

NUOVO CONSUMO

Il mensile per i soci Unicoop Tirreno • euro 1,50 • anno XVIII • numero 191 • novembre 2009

84
PAGINE



LA RETROMARCIA

Chi minaccia le liberalizzazioni?
La riscossa delle lobby contro i consumatori.



la notizia
tutti frutti
la collaborazione tra Coop
e gli agricoltori italiani

speciale
**affari
di famiglia**
il Barometro Coop
sui consumi di soci e clienti

**noi siamo
i giovani**
...in un paese per vecchi

mala mente
la ricerca sul morbo
di Alzheimer

**aspira
e ammira**
guida all'acquisto
degli aspirapolvere

2009
DALLA
TUA
PARTE
noi



INSERTO CONVENIENZA da pag. 39 a pag. 45

*Senza Zuccheri Aggiunti.
Perché alla bontà non c'è nulla da aggiungere.*

La scuola



Si può essere buoni e gustosi anche senza lo zucchero. È questa la filosofia della linea "Senza Zuccheri Aggiunti" di Galbusera. Frollini e wafer dedicati a chi, per scelta o anche per necessità, vuole rinunciare allo zucchero ma non certo al piacere di un buon biscotto. Grazie al maltitolo, composto naturale derivante dall'amido di mais, non hanno aggiunta di zucchero ma sono sempre buonissimi e ricchissimi di gusto. BuoniCosi, CerealiCosi, MeglioCosi, DueCosi e WaferCosi: perché la salute sia sempre buona da mangiare. www.galbusera.it



La salute buona da mangiare.



Con LINEAR il risparmio è assicurato. Per i Soci Coop è anche premiato.

Con LINEAR puoi risparmiare fino al 40% sull'RC Auto*. In più, come Socio Coop potrai avere fino a 2.500 punti fedeltà Coop in regalo per la tua Raccolta. Nel 2008 LINEAR ha già regalato ai Soci Coop oltre 27.000.000 di punti. Che aspetti? Unisciti alla tribù LINEAR.



Una compagnia di:



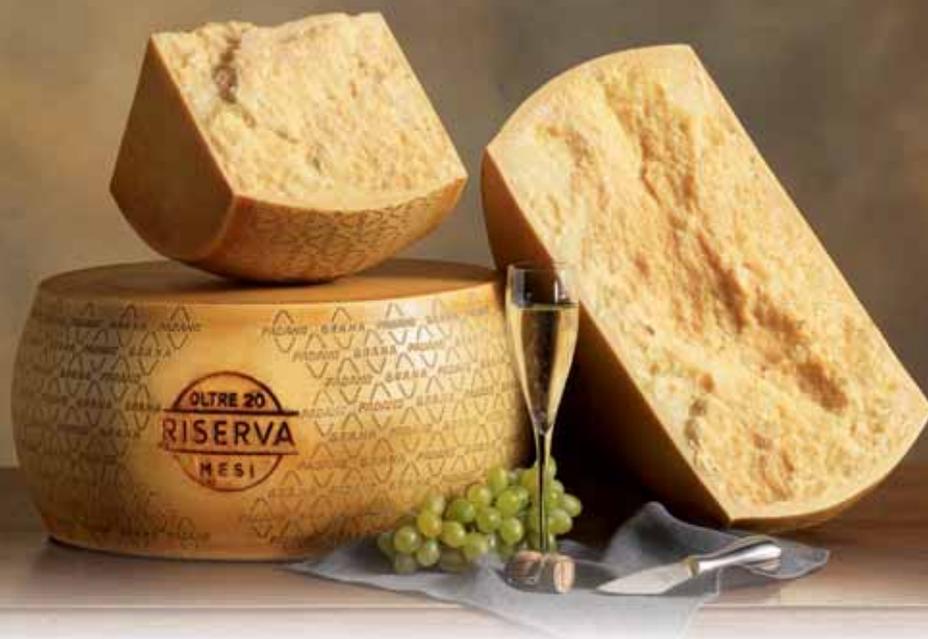
UNIPOL
GRUPPO
FINANZIARIO

* Percentuale di risparmio calcolata confrontando i premi pubblicati da QUATTROVOTI nel mese di novembre 2008, sullo speciale Assicurazioni Auto.

Chiama gratis 800 375445 o clicca www.linear.it/coop

Iniziativa valida solo per le Cooperative aderenti e nel periodo di validità dei rispettivi collezionamenti

Grana Padano Riserva oltre 20 mesi



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

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

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

Risotto al rosmarino, zenzero e Grana Padano D.O.P.

Ingredienti e dosi per 4 persone:

- 320 g di riso vialone nano,
- 1/2 cipolla piccola,
- 40 g di burro,
- la scorza di mezzo limone,
- 1/2 dl di vino bianco secco,
- 1 l di brodo di carne,
- 4 rametti di rosmarino,
- zenzero secco,
- 60 g di Grana Padano D.O.P. RISERVA grattugiato,
- 40 g di mascarpone.

Procedimento:

Pulire e tritare la cipolla. Tritare la scorza di limone. Pulire, lavare e tritare il rosmarino. Rosolare la cipolla con il burro a fuoco dolce. Aggiungere il riso e tostare per 1 minuto. Bagnare con il vino e far evaporare. Bagnare con il brodo bollente a più riprese e cuocere per 14 minuti circa. Pochi istanti prima del termine della cottura aggiungere il limone, lo zenzero ed il rosmarino. A fuoco spento mantecare con il mascarpone ed il Grana Padano D.O.P. Servire.





GRISELLI *Rotolito*



**Grafica - Pubblicità - Stampa digitale
Stampa Roto - Stampa offset**

Dal 1948. La tradizione continua...

Via Monte San Gabriele, 16 - 57023 Cecina (Li)
Tel: 0586 682710 - Fax: 0586 684835
mail: info@griselli.it



SCEGLI LE BORSE RIUTILIZZABILI: LE USI, NON LE GETTI, NON INQUINI.



BORSA IN COTONE



BORSA
PER CARRELLO SPESA



CARRELLINO



BORSA FANTASIA



BORSA COLORATA IN
TESSUTO NON TESSUTO

Usare, usare, usare ancora e non gettare mai. È il modo migliore per ridurre rifiuti e inquinamento. Per questo Unicoop Tirreno ti invita a scegliere le nuove borse riutilizzabili per la tua spesa. Sono comode, belle e soprattutto contribuiscono alla salvaguardia della natura. Puoi scegliere fra cinque tipi: borsa fantasia, borsa in cotone, borsa colorata in tessuto non tessuto, borsa per carrello spesa e il classico carrellino. Scoprite tutte nel Punto Vendita più vicino a casa tua: l'ambiente è una bella scelta.



Unicoop Tirreno

www.unicooptirreno.e-coop.it

NUOVO CONSUMO

Direttore responsabile

Aldo Bassoni

Redazione

Rita Nannelli

Beatrice Ramazzotti

Luca Rossi

Barbara Sordini

Cristina Vaiani

Hanno collaborato

Barbara Autuori

Francesca Baldereschi

Riccardo Banchi

Barbara Bernardini

Salvatore Calleri

Claudia Ciriello

Luca Carlucci

Tito Cortese

Eleonora Cozzella

Eugenio Del Toma

Daniele Fabris

Stefano Generali

Maria Carla Giugliano

Dario Guidi

Silvia Inghirami

Giovanni Manetti

Simona Marchini

Massimiliano Matteoni

Chiara Milanese

Roberto Minniti

Giorgio Nebbia

Alessia Quiriconi

Paola Ramagli

Anna Somenzi

Mario Tozzi

Progetto grafico

Cinzia Capitanio

per Jack Blutharsky - Bologna

Impaginazione

Marco Formaioni

per Studiografico M - Piombino

Copertina

Archivio Coop

Impianti e stampa

Coptip - Modena

Direzione e redazione

SS1 Aurelia Km 237

Frazione Riotorto

57025 Piombino (LI)

Tel. 0565/24720 - Fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

Editore

Vignale Comunicazioni srl

Pubblicità

Giemme Pubblicità

di Graziella Malfanti

via Pacinotti, 12 - 57025 Piombino (LI)

tel. 0565 49156 - 226433

fax 0565 39003

graziella.malfanti@tiscalì.it

Responsabile pubblicità

Robertta Corridori

www.nuovoconsumo.it

Registrazione del Tribunale di Livorno

n° 695 del 24/07/2001

Iscrizione ROC 1557

del 4/09/2001

Tiratura prevista: 305.650 copie

Chiuso in tipografia il 20/10/2009



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

il punto di Aldo Bassoni

e noi paghiamo



Con il pretesto di equiparare il Prestito Sociale ai conti correnti bancari, ecco puntuale in Parlamento l'emendamento per portare l'imposizione fiscale sui depositi a risparmio dei soci delle Coop addirittura al 27 per cento.

Mentre si attende il rientro dei capitali dall'estero ripuliti e candeggiati, frutto forse di evasione fiscale, falso in bilancio opportunamente depenalizzato e forse anche di attività illecite o reati di cui nessuno, tanto meno le banche, chiederà conto ai riciclatori legalizzati dallo scudo fiscale, è arrivato puntuale in Parlamento il solito emendamento con il quale si vorrebbero punire i risparmiatori della Coop, quelle centinaia di migliaia di cittadini onesti che pagano le tasse e che depositano su un libretto della loro cooperativa i propri sudati risparmi. È di appena un anno fa l'aumento della tassazione al 20 per cento sugli interessi del Prestito Sociale. Prima di allora veniva applicata l'aliquota del 12,5 per cento, come per i Bot e le altre rendite finanziarie. Ora, con il pretesto di equiparare il Prestito Sociale ai conti correnti bancari, si vuole portare l'imposizione fiscale sui depositi a risparmio dei soci delle Coop (per legge non più di 31mila euro circa per ogni libretto nominativo) addirittura al 27 per cento. Ed ecco servito un altro schiaffo ai piccoli risparmiatori e una pacca sulla spalla ai furbi che, nell'Italia delle diseguaglianze e delle illegalità, possono ragionevolmente sperare di continuare a farla franca perché, come ha detto il Governatore della Banca d'Italia Draghi, lo "scudo" di Tremonti è un incoraggiamento all'evasione fiscale.

Non sappiamo se questo emendamento alla fine passerà. Mentre scrivo è stato appena inserito nel DL salva-infrazioni comunitarie in corso di conversione al Senato, così, tanto per fare un altro sgambetto a chi, invece che in nome del profitto, fa impresa nell'interesse dei soci e dei consumatori. Il Prestito Sociale non è paragonabile a nessun'altra forma di risparmio, meno che mai ai conti correnti bancari. Le cooperative non possono raccogliere il risparmio come le banche né accedere al mercato finanziario come le società per azioni. Le uniche risorse di cui può disporre una cooperativa vengono dal sacrificio dei soci che rinunciano a dividersi gli utili e li destinano a riserva indivisibile, e dalla generosità di chi, in cambio di un'equa remunerazione, "presta" i propri soldi alla "sua" cooperativa per aiutarla a crescere e ad essere sempre più efficace nello svolgere il proprio compito a tutela della salute, del risparmio e del portafoglio dei suoi oltre sei milioni di soci e di tanti consumatori che soci non sono ma che apprezzano il valore sociale ed economico della Coop. Se l'emendamento dovesse passare, oltre a rappresentare l'ennesimo obbrobrio giuridico svelerebbe l'intento punitivo di questo Governo nei confronti di chi non si adegua al modello unico dell'impresa capitalistica, quella per intenderci governata dal dio profitto, che, tra parentesi, ci ha portato all'attuale disastro.



COMITIVA COOP CAPODANNO D'ARTE E ENOGASTRONOMIA IN CAMPANIA

dal 30 dicembre 2009 al 2 gennaio 2010



Un Capodanno insieme alla scoperta dei siti patrimonio dell'Unesco, fattorie e produttori locali, tra Caserta, Benevento e Napoli: un "goloso" itinerario in esclusiva per i Soci di Unicoop Tirreno dal 30 dicembre 2009 al 2 gennaio 2010. La quota di partecipazione prevede il viaggio di andata e rientro in pullman GT con accompagnatore da 16 città del nostro territorio (minimo 40 partecipanti).

Trattamento Pensione completa con bevande incluse

La quota comprende

- sistemazione alberghiera (3 pernottamenti) all'Hotel Crowne Plaza Caserta di categoria ****S;
- visite con guida - Caserta: Quartiere di San Leucio (*), Belvedere, Museo della Seta, Borgo medievale di Caserta Vecchia (*), appartamenti storici della Reggia di Caserta (*); Napoli: passeggiata nel centro storico e lungo la via dei presepi e delle botteghe artigiane; S.Agata dei Goti (BN);
- Cena di Gala e Gran Veglione di capodanno all'Hotel Crowne Plaza a Caserta;

- Concerto di Capodanno alla Cappella Palatina presso la Reggia di Caserta;
- 2 visite con pranzo contadino ad aziende agricole e di allevamenti bufalini nelle province di Caserta e Benevento;
- assistenza di accompagnatori durante tutto il viaggio;
- assicurazione medica alla persona, bagaglio, annullamento.

(*) siti dichiarati patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

QUOTE INDIVIDUALI DI PARTECIPAZIONE PER I SOCI UNICOOP TIRRENO

minimo 40 partecipanti

INCLUSI CENA DI GALA E VEGLIONE

Adulti in camere doppie e triple, a partire da 405€ fino a 525€ secondo le località di partenza.

Bambini 2-12 anni n.c. in 3°-4° letto con 2 adulti, a partire da 243€ fino a 355€ secondo le località di partenza.

BAMBINI FINO A 2 ANNI n.c. GRATIS - € 99,00 SUPPLEMENTO SINGOLA (su richiesta)

La quota non comprende: le bevande non incluse ai pasti; mance/extra; il pranzo del 1° gennaio; tutto ciò non indicato nel paragrafo "la quota comprende".

Per i Soci partecipanti dalla Campania non comprende il pullman per tutto il viaggio.

Nota importante: il programma di viaggio può subire modifiche di carattere organizzativo.

LE PRENOTAZIONI SONO GIÀ APERTE.

INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUL PROGRAMMA DI VIAGGIO E SULLE LOCALITÀ DI PARTENZA CON IL PULLMAN: AGENZIE CONVENZIONATE, NUMERO VERDE E SUL SITO.

Vieni a scoprire tutti i viaggi di Mondovivo su:

www.mondovivo.it



ORARI: LUNEDÌ - VENERDÌ
09.30 - 13.30 / 14.30 - 18.30



in questo numero

RUBRICHE

- 7 Il punto
E noi paghiamo
- 10 Lettere
- 11 Coop risponde
- 12 Chi protegge il cittadino
Con le buone
- 12 Previdenza
Limiti d'età
- 13 Ora legale
In e out
- 14 Pace verde
Castelli di sabbia
- 14 Evergreen
- 15 Pianeta terra
Siamo una frana
- 23 Controcanto
L'antiretorica
- 34 Prodotto a marchio
Il club dei piccoli
- 51 La merce muta
Palma nera
- 54 La ricerca
Su di tono
- 55 Sani & salvi
- 55 ABCibo
La giusta dose
- 59 Nel carrello
- 63 Presidi Slow Food
La piccola pesca
- 66 A tavola
Menu di carne
- 69 Benestare
- 71 Semiseria
In segno di gratitudine
- 80 Consumi in scena
Rovescio d'acqua

71 NC



La notizia

- 16 **Tutti frutti**
Coop e il mondo agricolo italiano.

Speciale

- 24 **Affari di famiglia**
la spesa secondo il Barometro Coop.

coop info

- 26 La spesa in un click
- 27 Ciao ciao borsina
- 28 Dalla tua parte
- 30 In continua evoluzione
- 31 La scelta dei soci
- 32 L'agenda del socio
- 36 Volo su Vienna
- 38 La vetrina dei soci

39 INSERTO CONVENIENZA



- 46 dossier
Noi siamo i giovani
perché l'Italia non investe su di loro?

- 52 salute
Mala mente
Alzheimer, il lento declino della mente.

prima pagina

La retromarcia pag. 18



PRODOTTI

Guida all'acquisto

- 56 **Aspira e ammira**
gli aspirapolvere.
Gli extra
- 58 **Coccio bello**
le pentole di coccio.
Tipico
- 60 **Presi in castagna**
le castagne tipiche.
Cotti & crudi
- 62 **Fiori di zuppa**
le zuppe pronte.
Dal fornitore
- 64 **Di buona pasta**
il Pastificio Maremmano di Roccastrada.

tanto di appello

Come soccorritore in prima linea, devo dire di aver visto tanto dolore nelle facce di tutti. Arrivato vedevo la tragedia di una città distrutta: i parenti che piangevano disperati che ti si attaccavano al collo e abbracciavano il cane perché potesse ritrovare qualcuno, ma purtroppo ormai si trovavano corpi senza vita. Noi soccorritori con il sudore in fronte e con la faccia polverosa ma con il magone in gola andavamo avanti con il nostro delicato lavoro. Vedevo quelle poche case rimaste in piedi non più agibili e quelle persone salve che ti ringraziavano per tutto quello che stavi facendo, ma che avevano perso lavoro e ricordi.

Carlo Bientinesi

Sono un socio che dopo il terremoto de L'Aquila ha aderito all'appello di **CoopVoce** di inviare un sms del valore di un euro a favore delle popolazioni vittime del sisma. Vorrei sapere quanti soci hanno risposto all'appello e, se possibile, quali risultati sono stati ottenuti.

R.G., Roma

Approfittiamo di queste lettere per fare il punto sulle iniziative di solidarietà lanciate da Coop in favore delle popolazioni e dei territori colpiti dal sisma dell'aprile scorso, a partire proprio dall'iniziativa di **CoopVoce** un sms per l'Abruzzo. Infatti, tra gli operatori virtuali della telefonia mobile, **CoopVoce** è quello che è sceso di più in campo a sostegno dei terremotati tenendo fede ai propri principi cooperativi. Lo ha fatto con una paio di iniziative che hanno dato risultati molto concreti. "A caldo" ha donato 50 euro di traffico telefonico gratuito ai residenti nelle zone terremotate che avevano stabilito un rapporto con **CoopVoce**, per sopperire alle prime necessità anche di comunicazione con familiari e personale di soccorso:

un sms inviato direttamente sul telefonino annunciava, nei giorni seguenti il sisma del 6 aprile, la solidarietà e la vicinanza di Coop alle popolazioni colpite in un momento così drammatico e delicato della loro vita. In seconda battuta, assieme agli operatori "storici" della telefonia fissa, la "giovane" **CoopVoce** (poco più di due anni di vita) raccogliendo l'invito della Protezione Civile ha chiesto ai propri clienti di mandare un sms di solidarietà corrispondente al valore di un euro. All'appello hanno risposto in 27mila, prevalentemente soci Coop, che su un totale di 350mila abbonati (tanti erano a cavallo dell'estate scorsa) rappresentano un bel numero. Ora possiamo essere molto soddisfatti nel vedere realizzati con i soldi del pool di telefonia mobile gran parte di un nuovo quartiere di 21 edifici, un terzo dei quali sono stati consegnati, le scorse settimane, agli sfollati del sisma dai vertici della Protezione Civile nel corso della cerimonia che ha visto la partecipazione del presidente del Consiglio Berlusconi. Una targa posta all'ingresso di ciascun edificio ricorda la provenienza dei fondi e **Coop** figura in testa a tutti gli altri operatori telefonici. Un tetto agli sfollati, ma non solo. Una forte spinta al rilancio culturale ed economico dell'Abruzzo, infatti, viene dall'intero movimento cooperativo. **Legacoop** nazionale ha contribuito con 2,5 milioni di euro e le cooperative di consumatori, in particolare, si sono impegnate nella costruzione di una scuola a Goriano Sicoli (**Coop Consumatori Nordest**) e in un progetto a carattere sociale in via di definizione con le istituzioni locali, per il quale **Unicoop Tirreno**, insieme a **Coop Centro Italia**, **Unicoop Firenze**, e la piemontese **Novacoop**, mettono a disposizione 500mila euro. Gran parte di questi fondi sono stati raccolti grazie ai punti donati dai soci e a molte iniziative di solidarietà sui territori.

Aldo Bassoni

via lattosio

Sono un'accanita frequentatrice dell'Ipercoop di Livorno e socia Coop da sempre. Mio marito è intollerante al lattosio e mi trovo talvolta costretta ad andare ad acquistare mozzarelle e formaggi spalmabili a basso contenuto di lattosio in altri supermercati perché sugli scaffali Coop non ci sono. Dato che siete sempre attenti alle esigenze e ai bisogni dei vostri consumatori vi volevo sensibilizzare su questa problematica molto comune.

lettera firmata

La Cooperativa ascolta sempre attentamente i rilievi e i suggerimenti dei soci. In questo caso, però, dobbiamo dire che **Unicoop Tirreno**, oltre a una linea di prodotti per celiaci,

ha nei suoi assortimenti molte tipologie di prodotti a basso contenuto di lattosio, comprese le mozzarelle, i formaggi spalmabili e alcuni salumi. Non riusciamo a capire il motivo per cui un'accanita frequentatrice dell'Ipercoop di Livorno non trovi questi prodotti. A meno che non cerchi alimenti particolari per marca o tipologia che noi non abbiamo. Nel qual caso siamo sempre disponibili a recepire eventuali esigenze per valutare se è possibile trovare una soluzione. Da parte nostra ci impegniamo a predisporre informazioni più precise e dettagliate riguardo gli alimenti senza lattosio per facilitare ai soci e consumatori l'individuazione e la scelta dei prodotti.

