

## PROVA DI FORZA

*Rischi e opportunità  
nel Trattato Transatlantico  
tra Europa e Stati Uniti  
per il libero scambio.  
Ma attenzione  
ai prodotti d'oltreoceano.*

### Disservizio completo

■ L'Italia dei servizi  
che non funzionano

### Segnale audio

■ Prevenzione e cura  
per il calo dell'udito

### Terra promessa

■ Guida all'acquisto  
del terriccio ecologico

### Cambio canale

■ Intervista a Licia Colò



postatarget  
basic  
NAZ/228/2008  
Posteitaliane



# RICORDA: PUNTI IN SCADENZA.

I PUNTI DEL COLLEZIONAMENTO ACCUMULATI ENTRO IL

**28 FEBBRAIO 2015**

DOVRANNO ESSERE UTILIZZATI ENTRO IL

**31 MARZO 2015.**

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

I punti non utilizzati alla data del

**31 MARZO 2015**

**SARANNO AZZERATI.**

**PUOI UTILIZZARLI COSÌ:**

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

**100 PUNTI = 1 EURO DI SCONTO**

**1.000 PUNTI = 10 EURO DI SCONTO**

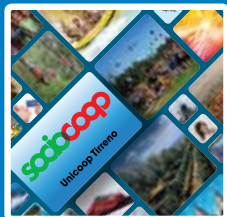
**2.500 PUNTI = 25 EURO DI SCONTO**

✓ **PER LA SOLIDARIETÀ.**

Con i tuoi punti puoi contribuire  
ai tanti progetti solidali di Coop.

I punti valgono doppio.





# SOLO PER TE

**RACCOLTA PUNTI 2014-2015  
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO**

Per conoscere tutti i premi:  
[www.catalogosoci.unicooptirreno.com](http://www.catalogosoci.unicooptirreno.com)



ABETONE



CIMONE

**Buono da 15 euro  
skipass giornaliero**



**SPENDI**

**1.000  
punti**

**Buono del valore di 15 euro  
da utilizzare per l'acquisto  
di uno skipass giornaliero  
adulti (Abetone Multipass).**

**Buono da 15 euro  
skipass giornaliero**



**SPENDI**

**1.000  
punti**

**Buono del valore di 15  
euro da utilizzare per l'ac-  
quisto parziale di uno ski-  
pass giornaliero adulti,  
valido per tutte le stazioni  
sciistiche del Consorzio  
del Cimone.**

## Abetone: il bello della montagna.

L'Abetone è una delle più conosciute stazioni dell'Appennino: può vantare 17 impianti di risalita comodi e veloci e 50 km di piste di ogni grado di difficoltà. Si scia su diversi versanti con caratteristiche molto varie: gli ampi pendii del Monte Gomito con le "Zeno", i boschi secolari delle Regine e della Selletta, l'ambiente alpino della Val di Luce, i ripidi muri delle piste Coppi al Pulicchio.

Ci sono poi due snowpark attrezzati con jumps e rails, un baby park per i più piccoli, mentre per gli amanti dello sci nordico c'è la pista "Maiori", di oltre 6 km di lunghezza. I boschi secolari dell'Abetone sono inoltre terreno ideale per chi ama scoprire la montagna innevata con le ciaspole o praticare lo sci alpinismo.

Il buono potrà essere convertito presso tutte le biglietterie del Consorzio Abetone Multipass ed è valido per l'acquisto parziale di un solo skipass.

I buoni non sono cumulabili e non sono validi su tariffe già scontate. **Il buono ha validità per le stagioni invernali 2014 o 2015** (escluse le festività natalizie).

### Per informazioni:

Consorzio Abetone Multipass Tel. e Fax 0573 60557  
[abetonemultipass@tiscali.it](mailto:abetonemultipass@tiscali.it) - [www.multipassabetone.it](http://www.multipassabetone.it)

### Bollettino della Neve

Tel. 0573 60556

## Comprensorio del Cimone: neve in piena libertà.

A un'ora da Modena e dall'Autosole, il Cimone con i suoi 50 km di piste offre impianti veloci e sicuri con accesso a mani libere, fuoripista e pendii per lo sci estremo. Luogo ideale per accostarsi alla pratica dello sci fin dalla primissima infanzia, è attrezzato per i bambini e le famiglie.

**Il buono ha validità dal 1 dicembre 2014 al 30 aprile 2015**

(escluso feste natalizie dal 24 dicembre 2014 al 6 gennaio 2015).

Il buono non è cumulabile e non è valido su tariffe già scontate.

### Per informazioni:

Tel. 0536 62350 - Fax 0536 60021  
[info@cimonesci.it](mailto:info@cimonesci.it) - [www.cimonesci.it](http://www.cimonesci.it)

### Bollettino della Neve

Tel. 0536 62350 operativo 24 ore a impianti aperti.



# SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2014-2015  
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:  
[www.catalogosoci.unicooptirreno.com](http://www.catalogosoci.unicooptirreno.com)

sociocoop  
Unicoop Tirreno



## EURONICS

Converti i punti  
IOMERITOCUB  
in punti Coop

Converti i punti Coop  
in punti IOMERITOCUB

**IoMeritoClub** premia la tua fedeltà ai negozi Euronics che aderiscono all'iniziativa garantendoti, con l'attivazione gratuita della CARD, sempre preziosi vantaggi:

- **promozioni speciali dedicate**
- **bonus esclusivi personalizzati**
- **anteprima novità tecnologiche**

### • sconti imperdibili

Con i punti maturati nella CARD potrai sempre ottenere uno sconto immediato alla cassa di 3 euro per ogni 100 punti acquisiti.

### • vantaggi assicurati presso tanti partners.

Tante offerte e agevolazioni per il tempo libero, lo sport, le vacanze.

Ogni 100 punti IoMeritoClub  
avrà 300 punti Coop



**300**  
punti Coop

**ACCUMULA**

Ogni 100 punti Coop avrai 33  
punti IoMeritoClub



**33**  
punti IoMeritoClub

**SPENDI**

Per convertire i punti, recati presso un punto vendita Euronics che aderisce all'iniziativa. Scaricando i punti IoMeritoClub riceverai un voucher da compilare e presentare, insieme alla tua carta SocioCoop nel tuo punto vendita Coop.

I punti saranno accreditati sulla carta SocioCoop, entro 7 giorni.

**La conversione dei punti IoMeritoClub in punti Coop è possibile fino al 31 marzo 2015.**

Per convertire i punti, recati nel tuo punto vendita Coop. Scaricando i punti Coop riceverai un voucher da presentare, insieme alla tua carta IoMeritoClub in un punto vendita Euronics che aderisce all'iniziativa. I punti saranno accreditati sulla carta IoMeritoClub entro 7 giorni.

**La conversione dei punti Coop in punti IoMeritoClub è possibile fino al 31 marzo 2015.**

### Euronics

Per cercare i punti vendita Euronics che aderiscono all'iniziativa visita il sito [www.cds.euronics.it](http://www.cds.euronics.it) o chiama il numero verde **800 067 367**.



# SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2014-2015  
VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:  
[www.catalogosoci.unicooptirreno.com](http://www.catalogosoci.unicooptirreno.com)



## ACCUMULA PUNTI CON LO SHOPPING ONLINE



ACCUMULA



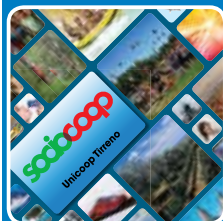
lastminute.com



GROUPON



SCOPRI ALTRI PARTNER CHE FARANNO ACCELERARE LA TUA RACCOLTA PUNTI SU  
[www.catalogosoci.unicooptirreno.com](http://www.catalogosoci.unicooptirreno.com)



# SOLO PER TE

RACCOLTA PUNTI 2014-2015

VALIDA SOLO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Per conoscere tutti i premi:

[www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com](http://www.catalogosoci.unicooptirreno.coop.com)



## CAMPI JUNIOR WWF: RAGAZZI NELLA NATURA

Buono acquisto  
del valore di 25 euro



**2.000**  
punti

**SPENDI**

Buono valido per l'acquisto di un campo WWF junior estate 2014/2015.

Il buono può essere utilizzato dal 1 aprile 2014 al 31 maggio 2015.

Buono acquisto  
del valore di 50 euro



**4.000**  
punti

**SPENDI**

Buono valido per l'acquisto di un campo WWF junior estate 2014/2015.

Il buono può essere utilizzato dal 1 aprile 2014 al 31 maggio 2015

Al mare o in montagna, in sella a un cavallo o con le pinne ai piedi, le proposte del WWF sono vacanze fantastiche.

Un'accurata miscela di divertimento naturale, nuove amicizie, esplorazione, conoscenza e gioia di vivere immersi nella natura.

E allo stesso tempo sono un'occasione di crescita personale e di sensibilizzazione in cui i ragazzi entrano spontaneamente in contatto con i temi sui quali il WWF è impegnato, partecipando con passione: la conoscenza, il valore e la tutela della biodiversità e del territorio e la sostenibilità ambientale. E soprattutto sono un'occasione di sperimentare un'emozione preziosa: l'essere protagonista del proprio tempo, per poter scegliere il proprio modo di difendere e aver cura delle cose importanti. Una di queste per il WWF è la NATURA che ci ospita e ci fa vivere, tutti.

Più di vent'anni di esperienza nella scelta degli staff e del personale che lavora coi ragazzi, compresi i più piccoli, fanno emergere ogni anno una selezione veramente raffinata di vacanze all'insegna di quella sicurezza e di quella garanzia che solo il WWF può rappresentare per le famiglie.

Vieni a dare un'occhiata: **consulta i nuovi programmi per l'estate 2014 sul sito [www.wwfnature.it](http://www.wwfnature.it)**

**Termini e condizioni** Le iscrizioni ai campi WWF sono soggette alla disponibilità effettiva dei posti al momento della richiesta. Le iscrizioni sono accessibili unicamente dal sito [www.wwfnature.it](http://www.wwfnature.it)

nella sezione dedicata a Unicoop Tirreno dove potrai trovare tutte le informazioni per iscriverti e completare il pagamento.

Sul modulo di iscrizione troverai un'area apposita nella quale riportare il tuo codice numerico presente sul buono preso con i punti Coop.

Organizzazione tecnica Four Seasons Natura e Cultura di Gaia 900 srl

I buoni sia del valore di 25 euro o di 50 euro sono cumulabili (anche in forma mista) fino ad un massimo di 4 e sono utilizzabili per completare il pagamento di un campo junior WWF.

# LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO

RISERVATO AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO

## FINO AL 4 APRILE



**KIT 2 IN 1**  
POTATORE + TAGLIASIEPI  
Mod. ITHK800 IKRA

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**99,00€**

+ 700 PUNTI

OPPURE 109,50 €

Motore elettrico 800W/230V  
Leggero manico telescopico  
Regolazione dell'altezza variabile 2,13 m - 3,09 m  
Altezza di lavoro fino a 3,5 m  
Manico con softgrip

**POTATORE** - barra **OREGON** 20 cm  
**TAGLIASIEPI** - lunghezza lama 41 cm, diametro di taglio max 1,8 cm



**MOTOSEGA DA PATATURA**  
Mod. PR2510 SPARK, BARRA E CATENA OREGON

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**89,00€**

+ 700 PUNTI

OPPURE 99,50 €

Motore 2 tempi  
Cilindrata 25,4 cc  
Lunghezza barra 25 cm  
Lubrificazione catena automatica  
Tensionatore - Peso 3,2 Kg



**COMPOSTIERA BIO  
COMPOSTER**

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**28,50€**

+ 400 PUNTI

OPPURE 34,50 €

380 litri  
Struttura in polipropilene  
Materiale antiurto e resistente al freddo,  
intemperie, oli e solventi  
BIO prodotta con plastica riciclata a norma Reach  
Dimensioni: 80 x 80 x h 82 cm



**FIORIERA CON SPALLIERA BAMA**  
colori: antracite/bianco

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**29,90€**

+ 400 PUNTI

OPPURE 35,90 €

Capienza 120 litri  
Resistente agli urti e agenti atmosferici  
Dimensioni: 80 x 42,5 x h 150 cm



**DISPONIBILE  
FIORIERA  
SENZA SPALLIERA**

**27,50€**

PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO

**TUBO MAGICO  
PER IRRIGAZIONE**

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**11,50€**

+ 200 PUNTI

OPPURE 14,50 €

Tubo estensibile fino a 15 metri



OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

coop incoop\* ipercoop

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

\* In alcuni minimercati, le offerte soci sui prodotti non alimentari potrebbero essere disponibili esclusivamente su prenotazione.

# INCREDIBILE NOVITÀ PER L'UDITO



Perchè sento ma **non capisco le parole?**

Perchè sentiamo con le orecchie ma capiamo **con il cervello.**

La nuova tecnologia si chiama **BrainHearing™**

La nuova tecnologia Oticon **BrainHearing™**, invisibile quando indossata, è stata sviluppata per le persone che sentono ma non capiscono le parole. Permette a chi la utilizza di:

- **sentire la voce delle persone più chiaramente**
- **capire anche nelle situazioni rumorose (uffici, ristoranti, riunioni)**
- **capire sempre da dove provengono i suoni**
- **sentire voci e suoni con un tono gradevole**

**CAPIRE NON SOLO SENTIRE**



Dott.ssa **GIORGIA PERI**  
Audioprotesista  
Responsabile Formazione Audin

C'erano una volta apparecchi acustici ingombranti, evidenti dall'esterno e che creavano un certo imbarazzo per la loro visibilità. Questi apparecchi sono ormai obsoleti, soppiantati da quelli di ultima generazione.

**Le nuove frontiere sono i micro apparecchi "Open" dotati di tecnologia BrainHearing™ e Bluetooth®.**

**BrainHearing™** fa sì che i nuovi apparecchi possano focalizzarsi sulla voce, che riguadagna chiarezza, mentre attenuano i rumori che provengono alle spalle. La configurazione "Open" consente di lasciare l'orecchio libero evitando il senso di occlusione e l'accumulo di cerume.

I nuovi apparecchi Open sono come "Lenti Acustiche" invisibili quando indossate, perché grazie alle loro dimensioni, possono di norma essere collocate direttamente nel condotto uditivo esterno, non provocano alcun fastidio, non fischiano e non tradiscono la loro presenza. La tecnologia Bluetooth® consente ai nuovi apparecchi acustici proposti da **Audin** di collegarsi senza fili a telefoni fissi, a cellulari, computer, TV, trasformando gli apparecchi acustici in cuffiette senza fili, personalizzate. Le telefonate ed il suono della TV o della musica, si ricevono direttamente senza fili, nei propri apparecchi acustici. Infine, per chi ha bisogno di usare due apparecchi acustici, uno per ciascun orecchio, una speciale micro antenna nascosta negli apparecchi fa sì che questi "parlino" fra loro senza fili, ricostruendo l'udito stereofonico e bilanciato a 360°. Questa rivoluzionaria soluzione con tecnologia **BrainHearing™** può tranquillamente ed efficacemente essere utilizzata da tutti, a qualsiasi età, in qualsiasi situazione, senza imbarazzi.

**CONDIZIONI SPECIALI RISERVATE AI**

**AUDIN**

Eccellenza per l'udito

**CENTRO** Via V. Veneto, 7 - Tel. 06.485546

**MONTEVERDE** Cir.ne Gianicolense, 216 A/D - Tel. 06.53272336

**SAN GIOVANNI** Via Gallia, 59/63 - Tel. 06.77209344

**SALARIO/TRIESTE** Viale Somalia, 184/186 - Tel. 06.86205134

**TUSCOLANO** Via F. Stilicone, 217/219 - Tel. 06.76988107

**PRATI/TRIONFALE** Via Cipro, 8 F/G - Tel. 06.62288288

**PRENESTINO/TOR DE SCHIAVI** Via Anagni, 100 - Tel. 06.62275454

Numero Verde  
**800.167171**

Contatta subito il centro Audin a te più vicino

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

**SOCI coop**

- **Check up gratuito dell'udito**
- **Sconto 15% soci coop** (come da convenzione)
- **Garanzia kasko 36 mesi**
- **Copertura smarrimento e furto 36 mesi**
- **Apparecchio di cortesia** (in caso di riparazione)
- **Prova gratuita di 30 gg** (senza impegno di acquisto)
- **Forniture ASL e INAIL** (a gli aventi diritto)
- **Consulenza gratuita a domicilio**
- **Finanziamenti e pagamenti personalizzati**





# Da uomo a uomo

Anche questo 8 marzo la festa della donna sarà un'occasione per tornare a riflettere sulla piaga della violenza di cui sono regolarmente vittime mogli, fidanzate, ex compagne, ragazze, spesso dentro le ovattate mura domestiche, a volte perseguitate ovunque da sedicenti uomini follemente innamorati o ferocemente delusi, ma non per questo rassegnati ad accettare la fine di un rapporto o il rifiuto di avviare una relazione. In realtà chi più dovrebbe riflettere su questo dramma sociale siamo noi uomini, perché il problema siamo noi.

Capisco che un'affermazione del genere possa far storcere il naso a tanti maschietti che, giustamente, si ritengono (e sono) "comprensivi", buoni, tolleranti, aperti. E in effetti è proprio così. Tranne quando il maschio diventa preda

della passione più triste che ci sia: il bisogno lucido e violento di prendere possesso di un'altra persona, dominarla e sottometterla fino ad annullarla. E in nome di che cosa? In nome dell'amore. Niente di più assurdo. Eppure le tante storie di ordinaria violenza sulle donne ci raccontano di come *stalkers* e assassini giustifichino le loro abiette azioni in nome del sentimento più nobile, puro e alto che ci sia.

In definitiva dimostrando un'estrema debolezza, una condizione d'impotenza, una mancanza di sicurezza che passa dall'ascolto distratto delle altrui ragioni all'alzare la voce, dallo schiaffo occasionale alle botte sistematiche come strategia di "addomesticamento". Alla quale molte donne per fortuna reagiscono con denunce che a volte purtroppo restano inefficaci. E, infatti, alcune donne rimangono vittime di omicidi annunciati, solo perché forze dell'ordine e sistema giudiziario non sono capaci di mettere certi uomini, manifestamente violenti, nelle condizioni di non nuocere. Ma poi c'è anche da riflettere su come

**L'8 marzo non solo mimose e festicciole.  
Un'occasione per riflettere insieme sulla  
piaga della violenza contro le donne.  
Perché il problema siamo noi.**

avviene l'educazione sentimentale delle persone, in particolare dei giovani. Per anni si è ragionato intorno all'introduzione dell'educazione sessuale nelle scuole. Il che non è certo un male. Ma si è lasciato del tutto scoperto e affidato ad altre agenzie informative fin troppo equivoche se non volgarmente dannose come ad esempio certa pubblicità e certa Tv, il compito di sviluppare quel confronto fra i generi che porti non solo alla parità di diritti e opportunità, ma anche al rispetto reciproco e all'affermazione dell'unica legge alla quale anche gli innamorati devono sottomettersi per non perdersi nel nulla: la legge della parola.

L'8 marzo, dunque, come data da vivere insieme, uomini e donne. Una data in cui alla festa, al mazzo di fiori, al divertimento tutto al femminile e alle sconfinaste distese di mimose, si deve accompagnare una maggiore consapevolezza da parte degli uomini che maschio non è sinonimo di padrone. ■



730 ONLINE

FIDARSI È BENE,

Numero Verde  
**800 730 800**



**CAAF CGIL È MEGLIO.**

**CGIL**  
**CAAF**  
Toscana

caafcgiltoscana.it

**I.S.E.E.**

**(INDICATORE DI SITUAZIONE ECONOMICA EQUIVALENTE)**

Da gennaio 2015 è in vigore una nuova normativa. La nuova Isee avrà validità dal momento della presentazione fino al 15 gennaio dell'anno successivo.

La presentazione avverrà principalmente tramite i Caaf che acquisiranno le informazioni necessarie, le trasmetteranno all'Inps e rilasceranno al cittadino una ricevuta di presentazione e relativo protocollo che permetterà al cittadino di accedere alle prestazioni agevolate in attesa dell'elaborazione dell'attestazione Isee.

Il rilascio dell'attestazione Isee è di competenza dell'**INPS**, che dovrà rilasciarla entro 10 giorni lavorativi successivi alla presentazione.

**NOVITA'**

**E' stata ampliata la nozione di reddito** oltre al reddito soggetto a tassazione Irpef, verranno tra gli altri, considerati anche i redditi esenti, i redditi soggetti ad imposta sostitutiva, i trattamenti previdenziali assistenziali, gli assegni di mantenimento dei figli effettivamente percepiti, redditi fondiari di beni non locati (anche situati all'estero) assoggettati ad Imu/Ivie. Il dato da prendere in considerazione è quello del secondo anno solare precedente la presentazione della DSU.

**La componente del nucleo familiare** fa oggi riferimento alla famiglia anagrafica, integrata dai soli figli maggiorenni non conviventi fiscalmente a carico che non siano coniugati o non abbiano figli. Il nucleo familiare è quello alla data di presentazione della dichiarazione Isee.

**La componente del patrimonio immobiliare** prevede la valorizzazione sulla base dell'imponibile ai fini Imu o Ivie se immobili residenti all'estero - Vi è la possibilità di cumulare sull'abitazione del nucleo la franchigia con il capitale residuo del mutuo per abbattere il valore dichiarato. Il valore è quello presente al 31 dicembre dell'anno precedente la presentazione DSU.

**La componente del patrimonio mobiliare**, oltre al saldo al 31 dicembre dell'anno precedente la presentazione dell'Isee, per i conti correnti e i depositi bancari e postali, richiede il valore della giacenza media.

**In base al tipo di prestazione richiesta dovranno essere presentate componenti aggiuntive che permetteranno il calcolo di Attestazioni Isee diverse - per maggiori chiarimenti rivolgiti al Caaf.Cgil del tuo territorio che saprà come assisterti.**

**In accordo con la regione Toscana e limitatamente ai ticket sanitari, le attestazioni rilasciate sulla base dell'I.S.E.E attualmente in vigore e quelle con scadenza 31-03-2015, conservano validità fino a quella data.**

PRENOTA AL NUMERO GRATUITO  
**800 730 800**

per i cellulari: **199 100 730**  
al costo del piano tariffario del tuo gestore

**730**

**IMU-TASI**

**RED**

**BONUS**

**BADANTI e COLF**

**UNICO**

**ISEE**

**CONSULENZA FISCALE**

**Inps ICRIC/ICLAV/ACCAS/PS**

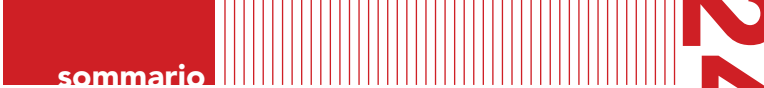
**SUCCESSIONI**

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

CAAF **CGIL** TOSCANA



**la tutela individuale passa da noi!**



# nuovoconsumo

IL MENSILE PER I SOCI DI UNICOOP TIRRENO

**Direttore responsabile**

Aldo Bassoni

**In redazione**

Rita Nannelli  
Barbara Sordini

**Hanno collaborato a questo numero**

Virginia Alimenti  
Nicola Apicella  
Barbara Autuori  
Francesca Baldereschi  
Alessandra Bartali  
Barbara Bernardini  
Salvatore Calleri  
Luca Carlucci  
Claudia Ciriello  
Tito Cortese  
Eleonora Cozzella  
Daniele Fabris  
Jacopo Formaioni  
Stefano Generali  
Silvia Inghirami  
Giovanni Manetti  
Enrico Mannari  
Gianna Martorella  
Massimiliano Matteoni  
Roberto Minniti  
Massimo Montanari  
Giorgio Nebbia  
Susanna Orlando  
Patrice Poinsette  
Paola Ramagli  
Gabriele Salari  
Maria Antonietta Schiavina  
Miriam Spalatro  
Mario Tozzi  
Ersilia Troiano

# 244

marzo 2015

**Progetto grafico e impaginazione**

Marco Formaioni  
per Studiografico M (Piombino.LI)

**Impianti e stampa**

Elcograf

**Direzione e redazione**

SS1 Aurelia Km 237  
frazione Riotorto  
57025 Piombino (LI)  
tel. 0565/24628  
fax 0565/24210  
nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

**Editore**

Vignale Comunicazioni srl

**Pubblicità**

Vignale Comunicazioni srl  
tel. 0565/24111  
fax 0565/24213  
alessio.mishrai@unicooptirreno.coop.it

**Responsabile pubblicità**

Roberta Corridori

Registrazione del Tribunale

di Livorno n. 695 del 24/07/2001  
Iscrizione ROC 1557 del 4/09/2001

Tiratura prevista: 190.582 copie

Chiuso in tipografia il 18/2/2015



sommario

9 Il punto  
*Aldo Bassoni*

**Da uomo a uomo**

**contatti**

- 12 Fermo posta
- 13 Coop risponde
- 14 Chi protegge il cittadino
- 14 Previdenza
- 15 Benestare

**firme**

- 16 Salvatore Calleri  
**Alla greca**
- 17 Gabriele Salari  
**Liberi di dire no**
- 18 Tito Cortese  
**A nostra scelta**
- 19 Giorgio Nebbia  
**Un'altra cosa**
- 20 Mario Tozzi  
**Tecno... crazia**
- 21 Massimo Montanari  
**Forte legame**
- 69 Gianna Martorella  
**Anima della festa**
- 78 Giovanni Manetti  
**Nei limiti dell'impossibile**

**attualità**

- 22 La notizia  
*Aldo Bassoni*  
**La via della convenienza**
- 24 Primo piano  
*Aldo Bassoni*  
**Prova di forza**
- 30 L'intervista  
*Aldo Bassoni*  
**Filosofia di vita**
- 46 Inchiesta  
*Rita Nannelli*  
**Disservizio completo**



**soci**

- 32 Fuoriclasse
- 33 Giorni di festa
- 34 A tutto campo
- 35 Nel nome delle rose
- 38 Dentro e fuori
- 44 Per voi soci
- 79 Convenienza

**salute**

- 50 Colpo di tossina  
*Ersilia Troiano*
- 51 Faccende domestiche
- 52 Segnale audio  
*Barbara Bernardini*
- 53 Sani & salvi

**prodotti**

- 54 Strappo alla regola  
*Nicola Apicella*
  - 56 Terra promessa  
*Roberto Minniti*
  - 58 Buonacera  
*Daniele Fabris*
  - 59 Eco sistema
  - 60 Dritto al cuore  
*Silvia Inghirami*
  - 61 Presidi Slow Food
  - 62 Oro d'oliva  
*Eleonora Cozzella*
  - 64 Menu di frittate  
*Paola Ramagli*
  - 68 A tavola con i bambini
- ennci**
- 70 Chiedimi se sono felice  
*Barbara Autuori*
  - 71 Tempi moderni
  - 72 Tasto dolente  
*Patrice Poinsette*
  - 73 Scienza infusa
  - 74 Umanistico  
**troppo umanistico**  
*Jacopo Formaioni*
  - 75 Le vite degli altri
  - 76 Cambio canale  
*Maria Antonietta Schiavina*
  - 77 Triplavù

**Font utilizzate**

Testata **Titillium** [Accademia di Belle Arti di Urbino, 2007]  
Titoli **Avenir** [Adrian Frutiger, 1988]  
Testi **Caslon 224** [Ed Benguiat ITC, 1988]

**fermo posta** nuovoconsumo - SS1 Aurelia km 237 - Fraz. Riotorto, 57025 Piombino (LI)  
e-mail: [nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it](mailto:nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it)

## Spirito di patata Atto di nascita

*Carissimi di Nuovo Consumo, in questo momento ho le lacrime agli occhi, mangio patatine fritte Fior fiore e mi commuovo. Le spazzolo una ad una con una salviettina arrotolata, quasi un pennello, cercando di togliere dalla loro superficie più sale possibile. Già, perché la mia pressione mi obbliga a mangiare sciapo e su queste squisite patate ce n'è troppo di sale. Mi domandavo, anzi vi domando, visto che ormai si trovano nei Supermercati Coop prodotti senza glutine, senza lattosio e alcuni con poco sale, non si potrebbero realizzare patatine fritte Fior fiore almeno senza sale in superficie? Pensate quante ne potrei mangiare con meno batticuore e più commozione. Grazie per l'accoglienza, un saluto di graditudine.*

*Eugenio Castellani, via e-mail*



Grazie a lei signor Castellani, faremo presente questa sua richiesta agli uffici bolognesi di Coop Italia non senza una punta di invidia per la sua capacità di commuoversi di fronte a una confezione di patatine fritte.

*Il Governo Renzi ha deciso di dare 80 euro per ogni figlio che nasce, il che significa cercare d'incrementare le nascite perché sono in diminuzione. Si leggono a volte sulla stampa frasi di questo tipo:*



*"in Italia c'è estremamente bisogno di figli"; "poche nascite frenano lo sviluppo" ecc. Ma quando sentiamo che la disoccupazione giovanile aumenta, che i giovani devono espatriare, che senso ha dire che, aumentando i vecchi, servono i giovani per pagare le pensioni? Occorrerebbero giovani lavoratori non disoccupati (...). Le nascite incrementano la vendita di biberon, pannolini, passeggini ecc. E se poi il bebè sarà disoccupato non conta? Mi viene in mente un limone spremuto e poi gettato (...). In realtà nella diminuzione della popolazione c'è da vedere solo del positivo. Non c'è alcun bisogno d'incrementare le nascite. Quali argomenti possono contrastare questa verità? Sergio Galligani, Piombino (lettera)*

# Raccolta di ricette

*Sono un socio della Sezione di Civitavecchia da antica data e ho sempre letto e apprezzato il vostro mensile Nuovo Consumo. Il mio rammarico è quello di non aver mai raccolto le ricette, interessanti, precise e ben descritte, della rubrica A tavola. Vi chiedo quindi se potete creare una sezione su internet da cui scaricare tutte le ricette che negli anni avete pubblicato, dando così modo ai vostri lettori di poter usufruire, all'occorrenza, della vostra professionalità.*

**S. Ferrera, via mail**



Gentile Signor Ferrera, ottimo suggerimento, ci stavamo pensando anche noi a pubblicare le ricette e penso che presto ne troverà un bel po' sul nostro sito raccolte in un unico file (pdf e/o epub) da consultare comodamente su pc, tablet e smartphone. La ringrazio anche per l'apprezzamento del nostro mensile.

**Aldo Bassoni**

## Complimenti!

*Ho ricevuto per posta il vostro mensile Nuovo Consumo (novembre 2014) che contiene a p. 70 un bell'articolo sul Bibliomotocarro, a firma della brava Barbara Autuori. Mi è piaciuto molto perché racconta in maniera efficace che cos'è il Bibliomotocarro, che cosa fa e come lo fa. Esprimo, perciò, alla vostra giornalista i miei complimenti. Mi viene da dire: con il Bibliomotocarro non ho ancora affrontato un viaggio in Toscana dove mi piacerebbe partecipare a un evento. Se capitasse l'occasione e se aveste un'idea in proposito, sappiate che potete contare sulla disponibilità del Bibliomotocarro. Un saluto affettuoso dalla Basilicata.*

**Maestro Antonio La Cava (via e-mail)**



coop risponde

a cura del Filo Diretto di Unicoop Tirreno  
Numero verde 800861081

# Primo prezzo

13

*Non trovo più i prodotti di primo prezzo, quelli con il disegno dell'euro. Mi chiedo perché Coop, che dovrebbe stare attenta alle esigenze delle famiglie, soprattutto in questo momento di crisi, ha scelto di eliminare proprio questi articoli.*

I prodotti *Moneta che ride* non sono più presenti sugli scaffali, ma è rimasta invariata l'attenzione che da sempre Unicoop Tirreno rivolge alla convenienza e alla garanzia per i clienti di acquistare

prodotti di qualità a prezzi molto vantaggiosi. Infatti, i prodotti che prima erano riconoscibili dalla scatola gialla e dal disegno dell'euro sono stati progressivamente sostituiti da altri che hanno diversa confezione, ma stesso prezzo. Il malinteso nasce forse perché ora tutti questi prodotti non sono più identificati da uno stesso logo, ma ognuno ha il suo marchio e una differente confezione. Una decisione presa per assicurare sempre a soci e clienti le migliori condizioni e i prezzi più competitivi. Le consigliamo quindi di fare attenzione al cartellino *primo prezzo* che identifica adesso questa categoria di prodotti.

# Sono esausti

*Vorrei sapere perché non è presente in tutti i punti vendita la raccolta degli oli usati della frittura.*

Gli oli di frittura fanno parte della categoria degli "oli vegetali esausti" (Codice Europeo dei

Rifiuti 20.1.25) e sono rifiuti speciali non pericolosi. Prodotti nei reparti gastronomia e friggitoria dei nostri Supermercati, vengono smaltiti direttamente dalla Cooperativa attraverso imprese specializzate che forniscono contenitori posizionati nei laboratori e ritirati periodicamente. Non possiamo ritirare, invece, gli oli prodotti dai consumatori nelle loro case, siano essi soci oppure no, ma smaltire solo i rifiuti che produciamo come Supermercato. L'unica cosa che possiamo fare (e che in effetti facciamo ogni volta che è possibile) è dare ospitalità ad imprese che, a seguito di una convenzione da loro sottoscritta con le Amministrazioni Comunali interessate, acquisiscono la facoltà di ritirare gli oli esausti prodotti dai consumatori privatamente come se fossero prodotti dal Comune stesso.



# Mancata sostituzione

*Ho acquistato una lavatrice che si è rivelata da subito difettosa, così ho richiesto la sostituzione. A oggi il rivenditore non mi ha ancora consegnato la nuova lavatrice, e la finanziaria mi chiede il pagamento delle rate. Come posso tutelarmi? Posso recedere dal contratto?*

**N**el caso che ci sottopone è stato sottoscritto un contratto di credito finalizzato con cui di norma il consumatore stipula un finanziamento legato all'acquisto di un bene o di un servizio. Lei ha in questo caso sottoscritto due contratti, uno con il rivenditore e uno con la finanziaria che le ha concesso il credito. Il contratto di credito finalizzato viene stipulato direttamente presso il punto vendita, dove il consumatore è di solito più sensibile alle caratteristiche del bene o del servizio che vuole



acquistare più che alle condizioni applicate alla concessione del credito, e dove gli addetti alla vendita non sempre sono preparati sui finanziamenti. Per questo consigliamo sempre di acquisire bene prima dell'acquisto tutte le informazioni sulle modalità di finanziamento, così che sia chiaro cosa realmente si sottoscrive. Nel suo caso, essendo il fornitore del bene inadempiente, sarà opportuno in prima istanza procedere nei suoi confronti con una lettera formale di messa in mora, a mezzo raccomandata a/r, chiedendo di effettuare la consegna in tempi certi. Consigliamo di inoltrare la lettera di messa in mora per conoscenza anche alla finanziaria. Se la messa in mora del fornitore non andrà a buon fine, avrà diritto alla risoluzione del contratto senza oneri a suo carico e la società finanziaria, che ha erogato il credito, dovrà rimborsarle le rate già pagate ed eventuali altri oneri già applicati. Invece il consumatore non è obbligato a rimborsare alla finanziaria l'importo già versato al rivenditore, presso cui ha effettuato l'acquisto. Se non dovesse risolvere la questione in autotutela, potrà rivolgersi a *CittadinanzAttiva*.

