

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XVIII • numero 189 • settembre 2009

84
PAGINE



LA CLASSE NON È ACQUA

Più povera e con molti problemi da risolvere.
L'effetto Gelmini sulla scuola italiana.



la notizia
A gran Coop Voce
novità dalla telefonia Coop

**l'apparenza
inganna**
inchiesta sulle
etichette ingannevoli

**presa di
posizione**
piccoli e grandi
problemi di postura

ti telefono o no
guida all'acquisto
del cellulare



2009
DALLA
TUA
PARTE
noi

INSERTO CONVENIENZA da pag. 39 a pag. 45

MOLTI PUNTI.



MOLTO BENE.

238.000€ già raccolti per la solidarietà. Grazie, continuate così.

I punti del catalogo Coop "Solo per te" possono sostenere quattro grandi iniziative di solidarietà: Progetto Mattia, Cuore di Coop, Progetto Guatemala, Stop World Poverty. Attraverso il catalogo 2008 - 2009, i Soci Unicoop Tirreno hanno dato un contributo generoso e importante. Ora la raccolta continua. Puoi ancora devolvere i tuoi punti, con le stesse modalità, in qualunque momento fino a febbraio 2010. Grazie di cuore, per quello che hai donato e per quello che donerai.



NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Luca Carlucci

Claudia Ciriello

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Benedetta D'Alessandro

Eugenio Del Toma

Silvia Fabbri

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Paola Ramagli

Maria Antonietta Schiavina

Anna Somenzi

Claudio Strano

Mario Tozzi

Paolo Volpini

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione 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@tiscalit.it

Responsabile pubblicità

Robertta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura: 311.841 copie

Chiuso in tipografia il 17/8/2009



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

il punto di Aldo Bassoni

che c'è di nuovo?



Più informazione, rubriche, notizie in 84 pagine. La scelta di Nuovo Consumo di stare ancora più vicino a soci e consumatori in un momento di grandi difficoltà.

Da questo numero **Nuovo Consumo** aumenta. Non il prezzo, naturalmente, perché il nostro giornale viene consegnato gratuitamente a tutti i soci alle casse dei supermercati Coop. Da quando è iniziata questa nuova forma di distribuzione sono oltre 300mila le copie che ogni mese vengono ritirate. L'aumento riguarda le pagine di Nuovo Consumo che passano da 68 a 84: 16 pagine in più di informazione, rubriche, notizie per dare ai soci più contenuti in un momento in cui si sente il bisogno di più cooperazione, maggiore vicinanza e condivisione dei problemi. Dicono che l'autunno sarà pessimo. La crisi è una brutta bestia per tante famiglie italiane. Quelle che vivono di redditi normali, quelle di chi è precario e non sa cosa gli accadrà domani, quella dei tanti operai in cassa integrazione e dei lavoratori che hanno già perso il lavoro. Ma anche di tante famiglie "normali" che debbono rinunciare ogni giorno a qualcosa per far quadrare i bilanci e arrivare a fatica in fondo al mese, per non far mancare niente ai figli, per mantenerli all'Università e sperare che si apra uno squarcio di speranza sul loro futuro. Nuovo Consumo continuerà a raccontare quest'Italia che a volte sembra subire troppo rassegnata gli effetti della crisi, come se fosse un terremoto che scava inevitabili fratture profonde tra ricchi e poveri, tra aree forti del paese e aree deboli, tra Nord e Sud, tra vecchi e giovani, tra chi è più garantito e chi meno, tra residenti e immigrati, in un perverso gioco al massacro alimentato purtroppo da chi soffia sul fuoco della divisione e dell'odio anziché suscitare comportamenti solidali e responsabili. Nuovo Consumo insisterà molto su questi temi. Come sempre. Non lo fa solo perché è il giornale di una cooperativa. Lo fa anche perché se dalla crisi vogliamo uscire migliori di come ci siamo entrati dobbiamo renderci conto che bisogna ricostruire un'economia al servizio dell'uomo, una società che metta al centro la persona, l'ambiente, il benessere inteso come stile di vita sano ed equilibrato, comportamenti più sobri e comunità solidali e rispettose delle diversità, unite dai valori che davvero contano nella vita.

Si dirà, tutto questo discorso per 16 pagine in più? Per noi queste 16 pagine sono uno sforzo considerevole, soprattutto in tempi di vacche magre per tutti, anche per le cooperative che non hanno certo soldi da buttare. Ma abbiamo fatto una scelta precisa perché pensiamo che quando le cose non vanno bene è il momento in cui bisogna rinsaldare i legami, e quindi accrescere il dialogo e suscitare maggiore partecipazione e consapevolezza. Perciò in queste pagine troverete più informazione sulle attività sociali della Cooperativa. Verrete guidati alla scoperta di un mondo vario e complesso che vive e lavora in funzione del socio, conoscerete i protagonisti di questa storia. Più attualità, più collaboratori, tra cui salutiamo con particolare piacere Mario Tozzi, più spazio alle vostre lettere e più cultura. Infine, per chi frequenta il web, anche il sito di Nuovo Consumo (www.nuovoconsumo.it), avrà nuovi spazi di informazione e approfondimento e una web tv a disposizione di tutti: l'abbiamo chiamata **YouCoop** e ogni giorno sarà arricchita dai contributi filmati di collaboratori e soci che, armati di videocamera o di un semplice telefonino, daranno voce e immagini a quello di cui Nuovo Consumo parla.

AUTUNNO ALLE TERME

Weekend Benessere sconto 20% ai soci Coop

- periodo dal 16 ottobre al 15 novembre 2009
- soggiorno in camera doppia, pensione completa da cena di venerdì a pranzo di domenica (bevande escluse)
- prezzi per persona, lo sconto vale per il socio e un accompagnatore nella stessa camera.
- In www.e-coop.it trovi il dettaglio dei pacchetti e altre offerte termali.
- contatta le Terme per informazioni e prenotazioni.

ABANO TERME

1 trattamento corpo (25min); 1 massaggio corpo (25min).
Uso di accappatoio e telo; sauna finlandese; area relax e fitness; piscine con idromassaggi.

Hotel Atlantic Terme 169 euro anziché 211

www.atlanticterme.com Tel. 049.8669015

Hotel Terme Adriatico 169 euro anziché 211

www.termeadriatico.it Tel. 049.8600288

Antiche Terme Ariston Molino 199 euro anziché 248

www.aristonmolino.it Tel. 049.8669061

TERME VAL RENDENA

1 massaggio corpo; 1 pulizia viso; 1 idromassaggio Anti-age;
1 solarium; 3 giorni di cura idropinica.

1 gel idratante e una crema 24h Thermae Veritas

Hotel 3*** 175 euro anziché 219

www.fontevalrendena.it Tel. 0465.806069

SLOVENIA - TERME DI DOBRNA

PROGRAMMA WELLNESS

1 bagno Cleopatra; 1 massaggio (30min); 1 ingresso nel centro saunistico; piscine termali; ogni giorno acqua gym e ginnastica con fisioterapeuta.

Hotel 4**** 135 euro anziché 169

Hotel 3*** 100 euro anziché 125

www.termes-dobrna.si Tel. 00386.37808110

GRAND HOTEL TERME DELLA FRATTA

WEEK END RELAX

Accesso a: percorso vascolare; sauna; bagno turco; bagno romano; pediluvio kneipp; docce emozionali; piscine con idromassaggi; spazi relax; palestra e parco termale. Visita medica. Uso di accappatoio e bicicletta. Tisana.

Camera Superior 203 euro anziché 254

È escluso il weekend da 30/10 a 1/11

www.termedellafratta.it Tel. 0543.460911

TERME DI RIOLO

LE TERME DI RIOLO SOLO PER ME!

Colloquio medico, 2 ingressi giorno piscina con idromassaggi; 1 fango; 2 ingressi a fitness room; uso ciabatte/accappatoio; parco con percorso vita. Shopper delle Terme omaggio.

Hotel 4**** 163 euro anziché 230,60

Hotel 3*** 130 euro anziché 186,60

4stelle: Grand Hotel; 3stelle: Hotel Cristallo,

Hotel Senio, Golf Hotel; bevande della casa.

www.termediriole.it Tel. 0546.71045

TERME DELLA SALVAROLA

GRAPPOLI DI BENESSERE E BELLEZZA

1 idromassaggio di acqua e mosto d'uva concentrato;
1 massaggio crema all'olio di vinacciolo (60min).

Visita medica. Accesso a: piscine con idromassaggi; percorsi vascolari; sauna; bagno di vapore con aromi; palestra e zona relax. Infusi al frutto d'uva.

Camera superior 243 euro anziché 304

www.termesalvarola.it Tel. 0536.987511 -

TERME DI MONTICELLI

WEEK END CLASSICO

1 massaggio (50min); 1 idromassaggio; 1 percorso kneipp (o fango con bagno); 3 ingressi alle piscine con idromassaggio/hydrobike; 3 saune e bagno turco. Accesso a palestra, parco e uso biciclette.

Accappatoio delle Terme in regalo.

Best Western Hotel delle Rose ****

272 euro anziché 340 fino a 25/10

248 euro anziché 310 da 26/10

www.termedimonticelli.it Tel. 0521.682711

TERME DI TABIANO

IL FANTASTICO MONDO T-SPATIUM

1 massaggio viso; 1 nebulizzazione viso; 1 massaggio corpo; 1 percorso con: sauna, bagno turco, percorso Kneipp, idromassaggio, tunnel emozionale, area relax con tisane. In uso accappatoio/ciabatte.

Hotel 3*** Super 247,5 euro anziché 309

Per informazioni e prenotazioni hotel:

AASTA Tel 0524 572815 - ASAT Tel 0524 565133

Per informazioni e prenotazioni trattamenti:

T-SPATIUM tel. 0524/564130

www.termeditabiano.it

TERME ANTICA QUERCIOLOIA

Hotel Posta del Chianti 2 notti con prima colazione

66euro anziché 82 fino 1/11; 60euro anziché 75 da 2/11

www.postadelchianti.it

Spa Relax programma week end 2giorni:

visita medica; 1 peeling corpo; 1 docciamassaggio;

1 aromacorporo relax; 1 fango total-body; bagno ai sali;

1 hammam, 2 ingressi giorno alla piscina.

prezzo a persona 152 euro anziché 190

www.termesaq.it Tel. 0577 724091

CHATEAUX d'AX

Negozi Chateau d'Ax

Numero Verde: 800 132132 - www.chateau-dax.it

Sconto 5% valido anche sulle promozioni

(escluso: vendite in saldo; elettrodomestici da incasso e armadi)

STRUTTURE TURISTICHE

DELLA REPUBBLICA DI SAN MARINO

www.sanmarino2000.sm Tel. +378 0549 995031

Sconto 10% su pacchetti per week-end tematici.

ZOOSAFARI di FASANO

la convenzione per i soci vale sino al 30/9/2009

Per avere informazioni di dettaglio consulta il sito www.e-coop.it e contatta gli Enti convenzionati. Ricorda di portare sempre con te la Carta Socio Coop.



in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
Che c'è di nuovo?
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Diritto di recesso
- 12 Previdenza
Rendiconto
- 13 Ora legale
A onor del vero
- 14 Pace verde
Verde mare
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Un duro lavoro
- 23 Controcanto
Esame di coscienza
- 34 Prodotto a marchio
Bollicine
Tanto di cappello
- 51 La merce muta
Una vita da metano
- 54 La ricerca
Segnali radio
- 55 Sani & salvi
- 55 ABCibo
Vari ed eventuali
- 59 Nel carrello
- 63 Presidi Slow Food
Posa il fiaschetto
- 66 A tavola
Menu di pesce crudo
- 69 Benestare
- 71 Semiseria
Ritorno al futuro
- 80 Consumi in scena
Canzoni stonate

71 NC

nc



La notizia

- 16 A gran Coop Voce
la telefonia Coop sempre più facile e veloce.

coop info

- 24 Prima e dopo la cura
- 26 Tasso nella manica
- 27 Segno più
- 28 Gente a posto
- 29 Coop in ascolto
- 30 Guida sicura
- 31 Che pesci prendere?
- 32 C'era oggi l'America
- 33 A Casa Matteo
- 36 Idillio maremmano
- 38 La vetrina dei soci

39 INSERTO CONVENIENZA



- 47 dossier
L'apparenza inganna
cosa si nasconde dietro un'etichetta.
- 52 salute
Presenza di posizione
le conseguenze di una postura scorretta.

prima pagina

**La classe
non è acqua**

pag. 19



PRODOTTI

- Guida all'acquisto
- 56 Ti telefono o no
il cellulare.
Gli extra
- 58 Ben cotto
le padelle antiaderenti.
Tipico
- 60 Vin santo
il Sagrantino di Montefalco.
Cotti & crudi
- 62 Dieta da cani
il pet food.
Dal fornitore
- 64 La prova del Cuomo
i latticini dell'industria Cuomo.

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

il valore di Coop

Partecipando all'Assemblea separata soci di Unicoop Tirreno per l'approvazione del bilancio 2008, non ritenendo opportuno farlo nella circostanza per motivi di tempo, vorrei ora rispondere a quel socio che lamentava una scarsa comunicazione delle iniziative che il Comitato e la Cooperativa offre ai loro associati. È vero che ogni agire umano è perfezionabile, ma confesso che la cosa mi ha lasciato piuttosto perplesso, soprattutto dopo l'ampia e appassionata relazione di Monica Agostini che, se mai ce ne fosse stato bisogno, ha ancora una volta elencato i valori della cooperazione, soffermandosi, fra l'altro, sui rapporti interpersonali tra soci come uomini, presupposto per una grande famiglia sociale della quale i criteri di maggiore equità, di più tangibile solidarietà (vedi il caso dell'Abruzzo) e, perché no?, di ottimismo nella gioia di stare insieme sono i fondamenti. E allora un invito: entrando in negozio, non diamo solo un'occhiata ai prezzi, ma impariamo a soffermarci sui vari messaggi indicati nell'apposita bacheca riservata ai soci, a contattare, se è il caso, il punto di ascolto per poter avere un colloquio personale con un componente del Comitato, per avanzare proposte o eventuali critiche, ma sempre in un'ottica costruttiva. E soprattutto, caro socio, anzi cari soci, richiediamo (tra l'altro è gratuito) **Nuovo Consumo** alla cassa, e leggiamo la nostra rivista con più attenzione, perché è il "cuore pulsante" della Cooperativa, la risposta alle nostre molteplici esigenze, richieste o preoccupazioni dell'incalzante vita di oggi dove, però, l'"uomo" nella sua interezza è sempre al primo posto.
Pietro Ballero, Comitato Soci Carrara

buon per loro

Carissimo Direttore, chi le scrive è un socio Coop di Rosignano che legge **Nuovo Consumo**. Mi ha fatto piacere che in occasione della festa del cane di San Vincenzo abbiate offerto ai nostri amici a quattro zampe il vostro mangime. Sono diciassette anni che addestro cani a livello amatoriale e da quasi 8 li alimento con prodotti Coop che non sono di qualità inferiore rispetto a quelli in vendita nei negozi specializzati. Da ben 9 anni faccio attività di Protezione Civile nel settore cinofilo e ho fatto diversi interventi, come quello per il terremoto in Abruzzo. Ma quando si parte per una catastrofe di quest'entità bisogna essere preparati psicologicamente e fisicamente e io posso dire che, se i miei tre cani sono al top della forma, lo devo anche al vostro prodotto. Concludendo le chiedo di produrre il cibo per animali Coop sempre in questo modo, perché è un vanto nei confronti delle altre marche produttrici.
via e-mail

a vele spiegate

Sono Daniele di **Idea Calypso**, la società che organizza **Operazione Pelagos '09** per conto di **Greenpeace Italia**. Volevo innanzitutto ringraziarvi per la visibilità che avete dato alla nostra iniziativa nel numero di giugno della vostra rivista. Siamo stati contattati da parecchie persone, soprattutto dal Lazio, che avevano letto l'articolo da voi pubblicato. Vista la grande richiesta di partecipanti i posti a disposizione per "Progetto Pelagos '09" si sono rapidamente esauriti; quindi in accordo con Greenpeace e l'Associazione **Exodus** abbiamo deciso il prolungamento dell'iniziativa di una settimana, dal 22 al 29 di agosto, inviati l'obiettivo dell'operazione, i prezzi e le modalità.
dal sito www.nuovoconsumo.it

ERRATA CORRIGE

Nel numero di luglio-agosto di Nuovo Consumo – pagina 13 – il membro del collegio sindacale di Unicoop Tirreno Yuri Scardigli è stato erroneamente chiamato Claudio. Ce ne scusiamo con l'interessato e con i lettori.

10

dalla vostra parte

Ultimamente noto che i vostri volantini sono molto frammentati e contengono offerte riferite a vari periodi e non più solo ai quindici giorni riportati in copertina. Vorrei sapere perché. Prima li trovavo molto più chiari.

lettera

► Proviamo a darle alcune spiegazioni iniziando dalle offerte settimanali che trova nei nostri dépliant chiarendo innanzitutto che la volontà di Coop è da sempre quella di offrire a soci e consumatori



una vasta scelta di offerte convenienti e vantaggiose. È per questo che dall'inizio del 2009 abbiamo avviato l'iniziativa 2009 **Dalla Tua Parte Noi** che prevede ogni giorno la presenza in tutti i punti vendita di 100 prodotti a marchio Coop con sconti del 20 per cento e in più ogni settimana l'opportunità di acquistare prodotti freschissimi con ribassi minimi del 25 per cento. Questa distinzione nella durata dell'offerta nasce perché

alcuni prodotti, come l'ortofrutta, la carne e il pesce, hanno oscillazioni di prezzo molto frequenti e spesso significative. Accorciare il periodo di offerta ci consente di garantire la massima convenienza. La motivazione che ci ha spinto, invece, a inserire offerte riservate ai soci con durata mensile o bisettimanale – dall'1 al 15 e dal 16 al 30 – è che i soci di tutti i punti vendita, Super, Iper e, nei limiti imposti degli spazi disponibili, Gestincoop, devono poter avere le stesse opportunità, almeno per quanto riguarda le offerte loro riservate: per questo abbiamo scelto di offrire lo stesso prodotto allo stesso prezzo in tutti i punti vendita a prescindere dalla normale cadenza del volantino. Questa scelta ci ha consentito di utilizzare in maniera univoca anche un altro mezzo di comunicazione importante per i soci come **Nuovo Consumo**.

tutto sotto controllo

Vorrei sapere quali sono i criteri in base ai quali selezionate i vostri fornitori.

via e-mail

► La nostra rete di fornitori nazionali è vasta: 393 industrie e 13.200 imprese agricole, compresi i fornitori di prodotti a marchio (393 selezionati e gestiti secondo specifici capitolati). Per tutti vale la stessa norma: serietà, affidabilità, continui controlli. Coop seleziona accuratamente i fornitori con i quali stipula precisi accordi di produzione e predispone verifiche e controlli su tutte le fasi del processo di trasformazione, dalla materia prima al prodotto finito. È questa la rintracciabilità dei prodotti Coop, cioè la possibilità di ricostruire la loro storia attraverso l'identificazione e la documentazione di tutte le attività, i materiali e gli operatori che concorrono al processo produttivo. Anche **Unicoop Tirreno** ha selezionato oltre 500 fornitori locali nelle quattro regioni in cui è presente, mettendo in assortimento tra l'altro prodotti tipici IGP, DOP, IGT ecc.



diritto di recesso

Dopo varie peripezie ho deciso di recedere da **Wind-Infostrada** per passare a un altro operatore telefonico. In questi giorni mi è arrivata l'ultima fattura Wind e oltre al "canone absolute Adsl" e ai costi di chiamata mi sono trovato addebitato anche un "contributo per costi di disattivazione" pari a 40 euro. Puntualizzo che il contratto sottoscritto con Wind a giugno 2007 prevedeva una penale solo in caso di recesso prima dei 12 mesi. È giusto l'addebito dei 40 euro? In caso contrario come posso tutelarmi?

Lettera

► La nota "legge Bersani" stabilisce che i contratti per adesione stipulati con operatori di telefonia devono prevedere la facoltà del contraente di recedere dal contratto o di trasferire le utenze presso altro operatore senza vincoli temporali o ritardi non giustificati e senza spese non giustificate dai costi dell'operatore. Inoltre non possono imporre un obbligo di preavviso superiore a trenta giorni. Al tempo stesso legittima l'operatore telefonico ad applicare all'utente dei costi se sostenuti per la gestione di una pratica, purché si tratti di spese giustificate ed evidenziate all'utente. Sono queste delle richieste di pagamento che le società di telefonia fanno ai propri clienti con la voce "costi di disattivazione" e che all'atto pratico coincidono con quella che un tempo era la penale.

In riferimento al suo caso, è utile ricordare quanto indicato dalle "Linee guida" dell'Autorità per le garanzie per le comunicazioni: dalla semplice lettura del contratto l'utente

deve poter conoscere anche le eventuali spese richieste per l'esercizio della facoltà di recesso o di trasferimento, così da essere agevolato nell'esercizio di tali facoltà, potendone valutare le conseguenze sotto ogni profilo; in ogni caso l'utente non deve versare alcuna "penale", comunque denominata, a fronte dell'esercizio della facoltà di recesso o di trasferimento delle utenze, poiché gli unici importi ammessi in caso di recesso sono quelli "giustificati" dai "costi" degli operatori; nel settore delle telecomunicazioni, inoltre, merita una precisazione a parte il caso del passaggio degli utenti da un operatore a un altro. In tale casistica di recesso, generalmente le attività di disattivazione della configurazione preesistente coincidono con le attività tecniche da effettuarsi in fase di attivazione dall'operatore che acquisisce il cliente. Esse sono dunque già remunerate da quest'ultimo. Perciò eventuali costi di disattivazione a carico dell'utente non sono in linea di massima giustificati. Nel suo caso, le consigliamo di inoltrare alla Wind una formale richiesta di rimborso dei 40 euro, se li ha già pagati, oppure di pagare la fattura in oggetto stornando i 40 euro non dovuti. Se poi non dovesse risolvere la controversia potrà contattare noi o un'altra associazione di consumatori per un tentativo obbligatorio di conciliazione.

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

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

rendiconto

Il mio compagno è deceduto per un infortunio sul lavoro. A me l'**Inail** ha negato il diritto alla rendita perché non ero sposata ma convivevo da molti anni. A nostro figlio è stata riconosciuta la rendita d'importo pari al 20 per cento, anziché del 40 per cento come mi avevano detto. Ho saputo che recentemente la normativa è cambiata. In cosa consistono i cambiamenti? Cosa posso fare per far riesaminare il caso dall'**Inail**?

Lettera

► A seguito del ricorso presentato da una signora che si trovava nelle sue stesse condizioni, il tribunale di Milano ha sollevato questione di legittimità costituzionale della normativa di riferimento. La Corte costituzionale, con la sentenza n. 86 dell'11 e 27 marzo 2009, ha dichiarato: - la manifesta infondatezza della questione di legittimità costituzionale della norma (articolo 85, comma 1, numero 1, del Tu di cui al Dpr n. 1124/1965) che non prevede il diritto alla rendita ai superstiti anche in favore del convivente more uxorio; - l'illegittimità costituzionale della norma (articolo 85,

comma 1, numero 2, del Tu di cui al Dpr n. 1124/1965) che regola la misura della rendita Inail agli orfani «nella parte in cui, nel disporre che, nel caso di infortunio mortale dell'assicurato, agli orfani di entrambi i genitori spetta il 40 per cento della rendita, esclude che essa spetti nella stessa misura anche all'orfano di un solo genitore naturale».

La sentenza n. 86 dell'11 e 27 marzo 2009 è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale – prima serie speciale – n. 13 del 1° aprile 2009. Pertanto dal giorno 2 aprile 2009 agli orfani di genitore naturale spetta la rendita Inail nella misura del 40 per cento.

L'**Inail**, con la circolare n. 24 del 13 maggio 2009, ha fornito prime indicazioni operative in applicazione della citata sentenza precisando che devono essere riesaminati i casi pregressi da considerarsi giuridicamente esistenti alla data del 2 aprile 2009.

Le consigliamo, pertanto, di rivolgersi alla locale sede dell'**Inca** per far esaminare se la sua situazione è da considerarsi "giuridicamente esistente" alla data del 2 aprile 2009 e valutare il da farsi.

ora legale di Salvatore Calleri



a onor del vero

La lunga strada della giustizia.



19 luglio 1992. Un boato scuote Palermo. Uccidono il giudice Borsellino e i suoi agenti di scorta. Caponnetto quando creò il pool antimafia l'aveva voluto accanto a sé su consiglio di Giovanni Falcone. Caponnetto il 24 luglio 1992 ai suoi funerali disse: «Paolo è morto servendo lo Stato in cui credeva così come prima di lui Giovanni e Francesca. Ma ora questo stesso Stato che essi hanno servito fino al sacrificio deve dimostrare di essere veramente presente in tutte le sue articolazioni, sia con la sua forza sia con i suoi servizi. È giunto il tempo delle grandi decisioni e delle scelte di fondo, non è più l'ora delle collusioni, degli attendismi, dei compromessi e delle furberie [...] solo così attraverso questa rigenerazione collettiva, questa rinascita morale, non resteranno inutili i sacrifici di Giovanni, di Francesca, di Paolo e di otto agenti di servizio. Anche a quegli agenti che hanno seguito i loro protetti fino alla morte va il nostro pensiero, la nostra riconoscenza, il nostro tributo di ammirazione». 14 maggio 1993, Roma, fallisce un attentato nei confronti del giornalista Maurizio Costanzo. 27 maggio 1993, Firenze, strage di via dei Georgofili. 27 luglio 1993, Milano, strage alla Villa Reale. 27 luglio 1993, Roma, bomba davanti alla Chiesa di San Giovanni Laterano. 28 luglio 1993, Roma, bomba davanti alla Chiesa di San Giorgio al Velabro. 31 ottobre 1993, Roma, fallisce l'attentato allo stadio olimpico. 17 luglio 2009, viene riaperta l'inchiesta sui mandanti della strage di via D'Amelio. Il quotidiano "La Repubblica" fa l'ipotesi dell'agente segreto con il viso da mostro. 19 luglio 2009, Totò Riina comunica che non c'entra con il delitto di Borsellino e che non ha scritto il papello che ha in mano Ciancimino jr. 19 luglio 2009, il sen. Di Lello, già componente del pool di Caponnetto, su "Liberazione" dice che difficilmente i servizi deviati utilizzerebbero agenti riconoscibili come il «mostro». Dopo diciassette anni la verità si avvicina? Speriamo. Occorre essere prudenti come serpenti, semplici come colombe e vigili come cani da guardia. 24 luglio 1993, Caponnetto conclude la sua preghiera leggendo quanto scritto per Paolo sotto un bellissimo lillium: "un solo grande fiore per un solo grande uomo solo".

verde mare

Il direttore esecutivo di **Greenpeace International**, Gerd Leipold, ha firmato il contratto con il cantiere navale Fassmer per la costruzione della **Rainbow Warrior III**. Il veliero – che sarà pronto nel 2011 in occasione del 40esimo anniversario di Greenpeace – è fatto secondo le più recenti



tecnologie verdi. La Rainbow Warrior III navigherà utilizzando l'energia del vento al posto dei combustibili fossili e, in caso di condizioni atmosferiche avverse, userà un motore ibrido a diesel e propulsione elettrica. Armatura "A" dell'albero, posizionamento delle vele e forma dello scafo sono stati progettati per ottimizzare l'efficienza della nave e ridurre al minimo i consumi. Il calore prodotto dai generatori sarà riutilizzato per il riscaldamento dell'acqua a bordo e per il preriscaldamento del motore. Tutte caratteristiche che rendono la Rainbow Warrior III ideale da utilizzare come strumento per la campagna **Clima** di Greenpeace contro il riscaldamento globale.

Greenpeace è legata alle navi fin dalle sue origini. Nasce, infatti, nel 1971 quando un gruppo di attivisti a bordo di un vecchio peschereccio, il Phyllis Cormack, si dirigevano verso Amchitka al largo delle coste del Canada per protestare contro i test nucleari sull'isola. Da quel momento Greenpeace ha

utilizzato la sua flotta di navi per testimoniare crimini ambientali come la pesca distruttiva e la caccia baleniera, per bloccare carichi di materiali pericolosi come le scorie nucleari o che sono causa dei cambiamenti climatici (legno illegale, petrolio, olio di palma e carbone). La prima Rainbow Warrior fu affondata nel porto di Auckland dal governo francese il 10 luglio 1985, mentre si preparava a protestare contro i test nucleari francesi a Mururoa. La Rainbow Warrior è il simbolo di Greenpeace nella difesa del pianeta ed è un'icona di speranza mondiale.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa Greenpeace

evergreen a cura di Stefano Generali

la nostra Africa

Presto l'energia elettrica in Europa arriverà direttamente dall'Africa. Un consorzio di venti grandi gruppi tedeschi ha messo in piedi un importante progetto per catturare i raggi solari nelle aree desertiche del Nord Africa da tra-

sformare poi in energia elettrica per l'Europa. Secondo le stime del progetto **Desertec**, quest'operazione soddisferà entro 10 anni il 15 per cento del fabbisogno di energia elettrica nel vecchio continente.

a fondo perduto

Sono 225 milioni le tonnellate di plastica che ogni anno finiscono sui fondali marini, soprattutto buste e bottiglie pet, oltre l'80 per cento dei rifiuti totali. La stima è del programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (Unep) che ha

presentato un monitoraggio durato cinque anni. Secondo l'Unep, che chiede un maggiore impegno mondiale per la riduzione dei rifiuti, i killer più feroci per la vita marina sono le classiche buste della spesa non biodegradabili.

s'i' fosse foca

È una corsa contro il tempo quello dell'associazione sudafricana **Seal Alert** impegnata nella raccolta di quattordici milioni di dollari necessari a rilevare la "Hatem Yavuz". Si tratta di una società australiana di pellicce che ogni anno commissiona ai cacciatori della

costa atlantica della Namibia l'uccisione di migliaia di cuccioli di foca. A maggio l'Unione Europea ha stabilito il divieto d'importazione per le pelli di foca e i suoi derivati. Un regolamento che, però, non è ancora entrato in vigore.

pianeta terra di Mario Tozzi



un duro lavoro

Com'è difficile fare il Ministro dell'Ambiente in Italia...



