica dei sistemi di sicurezza, controllo e taratura valvola gas, determinazione rendimento di combustione (prova fumi), compilazione e rilascio del Modulo G, Bollino blu quando necessario.

Al termine delle operazioni di controllo sarà rilasciato un rapporto da conservare e allegare al libretto.

Il servizio si attiva telefonando al num. verde **800563310**.

uno spettacolo scontato!

Commedie e balletti a sconto per i soci Coop. Da Livorno a Grosseto a Roma, nei teatri più rinomati, i soci Coop possono usufruire, per la stagione degli spettacoli 2008-2009, di sconti **dal 10 al 20 per cento** su biglietti e abbonamenti: basta presentare la carta **SocioCoop** al botteghino. Lo sconto è applicato solo al socio titolare della carta. Riportiamo l'elenco dei teatri convenzionati con **Unicoop Tirreno**.

Teatro dei Concordi
v. A. Moro 1 - Campiglia M.ma (LI)
tel. 0565837028

Teatro Goldoni
v. Goldoni - Livorno
Biglietteria tel. 0586204290
Informazioni tel. 0586204211
www.goldoniteatro.it

Spazio Teatro
Presso Teatro CRAL-ENI
v.le Ippolito Nievo 38 - Livorno
tel. 0586401308

Teatro degli Industri
v. Mazzini 99 - Grosseto
tel. 056421151

Teatro Moderno
v. Tripoli 33-35 - Grosseto
tel. 056422429

Teatro dell'Opera
P.za Beniamino Gigli 7 - Roma
tel. 06481601

Teatro Valle
v. del Teatro Valle 21 - Roma
tel. 066861180
info@teatrovalle.it

Teatro Quirino
v. delle Vergini 7 - Roma
tel. 066785802
info@teatroquirino.it

Teatro Eliseo e Piccolo Eliseo Patroni Griffi
Botteghino
v. Nazionale 183 - Roma
tel. 0648872222-4882114
www.teatroeliseo.it
info@teatroeliseo.it

Speciale Abbonamento Eliseo Verde

L'abbonamento Verde per il Teatro Eliseo prevede un acquisto di minimo 4 biglietti di uno stesso settore con spettacoli e date a scelta con la possibilità di aggiungere 2 biglietti per il Piccolo Eliseo Patroni Griffi. Si tratta di un abbonamento a giorno e posto libero, ideale per chi vuole scegliere liberamente gli spettacoli tra la variegata offerta dei cartelloni delle due sale.

la vetrina dei soci

CORSI brevetti subacquei

Sconto ai soci Coop del 10% sul costo dei corsi per il rilascio di brevetti subacquei di qualsiasi livello da parte di Sezioni Territoriali, Scuole Federali, Circoli Subacquei e Diving Center affiliati. **Sconti del 10%** sul costo di listino delle immersioni guidate e del **20** sul costo di listino per il noleggio di attrezzature subacquee presso gli stessi centri.

INFO

Federazione Italiana Attività Subacquee, tel. 026705005
www.fias.it

informatica e lingue

a cura di **Centro studi L'Arca**

p.za della Libertà 6 Cecina (LI)

INFO tel. 0586632233

www.centrostudiarca.com

info@centrostudiarca.com

> informatica: livelli base, medio, avanzato, durata 30 ore 2 volte a settimana, 120 euro (con Iva)

> lingue: livelli base, medio, avanzato, durata 46 ore 2 volte a settimana, 240 euro (con Iva)

È previsto un test di ingresso per valutare il livello di appartenenza dell'utente e un test finale. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del Centro studi L'Arca.



MOSTRA

Percorsi di luce
Reggia di Caserta

Fino al 19 ottobre (ven., sab. e dom.), un'ora dopo il tramonto (partenze gruppi ogni 20 minuti).

Biglietto: 20 euro, soci Coop 16 euro

INFO 0823447147-0823448084

www.arethusa.net

Il percorso si snoda tra i viali del parco all'italiana e i sentieri del giardino inglese. Dopo aver percorso il viale d'accesso al chiarore delle fiaccole, accompagnati da musiche del Settecento e guidati da esperti storici dell'arte, i visitatori verranno condotti a bordo di un bus alla fontana di Diana e Atteone e di lì procederanno a piedi all'interno del giardino inglese.

ALBERGHI DIFFUSI

Nel mese di ottobre soggiornare in un albergo diffuso costa meno. Lo sconto ai soci Coop sale infatti dal 10, praticato tutto l'anno, al 20 per cento.

INFO tel. 800861081

www.alberghidiffusi.it - www.e-coop.it

L'albergo diffuso risponde all'esigenza di chi vuole soggiornare in un contesto urbano di pregio, vivere a contatto con i residenti usufruendo dei normali servizi alberghieri, come la colazione in camera o il servizio ristorante. Gli alberghi diffusi convenzionati sono una ventina e si trovano in borghi storici dal Friuli alla Sicilia con due "AD di campagna" in ambiente rurale umbro.

lavori socialmente utili

**Che ne direste se la Coop vi chiedesse quali biscotti mettere negli scaffali del vostro supermercato? E se il capo negozio vi interpellasse periodicamente sulla qualità del banco del pesce? Oppure se venisse affidata al vostro giudizio anche la qualità del servizio offerto dal punto vendita? A Parma, il 24 e 25 ottobre, in occasione della 7^a Assemblea nazionale delle Sezioni soci si discuterà anche di questo. Per riflettere sull'identità della Coop. Ne parliamo con Loris Ferini, responsabile politiche sociali di Ancc-Coop.
di Aldo Bassoni**

Sono passati tredici anni dall'ultima Assemblea delle Sezioni soci che si è svolta a Grado sul tema della politica di Coop per l'ambiente. Nel frattempo sono successe tante cose nel mondo, in Italia e anche nelle cooperative. Tanto che oggi sentono il bisogno di radunare i manager e il meglio della loro base sociale in quel di Parma, il **24-25 ottobre** prossimo, per capire come sviluppare il protagonismo dei soci in quelle che ormai sono diventate grandi imprese con centinaia di migliaia di soci. «Sarà un appuntamento di confronto e riflessione finalizzato a capire se e come siamo cambiati, se e quanto la dimensione dell'impresa può avere influito sull'identità cooperativa e quali azioni mettere in campo per rispondere a chi ci accusa di essere troppo grandi e quindi troppo poco cooperativi», dice **Loris Ferini**, responsabile politiche sociali di **Ancc-Coop** che a Parma avrà il compito di introdurre la discussione. Un confronto che poi si articolerà per gruppi di lavoro e al quale porteranno la loro testimonianza **Ivano Barberini**, presidente dell'**Alleanza Cooperativa Internazionale**, e **Anne Santamaki** presidente di **Eurocoop** e che coinvolgerà in tutto circa 450 persone fra consiglieri d'amministrazione e sorveglianza, presidenti di Sezioni soci e dirigenti di cooperativa.

Dunque, la dimensione delle Coop è diventato un problema?

«Se le cooperative non si fossero sviluppate non avrebbero potuto aumentare i benefici per i soci e per i consumatori. La grande cooperativa di consumatori non si è prodotta per caso ma ha accompagnato l'Italia nelle sue trasformazioni economiche e sociali. La dimensione delle nostre cooperative è anch'essa una delle manifestazioni dell'evoluzione del Paese, assieme allo sforzo costante di adeguare l'assetto delle imprese e il loro funzionamento alle esigenze dei soci e dei consumatori».

Allora qual è il problema?

«Abbiamo bisogno di capire se e come gli assetti dimensionali hanno inciso sui nostri valori, la nostra sensibilità, la nostra democrazia interna, la nostra capacità di produrre benefici mutualistici e sociali. Vogliamo trasformare questo supposto punto di criticità – la nostra dimensione – in un importante punto di forza. Intendiamo dimostrare, in particolare, che la dimensione non contrasta con la qualità del radicamento territoriale, che deve sempre più diventare un modo naturale di esprimere l'imprenditorialità cooperativa assieme al ruolo sociale. Infine vogliamo essere sicuri che la cooperazione di consumatori sia riconosciuta per quello che è e inten-



de essere: un attore importante del sistema economico nazionale, utile ai soci e alla comunità, esempio di responsabilità e di partecipazione, protagonista del funzionamento sociale di questo Paese».

Insistete molto sul concetto di utilità sociale. Temete di non essere percepiti come utili?

«Incominciamo col dire quali sono i fattori che definiscono l'utilità sociale della cooperativa. Inizierei col dire che la non divisione degli utili è già una importante funzione sociale che spesso siamo noi a non esplicitare in modo netto. Il fatto di non puntare alla massimizzazione del profitto, ma all'utilità e alla trasmissione del patrimonio alle future generazione non è forse è una funzione socialmente utile?».

Certamente, ma forse non basta...

«Non è certo il caso di fare qui l'elenco dei benefici per il socio: la convenienza sugli acquisti, le offerte a lui riservate, il prestito sociale. Quello che mi interessa evidenziare è che nel "calcolo" della mutualità non rientrano solo fattori economicamente valutabili, ma anche elementi di tipo etico e sociale. Insomma, Coop con le sue attività più eticamente connotate – consumo consapevole, ambiente, solidarietà, consumerismo – cerca di offrire al socio un servizio per la realizzazione delle sue intenzioni etiche. In breve, il socio deve poter sommare e percepire come un tutto unico ciò che gli deriva dallo scambio mutualistico. Deve essere messo nelle condizioni di percepire la mutualità come un "complesso coordinato", una serie di vantaggi di tipo prioritariamente economico, ma anche di servizio e di iniziativa sociale».

Per esempio?

«Quando facciamo le assemblee di bilancio dobbiamo rendicontare le attività sociali a favore della comunità locale per rendere esplicito e tangibile il contributo che Coop dà al miglioramento delle relazioni sociali sul territorio. Ecco, è necessario che la mutualità di Coop divenga più evidente, precisa, misurabile in tutte le sue componenti: la convenienza, le offerte e i servizi dedicati, il prestito sociale, il ristorno e non ultimo l'utilità sociale devono diventare servizi che i soci utilizzano fidandosi della propria cooperativa. Ma per raggiungere questo obiettivo c'è bisogno di un maggiore protagonismo e coinvolgimento dei soci».

7.a Assemblea nazionale delle Sezioni soci

Dove: **Parma**
Quando: **24-25 ottobre**
Tema: **Come la grande dimensione imprenditoriale può impattare sull'identità e la distintività cooperativa**



Non è facile per una cooperativa con centinaia di migliaia di soci...

«Basta intendersi sui diversi ambiti della partecipazione. Anche il socio che fa la spesa partecipa. Se noi abbiamo un 73 per cento di soci che fa la spesa vuol dire che c'è un 73 per cento di soci che partecipa. 10 o 20mila persone alle assemblee annuali di bilancio sono poche o sono tante? Sono poche rispetto al numero dei soci, ma statisticamente sono tante dato che tutti i soci hanno più o meno gli stessi interessi verso la Coop, e poi quali altre imprese sono in grado di mobilitare tutti questi soci? Casomai bisognerà discutere sulle modalità di svolgimento delle assemblee. A Parma ci chiederemo quali aggiustamenti si possono introdurre per mettere, ad esempio, il socio nelle condizioni di andare all'assemblea più preparato».

Già oggi i giornali di cooperativa pubblicano sintesi di bilancio...

«I giornali svolgono una funzione fondamentale importante nell'informazione al socio. Poi produciamo filmati che raccontano l'attività della cooperativa, alcune cooperative hanno sperimentato incontri preparatori all'assemblea dove, senza l'obbligo di dover deliberare niente, si chiede ai soci cosa vogliono sapere. I siti web delle cooperative sono altri possibili strumenti di informazione e coinvolgimento preparatorio».

C'è dunque una precisa necessità di relazione sociale a partire dal punto di vendita...

«Il punto di vendita non può essere solo un efficiente terminale di un servizio, ma deve trasformarsi in uno snodo di qualificate relazioni sociali. È dal punto di vendita che deve caratterizzarsi e irrobustirsi il protagonismo del socio».

In che modo?

«Quando Coop promuove iniziative per i soggetti deboli nelle comunità locali – spesso collaborando con partner locali – svolge azioni socialmente utili. Già adesso noi possiamo dire di essere promotori di una grande mole di queste azioni importanti che spesso vedono protagonisti i nostri negozi. Ma non basta. Perché per esempio non provare a coinvolgere i soci nella scelta dei prodotti, nel giudizio sulla loro qualità, addirittura – e sarebbe il massimo – nel concorso della definizione dell'offerta commerciale?».



Loris Ferini, responsabile politiche sociali di Ancc-Coop.

giusto in Coop

Dal 16 al 26 ottobre si compra Solidale nei punti vendita Coop. Al via la terza campagna "Io faccio la spesa giusta", come ci racconta Riccardo Bagni, vice presidente di Coop Italia.
di Aldo Bassoni

Ogni volta che parla di equo e solidale, a Riccardo Bagni, vice presidente nazionale di Coop Italia, si illumina lo sguardo. «Sarà perché ci credo molto, ma anche per la soddisfazione di aver visto crescere questo progetto sotto i miei occhi». Tra il 2006 e il 2007 le vendite di prodotti del commercio equo e solidale sono aumentate addirittura del 40 per cento. Arrivano gli ultimi dati, quelli freschi: nel periodo gennaio-luglio 2008 il **Solidal Coop** registra un incremento delle vendite di circa il 10 per cento. E la conferma che i consumatori apprezzano sempre di più l'offerta, ormai molto vasta, che Coop ha messo in campo. «Siamo i più grandi venditori di prodotti equi e solidali d'Italia», afferma Bagni snocciolando le cifre di un business che, da quando una dozzina d'anni fa sono arrivati sugli scaffali Coop i primi chicchi di caffè del Sud del mondo, è letteralmente esploso triplicando i fatturati dal 2003 al 2007 per un giro d'affari che ormai supera i 21 milioni. **Dal 16 al 26 ottobre** questi prodotti diventeranno protagonisti del supermercato grazie alla campagna "Io faccio la spesa giusta" promossa per il terzo anno consecutivo da **Transfair**, il marchio di garanzia e certificazione del commercio equo e solidale che, insieme a Coop, coinvolgerà altre grandi catene di distribuzione. «Con l'unica eccezione di **Esselunga** che forse non è interessata alla solidarietà», sottolinea Bagni con un pizzico di malcelata malizia.

Dunque, riflettori accessi su noci brasiliane, riso thai e crema spalmabile, tanto per citare alcune delle

oltre 50 referenze protagoniste della campagna "Io faccio la spesa giusta".

«Sì, il mondo **Solidal Coop** è cresciuto davvero molto in questi anni. Ormai abbiamo un assortimento ampio che copre vari settori merceologici, dal tè al caffè all'ananas alle banane, fino al succo d'arancia, allo zucchero di canna, al miele, e l'elenco potrebbe continuare. Recentemente abbiamo introdotto anche una linea di abbigliamento con ben 65 referenze, e presto avremo anche le scarpe **Solidal**. Tutto questo sarà al centro dell'attenzione dei soci e consumatori con una serie di ambientazioni personalizzate nei nostri punti vendita, una grande visibilità dei prodotti, forte comunicazione, animazioni e quest'anno proporremo anche una vendita guidata della crema spalmabile che verrà proposta a soli 50 centesimi il 17 e 18 ottobre».

Si dice che questa crema di cacao del Centro America sia molto buona...

«Certo, d'altra parte stiamo parlando di alimenti di qualità elevata anche perché, come avviene per tutti i prodotti a marchio Coop, prima di entrare negli assortimenti vengono sottoposti, oltre che a meticolosi test di laboratorio, anche al giudizio dei soci che ne valutano le caratteristiche organolettiche».

I consumatori, insomma, apprezzano. Ma nei dieci giorni della campagna di quanto aumentano le vendite dell'equo e solidale?

«Lo scorso anno sono quasi raddoppiate. Anche quest'anno contiamo di registrare un buon incremento».



Questo significa che c'è un buon margine di sviluppo delle vendite.