Claudio Viligiardi

responsabile commerciale freschi di Unicoop Tirreno

messa a punto

Vorrei avere informazioni in merito a una decisione presa da Coop: al socio che chiede la fattura non vengono accreditati i punti Coop. Perché?
via e-mail

► Ci rendiamo conto del suo disagio, ma non abbiamo più la possibilità di erogare punti in caso di richiesta di fattura. Ciò dipende dalla natura stessa della nostra Cooperativa che svolge un'attività di vendita al dettaglio a persone fisiche, soci e clienti, e non all'ingrosso a persone giuridiche. L'erogazione dei punti è di per sé un'offerta riservata ai soli soci e "la sua attività non può essere una nostra socia" perché si verrebbe a ledere la nostra natura di venditori al dettaglio. Dal momento in cui viene richiesta la fattura si attua di fatto un passaggio della sua condizione da socio la titolare di un'attività.

animal Coop

Che cosa sta facendo Coop per la salvaguardia del benessere animale?
via e-mail

► Salvaguardare i delfini nella pesca dei tonni e promuovere politiche di pesca ecologicamente e socialmente sostenibili su tutti i prodotti ittici, migliorare le condizioni di vita degli animali negli allevamenti, non testare sugli animali i prodotti cosmetici (né il prodotto finito né i singoli ingredienti) aderendo allo Standard Internazionale gestito in Italia dalla Lav, non vendere pellicce animali e passare al sintetico anche nelle guarnizioni: sono solo alcuni degli interventi di Coop in tema di "e". Inoltre i capitolati che la Cooperativa fa sottoscrivere ai suoi fornitori prevedono specifici requisiti per gli ambienti d'allevamento, la densità e il trasporto degli animali. I fornitori si impegnano formalmente a rispettare suddetti criteri, oltre a consentire le necessarie verifiche.





con le buone

Ho attivato il contratto **Zero6 top**, presso un centro TRE. Il rivenditore non specificava tutte le caratteristiche del contratto, indicandomi solo che per navigare in internet avevo una quantità di traffico pari a 4 GB al mese, più altre opzioni. Dopo un mese TRE mi informa del superamento dei GB consentiti dal contratto e che per questo motivo la bolletta era di svariate migliaia di euro. Decido di recedere dal contratto, ma ora mi trovo a pagare oltre 3mila euro. Come posso risolvere il contenzioso che ho con la società H3g?



lettera

► Il suo sembra essere un classico caso che può essere risolto in sede di conciliazione. Dalle informazioni che ci fornisce, l'anomalia della fattura potrebbe dipendere dal fatto che lei non è riuscito a verificare prima i GB utilizzati per la connessione ad internet. Se il recesso anticipato è una conseguenza di un malfunzionamento del sistema TRE, ha diritto allo storno delle fatture senza dover pagare la penale. Nel caso potrà risolvere in via bonaria la controversia attivando il tentativo obbligatorio di conciliazione. In ambito di telecomunicazioni, infatti, le associazioni dei consumatori riconosciute a livello nazionale hanno siglato diversi protocolli di conciliazione per mezzo dei quali è possibile attivare una procedura conciliativa e risolvere la controversia in atto con l'operatore di riferimento. Ogni

utente potrà ricorrere al tentativo di conciliazione solo dopo aver inoltrato un reclamo all'azienda interessata e aver ricevuto una risposta non soddisfacente, entro i termini previsti dalla

Carta dei Servizi. Nel suo caso la procedura paritetica di conciliazione TRE consiste in una procedura on line, stragiudiziale e totalmente gratuita che avviene tramite l'associazione dei consumatori da lei indicata e la TRE. Per attivare il tentativo di conciliazione con la sua compagnia dovrà inoltrare all'associazione tutta la documentazione relativa al contratto sottoscritto, che sarà poi trasmessa alla TRE tramite la compilazione di un form on line. Sarà rappresentato da un conciliatore che si recherà presso la sede TRE per discutere e concordare una soluzione e sarà lui a comunicarle l'esito della conciliazione. Spetterà ovviamente a lei decidere se accettare o meno la proposta; in caso di rifiuto potrà sempre fare ricorso al Giudice di Pace. Le ricordiamo che la conciliazione è una procedura veloce, gratuita, sempre più utilizzata nella risoluzione delle controversie tra società e utenti.

Per saperne di più: n. 182/02/CONS dell'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni.

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

previdenza a cura di LiberEtà

LiberEtà: e-mail redazione@libereta.it

limiti d'età

Vorrei sapere qualcosa di più sull'innalzamento dell'età pensionabile per le donne.

Lettera

► La Legge 102/2009, anche detta "pacchetto anticrisi", ha modificato il limite di età per il trattamento di vecchiaia portandolo gradualmente da 60 a 65 anni anche per le donne. Per attenuare i contraccolpi sulle dipendenti vicine alla pensione è stato scelto un meccanismo di adeguamento graduale con scatti di un anno ogni due rispetto all'età attuale. Il primo parte da gennaio 2010, quando il requisito anagrafico delle dipendenti del pubblico impiego sarà portato da 60 a 61 anni. Nel 2012 l'asticella sale a 62 anni fino ad arrivare, con adeguamenti biennali, a 65 anni nel 2018 per raggiungere il limite di età previsto per gli uomini. Sono fatti salvi i diritti di chi raggiunge i 60 anni entro quest'anno anche se decide di andare in pensione nel corso del 2010. Dall'aumento dell'età si salvano anche le donne appartenenti alle forze armate e dell'ordine. Una volta raggiunti i nuovi limiti di età per la pensione di vecchiaia,

nulla vieta alle donne che lo vogliono di restare in servizio fino a 65 anni come gli uomini. Se da un lato per le classi dal 1950 in poi i nuovi limiti di età ritardano l'uscita dal lavoro con la pensione di vecchiaia, dall'altro riaprono le porte del ritiro anticipato a coloro che hanno versato parecchi anni di contributi. Il motivo è semplice: con le norme attuali la pensione con 35 anni di contributi è praticamente uscita di scena, visto che dal primo luglio scorso con l'entrata in funzione delle quote è richiesta un'età minima di 60 anni, pari a quella prevista oggi per il trattamento di vecchiaia. Ma a partire dal 2010 la pensione di anzianità può anticipare di nuovo il ritiro rispetto a quella di vecchiaia, sempre che si possano far valere 35 anni di versamenti. I vantaggi non saranno comunque uguali per tutte le dipendenti. Fino al 2015, quando l'età minima dei due trattamenti è sfalsata al massimo di un anno, si guadagneranno solo pochi mesi. Ma a partire dal 2018, quando il divario sale fino a tre anni, chi ha le carte in regola per il trattamento di anzianità anticiperà per un periodo molto più ampio il collocamento a riposo.



in e out

Il peggio e il meglio nell'Italia di oggi.



Vedo spesso più o meno ovunque, le classifiche estemporanee di ciò che è in e di ciò che è out. Nel mio piccolo vi voglio dire la mia opinione. Dare la mia classifica. È in la Peugeot che vince la 24h di Le Mans battendo l'Audi. È out la Ferrari che scarica il magnifico perdente Badoer finito ultimo con gran classe per ben due volte di seguito. Ha, però, portato fortuna alla Ferrari la quale perdeva prima del suo arrivo. È in Saro Crocetta già Sindaco, di Gela che è diventato europarlamentare. È in la giornalista tedesca del "Die Zeit" Petra Reski unica a parlare di mafia in Germania. È out il tormentone di George Clooney e della Canalis. Non se ne può più, del tormentone ovviamente. Sono out i piccoli delinquenti da giardino di via Tribolo e dell'Argingrosso. Sono out le veline in cerca di un posto al sole. È assolutamente in la serie televisiva del gagliardo Ispettore Coliandro che da magnifico perdente si è trasformato in uno sfigato vincente. Bravo Lucarelli che lo ha ideato e sceneggiato. Sempre meglio la regia dei Manetti Bros. In è la nuova serie della Squadra 2 su RaiTre. Raramente un poliziesco è così reale. Out è chi minimizza la presenza della mafia al Centro Nord e in particolare in Lombardia. Out è la Salerno Reggio Calabria dove ho contato oltre 260 cartelli di limite di velocità da 10 Km/h a 110 Km/h. E sarebbe un'autostrada? In è la signora Fortuna Tondi di Caivano in provincia di Napoli che resiste alla camorra. Sono decisamente out i tanti giovani che la scorsa estate sono morti perché il casco rovina il capello e le cinture di sicurezza dietro non vanno allacciate. Assolutamente in è il bellissimo film "The International" che parla del malaffare in modo mirabile. In è la saga di "Taxi" di Luc Besson. Out sono le multinazionali del petrolio che distruggeranno l'Amazzonia peruviana. Agli indios purtroppo ci penserà l'influenza. In è stato il salone dell'auto di Francoforte ricco di novità anche ecologiche. Assolutamente out sono gli atleti della nazionale di atletica che ai mondiali non hanno preso manco una medaglia. Assolutamente in è Nonna Betta Caponnetto che nonostante sia entrata nell'ottantottesimo anno è la guida spirituale ma non solo del gruppo che porta vanti la Fondazione che presiedo. A lei – magnifica in – dedico l'articolo.

castelli di sabbia

È partita la campagna di Greenpeace per fermare l'estrazione del petrolio dalle sabbie bituminose in Canada. Quest'operazione è un crimine ambientale a tutti gli effetti, perché può avvenire solo con il ricorso a una tecnica assai più inquinante dei tradizionali pozzi del petrolio. Per diversi motivi: sono necessari



dai 3 ai 5 barili di acqua per ottenere un barile di petrolio; vengono creati enormi serbatoi delle dimensioni di laghi le cui acque contengono dei prodotti chimici altamente tossici; vengono distrutte le foreste boreali canadesi, uno dei polmoni della Terra, fondamentali nel mitigare gli effetti del riscaldamento globale. La forte dipendenza dal petrolio del nostro Pianeta ha trasformato le sabbie bituminose dell'Alberta nel più grande progetto industriale al mondo che si estende per una superficie pari a quella dell'Inghilterra. Nel rapporto "Dirty oil" lanciato da Greenpeace si calcola che le emissioni di gas serra provenienti dall'estrazione delle sabbie bituminose sono già pari a quanto emette un intero stato come la Norvegia

in un anno e potrebbero triplicarsi rapidamente fino a 140 milioni di tonnellate all'anno. Gli attivisti di Greenpeace hanno interrotto più volte le operazioni di estrazione nella zona. Il primo impianto bloccato è stato quello della multinazionale Shell, poi è toccato all'impianto di trasformazione del

gigante canadese del petrolio Suncor. Oltre a Shell e Suncor, anche altre grandi aziende come la BP, Syncrude, ExxonMobil, Total e Statoil Hydro stanno conducendo operazioni estrattive nella zona. Andrea Lepore, campaigner Clima di Greenpeace Italia, un mese fa ha visitato le regioni dell'Alberta e ha raccontato sul blog con immagini intense e drammatiche (www.greenpeaceitalia.org/blog/) tutto quello che sta succedendo. Al summit sul clima di Copenhagen i leader dei paesi industrializzati dovranno immediatamente abbandonare la folle idea delle sabbie bituminose e investire sulle rinnovabili e sulla protezione delle ultime foreste del mondo.

Maria Carla Giugliano, ufficio stampa Greenpeace

evergreen a cura di Stefano Generali

da costo a costo

Nella spesa alimentare degli italiani il costo delle confezioni arriva in molti casi a superare quello del prodotto agricolo contenuto. Lo sostiene la **Coldiretti** in uno studio che mette in evidenza non solo l'aspetto ecologico, ma anche quello

economico. Confezioni sempre più grandi e accattivanti, infatti, oltre a incidere pesantemente sul costo finale dei prodotti, aumentano il volume dei rifiuti delle famiglie e i costi di trasporto dei beni messi in vendita.

il grande melone

Trasformare in combustibile ecologico i rifiuti. È questa la sfida di diverse imprese e gruppi di ricerca di tutto il mondo. Un recente studio, pubblicato dalla rivista **Biotechnology for Biofuels**, assicura che i meloni potrebbero costituire

una materia prima preziosa per produrre il bioetanolo. Il succo fermentato del melone, oltre che come combustibile, potrebbe essere utilizzato anche per la cura del cancro alla prostata o per la riduzione della pressione sanguigna.

tutti casa e famiglia

Sono quasi 45 milioni gli animali domestici che si sono conquistati un angolino nelle case degli italiani. In testa alla graduatoria i pesci (oltre 15 milioni) e gli uccelli (12 milioni) seguiti a distanza da 7 milioni di gatti e altri 7 di cani. Quest'ultimi, però,

guidano la classifica del business, con una crescita costante del mercato di accessori, cucce, guinzagli, giochi e abbigliamento, e dei servizi riservati ai quattro zampe: in Italia sono 18mila le strutture ricettive che aprono loro le porte.



siamo una frana

Si costruisce abusivamente trascurando gli eventuali rischi del territorio e poi si piangono le vittime delle frane.



Di chi è la colpa di quanto accaduto a Messina, ma anche di quello che abbiamo registrato per anni in questo sciagurato paese incapace di mettersi in sicurezza? Di chi è la colpa delle 15mila frane d'Italia, da Ancona (1982) al Vajont (1963), dalla Valtellina (1987) a Niscemi (1997), da Sarno (1998) al Brennero (1998) e poi a Soverato (2002) e così via? Le frane sono un fenomeno assolutamente naturale e prevedibile, dipendono da cause fisiche e geologiche che si chiamano forza di gravità, presenza di versanti acclivi, rocce di un certo tipo e soprattutto piogge. Ma non farebbero alcun danno se non ci fossero gli uomini a decidere di vivere dove forse non dovrebbero, peggiorando la situazione naturale con strade, case, opere di ogni tipo, incendi e disboscamenti. La responsabilità è perciò degli uomini, prima di tutto di quelli che – consapevolmente o no, questo poco conta – decidono di costruire abusivamente trascurando gli eventuali rischi del territorio. Non ci sono scuse né vale ribadire che qualcuno ha permesso loro di farlo, perché in Italia i controlli non sono possibili e perché comunque qualcun altro, nelle stesse circostanze e negli stessi luoghi, ha comunque scelto di comportarsi bene, aspettando mesi per avere una casa, pagandola di più o rimanendo in affitto. Certo che sono più colpevoli gli amministratori locali, che spesso sono perfettamente a conoscenza dei rischi naturali e decidono di sperare che non toccherà mai a loro. Amministrazioni locali strangolate dai debiti percepiscono come unica fonte di reddito quella delle licenze edilizie e poco si domandano dove si insediano i cittadini. Inoltre gli amministratori preferiscono sempre costruire un'opera pubblica, anche se inutile, purché si veda e porti consenso, perché nessuno si accorgerà, invece, di una manutenzione ordinaria, spesso invisibile, del territorio, quella che manca in Italia. Per non parlare della incivile tolleranza all'abusivismo o dell'ignoranza di qualsiasi principio fisico che informi il territorio. Poi c'è lo Stato che non provvede a destinare fondi alla protezione dal rischio idrogeologico, passando dai 510 milioni di euro del 2008 ai 269 di oggi e ai 93 previsti nel 2011: una vera vergogna nazionale, questa si degna di esecrazione. Ma come fanno le autorità nazionali a piangere morti di cui sono, in ultima analisi, i responsabili? Di più, come si fa a continuare a insistere con la costruzione dell'opera pubblica forse più inutile del Mediterraneo, e sicuramente più costosa del mondo, nella zona a maggior rischio naturale (idrogeologico e sismico) d'Italia? Non si dovrebbero invece stornare quei fondi ingenti per riconvertire ecologicamente il territorio e dopo, semmai, parlare di ponte? L'imposizione dei pilastri di sostegno al ponte porterà uno sconvolgimento disastroso: milioni di metri cubi di roccia da movimentare, equilibrio idrogeologico distrutto, cemento a profusione. In pratica, se si andrà avanti così, si schiaffeggeranno quei morti: se qualcuno vi parla ancora di ponte sullo stretto di Messina siete autorizzati a risentirvi pesantemente.

tutti frutti

Migliaia di tonnellate di frutta italiana di qualità venduta nei negozi della Cooperativa. Coop e il mondo agricolo italiano: una collaborazione nel segno del rispetto e della convenienza come dimostra, in questo mese, la promozione delle mele del Trentino e della Valtellina.
di Dario Guidi

«È bene uscire da una fase di polemiche strumentali e di contrapposizioni che non aiutano a risolvere i problemi. Per noi il mondo agricolo italiano è un partner fondamentale con cui collaboriamo e vogliamo continuare a collaborare. E lo stiamo dimostrando nei fatti con iniziative che portano in vendita nei nostri negozi migliaia di tonnellate di frutta italiana di qualità». Parola di **Vincenzo Tassinari**, presidente del consiglio di gestione di **Coop Italia**. Quello del rapporto tra catene della Grande Distribuzione e mondo agricolo è un tema quanto mai caldo negli ultimi mesi, in cui si sono succedute prese di posizione degli agricoltori che, in diversi casi, hanno indicato nella Grande Distribuzione una delle cause dei loro problemi e delle loro difficoltà.

di comune accordo

Una polemica cui Coop ha da subito replicato cercando di evitare deformazioni della realtà, ma soprattutto proponendo un terreno di azioni concrete e positive a sostegno delle produzioni italiane. Si è cominciato nell'estate, con un accordo con la Regione Emilia Romagna (assieme anche ad altre catene distributive) che ha portato a vendere 12mila quintali di pesche nettarine, di cui il 60 per cento nei negozi Coop. A ottobre è quindi arrivata la promozione davvero importante per l'uva pugliese e siciliana. Attraverso accordi con le due Regioni (in esclusiva in Sicilia, con altre insegne in Puglia), Coop

ha venduto 25mila quintali di uva (in confezioni da 2,5 Kg col simbolo delle regioni di provenienza sui cartoni) al prezzo di 0,70 euro al chilo. L'accordo siglato ha consentito di riconoscere ai produttori 50 centesimi al chilo (una cifra ben superiore a quella mediamente praticata sul mercato) e di indicare pubblicamente questo dato.

Di fatto Coop, acquistando l'uva a 65 centesimi al chilo (prezzo che include le spese di trasporto e confezionamento) e tenendo conto dell'Iva, ha applicato un margine vicino allo zero. «Lo abbiamo fatto molto volentieri – spiega Tassinari – perché vendere prodotti di qualità nel segno della convenienza è la nostra missione. Ribadisco che per noi il rapporto col mondo agricolo italiano è fondamentale: lavoriamo con 14mila aziende diverse e vendiamo 6 milioni di quintali di ortofrutta italiana in un anno. E questo ci spiace se non viene riconosciuto. Noi comunque cerchiamo di parlare con i fatti».

Dopo l'uva, infatti, a novembre toccherà alle mele, con una promozione commerciale incentrata su produzioni italiane (del Trentino e della Valtellina). Al momento in cui scriviamo i dettagli di data e di prezzo non sono ancora stati fissati, ma basta ricordare che pochi anni fa un'iniziativa analoga consentì di vendere 40mila tonnellate di mele. E dopo le mele, a inizio anno, toccherà alle arance siciliane, visto che Coop sta lavorando





con la Regione a definire un accordo simile a quello fatto per l'uva.

la via dell'orto

Ma per capire bene la questione legata all'ortofrutta in Italia e per individuare correttamente responsabilità e correttivi è importante tener conto di alcune valutazioni più generali. «Le cifre Coop – continua Tassinari – dicono che nel 2008 le vendite di ortofrutta hanno segnato un più 5,2 per cento e nei primi mesi del 2009 siamo cresciuti di un altro 5,7 per cento, anche se poi le difficoltà delle crisi si sono fatte sentire. Queste cifre dicono però che noi siamo da anni in controtendenza rispetto a un mercato in cui l'ortofrutta cala. Ciò testimonia l'impegno di Coop, fatto di specifiche campagne, di promozioni e di accordi con i produttori e le istituzioni. Ma ci sono problemi più di fondo con cui fare i conti. Dal Duemila al 2008, mentre la produzione ortofrutticola italiana è cresciuta in volume del 20 per cento, i consumi interni di questi prodotti sono calati del 15 per cento. C'è un divario pesante da colmare. Allora qui non serve dividere il mondo tra buoni e cattivi. Bisogna fare in modo che il consumo di frutta e verdura da parte degli italiani torni ad aumentare. Per questo al mondo agricolo noi proponiamo di collaborare partendo dalla capacità di comunicare il valore delle produzioni nazionali, dal lavorare sui costi inutili presenti nella filiera, dando più trasparenza al mercato e specializzando le produzioni. L'esperienza Coop ci dice che queste cose si possono fare e danno risultati importanti».

UVA COMPRESA

La vendita promozionale dell'uva siciliana e pugliese presentata alla fiera "Macfrut" di Forlì alla presenza dei due assessori regionali Dario Stefano e Michele Cimino.