Sarebbe interessante sapere quali sono le strategie del Ministero dell'Ambiente italiano in questa congiuntura economica difficile e in un contesto internazionale in cui si comincia a parlare di green economy con sempre maggiore insistenza. Invece i destini ambientali del paese restano ambigui e anche di tattiche se ne vedono poche. In Italia il cemento e l'asfalto mangiano 250mila ettari di territorio ogni anno, mentre il fuoco ne distrugge circa 50mila. Il resto è preda delle automobili e dei camion (36 milioni di autoveicoli, un record europeo, in proporzione), dell'inquinamento da traffico e di aree metropolitane da incubo. Negli ultimi 15 anni circa tre milioni di ettari, un tempo agricoli, sono stati asfaltati e/o cementificati, producendo inoltre migliaia di capannoni vuoti e 25 milioni di vani sfitti: suolo sottratto all'agricoltura, terreno che ha cessato di produrre vera ricchezza. La cementificazione riscalda il clima, pone problemi alle falde idriche e non reca più alcun beneficio economico. Questa è la monetizzazione del territorio, cioè la svendita di un patrimonio collettivo ed esauribile (il suolo) per finanziare i servizi pubblici ai cittadini. Così i centri storici si svuotano e dove prima esistevano paesi, comuni, identità municipali, oggi si trovano immense periferie urbane, quartieri dormitorio e senz'anima: una "conurbazione" ormai inarrestabile per molte aree del paese (per esempio la "città diffusa" padana). A tutto questo si aggiunge una corsa insensata alle grandi opere inutili, come il ponte sullo stretto di Messina, che paleseranno il loro danno solo dopo la costruzione, quando sarà troppo tardi per porre rimedio. Queste opere saranno pagate dai contribuenti e non dai privati, come spesso si lascia intendere: nel caso del ponte, infatti, non si riesce a capire come si possano prevedere 100mila veicoli al giorno quando oggi se ne vedono solo 18mila; e come non possa essere in perdita, visto che tutti i collegamenti di questo tipo lo sono, dal Golden Gate Bridge (che perde oltre 30 milioni di dollari all'anno) all'Eurotunnel sotto La Manica. Come se non bastasse, l'Italia torna a costruire nuove centrali nucleari senza nemmeno sapere dove mettere le scorie delle vecchie e avendo molti dubbi su dove impiantarle, visti i rischi naturali del nostro territorio. Non abbiamo dunque difficoltà a concedere che è difficile fare il Ministro per l'Ambiente in un paese così devastato, con un'opinione pubblica quando va bene disattenta e una classe dirigente inetta. Rimarrebbero le aree tutelate a mare e a terra: circa il 10 per cento del territorio e 26 aree marine protette, baluardi che hanno resistito incredibilmente agli assalti speculativi. Ciononostante si riducono i fondi e si paventa addirittura di affidarle a privati. È un lavoro duro fare il Ministro per l'Ambiente in Italia, lo sappiamo, ma qualcuno dovrà pur farlo, no?

a gran Coop Voce

A due anni dalla nascita, la scelta di gestire in autonomia la piattaforma tecnologica lasciando a Tim solo la gestione della rete di telefonia mobile. E da questo mese per Coop Voce anche un nuovo call center con operatori formati ad hoc secondo i valori Coop. Obiettivi: massima cortesia e, a fine chiamata, per il cliente la soluzione del problema.
di Claudio Strano

Coop Voce migra su una piattaforma tecnologica tutta sua, rendendosi così autonoma da Tim con cui, due estati fa, si era presentata a braccetto, inaugurando il mercato degli operatori virtuali della telefonia mobile in Italia. Resta a Tim, invece, la gestione della rete mobile che garantisce ai clienti Coop Voce lo stesso livello di copertura del segnale di quelli Tim.

call me

La decisione è stata presa per rafforzare l'identità e i valori Coop. «Da questa scelta ci aspettiamo una serie di ritorni – spiega **Francesco Pinelli**, direttore telefonia e fidelizzazione di **Coop Italia** – in termini di maggiore flessibilità nelle politiche commerciali, opportunità di sviluppo e tempistica nelle decisioni da intraprendere». Coop Voce, insomma, conta di fare un passo avanti rispetto al resto del gruppo. Per gli attuali clienti – che sono circa 380mila in tutta Italia (di cui l'80 per cento costituito da soci Coop e loro familiari) – questo cambiamento si noterà soprattutto nel livello del servizio che, pur rappresentando un punto di forza nelle ricerche di mercato sul gradimento, ha margini di ulteriore miglioramento e sarà incrementato per l'appunto a cominciare dall'adozione di un nuovo call center. Risultato primo al termine di una dura selezione e allineato alla filosofia Coop (certificazione **Sa8000**, personale assunto regolarmente con contratti di lavoro subordinato), il nuovo call center è di La Spezia, città con un ampio bacino di soci Coop. A differenza del passato, quando il servizio era affidato in outsourcing a Tim, una ventina di operatori saranno adesso "dedicati" esclusivamente ai clienti Coop Voce. Si tratta di giovani, talvolta soci essi stessi, che durante l'estate sono stati sottoposti a specifici corsi di formazione incentrati su aspetti tecnici ma anche sui valori cooperativi.



botta e risposta

Ora li attende un compito non facile, quello di tradurre la teoria nella pratica, facendo percepire al cliente, con il loro prezioso lavoro "dietro le quinte", che il servizio è ancora più attento

e puntuale. Tradotto in concreto, sul desk avranno un paio di obiettivi da centrare. Li sintetizza **Massimiliano Parini**, responsabile della telefonia Coop: «Garantire la massima cortesia nelle risposte e, al termine di ogni telefonata, chiarire e possibilmente risolvere il problema del cliente Coop Voce».

Su questi due fattori e sulla riduzione delle "code", cioè le perdite di tempo dell'utente che incollato nervosamente al suo cellulare rimane "in attesa di parlare con l'operatore", si misurerà la bontà del servizio che verrà costantemente monitorato. Sui risultati sono parametrize, tra l'altro, alcune clausole contrattuali che prevedono incentivi o penali economiche.

alla ricarica!

Un'altra novità dell'ultimo periodo riguarda la capillarità di Coop Voce che adesso può dirsi assicurata, per quanto riguarda le ricariche, in ogni angolo d'Italia, anche in aree come la Sardegna in cui Coop non è presente. È stata, infatti, estesa alla rete **Lottomatica Servizi** (articolata in ricevitorie del Lotto, tabaccherie, bar, ristoranti, cartolerie, supermercati) e a quella delle ricevitorie **Sisal** (superenalotto, scommesse, gratta e vinci ecc.) la possibilità di ricaricare il proprio cellulare. Più di 25mila i punti vendita raggiungibili per l'acquisto di ricariche da 5, 10, 20 o 50 euro. Oltre, naturalmente, ai negozi Coop, ai Bancomat delle banche abilitate, a internet (sul sito www.coopvoce.it) e alla possibilità di acquisto delle ricariche premiate con i punti del collezionamento. Sul fronte tariffario, inoltre, va segnalato l'imminente arrivo di una seconda agevolazione che

380mila abbonati di cui l'80 per cento soci Coop e loro familiari.

Circa la **metà** dei clienti ha usato la **portabilità** del numero da altre compagnie.

Tra i **35** e i **55** anni l'età dei clienti.

Alto il livello di **soddisfazione del servizio**: voto dei clienti superiore all'**8** su una scala che arriva a 10, in base alle ultime ricerche di mercato.

non toccherà – per fortuna – i piani tariffari di base che rimangono i due iniziali. E cioè **Superfacile!** e **Veloce!**, rimasti inalterati da due anni a questa parte. A questi si è aggiunta nel tempo l'agevolazione **No frontiere**, pensata per gli stranieri che vivono e lavorano in Italia e presto una seconda agevolazione che renderà particolarmente vantaggiose le telefonate tra i clienti di Coop Voce.

tutto chiaro

“Ti aiuto io a scegliere le tariffe migliori per te”. Con questo spirito prettamente consumerista Coop si sta muovendo nella fitta giungla telefonica, un mercato dove trova posto ogni genere di offerta per portarvi trasparenza, convenienza e semplificazione nell'interesse degli utenti. Insomma, tariffe facili da capire e da ricordare e, soprattutto, stabili e durature. Niente girandole di prezzi e clausole capestro in calce ai contratti. Non a caso Coop è stata la prima a rimborsare in contanti il credito residuo non utilizzato come adesso fanno, a seguito dell'obbligo imposto dall'**AgCom**, tutti gli operatori telefonici. Ed è tuttora l'unica a effettuare tale rimborso senza oneri per il cliente.

indice di gradimento

I dati di adesione al servizio, non a caso, sono molto buoni in particolare sul piano qualitativo: dei 380mila abbonati, infatti, circa la metà (molti più del previsto) hanno scelto Coop Voce come primo operatore mobile usando la portabilità del numero da altre compagnie. Come conseguenza non si è avuta la temuta “volatilità” ma un alto grado di fedeltà del cliente. La riprova è data dall'elevato volume di traffico telefonico: chiamate al risparmio e... senza risparmio, si potrebbe dire, che hanno consentito a Coop di raggiungere già nel secondo semestre 2008 il sospirato punto di pareggio. Molto interessante anche la fascia di età prevalente dei clienti, che se non sono i teenager affezionati alle mode, non sono nemmeno troppo avanti negli anni come qualcuno poteva pensare... L'età della maturità telefonica è fra i 35 e i 55 anni. ■

RIDE IL TELEFONO

Le tariffe Coop Voce, convenienti e soprattutto “stabili”.

Superfacile!

12 centesimi al minuto
(scatto alla risposta: 12 centesimi)
Per chi fa prevalentemente telefonate di 2 o 3 minuti

Veloce!

17 centesimi al minuto
(scatto alla risposta: 0 centesimi)
Per chi fa prevalentemente telefonate brevi

No frontiere

Per chiamate internazionali articolate per paese, fino a 5 centesimi al minuto
(scatto alla risposta: 15 centesimi)
Per chiamare a tariffe vantaggiose il paese estero preferito

Sms

12 centesimi con qualsiasi piano telefonico

17

la classe non è acqua

Dopo scioperi e dure proteste da parte di insegnanti, presidi, studenti, genitori e organizzazioni sindacali, ma non senza qualche consenso, la cosiddetta riforma Gelmini entra in aula a pieno regime (o quasi). Meno insegnanti, meno ore, meno soldi. E non finisce qui.
di Rita Nannelli

Ci siamo. La macchina da guerra della signora Gelmini è arrivata nelle scuole, dopo mesi di cammino tra proteste e scioperi di insegnanti, genitori, ragazzi, sindacati, ma non senza qualche consenso perché il ministro ha guardato con due occhi alla "sana severità" dei modelli educativi di una volta e con gli altri due alla "razionalizzazione" delle risorse.

«La scuola che riapre i cancelli è una scuola peggiore di quella lasciata a giugno, si apre nella completa incertezza, conseguenza disastrosa di politiche, in materia di istruzione, fatte solo di tagli – dichiara senza mezzi termini **Domenico Pantaleo**, segretario generale della Cgil scuola –. Tagli al personale scolastico, tra insegnanti e personale Ata (Amministrativo Tecnico e Ausiliario) oltre 57mila in meno, scuole più affollate per l'aumento del numero degli alunni per classe, con la crescita del rapporto tra insegnante e numero di allievi, rischio di chiusura di molti istituti nei piccoli centri e nei paesi montani. In più molte scuole navigano a vista perché sono stati tagliati i fondi ordinari per il funzionamento didattico e amministrativo. Complessivamente 70-80milioni di euro tolti all'autonomia scolastica che riguarda le questioni minute (e nemmeno più di tanto, ndr) come i soldi per le fotocopie e i gessetti, ma anche il pagamento dei supplenti temporanei e i corsi di recupero nelle scuole superiori. Con gli organici ridotti all'osso e senza risorse finanziarie si rischia di cancellare l'autonomia scolastica, tornando al vecchio centralismo burocratico».

prima pagina



La riduzione dei posti per il solo 2009 è di **42.100** insegnanti e oltre **15mila** personale non docente.

Circa **20mila** docenti precari non avranno più un lavoro.

Tagli alla scuola di quasi **8 miliardi** di euro nel periodo 2009-2011.

70-80 milioni di euro tolti ai fondi per l'autonomia scolastica.



banco di prova

Con questi tagli, in effetti, è difficile convincersi che nella scuola non cambierà niente d'ora in avanti, che l'offerta formativa sarà la stessa e che i genitori possono stare tranquilli, visto che le scuole avevano già così pochi soldi a disposizione che spesso carta igienica e saponi venivano acquistati dai bidelli. Lo scenario che dipinge **Vittoria Franco**, membro della Commissione istruzione del Senato, non lascia molte speranze: «La scuola è sicuramente più povera. Più povera di risorse economiche, più povera di ore di insegnamento, più povera di insegnanti. Gli effetti dei tagli di quasi 8 miliardi di euro, indicati nel Decreto fiscale di Tremonti e relativi al periodo 2009-2011, cominciano a farsi sentire. Si è cominciato con la retorica della meritocrazia e con l'osannare l'uso salvifico del grembiolino e del voto in condotta, la cui insufficienza diventa motivo di bocciatura. Ora ci siamo, si rimetterà indietro l'orologio di qualche decennio: andranno a regime il maestro unico, la possibilità di anticipare la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, il tempo pieno è ridotto dalla scarsità delle risorse a disposizione. Qualche attività in più sarà a carico di comuni e famiglie, ma in molte scuole i bambini dovranno uscire alle 12,30 dopo sole 4 ore di lezione. Insomma un modo per far diventare la scuola sempre meno pubblica e sempre più privatistica. Penso a quelle famiglie che saranno costrette a rivedere organizzazione e bilanci familiari, a quelle donne che saranno costrette a lasciare il lavoro per occuparsi dei figli che altrimenti nel pomeriggio sarebbero abbandonati a se stessi».

a lezione di...

Chi di esperienza nel mondo della scuola ne ha da vendere, **Antonino Petrolino**, dirigente scolastico da poco in pensione, presidente del consiglio nazionale dell'associazione Anp (Associazione nazionale Presidi), nonché membro in qualità di "esperto" di due commissioni ministeriali, fra cui la "delivery unit" costituita per

accompagnare la riforma degli istituti tecnici, non ha dubbi: «Quella che viene chiamata "riforma Gelmini" (legge 169 del 30 ottobre 2008) si compone di tre linee: tagli alle spese; misure volte al "ripristino" della serietà e del rigore; interventi sugli ordinamenti. Finora si è fatto qualcosa sulle prime due, mentre la terza – che è quella sostanziale – è ancora in fase di elaborazione e andrà in vigore non prima del settembre 2010. La linea numero uno è impropriamente attribuita alla Gelmini, perché in realtà è contenuta in una legge promossa dai ministri Brunetta e Tremonti (la 133 del 2008). Non sono misure di riforma, ma di economia della spesa di tutte le pubbliche amministrazioni, fra cui la scuola. Naturalmente l'impatto sull'istruzione c'è e come».

fuori orario

Allora al suono della prima campanella quale scuola trovano alunni e insegnanti? «Non è facile dirlo – spiega **Ermanno Testa** del Cidi (Centro di Iniziativa Democratica degli Insegnanti) –. Facciamo il caso delle elementari: ho forti dubbi che le richieste delle famiglie possano essere soddisfatte con tutti questi tagli. Al momento dell'iscrizione il 3 per cento ha chiesto le 24 ore, il 7 per cento le 27, il 56 per cento le 30, il 34 per cento le 40, cioè il tempo pieno, soprattutto al Nord, ma con una crescita significativa anche al Sud. Una richiesta sociale che va oltre l'offerta. Ecco, il Cidi è molto preoccupato, ma anche curioso di vedere come tutto l'apparato amministrativo sbroglierà la matassa. Per fortuna c'è ancora l'autonomia delle singole scuole che crea margini di manovra e consente aggiustamenti in corsa senza dubbi necessari. Se una famiglia ha chiesto le 30 ore e non c'è un organico sufficiente fa ricorso? Protesta? Non è dato saperlo. Sono

i capi d'istituto a doversi organizzare ma, considerando che hanno dovuto e dovranno fare i conti anche con i ritardi nel reclutamento dei docenti, per la sistemazione di quelli in soprannumero e per i trasferimenti, il compito non è dei più semplici».

taglio netto

Aggiunge Pantaleo «Colpa del governo ma anche degli enti locali, di un mancato coordinamento che non potrà soddisfare le richieste delle famiglie, basti pensare al servizio mensa per i ragazzi che lascerà molto a desiderare. Alla scuola dell'infanzia non è stato tagliato nulla, ma si prospettano difficoltà organizzative e di gestione perché vi si potrà accedere prima dei tre anni e le strutture non sono adeguate, soprattutto in molte aree del Sud, ad accogliere un numero crescente di bambini. Alle medie, invece, tagli di ore e di insegnanti: orario ridotto a 29 ore di 60 minuti attraverso l'eliminazione delle ore di compresenza (quelle utilizzate, ad esempio, per i laboratori di informatica oppure per il recupero degli alunni in difficoltà). Senza contare l'incremento del numero minimo di alunni per la costituzione delle classi (non meno di 18 alunni, non più di 27). Poi ciascun alunno per accedere alla classe successiva o agli esami di licenza deve ottenere un voto non inferiore a 6/10 in tutte le materie. In realtà così boccherebbe almeno il 50 per cento: perciò in sede di scrutinio, se la promozione avviene "con riserva", la scuola allega alla pagella un documento che invita i genitori a far colmare le lacune del figlio (come già avvenuto a giugno)». Ma la scuola media non prevede i corsi di recupero istituzionali estivi come alle superiori. «I genitori dovranno arrangiarsi – riprende Pantaleo – e spendere, si stima, intorno alle 250 euro al mese di prestazioni private. Davvero un bell'aiuto alle famiglie italiane in un momento di crisi...».

note sul registro

Eppure l'ultimo rapporto **Talis-Ocse** – indagine internazionale nel comparto della scuola dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico – parla di troppi docenti e ore d'insegnamento, di classi poco

numerose, nessuna apertura al merito e ancora pochi spazi decisionali ai presidi nelle scuole dello Stivale. Tanto che il ministro dell'Istruzione non si è lasciata sfuggire l'occasione di sottolineare come: «il rapporto Ocse dà clamorosamente ragione al governo sulla politica scolastica adottata in Italia. I risultati dell'indagine sono in piena sintonia con le riforme in atto e ci danno conforto ad andare avanti. Anche la rimodulazione degli organici era necessaria, perché la spesa ha raggiunto livelli altissimi». Di tutt'altro avviso il segretario generale della Cgil scuola: «Questo rapporto va letto bene, in tutte le sue parti e non strumentalizzato come si è fatto. Prendiamo la questione del rapporto numero di alunni-insegnante. Non si può fare un confronto meccanico con gli altri paesi europei perché in Italia il rapporto comprende anche l'integrazione dei disabili (in Germania è gestita dal Servizio Sanitario Nazionale) e degli stranieri. E poi pensiamo a com'è fatta l'Italia, a quanti comuni montani ha, piccoli paesi che non potranno mai raggiungere classi di 28 ragazzi. E comunque nell'indagine non si dice che è un bene avere classi affollate, ma che occorre trovare un giusto equilibrio. Ma il governo si muove in un'altra direzione. Nessuno sottolinea, invece, che nel rapporto Ocse sta scritto che la scelta di terminare le scuole deve essere fatta dopo il 15° anno di età. In Italia abbiamo l'obbligo scolastico a 16 anni, ma è fittizio perché sono previsti due anni di apprendistato al lavoro, laddove l'indagine parla di biennio unitario per le superiori». Ecco questo aspetto si che rimanda a un'idea di scuola. Riflette Testa «l'obbligo scolastico a 16 anni è possibile realizzarlo anche con la formazione professionale. Questo significa che già nella scuola media c'è una canalizzazione di alcuni ragazzi verso il lavoro. Quindi, a conti fatti, l'obbligo effettivo in Italia è di 8 anni, unico caso in Europa».

di qualità

Il vero problema resta dunque quello della qualità dell'istruzione che la scuola riesce a dare ai ragazzi.

«In Italia non esiste ancora un sistema nazionale di valutazione degli apprendimenti – risponde Petrolino –. L'INVALSI (Istituto nazionale per la valutazione del sistema educativo di istruzione e formazione) sta muovendo i primi passi in questa direzione, ma siamo lontani dall'aver uno strumento che misuri in modo attendibile il livello dell'istruzione. Di fatto, i giudizi che ascoltiamo sono tutti aprioristici e "quantitativi": si assume cioè che a "più" risorse



corrisponda “più” qualità e viceversa. Io credo che il modo in cui vengono utilizzate le risorse – materiali e professionali – conti più della loro quantità assoluta, naturalmente entro certi limiti. La verità resta, però, quella che le ho detto prima: nessuno è in grado di dimostrare con dati certi la fondatezza del suo giudizio sulla scuola. E questo è il vero problema». Una questione affrontata anche nel controverso rapporto dell'Ocse «la valutazione, appunto, non solo degli insegnanti, ma dell'intera organizzazione scolastica per capire la qualità dell'apprendimento in ogni ordine e grado di scuola e nei diversi territori – mettono in evidenza dalla Cgil scuola –. Sui temi della valutazione, della qualità e del merito va evitata, infatti, la tentazione di risposte sbrigative (le pagelle ai docenti) e improvvisate, dettate da prevalenti ragioni mediatiche».

scuola guida

Una scuola che sia in grado di fare il suo mestiere, cioè di preparare gli studenti e di ridurre la dispersione scolastica: forse questo vuol dire scuola di qualità. «Ma questo si fa con insegnanti più motivati – afferma Franco – il cui punto di vista sia tenuto in maggiore considerazione nella discussione pubblica e che non siano umiliati con l'aggettivo di “fannulloni”, come fa il ministro Brunetta. È sull'intero sistema che occorre investire per innovarlo. L'istruzione è un bene pubblico come fanno tutte le democrazie progressive, ma è anche una necessità per stare al passo con la crescita economica di un paese che si misura sempre più in base al sapere e alla ricerca che riesce a produrre. Per questo il nuovo presidente degli Stati Uniti insiste sulla necessità di nuovi investimenti nella scuola pubblica e nella ricerca. Invece il nostro governo oltre a tagliare indiscriminatamente, dequalifica e umilia insegnanti (mentre ai giovani laureati che vogliono intraprendere la carriera scolastica non dice ancora come faranno ad abilitarsi e inserirsi nelle graduatorie dopo la chiusura delle SSIS-Scuole di Specializzazione per gli Insegnanti della Scuola Secondaria, ndr) e dirigenti: “Se non riuscite a dirigere senza risorse, cambiate mestiere”, ha risposto impunemente la ministra Gelmini ai dirigenti scolastici che protestavano per i tagli». Tagli che investono in modo massiccio anche le Università, penalizzando soprattutto i giovani che si

vedranno chiudere le porte della ricerca e della carriera universitaria. «Questo è l'aspetto più preoccupante – afferma Franco – che porterà all'invecchiamento del personale universitario e alla riduzione delle possibilità della ricerca. E così cresce ancora l'esercito di cervelli in fuga dall'Italia».

Questo, però, è un altro triste capitolo dal diario di viaggio della macchina da guerra targata Mariastella. ■

CHE ORE SONO?

Le principali novità della riforma.

Scuola dell'infanzia In base alla scelta delle famiglie l'orario potrà essere anche solo antimeridiano, utilizzando in questo caso una docente e non due. Nei piccoli comuni, piccole isole, zone di montagna si integreranno le sezioni con bambini tra i due e i tre anni. Viene reintrodotta l'anticipo a due anni e mezzo delle iscrizioni per tutti.

Scuola primaria Introduzione del maestro unico al posto dei tre docenti per due classi per un orario che passerà da 22 a 24 ore. Restano possibili ulteriori tre opzioni: 27, 30 (27 più tre ore opzionali, con maestro prevalente) e 40 ore (tempo pieno). Affidamento della lingua inglese all'insegnante di classe specializzato e chi non lo è dovrà seguire un apposito corso di 150/200 ore. Gli alunni degli istituti comprensivi potranno avere docenti di inglese di scuola media. Ritorno al voto in pagella, affiancato da un giudizio. Torna anche il voto in condotta che sarà determinante per il giudizio finale dell'alunno. Obbligo del grembiule.

Scuola secondaria di primo grado (media) Orario ridotto a 29 ore di 60 minuti con l'eliminazione delle ore di compresenza dei docenti. Incremento del numero minimo di alunni per la costituzione delle classi (non meno di 18 alunni, non più di 27). Ciascun alunno per accedere alla classe successiva o agli esami di licenza deve ottenere un voto non inferiore a 6/10 in tutte le materie. Passaggio dai giudizi ai voti espressi in decimi. Voto in condotta determinante per il giudizio finale dell'alunno: con il «5» in pagella non si viene ammessi alla classe successiva o all'esame di licenza.



controcampo di Tito Cortese

L'ANNO CHE VERRÀ

Come cambiano i licei dall'anno scolastico 2010-2011.

Riforma dei licei al via dall'anno scolastico 2010-2011 (a regime nel 2013) con le prime e le seconde classi. Sei i percorsi liceali: liceo classico, liceo scientifico, liceo artistico (con tre indirizzi: arti figurative; architettura, design, ambiente; audiovisivo, multimedia, scenografia), liceo linguistico, liceo delle scienze umane, liceo musicale e coreutico. Previste 27 ore settimanali nel primo biennio e 30 nel secondo biennio e nel quinto anno, ad eccezione del liceo classico (31 ore negli ultimi tre anni), del liceo artistico e di quello musicale e coreutico dove le ore saranno di più. Calano complessivamente orario e materie di insegnamento in alcuni indirizzi, ma è previsto un incremento orario della matematica, della fisica e delle scienze; più ore alle lingue straniere con la presenza obbligatoria dell'insegnamento di una lingua straniera nei cinque anni di corso ed eventualmente di una seconda lingua. Le discipline giuridiche ed economiche si studieranno sia nel liceo scientifico (opzione tecnologica) che in quello delle scienze sociali (opzione economico-sociale), mentre negli altri licei si potranno introdurre attraverso la quota di autonomia dei singoli istituti. È anche previsto l'insegnamento, nell'ultimo anno di corso, di una disciplina non linguistica spiegata in lingua straniera. Il latino sarà presente come insegnamento obbligatorio nei licei classico, scientifico, linguistico e delle scienze umane, mentre negli altri licei costituirà opzione volontaria. Un piano di studi ministeriale che le scuole possono modificare, tagliando al massimo il 20 per cento del monte ore annuo al biennio e al quinto anno, mentre nel secondo biennio la quota può arrivare al 30 (ma nessuna disciplina potrà subire un taglio di ore superiore al 30 per cento).

esame di coscienza

**Ognuno nella sua casetta o tutti nella grande casa comune?
Un caso di coscienza civica.**



“Quando saremo un grande popolo...” vaticinava a proposito di noi italiani, negli anni fervidi del dopoguerra e della ricostruzione, Arturo Carlo Jemolo, grande maestro di diritto, di storia e di vita: e indicava l'obiettivo nel raggiungimento di una compiuta coscienza civica, nella capacità di far prevalere sugli angusti interessi personali e corporativi e di clan il senso del bene comune e di un destino condiviso. Questo, ammoniva, pesa ancora negativamente sul nostro popolo, che pure sa dare prove mirabili di laboriosità, di attaccamento alla famiglia, di spirito di sacrificio: questo “disinteresse per la grande casa, che fa riscontro all'intenso amore per la casetta...”.

Nei decenni successivi il popolo italiano ha saputo proporsi validamente questa sfida, in più campi: e il realizzarsi di una robusta coscienza nazionale è emerso nei momenti più duri (pensiamo agli “anni di piombo”) come sicuro ancoraggio di una democrazia matura, capace di superare le crisi peggiori.

Adesso, a più di mezzo secolo di distanza dalle riflessioni di Jemolo, lo sconcerto e la tentazione di ripiegamento su se stessi che sembrano accomunare tanti italiani, pur cresciuti nello spirito costruttivo e vivificante di quella sfida, ci ripropongono un quesito che speravamo di esserci lasciato alle spalle: si è di nuovo perduta la capacità di considerare il nostro paese la casa comune, per tornare a chiuderci ciascuno nella propria casetta? Questo può essere in realtà l'approdo che si profila, se prevarrà il modello del tornaconto personale, del successo facile e ad ogni costo, della furbizia elevata a valore, del ripudio di ogni vincolo di solidarietà: il modello – per intenderci – che da almeno vent'anni, ma più e più di questi tempi, impera un po' ovunque, dalla comunicazione di massa alla gestione del potere. Come vada a finire dipenderà, ancora una volta, da noi italiani, e non c'è forse ragione di essere oggi meno determinati e fiduciosi di quanto si sia riusciti ad essere in altre temperie della nostra storia recente: purché sia chiaro al maggior numero possibile di italiani che di questo si tratta, che questo è l'oggetto del confronto e dello scontro in atto. Tutto si deciderà sul piano culturale e sociale prima ancora che su quello politico e istituzionale. Un grande popolo sa rifiutare i modelli di chi lo vorrebbe rinserrato nelle sue casette, davanti alla Tv, per poter gestire secondo i propri interessi la grande casa comune.

prima e dopo la cura

“Farmaci ingoiati o farmaci ragionati?” È la domanda che Coop e l’Università di Pisa rivolgono ai consumatori per scoprire se sono sufficientemente informati sulle caratteristiche dei farmaci da automedicazione prima di assumerli. I risultati della ricerca.

di Silvia Fabbri

«L’Italia è carente di alfabetizzazione sanitaria. Gli italiani non capiscono le parole dei medici né quelle dei foglietti dei farmaci. Ma nessuno, fino ad ora, aveva indagato le conoscenze degli italiani in questo ambito, in modo da strutturare una campagna di comunicazione fatta su misura, in base alle esigenze emerse». Parola di **Annalaura Carducci**, coordinatrice dell’Osservatorio della Comunicazione sanitaria dell’Università di Pisa e docente di Igiene presso la Facoltà di scienze matematiche, fisiche e



e naturali, che assieme a Coop ha condotto una ricerca per indagare il livello di conoscenze e di percezione del rischio da parte delle persone che acquistano i farmaci da banco. Per arrivare a produrre materiali informativi ad hoc, che tentino di sanare le lacune e di far ragionare le persone su ciò che decidono di mandar giù.

non saprei

La ricerca dal titolo “Farmaci ingoiati o farmaci ragionati?” è stata condotta partendo da un questionario di 18 domande, strutturato in modo da valutare come le persone si informano, quanto sono aggiornate – ovvero se conoscono le caratteristiche principali dei farmaci da automedicazione, come si identificano, dove si acquistano – se capiscono il significato dei termini più comuni presenti nei foglietti illustrativi e quanto sono consapevoli, cioè se hanno una sufficiente percezione del rischio legato all’uso di questi farmaci. Sono stati raccolti 1.416 questionari, diffusi in modo da incrociare le variabili socio-demografiche dei consumatori (età, titolo di studio, attività lavorativa, sesso) in sette sedi selezionate (IperCoop di Livorno, Torino, Bologna, Milano, Bari, Sarzana, Roma). La prima carenza rilevata dal questionario è relativa alla comprensione dei termini usati per i farmaci di largo uso. Solo il 37 per cento sa che i farmaci senza ricetta corrispondono ai farmaci “da banco”, mentre il 40 per cento li confonde con i generici. Solo il 61 per cento dei pazienti, poi, conosce il bollino “smile” che indica il farmaco da automedicazione. «In questo caso – rileva Carducci – dobbiamo purtroppo segnalare una carenza da parte delle istituzioni, perché al momento dell’introduzione del farmaco generico non è stata fatta un’adeguata informazione, ingenerando equivoci che oggi è difficile chiarire».

«Ma uno dei risultati che ci ha colpiti di più – spiega la professoressa Carducci –, e che dunque evidenzia un cortocircuito comunicativo da risolvere, è l’incapacità

da parte della maggior parte del campione di individuare l’esatta posologia, cioè di fare un calcolo piuttosto banale. Tuttavia va detto che fra coloro che hanno sbagliato prevalgono comunque gli errori per difetto, dimostrando un atteggiamento di cautela». Alla richiesta, infatti, di calcolare il numero massimo di compresse da assumere in un giorno in base all’indicazione: “Prendere 1-2 compresse una-due volte al giorno”, solo il 60 per cento del campione ha dato la risposta corretta (cioè 4). E il

foglietto illustrativo? L’86 per cento dichiara di leggerlo, ma solo il 67 per cento risponde di trarne un qualche aiuto. Il 23 ne risulta allarmato e il 9 confuso.

tutto compreso

Ma quali sono le parole che risultano di difficile comprensione? Quasi tutti capiscono “principio attivo” (84 per cento), pochi (solo il 62 per cento) “interazioni”. Qualcuno di più sa che le controindicazioni riguardano i casi in cui non è indicato assumere il farmaco: ma il 30 per cento del campione le associa al concetto di problemi di salute causati dal farmaco.

Sempre per “misurare” il livello di comprensione del foglietto illustrativo – che secondo un’analisi di linguistica computazionale dovrebbe avere un livello di leggibilità da scuola superiore – il questionario si è poi soffermato sulle parole che descrivono i sintomi correlati ai farmaci: quasi tutti capiscono “cefalea” (al 90 per cento) ma “ematuria”, cioè la presenza di sangue nelle urine, la conosce solo il 19 per cento. Anche la “stipsi” è nota solo al 60 per cento delle persone. Tra gli effetti indesiderati, il meno conosciuto è “nefrite”, cioè un’infezione al rene: ne dà un’interpretazione corretta solo il 46 per cento degli interpellati. Per quanto riguarda le proprietà farmacologiche la parola “mucolitico” è quella meno nota, nonostante i troppi sciroppi per la tosse che ci autosomministriamo ai primi freddi.