«Se riuscissimo a rendere continuativa la presenza, la visibilità e la promozione di questi prodotti lungo tutto l'arco dell'anno, ne venderemmo certamente molti di più perché i soci e i consumatori Coop sono molto sensibili ai temi della solidarietà, sanno che acquistando i prodotti del commercio equo e solidale contribuiscono a liberare i produttori dei paesi più poveri dell'America Latina, dell'Africa e dell'Asia dal ricatto delle grandi compagnie multinazionali che lucrano sullo sfruttamento dei piccoli contadini e delle cooperative agricole riempiendoli di debiti e impedendogli di fatto di migliorare le loro condizioni di vita. Il commercio equo e solidale, invece, tende a favorire uno sviluppo armonico e giusto nelle zone di produzione più svantaggiate, con effetti di benessere economico e sociale diffusi».

Con quali risultati concreti?

«Abbiamo fatto dei calcoli sulle filiere alimentari generate dal **Solidal Coop**. Ebbene, la filiera convenzionale avrebbe fruttato ai produttori dei paesi africani, asiatici e latino americani con cui abbiamo attivato il commercio solo 2,2 milioni di dollari anziché i quasi 3,8 milioni garantiti dalla filiera equa. In cambio, i consumatori italiani possono acquistare ottimi prodotti, tipici dei luoghi di origine, a prezzi sicuramente concorrenziali con le migliori marche. Dunque, abbiamo tutti da guadagnare da un'economia più giusta che rompe i meccanismi della speculazione e della rapina ai danni del Sud del mondo».

BUONI RAPPORTI

Le relazioni commerciali e sociali di Coop con i produttori.

Attualmente Coop ha relazioni diversificate, in funzione della filiera e dei progetti. Per i prodotti alimentari e i palloni, generalmente Coop fa ricorso all'elenco dei fornitori certificati da **Fairtrade Labelling Organizations International (FLO-I)**, per cui quasi mai si tratta di rapporti esclusivi e diretti ma condivisi con altri clienti a livello internazionale (licenziatari autorizzati da **FLO-I** quali importatori, trasformatori, distributori di prodotti equi e solidali). Sotto il profilo industriale e commerciale, le relazioni dirette sono gestite dai trasformatori o fornitori di Coop e licenziatari di **Fairtrade-TransFair Italia**. In questo caso, **FLO-fairtrade** è garante per la gestione della filiera equosolidale (identificazione dei produttori, ispezioni e verifiche, tracciabilità finanziaria e monitoraggio dei benefici per le comunità generati dall'attività commerciale). **Coop Italia** partecipa al processo attivando le necessarie procedure previste dalla certificazione etica **SA8000**. Nonostante questo, esistono alcune relazioni quasi esclusive, per cui i benefici prodotti da **Solidal Coop** sono evidenti e significativi (è il caso dello zucchero di canna da **Cepicafé** in Perù).

Al contrario, nel non-food, dal momento che Coop oltre che distributore è anche importatore, sono in corso relazioni dirette, sempre con la mediazione di organizzazioni partner, che abbinano competenza industriale e capacità di gestione sociale del progetto.

GAMMA SOLIDAL COOP 2008

- _____ Caffè 100% arabica 250g
- _____ Caffè miscela classica
- _____ Crema spalmabile 350g
- _____ Te filtri 20/35g
- _____ Te nero al limone filtri 20/40g
- _____ Miele millefiori 500g
- _____ Preparato solubile al cacao 500g
- _____ Cacao polvere 75g
- _____ Cioccolatini pieni assortiti 200g
- _____ Cioccolato tav. fondente 70% min BIO 100g
- _____ Cioccolato tav. latte BIO 100g
- _____ Uovo cioccolato fondente 220g
- _____ Uovo cioccolato al latte 220g
- _____ Riso Thai profumato 500g
- _____ Succo arancia 100% lt1
- _____ Zucchero di canna BIO 500g
- _____ Ananas da agricoltura a lotta integrata
- _____ Banane BIO
- _____ Noci brasiliane sgusciate BIO 250g
- _____ Rose mazzo da 9 steli, h 40 cm
- _____ Palloni gioco (4 referenze)
- _____ Abbigliamento uomo/donna (32 ref.)



la nostra storia

Mezzo secolo raccontato dalla gente. Da quelle persone che hanno fatto la storia della cooperativa di consumo "Unione" di Ribolla, con racconti che parlano di sacrifici, di duro lavoro e di forti legami di solidarietà, fino alla sua fusione con Unicoop Tirreno nel 2006. Una preziosa rassegna di memorie raccolte nel libro curato da Ivan Tognarini che viene presentato l'11 ottobre nei locali del Centro civico di Ribolla.
di Barbara Sordini

Minatori, operai, contadini, macellai, lavoratori, casalinghe. È la didascalìa che appare sulle foto in bianco e nero che raccontano i volti della gente comune, immortalata nei propri gesti quotidiani, che negli anni è stata protagonista della storia della cooperativa "Unione" di Ribolla dalle origini, nel 1945, alla fusione con Unicoop Tirreno, nel 2006. Un luogo, un paese, un territorio che hanno visto l'origine del suo sviluppo nell'attività mineraria. I racconti, accompagnati dai



documenti ritrovati negli archivi della zona, sono stati raccolti in un prezioso volume "Un paese minerario e la sua cooperativa di consumo" curato da **Ivan Tognarini**, docente di Storia Moderna all'Università di Siena, presidente dell'Istituto Storico della Resistenza in Toscana e direttore della rivista Ricerche Storiche. Il libro sarà presentato alla cittadinanza sabato 11 ottobre alle ore 18 presso il centro civico di Ribolla nel corso dell'evento "Vi raccontiamo una storia. La vostra.", attraverso le immagini e le testimonianze di chi quella storia ha contribuito a scriverla. «La storia della cooperativa di Ribolla ha, a caratteri generali, gli stessi connotati locali che si trovano in altri centri costieri della Toscana – spiega il professor Tognarini – con una peculiarità legata alla forte spinta verso l'associazionismo. Nel caso specifico, si possono individuare due fasi significative: la prima che va dalla Liberazione alla tragedia mineraria del 4 maggio 1954, la seconda immediatamente successiva a questo evento luttuoso che ha portato questa piccola comunità a stringersi per cercare di uscire da questa crisi. La cooperativa è stata la forma che ha permesso

di rafforzare quei legami di solidarietà che consentono ad una collettività di sopravvivere. L'indagine che abbiamo svolto – continua Tognarini – ci ha permesso di ricostruire una storia fatta di un vissuto che si è sviluppato grazie alle gambe e alla forza della gente: la ricerca del materiale è stata complicata e dolorosa e anche negli archivi alcuni documenti non sono stati più rintracciati. Comunque quello che è stato trovato ci ha aiutato molto nella

ricostruzione della storia cooperativa colorata qualche volta da leggende metropolitane. L'esperienza più bella e interessante è stato l'incontro con le persone del posto, un patrimonio di storia, di vissuto collettivo e appassionato, gente che per far nascere e crescere la cooperativa non ha badato a sacrifici, lavorando spesso in silenzio. Un unico rammarico, non aver reso giustizia a tutti: probabilmente qualche persona è stata dimenticata o non ci è stata segnalata, ma penso che con questo lavoro rendiamo ugualmente omaggio a tutti».

Anche **Fabrizio Pasquini**, il presidente che ha traghettato Coop "Unione" Ribolla in Unicoop Tirreno di cui oggi è direttore responsabile della rete supermercati, rimarca il valore della memoria: «Al momento della fusione con Unicoop Tirreno, abbiamo sentito la necessità di trascrivere in un libro i momenti più importanti della nostra cooperativa per permettere a tutti di far tesoro dello straordinario patrimonio di idee, di passioni, di valori che in questi anni i nostri predecessori hanno saputo custodire e che ci permetterà di affrontare le sfide per raggiungere ulteriori e importanti traguardi».

coop voce
La telefonia Coop

AUMENTI IN VISTA?



**LE TARIFFE COOPVOCE
NON CAMBIANO!**

In un momento molto difficile per il potere d'acquisto delle famiglie, CoopVoce sceglie di tenere ferme le proprie tariffe, superconvenienti. **Non aspettare, passa a CoopVoce!**

188 Servizio Assistenza Clienti
Tutti i giorni 24h
Gratuito dai telefonini CoopVoce

Le Condizioni Generali di Contratto le trovi
nei punti vendita Coop e sul sito www.coopvoce.it

**Convenienza
e trasparenza**

ottobre 2008



SCEGLI IL CARRELLO.

Risparmia ogni giorno sulla tua spesa di sempre.

Il Carrello della Spesa è una garanzia di risparmio quotidiano.

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



OFFERTE VALIDE DAL 1 AL 15 OTTOBRE

**SUINO
ARISTA SENZA OSSO**
il kg

**SCONTO
20%
ALLA CASSA**



**MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA**

**MELE ROYAL GALA
COOP**
3 kg

**SCONTO
30%
ALLA CASSA**



**MASSIMO
10 conf.
PER OGNI CARTA**

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

**SCONTO
30%
ALLA CASSA**



**MASSIMO
5 pezzi
PER OGNI CARTA**

€ 9,73

prezzo per i non soci € 13,90

GORGONZOLA DOP IGOR
dolce 200 g + piccante 150 g

**MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA**



€ 3,15

il kg € 9,00

SUGO TERA TOSCANA TRIGLIA
all'aglione/rustico
300 g

**MASSIMO
12 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I DUE GUSTI**



**SCONTO
50%**

€ 1,25

il kg € 4,17

prezzo per i non soci € 2,50

**FINISH POWERBALL
TUTTO IN 1**
lemon/regular
conf. x 60 + 20
1,680 kg

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



€ 8,50

il kg € 5,06

MACCHINA PER CUCIRE VIGORELLI
Mod. VIG231 - 22 punti di cucito
lunghezza punto max 4mm
ampiezza zig-zag max 5 mm
doppio portarocchetto
asola automatica
2 anni di garanzia
con ritiro a domicilio

OFFERTA DISPONIBILE IN:
**coop
ipercoop**



€ 99,00

CELLULARE NOKIA
Mod. N81 2 GB - Quadband EDGE/ GSM 850/
900/1800/1900 - WCDMA EGPRS
slot per Micro SD (2 GB in dotazione)
Multimedia player with RealVideo
Wi-Fi (802.11g) & UPnP integrati
lettore MP3 - radio FM
Internet browser
E-mail con allegati
USB ad alta velocità



€ 189,00

OFFERTE VALIDE DAL 16 AL 31 OTTOBRE

COTOLETTE DI POLLO SOLUZIONI
confezione famiglia
880 g

MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO
30%
ALLA CASSA



PATATE GIALLE
5 kg

MASSIMO
10 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO
30%



AFFETTATI GRANDI SAPORI
prosciutto arrosto/salame finocchiona/
salame toscano/mortadella
120 g

SCONTO
35%

MASSIMO
10 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI TIPI



SFOGLIAGREZZA RANA
formati e ripieni assortiti
250 g

MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI TIPI

€ 1,89
il kg € 7,56



PASTICCERIA BIANCO FORNO
fiorentine/occhi di bue/sfogliatine/
palmine/ventaglini/margheritine
grammature assortite

MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I VARI TIPI

€ 1,39



MORELLINO DI SCANSANO
DOC
1,5 litri

MASSIMO
6 bottiglie
PER OGNI CARTA

€ 5,65
il litro € 3,77



GIUBBOTTO
UOMO WAMPUM
colori assortiti

OFFERTA DISPONIBILE IN:
coop
ipercoop

€ 44,00



COMPLETO LENZUOLA IN FLANELLA
lenzuolo superiore - sotto con angoli - federe due volani
100% cotone stampato - colori assortiti

4 PIAZZA
PREZZO PER I SOCI
€ 25,00

3 PIAZZA E MEZZO
PREZZO PER I SOCI
€ 30,00

2 PIAZZE
PREZZO PER I SOCI
€ 39,00



ECCO IL NOSTRO CONTRIBUTO A UNA SANA ECONOMIA FAMILIARE.

1kg=1€



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

coop
Unicoop Tirreno

tagli forti

Sempre più precaria la salute degli italiani tra tagli ai servizi, incubo di nuovi ticket, livelli essenziali di assistenza a rischio, e da Nord a Sud lo "Stato" di salute si aggrava. Si curi chi può... di Rita Nannelli

Che fine farà la sanità? Sta per iniziare una nuova stagione di tagli e ticket a pioggia, privatizzazioni, e conti sballati? A giudicare dalla Finanziaria il paziente italiano dovrà essere sempre più paziente... Infatti per il 2009-2011 si prevedono tagli ingenti alla spesa sanitaria di 2 miliardi per il 2010 e di 3 per il 2011. Non solo. Il Governo ha intenzione di tagliare il fondo destinato alle politiche sociali – già nell'anno in corso – di un quarto, portandolo da 1 miliardo di euro a 750 milioni circa. Se a tutto ciò si aggiunge l'abolizione dell'Ici, che i Comuni "compenseranno" tagliando alcuni dei servizi ora erogati, va da sé che diritti elementari – dalla cura all'assistenza alla promozione del benessere – rischiano di essere compromessi.

livelli di guardia

«Siamo molto preoccupati per i **Livelli Essenziali di Assistenza Sanitaria (Lea)**, cioè le prestazioni e i servizi che il Servizio sanitario nazionale è tenuto a garantire a tutti i cittadini – afferma **Enrico Rossi**, assessore per il diritto alla salute della Regione Toscana –. Il governo Berlusconi ha revocato il decreto approvato a suo tempo dall'Esecutivo di centro sinistra e ora attendiamo di sapere con certezza che intende fare rispetto ad alcune scelte attese e fortemente innovative contenute nel provvedi-

dossier



mento revocato: il vaccino HPV (anti-papilloma virus), il parto indolore, le cure odontoiatriche agli indigenti, il riconoscimento di altre 109 malattie rare, l'ampliamento dell'assistenza protesica con l'introduzione di nuovi ausili informatici e di comunicazione, il rafforzamento dell'assistenza domiciliare». Eppure il Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali, **Maurizio Sacconi**, ha dichiarato che «nella manovra economica varata dal Governo non soltanto si conferma il finanziamento del Servizio sanitario nazionale previsto dal **Patto per la Salute**, ma per il 2009 le risorse previste sono maggiori di quelle stanziati dal precedente Esecutivo» e ha definito il 2009 «un anno strategico nel percorso per giungere finalmente ad una razionalizzazione della spesa sanitaria».

a fondo perduto

Razionalizzare o razionare? «La seconda che ha detto. Il giudizio sull'operato del Governo in materia di sanità è totalmente negativo perché da un lato si riducono le risorse per il Sistema sanitario nazionale, dall'altro c'è un federalismo fiscale per cui le regioni che hanno problemi a far quadrare i bilanci dovranno reintrodurre i ticket che il precedente Governo aveva tolto – risponde **Rossana Dettori**, Segretaria nazionale **Fp Cgil** –. Un'idea caritatevole del Sistema sanitario nazionale: come Stato ti posso garantire il minimo al resto ci pensi da te... Detto in altri termini: se sei ricco puoi permetterti tutto, se sei povero no. Si riducono i fondi per famiglia e solidarietà sociale e si tagliano i fondi destinati alla sanità pubblica per il miglioramento della qualità delle prestazioni sanitarie ai cittadini perché il "Patto per la salute" sottoscritto con le Regioni è stato ridimensionato».

si curi chi può

Già le regioni. «Oggi la questione centrale è la frammentazione del servizio sanitario causata da un federalismo distorto, una questione delicata su cui occorrerebbe il lavoro di un ministero ad hoc, mentre la cancellazione del Ministero della salute segna di fatto la fine dell'unitarietà del SSN – spiega **Francesca Moccia**, coordinatrice nazionale del **Tribunale per i diritti del malato-CittadinanzAttiva** –. Dall'ultimo rapporto annuale **Pit salute** stilato sulla base delle segnalazioni dei cittadini, il tema emergente è appunto quello del federalismo sanitario con differenze sempre più forti nell'assistenza sanitaria da regione e regione e persino da territorio e territorio, come confermano anche i dati del Rapporto nazionale del **Ceis** (Università degli studi di Roma Tor Vergata) e di quello annuale **Osservasalute** dell'Università Cattolica. È come se avessimo un diritto alla salute declinato in 21 sistemi diversi: diversa la destinazione delle risorse dei fondi sanitari regionali, diversa l'edilizia sanitaria, i Lea erogati in modo differente. Per una Tac o una visita specialistica meglio la Lombardia,

per un mal di denti il Trentino (dove fino a 19 anni si ha diritto alle cure odontoiatriche gratuite), per non pagare ticket su visite e farmaci bisogna curarsi nelle regioni del centro, per le famigerate liste d'attesa più saliamo a Nord meglio è, mentre l'assistenza domiciliare cambia addirittura da Asl a Asl».

sotto sforzo

La sfida insomma è quella di riorganizzare e modernizzare la sanità eliminando gli sprechi e le inefficienze senza toccare le tasche dei cittadini e la quantità e qualità dei servizi. Ma forse anche le regioni più "virtuose" rischiano di non farcela.