## Info

**CittadinanzAttiva** [www.cittadinanzattiva.it](http://www.cittadinanzattiva.it)

## Claudia Ciriello

consulente Pit - Area consumatori e servizi di pubblica utilità di *CittadinanzAttiva*

## Data prevista

*Ho sentito dire in televisione che quest'anno dovrebbero cambiare la data di pagamento delle pensioni. Cosa c'è di vero? A gennaio sono andato alla posta, non mi hanno detto niente e la pensione me l'hanno pagata come l'anno scorso.*

**Q**uello che ha sentito in televisione è vero, una novità introdotta

dalla legge di stabilità. In una prima versione della legge si diceva che tutte le pensioni sarebbero state pagate non più dal primo giorno del mese, ma dal 10. I sindacati si sono subito opposti e allora il Parlamento l'ha modificata applicando lo spostamento del giorno di pagamento solo a chi riscuote due pensioni. Nella stesura definitiva – del dicembre scorso – si dice, infatti, che

# Effetto contrario

**Perché negli energy drink viene aggiunta la taurina. Ha un effetto stimolante?**



**L**a taurina è una sostanza simile a un aminoacido e ha numerosi effetti fisiologici sull'organismo, però non è uno stimolante, anzi è un blando sedativo. L'unico ingrediente "energizzante" in queste bibite è la caffeina: in genere una lattina da 250 ml ne contiene una quantità paragonabile a quella di una tazzina di caffè. La taurina svolge diverse funzioni utili all'or-

ganismo, ma in genere non abbiamo bisogno di integrare questa sostanza, sia perché siamo in grado di produrla autonomamente a livello epatico sia perché si trova nei cibi d'origine animale (forse i vegani potrebbero avere una carenza di taurina). Il problema di queste bibite energetiche è l'elevato contenuto di zuccheri (saccarosio e glucosio): una lattina ne contiene 27,5 grammi, pari a 110 kcal. Alcuni miei giovani pazienti credevano che queste bevande contribuissero ad accelerare il metabolismo facilitando il dimagrimento. Purtroppo li aiutavano a ingrassare.

## Mal di test

**Che cosa ne pensa dei test per le intolleranze alimentari?**

Se da un lato ci sono intolleranze scientificamente riconosciute, esiste altresì una zona oscura popolata da fantomatiche intolleranze alimentari che sarebbero individuate da test diagnostici che non sono mai stati validati dalla scienza. Nessuno mette in dubbio intolleranze o patologie dovute a deficit enzimatici come l'intolleranza al lattosio (al fruttosio o al sorbitolo), il favismo, la fenilchetonuria oppure dovute a un malfunzionamento del sistema immunitario come nel caso della celiachia (intolleranza al glutine). Anche per le allergie alimentari

si conosce bene il meccanismo biologico e la relativa indagine diagnostica, per il resto c'è una "terra di nessuno" in cui il *business* la fa da padrone. Questi test sulle intolleranze vengono contrabbandati come una soluzione a qualsiasi problema, dal dimagrimento, ai disturbi gastrointestinali, alla stanchezza cronica. Nulla in contrario se una persona decide di farne uno e magari di attenersi alle esclusioni alimentari (spesso numerose) che propongono, purché sia consapevole della loro non attendibilità scientifica. Il rischio è quello di rinunciare ad alcuni alimenti che, non solo non sono nocivi, ma che contribuiscono a rendere l'alimentazione variata e ricca di importanti nutrienti.

tutti i pensionati che riscuotono due o più assegni devono essere liquidati il 10 del mese. «Se fosse così – spiega Sergio Perino, segretario nazionale dello Spi – il provvedimento riguarderebbe milioni di pensionati creando una marea di disagi che peraltro abbiamo paventato nei mesi scorsi». L'Inps allora ha dato la sua interpretazione che vorrebbe dire spostare al 10 del mese il pagamen-

to delle pensioni solo per chi è titolare di due o più trattamenti con scadenze diversificate. Il che restringerebbe la platea a circa 750mila pensionati le cui pensioni venivano liquidate il primo e il 16 del mese. L'istituto, però, prima di procedere, ha chiesto il via libera ai ministeri competenti. Nel frattempo nulla cambierà fino ad aprile 2015. Poi si comincerà col nuovo sistema.

ora legale di Salvatore Calleri



# Alla greca

**Rigore monetario e disagi sociali da superare da un lato, debiti da pagare dall'altro. La situazione complicata della Grecia che pone problemi e nuove sfide all'Europa.**

La Grecia è più che mai al centro dell'attenzione per la crisi e per il debito, ma anche per la riflessione conseguente al fatto che le ultime elezioni hanno visto la vittoria di *Syriza*. Vittoria avvenuta grazie a una scelta politica molto decisa in chiave anti *troika*, anti liberista e contro le inutili politiche di rigore e del 3 per cento del rapporto tra debito pubblico e *Pil*. E dopo la vittoria le ampie capacità di gestirla, creando un Governo di coalizione con la porzione di destra contraria al rigore. Chi mi segue da tempo sa quanto sia contrario all'attuale modello economico liberista monetarista, incapace di governare il mercato. Una politica che ha causato povertà, depressione e deflazione. Con perdita di ricchezza per le persone comuni. Detto questo oggi bisogna fermarsi un attimo e ragionare in modo pragmatico per capire qual è realmente la situazione andando oltre gli *slogan*. Parto quindi con l'esaminare come la Grecia è arrivata al disastro. Una classe politica che ha speso male negli

anni i propri introiti con un eccesso di corruzione, evasione e spese militari. Nel momento in cui il sistema va in *tilt* viene scelta la strada di chiedere aiuto alla *troika* ossia alla *Bce*, all'*Fmi* e all'*Ue*. Viene concesso un prestito a tassi bassi con la mediazione dell'*Ue* appunto; la Grecia è in crisi di liquidità. Probabilmente non è con i prestiti che si risolve la situazione se non s'interviene alla radice del problema. Arrivato il prestito, il rigore ha distrutto in modo eccessivo la popolazione arrivando a una vera e propria macelleria sociale. Senza, però, toccare l'evasione, la corruzione e le spese militari, ossia la classe politica non ha risolto i problemi strutturali. Oggi siamo al dunque con un Governo nuovo che sprizza fantasia e simpatia con il duo al potere tra cui il ministro delle finanze di cui apprezzo il *look* elettrico. I debiti, però, stanno scoprendo che vanno pagati, magari bisogna vedere come. Al momento la questione è assai complicata e se da un lato il rigore monetario va superato e bisogna dire basta alla macelleria sociale, dall'altro gli stati che hanno prestato alla Grecia gli euro difficilmente vi rinunceranno. La soluzione forse per ora non c'è, ma una cosa deve essere chiara: dobbiamo cambiare il trattato che ha introdotto il 3 per cento; dobbiamo rendere la *Bce* una banca vera e propria che indirizzi le banche centrali dei paesi. Questa è la strada maestra. ■





# Liberi di dire no

**Vietare gli ogm si può. Ma la nuova legge dell'Unione europea contiene lacune preoccupanti.**

Il 2015 ha portato una grande novità per agricoltori e consumatori: il Parlamento europeo ha approvato una modifica alla direttiva comunitaria sugli *ogm* che concede ai paesi *Ue* il diritto di vietarne la coltivazione sul loro territorio. In Italia è in vigore un divieto temporaneo, fortemente voluto da associazioni di produttori, consumatori e ambientalisti, che vieta la coltivazione dell'unico *ogm* autorizzato per la coltivazione in Europa, il mais *Mon810*.

«Ci vorranno mesi per recepire la nuova norma sui bandi approvata oggi mentre è importante che il Governo italiano rinnovi e rinforzi il bando in essere alle coltivazioni *ogm* nel nostro paese – afferma **Federica Ferrario**, campagna *Agricoltura sostenibile* di *Greenpeace Italia* –. Questa legge dovrebbe garantire ai paesi membri le basi legali per vietare la coltivazione di *ogm* nel proprio territorio, ma contiene lacune preoccupanti. Concede

de alle aziende *biotech* la possibilità di negoziare direttamente con i Governi e non permette ai paesi di utilizzare motivazioni di carattere ambientale per giustificare i bandi nazionali».

Secondo la nuova legge, le motivazioni con cui il Governo può giustificare il bando “non devono, in nessun caso, confliggere con la valutazione di impatto ambientale” condotta dall'*Efsa* (*Autorità europea per la sicurezza alimentare*). In altre parole i Governi non possono basare i bandi su specifici impatti ambientali o evidenze di possibili danni da parte delle coltivazioni *ogm* a livello nazionale, anche nel caso in cui questi rischi non siano stati presi in considerazione da parte della valutazione dell'*Efsa*.

In Italia il 76 per cento dei cittadini (in pratica 8 su 10) si oppongono al *biotech* nei campi, mentre nell'*Unione europea*, nonostante l'azione delle *lobby* che producono *ogm*, nel 2013 sono rimasti solo 5 paesi, su 28, a coltivare *ogm* (Spagna, Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia e Romania), con appena 148mila ettari di mais transgenico *Mon810* seminati nel 2013, la quasi totalità dei quali in Spagna (136.962 ettari). ■

**Gabriele Salari**  
ufficio stampa Greenpeace



## Corpi del reato

In Italia le violazioni ambientali si consumano al ritmo di una ogni 43 minuti, e di queste il 22 per cento sono reati commessi contro animali e fauna selvatica. Lo rivela l'ultimo rapporto del Corpo forestale dello Stato, che nel 2014 ha effettuato più di 68mila controlli, di cui la maggior parte, circa 66mila, in ambito doganale e più di 1.500 sul territorio nazionale. Pur in calo rispetto all'anno precedente, i numeri del 2014 sono impressionanti: sotto sequestro dal Corpo forestale 389 animali vivi, 963 animali morti o parti di animali, come trofei di caccia o animali imbalsamati. In tutto il mondo il traffico illegale di specie animali e vegetali protette o in via d'estinzione è, con i suoi 23 miliardi di dollari, al quarto posto dopo quello di droga, armi ed esseri umani.

## Rappresentazione plastica

La produzione mondiale di plastica continua a crescere, anno dopo anno, in media del 4 per cento e nel 2014 ha superato la soglia dei 300 milioni di tonnellate, mentre il recupero e il riciclo continuano a essere insufficienti. Il consumo di plastica nell'Europa occidentale e negli Stati Uniti è in media di 100 chilogrammi a persona all'anno (contro i 20 chilogrammi pro capite in Asia), gran parte dei quali derivati dal confezionamento dei prodotti di consumo. Il problema è che solo il 26 per cento dei rifiuti plastici dei paesi occidentali viene riciclato, mentre una buona parte finisce in discarica o spedita in nazioni con standard di riciclaggio e controllo più bassi, soprattutto in Cina.



# A nostra scelta

18

**Ben venga la crescita, ma evitando di scaricare sulle future generazioni le scelte sbagliate.**

**C**rescita sembra essere la parola d'ordine dei nostri tempi, da quando la crisi ha investito gran parte delle economie mondiali. E l'invocazione della crescita si è fatta martellante e insistente da noi soprattutto nell'ultimo anno visto il ritardo della ripresa, più volte annunciata e non ancora arrivata.

Ma le invocazioni servono a poco, così come gli annunci. C'è piuttosto da chiedersi quale crescita sia possibile e quale auspicabile, visto che il ripristino dei meccanismi ante-crisi (quelli stessi che peraltro l'hanno provocata o comunque non sono valsi a evitarla) non appare realizzabile, almeno nei termini e nella misura dei decenni precedenti. È infatti opinione condivisa che tassi d'incremento del *Pil* come

quelli passati non siano raggiungibili nel breve-medio periodo e verosimilmente neanche più in là. Questo significa che la crescita dovrà essere perseguita e realizzata nell'ambito di risorse certe, da gestire meglio.

In altri termini: il tempo del bengodi è finito e lo è anche la possibilità di scaricare sulle generazioni future il prezzo di una spesa complessiva proiettata al di là della risorse disponibili.

li. Allora, poiché l'obiettivo delle scelte di politica economica è, o dovrebbe essere, quello di far stare meglio la generalità delle persone, la questione si sposta sulla qualità delle scelte. Il *Pil* è il prodotto interno lordo, cioè l'insieme della ricchezza prodotta in un paese. Si tratta di scegliere, primo su che cosa puntare per accrescere tale ricchezza, secondo come operare perché essa sia distribuita in modo da migliorare le condizioni di tutti.

Dare lavoro a chi non ce l'ha è la prima esigenza: ma si può farlo in modi diversi, ad esempio, costruendo nuovi grattacieli nelle città soffocate dal cemento oppure mettendo in sicurezza l'assetto idrogeologico di un territorio che sta andando in malora. In entrambi i modi si crea occupazione e s'incrementa il *Pil*: bisogna scegliere. E ancora: si può creare lavoro sia investendo nell'istruzione e nella ricerca sia moltiplicando opportunità e sedi per i giochi d'azzardo. Sono esempi sommari, ma è solo per dare l'idea delle scelte da fare per incrementare il famoso *Pil*. Quanto al secondo punto – la distribuzione della ricchezza prodotta – non occorrono tante parole per dire di quale scelta si tratti: bastano quelle adottate di recente dal presidente degli Stati Uniti per affermare la necessità di tassare di più i ricchi e alleggerire le imposte sui ceti medi.

Infine, per riconoscersi nello sforzo per la crescita, il paese dev'essere certo che essa possa svolgersi nella legalità. Questo è un punto centrale di tutta la questione. ■



beni di consumo di Rita Nannelli

## Capacità di spesa

In fila al supermercato con il carrello pieno, tentati da nuovi prodotti, curiosi e disposti a sperimentare, ma con la lista alla mano, cartacea o digitale che sia. Insomma la spesa sta diventando una faccenda da uomini, almeno secondo Superman, lo studio realizzato lungo tutto lo Stivale da Discovery Italia con la collabo-

razione dell'istituto di ricerche The Marketing Lab. Il 64 per cento degli intervistati tra i 20 e i 50 anni dichiara di fare la spesa personalmente una o più volte la settimana, il 66 per cento si fa attirare dalle novità, l'84 per cento si concede acquisti fuori programma. 4 i profili: gli entusiasti, che amano fare la spesa e si divertono a curiosare tra gli scaffali; gli esperti che scelgono con grande attenzione cosa mettere nel carrello;

i funzionali che fanno la spesa anche se solo per necessità e seguono diligentemente la lista; i distaccati a cui non piace aggirarsi tra le corsie e si affidano all'improvvisazione. In molti si considerano esperti e ben informati su prodotti e marche, che per il 69 per cento continuano a essere sinonimo di qualità. Prediletto il made in Italy, una garanzia soprattutto in ambito alimentare per il 75 per cento di loro.



# Un'altra **cosa**

**Attraverso il riciclo i rifiuti diventano di nuove cose utili. L'importante è farlo in modo corretto.**

**S**e un lettore osservasse che i rifiuti non sono merci, neanche mute, si sbaglierebbe perché ogni anno cresce la quantità di rifiuti che ridiventano oggetti utili attraverso operazioni di riciclo. Lo dimostra il recente documento *L'Italia del riciclo 2014* pubblicato dalla *Fondazione per lo sviluppo sostenibile* con sede a Roma. In Italia ogni anno si producono circa 170 milioni di tonnellate di rifiuti

solidi, di cui 30 milioni di tonnellate sono quelli prodotti dalle famiglie e nei negozi. Il resto è costituito da residui della demolizione di edifici, dal rifacimento di pavimentazioni stradali, da autoveicoli fuori uso, da elettrodomestici, da imballaggi di legno e metalli ecc. Il trattamento e riciclo di questa grande

massa di materiali dà lavoro a 160mila persone ed è in continuo aumento. Il recupero di materie vendibili dai rifiuti è spesso un'operazione tecnologicamente avanzata. Mentre nel caso del vetro, per esempio, si ottiene nuovo vetro dalle bottiglie vuote lavandole, frantumandole, separando i materiali estranei e rifondendo il tutto, nel caso di merci complesse, come un autoveicolo, le numerosissime differenti parti devono essere separate prima del recupero di materiali vendibili. In Italia ogni anno vanno fuori

uso circa 1 milione e 800mila autoveicoli di cui 800mila sono esportati e un milione, per un peso di circa un milione di tonnellate, va alla demolizione. Si recuperano così circa 500mila tonnellate di materiali metallici destinati al riciclo e circa 150mila tonnellate di residui di plastica, tessuto, gomma, destinati agli inceneritori o a discariche. Crescente importanza ha il riciclo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (*Raee*); quelli domestici (frigoriferi, condizionatori d'aria, lavatrici ecc.) ammontano ogni anno a oltre 200mila tonnellate. Il recupero di parti e materiali utili, dal rame delle serpentine all'oro dei circuiti elettronici, comporta operazioni tecnicamente delicate e può fornire materie di elevato valore economico. Il successo presuppone la conoscenza di come sono stati fatti i diversi apparecchi sottoposti a trattamento, dal momento che i frigoriferi costruiti trenta anni fa sono diversi da quelli prodotti negli anni recenti. Le operazioni di riciclo sono vere e proprie attività industriali che richiedono controlli della qualità e della composizione sia dei materiali sottoposti a riciclo sia dei materiali recuperati, e che spesso hanno anche effetti inquinanti. È importante anche diffondere fra i consumatori una "cultura dei rifiuti": bisogna spiegare che nella raccolta "differenziata" non devono essere frammisti materiali diversi, che ciascuna frazione è destinata a processi industriali che saranno tanto più efficienti quanto più omogenea è la massa di rifiuti trattati. Mettere insieme carta e plastica, vetro e metalli fa aumentare la difficoltà e diminuire l'efficienza del riciclo. ■



chissà cosa di Jacopo Formaioni

## Che ore sono?

Solo nell'Ottocento il tempo si è reso "tascabile", con l'orologio da tasca e poi con quello da polso, inventato sul finire del secolo da Patek Philippe. Dapprima considerato un accessorio femminile, con la Prima guerra mondiale si diffonde tra il pubblico maschi-

le con molti modelli: meccanico, elettronico, digitale, fino a quelli dei giorni nostri che integrano computer, videogiochi, Tv... Ma l'orologio è anche un accessorio di moda, di cui l'Italia è una dei maggiori produttori con la Svizzera - dalla lunga tradizione oro-

logiaia e aziende come Swatch, Tissot e Rolex - e il Giappone, da sempre all'avanguardia. Gli orologi da polso, soprattutto meccanici, possono essere oggetti di lusso, veri status symbol, mentre i modelli digitali, economici e affidabili, sono diffusi e usati ovunque.





# Tecno...crazia

20

**Turbotecnologia che crea sempre nuovi bisogni, che serve a fare spendere sempre più soldi a molti e a cumulare profitti a pochi. È vero progresso?**

**I**l mondo contemporaneo sembra ormai pervaso da una tecnologia inutile, complessa e ad alto impatto ambientale. Una tecnologia che ha innestato il turbo a partire dalla rivoluzione industriale e che ha smarrito la sua radice scientifica. Una tecnologia risonante, fine a se stessa, che si autoalimenta e che esaurisce le risorse naturali sostanzialmente impoverendo gli stessi uomini. Una tecnologia che potremmo chiamare barocca, appunto.

Per esempio, siamo convinti che inviare una *mail* al collega che lavora nell'ufficio con noi o non utilizzare più le carte da gioco per un solitario, bensì un *tablet*, siano segni di progresso e di libertà. Ma è davvero così? Non a mio avviso e, anzi, sembra che non siamo stati mai così condizionati: basti pensare a cosa succede quando usciamo di casa avendo dimenticato il telefono portatile e le nostre abituali connessioni. Siamo sicuri di essere noi a comandare su questi apparecchi? È progresso questo? E, se sì, dove ci sta portando? Basta guardare la storia dei nuovi metalli o delle plastiche per rendersi conto di quanto sia ormai mortifero il livello tecnologico raggiunto, tale da offuscare anche gli indubbi successi: dai pannelli fotovoltaici,

ci, che realizzano il sogno di disporre della fonte energetica più diffusa, sicura e inesauribile che ci sia, alla microchirurgia, alla sicurezza delle acque dolci e dell'alimentazione. La tecnologia ha ancora e avrà sempre bisogno di materiali fisici, ma questi diventano sempre più rari e preziosi e spesso estrarli provoca danni ambientali, sociali e sanitari devastanti. Il problema è lo squilibrio ormai insopportabile fra gli investimenti in tecnologia e i vantaggi reali. Uno squilibrio, però, poco visibile ai più, perché la tecnologia sembra sempre indiscutibilmente utile: viviamo bombardati dalla notizia di scoperte scientifiche che si susseguono ogni giorno e che sembrano destinarci a un futuro illuminato dal progresso più grande mai vissuto. Ci vuole poco a rendersi conto che così non sarà, che l'impatto turbotecnologico rischia di mandare definitivamente in rovina quel poco di equilibrato che ancora resiste. Risulta difficile e doloroso ammetterlo, ma, nella maggior parte dei casi, la tecnologia moderna serve quasi unicamente a riparare i danni provocati da una tecnologia precedente. E il risultato finale è creare e incrementare profitti basati in larga parte su bisogni indotti non primari. Si può discutere a lungo sulla questione, ma il risultato finale è sempre lo stesso: la turbotecnologia serve sostanzialmente a far spendere denari e a farne spendere sempre di più. Per raggiungere questo scopo, di fatto, crea una serie incredibile di problemi e incrementa l'impatto del *sapiens* sul Pianeta Terra. ■

t #mariotozzi



## Non biocarburante

Si infrange il sogno che i biocarburanti, derivati da mais e altri prodotti agricoli, possano dare un contributo essenziale alla sostenibilità ambientale: secondo il World Resources Institute le colture dedicate alla produzione di biofuel

portano più problemi che vantaggi, visto che sottraggono terreni alla produzione alimentare, occupando ampie zone per generare basse quantità di carburante e in definitiva non aiutano a ridurre i gas serra in atmosfera. Questo perché utilizzare biocarburanti significa bruciare biomassa (legno, etanolo o biodiesel) ed emettere anidride carbonica

addirittura in quantità maggiore rispetto ai combustibili fossili, a parità d'energia generata. Inoltre i terreni cominciano a scarseggiare, perché circa tre quarti della terra coltivabile nel mondo è già utilizzata per soddisfare il bisogno umano di prodotti alimentari e forestali, con una domanda che crescerà del 70 per cento entro il 2050.



# Forte legame

**Nomi diversi, ma uno stesso piatto. Come la storia del cibo dimostra che esistono legami e affinità tra culture estranee solo in apparenza.**

**D**ici tortellino e pensi a Bologna o a Modena. Poi capita che ti trovi a Baku, la capitale dell'Azerbaigian, sulla riva occidentale del Mar Caspio, e scopri che il tortellino è una tipica tradizione locale.

Lo chiamano *duschbere*, la sua forma è esattamente quella del tortellino. Lo fanno molto piccolo, come piace ai puristi bolognesi: nelle famiglie azere sono i bambini a occuparsi della chiusura della pasta, con le loro piccole dita. Il ripieno è diverso: il maiale (che da queste parti per motivi religiosi non si mangia) lascia il posto all'agnello; cipolla, sale e pepe lo insaporiscono. La sfoglia si impasta con 80 grammi di farina per

ogni uovo. Si serve nel brodo di cottura, che solitamente si fa con gli ossi. Ho appreso la notizia da un *blog* di Stefano Bugamelli, e ho ripensato a un'esperienza di quelle indimenticabili, fatta anni fa in Ungheria. Al *Museo della civiltà contadina di S. Andrea*, presso Budapest, fra gli artigiani che illustrano saperi e tecniche tradizionali, vedo un'anziana signora con un piatto di *garganelli*. La forma di pasta tipica della mia città, Imola, e della campagna che da qui raggiunge Lugo. Un maccherone fatto a mano, ripiegando un quadratino di pasta su un bastoncino, poi chiudendolo e "rigandolo" su un pettine di telaio. Pre-

so da un sussulto d'eccitazione, chiedo notizie alla sfogliana ungherese. Mi spiega che da loro si chiamano *chioccioline* e sono un tipo di pasta tradizionale della regione di Debrecen. Che si consumano in brodo. Che sono un piatto festivo legato alle cerimonie di fidanzamento.

«Come si fanno?», chiedo. Estrae da un cassetto i due oggetti-chiave: un bastoncino e un pezzo di pettine di telaio. Quest'ultimo, identico a quelli che si usano in Romagna. Il bastoncino, invece, è più curato, quasi un oggetto d'arte. È di metallo, ma la signora mi spiega che un tempo si faceva di canna o di legno, talvolta di terracotta o di ceramica. In ogni caso era immancabile nel corredo femminile, spesso un regalo di fidanzamento. Tanti erano dipinti e decorati con le iniziali di famiglia. In occasione delle feste di fidanzamento, le donne del paese si riunivano nella casa della promessa sposa e ciascuna di loro portava con sé il suo bastoncino, insieme alla farina e alle uova da lavorare. Tutte insieme preparavano la pasta e facevano le *chioccioline* (cioè i *garganelli*). La sera arrivavano gli uomini, si cenava, si cantava e si ballava fino all'alba e alla fine si diceva: «Abbiamo pestato la coda alla *chiocciola*». Queste storie – e chissà quante altre – sembrano fatte apposta per mostrarci che esistono legami, rapporti, affinità tra culture lontane, apparentemente estranee. Che rivendicare la purezza delle proprie radici è una scelta ottusa e sterile. Che ogni identità si è costruita entro circuiti di scambio talora oscuri e misteriosi. Che sarebbe bello studiarli, con curiosità e mente aperta. Le vie del cibo sono infinite. ■



Il *duschbere*, piatto tipico dell'Azerbaigian.

il buongustaio di Silvia Inghirami

## In bianco e rosso

Tutte le sere un ricco menu gastronomico che parte con antipasti vari, prosegue con la coratella di agnello e carni alla brace, per finire con i dolci. Ma al centro delle giornate di festa il piatto forte sono le polente

bianche e rosse: al tartufo, ai funghi, ai quattro formaggi, al cinghiale, al maiale e alla "viepratta". È quanto ci porta a marzo (dal 12 al 22) a Viepri di Massa Martana. Un piccolo centro nel perugino di impronta tutta



medioevale, con un bel castello, e che si dice prese il nome dalle spine che erano nel luogo. Nelle vicinanze è possibile ammirare anche il suggestivo castello Le Rocchette. E poi i boschi e i sentieri che attraversano la catena dei Monti Martani, da percorrere a piedi, a cavallo o in mountain bike, per una passeggiata digestiva nel cuore dell'Umbria.

# La via della **convenienza**

**Prezzi bassi tutti i giorni. Un'operazione di taglio dei prezzi iniziata un anno fa, ripresa a gennaio, e riproposta a partire dal 15 marzo. 2mila prodotti a cui se ne aggiungeranno altri 500 a marchio Coop, con i primi prezzi in linea rispetto a quelli dei discount. È questa la via della convenienza suggerita da Coop a soci e consumatori.**

■ **Aldo Bassoni**

**C**osta meno. Un impegno quotidiano, non una promozione. Uno slogan chiaro che accompagna un'operazione eccezionale di abbassamento dei prezzi di oltre 2mila referenze (secondo le caratteristiche del negozio) tra prodotto a marchio Coop e grandi marche, iniziata un anno fa, a cui si aggiungeranno in questo mese altri 500 prodotti a marchio Coop. Perché questa è la scelta fatta da Coop: andare oltre le classiche promozioni – che pure non mancano di popolare gli scaffali dei Supermercati della Cooperativa – e proporre un quotidiano e ampio abbassamento dei prezzi. Così come il giocatore di una famosa canzone di Francesco De Gregori non si giudica da un rigore, anche l'efficacia di una politica commerciale non si giudica da una promozione. È il gioco durante tutta la partita che fa la differenza. E la partita di chi va a fare la spesa dura il tempo di riempire il carrello, sta dentro un intero scontrino, e finisce quando si attraversa la barriera casse.

## Abbasso i prezzi

«È questo l'impegno quotidiano che la Cooperativa ha riproposto all'inizio dell'anno – spiega **Lorenzo Leveque**, responsabile commerciale di Unicoop Tirreno – e torna a proporre dal 15 marzo aggiungendo alle oltre 2mila referenze già ribassate, altri prodotti della spesa quotidiana a marchio Coop, come biscotti, pasta, acqua, latte, passata di pomodoro, fagioli, olio e tanto altro, per un consistente paniere di spesa a prezzi convenienti tutti i giorni». E conveniente, per Coop, significa più basso della concorrenza, con i primi prezzi in linea rispetto a quelli dei *discount*, in ogni mercato, dalla Toscana settentrionale di Carrara e Versilia alla Campania di Napoli e Avellino, passando per Livorno, Grosseto, Viterbo, Civitavecchia e Roma. Sempre entro questo mese i prezzi di altri 500 prodotti a marchio Coop saranno ulteriormente ribassati e non costeranno più del 20 per cento delle analoghe referenze presenti nei *discount*. «Quindi attenzione ai



# Messi a confronto

Dai biscotti alla pasta, dalla farina alla passata di pomodoro, dal riso all'olio, ai detersivi: il carrello di tutti i giorni da quest'anno è più risparmiato nei punti vendita di Unicoop Tirreno. Confrontare i prezzi dei prodotti per credere... che la spesa costa meno di un anno fa. **R.N.**

## Paniere della spesa

### Supermercato Livorno La Rosa

| articolo  | 2015        | 2014 | diff. %      |
|---|-------------|------|--------------|
| Biscotti <i>Mulino Bianco</i> incontri/cuor di mela g 300       | <b>1,77</b> | 2,29 | <b>-22,7</b> |
| Omogeneizzato frutta pura <i>Mellin</i> gusti assortiti g 100x4 | <b>1,59</b> | 2,67 | <b>-40,5</b> |
| Pasta di semola <i>Coop</i> formati classici assortiti g 500    | <b>0,45</b> | 0,56 | <b>-19,6</b> |
| Fette biscottate <i>Mulino Bianco</i> dorate pz. 72             | <b>1,77</b> | 2,05 | <b>-13,7</b> |
| Riso <i>Gallo Blond</i> integrale parboiled kg 1                | <b>3,26</b> | 4,47 | <b>-27,1</b> |
| Passata di pomodoro <i>Coop</i> g 700                           | <b>0,60</b> | 0,92 | <b>-34,8</b> |
| Tonno <i>Rio Mare</i> in olio d'oliva g 200x2                   | <b>5,30</b> | 6,99 | <b>-24,2</b> |
| Detersivo lavatrice <i>Dash</i> polvere mis. 18                 | <b>4,85</b> | 6,90 | <b>-29,7</b> |
| Pizza margherita <i>Cameo Regina</i> g 600                      | <b>3,56</b> | 5,50 | <b>-35,3</b> |
| Mozzarella <i>Santa Lucia</i> light tris g 125x3                | <b>2,84</b> | 3,89 | <b>-27,0</b> |

### Superstore Roma Casilina

| articolo   | 2015        | 2014 | diff. %      |
|--|-------------|------|--------------|
| Biscotti gocciolate <i>Pavesi</i> cioccolato g 500     | <b>2,23</b> | 2,49 | <b>-10,4</b> |
| Riso <i>Gallo Blond</i> per risotti kg 1               | <b>3,14</b> | 3,46 | <b>-9,3</b>  |
| Fette biscottate integrali <i>Mulino Bianco</i> pz. 36 | <b>1,15</b> | 1,36 | <b>-15,4</b> |
| Olio di semi di mais <i>Coop</i> lt 1                  | <b>1,59</b> | 2,25 | <b>-29,3</b> |
| Polpa di pomodoro <i>Mutti</i> lattina g 210x3         | <b>1,78</b> | 2,04 | <b>-12,8</b> |
| Tonno <i>Rio Mare</i> in olio oliva g 80x4             | <b>4,17</b> | 4,71 | <b>-11,5</b> |
| Ammorbidente concentrato <i>Vernel</i> 40 lavaggi      | <b>2,39</b> | 2,95 | <b>-19,0</b> |
| Crema di yogurt <i>Müller</i> gusti assortiti g 500    | <b>1,34</b> | 1,55 | <b>-13,6</b> |
| Mozzarella <i>Coop</i> g 125x3                         | <b>1,99</b> | 2,63 | <b>-24,3</b> |
| Ricotta <i>Vallelata Galbani</i> vaschetta g 250       | <b>1,17</b> | 1,57 | <b>-25,5</b> |

prezzi bassi tutti i giorni, più che al singolo prodotto in promozione – suggerisce Leveque – perché il risparmio vero si calcola su tutta la spesa». Ed è proprio quest'idea di "risparmio totale" che la comunicazione messa in campo da Coop su tutti i media nazionali e locali, cerca di far passare nella testa dei consumatori, ancora forse troppo legati a un'idea di convenienza ristretta nella confezione di un singolo prodotto perché troppo abituati a seguire soltanto il richiamo promozionale.

## Tutto chiaro

«E se qualcuno, socio, cliente o organo di controllo, ha dei dubbi sulla trasparenza di quest'imponente operazione di abbassamento dei prezzi – chiarisce Leveque – potrà consultare ed eventualmente stampare l'elenco delle referenze che, rispetto a un anno prima, hanno visto ribassato il loro prezzo di vendita rivolgendosi semplicemente al punto d'ascolto del negozio». Più chiaro di così...

Con questa campagna nazionale, anche altre grandi Coop italiane si allineano di fatto con la strategia commerciale di riposizionamento avviata oltre un anno fa da Unicoop Tirreno all'insegna di una solenne e impegnativa promessa: quella di offrire prezzi bassi tutti i giorni. Un patto che la Cooperativa

ha voluto stipulare con i propri soci e consumatori per andare incontro ai loro bisogni quotidiani e aiutarli a fronteggiare questi duri anni di crisi economica proprio sul fronte dei prezzi, dal momento che la fama di catena affidabile, attenta alla qualità e alla sicurezza dei prodotti è riconosciuta a Coop da chiunque.

Quindi, occhio alla segnaletica che aiuterà a non confondersi con le normali promozioni o con altre iniziative commerciali che vengono attuate nel corso dell'anno. E alla fine tutto

costa meno. ■



Lorenzo Leveque



24



Prova

# di forza

*Una grande opportunità e insieme un rischio: il Trattato Transatlantico tra Unione Europea e Stati Uniti può facilitare l'acquisto e la vendita di beni e servizi, liberare i mercati e gli scambi, ma mettere a rischio la qualità dei prodotti, la salute e l'ambiente. Per la firma comunque c'è ancora tempo.*

■ Aldo Bassoni



**T**re distinti signori entrano in un albergo di Londra o di Roma o di Parigi. Sono lì non per affari e nemmeno per visitare le bellezze di una di queste capitali europee. Sono tre avvocati dell'*Isds* (acronimo di *Investor-to-State Dispute Settlement*) sui quali pesa la responsabilità di dirimere le controversie fra stati e imprese. Sono i giudici inappellabili di una sorta di corte di giustizia privata che da anni esercita un arbitrato che spesso permette alle imprese di chiedere risarcimenti miliardari nel caso le leggi di un paese limitassero le loro attività e le aspettative di profitto. L'*Isds*, nato come strumento per difendere le imprese straniere dalle espropriazioni negli anni della decolonizzazione, col tempo si è trasformato in un'arma al servizio delle multinazionali. Se la clausola *Isds* venisse definitivamente introdotta nel *Trattato Transatlantico per il Commercio e gli Investimenti (Ttip)*, siamo fregati. Potrebbe accadere quello che è successo in Egitto alcuni anni fa quando una multinazionale si è opposta alla legge sul salario minimo ottenendo un gigantesco risarcimento, oppure potremmo essere obbligati a pagare multe esorbitanti perché da noi non si possono vendere le carni agli ormoni americane limitando così il diritto di alcune multinazionali *made in Usa* ad avvelenarci. Ma non c'è solo questo nel *dossier* che le diplomazie dei due continenti dovranno sbrogliare per tentare di dare vita al più grande mercato di libero scambio mondiale rimuovendo le barriere commerciali in una vasta gamma di settori economici per facilitare l'acquisto e la vendita di beni e servizi tra le due sponde dell'Atlantico.