Una sezione particolarmente ragionata del questionario ha poi voluto valutare le conoscenze relative alla percezione del rischio con l’attribuzione di vero/falso a una sequenza di 12 affermazioni. È risultato che solo il 36 per cento sa che chi soffre di pressione alta dovrebbe usare con cautela gli antinfiammatori, ma già il 70 per cento comprende che i farmaci senza ricetta possono non andare d’accordo con altri farmaci.

nel vero senso della parola

Una campagna Coop per capire il significato delle parole spesso incomprensibili contenute nei foglietti illustrativi dei farmaci.

a rischio di

«Nel complesso – commenta Carducci – il livello di consapevolezza del rischio è piuttosto elevato, ma esiste una quota di persone che sottostima il rischio di interazioni tra farmaci da banco e altri farmaci e di usi inappropriati. Dall'analisi stratificata del campione, tentando una lettura di genere che sarebbe interessante approfondire, le donne risultano più prudenti e più informate, probabilmente perché sono quelle che sono più attente alla loro salute». Sempre a proposito del rischio di interazione, sono la minoranza (40 per cento) quelli che, al momento dell'acquisto di un farmaco da banco, avvisano il farmacista che stanno prendendo un altro preparato.

«Il risultato di quest'indagine, la prima del genere che viene svolta nel nostro paese – conclude Carducci – rispecchia in parte una realtà che già conoscevamo, anche se non in modo così preciso: ovvero che l'Italia manca di alfabetizzazione sanitaria, laddove per alfabetizzazione intendiamo la capacità di acquisire, comprendere e utilizzare informazioni per la propria salute. È un problema in particolare italiano, credo anche dovuto al fatto che non prediligiamo la cultura di tipo scientifico, ma anche e soprattutto al fatto che le campagne informative da parte delle istituzioni sono fatte in modo estemporaneo, non mirato. Un problema sottovalutato, perché una maggiore consapevolezza da parte delle persone abbasserebbe i rischi di abuso e dunque i costi sanitari globali. Ecco perché negli altri paesi europei ricerche come quella che abbiamo condotto sono assai più frequenti, così come le campagne informative per i cittadini. Non c'è dubbio che la consapevolezza e la percezione del rischio sono alla base di un corretto uso dei farmaci da banco».

Che vuol dire "mucolitico"? E "posologia"? Che cos'è un farmaco "generico"? Queste e altre parole saranno spiegate all'interno di un opuscolo dedicato alle parole spesso incomprensibili che si trovano sui foglietti illustrativi dei farmaci. Questa sorta di glossario fa parte della campagna messa a punto da Coop e dell'Osservatorio della Comunicazione sanitaria dell'Università di Pisa per accrescere la conoscenza delle persone che acquistano farmaci da automedicazione. «Il motivo per cui abbiamo dato vita a questa campagna – spiega **Vincenzo Santaniello**, direttore innovazione e sviluppo di **Coop Italia** e responsabile del progetto **Coop Salute** – è perché siamo entrati in un mercato per noi nuovo, come quello dei farmaci. Perciò abbiamo sentito l'esigenza di rivolgerci direttamente ai consumatori per sapere cosa conoscono dei farmaci e di cosa c'è bisogno per migliorare la consapevolezza delle persone in questo ambito. Perché siamo convinti che anche se parliamo di farmaci da banco stiamo comunque trattando una questione delicata».

La pubblicazione conterrà un centinaio di parole difficili in ordine alfabetico e sarà distribuito presso i punti vendita **Coop Salute**, ma anche consultabile via internet sul sito www.e-coop.it/portalWeb/portlets/coopSalute/coopSalute.portal. Altri materiali

conteranno un percorso logico che indurrà il consumatore a farsi alcune domande al momento dell'acquisto: che sintomi ho e da quanto tempo? Conosco il farmaco che voglio acquistare? E se sto prendendo altre medicine, che succede mescolandole? Tutte domande che, in caso di dubbio, devono essere rivolte anche a un farmacista. «Queste pubblicazioni – spiega **Annalaura Carducci**, dell'Osservatorio della Comunicazione sanitaria dell'Università di Pisa – sono sottoposte a vari test di comprensione da parte di diversi soggetti in specifici focus group. Per il primo abbiamo usato studenti del primo anno di biologia, magari un po' competenti ma non troppo, e comunque giovani. Per il secondo un gruppo di soci Coop di età avanzata. Poi dei dipendenti Coop della fascia di età dai 30 ai 45 circa. Insomma, un gran lavoro che davvero in Italia non è mai stato fatto, basti pensare che tra quelle chiamate a rispondere al questionario e quelle nei focus group abbiamo coinvolto 1.600 persone! Per noi come Osservatorio è stata una grande opportunità di sperimentare una metodologia davvero inedita per il nostro paese, anche a livello istituzionale».

L'ultimo passaggio della campagna sarà un piano di formazione per i farmacisti Coop. «I nostri farmacisti – conclude Santaniello – sono ovviamente tutti laureati e iscritti all'albo, ma siamo convinti della necessità di rendere più facile la comunicazione anche a partire dalle parole "dette" e non solo da quelle "scritte" sui foglietti».



tasso nella manica

Dal primo agosto in vigore i nuovi tassi di interesse per i soci prestatori di Unicoop Tirreno. I rendimenti calano in linea con l'andamento del mercato, ma restano ancora convenienti rispetto a strumenti analoghi.
di Aldo Bassoni

L'ulteriore e considerevole calo dei tassi d'interesse, registrato sui mercati finanziari negli ultimi mesi, ha costretto tutti gli operatori (Istituti di Credito, Poste e Stato italiano) a ridurre il tasso corrisposto ai risparmiatori. Quest'ennesima contrazione, che ha portato il rendimento del Bot annuale, tolte tasse e commissioni massime, allo 0,85 per cento - 0,46 netto - (asta del 15/7/09) e il tasso praticato dalla Banca Centrale Europea all'1 per cento, ha costretto anche **Unicoop Tirreno** a un nuovo adeguamento dei tassi d'interesse corrisposti ai soci prestatori che è entrato in vigore dal primo agosto scorso. «Stiamo attraversando da un anno ormai una fase concitata e veloce della finanza mondiale dove le cose cambiano nel giro di pochi mesi - spiega **Fernando Pellegrini**, responsabile finanza di Unicoop Tirreno -. Appena un anno fa l'Euribor a un mese era intorno al 5,5 per cento. Oggi è ben al di sotto dell'1 per cento (0,53 al momento in cui scriviamo, ndr)».

Perché è accaduto?

«Partiamo dalla fiammata inflazionistica a cui abbiamo assistito all'inizio del 2008 dovuta all'aumento del prezzo delle materie prime, a cominciare dal petrolio, e alle manovre speculative sulle materie prime stesse

che, per loro natura, sono spesso sottoposte a pressioni speculative».

Ma nei primi mesi del 2008 l'economia era ancora in crescita...

«Esatto, e lo è stata fino a quando non è esplosa la crisi finanziaria, esattamente un anno fa con il tracollo dei mutui subprime americani che ha trascinato nel baratro importanti istituti finanziari. Ma prima di allora l'economia tendeva all'inflazione e cresceva costringendo le banche centrali a innalzare i tassi di interesse per contenere il pericolo inflattivo».

Fino a quando tutto è cambiato.

«A luglio 2008 la Bce porta i tassi al 4,25 per cento. L'Euribor (tasso di sconto al quale le banche si prestano i soldi tra loro, ndr) vola al 5,2 per cento. Ma dall'estate 2008 cominciano a crollare i prezzi delle materie prime: il petrolio passa in pochi mesi da 147 a 30 dollari il barile. Così la Bce inizia a ritoccare verso il basso i tassi d'interesse a cui corrisponde una repentina caduta dell'Euribor (vedi grafico) che a luglio era intorno allo 0,64 per cento».

E la Cooperativa come si è adeguata?

«Come sempre la Cooperativa risponde a queste variazioni del mercato finanziario con settimane o mesi di

ritardo, noi non facciamo come i petrolieri che appena aumenta il barile aumentano il prezzo alla pompa e quando il barile cala passano mesi prima che cali anche il prezzo del carburante. Il primo adeguamento dei tassi lo abbiamo effettuato a marzo».

E ad agosto è scattato il secondo...

«Certo. Ciò nonostante i nostri tassi di interesse sono più alti rispetto ad analoghe forme di investimento. Basta vedere quanto rende un Buono postale o un Bot a un anno che fra l'altro non è proprio la stessa cosa del libretto Coop, sempre disponibile e senza spese di

tenuta conto. Anche alle nuove condizioni il libretto Coop rimane un investimento conveniente, una forma di risparmio realmente a zero spese, sulla quale non è prevista alcuna commissione di apertura e di chiusura e le movimentazioni, senza alcun limite massimo, sono completamente gratuite. L'estratto conto di fine anno non ha costi e la valuta su qualunque tipologia di versamento, in contante o in assegno, decorre dalla data del versamento».

E per chi vuole rendimenti più alti?

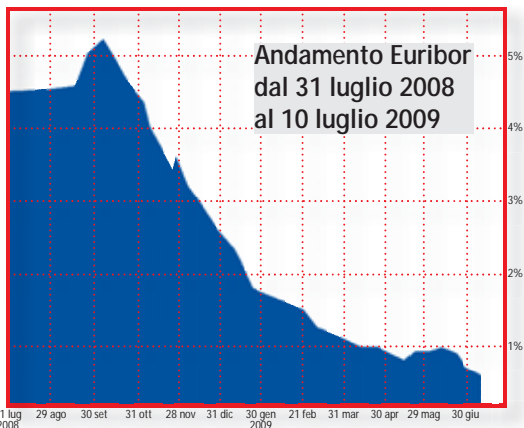
«Chi cerca un rendimento sicuro e conveniente, lo trova nel **Prestito Sociale Coop**. Chi vuole remunerazioni più alte ed è disposto a rischiare non è a Coop che deve rivolgersi».

Nuovi tassi di interesse Prestito Sociale Unicoop Tirreno

Nuovi tassi d'interesse in vigore dal 1/8/09	Tasso lordo	Tasso netto
Per gli importi fino a 2.500 euro	1,10%	0,88%
Per la parte oltre 2.500 fino a 15.000 euro	1,40%	1,12%
Per la parte eccedente i 15.000 euro	2,10%	1,68%

Rendimenti strumenti alternativi con cui il Prestito si confronta

Investimenti alternativi	Tasso lordo	Tasso netto
BoT a 1 anno	0,85%	0,46%
Libretto postale	1,35%	0,98%
Buoni postali ordinari	1,05%	0,87%



segno più

Uscire dalla crisi più forti, più etici, più trasparenti, più sobri e più verdi. L'impegno di Coop nel quinto Rapporto Sociale: tutela del potere d'acquisto dei soci e consumatori e della sicurezza dei prodotti, salvaguardia dell'ambiente, solidarietà, diritti dei lavoratori.
di Aldo Bassoni

La crisi c'è, è presente, e non è finita, ha influito sulla spesa delle famiglie e persino sui consumi alimentari. Coop non poteva non risentire di questa situazione. Per questo, nel presentare il quinto Rapporto Sociale delle Cooperative di consumatori, **Aldo Soldi** e **Vincenzo Bagni**, rispettivamente presidente di **Ancc-Coop** e vicepresidente di **Coop Italia**, hanno voluto dire le cose che sono andate bene e quelle che sono andate meno bene. «I nostri conti sono peggiorati perché abbiamo assorbito buona parte degli aumenti che ci sono stati nel 2008 – ha precisato Soldi –. A crescere, invece, sono i depositi dei soci prestatori che, dopo il tracollo della finanza mondiale, hanno mostrato di apprezzare lo stile di gestione del risparmio della Coop basato sull'oculatazza degli investimenti. Infatti, i risparmi dei nostri soci non hanno subito il benché minimo effetto negativo perché per noi il prestito non è una speculazione, ma una raccolta di risparmio che gestiamo con oculatazza».

Il Rapporto Sociale Coop 2008 parla di 377 milioni di euro (il 27 per cento in più rispetto all'anno precedente) investiti a favore dei soci sotto forma di sconti, offerte, servizi esclusivi. «Coop ha dato di più, rinunciando a una parte degli utili, anche per far fronte alle difficoltà delle famiglie, che hanno ricambiato dimostrando sempre più fiducia nella Coop – ha aggiunto Soldi –. I soci sanno che Coop non bada solo alla convenienza e al prezzo, ma si preoccupa anche della sicurezza e della salubrità dei prodotti, tutela le persone e investe per migliorare il servizio. Per questo nel 2008 è cresciuta anche la partecipazione dei soci alle nostre assemblee».

reagire alla crisi

Ma una grande realtà come Coop non può subire passivamente gli eventi. «Coop reagisce su più fronti per uscire da questa crisi più forte, più etica, più trasparente, più sobria e più verde» ha spiegato Bagni illustrando i risultati di un anno difficile come il 2008, con un 2009 ancora critico e qualche speranza di ripresa nel 2010. «Coop è stata l'unica impresa della Grande Distribuzione a rifiutare gli aumenti ingiustificati dei listini chiesti dalle industrie alimentari esattamente un anno fa e non abbasserà certo la guardia, anzi intendiamo allargare i servizi ai soci, investire ancora di più in qualità e sicurezza, aumentare il già alto tasso di partecipazione e mutualità, dare sempre più vantaggi ai soci, diminuire la precarizzazione del lavoro in Coop: ormai il livello di stabilizzazione dei nostri dipendenti è vicino al 90 per cento, un dato significativo in un paese in



COOP IN ITALIA
1.425 punti vendita
7.000.000 di soci
55.000 dipendenti
12.631 milioni
di fatturato (2008)

cui il precariato è estremamente diffuso». Più iniziative anche a tutela dell'ambiente dove molte cooperative, a cominciare da **Unicoop Tirreno**, investono sempre di più trascinando in quest'esperienza ben 101 fornitori che hanno accettato di installare nei loro impianti tecnologie all'avanguardia per diminuire la produzione e l'immissione in atmosfera di CO2.

L'impegno di Coop a fianco dei soci e dei consumatori continua. Anche nei primi mesi del 2009 le azioni di tutela del potere d'acquisto vedono il prodotto Coop protagonista. Tra le attività di Coop che proseguiranno nel 2010 c'è un rilancio sul versante dei servizi, nuovi investimenti per la sicurezza dei prodotti, l'avvio del progetto

“Coop for Work” sul tema del rispetto dei diritti dei lavoratori, l'attenzione crescente all'ambiente. Solo nel fotovoltaico entro il 2009 saranno attivi altri 29 impianti per una potenza di 760 kWp. Intanto saranno eliminate definitivamente dall'assortimento le lampadine a incandescenza e sarà incentivata la pratica del riciclo e del riuso. Più etici di così. ■

BILANCIO SOCIALE UNICOOP TIRRENO

In questa situazione di crisi economica che sta mettendo in forte difficoltà tante famiglie italiane, il ruolo di Coop si sta dimostrando insostituibile con la sua azione a sostegno del potere d'acquisto del consumatore, senza mai abbassare la guardia sul fronte dei prezzi e della sicurezza dei prodotti, nel rispetto sempre più ampio dei principi etico-sociali e ambientali. «Unicoop Tirreno vorrebbe promuovere un maggiore allineamento tra consumatore finale e sistema produttivo – si legge nella presentazione di **Marco Lami**, presidente di Unicoop Tirreno, al Rapporto Sociale 2008 – nel rispetto reciproco e con l'obiettivo di costruire un nuovo modello di sviluppo che regga le sfide del futuro, le opportunità e le difficoltà di un sistema economicamente, socialmente ed ecologicamente sostenibile». Il Rapporto Sociale di Unicoop Tirreno presenta un quadro della situazione più attento che mai all'offerta di prodotti e servizi di qualità, sicuri, convenienti, ma anche improntati alla responsabilità sociale.

Il Rapporto Sociale di Unicoop Tirreno può essere richiesto direttamente alla Cooperativa.



gente a posto

Mentre la crisi produce disoccupazione, cassa integrazione e precariato, Unicoop Tirreno stabilizza 450 contratti a tempo determinato.

Ecco come agisce la Cooperativa per riaffermare la sua distintività anche verso i dipendenti.

di Luca Rossi

Anche in un momento difficile come quello attuale caratterizzato dalla crisi che colpisce il mondo del lavoro sia sul reddito che sull'occupazione, **Unicoop Tirreno** riesce a compiere azioni positive a tutela dei suoi 6mila dipendenti, distinguendosi tra le imprese della Grande Distribuzione nella valorizzazione delle persone. Ne è conferma l'assunzione a tempo indeterminato di 450 persone con contratto a termine. «Lavorare in Coop non è come lavorare in un'impresa privata – ricorda **Paolo Palmerio**, direttore del personale –. Da sempre il nostro impegno è riaffermare e sviluppare la nostra distintività nelle politiche per il personale dimostrando anche in questo campo la nostra diversità. Il lavoro è per noi importante: consideriamo le persone indispensabili e preziose per risolvere i problemi; da esse può venire un grande contributo per superare le difficoltà e migliorare i risultati aziendali. Per questo, anche e soprattutto in tempo di crisi, ricerchiamo più attenzione reciproca e momenti di vicinanza tra Cooperativa e dipendenti».



fermare la sua identità verso i dipendenti considerandola non un impedimento ma, nell'interesse primario dei soci e dei consumatori, un punto di forza per migliorare».

Come agisce la Cooperativa per riaffermare la sua distintività verso i dipendenti?

«Abbiamo un Piano annuale di attività dedicato al personale. Tramite esso, pur in un momento di crisi, anzi proprio in un momento di crisi come quello attuale, siamo impegnati a riaffermare la nostra distintività anche nelle politiche per il personale, nella consapevolezza che

proprio dai dipendenti può venire un grande contributo a superare le difficoltà e a raggiungere sempre più alti livelli di efficienza aziendale necessari. Vogliamo far tornare i conti mantenendo e facendoci forti della nostra peculiarità cooperativa. Per questo il Piano 2009 conferma l'attenzione alla valorizzazione, all'ascolto e al coinvolgimento delle persone. È un impegno forte che prosegue sulla linea degli anni passati e che investe sul ruolo strategico delle persone. Ecco allora, per esempio, il grande investimento nella formazione dei capi e di tutti i dipendenti. Solo alcuni esempi: 65mila ore di formazione per la prevenzione e la riduzione degli infortuni nei punti vendita; 15mila ore per le buone pratiche igienico sanitarie e di tutela della salute dei consumatori. Si rafforza inoltre la formazione dei capi nella gestione dei punti vendita, del personale, delle competenze professionali e dell'orientamento al cliente e al servizio ai consumatori. "Le risposte di Coop", ad esempio, è un progetto per migliorare i contatti con i clienti e interessa 500 dipendenti; "Grazie per il reclamo" è un progetto indirizzato ai 150 addetti alle attività post vendita nei supermercati e ipermercati per la gestione dei reclami. La valorizzazione delle persone passa inoltre dalle azioni previste sulle pari opportunità, sulle politiche retributive, sulla valutazione del potenziale e delle prestazioni, sulla selezione del personale, sulle relazioni sindacali indirizzate alla ricerca di maggiore incisività senza dimenticare che siamo una Cooperativa impegnata nella Responsabilità sociale d'impresa».

Cosa succede in Cooperativa sul fronte dell'occupazione?

«Guardiamo intanto cosa succede fuori dalla Cooperativa. Le conseguenze della crisi sull'occupazione sono gravi. Continua a verificarsi un vero e proprio boom della cassa integrazione, un incremento consistente dei licenziamenti e della disoccupazione, l'aumento delle forme di lavoro precario. E la crisi non è certo finita. Anche in questo contesto generale in **Unicoop Tirreno** abbiamo lavorato per assicurare il più possibile la stabilità del posto di lavoro a chi lo aveva già, ma anche a chi non l'aveva: infatti negli ultimi tre mesi del 2008 e nei primi mesi del 2009 abbiamo assunto a tempo indeterminato 450 persone, tutti ex tempi determinati con maggiore anzianità di lavoro. Lo abbiamo fatto anche di fronte ai risultati di bilancio 2008 purtroppo poco lusinghieri. Il piano di attività 2009 rivolto ai dipendenti e l'azione di stabilizzazione dei lavoratori con contratto a tempo determinato, in un momento non certo facile, continuano a dimostrare il forte impegno della Cooperativa per riaffermare la sua identità verso i dipendenti considerandola non un impedimento ma, nell'interesse primario dei soci e dei consumatori, un punto di forza per migliorare».

Coop in ascolto

Per migliorare ed essere sempre al servizio dei soci e consumatori, occorre ascoltarli e migliorare il servizio in base ai loro suggerimenti. I risultati delle indagini nel 2009 testimoniano una maggiore soddisfazione dei clienti di Coop, IperCoop e InCoop.
di Luca Rossi e Barbara Sordini

Andare avanti, crescere, migliorare. Nel mondo di **Unicoop Tirreno** non c'è mai sosta: «Nei nostri 112 punti vendita fanno la spesa tutti i giorni decine di migliaia di persone che hanno esigenze e aspettative da soddisfare – ricorda **Silvia Ammannati**, responsabile marketing strategico –. È di fondamentale importanza per la Cooperativa ascoltare, dialogare e comunicare con loro. Occorre poi indagare in modo costante le necessità dei clienti, il loro grado di soddisfazione e, inoltre, monitorare i livelli di servizio a punto vendita. In Unicoop Tirreno si occupa di questo il marketing strategico attraverso alcuni strumenti: il Filo diretto, il numero verde per soci e consumatori, le indagini di soddisfazione dei clienti e il **Mystery shopping**». «Programmiamo e sviluppiamo l'ascolto strutturato di soci e clienti – afferma **Marco Monetti**, responsabile Customer care –. Ci occupiamo di effettuare e seguire l'indagine sulla soddisfazione dei clienti che abbiamo iniziato nel 2002. I risultati di questi lavori arrivano direttamente ai vertici della Cooperativa che ne traggono suggerimento e orientamento per le scelte da fare avendo così anche il prezioso parere del cliente».

corre voce

Le indagini sono solo uno degli strumenti di ascolto: le voci di Coop e del socio consumatore si incontrano anche attraverso il Filo diretto. «Un vero e proprio call center che risponde via telefono, via e-mail e schede, ogni giorno a decine di suggerimenti, reclami, esigenze e idee dei soci e consumatori. Raccogliamo così le sensazioni di coloro che frequentano il punto vendita e le trasmettiamo alle strutture competenti rendendo possibili azioni di miglioramento e il successivo loro monitoraggio».

Se il Filo diretto è nella Sede centrale della Cooperativa, l'indagine sulla soddisfazione del cliente avviene, invece, direttamente nel punto vendita: «È uno strumento che è andato via via ampliandosi e perfezionandosi – dice Ammannati –. Nel 2002 è iniziata come rilevazione nei supermercati mentre dal 2007 interessa anche gli IperCoop e gli InCoop; l'indagine viene effettuata annualmente, nei mesi di gennaio-febbraio, in 9 Iper, 34 Supermercati

e 64 InCoop. I clienti vengono intervistati da operatori esterni alla Cooperativa e invitati a dare un giudizio sulla base di un questionario che permette di rilevare il livello di soddisfazione soggettivo e la percezione sull'offerta commerciale. Nel 2009 sono stati compilati 18.240 questionari. Sempre sul filone delle indagini abbiamo attivato diverse importanti collaborazioni con **Coop Italia**, tramite l'Indagine nazionale, la **Loyalty**, il **Barometro** e il **Progetto ascolto nazionale**». Gli ambiti di monitoraggio dell'indagine sono molteplici: oltre a rilevare il livello di soddisfazione complessivo sull'esperienza di acquisto al punto vendita, è analizzata anche la percezione del cliente sulla distintività della Cooperativa. Le interviste permettono anche una valutazione dell'offerta commerciale nel suo complesso (prezzi e qualità dei prodotti) e degli aspetti organizzativi di ciascuna rete di vendita (che vanno per esempio dalla cortesia e competenza del personale ai tempi di attesa al banco e alle casse e all'analisi degli aspetti strutturali del negozio come, per esempio, la pulizia della pavimentazione).

di bene in meglio

I risultati dell'indagine 2009 raccontano di un socio e consumatore più soddisfatto del servizio offerto dai punti vendita della Cooperativa: «Quest'anno si è registrata un'inversione di tendenza in positivo rispetto al 2008 – interviene Monetti –. Un ottimo risultato è quello degli InCoop con un indice sintetico di 80 punti (quando la soglia di eccellenza è di 75 punti). Buono l'indice dei Supermercati con un indice di 74 e in miglioramento quello degli Iper arrivato anch'esso a un indice di 74». Se dall'indagine emergono risultati complessivi in miglioramento, naturalmente essi vengono utilizzati per migliorare ancora il servizio: «Periodicamente – conclude Ammannati – i dati raccolti dalle indagini e dagli altri strumenti d'ascolto vengono portati a un tavolo di coordinamento interno alla Cooperativa dove vengono evidenziate e selezionate le problematiche emerse dai contatti con i soci e consumatori. I temi emersi vengono poi sottoposti all'attenzione dei vertici della Cooperativa con l'aggiunta di proposte di azioni rispetto a quanto scaturito dai suggerimenti dei clienti». ■

IL CLIENTE MISTERIOSO

Il **Mystery shopping** è un efficace strumento di rilevazione del livello di servizio di **Unicoop Tirreno**. Nella realtà appare come un normale cliente, invece è una persona reclutata al di fuori della Cooperativa previo corso di formazione: si reca nel punto vendita, in incognito lo visita in ogni singolo reparto, valutando determinate situazioni chiave. Per il punto vendita è il momento della verità: gli ambiti di

valutazione del "cliente misterioso" vanno dalla cortesia alla competenza del personale, dalla pulizia e ordine alla presenza di materiale per la comunicazione fino a valutare i tempi di attesa nei reparti assistiti e alle barriere casse. Il monitoraggio è costante: ogni 4 mesi, per 4 volte al mese, in modo che ciascun negozio viene visitato, per un totale di 12 volte in un anno, al fine di avere una rilevazione dei parametri. La più oggettiva possibile.

guida sicura

Si risparmia su teatri, mostre, cinema, viaggi grazie alle convenzioni stipulate da Coop. Una guida per saperne di più.

di Barbara Sordini

Tre euro sull'ingresso a una mostra, due sul biglietto del cinema, sconti sui viaggi, sui corsi in palestra, sui centri benessere; alla fine il risparmio c'è.

Al socio basta sfogliare il "numero zero" della **Guida 2009 Vantaggi per i Soci Coop** (in tutti i punti vendita Coop) o collegarsi al sito www.unicooptirreno.e-coop.it per trovare elencati tutti i vantaggi a lui riservati di cui può usufruire presentando la Carta SocioCoop. Dai teatri al cinema alle mostre, dai corsi di musica a quelli di lingua, dalle terme alla polizza per la salute della donna, dagli ottici agli alberghi diffusi ai parchi, dagli stabilimenti balneari alle vacanze estive per ragazzi allo sport.

in ogni luogo

L'azione di Coop prosegue anche fuori dal negozio, allargandosi a macchia d'olio nelle città e radicandosi sul territorio con una rete virtuosa di alleanze, a vantaggio ovviamente dei propri soci che, una volta fatta la spesa, ritornano soprattutto cittadini. Non è un sogno, ma una realtà che piano piano sta prendendo piede e che getta le basi per una possibile città co-operativa: «I soci, i consumatori e i cittadini – spiega **Sergio Costalli**, vicepresidente e amministratore delegato di **Unicoop Tirreno** – individuano in Coop un punto di riferimento verso il quale rivolgere le loro richieste e in cui porre la loro fiducia in un momento di grande apprensione per il futuro. Il nostro tentativo è allora quello di ascoltare le loro richieste e coinvolgere fornitori di beni e servizi, imprese e professionisti convenzionati, associazioni del volontariato, imprenditoriali e di categoria, enti e istituzioni culturali con il fine di migliorare la qualità della vita e migliorando al tempo stesso il modo

di fare impresa. In questo senso, abbiamo iniziato ad ampliare gli orizzonti del nostro intervento, uscendo dai punti vendita per tutelare i nostri soci, consumatori e cittadini anche al di fuori, per quanto possibile». Nella pratica questo si traduce in tutta una serie di convenzioni e servizi che agevolano i soci con numerosissime proposte e vantaggi economici.

a vostro vantaggio

«Sono centinaia i vantaggi su cui il socio Coop può contare – afferma **Daniela Raspo**, responsabile Area Servizi –, frutto di convenzioni e servizi attivati nel tempo dalla Cooperativa sia a livello nazionale che locale, per offrire loro occasioni di risparmio e favorirne al contempo la partecipazione a eventi e attività culturali, ricreative, sportive. Un lavoro enorme che ha portato alla realizzazione di questa prima "Guida", con la prospettiva già dal prossimo anno di arricchire le proposte con altri servizi gestiti dalla Direzione Politiche Sociali cercando di rendere omogenee le convenzioni sui territori in modo di offrire a tutti i soci gli stessi vantaggi». Il lavoro "a monte" è quello di selezionare nei diversi territori una rete di qualità che permetta ai soci un beneficio economico ma anche la sicurezza del servizio. «Recentemente è stata fatta un'indagine a livello nazionale – continua Raspo – sulla percezione che hanno i soci delle convenzioni esistenti: il risultato ci impegna nella ricerca di condizioni trasparenti e chiare rispetto allo sconto che viene applicato, perché sono proprio i soci che lo richiedono. Il nostro impegno è quello di portare sempre maggiori vantaggi ai soci perché Coop vuole rimanere vicino a loro anche fuori dal punto vendita ed essergli accanto anche nello svolgersi della loro vita quotidiana».



che pesci prendere?

Sushi, lumache, presidi Slow Food, orate allevate dai detenuti della Gorgona. Negli ultimi due anni i banchi pescheria di Unicoop Tirreno si sono trasformati in reparti innovativi e di qualità, dove si sperimentano – con successo – anche tanti prodotti di nicchia.
di Beatrice Ramazzotti

Incerata, cappello e stivaloni di gomma gialla, i centocinquanta addetti dei banchi pescheria di **Unicoop Tirreno** non passano certo inosservati. Oltre all'allestimento del banco (operazione fondamentale, per la quale si seguono criteri specifici) i "pescivendoli" Coop si trovano a dare consigli per gli acquisti e ricette rapide, magari mentre si puliscono sogliole o cozze, perché al



pesce, si sa, ci si avvicina sempre con una certa cautela e la domanda "fresco?" è solo uno dei tanti interrogativi posti dai clienti. «Se pensiamo che il 50 per cento dei clienti compra il pesce di impulso si capisce quanto sia importante la presentazione del banco e la competenza degli addetti – spiega **Riccardo Romano**, category Pesce di Unicoop Tirreno –. Secondo le indagini di mercato, infatti, la maggior parte delle persone decide di acquistare il pesce una volta all'interno del punto vendita e chi, invece, aveva già in mente di acquistarlo cambia facilmente idea di fronte al banco, alle offerte o ai suggerimenti dei colleghi».