Riprende Rossi: «In una recente indagine del **Formez** (Centro di formazione e studi che risponde alla funzione pubblica della Presidenza del Consiglio dei Ministri) emerge con chiarezza la spaccatura tra Nord e Sud d'Italia, con le regioni meridionali, Lazio compreso, fortemente "arretrate". C'è bisogno, dicono gli esperti del **Formez**, di uno sforzo straordinario di investimenti in formazione, cultura gestionale, nuove tecnologie che in alcune regioni come la nostra c'è stato. Ora, però, questo grosso impegno rischia di essere vanificato». E per questo **CittadinanzAttiva** ha lanciato un appello sottoscritto dal "basso", da **Legambiente**, associazioni di malati cronici, associazioni dei consumatori e di volontariato, al Presidente del Consiglio, a quelli delle Camere, al Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali «perché non solo le regioni indebitate (Lazio su tutte) si troveranno in difficoltà, ma anche quelle con i bilanci in pareggio saranno costrette a ridurre le prestazioni», dice Moccia.

diritti e rovesci

All'appello è seguito un documento con richieste specifiche sull'applicazione della **Carta europea dei diritti del malato** (risultato di un lavoro congiunto tra il Tribunale per i Diritti del Malato e 15 organizzazioni civiche **partner** della rete europea di **CittadinanzAttiva**), sui Lea da rivedere e aggiornare sulla base dei bisogni reali dei cittadini-pazienti, sulle liste d'attesa garantendo la piena e uniforme applicazione della normativa nazionale, sui controlli istituzionali degli standard di sicurezza previsti dalla legge, soprattutto per i requisiti di accreditamento delle strutture private, sulla lotta alla corruzione. Ma per adesso non è arrivata nessuna risposta ufficiale.

Gli ingredienti per un autunno caldo di scioperi e mobilitazioni ci sono tutti.

«La **Fp Cgil** non resterà a guardare – afferma con forza **Dettori** –: difenderemo la natura solidale, democratica e universale del nostro Servizio sanitario nazionale e al nostro fianco non ci saranno solo i lavoratori del settore, ma anche e soprattutto quei cittadini ai quali il Governo intende sottrarre uno degli ultimi diritti di cittadinanza, il diritto ad essere curati, sempre e a prescindere dal censo». ■

sani principi

1. **Diritto a misure preventive**

Ogni individuo ha diritto a servizi appropriati a prevenire la malattia.

2. **Diritto all'accesso**

Ogni individuo ha il diritto di accedere ai servizi sanitari che il suo stato di salute richiede. I servizi sanitari devono garantire eguale accesso a ognuno, senza discriminazioni sulla base delle risorse finanziarie, del luogo di residenza, del tipo di malattia o del momento di accesso al servizio.

3. **Diritto all'informazione**

Ogni individuo ha il diritto di accedere a tutti i tipi di informazione che riguardano il suo stato di salute e i servizi sanitari e come utilizzarli, nonché a tutti quelli che la ricerca scientifica e l'innovazione tecnologica rendono disponibili.

4. **Diritto al consenso**

Ogni individuo ha il diritto ad accedere a tutte le informazioni che lo possono mettere in grado di partecipare attivamente alle decisioni che riguardano la sua salute. Queste informazioni sono un prerequisito per ogni procedura e trattamento, ivi compresa la partecipazione alla ricerca scientifica.

5. **Diritto alla libera scelta**

Ogni individuo ha il diritto di scegliere liberamente tra differenti procedure ed erogatori di trattamenti sanitari sulla base di adeguate informazioni.

6. **Diritto alla privacy e alla confidenzialità**

Ogni individuo ha il diritto alla confidenzialità delle informazioni di carattere personale, incluse quelle che riguardano il suo stato di salute e le possibili procedure diagnostiche o terapeutiche, così come ha diritto alla protezione della sua privacy durante l'attuazione di esami diagnostici, visite specialistiche e trattamenti medico-chirurgici in generale.

7. **Diritto al rispetto del tempo dei pazienti**

Ogni individuo ha diritto a ricevere i necessari trattamenti sanitari in un periodo di tempo veloce e predeterminato. Questo diritto si applica a ogni fase del trattamento.

8. **Diritto al rispetto di standard di qualità**

Ogni individuo ha il diritto di accedere a servizi sanitari di alta qualità, sulla base della definizione e del rispetto di precisi standard.

9. **Diritto alla sicurezza**

Ogni individuo ha il diritto di essere libero da danni derivanti dal cattivo funzionamento dei servizi sanitari, dalla malpractice e dagli errori medici, e ha il diritto di accesso a servizi e trattamenti sanitari che garantiscano elevati standard di sicurezza.

10. **Diritto all'innovazione**

Ogni individuo ha il diritto all'accesso a procedure innovative, incluse quelle diagnostiche, secondo gli standard internazionali e indipendentemente da considerazioni economiche o finanziarie.

11. **Diritto a evitare le sofferenze e il dolore non necessari**

Ogni individuo ha il diritto di evitare quanta più sofferenza possibile, in ogni fase della sua malattia.

12. **Diritto a un trattamento personalizzato**

Ogni individuo ha il diritto a programmi diagnostici o terapeutici quanto più possibile adatti alle sue personali esigenze.

13. **Diritto al reclamo**

Ogni individuo ha il diritto di reclamare ogni qual volta abbia sofferto un danno e ha il diritto a ricevere una risposta o un altro tipo di reazione.

14. **Diritto al risarcimento**

Ogni individuo ha il diritto di ricevere un sufficiente risarcimento in un tempo ragionevolmente breve ogni qual volta abbia sofferto un danno fisico ovvero morale e psicologico causato da un trattamento di un servizio sanitario.



Dalla Carta europea dei diritti del malato

occhio clinico

Che cosa non va nella sanità italiana secondo l'ultimo Rapporto Pit salute di CittadinanzAttiva-Tribunale per i diritti del malato, Ai confini della sanità. I cittadini alle prese con il federalismo.

Errori medici **18 per cento**, accesso alle informazioni e documentazioni **17**, invalidità **8,2**, liste d'attesa **5,5**. Queste le principali segnalazioni dei cittadini in tema di "cattiva sanità" secondo l'XI Rapporto **Pit salute di CittadinanzAttiva-Tribunale per i diritti del malato, Ai confini della sanità. I cittadini alle prese con il federalismo**. Ma con il **17,4** per cento è il federalismo della salute il problema emergente dell'anno: un servizio sanitario sempre più disomogeneo, con un'offerta differenziata da regione a regione, con una mobilità sanitaria dell'8 per cento, sia nazionale (75 della mobilità) – dovuta alla carenza di strutture sul territorio, alle lunghe liste d'attesa, alla mancanza di posti letto e di apparecchiature diagnostiche avanzate – che internazionale (25) per interventi chirurgici, necessità di sottoporsi a trapianti, riabilitazione e cure per malattie rare.

Ciò che "riunisce" l'Italia è l'errore. I presunti errori medici riguardano prevalentemente gli interventi chirurgici (66 per cento delle segnalazioni sulle "cure sbagliate"), e in particolare ortopedia (18), oncologia (12), chirurgia generale (9), ginecologia-ostetricia (7), odontoiatria e oculistica (5). Segue il presunto errore durante la diagnosi con il 28 per cento dei dati generali. Nella classifica degli interventi di ortopedia interessati dall'errore spiccano quelli all'anca (15 per cento), al ginocchio (14), al piede (11) e alla colonna vertebrale (10).

Ma anche la burocrazia ha le sue colpe come dimostra la solitudine in cui troppo spesso si ritrovano i cittadini affetti da malattie rare che segnalano la difficoltà a ottenere benefici o una diagnosi (29) e l'accesso a una cura (16): fattori questi che li spingono a curarsi all'estero (15). Ma il problema interessa tutti i cittadini: il 13 per cento delle segnalazioni riguarda, infatti, l'accesso alle informazioni, come accedere ai servizi sanitari (26) e come orientarsi nelle scelte (22).

Aumentate negli ultimi anni le segnalazioni per l'invalidità: difficoltà burocratica, mancato riconoscimento della condizione invalidante e quindi dell'indennità economica (17 per cento) e difficoltà di accesso alle informazioni durante l'iter per il riconoscimento dell'invalidità (15). Al centro del Rapporto anche la "chimera" delle cure primarie (19 per cento): le segnalazioni su ricoveri e dimissioni (5), medicina di base (4,5), riabilitazione (4,4), assistenza residenziale (2), assistenza domiciliare (1,7) e assistenza protesica (1,3) dimostrano che il percorso "fuori dall'ospedale" è pieno di ostacoli.

Quanto ai tempi di attesa i dati più allarmanti riguardano mammografia (540 giorni), ecocolordoppler (420), colonscopia con anestesia (300) e risonanza magnetica (270). Tra le visite specialistiche si attende di più per quella oculistica (630 giorni), senologica (365) e ortopedica (300).

I cittadini segnalano l'uso diffuso del blocco delle liste di attesa, nonostante l'esplicito divieto introdotto dalla legge nel 2006; il mancato rispetto dei tempi previsti dalla normativa a livello nazionale; le attese incompatibili con le necessità diagnostico-terapeutiche; i tempi di attesa superiori alla periodicità dei controlli; i tempi notevolmente più brevi per l'erogazione della prestazione in **intramoenia** (nell'ambito del Servizio sanitario nazionale le prestazioni erogate dai medici di un ospedale, al di fuori dell'orario di lavoro, che utilizzano le strutture ambulatoriali e diagnostiche dell'ospedale stesso, soggette al pagamento di un compenso da parte del paziente) rispetto al canale istituzionale; la carenza di informazioni sulla normativa e sui rimborsi; la conseguente necessità (se non addirittura l'obbligo) di dover ricorrere al privato e all'intramoenia. ■



sotto stimolo

Nazioni come Francia, Danimarca e Norvegia hanno già proibito le cosiddette energy drink, bevande a base di caffeina e stimolanti. A preoccupare le autorità le proprietà troppo stimolanti e potenzialmente dannose di queste bevande molto di moda tra i giovani che le mescolano all'alcol. Anche la **Società Italiana di Farmacologia** segnala non solo che le energy drink sono pericolose per cardiopatici e ipertesi ma anche che, soprattutto in associazione con l'alcol, mascherano temporaneamente gli effetti dell'ubriachezza, determinando improvvisi cali di tensione e attacchi di sonno che sarebbero responsabili di malesseri e incidenti stradali.

caso mais

Una buona notizia dai ricercatori triestini dell'Istituto "Burlo Garofolo" per tutti i bambini affetti da celiachia, l'intolleranza al glutine. Spesso questa malattia si associa a una grave osteoporosi che indebolisce le ossa, ma per normalizzare il metabolismo osseo e permettere il recupero basta che il bambino segua una dieta assolutamente priva di glutine. In questo modo in 6-12 mesi si ripristina la massa ossea perduta. Una soluzione importante perché evita ai bambini troppi esami e raggi X, a favore della diagnosi precoce e di una rigidissima dieta.

fattore NGF

A cinquant'anni dalla scoperta che valse il Nobel per Rita Levi Montalcini, l'**NGF** (fattore di crescita nervoso) torna a far parlare di sé promettendo una svolta nella ricerca sulla cura per il morbo di Alzheimer, una malattia degenerativa che colpisce migliaia di persone. Si è scoperto, infatti, che il fattore NGF tiene normalmente sotto controllo la produzione di beta-amiloide, la proteina responsabile dell'intossicazione delle cellule nervose. È proprio questa proprietà che i ricercatori stanno cercando di sfruttare per curare questa gravissima malattia.



cammin facendo

Di fronte ai primi rialzi glicemici dell'età non serve rinunciare a qualche dolcetto: bisogna mangiare meno e camminare di più. Per salvarsi dal diabete "alimentare".



Guai a prendere sottogamba il "diabete alimentare". Mentre è giustamente temuto il diabete tipo 1 (l'insulino-dipendente), c'è un po' troppa indulgenza di fronte ai primi e occasionali rialzi glicemici dovuti all'insorgenza del diabete tipo 2 (non insulino-dipendente).

Senza creare allarmismo bisogna ammettere che certe elevazioni glicemiche mattutine e post-prandiali vengono sottovalutate dagli anziani perché ritenute, come la presbiopia, l'ipoacusia o i dolori articolari, una realtà inevitabile della terza e quarta età che si può controllare con qualche pasticchina di antidiabetico orale e rinunciando ai cibi zuccherati.

È necessario, invece, che il medico informi il paziente sulla necessità di fronteggiare subito l'iperglicemia, anche occasionale, ricorrendo a una dieta adeguata per calorie, quantità e qualità di grassi e carboidrati che andranno "calibrati" in rapporto al regime di vita del paziente e alla residua funzionalità delle beta-cellule pancreatiche. Tuttavia una lunga esperienza ospedaliera mi ha insegnato che quasi tutti i diabetici sono disponibili a rinunciare allo zucchero del caffè o a qualche dolcetto occasionale ma non a mangiare di meno e a camminare di più, come è indispensabile per migliorare realmente il metabolismo glucidico. È inutile rinunciare a pasta e pane se poi il totale della razione alimentare fornisce più calorie di quelle si riesce a consumare. Sarà poi lo specialista a spiegare in dettaglio che alcuni cibi (i legumi o la pasta rispetto al riso o alle patate), pur a parità di contenuto di carboidrati, influenzano meno pesantemente la richiesta insulinica e quindi l'andamento glicemico. Ma il bersaglio prioritario, per qualsiasi diabetico in sovrappeso, è quello di sbarazzarsi dei chili di troppo, e non solo a tavola.

La letteratura scientifica ha dimostrato che nel diabete dell'adulto obeso la perdita dei chili superflui e l'incremento giornaliero dell'attività muscolare rappresentano, almeno inizialmente, la contromisura ottimale, più fisiologica degli stessi antidiabetici orali. E basterebbe camminare di buon passo una mezz'ora al giorno.

di tutto punto

Dal modello a pedali alla versione computerizzata: la macchina del cucito.
di Roberto Minniti

Computerizzate, dotate di software e di schermo, perfino collegate al computer via Wi-Fi per eseguire i lavori programmati al nostro posto. Le macchine per cucire ne hanno fatta di strada dall'Ottocento, quando fu brevettato il primo apparecchio meccanico che sostituiva il cucito a mano. Fu un modesto sarto francese di Saint-Étienne – raccontano gli esperti di storia della moda – a inventarlo. Ma l'accoglienza non fu delle migliori, nonostante il primo laboratorio parigino aperto con 80



macchine fosse destinato a lavorare solo sulle divise militari, il creatore dell'apparecchio fu messo in fuga da una folla di sarti inferociti che temevano di perdere il proprio lavoro. In ogni caso, con buona pace di chi considerava irrinunciabile il cucito a mano, la macchina si diffuse con rapidità in tutto il mondo, fino ad arrivare, negli Stati Uniti nel 1856, a Philadelphia dove Isaac M. Singer costruì la prima macchina a pedali e, trent'anni dopo, anche la prima elettrica.

mani e piedini

Certo, all'esordio questi marchengegni erano tanto grandi e pesanti che avevano bisogno di uno spazio enorme; non per nulla l'inventore francese li aveva pensati solo come applicazione industriale. Ma in breve arrivarono anche nelle case, dove oggi regnano in forme sempre più avveniristiche e meno ingombranti.

Ma la scelta per chi voglia mettersi in casa un modello per principianti non è per nulla banale. Pur senza addentrarci nelle evolute categorie delle macchine informatizzate – che costano, tra l'altro, un occhio della testa –, anche un modello più semplice crea non poche difficoltà a chi è in cerca di qualità e ha bisogno di un aiuto per fare qualche orlo, riparazioni non troppo complicate o aggiustamenti per risparmiare un po'.