## Trattato male

Oltre a ridurre le tariffe in tutti i settori, l'*Unione europea* e gli Stati Uniti vogliono affrontare il problema delle barriere doganali, come le differenze nei regolamenti tecnici, le norme e le procedure di omologazione. Spesso questi vengono vissuti come un aggravio inutile in termini di tempo e denaro dalle società che vogliono vendere i loro prodotti su entrambi i mercati. Per esempio, quando un'automobile è omologata in Europa ha bisogno di un'ulteriore procedura di approvazione negli Stati Uniti, nonostante le norme sulla sicurezza siano simili. E così, per poter vendere una macchina americana in Francia o in Italia bisogna fare una serie di modifiche. La macchina americana, infatti, ha i fari privi di parabola. Quando accendi le luci si accende tutto il blocco fanale, mentre se freni aumenta l'intensità e se metti la freccia lampeggia tutto quanto. Ma anche vendere macchine italiane negli Stati Uniti non è semplice, sia per le regole anti inquinamento, molto più avanzate da loro che da noi, sia per i requisiti

### Che cos'è l'Isds

La *Commissione europea* ha detto sì all'introduzione dell'*Isds* (*Investor-to-State Dispute Settlement*) nel *Ttip*. Non è una buona notizia. Anche perché questa decisione viene presa all'indomani di una consultazione promossa dalla stessa *Ue* tramite un questionario *on line* dal quale è emerso che oltre il 97 per cento di coloro che hanno risposto è contrario alla creazione di tribunali speciali privati di risoluzione delle controversie fra imprese straniere e stati che quasi sempre si risolve a scapito di quest'ultimi. I singoli cittadini e i Governi, infatti, possono rivolgersi solo ai tribunali nazionali qualora vogliano citare in giudizio le imprese. L'esito della consulta-

zione, insomma, è stato del tutto ignorato a dimostrazione del fatto che le burocrazie di Bruxelles amano la democrazia, ma solo fino a un certo punto. Come unica concessione, la *Commissione europea* ha affermato che promuoverà un'agenda di riforma dell'*Isds*, speriamo in meglio. A sollevare la contrarietà contro questo meccanismo internazionale di risoluzione delle controversie è il fatto che una multinazionale o una qualsiasi società che investe in un paese potrebbe portare in giudizio il Governo nazionale di quel paese attraverso il ricorso a procedure di arbitrato internazionale, scavalcando totalmente il sistema giudiziario ordinario. È evidente che questo meccanismo perverso potrebbe essere usato per aggirare le legislazioni nazionali su temi come la salute, l'alimentazione, il sociale e l'ambiente.



► di sicurezza. Uniformare gli *standard* tecnici e di sicurezza sulle automobili però non è difficile. Un po' più complicato sarà gestire gli scambi nel settore della chimica. In Europa abbiamo un protocollo di valutazione delle sostanze chimiche molto rigido che non ha niente a che fare con l'assai meno severo sistema americano. Ma i problemi più grossi saltano fuori quando si comincia a parlare di cibo e prodotti alimentari. Basta pensare che il 96 per cento dell'agricoltura americana è *ogm*, e che tutto il bestiame viene rimpinzato di ormoni e antibiotici per farlo crescere più in fretta. Negli *Usa*, se sull'etichetta non c'è scritto privo di *ogm*, vuol dire che gli *ogm* ci sono, lo stesso dicasi per antibiotici e ormoni. E tutti sanno che coltivare *ogm* significa usare più pesticidi, non meno, come ha recentemente ammesso il "Forbes Magazine", una rivista destinata ai *leader* mondiali dell'industria.

## Cibo sullo stomaco

La partita vera, insomma, si gioca sul cibo. Anche per il modo poco trasparente con cui è stata condotta la trattativa (ci sono parti del *Trattato* ancora segrete), si sono subito agitate le acque della protesta per i rischi cui potremmo andare incontro se, in forza del *Trattato*, alcune produzioni d'oltreoceano venissero commercializzate in Europa baipassando le legislazioni restrittive dei singoli paesi pur di favorire gli interessi delle multinazionali di entrambi i continenti a spese dei consumatori in nome della tanto agognata crescita che tarda ad arrivare. La crisi, insomma, potrebbe portare verso un accordo al ribasso, almeno per i consumatori europei. "Bene che la crisi picchi duro sull'Europa. Sono talmente disperati e hanno un tale bisogno di crescita che accetteranno condizioni che non avrebbero mai accettato 10 o 15 anni fa". Frasi come queste sono uscite dalla bocca di qualche lobbista convinto che la crisi, come i terremoti e gli tsunami, siano un'ottima occasione per spingere i Governi ad abbassare la guardia pur di tornare a crescere. E di questo si tratta in effetti. Secondo la *Commissione europea*, questo accordo dovrebbe aumentare il

## Di comune accordo

### La posizione di Coop sull'accordo Ttip.

«Il trattato è una grande opportunità per le aziende agroalimentari italiane, ma questo non deve assolutamente avvenire a scapito dei consumatori», dice **Maurizio Zucchi**, direttore qualità di *Coop Italia*. Per Coop è fondamentale non ridurre in alcun modo gli *standard* di sicurezza per i consumatori italiani, così come sono altrettanto importanti la chiara esplicitazione delle provenienze geografiche, le informazioni sui prodotti e la tutela dei prodotti *dop* e *igp*. «Crediamo quindi che si dovranno seguire con attenzione i lavori sul negoziato, facendo sentire la voce di tutte quelle organizzazioni e anche dei singoli cittadini che hanno a cuore i temi della sicurezza e dell'informazione sul cibo che mangiamo – prosegue Zucchi –. Come Coop siamo quindi interessati ai concreti contenuti di un possibile accordo *Ttip*; è indispensabile che siano pubblici e sottoposti alla valutazione dei cittadini. In particolare – continua ancora Zucchi – va garantito che non siano possibili accordi che penalizzano la sicurezza alimentare, ambientale e la trasparenza delle informazioni ai cittadini. Auspichiamo che il negoziato raggiunga un esito positivo a partire da questi irrinunciabili aspetti». Insomma, per Coop, prima del valore economico vengono la tutela delle persone e dell'ambiente.

*Pil* dell'Ue di una cifra compresa tra 70 e 120 miliardi di euro l'anno. Ma anche su queste stime non c'è chiarezza. Per esempio, l'*European Environmental Bureau* le giudica "il risultato di un esercizio limitato che utilizza assunzioni estremamente poco realistiche sui livelli di rimozione delle barriere non tariffarie senza valutare i benefici di tali barriere in termini di protezione della salute pubblica, dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori".

Da qui la proposta di chi, come *Greenpeace*, chiede che venga effettuata "una valutazione complessiva della sostenibilità ambientale dell'accordo, da discutere con le associazioni della società civile prima di procedere con ulteriori negoziati".

## Salto di qualità

Ma i negoziati intanto proseguono. E i dubbi sui reali benefici sulla salute dei cittadini e dell'ambiente aumentano. Il presidente nazionale di *Coldiretti*, **Roberto Moncalvo**, è convinto che nella trattativa si annida la tentazione diabolica di scambiare la qualità con la quantità. «Sembra ci guadagnino tutti, ma non è così – av-

**Tema caldo del Trattato quello della carne. Basta pensare che il 96 per cento dell'agricoltura americana è ogm, e che tutto il bestiame viene rimpinzato di ormoni e antibiotici per farlo crescere più in fretta.**





verte Moncalvo – e gli *ogm* sono parte di questo scambio diabolico, di questa trattativa. È in discussione – aggiunge il presidente di *Coldiretti* – la sopravvivenza stessa delle comunità rurali nel mondo contro l'interesse di pochissimi soggetti anonimi che influiscono sui paesi più poveri». Posizione condivisa con argomenti diversi da **Carlo Petrini**: «Sarebbe bello che il *Ttip* servisse a definire *standard* comuni di sicurezza alimentare, che proteggesse le produzioni nazionali e i territori che danno loro vita». Anche don **Luigi Ciotti**, presidente di *Libera*, non usa mezzi termini per definire “pericoloso” questo abbraccio in nome dell'esclusivo interesse commerciale dei mercati. **Rosario Trefiletti** e **Elio Lannutti**, presidenti di *Federconsumatori* e di *Adusbef* si sono spinti oltre lanciando un appello per un referendum europeo sul tema. A rischiare di essere travolto da questo accordo è soprattutto il settore della qualità alimentare, dagli *ogm* alle certificazioni di qualità e tipicità se non vengono privilegiati i migliori standard ambientali e sanitari, compresa l'etichettatura obbligatoria di ingredienti e sistemi di produzione per tutte le merci.

## Per precauzione

E a placare le polemiche non bastano le rassicuranti parole emerse dalle “Direttive di negoziato” dopo la declassificazione dei relativi documenti, laddove ribadiscono che l'obiettivo dello sviluppo del partenariato transatlantico sugli scambi e sugli inve-

stimenti si debba tradurre in “un risultato equilibrato tra la soppressione dei dazi, l'eliminazione di inutili ostacoli normativi agli scambi e il miglioramento normativo”. Secondo *Coop Italia* «il trattato è una grande opportunità per le aziende agroalimentari Italiane – dichiara **Maurizio Zucchi**, direttore qualità – e quindi per tutta l'economia del paese, ma questo non deve assolutamente avvenire a scapito dei consumatori». Determinante per *Coop* è la chiara affermazione del «diritto alla precauzione che deve permettere di non ridurre in alcun modo la sicurezza per i consumatori, come altrettanto importante è la chiara esplicitazione delle provenienze geografiche, le informazioni sui prodotti e la tutela dei prodotti *dop* e *igp*». Nessuno sembra, però, avere molta fretta. Per fortuna. Un quotidiano di solito molto ben informato come il “Financial Times”, ha scritto che l'ipotesi di concludere il *Ttip* entro la fine del 2015 non è considerata realistica dai paesi membri, tanto più che Washington sta dando la priorità a un'altra piattaforma multilaterale con i paesi del Pacifico. E nel 2016 ci sono le elezioni presidenziali negli Stati Uniti.

## Mantenere l'equilibrio

C'è ancora tempo, dunque, per mettere a punto un accordo giusto ed equilibrato, che concili le aspettative di tutti, in primo luogo quelle dei consumatori di entrambi i continenti, trasformando ►



► una parte di torto in un'occasione per coniugare crescita economica e tutela dei consumatori. Altrimenti potremmo trovarci nella spiacevole situazione di rinunciare a parte delle nostre conquiste in fatto di salute e sicurezza alimentare. E, in più, potremmo anche dover risarcire con moneta sonante l'azienda alimentare americana che operi sul mercato italiano senza rispettare le nostre norme igieniche come, invece, sono tenute a fare le aziende italiane. E allora ecco arrivare i tre avvocati a decidere se quell'azienda ha diritto a un risarcimento miliardario dall'Italia per tutelare i propri profitti perché magari una nuova legge l'avrebbe costretta a investire per migliorare gli *standard* di qualità. Ditemi se questa non sarebbe una minaccia per la sovranità di un paese. Eppure la *Commissione europea*, nonostante i risultati di una consultazione che si è espressa quasi all'unanimità per l'abolizione di questa "servitù", sembra intenzionata ad introdurre ugualmente la clausola *Isds*, sia pure riformata, nel trattato. Tanto per chiarire da che parte sta chi governa le istituzioni comunitarie. ■

# La trattativa

**I benefici del Trattato Transatlantico per il settore agroalimentare nelle parole di Paolo De Castro, coordinatore per il gruppo dei Socialisti e Democratici della Commissione agricoltura del Parlamento europeo.**

## ■ Virginia Alimenti

«**P**er il nostro paese la partita in gioco è molto rilevante». Ad affermarlo è **Paolo De Castro**, coordinatore per il gruppo dei *Socialisti e Democratici* della Commissione agricoltura del Parlamento europeo e responsabile della trattativa commerciale con gli Stati Uniti per il settore agroalimentare. Con lui abbiamo fatto il punto sulla trattativa del *Ttip* e sui punti salienti sul tavolo.

**A che punto è oggi la trattativa del Ttip e quali saranno le prossime scadenze?**

«Nell'ambito della fase negoziale stiamo superando un periodo di stallo dovuto da un lato alla nascita della nuova legislatura europea che ha visto il cambio di guardia ai suoi vertici governativi oltre che parlamentari, dall'altro alle recenti elezioni di medio termine che si sono tenute negli Stati Uniti. Dal 2 al 6 febbraio si è tenuto a Bruxelles l'ottavo *round* negoziale».

**Come sta affrontando questo negoziato l'Europa? È stata in grado finora di affermare una sintesi equilibrata di tutti gli interessi in gioco?**

«L'Europa sta affrontando il negoziato nel pieno delle sue funzioni politiche e operative. È proprio grazie alla spinta dell'Europa, in particolare del Parlamento europeo, che è stato possibile declassificare il *dossier*, rendendo pubbliche le direttive negoziali. Certamente il lavoro per affermare i tantissimi interessi in gioco è ancora da sviluppare e da completare sia in Europa sia negli *Usa*».

**Quali saranno le opportunità per l'Europa con il Ttip?**

«Dal momento che fra Stati Uniti e *Unione europea* ogni giorno vengono scambiati beni e servizi pari a 2 miliardi di euro, la mitigazione o rimozione delle barriere commerciali potrebbe





creare ulteriori e significativi vantaggi economici. Sarà proprio l'agroalimentare a trarre i vantaggi maggiori da una positiva conclusione dei negoziati, a causa dell'entità delle attuali barriere non tariffarie alle esportazioni. La somma delle barriere, tariffarie e non, nel settore viene, infatti, stimata intorno al 40 per cento del valore delle merci e l'abbattimento degli ostacoli commerciali si configurerebbe per l'Europa in un'ulteriore e importante spinta delle spedizioni agroalimentari europee che, ad oggi, già valgono ben 17 miliardi di euro».

### E per l'Italia?

«Per il nostro paese la partita in gioco è molto rilevante. Le stime indicano, infatti, che il 10 per cento dei benefici stimati alla conclusione dei negoziati vede protagonisti formaggi, carne, vino, olio e tante altre eccellenze del nostro *made in Italy* alimentare».

### Sì, ma quali rischi correremo sul piano della sicurezza alimentare? Per esempio, sarà più facile importare ogm o carni trattate con ormoni?

«I principi su cui si basano i livelli di protezione dei cittadini non sono oggetto di discussione all'interno del *Trattato*. L'obiettivo è superare ostacoli al commercio che non ledono questi principi e, quindi, i temi degli ogm, come della carne agli ormoni, non rientrano nel negoziato anche perché disciplinati da una normativa comunitaria che non potrà essere modificata dal *Trattato Transatlantico*».

### Dopo lunghe battaglie dei movimenti di tutela dei consumatori, sono entrate in vigore le nuove norme sull'etichettatura. Dobbiamo prevedere cambiamenti a seguito del *Trattato*?

«No, come sopra accennato, il *Trattato* non ha lo scopo e le potenzialità per modificare la normativa europea che, tra l'altro, è spesso frutto di negoziati lunghi e complessi. Certamente, è opportuno ricordare che le nostre norme si applicano in Europa e non possiamo immaginare di imporle agli Stati Uniti i quali, a loro volta, hanno un loro sistema di regole che non intendono mettere in discussione. Diversa è, invece, la questione dell'abbattimento delle barriere, tariffarie e non, dove ci sono margini di negoziazione».

### Ci saranno più rischi o più opportunità per i prodotti di origine controllata?

«Nell'ambito delle barriere non tariffarie, oltre ai casi per specifici settori e prodotti (ad esempio, la *listeria monocytogenes* per i prosciutti, i trattamenti per l'eliminazione di insetti nocivi nell'ortofrutta, la presenza di residui di *chlorpyrifos ethyl* nell'olio d'oliva, le quote per l'*export* di formaggi), sarà opportuno concentrare il lavoro futuro sul tema più generale del riconoscimento delle indicazioni d'origine rispetto al quale, soprattutto grazie alla spinta dell'Italia, sono stati fatti passi avanti nella bozza di testo del mandato negoziale. Tuttavia, resta da verificare attraverso quali modalità avverrà il riconoscimento e come saranno tutelati i prodotti italiani che costituiscono la quota più elevata delle indicazioni geografiche europee registrate».

### Crede possibile che il maggior flusso di importazioni dagli Usa abbia conseguenze negative per il commercio all'interno dell'Ue delle nostre piccole aziende agricole?

«Non credo. Al contrario, sono dell'opinione che potrà essere proprio l'assetto imprenditoriale italiano, spesso caratterizzato da imprese che per ragioni strutturali e organizzative sono maggiormente esposte alle barriere tariffarie e non solo a poter trarre benefici da un esito positivo e favorevole del negoziato».

### Proviamo a fare un po' di conti: secondo lei, il fatturato del comparto agricolo e alimentare italiano come potrà beneficiare del *Trattato* a regime? E quello dell'Unione?

«Direi che è difficile fare dei conti e delle stime precise perché, ad oggi, siamo ancora molto lontani dall'avere una visione definitiva sugli elementi in gioco nel negoziato. Alcuni studi d'impatto sul settore (che si basano sull'assunzione di ipotesi) indicano comunque che a una riduzione del 25 per cento delle barriere non tariffarie, accompagnata dall'azzeramento di quelle tariffarie, corrisponderebbe una crescita dei volumi scambiati tra i due *player* superiore al 40 per cento, con un incremento delle esportazioni europee verso gli Stati Uniti di circa il 120 per cento».



«Sarà opportuno concentrare il lavoro futuro sul tema più generale del riconoscimento delle indicazioni d'origine rispetto al quale, soprattutto grazie alla spinta dell'Italia, sono stati fatti passi avanti nella bozza di testo del mandato negoziale.»

# Filosofia di vita

**Alzare lo sguardo da terra, guardarsi intorno e capire il mondo nel quale viviamo. Da una frase di Primo Levi prende le mosse questo colloquio con Adriano Zamperini, docente di psicologia della violenza e di psicologia del disagio sociale all'Università di Padova, sulla crisi, il lavoro e la vita reale delle persone. E ammonisce: gli economisti non hanno capito nulla, la precarietà non è un destino e le mamme non sono pazze.**

30

■ Aldo Bassoni

«**Q**uando a Primo Levi, recluso nel campo di sterminio, gli viene quasi rinfacciata una sorta di sudditanza e arrendevolezza, d'incapacità di rendersi conto di quale era la sua condizione, lui dice che in quel contesto il suo sguardo, come quello degli altri prigionieri, era incollato al suolo dai pressanti bisogni quotidiani, e questo sguardo fisso al suolo impediva all'oppresso di avere una rappresentazione esatta di ciò che lo opprimeva. Allora io credo che bisogna cominciare ad alzare lo sguardo dal suolo e, pur non dimenticando le necessità quotidiane, diventa indispensabile guardarsi attorno, comprendere in che mondo siamo, iniziare a interrogare certi modi di ragionare su questo mondo, partendo da alcune categorie concettuali, dal linguaggio e dalle narrazioni che ogni giorno, attraverso i *mass media*, rimbombano nelle nostre orecchie». Per uno psicologo sociale come **Adriano Zamperini** non c'è niente di più facile che spiazzare l'interlocutore con una di quelle frasi che ti rimbalzano nella mente per giorni alla ricerca di un posto dove infilarsi e proliferare, far nascere altri pensieri, portarti magari fuori rotta rispetto al senso comune e a quello sguardo inchiodato al suolo della quotidianità».



E allora proviamo a guardare più in profondità l'odierna società in crisi, con tutti i suoi problemi, a cominciare da quello del lavoro.

«Non è pensabile affrontare il tema del lavoro senza fare i conti con il problema della vita, perché qualsiasi forma contrattuale si converte in progettualità esistenziale. Il *part time*, per esempio, era stato originariamente pensato e diffuso come un'opportunità. Anche la flessibilità doveva essere un passaggio verso l'emancipazione garantendo la conciliazione tra lavoro e famiglia, la liberazione dell'esistenza dalla *routine* di un lavoro sempre uguale a se stesso, con conseguente creazione di più occupazione, rilancio economico, eccetera. Invece oggi abbiamo solo precarietà lavorativa che diventa precarietà di vita. Accanto ai problemi economici e finanziari contingenti, credo sia necessario cominciare a ragionare anzitutto attorno alle narrazioni egemoni della crisi, perché attraverso la mobilitazione del discorso si producono determinati significati nelle coscienze individuali. Per esempio, in una ricerca condotta nel 2014 con la dottoressa Marialuisa Menegatto, realizzata grazie a un contributo di *Scuola Coop*, emerge da parte dei *media* una narrazione traumatica della crisi incentrata sulla responsabilizzazione del cittadino, facendo leva sul suo senso di colpa, sulla paura e sull'idea di un sacrificio necessario. Sembra quasi di essere ingabbiati in una prigione che abbiamo costruito noi comuni cittadini, ma non è così. E lo stesso problema si pone quando ci raccontano che il posto fisso non esiste più e quindi dobbiamo rassegnarci, e fare buon viso a cattiva sorte».

**Non mi pare una gran bella convivenza.**

«La mobilitazione delle narrazioni egemoni è quella di convincere gli individui che i loro insuccessi sono in qualche modo meritati, basti pensare alla violenza del discorso meritocratico. Il tentativo di instillare nei singoli un presunto senso d'inferiorità non previene certo dal diffondersi di risentimento e rancore nei confronti dei cosiddetti meritevoli. Io credo che dobbiamo sdoganarci da una narrativa della crisi che ci impone una visione a tunnel, che ci costringe a guardare il mondo attraverso un rotolo di carta igienica. Questa prospettiva ci dice che la crisi è un gioco a somma

zero. Non è così. Non può essere così perché la vita è un gioco a somma variabile, in cui tutti possono avere un guadagno».

**La realtà però è ben diversa... Perché?**

«Perché, impoveriti da questa visione, abbiamo scavato sempre più solchi profondi tra gli esseri umani, li abbiamo divisi e resi sospettosi gli uni degli altri, e abbiamo chiamato tutto ciò “sana competizione”. Ma quando si compete non c’è da aspettarsi cooperazione. Nel momento in cui mi si dice che per risolvere la crisi dobbiamo rottamare esseri umani che hanno superato i cinquant’anni, beh, che lo facciano. Ma per essere coerenti con questo bilancio, per far tornare veramente i conti, dovrebbero eliminare fisicamente questa fetta di popolazione. Evidente che siamo all’assurdo. Basti ricordare che in questi ultimi anni il pubblico impiego è diminuito senza comportare una reale diminuzione di spesa. Questo significa che dobbiamo fare i conti col fatto che chi esce dal ciclo produttivo non svanisce nel nulla, semplicemente va in pensione e quindi continua ad avere un costo per la collettività. E poi, almeno una parte del lavoro lasciato sguarnito dai pensionati dovrà pur essere fatto da qualcun altro».

**Gli economisti però non la pensano così.**

«Guardi, detto che gli economisti non ne hanno azzeccata una, per cui stando solo nel loro perimetro di competenza avrei seri dubbi sulle leggi che caldeggiavano, quando poi escono dal proprio ambito e pretendono di guidare l’esistenza umana, beh qui il mio dissenso è netto. Basti dire che ai loro occhi una madre è una pazza dissipatrice di risorse perché dedica una quantità enorme del proprio tempo, delle proprie risorse e della propria affettività a uno o più esseri umani senza alcuna garanzia di un qualsiasi ritorno. Se una madre dovesse porsi nei confronti del figlio ragionando come un bilancio aziendale non farebbe la madre. Quindi, una madre, da un punto di vista economico, è pura follia. Però questa follia mette al mondo nuove soggettività, crea legami collettivi e familiari, in definitiva permette alla società di essere una società. A mio avviso, nella “follia” di una madre c’è quella saggezza emotiva e generativa tipica del fare cooperazione; qualcosa che non può essere esaurito da un bilancio aziendale, qualcosa che respira il respiro della vita».

**Però le coppie oggi non fanno figli e la società invecchia.**

«Il tema della natalità è sicuramente complesso e merita grande attenzione. Cominciamo a precisare che mettere al mondo dei figli non è solo un problema di servizi e incentivi. Sicuramente il sostegno sociale alla maternità è indispensabile, ma la questione non è certo esaurita. Le donne hanno cambiato enormemente le coordinate della propria identità di genere, hanno un livello elevato di scolarizzazione e coltivano aspettative molto alte, quindi non possiamo pensare che, tanto per citare una delle tante “leggi incentivanti”, se ti do un *bonus* bebè tu metti al mondo un figlio».

**Dal suo osservatorio universitario ha sotto gli occhi report e dati di ricerca.**

**Come vivono i giovani questa precarietà di lavoro e di vita?**

«Se cerchiamo di osservare il loro progetto esistenziale è drammaticamente interessante vedere come il disoccupato non è diverso da chi ha un lavoro a tempo determinato. Cioè entrambi condividono lo stesso modo di ragionare intorno alla vita; davanti, hanno lo stesso orizzonte psicologico: precarietà, insicurezza e incertezza. Quindi, non posso pensare che offrire semplicemente un lavoro per 3 o 6 mesi basti per irradiare vitalità e stimolare consumi. Del resto, mi pare che l’insieme delle recenti politiche incentivanti abbiano prodotto un unico risultato significativo: l’aumento di risparmio, perché se il mio futuro è incerto e ho l’opportunità di avere qualche entrata aggiuntiva, non la spendo; poiché domani potrei non avere quel poco che ho oggi, meglio essere previdenti. In qualsiasi mondo sensato, dopo tutte le previsioni sbagliate, agli economisti avrebbero dato il benservito. Invece queste persone, che per inciso non hanno nessuno dei problemi dei comuni cittadini che catechizzano dai principali organi d’informazione, continuano a pontificare dicendo che dobbiamo stringere la cinghia, che la flessibilità è fondamentale, che a un “non lavoro” è preferibile un “cattivo lavoro”, e via discorrendo. Sarebbe ora che l’economia tornasse al posto che le compete, quello di essere al servizio della vita, e non il padrone che la tiene al guinzaglio».

**«Le persone non sono macchine, non rispondono meccanicamente a leggi scritte da chi è ignorante in materia di cose umane. Fanno altri calcoli e altre considerazioni. Gli abiti sociali confezionati da leggi frettolose sono troppo stretti per farci stare la complessità degli esseri viventi».**

# Fuori classe

32

**Il progetto Kitchen: un posto a tavola è un posto nel pianeta esce dalle classi ed approda in due musei, Explora a Roma e la Città della Scienza a Napoli. Così bambini e visitatori sono invitati a "cucinare i pensieri".**

■ **Barbara Sordini**

**D**ue allestimenti, curati con particolari diversi, che propongono alle classi e alle famiglie un laboratorio sulla relazione tra le scelte di consumo alimentare e la sostenibilità del pianeta. Qui è riprodotta una vera e propria cucina: non certo per mettere ai fornelli i visitatori, ma per interagire con loro: si parte dal "sedersi a tavola" e s'invitano a soffermarsi sui diversi significati che quel gesto quotidiano può assumere. È questo in sintesi il laboratorio *Kitchen: un posto a tavola è un posto nel pianeta* che Unicoop Tirreno propone, in versione sperimentale fuori dalle scuole e dai punti vendita, in un'area di *Explora il Museo dei bambini* a Roma e a Napoli presso la *Città della Scienza*. I numeri delle presenze nei due musei sono altissimi: ad *Explora* dal 26 settembre allo scorso 25 gennaio i visitatori sono stati 51.509, mentre 100mila sono stati quelli della *Città della Scienza* (il laboratorio *Kitchen* è stato inaugurato lo scorso dicembre per un totale di 600 visitatori prenotati).

## Tavola rotonda

Avvalendosi della direzione scientifica del pedagogista Piero Sacchetto, i

laboratori – effettuati su prenotazione delle scolaresche – utilizzano le tecnologie per proiettare sul tavolo, attorno al quale siedono i bambini, dei filmati che rappresentano le azioni che si svolgono in cucina e le molte trasformazioni del cibo: tutti spunti a partire dai quali gli educatori stabiliscono un dialogo continuo con i bambini per esplorare i tanti significati e le tante relazioni che il cibo porta con sé. Ma tutti i visitatori possono usufruire dello spazio *Kitchen* e grazie all'utilizzo di *miniclip* e di infografiche sulle pareti possono ricevere qualche spunto di riflessione sull'uso consapevole delle risorse, sull'importanza di interrogarsi sulle filiere dei prodotti, sul significato culturale del cibo e sulla sua dimensione affettiva. «Si tratta – spiega **Cristina Del Moro**, responsabile *Educazione al Consumo Consapevole* di Unicoop Tirreno – di un allestimento-progetto in due centri museali d'eccellenza per l'educazione scientifica. Un modo per Coop di "stare sul territorio" declinando le proprie attività tradizionali nelle diverse realtà locali: la nostra esperienza parte da quella di Coop Adriatica con la quale abbiamo sviluppato i contenuti educativi







del laboratorio, formato gli operatori dei due musei e incontrato i docenti per promuovere il progetto. Un modo questo per ragionare, in due luoghi nuovi per l'Educazione al Consumo Consapevole, sul cibo, le filiere, il gusto, in concomitanza con le tematiche dell'Expo di Milano». ■

## Ingresso principale

Tutti i soci di Unicoop Tirreno possono utilizzare 800 punti della carta SocioCoop per acquistare un biglietto d'ingresso gratuito a Explora (info: [www.mdbr.it](http://www.mdbr.it)) presso i punti vendita. Aperto dal martedì alla domenica, è obbligatoria la prenotazione allo 063613776, per visite nei weekend e nei festivi. Per le prenotazioni dei laboratori i costi sono consultabili sempre sul sito. Ai titolari carta SocioCoop viene riconosciuto anche uno sconto sul biglietto d'ingresso alla Città della Scienza (6,50 euro anziché 8 euro e 4,50 euro anziché 5,50 ai soci con età dai 3 ai 17 anni e agli over 65). Gli insegnanti della terza classe della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado che volessero prenotare l'esperienza del laboratorio possono farlo scrivendo a [contact@cittadellascienza.it](mailto:contact@cittadellascienza.it) oppure contattando i numeri 0817352220-22-258-259.

# Giorni di festa

**Appuntamento a Roma con la presidente di Emergency Cecilia Strada e a Santa Maria Capua Vetere con don Luigi Ciotti, per celebrare, nell'ambito delle Assemblee annuali dei soci, il 70° anniversario della Cooperativa.**

Continuano a marzo le iniziative per festeggiare il 70° anniversario della Cooperativa. Partite il 26 febbraio laddove *La Proletaria* è nata, a Piombino, con la giornata al teatro *Metropolitano* e il concerto dei *Nomadi* (foto in basso) offerto da Coop alla città, proseguono con una serie di dibattiti, spettacoli, incontri, al margine delle annuali Assemblee soci, sotto il segno della memoria e della solidarietà.

## A futura memoria

Tra gli appuntamenti in programma, mercoledì 4 marzo, a Roma, nella sala teatro parrocchia S.Maria Madre di Misericordia, in occasione dell'Assemblea della Sezione soci di largo Agosta (con inizio alle 15,30) inter-



verranno il presidente di Unicoop Tirreno, Marco Lami, e Cecilia Strada, presidente di Emergency e figlia del suo fondatore, che racconterà della collaborazione con Coop e del contributo che essa offre – nell'ambito dei progetti di solidarietà racchiusi sotto il marchio *Basta un gesto* – per le attività del Poliambulatorio dell'associazione a Palermo. Giovedì 5 marzo, presso il teatro "Garibaldi" di Santa Maria Capua Vetere, nel corso dell'Assemblea soci Area Vesuviana (a partire dalle 16,30), l'intervento d'apertura sarà affidato a don Luigi Ciotti, fondatore di Libera, contro i soprusi delle mafie in tutta Italia, con la testimonianza della collaborazione e dei progetti

che negli anni ha portato avanti insieme a Unicoop Tirreno. A chiudere l'assemblea il presidente Marco Lami, mentre tra i punti all'ordine del giorno scorreranno le immagini di un breve video dedicato alla Cooperativa. Fotografie che immortalano 70 anni di storia: da *La Proletaria* ai giorni nostri. ■ Rita Nannelli



# A tutto campo

Un mix di divertimento, esplorazione e conoscenza immersi nella natura: sono le vacanze dedicate ai più piccoli nei campi junior del Wwf.

34

Ce n'è per tutti i gusti. Dalla montagna al mare, in sella a un cavallo o a una bicicletta, oppure sulle rapide di un torrente con un kayak o con le pinne ai piedi nel mare più blu. Sono le vacanze dedicate ai più piccoli che,

ormai da una trentina d'anni, il Wwf propone nei campi estivi rinnovandosi nell'offerta, ogni mese di marzo, con la programmazione estiva completa. «Le nostre proposte – afferma **Elisabetta Freuli**, referente del Wwf per le attività junior – continuano a meritarsi la fiducia delle famiglie perché sono all'insegna della tutela ambientale e della sostenibilità e permettono ai ragazzi un'esperienza diretta della natura». Ogni anno vengono proposte occasioni di vacanze legate ai diversi territori e il Wwf sceglie da sempre di lavorare con gli staff di microimprese naturalistiche locali. «Questo ha un grosso valore per noi e per le famiglie – continua la responsabile delle attività junior – poiché si tratta di personale formato, di educatori che vivono i luoghi meta delle vacanze e svolgono una programmazione legata ai temi ecologici, così come le numerose attività sportive che permettono di immergersi nella natura». Per tutta la durata del campo i ragazzi saranno sotto “la lente d'ingrandimento” degli educatori attenti anche alla loro alimentazione fatta di prodotti locali, stagionali e cucinati in modo sano e semplice. Nell'organizzazione il Wwf e i suoi partner fanno riferimento alla *Carta di qualità* e proprio sul tema della qualità i campi estivi hanno ricevuto un riconoscimento da *Travelife* e lo scorso anno il 1° premio *Sette Green Awards: le migliori idee per la green economy*, concorso indetto dal *Corriere della Sera*. ■ **B.S.**



## Punto di partenza

Per i soci di Unicoop Tirreno il vantaggio non manca: con i punti del collezionamento possono essere acquistati i *vaucher* validi per completare il pagamento dell'acquisto di un campo Wwf estate 2015/2016 (2mila punti per un buono acquisto di 25 euro oppure 4mila punti per un buono del valore di 50 euro, cumulabili anche in forma mista fino a un massimo di 4). Per scoprire le nuove località per le vacanze dei più piccoli, basta consultare il sito [www.wwfnature.it](http://www.wwfnature.it) e nella sezione dedicata a Unicoop Tirreno si possono trovare tutte le informazioni per iscriversi, più una sezione nella quale riportare il codice presente sul buono preso con i punti Coop.