L'isola del tesoro

Lo scorso giugno sono arrivate le orate allevate in mare aperto dai detenuti dell'Isola di Gorgona (LI): un'iniziativa con un alto valore sociale che ha portato in dieci punti vendita della costa toscana questi pesci di altissima qualità, dando modo al carcere di portare avanti un'attività che dà lavoro e dignità ai detenuti. «È stato il direttore del penitenziario a cercare Unicoop Tirreno – sottolinea Romano – e il progetto ci ha colpito subito. Abbiamo affrontato diversi ostacoli legati alle quantità e alla logistica, ma abbiamo voluto provare lo stesso e i risultati sono stati ottimi». Sperimentare e innovare con inserimenti talvolta audaci sono ormai le parole d'ordine di questo settore commerciale che negli ultimi due anni ha portato le pescherie della Cooperativa a diventare veri e propri banchi di prova; reparti dove ci si avvicina attirati dalla curiosità e per trovare un'idea originale, spesso spendendo molto meno di quello che si pensava. Un anno fa, per esempio, è arrivato il sushi, la specialità giapponese a base di riso e pesce crudo. In media ne vengono vendute 300 confezioni a settimana per la gioia degli appassionati e di chi vuole provare, anche in zone non coperte da ristoranti giapponesi. Meno esotico e molto toscano, anzi maremmano doc, il pesce della Laguna di Orbetello (GR) si sta facendo

spazio tra i prodotti confezionati: filetti di cefalo, anguilla affumicata, bottarga presidio Slow Food, prodotti sfiziosi e versatili, per un venduto di oltre duecento confezioni a settimana. Simili nell'aspetto, ma provenienti da tutt'altra zona i pesci del Lago di Bolsena come il coregone e il persico reale marinati e farciti e l'anguilla lavorata presidio Bio Fish. Più recente,

invece, l'arrivo delle lumache di terra, nelle varietà rigatelle e aspersa. Provengono da allevamenti biologici, si presentano in vaschetta già pulite e pronte per essere cucinate e il loro successo, soprattutto in alcuni territori, è notevole: oltre 150 confezioni a settimana. «Si tratta di prodotti di nicchia – sottolinea il category – che generano volumi ridotti se paragonati ad altri, ma perfettamente in linea con le aspettative e soprattutto in continua crescita».

frutti di mare

Particolarmente apprezzati dai clienti anche il take-away, il pronto-cuoci (come gli spiedini) e il sottovuoto. Si aggiungono offerte stravaganti come le alghe (presenti solo in estate, da cucinare fritte o al vapore), le rane, i ricci e poi ostriche, un invitante assortimento di molluschi, i crostacei vivi che da tempo non vengono più esposti sul ghiaccio, ma in vasche, nell'ottica del rispetto animale. Un'ampia parentesi è lasciata al variegato mondo del pesce azzurro, sempre più raccomandato dai nutrizionisti perché buono, salutare (è ricchissimo di Omega3), conveniente (si parte da 3 euro al chilo) e proveniente da mari nostrani.

Sui banchi pescheria c'è infine la zona riservata al pesce di allevamento a marchio Coop. «Il pesce a marchio è ormai un prodotto ben consolidato – conclude Romano –. È sinonimo di sicurezza e qualità e Coop ne garantisce la rintracciabilità dell'intero percorso produttivo. Si tratta di pesce allevato con mangimi animali di sola origine marina, senza utilizzo di ogm, sottoposto a severi controlli igienico sanitari». La proposta è varia: orate, branzini, persico-spigola, rombo, trote. Orate e branzini sono allevati in mare e il sapore risulta infatti intenso, la carne turgida e dolce, ricca di sali minerali e povera di grassi. Gli allevamenti si trovano in "oasi ecologiche": a Gaeta, dove sventola la Bandiera Blu e a Pachino, in Sicilia, nelle vicinanze del Parco Naturale di Noto.

c'era oggi l'America

Conferenze, incontri e lectio magistralis sull'America di oggi a Carrara dall'11 al 13 settembre.

Con-vivere per tre giorni con il mito americano raccontato da Mario Calabresi, neo direttore della Stampa, già corrispondente degli Usa per "La Repubblica", Tito Boeri e tante altre autorevoli voci. C'era una volta in America oggi – dalla vittoria di Obama alla crisi finanziaria ed economica, dalla sanità alla geopolitica, dagli aspetti militari alla letteratura al cinema alla gastronomia – al centro della quarta edizione del Festival **Con-vivere** che si terrà a Carrara **dall'11 al 13 settembre**, organizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara, con il patrocinio della Regione Toscana e del Comune e il contributo della Cassa di risparmio di Carrara, per la direzione scientifica del filosofo Remo Bodei. Giornalisti, docenti di storia e letteratura Usa, economisti, ciascuno di loro tratterà un tema "americano": Mario Del Pero parlerà di Libertà e impero, Massimo Teodori dei Rapporti fra Stati Uniti e Italia, Enrico Rossi si occuperà della Sanità, Tito Boeri del Welfare e delle politiche economiche, Luigi Ballerini di Cucina e cultura, Nadia Fusini affronterà la Letteratura americana, Pier Francesco Guarguaglini i

Rapporti industriali, Stefano Silvestri la Geopolitica, Carlo Jean Difesa e sicurezza e per Hollywood, Antonio Monda. Al termine una tavola rotonda con la partecipazione di Walter Veltroni. Ci saranno anche Benny Golson con il suo quartetto **sabato 12 settembre** alle ore 21 presso il Cortile dell'Istituto "Figlie di Gesù" in piazza Gramsci e Renzo Arbore e l'Orchestra Italiana **domenica 13** alle 21 presso il Padiglione C di Carrara Fiere. E ci sarà anche **Unicoop Tirreno** che partecipa al concorso riservato alle scuole primarie di Carrara e del Liceo Artistico intente a predisporre una mostra e un calendario sul tema americano contribuendo alla realizzazione dei premi per i lavori valutati più meritevoli. Nella giuria di valutazione anche due soci del Comitato di Carrara. Altre manifestazioni collaterali tra cui film, mostre, mercatini, spazi dedicati ai bambini, menu a tema. ■

Info e prenotazioni: tel. 058555249
e-mail: info@con-vivere.it, www.con-vivere.it

CIAM SI GIRA

Fiction, film, interviste, servizi fotografici. I punti vendita di **Unicoop Tirreno** di Roma sono sempre più spesso oggetto di attenzioni da parte di produzioni televisive e giornalisti. Il fatto di trovarsi nella Capitale fa sì che i supermercati e i due Ipercoop diventino location particolarmente appetibili agli occhi di giornali, Tv e registi. Un anno fa il supermercato di via Franchellucci ha praticamente ospitato gli interpreti della fiction Rai "Questo è amore" Stefania Rocca e Neri Marcorè per tutta la durata della serie, dando un'ottima visibilità al marchio Coop e al punto vendita. È stata poi la volta di Carlo Verdone che lo scorso giugno ha scelto il Laurentino per girare una scena del suo prossimo film "Io, Lara e loro" con l'attrice Laura Chiatti, mentre a luglio le luci di scena si sono accese al negozio di largo Agosta per le riprese

della fiction Rai Due "Sezione Narcotici". «Senza contare le visite da parte di telegiornali, agenzie fotografiche, programmi di attualità – spiega **Beatrice Ramazzotti**, responsabile dell'Ufficio Stampa della Cooperativa – che a volte mettono sotto stress i negozi che si ritrovano invasi da tecnici, attori e giornalisti. Si tratta di un'attività resa possibile grazie alla collaborazione, preparazione e pazienza dei colleghi dei punti vendita e dei nostri soci che viene sempre ripagata dalla visibilità nazionale del marchio e dai legami che nascono e si rafforzano con le redazioni giornalistiche. È un vero e proprio lavoro di pubbliche relazioni e inoltre – conclude Ramazzotti – dà sempre soddisfazione ricevere complimenti da parte di attori e giornalisti per l'accoglienza ricevuta, l'ospitalità dei nostri punti vendita... e gli ottimi prodotti acquistati tra un ciak e l'altro».

a Casa Matteo

In Burkina Faso per fare il punto sul Progetto Matteo e un giro tra le dune.

È un resoconto scritto in un francese cordiale, condito di ringraziamenti e benedizioni quello presentato da Suor Margherita Valea, la suora responsabile di Casa Matteo a Gorom Gorom, Burkina Faso. Margherita elenca e commenta le numerose attività svolte nella casa famiglia – inaugurata nel 2005 grazie al **Progetto Matteo** – e nei centri che con gli anni si sono aggiunti, come il dispensario farmaceutico, l'Hotel delle Dune e la sala parto. L'attenzione viene catturata dalle pagine che parlano dei bambini: i piccoli ospiti di Casa Matteo sono 45 (29 maschi e 16 femmine), vengono accuditi e curati, i più grandi frequentano la scuola del villaggio e rientrano nel pomeriggio. Partecipano anche ad attività di musica, teatro e giardinaggio e sono seguiti da una ventina di persone con varie mansioni. I bambini nati nella sala parto sono 51, c'è stato un solo decesso (in una terra dove venire al mondo è una delle prime cause di morte di donne e bambini, ndr) e l'assistenza pre e post-parto è garantita a tutte le donne del villaggio che si avvicinano alla struttura con sempre meno diffidenza. Nel corso del 2008 circa trecento donne incinte o con problemi ginecologici si sono affidate alle cure delle ostetriche. Sempre nel 2008 presso il dispensario hanno ricevuto visite e cure quasi 4mila persone. «La salute è un affare di tutti», dichiara Suor Margherita a rimarcare l'ospitalità del centro, dove non si fanno differenze in base a etnie, ceto sociale e religione. Infine

l'Hotel delle Dune, pulito e accogliente, ospita di media 500 persone l'anno tra volontari, turisti e operatori e contribuisce a coprire le spese di gestione di Casa Matteo. (B.R.) ■

VIAGGIO IN BURKINA

Burkina Faso: Ouagadougou, Sahel, Markoye, Gandafabou, Oursi, Gorom Gorom e Casa Famiglia Matteo, Kaya, Laongho, safari fotografico a Nazinga

Dal 14 al 22 novembre 2009 e dal 9 al 17 gennaio 2010 (9 giorni - 8 notti)

Un viaggio per turisti solidali

Quota viaggio Soci Coop a persona 1.626 euro - Tasse aeroportuali 294,05 euro - Visto consolare 45 euro: quota totale 1.950,05 euro (1.680,05 euro a gennaio 2010, salvo adeguamenti tariffari).

La quota include viaggio aereo Air France con pasti a bordo, soggiorno di 7 notti in Burkina Faso con sistemazione nei migliori alberghi disponibili (campi a Gandafabou e a Nazinga), tour in vetture 4x4 con aria condizionata e assicurate incluso autista e pedaggi stradali, ingressi nei siti turistici, accompagnatore dall'Italia, guida per l'intero soggiorno e guide locali per le visite turistiche, pensione completa dalla cena del primo giorno al pranzo del penultimo, inclusa acqua minerale in bottiglia, assicurazione medico bagaglio.

Roma Laurentino

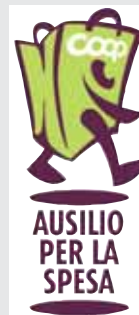
I MIEI PRIMI VENT'ANNI

Tre giorni di festeggiamenti **dal 18 al 20 settembre** per il ventesimo anniversario dell'apertura del supermercato di via Laurentina a Roma. Una mostra delle iniziative sociali passate e presenti, incontri con le associazioni del quartiere, attività per bambini, iniziative culturali, una serata dedicata ai dipendenti e a chiusura, la sera del 20, lo spettacolo teatrale "I dolori del giovane Wertmüller" con Massimo Wertmüller. Questo e altro su iniziativa del Comitato soci del Laurentino per festeggiare soprattutto il forte legame che negli anni la Cooperativa ha costruito con il quartiere.

Velletri

UN AUSILIO PER LA SPESA

A settembre arriva a Velletri il progetto di **Unicoop Tirreno Ausilio** per la consegna a domicilio della spesa ad anziani e persone in difficoltà in collaborazione con il Comune di Velletri, l'Azienda Speciale Velletri e l'Associazione Alfad. Aperte quindi la campagna di reclutamento dei volontari e le iscrizioni. Si tratta della prima attivazione nel Lazio di questo servizio, già attivo ad Avellino e in alcuni territori toscani.



prodotto a marchio 

bollicine

Cola Coop: il segreto è nel malto. di Anna Somenzi

Una Cola diversa. Una bevanda gassata, dolce, colorata come la Coca-Cola dalle mitiche bollicine, ma con alcune differenze. E sono proprio queste differenze a farne una bibita particolare, a marchio Coop. È senza coloranti, ecco la prima scelta distintiva, e il colore ambrato intenso è dato dall'estratto di malto, ottenuto dalla lavorazione dell'orzo. L'estratto di malto ha un duplice effetto: contribuisce a definire il gusto, insieme alle sostanze aromatizzanti, e permette di ottenere una bevanda di colore molto scuro, tipico ormai della Cola.

L'estratto di malto è un ingrediente naturale un po' diverso dal caramello normalmente utilizzato. Il "solfato ammonio caramello" o E150d utilizzato nelle produzioni di Cola sul mercato è ottenuto, infatti, attraverso un processo chimico.

L'altra scelta caratteristica, sempre al naturale, è per gli estratti di frutta e verdura – citati fra gli ingredienti –: la mela, la carota e l'ibiscus i più importanti, segreto della ricetta insieme al malto e agli aromi. Tra questi anche l'estratto di noce di cola, indispensabile per poter dare la denominazione alla bevanda. Le tabelle nutrizionali ricordano che la Cola contiene non poche calorie e concorre alla dieta giornaliera con una presenza di zuccheri da tenere d'occhio. Ma anche per la Cola Coop ci sono tre possibilità di scelta: normale, senza zucchero e senza caffeina. Insomma "Coca Cola sì" come cantava Vasco Rossi... ma a marchio Coop. ■



prodotto a marchio 

tanto di capello

La nuova linea Coop per la cura dei capelli, tutta naturale. E a ciascuna testa il suo shampoo.

di Anna Somenzi

8 shampoo e 5 balsami a base di principi attivi naturali. Sono i nuovi prodotti Coop dedicati alla cura dei capelli, preparazioni accurate nelle formulazioni, dermatologicamente testate, che non utilizzano ingredienti testati su animali, che garantiscono grande tollerabilità cutanea grazie anche all'assenza di allergeni nelle profumazioni. Al latte di cotone e succo d'aloe per shampoo e balsamo quotidiani, per tutta la famiglia: il latte di cotone rende morbido e setoso il capello mentre l'aloe svolge un'azione addolcente e idratante. Con lo stesso abbinamento anche un due in uno: uno shampoo e balsamo insieme per doppia efficacia. Shampoo e balsamo all'estratto di lino e olio di girasole aiutano a ottenere un liscio perfetto nella piega grazie alle proprietà emollienti del lino che dona morbidezza e rende i capelli lucidi, fluidi e soffici al tatto, l'olio di girasole restituisce elasticità e splendore naturale. Burro di cacao e olio di avocado per dare sostegno a capelli secchi e sfibrati: in shampoo

e balsamo si uniscono l'azione protettiva e ammorbidente del burro di cacao e le proprietà ristrutturanti ed emollienti dell'olio di avocado. Burro di karité e olio di cotone per ricci perfetti: ancora due prodotti in cui il burro di karité ha proprietà idratanti ed emollienti, nutre e dona elasticità al capello mantenendolo morbido; e la sua azione unita a quella districante e lucidante dell'olio di cotone dà tono e nutrimento al ricciolo. Estratti di melograno e uva rossa per shampoo e balsamo dedicati ai capelli colorati; estratto di ginseng e sali marini per lo shampoo ad azione purificante adatto a chi ha problemi di forfora, deterge delicatamente e restituisce ai capelli la loro naturale vitalità. Un'azione purificante dall'estratto di ibisco e pompelmo per lo shampoo "dedicato" a chi ha i capelli grassi: con un'azione astringente contribuisce a ridurre l'eccesso di sebo riportando i capelli alla loro leggerezza naturale. ■



idillio maremmano

**In Maremma Toscana a scoprire il ritmo lento, le cose belle, la buona tavola.
di Cristina Vaiani**

Un via vai di strade strette tutte curve dove non è raro incontrare un trattore o un gregge che marciano a 20 all'ora, colonne di ciclisti spensierati o di butteri a cavallo, l'ultimo dei somarelli. Bisogna andarci piano in Maremma anche se rallentare il passo qui non dispiace a nessuno, tanto è bella la sequenza delle immagini intorno: le colline dolci e in lontananza il mare, i casolari e le chiese, gli uliveti, le vigne, i campi coltivati, una profonda quiete. E i borghi suggestivi, a volte inaspettati, come Pitigliano che appare all'improvviso dietro una curva.

un tufo al cuore

È il lato più famoso del cosiddetto triangolo del tufo – gli altri sono le bellissime Sorano e Sovana – dove si concentra il meglio della testimonianza etrusca espressa attraverso le tombe – citiamo per tutte l'Ildebranda e della Sirena –, le necropoli e le spettacolari vie cave dalle vertiginose pareti ancora avvolte nel mistero. C'è poi una Pitigliano ebraica definita Piccola Gerusalemme per la sinagoga, il cimitero, un museo e il ghetto – che conserva il bagno rituale delle donne, la cantina e la macelleria per la vendita del vino e delle carni Kashet, la tintoria, il forno delle azzime –, per la giornata europea della cultura ebraica a settembre e il festival di cinema e cultura ebraica a dicembre. E c'è una Pitigliano sotterranea che si perde in un dedalo di grotte, cunicoli e gallerie scavate nel tufo dagli Etruschi e utilizzate oggi come cantine naturali per l'invecchiamento dei vini rossi. Qui nascono due famosissime doc, il Sovana Rosso e il Bianco di Pitigliano, ma a breve distanza si vendemmia uno dei rossi più rinomati della Toscana, il Morellino di Scansano Docg. Continuando per la strada del vino "Colli di Maremma" si scende fino al mare dell'Argentario dove si produce l'Ansonica.

morellino pane e vino

"Vinellando" a Magliano, "Settembre Di Vino" a Pitigliano, la Festa delle Cantine a Manciano e dell'uva a Scansano, "Degustazioni di vino" a Saturnia. Intorno al vino si organizzano manifestazioni e convegni tutto l'anno ma è in autunno che la Maremma apre al pubblico le sue cantine d'altri tempi per merende e cene con vino e prodotti tipici. A furor di popolo Scansano festeggia la vendemmia e il suo risultato migliore, quel Morellino color rubino intenso, odore fine e sapore asciutto ancora capace di richiamare intorno a un bicchiere l'intero paese e i suoi visitatori. È la festa dell'uva – di cui si celebra a settembre la 41° edizione – con le degustazioni in cantina sotto la guida di esperti sommelier e le esposizioni di vini e specialità della gastronomia locale tra le bancarelle di mercatini e antichi mestieri e l'allegria delle



cene in contrada. Il tutto culmina in una goliardia collettiva che l'ultima domenica di settembre assedia i carri carichi di grappoli d'uva, vino novello e di bambini che si divertono a distribuire alla folla "sostanziosi" assaggi della recente vendemmia. Per chi volesse andare all'origine di queste intramontabili tradizioni è aperto il museo della vite e del vino.

presi per la gola

Dopo il vino i funghi, le castagne, l'olio, e la festa ricomincia. È così che la Maremma prende per la gola i suoi ospiti; con piatti a base di cacciagione come il cinghiale in umido o alla cacciatora, le pappardelle alla lepre, e con le zuppe di pane, di funghi e la tipica per eccellenza acquacotta, piatto povero ma sostanzioso e soprattutto unico di chi lavorava nei campi. E poi i crostini e i tortelli ripieni di ricotta e spinaci, la scottiglia, il buglione di agnello, la trippa alla maremmana, la porchetta, le frittelle di riso, gli sfratti al miele e noci di Pitigliano. Piatti semplici e genuini, espressione dell'economia domestica di una volta, ancora oggi realizzati con i prodotti del territorio, assolutamente naturali e di altissima qualità, come gli oli extravergine di oliva: in molti frantoi tra novembre e dicembre si può assistere alla molitura delle olive e intingere le bruschette nell'olio "nuovo". Assaggi della più autentica cucina maremmana si possono fare un po' ovunque, da Magliano, reso famoso dalle belle mura ma anche e soprattutto dai buoni ristoranti, a Manciano che vanta origini preistoriche e un caseificio dove si producono fior di formaggi tra cui il Pecorino Toscano Dop, fresco e stagionato. È uno dei lati di un altro importante triangolo, non edificato sul tufo ma sulle sorgenti termali di Saturnia dalle acque sulfuree rinomate per le proprietà rilassanti e terapeutiche fin dall'antichità. Chiude il triangolo Montemerano, delizioso castello medievale percorso da vicoli stretti, archi e finestre fiorite, con la chiesa di San Giorgio che custodisce opere del Vecchietta e affreschi del Rinascimento senese. A valle i Poderi di Montemerano, poche case e una locanda, dove la Festa Poderana di settembre diventa l'ennesima occasione per assaggi tipici. ■

Info Agenzia per il Turismo della Maremma
viale Monterosa, 206 - Grosseto
tel. 0564462611, www.lamaremma.info.

IN COMITIVA COOP

Tour enogastronomico nella Maremma Toscana

30 ottobre - 1 novembre 2009

Info: tel. 800778114, le agenzie di viaggio convenzionate,
www.mondovivo.it.



TANTI VIAGGI SORPENDENTI SENZA CATTIVE SORPRESE.

Mondovivo è il catalogo dei viaggi proposti da Unicoop Tirreno. Tante destinazioni per tutti, per chi cerca l'avventura e per chi cerca relax. Con un denominatore comune: tutti i viaggi Mondovivo sono affidabili e convenienti, con prezzi trasparenti e nessuna sorpresa, organizzati da tour operator di qualità. Perché Unicoop Tirreno difende il tuo denaro anche in capo al mondo.

ANTEPRIMA COMITIVA COOP

TOUR IN MAREMMA

dal 30 ottobre al 1 novembre 2009
3 giorni / 2 notti



Itinerario:
Maremma - Montemerano - Saturnia -
PUGILIANO - BARRANO - BARRANO - Castel del
Piano - Scansano - Magliano

Trattamenti:
Pensione completa con bevande incluse

- polizza ST s/r di Unicoop, Unitalia, Lucis e Compagnie che accompagnano (solo 22 persone per tour)
- 2 pernottamenti in Hotel 3 stelle
- visite turistiche guidate

- visita all'Abbazia Santa Margherita e Castel del Piano
- visita di un'azienda vitivinicola a Scansano
- un'occasione unica: bagno-meridionale

INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUL PROGRAMMA E SULLE QUOTE: AGENZIE CONFEZIONATE, NUMERO VERDE E SUL SITO.

ANTEPRIMA COMITIVA COOP

CAPODANNO IN CAMPANIA Caserta e Napoli



Trattamenti:
Pensione completa con bevande incluse

- polizza ST s/r di Unicoop, Unitalia e Lucis con accompagnatore (solo 22 persone per tour)
- sistemazione alberghiera presso l'Hotel Crown Plaza Caserta di categoria di 4 stelle
- visita guidata a Caserta il quartiere di San Leucio (7), il Museo della Seta, il quartiere industriale di Caserta (7) la Reggia (7)
- visita guidata a Napoli il centro storico, San Diego Arcangelo e la via del Principe, la battaglia di San Martino

- cena di gala con bevande incluse a Villa di Capodanno il 31 dicembre
- bevande di Capodanno
- concerto di Capodanno alla Cappella Palatina di Caserta
- pranzo a Napoli in piazza Napoli con bevande e dessert inclusi
- sistemazione mattina-lungo-permattino

7) gli altri distretti guidati dal tour leader dell'AGENZIA.

INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUL PROGRAMMA E SULLE QUOTE: AGENZIE CONFEZIONATE, NUMERO VERDE E SUL SITO.

Vieni a scoprire tutti i viaggi Mondovivo su www.mondovivo.it

Numero Verde
800-778114

ORARI LINEE - VENERDI
09.20 - 12.20 / 14.20 - 18.20

MONDOVIVO
I viaggi di Unicoop Tirreno

In collaborazione con:



grandi magazzini



Inaugurato ufficialmente il nuovo Centro di Distribuzione di Anagni in provincia di Frosinone, il 23 luglio, alla presenza del presidente di **Unicoop Tirreno Marco Lami** e del direttore Reti vendita e Logistica **Massimiliano Palla**.

Un immenso spazio sia per la parte riguardante i piazzali esterni che dentro il magazzino (31mila mq totali) suddiviso nei 23mila mq dei generi vari in 26 corsie di scaffali che svettano verso l'alto. Il tutto organizzato in una struttura nuova dove regna l'ordine e ogni cosa funziona in sincronia, grazie anche ad un sistema informatizzato.

A un anno dall'apertura il Ce.Di. funziona a pieno regime con l'inserimento nelle ultime settimane dei reparti dei freschi (8mila mq per ortofrutta e latticini). Uno spazio fondamentale per la logistica della Cooperativa e per il futuro stesso di Unicoop Tirreno che rilancia la propria presenza al Sud e affronta la crisi con nuovi investimenti. «A fine giugno abbiamo cessato le attività ad Ariccia – spiega **Alessandro Bernini** dirigente responsabile di **Tirreno Logistica** –. In un anno quindi il Ce.Di. di Anagni è stato portato a pieno regime centralizzando anche l'ortofrutta diretta agli Iper campani. Grazie al lavoro della Logistica siamo in linea con le aspettative e il lavoro fatto finora non ha impattato negativamente sui punti vendita».

Il presidente Marco Lami ha portato all'inaugurazione una carica di ottimismo: «La nostra sfida è ancora quella della competizione sul mercato in tutte le regioni in cui operiamo e in cui vogliamo esercitare il ruolo che ci spetta all'interno della Grande Distribuzione. Abbiamo mezzi, capacità, uomini, strutture e idee per raggiungere questo obiettivo e, in questo momento di crisi, questo nuovo Centro Distribuzione ci permette di avvicinarci maggiormente al Sud e superare le difficoltà».

la vetrina dei soci

PARCHI

Giardino sospeso

Parco avventura nel comune di Riparbella, a pochi chilometri dal mare, all'interno di 600 ettari di bosco ad alto fusto di querce e cedri in un'area protetta.

Sconti ai soci Coop per bambini al di sotto dei 140 cm di altezza 8 euro anziché 10 (accompagnati da un adulto socio Coop); per adulti e minori oltre i 140 cm di altezza 10 euro anziché 14 (tariffa estesa anche ai familiari).

Il pagamento del biglietto dà diritto ad accedere ai percorsi e all'utilizzo dell'attrezzatura per 2 ore e 30 consecutive a partire dalla consegna dell'imbrago.

Accesso gratuito all'area per chi non utilizza i percorsi avventura.

Info tel. 0586444407, 3357726321

www.ilgiardinosospeso.it

e-mail: info@ilgiardinosospeso.it



MOSTRE

Darwin 1809-2009

Milano, Rotonda della Besana

Fino al 25 ottobre

Promossa dal Comune di Milano-Cultura a duecento anni dalla nascita del grande scienziato e a centocinquanta dalla pubblicazione dell'«Origine della specie», la mostra è ideata e organizzata da **Codice Idee per la Cultura** e curata da Niles Eldredge, responsabile della divisione invertebrati dell'American Museum of Natural History di New York, Ian Tattersall, direttore della Hall of Human Evolution dello stesso museo e Telmo Pievani, filosofo della scienza e esperto di teoria dell'evoluzione.

L'evento espositivo è prodotto da **Palazzo Reale**, **Codice Idee per la Cultura e Civita**, con la partnership di Intesa Sanpaolo, il sostegno di National Geographic Channel, Bayer e Fondazione Veronesi e la media partnership di ATM, Ferrovie dello Stato e LifeGate.



CORSI

Coop in forma

Ripartono a ottobre i corsi fitness riservati ai soci Coop. Tonicanti, dimagranti, pilates, per bambini, con istruttori qualificati, a partire da 180 euro + 20 di iscrizione Uisp per i corsi base.

A Cecina, Follonica, Livorno, Campiglia, Piombino, Massa Marittima, Grosseto.

Iscrizioni a fine settembre, **info** numero verde 800861081.

CONVENIENZA COOP. LA TUA MIGLIORE ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.



Coop vuol dire convenienza.

Anche nel 2009, la più grande Cooperativa di consumatori italiana è pronta a garantirti il massimo del risparmio per la tua spesa di tutti i giorni.

Con Unicoop Tirreno avrai sempre la possibilità di scegliere tra offerte e premi di ogni tipo:

- **Solo per i Soci**
- **Per i Soci che vogliono fare la spesa con i punti del collezionamento**
- **Per i Soci che utilizzano i punti per ottenere i premi del catalogo**
- **Per tutti i consumatori**

Consulta il sito **www.unicooptirreno.e-coop.it** per conoscere tutti i premi e le offerte settimanali e mensili. E buona convenienza.

socio**coop**

Unicoop Tirreno

SOLO PER I SOCI: TANTA CONVENIENZA IN ESCLUSIVA.

Ogni quindici giorni tantissimi prodotti
in offerta speciale.

dall'1 al 15 settembre

MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA



**COTOLETTE DI POLLO
SOLUZIONI COOP**
• CONFEZIONE FAMIGLIA
880 g

SCONTO
40%



PESCHE GIALLE
• ORIGINE ITALIA - il kg

SCONTO
40%
ALLA CASSA

MASSIMO
8 conf.
PER OGNI CARTA
FRA I VARI TIPI



**GRANDI SAPORI TOSCANI
GLI AFFETTATI FRESCHISSIMI**
• assortiti - 120 g

SCONTO
30%



**GRANAROLO MOZZARELLA
ITALIANA ALTA QUALITÀ**
• 100 g x 3

MASSIMO
5 conf.
PER OGNI CARTA

€ 1,99

il kg € 6,63



DE RICA POLPA PRONTA
• 400 g x 3

MASSIMO
6 conf.
PER OGNI CARTA

€ 1,29

il kg € 1,08



MASSIMO
3 pezzi
PER OGNI CARTA

DASH LAVATRICE
• in polvere - 62 misurini
4,96 kg

€ 9,90

il kg € 2,00

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA

coop

MADE IN
ITALY

**ASSE DA STIRO IN LEGNO
FRAMAR + TELO RICAMBIO**
• portacaldaja in metallo
piano portabiancheria

€ 25,00



**SET MOTOSEGA A MOTORE
EINHELL**

• cilindrata 37,7 cc
lunghezza Barra 35 cm
potenza 1,2 kw
peso netto 5,7 kg

€ 119,00

QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA

coop

sodacoop

Unicoop Tirreno

PUNTI COLLEZIONAMENTO: SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.



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

dall'1 al 30 settembre



TUTA UOMO/DONNA FILA
• modelli e colori assortiti

€ 25,00

oppure
15,00 € + 500 punti



POLPO EVISERATO ALLOGEL
• 800/1200 g ca. - il kg

€ 8,30

MASSIMO 6 pezzi
PER OGNI CARTA

oppure
6,30 € + 100 punti



MASSIMO 3 pezzi
PER OGNI CARTA

BISCOTTI ORO SAIWA
• 500 g x 6

€ 6,50

il kg € 2,17

oppure
4,50 € + 100 punti



JEANS UOMO
• modelli assortiti

€ 20,00

oppure
12,00 € + 400 punti



SCOPA ASPIRA TUTTO VILEDA V POWER
• senza fili - ricaricabile

€ 42,00

oppure
24,00 € + 900 punti



HD ready

DVB-T TERRESTRIAL

3 USCITE HDMI
HIGH DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE

LCD 32"

TV LCD SAMSUNG
• Mod. LE32B450
risoluzione: 1366 x 768
connessioni: 1 Scart, AV, component, PC

€ 389,00

oppure
337,00 € + 2600 punti



LCD 2,4" TFT

CELLULARE NOKIA

• Mod. 5800 EXPRESS MUSIC BLACK ITALIA
WCDMA2100 (HSDPA), EGSM900, GSM850/1800/1900 MHz (EGPRS) - display TOUCHSCREEN QVGA (640x360 pixel) a 16 milioni di colori - Sistema operativo S60 software on Symbian OS - Micro SD (8 GB in dotazione) - USB ad alta velocità - Wi-Fi (802.11g) & UPnP integrati - Supporta i formati MP3 e AAC, eAAC & eAAC+, WMA - fotocamera 3,2 megapixels/optica Carl Zeiss

€ 219,00

oppure
169,00 € + 2500 punti



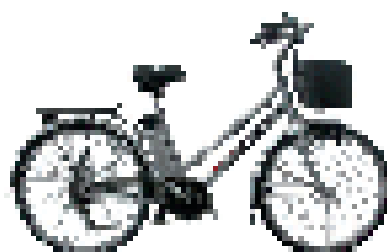
PREMI DA COLLEZIONE: MISI DOPO MISI, IL SERVIZIO È COMPLETO.