«L'iniziativa con Coop – ha detto l'assessore pugliese Dario Stefano – ha l'obiettivo di sostenere un comparto strategico per il nostro sistema economico, gravato da pesanti difficoltà dovute alla crisi dei consumi e alla concorrenza dei paesi mediterranei che introducono produzioni con prezzi più bassi spesso spacciate come pugliesi, senza però avere una qualità certificata. Questa intesa rappresenta un passaggio strategico fondamentale, nell'ottica del ruolo che la Regione Puglia è chiamata a svolgere. Un ruolo di garanzia della sicurezza e della qualità delle produzioni agroalimentari e di interlocutore istituzionale per favorire accordi interprofessionali fra i produttori, le loro organizzazioni e la distribuzione organizzata. L'iniziativa con Coop è un tassello di questa strategia». «Quello dell'uva rappresenta un segmento molto importante per vaste aree della Sicilia – ha spiegato Michele Cimino, assessore all'Agricoltura e Foreste della Regione siciliana –. Il protocollo d'intesa stipulato tra il nostro assessorato, il Consorzio di Tutela Promozione dell'"Uva da Tavola di Canicatti Igp" e la Grande Distribuzione corrisponde a una strategia vincente per valorizzare le eccellenze dei prodotti agricoli siciliani. Far incontrare il mondo della produzione e il mondo della commercializzazione significa accorciare la filiera. Questo consentirà una concreta boccata d'ossigeno a un settore che attraversa un grave momento di difficoltà».



la retromarcia

Risparmi e nuovi diritti per i consumatori, burocrazia più snella, concorrenza trasparente sui prezzi. Ma adesso i provvedimenti del Governo minacciano le liberalizzazioni per banche, farmacie, assicurazioni, telefonia mobile ecc. E a perderci, come sempre, sono i cittadini.
di Aldo Bassoni

Per un semplice passaggio di proprietà dell'automobile bisognava andare dal notaio. E pagare. Chiudere un conto corrente costava più che tenerlo. E per ogni ricarica telefonica, non si sa bene perché, bisognava regalare alle compagnie una tassa fissa. Sono passati neanche tre anni da quando l'allora Governo Prodi e il suo Ministro allo Sviluppo economico Bersani, con una manovra in due tempi introdussero importanti liberalizzazioni e notevoli facilitazioni nella normativa a tutela dei consumatori e degli utenti. Norme che, abolendo odiosi balzelli e incomprensibili privilegi, aprirono finalmente i mercati alla libera concorrenza in settori vitali per le tasche dei consumatori: dalle banche alle assicurazioni, dalle farmacie ai taxi, dalla telefonia mobile a decine di altri settori della vita economica che fanno risparmiare alle famiglie italiane centinaia di euro ogni anno. Pochi, però, sembrano ricordarsene. E molti, invece, stanno minacciando alcune di queste liberalizzazioni nel tentativo di riportare l'Italia sotto il tallone di ferro degli interessi corporativi e lobbistici che amano enormemente mordere il portafoglio dei cittadini. «A dire il vero, qualche passetto indietro lo abbiamo già fatto – dice **Enrico Cinotti**, giornalista del settimanale **Il Salvagente** –. Il secondo pacchetto Bersani, quello del gennaio 2007, prevedeva per il ramo danni polizze vita la possibilità di recedere di anno in anno dal contratto, ma due senatori del Pdl, con un emendamento approvato in Parlamento

prima pagina



lo scorso luglio, hanno riportato questo limite a cinque anni, per la gioia delle assicurazioni». Un'altra mazzata contro le liberalizzazioni è arrivata a settembre quando, con un emendamento ad un decreto che si occupava di tutt'altro, è stata rinviata la liberalizzazione dei servizi pubblici locali prevista anche questa da un disegno di legge del precedente Governo che prevedeva che le reti rimanessero pubbliche, ma la gestione poteva essere liberalizzata, ad eccezione dell'acqua.

via libera

Quello di inserire qua e là nei vari iter legislativi emendamenti estemporanei che fanno grandi danni ai consumatori è uno stile molto in voga. Ne sa qualcosa la Coop che si è battuta insieme ad altri in favore della liberalizzazione dei farmaci da banco e ora assiste allibita al tentativo di restituire tutto o in parte il monopolio alle farmacie. Sulla libera vendita dei farmaci da banco e sulla testa delle tremila parafarmacie nate in questi anni che hanno dato lavoro a più di cinquemila giovani laureati, pende infatti la mannaia di nove articoli a firma Gasparri-Tomassini, capogruppo Pdl al Senato il primo e presidente della commissione Sanità in Senato il secondo, che di fatto vorrebbero ridurre i farmaci da banco vendibili negli appositi corner della Grande Distribuzione e nelle parafarmacie. Un altro emendamento della maggioranza prevede la chiusura entro dieci anni delle parafarmacie, un altro ancora vorrebbe vietare addirittura il non utilizzo della croce verde da parte delle parafarmacie che è il simbolo di chi è iscritto all'ordine dei farmacisti. Ma perché questo attacco ad una liberalizzazione che ha creato occupazione, danneggiato quasi per niente le farmacie tradizionali e soprattutto giovato alle finanze dei consumatori? «È una cosa incomprensibile dal momento che la liberalizzazione della vendita dei farmaci da banco è un bene a vantaggio dei consumatori, esattamente come è già successo e succede in altri paesi europei e negli Stati Uniti, perché ha consentito un reale abbassamento dei prezzi – spiega **Aldo Soldi**, presidente di **Ancc-Coop** –. La vera soluzione strutturale per generare economie significative è la strada che noi abbiamo intrapreso di far produrre farmaci a marchio, unica esperienza in Italia. In un anno soltanto con l'acido acetilsalicilico-acido ascorbico Coop il risparmio è stato pari a 845mila euro rispetto all'acquisto in farmacia dell'analogo prodotto di marca. Stimiamo con il paracetamolo, da qui a un anno, di far risparmiare ai soci e consumatori altri 350mila euro. Ovvio che tutto ciò sarebbe stato impensabile se la liberalizzazione non ci fosse stata, fermo restando che tutte le nostre iniziative sono state possibili perché abbiamo ricercato una maggiore efficienza, nel totale rispetto delle regole di mercato».

lotta di class

Un altro freno alle riforme incombe sulla Class Action che viene svuotata e rimandata ogni sei mesi. Class Action significa Azione Collettiva e fa sì che un solo giudice,

con un solo processo, possa condannare un'impresa a risarcire tutti coloro ai quali ha provocato un danno. In Italia, invece, ogni singolo danneggiato deve fare la sua causa, sfidando i grandi studi legali delle grandi aziende. La Class Action era stata inserita nella Finanziaria 2008. Ebbene, tra i primi atti del governo Berlusconi c'è stato quello di posticipare l'entrata in vigore della Class Action dal primo luglio 2008 al primo gennaio 2009 poi ancora al luglio 2009. Infine, il 25 giugno scorso, nel Disegno di legge sullo sviluppo, quello per intenderci che ha ridato il via libera al nucleare, ha introdotto non solo un'ulteriore proroga al 1 gennaio 2010, ma una modifica peggiorativa della Class Action. È stata tolta la retroattività, quindi chi ha subito danni dai crack Parmalat e Cirio rimane tagliato fuori, così come le centinaia di viaggiatori vittime ogni giorno delle inefficienze dei vari servizi a cominciare dalle compagnie telefoniche che spesso attivano "distrettamente" costosi servizi non richiesti dagli utenti, ma anche chi non ha potuto esercitare gratuitamente la surroga del mutuo sia pure in presenza di condanne dell'Antitrust. «Sono soprattutto le società di telecomunicazione e di trasporto della Confindustria che hanno spinto per peggiorare e ritardare l'entrata in vigore della legge – aggiunge Cinotti – fino al punto di prevedere addirittura il danno punitivo al contrario, e cioè, in pratica, se l'azione collettiva viene dichiarata non ammissibile, chi l'ha proposta deve pagare le spese di pubblicazione di questa notizia». Ovvio. Il povero consumatore prima di fare causa alla potente multinazionale dovrà pensarci bene. «Ecco come, con un emendamento che mette in grave crisi la Class Action si "svuota" una legge nata per tutelare i consumatori – afferma **Rosario Trefiletti**, presidente di **Federconsumatori** –. Siamo totalmente insoddisfatti di come è stata modificata questa legge, non ci piace per niente e soprattutto non siamo d'accordo che il giudice possa dire che l'accettazione della causa è dipendente dalla pubblicizzazione che riesci a farne». L'ultima bufala in ordine di tempo l'ha inserita il ministro Brunetta annunciando la Class Action anche nei confronti delle disfunzioni della Pubblica amministrazione. Peccato che non sia contemplata la possibilità del risarcimento del danno: una beffa in piena regola.

allo scoperto

Dopo molte battaglie giudiziarie che hanno riconosciuto l'illegittimità della commissione massimo scoperto applicata dalle banche sul saldo negativo, il Governo prima e il Parlamento poi hanno finalmente messo fine a tale ingiusta fonte di lucro accogliendo di fatto le disposizioni previste nel terzo pacchetto Bersani, quello che non è stato mai approvato per la fine prematura della legislatura. La nuova normativa stabilisce che la commissione può essere applicata solo al cliente con un fido il cui scoperto duri più di un mese e non possa mai superare lo 0,50 per cento per ogni trimestre, pena la nullità del

contratto. Prontamente le banche hanno reintrodotta questa commissione semplicemente cambiandole nome. Ministro e Banca d'Italia si sono affidati prima ad innocue raccomandazioni per ottenere il rispetto della legge e poi a disposizioni più stringenti per evitare l'ennesima furbata come quella sui mutui quando le banche hanno fatto di tutto per ritardare le disposizioni sulla rinegoziazione. In questo caso però Tremonti è intervenuto efficacemente con una penale per le banche che ritardano l'operazione più di trenta giorni. Le lobbies insomma resistono e insistono. «Il tentativo di rimettere tutto in discussione è evidente – commenta **Antonio Lirosi** che è stato consigliere per le liberalizzazioni del ministro Bersani – ma la partita non è persa perché su alcune conquiste dei consumatori sarà difficile tornare indietro». Certo, se questa partita la giocano anche i consumatori facendo sentire la loro voce, non c'è lobby che tenga. «Il nostro è il paese delle disuguaglianze sociali e la crisi in atto tende a esasperarle ancora di più – sostiene Soldi –. Ma un'economia che non cerca di riequilibrare le differenze è debole, oltre che ingiusta. Riequilibrare significa orientare in modo corretto le strategie politiche e di investimento, introducendo così anche elementi di sviluppo economico». Può contribuire a questo riprendere e rafforzare le liberalizzazioni? Soldi non ha dubbi: «Bisogna mettere al centro il cittadino, non gli interessi di pochi. Solo facendo così, aumentando la concorrenza, migliorando i servizi, si può incidere concretamente non solo sugli indicatori economici, ma anche sulla qualità della vita di ognuno di noi». ■



LIBERALIZZAZIONI A RISCHIO

480mila famiglie nel 2008 hanno risparmiato 100 milioni di euro grazie alla cancellazione dell'ipoteca sulla casa dopo l'estinzione del mutuo. Più di 2 milioni di clienti hanno cambiato banca senza pagare le spese di chiusura del conto. Oltre 3mila parafarmacie aperte. Due miliardi di euro l'anno risparmiati grazie all'eliminazione della ricarica delle schede prepagate per i cellulari. Ma sulle liberalizzazioni incombono gravi rischi. Vediamo quali.

Assicurazioni Gli effetti del meccanismo dell'indennizzo diretto non hanno ancora determinato la diminuzione delle tariffe. Le compagnie hanno cercato di boicottare la portabilità della classe di merito e negli ultimi mesi alcuni parlamentari del Pdl hanno tentato di reintrodurre il divieto per gli agenti di vendere polizze di più compagnie. Infine è stata approvata una disposizione di legge che porta da uno a cinque anni la possibilità di recedere dai contratti per le polizze vita.

Banche Le banche hanno provato a vanificare o rallentare l'applicazione dell'eliminazione delle penali in caso di estinzione anticipata dei mutui casa e la possibilità di trasferire un mutuo ad un'altra banca senza costi aggiuntivi e senza la perdita dei benefici fiscali. Sono stati necessari interventi legislativi e istruttorie dell'Antitrust per costringere le banche a rispettare la legge.

Farmaci da banco Due disegni di legge prevedono la riduzione del numero dei farmaci da banco vendibili nelle parafarmacie e l'eliminazione dell'obbligo della presenza del farmacista.

Trasporto aereo Dopo l'introduzione dell'obbligo per le compagnie aeree di indicare il prezzo effettivo del volo, permane scarsa trasparenza su onerosi costi aggiuntivi (bagagli, carta di credito ecc.) che vengono richiesti in modo non chiaro.

Altre professioni La liberalizzazione delle auto-scuole non è mai entrata in vigore per la mancata emanazione da parte del governo attuale di un decreto attuativo che di fatto ha bloccato tutti gli esami per nuovi istruttori.

Class Action L'accettazione della causa dipenderà dalla sua costosa pubblicizzazione, tolta la retroattività, introdotto il danno punitivo al contrario (se una causa viene dichiarata non ammissibile, chi l'ha proposta deve pagare). L'entrata in vigore è stata rimandata tre volte. Al momento è fissata al primo gennaio 2010.



FINO A NUOVO ORDINE

Nel 2004 il commissario alla concorrenza Mario Monti mise in evidenza tutta una serie di distorsioni del sistema delle libere professioni: l'obbligo di una tariffa minima per avvocati, geometri, ingegneri, notai ecc., il divieto di pubblicizzare i servizi professionali, il divieto risalente addirittura all'epoca fascista di creare società interprofessionali, cioè degli studi associati per fornire in maniera pluridisciplinare e alle migliori condizioni possibili i propri servizi. Nel 2007 il ministro Bersani tolse di mezzo questi divieti e concesse un anno di tempo agli ordini professionali per adeguare i propri statuti e codici deontologici. A dicembre 2008 gran parte degli ordini aveva eluso la legge Bersani. A quel punto l'Antitrust aprì un'istruttoria e rilevò il permanere delle tariffe minime, il divieto di pubblicizzare prezzi e prestazioni, di fatto l'aggiramento della legge. La partita è ancora aperta, ma l'esito non favorevole ai consumatori è ipotizzato da due disegni di legge di riforma degli ordini professionali presentati da Gaetano Pecorella e Nicola Di Girolamo (entrambi del Pdl) che di fatto lasciano le cose come stanno. Tariffe minime comprese.

concorrenza leale

Il difficile cammino delle liberalizzazioni nelle parole di Antonio Liroso, noto come Mister Prezzi.

Sono rimasti in pochi a parlare di liberalizzazioni. Eppure le "lenzuolate" del ministro Bersani durante la breve stagione del Governo Prodi hanno fatto risparmiare fior di miliardi ai consumatori. Basta pensare all'abolizione dell'odiosa (e costosa) gabella del costo fisso sulle ricariche telefoniche che fruttava ai gestori quasi due miliardi l'anno. Ne parliamo con **Antonio Liroso**, da pochi giorni Capo Dipartimento alla Regione Lazio, già dirigente del Ministero dello Sviluppo economico e consigliere per le liberalizzazioni del ministro Bersani che nel 2008 lo nominò garante per la sorveglianza dei prezzi, ribattezzato dai media Mister Prezzi. Insieme al giornalista del Salvagente, **Enrico Cinetto**, è autore di un libro che racconta i retroscena di chi si oppose (e continua a farlo) alle liberalizzazioni.

Dottor Liroso, perché ha sentito il bisogno di scrivere questo libro?

«Da una parte volevo lasciare una testimonianza sulla vera origine di tutto quel processo di liberalizzazione e semplificazione amministrativa iniziato oltre tre anni fa che ha dato luogo, pur tra molte difficoltà, a significative innovazioni. In secondo luogo desideravo dare un contributo conoscitivo sullo stato di applicazione delle riforme e sui risultati ottenuti, evidenziando anche i problemi».

Uno di questi problemi è che nessuno parla più di liberalizzazioni.

«Ritengo che se ci si dimentica, dopo tanta fatica sul piano politico, dei risultati ottenuti che dimostrano che il cambiamento è possibile, si finisce per far prevalere il luogo comune secondo cui nulla può cambiare perché alla fine vincono sempre i poteri forti e le corporazioni. Così non è stato per le due lenzuolate di Bersani che hanno procurato risparmi e nuovi diritti per i consumatori».

Nel suo libro ha fatto un rapporto dettagliato dei vantaggi economici e procedurali di cui tutti abbiamo beneficiato grazie alle cosiddette lenzuolate di Bersani. Quanto abbiamo risparmiato?

«Nel libro si parla di liberalizzazioni, ma anche di norme di semplificazione, trasparenza e di promozione della concorrenza come, per esempio, l'eliminazione dei costi di chiusura dei conti correnti bancari, l'eliminazione delle penali nei contratti di mutuo per la prima casa, l'eliminazione del ricorso al notaio per la cancellazione dell'ipoteca immobiliare, la possibilità di autenticare la firma per i passaggi di proprietà degli autoveicoli nelle agenzie di pratiche automobilisti».

che fino all'eliminazione dei costi di ricarica per la telefonia mobile. Nel complesso sono stati prodotti benefici traducibili in risparmi per i consumatori pari ad alcuni miliardi di euro. Non solo. La liberalizzazione della vendita dei farmaci da banco, oltre a un'inedita concorrenza sul prezzo dei prodotti con risparmi fino al 20 per cento, ha permesso l'apertura di ben tremila parafarmacie che hanno dato lavoro a circa cinquemila giovani laureati».

Intanto, però, si tenta di ripristinare il monopolio delle farmacie tradizionali.

«Ci stanno provando, ma io credo che non ci riusciranno».

Ne è sicuro?

«Anche se in Italia tutto è possibile, credo che sarà difficile cancellare una liberalizzazione che ha prodotto occupazione, risparmi e nuova imprenditorialità. D'altronde le parafarmacie hanno eroso una quota di mercato assolutamente marginale al settore delle farmacie tradizionali».

Con le assicurazioni, invece, la mezza marcia indietro c'è già stata. Questo significa che alcune lobbies sono troppo forti?

«E continueranno ad esserlo se non si fa strada nel nostro paese quella cultura della concorrenza che a parole tutti dicono di volere, ma nei fatti c'è sempre qualcuno che intende far prevalere i propri interessi particolari e le proprie rendite di posizione».

Sembra che con la scusa della crisi si stia cercando di smantellare proprio quella cultura della concorrenza di cui lei parla.

«Se il Governo Prodi avesse tenuto, ci sarebbe stata una terza e poi forse anche una quarta serie di liberalizzazioni. Due di queste, la liberalizzazione dei servizi pubblici locali e dei carburanti, sono state approvate con la manovra estiva del 2008 dall'attuale Parlamento, ma sul piano sostanziale non è

successo nulla, tanto che la riforma dei servizi pubblici locali è stato necessario riscriverla con una serie di norme inserite nel recentissimo decreto legge anti-infrastrutture».

Sui mutui, invece, dopo tre interventi legislativi la portabilità gratuita è operativa.

«Negli ultimi dodici mesi sono stati, secondo l'ABI, 36mila i beneficiari di questa norma. Forse ci sarebbe stato bisogno di una risposta più pronta da parte del sistema bancario, quando per molte famiglie sono scoppiati gravi problemi, all'inizio della crisi finanziaria mondiale con i tassi d'interesse alle stelle. Invece le banche si sono dimostrate impreparate. Insomma c'è stato un tentativo di disapplicare la riforma. E dopo l'intervento normativo del 2007 verso la fine del Governo Prodi, che ha sancito la gratuità delle operazioni di portabilità per i titolari di mutuo immobiliare, su proposta del Ministro Tremonti, il nuovo Governo ha opportunamente introdotto sanzioni per gli Istituti di credito che ritardano oltre i trenta giorni il perfezionamento della pratica di portabilità».

Guardiamo al futuro. Quale intervento giudica più urgente sul terreno delle liberalizzazioni?

«Io credo che sia urgente fare una riforma degli ordini professionali nel senso di riconoscere le professioni non regolamentate, di favorire l'accesso alla professione delle nuove generazioni, di assicurare maggiore trasparenza, nonché di rendere più efficiente ed efficace la funzione di vigilanza affidata agli ordini, il cui ruolo non può essere di natura sindacale ma deve essere orientato agli interessi generali».

E per quanto riguarda i farmaci?

«Sui farmaci è necessario estendere la possibilità di vendita anche ai farmaci di fascia C, quelli con obbligo di ricetta che non sono a carico del sistema sanitario, per mettere in concorrenza la distribuzione di quella parte di medicinali che i consumatori pagano di tasca propria».

Enrico Cinotti
Antonio Liroso
L'ASSEDIO
Prefazione Pierluigi Bersani
Aliberti Editore, 2009
pp. 153, euro 12,90

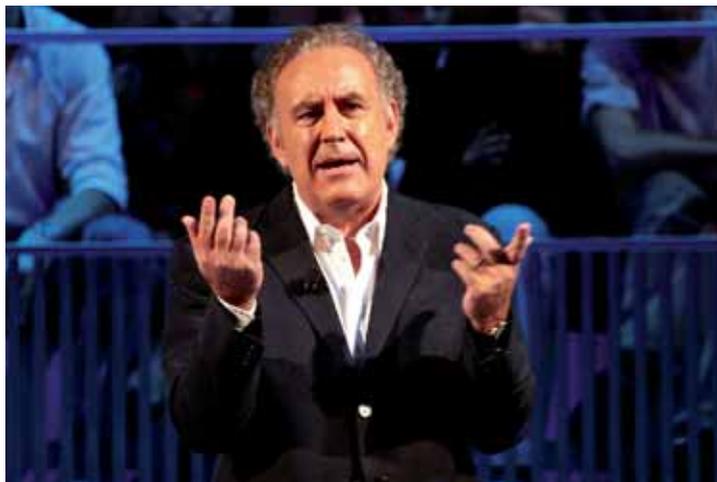


L'Assedio racconta il "difficile cammino delle liberalizzazioni a favore del cittadino-consumatore". L'hanno scritto Antonio Liroso, uno dei massimi dirigenti del ministero di Bersani durante il varo delle "lenzuolate", e Enrico Cinotti, giornalista del Salvagente. Il libro contiene un'appendice che ci aiuta a capire cosa era previsto, qual è lo stato dell'arte e quali problemi rimangono ancora aperti.



L'antiretorica

Non c'è più retorica né senso della misura nel dibattito politico in Tv.



Nei tempi dell'antichità classica, ma pure in epoche successive in cui l'istruzione era riservata alle classi dirigenti, a scuola si insegnava la retorica, cioè la tecnica della eloquenza, le regole da seguire per esprimersi con proprietà ed efficacia, in modo elegante oltre che convincente. Coloro che riuscivano ad applicare nel modo migliore i canoni di questa disciplina diventavano oratori famosi, fossero avvocati, politici, docenti o altro, e avevano grande seguito nella società del loro tempo. Erano esempi viventi del parlare bene.

Tra i canoni della retorica assumeva particolare rilievo il senso della misura: ciò non esclude che fosse ammesso l'uso dell'iperbole e quando necessario anche dei toni forti, fino all'invettiva, ma comunque nel rispetto delle proporzioni.