## Monticiano vestito di nuovo

Completamente rinnovato il piccolo Supermercato di Monticiano, nella provincia di Siena. Dallo scorso 16 gennaio il punto vendita (insegna InCoop) ha un aspetto molto più moderno e accogliente; sono stati sostituiti tutti i banchi, i frigoriferi, le scaffalature e le casse. Completamente ritinteggiato il negozio, in cui è stata rinnovata anche la comunicazione.



# Nel nome delle **rose**

La primavera di Unicoop Tirreno all'insegna delle rose Solidal e del sostegno da parte dei soci ai progetti di solidarietà racchiusi sotto la sigla di Basta un gesto.

35

■ **Barbara Sordini**



**D**oppio appuntamento primaverile per la solidarietà a marchio Unicoop Tirreno. Il primo l'8 marzo, *Festa delle donne*, occasione in cui alcune Sezioni soci allestiscono dei presidi nei negozi per offrire a tutte le clienti le rose *Solidal* Coop, "belle e giuste", perché provengono dal Kenia attraverso i canali del commercio equo e solidale e sono coltivate nel pieno rispetto delle condizioni di lavoro e dell'ambiente.

Le rose, certificate *Fairtrade*, sono un prodotto a marchio *Solidal* dal maggio 2007 e si possono acquistare nel corso di tutto l'anno (tranne a luglio e agosto). Vengono vendute in una doppia confezione, in mazzi da 11 steli per 40 cm di altezza (3,90 euro a confezione) oppure in mazzi da 5 steli per 60 cm di altezza (4,90 euro a confezione).

Altro appuntamento con la solidarietà in prossimità della Pasqua: la Cooperativa rinnova, infatti, l'invito a contribuire con la donazione dei punti del collezionamento (spendibili entro il 31 marzo altrimenti vengono azzerati) per sostenere *Basta un gesto*, la sigla che raccoglie i tre progetti di Unicoop Tirreno: *Cuore di Coop*, in collaborazione con *Avsi* per le adozioni a distanza, *Emergency Progetto Migranti* per contribuire alla gestione a Palermo di un Poliambulatorio che presta gratuitamente assistenza sanitaria di base e specialistica ai bisognosi e agli immigrati; *coopxtogoxvanda* per sostenere l'avvio del centro di formazione professionale (inaugurato lo scorso 12 ottobre a Lomè e realizzato con il sostegno dei soci e dipendenti di Unicoop Tirreno in collaborazione con il *Movimento Shalom*) per la costituzione di cooperative di lavoro. ■



## Nello stile di...

FORCELLANE  
**Tognana**

Soci e clienti di Unicoop Tirreno non si sono fatti mancare l'occasione di arredare la tavola con i piatti e le pirofile *Tognana Pearl* grazie al collezionamento *Stile in tavola*. 434.012 è il totale delle confezioni vendute dallo scorso settembre (il 18 era iniziata la raccolta dei bollini, uno ogni 15 euro di spesa) fino ai primi giorni di febbraio

(vista la richiesta, è stata prolungata nei negozi la vendita degli oggetti del collezionamento). Il maggior successo nelle vendite è stato ottenuto dalla confezione di 3 piatti fondi 20 cm (94.733 confezioni), a seguire quella dei 3 piatti piani 27 cm (89.883) e quella della pirofila ovale 21 cm (52.041 vendute). Il canale che ha registrato maggiori vendite è stato quello dei Super con 234.857 confezioni, poi gli Iper con 115.385 e i Mini con 83.770.

## Amici così

**La campagna di sensibilizzazione per la tutela degli animali organizzata a Viareggio.**

Una serie di incontri per approfondire la relazione tra persone e animali, una campagna per la raccolta di alimenti e coperte per animali abbandonati organizzata nelle scuole e un vero e proprio corso (curato da *Compagni di Branco asd*) sul comportamento animale e sul ruolo dei loro proprietari. Il progetto si chiama *Amici così* ed è nato dalla Sezione soci Coop Versilia, con la collaborazione del *Consiglio della Città*

*dei bambini e delle bambine* e del *Centro Immaginario*. I bambini sono stati ospitati da Unicoop Tirreno al Supermercato di Viareggio per un confronto con le proposte e le aspettative che hanno verso i loro amici animali. Poi, accompagnati tra gli scaffali dai capireparto, hanno "toccato con mano" alcune azioni concrete di Coop: dai prodotti di profumeria non testati sugli animali alle uova provenienti da galline allevate a terra, dal tonno *dolphin-safe*, pescato per evitare la morte accidentale dei delfini, alla mancanza in assortimento di articoli con pellicce naturali e del fegato d'oca, la cui alimentazione forzata è ritenuta in contraddizione con i principi di Coop. **S.O.**



**Castagneto Carducci (LI)**

dal 6 marzo

Dal 6 al 27 marzo, presso il cinema Ariston di Donoratico, la Sezione soci Coop organizza la consueta rassegna cinematografica. Queste le date e i film in programma: venerdì 6 alle 21 e martedì 10 alle 10 (solo per le scuole), *La bicicletta verde*, di Haifaa al-Mansour; venerdì 13 alle 21 e martedì 17 alle 10 (solo per le scuole) *Torneranno i prati*, di Ermanno Olmi; venerdì 20 alle 21, *La gabbia dorata*, di Diego Quemada-Diez; venerdì 27 alle 21, *Medianeras. Innamorarsi a Buenos Aires*, di Gustavo Taretto. Ingresso: 4 euro non soci; 3 euro soci. Le proiezioni per le scuole sono gratuite.

**Velletri (RM)**

7 marzo

Sabato 7 marzo, alle 16.30, presso la sala Tersicore, si svolgerà la premiazione del concorso letterario *Dalle mimose alle scarpette rosse*. All'iniziativa parteciperà la commissione Pari Opportunità del Comune di Velletri.

**Fabro (TR)**

12 marzo

Proseguono gli incontri organizzati dalla Sezione soci di Fabro, in collaborazione con l'Università della Terza età, il centro Diurno e la casa di quartiere *La meglio gioventù*. Il prossimo appuntamento è per giovedì 12 marzo, alle 17.30, presso il Teatro comunale di Fabro Scalo, con Ines Innocentini, esperta di enogastronomia che condurrà i presenti nella storia dei prodotti alimentari attraverso la lettura delle etichette.

**Ribolla (GR)**

dal 16 marzo

Dal 16 marzo al 15 aprile la Sezione soci Est Maremma e l'Auser di Ribolla, nell'ambito delle attività dell'*Educazione al Consumo Consapevole* per gli adulti, organizzano 3 incontri informativi presso la sede dell'Auser locale. Ecco il programma. Lunedì 16 marzo: *Mangiamo con... la testa*, a cura di Massimiliano Matteoni, biologo nutrizionista; lunedì 30: *L'impegno di Unicoop Tirreno per la sicurezza alimentare e la qualità con i fornitori* Vicino a noi, a cura di Fabio Pellegrini, respon-

sabile area qualità e igiene di Unicoop Tirreno. Presso la sala conferenze della *Fondazione Memorie Cooperative* a Ribolla, mercoledì 15 aprile: *Da La Proletaria a Unicoop Tirreno* viaggio in settant'anni di storia, a cura di Enrico Mannari, direttore scientifico della *Fondazione Memorie Cooperative*. Al termine delle iniziative verrà offerto un aperitivo con prodotti del *Vicino a noi*, e a marchio Coop. Tutti gli incontri si svolgeranno alle 15 e sono aperti alla cittadinanza.

**Civitavecchia (RM)**

27 marzo

Venerdì 27 marzo, dalle 17 alle 18.30, presso la sede del Comitato soci Coop di Civitavecchia, si terrà il corso *Dolore cervicale, esercizi per ridurre col metodo Neck School*. L'incontro sarà curato da Carla Fioretti.

**Viterbo**

28 marzo

Sabato 28 marzo la Sezione soci di Viterbo, in collaborazione con gli *Old Rugby Viterbo* e l'associazione *Erinna*, presso il campo scuola di Santa Barbara, organizza un torneo di rugby a 3 squadre. A seguire, presso i locali del *Club House* adiacenti al campo, è prevista la cena di solidarietà il cui incasso sarà devoluto all'associazione *Erinna*, che da anni è impegnata sul fronte della violenza contro le donne.

**Bel gioco**

Si è svolta il 10 gennaio, alla presenza dei rappresentanti delle scuole, della Caritas e delle suore, la consegna, dei giocattoli rac-



colti il 28, 29 e 30 dicembre scorsi. Per questo evento l'area Soci Coop antistante il Supermercato è stata allestita con palloncini e disegni eseguiti dai bambini. Il Comitato soci Coop di Cisterna di Latina ringrazia tutti coloro che hanno aderito a quest'iniziativa.

Supermercati con servizio Box Office presso i quali si possono acquistare i biglietti: Livorno via Settembrini, Livorno Chiosco del C.C. Fonti del Corallo, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, San Vincenzo, Venturina, Follonica.

**Caparezza**

6 marzo

Mandela Forum  
Firenze**Salvatore Accardo**Laura Gorna  
ORT

25 marzo

Teatro Metropolitan  
Piombino (LI)**Ligabue**Mondovisione  
tour

27 marzo

Modigliani forum  
Livorno

# La scuola Vicino a noi

**Giovani studenti di Cecina "lavorano" sul progetto Vicino a noi di Unicoop Tirreno. Il 12 e 13 marzo la prova pratica al Supermercato di via Pasubio.**

Protagonisti circa 80 ragazzi dell'Isis "Marco Polo" di Cecina di 3 classi terze con le diverse competenze professionali che dai banchi di scuola si affacciano sul mondo del lavoro, grazie a un progetto nato dalle politiche sociali e sviluppato in collaborazione con la direzione attività caratteristica di Unicoop Tirreno. Hanno conosciuto la Cooperativa e i suoi valori con il percorso di *Educazione al Consumo Consapevole Etica e Impresa* e adesso danno un contributo pratico e creativo al progetto di Unicoop Tirreno *Vicino a noi* (salumi e ortofrutta).

## VICINO A NOI

La prova sul campo è prevista per il **12 e 13 marzo** al Supermercato di Cecina via Pasubio: i ragazzi dell'indirizzo addetti alle vendite allestiranno un'isola promozionale dei prodotti *Vicino a noi* salumi e ortofrutta confrontandosi con il capo negozio Massimo Micheli e i capireparto Mirko Mei e Edi Molesti. Gli addetti all'accoglienza promuoveranno, invece, la conoscenza dei prodotti nel punto vendita attraverso la tecnica dello *storytelling* che valorizza le qualità dei prodotti locali con vari elementi di contesto. "I grafici", dopo aver incontrato la responsabile della comunicazione di Unicoop Tirreno Gabriella Masciaga, lavoreranno per la campagna di comunicazione con particolare riguardo per la promozione del prodotto al negozio, senza dimenticare di suggerire le modalità di consumo. Una prova che sarà un vero proprio esame intermedio valutato da un esperto della Provincia per il conseguimento del diploma di fine anno. ■

# Alla prossima lezione

**J**ohn Stuart Mill, filosofo ed economista della prima metà dell'Ottocento, era convinto che la cooperazione potesse realizzare «le migliori aspirazioni dello spirito democratico». Con lo *statuto dei prodi pionieri* di Rochdale del

**Dalla storia all'attualità: lezioni di democrazia a Livorno.**

1844 emerse la struttura decisionale democratica della Cooperativa. Ecco, abbiamo pensato a questi riferimenti storici – ma quanto mai attuali – quando come *Fondazione*

*Memorie Cooperative* si è deciso di organizzare un ciclo di lezioni sulla democrazia, presso la Camera di Commercio, a Livorno. È noto come la parola "democrazia" ha assunto significati diversi per persone diverse, a seconda delle epoche e dei luoghi. Come ha osservato Pierre Rosanvallon «la storia delle democrazie reali non può essere dissociata da una tensione e contestazione permanente». In particolare la democrazia rappresentativa, così come l'abbiamo conosciuta negli ultimi decenni, è sottoposta a tensioni e mutamenti, sia in Italia che in altri paesi occidentali. La domanda allora è: partiti, elezioni, parlamenti, opinione pubblica, corpi intermedi, come stanno cambiando in quella che sembra delinarsi come l'età della "disintermediazione"? Se si deve parlare di "post-democrazia" occorre anche cercare di comprendere in che cosa siamo "post". La metamorfosi della democrazia, la sua qualità e la crisi economica, il ruolo dei *media*, il capitale sociale e i corpi intermedi, l'innovazione e il *web*, i movimenti sociali, la sfida paritaria: è sull'insieme di questi nodi concet-

tuali e reali che abbiamo voluto organizzare un ciclo di lezioni pubbliche. Sono già intervenuti Michele Sorice e Leonardo Morli-



no della *Luiss* "Guido Carli", Nadia Urbinati della *Columbia University*, Marco Almagisti dell'Università di Padova e Giovanni Moro dell'Università di Roma. A marzo, aprile e maggio è la volta di Emiliana De Blasio della *Luiss* "Guido Carli", Emanuele Rossi della *Scuola Sant'Anna*, Donatella Della Porta dell'*Istituto Universitario Europeo*. Lezioni che vogliono essere spazi, occasioni, strumenti, "alimenti" per la formazione e soprattutto l'auto-formazione del "cittadino educato", come lo chiamava Norberto Bobbio, cioè del soggetto protagonista della democrazia, di una "buona" democrazia. I video delle lezioni saranno sul canale *YouTube* del *blog* [www.lezionisullademocrazia.it](http://www.lezionisullademocrazia.it): uno spazio di condivisione, di documentazione e di riflessione per chi partecipa agli incontri e per tutti gli altri. ■

\* direttore scientifico della *Fondazione Memorie Cooperative*

# Dentro e fuori

38

Oltre alle sue eccellenze architettoniche e allo shopping, spazi polifunzionali, cene al buio, tante mostre: questa è Milano, bella dentro, vivace fuori.

■ **Alessandra Bartali**

**A** Milano prima o poi ci vanno tutti: per lavoro, per prendere un aereo, per un concerto o una partita. Ma raramente ci si ferma. E, nel caso, ci si limita a passeggiare intorno al duomo, lamentandosi di quanto faccia freddo in quella piazza sterminata. Probabilmente è un pregiudizio. Nei confronti dell'assenza di un centro storico medievale o rinascimentale, dell'atteggiamento poco caloroso della gente, della rinomata operosità cittadina e della Pianura Padana, che è l'ultimo luogo a cui si pensa quando si parla di turismo.

## Al suo interno

Certo che a Milano c'è del bello: il duomo, il settecentesco Teatro alla Scala, la maestosa stazione centrale (se con un *Photoshop* mentale si riescono a togliere i giganteschi *poster* pubblicitari) e il Castello Sforzesco sono inconfutabili eccellenze architettoniche. Ma al bello, noi italiani, siamo talmente assuefatti che a tratti ci lascia indifferenti. Proprio questo può essere un ottimo motivo per visitare Milano: in un luogo in cui la bellezza non asfissa, ci si può buttare a capofitto nella molteplicità di cose da fare.

Prima di tutto c'è da sfatare la questione "tempo", relegandola al ruolo fastidioso ma marginale che assume nei racconti di viaggi a Londra o a Berlino. Anche perché a Milano ci sono un sacco di interni disposti ad accogliere gente infredolita. Dal vento di piazza del duomo si sfugge infilandosi nella galleria Vittorio Emanuele II, anche se la sua dimensione *bohémienne* degli anni Venti ha lasciato il campo a un anonimo carattere commerciale. Voler eludere il consumismo a Milano sarebbe una forzatura, e quindi ben vengano anche i negozi sotto i portici di San Babila e quelli di via Torino. Tanto poi le buste degli acquisti si possono lasciare negli armadietti della *Triennale*, della Pinacoteca Ambrosiana e della Pinacoteca di Brera, mentre risultano più ingombranti nelle varie case-museo, la perla un po' *chic* del panorama artistico locale.

## Milano da bere

Panorama che si consiglia di assaporare a piccole dosi, alternando una mostra a letture in una delle librerie di corso Buenos Aires e a un aperitivo lungo i Navigli o nei locali intorno a corso Ticinese. Questa è l'evoluzione della "Milano da



bere”, uno *slogan* talmente anni Ottanta da suonare quasi craxiano, ma in quell’espressione si nasconde di fatto un po’ dell’anima cittadina: il lavoro a ritmi serrati si tollera proprio perché permette di raccontare ai colleghi del localino o del caffè-libreria indipendente scoperti in zona Isola il fine settimana scorso (o ancora meglio il martedì scorso).

Il “bere” è infatti da intendersi nel senso metaforico dell’interessare relazioni sociali. Tant’è che fino a pochi anni fa anche le campagne elettorali cittadine finivano coi *cocktail* in mano: «le discoteche votano e fanno votare», si diceva, finché sulle notti di corso Como pioverono le inchieste e gli arresti di Vallettopoli.

## Metti una sera a cena

A pochi anni da quelle vicende, a Milano naturalmente si beve ancora, ma solo gli ingenui lo fanno in discoteca. Gli altri, le serate (e le giornate) le passano in luoghi come *La Santeria*, locale polifunzionale che incarna perfettamente la nostra epoca *multitasking*. Perché scegliere di limitarsi a bere e ballare quando esiste uno spazio dove si possono contemporaneamente acquistare libri, capi d’abbigliamento e dischi di autori indipendenti, gustare colazioni continentali e assistere a *vernissage* ed esibizioni musicali?

Per la cena, poi, far scuriosare il palato tra ristoranti africani e medioorientali non è l’ultima frontiera cittadina: la vera esperienza è quella che si vive all’*Istituto dei Ciechi*, dove si possono gustare cene nell’oscurità scoprendo il cibo con i sensi alternativi alla vista. Al buio – sebbene metaforico – sono anche le *social dinner*, sempre più apprezzate dai milanesi, ovvero cene organizzate a casa di un ospite che decide di cucinare per sconosciuti: date, menu, prenotazione e pagamento si fanno *on line*, anche se lo scopo è proprio quello di sfuggire alla nostra società digitalizzata e conoscersi. Partecipare è un buon metodo per far cadere anche il cliché del milanese *snob*. ■

## Davvero super

### Coop all’Expo con il Supermercato del futuro. Il lato tecnologico della spesa.

All’Expo, in programma a Milano dal primo maggio al 31 ottobre, andrà in scena il supermercato del futuro. Si chiama *Future food district* ed è l’idea di Coop – *Food distribution partner* dell’evento – per rendere tecnologica e personalizzata l’esperienza della spesa. Acquisto tramite portali e *videowall*, *display* che tracciano la provenienza di ogni prodotto, schermi tattili e flessibilità nei pagamenti sono il lato tecnologico della medaglia. Parallelamente Coop promuoverà corrette abitudini alimentari, tentando di sensibilizzare l’opinione pubblica a un consumo consapevole attraverso una serie di iniziative *ad hoc*.



39

## Tutti all’Expo

### I biglietti per l’Esposizione Universale sono in vendita anche nei negozi di Unicoop Tirreno con il 30% di sconto per i soci.

I biglietti d’ingresso all’Expo sono a portata di mano per chi si reca nei negozi Coop. I clienti possono acquistarli presso i *Punti d’ascolto* dei seguenti negozi: per la Toscana, Avenza, Viareggio, Rosignano, Livorno via Settembrini, Follonica, San Vincenzo, Cecina, Venturina, Iper Livorno; per il Lazio, Iper Casilino, Iper Aprilia, Iper Eur, Iper Viterbo, Civitavecchia, Colleferro, Terracina; per la Campania, Iper Quarto, Iper Avellino, Iper Afragola, Arenaccia, Santa Maria Capua Vetere. E anche in quest’occasione, grande vantaggio per i soci Coop che al momento dell’acquisto ottengono una riduzione del 30% sul prezzo del biglietto. Possono usufruire della comodità, e dello sconto del 30%, anche acquistando i biglietti per l’Expo *on line* collegandosi al sito [www.e-coop.it/web/guest/expo-2015](http://www.e-coop.it/web/guest/expo-2015). **B.S.**

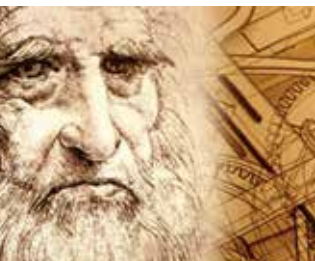


## In bella mostra

Nella miriade di mostre allestite a Milano, *Il mondo di Leonardo* figura tra quelle imperdibili. Fino a ottobre 2015 in piazza della Scala si può scoprire il vero Leonardo da Vinci, artista

e inventore, grazie a ricostruzioni inedite delle sue macchine e restauri dei suoi dipinti in anteprima mondiale.

**Info** *Il mondo di Leonardo*, piazza della Scala (ingresso Galleria Vittorio Emanuele II), tutti i giorni 10-23, tel. 026597728; [www.leonardo3.net](http://www.leonardo3.net).



# Un anticipo d'estate con Bluserena

40

**Offerte a disponibilità limitata di posti,  
valide per prenotazioni entro il 30/4/2015**

**8 giorni/7 notti - domenica/domenica - camere standard**

## Sibari Green Village - Marina di Sibari - Calabria

| data di partenza | prezzo soci | prezzo catalogo |
|------------------|-------------|-----------------|
| 14/6             | € 427       | € 532           |
| 12/7             | € 518       | € 644           |
| 2/8              | € 623       | € 770           |
| 13/9             | € 336       | € 427           |

## Serenè Village - Marinella di Cutro - Calabria

| data di partenza | prezzo soci | prezzo catalogo |
|------------------|-------------|-----------------|
| 28/6             | € 476       | € 588           |
| 19/7             | € 546       | € 672           |
| 6/9              | € 350       | € 441           |

## Grand Hotel Serena\*\*\*\* - Torre Canne - Puglia

| data di partenza | prezzo soci | prezzo catalogo |
|------------------|-------------|-----------------|
| 14/6             | € 497       | € 616           |
| 19/7             | € 616       | € 756           |
| 26/7             | € 616       | € 756           |
| 2/8              | € 700       | € 861           |

## Torreserena Village - Marina di Ginosa - Puglia

| data di partenza | prezzo soci | prezzo catalogo |
|------------------|-------------|-----------------|
| 21/6             | € 476       | € 588           |
| 19/7             | € 560       | € 693           |
| 2/8              | € 651       | € 805           |

## Serenusa Village\*\*\*\* - Licata - Sicilia

| data di partenza | prezzo soci | prezzo catalogo |
|------------------|-------------|-----------------|
| 31/5             | € 336       | € 427           |
| 5/7              | € 532       | € 658           |
| 26/7             | € 560       | € 693           |
| 2/8              | € 616       | € 763           |

## Calaserena Village - Geremeas Maracalagonis - Sardegna

| data di partenza | prezzo soci | prezzo catalogo |
|------------------|-------------|-----------------|
| 14/6             | € 525       | € 651           |
| 28/6             | € 651       | € 798           |
| 2/8              | € 756       | € 931           |
| 13/9             | € 378       | € 476           |
| 20/9             | € 378       | € 476           |

## Serena Majestic - Montesilvano - Abruzzo

| data di partenza | prezzo soci | prezzo catalogo |
|------------------|-------------|-----------------|
| 21/6             | € 399       | € 497           |
| 5/7              | € 476       | € 588           |
| 12/7             | € 476       | € 588           |
| 23/8             | € 518       | € 644           |
| 30/8             | € 399       | € 497           |

**VALIDO PER  
TUTTE  
LE OFFERTE:**

Quote a persona a settimana in camera doppia; trattamento pensione completa e bevande ai pasti. Disponibili anche quote speciali per sistemazioni in singole, triple, quadruple (salvo disponibilità). Riduzioni bambini in letto aggiunto, come da catalogo Bluserena 2015. Quote NON cumulabili con le formule comfort, light ed extra. Tessera club obbligatoria da pagarsi in loco a persona € 35 (dai 3 anni compiuti) a settimana. Quota iscrizione a persona: adulti € 30, bambini € 15. Un ombrellone e due sdraio (o due lettini, a discrezione della struttura) inclusi dalla 4° fila.





# Andalusia e Londra, fascino e cultura

41

## MINI TOUR ANDALUSIA- SPECIALE SOCI COOP FESTA DELLA REPUBBLICA 2015

Partenza 30/5 da Roma Fiumicino ore 10, arrivo a Malaga ore 12.40

Ritorno 2/6 da Malaga ore 13.30, arrivo a Roma Fiumicino ore 16

**Prezzo per persona sulla base di 20 partecipanti**

prezzo a persona € 690

supplemento singola € 190

Programma viaggio:

30/5: Malaga e Granada

Incontro all'aeroporto di Roma Fiumicino con nostro assistente, disbrigo formalità di imbarco. Partenza per Malaga. Ritrovo in aeroporto a Malaga e partenza per Granada. Visita della città, cena e pernottamento in Hotel Andalusia Center 4\* o similare.

31/5: Granada, Cordoba e Siviglia

Prima colazione in hotel e partenza per Cordoba. Visita città e pranzo in ristorante a seguire, partenza per Siviglia. Arrivo in hotel Sevilla Center, 4\* o similare, cena e pernottamento in hotel.

1/6: Siviglia

Prima colazione in hotel, mattinata dedicata alla visita della città. Pranzo in hotel, pomeriggio libero. Alla sera, trasferimento e cena in ristorante con spettacolo di flamenco. Rientro in hotel e pernottamento.

2/6: Siviglia e Malaga

Prima colazione in hotel e trasferimento in aeroporto a Malaga. Rientro a Roma.

**Il prezzo pacchetto include:** volo Alitalia, bagaglio, pullman privato per tutta la durata del viaggio, guide locali parlanti italiano nelle visite ed escursioni indicate (1 HD Granada, 1 HD Cordoba e 1 HD Sevilla). Pensione completa come descritto nell'itinerario, sistemazione in alberghi menzionati o similari. Assicurazione contro annullamento, tasse aeroportuali.

**Il prezzo pacchetto NON include:** Facchinaggi, bevande durante i pasti, ingressi a monumenti, supplemento per persona: 42 € (incluso: Moschea a Cordoba, Alhambra e Generalife a Granada e Catedral a Sevilla), mance ed extra personali, tutti i servizi non espressamente menzionati alla voce "Il prezzo pacchetto include".

Il presente viaggio si effettuerà solo al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti pari a 20. I clienti che prenotano saranno tenuti a versare il 30% di acconto per bloccare l'offerta, che sarà restituito interamente qualora non si raggiunga il minimo dei partecipanti.

## LONDRA, SULLE TRACCE DI HARRY POTTER PASQUA 2015

### HOTEL MILLENNIUM COPTHORNE AT CHELSEA

Partenza 3/4 da Roma Fiumicino ore 11.45, arrivo a Londra Heathrow ore 13.25

Ritorno 6/4 da Londra Heathrow ore 15.40, arrivo a Roma Fiumicino ore 19.10

**Prezzo per persona in camera doppia e tripla**

Gruppo base 30 persone € 910

quota bambino under 12 anni in 3° e 4° letto € 770

Programma viaggio:

3/4: Incontro in aeroporto con nostro assistente e disbrigo formalità di imbarco.

Volo Roma-Londra Heathrow. Incontro con nostro assistente parlante italiano, trasferimento presso il Millennium Copthorne at Chelsea 4\* o similare. Tempo libero a disposizione. Cena e pernottamento in hotel.

4/4: Prima colazione in hotel. Giornata libera. Cena e pernottamento in hotel.

5/4: Prima colazione in hotel. Trasferimento in bus presso Il Warner Bross Studio. Visita libera per mezza giornata. Al termine, rientro in hotel e tempo libero a disposizione. Cena e pernottamento in hotel.

6/4: Prima colazione in hotel, tempo libero a disposizione Checkout ore 12. In tempo utile, incontro con il nostro assistente nella hall dell'hotel e trasferimento privato in aeroporto per il volo di rientro a Roma.

**Il prezzo pacchetto include:** assistenza aeroportuale a Roma Fiumicino, volo British Airways, trasferimenti dall'aeroporto all'hotel e viceversa, bagaglio, mezza pensione in hotel, sistemazione nell'hotel Millennium Copthorne at Chelsea o similare, assistenza aeroportuale con assistente parlante italiano il 3 e il 6 aprile, assicurazione contro annullamento, tasse aeroportuali.

**Il prezzo pacchetto NON include:** facchinaggi, bevande durante i pasti, i pasti non menzionati nel programma, travel Card, mance ed extra personali, ingressi tranne dove espressamente specificato, tutti i servizi non espressamente menzionati alla voce "Il prezzo pacchetto include".

Il presente viaggio si effettuerà solo al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti pari a 30. I clienti che prenotano saranno tenuti a versare il 30% di acconto per bloccare l'offerta, che sarà restituito interamente qualora non si raggiunga il minimo dei partecipanti.



sconti riservati  
ai soci  
unicoop tirreno



**Prezzi e dettagli:**  
[www.mondovivo.it](http://www.mondovivo.it)  
numero verde  
800 778114

# Convenzioni terme e centri benessere 2015

## Piemonte

### ACQUI TERME (AL)

#### Hotel Pineta e Albergo Rondò

www.hotelpineta.org - www.albergorondo.it

Centro prenotazioni Tel. 0144.322889

"Percorso termale al lago delle sorgenti" con soggiorno in hotel nei giorni di lunedì, mercoledì, giovedì € 85 anziché 98.

Supplementi: per i giorni di venerdì, sabato, domenica: € 10; camera singola 15 €. Il pacchetto non si effettua il martedì.

Le tariffe si intendono a persona.

## Valle d'Aosta

### TERME DI SAINT-VINCENT (AO)

Tel. 0166.511223 - www.termedisaintvincent.com

Apertura Febbraio.

**Sconto 20%** su ingresso da lunedì a giovedì.

**Sconto 10%** su ingresso nei giorni di venerdì, sabato e domenica.

Incluse "Terme di Mezzanotte".

**Sconto 50%** su trattamenti medico-inalatori non erogati in convenzione ASL.

**Sconto 10%** su acquisto kit prodotti di bellezza "La Via delle Terme".

## Liguria

### TERME DI PIGNA (IM)

Tel. 0184.240010 - www.termedipigna.it

**Sconto 10%** su cure termali e trattamenti benessere.

**Sconto 15%** su soggiorno.

La struttura sarà aperta dal mese di aprile.

### TERME DI GENOVA

Tel. 010 638178 - www.termedigenova.it

**Sconto 20%** su ingresso da lunedì a venerdì.

**Sconto 10%** su ingresso nei giorni di sabato e domenica.

Escluso "Terme di Mezzanotte".

**Sconto 70%** su trattamenti medico-inalatori non erogati in convenzione ASL.

**Sconto 10%** su acquisto kit prodotti di bellezza "La Via delle Terme".

## Trentino

### TERME DI PEJO (TN)

**Sconto 10%** su tutte le cure termali non in convenzione con il SSN presso lo stabilimento delle Terme di Pejo (cure inalatorie, bagno termale, fango termale, fango + bagno termale, cure idropiniche e percorso flebologico).

**Sconto 15%** su cure termali eseguite come secondo ciclo dopo il primo in convenzione con il SSN.

**Sconto 10%** su massaggi e trattamenti estetici (trattamenti viso e trattamenti corpo), su prodotti cosmetici della linea termale "Cosmesi Fonte Alpina" e su ingresso alla nuova area wellness.

**Sconto 25%** su programma "Remise en Forme" composto da 1 visita medica di avviamento alle cure, 3 giorni di cura idroponica, 2 bagni termali carbo-gassosi, 1 idromassaggio alle essenze del Parco, 3 massaggi generali, 2 entrate alla nuova area wellness: € 185 anziché 232.

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

### TERME VAL RENDENA - Caderzone (TN)

Tel. 0465.806069 - www.fontevalrendena.it

**Sconto 20%** su tutte le cure termali non in convenzione con il SSN e su quelle eseguite come secondo ciclo dopo il primo in convenzione con il SSN.

**Sconto 10%** su tutti i trattamenti del centro estetico.

**Sconto 15%** su tutti i prodotti cosmetici della linea termale "Thermae Veritas".

**Sconto 10%** su prodotti del punto vendita dello stabilimento.

**Sconto 25%** su pacchetto al fieno della Val Rendena (1 idromassaggio aromatizzato + 1 trattamento corpo al fieno + 1 linfodrenaggio viso e maschera personalizzata + crema corpo idratante + 1 giorno di cura idroponica).

**Sconto 25%** su pacchetto al latte di Razza Rendena (1 idromassaggio aromatizzato + 1 trattamento viso al latte di razza rendena + 1 massaggio corpo + 1 crema viso 24h + 1 giorno di cura idroponica).

**Sconto 15%** su pacchetto Val Rendena (3 giorni/2 notti) pensione completa hotel 3 stelle, bevande escluse.

**Sconto 5%** su ingressi al centro Wellness delle Terme.

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

### TERME DI RABBI e Grand Hotel Rabbi Loc. Fonti (TN)

Tel. 0463.983000 - www.termedirabbi.it

**Sconto 15%** su ingresso giornaliero, cure termali non convenzionate SSN e su trattamenti estetici.

**Sconto 15%** su cure termali eseguite come secondo ciclo dopo il primo in convenzione SSN.

**Sconto 15%** su soggiorno Gran Hotel Rabbi e pacchetti proposti dall'Hotel per soggiorni (min 3 notti).

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore e non sono cumulabili con quelle proposte con altre categorie.

### TERME LEVICO E VETRIOLO (TN)

Tel. 0461.706077 - www.termedilevico.it

**Sconto 10%** su singole tariffe termali e singole prestazioni di fisioterapia.

**Sconto 10%** su tariffe singole di listino delle prestazioni wellness (tutte le tipologie di massaggi, trattamenti benessere e trattamenti estetici).

**Sconto 5%** su tariffe di listino dei prodotti cosmetici delle Terme.

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore. Prenotare almeno 10 giorni prima.

## Slovenia

### TERME DOBRNA

Tel. 00386.37808110 - www.terme-dobrna.si

**Sconto 15%** su tutti i prezzi di listino 2015 (pacchetto "Wellness", "vacanze attive per i pensionati", "In due è più bello", "programma di purificazione del corpo in modo naturale").

**Sconto 15%** su tutti i trattamenti del centro massaggi e bellezza "Hisa na Travniku" comprese le diverse tipologie di massaggi, i trattamenti benessere e quelli estetici.

Sono esclusi i pacchetti già formati e cosmetici.

**Sconto 15%** su tutti i trattamenti del centro medico, tranne visite specialistiche mediche e pacchetti.

Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.

### TERME SAVA HOTELS AND RESORTS E LAGO DI BLED

Prenotazioni Hotels Tel. +386 4 5791600 - info@hotelibled.com

Prenotazioni Strutture termali Tel +386 2 5122200 info.shr@sava.si

**Sconto 15%** su tutto il listino, sul sito www.shr.si digitando il codice "scontocoop" al momento della prenotazione on line.

**Sconto 15%** su tutti i pacchetti speciali proposti sul sito: www.sava-hotel-resorts.com/it/offerta-speciale/offerte-soci-coop digitando il codice "scontocoop" al momento della prenotazione on line.