**A partire da settembre,
ogni mese il Catalogo Coop
ti offre 1 Premio da collezione:
una splendida serie di pentole italiane,
antichissime e di alta qualità,
perfette per dare valore alle tue cucine.
Raccontano tutta, mese dopo mese.
Puoi registrarle nel database oppure con i punti,
che in questo caso valgono doppio:
ad esempio, 100 punti valgono 20 euro di 1€.**



**Le esperienze del volontariato continuano.
In arrivo per te a febbraio 2019
la splendida bici elettrica e l'ovale Fibromade.**





QUESTO MESE PER TE:



dal 1 al 30 settembre

€ 12,00
con contributo

capacità
14 + 200 pezzi



Resistente, antiscalfate, senza PFOA, nichel e alluminio.
Cottura sana e in brevissimo. Manico ergonomico in bachelite.



€ 12,00
con contributo

capacità
14 + 200 pezzi

Resistente, antiscalfate, senza PFOA, nichel e alluminio.
Cottura sana e in brevissimo. Manico ergonomico in bachelite.

**IN ARRIVO
IL PROSSIMO
MESE:**

€ 12,00
con contributo





PUNTI COLLEZIONAMENTO: SCELTI PER TE DAL CATALOGO 2009-2010

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



Terme della Toscana



2.500 punti

**BUONO DA 30 EURO DA UTILIZZARE PRESSO
I SEGUENTI STABILIMENTI TERMALI**

• Terme Antica Querciolaia

Via Trieste, 22 - 53040 Rapolano Terme (Siena).
tel 0577 724091 - fax 0577 725470
www.termeq.it - infoterme@termeq.it.

Il buono è valido per l'entrata alle piscine e al centro benessere. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

Il buono è valido fino al 30 settembre 2010.

• Terme di San Giuliano Bagni di Pisa

Largo Shelley, 18 - 56017 San Giuliano Terme (Pisa).
Tel. 050 88501 - Fax 050 8850401 - info@bagnidipisa.com
www.bagnidipisa.com

Il buono è valido per Trattamenti del centro benessere. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità, al numero 050 8850432. **Il buono è valido fino al 30 giugno 2010**

• Terme Sant'Elena

Viale della Libertà, 112 - 53042 Chianciano Terme (Siena)
tel 0578 31141 - fax 0578 31369
info@termesantelena.it - www.termesantelena.it

Il buono è valido per l'ingresso alle cure termali, per gli Abbonamenti alle cure termali e per l'acquisto di confezioni di acqua minerale in bottiglia Sant'Elena e/o Marzia. Sono esclusi dal buono i ticket e le pratiche del Servizio Sanitario Nazionale. Non occorre prenotazione per utilizzare il buono. **Il buono è valido fino al 30 settembre 2010** e nei periodi di apertura dello stabilimento. Per nessun motivo verrà restituito denaro se la spesa per l'acquisto di servizi è inferiore al valore del buono.

• Terme di Chianciano

Via delle Rose, 12 - 53042 Chianciano Terme (Siena).
Info e prenotazioni 848 800 243
info@termechianciano.it - www.termechianciano.it

Il buono è valido per l'entrata al Salone Sensoriale, compreso l'accesso e l'utilizzo di tutti i servizi del salone Sensoriale. Sono esclusi i trattamenti del centro benessere, che possono essere acquistati a parte. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità al numero 0578 68480 oppure scrivendo a prenotazione@termechianciano.it **Il buono è valido fino all'1 novembre 2010**, con esclusione del periodo di Natale, Capodanno e Pasqua. Il buono non è cumulabile e non è valido su tariffe già scontate.

• Terme San Filippo

Via San Filippo, 23 - 53023 Bagni San Filippo (Siena).
tel 0577 872982
info@termesanfilippo.it - www.termesanfilippo.it

Il buono è valido per l'ingresso alla piscina termale, per i trattamenti nel Centro Benessere termale e per i programmi benessere comprendenti trattamenti e soggiorno in hotel. Sono esclusi servizi bar, ristorante e solo alberghieri. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

Il buono è valido fino al 1 novembre 2010 nel periodo di apertura del complesso, da Pasqua al 1° novembre di ogni anno, con esclusione del mese di agosto.

• Terme Grotta Giusti

Via Grottagiusti, 1411 - 51015 Monsummano Terme (Pistoia)
tel. 0572 90771 - fax 0572 907720
info@grottagiustispa.com - www.grottagiustispa.com

Il buono è valido per i Trattamenti del centro benessere. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità, al numero 0572 9077323.

Il buono è valido fino al 30 giugno 2010.

• Terme San Giovanni Rapolano

Via Terme San Giovanni, 52 - 53040 Rapolano Terme (Siena)
tel 0577 724030 - fax 0577 724053
info@termesangiovanni.it - www.termesangiovanni.it

Il buono è valido per tutti i servizi. Sono esclusi l'ingresso in piscina, il servizio bar e ristorante. Per utilizzare il buono è necessaria la prenotazione, verificando la disponibilità.

Il buono è valido fino all'1 novembre 2010, con esclusione dei seguenti periodi: dal 10/08/09 al 23/08/09, dal 24/12 /09 al 10/01/2010 e dall'11/08/2010 al 18/08/2010.

sociocoop
Unicoop Tirreno

PUNTI COLLEZIONAMENTO: SCELTI PER TE DAL CATALOGO 2009-2010

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



coop
for you

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.

Ritira la lista dei centri convenzionati presso il punto d'uscita 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 O PISCINE

CONVENZIONI & SERVIZI

I vantaggi per i Soci Coop continuano anche fuori dal mondo Coop!

Richiedi la guida 2009
in tutti i negozi di Unicoop Tirreno.



CULTURA

SALUTE E BENESSERE

TEMPO LIBERO

SPORT

CASA E PERSONA

I'apparenza inganna

Effetti non veri o non supportati da alcuna documentazione. Spesso dietro le etichette di cibo e prodotti si nascondono brutte soprose, ma in Italia sono molte le aziende che investono su studi scientifici rigorosi.
di Dario Guidi

Tecnicamente si chiamano claims e sono quegli slogan che sempre più spesso accompagnano i nostri acquisti di cibo e prodotti, legando il loro consumo a un qualche beneficio per la nostra salute. Ne sentiamo di ogni tipo: dai più generici ("fa bene alla salute", "purifica l'organismo", "fa dimagrire", "è ricco di fibra", "col 30% in meno di grassi") a quelli più specifici ("abbassa il colesterolo", "favorisce la crescita", "aiuta il sistema immunitario", "aumenta la capacità di apprendimento", "contribuisce allo sviluppo della vista"). E via in un crescendo impressionante che potrebbe continuare a lungo. Basta pensare che all'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, sono stati presentati tra alimenti in senso stretto e integratori oltre 40mila dossier relativi ad altrettanti prodotti (e ogni anno se ne aggiungono di nuovi) che chiedono di essere validati relativamente alle loro indicazioni nutrizionali e sulla salute.

false promesse

Il fatto è che sino ad ora ogni azienda poteva dichiarare (e scrivere sulle confezioni) sostanzialmente ciò che voleva a proposito delle qualità di ciò che metteva in

vendita. E il povero consumatore si trovava disorientato davanti a un bombardamento sempre più massiccio. Anche perché l'attenzione alla salute è cresciuta in questi anni e la possibilità di stare meglio e di prevenire i problemi o di contrastarli in modo "semplice" risulta molto allettante.

Alla base del "fenomeno" claims c'è l'arrivo dei cosiddetti novel food, dei cibi funzionali e degli integratori. Prodotti che grazie a nuove ricerche e applicazioni hanno "prestazioni" decisamente migliori dei loro antenati e possono davvero, in diversi casi, contribuire a combattere e prevenire problemi di salute di varia natura. Ma, ovviamente c'è un ma... Nel senso che quando si investono miliardi e miliardi, come hanno fatto le industrie in questi anni, e quando si vive in un mondo dove molto è legato alla pubblicità, può succedere che, nel tentativo di vendere il più possibile (tanto per intenderci il mercato degli yogurt negli ultimi anni ha registrato aumenti superiori al 10 per cento), qualcosa sul piano della documentazione scientifica o del necessario rigore sul piano della comunicazione si perda per strada. Ed ecco sorprese decisamente spiacevoli: vengano dichiarati effetti non veri o non supportati da alcuna documentazione. Oppure succede che si tenti di far imboccare scorciatoie al consumatore inducendolo a pensare che basta quel tal prodotto per eliminare il colesterolo, quando quel tal prodotto può, invece, solo contribuire a ottenere un effetto da perseguire utilizzando strumenti diversi e, in molti casi, passando da un medico.

nero su bianco

Da mettere nel conto anche la guerra tra aziende di settori diversi che tutelano le proprie fette di mercato. Basta ricordare, tanto per capirsi, che a promuovere un ricorso all'Autorità antitrust contro Danone e Unilever – ricorso che aveva nel mirino proprio due prodotti anti-colesterolo – è stata l'Aifa, cioè l'Agenzia italiana del farmaco. Perché è chiaro che se passa l'idea che basta uno yogurt a curare, non c'è più bisogno delle altre medicine... Per non parlare del grande mercato degli integratori e dei multivitaminici in cui il confine tra farmaci e non farmaci è decisamente labile.

Ma ritorniamo ai nostri claims, per dire che sino ad ora dei 157 dossier che l'Efsa ha valutato circa l'80 per cento è stato bocciato. Cifre allarmanti, non c'è che dire, che confermano come si sia di fronte a un grosso problema. «Sarebbe sbagliato dare letture semplificate di quanto emerso sin qui dal lavoro di valutazione dell'Efsa – spiega **Lorenzo Morelli**, microbiologo dell'Università Cattolica e uno dei massimi



esperti italiani in questo campo –. Occorre partire da una premessa importante e cioè che l'Europa è, dopo il Giappone, la seconda regione del mondo dove si sta cercando di regolamentare questo complesso settore. Sino al 2006 di fatto ogni produttore poteva scrivere ciò che voleva. Nel dicembre di quell'anno è stato approvato un regolamento, il numero 1924, che definisce norme e criteri precisi sui claims. I 26 paesi membri dell'Ue, dopo quest'approvazione, inviarono all'Efsa ben 40mila fascicoli relativi ad altrettanti prodotti già in commercio. Dopo un attento lavoro di analisi si è arrivati ad accorpate queste richieste in macrocategorie, così che i dossier da analizzare si sono ridotti a 4.185. E ora proprio queste 4.185 richieste sono in corso di valutazione da parte dell'Efsa una ad una, con una procedura pienamente trasparente, monitorabile anche attraverso internet. Si sta procedendo, anche se ritengo difficile che il lavoro possa essere ultimato per il gennaio 2010 come era stato ipotizzato».

questione di etichetta

Entrando più nel merito, la nuova normativa europea sui claims fissa tre tipi diversi di categorie sottoposte a valutazione. La prima riguarda le cosiddette indicazioni nutrizionali (per intendersi quelle che dicono: ricco di fibre, povero di grassi, senza zuccheri ecc.). Questo è il capitolo più semplice nel senso che qui è stata definita una griglia precisa, già in vigore, per cui per ogni sostanza si stabilisce al di sotto o al di sopra di quale quantità si può attribuire una determinata indicazione. Più complicate sono, invece, le cose per le cosiddette indicazioni sulla salute e per quelle sulla riduzioni dei rischi. «Il regolamento europeo – riprende Morelli – ha introdotto novità importanti. Innanzitutto le affermazioni devono essere supportate da dossier scientifici. E in particolare ci devono essere studi sull'uomo. Questo è un salto di qualità molto significativo perché, in precedenza, questi studi servivano solo per i farmaci. Dunque è cambiata l'impostazione del lavoro per le aziende. Quanto, invece, ai risultati che un prodotto consente di perseguire – come ridurre il colesterolo – l'aspetto importante è che la comunicazione non parli di

prevenzione (che è concetto più articolato e da definire con valutazioni sul singolo caso) ma solo di riduzione del rischio».

Questa la griglia su cui si sta lavorando. Una griglia severa che, come detto, ha prodotto e produrrà molte bocciature. Il professor Morelli sottolinea come sia da evitare, specie per l'Italia, una visione tutta in negativo: «Certo molti dei claims che abbiamo visto in questi anni è bene spariscano. Ma sia chiaro che la gran parte delle aziende sono imprese serie che stanno investendo per sostenere i loro prodotti, per avere dossier scientifici rigorosi. Il nostro è il terzo paese al mondo per produzione di studi sui temi sull'alimentazione. Segno di un'attenzione forte e di conoscenze diffuse. E poi c'è da ricordare che i regolamenti e le norme attuative si evolvono in continuazione e gran parte delle bocciature dell'Efsa dipendono proprio da questa continua evoluzione».

molte salate

Pur nella complessità dell'iter che si è avviato, al consumatore resta la certezza che si va verso un'era di maggiori tutele, di controlli e di regole più definite. Poi resta il fatto che nel mondo della comunicazione e della pubblicità, il rischio di messaggi che vanno oltre il consentito resta sempre. Da sottolineare è comunque che all'Efsa non spetta alcun ruolo sanzionatorio. Le eventuali sanzioni per chi sgarra vanno definite a livello nazionale e qui a giocare un ruolo importante, almeno in Italia, è già da ora l'Autorità antitrust che in diversi casi ha comminato multe piuttosto salate. «Quello che si può comunque raccomandare al consumatore – conclude Morelli – è di leggere attentamente le etichette, di documentarsi, di avere un ruolo attivo rispetto a ciò che si acquista, specie se lo facciamo pensando che abbia ricadute sulla nostra salute. E poi c'è da stare attenti a non farsi condizionare da un modello di comunicazione

che rischia di farci sentire malati o più a rischio se non usiamo determinati tipi di prodotti». A volte nella semplicità di una dieta variata e di uno stile di vita non sedentario sta la risposta e la prevenzione di molti problemi. ■



a chiare lettere

Le regole per le indicazioni nutrizionali.

Uno degli aspetti su cui la nuova normativa europea ha già definito con precisione e senza possibilità di fraintendimenti le regole è quello relativo alle indicazioni nutrizionali dei prodotti. Ecco un elenco di quelle più importanti e dei requisiti che deve avere un prodotto per poter usufruire dell'indicazione in questione.

A basso contenuto calorico L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 40 Kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi.

A ridotto contenuto calorico L'indicazione è consentita solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.

Senza calorie L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 Kcal (1,7 kJ)/dose unitaria equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

A basso contenuto di grassi L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

Senza grassi L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura «X% senza grassi» sono tuttavia proibite.

A basso contenuto di grassi saturi L'indicazione è consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10% dell'apporto energetico.

Senza grassi saturi L'indicazione è consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

A basso contenuto di zuccheri L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

Senza zuccheri L'indicazione che un alimento è senza zuccheri è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

Senza zuccheri aggiunti L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri è consentita solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "Contiene naturalmente zuccheri".

A basso contenuto di sodio/sale L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.

A bassissimo contenuto di sodio/sale L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

Senza sodio o senza sale L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

Fonte di fibre L'indicazione che un alimento è fonte di fibre è consentita solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 Kcal.

Ad alto contenuto di fibre L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 Kcal.

Fonte di proteine L'indicazione che un alimento è fonte di proteine è consentita solo se almeno il 12% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

Ad alto contenuto di proteine L'indicazione è consentita solo se almeno il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

il caso

Le sanzioni dell'Antitrust per la pubblicità ingannevole. Il caso di Danone e Unilever.

Il caso della recente sanzione che l'Antitrust ha inflitto a Danone e Unilever per due prodotti contro il colesterolo è estremamente significativo. In sostanza ciò che è stato contestato non sono le caratteristiche del prodotto, ma la comunicazione che è stata fatta, ritenuta "omissiva e fuorviante". Nelle motivazioni dell'Antitrust si legge, infatti, che "l'efficacia limitata e parziale del prodotto quale rimedio ausiliare e integrativo della dieta rispetto alla problematica evidenziata (quella del colesterolo, ndr) non viene sufficientemente evidenziata". Dunque – e questo è bene che tutti i consumatori lo tengano presente – prodotti che da soli risolvono un problema non ce ne sono. Ci sono solo prodotti che possono contribuire a migliorare le cose, nel quadro di una più ampia strategia che spesso deve coinvolgere il controllo medico.

Non a caso l'Antitrust fonda il suo pronunciamento anche su pareri dell'Istituto Superiore di Sanità. La causa cui si è fatto riferimento, è stata aperta proprio da una segnalazione dell'Agenzia italiana del farmaco. Ma interessante è anche segnalare che la stessa Unilever ha avuto dall'Efsa l'approvazione del dossier scientifico su un analogo prodotto (venduto in Regno Unito, Olanda e Svezia e sempre con steroli vegetali) che aiuta a ridurre il colesterolo nel sangue.

Tornando allo scenario che si apre con il nuovo regolamento europeo sui claims è importante sottolineare come, a fronte del fatto che questo regolamento non fissa sanzioni ma ne affida la definizione ai singoli paesi, a interpretare il ruolo di arbitro che fischia i falli di gioco sia già

da ora, almeno per l'Italia, l'Autorità antitrust. Come ha spiegato l'avvocato **Chiara Marinuzzi**, intervenendo a un seminario su questo tema (a Modena nell'ambito di una rassegna sulla sicurezza alimentare), «l'Autorità, partendo dai contenuti del regolamento europeo, utilizza le sanzioni previste dalla normativa sulla pubblicità ingannevole. Dunque è chiaro che, visti anche i poteri spettivi che la stessa Autorità antitrust si vede attribuiti, oltre che per la possibilità di dare sanzioni economiche, qui starà il punto di vero controllo per quanto riguarda il nostro paese».

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Limitarsi al prezzo e alla data di scadenza è troppo poco. Prima di acquistare un prodotto è bene leggere attentamente tutto quello che è scritto sull'etichetta. Meglio dedicare un attimo alla lista degli ingredienti e alle altre informazioni che possono essere contenute, specie quelle che mettono in rapporto gli ingredienti con l'Rda, cioè la dose giornaliera raccomandata per una determinata sostanza. Può capitare, infatti,

che si sia invogliati ad acquistare qualcosa attraverso il claim, cioè lo slogan bene in vista, perché magari si cerca qualcosa con poche calorie, salvo poi scoprire (leggendo l'etichetta) che, in quello stesso prodotto, il sale abbonda. Oppure di puntare su cereali dove ci sono vitamine e minerali, ma senza sapere che sono anche molto ricchi di zuccheri.

Ecco perché Coop presta da sempre grande attenzione alle etichette: per garantire al consumatore informazioni corrette, complete e comprensibili.



la merce muta di Giorgio Nebbia



una vita da metano

**Cosa sono e a cosa servono
gli idrati di metano.**



Il metano, dopo il carbone e il petrolio, è il terzo dei combustibili fossili usati nel mondo; anche le sue riserve, come quelle del petrolio, rischiano di esaurirsi in seguito a una crescente estrazione. Oltre che allo stato gassoso sotto pressione nel sottosuolo, il metano si presenta nella curiosa forma solida di combinazione con acqua, quella degli idrati di metano che esistono a bassa temperatura e sotto elevate pressioni. Gli idrati di metano sono costituiti da una specie di gabbia contenente 46 molecole di acqua e 8 molecole di metano; un metro cubo di idrato di metano contiene circa 165 metri cubi di metano. La scoperta degli idrati di metano risale agli anni Trenta del Novecento quando si è osservato che nei metanodotti che attraversavano zone fredde si verificavano ogni tanto degli intasamenti dovuti a solidi cristallini, simili al ghiaccio, rivelatisi costituiti dalla combinazione di metano e acqua. Grandi depositi di idrati di metano sono stati scoperti sul fondo degli oceani dove il metano, formato dalla decomposizione microbiologica della materia organica che vi si trova, si combina con l'acqua perché le temperature sono basse ed è elevata la pressione della massa d'acqua sovrastante; gli idrati di metano si trovano anche nel permafrost, la parte dei ghiacciai permanenti. La quantità di metano intrappolata negli idrati di metano è stimata enorme, addirittura superiore a quella di tutti i combustibili fossili noti, messi insieme. Si può immaginare che in molti, negli Stati Uniti, in Russia, Canada, India, Giappone, hanno tentato e tentano di recuperare un po' del prezioso metano dalla scomposizione di questi idrati. Tale scomposizione si potrebbe realizzare alterando le condizioni fisiche che ne hanno determinato la formazione e che ne permettono la persistenza – la bassa temperatura e l'alta pressione – per esempio iniettando acqua calda nei depositi di idrati di metano o allentando la pressione sovrastante i depositi. Tutte cose che si fa più presto a dire che a fare. Tentativi di questo genere, peraltro senza successo, sono stati fatti nel Novecento da parte della allora Unione Sovietica: la Russia possiede, infatti, nelle sue regioni artiche, grandissimi depositi di idrati di metano intrappolato nei ghiacciai. Va anche detto che mettere mano nei depositi di idrati di metano può essere rischioso. Il metano, se si libera in maniera non controllata dal fondo dei mari e risale nell'atmosfera, contribuisce all'effetto serra essendo molte volte più attivo dell'anidride carbonica, l'altro gas responsabile dei mutamenti climatici. Se anche non è vicino il giorno in cui si potrà estrarre, a fini commerciali, metano dai giacimenti dei suoi idrati, le ricerche sulla loro natura e formazione hanno già permesso di dare uno sguardo al meccanismo di formazione degli oceani e dei ghiacciai e ai mutamenti climatici delle ere geologiche passate e molti ritengono che il metano estratto dai suoi idrati possa avere un ruolo importante nell'economia energetica del futuro.

presa di posizione

**Da leggeri fastidi a problemi più gravi.
Tutti gli effetti di una postura sbagliata.**
di Barbara Bernardini

A prima vista sembrerebbe l'azione più naturale del mondo, stare in piedi in posizione corretta, quella in cui le ossa e i muscoli sono in perfetta armonia ed equilibrio a contrastare l'azione della forza di gravità. Ma a giudicare dal numero impressionante di persone che soffrono di dolori cronici alla cervicale, di lombalgie, di mal di schiena per colpa di una postura scorretta pare proprio che l'esercizio dello stare in piedi non sia poi così semplice.

spirito di adattamento

«La postura dell'adulto è sempre il risultato di un processo cominciato nell'infanzia – spiega **Roberto Bagnoli**, esperto in posturologia a Firenze –: ad esempio la maggior parte dei destrimani ha la spalla destra più bassa e in

avanti rispetto alla sinistra. Basta fotografare un bambino seduto a scuola mentre scrive e capirne il motivo. Certe posizioni reiterate per molto tempo causano un adattamento di tutta la catena muscolo-fasciale. L'importante è capire quando queste posizioni viziate superano un certo limite di tolleranza e producono un sintomo, un dolore, a quel punto è importante intervenire».

Sarebbe dunque l'abitudine a stare in posizioni sbagliate oppure una postura viziosa dopo un trauma, un incidente o per la gravidanza, che può sfociare ad un certo punto della vita in un dolore persistente e inspiegabile all'apparato muscolo scheletrico. «La maggior parte dei sintomi cronici, per lo meno quelli localizzabili a livello di apparato muscolo-scheletrico, come lombalgie, cervicalgie, gonalgie ecc., sono quasi sempre riconducibili ad uno squilibrio posturale – riprende Bagnoli –, ma spesso non vengono diagnosticati e affrontati come tali. C'è scarsa consapevolezza del fenomeno anche tra i medici».

riveduti e corretti

La posturologia è una scienza giovane che non fa parte del tradizionale corso di studi in medicina, con il risultato di una disinformazione generale che rende difficile una diagnosi rapida del problema e la sua correzione. Correggere la postura è un lavoro lungo e complesso perché la postura in sé è un fenomeno molto sfaccettato. Basti pensare che il nostro corpo regola la propria posizione e la tensione delle catene muscolo-fasciali in base alle informazioni che riceve dai cosiddetti "recettori" che sono principalmente tre: i piedi, gli occhi e la bocca. Il modo in cui chiudiamo i denti, la cosiddetta "occlusione", è una delle cause (e delle spie) principali di una cattiva postura e dei suoi sintomi. «L'occlusione dentale fa parte del cosiddetto sistema cranio-sacro-mandibolare. Un'asimmetria dell'occlusione dei denti genera sempre uno squilibrio del tono dei muscoli associati – dice Bagnoli –, dato che questi muscoli fanno parte di una catena ecco che si può manifestare un dolore, anche forte, lontano dalla sede del problema. Una classica sintomatologia associata a una cattiva occlusione dentaria è il dolore della cervicale».

dalla bocca ai piedi

Non sorprende quindi che molti pazienti che arrivano dall'esperto in posturologia siano stati indirizzati da un dentista accorto che ha preso in considerazione non solo lo stato dei denti, ma tutte le problematiche sulle quali il "sistema bocca" può avere un riflesso. Anche la lingua, infatti, può influire sulla postura e in particolare la sua posizione a riposo, viziosa, ad esempio, da una deglutizione



non corretta o dall'abitudine di succhiarsi il dito protratta per molto tempo in alcuni bambini. L'esperto posturologo, dunque, saprà valutare la situazione globale della postura di un individuo a partire dai piedi, esaminandone la posizione e i piani di appoggio, il tono delle catene muscolari, arrivando fino alla bocca. Secondo Bagnoli «il miglior approccio alla correzione dei problemi posturali è senza dubbio quello interdisciplinare: l'ortopedico, il dentista ecc. devono interagire per riportare la persona a un equilibrio globale che consenta il ri-equilibrio della postura e la scomparsa dei sintomi».

dente per dente

Con queste premesse non stupisce che i più comuni strumenti di intervento sulla postura siano le "solette" e i "bite" per la bocca, entrambi specificatamente realizzati per la correzione posturale. I secondi non sono altro che placche di resina trasparente specificatamente modellati sull'impronta dell'arcata dentaria dall'esperto medico o odontoiatra specialista in "gnatologia". Queste placche hanno lo scopo di modificare nel tempo l'occlusione e ripristinare uno stato di equilibrio. «Non tutti i bite sono posturali – precisa Bagnoli – e bisogna evitare di fare confusione o rivolgersi allo specialista sbagliato. Anche tra le solette non tutte sono posturali, Le uniche solette di postura, e dunque in grado di correggere il recettore piede, e in tempi più lunghi il tono e la struttura, sono le cosiddette solette propriocettive che sono completamente lisce e contengono microspessori di 1-2 millimetri. Tutte le solette sono fatte ad hoc sul piede del paziente, come una protesi dentaria, e non possono essere né preformate né standard». Insomma stare in piedi in maniera corretta ed equilibrata non è affatto l'azione più facile del mondo e occorre molta attenzione e buona volontà per evitare che le posizioni sbagliate che assumiamo ogni giorno si trasformino in dolori insopportabili. Ma, assicurano gli esperti, i benefici di una postura corretta ripagano ampiamente di qualsiasi sforzo. ■

SCORRETTAMENTE

Le cause di una postura scorretta.

- Disequilibrio dei recettori (piedi, bocca e occhio).
- Posture scorrette da traumi che rimangono anche dopo la guarigione.
- Esiti di interventi chirurgici, cicatrici addominali.
- Carattere: introversi ed estroversi tendono ad assumere posizioni diverse.
- Alcuni sport praticati intensamente fin da piccoli, come il calcio che causa le tipiche gambe "in varo".
- Il lavoro, specie se sedentario.

BEL PORTAMENTO

Consigli per una corretta postura.

- Genitori: attenti alla postura dei figli! Quanto più il bambino viene corretto tempestivamente tanto migliori saranno i risultati.
- Scegliete un ottimo letto e un materasso adeguato: i migliori sono in lattice a densità variabile in funzione del peso delle varie parti del corpo.
- Imparare una corretta posizione da seduti. Sono utili sedie e poltrone ergonomiche se si impara a sedersi correttamente in fondo alla sedia, appoggiandosi allo schienale.
- È importante mantenere un certo tono muscolare con una costante attività fisica. Il nuoto è ideale ma anche gli sport non ripetitivi, come il calcio ed esercizi di stretching vanno bene.

Info

www.odonto-net.it/bite.htm

www.sportmedicina.com/postura_ambiti.htm

Alcuni ospedali offrono un servizio di posturologia, come il "San Gerardo" di Monza e il "Bambin Gesù" di Roma.

segnali radio

Curare i tumori con l'adroterapia, evoluzione della comune radioterapia a raggi X.

di Barbara Bernardini

Non sempre l'Italia è fanalino di coda nel campo della salute. Sta a poco a poco prendendo piede, infatti, la cura dei tumori con l'adroterapia, un nuovo tipo di radioterapia oncologica sviluppata a partire dagli anni Cinquanta a Berkeley negli Usa. L'adroterapia rappresenta l'evoluzione della comune radioterapia a raggi X, che anziché elettroni utilizza particelle più grandi, in particolare protoni e ioni

carbonio. In Italia un centro di adroterapia è in funzione dal 2002: si tratta del centro di adroterapia oculare per il trattamento delle patologie rare dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria Policlinico di Catania ed è attualmente l'unico centro in Italia dove è possibile trattare, mediante fasci di protoni, i tumori della regione oculare. Il centro ha dato ottimi risultati evitando a molti pazienti l'asportazione dell'occhio malato e la perdita della vista.

terapia intensiva

L'adroterapia è ormai pronta per coadiuvare, e in alcuni casi sostituire, la terapia a raggi X anche in altre patologie. Nella radio convenzionale, per quanto mirata, si finisce per danneggiare anche i tessuti sani e il potenziale distruttivo è abbastanza basso. L'adroterapia, al contrario, usa protoni accelerati e lanciati come proiettili contro il tumore: queste particelle trattengono la loro energia per tutto il percorso rilasciandola solo all'impatto programmato. L'energia distruttiva contro il tumore è estremamente elevata e il paziente, non avendo danneggiati i tessuti sani, può sopportare dosi di irradiazione molto più alte. L'estrema selettività del fascio di adroni è vantaggiosa per quei pazienti che presentano tumori in zone particolarmente delicate del corpo. Ancora più potente l'adroterapia con ioni carbonio, capaci di rilasciare nelle cellule tumorali un'energia 24 volte superiore a quella rilasciata da un protone, un'efficacia capace di uccidere anche



molte cellule resistenti alla normale terapia. Oggi l'efficacia dell'adroterapia è stata provata anche in molti dei tumori pediatrici, in quelli del sistema nervoso centrale, della prostata, del fegato, dell'apparato gastroenterico e del polmone, diventando quindi una concreta opportunità di terapia per migliaia di pazienti. In Italia si stima che potrebbero beneficiarne almeno 15mila perso-

ne, a cui si potrà offrire, fra non molto, un centro di adroterapia, il **CNAO** (Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica) di Pavia. Si tratta del primo centro ospedaliero di adroterapia in Italia, accessibile tramite il Sistema Sanitario Nazionale nel quale verranno curati i pazienti che presentano l'indicazione per la terapia. ■

Info

CNAO, Pavia

www.cnao.it

fax 080298474

e-mail: serviziomedico@cnao.it

Azienda Ospedaliero-Universitaria

Policlinico di Catania

Struttura Complessa di Radiodiagnostica e Radioterapia
via Santa Sofia, 78 - 95123 Catania

www.policlinico.unict.it/Adroterapia/def.htm

e-mail: prototerapia@policlinico.unict.it

Referenti: Prof. Giuseppe Privitera, Dott. Corrado Spatola,
Dott. Luigi Raffaele

tel. 0953782849 - 0953782846

Clinica Oculistica

Direttore: Prof. Alfredo Reibald

Referente: Dott. Johannes Ott

tel. 095378129

salute sani & salvi

un gran cervello

Secondo un nuovo studio del "Journal of American Clinical Nutrition" arricchire la dieta dei bambini (anche neonati) con alcuni grassi particolari presenti nel pesce favorisce lo sviluppo delle membrane delle cellule cerebrali e un conseguente miglioramento delle funzioni cognitive. Si tratta di due acidi grassi essenziali, denominati DHA e AA, appartenenti alla classe dei cosiddetti omega3 e omega6. Queste molecole sono assorbite anche dal feto prima della nascita attraverso la placenta, quindi anche le future mamme con una corretta alimentazione possono favorire lo sviluppo cerebrale del loro bambino.

l'ora XDR

È stata un'équipe Italiana dell'Università di Pavia a contribuire in modo determinante alla scoperta di una nuova classe di farmaci attivi contro il micobatterio che provoca la tubercolosi. Questa malattia è diffusa in oltre due miliardi di persone nel mondo ed è estremamente contagiosa. Si cura con normali antibiotici, ma negli ultimi anni l'**Organizzazione Mondiale della Sanità** è stata in allarme per l'emergenza di una particolare forma della malattia detta XDR, incurabile perché resistente a qualsiasi farmaco conosciuto. Queste nuove molecole, dette "benzotiazinoni", sono attive anche contro la XDR, facendo tirare un sospiro di sollievo alla comunità scientifica internazionale.

quelli della notte

Mattinieri o nottambuli? L'uno o l'altro non fa differenza: sappiate che non c'è modo di cambiare le abitudini di ciascuno di noi. Lo dimostra uno studio pubblicato dal "Journal of Biological Rhythms", nel quale un gruppo di ricercatori dell'Università di Alberta ha studiato a fondo un largo campione di soggetti mattinieri o nottambuli scoprendo che nei primi sia l'attività cerebrale che quella fisica hanno un picco di performance alle 9 del mattino mentre nei secondi lo stesso picco si ha alle 9 della sera. Secondo i ricercatori questo ritmo sarebbe programmato geneticamente. Non resta che seguire le proprie inclinazioni...