La necessità di questo senso della misura resta sempre attuale, anche dopo che la retorica ha cessato di essere materia di studio nelle scuole di eccellenza: è una caratteristica che ritroviamo nella migliore tradizione oratoria, in ogni tempo, pure nella tensione delle polemiche più accese. Ma oggi è difficile ritrovare alcun senso della misura nelle risse ospitate nei salotti televisivi, sede privilegiata del dibattito politico e culturale. "Lei mi fa schifo!", ho sentito gridare sere fa da un ministro della Repubblica a un interlocutore che aveva espresso un'opinione a lui sgradita (nel totale silenzio, beninteso, del conduttore cortigiano). Sembra proprio di dover condividere "una certa nostalgia" manifestata di recente dal presidente Napolitano per anni ormai lontani della vita politica, "tempi in cui non si facevano tanti complimenti, c'erano divisioni ideologiche, ma ci si rispettava, c'era rispetto tra avversari...". E non solo a parole.

Rispetto, oggi? Oggi che, per dirla con lo scrittore Roberto Saviano, "chiunque decida di prendere una posizione sa che potrà avere contro non un'opinione opposta, ma una campagna che mira al discredito totale di chi la esprime", e che "qualsiasi voce critica sa di doversi aspettare ritorsioni".

Nelle sue ultime riflessioni Vittorio Foa ammoniva sugli effetti deleteri che provoca la scomparsa dell'esempio tra i valori condivisi. Qualcuno ricorda il dovere di dare il buon esempio al quale ci richiamavano i nostri padri? Quale esempio ricevono oggi gli italiani da chi detiene il potere?

affari di famiglia

Massima cura del bilancio familiare, attenzione al rapporto qualità-prezzo per i prodotti alimentari, contenimento delle spese negli altri settori, conferma della fiducia nei confronti della Cooperativa. Gli ultimi dati del Barometro Coop.
di Dario Guidi

È un po' come se, con la crisi economica in atto, le famiglie italiane avessero imparato, anche se forzatamente, a convivere. Così, se da un lato le preoccupazioni per la propria condizione si sono stabilizzate (con qualche cenno di leggero miglioramento rispetto a giugno), dall'altro si è imparato a gestire con cura certissima il bilancio familiare (cresce di quattro punti chi dice che le spese sono sotto controllo). Si spende il giusto per mangiare, cercando sempre il miglior equilibrio possibile nel rapporto qualità-prezzo, ma accentuando invece una propensione a contenere o rinviare le spese nel settore non alimentare e di beni durevoli. Una forte prudenza dunque, in cui i passi verso l'uscita dal tunnel sono molto lenti. Anche perché la vera e prima preoccupazione degli italiani non è legata ai prezzi o al costo del denaro, ma alla sicurezza del posto di lavoro. Qui sta il passaggio delicato che conferma l'esistenza di una società sempre più polarizzata, sia nelle disponibilità economiche che nell'atteggiamento mentale: da una parte chi vive nell'incertezza e nell'insicurezza e dall'altra chi la crisi l'ha sentita solo come eco di problemi altrui. Sono questi i dati salienti dell'ultima rilevazione del **Barometro Coop**, l'osservatorio permanente che mira a monitorare cosa pensano e qual è l'umore dei soci e dei clienti che frequentano i punti vendita Coop di tutta Italia. Dopo tre rilevazioni (le prime sono state a marzo e giugno) la fotografia in movimento che si ottiene è ovviamente sovrastata dal tema della crisi economica. Non a caso 72 intervistati su 100 (erano



68 a marzo) dicono che le spese rimarranno le stesse nei prossimi mesi, mentre 9 dicono che miglioreranno (erano 8

a marzo) e 17 dicono che peggioreranno (erano 24 a marzo). A conferma del leggero trend positivo, il fatto che il 51 per cento dichiara che non avrà problemi a fare la spesa (era il 47 per cento a giugno). «Il lieve miglioramento che abbiamo registrato – spiega il direttore del settore pianificazione e controllo di Coop Italia, **Francesco Cecere** – va preso con grande cautela, perché comunque i pessimisti prevalgono ancora sugli ottimisti. Ad esempio nelle grandi città ci sono dati più negativi così come tra i ceti più svantaggiati».

voci di spesa

Guardando più nello specifico al dato sulla propensione ai consumi, la previsione è leggermente positiva, soprattutto per merito del settore food, ortofrutta in testa (15 per cento in più su giugno), mentre il calo del non-food continua (-20 per cento rispetto al dato già critico di giugno). «Del resto – continua Cecere – quando parliamo di attenzione delle famiglie a far quadrare il proprio bilancio, parliamo esattamente di queste cose. Di scelte che si devono fare e che possono penalizzare determinati settori. Dunque è evidente che la situazione complessiva dei consumi resterà difficile ancora a lungo». Un altro segno significativo è il calo della propensione all'acquisto (-3 per cento), specie tra i giovani e sui prodotti di marca. Un trend di cui beneficiano in parte i prodotti di massima convenienza (+5 per cento), ma soprattutto i prodotti a marchio Coop (+9 per cento) che si confermano portatori

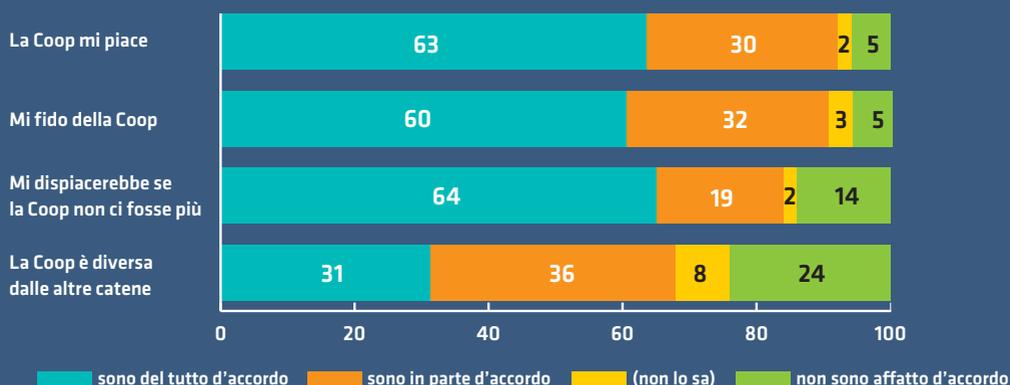
	%
Miglioreranno molto	1
Miglioreranno poco	8
Rimarranno le stesse	72
Peggioreranno un poco	15
Peggioreranno molto	2
(Non sa)	2
Totale	100

Le previsioni sulle condizioni economiche della propria famiglia nei prossimi mesi.

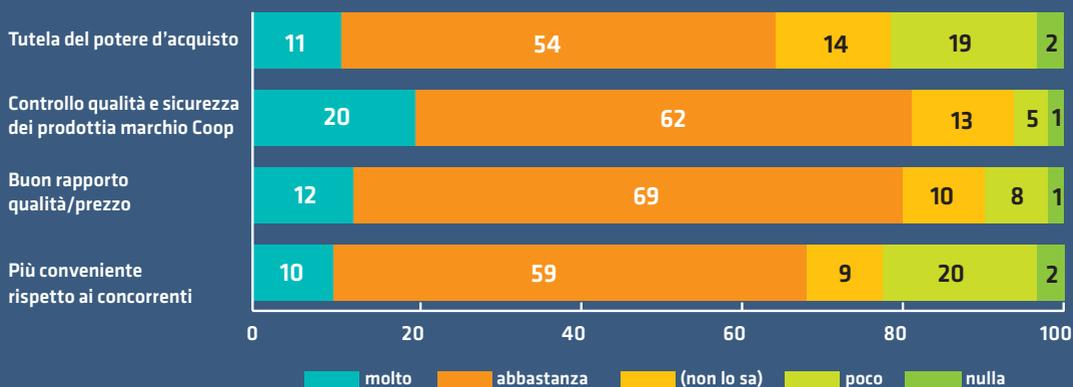
di un'ottima sintesi tra convenienza e qualità. L'altro capitolo su cui è incentrata l'osservazione del Barometro, è proprio quello legato più specificamente alla percezione di Coop. «Vogliamo essere in sintonia con i nostri soci e clienti, e avere uno strumento di rilevazione permanente è di grande utilità – spiega ancora Cecere –. Sulla percezione del marchio Coop si conferma il rapporto di fiducia nei confronti della Cooperativa (il 92 per cento del campione). Un rapporto che si consolida nell'arco di questo difficile anno ma che non è più ideologico, bensì risulta ancorato

a comportamenti e contenuti di servizio, specie per i più giovani». Bene anche il dato sul fatto che Coop tuteli il potere d'acquisto (65 per cento con un più 0,8 su giugno) e ancora meglio quello sul controllo e la sicurezza dei prodotti a marchio (82 per cento, più 0,1 su giugno), così come sul rapporto qualità-prezzo (gradito dall'81 per cento, più 0,3 su giugno). Pur in un periodo di forte infedeltà complessiva dei consumatori verso le insegne (perché in cerca di risparmio), si conferma stabile la propensione a frequentare i punti vendita Coop nei prossimi mesi. ■

LA PERCEZIONE DEL MARCHIO E DEL SISTEMA COOP



LA PERFORMANCE DI COOP SUI FONDAMENTALI DELLA SUA MISSIONE



la spesa in un click

A Roma debutta il nuovo portale Unicoop Tirreno www.laspesachenonpesa.it per fare acquisti on-line entrando in un grande supermercato virtuale. Comodo, apprezzato, economico e attento alle esigenze degli utenti disabili l'e-commerce della Cooperativa compie otto anni e cresce in qualità e offerta.
di Beatrice Ramazzotti

Unicoop Tirreno propone a Roma il servizio di e-commerce da otto anni. Si chiama "La spesa che non pesa" ed è rappresentato da una busta con le ali. La Cooperativa è l'unica catena di Grande Distribuzione a effettuare questo servizio nella Capitale ed è anche l'unica, tra le nove grandi cooperative di consumo italiane, a gestire l'e-commerce. Il 6 ottobre, nel corso di una conferenza stampa e, a seguire, di un incontro con utenti, dipendenti e soci Coop, è stato presentato il nuovo portale dedicato www.laspesachenonpesa.it che, con tante novità, guida gli utenti in un vero e proprio supermercato virtuale, tra prodotti alimentari e non, per una spesa senza vincoli di orario e senza nessuna perdita di tempo. «La spesa on-line è un servizio riservato a chi vive all'interno del Grande Raccordo Anulare – ricorda il responsabile del servizio **Marco Monetti**, area Customer Care di

Unicoop Tirreno – e sin dall'inizio ha offerto costi di consegna ragionevoli, mentre i clienti disabili, in grado di dimostrare anche con certificato medico la propria invalidità, non pagano nessun costo per il trasporto, ma solo l'importo dello scontrino». I costi di consegna sono di 9 euro per spese fino ai 25 euro di importo e di 6,50 euro per scontrini che superano la cifra di 25 euro. Le consegne vengono effettuate tutti i giorni (tranne la domenica) in due fasce orarie: dalle 11,30 alle 15,30 e dalle 17,30 alle 21 all'indirizzo indicato dall'utente. Nel 2008 gli ordini ricevuti tramite e-commerce sono stati circa 17mila (8 per cento in più rispetto al 2007), mentre gli acquirenti mensili sono in media 1.034 – con una crescita del 12 per cento rispetto al 2007 – di cui 6 per cento sono persone disabili. Un terzo degli utenti invece sono soci Coop. «Nel 2009 è previsto un incremento del 4 per cento sul fatturato, rispetto al 2008», conclude Monetti.

Nella pratica il supermercato su cui si appoggia l'e-commerce è quello romano di via Franceschini-Largo Franchellucci, mentre in ambito web il portale laspesachenonpesa.it (a cui prima si accedeva solo passando da www.e-coop.it) ha subito un drastico restyling che lo ha reso più pratico, veloce e istintivo. Gli utenti potranno decidere se registrarsi o meno e chi lo farà avrà alcuni vantaggi in più, tra cui una memoria storica che gli consentirà di utilizzare liste della spesa già fatte nel tempo. Anche il numero di referenze crescerà fino a raccogliere 10mila prodotti, spaziando tra ortofrutta, gastronomia, pasticceria, macelleria, pescherie, tutto l'universo dei generi vari e del non food (compresi oggetti del fai-da-te e giardinaggio). Ogni prodotto viene presentato con un'immagine, una scheda descrittiva e il prezzo. I prodotti Coop hanno ovviamente uno spazio più ampio, per dare modo anche a chi non varca la soglia dei supermercati di scoprire i vantaggi economici e i valori distintivi (qualità, sicurezza alimentare, eticità, ecologia, solidarietà) del marchio. Col tempo il portale offrirà anche una raccolta di ricette, nonché informazioni e consigli di natura alimentare a tutto vantaggio di quell'oltre milione mezzo di persone che lo visitano ogni anno. ■

Aggiorna la tua spesa.

Acquisti on line su www.laspesachenonpesa.it:
 li fai da casa, ti arrivano a casa.

Se abiti a Roma all'interno del Grande Raccordo Anulare, oggi fare la spesa on line è ancora più semplice e veloce. Collegati al nostro portale, con grafica e contenuti tutti rinnovati, e segui le istruzioni. Al termine della tua spesa virtuale, i prodotti (reali) ti verranno consegnati a casa, negli orari stabiliti. Così non fai fatica, non fai chilometri, non fai code. Con la spesa on line hai tutta la qualità e la convenienza della Coop, e in più risparmi anche il tempo.

partner

Info

www.laspesachenonpesa.it
 num. verde e-commerce Coop Roma: 800038128

ciao ciao borsina

Il presidente di Unicoop Tirreno Marco Lami e il geologo Mario Tozzi all'Ipercoop di Livorno per salutare per sempre le borse di plastica. di Beatrice Ramazzotti

Un addio simbolico a uno degli oggetti più inquinanti del mondo. Lo scorso 15 ottobre il presidente di **Unicoop Tirreno**, **Marco Lami**, insieme al geologo e conduttore televisivo **Mario Tozzi**, hanno salutato i vecchi shoppers di plastica nel corso di un'iniziativa all'Ipercoop di Livorno. Una sorta di conto alla rovescia, in quanto mancavano solo quattro giorni al 19 ottobre 2009, data in cui Unicoop Tirreno ha messo definitivamente al bando le borse di plastica per la spesa in 112 punti vendita di quattro regioni. Ricordiamo che con questa drastica decisione la Cooperativa ha anticipato di un anno la normativa che in Italia entrerà in vigore il 1° gennaio 2011, continuando la promozione di borse per la spesa in materiali alternativi e rispettosi dell'ambiente iniziata nel febbraio 2009. Con circa 44 milioni di borse di plastica vendute in un anno Unicoop Tirreno ha contribuito finora al consumo di 600 tonnellate di plastica: una produzione che richiede l'impiego di 860 tonnellate di petrolio e 400 tonnellate di CO2 rilasciate

in atmosfera. Le alternative fortunatamente esistono e Unicoop adesso le schiera tutte contro questa mole di consumo e inquinamento, proponendo innanzitutto borse riutilizzabili (il modo migliore per ridurre i rifiuti e l'inquinamento) che fino al 30 novembre saranno oggetto di una promozione 2x1 (due borse riutilizzabili a soli 0,90 euro). Altrimenti ci sono gli shoppers alle casse, in amido di mais, biodegradabili al 100 per cento e al costo di 9 centesimi di euro, lo stesso prezzo sostenuto da Unicoop Tirreno per il loro acquisto. Il Mater-Bi è al momento un materiale piuttosto costoso. Dal febbraio 2009 a oggi tuttavia, pur avendo ancora a disposizione la vecchia plastica, i soci e clienti di Unicoop Tirreno di quattro regioni hanno già acquistato oltre 200mila borse riutilizzabili (polipropilene, cotone, juta, carrello con ruote, borsa per carrello) e 650mila shoppers biodegradabili in Mater-Bi. Un contributo non da poco, se si pensa che l'utilizzo per un anno di una sola borsa riutilizzabile evita all'ambiente 2,5 Kg di rifiuti. ■



dalla tua parte

La crisi economica è tutt'altro che finita. Anche se l'inflazione è a zero, non tutti i costi delle famiglie sono sotto controllo: basti pensare ai forti aumenti ingiustificati della bolletta energetica e al rischio di tagli a molti servizi. Mai come in questo momento la Coop deve tutelare il potere d'acquisto dei consumatori. Ne parliamo con il direttore commerciale di Unicoop Tirreno, Massimo Lenzi.
di Aldo Bassoni

L'autunno si presenta per molte famiglie particolarmente difficile. Tra settembre e ottobre per centinaia di migliaia di lavoratori sono scaduti i termini della cassa integrazione. Molti di loro hanno di fronte la prospettiva del licenziamento, la messa in mobilità o, nella migliore delle ipotesi, il rinnovo della cassa integrazione. Mai come quest'anno l'autunno porta con sé un'aria cupa che nessun proclama ottimistico può



cancellare dal quotidiano degli italiani. In momenti come questi la Coop è chiamata a svolgere sempre più efficacemente il proprio compito di tutela del potere d'acquisto e di sostegno ai consumi delle famiglie. Consumi che nel corso degli ultimi mesi hanno segnato il passo a causa dei morsi della crisi. Ciò nonostante le vendite di **Unicoop Tirreno** hanno tenuto e, da settembre, hanno imboccato un trend positivo. «A luglio 2009 le nostre vendite hanno chiuso con un modesto 0,5 per cento in meno rispetto al luglio 2008 – spiega il direttore commerciale di Unicoop Tirreno **Massimo Lenzi** – posizionando la nostra Cooperativa al secondo posto nella classifica di andamento vendite delle nove grandi Coop di consumo italiane (al primo posto c'è **Unicoop Firenze** con un più 0,2, ndr), che viaggiano mediamente intorno al meno 3,1 per cento. Quindi possiamo dirci soddisfatti perché questo dimostra che siamo riusciti ad andare incontro alle aspettative dei soci e dei consumatori i quali, quando c'è di mezzo la spesa quotidiana, sanno come fare a risparmiare». Coop Italia, la centrale nazionale di acquisto della cooperazione di consumo, continua a lanciare importanti iniziative di convenienza e risparmio come quella iniziata il 20 settembre scorso e che andrà avanti fino al 5 dicembre prossimo con un paniere di

sei prodotti a marchio Coop (caffè, latte, succhi di frutta, pasta, filetti di nasello, detersivo lavatrice) a prezzi ribassati di circa il 40 per cento. «Una campagna semplice, facilmente comprensibile e allo stesso tempo forte – afferma Lenzi – perché consente un risparmio tangibile, basti pensare che un litro di latte viene a costare solo 0,80 euro». Ma non è tutto. Al paniere super-scontato lanciato da Coop Italia che

coinvolge in una efficace operazione convenienza tutte le cooperative, Unicoop Tirreno affianca le consuete iniziative di tutela del risparmio quotidiano come "Nella spesa di oggi il risparmio di domani", ossia lo sconto del 10 per cento sulla spesa proposto dal 15 al 28 ottobre scorso a quei soci che, nelle quattro settimane precedenti il 14 ottobre, hanno effettuato almeno otto spese in un punto vendita Coop oppure totalizzato scontrini per un totale di almeno 300 euro sempre nello stesso periodo. «La Cooperativa ha investito circa un milione di euro in questa campagna – sottolinea Lenzi – con l'obiettivo di difendere il potere di acquisto di chi frequenta più assiduamente la Coop, ed è per questo che tanti soci l'hanno particolarmente apprezzata». Resta poi attivo e sempre più gradito "Dalla tua parte noi", cioè lo sconto del 20 per cento sul prezzo di 100 prodotti di largo consumo a marchio Coop a rotazione. Unicoop Tirreno ha investito sette milioni di euro in un anno in questa campagna. «Infine – conclude Lenzi – siamo impegnati nella messa a punto e nella applicazione di efficaci strategie commerciali a sostegno dei nostri Ipercoop e in particolare del settore che in questi periodi soffre più degli altri, il non-food, dove è giusto offrire ai soci nuove importanti occasioni di acquisto decisamente risparmiuose». ■

figli di un'antica storia

È la storia della Cooperativa, dal 1945 ad oggi. La raccolta degli oltre 5mila documenti provenienti da tutte le cooperative che nel corso degli anni si sono accorpate dando vita ad **Unicoop Tirreno**, sono raccolti adesso nell'Archivio storico di Ribolla (GR), luogo simbolo della storia cooperativa e mineraria, inaugurato lo scorso 10 ottobre alla presenza del presidente **Marco Lami**, del vice presidente **Sergio Costalli** e del presidente della Provincia di Grosseto



Leonardo Marras. Questo patrimonio di informazioni, oggi classificato e in attesa di essere completamente informatizzato, è a disposizione delle generazioni future e di coloro che vorranno approfondire la storia di Coop perché la cooperazione è un valore che sfida il tempo.

atto di fusione

È stato firmato il 1° ottobre 2009 presso la sede di **Unicoop Tirreno** a Vignale Riotorto (LI) l'atto di fusione per incorporazione della Cooperativa **La Libertà** di Scansano (Grosseto) in Unicoop Tirreno. La firma è stata apposta dai presidenti di Unicoop Tirreno **Marco Lami** e di Coop "La Libertà" **Giuliano Brizzi**. Coop "La Libertà" è una cooperativa di consumo monospaccio, titolare di un solo punto di vendita a Scansano, da tempo inserito nella rete vendita InCoop di Unicoop Tirreno. Il progetto di fusione era stato deliberato dai consigli di amministrazione delle due cooperative per favorire una più razionale e sinergica presenza nei territori di interesse comune e una maggiore efficienza della gestione, e migliorando i risultati operativi nell'interesse dei soci e consumatori.



ieri, oggi, domani

Secondo la Cassazione ci fu intimidazione. Annullata la sentenza d'Appello che assolse il Sindaco di Afragola condannato in primo grado per tentata concussione nei confronti della Coop.