**Pacchetti specialissimi fortemente scontati riservati ai soci Coop** (sconto minimo garantito 20%) alle Terme di Radenci, Terme 3000, Terme di Ptuj (vedi hotels e servizi sul sito www.e-coop.it). Per visionare le proposte e prenotare on line, visitare la pagina del sito dedicata ai soci Coop: www.sava-hotels-resorts.com/it/offerta-speciale/offerte-soci-coop-2.

**Sconto 10%** su tutti i trattamenti del centro massaggi e bellezza della struttura prenotata.

Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore del socio.

Per ottenere gli sconti riservati, il socio dovrà esibire la Carta SocioCoop alla reception.

## Veneto

### ABANO TERME (PD)

#### Hotel Ariston Molino

Tel. 049.8669061 - www.aristonmolino.it

**Sconto 15%** su cure termali, trattamenti benessere ed estetici e su soggiorni settimanali o week-end.

L'offerta è valida in tutti i periodi dell'anno, esclusi periodi promozionali e pacchetti già scontati.

*Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.*

#### Hotel Aqua

Tel. 049.8600288 - [www.hotelaqua.it](http://www.hotelaqua.it)

**Sconto 10%** su cure termali, trattamenti benessere ed estetici e su soggiorni settimanali o midi-week end (da domenica a giovedì).

L'offerta è valida in tutti i periodi dell'anno, escluso ponti, festività e fiere e altre promozioni in corso.

*Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.*

#### Emilia Romagna

##### HOTEL TERME SANT'AGNESE - Bagno di Romagna (FC)

Tel. 0543.911009 - [www.termesantagnese.it](http://www.termesantagnese.it)

**Sconto 10%** su ingresso giornaliero alla piscina termale benessere esterna e su trattamenti benessere ed estetici.

**Sconto 15%** su cure termali in aggiunta a quelle in convenzione Usl.

**Sconto 10%** su acquisto prodotti della nuova linea cosmetica all'acqua termale DEQUA e su soggiorno, pensione completa (min. 3 notti) escluso ponti e festività.

*Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore.*

*Presentare la carta SocioCoop all'arrivo in Hotel, contestualmente al documento di identità.*

##### GRAND HOTEL TERME ROSEO - Bagno di Romagna (FC)

Tel. 0543.911016 - [www.termeroseo.it](http://www.termeroseo.it)

**Sconto 10%** su ingresso giornaliero alla piscina termale e grotta termale naturale.

**Sconto 20%** su cure termali in aggiunta a quelle in convenzione Usl (esclusi i massaggi che hanno il 10% di sconto).

**Sconto 10%** sui trattamenti del "Centro Benessere&Bellezza Beauty Farm" e su acquisto prodotti cosmetici.

**Sconto 15%** su soggiorno mezza pensione/pensione completa (min. 3 notti), escluso Capodanno.

Sono esclusi dagli sconti i trattamenti di osteopatia, manu medica e visite mediche specialistiche.

*Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore e non sono cumulabili con altre promozioni in corso.*

##### GRAND HOTEL TERME DELLA FRATTA - Bertinoro (FC)

Tel. 0543.460911 - [www.termedellafrattra.it](http://www.termedellafrattra.it)

**Sconto 10%** su ingresso al Percorso "Armonie Naturali".

**Sconto 20%** su cure termali in aggiunta a quelle in convenzione Usl (esclusi i massaggi che hanno il 10% di sconto).

**Sconto 10%** sui trattamenti del "Centro Benessere&Bellezza Beauty Farm" e su acquisto prodotti cosmetici.

**Sconto 10%** su soggiorno mezza pensione/pensione completa (min. 3 notti), escluso Capodanno.

Sono esclusi dagli sconti i trattamenti di osteopatia, manu medica e visite mediche specialistiche.

*Le agevolazioni sono estese a un accompagnatore e non sono cumulabili con altre promozioni in corso.*

##### TERME DI RIOLO (RA)

Tel. 0546.71045 - [www.termediriolo.it](http://www.termediriolo.it)

**Sconto 15%** su ingresso giornaliero alle piscine termali e ingresso singolo thermarium.

**Sconto 15%** su cure termali, massaggi, trattamenti benessere ed estetici. A chi acquista un ciclo di terapie, 1 ingresso giornaliero gratuito alla piscina termale, 1 ciclo di cura idroponica omaggio su

indicazione medica, su esecuzione di terapie a pagamento o in convenzione Ausl.

**Sconto 10%** su pacchetti benessere in listino.

**Sconto 20%** su acquisto prodotti cosmetici linea "Rioterme Cosmétiques".

**Sconto 10%** su soggiorno (min. 2 notti) presso Grand Hotel, Golf Hotel, Villa delle Fonti e Hotel Cristallo (sul listino individuali e soggiorni benessere).

*Le agevolazioni sono estese al nucleo familiare e non cumulabili con altre iniziative in corso.*

#### Toscana

##### TERME DI PETRIOLO - Loc. Petriolo - Monticiano (SI)

Tel. 0577.757104 - [www.termepetriolo.it](http://www.termepetriolo.it)

**Sconto 20%** su ingressi alle vasche termali (giornaliero e pomeridiano) e sui trattamenti in listino (escluso i pacchetti).

*Le agevolazioni sono valide senza esclusione di periodi ed estese a tutto il nucleo familiare del socio.*

#### Campania

##### ANTICHE TERME DI SAN TEODORO - C.da Bagni, Villamaina (AV)

Tel. 0825.442313-14 - [www.termedivillamaina.it](http://www.termedivillamaina.it)

Apertura 27 aprile.

**Sconto 20%** su soggiorno in formula pensione completa o solo pernottamento, su ingresso piscina termale esterna, area relax (90 min.), sauna, bagno turco e vasca idromassaggio e sul secondo ciclo di cure convenzionate ASL.

*Le agevolazioni sono estese al nucleo familiare fino ad un massimo 4 persone e si applicano durante tutta la stagione di apertura senza esclusione di giorni o periodi.*

##### HOTEL HERMITAGE & PARK TERME - Ischia (NA)

Tel. 081.984242 - [www.hermitageischia.it](http://www.hermitageischia.it)

**Sconto 30%** sulle tariffe da listino per soggiorno 7 notti in pensione completa comprensivo del pacchetto termale e relax (valido da aprile a luglio, settembre e ottobre).

Il pacchetto termale e relax comprende: ciclo di fanghi e bagni termali (obbligo impegnativa ASL), ozonizzazioni in vasca, ingresso alle piscine termali e al percorso "Kneipp", utilizzo palestra e campo da tennis, servizio navetta per la spiaggia (comprensivo di 1 ombrellone e 2 sdraio).

**Sconto 20%** su singoli trattamenti termali anche per i non fruitori del pacchetto vacanza.

#### Puglia

##### TERME DI SANTA CESAREA - VIA ROMA, 40 SANTA CESAREA (LE)

Tel. 0836.944070 - [www.termesantacesarea.it](http://www.termesantacesarea.it)

**Sconto 20%** su trattamenti termali terapeutici non in convenzione ASL e su cure del Centro benessere Linea blu.

**Sconto 10%** su prodotti della Linea Dermocosmetica.

**Sconto 20%** sui servizi forniti dagli Stabilimenti balneari e Piscina sulfurea.

Soggiorno: Albergo Palazzo - Tel. 0836.944316

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

**sconto 20%** bed & breakfast;

**sconto 30%** pensione completa;

**sconto 25%** mezza pensione.

*Le agevolazioni sono estese ad un accompagnatore.*



**ELISIR DI SALUTE** è la più autorevole rivista dedicata all'informazione su tutti gli aspetti legati alla salute, scritta direttamente da medici, ricercatori e studiosi.

Fra i numerosi temi trattati: **la medicina** a tutto campo, senza pregiudizi verso quella non convenzionale, **l'alimentazione** e gli stili di vita, **la psicologia**, **l'ambiente** e **l'ecologia**, con l'obiettivo di aggiornare e dialogare in modo diretto con i lettori, attraverso un'informazione utile e corretta, in un settore in cui gli errori e i malintesi devono essere evitati.

**Ai soci Coop:** abbonamento annuale **14 € anziché 18.**

Su [www.elisirdisalute.it](http://www.elisirdisalute.it) le indicazioni per abbonarsi e ricevere a casa la rivista oppure tel. 051.307004 (lun.-ven. ore 9-12.30); [info@elisirdisalute.it](mailto:info@elisirdisalute.it)

## I TEATRI

### Goldoni Livorno

> 10-11 marzo

**Sarto per Signora** adattamento teatrale e regia Valerio Binasco con Emilio Solfrizzi  
> 17-18 marzo

**Non si sa come** di Luigi Pirandello con Marco Brinzi, Francesca Colella, Elena Ghiarov, Pia Lanciotti, regia Federico Tiezzi

> 25-26 marzo

**Alla stessa ora il prossimo anno** regia Giovanni De Feudis con Marco Columbro e Gaia De Laurentiis

Info 0586204237, biglietteria 0586204290  
www.goldoniteatro.it

### Cral Eni Livorno

> 13-14-15 21-22 marzo

**Rumori fuori scena** di Michael Frayn regia Tiziana Foresti

Info 0586401308, www.craleni.com

### Concordi Campiglia Marittima

> 28 marzo ore 21.30

**L'abito della sposa** di Mario Gelardi regia Maurizio Panici con Pino Strabioili e Alice Spisa

Info 0565837028

### Metropolitan Piombino

> 10 marzo

**Non si sa come** regia Federico Tiezzi con Francesco Colella, Sandro Lombardi, Elena Ghiarov, Andrea Volpetti, Debora Zuin

Info 056563296 (Ufficio Cultura Comune)

### Degli Industri Grosseto

> 6 marzo

**Doppio Sogno** adattamento e regia Giancarlo Marinelli con Ivana Monti, Caterina Murino, Giorgio Lupano, Rosario Coppolino, con Andrea Cavatorta, Francesco Cordella, Serena Marinelli e Simone Vaio

### Moderno Grosseto

> 24 marzo

**Signori in carrozza!** di Andrej Longo con Giovanni Esposito, Ernesto Lama, Paolo Sassanelli, Margherita Vicario, Marit Nissen, Ivano Schiavi, Sergio Del Prete, Salvatore Cardone

### Parioli Roma

> 12-22 marzo

**Il Bell'Antonio** con Adrea Giordana e Giancarlo Zanetti, regia Giancarlo Sepe  
Info 068073040, info@teatropariolipeppinodelfilippo.it, www.teatropariolipeppinodelfilippo.it,

### Ambra Jovinelli Roma

> 5-15 marzo

**La gatta sul tetto che scotta** con Vittoria Puccini e Vinicio Marchioni regia Arturo Cirillo

Info 064882114, 0648872222

*Pubblichiamo tutte le iniziative che prevedono sconti sui biglietti per i soci Coop grazie alle convenzioni stipulate da Unicoop Tirreno.*



"Alla stessa ora il prossimo anno"



"L'abito della sposa"



Ivana Monti

## TRONY

Via Donatori del Sangue, 45 Orbetello (GR)

Sconto del 15 per cento sugli elettrodomestici da incasso. Le offerte non sono cumulabili con altri sconti e promozioni in corso ed escludono tutti i tipi di servizi e ricariche. Convenzione esclusiva per il negozio Trony di Orbetello.

Info 0564896825

## I PARCHI

### Aquarium Mondo Marino

Via della Cava - loc. Valpiana Massa Marittima (GR)

Prezzo per i soci 5 euro anziché 6, sconto di 2 euro sui pacchetti famiglia.

Info 0566919529

www.aquariummondomarino.com

### Oasi Wwf

Soci Coop: ingresso adulti 4 euro anziché 6; bambini e ragazzi sotto i 14 anni 3 euro anziché 4 (secondo figlio ingresso gratuito). Il vantaggio è esteso a un accompagnatore del socio. Visite guidate 4 euro a persona (sia adulti che bambini). Sconto del 5% su tutti i servizi a pagamento presso i punti vendita Wwf Oasi e sulla partecipazione a eventi.

Info www.wwf.it, www.e-coop.it

### Rifugio faunistico Padule di Bolgheri "Marchese Mario Incisa della Rocchetta"

SP 39 Vecchia Aurelia, km 269,400 Castagneto Carducci (LI)

L'Oasi è aperta dal 1° novembre al 30 aprile, con prenotazione obbligatoria, sabato e domenica, con due turni di visita, alle 9,30 e alle 14.

Per gruppi e scolaresche visite su prenotazione il martedì.

Info 3384141698, 3899578763

bolgheri@wwf.it

### Riserva Naturale Provinciale Padule Orti-Bottagone

SP 40 Geodetica, km 6,700 Loc. Torre del Sale - Piombino (LI)

Aperta tutto l'anno. Dal 1° settembre al 31 maggio visite guidate senza necessità di prenotazione sabato e domenica, alle 10 e alle 14,30. Per gruppi e scolaresche l'oasi è aperta tutti i giorni su prenotazione.

Info 3384141698, 3899578763

ortibottagone@wwf.it

### Mareggiglio

Sconto del 10% su tutte le tariffe ufficiali da sito, relative al solo trasporto passeggeri, per la tratta a/r per l'Isola del Giglio.

Info Porto Santo Stefano 0564812920 - fax 0564811160; Isola del Giglio 0564809309 - fax05648809469 - info@mareggiglio.it

## I MUSEI

### Museo Civico Giovanni Fattori

Via San Jacopo in Acquaviva, 65 Villa Mimbelli - Livorno

All'interno del museo la collezione permanente costituita da dipinti di Giovanni Fattori e di altri artisti come Serafino De Tivoli, Vincenzo Cabianca, Silvestro Lega, Telemaco Signori-

ni, Giovanni Boldini. Presente anche un'ampia panoramica sulla pittura livornese di fine Ottocento.

Aperto tutti i giorni: orario 10-13 / 16-19 (escluso lunedì). Biglietto d'ingresso per i soci Coop 2,50 euro (anziché 4).

Info 0586808001

fgiampaolo@comune.livorno.it

## GLI ITINERARI

### Artemide Guide Roma

Molte le attività offerte, dagli itinerari storico-artistici con guide autorizzate nel territorio di Viterbo, Roma e province, ai servizi *tour escort* in Italia e all'estero con accompagnatori autorizzati, ai laboratori didattici sulla civiltà etrusca. Sconto del 10% per i soci Coop sul servizio guide e accompagnatori turistici.

Info e prenotazioni 0766857387

3282925237, artemideguide@hotmail.com

## IL BENESSERE E LA SALUTE

### Audin apparecchi acustici

Roma

Audin propone diverse soluzioni personalizzate attraverso apparecchi acustici digitali e invisibili. Grazie a una convenzione con Unicoop Tirreno, tutti i soci possono effettuare un *check-up* gratuito dell'udito e usufruire di servizi a condizioni economiche vantaggiose presso uno dei centri nelle principali zone di Roma.

> Clinica: v. Vittorio Veneto, 7 - 06485546;

> Monteverde: circoscrizione Gianicolense, 216 A/D - 0653272336;

> San Giovanni: v. Gallia, 59/63 - 0677209344;

> Salario/Trieste: v.le Somalia, 184/186 - 0686205134;

> Tuscolano: v. Stilicone, 217/219 - 0676988107;

> Prati/Trionfale: v. Cipro, 8 F/G - 0662288288;

> Prenestino/Tor de Schiavi: v. Anagni, 100 - 0662275454

## CORSI

### Centro Linguistico Agorà

Piazza Grande, 64 - Livorno

Corsi di lingue individuali o di gruppo per adulti e ragazzi con sconti per i soci Coop esclusi quelli di lingua araba, giapponese, cinese. Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana, il centro linguistico Agorà è sede di esami *Trinity College London*, ente certificatore riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione per la valutazione della lingua inglese. Insegnanti madrelingua.

Info 0586895887, info@agoralivorno.com

www.agoralivorno.com



## CINEMA Multisala Super cinema

Orbetello (GR)  
Ingresso ridotto di 2 euro per il solo titolare della carta SocioCoop per tutti gli spettacoli in programmazione, senza esclusione di periodi.

Per ottenere lo sconto è necessario presentare la carta SocioCoop al botteghino.

Info 0564867176

## Cinema Etrusco

Tarquinia (VT)  
Quattro sale e una ricca programmazione, offre prezzi scontati per i soci Coop sui biglietti d'ingresso: 5 euro anziché 6,50 per tutti i film in 2D; 6,50 euro anziché 8 per tutti i film in 3D.

Info 3351277281

www.cinemaetrusco.it



Per tutti i soci di Unicoop Tirreno che si rivolgeranno all'officina per la revisione auto è previsto l'omaggio di un buono acquisto di 5 euro spendibile nei negozi di Unicoop Tirreno.

Info 056422582

## Alma Mater

Via A. Pertini, 25 - Piombino

Corsi di lingua straniera (inglese, tedesco, francese, russo, spagnolo, cinese, giapponese) e informatica.

Info 056539156, posta@almamaterpiombino.it

www.almamaterpiombino.it

## MasterFormazione

Viale Marconi, 18 - Cecina

La *MasterFormazione* è un'agenzia formativa che organizza corsi di formazione professionale, doposcuola, orientamento, recupero anni scolastici, recupero materie a Cecina, Livorno e Follonica. Sconto per i soci Coop del 20% su tutti i servizi offerti.

Info 0586681865

masterformazione@hotmail.com

## Laboratorio di danza e movimento

Via di Popogna, 50 - Livorno

Danza classica, moderna e contemporanea, laboratorio coreografico, recitazione, *pilates*, *hip-hop*: ecco alcune discipline che è possibile praticare con la guida di un istruttore. Prezzi scontati per i soci Coop sull'iscrizione ai corsi offerti dal laboratorio.

Info 0586811740, 3290026568

## Associazione di Promozione Sociale Il Risveglio

Via delle Sorgenti, 491 - Livorno

Corsi di yoga per over 60 per il benessere del corpo e della mente, a prezzi scontati per i soci Coop.

Info 3288092962, ilrisveglioaps@gmail.com

## Polisportiva Avellino

Via Alcide De Gasperi - Avellino

Attività di piscina e palestra scontate per i soci Coop del 20%.

Info 082536488, www.centrosportivoavellino.it

## G.R. Toscana Outdoor

Via del Tino, 301 - fraz. Roselle

*Trekking* con guide ambientali escursionistiche regolarmente abilitate. Sconto del 10% sulle tariffe vigenti al momento della partecipazione a escursioni guidate di un giorno o di mezza giornata tra mare, colline e montagne; 10% di sconto anche sui corsi di formazione che introducono alla pratica dell'escursionismo. Gli sconti non sono cumulabili con altri sconti o promozioni.

Info 3939805487 - 3331323726

g.r.toscanaoutdoor@gmail.com

## Grosseto Revisioni

Via Aurelia Antica, 48 - Grosseto



PORTA SEMPRE  
CON TE LA CARTA  
SOCIOCOOP

# Disservizio completo

*Da luce e gas ai servizi bancari, dalle poste alla telefonia: breve viaggio nell'Italia dei disservizi, tra costi sempre più alti e prestazioni sempre meno all'altezza delle aspettative. A partire dai dati dell'ultimo rapporto di CittadinanzAttiva dal titolo parlante Consumatori, servizi e utenze: l'era dello scont(r)ò?*

■ **Rita Nannelli**

**P**restazioni al di sotto delle aspettative, scarsa qualità, tariffe sempre più alte, clausole contrattuali poco chiare – fino al sospetto di raggiro –, procedure macchinose per far valere i propri diritti. In una parola disservizi, all'ordine del giorno lungo lo Stivale, a giudicare dalle segnalazioni e dai reclami che sbucano dagli archivi delle associazioni dei consumatori.

## Dato di fattura

Dall'energia alle telecomunicazioni, dai trasporti alle banche, dalle poste alla pubblica amministrazione, alle assicurazioni: è lunga la lista dei servizi che promettono tanto e mantengono poco o nulla. È quanto emerge dal XIV rapporto di *Pit Servizi-CittadinanzAttiva Consumatori, servizi e utenze: l'era dello scont(r)ò?*, in cui si aggiudica il primo posto nella classifica dei disservizi la voce "energia e ambiente": il 76 per cento delle segnalazioni per l'energia elettrica e il 24 per cento per il gas e quasi 1 reclamo su 2 riguarda i problemi di fatturazione. Bollette "sbalate", fatture recapitate in ritardo e

conguagli esorbitanti, causati dalla mancata o inesatta verifica dei misuratori da parte delle aziende di fornitura. Fermiamoci a ragionare un po' sui numeri. «I cittadini italiani vivono oggi una difficilissima situazione, stretti nella morsa di pagamenti rateizzati, di utenze arretrate e di pratiche commerciali aggressive – sottolinea **Tina Napoli**, responsabile politiche dei consumatori di *CittadinanzAttiva* –. Delle quasi 10mila segnalazioni per denunciare disservizi e chiedere aiuto (68 per cento di casi risolti) quasi la metà riguardano energia e telecomunicazioni, due ambiti in cui si è liberalizzato, ma che ancora presentano un quadro di tutele incerto per il consumatore. Più che un peggioramento, dal nostro osservatorio abbiamo riscontrato uno spostamento del contenuto delle richieste: dalla denuncia della scarsa qualità delle prestazioni ci si è spostati alla mancata accessibilità ai servizi stessi, alla difficoltà di potersi permettere», precisa Napoli.

## I conti non tornano

Non a caso sovraindebitamento e usura fanno il paio con le lamentele



## Su segnalazione

«Ma il settore che negli ultimi anni ha registrato un peggioramento coi focchi è quello di luce e gas – dicono da *CittadinanzAttiva* –. Segnalata soprattutto la fatturazione (42,9 per cento) per l’invio massiccio di bollette di conguaglio, irregolarità e poca trasparenza delle fatture. A seguire le segnalazioni su mercato e contratti; e aumentano in entrambi i casi le lamentele sulla qualità commerciale. «È indubbio che vadano fatti maggiori sforzi in tal senso. In molti casi la difficoltà a scegliere l’offerta più adatta ai propri bisogni dipende dall’incapacità dei consumatori di districarsi tra le offerte a causa della loro complessità e scarsa chiarezza – rileva Napoli –. E i monitoraggi che la *Commissione Europea* fa dal 2010 descrivono lo stesso quadro di aspettative tradite. È necessaria perciò una nuova stagione per migliorare l’accessibilità e la qualità dei servizi, iniziando a ricostruire un patto di fiducia».

## Fuori servizio

Ma qualche lacuna normativa ci sarà pure? «Nel nostro paese c’è molto ancora da fare per dotare i consumatori di maggiori tutele, *in primis*, rive-▶

scaturite dal credito al consumo. «Le famiglie, estenuate dalla crisi, dalla mancanza di lavoro, dal ridotto potere d’acquisto, come possono considerarsi soddisfatte? – si domanda **Pietro Giordano**, presidente nazionale di *Adiconsum* –. Tra le principali difficoltà ci sono quelle che coinvolgono il settore del credito come confermano i dati dell’arbitro bancario finanziario, con oltre 14mila reclami nel solo 2014, in cui la parte del leone la fanno mutui e conto corrente. Dovrebbero intanto essere ampliate le possibilità per campagne informative a tutela dei diritti dei cittadini – rilancia –. Un’attività ormai demandata di fatto alle sole associazioni dei consumatori che, però, non possono usufruire, ad esempio, di alcune possibilità di interazione con i consumatori, come la pubblicità progresso e simili». Nell’ultimo rapporto di *CittadinanzAttiva* stessa storia, anzi stesse storie di cattivi servizi: nel 2013 il 12,3 per cento delle segnalazioni totali riguarda proprio credito al consumo, mutui, investimenti e risparmi, conti correnti, in aumento rispetto al 2012. L’Italia è, infatti, maglia nera in Europa per i costi dei conti correnti, perché la fertile fantasia delle banche continua a sfornare balzelli aggiuntivi, spese e commissioni appesantendo i già salati costi di gestione: 321 euro annui contro una media europea di 114 euro. Quando si dice al nostro servizio...



# Criteri di valutazione

La parola a Carla Collicelli, sociologa e vice direttore della Fondazione Censis.

48

A giudicare dai numeri gli italiani non sono soddisfatti dei servizi di pubblica utilità e ne hanno ben donde.

«Quando si considerano i dati relativi alle valutazioni di una collettività sui servizi, così come sulla qualità della vita, occorre essere molto cauti e circospetti. In particolare, per quanto riguarda i giudizi dei cittadini italiani sul proprio paese e su tutti gli aspetti della vita sociale non è da oggi che si registrano alti livelli d'insoddisfazione. Essi dipendono, almeno in



Carla Collicelli

parte, da un atteggiamento nazionale tendenzialmente ipercritico o, per dirla in maniera più positiva, da un livello elevato di aspettative non sempre o non pienamente soddisfatte. Per cui occorre distinguere bene tra giudizi degli italiani rispetto ai cittadini di altri paesi, confrontabili con il nostro, e quelli di cittadini italiani rapportati tra loro, per territorio o per settore».

Può fare un esempio?

«Sono ormai molto frequenti i confronti tra diversi paesi, elaborati dall'Unione europea, dalla Banca Mondiale e dall'Ocse. E l'Italia ne esce sempre molto penalizzata. Un dato per tutti: l'indicatore della percezione della qualità dei servizi pubblici, della pubblica amministrazione, del suo grado d'indipendenza da pressioni politiche, della qualità del disegno delle politiche e della credibilità dell'impegno del Governo rispetto ad esse, pubblicato recentemente dalla Banca Mondiale, colloca i giudizi degli italiani in una scala da 0 a 100 sul valore 65, mentre Francia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti si collocano su valori tra 85 e 95».

Quali sono le ragioni?

«In sostanza concorrono più fattori: ritardi atavici in alcuni comparti territoriali – i giudizi rilevati in Italia sono mediamente molto più negativi al Sud e nelle isole che al Centro e al Nord – e settoriali del paese; atteggiamenti pregiudizialmente critici e anche – occorre dirlo – l'impatto delle politiche restrittive degli ultimi anni. Non possiamo, infatti, non ricordare come siano diminuiti i livelli di soddisfazione e di qualità percepita rispetto all'offerta sanitaria, sociale e scolastica, solo per fare gli esempi più eclatanti, da quando la cosiddetta *spending review* ha agito sul blocco del *turnover* del personale, sui livelli di compartecipazione alla spesa e sulla riduzione di alcuni servizi». ■

**Per evitare problemi, ritardi o raggiri ▶ l'avvertenza delle associazioni dei consumatori è innanzitutto quella di informarsi bene nel momento in cui si decide di fare un acquisto o di avvalersi di un servizio. La migliore tutela, insomma, è l'autodifesa: senza diventare esperti in ogni materia basta conoscere poche regole, fondamentali per ciascun consumatore, ma anche in grado di stimolare le imprese verso comportamenti sempre più coerenti e corretti, rispondenti alle carte dei servizi, della qualità e ai codici deontologici. È diritto degli utenti sapere che cosa è previsto in essi.**

dere e rendere praticabile la normativa sulla *class action* – risponde Napoli –. Ma una buona notizia c'è: nei mesi scorsi è stata recepita la direttiva europea 83/2011 sui diritti dei consumatori. Tra le principali novità il fatto che, in caso di servizi o beni non richiesti, l'utente può non pagare la prestazione. Modifiche importanti quelle che regolano i contratti a distanza, come le vendite *on line* o via telefono o con qualsiasi mezzo di comunicazione che non prevede la presenza fisica e simultanea delle parti, e quelli negoziati al di fuori dei locali commerciali (vendite a porta a porta o a domicilio), cioè in un luogo diverso da quello del professionista, ma alla presenza fisica e simultanea



delle parti». Un'ottima base per tutelare i consumatori, anche secondo il presidente di *Adiconsum*, ma «non si può non considerare che lo sviluppo di alcune nuove attività ha bisogno di ampliare le tutele individuali e collettive, anche alla luce del fallimento della legge sulla *class action*», dichiara Giordano. Nell'attesa i cittadini si stanno già organizzando, seppure a piccoli passi: «Indirizzando il mercato verso nuovi modelli di consumo e nuove modalità di erogazione di servizi – spiega Napoli –. La vera sfida sarà quella di co-progettare, con i diversi attori del sistema, per far sì che questa crisi non lasci solo macerie e difficoltà». Nel paese delle lungaggini burocratiche, del ping-pong delle responsabilità e delle decisioni che non arrivano, questa sarebbe la vera notizia. ■

**Il 70 per cento delle lamentele relative ai servizi di Poste Italiane riguarda i prodotti postali veri e propri. Cercasi pacco disperatamente.**

## Tele... cronaca

### Telecomunicazioni e poste: un viaggio e due mezzi servizi.

Piange anche il telefono che occupa il secondo posto nella graduatoria delle segnalazioni di ciò che non va, con una percentuale pari al 25,1 per cento su quelle totali. Per le telecomunicazioni le principali lamentele riguardano la telefonia fissa (55%) – soprattutto le penali per chiusura contratto –, seguono telefonia mobile (33%) alla quale i cittadini contestano l'inesattezza delle fatture, internet (8%), con la copertura *adsl* come principale disagio, ma in aumento anche le proteste sulla scarsa qualità del servizio (e sul cambio operatore), e servizi televisivi (4%). Veri e propri pacchi arrivano dalla Poste – di rado quelli inviati – a cui si rimproverano ritardi nella corrispondenza (51%) e per la spedizione dei pacchi appunto (49%). Non mancano i reclami per i prodotti di *Banco posta*, in particolare per la clonazione delle carte di pagamento, o per i prodotti di risparmio o investimento.

## Serviti e insoddisfatti

**Ecco i servizi che registrano la piena insoddisfazione degli italiani.**

| servizi e percentuali        |      | 2013 | 2012 |
|------------------------------|------|------|------|
| energia                      | 25,6 | +3,7 | 21,9 |
| telecomunicazioni            | 25,1 | +0,8 | 24,3 |
| servizi bancari e finanziari | 12,3 | -2,3 | 14,6 |
| acqua e rifiuti              | 11   | +2,9 | 8,1  |
| pubblica amministrazione     | 9,6  | -0,4 | 10   |
| trasporti                    | 8,5  | -1,5 | 10   |
| servizi assicurativi         | -2,4 | 3    | 5,4  |
| servizi postali              | -0,2 | 2,5  | 2,7  |
| beni e contratti             | -0,7 | 2,3  | 3    |

49



# Colpo di tossina

Povere di sostanze nutritive e poco equilibrate in termini di varietà e quantità dell'alimentazione. Le diete disintossicanti, se non dannose, di sicuro inutili, visto che ci pensa l'organismo a eliminare le tossine.

■ **Ersilia Troiano**

**D**opo il letargo invernale, e con lo spettro della prova costume davanti, al via la corsa a rimettersi in forma cercando i rimedi più disparati, ma soprattutto più veloci e miracolosi possibile, contro i chili accumulati. Tra le varie mode, che imperversano anche quando si parla di salute, complici bombardamento mediatico e qualche star di Hollywood, quella più diffusa al momento è la cosiddetta dieta *detox* o disintossicante.

## Disintossicodipendenza

Pare assicurati, in tempi anche relativamente brevi, un corpo snello, tonico e rigenerato, ma soprattutto una vera e propria purificazione, non solo dagli eccessi alimentari e dal cibo spazzatura, ma anche e soprattutto da scorie e tossine di ogni genere. Basta dare una sbirciatina su *internet*

per vedere che di diete *detox* ce ne sono per tutti i gusti: da quelle più leggere che prevedono 2 o 3 giorni (o, in alternativa, 1 giorno al mese) d'alimentazione quasi liquida, tra succhi e centrifugati di frutta e verdura, acqua e poco altro, a quelle più impegnative, in termini di giorni (fino a 21) e di scelte alimentari, con la limitazione assoluta di alimenti proteici d'origine animale, prodotti confezionati e bevande come il caffè.

In tutte, alle scelte alimentari vengono associati, ad esempio, l'aumento dell'attività fisica, la riduzione dell'esposizione all'inquinamento ambientale, la gestione degli stress psicologici, la riduzione dell'uso di farmaci e l'inizio di percorsi di stabilizzazione mentale attraverso la pratica dello *yoga detox* o la meditazione. Da segnalare anche sistemi disintossi-



canti aggiuntivi quali, ad esempio, la pulizia dell'intestino attraverso l'utilizzo di rimedi di vario tipo a effetto lassativo.

## Sistema di controllo

A parte l'innegabile sacrificio nell'applicare alla lettera tutte queste prescrizioni, più che di una semplice dieta, quella *detox* può essere considerata una vera e propria filosofia di vita. Come del resto la definiscono i suoi fondatori, per i quali non è possibile spiegare questi meccanismi attraverso la scienza tradizionale. E, infatti, a parte il nome, le scelte *detox* non hanno nulla a che vedere con la medicina convenzionale, ma fanno riferimento a una zona grigia che spazia dalle medicine non convenzionali alla filosofia, passando per le credenze popolari e i falsi miti. Ma il fatto è che l'organismo non ha bisogno d'aiuto per disintossicarsi: è, infatti, già dotato di un fine sistema di regolazione e d'eliminazione delle cosiddette scorie, che derivano dalle normali attività metaboliche, così come di eventuali sostanze tossiche ingerite o inalate. Fegato, reni, intestino, sono quotidianamente impegnati in questo sistema disintossicante.

## Perdere l'equilibrio

Ma, soprattutto, questo sistema funziona bene anche da solo, e dunque non sembra, almeno agli occhi della scienza tradizionale, che abbia bisogno di un aiuto dall'esterno. In più, diete di questo tipo, troppo povere di sostanze nutritive e poco equilibrate in termini di varietà e quantità, pongono inevitabilmente questioni di sicurezza nutrizionale, non solo nelle persone sane e negli adulti, ma anche e soprattutto in fasce di età più vulnerabili come l'infanzia, l'adolescenza e la terza età. Inoltre l'uso-abuso di lassativi e di pratiche di altro genere di tipo disintossicante può essere molto dannoso quando non indicato, prescritto o monitorato da un medico, e può comportare alterazioni dell'equilibrio idro-salino dell'organismo (a proposito di equilibrio, energia e salute...) e altri pericolosi effetti sulla normale funzionalità intestinale, non trascurabili nell'immediato e a lungo termine. ■

# Versione integrale 51

Quando si parla dei cereali e dei loro derivati, le linee guida raccomandano di consumarli preferibilmente integrali. Sempre di più, infatti, questi alimenti stanno assumendo un ruolo significativo nella prevenzione di numerose patologie (prima tra tutti, il cancro al colon) e, più in generale, nell'ambito di una sana alimentazione. Molti studi hanno, infatti, dimostrato che i consumatori abituali di cereali integrali hanno una condotta alimentare nel complesso più salutare rispetto a chi non ne consuma. Cosa s'intende per cereali integrali? Gli stessi che utilizziamo

### Tutto il buono dei cereali integrali.

quotidianamente, ma non sottoposti al cosiddetto processo di raffinazione (che elimina la parte esterna del

chicco e con essa fibra alimentare e altre sostanze nutritive preziose). Via libera a tutte le età, dunque, al consumo di pasta, pane, riso, farine, nella loro versione integrale, ma anche ad altri cereali quali, ad esempio, farro, quinoa, grano saraceno, bulgur, avena e miglio. In che porzioni? Le stesse dei loro parenti bianchi: non è vero, infatti, che i cereali integrali apportino meno calorie e questa falsa credenza ci spinge spesso ad abusarne. E il gusto? Di certo è impossibile negare che gli italiani siano tradizionalisti, soprattutto a tavola. Tentare non nuoce, però. Si potrebbe scoprire che questi alimenti nella loro versione integrale regalano sapori anche più corposi e gradevoli. Ecco allora una piccola guida alla scelta. Per assicurarsi che un prodotto a base di cereali sia veramente integrale, è importante leggere le etichette, guardare gli ingredienti e il tipo di cereali presenti e non lasciarsi ingannare da diciture del tipo "ai cereali" o simili. Attenzione inoltre alle aggiunte di grassi nei prodotti confezionati e in panetteria. Anche in questo caso la lista degli ingredienti, che deve essere esposta quando si vendono prodotti sfusi, ci può aiutare a scegliere al meglio.