ABCibo di Eugenio Del Toma



vari ed eventuali

Gran varietà e alternanza dei cibi per difendere l'organismo dalle sostanze a rischio.



L'Italia ha una tradizione e un sistema di vigilanza igienica sugli alimenti ben al di sopra dello standard dell'Unione Europea. E ciò è stato riconfermato in diverse occasioni (dalla mucca pazza all'aviarria) proprio per la fitta rete di controlli e la capacità di attivare tempestivamente adeguate contromisure.

Chiarito questo primo aspetto, vorrei accennare più direttamente alle abitudini dei consumatori e ai relativi equilibri nutrizionali. Alludo alla preveggenza di una delle dieci "Linee guida per una sana alimentazione italiana" (INRAN, rev. 2003: consultabili su www.inran.it) che raccomanda: "Varia spesso le tue scelte a tavola".

La teorica pericolosità di un alimento (portiamo, ad esempio, la soglia di concentrazione di metalli pesanti nei tonni) è ben diversa per chi mangia una o due volte alla settimana un prodotto "contaminato" rispetto a chi ne fa un uso quotidiano.

Questo concetto è valido per qualsiasi cibo: la varietà e l'alternanza delle scelte alimentari rappresentano quindi una discreta arma di difesa. L'organismo umano può, infatti, inattivare molti agenti estranei alla sua composizione (xenobiotici) e comunque sa proteggersi dall'introduzione con gli alimenti di eventuali molecole "a rischio" se occasionalmente presenti anche oltre i limiti ritenuti di sicurezza.

La situazione, però, diventa pericolosa quando l'aggressione si protrae per tempi lunghi, il che potrebbe verificarsi in caso di abitudini alimentari monotone e ripetitive.

Inoltre, il concetto di varietà e rotazione stagionale ci porta a preferire i prodotti freschi, preferibilmente dei nostri territori, con un importante corollario positivo: la possibilità di dotarsi quasi inconsapevolmente di tutte le tessere del mosaico nutrizionale, comprese le sostanze prive di valore energetico ma comunque essenziali per i complessi intrecci metabolici. Malgrado il proverbio che vorrebbe tenere lontano il medico mangiando "una mela al giorno" è preferibile alternare gli agrumi, ricchi di vitamina C, con frutta di stagione dotata di un diverso tipo di vitamine non meno essenziali.

Altrettanto dovrebbe accadere all'interno dei gruppi alimentari che forniscono proteine o carboidrati.

ti telefono o no

Senza più tasti, si connettono a internet, scattano foto e "trasmettono film". E, se serve, telefonano.
di Roberto Minniti

Pazzi per il "touch screen". Un anno dopo il lancio dell'i-Phone, il telefono della Apple, il mercato italiano dei cellulari sembra ormai orientato verso i modelli che permettono di essere utilizzati navigando con il dito sullo schermo. Tutti i produttori più grandi hanno inserito almeno uno di questi modelli nel loro listino, consci del fatto che per l'hi-tech gli italiani sono disposti a fare qualche strappo alla regola che prevede, di questi tempi, una generale propensione al risparmio.

Ma come orientarsi per investire al meglio i propri soldi su uno di questi gioielli della tecnologia? Gli acquirenti, dicono gli esperti di mercato, nella scelta del cellulare privilegiano grandezza e risoluzione del display e la qualità della fotocamera.

un po' di tatto

Parlando di telefonini con interfaccia tattile naturalmente è lo schermo, e la sua risoluzione grafica, a predominare al momento dell'acquisto. Lo sanno bene i grandi marchi che partono da un minimo sotto i 3 pollici fino a sfiorare i 4 pollici.

Ma se la mania del touch ha ormai contagiato molti, chi ci si avvicina per la prima volta non dovrebbe sottovalutare l'impatto che ha l'assenza di pulsanti veri e propri. La prima reazione, di fronte a uno schermo tattile, è quasi naturale: "E la tastiera dov'è?". Abituati a tamburellare sui pulsanti del proprio cellulare con una certa disinvoltura, si rimane un po' smarriti quando le stesse operazioni devono essere ripetute su un touch screen. Senza tasti "fisici" da pigiare. Certo, tutto si supera, ma in molti casi è sempre meglio optare per un modello che preveda, oltre al touch screen, anche una tastiera classica (cosa, per esempio, che non prevedono i modelli della Apple). In ogni caso, prima dell'acquisto è indispensabile valutare quanto un prodotto è adatto alla propria "taglia". Ovvero la dimensione dei tasti (anche solo virtuali) e delle icone, rispetto alle proprie dita.

La connettività è un altro dei criteri fondamentali per chi è alla ricerca di un apparecchio di ultima generazione, che tra le sue funzioni più pubblicizzate ha quella di connettersi alla rete internet e di scaricare le mail (oltre che di chattare, accedere a Facebook o a Youtube). E qui gran parte dei modelli in commercio prevede la veloce connessione Umts-Hsdpa, in grado di garantire un'ottima capacità di navigazione, oltre alla possibilità di utilizzare il

Wi-fi per agganciare – quando c'è – una rete adsl.

foto modello

Tra le funzioni intramontabili, una delle preferite dai consumatori – come già detto – resta la fotocamera. Ma sulla qualità offerta dai cellulari sul mercato è il caso di fare molta attenzione. Per scattare ottime foto dal telefonino, infatti, non basta spendere un capitale (visto che, tanto per fare un esempio, il costoso i-Phone 3G si limita ad appena 2 megapixel di risoluzione che salgono a 3 per il nuovo 3GS). In fatto di fotocamera, l'eccellenza prevede modelli con risoluzione dai 3 megapixel in su. Ma esistono anche modelli con ottica simile a quelle delle macchine fotografiche vere e proprie.

Ultima delle funzioni considerate irrinunciabili (specie dai più giovani) è il lettore mp3. Qui le soluzioni sono davvero tante e si basano su software che permettono diverse modalità di ascolto e selezione di brani. Con lo shake control si cambia brano scuotendo il cellulare, oppure, attivando la TrackId sul display, appare il titolo del brano che si sta ascoltando magari alla radio. O ancora, con la funzione SenseMe si può scegliere una playlist "ad hoc" in base a un grafico cartesiano dell'umore. E ci sono perfino modelli che puntano sulla possibilità di scaricare gratuitamente brani per un anno (come il Nokia 5800 XpressMusic).

degno di memoria

Attenzione però: con l'aumento delle potenzialità (e con l'accumularsi dei brani che archiviamo), cresce il bisogno di spazio. Ovvero di memoria a disposizione. Ormai lo standard "minimo" (per chi mette musica e foto sul cellulare) è di 4 GB, ma chi vuole vedere sullo schermo anche film dovrà optare per un apparecchio più capiente, o almeno con una memoria espandibile.

E chi ha, invece, come unica vocazione quella... di poter telefonare? A quanti non desiderano complicazioni e pretendono che il cellulare faccia semplicemente il mestiere per cui è nato e sia facile da usare, il mercato offre molte soddisfazioni. I modelli "basic", infatti, costano pochissimo e basandosi su una tecnologia ormai collaudata, svolgono egregiamente la propria funzione. Semmai l'unica difficoltà è nella scelta della taglia. I telefonini, infatti, sono oramai vere e proprie miniature. Se la riduzione delle dimensioni può essere comoda per portarlo in tasca o in borsetta, non sempre un apparecchio microscopico è pratico tanto per parlare che per comporre numeri o messaggi sullo schermo. Anche in questo caso, dunque, la verifica "sul campo" è insostituibile: provate a maneggiare la tastiera del telefono e ad avvicinarlo all'orecchio, prima di decidervi all'acquisto.



cellulari

Marca e modello	touch screen	connettività	fotocamera (megapixel)	display (pollici)	autonomia (sb = stand-by) (c = conversazione)	altre caratteristiche	prezzo (euro)
Apple iPhone 3G 16Gb	si	UMTS/HSDPA, Bluetooth, Wi-Fi	2	3,5	sb: ca. 300 h c: ca. 300 min.	internet alta velocità, Gps, simile a iPod	499
Apple iPhone 3G 16 Gb	si	UMTS/HSDPA, Bluetooth, Wi-Fi	3	3,5	sb: ca. 300 h c: ca. 300 min	internet alta velocità, Gps, simile a iPod, prevede la videocamera	599
LG Cookie TIM Navy	si	EDGE/GPRS, Bluetooth	3	3	sb: ca. 100 h c: ca. 240 min	-	180
Motorola RAZR V3i	no	GPRS, Bluetooth	1,23	176x220 pixel	sb: ca. 310 h c: ca. 400 min	-	120
Nokia 1208	no	-	-	96 x 68 pixel	sb: ca. 365 h c: ca. 7 h	-	36
Nokia 5800 XpressMusic*	si	WCDMA, Bluetooth, Wi-Fi	3,2	3,2	sb: ca. 400 h c: ca. 8 h	download gratis 1 anno di brani dal Nokia store	369
Nokia N96	no	WCDMA2100/900, Bluetooth, Wi-Fi	5	2,8	sb: ca. 200 h c: ca. 200 min	internet alta velocità, Gps	595
Samsung GT-E1360	no	GPRS, Bluetooth	-	160x128 pixel	sb: ca. 250 h c: ca. 240 min	-	55
Samsung Omnia i8910 HD	si	EDGE/GPRS HSDPA, Bluetooth, Wi-Fi	8	3,7	nd	internet alta velocità, Gps, registra e riproduce video in alta definizione	500
Sony Ericsson K330	no	Gprs	2	128x160 pixel	sb: ca. 300 h c: ca. 300 min	lettore multimediale	49
Sony Ericsson W995	no	HSDPA/EDGE, Bluetooth, Wi-Fi	8	2,6	sb: ca. 370 h c: ca. 520 min	fotocamera zoom dig., flash e autofocus, Gps	429

* "Comes With Music"

Niente telefonino ai bambini. Sono in molti a pensare che debba esserci un'età limite per i piccoli fruitori del cellulare e non solo in Italia. In Francia, per esempio, il ministro dell'Ambiente Jean-Louis Borloo aveva addirittura lanciato una proposta di legge per vietare la vendita di telefonini "pensati" per i bambini sotto i 6 anni e regolamentare l'uso dei cellulari per i minori di 12. Pur senza arrivare a provvedimenti di legge, un po' di cautela sarebbe d'obbligo, visti i ricorrenti allarmi degli esperti. L'ultimo viene da una ricerca svedese sui danni che le onde elettromagnetiche provocherebbero alla salute e in particolar modo a quella di bambini e adolescenti.

In Italia, però, i moniti degli scienziati non sembrano convincere i genitori. Siamo, infatti, tra i più affezionati al telefonino: secondo le rilevazioni statistiche più recenti, lo possiede circa il 130 per cento della popolazione. Che fa, in media, più di uno a testa. E a tutte le età: anche i più piccoli, sotto i 12 o addirittura i 6 anni, per

gioco, per emulazione o per necessità (degli adulti), hanno contribuito a far lievitare la domanda, attirando l'attenzione dei produttori di tecnologia mobile. Che hanno inondato il mercato di piccoli congegni colorati dall'interfaccia grafica essenziale: pochi tasti, per ricevere o inviare chiamate a numeri predefiniti e per accendere e spegnere il telefono, e il gioco è fatto.

Eppure da anni studiosi e ricercatori mettono in guardia sulla nocività dei cellulari. Secondo Lennart Hardell, epidemiologo del dipartimento di oncologia dell'Ospedale universitario di Orebro, in Svezia, che una delle più recenti ricerche su telefonini e salute, i bambini sotto i 12 anni dovrebbero usare il telefonino "solo in casi di emergenza". E gli adolescenti dovrebbero servirsi dei congegni "viva voce" e concentrarsi piuttosto sui messaggi. Non basta: misure cautelative dovrebbero essere adottate fino a 20 anni, quando il cervello arriva al suo completo sviluppo.

ben cotto

Fa bene o fa male cucinare nelle padelle antiaderenti?

di Daniele Fabris

Di vantaggi ne hanno davvero tanti. Costano poco, per lo meno rispetto all'alluminio, sono dietetiche, visto che permettono di ridurre l'uso di grassi in cottura e si distinguono per praticità. Ma resta anche un'ombra ricorrente sulla loro sicurezza d'uso. Una preoccupazione che si rinnova da almeno tre anni, da quando una ricerca dell'Environmental Protection Agency (Epa, l'Agenzia di protezione ambientale Usa) è stata tradotta, nel nostro paese, in titoli come "Teflon sotto accusa: potrebbe essere cancerogeno". Da allora in molti hanno guardato con sospetto padelle, pentole, piastre di cottura, teglie e tutti gli altri utensili antiaderenti.

fuori pericolo

L'Epa, all'epoca, aveva individuato come sostanza potenzialmente pericolosa l'acido perfluorottanoico (Pfoa), una molecola utilizzata per la produzione delle pellicole antiaderenti. E aveva scritto una lettera alle industrie produttrici americane chiedendo di ridurre le emissioni di Pfoa nell'ambiente fino alla completa eliminazione nel 2015.

Ma lo stesso ente americano aveva anche dichiarato che non esiste ragione per invitare i consumatori a smettere di usare prodotti che possono contenere Pfoa. Più un problema di inquinamento ambientale da parte delle fabbriche che producono questa sostanza, dunque, che un reale allarme su chi utilizza i manufatti casalinghi che la contengono.

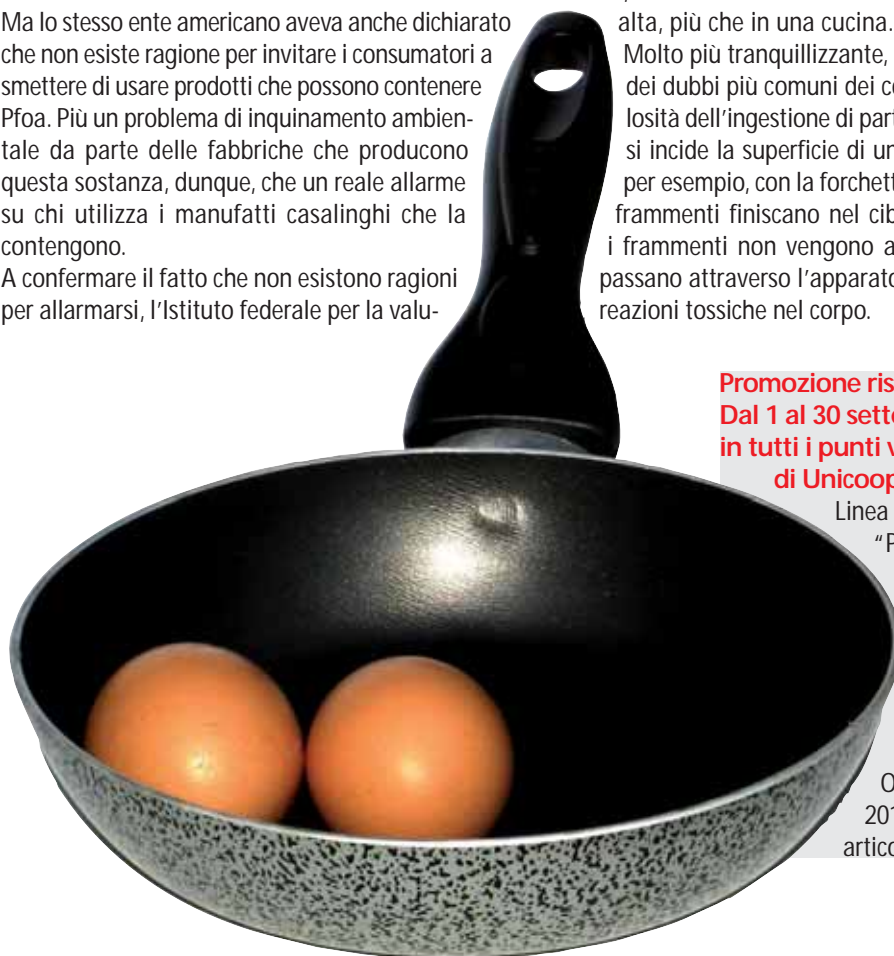
A confermare il fatto che non esistono ragioni per allarmarsi, l'Istituto federale per la valu-

tazione del rischio, l'autorevole organismo scientifico tedesco che prepara rapporti e opinioni sulle questioni di sicurezza alimentare e protezione della salute del consumatore. Uno dei pochi enti pubblici europei che hanno risposto alle domande più frequenti riguardo l'uso delle pentole trattate con politetrafluoroetilene (Ptfe).

cosa bolle in pentola?

L'istituto ha sciolto molti dei dubbi (e delle preoccupazioni) delle famiglie europee, ma allo stesso tempo ha fornito anche consigli per utilizzare le pentole antiaderenti in sicurezza. Tra questi, per esempio, l'avvertenza di evitare che la padella, la griglia o la pentola si surriscaldino, magari per averle lasciate vuote sul fuoco più di tre minuti. Se si superano 360°C (ma le normali temperature di cottura difficilmente superano i 280), infatti, si sviluppano fumi tossici. Se i gas vengono inalati, possono causare sintomi simili all'influenza. L'istituto, però, ha anche specificato che sono stati riportati casi di intossicazione solo nella produzione industriale del Ptfe, dove la concentrazione di contaminanti può essere alta, più che in una cucina.

Molto più tranquillizzante, invece, la risposta a uno dei dubbi più comuni dei consumatori sulla pericolosità dell'ingestione di particelle di rivestimento. Se si incide la superficie di una pentola antiaderente, per esempio, con la forchetta, è possibile che piccoli frammenti finiscano nel cibo. Ma, spiega l'istituto, i frammenti non vengono assorbiti dall'organismo: passano attraverso l'apparato digerente senza creare reazioni tossiche nel corpo. ■



**Promozione riservata ai soci Coop
Dal 1 al 30 settembre
in tutti i punti vendita
di Unicoop Tirreno**

Linea antiaderente Ballarini
"Per gusto e per piacere",
alta qualità. Padella cm
28 o casseruola 2 manici
cm 22 "made in italy"
**Prezzo soci: 12 euro,
oppure 8 euro + 200
punti.**

Ogni mese, fino a febbraio
2010, sarà in promozione un
articolo della stessa linea.

per sommi capi

Capi di qualità a buon prezzo per uomo, donna, bambino, promozioni e tanta convenienza. La collezione Joyful autunno-inverno, da settembre in Coop.



Ogni mese articoli in promozione e assortimenti "speciali": per la scuola a settembre, per vestire casual a ottobre, per le feste a dicembre.

Sono in assortimento negli iper di Aprilia, Roma Casilino, Livorno, Afragola e Quarto – con alcuni articoli anche nei super più grandi – le proposte autunno-inverno della nuova linea di abbigliamento Joyful per uomo, donna e bambino che Coop ha realizzato insieme alla società Olimpiaz del gruppo Benetton, alla sua prima esperienza nella Grande Distribuzione. Lanciata a febbraio scorso per riqualificare l'offerta dell'abbigliamento negli iper e rinnovare al contempo i reparti, "Joyful" è pensata per famiglie giovani con bambini che non vogliono rinunciare né alla qualità né al risparmio. Le materie prime – dal cotone bio 100% al cachemire alla lana merinos – sono naturali, controllate, garantite e lavorate senza l'utilizzo di prodotti chimici nocivi per l'uomo e l'ambiente e senza sfruttare il lavoro minorile. Buono il rapporto qualità prezzo, come si può vedere dalle proposte convenienza disponibili nei cinque iper a partire dal 17 settembre:

Per donna: maglia scollo V o cardigan con trecce a 16,90 in colori tortora, nero, blu crepuscolo, muschio; giubbotto trapuntato blu scuro o nero a 29,90.

Per uomo: pantalone in twill grigio medio, nero, moro, muschio a 14,90; jeans a 9,90 in blu scuro, nero e nero scuro, muschio e cemento; giubbino in pile navy, nero, moro a 19,90.

Per bambino/a: giubbotto in piumino 0-3 anni color verdone, rosso, rosa, neve; giaccone per bambino/a 3-13 anni color verdone, blu, iris, rosso a 17,90.

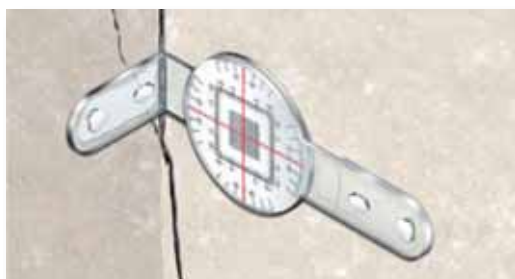
Nello stesso periodo in assortimento anche l'abbigliamento per la scuola che riserva ai maschietti sotto i tre anni la polo cotone manica lunga in bianco, grigio, melange a 9,90, un pantalone cotone lungo blu chiaro o scuro a 11,90 e il giubbotto in felpa con interno finta pelliccia color grigio, melange e blu a 15,90. Per le coetanee femminucce un coordinato in iris, grigio e melange con leggings a 6,90, abito in felpina a 11,90 e giubbotto felpa con interno in pelliccia a 15,90.

Per i più grandicelli (3-12 anni) infine: una maxi t-shirt in tinto filo multicolor a 11,90, jeans blu medio o scuro a 13,90 e la felpa full zip finto pelo color panna e iris a 17,90 per bambina e polo tinto filo a righe a 9,90, jeans blu scuro o chiaro a 14,90 e felpa full zip in piombo e melange a 17,90 per bambino. (C.V.)

nel carrello a cura di Rita Nannelli

andamento lento

Chi non ha mai visto comparire una crepa sui muri della propria abitazione? Spesso è solo l'indicatore di un semplice movimento di assestamento del fabbricato, ma altre volte rappresenta il primo segno di un serio problema strutturale. Non è così semplice capire la gravità del problema perché, anche nei casi di cedimento strutturale, la crepa può progredire così lentamente da rendere impercettibile il movimento. Con pochi euro e un semplice lavoro di "fai da te" si può monitorare quanto la crepa possa essere un problema così grave da richiedere l'intervento di un tecnico. Esistono oggi in commercio degli apparecchi che consentono di visualizzare nel tempo i movimenti della crepa. La lettura del movimento si ottiene semplicemente osservando la graduazione dello strumento come nel caso del fessurimetro Genius della Genux nel quale, sia lungo la circonferenza che al suo interno, sono presenti scale graduate che consentono di registrare gli eventuali movimenti con precisione millimetrica. Un buon fessurimetro non si rompe mai e può lavorare efficacemente sulla stessa crepa per molti anni essendo formato da due pezzi indipendenti oltretutto riposizionabili – utile ad esempio per verificare se il problema che aveva originato la crepa è stato definitivamente eliminato –. (A.B.)



colpi di luce

Veniamo alla luce... nuova: quella delle lampadine a risparmio energetico che entro il 2009, in anticipo rispetto alle indicazioni contenute nella Legge Finanziaria 2008, sostituiranno quelle a incandescenza in tutti i punti vendita Coop. Una scelta di rispetto ambientale che eviterà di immettere in atmosfera 120mila tonnellate di CO2 all'anno, ma che farà anche risparmiare soci e consumatori sulla bolletta elettrica visto che le lampade a basso impatto hanno una durata di vita da 6 a 10 volte maggiore.



vin santo

L'origine sacra di un gran vino,
il Sagrantino di Montefalco.
di Eleonora Cozzella

prodotti tipico



Uva più che storica, addirittura “divina” se, come appare dall’etimologia, il suo nome deriva dall’uso sacro a cui era destinata: dalla sua spremitura si otteneva, infatti, il vino usato durante la messa per celebrare i “sagramenti”, conservato – appunto – in sagrestia. E non è un caso se il Sagrantino pare sia arrivato in Umbria, in particolare nella zona di Montefalco, con una comunità di frati francescani provenienti dall’Asia minore. Secondo la ricostruzione di altri storici dell’ampelografia – dediti allo studio della classificazione della vite e delle sue specie – a portare questo vitigno nel cuore d’Italia sarebbero stati, invece, i monaci bizantini provenienti dalla Grecia. Per altri ancora si tratta di un’uva autoctona riconducibile a quell’Itriola già citata nella **Naturalis Historia** di Plinio il vecchio nel I secolo. La sua storia è legata comunque in qualche modo alla religione perché erano i frati a coltivarne le vigne.

ragion di statuto

Di certo c’è che, qualunque ne sia l’origine, il Sagrantino ha nell’area di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell’Umbria, tutti in provincia di Perugia, la sua zona d’elezione, dov’è in assoluto il vitigno più coltivato.

In documenti del 1088 già si legge dei vigneti di Montefalco, e risalgono al Duecento molte testimonianze che attestano la cura che “i vignaioli riservano al campo piantato a vigna”. Fin dalla prima metà del Trecento, inoltre, in diversi capitoli degli statuti comunali si tutelavano vite e vino. Ma la data cruciale per questo vino rosso rubino, fiore all’occhiello dell’enologia italiana sempre più apprezzato anche all’estero, è il 1540. In quell’anno un’ordinanza comunale stabilisce ufficialmente la data d’inizio della vendemmia a Montefalco. Ed è un provvedimento così importante che la Confraternita del Sagrantino ogni anno a settembre organizza in piazza un raduno pubblico durante il quale si dà lettura del prezioso scritto. Un mese d’oro per la cittadina che richiama molti appassionati anche per il “Sagrantino Wine Festival”, proprio a sottolineare la centralità del vino per l’economia locale. In effetti il prodotto è sempre stato fonte di ricchezza, così i governanti che si sono succeduti nei secoli hanno voluto stabilire leggi per la sua salvaguardia e per la tutela delle vigne, prevedendo punizioni esemplari a chi le rovinasse. Così, il 23 settembre 1521, il podestà di Montefalco, Girolamo Verisi, fece arrestare il nobile Bernardino per aver vendemmiato prima della data stabilita (“venemiabit ante terminum statuti”) e in un bando del 1622 emanato dal cardinale Boncompagni, legato di Perugia, addirittura si stabiliva che: “Se alcuna persona tagliasse la vite d’uva, incorra nella pena della forca”.

Non meraviglia che la terra sia così curata da averne fatto un vanto paesaggistico tanto che la patria del Sagrantino è chiamata ringhiera dell'Umbria. Il panorama abbraccia le colline ricoperte di ulivi e vigneti, dominando l'ampia valle che da Perugia si estende sino a Spoleto, tra i rilievi dell'Appennino, del monte Subasio e dei monti Martani.

all'asciutto

Qui secoli di tradizioni hanno messo a punto un vino secco (prima diffuso solo a livello locale e oggi apprezzato in tutta la penisola e proiettato sui mercati internazionali, in particolare Giappone, Germania e Regno Unito) di buon contenuto alcolico, ricco di estratti e polifenoli, adatto a invecchiare abbastanza a lungo, di colore rubino scuro tendente al granato con l'invecchiamento, dai profumi fruttati e speziati, fini e persistenti, molto armonioso al palato, dal finale asciutto. La tipologia "Passito" ha sentori di frutta matura e di confettura e la sua dolcezza contenuta si bilancia magnificamente con la struttura tannica.

Il Sagrantino vanta un percorso di crescita spettacolare con un giro d'affari stimato in 60 milioni di euro. Ma la sua vita non è stata sempre facile: il vitigno non ha grande vigoria e in genere fornisce produzioni piuttosto irregolari, per questo negli anni Sessanta era stato un po' abbandonato rischiando quasi di scomparire. Poi il coraggio di alcuni vignaioli ne ha consentito il recupero, tanto da ottenere la **Doc**, Denominazione di origine controllata, nel 1979 e la **Docg** nel 1992.

Così dal Duemila a oggi la produzione del Sagrantino è addirittura quadruplicata (da 666mila a oltre 2,5 milioni di bottiglie) e sono state costruite trenta nuove cantine, la superficie di vigneto iscritta a Docg è quintuplicata (da 122 a 660 ettari). Quantità in aumento di pari passo con la qualità. Una rinascita che porta indiscutibilmente la firma di Arnaldo Caprai che nel 1971 comprò i primi ettari e soprattutto del figlio Marco che dal 1988 ha preso in mano vigna e cantina. Se oggi il Sagrantino non è un'uva scomparsa o un vino per il consumo locale, quelle date sono decisive.

Ed ecco che arriva sulle nostre tavole un vino perfetto da abbinare a piatti di carni bianche e rosse, anche grigliate, e formaggi maturi, mentre il passito è l'ideale a fine pasto per accompagnare dolci a base di cioccolato. ■

CANTINE APERTE

A Montefalco è famosissima la chiesa di San Francesco, costruita tra il 1335 e il 1338 dai frati minori conventuali. Nel 1863 la struttura passò in proprietà al Comune e divenne sede del Museo Civico che ospita magnifiche opere, tra cui dipinti di Benozzo Gozzoli e del Perugino. Durante i lavori di restauro, inoltre, è avvenuto un ritrovamento interessante: gli antichi opifici per la produzione di vino. Una cantina perfettamente allestita e funzionale con vasche per la pigiatura delle uve e la raccolta del vino, botti, bigonci e attrezzature da vignaioli.

C'erano, infatti, indicazioni della Sacra Congregazione del Buon Governo al Vescovo di Spoleto per regolare la vendita di vino effettuata dai francescani di Montefalco: "Ogni volta che li frati di San Francesco di Montefalco vendono il vino al minuto e danno comodità di berlo, nelle case o cantine dove si vende, sono tenuti al pagamento della gabella della foglietta, poiché in tal caso non suffraga loro privilegio di sorta alcuna, come altre volte è stato ordinato con partecipazione di nostro signore [il papa]" .

Oggi le cantine sono visitabili, allestite con materiali del XVIII e XIX secolo legati alla lavorazione delle uve. Ben conservate, sono una mirabile testimonianza del legame che nel territorio ha sempre unito arte e quotidianità, cultura e società e che proprio in questa splendida struttura ha avuto il suo fulcro centrale, grazie al ruolo e alle attività dei frati nel corso dei secoli.