Chi sceglie una macchina non elettronica (rivolta, in genere, a un uso professionale e sicuramente più impegnativa dal punto di vista economico), potrà per lo meno contare su un investimento limitato: 200 euro o anche meno per dotarsi di un modello con un'infinità di funzioni e programmi

utilizzabili. Con questi apparecchi, inoltre, si può andare al di là dei semplici lavoretti che con ogni probabilità impegneranno gran parte del nostro tempo. Con l'aiuto di "piedini" e di guide adatte, infatti, si possono realizzare ottimi lavori di patchwork anche senza essere grandi specialisti.

premiata ditta

Il primo consiglio a chi decide di mettersi in casa un apparecchio di questo tipo, però, è di controllare che la marca che lo produce sia una di quelle note

e affidabili. Non perché la "griffe" sia necessariamente indicativa della qualità di quanto acquistiamo, ma perché solo le ditte più serie garantiscono la reperibilità dei ricambi per diversi anni dopo l'acquisto. E questo non solo sarà fondamentale nel caso di rotture o guasti, ma potrebbe rivelarsi molto utile col passare del tempo quando, più pratici del mezzo, vorremo acquistare qualche accessorio in più per compiere lavori più complicati.

Altro controllo, sempre relativo al produttore, è che abbia una rete di assistenza abbastanza sviluppata e che garantisca supporto al cliente. Molte di queste macchine, infatti, utilizzano software che possono essere integrati semplicemente scaricandoli su internet.

Una volta tranquilli riguardo la casa costruttrice, il problema è la qualità del modello su cui investire. Qui, oltre alle caratteristiche da controllare che indichiamo in queste pagine, potrebbe essere utile una prova diretta. Una delle più semplici, assicurano gli esperti, è quella della precisione nella prova zig-zag. Basta un piccolo pezzo di stoffa per controllare che la macchina non salti nessun punto. Se, nell'impegnativo slalom il modello si dimostra preciso, potrete avere la garanzia che anche negli altri punti svolga il suo lavoro con altrettanta accuratezza.

Non vi resta che un ultimo controllo fondamentale prima di far richiudere la scatola e metterla nel carrello: verificate che ci sia un accurato libretto di istruzioni e che sia in italiano. Ne avrete bisogno a lungo prima di diventare veri esperti della cucitrice. ■

macchina da cucire

marca e modello	peso (Kg) misure (cm)	funzioni	piano di lavoro	prezzo (euro)
Brother JS-23	5,5 36x19x45	Cucitura dritta e a zig-zag. 21 funzioni di cucito. Cucitura normale e di ritorno	Base di lavoro piana e a braccio libero	118
Brother XL 2130	5 48x25x38	Cucitura diritta, a zig-zag e punto pieno	Base di lavoro piana e a braccio libero	155
Necchi 215 Chic	nd 30x18x41	23 funzioni, tra cui punto overlock, zig-zag elastico, punto a nido d'ape e punto per rammendo. Punto regolabile 0-4 mm. Zig-zag regolabile 0-5 mm	Base di lavoro piana e a braccio libero	250
Necchi 270	7,5 31x17x38	20 funzioni. Cucitura diritta, zig-zag, orlo invisibile, orlo invisibile inverso o punto conchiglia. Punto regolabile fino a 4 mm	Base di lavoro piana e a braccio libero	150
Pfaff Hobby 1122	nd nd	10 punti tra cui punti utili, elastici per lavorare su tessuti elastici e 1 asola; 2 posizioni dell'ago. Punto regolabile fino a 4 mm	Base di lavoro piana e a braccio libero	319
Singer 1120	nd nd	Punti selezionabili con ampiezza max di 5 mm. 11 punti elasticizzati di rinforzo e decorativi. Punto di rifinitura. Cucitura diritta regolabile fino a 5 mm, cucitura di rinforzo a ritroso. Cucitura con doppio ago. Zig-zag regolabile 0-5 mm	Base di lavoro piana e a braccio libero per cuciture tubolari	280
Singer 4205	nd nd	Punto dritto. Zig-zag. Zig-zag multiplo	Base di lavoro piana e a braccio libero	160
Toyota ESS 224	nd nd	24 punti, punto nido d'ape punto cordoncino, punto di rifinitura, punto per ribattiture	Base di lavoro piana e a braccio libero	260

Consideriamo le funzioni principali, quelle che si utilizzeranno di più e che fanno la differenza tra un buon modello e un apparecchio poco confortevole e pratico.

Numero di funzioni È ovviamente importante per consentire di fare lavori diversi (anche quelli che inizialmente non saremo in grado di svolgere). Tra queste, senza dubbio, il punto dritto, lo zig-zag, gli occhielli e la cucitura di orli anche su tessuti molto pesanti (come i jeans).

Lunghezza dei punti Dovrebbe essere variabile per soddisfare ogni esigenza in qualunque programma. Guardate tra le caratteristiche e preferite le macchine che assicurano la lunghezza maggiore. Stesso discorso vale per il punto zig-zag che dovrebbe avere larghezze diverse per sorfilare i margini, punti elastici per materiali stretch, punto per orlo invisibile e altro.

Infila ago automatica Niente di meglio della comodità di un'opzione come questa. Se proprio volete trovare un compromesso più economico, scegliete un modello dotato di percorso di infilatura tracciato e guide aperte.

Braccio libero Ideale per cucire maniche, polsini, e

capi tubolari, è utile per chi fa un uso intenso della macchina da cucire.

Piedini Quelli in commercio sono davvero tanti, quante le esigenze di chi cuce, ma in dotazione sulle macchine più economiche, in genere, ne troverete pochini. Immaneabile il piedino standard e quello per le asole. Se potete, date la preferenza a chi vi offre anche i piedini per il punto invisibile e per le cuciture parallele (a due aghi). Alcune macchine prevedono altezze diverse per facilitarvi il compito. Controllate, comunque, che i piedini siano facili da cambiare.

Tensione del filo Quella automatizzata rende inutile la regolazione del filo da parte dell'utente, ma in questi casi c'è sempre la possibilità di intervenire manualmente.

Trascinamento Il tessuto può scorrere automaticamente, grazie a una specie di catena dentata che lo trascina. I sistemi più moderni prevedono un doppio trascinamento, sopra e sotto il tessuto. In tutti i casi è importante che i dentini della catena siano regolabili per non danneggiare i tessuti più leggeri.

coop promozione

In promozione per i Soci Coop in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno dal 1 al 15 ottobre

Macchina per cucire VIGORELLI modello 231

- 22 punti di cucito ● 29 operazioni di cucito ● Asola automatica in 4 tempi ● Regolazione lunghezza punto max 4mm ● Ampiezza zig-zag max 5mm ● Alzata piedino 6mm con extra corsa ● Doppio portarocchetto per cucire con ago gemello ● Velocità massima di cucitura: 750 rpm ● 2 anni di garanzia con ritiro a domicilio

● Prezzo per i soci: 99 euro (non soci 129)



prodotti gli extra

sotto le lenzuola

La flanella, in lana o cotone, leggera, morbida, calda.

di Daniele Fabris

La scelta dei tessuti per la casa, in particolare della biancheria per il letto che viene a contatto diretto col corpo per molte ore al giorno, ha grande importanza per la nostra salute e per il nostro benessere. Se teniamo presente che le sostanze potenzialmente allergeniche sono davvero molte, e si concentrano soprattutto nella composizione dei tessuti sintetici, è facile spiegare come l'attenzione verso il naturale sia più che giustificata. In casa, tra l'altro, la presenza di tessuti sintetici è massiccia: poliestere, acrilici, poliammidici sono diventati la base per tende, lenzuola, tovaglie, poltrone e divani. Siamo praticamente accerchiati, con diversi difetti "collaterali", anche quando questi tessuti non vengono a contatto diretto con la nostra pelle. Secondo gli esperti, infatti, l'uso di queste sostanze ha anche il difetto di rendere l'aria elettrostatica, trattenere la polvere, e far ristagnare umidità e batteri. Largo, dunque, alle alternative, ai tessuti naturali, possibilmente colorati con sostanze vegetali, senza candeggi, trattamenti antimacchia, antitarne e antinfeltrenti.

a qualcuno piace caldo

Una delle opzioni "calde", utili per questo periodo è la flanella. Si tratta di un tessuto leggero, morbido, caldo, con armatura a saia, che per molti anni è stato alla base dei pannolini ecologici proprio per la sua caratteristica di essere poco allergico e per nulla irritante. Quello per le lenzuola, generalmente, è realizzato in cotone, con filato cardato, ha superficie uniforme, leggermente pelosa. Subisce come trattamenti di finissaggio: follatura, garzatura e pettinatura. Particolarmente caldo, anche se leggero, perché la peluria, sollevata dalla garzatura, trattiene dell'aria che agisce da isolante termico. Ha il pregio di garantire un'ottima resistenza e una particolare morbidezza

e, come la lana (altro tessuto con cui si realizza la flanella) è igroscopico, facilita cioè la traspirazione. Ha, in pratica, i pregi del cotone, è in grado di assorbire gradualmente l'umidità prodotta dal corpo oltre il 20 per cento del suo peso e di rilasciarla nell'aria ma, in più, consente un tepore e una sensazione setosa assai gradevoli.

In ogni caso, sarebbe bene avere la sicurezza che è ottenuto da cotone non trattato con pesticidi, e colorato con tinte naturali o minerali, prive di metalli pesanti e sostanze a rischio. La certezza che non sia stato trattato coi fitofarmaci, però, non è cosa semplice. Pensate che ogni anno si coltivano circa 40 milioni di ettari di cotone, appena il 3 per cento dell'intera superficie coltivata nel mondo, ma su di essa si applica il 20 per cento di tutte le sostanze chimiche utilizzate in agricoltura. In totale qualcosa come 228 composti tossici, dannosi per l'ambiente, per chi lavora in queste coltivazioni e probabilmente anche per chi utilizza i capi così ottenuti.

Una garanzia di qualità è il marchio **Oeko-Tex** (del Centro cotoniero tessile) che garantisce l'innocuità dei componenti e delle lavorazioni. Ma anche l'**Aiab**, Associazione per l'agricoltura biologica, offre una certificazione dei tessili biologici basata su processi produttivi rispettosi dell'ambiente. ■

In promozione per i Soci Coop in tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno dal 16 al 31 ottobre

Completo letto flanella CALEFFI da 1 posto, 1,5 posti, 2 posti - Tessuto 100% cotone stampato.

Prezzo soci: da 1 posto 25 euro (non soci 34); da 1,5 posti 30 euro (non soci 39); da 2 posti 39 euro (non soci 49 euro).



presidi Slow Food

compare purceddu

Ottimo come frutto da tavola, ingrediente del gelato e delle tradizionali granite siciliane. Il melone purceddu d'Alcamo non conosce stagioni.

di Francesca Baldereschi

I meloni sono uno dei prodotti più importanti e antichi dell'agricoltura trapanese. Seminati a maggio, si raccolgono a partire dal mese di giugno e la loro caratteristica più importante è che si conservano a lungo. Ottimi fino a Natale e oltre con il passare del tempo diventano addirittura più buoni. Una varietà



di questi "meloni d'inverno" è il **purceddu d'Alcamo**, in provincia di Trapani: ha la buccia verde e rugosa e la forma ovale, si conserva a lungo e va coltivato rigorosamente in asciutto. La polpa bianca è succosa e diventa più buona e dolce con il passare del tempo grazie alla progressiva concentrazione degli zuccheri contenuti nella polpa. Ma il melone purceddu è anche un ottimo frutto da tavola ed è uno degli ingredienti del gelato e delle tradizionali granite siciliane. I meloni coltivati nelle campagne di Alcamo e dei comuni circostanti da sempre sono acquistati da grandi grossisti campani che li rivendono sui mercati di Napoli.

I meloni d'inverno sono ricercatissimi e spesso quelli acquistati in Sicilia sono poi spacciati per meloni campani. Il ricavo per i coltivatori siciliani è minimo e questa coltivazione sta diventando sempre meno redditizia: per questo un piccolo gruppo di agricoltori si è riunito in un presidio per

tentare una commercializzazione autonoma. I produttori hanno fondato un'associazione e hanno trovato un locale dove far maturare i meloni. La tecnica consolidata era quella di appoggiare i meloni sul pavimento di un locale fresco e ventilato, sistemandoli a strati uno sull'altro, e di rivoltarli periodicamente per evitare che marciscano. I coltivatori del presidio l'hanno migliorata: hanno avvolto i meloni in retine e li hanno appesi a strutture in legno, come nelle stagionature di salumi, uno ad uno: in questo modo non è più necessario rivoltarli ed è semplice separarli secondo le varie calibrature.

nel carrello a cura di Rita Nannelli

con i piedi per terra

Sono scarpe intelligenti che avvisano con un segnale sonoro chi le indossa quando rischia di cadere. Con le **iShoes** – scarpe anti-caduta – gli scienziati del Mit (Massachusetts Institute of Technology) di Boston hanno sviluppato un programma realizzato dalla **Nasa** per risolvere i problemi di equilibrio degli astronauti in condizioni di gravità zero. Dalle stelle alla strada... una

suola sensibile, costellata di sensori computerizzati, analizza ogni istante l'equilibrio. Ideali per le persone anziane per ridurre al minimo le cadute, che spesso a loro procurano fratture. Ma chissà che in futuro lo stesso principio non venga applicato alle scarpe con i tacchi vertiginosi che attentano ogni giorno alle caviglie delle signore.

quanto a tech

Consumi hi-tech degli italiani in frenata secondo l'ultima indagine di mercato della **Gfk**, uno degli istituti di ricerca più accreditati nel settore della tecnologia. Rispetto allo scorso anno crollano – in termini di guadagni effettivi e non di unità vendute – lettori mp3 (-14 per cento), pc da casa

(-15), videocamere (-10), ma anche cellulari (-7), a parte gli smartphone, i telefonini avanzati stile iPhone. In aumento, invece, vendite e guadagni per computer portatili (+10 per cento) e macchine fotografiche digitali (+13); bene anche le console per videogame con un +50 per cento.

mastica che ti passa

Uno studio australiano, presentato di recente in Giappone al decimo Congresso di Medicina comportamentale, ha dimostrato che masticare la gomma americana fa diminuire lo stress del 10-17 per cento e migliora il livello d'attenzione dell'8-19, facendo piombare la quantità di cortisolo – il cosiddetto ormone dello stress, contenuto

nella saliva – a meno 12-16 per cento rispetto a quella di partenza. E masticando migliorano anche le prestazioni "sotto pressione" del 67 per cento, se lo stress è moderato; addirittura del 109 se ci facciamo prendere dall'ansia giusto un po'. Avrà poco a che fare col bon ton, ma ben venga la "cicca" a esami e riunioni di lavoro.

pappalardo

Lasciato in eredità da un arcivescovo, usato dalle donne per curare il fuoco di Sant'Antonio, tagliato sottile su una fetta di pane caldo. Il più che versatile lardo di Colonnata. di Eleonora Cozzella

“Senza porco niente lardo; senza lardo niente cucina”. Con queste parole agli inizi dell'Ottocento il gourmet parigino Grimod de la Reyniere nel suo Almanach sanciva il ruolo fondamentale del lardo nella cucina di gran parte d'Europa: base di cottura per le elaborate ricette dei nobili come per i frugali piatti contadini. Da sempre un prodotto versatile, utilizzato per friggere, per arricchire zuppe di legumi, per “rivestire” la selvaggina da cuocere arrosto: “il fagiano, la starna, il pavone – scriveva nel Seicento Giulio Cesare Croce – se non sono accompagnati da lardo di porco valgono poco, anzi quasi nulla all'appetito e al gusto”.

pane e cum-panatico

Ottenuto con lo strato grasso della schiena del maiale, questo ingrediente si è affermato nei secoli, già a partire dall'antica Grecia quando dai forni si levava il profumo di decine di tipi di pane, tra cui quello considerato il più ghiotto, con tocchetti di lardo ad arricchire l'impasto.

Il suo successo è stato nei secoli per così dire trasversale: insostituibile cum-panatico per i poveri, ma saporito condimento anche per le classi più agiate. E l'incontro con altre culture non intacca, anzi rafforza il valore del lardo, che in epoca longobarda diventa la paga dei muratori e per tutto il medioevo è la scorta di viveri dei contadini, perfetto a dare sostanza e aroma alla zuppa di cavoli, alle fave, al pane nero. Avere un pezzo di lardo nella

prodotti tipico



dispensa, conservato grazie all'altrettanto prezioso sale, voleva dire riuscire a superare un altro inverno.

una grassa eredità

Ma se nelle classi povere il lardo era simbolo di sopravvivenza, il ricco signore doveva farne buon uso dopo la morte per assicurarsi un posto in paradiso: non sono rari i casi di testamenti in cui il bene lasciato in eredità è proprio l'aromatico pezzo di maiale stagionato. Dividere ogni libbra del lardo della dispensa tra quattro persone è la volontà testamentaria dell'arcivescovo di Milano Ansperto nell'anno 879. Al lardo, prezioso e quindi benefico, le donne attribuiscono poteri taumaturgici ed è usato per curare il fuoco di Sant'Antonio, le verruche, le ustioni. Una specie di cibo-medicina, che negli anni del benessere economico verrà invece demonizzato, sparendo non solo dalle pratiche "mediche" delle nonne ma anche dalle cucine di casa e dai ristoranti.