Si sconsigliano integratori di fibra al posto dei cereali integrali, perché gli effetti salutistici degli alimenti sono il risultato di complesse interazioni tra le sostanze nutritive contenute al loro interno e non è possibile ottenere lo stesso risultato con qualche pillola. ■



# Segnale **audio**

52

**Indebolimento dell'udito che fastidio! Ma la maggior parte dei problemi di ipoacusia si può evitare con la prevenzione o con un intervento tempestivo sulle cause.**

■ **Barbara Bernardini**

**È** una delle malattie invisibili, nessuno ne parla, pochi se ne curano, eppure l'ipoacusia, la perdita più o meno profonda dell'udito, colpisce solo in Italia più di una persona su 6 stando alle statistiche del Ministero della Salute. Un esercito di persone, 278 milioni stimate nel mondo, che vivono e come "in una bolla" più o meno ovattata. C'è chi fatica solo a percepire parole sussurrate in un ambiente molto rumoroso e quasi non si accorge di non sentire bene, c'è chi non sente ormai più neppure il rumore di un'auto che sta arrivando e rischia la vita ogni volta che attraversa la strada.

## Tanto rumore per nulla

L'ipoacusia viene spesso notata per la prima volta nei luoghi chiassosi e quando non si possono vedere le labbra della persona che si sta ascoltando. La diffusione di questo problema parla di numeri che dovrebbero far riflettere visto che quasi somigliano, per proporzioni, a quelli della diffusione del diabete. Ma un problema all'orecchio, si sa, tranne in rarissimi casi, non mette in pericolo di vita, quindi tutto passa in secondo piano. Non fosse che, esattamente come il diabete, la maggior parte dei casi di ipoacusia potrebbero essere evitati con la prevenzione

o con un intervento tempestivo sulle cause: «Perché i motivi per cui si rischia l'abbassamento dell'udito sono davvero tanti, ma molti di essi davvero banali. Lasciando da parte le sindromi ereditarie e alcuni tumori, le cause più comuni di ipoacusia sono di fatto tre: le infezioni dell'orecchio, l'invecchia-

mento e i traumi dovuti all'esposizione al rumore – spiega **Fabio Bertone**, specialista in otorinolaringoiatra e audiologia a Vercelli –. Fortunatamente i casi di infezioni ricorrenti, otiti medie croniche, sono in diminuzione perché da parte dei medici e da parte dei pazienti c'è una maggiore attenzione a trattarle in fase iniziale».

## Giungere all'orecchio

L'orecchio, infatti, è un organo molto complesso e delicato, con molti ingranaggi che si possono inceppare. Due rivestono un ruolo cruciale: il timpano, la membrana situata nell'orecchio medio che trasmette le vibrazioni dell'onda sonora in profondità, e le cellule ciliate, minuscoli sensori che affollano la coclea, cioè la parte interna dell'orecchio, e che hanno il ruolo fondamentale di trasformare il segnale meccanico dell'onda sonora in impulso elettrico da trasmettere al cervello. «Con l'avanzare dell'età queste cellule ciliate perdono vitalità ed efficienza riducendosi di numero, provocando la caratteristica ipoacusia che si associa all'invecchiamento», chiarisce Bertone. Il fenomeno è conosciuto come presbiacusia, che inizia nella prima età adulta e diventa più evidente dopo i 50 anni. Gli uomini ne sono di solito più affetti delle donne ma, seppure esiste una predisposizione più o meno spiccata, non si può parlare di una vera ereditarietà. Le stesse cellule possono essere, infatti, anche distrutte precocemente dallo "stress" acustico, come l'esposizione ai rumori sul lavoro o l'abitudine alla musica ad alto volume.

## Controllo del volume

Se in passato si riteneva che ci volessero anni di traumi per perdere



l'udito, «oggi si sa che si può generare un'ipoacusia neurosensoriale da esposizione a rumori intensi sia ripetuti nel tempo, sia da trauma acustico istantaneo, come nel caso dello scoppio di un petardo», aggiunge Bertone. Recenti ricerche spiegano che anche una sola esposizione può danneggiare le fibre nervose che portano al cervello a causa del rilascio in massa di un neurotrasmettitore, il glutammato. Spesso, poi, i ragazzi aumentano il volume delle cuffie per escludere i rumori esterni, arrivando così facilmente a superare gli 80-100 *decibel*. Basti pensare che un suono erogato a 100-120 *decibel* equivale al rumore di un *jet* al decollo.

«Per fortuna non si registra un aumento dell'ipoacusia in ambito giovanile. Si rilevano più casi semplicemente per un'attenzione e prevenzione crescenti», commenta Bertone. Ma, in questo senso, la tecnologia che perfeziona sempre di più la qualità del suono nelle cuffie e invita a un ascolto a tutto volume non aiuta a diffondere le buone abitudini tra i ragazzi, che forse preferiscono ignorare che in ogni *mp3* esiste un piccolo tasto digitale, dentro le "impostazioni", che limita il volume a un livello prestabilito. Questa sì che è "musica per le orecchie". ■

## Effetto sonoro

### Che cosa fare quando si perde l'udito.

Aspettando che la terapia con cellule staminali sia in grado di ricostruire i tessuti danneggiati, oggi si può ricorrere alle protesi digitali o computer acustici. Con questi sistemi d'ausilio è possibile intervenire su migliaia di parametri sonori diversi in tempo reale. In questo modo ne beneficiano sia la qualità d'amplificazione dei suoni che la comprensione delle voci. Queste apparecchiature sono miniaturizzate (poche decine di millimetri) e il principio di funzionamento è semplice: i suoni captati da uno o più microfoni vengono elaborati e amplificati digitalmente da un microprocessore e quindi ritrasformati in suono e inviati al timpano. Ma attenzione: gli apparecchi non amplificano tutti i suoni indistintamente, solo le voci parlate. Ciò consente di migliorare la loro comprensione nel rumore di fondo e di ridurre l'amplificazione in assenza di parlato. Questa possibilità è importante soprattutto per ridurre l'affaticamento acustico delle persone che frequentano ambienti molto rumorosi. Quando il livello di sordità è grave si utilizza poi con grande soddisfazione l'impianto cocleare o orecchio bionico, un dispositivo che stimola direttamente le fibre nervose dell'orecchio restituendo l'udito. Nel mondo sono centinaia di migliaia le persone che beneficiano dell'impianto cocleare, in particolare i bambini nati con gravi problemi d'udito.

#### Info

Dott. Fabio Bertone  
www.fabiobertoneotorino.it  
tel. 3423888072  
Vercelli e Casale Monferrato

sani & salvi di Barbara Bernardini

## A debita distanza

Le chiamano long distance couples, le coppie che resistono alla separazione forzata per motivi di lavoro, carriera o che semplicemente scelgono questo modus vivendi. Secondo la psicoterapeuta americana Rachel Sussman questi rapporti possono funzionare benissimo, dato che la natura delle relazioni a lunga distanza è cambiata in meglio grazie alle tecnologie di video chat come Skype e FaceTime. Uno studio della University of Hong Kong del resto conferma che un rapporto vissuto a breve distanza giorno dopo giorno non è necessariamente più facile né contribuisce a rendere più felici.

## Acido grasso

Secondo uno studio della University of Pittsburgh, in Pennsylvania, il grasso accumulato sulle cosce e sul sedere dalle donne in gravidanza contribuisce a rendere i bambini più intelligenti. Lo spiega Will Lassek, autore dello studio riportato nel libro *Why Women Need Fat* (Perché le donne hanno bisogno di grasso) sostenendo che il grasso contenuto in quelle zone è particolarmente ricco di Dha (acido docosaesaenoico), una componente importante nel cervello umano.



## Sistema d'equilibrio

Non sarebbe l'obesità, ma il livello di zucchero nel sangue e i relativi picchi di insulina a determinare un aumento del rischio d'insorgenza del tumore al seno. A dirlo è uno studio dell'Albert Einstein College of Medicine di New York pubblicato sulla rivista "Cancer Research" ed effettuato su 3.327 donne non diabetiche. Howard Strickler, epidemiologo che ha curato lo studio, spiega che lo squilibrio metabolico è alla base di un rischio aumentato dell'84 per cento di sviluppare il tumore al seno nelle donne già in menopausa, anche in quelle magre. L'alimentazione sarebbe quindi una via preventiva fondamentale.

# Strappo **alla regola**

**Per il bene dell'ambiente e del portafoglio, arrivano la carta igienica e l'asciugatutto ZeroTubo Coop. Tanti strappi in più.**

**Nicola Apicella**

È inutile che lo cerchiate. Se non vedete un tubo è perché non c'è un tubo. Dentro i **rotoloni casa** e i **rotoli di carta igienica Coop** ora si fa a meno di quel rigido e pesante cilindro intorno al quale sono avvolti gli strappi più usati al mondo in cucina e in bagno. Niente paura, però, se qualcuno sente la nostalgia del tubo, può continuare ad acquistare i normali prodotti.

## Carta d'identità

Ma se, per amore dell'ambiente e per risparmiare, si preferisce farne a meno, allora c'è **ZeroTubo Coop**, la prima carta igienica **Fsc** (il **Forest**

**Stewardship Council** garantisce che il prodotto è stato realizzato con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite) prodotta in Italia che non utilizza il tubo di cartone e sfrutta anche lo spazio recuperato all'interno del rotolo per altri utilissimi strappi. Il prodotto, infatti, è costituito da un maxi rotolo di 500 strappi che contiene al suo interno un minirotolo di 50 strappi, totalmente utilizzabile. Sembra poca roba, ma se facciamo i conti, grazie a questo "piccolo" accorgimento, si stima un risparmio annuo di circa 25 tonnellate di carta. Una volta aperta la confezione di carta igienica **ZeroTubo** da 6 pezzi, è possibile estrarre dal rotolo l'anima e utilizzarlo nel classico portarotolo casalingo, avendo in più i 50 strappi per i quali viene suggerito l'utilizzo fuori casa. Il prodotto presenta una goffatura di trama quadrata che la rende più morbida della maggior parte dei prodotti "maxi".

## A rotoli

L'asciugatutto **ZeroTubo**, invece, è un rotolo di 300 strappi che si presenta come totalmente compatto, anch'esso privo di tubo al suo interno. In questo caso, l'assenza del cilindro di cartone



attorno al quale sono avvolti gli strappi nei rotoloni da cucina, permette un risparmio annuo di circa 8 tonnellate di carta. In totale, fra carta igienica e rotoloni, togliendo di mezzo il tubo si evita di buttare al macero ben 33 tonnellate di preziosissima carta. Tutto questo grazie a quello che si potrebbe definire il classico “uovo di Colombo”. Non è tecnologia d'avanguardia, ma semplice buon senso applicato ad og-

getti di uso molto frequente. Specialmente la carta igienica è diventata un “accessorio” di cui nessuno potrebbe più fare a meno. In Italia il consumo medio *pro capite* di carta igienica si aggira intorno ai 20 chili l'anno. Tradotto in metri, strappo più strappo meno, c'è chi ha calcolato che in tutta la sua vita ogni persona ne consuma una striscia di circa 60 chilometri. Un grande affare per i produttori. Non a caso il fatturato della carta igienica in Europa vale 8,5 miliardi di euro e costituisce il 26 per cento del consumo mondiale (i primi al mondo in fatto di consumi di carta igienica sono gli americani). È ovvio che l'impatto sulla deforestazione è notevole, anche perché le industrie fanno a gara nel proporre carte delicatissime, a 2, 4, 8 veli. Ebbene, un pacco con 8 rotoli a 4 veli pesa il 75 per cento in più rispetto all'equivalente a 2 veli. Ma ora, grazie a *ZeroTubo Coop*, buona parte di quest'impatto può essere ridimensionata, sempre che i consumatori riescano a fare a meno del tubo. ■



# Latte al top

**Coop ha scelto Tetra Top da un litro con Separable Top per il proprio marchio: grazie alla calotta separabile, la raccolta differenziata diventa ancora più facile.**

Il latte fresco Coop in un contenitore da Oscar! Da dicembre 2014 la più grande insegna della distribuzione italiana propone il proprio latte fresco confezionato in **Tetra Top** in formato da un litro con la rivoluzionaria tecnologia *Separable Top*, che consente di rimuovere la calotta superiore in plastica con la pressione del pollice, semplificando la raccolta differenziata e il riciclo. La novità riguarda il latte fresco intero, parzialmente scremato, alta qualità e microfiltrato, oltre che le due referenze del latte fresco biologico della linea *ViviVerde*. Una scelta che conferma l'attenzione di Coop per il consumatore e per l'ambiente: *Tetra Top* non solo è sicuro e maneggevole, ma è anche un contenitore pratico che rende più semplice la raccolta differenziata dei rifiuti tanto che lo scorso aprile ha ricevuto il prestigioso *Oscar dell'imballaggio* nella categoria ambientale.

Il *Separable Top* è un'innovazione che consente ai consumatori un'immediata separazione dei materiali post consumo. Sullo strato più esterno della confezione *Tetra Top* è stata applicata una fustellatura che consente di staccare la calotta superiore dal corpo in cartone con un semplice gesto. Risultato? La raccolta differenziata diventa ancora più facile ed efficace: un vantaggio concreto per la filiera produttiva e il consumatore. Non solo: *Tetra Top* è realizzato con carta certificata *Fsc* – acronimo di *Forest Stewardship Council* – e quindi ottenuta da foreste gestite in maniera sostenibile, caratteristica questa che non solo rispetta a pieno i valori espressi da Coop, ma dimostra ancora una volta l'importanza attribuita alle tematiche della responsabilità sociale. ■

## Pronta all'uso

### Storia della carta più famosa che c'è.

Le prime notizie dell'utilizzo di qualcosa che assomiglia alla carta igienica vengono come sempre dalla Cina del XIV secolo e precisamente dai bagni della famiglia imperiale. Ma dovranno passare 500 anni prima che, negli Stati Uniti del 1857, venisse prodotta la prima vera carta igienica da un certo Joseph Gayetty in singoli pacchetti rettangolari sopra i quali era stampato il nome del suo inventore. I rotoli di cui ancora oggi facciamo largo uso arriveranno nel 1879

grazie alla *Scott Paper Company* di Philadelphia, in Pennsylvania. Non molto tempo più tardi arriveranno anche i rotoli perforati a ogni strappo. Solo nel 1942 viene prodotta in Inghilterra la prima carta a doppio velo che dette il via alla gara fra chi la farà più morbida e delicata. In Italia i nostri nonni non sapevano nemmeno cos'era la carta igienica. A meno che non appartenessero alle classi sociali più elevate, in bagno si portavano carta o altri materiali tutt'altro che igienici e non sempre carezzevoli per le parti intime. Solo nel dopoguerra, anche in Italia, la carta igienica cominciò ad affermarsi come un

prodotto di uso comune sempre più diffuso e da decenni abbondantemente consumata in tutte le famiglie.



# Terra promessa

56

Per una buona crescita delle piante ci vuole il terriccio giusto. Ne esistono diversi tipi con caratteristiche specifiche per ogni fiore del nostro giardino.

**Roberto Minniti**

**D**opo il letargo invernale le nostre piante tornano a chiedere cure e attenzioni e le giornate più tiepide ci invogliano ad occuparcene, anche per godere quelle ore di relax che solo il giardinaggio riesce ad assicurare agli appassionati. Che si abbia il pollice verde o no, le soddisfazioni di vedere crescere bene la pianta che si accudisce da anni o di assistere a una bella fioritura sono alla portata di tutti.



**In promozione negli Iper fino al 6 aprile**

**Terriccio da 20 l** orto sul balcone

**Prezzo 1,49 euro** gerani ridu-co2 ecologico senza torba

**Prezzo 1,69 euro** universale ridu-co2 ecologico senza torba

**Prezzo 1,29 euro**

**Humus**

con stallatico

**Prezzo 1,39 euro**

**In promozione nei Super\* fino al 18 marzo**

**Terriccio da 20 l** gerani ridu-co2 ecologico senza torba

**Prezzo 1,69 euro** universale ridu-co2 ecologico senza torba

**Prezzo 1,29 euro**

\*Livorno v. Settembrini, Viareggio, Avenza, Cecina, Rosignano S., Piombino v. Gori, Portoferraio, San Vincenzo v. Biserno, Venturina, Orbetello, Follonica, Grosseto, Civitavecchia, Colleferro

Basta conoscere qualche regola. Prima fra tutte, essenziale proprio in questo periodo di ripresa vegetativa di molte specie, la scelta del terriccio. Oltre a essere la fonte di nutrienti per la nostra pianta, un buon terriccio è importante per trattenere la giusta quantità d'acqua, favorendo il drenaggio ed evitando che il ristagno d'acqua possa far marcire le radici. È abbastanza comprensibile, dunque, l'importanza di una corretta scelta che dovrebbe anche essere legata alle esigenze specifiche della pianta e al suo stadio di sviluppo.

## Di sana pianta

Se è abbastanza noto, infatti, che in commercio si trovano preparazioni studiate per piante acidofile, piante grasse, agrumi, rose, oltre ai classici sacchi universali, non tutti riflettono sul fatto che piante molto giovani, in stadio precoce di sviluppo abbiano bisogno di una dose maggiore di humus, proprio per crescere bene. Il primo accorgimento, come sempre in questi casi, è leggere con attenzione l'etichetta della confezione che stiamo per mettere nel carrello, cercando quelle indicazioni che possono orientarci verso un buon acquisto. Il primo dato da cercare è la

quantità di sostanza organica del terriccio, ossia la parte di residui contenenti carbonio che si trasformano in sostanze facilmente assimilabili dalla pianta. In genere questo contenuto dovrebbe attestarsi nel 70 per cento. Altra indicazione di cui tenere conto è la proporzione tra carbonio e azoto (indicata in etichetta spesso come rapporto C:N): l'ideale è che sia tra 20 e 30:1. Se è superiore, il contenuto di carbonio è molto alto e la sua decomposizione (necessaria perché il vegetale lo assimili) sarà troppo lenta. Al contrario un rapporto inferiore a 20:1 indicherà un'eccessiva ricchezza d'azoto. Altra informazione da cercare in etichetta è il pH, ossia il grado di acidità. Gran parte delle piante si sviluppa bene con un terriccio neutro (pH intorno a 7), ma ci sono specie che hanno bisogno di una terra più acida (valori inferiori a 7) come, tanto per fare solo qualche esempio, le azalee, le ortensie, le gardenie e i ficus. Al contrario un terriccio con pH leggermente superiore a 7 sarà perfetto per le basofile, come le rose, i giacinti e i garofani.

## Il sale della vita

Infine, tra le caratteristiche da scrutare in etichetta c'è il grado di conducibilità, legata alla quantità di sali disciolti nel terriccio. Un valore ideale è intorno ai 750 µS/cm, mentre sopra i 1.000 µS/cm si riduce la capacità d'assorbimento d'acqua da parte delle radici.

Ovviamente sulla confezione è anche indicato il volume del terriccio (non il peso, per evitare che si paghi anche l'acqua contenuta nella terra). Come regolarsi in questi casi? In via generale un litro, una volta reso soffice, è sufficiente per un vaso di 12 centimetri di diametro e altrettanti di altezza. Inutile dire che le confezioni più grandi permettono un bel risparmio, ma è sempre bene considerare che andrebbero utilizzate nel corso della stagione dato che anche il terriccio, con il passare del tempo, perde le sue proprietà. ■



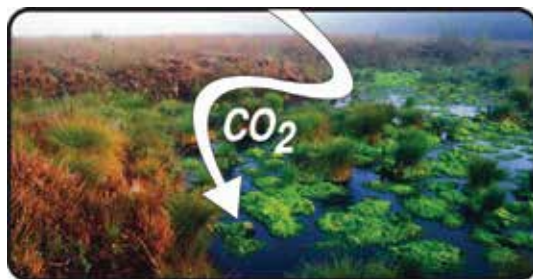
## Impronta Coop

**La linea di terricci RiduCO<sub>2</sub>, per chi ha a cuore l'ambiente.**

Anche una cosa all'apparenza molto semplice, come l'acquisto di una confezione di terriccio, può avere importanti effetti sull'ambiente. Proprio partendo da questa consapevolezza, Unicoop Tirreno ha deciso, anche in questo caso, di offrire ai suoi clienti prodotti che fossero in linea con uno stile di vita e di consumo responsabile, cosciente e sostenibile. In questo caso la novità è l'inserimento di *RiduCO<sub>2</sub> - Qualità salvaclima* di Punta allo Zero sas, la prima linea di terricci che riporta l'impronta di carbonio e l'impronta idrica, due indicatori fondamentali per chi ha a cuore la salvaguardia delle risorse del pianeta. Se comprendere l'importanza della riduzione dell'impronta idrica è abbastanza intuitivo, visto che si riduce la quantità d'acqua dolce consumata, un po' più complesso è capire l'importanza per il pianeta di una riduzione dell'impronta di carbonio.

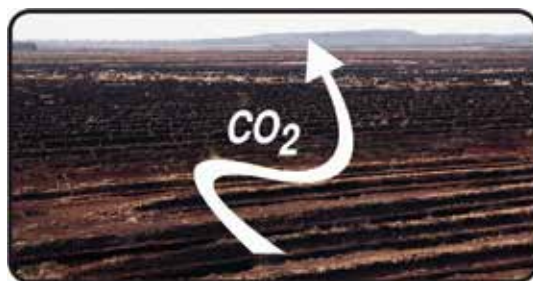
In questo caso stiamo parlando della quantità di gas alteranti il clima (soprattutto CO<sub>2</sub>) emessi in atmosfera nell'intera fase di produzione di terriccio. L'accumularsi di questi gas, assieme al danneggiamento di foreste e torbiere, sta producendo un lento ma progressivo aumento delle temperature medie della Terra, il fenomeno conosciuto come riscaldamento globale.

Proprio per questa ragione, il terriccio *RiduCO<sub>2</sub>* non contiene torba. In questo modo, tra l'altro, si tutela un ecosistema unico e prezioso quale è una torbiera, ambiente ricco d'acqua e vegetazione in cui vive una grandissima varietà (biodiversità) di farfalle, libellule e piante ecolo-



gicamente dipendenti dalla presenza d'acqua stagnante. Le torbiere, tra l'altro, sono grandi "accumulatrici" di carbonio e la loro distruzione non comporta solo il rischio d'estinzione delle specie animali e vegetali che prosperano in questi ambienti, ma produce anche il rilascio in atmosfera della CO<sub>2</sub> accumulata per millenni negli strati sommersi.

Ma come sostituire la torba? Con la valorizzazione di materie prime non vergini: coprodotti derivanti da filiere agroalimentari controllate (come, per esempio, il granulo di cocco, la vinaccia, la lolla di riso) e da materie prime seconde quali il *compost* di qualità e l'*humus* di corteccia. Una garanzia di qualità, dunque, che si sposa perfettamente con l'esigenza di ridurre al minimo il consumo di risorse naturali, senza dimenticare che il produttore garantisce la compensazione delle emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dalla consegna ai centri distributivi di Unicoop Tirreno.



## Erba di casa mia

Non sempre è necessario comprare del nuovo terriccio per migliorare quello che utilizziamo in giardino o per le piante in vaso. In qualche caso una paziente produzione domestica di fertilizzante naturale può aiutare ad arricchire di sostanze organiche e minerali il substrato e migliorare lo sviluppo e la fioritura. Un alleato davvero utile, per chi vive vicino a un maneggio, è per lo sterco di cavallo. Rac-

colto e miscelato con sabbia grossa e qualche resto di conifera è uno dei migliori terricci per le piante in vaso.

Se, invece, vogliamo sperimentare la produzione casalinga, l'ideale sarebbe dotarsi di una compostiera (soprattutto se si ha un giardino): in questo modo si otterrà da una parte un terriccio ricco di *humus*, dall'altra si ridurrà il contenuto di rifiuti organici. Chi non ha questa possibilità può alternare in un grande vaso uno strato di residui organici (bucce, fondi del caffè ecc.) e uno di terra, fino a riempirlo (l'ultimo strato

deve essere di terra). Ogni 10 giorni questa miscela deve essere mescolata e dopo un mese il nuovo terriccio dovrebbe essere pronto per arricchire di sostanze nutritive le piante. Chi ha un camino o utilizza un barbecue, potrà anche approfittare della cenere, ricca di fosfati. Mescolata in proporzione di una parte ogni 2 di terriccio, è un ottimo mineralizzante soprattutto per le piante da frutto. Molto più facile è tenere da parte l'acqua di cottura che resta dalla preparazione delle verdure. Innaffiateci direttamente le piante.

# BuonaCera

58

Una fiamma che coccola noi e gli ospiti. Ma non sempre le candele profumate sono di ottima qualità e alcune possono sprigionare fumi tossici.

■ **Daniele Fabris**

**C**rea l'atmosfera, con la sua fiamma rallegra e rende speciali con poco sforzo i nostri momenti. Attraverso le sue fragranze contribuisce a profumare gli ambienti e ad assicurarci una sensazione di benessere e *relax*.

Accendere una candela in casa, insomma, è una piccola coccola verso noi stessi e i nostri ospiti che, tra l'altro, è alla portata di ogni tasca. A condizione, ovviamente, di scegliere una candela fatta ad arte per non correre il rischio di trovarsi di fronte a un prodotto pericoloso.

## Ritorno di fiamma

Gli allarmi, ricorrenti nelle denunce delle associazioni internazionali dei consumatori, non mancano e spesso hanno dimostrato la presenza sul mercato, accanto a lumi di ottima qualità, di altri in grado di sprigionare vapori tossici anche in quantità preoccupanti. E allora anche la scelta di un complemento d'arredo così semplice, quale dovrebbe essere la candela, rende necessarie alcune accortezze da parte del consumatore.

La prima è conoscere, almeno per sommi capi, la materia prima di cui sono composti questi oggetti. L'ingrediente principale, ovviamente, è la cera che può essere tanto naturale quanto di sintesi.

Nella prima categoria rientra tanto quella ottenuta, per l'appunto, dalla produzione delle api ma anche dalla lanolina o dal sego o da specie vegetali, come la carnauba e la candelilla. Tra le sintetiche, invece, rientrano tutte quelle derivate dal petrolio. E in questo caso si tratterà di paraffine, cere microcristalline o petrolati.

## Fuochi artificiali

Di per sé queste categorie non sono sufficienti a stabilire la qualità e la sicurezza di una candela. Tanto per intenderci, non è detto che un prodotto che si dichiara natura-

le sia meno pericoloso di uno sintetico: per la atossicità dei fumi di questi oggetti, infatti, è determinante il grado di purezza e la raffinazione delle materie prime, comprese le essenze eventualmente aggiunte per assicurare una determinata profumazione. Peccato che, molto spesso, si tratti di caratteristiche che non è dato conoscere al momento dell'acquisto, visto che non esiste alcun obbligo di un'etichetta sufficientemente informativa. Proprio per questo, però, trovarne una ricca di indicazioni può essere un primo segnale di correttezza del produttore da non sottovalutare. In qualche caso, poi, sulle confezioni appaiono anche diciture che possono aiutare a valutare la qualità delle materie prime utilizzate. Tra queste le più comuni sono sui coloranti "idonei al contatto con gli alimenti". Di cosa si tratta? Di un'autocertificazione che esclude possano contenere sostanze pericolose (cromo, piombo o altri metalli pesanti), ma non assicura che non ne sviluppino durante la combustione. Una vera e propria certificazione, invece, è quella "secondo le norme *Ral*" che prevede il controllo degli *standard* con cui è prodotta la materia prima.

## Il gioco vale la candela

Altra autocertificazione che può eventualmente campeggiare sulle etichette è che le fragranze rispettino le regole *Ifra*. In questo caso si tratta dell'associazione delle industrie produttrici di fragranze che dettano regole stringenti sulla atossicità dei profumi che mettono in commercio. Infine l'*Uni* (l'*Ente Nazionale Italiano di Unificazione*) ha pubblicato 3 norme tecniche riguardanti i requisiti e i metodi di prova per la valutazione della sicurezza delle candele, con riferimento alla determinazione dell'indice di fuliggine, alla prevenzione degli incendi domestici e all'etichettatura e informazione dei consumatori. Sulla base di tali norme è possibile ottenere una certifica-



zione di prodotto che tuteli l'utilizzatore finale garantendogli la corretta realizzazione della candela e il rispetto delle normative tecniche emanate. Per evitare di mettere nel carrello una candela scadente o perfino pericolosa dobbiamo fare attenzione anche allo stoppino. Se ci accorgiamo che al suo interno ha un'anima di nylon o piombo (basta inciderlo anche leggermente con l'unghia per distinguerla dal cotone intrecciato), lasciamo il prodotto sullo scaffale: è un campanello d'allarme della possibilità che sprigioni sostanze tossiche come ossido di piombo, benzene e diossine. Quando si acquista una candela colorata in un contenitore (le cosiddette *tea light* contenute in vetro, alluminio o terracotta) provate a estrarla dal cilindretto: è facile imbattersi in prodotti scadenti che, sotto il primo sottile strato di cera colorata e profumata, nascondono una parte più consistente bianca e non profumata. Un indice di prodotti di basso prezzo e pessima qualità. Di fronte a questi piccoli inganni, non è sbagliato sospettare anche della qualità e della sicurezza della candela. ■

## Luce dello stoppino

**Qualche piccolo segreto per far bruciare bene una candela e assicurarci il benefico effetto della luce.**

Al momento della prima accensione tagliamo lo stoppino a una lunghezza di circa 5 millimetri: è l'ideale perché bruci bene e non faccia fumo. Se notiamo una fiamma eccessivamente tremolante, troppo alta o irregolare, spegniamo la candela, lasciamola raffreddare e accorciamo lo stoppino. Ne miglioreremo la combustione. Al momento di spegnerla, se non disponiamo di uno spegnicandele, il modo migliore sarebbe ripiegare lo stoppino nella cera fusa. In questo modo, oltre a evitare fumo e odori, avremo una candela con stoppino ben cerato, pronto a riaccendersi al successivo utilizzo.



# Conservazione dell'energia

La produzione di energia elettrica da fotovoltaico vede ormai chiusa la fase di rapida espansione degli ultimi anni legata ai cospicui incentivi pubblici erogati. Per il settore si va aprendo ora un nuovo corso, quasi una seconda vita, quello dell'accumulo sul posto dell'energia prodotta da destinare all'autoconsumo. Questa nuova stagione delle rinnovabili elettriche passa per i sistemi di stoccaggio – essenzialmente batterie – che permettono di conservare l'energia generata e non consumata durante il giorno, le ore di maggiore produzione.

**La nuova stagione delle rinnovabili elettriche passa dai sistemi di stoccaggio dell'energia non consumata.**

Energia che poi le batterie rilasceranno al rientro a casa, soprattutto la sera o la notte, quando le esigenze di consumo domestico sono maggiori, in media il 50-60 per cento di quelle giornaliere di una famiglia. I sistemi di stoccaggio andranno a tutto vantaggio dei cosiddetti *prosumer*, la nuova categoria di produttori-consumatori d'energia che, deciden-

do d'installare o avendo già installato un impianto di produzione d'energia come quello fotovoltaico sul tetto della propria casa, vogliono ora accrescere l'autoconsumo – la quota d'energia prodotta e consumata sul posto, non ceduta alla rete elettrica nazionale – e il vantaggio economico collegato. In Italia il mercato dello stoccaggio d'energia non è partito ancora con slancio, per la convenienza ancora debole. Nell'ipotesi generica di realizzazione di un impianto fotovoltaico ad uso domestico se associa-

to a un sistema di stoccaggio il costo quasi raddoppia e l'investimento – beneficiando delle detrazioni fiscali e ipotizzando un autoconsumo del 70 per cento dell'energia prodotta – si recupera in 9 o 10 anni.

Lo stesso certo non può dirsi in Germania (che in tema di rinnovabili spesso anticipa le nostre tendenze), in cui l'Associazione nazionale del settore solare, in un recente comunicato stampa, parla di vero e proprio "regalo" in merito alla riduzione dei prezzi (ben il 25%) dei sistemi di stoccaggio fotovoltaico registrata dal primo al secondo semestre 2014. Miracolo avvenuto grazie agli incentivi e ai prestiti agevolati che hanno fatto letteralmente decollare il settore e spingere oltre 15mila famiglie tedesche ad affiancare batterie ai propri impianti fotovoltaici. ■



# Dritto al cuore

60

**L'uno dà il meglio di sé se cotto ripieno, l'altro crudo in insalata. Sfida a due tra il carciofo romano e quello toscano.**

■ **Silvia Inghirami**

**U**no grosso e rotondo, l'altro piccolo e affusolato. Il romano sfida il violetto toscano, ma la vittoria assegnata in cucina è a pari merito. L'uno infatti conquista il massimo punteggio se cotto ripieno, l'altro quando viene servito crudo in insalata. Il carciofo romanesco e il carciofo violetto della Val di Cornia sono due prodotti tipici rispettivamente del Lazio e della Toscana, entrambi primaverili: la raccolta inizia alla fine di febbraio e prosegue fino alla metà di maggio. I due ortaggi riscuotono in questi mesi un grande successo soprattutto nelle due aree di appartenenza: i laziali prediligono infatti la "mammola" da cucinare "alla romana", cioè con pangrattato, aglio, prezzemolo, pepe e abbondante olio, oppure alla "giudia", fritta nell'olio con il gambo in alto e molto croccante. I toscani, invece, amano mangiare il violetto sottolio o in pinzimonio. Ed è proprio a crudo che il carciofo mantiene inalterate le sue qualità organolettiche: per trarne beneficio bisognerebbe consumarne 200-250 grammi (una porzione), dando preferenza al prodotto fresco. Dopo la cottura, 100 grammi di prodotto fresco si riducono a 74 grammi.



## Nei secoli dei secoli

Particolarmente benefica risulta la cinarina, una sostanza contenuta nelle foglie, nello stelo e nell'infiorescenza, che agisce sulla secrezione biliare, favorisce la diuresi renale, regolarizza le funzioni intestinali, abbassa i livelli di colesterolo e trigliceridi. Ricchi di ferro, sodio, potassio, calcio, fosforo, proteine, i carciofi sono consigliati a

tutte le età, anche perché hanno un basso contenuto calorico. Proprietà apprezzate da secoli, se è vero che il carciofo era conosciuto già al tempo degli egizi, degli etruschi e dei romani: fu Columella, agronomo latino degli inizi del I secolo d.C., a fornire nel *De re rustica* la prima descrizione della pianta. In Toscana gli storici sostengono che la coltivazione arrivò a metà del XV secolo (grande consumatrice ne fu Caterina dei Medici), ma il violetto è prodotto nella Val di Cornia solo da una quarantina d'anni. Si tratta della varietà *Terom* la cui coltivazione è iniziata nella zona intorno agli anni Ottanta: una specie selezionata dall'Università di Pisa, che ha avuto un grande successo produttivo soprattutto per la precocità della raccolta e per l'ottima qualità del capolino. Nel Lazio, il romanesco *igp*, nelle cultivar *Castellammare* (precoce) e *Campagnano* (tardiva), è coltivato lungo il litorale a nord di Roma, nei dintorni di Ladispoli e Cerveteri.