L'INTERVISTA

Il Sagrantino di Montefalco è una produzione localizzata esclusivamente in Umbria, fiore all'occhiello dell'enologia italiana. Ne abbiamo parlato con Laura Alberti, responsabile commerciale generi vari in Coop, sommelier.

Quanto Sagrantino si vende in Coop e qual è il prezzo medio?

«Le vendite di questo vino non sono elevate, rappresentano lo 0,3 per cento dell'intero assortimento dei vini rossi (dato complessivo di Iper, Super e mini mercati) con un prezzo medio che oscilla tra 22 e 24 euro».

Quali sono le regioni dove è acquistato di più?

«Una maggiore risposta di mercato l'abbiamo nel Lazio e chiaramente in Umbria, in queste due regioni si concentra il 65 per cento delle vendite. In Toscana subisce chiaramente la supremazia delle Docg e delle Doc di questa regione».

Nonostante la connotazione territoriale, sta uscendo dai confini umbri?

«In questi ultimi anni abbiamo assistito a una forte crescita della produzione di questo vino che comunque è riuscito a mantenere standard qualitativi eccellenti. Questo gli ha permesso di affermarsi sia al di fuori dei confini regionali che in campo internazionale. Nonostante questo, mantiene ancora una connotazione di nicchia».

dieta da cani

In bocca al cane e al gatto croccantini, crocchette, scatolette.

Pratici, comodi, gustosi, ma anche sani?

di Silvia Inghirami

Il cane è di bocca buona, ma il gatto a tavola è assai esigente: vuole piatti gustosi, ma anche variati. Per qualche giorno mostra di apprezzare il salmone, poi di punto in bianco lo rifiuta e si lecca i baffi per la trota. Stando ai racconti dei gestori di negozi specializzati, i quattrozampe italiani sono sempre più bizzosi e viziati e i padroni fanno di tutto per accontentarli. Non a caso le ditte di pet food presentano cataloghi con pagine



e pagine di mousse, soufflé, pâté, dadini a tutti i gusti possibili: dal pollo al manzo al fegato, dal prosciutto alle uova al tonno al salmone, ma anche mix più golosi, come pollo in besciamella o con la zucca, tonno e mais, pollo e gamberetti. Nel "secco" la scelta è altrettanto ampia: crocchette, croccantini, farine, biscotti. Fino agli snack per il "fuori orario" e per i "premi" di obbedienza.

pappa e ciccia

In estate la linea più venduta per i cani è quella "light", con meno calorie, mentre per i gatti quella curativa, contro problemi urinari e renali. A scorrere le liste dei prodotti offerti si capisce che gli animali da città sono spesso in sovrappeso e i loro padroni forse un po' vanitosi: "tirano" infatti le vendite dei mangimi per gli obesi e quelli che favoriscono una bella muta di pelo. Non mancano i prodotti biologici, cotti al vapore, senza additivi e privi di alimenti ogm. Sta di fatto che per accontentare il micio o per sfamare fido si arriva a spendere anche 100 euro al mese. Un po' per motivi di tempo, un po' per comodità, la maggioranza dei padroni ha rinunciato alla preparazione casalinga del cibo per gli animali, che nella metà dei casi vengono nutriti con alimenti confezionati. La scalata al successo del cibo commerciale per cani e gatti risale al XIX secolo, quando un americano iniziò a vendere dei biscotti specifici in Inghilterra: il punto di svolta avvenne però con i supermercati che misero i prodotti per animali negli scaffali accanto a quelli destinati all'alimentazione umana. Con il passare degli anni, buste e scatolette sono andate perfezionando i contenuti: cereali, verdure, carne, pesce in misura bilanciata, con aggiunte di vitamine e integratori minerali.

Ma non ci si può sempre fidare delle promesse dei pro-

duttori: bisogna saper controllare la quantità di carne realmente presente, la percentuale di grassi, la presenza di conservanti e additivi. Soprattutto bisogna valutare correttamente il prodotto in relazione al proprio animale.

«È importante che l'animale sia nutrito con una dieta adeguata all'età, allo stato di salute e al tipo di attitudine dell'animale stesso – spiega Aldo Grasselli, presidente del Sivemp (Sindacato italia-

no veterinari di medicina pubblica) –. Se il nostro cane è un segugio che brucia molte energie correndo avrà bisogno di molte più calorie di quante non ne servano a un cane che se ne sta tutto il giorno in salotto. Dal punto di vista della salubrità dei cibi per animali ogni azienda che produce mangimi deve essere sottoposta a controlli interni e a controlli ufficiali e ciò dovrebbe essere di totale garanzia. Sull'etichetta delle confezioni è comunque possibile verificare la scadenza del prodotto – continua Grasselli –, la percentuale di nutrienti contenuti e in particolare la percentuale di acqua dell'alimento. Ovviamente più c'è acqua meno c'è valore alimentare. Le aziende serie poi difendono molto bene il loro "brand" evitando incidenti ai loro clienti che vogliono tenere ben stretti».

can per focaccia

Ma la diffusione di croccantini e scatolette è veramente giustificata? Non sarebbe giusto tornare all'alimentazione di una volta a base di avanzi del pasto o almeno alternare tra prodotti freschi e confezionati?

«La comodità degli alimenti preconfezionati e ragionabili facilmente come le crocchette secche è un fatto che ha cambiato il modo di alimentare gli animali domestici – risponde Grasselli –. Tuttavia, nulla vieta che con gli stessi ingredienti che usiamo per preparare la dieta nostra e dei nostri figli si facciano anche i pasti per i nostri animali. Riso bollito, pasta, carne macinata, uova, latte, pane, olio d'oliva e anche verdure cotte possono andare bene. L'importante è stabilire un mix equilibrato su consiglio del veterinario».

Resta, però, il dubbio che con il pet food si rischi di dare all'animale massicce dosi di conservanti, eventuali

presidi Slow Food

posa il fiaschetto

Dolce, succoso, interamente biologico. Il pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, protagonista della storia gastronomica pugliese.

di Francesca Baldereschi

prodotti chimici, scarti di lavorazione non salutari. A tal proposito Grasselli riconosce che «nelle preparazioni per animali vanno carni che il mercato umano rifiuterebbe per aspetti organolettici» ma fa notare che «non ci sono motivi di allarme per quanto concerne la salubrità. I prodotti a lunga conservazione – continua – non sono necessariamente addizionati con conservanti: le crocchette, ad esempio, si conservano in virtù dell'assenza di acqua nella loro composizione e per il fatto che i componenti della "ricetta" sono preventivamente sterilizzati».

Il pericolo potrebbe però essere che l'acquirente si faccia guidare dal packaging e dalla pubblicità perdendo di vista il benessere dell'animale, ma secondo il veterinario «sta aumentando la consapevolezza che una nutrizione sbagliata compromette la salute dei nostri animali. Fegato, rene, pancreas sono i bersagli di un eccesso o di uno squilibrio alimentare. Obesità, diabete, insufficienza renale sono tre aspetti molto legati alla quantità e qualità del cibo che mettiamo a disposizione di animali spesso annoiati e gratificati solo dalla sazietà. È importante sottoporre l'animale al monitoraggio costante del peso, dell'alimentazione e dello stato di salute complessiva a cura del veterinario di fiducia: questa è l'unica vera prevenzione di ogni abuso alimentare fatto in buona fede dal proprietario». «Spesso – conclude Grasselli – gli stessi disordini alimentari e le conseguenze di obesità o peggio colpiscono sia il cane o il gatto e il suo padrone. L'igiene alimentare è un corretto stile di vita che farebbe bene a entrambi». ■

La riserva di Torre Guaceto, nonostante sia relativamente piccola (circa 1.200 ettari nei territori comunali di Carovigno e in piccola parte di Brindisi), presenta una straordinaria varietà di ecosistemi protetti: la riserva marina, il litorale, la zona



umida, la macchia mediterranea e le zone agricole. L'ente gestore della riserva, nato nel Duemila e composto dai comuni di Carovigno, di Brindisi e dal WWF, si è sempre preoccupata di valorizzare tutte le componenti naturalistiche della riserva, ma soprattutto di rivitalizzare l'agricoltura tipica della zona. Così è nato l'olio degli ulivi millenari della riserva, "L'oro del Parco", rilanciando la coltivazione di quegli ulivi presenti nei 260 ettari a monte della statale che porta a Brindisi; così è nata la Comunità Slow Food del cibo di Torre Guaceto che comprende allevatori e caseificatori, pescatori, contadini attivi all'interno dell'area protetta. A salvaguardia della biodiversità dell'area protetta è stato avviato anche un nuovo progetto: il recupero dell'ecotipo locale di **pomodoro fiaschetto**.

Questo pomodorino dolce, succoso, che si conserva facilmente, fa parte della storia gastronomica di queste terre: era la base per la passata che tutte le famiglie facevano per l'inverno. Eppure il pomodorino rischiava di sparire perché troppo dispendiosa la coltivazione e soprattutto la raccolta. Di qui la sfida, raccolta dall'ente parco, da un vivaista sensibile al tema della biodiversità e da un agricoltore disposto al rischio della coltivazione organica dei pomodorini. Perché così è stato deciso: quel che si coltiva nel parco deve essere biologico.

Dopo una ricerca negli orti che costellano tutta l'area costiera, un agricoltore ha avviato il primo campo sperimentale: a soli 15 metri d'altitudine e a poche centinaia di metri dal mare, nel pieno della riserva naturale di Torre Guaceto. Con qualche difficoltà il primo raccolto è arrivato a maturazione, con rese non esaltanti, ma accolto in modo esaltante da parte dei consumatori. Tutto fa pensare che anche per la prossima stagione a Torre Guaceto si potranno trovare i barattoli di passata di pomodorino fiaschetto. ■

la prova del Cuomo

Dal 1910 produce mozzarelle, ricotta, burro e formaggi. L'industria Cuomo e i suoi latticini di qualità. di Cristina Vaiani

Tutto ci saremmo aspettati fuorché trovare all'opera un anziano casaro dentro una moderna industria di latticini. Un po' come l'uomo del monte dello spot Tv, finché lui non ha detto sì, nessuno si muove e il processo produttivo non parte. Fernando, il più anziano casaro dell'industria **Cuomo Latticini** di Aprilia, rappresenta la tradizione che ancora vive e detta legge.

«Il casaro è l'artefice della pasta filata – spiega **Giuseppe Cuomo** che insieme alle sorelle **Cristina** e **Anna** gestisce il caseificio ereditato dal padre –, che qui viene ancora realizzata secondo l'originaria ricetta della famiglia Cuomo che produce mozzarelle da quasi un secolo».

È lui che, in obbedienza all'antica ricetta, decide la miscela di latte, la quantità di fermenti da aggiungere, la temperatura di riscaldamento e i tempi di coagulazione del latte, di rottura e maturazione della cagliata.

Quando la cagliata raggiunge il punto di maturazione atteso e supera la prova di filatura, vuol dire che è pronta per essere filata e solo allora Fernando autorizza a procedere.

Separata dal siero, tagliata a pezzi e immersa in acqua bollente, la cagliata matura fila e mentre trecce e caciocavalli vengono fatti a mano le mozzarelle escono già modellate dagli stampi per poi essere sottoposte a rassodamento e raffreddamento in vasche contenenti acqua fredda. A questo punto intervengono le donne – la produzione è tutta al maschile – che si occupano del confezionamento.

prodotti dal fornitore





della stessa pasta

Quante cose si possono fare con il latte: mozzarelle, ricotte, formaggi, scamorze. «L'industria Cuomo latticini di Aprilia produce formaggi freschi a pasta filata: mozzarelle, caciocavalli, scamorze – fa mente locale **Carlo Paluzzi** che dell'industria Cuomo è il responsabile commerciale – e una ricotta definita gentile per la leggerezza e il sapore dolce». La produzione di punta è la mozzarella, in tutte le forme possibili: bocconcini, ciliegine, ovolette, trecce, treccioni. Con una "predilezione" per il fiordilatte che «qui, nell'agro pontino, è un'istituzione».

I latticini Cuomo sono distribuiti prevalentemente nella Regione Lazio – dai negozi tradizionali alla grande distribuzione – ma anche in Toscana, Umbria e Lombardia, soprattutto nell'interland milanese.

Sono inoltre presenti in tutti i punti vendita **Unicoop Tirreno** di Lazio e Toscana con un assortimento diverso a seconda delle dimensioni del negozio; negli Iper, dove è totale, comprende, nel banco gastronomia, fiordilatte e bocconcini sotto i due marchi "Cuomo" e "Ok", le ciliegine, la treccia, la ricotta, l'appassita, la scamorza e nel libero servizio fiordilatte e bocconcini in busta e in vaschetta, ciliegine e ovolette, e il bustone formato famiglia tris con fiordilatte e bocconcini. Nei negozi infine dove è presente la forneria c'è anche la mozzarella a dadini per la pizza.



dalle stalle alle stelle

"Ogni mattino freschezza e sapore dall'agro pontino". Lo dice la parola che è «un prodotto genuino, senza conservanti, fresco – e lo conferma Paluzzi». Il latte è di gran qualità, proveniente in buona parte dalle stalle della Provincia di Latina –; quando però la produzione locale diminuisce e la richiesta del prodotto aumenta, come d'estate, si utilizza latte proveniente dagli altopiani della Baviera, «che è il migliore in fatto di igiene e qualità», assicura Cuomo. Al latte si aggiungono poi solo caglio naturale e sale. E tanta freschezza, fiore all'occhiello di questi latticini, garantita anche da una rete di distribuzione sul territorio efficace e puntuale: «Il prodotto che il consumatore trova alle otto del mattino nel punto vendita è quello che noi produciamo e confezioniamo il pomeriggio del giorno prima», garantisce Paluzzi. Realizzato inoltre nel rispetto di tutte le normative di legge sulla sicurezza alimentare e super controllato: «abbiamo un laboratorio interno che effettua controlli chimici e microbiologici sulle materie prime e sul prodotto finito, ma ci avvaliamo anche di un laboratorio esterno per ulteriori controlli – chiarisce Laura, figlia di Giuseppe –. Oltre alle consuete certificazioni entro il 2009 otterremo la certificazione **IFS-International Food Standard** che rappresenta un'ulteriore garanzia per il consumatore di sicurezza e igiene dei prodotti e degli ambienti dove vengono lavorati».

i miei primi cento anni

E l'anno prossimo si festeggia il centenario di un'azienda nata in famiglia. Ricorda Giuseppe che «era il 1910 quando il padre Giovanni Cuomo cominciò la lavorazione del latte per farne mozzarelle e formaggi a Vico Equense vicino Sorrento. Dopo la guerra si trasferisce a Sermoneta in provincia di Latina e apre un piccolo laboratorio artigianale di mozzarelle che lui stesso fa a mano e trasporta a Roma dove la mozzarella era all'epoca ancora poco conosciuta, ma c'erano tanti napoletani che, invece, ne andavano ghiotti». Oggi, con i suoi oltre 40 dipendenti, l'azienda Cuomo è in mano ai figli di Giovanni Cristina, Giuseppe e Anna aiutati dal marito e dal figlio di Anna e dalla figlia di Giuseppe, che hanno fatto tesoro della tradizione casearia di famiglia mantenendo nel tempo la qualità delle origini e il forte legame con il territorio. Senza fare troppe anticipazioni i primi cento anni dell'industria Cuomo saranno festeggiati «con fuochi d'artificio e qualche novità al punto vendita». Che sono comunque piuttosto frequenti. «Recentemente è cambiata la confezione delle ciliegine e delle ovolette nel libero servizio con grammatura e prezzo più bassi – conclude Paluzzi –.

Novità assoluta infine una ricotta tradizionale disponibile sempre nel libero servizio in confezione a tronco di cono con doppia fucella che permette di scolare meglio il siero e offrire al consumatore il massimo della freschezza e della qualità possibili». ■

Industria Latticini G. Cuomo

Aprilia (LT) via delle Scienze, 6

Tel. 069286291

www.mozzarellecuomo.it

65

menu di pesce crudo

sushi di spigola



Ingredienti per 4 persone:
1 spigola di circa 1 Kg
20 foglie grandi di spinaci
250 g di zucchine
250 g di carote
2 cetrioli
40 g di zenzero fresco
alcune foglie di alloro
olio extravergine di oliva
sale e pepe macinato e in grani

preparazione:



tempo:
60 min.

costo:



Ideale un Prosecco Doc
di Valdobbiadene.

Scottare le foglie degli spinaci in acqua e sale, farle asciugare e tagliarle a rettangoli. Ricavare i filetti dalla spigola, sistemarli su un tagliere, coprirli con pellicola trasparente e schiacciarli con un batticarne per renderli più sottili possibile. Ritagliarli in rettangoli più piccoli di quelli di spinaci e adagiarli sulla verdura. Unire in una ciotola con l'olio il pepe in grani e una foglia di alloro spezzettata, lasciare insaporire per 30 minuti e filtrare. Cuocere a vapore le zucchine e le carote tagliate a piccoli tocchetti e lasciare raffreddare. Salare e pepare il pesce, ungerlo con l'olio aromatizzato, distribuire alcune lamelle di zenzero, il cetriolo tagliato sottilissimo e le verdure fredde, quindi arrotolare in modo da ottenere dei cilindri.

LA DIETISTA 270 Kcal a porzione

Carboidrati Proteine ●●● Grassi ● Colesterolo

Negli spinaci c'è uno steroide vegetale capace di accrescere la forza muscolare. Abbinato alla vitamina B12 della spigola – la vitamina dell'accrescimento – rende questo piatto perfetto dopo il fitness.

carpaccio di tonno alla menta

Ingredienti

per 4 persone:

600 g di tonno fresco

350 g di riso thai

1 peperone rosso
grigliato

3 zucchine

1 mazzetto di menta

2 limoni

2 cipolle fresche

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

preparazione:



tempo:

50 min.

costo:



Disporre le fette di tonno tagliate sottilissime su un vassoio, condirle con il succo dei limoni e con l'olio e lasciare marinare al fresco per 30 minuti. Lessare il riso per circa 10 minuti, quindi scolarlo e raffreddarlo con acqua corrente fredda. Lessare le carote e le zucchine tagliate a dadini molto al dente, grigliare il peperone in forno, sbucciarlo, privarlo dei semi e tagliarlo a pezzettini. Mischiare le verdure al riso, aggiungere le foglie di menta spezzettate, condire con olio e limone e mettere il tutto in uno stampo a cupola, pressarlo bene e sformarlo accanto al tonno.

LA DIETISTA 490 Kcal a porzione

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

Il più ricco di vitamina C tra gli ortaggi, il peperone contiene anche vitamina A e B, carotenoidi e fenoli che insieme ai grassi buoni del tonno proteggono la pelle esposta al sole.



Valido abbinamento un Trento Doc.

sashimi di pesce e crostacei

Ingredienti

per 4 persone:

500 g di pesce

a carne bianca

400 g di pesce spada

6 triglie di scoglio

6 gamberoni

6 scampi

verdure e insalate

a piacere

salsa di soia

zenzero fresco

senape

succo di limone

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

preparazione:



tempo:

40 min.

costo:



Togliere dai pesci con le lisce i filetti, sgusciare i crostacei e togliere il filo nero, quindi mettere tutto insieme al pescespada nel freezer senza far gelare ma finché risulterà abbastanza solido da poter essere tagliato a fettine sottili di circa 5 mm di spessore. Disporre il sashimi ottenuto su un piatto da portata, circondato da piccole ciotole contenenti salsa di soia, zenzero finemente affettato, olio extravergine di oliva, succo di limone, senape, sale e pepe e guarnire con verdure. Insaporire il sashimi con condimento a scelta.

LA DIETISTA 340 Kcal a porzione

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

Zingiberone, gingerolo e shogaolo sono i principi della radice di zenzero che stimolano la rigenerazione dell'organismo potenziando gli omega3 del pesce.



Si può abbinare a questo piatto uno spumante come il Metodo Classico Trento Doc oppure salire di livello con un Franciacorta Satin.

limoni ripieni



Ingredienti per 4 persone:
20 limoni
300 g di zucchero
1 albume d'uovo

preparazione:



tempo:
60 min.
costo:



Tagliare la parte gialla della scorza di 1 limone e ridurla a filamenti sottilissimi e corti. Scegliere 4 limoni grandi, tagliarli a metà e svuotarli della polpa, quindi asciugarli e tenerli in frigo. Spremere il succo di tutti gli altri limoni e sciogliere lo zucchero in 1/2 litro di acqua a fuoco dolce. Fare raffreddare, aggiungere la scorza, il succo di limone e lasciare in infusione per un'ora. Montare l'albume a neve ferma e incorporarlo al composto. Riempire i mezzi limoni e metterli nel freezer. Togliere 10 minuti prima di servire.

DIETISTA 320 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine ●● Grassi ● Colesterolo

Recentissimi studi dimostrano che il limone regola la concentrazione di citrato nelle urine, combattendo la formazione dei calcoli renali nei soggetti con ipocitraturia e calcoli di ossalato e fosfato di calcio.

benestare di Massimiliano Matteoni*



la grande abbuffata

Sono sempre stata un po' in sovrappeso e ho provato a fare numerose diete "fai da te". Ogni volta inizio molto motivata e decisa, in genere riesco a seguire la dieta per due o tre settimane, poi la fame si fa insostenibile e quando non riesco più a trattenermi finisco per fare una grande abbuffata. Dopo mi sento in colpa, ma a quel punto non riesco più a continuare la dieta, anzi mangio ancora di più, riprendendo tutti i chili persi. È un problema di forza di volontà?
lettera



La "forza di volontà" non c'entra niente. La fame è una pulsione primordiale, fondamentale per la nostra sopravvivenza e non è possibile sopprimerla con la "forza di volontà". La fame non va sfidata, ma considerata nostra alleata soprattutto quando stiamo cercando di perdere peso. Il nostro organismo è perfettamente in

grado di autoregolarsi, come possiamo osservare nei neonati che smettono spontaneamente di poppare il latte quando sono sazi. Purtroppo nel corso degli anni abbiamo disimparato a riconoscere i nostri segnali interni e l'alimentazione è condizionata da stimoli esterni come la pubblicità, la vista di leccornie varie nonché da stati emotivi, quali noia, nervosismo, ansia.

Nel suo caso, mi sembra di capire, che l'alimentazione sia stata per molti anni un susseguirsi di diete ferrea e perdita di controllo, senza che lei tenesse conto delle naturali sensazioni di fame e sazietà.

Le consiglio di avviare un processo di rieducazione alimentare iniziando a prendere consapevolezza della sua fame appena prima di mangiare e del grado di sazietà che raggiunge dopo ogni portata.

Non salti i pasti, ma inizi a gustare il cibo mangiando lentamente: occorrono infatti almeno 20 minuti per avvertire il senso di sazietà.

Vedrà che bastano questi semplici suggerimenti per perdere peso. In ogni caso eviti diete "fai da te", ma si affidi a un serio professionista.

giorno per giorno

Nell'ultimo anno sono ingrassato di circa sette chili, eppure mi sembra di mangiare le stesse cose. È possibile che sia cambiato il mio metabolismo?
lettera

È più probabile che il suo aumento di peso sia dovuto a un cambiamento minimo nella sua alimentazione, a una nuova abitudine a cui non ha dato importanza. Un incremento di sole 100 calorie al giorno può spiegare, infatti, nel lungo periodo una differenza di 5-6 Kg di peso corporeo. Basta abituarsi a condire un po' di più la pastasciutta, mettere un po' più di zucchero nel caffè, iniziare a bere succo d'arancia o vino al posto dell'acqua oppure cominciare a versarsi regolarmente mezzo bicchierino di whisky dopo pranzo che, senza accorgersene, mettiamo su chili. Potrà allo stesso modo ottenere un beneficio con la diminuzione di 200 calorie al giorno: in un anno, con poco sacrificio, può perdere circa 10 chili. Ma la "magia" si avvera solo a una condizione: bisogna farlo ogni giorno.

* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare



**Nuovo consumo on line
è nuovissimo.**

Più notizie, più opinioni, nuova grafica:
scopri tutto su www.nuovoconsumo.it.

La versione on line di Nuovo Consumo è un grande successo: in questi primi sei mesi ci avete riempito di clic. Ora il sito rilancia, con una grafica rinnovata e un maggior numero di contenuti. C'è più spazio per le opinioni; ci sono più notizie pubblicate in esclusiva nell'edizione on line; aumentano le rubriche di servizio, che sono ancora più semplici da individuare. Altra grande novità: il collegamento a Google, da cui è possibile scaricare in diretta notizie sul mondo Coop. Fai un salto su nuovoconsumo.it, leggilo, registrati, scarica la versione cartacea. È il posto giusto per raccogliere ancora più idee.

coop

Unicoop Tirreno

semiseria
di Simona Marchini



ritorno al futuro

Apriamo il cuore alla speranza.

È tempo di buio e di imbarazzo, di pensiero debole e di vuoto della coscienza. Quello che ogni giorno ci viene buttato addosso è di una qualità tale che avrebbe fatto arrossire i nostri padri al primo accenno. Ma due cose debbono, secondo me, farci reagire: la consapevolezza di essere diversi e la determinazione a dimostrarlo con gli atti e con le parole. Ciascuno di noi dovrebbe farsi carico di un piccolo progetto di vita, a cominciare dai propri comportamenti. Possibile, mi chiedo, che l'umanità abbia subito un plagio così profondo da negarsi la felicità dell'ideale, della speranza, della voglia di futuro? Cosa ci vuole per ricordare alle persone che la storia, e non solo gli uomini illuminati, ha prodotto idee "motrici" ed evolutive? Oggi non è così diverso il mondo da altre epoche. Sono solo più evidenti l'egoismo, l'arroganza e la violenza dei potenti sui più deboli. E questo genera paura, sconforto, separazione dagli altri. Ma è un tranello mediatico e una manipolazione continua che subiamo per fiaccare la nostra coscienza. Basta! Riprendiamoci la nostra dignità e apriamo il cuore alla speranza per noi e per chi verrà dopo. Pensiamo al volto attonito di Neda! Stupito di una morte immeritata e brutale, e subito simbolo di coraggio e di riscatto. Pensiamo a chi dona ogni giorno un po' di sé al bene degli altri, a chi, con l'esempio, incoraggia chi lo circonda. È guardando la bellezza nelle persone e nelle giuste cose che l'umanità ha creato che si ritrova il senso della propria vita, di persone presenti sulla terra per "essere" fino in fondo. E non per mettersi in vendita senza rispetto del ruolo nella propria vita e in quella degli altri.

Scusate i toni poco brillanti ma ho il cuore pieno di amarezza e di rabbia e una voglia grande di parole alte. Perché vi voglio bene.



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

Mani e piedi
oggi si pedala con il kranking

Grandi firme
anche Coop al "Festivaletteratura"
di Mantova

Riusi e costumi
il mercato dell'usato fa boom

Affari di famiglia
...quelli dei grandi industriali nel
libro del giornalista Filippo Astone



mani e piedi

Per rafforzare spalle, braccia, schiena e bruciare un bel po' di calorie. Tutti in sella con il kranking, ma per pedalare si usano le braccia.
di Barbara Autuori

Basta una seduta di mezz'ora, quarantacinque minuti al massimo, per ottenere un'efficiente capacità aerobica, muscoli più forti, una migliore stabilità del corpo e per bruciare un numero più che soddisfacente di calorie. Approdato da pochissimo in Italia, dove è stato presentato per la prima volta a maggio nell'ambito della doppia cornice del **Rimini Wellness** e del **Festival del Fitness** a Roma, il kranking è un nuovo metodo di allenamento che punta a rivoluzionare il mondo dello spinning, la forma ormai arcinota di



ciclismo al coperto su bike stazionaria in acciaio, perché sposta l'attenzione sulla parte alta del corpo... pedalando con le mani. «È un tipo di allenamento basato sul **KRANKcycle®** by Matrix – spiega **Roberto Coda Zabetta**, esperto di fitness e tra i maggiori conoscitori di questa nuova disciplina –, bicicletta molto particolare creata da Johnny Goldberg, meglio conosciuto come Johnny G., inventore dello spinning nel 1995». L'istruttore d'origine sudafricana, trapiantato in Usa, aveva avuto la prima intuizione in questo senso già nel 2002, durante un evento realizzato in Italia con atleti disabili. «Intuizione che ha messo a punto nel corso degli ultimi anni e che ha portato alla realizzazione e alla presentazione ufficiale quest'anno di un macchinario davvero innovativo», riprende Coda Zabetta.

libertà di movimento

Il **KRANKcycle®** è una bicicletta con manopole indipendenti, forcelle libere e carico variabile che permettono un'ampia libertà di movimenti nella parte superiore del corpo. «La differenziazione delle due manovelle l'una dall'altra – precisa Coda Zabetta – consente un lavoro di coordinazione tra le braccia. A questo si aggiunge l'impegno cardiovascolare teso a migliorare la circolazione sanguigna, che rappresenta al contempo una valida alternativa per chi non può usare la parte inferiore del corpo». A differenza dello spinning, che si basa soprattutto su esercizi per rassodare cosce, gambe e glutei, il kranking è un allenamento pensato su misura per chi ha problemi agli arti inferiori. Non solo chi ha perso l'uso delle gambe, ma anche coloro che fanno comunque fatica a utilizzare la normale bicicletta da spinning per i motivi più diversi: anziani, obesi, donne incinte, soggetti sofferenti di osteo-artriti o malati di cancro al petto trovano nel kranking una serie di esercizi che impegnano principalmente la parte superiore del corpo.

schiena dritta

«Si tratta di un'attività fisica finalizzata a rassodare e rafforzare spalle, braccia, pettorali e schiena, sollecitando il lavoro dei muscoli del tronco, soprattutto di addominali e lombari, e in seconda battuta anche della cuffia rotatoria delle spalle», sottolinea l'esperto. Un tipo di allenamento che, applicato pur sempre con modalità e intensità diverse a seconda delle capacità di chi lo pratica, consente di raggiungere in poco tempo buoni risultati. E tutti i vantaggi del kranking possono essere utilmente sfruttati anche nel cross-training, in un lavoro

di bilanciamento con tutte quelle attività che coinvolgono soprattutto la parte bassa del corpo. «La complementarità con altri attrezzi comunemente presenti in palestra nonché con altri tipi di allenamento è un elemento caratterizzante del **KRANKcycle®**» – precisa Coda Zabetta –. Magari si parte pedalando la prima mezz'ora sulla classica bike da spinning per terminare facendo del kranking, utile per correggere quei fastidiosi problemi di postura. C'è da scommettere che i primi corsi saranno letteralmente presi d'assalto. ■

NO LIMITS

Il kranking non conosce barriere.

Pensata per quei dieci milioni di persone al mondo con disabilità fisiche, l'iniziativa **Inclusive Fitness** punta a rendere il kranking un mezzo per incentivare la partecipazione dei disabili all'attività fisica nei centri fitness. «Spesso le palestre sono vissute dai portatori di handicap come poco adatte alle proprie esigenze – afferma Coda Zabetta –. Gli attrezzi idonei per questi atleti sono pochi così come le possibilità di esercizi di gruppo. La vera portata innovativa del **KRANKcycle®** sta proprio nel suo essere attrezzo "orizzontale". Accessibile con la sedia a rotelle, è dotato di un sellino ergonomico molto confortevole che può essere facilmente rimosso». Un'operazione che può fare la persona disabile in totale autonomia, accedendo direttamente con la propria sedia alla postazione di lavoro. In questo modo gli atleti con handicap

potranno agevolmente svolgere lo stesso programma di allenamento degli altri. «Non solo: in una delle ultime sessioni di certificazione per aspiranti istruttori di kranking – conclude l'esperto – il trainer era paraplegico».