Il boom degli anni Sessanta cambia anche le abitudini alimentari: arrivano sul mercato gli oli vegetali e la margarina e la società mette al bando quello che ricorda la povertà del passato, anche sull'onda di un salutismo di moda, tutto preso a misurare il peso sulla bilancia e il colesterolo nel sangue. In realtà gli studi più recenti tendono a rivedere certe esagerazioni, dimostrando che nelle giuste quantità i grassi (olio d'oliva, burro, lardo e pancetta) sono indispensabili all'organismo e aiutano ad assorbire le vitamine e gli antiossidanti. I buongustai, però, lo hanno sempre saputo e non hanno mai rinunciato alle produzioni tradizionali di qualità come il lardo stagionato nelle conche di marmo delle Apuane, un salume che è una piccola enciclopedia storica del suo territorio.

cuore di marmo

Nei paesi montani della provincia di Massa Carrara dove si estrae il marmo dal tempo dei romani il lardo stagionato era il companatico dei cavaatori, il sostentamento gustoso per un lavoro durissimo. Per secoli i cavaatori-norcini si sono tramandati i segreti dell'arte del lardo stagionato, preparato oggi come secoli fa. Grandi fette di lardo vengono accuratamente rifilate, massaggiate con sale grosso ed erbe aromatiche e messe in una vasca scavata in un blocco di marmo detto conca poche ore dopo la macellazione. Prima le conche sono ben strofinate con aglio e aromi, quindi si adagia il primo pezzo di lardo su uno strato di sale marino naturale, pepe nero appena macinato, aglio fresco sbucciato, rosmarino, e salvia spezzettati.

La conca viene riempita a strati alternando il lardo al sale e agli aromi, tra cui cannella, chiodi di garofano, anice stellato (ogni famiglia aveva la sua formula) e chiusa con una lastra di marmo. Quello estratto dalle cave di Colonnata ricco di carbonato di calcio è l'ideale per la stagionatura perché ha delle caratteristiche di porosità e impermeabilità che proteggono la materia prima favorendone però una certa traspirazione.

Dopo sei mesi il lardo è pronto. Asciugato dal sale, profumato e saporito, vellutato e delicato da sciogliersi in bocca, tagliato sottile su una fetta di pane caldo. Una poesia per il palato che, secondo quanto si racconta, avrebbe conquistato anche Michelangelo, che veniva sulle Apuane a scegliere i blocchi di marmo da lavorare. Il gastronomo Vincenzo Buonassisi così ricorda questa prelibatezza e la sua tradizione dovuta ai lavoratori sulle Apuane: "Salta un pezzo di montagna, per una mina, poi i cavaatori vengono giù, un po' prima di mezzogiorno si rifocillano con pane e lardo, il lardo che fanno loro, da tempo immemorabile nel marmo stesso. È una storia bellissima, un lardo che fa paura, al primo approccio ti scalda, ti carica di benessere, di sapori mitici". Insomma, un bene unico. E, naturalmente, imitativissimo. ■

BELLEZZE STATUARIE

Monumenti dal fascino straordinario che arrivano dalle civiltà preistoriche e che hanno caratterizzato l'area tra Carrara e la Lunigiana. Di tanto in tanto, qualche scavo ce le restituisce magicamente con il loro carico di mistero. Sono le statue stele, sculture che raffigurano in maniera stilizzata personaggi maschili e femminili, con armature o monili. In Lunigiana ne sono state ritrovate circa 80 e risalgono a un periodo che va dal III millennio fino al VI sec. a.C. Tutte le statue sono realizzate in arenaria, una pietra compatta molto diffusa nella valle del fiume Magra. Di certo alcune avevano la funzione di monumenti funerari, ma si ipotizza avessero anche significati simbolici legati al culto religioso o rappresentassero personaggi di prestigio sociale. Questo straordinario patrimonio storico-artistico è oggi esposto nelle sei sale del Museo delle statue stele lunigianesi che è ospitato nel castello del Piagnaro a Pontremoli.

L'INTERVISTA

È **Valerio Bardi**, responsabile dei reparti salumi, latticini, forneria e cucina al supermercato Coop La Rosa di Livorno, a raccontarci il punto di vista dei consumatori su questo prodotto amato dagli intenditori. «Il lardo stagionato in conche di marmo delle Apuane è un prodotto molto particolare, richiesto soprattutto dal consumatore che in termini di marketing si definisce "evoluto": un cliente ben informato sulla gastronomia di qualità, sui prodotti tipici realizzati secondo metodi tradizionali. Il nostro è un prodotto d'eccellenza, stagionato nelle conche di marmo di Colonnata, fornito dalla celebre **Bottega di Adò** di Gianni Lorenzetti».

Un prodotto da gourmet dunque, nonostante il prezzo contenuto.

«Certo. Non sempre mangiare bene e acquistare alimenti tradizionali e genuini vuol dire mettere nel carrello cibi costosi. Anzi, il lardo stagionato in conche di marmo ha un eccellente rapporto qualità/prezzo: circa 12,70 euro al chilo».

Quali sono i numeri del lardo stagionato in conche di marmo?

«Nel nostro centro, le vendite sono stabili sugli 8-10 chili al mese, ma le quantità quasi raddoppiano in periodo di promozione o di vendite guidate, dove personale specializzato guida alla degustazione. Segno che ai clienti piace poter assaggiare e informarsi».

Infatti l'atteggiamento nei confronti del lardo è molto cambiato negli ultimi anni.

«Sì, è un prodotto molto amato e più conosciuto e finalmente, dopo il periodo in cui era stato messo al bando come colpevole di malattie e sovrappeso, si sa che in giuste quantità non è solo gustoso ma anche sano».

fuoco alle polveri

Polvere in acqua calda e il solubile è servito.

di Silvia Inghirami

È pronto in un attimo: basta aggiungere all'acqua calda polvere a piacere e mescolare. Ideato negli anni Trenta per conservare le eccellenze di caffè brasiliano, il caffè solubile ha il vantaggio di essere pronto in un attimo.

La prima azienda a rivoluzionare il mondo del caffè è la Nestlé che alla fine degli anni Trenta comincia a realizzare in Svizzera, nello stabilimento di Orbe, il famoso Nescafé, distribuito nel paese di produzione, in Francia, in Gran Bretagna e negli Stati Uniti d'America, mercato, quest'ultimo, che "farà la differenza". La predilezione degli americani per tutto ciò che è comodo e moderno decreta, infatti, il successo della bevanda; alla sua affermazione mondiale contribuisce infine l'abitudine degli europei a copiare le mode che arrivano da Oltreoceano. In breve altre imprese colsero l'"invenzione" e puntarono sul vantaggio della comodità.

caffè... corretto

Ciò non toglie che anche per il caffè istantaneo sia però richiesta qualche accortezza: si consiglia, infatti, di usare soltanto acqua fresca, possibilmente povera di calcare, che va messa sul fuoco fredda, quindi lasciata riscaldare fin quasi al punto di ebollizione e usata prima che cominci a bollire: diversamente il caffè potrebbe risultare amarognolo e perdere in parte l'aroma. Altra attenzione è quella di non tenere troppo tempo al caldo il caffè già pronto, perché l'aroma si volatilizza: meglio prepararlo di volta in volta nelle quantità consumate al momento.

Per gli statunitensi e gli anglosassoni, che prediligono il caffè lungo, il solubile è la prassi e accompagna brunch, pranzi, merende. E se la maggioranza degli italiani resta affezionata al bar e all'espresso, in molti locali di Roma e Milano, dove l'abitudine del brunch ha preso piede, i "bibitoni" di caffè all'americana vanno per la maggiore. La dose standard è di

1,5-2 grammi per una tazzina e 3 grammi per una tazza. La caffeina contenuta in due tazze di caffè solubile equivale a quella di una tazzina di caffè espresso e a tre lattine di cola. Meglio attenersi alle dosi consigliate.

arrivederci aroma

Per chi teme gli effetti della caffeina c'è la versione decaffeinata o l'orzo "liofilizzato". Chi sceglie questo cereale predilige sapori non marcati e d'altra parte il solubile di per sé tende ad appiattire l'aroma: difficile distinguere le sfumature di gusto tra una marca e l'altra. Lo stesso vale per il tè ottenuto essiccando, concentrando a freddo oppure filtrando l'infuso: la polvere è composta in gran quantità di zucchero e addizionata di aromi che conferiscono il sapore del limone o della pesca. Difficilmente un tea blenders, cioè un esperto assaggiatore, riuscirebbe a rintracciare il profumo caratteristico della miscela di foglioline cinesi o indiane che danno vita all'english breakfast, all'afternoon blend o al russian caravan.

Diverso il caso del cioccolato, nella cui scelta possiamo essere guidati dalla quantità di cacao. Il motivo per cui il solubile è risultato attraente, non solo a cuochi e pasticceri, è la facilità con cui si scioglie: niente grumi e pentolini bruciati.

L'ultima "frontiera" del solubile è infine la camomilla: anche in questo caso la praticità ha avuto la meglio, soprattutto per chi a che fare con bambini e biberon: la polvere si scioglie perfettamente anche nell'acqua tiepida. Ma attenzione all'etichetta: la quantità di zuccheri (o sciroppo di glucosio) è spesso eccessiva. Anche negli altri prodotti solubili bisogna controllare gli ingredienti per evitare l'eventuale aggiunta di additivi, olio vegetale idrogenato, aromi generici. ■



prodotto a marchio



al gran completo

Sciarpe in seta e cachemire, calzoni in velluto, camicie, polo a manica lunga le novità della linea Solidal Coop per un guardaroba completo. Come sempre materie prime di qualità, nessuno sfruttamento della manodopera, rapporti commerciali equi.
di Anna Somenzi

Leggera, calda, fatta a mano, in seta e cachemire. È la nuova sciarpa **Solidal Coop**, realizzata artigianalmente in Nepal, tessuta con telai manuali in legno secondo la tradizione nepalese. Oltre alle sciarpe, pantaloni in velluto (elasticizzato a coste sottili per i calzoni da donna e a coste più grandi per gli uomini) e polo a maniche lunghe: una da donna con maniche lunghe e tasche, una da uomo bicolore, un girocollo uomo a manica lunga. Confermati jeans e calzoni chino, polo e camicie fantasia o tinta unita, calzettoni e calzini da uomo e da donna, felpe. Le polo arrivano dall'India Centrale, sono parte del progetto **bioRe(r)** che garantisce alle industrie tessili locali e ai piccoli coltivatori di cotone della filiera produttiva, condizioni di lavoro dignitose e contratti poliennali. Le coltivazioni di cotone si basano sui metodi dell'agricoltura biologica, i contadini dopo cinque anni possono diventare azionisti della società che acquista il cotone.

valori aggiunti

Per ogni capo d'abbigliamento Coop versa un contributo aggiuntivo del 2 per cento sul prezzo, quota che serve ad



alimentare il fondo sociale per la comunità (una scuola per la formazione professionale, impianti per la produzione di gas biologico, pozzi, impianti per l'irrigazione; centri di assistenza sanitaria). I calzoni sono prodotti in cotone garantito **Fairtrade** che proviene dalle cooperative agricole dell'Africa occidentale (Camerun, Senegal, Mali e Burkina Faso). Siamo solo alla terza stagione di raccolta per i primi produttori di cotone certificato e i benefici per i villaggi già si fanno sentire: i bambini possono andare a scuola tutto l'anno e gli insegnanti essere pagati. L'ingrediente davvero speciale di questi prodotti è, infatti, quello "0% sfruttamento" che ha un grande valore e un piccolo prezzo. ■

ALTRA MODA

Raddoppia in poco tempo il lavoro per i produttori del Sud del mondo. I contadini indiani del progetto **bioRe(r)**, che forniscono a Coop – e non solo – cotone bio per le polo, all'inizio erano 5mila, oggi sono arrivati a quota 10mila. Sempre in India le donne che cuciono le camicie Coop da 40 sono oggi oltre 130. E 28mila sono gli agricoltori che in Africa producono per Fairtrade il cotone utilizzato per jeans e calzoni.

tonno subito

Tutto il sapore e la tradizione della costiera amalfitana nelle conserve di pesce dell'azienda Iasa che lavora i tonni e le acciughe come da tradizione. In Coop i filetti di tonno all'olio d'oliva Sapori di mare e la colatura di alici. di Cristina Vaiani

C'era una volta... alice nel paese delle meraviglie. Il paese è Cetara, pittoresco borgo sulla costiera amalfitana dichiarato dall'Unesco patrimonio dell'umanità; alice è il pesce azzurro che nelle sue acque è ancora oggi, da secoli, il più pescato, e dal quale ancora oggi si ottiene, dopo una lunga maturazione sotto sale, la tipica colatura di alici che insaporisce pasta-sciutte e secondi piatti. E c'è ancora chi, sia pure all'interno di una moderna azienda, mantiene vive le tradizioni dei pescatori di inizio Novecento che praticavano la salagione delle acciughe in caratteristiche botti di legno.

piatto antico

Le acciughe attirate nelle reti dalle luci delle lampare, la colatura che affiora nelle botti di rovere, le donne che lavorano il pesce a mano. Sembra di vedere all'opera i pescatori di un tempo e le donne che cuocevano il tonno in casa per fare le conserve. «È stato nostro padre, originario di questi luoghi, a voler recuperare la tradizione più antica di Cetara, la pesca e la lavorazione delle acciughe, che in passato costituivano le principali occupazioni del paese e ancora oggi sono molto diffuse». Così **Salvatore Di Mauro**, il più piccolo dei tre fratelli che gestiscono l'azienda paterna, racconta come intorno alla fine degli anni Sessanta il padre, dopo una carriera per mare da capitano di lungo corso, si mise a salare le acciughe per poi, dieci anni più tardi, "ridurre" il tonno in filetti e confezionarlo in vasi di vetro alti per rendere anche visibile l'integrità del prodotto. Fu così che nacque **Iasa**, azienda ittica artigianale che rifornisce di filetti e ventresche di tonno, di acciughe e colature di alici la Grande Distribuzione, le gastronomie tipiche e negozi specializzati di tutta Italia.

prodotti dal fornitore



man forte

Due soli uomini dediti alla manutenzione, per il resto donne. Una squadra tutta al femminile – quaranta tra signore e signorine in grembiule e cappellino bianchi – quella che lavora il pesce nello stabilimento Iasa di Pellezzano in provincia di Salerno. Esperte “manipolatrici” di tonni e acciughe, tagliano, spinano, cuociono, fanno i filetti e li sistemano uno per uno nei vasetti di vetro. Fanno tutto a mano con operazioni semplici e per giunta alla svelta perché, trattandosi di prodotto fresco, i tempi di lavorazione devono essere il più rapidi possibile. In aiuto solo poche macchine veramente indispensabili come la colmatrice che dosa un'uguale quantità di olio e sale in tutti i vasetti, la capsulatrice per chiuderli ermeticamente, la sterilizzatrice e l'etichettatrice, che intervengono però quando il più è fatto. Insomma, fino a quando non finiscono nei vasetti, i tonni e le acciughe Iasa sono nelle mani di queste donne che non sono scelte a caso ma per le “qualità” richieste da questo tipo di lavoro: manualità leggera, precisione, pazienza, sveltezza.

acqua e sale

Per cuocere i tonni, rigorosamente a vapore, si usano autoclavi che altro non sono che simili pentole a pressione solo un po' più grandi di quelle... di casa. Mentre gli ingredienti “scarseggiano”... volutamente: «i tonni vengono cotti in assenza di sale per mantenere inalterato il sapore originario – spiega Di Mauro –, dopodiché sono confezionati in vetro con ingredienti essenziali – olio o acqua e sale – senza aggiunta di conservanti né coloranti».