## Zone di produzione

Lazio e Toscana non sono, però, le aree di maggiore produzione della penisola: più importanti da questo punto di vista sono Puglia, Sicilia e Sardegna. Nel complesso la coltura del carciofo ricopre in Italia circa 52mila ettari, contro i 28mila della Spagna, i 15 mila della Francia e 5mila di Grecia e di Marocco: il Belpaese detiene così il primato mondiale, con una produzione pari a circa il 30 per cento di quella internazionale. Dietro di noi Spagna, Egitto, Stati Uniti e Perù. In Sud America il carciofo ha un posto di rilievo, come dimostra la poesia scritta dal premio Nobel della Letteratura Pablo Neruda: "Il carciofo dal tenero cuore si vesti da guerriero / ispida edificò una piccola cupola / si mantenne all'asciutto sotto le sue squame... ma

allora arriva Maria col suo panierino / sceglie un carciofo / non lo teme, lo esamina / l'osserva contro luce come se fosse un uovo / lo compra / lo confonde nella sua borsa con un paio di scarpe / con un cavolo e una bottiglia di aceto finché / entrando in cucina / lo tuffa nella pentola. / Così finisce in pace la carriera del vegetale armato che si chiama carciofo / poi squama per squama spogliamo la delizia e mangiamo la pacifica pasta / del suo cuore verde". ■

## Sulle punte

Come Maria della poesia di Neruda, nella scelta del carciofo occorre controllare che abbia una forma compatta, con le punte ben chiuse; deve inoltre essere pesante, avere le brattee (le foglie) consistenti, carnose, di un bel colore intenso. Il gambo deve essere sodo al tatto e senza tumefazioni. Per conservarlo al meglio, bisogna metterlo in frigo nello scomparto della frutta e verdura, dove può restare per 6-7 giorni. Una volta cotto, si mantiene in frigorifero (accuratamente coperto) per 2 giorni. Per pulire, si deve tagliare lo stelo e strofinarne la base per non farlo annerire, togliere le foglie esterne fino a trovare quelle tenere e chiare, spellare il gambo, togliere la barba interna con l'ausilio di un cucchiaino da caffè dal bordo affilato o di un coltellino; quindi metterlo in acqua e limone (è sufficiente mezzo limone per 2 litri d'acqua) o acqua e aceto. È preferibile indossare un paio di guanti, perché le mani rischiano di annerirsi: in tal caso, si sfregano con una fettina di limone e si sciacquano sotto l'acqua corrente.



# Disegno di... vino

**C**arema è un vino, ma è anche un paese di circa 800 abitanti, in provincia di Torino, al confine con la Valle d'Aosta. Agli inizi del Novecento il vino costituiva per gli abitanti del paese un'importante risorsa: rappresentava una delle maggiori fonti di lavoro e di ricchezza, ma era anche un forte simbolo identificativo della comunità. La dislocazione dei vigneti è una peculiarità di Carema:

**Come salvare il vino  
Carema e il patrimonio  
paesaggistico e culturale di  
questo angolo di Piemonte.**

che un forte simbolo identificativo della comunità. La dislocazione dei vigneti è una peculiarità di Carema:

terrazze di un anfiteatro naturale che, partendo da 300 metri, arrivano fino a 600. Per rendere il suolo coltivabile e impedirne l'erosione, l'uomo ha adottato il sistema del terrazzamento – costituito da muretti in pietra a secco – e ha realizzato una forma d'allevamento adatta alle caratteristiche ambientali: il sistema a pergola, la cui intelaiatura di travi è spesso sorretta da caratteristici tutori troncoconici in pietra. I colonnati in pietra sono il sostegno di tutto questo sistema di pergole, ma hanno anche un'altra importante funzione: la pietra durante il giorno si scalda e rilascia calore nelle ore notturne riuscendo a mantenere un microclima meno rigido tra i vigneti. La gestione e la manutenzione del vigneto sono fatte a mano. Ma adesso il problema dell'abbandono dei vigneti sta creando non solo un vuoto nelle coltivazioni e nella produzione, ma anche alcuni problemi di gestione delle vigne di chi ancora continua l'attività. Tutto viene vinificato in loco e confluisce nella produzione



**Carema**  
Area di produzione  
Comune di Carema (TO)

del *Carema doc*, una denominazione istituita già nel 1967 e che prevede la vinificazione di sole uve provenienti dal territorio del Comune di Carema. Al naso il *Carema* è sottile, fresco, con accenni floreali e minerali; in bocca è fine, con fitti tannini, di grande persistenza aromatica. Il colore è aranciato, una particolarità che ben distingue questo vino di montagna dagli altri *nebbioli*. La sua qualità era già riconosciuta dal Quattrocento e premiata nell'Ottocento in concorsi internazionali.

Il patrimonio rurale, paesaggistico e culturale di Carema è a rischio di estinzione. I vignaioli, molti dei quali sono ormai anziani, affrontano numerose difficoltà, proprie di un'eroica viticoltura di montagna, che le giovani generazioni non sembrano essere più disposte a sfidare. *Slow Food* intende valorizzare la viticoltura tradizionale caremese, tutelarne il paesaggio rurale e difenderne la biodiversità. Il Presidio ha come obiettivo il mantenimento del metodo di coltivazione a pergola, dell'ecotipo *picotener* vinificato in purezza, della vinificazione tradizionale in botte grande e raggruppa tutti coloro che si sono impegnati ad adottare pratiche agricole sostenibili che devono essere quanto più rispettose possibile della salute della terra, oltre che del bevitore. ■

# Oro d'oliva

È il principe della tradizione italiana, gusto unico, buono per la salute. Nella Tuscia, oggi come nei secoli scorsi, decine di famiglie ancora si dedicano all'antica nobile attività di produrre l'olio di oliva.

62

**P**rodotto che il mondo ci invidia, vanto delle nostre abitudini alimentari, condimento perfetto per piatti salati e dolci, a crudo o cotto. Buono e sano. L'olio d'oliva è la spremuta di un frutto, non il prodotto di un seme e questo ne fa il più nobile dei grassi vegetali, non a caso usato come simbolo della dieta mediterranea. A renderlo principe della tradizione italiana sono tre punti di forza: il gusto unico in cucina, l'effetto salutare sull'organismo e i sempre più apprezzati impieghi nella cosmesi. Non stupisce che su questi tre vantaggi insistano i produttori per promuoverne la cultura. E, mentre gli studi scientifici confermano la sua importanza per una vita più sana, all'extravergine si aprono nuove frontiere nella gastronomia, come nei trattamenti estetici, dagli impacchi per i capelli ai massaggi per il corpo.

## Impianto dell'olio

Ricco di polifenoli, ha una funzione antiossidante poiché aiuta a limitare l'invecchiamento cellulare. Crudo o riscaldato, è il condimento migliore per il suo sapore e per le sue proprietà, tra le quali la composizione acidica, con predominio di acidi grassi monoinsaturi e un perfetto equilibrio di polinsaturi, il suo contenuto di provitamina A e di vitamina E. Il consumo d'olio d'oliva diminuisce il colesterolo totale aumentando il saggio del colesterolo cosiddetto buono. Di qui il suo effetto protettivo sulla salute. Il rischio di malattie coronariche, per esempio, è

## ■ Eleonora Cozzella

molto più alto tra gli abitanti di paesi non consumatori d'olio d'oliva, rispetto a quello delle popolazioni mediterranee. E per la sua composizione svolge un sicuro effetto protettivo sulle arterie, sullo stomaco e sul fegato. Senza tralasciare il gusto e la versatilità in cucina, che ormai sembra non avere più confini come dimostra il suo uso nei dolci: sempre più *chef* e maestri pasticceri iniziano a sostituire tutto o in parte il burro con l'extravergine, nei ciambelloni, nei composti per torte e *plum cake*. Non avete mai provato la delicatezza di una pastafrolla friabile preparata con l'olio d'oliva? È ora di farlo, magari da guarnire con un'insalata di lamponi condita con qualche goccia d'extravergine e profumata da una *julienne* di scorza di limone.

## Di pregio

Se state pensando che però l'extravergine di qualità sia troppo caro, sbagliate di grosso: deve essere il frutto del lavoro dell'uomo che cura l'oliveto, della raccolta fatta a mano, della spremitura artigianale senza uso di prodotti chimici. Se costasse troppo, poco ci sarebbe da preoccuparsi, nasconderebbe magagne in fase produttiva. In fondo, quando cambiamo l'olio all'automobile ci preoccupiamo che sia il migliore per il motore. E perché non avere la stessa cura per il nostro corpo? C'è dietro una cultura ultramillennaria da preservare. L'olio accompagna l'uomo fin dall'antichità, usato nei riti sacri, per l'illuminazione e per la cura della pelle, già citato nei poemi omerici, nei testi biblici, nei scritti latini. La diffusione dell'olivo inizia nel VI secolo a.C. proprio per mezzo degli scambi degli Etruschi con i fenici e i greci della Magna Grecia. Noccioli di olive sono stati rinvenuti in alcuni reperti archeologici dell'Etruria meri-



dionale, nella provincia di Viterbo, che i romani chiamavano Tuscia. I tusci erano noti per la dedizione all'olivicoltura e alla produzione di olio pregiato, come sappiamo dai dipinti rinvenuti nelle tombe etrusche. Successivamente, anche i romani dedicarono molta attenzione a tale coltura che, nelle *villae* disseminate nel territorio, producevano le olive e le trasformavano nei frantoi annessi, dove si sviluppò anche un florido indotto, quello delle ceramiche per il trasporto e lo stoccaggio dell'oro liquido.

## Assaggio di storia

Ancora oggi l'olio della Tuscia, che dal 2005 ha ottenuto la certificazione europea *dop*, è rinomato in tutta Italia e arriva sulle tavole di chi predilige gli oli dall'odore che ricorda il frutto sano e fresco (perché raccolto al punto ottimale di maturazione), il sapore fruttato-medio, e il suo retrogusto equilibrato di amarognolo piccante (indice di ricchezza di polifenoli). Così da sempre si fa in un territorio che comprende 52 comuni della provincia di Viterbo. Dove oggi, come nei secoli scorsi, decine di famiglie ancora si dedicano all'antica nobile attività. Tra queste la famiglia *Paolucci* porta avanti la passione, iniziata ai primi del Novecento, dall'avvocato Agostino che volle acquistare un frantoio tradizionale, a macine di pietra, tra i più conosciuti e amati nel paese di Vetralla, vicino a un fontanile quasi incastonato tra le vecchie mura del paese. Al tribunale l'avvocato preferiva la pace dei vasti oliveti e trasmise al figlio Marcello, oltre che la proprietà, quest'amore. Con lo stesso entusiasmo, oggi, i giovani di quella famiglia, i fratelli Fausto e Stefano, curano la conduzione dell'impianto, adeguato nel frattempo alle tecniche più moderne, per far arrivare sul mercato un prodotto selezionato in quantità limitata. Il risultato? Un olio dalle caratteristiche peculiari, di colore verde intenso che gli esperti descrivono "di buona intensità al naso, con sentore di carciofo ed erba fresca, dalla piacevolissima connotazione fruttata e vegetale", che al gusto si presenta intenso e persistente, con un giusto equilibrio tra amaro e piccante e in chiusura lascia una gradevole nota di mandorla dolce. Per portare a tavola un assaggio di storia. ■

## Lunga vite

**Dal 1960 la famiglia Mantellassi mette amore e dedizione nella produzione del Morellino di Scansano, un rosso famoso in tutto il mondo.**

Ne vanno matti in Germania, Svizzera, Stati Uniti, Canada, Hong Kong e Singapore. Ma per fortuna ne resta anche in Italia e nella terra dove nasce, la Maremma: il *Morellino di Scansano* è uno di quei vini che negli ultimi decenni ha avuto un ritorno in grande stile, dopo esser stato fiore all'occhiello della produzione enoica etrusca e romana, essere stato abbandonato o quasi nel corso del medioevo e riscoperto nel XIX secolo. In questo secolo nacque anche il suo nome attuale, derivato con ogni probabilità dai cavalli "morelli", bruni, che popolavano la zona e trainavano le carrozze, il cui manto aveva un colore simile a queste uve. Una storia lunga, a tratti tormentata, che grazie a produttori appassionati e lungimiranti sta dando grandi soddisfazioni al territorio (che gli ha dedicato anche un museo, quello della vite e del vino al Palazzo Pretorio di Scansano). Prova ne sono la *doc* arrivata nel 1978 e la *docg* – denominazione di origine controllata e garantita – dalla vendemmia 2007. Il merito va riconosciuto soprattutto a quella schiera di vignaioli la cui vita da generazioni è scandita dai ritmi della vigna, della vendemmia, della vinificazione in questa ormai famosa fascia collinare della provincia di Grosseto. Tra questi, il nome della famiglia Mantellassi è di gran rilievo. I Mantellassi, originari del pistoiese, si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860, chiamati in quanto abili "potini" e "innestini". Nel 1960 iniziarono l'impianto dei loro primi quattro ettari di vigneto in località Banditaccia e oggi la proprietà spazia per sessanta ettari di Fattoria, di terreni tufaceo-calcarei, ideali per le uve di *Sangiovese* (base del *Morellino di Scansano*), *Alicante*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Canaiole nero*, *Malvasia vera*, *Ciliegiolo*, *Vermentino* ecc. Tutto sotto l'attenta cura dei fratelli Aleardo e Giuseppe. Il loro rapporto col *Morellino di Scansano*, pluripremiato in diverse competizioni internazionali, è d'amore e dedizione. Ma in passato è stato anche di scommessa. Loro, 50 anni fa, quando si trattava ancora di un vino dolce in cui zuppare biscotti, furono tra i primi a valorizzarne le qualità vinificandolo come vino da pasto. Scommessa vinta. E in 20 paesi nel mondo il *Fattoria Mantellassi* arriva in tavola col suo bel colore rosso rubino (tendente al granato con l'invecchiamento), col "naso" ricco di note eteree, sottile spezia, sentori di marasca e mora matura, con tannino dolce e fitto.





## Bocconcini di fagiolini e pinoli

### Ingredienti Preparazione

- 400 di fagiolini ■
  - 8 uova ■
  - 50 g di formaggio grattugiato ■
  - 50 g di pinoli ■
  - 1 mazzetto di basilico ■
  - 20 g di burro ■
  - olio extravergine d'oliva ■
  - sale e pepe ■
- Lessare i fagiolini al dente, tritarli e passarli nel burro insaporendoli con sale e pepe. A parte sbattere le uova con sale e pepe, aggiungere il formaggio, i pinoli, il basilico tritato, i fagiolini e amalgamare il tutto. Cuocere la frittata da entrambi i lati in una padella unta con burro, lasciarla riposare per alcuni minuti e ricavare dei dischetti utilizzando un tagliapasta. Disporre i dischetti a mano a mano su un piatto da portata e decorare con foglie di basilico.

### Preparazione Costo



### La dietista





**412 Kcal a porzione**

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦ Grassi ♦♦♦ Colesterolo ♦♦♦




Della stessa famiglia dei fagioli, i fagiolini hanno ben poco a che vedere con i legumi e il loro valore nutrizionale è completamente sovrapponibile a quello delle verdure.



**Preparazione**

facilissimo   
 facile   
 medio   
 difficile 

**Costo**

economico   
 medio   
 alto 

**Nutrienti**

**quantità/bilancio**  
 scarso   
 adeguato   
 eccessivo 



## Frittata di tagliatelle e porri

**Ingredienti**

- 400 g di tagliatelle all'uovo ■
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato ■
- 8 uova ■
- 2 porri piccoli ■
- olio extravergine d'oliva ■
- burro q.b. ■
- pangrattato q.b. ■
- noce moscata q.b. ■
- sale e pepe ■

**Preparazione**

Ridurre i porri a dadini, cuocerli nell'olio con sale e pepe e metterli da parte su dei fogli di carta da cucina per farli scolare bene. Lessare la tagliatelle al dente e far scolare bene anche queste. Sbattere le uova con il parmigiano, salare e aggiungere le tagliatelle, i porri e la noce moscata. Imburrare una teglia da forno, cospargerla di pangrattato, versare il composto ottenuto e livellare con un mestolo. Cospargere con il pangrattato rimasto e dorare in forno a 190° fino a quando il tutto sarà ben croccante.

**Preparazione**



**Costo**



**La dietista**

**627 Kcal a porzione**

Proteine  Carboidrati  Grassi  Colesterolo 

Molto simile alla cipolla, per il suo sapore delicato il porro è a molti più gradito. Negli anni passati gli sono state attribuite diverse proprietà curative, oggi del tutto ridimensionate.



**Abbinamenti**

Per bocconcini e frittate in menu si consiglia un **Prosecco di Valdobbiadene**.



## Frittata di zucchine e cipolle

**Ingredienti**

- 5 uova ■
- 4 zucchine ■
- 1 mazzetto di cipolline fresche ■
- 10 pomodorini piccadilly ■
- 1 mazzetto di prezzemolo ■
- sale e pepe ■
- olio extravergine d'oliva ■
- olio per friggere ■

**Preparazione**

Cuocere per 5 minuti nell'olio d'oliva le cipolline fresche tritate, usando anche la parte verde; aggiungere 2 cucchiai d'acqua e quando è evaporata unire le zucchine tagliate abbastanza sottili. Dopo pochi minuti aggiungere i pomodorini sbucciati, privati dei semi, e finire di cuocere regolando il sale. Sbattere le uova con sale, pepe e prezzemolo tritato, unire le verdure e fare la frittata cuocendola da entrambe le parti in una padella unta d'olio. Fare stiepidire su carta forno e servire tagliata a spicchi.

**Preparazione**



**Costo**



**La dietista**

**279 Kcal a porzione**

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦ Grassi ♦♦ Colesterolo ♦♦♦

Conoscete la differenza tra frittata e omelette? Entrambe sono piatti a base di uova e ingredienti diversi, ma la frittata viene cotta da entrambi i lati mentre l'omelette da una sola parte e ripiegata su se stessa a forma di busta allungata.

Proteine di prima qualità, pochi grassi e tanti altri nutrienti le rendono un alimento prezioso e a basso costo. Le linee guida ne raccomandano il consumo fino a 4 settimane, in alternativa ad altre fonti proteiche.



## Frittata di mele e menta

### Ingredienti

- 6 mele (possibilmente renette) ■
- 4 uova ■
- 2 cucchiaini di farina ■
- 1 cucchiaino di zucchero ■
- burro q.b. ■
- ½ cucchiaino di cannella in polvere ■
- 1 rametto di menta ■
- zucchero a velo q.b. ■

### Preparazione

Tagliare le mele a tocchetti e cuocerle con un bicchiere d'acqua fino a quando saranno morbide. Metterle nel passaverdure e farle scolare affinché non contengano troppo liquido. Sbattere le uova, aggiungere la farina, la cannella e lo zucchero e la menta tritata e amalgamare con le mele (se il composto risulta troppo liquido, aggiungere un po' di farina). Cuocere la frittata da entrambi i lati in una padella unta di burro, mettere in un piatto da portata, guarnendo con zucchero a velo e foglioline di menta.

Preparazione Costo



30 minuti



### Abbinamento

Ideale per questa frittata dolce un **Moscato Naturale d'Asti**.

### La dietista

**226 Kcal a porzione**

Proteine ♦♦ Carboidrati ♦♦ Grassi ♦♦ Colesterolo ♦♦♦

E se provassimo a incuriosire i bambini più restii a mangiare le uova con questa curiosa e originale ricetta?

1-3 anni



4-10 anni



## Tortino di prosciutto cotto gnam gnam

**Ingredienti per 2 adulti e 2 bambini**

- 700 g di patate ■
- 1 fetta di prosciutto cotto da 100 g ■
- 200 g di piselli cotti sgocciolati ■
- 20 g di parmigiano reggiano ■
- 1 uovo ■
- 10 g di burro ■
- Pangrattato q.b. ■
- Qualche foglia di prezzemolo tritato ■

### Preparazione

Dopo aver lessato le patate, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate o nel passaverdure. In una ciotola lavorare le patate passate con il prosciutto tagliato a dadini piccolissimi, i piselli ben sgocciolati, l'uovo, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo. Versare l'impasto in stampini già imburrati e cosparsi di pangrattato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

### Proprietà nutrizionali e note

I tortini di prosciutto cotto gnam gnam possono diventare un piatto unico se accompagnati da un contorno e un frutto oppure possono essere un secondo dopo un piatto di minestra con verdure.

## Zeppole di San Giuseppe

**Ingredienti per 12 zeppole**

- |  |  |
|--|--|
| <b>Per l'impasto:</b>                          | 20 g di fecola di patate ■               |
| 180 ml di acqua ■                              | 75 g di zucchero ■                       |
| 45 g di burro ■                                | Scorza di mezzo limone ■                 |
| 1 pizzico di sale ■                            | <b>Per la crema marrone:</b>             |
| 120 g di farina 00 ■                           | 250 ml di latte intero ■                 |
| 3 uova ■                                       | 2 tuorli ■                               |
| 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata ■ | 20 g di fecola di patate ■               |
| <b>Per la crema bianca:</b>                    | 75 g di zucchero ■                       |
| 250 ml di latte intero ■                       | 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere ■ |
| 2 tuorli ■                                     |  |

### Preparazione

**Per le zeppole:** in un pentolino mettere l'acqua, il burro e un pizzico di sale e portare a ebollizione. Togliero, aggiungere la farina e la scorza di limone grattugiata e mescolare velocemente con un cucchiaino di legno. Rimettere il composto sul fuoco e continuare a mescolare con energia fino a quando non si staccherà dalle pareti. Aggiungere le 3 uova una per volta, lavorare l'impasto e metterlo in un *sac à poche* con bocchettone a stella. Formare ora delle ciambelline e porle su una teglia ricoperta di carta forno. Infornare a 200° e lasciare cuocere per 20 minuti, poi a 160° per altri 10/15 minuti. Lasciare raffreddare le zeppole aprendo lo sportello del forno. **Per la crema pasticcera bianca:** in un pentolino lavorare con una frusta lo zucchero, la fecola di patate e tuorli. Versare il latte tiepido e, sempre mescolando, mettere il pentolino su fuoco basso, aggiungendo la buccia del limone finché non si addensa. Stesso procedimento **per la crema al cioccolato**, con la variante del cacao in polvere nel latte. Con le creme fredde riempire un *sac à poche* e decorare tutte le zeppole per metà bianche e metà nere.

lato **comica** di Gianna Martorella



## Anima della festa

«La notte degli stili cadenti. Alcune donne sembrano appena uscite dal tendone del circo, altre lo indossano. Altro che evoluzione dei costumi, quelli di carnevale. Nel locale, gremito come piazza San Giovanni al concertone del Primo maggio, c'è anche chi è vestita da Batman».

Il calendario inizia a cambiare colore, fino a tingersi di rosa per una data fatidica: l'8 marzo. E non c'è scampo. Dobbiamo pensare a un modo per festeggiarlo con le amiche. Per forza! Sento suonare alla porta. Spero sia un venditore del *Folletto* o i Testimoni di Geova. Non sono così fortunata... Sono due portavoce del gruppo di cospiratrici che frequento. In coro: «Mica vorrai restare a casa proprio oggi», mi preannunciano disgrazie indicibili se oso mancare alla tradizione dell'emancipazione ostentata. E, seccanti come un venditore di rametti di mimosa al semaforo,

**Cena al femminile, spettacolo sexy al maschile, conciate per la festa... Il copione dell'8 marzo che non lascia scampo.**



mi investono con una valanga di irrinunciabili proposte per trascorrere, all'insegna del divertimento sfrenato, la giornata dedicata al nostro essere donne. Oso proporre una cenetta a casa, seguita da filmetto e popcorn. Tipo *Thelma & Louise*, che ti farà piangere fino a liquefarti il trucco e ridurti come il panda del *Wwf*. All'unisono il duo: «E io, il giorno della festa dedicata a me, mi metto ai fornelli? Mai». E ristorante sia! Giapponese? No, Laura non mangia il pesce crudo. Churrasco? No, Paola è vegetariana. Sai che facciamo? Scegliamo un posto dove c'è anche uno spettacolo, altrimenti dopocena dobbiamo trovare una discoteca, un *discopub* o una birreria dove conclude-

re degnamente la serata. Meglio non spostarsi troppo, che in giro ci sono delle scalmanate... E vanno in luoghi dove altrimenti non andrebbero nemmeno scortate dai *Marines*, in locali equivoci elegantemente allestiti in un capannone per assistere a esibizioni di pettorali e addominali tirati a lucido e cercare qualche vittima sacrificale di sesso maschile, alta, mora e con gli occhi azzurri. Sono spacciata. Le esagitato mi propongono un *pink party* per una notte senza freni nel giorno della nostra festa. Alle 20.30 cena piccante; alle 22.30 intrattenimento con camerieri *sexy*, che si

esibiranno, a richiesta, nei ruoli di *Uomo Nutella* e *Uomo Tiramisù*. Così è deciso. Senza riflettere. Eppure questa sarebbe proprio l'occasione per una pausa di riflessione... non certo allo specchio per la notte degli stili cadenti. Alcune sembrano appena uscite dal tendone del circo, altre lo indossano. Altro che evoluzione dei costumi, quelli di carnevale. Nel locale, gremito come piazza San Giovanni al concertone del Primo maggio, c'è anche chi è vestita da *Batman*. Mentre penso, l'atmosfera si fa bollente, una voce, sulla colonna sonora di *9 settimane e mezzo*, annuncia: «Signore e signore, è arrivato il momento della trasgressione». Inizia lo *show*. A vederlo... Mi copre la visuale una bionda cotonata con tanto di diadema in testa. Sarà vero che in ogni donna c'è una principessa? ■

Cos'è la felicità per i bambini? Imparare a capirlo è indispensabile per garantire una crescita sana ed equilibrata dei piccoli di casa. E renderli degli adulti appagati.

70

# Chiedimi se sono felice

■ **Barbara Autuori**

Il volto illuminato da un sorriso improvviso quando arriva la mamma. La meraviglia negli occhi davanti a un animaletto mai visto. Le risate di cuore e di pancia quando ci si trova alleati in giochi misteriosi. Bambini e felicità: un'accoppiata spesso naturale che tuttavia gli adulti non sempre sanno interpretare nel modo giusto. «Un'incomprensione spesso dovuta a una sovrapposizione tra ciò che i genitori considerano felicità e ciò che è, invece, questo "stato magico" per i loro piccoli», spiega la psicologa dell'età evolutiva **Liliana Cocumelli**. Un errore comune basato su categorie di felicità diverse: «Per i grandi la felicità si coniuga in maniera differente anche se il terreno per una vita adulta felice si prepara senza dubbio a partire dal pancione di mamma», continua l'esperta che cura il sito [www.trovoascolto.it](http://www.trovoascolto.it) dedicato alle problematiche dell'infanzia, adolescenza e genitorialità.

## Nel momento del bisogno

«Da un punto di vista evolutivo, quando i bisogni di crescita fonda-

mentali dei bambini sono soddisfatti si può parlare di piccoli appagati e, secondo la loro categoria, felici», precisa Cocumelli. Trovare la soluzione di quest'equazione, tuttavia, non è sempre così facile perché i bisogni di crescita sono molteplici e diversi a seconda dell'età. Ecco allora che i genitori desiderosi di vedere felici i propri cuccioli possono, in prima battuta, imparare a (ri)conoscere queste necessità. «Da 0 a 2 anni il legame con la mamma è vitale: il piccolo è gratificato essenzialmente dalle cure materne che vanno dal puro accudimento fisico alla sfera affettiva», spiega Cocumelli sottolineando che trovare il giusto *mix* tra questi due ambiti non è sempre così scontato per ogni mamma. Una felicità "di riflesso" che cambia tra i 3 e i 5 anni. In questa fascia d'età i bambini esprimono un'esigenza di apertura verso l'esterno: la diade mamma-figlio si spezza includendo la figura, finora periferica, del papà e il piccolo scopre il mondo circostante che inizia a osservare e a confrontare con il suo universo personale». È una fase di vera e propria esplorazione e riflessione, tanto più feconda e appagante se veicolata nel modo giusto dagli adulti di riferimento. «Compito di mamma e papà in questi anni è proprio l'immissione nel mondo esterno attraverso stimoli e incoraggiamenti, ma anche rassicurazioni dell'esistenza di una base sicura dove tornare», precisa la psicologa.

## In esplorazione

Preso confidenza con il mondo, tra i 6 e i 10 anni, si parla di "periodo della latenza" in cui si assiste a un accrescimento dei bisogni esplorativi, cognitivi e d'identificazione (soprattutto di genere). Le domande che si pone il bambino diventano via via più



complesse e si fa forte il bisogno di essere ascoltato dagli adulti. «Importante, in questa fase, è trovare le risposte giuste che, se non devono essere liquidate come troppo semplici e banali, vanno comunque adeguate all'età senza sovraccaricare la legittima esigenza di chiarezza dei figli», chiarisce Cocumelli. Se partire dal soddisfacimento di questi bisogni di crescita fondamentali è di certo un buon trampolino di lancio per rendere felici i piccoli di casa, è altrettanto importante non interpretare negativamente ciò che non rientra nella cosiddetta norma. Un bambino definito agitato spesso è solo un bambino particolarmente curioso, così come un piccolo tranquillo non è detto che sia necessariamente sereno. Bando dunque alla standardizzazione tra bambini della stessa età o tra fratelli: ogni pargolo (e ogni figlio) è un mondo a sé con i suoi gusti, indole, preferenze. Invece di lanciarsi in diagnosi fai da te, avverte a questo proposito la psicologa, è bene informarsi nelle sedi opportune su quali siano i giusti campanelli d'allarme di un reale disagio. Segnali di disarmonia evolutiva legati, soprattutto nei più piccoli, al corpo e a partire dai 6 anni anche a difficoltà cognitive. ■

## La ricerca della felicità

### Come comprendere e soddisfare i bisogni dei bambini in 5 mosse.

Nati per gioire del mondo e delle sue meraviglie, i bambini felici sono quelli a cui è permesso soddisfare i propri bisogni evolutivi in maniera indisturbata. Ecco come, nei suggerimenti della psicologa Liliana Cocumelli, presidente dell'associazione culturale *Aiutiamo il bambino a crescere* ([www.associazioneabc.org](http://www.associazioneabc.org)) che opera su Roma e provincia.

**Di madre in figlio** Per i piccolissimi la felicità va di pari passo con il benessere fisico, ma anche con emozioni e sentimenti positivi che assorbono dalla mamma a partire dalla gravidanza.

**Via d'uscita** La felicità dei piccoli passa per la loro capacità di stare nel mondo in modo sempre più autonomo. A volte un po' dolorosa, l'uscita dal nido è una premessa indispensabile per una vita adulta appagata anche al di fuori del nucleo familiare.

**La cognizione del dolore** Gioia per i più piccoli significa conoscere e affrontare anche le emozioni negative. Nasconderle può gettarli in un'angoscia che crea confusione. Tristezza, dolore, preoccupazione dei genitori sono stati d'animo da spiegare con le giuste parole per educare i figli al valore dei sentimenti e a come esprimerli.

**Secondo le regole** I limiti imposti dagli adulti, da tarare sull'età e le capacità dei pargoli, rappresentano la dose di frustrazione che ogni essere umano deve imparare a gestire. Anche le regole contribuiscono alla loro felicità.

**In armonia** Garantire l'armonia evolutiva consentirà ai bambini di diventare adulti felici, in grado cioè di reggere saldamente i colpi della vita continuando a gioire e a vivere in modo creativo.

tempi moderni di Rita Nannelli

## Pieno di sé

Come si fa a sapere se un uomo è egoista e un po' anti-sociale? Basta vedere quanti selfie si fa, e con quale frequenza pubblica le sue foto sul profilo Facebook o Instagram. Uno studio dei ricercatori della Ohio State University, uscito sul "Journal Personality and Individual Differences", mette in evidenza che il maniaco dell'autoscatto è spesso un narciso, impulsivo e con poca empatia e che la selfie-mania, fenomeno preoccupante soprattutto tra i ragazzi, è fonte di disturbi



legati alla sfera psicologica. E poi quante volte un ragazzo modifica le sue immagini prima di pubblicarle la dice lunga su che cosa si nasconde dietro l'apparenza.

## Vacanze bestiali

La Svizzera e Vienna sono al primo posto nella classifica delle nazioni europee e delle città con più strutture ricettive pronte ad accogliere Fido e compagnia a quattro zampe. In Italia perfette per una vacanza bestiale Genova, Milano e Firenze. Bene a sapersi in vista delle prossime feste pasquali per un popolo di famiglie allargate agli amici animali: 60,5 milioni abitano, infatti, le case del Belpaese e quasi la metà degli italiani ne possiede uno o più di uno; i single scelgono i gatti, le famiglie con figli soprattutto i cani, ma tra le mura domestiche trovano ospitalità anche uccelli, pesci e rettili. Allora in vacanza tutti insieme appassionatamente.

## Ai tuoi piedi

Il primo raggio di sole non può coglierci impreparate. Quando scatta la voglia di vestitini, gonne corte, jeans e camicette per partire col piede giusto le scarpe devono essere décolletées alte, a punta e colorate. Nere e beige per le meno stravaganti, rosse, rosa, celesti, gialle, à pois per chi non ha paura di farsi notare. Data l'altezza, con la scarpa scollata di questa primavera meglio fare un po' di pratica in casa prima di sfoggiarla.



Penna o tastiera? Oggi questo non sembra il problema, eppure le modalità di scrittura condizionano profondamente il cervello e le nostre abilità.

# Tasto dolente

72

■ **Patrice Poinsette**

**P**iù pratici della realtà virtuale che della vita reale, i “nativi digitali” sono nati dopo il Duemila, *smartphone* sempre con sé, occhi allo schermo e dita incollate sulla tastiera, anziché carta e penna alla mano. Uno stile di vita tecnologico in grado, secondo i neuroscienziati, di alterare le strutture cerebrali ed esporle al rischio di dimenticare abilità utili della vita quotidiana come, per esempio, andare in bicicletta o addirittura allacciarsi le scarpe. È quello che conferma una ricerca condotta da neurofisiologi francesi e norvegesi, pubblicata sulla rivista “Advances in Haptics”, secondo la quale “qualcosa si è davvero perso nel passaggio dalla penna alla tastiera”.