Prima la condanna, poi l'assoluzione, poi l'annullamento della Cassazione per il reato di concussione nei confronti del Senatore del Pdl e sindaco di Afragola, Enzo Nespoli, reo di aver fatto pressioni per assumere 250 persone all'IperCoop. Secondo la Corte di Cassazione, il reato è configurabile se "il comportamento abusivo abbia idoneità intimidatoria tale da determinare nel soggetto passivo uno stato di soggezione". Dunque la condanna nei confronti di Nespoli resta, la sentenza della corte d'appello che lo assolveva è da riscrivere.

La vicenda risale a circa dieci anni fa quando, alla vigilia dell'apertura dell'IperCoop di Afragola, l'allora Presidente del Consiglio comunale, Enzo Nespoli, chiede ai dirigenti della Coop, come è scritto nella sentenza di primo grado, di procedere "all'assunzione di 250 persone nominativamente segnalate, prospettando implicitamente, in caso contrario, la frapposizione di ostacoli all'avvio operativo della struttura commerciale". I vertici della Coop rigettarono quello che aveva tutta l'aria di un ricatto e risposero con una denuncia a cui seguì il processo e la condanna di Nespoli nel 2004. La sentenza venne, però, ribaltata in appello con un dispositivo che, pur non negando i fatti, stabilì che l'imputato "nell'esercitare pressioni sui vertici della società commerciale di propri raccomandati si avvale della propria autorevolezza politica (Nespoli era già allora un autorevole esponente di An, ndr) e non della carica pubblica". Una motivazione che ora la Cassazione ha ritenuto insostenibile per il semplice motivo che "l'imputato si avvale certamente, nell'imporre l'assunzione di propri protetti ai responsabili della società commerciale, del ruolo ricoperto in seno al Comune che era l'Ente competente a interloquire con la società e ad autorizzare l'apertura dell'ipermercato".

in continua evoluzione

Il settore multimediale e i suoi prodotti all'avanguardia. Ne parliamo con il category multimedia di Unicoop Tirreno Felice Betunio.

di Barbara Sordini

Dal cavo elettrico al televisore Led, dall'ultimo modello di cellulare al videogioco più aggiornato. C'è un settore nell'ambito commerciale con una vastissima gamma di prodotti soggetti ad una continua e irrefrenabile evoluzione tecnologica tanto da tenere sempre sotto pressione anche chi se ne occupa. In **Unicoop Tirreno** chi vive "sottopressione", attaccato al telefono, è **Felice Betunio**, Category Multimedia che parla di impianti telefonici, televisivi ed elettronici con la stessa variabile temporale dei prodotti freschi. Il suo compito è quello di seguire l'assortimento dei negozi di tutta la rete, Iper, Super e Mini, guardando con occhio attento anche alla politica dei prezzi di Coop, mantenendola adeguata al mercato di riferimento con il quale si trova a confrontarsi.

questione di timing

«Lavoriamo con tempi di promozione molto compressi – afferma Betunio –. I miei timing per la stesura dei volantini promozionali sono ridotti rispetto ad altri settori, e lavoro sempre con il rischio che all'ultimo momento ci troviamo di fronte ad una variazione dei prezzi. Il settore multimediale opera sui tre canali, ma con ruoli diversi: negli iper abbiamo un assortimento molto ampio e abbastanza profondo, dove si può trovare quasi tutto ciò che si trova in commercio, nei super e nei mini il tecnologico e il multimediale hanno, invece, un ruolo di completamento e di servizio, ad eccezione di alcuni negozi più grandi che forniamo in maniera più ampia. Ogni mese ci occupiamo di 4-5 prodotti in offerta soci per quanto riguarda questo settore. Quello che dobbiamo sempre tenere presente è il continuo cambiamento: ogni settimana, quando facciamo gli entra-esce dai negozi, c'è sempre qualche nuovo modello e di conseguenza variano anche i prezzi».



Il mercato multimediale è soggetto anche alla stagionalità e a eventi particolari: «Quando ci sono appuntamenti sportivi importanti, ci organizziamo con un assortimento più profondo e prepariamo dei volantini speciali con pagine di offerte di televisori; all'inizio di una stagione facciamo un po' la stessa cosa con promozioni di termoconvettori per l'inverno o di condizionatori per l'estate».

piazza affari

Ma quale è la politica dei prezzi di Unicoop Tirreno riguardo questo settore? «Confrontandoci con piazze molto eterogenee dalla Campania alla Toscana, facciamo una politica aggressiva soprattutto verso i soci, tutelando la convenienza e la nostra competitività. Nei supermercati e nei minimercati il prezzo è unico per le promozioni ed è già studiato "aggressivo". Anche negli Iper il prezzo studiato è uguale per tutte le piazze, ma non è un paletto: se ci sono turbative e concorrenza, può variare anche solo su una determinata piazza. Prendiamo, per esempio, la categoria delle console videogiochi: nelle varie piazze ci sono prezzi diversi, a secondo del territorio e della concorrenza, addirittura nella stessa regione cambia in base alla provincia, il che vuol dire che il mercato lo facciamo e modifichiamo anche noi. La nostra politica di pricing va riadattata in base alla categoria merceologica che trattiamo, e crediamo di fare i prezzi giusti, allineati al mercato».

Tra i prodotti tecnologici e multimediali ci sono dei segmenti che danno risultati eccezionali: le vendite dei videogiochi continuano a crescere, come fuori scala è tutto il ramo televisivo che ha avuto un'impennata con il passaggio al digitale terrestre. Cresce anche la telefonia, seppur meno degli altri anni, mentre è forte la contrazione in tutto il reparto audio (Hi-Fi) sostituito dalla telefonia e dal reparto televisivo che offrono un'ottima qualità anche per l'ascolto. ■

la scelta dei soci

Cresce la partecipazione dei soci nella scelta di alcuni prodotti in offerta per loro.

di Barbara Sordini

Un percorso che darà i suoi frutti la prossima primavera e che vedrà i soci protagonisti della propria spesa. Il **Piano di attività di Unicoop Tirreno** ha come obiettivo quello di coinvolgere maggiormente i soci nella scelta di alcuni prodotti. **Massimo Favilli**, responsabile Politiche sociali di Unicoop Tirreno, indica le varie tappe di questo percorso: «I nostri soci entreranno per la prima volta nel merito delle scelte di alcuni prodotti, alimentari e non, entrando così in contatto con uno degli aspetti dell'attività commerciale. Nella pratica, la prima fase è iniziata lo scorso 16 ottobre con la Consulta dei soci: i Comitati soci, le varie Sezioni, con gli oltre 400 soci attivi vengono chiamati a dare una loro preferenza rispetto ad alcune categorie di prodotti, senza che ovviamente questo intacchi la politica commerciale di Coop. Dovranno scegliere 12 categorie principali all'interno delle quali il Settore Commerciale proporrà 2-3 prodotti per ciascuna categoria: tra dicembre e l'inizio del prossimo anno questi prodotti saranno portati a valutazione della Consulta delle Presidenze delle Sezioni soci in modo tale che i soci stessi individuino il singolo prodotto che farà parte di questa particolare tipologia di offerta che si chiama appunto "Scelto dai soci"».

Nell'attuare questo nuovo percorso Unicoop Tirreno non ha fatto altro che mettere in pratica le esigenze espresse dai soci attraverso gli strumenti di ascolto della Cooperativa, cioè che i prodotti in offerta siano beni di prima necessità, con un prezzo di grande convenienza, un formato consistente, che siano prodotti di qualità appartenenti a marche leader del mercato, che l'offerta sia presente in tutti i punti vendita delle reti e con lo stesso prezzo. «La fase organizzativa del percorso – continua Favilli – prevede tempi non brevi: bisogna informare i soci su 4 regioni, poi sui prodotti scelti il Settore Commerciale si dovrà organizzare, cercando di fare in modo che sia garantita la loro presenza sugli scaffali. A seguito di ciascuna tappa dell'iniziativa renderemo comunque quelle che sono state le valutazioni da parte dei soci. Quest'operazione si va ad aggiungere alla nostra politica aziendale già fortemente concentrata sulle offerte per i soci, senza sminuire la politica commerciale, ma dando risalto a particolari prodotti con la grande novità che è la condivisione dei soci».



I 'agenda del socio

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

Vallerano (VT)

Il **4 ottobre** a Vallerano si è corsa la tradizionale Maratonina dei castagni, gara a cui partecipano circa 100 atleti. Nell'occasione il Comitato soci (Sezione Cimini) ha presentato le borsine riutilizzabili Coop per la spesa.

Follonica (GR)

Tre i punti di scambio per libri randagi inaugurati dal Comitato soci locale il **12 ottobre** a Follonica: il supermercato Coop di via Chirici, davanti all'ingresso della Sezione soci; la sala di attesa del centro prenotazioni e visite Asl; il palazzo comunale in largo Felice Cavallotti, 1.

Grosseto

Si è svolto il **14 ottobre** presso la Sala Circostrizione Gorarella in via Giovanni XXIII a Grosseto il convegno "Alimentazione e prevenzione nelle malattie oncologiche femminili" organizzato dall'Associazione Serenamente Onlus promotrice dell'iniziativa "Ottobre in Rosa" in collaborazione con l'Istituto Professionale a indirizzo alberghiero "L. Einaudi" e la locale Sezione soci. Per Unicoop Tirreno è intervenuto Fabio Pellegrini, responsabile area qualità.

Grosseto

Spesa simulata a base di prodotti a marchio il **21 ottobre** presso l'Incoop di via Emilia a Grosseto, promossa dall'Associazione Serenamente Onlus e dalla Sezione soci di Grosseto per far conoscere e valorizzare l'impegno di Coop per la tutela della salute dei consumatori.

Ronciglione (VT)

Il Comitato soci di Ronciglione (Sezione Cimini), in collaborazione con l'istituzione "Progetto Teatro", ha presentato, il **24 ottobre** alle ore 21 al Teatro "Ettore Petrolini", lo spettacolo "Rumori fuori scena" a favore del progetto per il sostegno a distanza dell'Avsi che ha allestito anche una mostra all'interno del teatro.

Il Comitato soci ha ricordato che si può sostenere il progetto del sostegno a distanza dei bambini donando i punti accumulati con la spesa.

Roma

Per "Mangiare bene a tutte le età" la Sezione soci di Roma Largo Agosta organizza il **5 novembre** presso il Circolo Bocciofilo e Culturale di piazza Sabaudia a Roma un incontro con i consumatori anziani sulle linee guida dell'alimentazione variata e corretta e sulle regole della sicurezza alimentare, dalla conservazione alla preparazione e cottura degli alimenti.

Narni e Amelia (TR)

La Sezione soci Valherina – Comitato di Narni e Amelia – organizza in collaborazione con l'Associazione italiana sommelier il ciclo di incontri "Educazione al gusto" dal **7 novembre al 5 dicembre** sempre alle ore 18.

Presso il museo di palazzo Erosi a Narni avranno luogo una degustazione guidata di formaggi il **7 novembre** e una di salumi il **13**.

Degustazioni dei vini "della legalità" (prodotti in Sicilia sui terreni confiscati alla mafia) e di vini di altre regioni italiane, entrambe guidate da esperti sommelier, il **14 novembre** e il **5 dicembre** presso l'ArciRagazzi "Casa del sole" di Amelia.

Gli incontri sono gratuiti.

Per iscrizioni: Rita 3472519832; Lucilla 3316874927; lucilla.ciuchi@unicooptirreno.coop.it

Allerona (TR)

L'**8 novembre**, in occasione della Festa del socio, il Comitato soci di Allerona (Sezione Paglia Vulsinia) accoglie la delegazione dei soci di Coop Centro-Italia de L'Aquila presso la Sala Polivalente di Allerona Scalo. Nel pomeriggio, dopo il pranzo sociale e la proiezione del video su L'Aquila, intrattenimento musicale e sottoscrizione volontaria a premi a favore dei terremotati d'Abruzzo con estrazione alle ore 16. Il ricavato sarà consegnato alla Sezione soci de L'Aquila.

Piombino (LI)

Prosegue, dopo gli appuntamenti di ottobre, il ciclo di incontri "Alimentazione tra storia e informazione" che la Sezione soci di Piombino propone agli studenti dell'Unitre.

Prossimi appuntamenti il 9 alle 17, il 16, il 23 e il 30 alle 15,30 presso la scuola "Dante Alighieri".

Roma

"Insieme per combattere il carovita" il **14 novembre** alle 10,30 presso la Sala consiliare del Castello della Cecchignola, Vicolo della Cecchignoletta 14 a Roma. Unicoop Tirreno darà "Le risposte di Coop alla crisi" presentando la strategia commerciale per il 2009 a tutto vantaggio dei consumatori.

Al termine degustazione di prodotti Coop. Iniziativa a cura della Sezione soci di Roma Laurentino.

Tarquinia Diritto d'infanzia

Coop e i diritti dell'infanzia il 13, 14 e 15 novembre a Tarquinia.

La Sezione soci Etruria e l'Associazione CTG Roma Insieme, in collaborazione con il Comune di Tarquinia – assessorato alla Cultura – e la Biblioteca Comunale, e con il Patrocinio della Provincia di Viterbo, dedicano tre giorni – 13, 14 e 15 novembre – all'infanzia e ai suoi diritti. L'obiettivo è celebrare la Giornata nazionale dell'infanzia e dell'adolescenza, e, per Coop, anche promuovere "Cuore di Coop" e gli altri progetti a tutela dei diritti dei più piccoli.

Questo il programma delle tre giornate.

Venerdì 13 novembre, dalle 16,30 alle 18,30 presso la Sala Grande della Biblioteca un incontro di formazione per insegnanti, genitori, operatori didattici e culturali sul tema "Libri e diritti - spunti di riflessione". Interventi: "Coop e diritti dell'infanzia. La storia del pallone Etico" con Antonio Paone, presidente Sezione soci Etruria e Roberto Giomi dell'Area Politiche Sociali di Unicoop Tirreno; "Libri e bambini: un'attrazione fatale. Serve davvero leggere storie?", presentazione dei progetti "Nati per leggere" a cura di Isabella Felline, bibliotecaria esperta di promozione della lettura; "Per fare una... bella figura. L'educazione al

bello e il ruolo dell'immagine nel libro per bambini" con Roberta Angeletti, illustratrice di libri per l'infanzia; "Libri e diritti. L'esperienza di Sinnos editrice", con Francesca Quartieri, autrice di "Tina e i diritti dei bambini" e "Giulio e i diritti umani", collana Nomos. Coordina Claudia Sonogo.

Sabato 14 novembre dalle 15,30 alle 19 presso la Sala Grande della Biblioteca pomeriggio di "Giochi, laboratori e teatro dei Burattini e attore", attività ludiche e laboratori artistici per bambini e genitori sul tema dei diritti; produzione di storie brevi scritte e disegnate. A seguire "Pulcinella cuor di leone" di e con Bruno Lomele, spettacolo con musiche dal vivo dedicato al ventennale della Convenzione Internazionale sui Diritti dell'Infanzia e dell'adolescenza.

Domenica 15 novembre, dalle 15.30 alle 19, nella Sala Grande della Biblioteca e nel Palazzo dei Priori (Sala Sacchetti) altro pomeriggio di attività per bambini e genitori "Giochi, laboratori e teatro di Figura". Infine lo spettacolo "I Musicanti di Brema" dalla celebre favola dei fratelli Grimm a cura della Compagnia Grandangolo (Luisa Piazza e Laura Sacconi). Una parte del ricavato della vendita dei libri messi a disposizione durante i tre giorni sarà destinato a "Cuore di Coop", progetto di sostegno a distanza di Unicoop Tirreno e AVSI.

Per la non violenza

Coop si mobilita contro la violenza alle donne. Proprio nella giornata mondiale dedicata dall'Onu a questo tema, il **25 novembre**, sulle buste del pane di tutti i punti vendita di Unicoop Tirreno saranno impressi un messaggio contro la violenza e il numero verde 1522 del centro antiviolenza del Ministero delle Pari Opportunità. Maggiore "presenza" inoltre del Telefono Rosa e dell'opuscolo informativo sul da farsi in caso di violenza – che l'anno scorso furono solo a Roma – in

molti punti vendita, dove saranno organizzati presidi informativi a cura dei soci attivi con la partecipazione anche di alcuni dipendenti. Altri eventi a tema saranno promossi dalle Sezioni soci sul territorio come il convegno a Velletri promosso dal comitato soci in collaborazione con la Commissione pari opportunità del comune di Velletri, e l'incontro sempre a Velletri nelle scuole superiori con donne vittime di violenza. Previste altre iniziative ad Avellino e Collesereno, Follonica, Grosseto e Orbetello.

prodotto a marchio 

il club dei piccoli

Dalla colazione al pranzo le novità della linea **Club 4-10** dedicata ai più piccoli.

di Anna Somenzi

Cresce la linea dei prodotti dedicata ai bambini fra i 4 e i 10 anni: dopo tortine e smoothies, anche i gelati, la tortina al latte, i cereali per la colazione e i raviolini per il pranzo. **Club 4-10** propone prodotti pensati secondo le linee guida per una corretta alimentazione dell'infanzia, scritte da Coop con la collaborazione scientifica di **Ecog** (European Childhood Obesity Group) e **Sio** (Società Italiana dell'Obesità). Linee guida che nascono per rispondere alle sollecitazioni della Organizzazione mondiale della sanità (**Oms**), dei governi e delle istituzioni verso azioni concrete contro l'obesità infantile. Seguendo queste linee, Coop si è impegnata a creare prodotti alimentari "virtuosi", prevalentemente nell'area dei fuori pasto, che aiutano i genitori nella scelta di una dieta equilibrata per i figli.

grasso che cala

Nella preparazione di Club 4-10, oltre all'assenza di coloranti e grassi idrogenati e al ridotto uso di conservanti come in tutti i prodotti a marchio Coop, sono banditi i grassi tropicali ricchi di grassi saturi e utilizzati solo aromi naturali; l'apporto calorico è ridotto grazie alla minore presenza di grassi, grassi saturi, zuccheri semplici. Inoltre diminuisce il sodio, mentre aumentano elementi utili come le fibre.

Spariscono dall'assortimento dei prodotti a marchio Coop quelli dedicati ai bambini che non è possibile riformulare



secondo queste indicazioni (prima "vittima" lo snack farcito al gusto vaniglia). I prodotti Club 4-10 portano una specifica etichettatura che comprende le informazioni nutrizionali per 100 g e quelle per porzione. Dove possibile ci sono anche le **GDA**, Guideline Daily Amounts (quantità giornaliere indicative) per porzione, relative a calorie, zuccheri semplici, grassi totali e saturi, sodio, indicative per un bambino o una bambina di 7-8 anni che svolge un'attività fisica moderata, calcolate sulla base di una spesa energetica media giornaliera di circa 1.625 Kcal (dato medio fra maschio e femmina).

chi ben comincia

I biscottini, i gelati alla panna e al cioccolato sono fra i primi prodotti riformulati per Club 4-10, preparati con il 40 per cento di latte, senza grassi tropicali con meno zucchero e più fibre. Anche le ciambelline di cereali al miele hanno una nuova ricetta con meno zuccheri e più fibre e si aggiungono agli altri cereali per la prima colazione, le palline di cereali al cacao preparate con mais, frumento integrale, riso e cacao. Sarà presto sugli scaffali anche il preparato solubile al cacao, con cacao magro (34,5 per cento) e zucchero di canna del commercio equo.

E per il pranzo dei più piccoli ecco i raviolini con merluzzo (30 per cento), patate e carote, una pasta fresca surgelata dal sapore delicato e adatto a loro. ■

BORSE RIUTILIZZABILI

2x1

NE PRENDI DUE, NE PAGHI UNA,
INQUINI ZERO.

0,90€
anziché
1,80€



Scegli di non inquinare, scegli le nuove borse per la spesa fantasia riutilizzabili. Oggi le trovi nel tuo Punto Vendita Unicoop Tirreno in offerta speciale: due borse costano solo 0,90 € anziché 1,80 €. Conviene a te e anche all'ambiente. Promozione valida fino al 30 novembre.

coop

Unicoop Tirreno

www.unicooptirreno.e-coop.it

volo su Vienna

A passo di valzer tra fasti imperiali, preziosi antiquari, storici caffè e una pasticceria antica e raffinata.

di Cristina Vaiani

Una città da vedere e... da ascoltare. La musica pervade tutta Vienna, i suoi teatri, i palazzi imperiali – celebri i concerti nell'orangerie del castello di Schönbrunn e dei piccoli cantori di Vienna la domenica nella cappella di corte ad Hofburg – ma anche i caffè e certe taverne rustiche chiamate Heuriger, sparse per la città e soprattutto nel romantico quartiere di Grinzing, dove valzer, operetta e canzoni viennesi sono compresi nel menu accanto al buon vino locale e a salumi e formaggi tipici. E non si ascolta solo classica e lirica ma anche musica contemporanea, a cui Vienna dedica ampie



pagine della stagione concertistica e, tra ottobre e novembre, il "Wien Modern Festival" lanciato da Claudio Abbado; e ancora il jazz, ben affermato in club esclusivi e anche presso l'Opera di Stato che, terminata la stagione operistica, gli cede il prestigioso palcoscenico per il "Wiener Jazzfest".

Una lunga colonna sonora che come il Ring, l'ampio anello alberato che cinge il centro storico, racchiude tutti i luoghi sacri della grande musica, dall'Opera di Stato, tra i più famosi teatri lirici al mondo, alla Volksoper, regno dell'operetta ma anche del musical e del balletto, alle sale da concerto: la "dorata" del Musikverein, dalla invidiabile acustica, per concerti la sera e deliziose matinée, oltre al tradizionale concerto di Capodanno della Filarmonica di Vienna trasmesso dalle Tv di mezzo mondo e il Konzerthaus, il cui repertorio spazia dal medievale al contemporaneo.

casa Mozart

E, nei pressi del tradizionale Café Sacher (Philharmoniker Strasse 4), dove tra una nota e l'altra si possono assaggiare un lontano parente del nostro cappuccino, la Wiener Melange, e l'originale Sacher Torte alla marmellata di albicocche e cioccolato, sorge la Haus der Musik, uno spazio tutto dedicato alla musica e ai suoi protagonisti che a

Vienna sono stati davvero tanti: Gluck, Beethoven, Brahms, Mozart, Schubert, Haydn, Bruckner, Mahler, Schönberg e ovviamente gli Strauss, re del valzer viennese il figlio, autore della celebre Marcia di Radetzky il padre.