Di primissima scelta e freschissimi, «li acquistiamo interi per controllarne la qualità ed evitare il prodotto semilavorato e li lavoriamo interamente in azienda – prosegue Di Mauro –, scegliamo solo pesci di piccola taglia, che presentano una fibra più tenera e più gustosa, e una minore concentrazione, laddove presente, di metalli pesanti».

Supercontrollato, infine, il processo produttivo: vige nell'azienda Iasa il sistema HACCP per il controllo della salubrità degli alimenti e della sicurezza alimentare effettuato con analisi a campione sulla materia prima e sul prodotto finito a cura dell'azienda stessa e della Asl di pertinenza.

oceano mare

Garantita anche la provenienza italiana di tutti gli ingredienti, sia quelli di base, sia quelli utilizzati esclusivamente per alcune produzioni, come il peperoncino rosso e i pomodori. Solo lo yellow fin (tonno a pinna gialla),

che si trova in Coop nel vasetto da 200 g, proviene dagli oceani Atlantico e Indiano; direttamente dal mare nostrum invece l'adalunga (tonno bianco). «A Cetara esiste una delle flotte tonniere più grandi d'Italia – ci informa Di Mauro –. Anche le nostre alici sono pescate prevalentemente nelle acque del golfo di Salerno», per farne filetti, acciughette piccanti al peperoncino e la preziosa colatura.

oro colato

Preziosa perché da una notevole quantità di alici si estraggono quantità minime di colatura; preziosa perché dopo una stagionatura lunga 9-12 mesi ne trascorre altri 3-4 ad affinarsi nelle botti di rovere; preziosa perché occorre quasi un anno e mezzo per ottenerla. Il “distillato” color ambra di alici, che troviamo in Coop nell'anforina da 100 ml, è fatto di sole alici, acqua, sale. «La qualità della colatura dipende dal processo di stagionatura che deve avvenire a temperatura di cantina – precisa Di Mauro –: quanto più questo processo è lento tanto più aumenta la qualità, che risulta ancora maggiore quanto più bassa è la carica batterica della materia prima. Anche per questo le alici Iasa sono pescate di notte con la lampara: il metodo di pesca diurno a traino con la ciangiola – fa le dovute differenze Di Mauro – aumenta infatti la carica batterica del pescato».

Info

IASA - Via Nofilo, 25 - 84080 Pellezzano (SA)

Tel. 089566347 - Servizio consumatori: numero verde 800-882014

www.saporidimare.info - www.iasa.it



I filetti di tonno in olio di oliva 200 grammi e la colatura di alici 100 millilitri sono in assortimento in tutti gli IperCoop e nei seguenti supermercati

Toscana Livorno La Rosa e in provincia Cecina, Rosignano, Piombino via Gori e Salivoli, Portoferraio, San Vincenzo, Venturina, Donoratico; Massa Carrara e in provincia Avenza; Pietrasanta e Viareggio in provincia di Lucca; Grosseto via Inghilterra e in provincia Massa Marittima, Bagno di Gavorrano, Follonica, Castiglione della Pescaia, Orbetello. **Lazio** Roma Franceschini, Roma Laurentina, Roma Largo Agosta e in provincia Civitavecchia, Genzano, Pomezia, Cerveteri, Colleferro, Velletri; Cisterna di Latina, Aprilia e Terracina in provincia di Latina; Viterbo e in provincia Tarquinia; Frosinone. **Campania** Castellammare di Stabia (NA), Nocera Inferiore (SA), Solofra (AV).

55

menu di maiale

involtini di mortadella



Ingredienti:
8 fette di mortadella
3 avocado
4 cipollotti
4 pomodori maturi
2 mazzetti di ravanelli
1 cespo di insalata riccia
1 mazzetto di erba
cipollina
peperoncino
olio extravergine d'oliva
sale

preparazione:



tempo:
20 min.

costo:



Spellare i pomodori, togliere i semi, tagliarli a dadini, schiacciare con una forchetta ed eliminare l'acqua di vegetazione, quindi aggiungere i cipollotti tritati. Spellare gli avocado, eliminare i noccioli e schiacciarli fino a ridurli in crema. Versare nei pomodori, condire con olio extravergine di oliva e lavorare con cura. Incorporare il peperoncino e il sale, amalgamare bene. Stendere le fette di mortadella, spalmarle con abbondante crema di avocado e richiuderle arrotolandole su se stesse. Sistemare gli involtini su un vassoio guarnito di insalata, alternandoli a ravanelli tagliati a fettina sottili. Guarnire il tutto con erba cipollina tritata.

LA DIETISTA 310 Kcal a porzione

Carboidrati ● Proteine ●● Grassi ●●● Colesterolo ●

Avocado, elisir di giovinezza per gli occhi: glutazione e luteina proteggono la retina e prevengono l'insorgere della maculopatia senile.



Provare in abbinamento un **Colline Lucchesi Rosso**.

risotto paesano

Ingredienti:
g 500 di riso
g 150 di mortadella
g 150 di macinato di maiale
g 150 di pancetta arrotolata
g 200 di fagioli borlotti
g 100 di passata di pomodoro
1 bicchiere di vino rosso
1 cipolla
g 50 di burro
l 1 di brodo di carne

g 50 di parmigiano grattugiato
sale e pepe

preparazione:



tempo:
50 min.

costo:



Tritare la cipolla e farla appassire nel burro, unire il maiale macinato e farlo cuocere per 10 minuti. Unire il riso e mescolare per circa un minuto per farlo tostare, quindi bagnare con il vino rosso e lasciare evaporare per un paio di minuti. Unire i fagioli già cotti (o in scatola) e la passata di pomodoro e fare cuocere il riso per 10 minuti aggiungendo il brodo quando è necessario. Aggiungere la mortadella tritata fine, aggiustare di sale e pepe e cuocere fino a cottura ultimata. Condire con il parmigiano, mantecare e servire guarnendo con le fette di pancetta arrotolate.

LA DIETISTA 590 Kcal a porzione

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

Recenti studi dimostrano che oggi la carne di maiale è molto più proteica rispetto a quella di un tempo; ricca anche di grassi insaturi, tipo quelli del pesce azzurro.



Si consiglia un **Chianti Colli Fiorentini**, fresco d'annata.

filetto in salsa di noci

Ingredienti:

1 filetto di g 800 circa
2 cipolle
1 rametto di rosmarino
1 rametto di salvia
1 bicchierino di cognac
1 bicchiere di latte
2 spicchi d'aglio
g 100 di gherigli di noce
g 50 di burro
dl 1 di panna
olio extravergine d'oliva

preparazione:



tempo:
1 ora

costo:



Rosolare in una padella con olio extravergine d'oliva, una cipolla tritata, la salvia e il rosmarino e farvi dorare il filetto. Unire il cognac e lasciare evaporare. Aggiungere un bicchiere di latte e proseguire la cottura per 40 minuti, girando la carne di tanto in tanto e bagnandola con il sugo di cottura. Versare un trito di cipolla, aglio, 100 grammi di gherigli di noce in 50 grammi di burro fuso, lasciare insaporire per qualche minuto, aggiungere la panna e fare cuocere a fuoco basso per 5 minuti. Affettare la carne, unire 2 cucchiaini del sugo di cottura alla salsa di noci e versare sul filetto.

LA DIETISTA 640 Kcal a porzione

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

Le noci sono ricche di acido alfa linoleico, un grasso insaturo del gruppo omega3, e di arginino che stimola l'ormone della crescita.



Una buona **Barbera dell'Astigiano**, meglio se riserva, si abbina molto bene a un piatto così saporito.



anello alla vaniglia e frutta

Ingredienti per l'anello:

dl 6 di latte
dl 2 di panna
g 170 di zucchero
5 uova + 5 tuorli
2 bustine di vanillina
Per la macedonia:
1 kiwi
1 banana
1 mela
1 pesca
2 albicocche
10 fragole
succo di 1 limone

Per la salsa:

g 100 di lamponi
g 80 di zucchero

preparazione:



tempo:
30 min.

costo:



Sbattere le uova, i tuorli, lo zucchero, la vanillina, poi unire il latte scaldato con la panna. Versare in uno stampo ad anello di 24 cm di diametro e cuocere a bagnomaria nel forno a 190° per 50 minuti. Sformare, fare raffreddare e lasciare in frigo per almeno 6 ore. Preparare la macedonia a pezzi non troppo piccoli e cospargerla con lo zucchero e il succo di limone. Frullare i lamponi con lo zucchero, sformare l'anello, mettere al centro la macedonia sgocciolata bene dal sugo e servire con la salsa di lamponi.

LA DIETISTA 530 Kcal a porzione

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

Nella frutta di questo dolce lignani e terpeni, sostanze che riducono il tasso di rischio tumorale a seno, ovaio e prostata.



Va bene uno spumante dolce oppure un **Moscato Naturale d'Asti**.

CULTURA, TEMPO LIBERO, INNOVAZIONE

Missione flessibile
che cos'è la flessibilità?

Amici per la pellicola
intervista allo sceneggiatore
Francesco Bruni.

Ciao ciao bombina
piccolo viaggio nel mondo
degli anfiabi.

semiseria
di Simona Marchini



dammi solo un minuto

Istruzioni per l'uso... del tempo.

Per parlare del tempo e dell'uso che se ne fa, partirei dall'estate come idea di tempo fruibile. Perché è proprio nell'idea di "tempo liberato" che consiste la forma contemporanea di ricchezza – la merce ci possiede in quanto non abbiamo il tempo di consumarla... -. E allora vi suggerisco la mia tecnica di microvacanze che vale tutto l'anno. Per esempio, andare dal parrucchiere. È un'ora tutta per noi. Si spegne il telefonino, si entra sorridendo e si decide che quella sia un'ora "felice". Provare per credere! Si esce rinnovate come dopo una settimana a Ischia. Un altro esempio? Se vivete vicino al mare decidete di andare a mangiare sulla spiaggia, in qualche ristorante o trattoria tipica. E respirate profondamente l'aria salina, con un pensiero dentro di beatitudine. Riempitevi di mare, di azzurro, di luce. Poi, scendete sulla terra e ordinate un sauté di vongole e telline, per esempio. A volte basta guardare le lancette dei minuti per capire quanto è lungo il passaggio da 10' a 11'. E dite: "Che bel minuto sto vivendo!" Se avete una compagna o un compagno, cercate di condividere tutto quello che vi passa per la mente, di "sentire" insieme all'altro (o altri) la bellezza del momento o, semplicemente, il piacere di quello che state mangiando o bevendo o vedendo... Fermarsi in un parco o in una piazza storica e invitare qualcuno a godersi un caffè o un tè, un momento fatto anche di immagini armoniose e rasserenanti. Potrei continuare, naturalmente, all'infinito. Quello che voglio dire è che dobbiamo tutti rieducarci al gusto del tempo e del bello. Ma non voglio scrivere un manualetto buonista: voglio solo dire che siamo troppo stretti in una vita fatta di convenzioni e, quindi, di scelte obbligate e non ce ne rendiamo più conto, ma perdiamo ogni giorno qualcosa di importante per la nostra felicità: il gusto della vita. Ci hanno indotto ad essere consumatori ciechi e succubi di tutte le persuasioni occulte o palesi, per una vita... migliore? Non si cammina, non si guarda più la città coi nostri occhi che non sanno più vedere, si insegue un ritmo di crescente infelicità senza affrontare il perché più profondo che, a mio avviso, è il distacco dal nostro cuore, che sente e che "vede" anche quello che non è descritto da cose o parole. E allora? Riascoltiamolo, semplicemente lasciamolo parlare tutti i giorni, con grande semplicità. Ricordiamoci che anche le nuvole aspettano di essere notate.



missione flessibile

Segno di intelligenza, spirito di adattamento, abilità a districarsi in ogni situazione, purché non si esageri. Flessibili si nasce o si diventa?
di Barbara Autuori

Arroccarsi sulle proprie posizioni, dare per scontato di essere sempre nel giusto, mantenere il punto a ogni costo. O, piuttosto, sforzarsi di capire anche le ragioni dell'altro, essere disposti a mettersi in discussione, cercare un terreno comune dove incontrarsi. Atteggiamenti opposti che spesso ci fanno "etichettare" una persona: rigida se incapace di adattarsi alle diverse situazioni, flessibile quella più elastica, abile nel districarsi anche nelle circostanze più inaspettate.

prova d'intelligenza

«La flessibilità è certamente una dote importantissima per qualunque essere vivente – afferma la psicoterapeuta **Sara Moisé** – facendo riferimento alla teoria darwiniana della selezione naturale. Si pensi agli innumerevoli processi di adattamento che gli esseri umani hanno dovuto affrontare per sopravvivere e progredire: solo mettendo continuamente a frutto questa competenza gli uomini sono stati capaci di adeguarsi alle condizioni di vita più dure». Una qualità che, con il passare del tempo, non è certo passata di moda, anzi è diventata una "spia" rivelatrice dei quozienti intellettivi. Non è un caso che in molti test un'alta capacità di essere flessibili venga associata a un alto livello di sviluppo dell'intelligenza. E se essere flessibili è di sicuro elemento distintivo di un buon cervello, oggi appare soprattutto una risorsa preziosa. «Viviamo in un'epoca di trasformazioni rapidissime che ci sottopongono a stimoli continui – spiega l'esperta –. In questo contesto la flessibilità è l'attitudine che maggiormente consente all'individuo di reagire senza farsi sopraffare, rendendolo capace di produrre risultati inattesi quanto dirompenti». Una sorta di strategia d'attacco e difesa allo stesso tempo, in cui le donne sono spesso maestre. Obbligate a districarsi da sempre tra mille incombenze e ruoli, da figlie a madri, da mogli a lavoratrici, per loro la flessibilità non di rado è uno strumento indispensabile alla sopravvivenza.

fuso orario

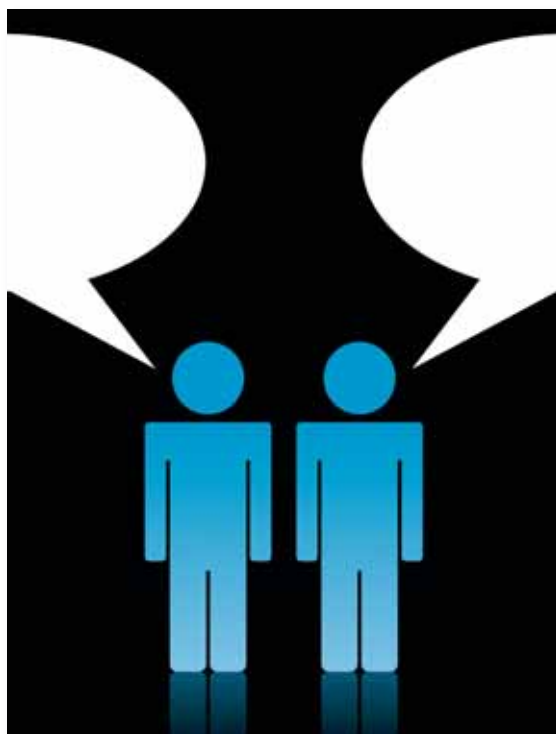
Un'arte, però, che si sta facendo rapidamente strada

anche tra gli uomini a cui si chiede di essere sempre più flessibili sul lavoro come in famiglia. Dal capo, che richiede espressamente l'adozione di nuove formule lavorative (di moda il lavoro in team) per adattarsi a colleghi e situazioni sempre diverse, alla propria compagna che sollecita una maggiore versatilità nella gestione domestica: fare la spesa, seguire i bambini nei compiti... «Nel rapporto a due è importantissimo riuscire a rendere elastiche le proprie posizioni – avverte Moisé –. Anche nel legame d'amore gli individui continuano a crescere, insieme e singolarmente. Per questo bisogna imparare ad adattarsi ai cambiamenti del partner e alle trasformazioni che la coppia subisce nel tempo». Quasi la flessibilità fosse un elisir di lunga vita: imparare a gestire con elasticità e tolleranza la vita di coppia, significa molto spesso salvarne la durata.

come si cambia

Ma flessibili si nasce o si diventa? «È indubbio che per alcuni è una dote innata – spiega la psicoterapeuta –. A incidere anche i modelli educativi e culturali nei quali ci si imbatte. Va da sé che la flessibilità è una propensione che si può insegnare e apprendere. La scuola negli ultimi decenni ha fatto notevoli progressi in questo senso: la direzione intrapresa è quella di fornire ai bambini "moduli" educativi il più possibile flessibili, perché riescano a interpretare una società piena di op-

portunità e sfaccettature». In una realtà che richiede un forte spirito di adattamento, tuttavia, bisogna anche fare attenzione a non esagerare: l'eccessiva flessibilità può essere, infatti, negativa tanto quanto la troppa rigidità. «Non prendere mai posizione o cambiarla di continuo è spesso il sintomo di una grossa confusione di fondo – avverte l'esperta –. Uno stress psicologico che si può evitare definendo una cornice entro cui esercitare la propria capacità di adattamento». Confini prestabiliti ma non immobili, magari da modificare strada facendo: sempre nel nome della flessibilità. ■





amici per la pellicola

**Paolo Virzì regista, Francesco Bruni sceneggiatore.
Storia di cinema e di amicizia nel racconto di Bruni.
di Enrico Mannari**

Di solito nel mondo del cinema i riflettori si accendono sul regista e sulle star. Ma negli ultimi tempi cresce l'interesse e la curiosità per il lavoro dello sceneggiatore. Ai nomi noti del passato, Zavattini, Flaiano, Cecchi D'Amico, Guerra, Age e Scarpelli, si è aggiunta una nuova generazione che scrive film pluripremiati. Francesco Bruni fa

parte di questa generazione. Con lui, in uno degli incontri presso la biblioteca **Liber** del supermercato Coop Laurentino, abbiamo spaziato dal mestiere di sceneggiatore al suo sodalizio con Paolo Virzì, a come il loro cinema ha raccontato la società italiana. Bruni inizia la sua carriera di sceneggiatore nel 1991, nel 1994, con **La bella vita**, comincia il suo rapporto con Paolo Virzì (**Ovosodo**, **Ferie d'agosto**, **Baci e abbracci**, **My name is Tanino**, **Caterina va in città**, **N - lo e Napoleone**, **Tutta la vita davanti**); lavora con Mimmo Calopresti (**La parola amore esiste**, **Preferisco il rumore del mare**), con David Riondino (**Cuba Libre - velocipedi ai tropici**), con Francesca Comencini (**Le parole di mio padre**) e la coppia comica Ficarra e Picone (**Nati stanchi**, **Il 7 e l'8**). Per la televisione è autore della riduzione di tutti i romanzi di Andrea Camilleri con protagonista **Il commissario Montalbano** e ha lavorato per la fiction televisiva **Il commissario De Luca**. È docente di sceneggiatura presso il **Centro Sperimentale di Cinematografia** di Roma.