## Esercizio di scrittura

Ciononostante la Finlandia ha decretato che dal 2016 la scrittura sarà insegnata alla tastiera. Carta e penna verranno, quindi, sostituiti da *computer* e *tablet* «perché sapere scrivere usando i tasti è più utile nella vita di tutti i giorni», spiegano dall’*Ufficio nazionale dell’educazione* finlandese. Una scelta pragmatica, in linea con quella degli Stati Uniti dove 45 stati hanno già abbandonato la bel-

la scrittura, e una svolta epocale che lascia, però, perplessi molti esperti. «È una decisione molto pericolosa che non prende in considerazione gli interessi degli allievi – spiega **Alain Bentolila**, linguista presso la “Sorbona” – perché esiste un forte legame

tra scrittura e memorizzazione». Per il professore parigino l’abbandono della scrittura manoscritta sarebbe rischioso perché «scrivere è prendere coscienza delle lettere che compongono le parole; si tratta in più di un gesto di motricità molto preciso». Oltre a sviluppare la combinazione di vari aspetti tra loro

connessi (linguistico, grafico e psicologico), un esperimento condotto all’Università dell’Indiana (Usa) su un gruppo di bambini tra i 3 e i 5 anni ha mostrato che scrittura manuale e digitale stimolano il cervello in modo diverso: chi aveva imparato a scrivere a mano accendeva, infatti, aree sensomotorie non stimolate da chi usava la tastiera. Imparate a mano, le lettere sono perciò meglio e più a lungo memorizzate.

## A chiare lettere

Eppure, l’argomento fa scorrere fiumi d’inchiostro: non tutti, infatti, sono d’accordo sul fatto che sia migliore la matita. Prima di tutto perché penna e tastiera stimolano nello stesso modo l’apprendista scrittore: esecuzione di un gesto, percezione e rappresentazione del risultato. E poi alcuni studi riportano che i benefici della scrittura “a mano” sono un effetto dell’abitudine, perlopiù vincolato alla qualità della grafia, molto spesso associata al valore della persona. Con la scrittura digitale tale nesso non esiste: una “A” avrà sempre la stessa forma, a prescindere dall’abilità dell’autore. Ed è poi più aperta, condivisibile, ritoccabile e veloce: a mano la cadenza è di circa 20 parole al minuto, di 40 con la tastiera. La dattilografia mette presto i bambini a contatto con i moderni dispositivi di comunicazione, costruendo una solida alfabetizzazione digitale, senza considerare che il *computer* può rivelarsi, grazie a *software* specifici, un prezioso sostegno per aiutare i ragazzini, con problemi di disgrafia e dislessia, a individuare e correggere errori di scrittura. Imparare a usare i tasti, invece che a scrivere, significa inoltre ammettere che i bambini di oggi non nascono con la cultura digitale infusa, come quelli di ieri non nascevano con quella del libro, ma che tutto dipende dall’adulto che li educa.

## Carta, penna e calamaio

La conclusione della maggior parte degli addetti ai lavori è che la tastiera non può sostituire la penna, perché





quest'ultima consente di acquisire una rappresentazione visuale, motrice e bilaterale specifica. E poi c'è una differenza tutt'altro che ininfluente: la scrittura tradizionale viene eseguita con una mano sola, mentre sulla tastiera si muovono entrambe: «una condizione che influenza profondamente l'organizzazione cerebrale», secondo gli ortofonisti (terapeuti del linguaggio). È un bene allora che la diffusione capillare delle tastiere a scuola non sia all'ordine del giorno nel Belpaese dove anzi «la scrittura a mano sta tornando *in auge*: i nostri trentacinque e più corsi annuali, dall'italico al corsivo inglese, sono affollati», dichiara **Francesca Blasetton**, presidente dell'*Associazione calligrafica italiana (Aci)*. Fa riflettere una frase del filosofo e scrittore francese Michel Serres: «Gli imbecilli non sanno che la scrittura ha bisogno di una sensibilità così raffinata sulla punta delle dita che prepara il bambino ai più sottili lavori manuali dalla gioielleria alla chirurgia». Ma essa è anche un prolungamento psicologico di noi stessi che porta sul foglio emozioni, slanci, dubbi, conoscenza. Come avremmo fatto a comprendere la genesi d'un pensiero scientifico o letterario se non avessimo trovato il manoscritto di un grande autore? Basta solo immaginare quello che avremmo perso se Leopardi avesse scritto lo *Zibaldone* al computer. ■

# Darsi alla macchia

**N**on si frigge con l'acqua, è risaputo. E nemmeno si lava. Strano a dirsi, ma l'acqua, a causa della grande tensione superficiale che fa assumere alle gocce una forma sferica, non bagna completamente tutti i corpi. Strofnate e sciacquate pure, ma essendo il contatto dell'acqua con lo sporco ridotto al minimo, è inefficace contro grasso e olio. Poi l'acqua è soprattutto una sostanza polare (le sue molecole sono caricate positivamente e negativamente)

**Tra acqua e olio ci vuole la mediazione del sapone. Il retroscena di come si tolgono le macchie.**



e quindi non interagisce chimicamente (non si mescola, non si scioglie) con un'apolare, come l'olio. È come mettere a contatto delle calamite con un piatto di spaghetti, così acqua e olio rimangono l'una sopra l'altro, senza mescolarsi. Se, invece, uniamo due sostanze polari esse interagiscono. Un esempio? Quello noto a tutti di sale e acqua: l'uno si scioglie nell'altra. L'azione dei saponi si

basa proprio su questo principio detto del "simile scioglie il simile" perché nella scienza, così come nella vita quotidiana, buoni e cattivi, polari e apolari non stanno sempre separati. È spesso necessario, o addirittura auspicabile, che s'incontrino e interagiscano. Servono, insomma, delle mediazioni, l'intervento di qualcuno o qualcosa che abbia un po' le caratteristiche di una parte e un po' dell'altra e sia in grado di risolvere efficacemente la faccenda. Per fare interagire l'acqua con l'olio c'è, quindi, bisogno di una terza sostanza le cui molecole siano un po' polari, quindi idrofile, e un po' apolari, ossia lipofile. Questa sostanza è il sapone. Grazie ai suoi costituenti ambivalenti, cioè molecole formate da lunghe "code" apolari (lipofile) e da "teste" polari (idrofile), riesce a interagire sia con l'acqua che con il grasso e, alla fine, lavare mani, camicie e piatti. In sostanza perché le code idrofobe circondano e si legano allo sporco, mentre le teste idrofile si orientano verso l'esterno e si dispongono a contatto con l'acqua. Il risultato è la formazione di aggregati di sporco circolari, le micelle, avviluppate in uno strato di molecole di tensioattivo (sostanza che aumenta la bagnabilità delle superficie e la miscibilità tra liquidi). A quel punto basta un po' d'azione meccanica, il famoso "olio di gomito", e un po' d'acqua per staccare le macchie da tessuti, pelle e piatti. ■

## I vantaggi di usare la penna rispetto alla tastiera.

### Tastiera

- > Uniforma la scrittura.
- > È più veloce e condivisibile.

### Penna

- > Sviluppa connessioni cerebrali linguistiche, grafiche e psicologiche.
- > Stimola meglio la memoria.
- > Mantiene attiva la parte del cervello dedicata al movimento.
- > Privilegia il piacere rispetto all'efficienza.



# Umanistico 74 troppo umanistico

■ **Jacopo  
Formaioni**

Partiamo dal significato della parola “umanistico”: relativo a “umanesimo”, nella storia del pensiero, dell’arte e della letteratura, periodo convenzionalmente stabilito tra gli ultimi decenni del secolo XIV e la fine del secolo XV, caratterizzato da un rinnovato fervore per lo studio dell’antichità, si esplica in un’intensa attività filologica e afferma la dignità dell’uomo attraverso la riscoperta appunto delle *humanae litterae*: quelle discipline classiche definite *humanae* perché concorrevano alla formazione dell’uomo, i classici latini e greci che allora costituivano i massimi esempi di letteratura, filosofia e cultura. Allora oggi stiamo perdendo la nostra umanità?

## Corso di studio

«Il collasso delle discipline umanistiche è uno dei fenomeni più inquietanti dei nostri tempi, contro il quale non servono le solite lamentele retoriche – afferma **Remo Ceserani**, tra i massimi esperti di letterature comparate, *visiting professor* in varie università internazionali e critico letterario –. Esso è determinato da due cause principali, fra loro connesse: le nuove caratteristiche del mercato del lavoro e quindi della società e il rifiuto degli umanisti di reinventarsi le loro discipline, ridefinendo la loro figura sociale. Ci troviamo a vivere in una società caratterizzata da un utilitarismo sempre più pressante – continua il professore –: qualsiasi attività è valutata e sostenuta in funzione del suo guadagno immediato. Ed è evidente che oggi conoscere la letteratura greca o le dinamiche della guerra dei *Cento Anni* non sia vantaggioso sotto il profilo economico o facilmente spendibile nel mondo del lavoro, tranne che per chi voglia fare il professore o intraprendere una carriera accademica». Qualche esempio: negli Usa 54 membri dell’*American Academy*

*of Arts and Sciences* hanno denunciato il rischio della rapida scomparsa delle materie umanistiche dalle università; in Inghilterra la storia è stata esclusa da molti corsi di studio; la geografia è quasi scomparsa dai corsi di insegnamento inferiore e superiore di metà Europa e resiste solo come geografia economica o politica; gli studenti disertano i corsi di lettere, filosofia, storia, scienze politiche e giurisprudenza, in Francia come in Italia, Spagna, Germania e in quasi tutti i paesi del vecchio continente. Resistono solo le facoltà di lingue e letterature straniere, trainate dal crescente incontro di culture e nazionalità diverse.

## Mancanza di disciplina

E pensare che «un laureato in queste discipline ha una flessibilità culturale e mentale che lo rende polivalente: meglio di altri imparerà competenze tecniche specifiche richieste dai diversi mestieri – sottolinea **Franco Biasutti**, docente di etica pubblica all’Università di Padova –. Queste qualità sono apprezzate dalle imprese per gli uffici del personale e delle pubbliche relazioni, ma anche nel mondo editoriale. Insomma le potenzialità ci sono, bisogna riscoprirle; purtroppo oggi la tendenza è di vedere questi studi solo come una nobile perdita di tempo». E in molti vorrebbero cancellare corsi e programmi che agli studenti riservano solo disoccupazione e imporre rette stratosferiche agli aspiranti “umanisti”. Soprattutto in un periodo come questo, in cui la ricchezza si assottiglia, sono pochi gli studenti che decidono di investire i risparmi propri e dei genitori in facoltà che non assicurano subito un posto di lavoro ben retribuito. Per non parlare della carriera accademica, un vero e proprio miraggio per i moltissimi studenti. Ma questo è un capitolo a parte.

## Cultura generale

Ceserani lancia quella che oggi appare una provocazione: «Non è forse la cono-



scienza che ci rende uomini? Conoscere il nostro passato e la nostra cultura ci rende persone che vivono meglio il presente, su di esse pogliamo le competenze indispensabili per svolgere al meglio un lavoro. La differenza tra conoscenza e competenza è fondamentale, mentre oggi c'è sempre più la tendenza a sovrapporre le due cose, facendo di noi prima lavoratori che uomini. Le discipline umanistiche definiscono la nostra identità come individui, come cittadini e come popolo. Mi sembra incredibile – conclude Ceserani – che l'Italia, con uno dei più grandi patrimoni artistici del mondo, non investa sul proprio passato e sui propri tesori, facendo della cultura uno dei pilastri da cui ripartire. Il dibattito è aperto, insieme dobbiamo trovare delle soluzioni». ■

## Non ne ho facoltà

**Le più e le meno gettonate tra le facoltà universitarie.**

L'annuale ricerca di *Almalaura*, consorzio interuniversitario per collegare università e mondo del lavoro, ha stilato una sorta di classifica delle facoltà a più alto tasso d'occupazione. Le "migliori" sono quelle di scienze applicate, con in testa medicina e ingegneria, che, seppure in lievissimo calo, guidano la classifica, mentre farmacia, chimica, biotecnologie e informatica seguono a ruota con ottime prospettive già entro un anno dalla laurea. Invece le facoltà con il più alto tasso di disoccupazione sono giurisprudenza (24%, dovuto all'altissimo numero di iscritti) e psicologia (18%); seguono, un po' più a distanza, lettere (15%) e scienze sociali (14,3%). Le facoltà di lingue, scienze della comunicazione, scienze politiche e arte e *design* sono accomunate da un tasso di disoccupazione tra il 12,4% e il 13,1%; chiudono la classifica filosofia, agraria e sociologia, con una percentuale di poco superiore al 10%.

# In punta di Forquette

Una laurea in scienze politiche, 28 anni, foggiana ma conoscitrice di molte città italiane ed estere dove ha studiato e lavorato, Luana Stramaglia è la titolare di *Forquette*, ristorante atipico di cucina narrativa, in cui ha dato vita al suo progetto di impresa sociale *Fork in progress* ([www.forkinprogress.it](http://www.forkinprogress.it)) che coinvolge anziani a rischio d'emarginazione sociale e allievi del locale Istituto alberghiero.



**Come nasce l'idea di *Fork in progress*?**

«Dopo dieci anni passati lontano dalla mia città ho deciso di tornare per dare vita a un ristorante con finalità sociali. Nel 2012 il progetto *Fork in progress* ha vinto un bando per *start up* della Regione Puglia dalla quale abbiamo avuto 25mila euro a fondo perduto. Dopo un po' di lungaggini burocratiche e di laboratori propedeutici ha

**Un ristorante atipico in cui giovani e anziani soli raccontano le loro esperienze e cucinano insieme.**

aperto i battenti *Forquette*, nome francese ma del tutto simile nel suono alla parola forchetta in dialetto foggiano».

**Cosa significa cucina narrativa?**

«Stare ai fornelli insieme narrando le proprie esperienze aiuta a uscire dalla solitudine non solo gli anziani, ma anche i più giovani, spesso emarginati. Cucinare serve inoltre a trasferire dalle vecchie alle nuove generazioni quella preziosa conoscenza del territorio che altrimenti si perderebbe».

**Chi è coinvolto nel progetto?**

«Due donne e due uomini tra i 70 e gli 83 anni, individuati dalle associazioni locali che si occupano di anziani, e 16 ragazzi dell'Istituto alberghiero locale. Un nonno e 2 ragazzi si alternano su 4 giorni a settimana coadiuvati dai nostri 2 professionisti fissi».

**I foggiani come hanno accolto questa cucina narrativa?**

«Con una curiosità positiva che finora ci ha premiato in termini di presenze. Il nostro sforzo ora è quello di conquistare la fedeltà di questi curiosi, sperando di vedere sorgere tanti altri ristoranti di cucina narrativa in giro per l'Italia. E magari anche all'estero». ■



Viaggi, animali, ambiente, cibo, maternità. Quattro chiacchiere con l'ex conduttrice di *Alle falde del Kilimangiaro*, la Licia nazionale, che ha cambiato canale, ma non passioni.

# Cambio canale

■ **Maria Antonietta Schiavina**

Dal 7 dicembre dell'anno scorso Licia Colò ha cambiato rotta, lasciando la Rai, per debuttare nel contenitore domenicale di Tv2000 *Il mondo insieme*, in onda ogni domenica per 20 puntate dalle 15 alle 18. Dove parla, però, anche se in modo diverso, ancora di viaggi. In più, da gennaio, sta curando una striscia quotidiana di mezz'ora dedicata ad animali e ambiente.

■ Dopo una vita passata a *RaiTre*, sbarcare in uno spazio più piccolo che tipo di sfida è stata?

«Piacevole e stimolante. Ho idee molto chiare sulla Tv. Quella generalista sta perdendo qualità, io stessa la guardo sempre meno. Dalla Rai poi mi hanno "invitato" a uscire, mentre Tv2000 mi ha accolto a braccia aperte, con garanzie di serietà. *Alle falde del Ki-*

*limangiaro* è nato con me tanti anni fa, ma ho sempre voluto mantenere determinati ingredienti, quelli di un programma turistico e insieme della conoscenza di ciò che ci circonda. E in questo Tv2000 mi ha dato fiducia».

■ Ha anche una striscia *Animali e animali - Quando l'ambiente chiama*. Come va?

«Molto bene. Mezz'ora tutti i giorni dalle 14,30 alle 15, in cui parliamo un po' di tutto, non solo di cani e gatti».

■ Un addio, quello con *Raitre*, che in ogni caso l'ha fatta un po' soffrire...

«Però c'è stato anche il rovescio della medaglia. Ho riscoperto la vita più tranquilla e non ho certo messo da parte le mie passioni. Mi sto dedicando con più tempo al portale *animalieanimali.it* di cui sono direttore editoriale, che si occupa di natura e ambiente. Posso continuare a fare il mio programma senza pressioni e senza limiti e, soprattutto, ho più tempo per stare con mia figlia che ha 9 anni».

■ Una figlia a cui ha dedicato il libro *Per te, io vorrei*, pubblicato con Mondadori.

«Non un libro per bambini, ma uno spunto per una riflessione sul significato di essere genitori oggi».

■ Perché ha voluto raccontare una storia così intima?

«Sono diventata mamma in età matura e pensavo che sarebbe stato tutto più facile. Ma le complicazioni mi hanno costretta a riflettere sul rapporto mamma-figlio, in chiave femminile. E nel libro ci sono tanti riferimenti su come crescono le piccole donne oggi nel mondo».

■ Una volta, in un'intervista, ha dichiarato di essere una mamma severa, prima di tutto con se stessa. Cosa significa?

«Mettersi in discussione ogni giorno per capire che non basta comprare vestiti, giocattoli o cibo ai figli per crescerli nel modo giusto. A parte il fatto che la bacchetta magica del buon genitore non esiste».



Da sempre difende gli animali e, a tale proposito, ha scritto un bellissimo libro dedicato a una sua gatta, Pupina, dopo la sua morte. Oggi chi ha sostituito Pupina?

«Tre gatti, un cane, una capra e qualche gallina».

Una piccola arca accanto alla quale sua figlia si diventerà moltissimo.

«Sì. Ha un ottimo rapporto con gli animali in genere, ma non li chiede perché dice: "A portarli a casa ci pensa la mamma". Solo per la capra ha fatto un'eccezione, perché quando l'ha vista ha scoperto che sotto Pasqua l'avrebbero macellata. E ora Capri, così si chiama, vive tranquilla nella nostra arca come un cagnolino».

Parliamo di cibo. Sa cucinare?

«Non sono mai stata una grande cuoca né una super buongustaia, anche se, quando qualcosa mi piace, mangio di gusto».

Per fare la spesa preferisce i negozi zietti sotto casa o i supermercati?

«Entrambi. Specialmente da quando sono mamma, metto più attenzione nella ricerca di alimenti sani e, quando posso, acquisto prodotti biologici».

È vegetariana?

«No, perché non credo che uccidere gli animali per cibarsene sia da condannare, anche se non mangio carne rossa da vent'anni. Non tollero, invece, la caccia. Da noi è considerata uno sport, ma uccidere per divertimento non lo ritengo giusto».

Cosa pensa dello squilibrio alimentare fra paesi ricchi e paesi poveri?

«Credo che per la sopravvivenza di tutti il mondo cosiddetto ricco non possa pesare su quello povero e che si debba ragionare in termini mondiali: la gente che emigra da noi lo fa perché dove abita muore di fame e i paesi ricchi non possono più innalzare muri. Devono abbatterli, per il bene di tutti».



Licia Colò  
PER TE,  
IO VORREI  
Mondadori  
pp. 144, euro 16

## Il Belpaese degli orrori

Inutile sottolineare quanto la rete giochi un ruolo fondamentale nello sviluppo del turismo in Italia, essendo diventata il mezzo più importante attraverso cui si orientano le scelte di viaggio. Eppure la storia delle iniziative turistiche *on line* istituzionali italiane è fatta perlopiù da una galleria di "orrori". Macroscopico e rimasto negli annali fu il caso del portale nazionale del turismo [www.italia.it](http://www.italia.it), un progetto faraonico imbastito dall'allora ministro Lucio Stanca, sostenuto da un *budget* di decine di milioni di euro e andato *on line* nel 2007, dopo anni di gestazione, con risultati tra il ridicolo e il disastroso. E la vicenda è tutt'altro che finita, visto che a otto anni di distanza il portale è sempre lì, inutile e mai decollato. L'ultimo arrivato nella galleria degli "orrori" è il sito voluto dal Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo per fungere da vetrina alla pletora di eventi culturali che faranno da cornice all'*Expo*. Un sito improbabile fin dal nome, *verybello!* [[verybello.it](http://verybello.it)], finito immediatamente nel mirino dei critici per le sue mancanze. I suoi difetti sono stati ben riassunti da esperti *web* come Matteo Flora [[mgpf.it/2015/01/25/verybello-mie-considerazioni-tecniche.html](http://mgpf.it/2015/01/25/verybello-mie-considerazioni-tecniche.html)] e Paolo Iabichino [[www.chefuturo.it/2015/01/perche-verybello-e-un-progetto-di-improvvisazione-digitale](http://www.chefuturo.it/2015/01/perche-verybello-e-un-progetto-di-improvvisazione-digitale)] sui rispettivi *blog*. Improvvisazione, scarsa o nulla usabilità, errori nelle scelte progettuali e nell'impostazione comunicativa, accanto a macroscopiche castronerie come il mettere *on line* un sito destinato ai visitatori globali di *Expo*, senza che sia pronta la versione in inglese.

Nel frattempo, se la materia vi appassiona, mettete fra i preferiti il sito [magically.wordpress.com](http://magically.wordpress.com), dove il caparbio *blogger* Francesco Aprile anatomizza da anni gestazione e gestione delle principali iniziative digitali istituzionali per il turismo. ■

## Mettere in videogioco

Il gusto per l'antiquariato, il modernariato e per il *vintage* trova applicazione anche nel mondo dei videogiochi: si chiama *retrogaming* e consiste nel recuperare, conservare e soprattutto usare di nuovo tutti quei videogiochi resi obsoleti dal progresso informatico, siano essi per *console* o per *home computer*. Il meraviglioso sito [archive.org](http://archive.org) nella sezione software ha un archivio ricco di centinaia di vecchi videogiochi immediatamente fruibili via *browser* attraverso un apposito emulatore. Lo trovate a questo indirizzo: [archive.org/details/softwarelibrary\\_msdos\\_games](http://archive.org/details/softwarelibrary_msdos_games).



# Nei limiti dell'impossibile

**La trasformazione della Fiat 500 nella nuova Fiat 500X: quando l'impossibile è verosimile in una storiella gustosa, in cui gli ingredienti ci sono tutti per piacere al pubblico.**

**E** una vecchia massima, valida per ogni forma di narrazione, che è meglio rappresentare una cosa impossibile, ma che appaia verosimile, piuttosto che una cosa possibile, ma a cui non si sarebbe disposti facilmente a dare la nostra fiducia. E la narrazione pubblicitaria fa ricorso a piene mani a questa massima. Ne è una prova la smagata storiella che ci racconta *Fiat* promuovendo la nuova *500X*, dove ci sono poi anche tutti gli elementi con cui accattivarsi il favore del pubblico: il sesso (più alluso che consumato), l'imprevisto che fa cambiare in modo umoristico la situazione, il doppio senso e, non ultimo, l'ambientazione della storia in un luogo pieno di fascino. Girato a Pitigliano, una cittadina toscana arroccata su uno sperone roccioso, che appare subito nella prima inquadratura, lo *spot* trasporta lo spettatore in un luogo che per il pubblico americano (per il qua-

le lo *spot* è sostanzialmente pensato) identifica un aspetto mitico dell'Italia. In questa tranquilla cittadina il fuoco arde sotto la cenere, perché una signora piuttosto attempata distesa sul letto, con fare seduttivo, attizza il marito in vestaglia. Lui, che appare spennacchiato e sulle prime sorpreso, non si tira indietro, ma decide di ricorrere a un "aiutino" nella magica pillola blu e per questo va nel bagno a controllarne la scorta: ce n'è rimasta una sola, che con fare baldanzoso, si proietta verso la bocca aperta. Ma si sa, l'età è quella che è, e sbaglia mira, cosicché la pillola vola giù dalla finestra. La storia segue i rimbalzi accidentati e vitali della pillola, mentre l'anziano grida tutta la sua disperazione. Dopo vari volteggi la magica pasticca va a finire proprio nel serbatoio aperto di una *Fiat 500* rossa fiammante, ma ancora vecchio modello, mentre il suo proprietario è intento ad armeggiare alla pompa. Gli effetti sono sorprendenti e immediati: le varie parti della fiancata si gonfiano ad una ad una e l'intera scocca si inturgidisce (mi si perdoni la fin troppo evidente metafora). Lo stesso proprietario, un giovane molto aitante, contrattare dell'anziano signore dell'inizio, osserva lo spettacolo con stupore. Ma quello che costituisce la ciliegina sulla torta è la sanzione dell'evento decretata dalle tre donne che passano di là e vedono la trasformazione: sia le prime due, giovani e carine, sia la terza più attempata – i cui ardori, però, non sono ancora sopiti – emettono dei gridolini di stupore e apprezzamento, lanciando sguardi ammiccanti in direzione del giovanotto e della sua auto, che ora è una *Fiat 500X*, una variante "pompata" della versione classica. Non manca un ultimo doppio senso da parte della voce *over* che la definisce "più grande, più potente, più pronta all'azione". Storia impossibile. Ma in fondo, perché non la si dovrebbe considerare verosimile? ■





# LA CONVENIENZA A MISURA DI SOCIO

RISERVATO AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO

## DALL'1 AL 31 MARZO

### COMPLETO LETTO GABEL 100% COTONE LINEA NATURALE

singolo - lenzuolo - 160 x 280 cm  
sotto con angoli 90 x 200 cm + federa

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 35,00 €

**24,50€**

matrimoniale - lenzuolo - 240 x 280 cm  
sotto con angoli 175 x 200 cm + 2 federe

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 49,90 €

**34,93€**

**SCONTO  
30%**

DISPONIBILE ANCHE  
1 PIAZZA E MEZZO

**31,50€**

PREZZO PER  
I SOCI UNICOOP TIRRENO



### FELPA UOMO/DONNA LONSDALE

modelli e colori assortiti

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**22,00€**

### PANTALONE LUNGO UOMO/DONNA LONSDALE

modelli e colori assortiti

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**18,90€**



### BICI UOMO 28"/DONNA 26" CON PEDALATA ASSISTITA MAINO ELETTRA

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**699,00€**

Telaio in alluminio  
Batteria litio 36V  
Motore brushless 36 V, 250 Watt  
Cambio shimano tourney TX35  
6 velocità  
Freni in alluminio v-brake  
Cerchi in alluminio  
Prodotta e garantita da Atala spa



### TAB 10,1 3G TREKSTORE

Mod. SURFTAB XIRON 10,1 3G  
con custodia originale in neoprene

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**179,00€**

Display IPS 5 multitouch capacitivo  
Formato dello schermo 25.7 cm (10.1")  
Bluetooth® 4.0

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE 7" SOLO WI FI  
CON CUSTODIA ORIGINALE

**64,90€**

PREZZO PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

Memoria  
Ram  
1 GB

Fotocamera  
posteriore  
5.0 MP

Capacità  
16 GB

Fotocamera  
anteriore  
2.0 MP

Interfaccia  
3 G  
Micro Sim

Sistema Operativo  
android  
4.2.2

Processore CPU  
Cortex  
QUAD CORE  
A7 - 1.3 GHZ



OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

**coop incoop\* ipercoop**

DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

\* In alcuni minimercati, le offerte soci sui prodotti non alimentari potrebbero essere disponibili esclusivamente su prenotazione.



RISERVATO AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO

# LA CONVENIENZA

# DALL'1 AL

**PETTO DI POLLO A FETTE COOP**  
confezione famiglia



**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Aniché 10,40 €

**6,24€**

al kg

MASSIMO  
5 CONF.  
PER OGNI CARTA

**SCONTO  
40%  
ALLA CASSA**



**ARANCE TAROCCO**  
calibro 5 - confezione da 3 kg



**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**1,00 € al kg**

**2,98 €** la confezione

MASSIMO  
10 CONF.  
PER OGNI CARTA



**PRONTO SCOGLIO  
I CONDI PRESTO ESCA**  
surgelato - classico/pomodoro - 450 g

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**2,90€**

6,44 € al kg

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA  
TRA I DUE TIPI



**MOZZARELLA FRESCA ALIVAL**  
125 g x 3

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Aniché 3,90 €

**2,14€**

5,71 € al kg

**SCONTO  
45%**

MASSIMO  
6 CONF.  
PER OGNI CARTA



**YOGURT IN PEZZI PARMALAT**  
gusti assortiti - 125 g x 8

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**1,60€**

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI GUSTI



**PASTA DI SEMOLA RUMMO**  
lenta lavorazione - formati assortiti  
500 g

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**0,59€**

1,18 € al kg

MASSIMO  
10 PEZZI  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI TIPI



**IL POLPOSISSIMO  
POMODORO 100% TOSCANO PETTI**  
400 g x 3

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**1,45€**

1,21 € al kg

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA



OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA

\* In alcuni minimercati, le offerte soci sui prodotti non alimentari



# ENZA A MISURA DI SOCIO

## 15 MARZO

### LA CACCIATORA

nero d'avola terre siciliane igt/trebbiano d'Abruzzo  
doc/montepulciano d'Abruzzo doc - 5 litri

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**6,95€**

1,39 € al litro

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI TIPI



### LAMPADE LED PHILIPS

UN ESEMPIO: lampada led  
oliva smerigliata 40W E14

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 8,99 €

**5,84€**

**SCONTO  
35%**



### FINISH POWERBALL TUTTO IN 1

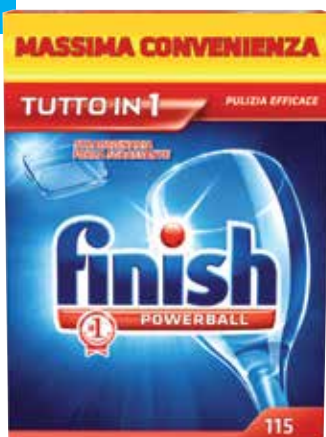
regular - conf. x 115 tabs - 2,277 kg

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**11,50€**

5,05 € al kg

MASSIMO  
4 PEZZI  
PER OGNI CARTA



### SCARPA UOMO/DONNA TRAINING

LOTTO

Mod. ANTARES - colori e misure assortite

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**25,90€**



### IMPASTATRICE MOULINEX

MASTERCHEF GOURMET CLASSICA

Mod. QA403G

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**149,00€**

Potenza 900 Watt  
Capacità recipiente 4 litri inox con  
coperchio trasparente e protezione dagli  
schizzi

HITECH con movimento planetario

Ricettario

Controllo elettronico 6 velocità + pulse

Frullatore 1,5 litri

3 utensili per miscelazione ed impasto:

frusta filo, frusta preparati leggeri,

gancio impastatore.

Accessori: 3 diversi rulli HITECH

per grattugiare fine, grosso e affettare



### MACCHINA DA CUCIRE

PORTATILE CUCCIOLA

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 35,00 €

**22,75€**

**SCONTO  
35%**

Piccole riparazioni, lavori veloci

Leggera, compatta

Due velocità

È elettrica, ma funziona anche a pile

Tensione del filo regolabile

Dotata di pedale

Fornita con accessori:

4 bobine, pedale, 1 ago e infila ago



**ipercoop** DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO

entri potrebbero essere disponibili esclusivamente su prenotazione.



RISERVATO AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO

# LA CONVENIENZA

## DAL 16 AL

SUINO ITALIANO  
ARISTA SENZ'OSSO A TRANCI

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 9,40 €

**5,64€**

al kg

MASSIMO  
5 CONF.  
PER OGNI CARTA

**SCONTO  
40%  
ALLA CASSA**



AFFETTATI PIACENTI

UN ESEMPIO: prosciutto toscano dop  
stagionato 12/14 mesi - 100 g

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**2,50€**

25,00 € al kg

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI TIPI



MELE GOLDEN MELINDA  
confezione da 3 kg



**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**0,76 € al kg**

**2,28 €** la confezione

MASSIMO  
10 CONF.  
PER OGNI CARTA



FUNGHI PORCINI A CUBETTI  
DANTI FUNGHI

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**7,90€**

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA



MARZOLINO IL PASTORELLO  
CASEIFICIO FOLLONICA

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 10,50 €

**6,30€**

10,50 € al kg

**SCONTO  
40%**

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA



BISCOTTI MULINO BIANCO

macine/galletti/tarallucci/campagnole/rigoli  
1 kg

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**1,95€**

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA  
TRA I VARI TIPI



CONFEZIONE LOGGIA DEL SOLE DOCG  
LE CHIANTIGIANE

chianti /vernaccia di San Gimignano/chianti classico - 75 cl x 3

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**9,90€**

MASSIMO  
6 CONF.  
PER OGNI CARTA



OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA **coop inco**

\* In alcuni minimercati, le offerte soci sui prodotti non alime

# ENZA A MISURA DI SOCIO

## 31 MARZO

SPUMANTE BRUT CUVEE IMPERIALE  
FRANCIACORTA DOCG BERLUCCHI  
75 cl

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**8,49€**

11,32 € al kg

MASSIMO  
6 PEZZI  
PER OGNI CARTA



SCOPA SENZA CAVO E SACCO CON ASPIRABRICIOLE  
2 IN 1 HOOVER  
Mod. FJ80B2

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**79,90€**

Potenza massima 18 V  
15 batterie riciclabili al NiMh  
Fino a 30 minuti di autonomia  
Aspirabriciole estraibile  
Tecnologia Cyclonic senza sacco  
Filtro lavabile  
Capacità vano raccogli povere 0,7 litri  
Accessori: spazzola a pennello e bocchetta fessure



SVELTO  
limone/acetico e limone verde  
1 litro x 4

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**3,99€**

1,00 € al litro

MASSIMO  
4 CONF.  
PER OGNI CARTA  
TRA I DUE TIPI



FORNO A MICROONDE + GRILL  
HOTPOINT ARISTON  
Mod. MWA 2022 X

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**69,90€**

5 livelli di potenza microonde  
Potenza resa microonde 800 Watt  
Potenza grill 1000 Watt  
Controllo elettronico  
(manopola, pulsanti, display)  
Volume 20 litri  
Piatto rotante Ø 25,5 cm  
Timer max 95 min.  
Segnale fine cottura  
Orologio digitale  
Sicurezza bambini



COPRIPOLTRONA/COPRIDIVANO  
elasticizzato - tinta unita - colori assortiti

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

copripoltrona

**9,90€**

copridivano 2 posti

**14,90€**

copridivano 3 posti

**17,90€**



TERRICCIO BIOLOGICO UNIVERSALE  
TERRE DI CASA  
25 litri

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**1,90€**

Adatto a tutti i tipi di piante,  
consentito in agricoltura biologica



*Sono tanti i progetti umanitari  
nati in diversi paesi del mondo  
che Unicoop Tirreno ha sviluppato grazie  
all'impegno e al lavoro dei soci.*

# BASTA UN GESTO

*dona i tuoi punti alla cassa  
per far crescere  
la solidarietà!*



## *Sostieni i progetti:*

### **Coop x Togo x Vanda**



Si è costruito  
un centro culturale  
con aule di formazione, ostello,  
laboratorio per la produzione  
del pane,  
punto vendita di prodotti,  
in collaborazione con il  
Movimento Shalom.  
Ora aiutiamoli a decollare.

### **Cuore di Coop**



Grazie ai punti donati  
dal 2001 ad oggi  
con il sostegno a distanza  
si sono aiutati 900 bambini  
in aree disagiate nel mondo,  
in collaborazione con AVSI.

### **Emergency Progetto Migranti**



Emergency gestisce  
un poliambulatorio a Palermo  
che, dal 2006, ha prestato  
assistenza sanitaria gratuita  
a oltre 86.700 immigrati e  
residenti in stato di bisogno.

**COOP È  
SOLIDARIETÀ**



Mostra questo codice alla cassa per donare 100 PUNTI