E tanti sono i luoghi che li ricordano. Al numero 5 della Domgasse troviamo l'unica dimora tra gli undici appartamenti in cui abitò Mozart che si è conservata, quella casa Mozart (www.mozarthausevienna.at) dove il compositore visse dal 1784 al 1787 dando alla luce "Le nozze di Figaro"; la Domgasse conduce alla piazza della cattedrale gotica di Santo Stefano, cuore ed emblema della città, con l'altissimo campanile e il

tetto spiovente in mosaico di maioliche, dove si celebrarono sia il matrimonio che la messa funebre del genio prodigio. Ma in questa città tutto rimanda a lui, l'orchestra Mozart che suona in costumi e parrucche d'epoca, la Mozartplatz, il Mozartfest in dicembre e la torta Mozart, specialità del caffè Landtmann, sulla Ringstrasse, a base di crema di pistacchio, albicocche e mousse al cioccolato. Targhe commemorative contrassegnano invece la casa dove Mozart morì, oggi sede del centro commerciale Steffl, e molti palazzi e salotti dove suonò, alcune delle 60 case in cui abitò Beethoven in 35 anni di vita a Vienna e i numeri civici della breve esistenza di Franz Schubert, dal 2 della Wipplingerstrasse al 9 della Spiegelgasse dove visse rispettivamente dal 1818 al 1821 e dal 1822 al 1823 ospite di amici, al 6 della Kettenbrueckengasse la dimora del fratello Ferdinand dove morì il 19 novembre del 1828 a soli 31 anni.

le vie dell'arte

Al Musikhaus Doblinger sulla Dorotheergasse si possono trovare vecchi spartiti e pezzi rari di antiquariato musicale come le prime edizioni originali delle famiglie Strauss e Lanner. D'altronde di antiquari Vienna è costellata: nelle stradine laterali al Graben – Stallburggasse, Braunerstrasse, Spiegelgasse –, si aprono infiniti negozi che vendono quadri, porcellane, tappeti, mobili e bigiotteria antica. Antichi splendori, ma



solo da ammirare, nella reggia imperiale di Hofburg – per sette secoli residenza degli Asburgo – dove oltre agli appartamenti reali si possono visitare il museo del mobile, le argenterie e i gioielli di corte, il museo di Sissi e la camera del tesoro con le corone degli imperatori austriaci e del Sacro Romano Impero, i tesori dei Burgundi e dell’Ordine del Vello d’Oro.

Ricchissimi di opere d’arte infine i musei, dalle Belle Arti alla Galleria Austriaca del Belvedere che espone il “Bacio” di Gustav Klimt al Museumsquartier, un quartiere a pochi passi dalla Ringstrasse ricavato dai 60mila mq di scuderie barocche degli Asburgo interamente dedicato ai musei: qui troviamo il Leopold Museum con opere di Schiele, Klimt e Kokoschka donate dal collezionista Rudolf Leopold, la Kunsthalle Wien, il Museo di Arte Moderna e un museo del tabacco con straordinarie vecchie pipe, il centro di architettura, eleganti caffè e ristoranti. Più di uno sguardo meritano poi i palazzi di Vienna, dai nobiliari a quelli che si affacciano sulla Ringstrasse, tra cui l’Opera, i palazzi “siamesi” che ospitano uno di fronte all’altro i musei di storia naturale e di storia dell’arte, il parlamento in stile neoclassico, il municipio dalle arcate neogotiche, il teatro di corte, l’università, la chiesa votiva. Belle chiese anche la barocca di San Carlo di fronte al Musikverein e la gotica Maria am Gestade nella Innere Stadt non lontano dal bel Danubio blu.

zuppa viennese

Ancora arte, ma stavolta culinaria, al Naschmarkt, l’animato mercato gastronomico che espone fantastiche creazioni di pasticceria, pani, salsicce, verdure. Consigli per acquisti decisamente diversi lungo la Kaerntnerstrasse, una delle più frequentate vie dello shopping viennese e nei raffinati negozi di moda in Mariahilfer-Strasse e lungo il Graben.

Ed eccoci finalmente a tavola tra suppen, gulasch e strudel. La cucina tipica si trova negli Heurigen e nelle kellerkolake dove regnano la Frittatensuppe con striscioline di frittata, la Rindsuppe (brodo di manzo con verdure) e tante altre zuppe a base di pomodoro, cipolla o zucca, gli gnocchetti di semolino in brodo. Prelibati i bolliti di manzo sempre serviti con verdure e salse come il Tafelspitz, oppure il gulasch, spezzatino di origine ungherese leggermente piccante; oppure si può optare per la Wiener Schnitzel, cotoletta di vitello impanata su letto di verdure. Tra i dessert, oltre alle torte Sacher e Mozart, il tradizionale Apfelstrudel viennese, pasta sfoglia ripiena di mele, uva passa e cannella. Una pausa infine nelle Kaffeehauser, i tipici caffè viennesi, spesso letterari ancora oggi sacro luogo di incontro e relax dove il caffè si serve in decine di modi diversi – con latte caldo o con panna, freddo con gelato alla vaniglia – fra torte, pasticcini, musica e giochi da tavolo. Buona birra nelle bierkolake. ■



Info

www.vienna.it
www.tuttovienna.info

Nelle foto, in alto da sinistra: casa Mozart, il castello di Schönbrunn, un tipico caffè viennese e, in basso, l’Opera di Stato.

Pacchetti scontati per i soci Coop: volo+hotel nei periodi di novembre, Capodanno, febbraio, marzo. Tel. 800778114, agenzie di viaggio convenzionate, www.mondovivo.it

la vetrina dei soci

TEATRO

Pubblichiamo l'elenco dei teatri che prevedono sconti su biglietti e abbonamenti per i soci Coop grazie alle convenzioni stipulate da Unicoop Tirreno. La riduzione è valida per il socio titolare della carta e un accompagnatore su presentazione della carta SocioCoop al botteghino.

Teatro Cral Eni Livorno

Spazio Teatro 2009-2010

27, 28, 29 nov. e 5, 6 dic. **Così è (se vi pare)** di L. Pirandello

Biglietti: 10 euro, per i soci Unicoop Tirreno 8 (prevendita dal giovedì precedente il concerto presso teatro in orario 8-12, 15-19)

Stagione di musica da camera

19 nov. ore 21 **Flavio Cucchi** chitarra (ore 20: introduzione all'ascolto, fine serata buffet)

Biglietti: 8 euro, soci Cral Eni e Coop 6, studenti 2

Info 0586401308 - www.craleni.com

Teatro comunale E. De Filippo Cecina

Info Ufficio Cultura, v. Rossini 5, tel. 0586611610

Biblioteca, v. Corsini 7, tel. 0586680145

Teatro Comunale dei Concori Campiglia Marittima

13 nov. **Capodiavolo** regia Alessandro Benvenuti, con A. Benvenuti e Banda Improvisa; 6 dic. **Barba il blu** di e con Cloris Brosca

Info 0565837028 - www.teatrodelaglio.org

Teatro degli Industri Grosseto

22 nov. ore 17 Pamela Villosesi e David Sebasti in **Appuntamento a Londra** di M. Vargas Llosa

Info tel. 056421151 - teatriincitta@comune.grosseto.it, www.gol.grosseto.it/industri

Teatro Moderno Grosseto

12 nov. ore 21 Eleonora Giorgi e Franco Castellano in **Fiore di cactus** di P. Barillet & J-P. Gredy; 2 dic. ore 21 Mariangela D'Abbraccio e Elisabetta Pozzi in **La strana coppia** di N. Simon; 6 dic. ore 21 Aterballetto in **Casanova** coreografie di Eugenio Scigliano

Info tel. 056422429 - www.teatromodernogrosseto.it, www.fts.toscana.it

Teatro Brancaccio Roma

10-22 nov. Biagio Izzo in **Una pillola per piacere**; 24 nov.-6 dic. Dado in **Appeso ad un file**

Info Per le riduzioni contattare l'ufficio promozione del teatro: Silvia Poerio (lun.-ven. 10,30-19)

tel. 0698264500-25, promozione@teatrobrancaccio.it

Teatro Eliseo e Piccolo Eliseo Roma

dal 3 al 15 nov. **La notte dell'angelo** testo e regia Furio Bordon, con Massimo De Francovich, Daniela Giovanetti; dal 16 al 19 nov. Massimo Ranieri in **Polvere di Bagdad**; dal 24 nov. al 13 dic. **La Tempesta** di W. Shakespeare con Umberto Orsini

Info tel. 0648872222-064882114 (lun.-sab. 9,30-15/15,30-19,30)

www.teatroeliseo.it - info@teatroeliseo.it

Teatro Quirino Vittorio Gassman Roma

10-29 nov. **Il gioco delle parti** di Luigi Pirandello con Geppy Gleijeses, Marianella Bargilli; 1-13 dic. **Macbeth** di W. Shakespeare con Gabriele Lavia e Giovanna Di Rauso

Info tel. 066794585 da mar. a dom. ore 10-19 - num. v. 800013616

Teatro Valle Roma

dal 10 al 22 nov. **Zio Vanja** Fondazione Teatro Stabile di Torino, Teatro Regionale Alessandrino; dal 24 nov. al 6 dic. **Pali** Compagnia Scimone Sframeli in collaborazione con Asti Teatro 31

Info Ufficio Promozione (per i soci Coop): tel. 066869049-066861802 int. 2 - promozione@teatrovalle.it - info@teatrovalle.it www.teatrovalle.it

Teatro delle Marionette degli Accettella

Teatro Stabile di Innovazione ragazzi Roma

1 e 8 nov. **Pulcinella, una marionetta sulla luna**; 5 nov. **Tieffeu: Streghez**; 22 nov. **Burambo: l'elefante innamorato e la papera ficcanaso**; 29 nov. e 6 dic. **A profumare l'aria** (tutti dalle ore 16,30)

Biglietti: 7 euro invece di 9 per spettacoli pomeridiani

Info tel. 0687189984 - accettellateatro@tiscali.it

www.accettellateatro.it

Teatro Le Nuvole a Edenlandia

Teatro Stabile d'Innovazione Ragazzi Napoli

8 nov. Gli Alcuni in **Ciclo, riciclo e tricciclo**; 22 nov. **Eccentrici Dadarò** in **Peter Pan, una storia di pochi centimetri e piume**; 6 dic. **Tiriteri** in **Il piccolo re di fiori** (tutti dalle ore 11,30)

Biglietti: 5 euro invece di 6,50 per spettacoli domenicali per il socio Coop e 2 accompagnatori - Info info@lenuvole.com

Teatro Bellini Napoli

La convenzione per i soci Coop prevede la riduzione solo sugli abbonamenti. Tariffe in convenzione su www.teatrobellini.it - Info Katia Prota, tel. 0815491266; botteghino (lun.-sab. ore 10,30-13,30/17-20) tel. 0815499688

Nuovo Teatro Nuovo Napoli

Teatro stabile di innovazione, Centro di Produzione, Promozione e Ricerca Teatrale, Cinematografica, Musicale e Arti visive

6-15 nov. Nuovo Teatro Nuovo **Risveglio di primavera** da Frank Wedekind; 1-20 dic. Teatro Stabile di Napoli, Nuovo Teatro Nuovo **Quad** testi di Samuel Beckett

Info botteghino tel. 0814976267, 0814207318-081406004

MOSTRE

Collezione Peggy Guggenheim

Palazzo Venier dei Leoni, Dorsoduro 701, Venezia

Tutti i giorni, escluso il mar. e il 25 dic., ore 10-18

Biglietti: 12 euro, 10 per soci Coop; noleggio audioguida 5 anziché 7; Catalogo 20 anziché 24

Info tel. 0412405440-419 - www.guggenheim-venice.it

CORSI

Lingue

Centro Linguistico Agorà, p.za Grande 64, Livorno

Riduzione sulle tariffe normalmente applicate dal 27 al 15% circa, a seconda dei corsi. I vantaggi ai soci non sono applicati per i corsi di lingua araba, giapponese, cinese. Tessera di iscrizione 15 euro

Info tel. 0586895887 - info@agoralivorno.com, www.agoralivorno.com

Informatica e lingue livelli base, medio, avanzato

Centro Studi L'Arca, p.za della Libertà 6, Cecina (LI)

Informatica: 120 euro a persona. Lingue (inglese, francese, tedesco, spagnolo, italiano per stranieri): 240 euro (Iva compresa)

Al termine del corso, verrà rilasciato un attestato di frequenza. Sono disponibili per i soci di Unicoop Tirreno tariffe ridotte per doposcuola elementari e medie inferiori da ottobre a giugno, ripetizioni per studenti delle medie superiori, preparazione universitaria

Info tel. 0586632233 - www.centrostudiarca.com, info@centrostudiarca.com

Lingua straniera e informatica

Alma Mater, centro di orientamento scolastico, Polo didattico "L.B. Alberti", v.le Pertini 25, Piombino (LI)

Inglese, tedesco, francese, russo, spagnolo, cinese: 420 euro

Informatica 320 euro (tariffe riservate ai Soci Coop)

Info tel. 056539156 - www.almamaterpiombino.it, posta@almamaterpiombino.it

Nuoto

Piscina comunale, v. Raffaele Sanzio, Follonica

Promozione valida fino al 31 agosto 2010 in esclusiva per i soci Coop. Sconto di 1 euro sull'ingresso singolo e sconti sui corsi bimestrali e quadrimestrali di acquagym, hidrobike, nuoto ragazzi e a adulti. Sconto di 5 euro sull'abbonamento a 12 ingressi per il nuoto assistito. I corsi sono bi-settimanali, svolti da istruttori qualificati FIN e UISP con esperienza pluriennale. La convenzione è rivolta ai soci Unicoop Tirreno titolari della carta SocioCoop e loro familiari minorenni accompagnati dai genitori

Info tel. 056657093-461950-3313212210 - info@amatinuotofollonica.it

Musica

Scuola comunale di musica "Bonarelli", v. Argentarola 2, Follonica (GR)

Corsi individuali di musica per bambini (dai 7-8 anni), adolescenti e adulti. Orario personalizzato e condiviso con l'insegnante

Tariffa soci Coop: 69 euro al mese (non soci: 75 euro)

Info tel. 0566260036, amf_follonica@virgilio.it

CONVENIENZA COOP. LA TUA MIGLIORE ALLEATA CONTRO IL CAROVITA.



Coop vuol dire convenienza.

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

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

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

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



SOLO PER I SOCI: TANTA

Ogni quindici giorni tantissimi prodo

dall'1 al 15 novembre

MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA



SCONTO
30%
ALLA CASSA

VITELLONE
FETTE PER GRIGLIA
• il kg

MASSIMO
12 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO
40%
ALLA CASSA

PATATE GIALLE COOP
• 5 kg



MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA



SCONTO
30%
ALLA CASSA

SALAME TOSCANO
GRANDI SAPORI TOSCANI
BEHELLI
• il kg

€ 8,99

prezzo per i non soci € 12,84



MASSIMO
6 pezzi
PER OGNI CARTA

VERDESCA A FETTE
ALLOGEL
• 1 kg

€ 3,99

MASSIMO
4 conf.
PER OGNI CARTA



CAFFÈ INTERMEZZO
SEGAFREDO
• 250 g x 4

€ 3,89

MASSIMO
12 pezzi
PER OGNI CARTA
FRA I DUE TIPI

BIRRA BECK'S/
BECK'S NEXT
• 66 cl

€ 0,95

il litro € 1,44



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA



MACCHINA DA CAFFÈ
TAZZONA BIALETTI

• capacità 1,5 litri
pressione 20 bar
triplice funzionalità: capsule/
cialde/caffè in polvere
100 capsule incluse

€ 129,00



QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA



SET 3 TROLLEY
IN POLIESTERE

• PICCOLO 50 x 35 x 20 cm
MEDIO 60 x 40 x 25 cm
GRANDE 70 x 45 x 30 cm
colori assortiti

€ 69,00

CONVENIENZA IN ESCLUSIVA.

otti in offerta speciale.

dal 16 al 30 novembre



MASSIMO 3 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 30% ALLA CASSA

SUINO ARISTA SENZ'OSSO
• il kg



MASSIMO 10 conf.
PER OGNI CARTA

SCONTO 40% ALLA CASSA

ARANCE NAVEL COOP
• 3 kg



MASSIMO 5 pezzi
PER OGNI CARTA

**CRESCENZA CREMOSA
INVERNIZZINA INVERNIZZI**
• 500 g

€ 2,69
il kg € 5,38



MASSIMO 5 pezzi
PER OGNI CARTA

**FILETTI DI MERLUZZO
ALLOGEL**
• 1 kg

€ 5,40



MASSIMO 5 pezzi
PER OGNI CARTA

**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA NOVELLO
LIFRANTO**
• 5 litri

€ 19,90
il litro € 3,98



MASSIMO 2 conf.
PER OGNI CARTA
FRA I DUE TIPI

DIXAN LAVATRICE
• classico/lavanda
2,5 litri x 2

€ 7,45
il litro € 1,49



**QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA**
coop

**CONFEZIONE REGALO
TACCHINI**
• CALZE UOMO
LUNGHE/CORTE - conf. x 6
+ CALZASCARPE
OPPURE
• GAMBALETTI DONNA
conf. x 6
+ POCHEE

€ 12,90



**QUESTO PRODOTTO
NON È DISPONIBILE
IN ALCUNI PUNTI
VENDITA**
coop

**SET SPUGNA TINTO FILO
ALTA QUALITÀ ZUCCHI**
• asciugamano + ospiite
colori assortiti

€ 8,50



PUNTI COLLEZIONAMENTO: SE LI SPENDI QUI, VALGONO DOPPIO.



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

dall'1 al 30 novembre

RICEVITORE DIGITALE MHP TERRESTRE TELESYSTEM

Mod. TS7000
Connessioni: Scart - 3 rca
modem integrato - EPG
Scheda Mediaset inclusa

PREZZO PER I SOCI
€ 59,90

oppure
39,90 € + 1000 punti



**MASSIMO
10 pezzi
PER OGNI CARTA**

FUNGHI PORCINI SECCHI

200 g

PREZZO PER I SOCI
€ 9,98

il kg € 49,90

oppure
5,98 € + 200 punti



ALBERO DI NATALE ECOLOGICO ALTA QUALITÀ GRAN BAITA

470 rametti - h 180 cm

PREZZO PER I SOCI
€ 39,00

oppure
27,00 € + 600 punti



CARTA IGIENICA ROTONDI REGINA

conf x 12

PREZZO PER I SOCI
€ 5,50

oppure
3,50 € + 100 punti

**MASSIMO
3 conf.
PER OGNI CARTA**

SCALDALETTO NIGHT IMETEC

tessuto misto 50% lana
comando a 2 temperature
sistema di sicurezza con
protezione ELECTRO-BLOCK
comando separabile per facile
sistemazione letto - lavabile a
mano - pratica busta
per riponimento

SINGOLO - 150 x 80 cm

PREZZO PER I SOCI
€ 39,00

oppure
29,00 € + 500 punti



MATRIMONIALE - 150 x 160 cm

PREZZO PER I SOCI
€ 65,00

oppure
45,00 € + 1000 punti



PIUMINO DONNA LUNGO/CORTO DIADORA

colori assortiti

PREZZO PER I SOCI
€ 30,00

oppure
18,00 € + 600 punti



COMPLETO LETTO IN FLANELLA 100% COTONE ZUCCHI

fantasie e colori assortiti

SINGOLO

PREZZO PER I SOCI
€ 19,00

oppure
11,00 € + 400 punti

1 PIAZZA E MEZZO

PREZZO PER I SOCI
€ 24,00

oppure
16,00 € + 400 punti

MATRIMONIALE

PREZZO PER I SOCI
€ 29,00

oppure
19,00 € + 500 punti



COLLEZIONE BALLARINI. OGNI MESE, IL PREMIO È SERVITO.

dal 1 al 30 novembre



PADELLA A 1 MANICO
cm 24

€ 10,00

oppure 4€ + 300 punti



TEGAME A 2 MANIGLIE
cm 26

€ 10,00

oppure 4€ + 300 punti

IN ARRIVO IL PROSSIMO MESE:



TEGLIA A
DUE MANIGLIE
cm 35X25

Ogni mese il Catalogo Coop ti offre una splendida pentola Ballarini. Raccoglile tutte e completa il servizio. Puoi acquistarle col denaro oppure con i punti, che in questo caso valgono doppio: ad esempio, 100 punti valgono 2€ anziché 1€. Non perderti una collezione piena di gusto.



PUNTI COLLEZIONAMENTO: SCELTI PER TE DAL CATALOGO 2009-2010



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



coop
for you

Unicoop Tirreno si prende cura del tuo benessere e ha selezionato per te una serie di palestre e centri estetici di qualità: così è nata "Coop for you".

Oggi puoi utilizzare i punti della tua raccolta per ottenere un coupon da spendere all'interno di questo circuito. Regalati un momento di relax: perché fare la spesa alla Coop è un modo per volerti bene.

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



600 punti

**BUONO DA 10 EURO
CENTRI ESTETICI**



1.000 punti

**BUONO DA 20 EURO
PALESTRE O PISCINE**

noi siamo i giovani

Sempre meno, sempre più precari, sempre più lontani dalle libere professioni e dalla ricerca. Ma sui giovani in Italia non si investe.
di Dario Guidi

L'Italia non è un paese di giovani e non è un paese per giovani. Concetti ribaditi e confermati più volte nel corso degli ultimi anni da ricercatori e studiosi, ma che sono ancora più – drammaticamente – veri in questi mesi di crisi economica. Una crisi che ha rallentato l'attività di molte imprese e soprattutto aumentato il numero dei disoccupati. Secondo i dati diffusi a fine settembre siamo a quota 378mila posti persi in un anno (tasso di disoccupazione del 7,4 per cento) e con 434mila persone in più che un lavoro hanno rinunciato a cercarlo. Ed è evidente che i primi a perdere il posto o a non vedersi riconfermato l'incarico è stato il popolo dei co.co.pro, delle partite Iva, degli interinali e via dicendo. Insomma i precari sparsi in quell'ampio arcipelago di soluzioni contrattuali che coinvolgono soprattutto i giovani (e gli

immigrati). Basti dire che nel 2009 le agenzie di lavoro interinale italiane hanno registrato un 45 per cento in meno di assunzioni sull'anno precedente, il dato peggiore a livello europeo.