Può dirci in poche parole in che cosa consiste il mestiere di "sceneggiatore"?

«Il cinema è un'opera collettiva in cui un momento determinante è proprio quello della scrittura prima che il film vero e proprio nasca, prima delle riprese e della fase finale del montaggio. La mia è una professionalità che deriva dalla scrittura. Per fare lo sceneggiatore bisogna saper scrivere, ma soprattutto avere qualcosa da raccontare. Le mie fonti di ispirazione sono la realtà e la grande letteratura. Penso ad un grande letterato-sceneggiatore come Dickens. Ma più che la fantasia bisogna saper praticare l'osservazione e, semmai, l'immaginazione che ne scaturisce».

Com'è il suo modo di lavorare con Virzì?

«Cominciamo da idee vaghe sulla storia portate dall'uno e dall'altro o addirittura costruite insieme, fino all'ultima parola della sceneggiatura. Incontri di riflessione senza scrittura, fino a che non individuiamo un possibile



racconto e cominciamo a buttarci giù dei primi appunti e poi una scaletta. Poi cominciamo a scrivere un racconto letterario, poi facciamo un'altra scaletta scene e poi iniziamo effettivamente a sceneggiare. Il lavoro di sceneggiatura vero e proprio può occupare forse un quinto del tempo, perché noi arriviamo alla

sceneggiatura avendo già chiarito tutti i personaggi, tutte le vicende anche secondarie. È un modo di lavorare insolito, perché in genere lo sceneggiatore porta le scene al regista e i due ne discutono, ma Virzì di formazione è uno sceneggiatore».

Da *La bella vita* a *Tutta la vita davanti*, lo spirito dei tempi è visto attraverso il tema del lavoro in modo agrodolce. Perché?

«Sentivamo l'esigenza di fare qualcosa sul mondo del lavoro attuale, specialmente con le nuove realtà del precariato. L'ispirazione per la nostra storia ci è venuta da un libro-blog della scrittrice Michela Murgia, **Il mondo deve sapere** (editrice **Isbn**), una ragazza molto colta, intelligente e spiritosa che per un po' di tempo ha lavorato in un call center e ha raccontato questo mondo dall'interno con un tono molto divertente, ironico, ma anche di denuncia. L'idea di arrivare dentro quel mondo con un osservatore che per certi versi ci assomigliava e il tono molto sarcastico, per niente lamentoso, ci è piaciuto molto. È soprattutto l'allegoria cinica dell'Italia di oggi nella quale i giovani non hanno futuro, a cominciare da quelli meritevoli costretti ad andarsene all'estero o ad accettare mestieri sottopagati».

Il vostro cinema è considerato il migliore erede della commedia all'italiana...

«Quelle che raccontiamo sono in genere storie tristi mascherate da commedie. Nel complesso io e Virzì, pur tenendo in grande considerazione la storia della commedia all'italiana con i suoi maestri, ci siamo resi conto che quegli strumenti narrativi e quel linguaggio non erano più sufficienti a raccontare il nostro tempo. Così abbiamo cercato di disegnare il manifesto di un popolo in giacca e cravatta, con l'auricolare bluetooth, con il sorriso promozionale, in una marcia spavalda verso chissà dove, forse verso il nulla. Storie surrealistiche e oniriche... Ma a dire il vero abbiamo capito che anche in questo non c'è vera novità. C'è molto passato nel nostro futuro».



le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

e la luna bussò

Manager di successo, romano, 42 anni, padre di tre figli. Quattro anni fa Ugo Bressanello con sua moglie Petra crea la fondazione Domus de Luna Onlus (www.domusdeluna.it) che assiste bambini e ragazzi in difficoltà in provincia di Cagliari.

Com'era la tua vita prima di iniziare quest'avventura?
«Divertente e appagante. Professionalmente ero vice presidente di Tiscali, avevo altri importanti incarichi e una bella famiglia. Poi grazie anche all'incontro con la Sardegna, terra di grandi confini e orizzonti che ti costringono a rallentare e a pensare cosa vuoi fare da grande, con mia moglie abbiamo deciso di concretizzare un'idea che ci aveva sempre attirato: fare qualcosa per i bambini più sfortunati».

Nasce così Domus de Luna.

«Era la fine del 2004. Decisi di prendermi un anno da dedicare solo alla Fondazione e lasciai il lavoro. Il 2008 è il mio quarto anno sabbatico».

Cos'è successo in questi quattro anni?

«Abbiamo ristrutturato la Casa delle Stelle, una comunità alloggio per minori. È una struttura di pronto intervento cui fanno seguito case protette e altre forme di assistenza in attesa che i piccoli possano rientrare in famiglia o trovarne una nuova. Nel 2007 poi è cominciato il nostro impegno nelle scuole: contro il bullismo, il razzismo, il disagio dei giovani. I nostri volontari sono presenti anche nel carcere minorile di Quartucciu: da lì abbiamo organizzato una riuscitissima diretta televisiva su Mtv dal titolo Tutti dentro».

Momenti difficili?

«Scoprire che per alcuni ragazzini l'istituto è ormai la regola. Ma anche i mal di pancia con i quali mi addormento certe sere chiedendomi com'è possibile per alcuni chiudere gli occhi davanti a violenze, abusi e maltrattamenti che vedono nei bambini le loro vittime predilette».

Cosa ti spinge ad andare avanti ogni giorno?

«La consapevolezza di fare la cosa giusta ma anche una buona dose di egoismo perché se riesci a far sorridere un bambino che ha sofferto, il primo a stare bene sei proprio tu». ■



tempi moderni a cura di Rita Nannelli

spie come noi

I genitori fanno pedinare i figli, le mogli i mariti, manager e impiegati i rivali di lavoro... E le agenzie investigative in Italia fanno boom con una crescita nell'ultimo anno del 12 per cento (negli ultimi 8 del 55), duemila aziende, più un migliaio di liberi professionisti, e lauti guadagni. Per i tanti Poirot di casa nostra i settori più impegnativi sono, oltre al solito "lui, lei, l'altra", anche la vigilanza dei pargoli – marinano la scuola, frequentano brutte compagnie, dove vanno il sabato sera? –, dei lavoratori che si sono messi in malattia – sono davvero a letto? – e del nuovo arrivato in ufficio – chi sarà davvero? –. E, se ci si deve sposare, via alle indagini pre matrimoniali: il futuro sposo sarà pedinato dall'uscita di casa al lavoro, dalla "sospetta" partita di calce alla cena con gli amici. Insomma fidarsi è bene, non fidarsi è meglio.

febbre gialla

Corsi on line, a fascicoli e cd o in aula, naturalmente con un insegnante madrelingua. Sempre più italiani – di tutte le età e grado d'istruzione – studiano il cinese, cimentandosi con migliaia di ideogrammi, intonazioni e pronunce impossibili. Che sia il fascino dell'esotico, un effetto della globalizzazione o l'onda lunga delle ultime Olimpiadi, oggi ciao si dice nihao.

genere noir

Non si può sbagliare. Quest'autunno-inverno la mantella (immancabile nel guardaroba), il cappotto monopetto, i pantaloni in flanella, i maglioni di lana o i top in jersey sono di un solo colore: il sempreverde nero.

61



ciao ciao bombina

Rane, rospi, raganelle, salamandre, tritoni e... bombine. Un tuffo nel mondo degli anfibi, dal vivo o in centri specializzati, purtroppo alcuni a rischio estinzione.

di Riccardo Banchi e Rita Nannelli

Chi di voi non si è mai avvicinato alla sponda di uno stagno vedendo saltare in acqua qualche rana? Quasi sempre la curiosità si è fermata lì, senza immaginare quale microcosmo di vita possa in realtà nascondersi dentro un ecosistema che purtroppo rischia di scomparire. Sono gli anfibi i protagonisti di questi ambienti, spesso considerati sgradevoli o addirittura pericolosi che, invece, non hanno un morso velenoso, non sono feroci, non danneggiano le coltivazioni e non trasmettono malattie agli uomini. Anzi sono piuttosto utili perché si cibano di animali spesso nocivi per noi e ci dicono, insieme agli altri animali della cosiddetta "fauna minore" (rettili, pipistrelli, rapaci notturni, roditori e buona parte degli invertebrati), se l'ambiente è sano.

stile rana

Diamo uno sguardo, ad esempio, agli anfibi dell'Italia centrale continentale, piuttosto "schivi" e visibili solo a occhi esperti e pazienti. La maggior parte di loro è considerata dagli erpetologi (studiosi di rettili e anfibi) una specie **target**, che con la sua presenza accresce il valore biologico di un **habitat**. Non stiamo parlando solo della rana verde e del rospo comune, ma anche delle rane rosse, del rospo smeraldino e della raganella italiana. Alla lista va aggiunto l'ululone appenninico, l'ormai rarissimo **bombina pachypus**, che a prima vista somiglia a un piccolo rospo dal dorso alquanto verrucoso: la colorazione ventrale è, però, inconfondibile, gialla o arancione maculata di nerastro, particolare anche la pupilla cuoriforme o triangolare. Se molestato, questo animaletto inarca la schiena e ruota gli arti sul dorso per mostrare l'ammonitrice colorazione ventrale, nel frattempo secerne dalle ghiandole cutanee una secrezione volatile e irritante per le mucose o si mette a pancia in su fingendosi morto, mostrando sempre il colore sgargiante del suo ventre. Ci sono anche gli anfibi provvisti di coda, come i tritoni (punteggiati, crestatati, alpestri e italici), davvero interessanti da osservare durante le fasi del corteggiamento, la salamandra pezzata e la salamandrina dagli occhiali (entrambe sempre più introvabili, in particolare la prima). Nell'acqua non aspettatevi di vedere un geotritone: a differenza di tutti gli altri anfibi non la raggiunge mai neanche per deporre le uova. Vive prevalentemente negli anfratti umidi delle rocce, deponendo le uova in zone umide e alla schiusa i piccoli sono già completamente formati; è simile alla salamandra, ma non per il colore: giallo-nera la prima, brunastro il secondo che si distingue anche per le sue ridotte dimensioni.



Deposizione delle uova da parte di una femmina di tritone punteggiato (*Triturus vulgaris meridionalis*).

i cari estinti

Ma per tutta la piccola grande famiglia degli anfibi è in agguato il rischio estinzione. Tra le cause l'alterazione e la distruzione degli ambienti naturali, l'inquinamento idrico e atmosferico, l'introduzione di specie alloctone (non originarie del luogo), predatrici o competitrici, le piogge acide, le epidemie virali, batteriche o micotiche e l'incidenza delle radiazioni UV-B. Cosa fare allora per questi piccoli vertebrati? Si può cominciare con una corretta educazione ambientale, fin da piccoli. Per spazzare via timori infondati e pregiudizi basterebbe una visita guidata nei Centri dove questi animaletti possano essere visti dal vivo o una gita fra stagni e laghetti non lontani da casa. Piace molto ai bambini, secondo gli esperti, seguire passo passo la crescita di rospetti e cugini in cattività fino alla loro metamorfosi (ad esempio in un terracquario che può essere installato anche in classe) e poi partecipare alla loro liberazione nei siti riproduttivi di origine: una lezione di biologia sul campo migliore di qualunque trattato scientifico... E sempre in tema di educazione ambientale, da sapere che anche la sola introduzione di pesci in acque dove non siano presenti "per natura", l'interramento di uno stagnetto o il taglio della vegetazione ripariale (alberi, canne e cespugli lungo i bordi dei torrenti o dei laghetti) possono essere azioni fatali per la sopravvivenza di questi esseri indifesi... più unici che rari. ■



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

micro mega

Un micro-microscopio rivoluzionario capace di esplorare anche quantità di liquido infinitesimali. Quando la tecnologia è al servizio della medicina.



Dopo diete, integratori alimentari, attività sportive di ogni tipo, a combattere il sovrappeso ci prova l'elettronica, con il più classico ed efficace degli strumenti a sua disposizione: un videogioco.

Chissà che faccia farebbe Galileo Galilei, che perfezionò il telescopio e il microscopio, se qualcuno gli potesse dire che oggi si può ingrandire un oggetto piccolissimo senza usare il suo ingegnoso sistema di lenti. Cade così, dopo ben quattro secoli, sotto i colpi della tecnologia che galoppa al **California Institute of Technology** anche l'ultimo mito delle scienze ottiche, con l'invenzione di un microscopio rivoluzionario. Lo ha ideato il giovanissimo Changhuei Yang, già professore presso la prestigiosa università americana che ha annunciato il suo successo dalle pagine della rivista "Proceedings of National Academy of Science, USA". La rivoluzione è di quelle vere, perché il nuovo microscopio non somiglia a nessuno di quelli esistenti. È talmente piccolo che entra nel taschino della camicia, meritandosi il titolo di micro-microscopio e promette di costare pochissimo una volta prodotto su larga scala, più o meno 8 euro al pezzo, rendendosi accessibile alle tasche di qualsiasi laboratorio negli angoli più remoti del mondo. Ma soprattutto il micro-microscopio non usa lenti ma un sensore CCD, di quelli che si usano nella fotografia digitale, ed è capace di esplorare anche i microfluidi, cioè quantità di liquido davvero infinitesimali. Un'invenzione che va ben al di là della semplice tecnologia: un simile dispositivo permetterebbe, infatti, di identificare all'istante la presenza di batteri nel sangue o nell'acqua, così come di aiutare la ricerca di cellule tumorali. Speriamo che l'invenzione di Changhuei esca presto dal laboratorio per cambiare, in meglio, la vita di milioni di persone.

NEL LORO PICCOLO

Visite e informazioni presso associazioni e centri di tutela degli anfibi.