Info www.krankcycle.com





tempi moderni
a cura di Rita Nannelli

nel mondo della luna

**Alla scoperta del nostro satellite,
in attesa di un nuovo viaggio nel 2020.
di Paolo Volpini**

Esattamente quattrocento anni fa, nell'autunno del 1609, Galileo Galilei iniziò le osservazioni della Luna, scoprendo che la sua superficie era costellata di montagne e crateri. Questo anniversario, insieme ai 40 anni dallo sbarco sulla Luna dell'Apollo 11, viene celebrato in tutto il mondo nell'ambito dell'Anno Internazionale dell'Astronomia. Ormai il nostro satellite sembrava non avere più segreti e invece... c'è ancora molto da esplorare e da comprendere. Solo pochi mesi fa la sonda giapponese Kaguya ha scoperto il punto più elevato e la depressione più profonda sulla superficie lunare. Sappiamo che la Luna ci rivolge sempre la stessa faccia sulla quale possiamo riconoscere i grandi "mari" (le macchie più scure, grandi pianure di lava solidificata), le catene montuose e i maggiori crateri creati dall'impatto di asteroidi. Il più grande cratere lunare, Bailly, ha un diametro di quasi 300 Km, mentre la massima profondità – oltre 8.800 m – è raggiunta dal cratere



Sopra, rappresentazione artistica della futura missione con l'allunaggio del modulo Altair. Sotto, le migliori immagini della Luna riprese dalla sonda giapponese Kaguya.



Newton. Il rilievo più alto – 5.500 metri – è il monte Huygens. Questo prima delle misure estremamente precise effettuate dalla sonda Kaguya che ha completato anche la mappatura della faccia nascosta della Luna dove ha individuato il punto di massima elevazione, ben 10.750 metri, e il luogo più profondo (9.060 metri), vicino al polo sud lunare.

Si trova già in orbita intorno al nostro satellite la sonda LRO (Lunar Reconnaissance Orbiter) che studierà a fondo l'ambiente lunare alla ricerca del luogo ideale per l'allunaggio delle future missioni con astronauti a bordo. Inoltre sono in corso di progettazione e realizzazione le componenti delle astronavi del futuro. Scelti già i nomi: Orion sarà il veicolo spaziale con equipaggio, Ares il razzo vettore, Altair il modulo che atterrerà sulla Luna. Serviranno almeno 10 anni per testare i nuovi veicoli spaziali e sperimentare le prime missioni con astronauti a bordo, perciò per il ritorno dell'uomo sulla Luna dobbiamo aspettare il 2020.

Nell'attesa, accontentiamoci di ammirarla da terra, telescopio o binocolo alla mano. ■

a colori

Molto femminile, très chic, ricca di dettagli, ma senza esagerare. E soprattutto coloratissima. Qualche anticipazione sulla moda per il prossimo autunno-inverno.

> Strano, ma vero domina il colore: giallo, fucsia, rosso e qualche tocco di verde e blu. Nero sì, ma non troppo.

> Riecco il tailleur con gonna a tubino e giacca corta e avvitata, dai dettagli ricercati.

> Era un po' che non si vedeva: il cappotto lungo molto classico da vere signore.

> Per le più giovani pantaloni in pelle e stivaloni con frange. Rock, ma chic.

> Finita l'era delle gambe nude anche d'inverno. Tornano le calze, in tutti i colori e tutti i materiali, anche fantasia.

> Ancora una stagione per gli stivaletti alla caviglia, con zeppe sempre più alte, sempre più dark, azzeccati sotto abitini ultra femminili.

> Si confermano i maglioni super-size della scorsa stagione, solo più ricercati.

> Via libera all'oro, giorno e sera. Molto sofisticato, mai pomposo.

"Ogni uomo è una luna, con un lato oscuro che non mostra mai a nessuno". (Mark Twain)

73



grandi firme

Incontri con l'autore, letture, spettacoli, concerti: il Festivaletteratura, dal 9 al 13 settembre, nelle piazze e per le vie di Mantova. E quest'anno partecipa anche Coop con una trasmissione Tv dalla sua libreria.

di Maria Antonietta Schiavina

Divertimento e cultura. Questo il mix della cinque giorni di incontri con autori, letture, spettacoli, concerti del **Festivaletteratura**, da molti anni un appuntamento fisso a Mantova – dove è nato – per chi ama leggere o desidera incontrare scrittori, musicisti, attori per le vie e le piazze della città dei Gonzaga.

a tutto volume

Ed è così che cultura e lettura, anche quest'anno, **dal 9 al 13 settembre**, danno vita a un vero e proprio spettacolo ambientato nella suggestiva cornice di una città d'arte. Scrittori, pubblico, organizzatori, volontari dell'"Associazione Filofestival" contribuiscono tutti insieme a creare un'atmosfera di festa. E agli incontri letterari – cuore del programma – partecipano narratori e poeti italiani, scrittori di fama internazionale, intervistati da colleghi, giornalisti ed esperti di letteratura. Un'attenzione particolare è rivolta ai bambini, a cui è dedicata un'apposita sezione del Festival con incontri, laboratori e animazioni. "Festivaletteratura" propone, inoltre, percorsi guidati al patrimonio storico culturale della città; momenti teatrali con testi firmati da importanti autori; lettura di poesie, per poter ascoltare dalla viva voce dei poeti il senso del loro mondo e dei loro sentimenti; spettacoli musicali dove interpreti di valore rendono omaggio a varie tradizioni letterarie; incontri su arte, architettura, design e libro illustrato.

è qui il festival?

A tutto questo si aggiungono le colazioni con gli autori e letture in lingua nello spazio di piazza Concordia. In occasione del Festival Mantova apre anche le porte di palazzi monumentali e di giardini privati e offre piazze e strade per incontri e spettacoli. E oltre ai tesori d'arte più conosciuti, entra in luoghi meno turistici ma ugualmente preziosi, scoprendo di anno in anno nuovi spazi. «Un successo non annunciato ma sperato e cercato con grande forza – dice **Luca Nicolini**, dal 1996 una delle otto anime del Comitato organizzatore del "Festivaletteratura" di cui fa parte anche la moglie Carla con cui è responsabile di Coop Nautilus, ex libreria storica di proprietà della coppia dal 1979 e dall'aprile di quest'anno diciottesima libreria a marchio Coop –. È un successo dovuto soprattutto ai volontari che, senza guadagnare nulla, dedicano il loro tempo a quest'evento culturale, fin dalla sua nascita».



una Coop d'autore

Da quest'anno anche Coop, uno degli sponsor del Festival, partecipa in diretta alla manifestazione con l'idea di fare tutti i giorni, con l'aiuto della televisione "Mantova Tv" che copre Mantova, Reggio Emilia e altre zone, una trasmissione dalla libreria con qualche ospite del Festival, condotta da un paio di giornalisti che hanno il compito di tirare le fila degli avvenimenti letterari. L'originalità

della formula del "Festivaletteratura", la qualità delle sue proposte e la varietà delle offerte hanno contribuito a farne uno degli eventi da non perdere, con incontri tra pubblico e autori, letture, performance teatrali e musicali. «L'idea è arrivata a noi organizzatori prendendo a esempio la formula consueta nei paesi anglosassoni, come quella del celebre di Hay-on-Wye nel Galles» afferma Nicolini che spiega: «Dopo aver studiato da vicino il fenomeno, recandoci sul luogo, abbiamo proposto l'idea alla città in maniera un po' anomala, perché ne abbiamo parlato proprio con i cittadini e andando avanti grazie alla sola loro volontà, perché sia le istituzioni che gli sponsor privati sono nostri partner, ma il Festival è creato dai mantovani, tant'è che nel nostro bilancio – l'evento costa all'incirca un milione e quattrocentomila euro – solo il 13 per cento è finanziato dagli enti locali, mentre il resto viene dai contributi, dall'autofinanziamento, dai biglietti degli eventi. E anche quest'anno, pur avendo gli enti e gli sponsor qualche difficoltà a finanziarci, riusciamo a organizzare la manifestazione con le nostre finanze».

angolo di lettura

Dal momento della sua nascita il "Festivaletteratura" mantovano è cresciuto molto e bene, tanto che oggi le case editrici fanno a gara per parteciparvi e arriva gente da tutte le parti d'Italia, ma anche dall'estero, per la maggior parte donne, più partecipi quando si tratta di fare cultura. Ma Mantova come risponde all'invasione dei libri sul suo territorio? «La nostra città è piccola ma attenta e collaborativa – sottolinea Nicolini – tant'è che nella settimana della manifestazione si lavora solo grazie all'aiuto di circa 650-700 volontari, prevalentemente giovani, che non hanno nessun tipo di ritorno economico se non la soddisfazione di fare qualcosa di utile non solo per la letteratura, ma anche per tutto ciò che vi ruota intorno, con una ricaduta sul territorio per nulla trascurabile e senza sottrarre risorse alle istituzioni».



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

aereosol

Messo a punto il primo prototipo di aereo alimentato esclusivamente a energia solare.

EDIZIONE STRAORDINARIA

All'edizione 2009 scrittori di fama internazionale, personaggi dello spettacolo, firme del giornalismo e un premio Nobel.

La tredicesima edizione di **Festivaletteratura** si tiene a Mantova da mercoledì 9 a domenica 13 settembre 2009 e vede il ritorno del premio Nobel Nadine Gordimer. Ma ci saranno altri ospiti eccellenti come Muriel Barbery, Sophie Kinsella, Cornelia Funke e grandi ritorni come quelli di Luis Sepulveda, Alicia Giménez-Bartlett, insieme a Gcina Mhlophe, famosissima poetessa e drammaturga sudafricana.

Tra gli autori italiani Roberto Calasso, Erri De Luca, Valerio Massimo Manfredi, Margaret Mazzantini, Melania Mazzucco, Umberto Galimberti e i giornalisti Vittorio Zucconi e Mario Calabresi.

Tra gli scrittori stranieri, invece, autori ancora poco noti al grande pubblico ma di grande valore letterario o di nuove geografie della letteratura: l'albanese Elvira Dones, la canadese Anne Michaels, lo statunitense Michael Zadoorian, la poetessa afro-indiana Shailja Patel e Kunzang Choden, interprete della tradizione letteraria del lontano Bhutan.

Dalla classicità alla contemporaneità si snoderà anche il percorso dedicato all'erotismo. Sullo sfondo delle scene degli amori narrati da Ovidio, affrescate nella "sala delle Metamorfofi" di Palazzo Magnaguti, verranno rivisitati – tra lettura e musica – i capolavori della letteratura erotica di tutti i tempi sotto la sapiente regia di Gianfranco De Bosio.

Spettacoli da non perdere: l'omaggio al futurismo musicale di Elio (Fu... turisti), l'incontro di Mauro Pagani con canzoni e ricordi degli anni della contestazione, l'omaggio a Felix Mendelssohn curato dall'Orchestra da Camera di Mantova e tanto altro ancora...

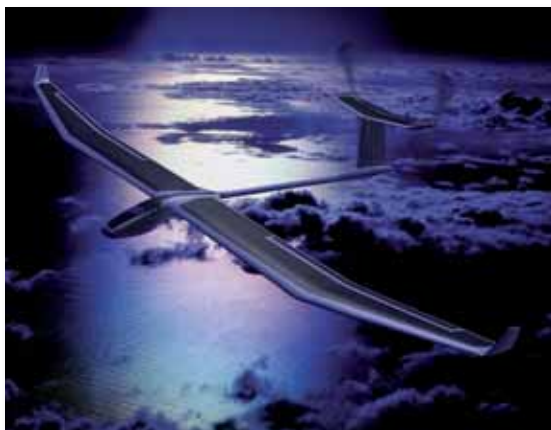
Info

Festivaletteratura

via Accademia, 47 - Mantova

tel. 0376223989 - fax 0376367047

www.festivaletteratura.it



Molte volte gli aerei sono stati accusati di essere tra i principali responsabili di emissioni di CO₂. Un'accusa forse un po' esagerata che, però, ha avuto l'effetto positivo di stimolare la ricerca per raggiungere un obiettivo ambizioso, quello di volare a impatto zero, cioè senza inquinare. Sono stati creati motori più efficienti, aerei più leggeri e carburanti a base di alghe fino all'annuncio, pochi mesi fa, che un sogno si è avverato: la messa a punto del primo prototipo di aereo alimentato esclusivamente ad energia solare capace di sorvolare l'Oceano. Questo gioiello della tecnologia sarà testato per la prima volta in un volo sopra l'Atlantico nel 2012 dal famoso recordman svizzero Bertrand Picard, balzato agli onori delle cronache nel 1999 per aver fatto il giro del mondo non stop su un pallone aerostatico. Il prototipo, pesante solo 1.500 Kg e con un'apertura alare di 61 metri completamente ricoperto di pannelli fotovoltaici di ultima generazione, è stato realizzato in fibra di carbonio e conterrà una capsula pressurizzata dove sarà ospitato il pilota. Un'avventura rischiosa perché la tecnologia solare comincia solo ora ad essere abbastanza matura per consentire l'alimentazione del velivolo anche in assenza di raggi solari diretti, come durante la notte. Gli scienziati cominceranno con voli brevi, ad altezze di qualche centinaio di metri, per arrivare nel 2012 al prototipo definitivo destinato a fare in futuro un viaggio intorno al globo. Magari le generazioni future avranno a disposizione flotte di aerei puliti e silenziosi come farfalle per voli senza scalo verso le destinazioni più remote del pianeta.



riusi e costumi

Dai piccoli elettrodomestici all'abbigliamento, passando per mobili, libri e dischi: il mercato dell'usato conquista gli italiani.

Sarà moda effimera o l'inizio di un nuovo modo di consumare?

di Benedetta D'Alessandro

Riutilizzare, riciclare, recuperare, rinnovare, rigenerare. Parole diverse ma dallo stesso rivoluzionario significato. Perché se l'arte del riuso oggi rappresenta una strada obbligata per molte famiglie, è prima di tutto una filosofia di vita. «Nella cultura dei paesi più industrializzati si va sempre più diffondendo la consapevolezza di un nuovo ciclo del consumo – conferma **Pierluigi Musarò**, docente di etica dei consumi all'Università di Bologna –. Alla classica sequenza produzione-commercializzazione-consumatore finale viene aggiunta anche quella del rifiuto, inteso come entità che ci riguarda da vicino». E non solo perché smaltirlo è costoso, ma anche e soprattutto per il suo impatto ecologico. «La preoccupazione della ricaduta di certi rifiuti sulla salute è la nuova motivazione che induce a consumare con più attenzione», sottolinea il professore.

c'era due volte

Così alla logica dell'usa e getta si contrappone sempre di più quella del recupero capace addirittura di trovare un proprio sbocco commerciale. Una tendenza in continua crescita secondo i dati raccolti dalla Camera di Commercio di Milano che negli ultimi quattro anni ha registrato un incremento dei punti vendita dell'usato del 34,4 per cento con ben 900 nuove aperture. Un business che non conosce crisi, ma che anzi dalla crisi trae notevoli vantaggi. Dai piccoli elettrodomestici all'abbigliamento, passando per mobili, libri e dischi, la compravendita di "seconda mano" sembra conquistare qualunque tipo di bene. «Si instaura una nuova relazione con gli oggetti che si valorizzano quanto più aiutano a ridurre lo spreco – spiega Musarò –. Oltre al risparmio, infatti, si insegue l'idea di sostenibilità dei propri consumi perché la felicità passa anche attraverso la creazione di un circolo virtuoso». Una visione più lucida del consumismo, insomma, che spinge ad acquistare al mercatino delle pulci o dal rigattiere piuttosto che nella boutique del centro, così come rende più attraenti abiti e accessori dimenticati in cantina che diventano tanto vintage. «Ai tempi degli aristocratici – sottolinea d'altra parte l'esperto – "l'usato" di beni di famiglia era elemento di distinzione dei veri ricchi dai cosiddetti "arricchiti"».

compro, baratto e vendo

Ecologicamente corretto e insieme molto glamour, il ricorso all'usato è stato anche incentivato da una legislazione favorevole che, da un lato, ha semplificato l'iter burocratico per aprire negozi per merce di seconda mano, dall'altro ha riconosciuto il valore, "a fini ecologici, della rinascita e sviluppo, in sede locale, dei mercati dell'usato" (Legge 13/2009). E poi il riutilizzo è vantaggioso: secondo la Camera di Commercio di Milano, infatti, il risparmio per chi acquista "di seconda mano" può arrivare fino al 70 per cento mentre la provvigione per il commerciante oscilla dal 35 al 50 per cento del prezzo incassato. E per chi non vuole mettere mano al portafoglio, resta sempre la strada del baratto battuta con successo dall'associazione napoletana **Bidonville** (www.bidonville.org), promotrice della XXVII edizione della "Fiera del baratto e dell'usato" (www.fieradelbarattoedellusato.it) che si terrà nel capoluogo partenopeo il 28 e 29 novembre. Un'occasione ghiotta per svuotare cantine, armadi, case e solai guadagnando qualche euro in più e soprattutto riscoprendo come il tempo sia capace di rendere più belli e nobili anche gli oggetti più scontati. ■





le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

il senso della vita

Rivivere, una rete di assistenza gratuita per aiutare chi ha perso una persona cara, chi deve affrontare una malattia grave o mortale, chi deve superare un trauma.

PUNTO VENDITA

Attività commerciale rigogliosa lungo tutto lo Stivale, la compravendita dell'usato tocca il picco più alto in Lombardia dove si contano ben 459 imprese attive nel settore, segue a ruota la Toscana a quota 447 e il Lazio con 421. A guidare la classifica delle province con più punti vendita del genere, invece, è la Capitale che detiene il 9,9 per cento del totale nazionale, seguita da Milano con il 7,1 e Napoli con il 6,2. Dei 3.500 negozi che vendono l'usato, oltre il 50 per cento si occupa di compravendita di mobili, il 22 di abbigliamento e il 7,4 di libri. Sono in aumento le famiglie che mettono in vendita anche oggetti preziosi, come opere d'arte, mobili antichi o gioielli.

DI SECONDA MANO

Tratto dal verbo "to junk", letteralmente buttare via, il **junking** è un'attività molto praticata dagli americani che non hanno mai disdegnato l'acquisto di seconda mano, dai negozi dell'Esercito della Salvezza ai mercatini delle pulci. Un'abitudine che recentemente ha assunto anche un valore politico, trasformandosi quasi in un vero e proprio stile di vita.

Decisamente più modaiolo è il fenomeno dello **swapping** – letteralmente scambiare –. Ci si ritrova con l'obiettivo di sbarazzarsi di un accessorio o di un abito che non si usa più, scambiandolo appunto con qualcosa portato dagli altri partecipanti all'incontro. Un modo sicuramente originale per rinnovare il proprio look, salvaguardando il conto in banca.

LEGGI CHE ROBA!

Libro cult negli Stati Uniti, è una storia d'amore vissuta sullo sfondo di un mondo di roba usata. Proprietario del Satori Junk, negozio di oggetti di seconda mano a Detroit, Richard incontra Theresa che recupera animali abbandonati accogliendoli in un rifugio. Entrambi controcorrente in un universo sempre a caccia di novità ipertecnologiche, i protagonisti si riconoscono l'uno nell'altro nella ricerca di cianfrusaglie e bestiole scartate da altri.

Second Hand. Una storia d'amore
di Michael Zadoorian

Marcos y Marcos editore, 2008
318 pp., 16 euro

Docente di Psicologia clinica alla facoltà di Medicina dell'Università di Bologna, Francesco Campione, 60 anni, è il coordinatore del progetto **Rivivere** (www.progettorivivere.it), una rete di assistenza psicosociale gratuita rivolta a chi si trova a dover affrontare un lutto.



Da cosa nasce questo servizio?

«Dall'esperienza personale accumulata in vent'anni di lavoro presso gli hospice (strutture residenziali e assistenziali in cui vengono curati i pazienti nella fase terminale della vita) dove ho potuto osservare la crescente difficoltà da parte di chi perde un congiunto ad adattarsi alla separazione. Poco meno di tre anni fa, in collaborazione con la "Fondazione Isabella Seragnoli", abbiamo attivato questo servizio specifico».

Come funziona?

«Offriamo sette incontri gratuiti, con uno dei nostri volontari psicologi: nel 90 per cento dei casi sono sufficienti per aiutare le persone ad accettare la perdita. Nel restante 10 per cento il lutto può complicarsi e in questo caso indirizziamo le persone al servizio pubblico. Per contattarci, basta una telefonata ai numeri 051552314 o 3386071342».

Un'attività molto delicata, di grande responsabilità.

«Senza dubbio, considerando anche che esistono vari tipi di lutto: il distacco da un parente anziano o malato, quello improvviso e traumatico, ma anche la scomparsa di un animale domestico può essere difficile da accettare. Da quest'anno poi abbiamo istituito il servizio "Primo Maggio" per chi ha perso o sta per perdere il lavoro, una privazione che può rivelarsi drammatica quanto un lutto».

In quanti si rivolgono a voi?

«Circa mille persone in un anno. Un numero cresciuto con il tempo, grazie anche al graduale coinvolgimento di varie istituzioni, tra cui le scuole della città. Con questa collaborazione riusciamo a raggiungere anche quei bambini che devono confrontarsi, loro malgrado, con l'esperienza della morte».

Un sogno nel cassetto?

«Fin dall'inizio "Rivivere" si è posto come progetto pilota a livello nazionale. Un obiettivo che si sta realizzando grazie alla scuola di formazione attivata dall'Università di Bologna e alle numerose richieste di replicare il servizio in altre zone d'Italia, dalla Toscana al Molise al Piemonte».



affari di famiglia

Il libro del giovane giornalista torinese Filippo Astone indaga sulle dinastie imprenditoriali del nostro paese. Tra le 44 storie anche quella di Bernardo Caprotti, il “patron” di Esselunga, del quale l’autore smantella alcune delle accuse alla Coop contenute nel libro “Falce e carrello”.

di Lina Sini

Una serie di storie, per l'esattezza 44, emblematiche di un capitalismo italiano di stampo familistico che stenta a innovare e a innovarsi. Tra questi c'è quello di Bernardo Caprotti, padre padrone di Esselunga, l'uomo che con il pamphlet “Falce e carrello” ha dichiarato guerra a Coop accusandola di essere favorita dalle amministrazioni “rosse”. «Ma le accuse sono prive di fondamento», dice **Filippo Astone**, giovane giornalista torinese (37 anni) del settimanale “Il Mondo” e del

“Magazine” del “Corriere della Sera”. Astone è l'autore di **Gli affari di famiglia**, che dopo essere stato rifiutato dalla casa editrice Rizzoli è andato in stampa con Longanesi. Un libro, come spiega lo stesso Astone, «dedicato alle grandi famiglie industriali e ai loro rampolli», a un sistema «capitalistico decadente, con i suoi vizi e le sue virtù, che ha perso la capacità di innovare. Ma se un'azienda vuole crescere deve coltivare i talenti, valorizzare i meriti». Così c'è il clan Romiti, «i cui figli hanno distrutto e malgestito il gruppo Impregilo». Ci sono Salvatore Ligresti e i suoi discendenti «che godono di prebende incredibili, con 100 milioni di euro di stock options». C'è, infine, l'anziano Caprotti e il suo (ex) delfino, il figlio Giuseppe, esautorato di ogni potere dopo aver tentato in qualità di amministratore delegato, racconta Astone, di modernizzare il gruppo, aprendolo a una normalizzazione nei rapporti con i sindacati e con la stampa e a un ridimensionamento del culto del capo.



accuse infondate

La vicenda di Esselunga è per Astone lo spunto per sgonfiare completamente le accuse che Caprotti senior ha lanciato al mondo Coop. «Mi ha colpito – dice – che tutta la stampa italiana abbia preso per buone le sue affermazioni senza fare una verifica. Le cose sono molto diverse. Lui dice che le Coop campano di favori politici, io smentisco le sue tesi una per una». Che dire, infatti, del piano d'espansione che in Sicilia ha portato il sistema Coop, con un program-

ma di investimenti di 700 milioni e 1.500 assunzioni, ad aprire 6 ipermercati in altrettante località governate dal centrodestra? O del progetto di insediamento di Esselunga a Vignola, nel Modenese, bocciato non per favorire Coop, ma perché in contrasto con le norme urbanistiche di pianificazione? Fatti che Astone riporta punto per punto. Ai toni rabbiosi del Caprotti di “Falce e martello” (libro pensato dopo un'intervista con la quale Romano Prodi nel salotto di Bruno Vespa ipotizzò una fusione tra Coop ed Esselunga) il giornalista spiega di aver contrapposto «una critica serena: non voglio dire che Caprotti non sia stato un grande imprenditore, ma il modo in cui dirige l'azienda e il rapporto con il figlio dimostrano una cultura patriarcale che rende difficoltosa la crescita di Esselunga». Una critica che non lo dispensa dal mettere in luce quella che definisce un'incongruenza: Caprotti, pur sparando pallettoni sulle cooperative dei consumatori, non ha esitato a continuare a fare affari con le Coop “rosse” che operano nel settore delle costruzioni. ■



triplavu a cura di Luca Carlucci

blog notes

Primo appuntamento con Triplavu, una bussola semplice e pratica per orientarsi nel mondo del web. Si inizia con un viaggio nella blogosfera, ad uso e consumo di neofiti ed esploratori navigati.

Sia che siate navigatori alle prime armi sia che siate più che navigati, perfettamente a vostro agio nel mondo dei bit, orientarsi nel cosiddetto "information overload" (il sovraccarico di informazioni) di internet non è proprio un gioco da ragazzi. E ciò è vero anche per quel particolare settore della rete noto come **blogosfera**: basti dire che nel 2008 uno studio di McCann stimava in 3,4 milioni il numero di blog aperti in Italia, la maggior parte dei quali consistente purtroppo in sconclusionati diarietti personali privi del benché minimo interesse. Un ginepraio che potrebbe scoraggiare anche i più volenterosi, ma da cui è possibile uscire carichi di informazioni preziose. L'importante è costruirsi, nel tempo e con pazienza, un proprio palinsesto web attraverso la selezione di fonti interessanti, originali, affidabili e congruenti coi nostri interessi via via che, per una strada o per l'altra, ci imbattiamo in esse. Un piccolo sforzo di organizzazione e disciplina, certo, ma fecondo di soddisfazioni. Una volta che sarete riusciti a costruirvi una vostra sfera informativa sul web, tornare a vedere un telegiornale equivarrà a fare un salto nella preistoria dell'informazione. Un buon punto di partenza per addentrarsi nella blogosfera alla ricerca di fonti interessanti è dato dai cosiddetti aggregatori: portali che selezionano per voi le news più interessanti o più popolari provenienti da un ampio numero di blog italiani: www.liquida.it, www.memisphere.it e www.it.blogbabel.com sono i più noti e frequentati (avvertenza: su tali siti c'è caso che v'imbattiate in classifiche che pretendono di ordinare i più importanti blog italiani; usatele per esplorare i blog nominati, ma non date credito alle classifiche: son solo ginchini). Attraverso gli aggregatori comincerete a saltare di blog in blog, e di palo in frasca, accorgendovi che nella maggioranza dei casi i bloggers italiani nulla aggiungono di sostanziale a quanto si può leggere su quotidiani on



line come corriere.it o repubblica.it. Ma poi magari incappate in riuscitissimi blog collaborativi di satira politica come www.spinnoza.it o in fini, mordaci ed eleganti commentatori dell'attualità italiana come malvino.ilcannocchiale.it o in instancabili e coraggiosi controinformatori, come cairoli.simplicissimus.it,

o in acuti osservatori sul giornalismo tenuti da giornalisti come giornalismoparma.typepad.com o gilioli.blogautore.espresso.repubblica.it. ■

CHI BEN COMINCIA L'abbicci di un blog.

I blog non sono altro che siti web impacchettati e pronti all'uso. Semplici e di facile gestione, permettono di mettere on line testi, video, foto e audio senza doversi impelagare in complicate manovre da smanettoni. Il tipo di sito dipende solo da voi: dal libero diario personale al sito aziendale, il campo è aperto a innumerevoli possibilità. Per aprire un blog, la via più rapida è rivolgersi alle piattaforme gratuite di blogging on line: un minuto per registrarsi al servizio, poi il momento cruciale della scelta del titolo e infine ecco lì il vostro blog nuovo di zecca pronto ad essere riempito di contenuti. Le migliori? www.wordpress.org (la più famosa e collaborativa) oppure www.blogger.com (meno versatile, ma col vantaggio del made in Google, cioè l'integrazione con gli altri utili servizi offerti dal noto motore di ricerca). Ci sono anche soluzioni italiane: www.splinder.com (lasciate perdere, vecchia come il cucco) e www.ilcannocchiale.it (già meglio, ma un po' farraginoso). Il contro dei servizi gratuiti di blogging on line? Una limitata possibilità di personalizzare aspetto e funzionalità del blog. Ma se siete novizi, sono un ottimo inizio.



canzoni stonate

Fa discutere l'ultimo spot della Campari, ben riuscito grazie alla tecnica dell'"enigma", ma accompagnato da un motivetto legato al Ventennio fascista. Quando si dice canzoni stonate...



La tecnica dell'"enigma" è molto produttiva in pubblicità ed è per questo che molti spot l'adottano. Infatti far iniziare uno spot con una scena che non si comprende appieno, far vedere delle azioni che appaiono a prima vista illogiche stimola la curiosità dello spettatore e cattura la sua attenzione (che altrimenti sarebbe piuttosto bassa e distratta) e lo inchioda allo schermo, fino a che non interviene l'agognato scioglimento.

È la tecnica con cui è costruito l'ultimo spot della **Campari** che, dopo aver mostrato a tutto schermo un orologio che segna le sette (si capirà poi che sono le sette di sera), mostra un tizio che sale di corsa su un taxi, al volante del quale c'è un giovanotto. L'inferenza normale che fa lo spettatore è che il tassista chieda la destinazione, ingrani la marcia e parta. Ma l'azione successiva smentisce quest'ipotesi, introducendo un elemento di incongruenza: infatti il giovane tassista al volante, accorgendosi improvvisamente dell'ora, apre la portiera, esce fuori come un fulmine e si mette a correre. Il passeggero rimane bloccato dentro, ma riesce a uscire dal soffitto decapottabile della macchina e si mette a inseguire quello che avrebbe dovuto essere il suo conducente. L'enigma poi si complica in quanto sembra che in tutta la città si stia diffondendo la strana frenesia di abbandonare improvvisamente il posto di lavoro e di mettersi a correre. Verso dove? Alla fine si vede che la meta è un bar, dove sul banco sono preparati i bicchieri con il Campari e una voce fuori campo spiega l'arcano: "L'ultimo che arriva paga da bere!". Tutto chiaro a questo punto. Meno chiaro, o perlomeno più controverso, l'uso di un jingle che accompagna le immagini: è una canzone originale del 1930 – prodotta sempre per una pubblicità Campari – cantata da Crivel, pseudonimo di Fernando Crivelli, tenore attivo tra gli anni Venti e gli anni Cinquanta. Il motivo musicale ha riscosso un certo successo tra molti degli utenti di YouTube, appassionati di pubblicità, che commentano lo spot, soprattutto per la sua orecchiabilità di marcetta spensierata; ma ha anche scatenato aspre polemiche per questo riuso (effettivamente piuttosto incongruo con le immagini moderne) di una canzone troppo legata al Ventennio fascista, che lo stesso Crivel aveva in altre canzoni (anche se non proprio in questa) esaltato. E personalmente mi sentirei di dare ragione a quest'ultimi, perché una cosa è recuperare in sede teorica elementi della storia pubblicitaria di una marca, un'altra è riusarli in un contesto comunicativo attuale, al di fuori di qualunque dimensione critica.

SPOT Alti e bassi

Marilyn Monroe canta sensuale "Bye bye baby, remember you're my baby..." e sullo schermo si susseguono avvenimenti diversi: una partita di calcio, un razzo lanciato nello spazio, un presidente acclamato dalla folla. Scene disparate accomunate dalla pessima qualità delle immagini, completamente sfuocate, come se persone e oggetti fossero fatti di tanti piccoli mattoncini Lego. È lo spot che trasmette Sky per dire addio alla bassa risoluzione e dare il benvenuto alla alta. I clienti salutano quelle immagini sbiadite con la voce soffiata di Marilyn e il claim diventa la canzone stessa. Una pubblicità semplicemente perfetta. (B.R.)