è un paese per vecchi

Se la crisi sta picchiando duro (ovviamente non solo sui giovani) i problemi di chi in Italia ha meno di 30-35 anni non sono certo cominciati un anno fa. Anzi è una storia lunga che intreccia problemi demografici, comportamenti sociali, stili di vita e orientamenti culturali. E proprio dai problemi demografici bisogna partire per una prima fotografia dei giovani nel nostro paese. Facciamolo con le parole di **Massimo Livi Bacci**, uno dei più importanti demografi italiani, docente all'Università di Firenze: «Nella popolazione italiana ci sono



pochi giovani. All'inizio del secolo scorso un italiano su quattro aveva tra i 15 e i 30 anni. Nel 2008 siamo a un italiano su sei e nel 2020 saremo a un italiano su sette». E questo nonostante la spinta che viene dalle famiglie di immigrati che hanno tassi di natalità ben superiori a quelli delle famiglie italiane. Non c'è qui lo spazio per analizzare il perché di questo trend ed è certo vero che la vita media si è allungata sensibilmente, ma l'analisi di Livi Bacci porta alla conclusione che non solo i giovani sono meno come quantità, ma anche che contano meno nella società. E questo per tre motivi: sposarsi sempre più tardi allontana e riduce l'assunzione di responsabilità, avere meno giovani che lavorano in questa fascia d'età – quelli sotto i 30 erano un terzo di chi lavorava nel 1911, sono un ottavo oggi – riduce la loro autonomia e il loro peso economico, le gerarchie sociali e professionali sono bloccate e le quote di under 30 presenti nei gruppi dirigenti (ma su questo torneremo dopo) sono ridotte al lumicino.

una vita da precario

Dunque in un mondo che si riempie la bocca di innovazione, di ricerca, della necessità di guardare avanti, si scopre che qui in Italia siamo fermi, siamo un paese senza ricambio generazionale. Cosa che coincide anche col fatto che siamo il paese, assieme al Giappone, con la più alta percentuale di ultra 65enni. Come hanno dimostrato le ricerche dell'economista Tito Boeri, docente all'Università Bocconi, il reddito procapite di un ventenne nel 1951 è decisamente superiore a quello di un ventenne di inizio secolo, con l'aggravante che, mentre il ventenne del 1951 aveva sulle spalle una quota di debito pubblico procapite di appena 3.373 euro, il ventenne del 2006 ha 80mila euro di debito sul groppone. Ma le cifre che fanno riflettere sono molte altre: dal 1985 al 2004 è diminuita (dal 5 al 4,6 per cento del Pil) la spesa per l'istruzione, mentre per ogni euro che si spende per chi ha meno di 30 anni, se ne spendono 3,5 per gli over 65. Siamo dunque un paese e una società che sta investendo poco sui giovani e sulla loro formazione. Anzi, per i giovani oltre alla prospettiva di una pensione decisamente incerta, si aggiunge la probabilità che se un lavoro si trova, sia precario. Citiamo sempre i dati di Boeri e di Pietro Garibaldi secondo i quali, tra dipendenti a termine, para subordinati, apprendisti e altre forme, i precari in Italia sono circa 4 milioni e mezzo (il 20 per cento sul totale degli occupati). Una cifra che forse andrebbe rivista al ribasso alla luce degli effetti peggiorativi della crisi di questi mesi (unita al fatto che i precari hanno anche meno ammortizzatori sociali su cui fare affidamento). Resta il fatto che, già prima della crisi, solo un giovane su tre riusciva a trovare un impiego a tempo indeterminato e che la probabilità di passare da un lavoro temporaneo a uno stabile sono davvero basse (tra 2004 e 2005 non si arrivava al 10 per cento). Inevitabile poi l'ulteriore corollario che i giovani si trovino mediamente ad avere stipendi più bassi: si stima un 15 per cento rispetto a chi ha lavori stabili.

giochi di potere

Ma completata questa fotografia socio-economia, il punto forse ancor più delicato è quello dell'accesso dei giovani a ruoli di responsabilità, la difficoltà di entrare a far parte della classe dirigente. Uno spazio che, certo, nessuno regala, ma è altrettanto vero che lo slancio e la creatività dei giovani può essere un ingrediente fondamentale per vincere la sfida dell'innovazione, da tutti ritenuta oggi motore di sviluppo e di crescita. Illuminante la ricerca condotta da Carlo Carboni, docente di sociologia ad Ancona, su élite e classi dirigenti in Italia. Su una platea di 25mila persone "che contano" (che per quasi il 90 per cento sono uomini) quelli che hanno meno di 30 anni sono lo 0,7 per cento, quelli con meno di 40 il 3,8. Tra 51 e 60 siamo al 24,3, tra 61 e 70 anni siamo al 30,4 e oltre i 70 c'è un ulteriore 23,4 per cento. Accorpare le voci di chi è oltre i 50 anni siamo al 78,1 per cento del totale. E facendo un raffronto tra 1998 e 2004 si scopre che le cose per i più giovani sono peggiorate. Chi era al potere è rimasto al suo posto, spostandosi solo nella fascia d'età successiva. Dall'indagine sulle élite emerge poi un altro dato assai interessante: nel giudizio che gli stessi componenti di queste élite danno su se stessi prevalgono non elementi di qualità e di forte leadership. Più che la visione strategica o le competenze la caratteristica saliente (abbastanza o molto importante) per il 68 per cento è la ricchezza, per il 54,2 avere relazioni importanti, per il 29,2 rappresentare interessi specifici. La foto finale è quella di un paese dove a decidere è una classe dirigente autoreferenziale e piuttosto avanti nell'età, che è bloccata da anni, in cui contano più amicizie e conoscenze che il rispetto delle regole, più gli interessi particolari che quelli generali.

onore al merito

Il risultato è che i giovani intervistati pensano (per l'80,6 per cento) che relazioni e raccomandazioni contino più del merito. Davvero difficile in questo contesto pensare di invertire la tendenza, che vorrebbe dire avere giovani preparati e autonomi, formati da un sistema educativo di assoluto livello e a cui la società sia pronta ad offrire ruoli di responsabilità. Il rischio è dunque che prevalgano scorciatoie e rinvii, dallo stare a lungo nel guscio della famiglia, al vivere lo studio con meno intensità. Tutti fattori che alla fine, per tornare a quanto scritto da Massimo Livi Bacci, portano "a un rischio di erosione della qualità delle nuove risorse umane che alimentano la società". E aggiunge Livi Bacci «ciò ha un costo privato relativamente basso e scarsamente percepito, ma il suo costo pubblico è rilevante ed è una delle ragioni principali dello sviluppo frenato del paese e dello svantaggio rispetto ad altri». Dunque serve più mobilità sociale, serve ricambio nelle élite, serve affermare un modello per cui un giovane dipende dalle proprie capacità e meriti e non da quanto la famiglia può aiutarlo.

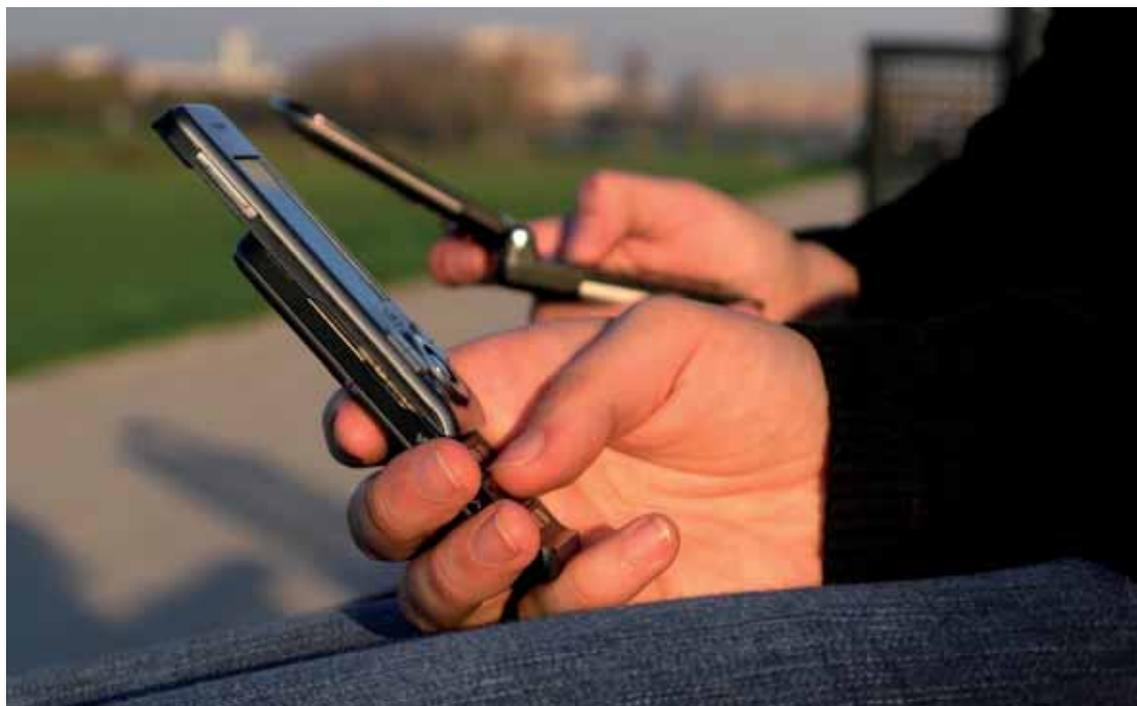
E qui sta il punto che davvero in Italia suonerebbe come una rivoluzione, un concetto di cui spesso si parla ma che poco si pratica e cioè quello di far prevalere il merito, di fare in modo che ci sia una gara in cui tutti partono alla pari e hanno le stesse probabilità di vittoria. Come ha

spiegato Pier Luigi Celli, direttore della Luiss intervenendo a un seminario della **Fondazione Unipolis** (Celli è anche autore del provocatorio libro **Comandare è meglio che fottare. Manuale politicamente scorretto per aspiranti carrieristi di successo**), «il problema non è tanto l'età, ma come uno è arrivato al posto che occupa. I ragazzi, in molte situazioni, non sono stati abituati a concepire il merito come chiave per fare strada nella vita. Nessuno ha insegnato loro a correre. È evidente che il problema parte dai modelli che vengono proposti dall'alto e da chi ha il potere». Anche Tito Boeri ha pubblicamente indicato una serie di riforme a costo zero che consentano di sbloccare la condizione dei giovani. E al primo posto c'è, anche per lui, l'idea di meritocrazia come leva fondamentale. Una ricerca condotta dalla Luiss è arrivata a stimare che in Italia il non-merito costa il 7,5 per cento del Pil, in termine di inefficienze e minori performance complessive. Poi, certo, ci sono tanti altri aspetti: dalla trasparenza nell'accesso alle professioni e alle carriere (basta pensare all'università) alle politiche di sostegno alle famiglie, agli interventi sulle tipologie contrattuali. Poi forse è indispensabile che i giovani abbiano voglia di dare una spallata a chi occupa il potere e non vuole andarsene. Dopo un po' di conflitto e di battaglia forse c'è anche più gusto a conquistarsi lo spazio. E così si dimostra anche di essere più bravi di chi c'era prima. ■

LA MEGLIO GIOVENTÙ

Che le energie giovani facciano bene a un paese, se debitamente valorizzate, lo dimostra anche uno studio condotto dall'americano Benjamin Jones che ha analizzato le caratteristiche biografiche dei vincitori del premio Nobel nel corso del XX secolo, soffermandosi in particolare sull'età al momento della scoperta che è valsa il premio. Ai 547 premiati sono stati aggiunti altri 286 autori di scoperte particolarmente rilevanti. Ebbene, quel che viene fuori è che il picco delle scoperte cresce rapidamente dai 20 anni in poi e raggiunge il massimo verso i 35 anni. La curva poi scende rapidamente e dai 55 anni in poi si stabilizza su valori molto bassi. Ovvero, come giusto che siano, i giovani – se ne hanno la possibilità – sono i protagonisti dell'innovazione.

Riflessioni e dati che, però, sono piuttosto lontani dalla quotidianità italiana. Siamo, infatti, uno degli ultimi paesi in Europa per numero di laureati (tra i 25 e i 34 anni sono solo 19 su 100, contro una media Ue di 30, ma con paesi come Francia, Spagna e Regno Unito che sono a 40). Le condizioni economiche delle famiglie di provenienza pesano ancora in modo decisivo: in famiglie a basso livello di formazione il numero di laureati scende al 9 per cento e sale al 60 in famiglie dove i genitori sono già laureati. Dunque vecchi schemi che, però, pesano ancora alla grande sull'università italiana.



una brutta media

I dati, poco incoraggianti, dell'ultima indagine del Forum nazionale dei giovani.

Un'ulteriore conferma della situazione drammatica che vivono gli under 35 in Italia viene anche dal primo rapporto, realizzato dal **Forum nazionale dei giovani** in collaborazione con il **Cnel**, sul rinnovamento delle classi dirigenti nel nostro paese, che è stato presentato a Roma pochi mesi fa. I dati sono sempre gli stessi: giovani che non riescono ad affermarsi nel mondo del lavoro e a distaccarsi dalla propria famiglia prima dei 40 anni. Classi dirigenti occupate da persone di età avanzata. E dunque, giovani costretti a un lavoro precario che rende difficile raggiungere posizioni "più in alto". In 10 anni il numero di giovani dipendenti in ruoli dirigenziali è passato dal 9,7 al 6,9 per cento. In calo anche i giovani imprenditori, passati dal 22 al 15 per cento, e i liberi professionisti, dal 30 al 22 per cento. I contratti di lavoro precari, quindi, non fanno fare carriera: difficilmente, infatti, le collaborazioni si trasformano in contratti a tempo indeterminato. Il 73,1 per cento dei giovani che alla fine del 2006 aveva un contratto di collaborazione, a distanza di un anno era ancora nella stessa posizione. Nell'arco di un anno solo un collaboratore su dieci è entrato a pieno titolo nel mondo del lavoro standard, ottenendo un contratto a tempo indeterminato. Secondo il rapporto c'è un altro grave fenomeno in aumento: l'inattività. Tra il 2006 e il 2007 sono cresciuti di 200mila unità i giovani inattivi, cioè che non lavorano e non cercano lavoro. Oltre 220mila i giovani che nel 2006 erano occupati e nel 2007 hanno rinunciato a cercare attivamente un lavoro. E gli ultimi dati del 2009 segnalano un aumento di 434mila unità di questo gruppo. Il rapporto del Cnel si sofferma poi sul mondo politico, universitario e sugli ordini professionali: giornalisti, medici, avvocati. Cominciamo dall'università. L'età media dei docenti universitari in Italia è di 51 anni; il 50 per cento dei professori di prima fascia ha superato i 60 anni e 8 docenti su 100 hanno dai 70 anni in su. I professori con meno di 35 anni sono il 7,6 per cento, su un totale di 61.929 docenti e ricercatori. Di questi giovani docenti quasi tutti sono ricercatori; solo 311 sono professori associati e 21 professori ordinari. Dieci anni fa la maggior parte dei docenti universitari aveva un'età compresa tra i 46 e i 50 anni; oggi hanno tra i 56 e i 60 anni. E i giovani sono sempre di meno: nel 1997 l'1,1 per cento del totale dei docenti aveva meno di 30

anni e il 7,3 tra i 31 e i 35; a distanza di 10 anni, nel 2007 le percentuali sono scese rispettivamente allo 0,9 e al 6,7 per cento. Nelle libere professioni purtroppo non va meglio. Il giornalismo, la medicina e l'avvocatura hanno tempi di accesso lunghissimi con stage, tirocini gratuiti e condizioni di estremo precariato o sotto-occupazione che si susseguono fino a oltre 40 anni. Qualche esempio: l'età media dei praticanti giornalisti è di 36 anni. I medici con non più di 35 anni sono poco meno del 12 per cento, mentre i 35-39enni, rispetto a 11 anni fa, sono diminuiti del 13,8 per cento. Mentre gli avvocati, pur iscritti all'albo, sono costretti per anni e anni a un ruolo umiliante di garzoni di bottega. Non va meglio nella politica: dal 1992 ad oggi i deputati under 35 non hanno mai raggiunto il 10 per cento (a eccezione della legislatura 1994-96), e attualmente alla Camera sono solo il 5,6. A fronte quindi di un'importante fetta di giovani tra i 25 e i 35 anni, pari al 18,7 per cento della popolazione maggiorenne, si ha un peso parlamentare di questa fascia d'età che è meno di un terzo (5,6 per cento). ■

PIANO D'AZIONE

Cosa fa il governo per l'occupazione giovanile?

A fine settembre il Governo, attraverso i ministri del Welfare Maurizio Sacconi e dell'Istruzione Mariastella Gelmini, ha presentato un piano articolato in sei punti per promuovere l'occupazione giovanile under 25 e rafforzare l'integrazione tra scuole e imprese. Si tratta di un piano che mira ad anticipare il più possibile l'ingresso nel mondo del lavoro e a ridisegnare l'offerta di istruzione e formazione sulla base delle necessità delle imprese, a cominciare da un rilancio dell'istruzione tecnico-professionale e dei contratti di apprendistato. Un piano, come ha detto Sacconi, pensato per quella fascia definita come "né-né", vale a dire "di chi né studia proficuamente né lavora". In Italia la dispersione scolastica è al 19 per cento, contro una media europea del 10. Ma ai fini di un rafforzamento del ruolo dei giovani nella società, ben più importante risulta il progetto di riforma organica dell'università che il governo ha annunciato per l'autunno. Un progetto molto atteso anche perché preceduto dalle polemiche e dalle proteste di questi mesi sui tagli e la mancanza di risorse negli atenei italiani.

di generazione in generazione

Il mondo cooperativo e i giovani: la testimonianza di Federica Protti, 35 anni, responsabile delle cooperative sociali di Legacoop Rimini e portavoce del network Generazioni.

«A livello nazionale chiediamo un'attenzione maggiore per il futuro. Perché l'Italia è, paradossalmente, un paese che rischia di non avere un futuro, schiacciato tra precarietà del lavoro e iniquità previdenziale. Certo noi giovani dobbiamo avere il coraggio e assumerci la responsabilità per giocare una partita che nessun altro può giocare al nostro posto». Sono parole di **Federica Protti**, 35 anni, responsabile delle cooperative sociali di **Legacoop Rimini**, ma soprattutto portavoce di **Generazioni**, un network che riunisce gli under 42 di Legacoop in Emilia Romagna.



è molto diversificata, ci sono esperienze diffuse soprattutto in alcune grandi cooperative. Uno degli obiettivi che ci poniamo è la contaminazione, lo scambio di esperienze, per far sì che a tutti i livelli, dalla piccola cooperativa sociale alla grande cooperativa di produzione lavoro si arrivi a un sistema che si rigenera naturalmente e non perché costretta da un'età anagrafica ormai "troppo" avanzata».

A proposito di ricambio generazionale, in generale come sta il movimento cooperativo?

«Ad oggi la situazione del movimento cooperativo, così come quella dell'Italia

Partiamo dallo spiegare cosa è e cosa fa Generazioni?

«Tra noi ci sono soci, operatori, collaboratori, giovani dirigenti e quadri. Generazioni nasce nel novembre 2007 e si sviluppa su temi, che non sono solo quelli che l'ultimo Congresso di Legacoop aveva evidenziato – ricambio generazionale, formazione dei futuri gruppi dirigenti –, ma anche di quei problemi che, in quanto giovani operatori, riteniamo strategici per il nostro futuro e per il futuro della cooperazione: l'ambiente, il welfare, la sostenibilità, il mercato e le sue regole. L'obiettivo di Generazioni è contribuire al lavoro di Legacoop e delle imprese del sistema cooperativo portando la visione giovane e contribuendo a creare le condizioni per la diffusione di strumenti per lo sviluppo di una nuova leva di dirigenti, attraverso la formazione, lo studio e l'approfondimento. La situazione all'interno del movimento cooperativo

in generale, evidenziata dai molti commentatori, è ancora troppo immobile e legata a una sola generazione, quella dei nostri genitori. Ma qualcosa si sta muovendo. Generazioni non è l'unico esempio di network cooperativo: prima di noi si sono mossi i giovani operatori del Lazio. La nostra esperienza è poi servita da apripista per altri territori. Già l'anno scorso abbiamo avviato rapporti con altri gruppi di giovani operatori. Hanno risposto dalla Sicilia, dal Piemonte, dal Lazio, dalla Toscana. Lo stesso abbiamo fatto con i rappresentanti dei giovani di Confindustria, CNA, Confcommercio, Confcooperative. Anche con loro abbiamo cominciato a rapportarci su quelli che sono i temi di tutti: il modo di stare sul mercato, il lavoro, la coesione sociale, la precarietà, le pensioni. Sono questi i temi forti, forse i più "generazionali" per chi, come noi, vede le cose con un po' meno fiducia rispetto a chi è stato giovane prima». ■

la merce muta di Giorgio Nebbia



palma nera

Si distruggono le foreste tropicali per fare spazio alla coltivazione intensiva dell'olio di palma, da cui si ottengono carburanti ecologici come il biodiesel. Ma conviene?