Centro anfibi gestito dall'Associazione A.R.Te. (Anfibi Rettili e territorio) Pianoro (BO) - tel. e fax: 051774253
www.centroanfibi.it - info@centroanfibi.it

Gruppo Mico-ecologico Sestese (in collaborazione anche con la sezione locale di Legambiente) Sesto Fiorentino (FI) - tel. 0554493387 (tutti i lunedì dopo le ore 21) - gmes.sesto@libero.it

Centro di entomologia gestito dall'Associazione MICROCOSMO Piombino (LI) - tel. e fax: 056541672
www.associazionemicrocosmo.it
c.ennio@associazionemicrocosmo.it

A.R.Er. Associazione Romana Erpetologica Roma
www.arer.it - info@arer.it

GITA AL LAGO

Per vedere gli anfibi dal vivo il periodo migliore è di solito la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, ma anche il clima mite di ottobre può conciliare gite ed escursioni verso stagni e paludi, fossi, piccoli torrentelli, pozze o abbeveratoi, sebbene in autunno diversi anfibi abbiano lasciato l'acqua. Un'esperienza divertente soprattutto per i bambini che non ha bisogno di una particolare preparazione. Si comincia osservando se nell'acqua sono presenti dei pesci: in tal caso è piuttosto improbabile che vi siano i tritoni; le rane possono riuscire in parte a convivere, mentre i rospi di solito non hanno problemi data la tossicità dei loro girini. Se di pesci non c'è traccia vale la pena di guardare con più attenzione: non è escluso che una "lucertola d'acqua" venga in superficie a respirare: avete visto un tritone! Ricordate che gli anfibi sono protetti, non possono essere né detenuti né catturati, ma salvare larve e girini da una pozzanghera in prosciugamento per liberarli poi vicino dove l'acqua resta più a lungo è un piccolo gesto che contribuisce alla tutela di questi animaletti. Cosa mettersi addosso? Pantaloni e maglia di colore verde o marrone per dare meno nell'occhio e scarpe impermeabili da trekking o stivali, a seconda degli ambienti. (R.B.)



Esemplare di ululone appenninico (bombina pachypus).

1° VIAGGIO DEI SOCI UNICOOP TIRRENO

Dal 7 al 14 settembre, in Calabria, a Roseto Capo Spulico (CS), 351 Soci hanno partecipato a questa prima iniziativa, presso la struttura alberghiera OTIUM CLUB VILLAGGIO CAPO SPULICO, riservata in esclusiva per Unicoop Tirreno.



Durante il soggiorno i Soci hanno potuto organizzare liberamente il loro tempo, secondo le proprie esigenze di vacanza: relax, soggiorno mare, visite ed escursioni, attività sportive e di animazione nel Villaggio. I Soci presenti hanno potuto sperimentare di persona i principi ed i valori del nostro progetto turistico, partecipando alle diverse attività ed iniziative.

· **APPROFONDIMENTO DEL TERRITORIO** (visite guidate al Parco Archeologico di Sibari ed al Museo della liquirizia "Amarelli" a Rossano Calabro).

· **DIVERTIMENTO** (serata di cabaret dell'artista Enzo Catapano, spettacolo del Gruppo Folkloristico "I Gualani", il Torneo di burraco con premi ai primi 3 classificati).

· **SOCIALITA' E SOLIDARIETA'** (incontro con la cooperativa Valle del Marro di Libera Terra, che gestisce i

beni confiscati alla criminalità organizzata).

· **CULTURA ENOGASTROMICA** (presentazione dell'enogastronomia storica del territorio da parte della cooperativa Nike).

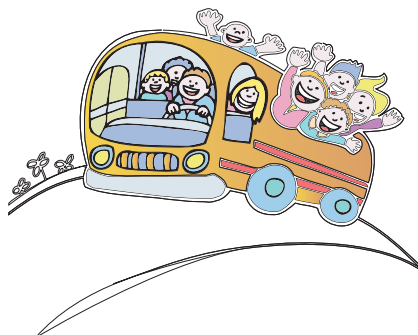
· **INCONTRO ISTITUZIONALE** (il Sindaco di Roseto Capo Spulico ha dato il benvenuto ai Soci e ha presentato la località ed il territorio circostante).

· **ARTE E CULTURA** (mostra dell'artista Francesco Favoino).

Durante la settimana di soggiorno particolare attenzione è stata dedicata alla gastronomia, con una ottima qualità di menù e la presentazione di ricette tipiche calabresi e del sud, eseguite con prodotti locali, accompagnate da ottimi vini bianchi e rossi del territorio. Questa particolare esperienza di viaggio ha permesso ai Soci provenienti da diverse località di vivere occasioni di incontro e scambio, oltre a conoscere il

territorio e interessanti realtà locali.

E' stato un viaggio interessante ad un prezzo estremamente contenuto presso una struttura accessibile apprezzata dai Soci.



Arrivederci alle prossime edizioni dei viaggi e dei soggiorni riservati ai Soci Coop.

INFO presso le Sezioni Soci, le Agenzie di viaggi selezionate e contattando il NUMERO VERDE TURISMO 800-778114

Ringraziamenti

La realizzazione del 1° VIAGGIO DEI SOCI UNICOOP TIRRENO è stata resa possibile anche grazie alla cortese collaborazione ricevuta dai rappresentanti delle istituzioni locali, da professionisti del settore e da artisti. In particolare desideriamo ringraziare:

- il Sindaco di Roseto Capo Spulico, dr. Francesco Durso
- il Preside dell'Istituto Alberghiero De' Medici di Ottaviano (Na), prof. Virgilio Ferraro, i professori e gli allievi presenti al Villaggio
- la Direzione ed il personale dell'Otium Club Villaggio Capo Spulico
- la Direzione del Parco Archeologico di Sibari
- la Cooperativa Nike
- la Proprietà e la Direzione del Museo della liquirizia "Amarelli" di Rossano Calabro
- la cooperativa Valle del Marro di Libera Terra
- gli artisti Enzo Catapano, Francesco Favoino, il Gruppo Folkloristico "I Gualani"

Un grazie particolare alla Commissione Turismo e ai Soci volontari che con il loro impegno hanno reso possibile la realizzazione di questo viaggio.



Unicoop Tirreno

QUALITÀ E CONVENIENZA

Quando viaggiare conviene, a viaggiare è un socio Coop

Offerte speciali per i soci Coop

SHARM EL SHEIKH da PI-NA-BO-MI fino al 17/12, Hotel 4* soft all inclusive, Soggiorno 8 giorni / 7 notti: quota catalogo da € 628, quota Soci Coop da € 443

LE OFFERTE DI VIAGGI RISERVATE AI SOCI SONO DISPONIBILI ESCLUSIVAMENTE PRESSO LA RETE DI AGENZIE DI VIAGGI ACCURATAMENTE SELEZIONATE PER FORNIRE SERVIZI TURISTICI AI SOCI COOP. SOLO PRESSO QUESTE AGENZIE TROVERAI I PRODOTTI TURISTICI APPROVATI DA UNICOOP TIRRENO E TANTE INIZIATIVE ESCLUSIVE PER TE. INOLTRE, PER OGNI EURO DI SPESA RICEVERAI UN PUNTO COOP (regolamento su www.e-coop.it).

CERCA NELL'ELENCO L'AGENZIA DI VIAGGI SELEZIONATA PIU' VICINA A TE: IN UN APPOSITO ESPOSITORE TROVERAI LE PUBBLICAZIONI TURISTICHE RISERVATE AI SOCI E POTRAI RICEVERE LE INFORMAZIONI CHE DESIDERI.

TOSCANA

CECINA - LI	LA FIBULA	VIA BRUNO BUOZZI 5	tel. 0586 68 05 99
FOLLONICA - GR	FAROLITO TRAVEL	VIA BICOCCHI 117	tel. 0566 58 636 - 335 12 44 550
GROSSETO	ACROSS VIAGGI	VIALE MATTEOTTI 18	tel. 0564 27 444
GROSSETO	AVET VIAGGI	PIAZZA DUOMO 3	tel. 0564 20 193
GROSSETO	VIA COL VENTO	VIA GOLDONI 15	tel. 0564 41 27 66
LIVORNO	COSMOTOURS	VIA MAGENTA 65/67	tel. 0586 89 77 98
LIVORNO	COSMOTOURS 2	SHOPPING CENTER "LE TORRI" - VIA GIOTTO CIARDI 21- LOC. PORTA A TERRA	tel. 0586 42 63 11
LIVORNO	LITORALSIND VIAGGI	VIA VITTORIO VENETO 20	tel. 0586 89 70 71
ORBETELLO - GR	L'ARTE DEL VIAGGIO	VIA BUONARROTI 12	tel. 0564 86 79 76
PIOMBINO - LI	ETRURIATUR VIAGGI E TURISMO	PIAZZA GRAMSCI 5	tel. 0565 32 093
PORTOFERRAIO - ISOLA D'ELBA - LI	IL GENIO DEL BOSCO	VIA MANGANARO 7d	Numero Verde 800-919983 - 0565 93 08 37
SAN VINCENZO - LI	RANGIROA VIAGGI	VIA BISERNO (Centro Commerciale COOP)	tel. 0565 70 55 57
VIAREGGIO - LU	EURITALIA	VIA GIUSEPPE VERDI 197	tel. 0584 49 909
VIAREGGIO - LU	EURITALIA	VIA NICOLA PISANO 49/B	tel. 0584 39 33 47

LAZIO

APRILIA - LT	MAGIFLA VIAGGI	VIA DEI LAURI 88	tel. 06 92 70 30 22
COLLEFERRO - RM	AGENZIA PIAZZANUOVA	VIA FONTANA DELL'OSTE 34	tel. 06 97 23 00 86
ROMA	I VIAGGI DI SILDAN	VIA OLEVANO ROMANO 17	tel. 06 97 84 86 13
ROMA	I VIAGGI DI SILDAN	VIALE TOR MARANCIA 56	tel. 06 51 60 09 79
ROMA	TEVERE VIAGGI	VIALE DELL'ESERCITO 16	tel. 06 50 17 952

CAMPANIA

AVELLINO	PLENTY TRAVEL	LARGO SANTO SPIRITO 10	tel. 0825 76 99 76 - 0825 71 837
CASERTA	REGGIA TRAVEL	VIA DEI BERSAGLIERI 32/E-F	tel. 0823 35 44 33
CASTELLAMMARE DI STABIA - NA	HERMITAGE TRAVEL	CORSO VITTORIO EMANUELE 122	tel. 081 87 06 966 - 081 87 23 894
FRATTA MAGGIORE - NA	FAX INTERNATIONAL VIAGGI	VIA PADRE MARIO VERGARA 245	tel. 081 83 47 321
NAPOLI	ALADINO VIAGGI	CENTRO DIREZIONALE - ISOLA F11 - PIAZZA ESEDRA	tel. 081 73 45 252
NAPOLI	ALADINO VIAGGI	VIA CILEA 157	tel. 081 57 99 108
NAPOLI	ALTA MAREA VIAGGI	RIVIERA DI CHIAIA 85	tel. 081 66 51 71 - 081 24 04 518
NAPOLI	ANY WAY STOP AND TRAVEL	VIA NICOLO' GARZILLI 10	tel. 081 72 82 019
NAPOLI	EUROSTUDY TRAVEL	VIA MEZZOCANNONE 119	tel. 081 55 20 692 - 06 580 00 12
NAPOLI	MAMA TOURS	PIAZZA MEDAGLIE D'ORO 41	tel. 081 57 89 292
NAPOLI QUARTO	TRAVEL LOUNGE	CENTRO COMMERCIALE "QUARTO NUOVO" - VIA MASULLO 76	tel. 081 87 64 569
NOLA - NA	RETEUROPA	ISOLA 2 - TORRE 2 - C.I.S.	tel. 081 51 08 286 - 081 31 33 415
SAN GIUSEPPE VESUVIANO - NA	AMMIRATI VIAGGI	VIA EUROPA 2	tel. 081 52 94 062
SANTA MARIA CAPUA VETERE - CE	EMBASSY TOUR	VIA G. BONAPARTE	tel. 0823 89 02 18
SOLOFRA - AV	TRAMP VIAGGI	VIA G. MAFFEI 9	tel. 0825 53 20 70
SOMMA VESUVIANA - NA	AMMIRATI VIAGGI	VIA ALDO MORO 122	tel. 081 89 33 621
VOLLA - NA	I SEGRETI DEL MONDO	VIA ROMA 11 - PARCO VESUVIO	tel. 081 77 45 517

LA RETE DI AGENZIE DI VIAGGI SELEZIONATE PER I SOCI COOP E' IN CORSO DI AGGIORNAMENTO COSTANTE: CONTATTA IL NUMERO VERDE TURISMO PER ULTERIORI INFORMAZIONI

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

Numero Verde
800-778114

ORARI:
09.30-14.00
15.00-18.30
LUNEDÌ - VENERDÌ

visita il nostro sito
www.mondovivo.it
viaggi per turisti responsabili:
troverai molti suggerimenti e
proposte per viaggiare
secondo i principi di un
comportamento eticamente
corretto.

MONDOVIVO
MAI PIU' TURISTI RESPONSABILI



Un punto Coop per ogni euro di spesa nelle agenzie di viaggi convenzionate con Unicoop Tirreno. Vedi regolamento su www.e-coop.it



reality show

C'è la realtà vera e propria e quella costruita dall'artificio artistico: anche la pubblicità gioca con i due livelli, come dimostra la microstoria di Ricky Tognazzi nello spot dell'Aceto Ponti. Effetto comico garantito.



Continuano le avventure di Ricky Tognazzi per l'Aceto Ponti. Gli spot della campagna condividono l'aspetto formale di essere impostati su una dimensione "meta-testuale". Non si limitano, infatti, a utilizzare il noto attore come testimonial del prodotto reclamizzato, ma ad un certo punto dello sviluppo narrativo della microstoria iscenata dallo spot allargano il panorama e fanno vedere come tutto quello che si è svolto fino ad allora non è altro che la ripresa su un set cinematografico dello stesso spot in costruzione, con tanto di regista giapponese. Ma qual è il vantaggio di questa strategia pubblicitaria? Se volete, e se è lecito paragonare le cose piccole alle grandi, uno degli effetti che si ottengono è lo stesso che Pirandello persegue nei **Sei personaggi in cerca di autore** rispetto a una commedia di impianto classico: quello di giocare con un duplice livello di realtà, quello della realtà autentica e quello della realtà costruita dall'artificio artistico. Salvo che in Pirandello questo effetto fa emergere la dimensione drammatica del dialogo dei personaggi con il regista che li mette in scena, mentre qui l'artificio consente di mettere in luce le doti comiche dell'attore che litiga con il creatore stesso dello spot.

Infatti nello spot che sta passando ora sul piccolo schermo Tognazzi è un mago nell'atto di arrembiare intorno a un arrosto, che fa magicamente apparire da sotto un drappo rosso. Contemporaneamente, però, spiega che "per trasformare un arrosto qualsiasi in un arrosto super non serve una magia, ma l'Aceto balsamico di Modena Ponti"; e nel dire questo ne fa apparire una bottiglia dal cappello. Insomma, il personaggio gioca a assumere e contemporaneamente a smentire il proprio ruolo di mago. Bene fa allora il regista giapponese che interrompe istericamente la ripresa urlando che l'attore "non è abbastanza magico!". Allora Tognazzi, irritandosi, rivolge verso di lui la bacchetta che ha in mano e lo trasforma in coniglio. Ma è il primo a sorprendersi dell'efficacia del suo gesto e si guarda in giro per sapere se c'è qualcuno che conosce la formula per annullare l'incantesimo; salvo poi chiedersi se non può trasformare in "coniglietta" – e qui il gioco di parole rimanda alle "conigliette" di Play Boy – la giovane assistente del regista. Insomma, si conferma l'oscillazione tra l'affermare e il negare la dimensione magica dei gesti dell'attore. Proprio come fa Ponti – è la morale dello spot – che compie cose magiche in modo del tutto naturale.

SPOT cuore di tonno

Voleva essere una pubblicità simpatica e beffarda, suscitare quel sorriso cinico che tanto piace ai pubblicitari e invece ci rattrista un po'. Peccato. Sono in tanti (e i blog lo dimostrano) a non aver apprezzato l'ultimo spot del tonno Nostromo. Succede spesso quando si sceglie di utilizzare l'animale vivo per reclamizzare ciò che – ipocritamente – vorremmo esistesse solo nelle scatole. Un pescatore in una baracca avvolta nella penombra mangia del tonno in scatola e con la bocca piena dice "Mmmh, buono... È tua suocera". A chi si rivolge? A un tonno. Vivo, in piedi, con un cielo stellato sullo sfondo. Il tonno non sorride, ha un'aria abbattuta. Una scena drammatica. (B.R.)