Alle fibrillazioni del mercato del petrolio siamo (abbastanza) abituati, ma ci sono altre importanti merci il cui mercato è turbolento in questi anni. Una di queste è l'olio di palma, estratto dai frutti della palma *Elaeis-guineensis*, un grasso semisolido contenente circa il 45 per cento di gliceridi dell'acido palmitico (uno degli acidi grassi saturi, senza doppi legami, identificato dal chimico francese Edmond Frémy nell'olio di palma e che da questo ha preso il nome), e il 40 per cento circa di gliceridi dell'acido oleico. L'olio di palma era prodotto originariamente per consumo alimentare locale nei due paesi africani Ghana e Nigeria, fino a quando la sua richiesta è aumentata, nella metà dell'Ottocento, per l'uso come lubrificante delle macchine, come alimento e per la fabbricazione di saponi e candele. La coltivazione della palma è passata nelle colonie inglesi e olandesi della Malesia e Indonesia la cui produzione di olio veniva esportata in tutto il mondo. Fino a una ventina di anni fa l'olio di palma era usato principalmente a fini alimentari, per la produzione di margarina, e come base per i detersivi; circa vent'anni fa l'attenzione per l'ecologia e le fluttuazioni del prezzo del petrolio hanno spinto a cercare dei surrogati dei carburanti petroliferi. Così si è scoperto che soddisfacenti carburanti per motori diesel si potevano ottenere come esteri metilici degli acidi grassi di molti oli vegetali "naturali". L'industria del cosiddetto "biodiesel" ha fatto aumentare la richiesta di oli, soprattutto di palma, di soia, di colza. Di conseguenza è rapidamente aumentata l'estensione delle piantagioni di palma e la produzione di olio di palma e per liberare spazi per la coltivazione della palma in Malesia e Indonesia sono state tagliate e bruciate grandi estensioni di foreste tropicali. La Malesia e l'Indonesia sono oggi i principali produttori di olio di palma; rispetto ad una produzione mondiale totale di oli e grassi di circa 160 milioni di tonnellate all'anno, la produzione mondiale di olio di palma è salita rapidamente a circa 50 milioni di tonnellate, con una esportazione di circa 30 milioni di tonnellate all'anno. Malesia e Indonesia producono ciascuno circa 18 milioni di tonnellate all'anno di olio di palma, in gran parte esportato. Benvenuti i carburanti ecologici come il biodiesel, ma mica tanto. Se da una parte il loro uso fa diminuire la richiesta di petrolio e l'effetto serra, la loro coltivazione intensiva comporta la distruzione di parte delle foreste tropicali e il conseguente aumento dell'effetto serra, un danno più grave del vantaggio che deriva dal biodiesel. Inoltre la sua produzione ha fatto esplodere il prezzo dell'olio di palma che è una fonte di alimenti per le popolazioni indigene africane e del Sud-Est asiatico. Alcuni studiosi hanno osservato che, per far correre gioiosamente i SUV dei paesi ricchi, si toglie il cibo di bocca a milioni di persone nei paesi poveri. Poi ci lamentiamo se si arrabbiano.

mala mente

Si perde a poco a poco la facoltà di ricordare, di riconoscere persone e luoghi, di pensare, spesso anche l'autosufficienza. Il morbo di Alzheimer, quando la mente si ammala.
di Barbara Bernardini

Non tutti ricorderanno il delicato e intenso film "Iris", uscito nel 2001 e magistralmente interpretato da Judi Dench e Kate Winslet. Raccontava la storia vera e toccante di una famosa scrittrice, Iris Murdoch, che vide la sua straordinaria vitalità congelarsi a poco a poco per una malattia iniziata all'improvviso e che in pochi anni le tolse la capacità di scrivere quelle storie intense e avvincenti che hanno stregato l'Inghilterra, lasciandola senza le parole per descrivere emozioni e sentimenti, avventure e amori dei suoi personaggi, appiattendolo i suoi pensieri in una confusione senza rimedio.

Iris era stata colpita dal morbo di Alzheimer, una grave forma di demenza, un processo progressivo di degenerazione del sistema nervoso che compromette gradualmente le funzioni del cervello, un declino contro il quale la scrittrice lottò con coraggio e speranza convinta che la sua proverbiale forza di volontà e determinazione sarebbe riuscita a fermare la confusione che sembrava impossessarsi di lei.

ritratto di famiglia

Nonostante i grandi progressi della medicina e il miglioramento della capacità di diagnosi e di terapia, oggi come ieri il morbo di Alzheimer è per il paziente e per i suoi familiari tra le diagnosi più infauste e difficili da accettare, perché segna l'inizio di processo in cui il malato perde mano a mano la facoltà di ricordare, di riconoscere persone e luoghi, di pensare, spesso fino a non essere più autosufficiente. La famiglia che lo assiste, il compagno o la compagna, gli amici, tutti sono toccati dalla malattia, perché «assistere un malato di Alzheimer comporta impegno, sacrificio personale ed economico, forza psicologica e coraggio – spiega Gabriella Salvini Porro, presidente della Federazione Alzheimer Italia che ha sede a Milano –. Basti pensare che il 40-75 per cento delle persone che si occupano dei malati soffrono di disturbi psicologici come risultato del loro lavoro di assistenza e il 15-32 per cento soffre di depressione». La drammatica complessità di questa malattia rende indispensabile una reale collaborazione tra malati, familiari e medici «perché se



questi ultimi ignorano la storia del malato e i suoi punti di forza e debolezza non si può studiare una strategia atta a soddisfarli», sottolinea Porro.

fattori multipli

Oggi come mai la malattia di Alzheimer è una realtà che non si può ignorare. Si stima che nel mondo nel 2010 vi saranno 35 milioni di malati di demenza, il 40-60 per cento dei quali malato di Alzheimer, una stima più alta del 10 per cento rispetto a quella fatta nel 2005 e destinata a raddoppiare nei prossimi 20 anni fino ad arrivare a 115,4 milioni di persone nel 2050. L'aumento dei

casi è dovuto in parte all'attuale sottostima del numero dei casi esistenti, e in parte all'allungamento della vita media degli esseri umani. Il declino cognitivo e l'invecchiamento cerebrale, infatti, vanno di pari passo con l'età, tanto che la percentuale di soggetti malati si assesta intorno allo 0,2-0,9 per cento nelle persone tra i 60 e i 64 anni per arrivare allo 20,9-28,5 per cento negli ultra 85enni, senza dubbio la popolazione più a rischio. La malattia di Alzheimer è una sindrome ben precisa, descritta all'inizio del Novecento, ma le cui origini sono ancora oggi in gran parte sconosciute. È verosimile che molti fattori possano contribuire allo sviluppo della malattia. A confermarlo alcuni recenti studi che hanno individuato fattori di rischio nei geni e nell'inquinamento da piombo e mercurio, ma anche ricerche che danno speranza, come quella dell'università "San Raffaele" di Milano che afferma che l'allenamento del cervello può ritardare la comparsa dei sintomi di demenza.

chi ricerca trova

Inquinamento, abitudini alimentari, malattie pregresse, l'Alzheimer sembra essere un puzzle difficile da decifrare e sempre più scritto nella biografia dei pazienti che ne soffrono. «Per capirne di più alla fine del 2009 anche in Italia sarà avviato uno studio scientifico che coinvolge 1.700 persone residenti ad Abbiategrasso (MI), nate tra il 1935 e il 1939 – afferma Porro –. Queste persone saranno valutate sia sotto il profilo biografico che biologico e rivalutate ogni due anni per il resto della loro vita; un gruppo di questi sarà anche invitato a partecipare ad attività periodiche di stimolo cognitivo e fisico per

valutarne gli effetti a breve e lungo termine». Tutti questi dati potranno offrire nuovi spunti, nuova conoscenza da mettere a servizio della comunità scientifica internazionale per arrivare a conoscere la causa dell'Alzheimer e sviluppare una terapia definitiva. Non che gli scienziati non ci stiano provando con buoni risultati, ma la medicina ha i suoi tempi, spesso più lunghi del declino cui va incontro il malato.

pensieri e parole

Nel cervello del malato di Alzheimer, infatti, si accumula una sostanza che intossica i neuroni e ne altera il funzionamento: sono le cosiddette placche di "beta amiloide" uno dei segnali più chiari del morbo. Oggi il miglioramento della conoscenza dei marcatori della malattia, verificabili attraverso l'analisi di alcune molecole nel sangue, l'analisi genetica e le tecniche di imaging cerebrale, come la TAC o la PET, possono definire la diagnosi di Alzheimer in una fase abbastanza precoce, e per combattere il declino cognitivo, esistono numerosi farmaci di provata efficacia, che sostanzialmente mantengono alto il livello di neurotrasmettitori nel cervello, le molecole che fanno comunicare le cellule tra loro e che consentono i pensieri, i ricordi e le decisioni. Probabilmente in futuro queste molecole saranno affiancate da altri approcci innovativi. All'università di Milano Bicocca è, per esempio, partito il progetto **NAD**, che vuole usare le nanotecnologie per costruire particelle di dimensioni infinitesimali capaci di raggiungere il cervello attraverso il circolo sanguigno. Le particelle saranno in grado di riconoscere le placche e distruggerle grazie ad alcune molecole legate alla loro superficie.

ricordati di me

Dagli Stati Uniti e dall'Inghilterra arrivano, invece, altri approcci terapeutici che si basano, da una parte, sullo sviluppo di un vaccino contro la formazione delle placche e, dall'altra, sull'impiego di nuovi farmaci già conosciuti. I più promettenti sono forse gli antistaminici e il blu di metilene, un colorante usato come disinfettante urinario che sembra in grado di agire contro le proteine che formano la beta amiloide. Per questi e per altre possibilità, come quelle offerte dalle cellule staminali, sarà necessario attendere ancora anni, anni in cui la cura dei malati sarà affidata ancora alla scienza contemporanea e all'attenzione dei familiari, proprio come nella vita di Iris Murdoch, in cui il marito cerca di mantenere vivi la quotidianità e i ricordi della sua amata, certo che la parte migliore di lei fosse ancora intrappolata dentro al corpo che non le obbediva più. Un omaggio a tutti i familiari che ogni giorno combattono questa battaglia. ■

SEGNALI PREMONITORI

Perdita di memoria che compromette la capacità lavorativa. È normale ogni tanto dimenticare un compito o una scadenza, ma la dimenticanza frequente o un'inspiegabile confusione mentale a casa o sul lavoro può significare che c'è qualcosa che non va.

Difficoltà nelle attività quotidiane Una persona molto impegnata può confondersi a volte, dimenticando, per esempio, qualcosa sui fornelli accesi. Il malato di Alzheimer potrebbe preparare un pasto e non solo dimenticare di servirlo, ma anche scordare di averlo fatto.

Problemi di linguaggio A tutti può essere capitato di avere una parola "sulla punta della lingua", ma il malato di Alzheimer può dimenticare parole semplici o sostituirle con parole improprie rendendo quello che dice difficile da capire.

Disorientamento nel tempo e nello spazio È normale dimenticare che giorno della settimana è o quello che si deve comprare, ma il malato di Alzheimer può perdere la strada di casa, non sapere dov'è e come ha fatto a trovarsi là.

Diminuzione della capacità di giudizio Un malato di Alzheimer può vestirsi in modo inappropriato indossando, per esempio, un cappotto per andare a fare la spesa o due giacche in una giornata calda.

Difficoltà nel pensiero astratto Per il malato di Alzheimer riconoscere i numeri o compiere calcoli può essere impossibile.

La cosa giusta al posto sbagliato A chiunque può capitare di riporre male un portafoglio o le chiavi di casa. Un malato di Alzheimer, però, può mettere questi e altri oggetti in luoghi davvero singolari, come un ferro da stiro nel congelatore e non ricordarsi come siano finiti là.

Cambiamenti di umore o di comportamento Tutti quanti siamo soggetti a cambiamenti di umore, ma nel malato di Alzheimer questi sono particolarmente repentini e senza alcuna ragione apparente.

Cambiamenti di personalità Invecchiando tutti possiamo cambiare la personalità, ma un malato di Alzheimer la può cambiare drammaticamente: da tranquillo diventa irascibile, sospettoso o diffidente.

Mancanza di iniziativa La maggior parte della gente mantiene interesse per le proprie attività. Il malato di Alzheimer lo perde progressivamente in molte o in tutte le sue solite attività.

Fonte: Federazione Italiana Alzheimer

Info

Dal 1993 la **Federazione Italiana Alzheimer** fornisce supporto ai pazienti e ai loro familiari. Il sito www.alzheimer.it fornisce informazioni di ogni tipo: dall'accesso alle terapie ai suggerimenti per l'assistenza e la cura del malato. Il numero **Pronto Alzheimer** risponde ogni giorno allo 02809767 per informazioni o supporto psicologico ai familiari.

53

su di tono

Si prelevano le cellule adipose dei famigerati cuscinetti e si riempiono viso scavato e glutei piatti. Grazie al lipofilling corpo tonico e "voluminoso" nei punti giusti.

di Barbara Bernardini

In genere li odiamo, cerchiamo in ogni modo di eliminarli a suon di dieta, palestra e talvolta liposuzione. Parliamo dei cuscinetti di grasso che solitamente si depositano proprio laddove non vorremmo, sulla pancia, sui fianchi, sulle cosce togliendo armonia alla figura. Ma a pensarci bene quei cuscinetti in altre zone costituiscono il sostegno dei muscoli e degli organi e, in alcuni punti del corpo, sono addirittura belli, perché regalano la curva, il volume e il turgore che rendono il corpo e il viso giovani e sensuali. Parliamo soprattutto della parte mediana dei glutei, del seno e del viso, in particolare le guance e gli zigomi letteralmente disegnati dal volume delle cellule di

grasso sottocutaneo. È amara legge della natura che l'invecchiamento o il dimagrimento rapido tolgano proprio in questi punti le preziose cellule cuscinetto, lasciando il viso scavato e svuotato, e i glutei piatti.

curve pericolose

I chirurghi estetici hanno da qualche anno cominciato a capire che i cuscinetti di troppo possono essere vantaggiosamente utilizzati per riempire quelle zone del volto e del corpo svuotate dove, invece, il grasso servirebbe e hanno inventato una tecnica che va sotto il nome generico di lipofilling che significa letteralmente riempire col grasso. Si tratta di una tecnica semplice e sicura per ridare volume, tono e turgore dove serve, soprattutto al viso e ai glutei. Sommarariamente si tratta di prelevare attraverso una siringa le cellule adipose presenti nei famigerati cuscinetti; dopo un attento trattamento di centrifugazione e preparazione il grasso viene ri-infiltrato dove serve: un procedimento che può essere effettuato sia da solo che in concomitanza a un intervento di liposuzione in anestesia locale, ottenendo di fatto una redistribuzione delle curve del corpo dove servono. Una parte di queste cellule infiltrate vengono eliminate dall'organismo e la stabilizzazione dei risultati si ha dopo circa una settimana quando una parte del grasso attecchirà nella nuova area



e ricostruirà il supporto del tessuto sovrastante.

Un vero trapianto autologo, sicuro, perché provenendo il grasso direttamente dal corpo del paziente non sono possibili reazioni di allergia o addirittura rigetto e il risultato è estremamente naturale e soprattutto permanente.

a tutto volume

Ma entriamo nei dettagli. Nella prima visita il chirurgo discute il caso e decide se le aspettative del paziente sono compatibili coi risultati che è possibile ottenere. Poi individua la zona donatrice e il paziente viene istruito per la preparazione all'intervento che si svolgerà in anestesia locale. Il paziente potrà tornare a casa, ma dovrà osservare riposo per una

settimana perché le ecchimosi post operazione si riassorbiranno. Questo metodo, già sperimentato da diversi anni nei maggiori centri di chirurgia estetica anche in Italia, è particolarmente vantaggioso per il rimodellamento dei glutei e del viso, ma è recentissima la notizia che anche in Europa dal 2010 alcune cliniche cominceranno ad usare il grasso corporeo per aumentare il volume del seno. Una notizia che troverà molte interessate, dato che ogni anno nel Vecchio Continente vengono impiantate ben 150mila protesi per l'aumento del seno.

Ma come si sa la bellezza non è mai a buon mercato e per avvantaggiarsi del lipofilling, specie se associato a liposuzione, bisogna essere pronti a impegnare dai 2 ai 9mila euro. ■

Info

I centri che effettuano liposuzione-lipofilling sono diffusi in tutta Italia. Alcuni riferimenti:

Clinica Pallaoro, Padova

www.pallaoro.com

Lifecare Institute, Firenze

www.lifecareinstitute.com

Dr. Andrea Bitonti, Roma-Frosinone-Catanzaro

e-mail: andrea.bitonti@uniroma1.it

tant'è virus

Nuovi studi hanno confermato che il vaccino messo a punto contro il virus dell'influenza H1N1 funziona benissimo anche sui bambini da 10 a 17 anni per i quali una sola dose è sufficiente a permettere lo sviluppo dell'immunità entro 7-8 giorni. Serviranno due dosi, invece, per i bambini più piccoli, dai 10 anni in giù. Gli scienziati assicurano la sicurezza del vaccino che può anche essere fatto lo stesso giorno in cui si riceve quello contro l'influenza stagionale. Il vaccino, non appena sarà disponibile, è consigliato a tutti coloro che vogliono farlo volontariamente e caldamente raccomandato alle donne in gravidanza e ai portatori di malattie croniche dell'apparato cardiorespiratorio. Le persone meno a rischio sembrano essere quelle sopra i 65 anni perché sono state esposte, all'inizio della loro vita, a virus stagionali dello stesso ceppo H1N1, ancora circolanti nella prima metà del secolo scorso, sviluppando così una parziale capacità di riconoscimento del nuovo ospite.

grazie al cavolo!

Un'équipe di ricercatori della prestigiosa University of California a Los Angeles ha scoperto che mangiare crauti combatte efficacemente l'asma e le malattie respiratorie croniche. Il merito sarebbe di una molecola chiamata sulforafano che determina un notevole incremento degli enzimi antiossidanti presenti sulle vie respiratorie, capaci a loro volta di difendere i tessuti dai processi infiammatori causati dagli attacchi delle molecole nocive presenti, ad esempio, nel fumo di sigaretta o nell'aria inquinata. Secondo i ricercatori una dieta a base di cavolo e broccoli può veramente essere utile come coadiuvante nelle patologie infiammatorie del sistema respiratorio, senza alcun effetto collaterale.



la giusta dose

Una buona dose di movimento fisico e minori dosi alimentari per tutti i diabetici.



Il **14 novembre** è la giornata dedicata, a livello mondiale, al diabete; non importa se diabete di tipo 1, insulino-dipendente (nel passato detto "diabete giovanile") oppure diabete di tipo 2, non insulino-dipendente, associato spesso al sovrappeso (da qui il neologismo "diabesità") e alla senilità ma oggi diagnosticato già alle soglie della maturità o in età ancora giovanile. Non è possibile riassumere in poche righe un argomento così vasto e tormentato come la dieta del diabete, però si possono sintetizzare alcuni concetti base.

Il diabete tipo 1 non insorge per errori alimentari e con l'impiego obbligatorio dell'insulina richiede solo delle nozioni su quantità e interscambio fra gli alimenti ricchi di carboidrati e sul loro indice glicemico (cioè porzioni analoghe per contenuto di carboidrati hanno un diverso rimbalzo sulla glicemia a seconda di altre caratteristiche dei cibi; è noto che i legumi hanno un indice glicemico migliore delle patate, così la pasta rispetto al riso o il pane integrale nei confronti di quello bianco). In sintesi, diciamo che un ragazzo diabetico potrebbe mangiare come un coetaneo sano che conosce e applica le 10 linee guida raccomandate a tutti gli italiani, però con maggiore attenzione all'orario dei pasti a causa dei tempi di azione dell'insulina. Tra i professionisti dello sport esistono molti diabetici insulino-dipendenti (uno per tutti: il canottiere australiano Redgrave è salito sul podio in 4 olimpiadi); è certo che l'attività fisica giornaliera e l'educazione alimentare riducono i sacrifici gastronomici e il pericolo delle complicanze diabetiche un tempo inevitabili.

Più complesso, paradossalmente, è il problema alimentare dei diabetici di tipo 2. Per prima cosa avrebbero dovuto evitare la sedentarietà, in modo da non cadere nella trappola "comportamentale" dell'obesità. Ma se questo ravvedimento accade in ritardo – purtroppo la diagnosi di diabete tipo 2 è sempre tardiva – bisogna avere il coraggio di cambiare stile di vita in modo da recuperare se non il peso ideale almeno un'accettabile composizione corporea nel rapporto fra massa magra e massa grassa. Per questi traguardi non basta la riduzione dei carboidrati (talvolta erroneamente eccessiva!), occorre, invece, riequilibrare il metabolismo con una buona "dose" di movimento fisico e una normale alimentazione equilibrata, variata, ma soprattutto frugale nelle porzioni.

aspira e ammira

Apparecchi potenti e veramente capaci di aspirare. E la polvere non c'è più.
di Roberto Minniti

Vecchia scopa addio. Tra aspirapolvere sempre più simili a piccoli robot e scope elettriche che promettono praticità ed efficienza, il vecchio arnese di saggina sembra un'eredità destinata al passato e a qualche travestimento di Halloween.

Aumentano gli strumenti elettronici a disposizione delle famiglie ma, inevitabilmente, anche la difficoltà di chi si appresta a un acquisto del genere.

Il primo dilemma è proprio quello della scelta tra scopa elettrica o aspirapolvere a traino. Un imbarazzo a cui gli italiani sembrano rispondere in base alla residenza. Sugli apparecchi da trainare, dicono le statistiche, si schierano gli utilizzatori del Nord Italia. Tradizionalmente legati alla scopa (seppur elettrica) sono, invece, i meridionali con punte di assoluta dedizione a Napoli dove le vendite di aspirapolvere sono prossime allo zero.

batti scopa

Peccato che le distinzioni tra le due categorie si stiano annullando con il progresso, con scope elettriche potenti quanto un aspirapolvere di taglia media (e con prezzo simile) e apparecchi da traino maneggevoli quanto una scopa. A rigor di logica conta molto di più l'abitudine, dunque, a utilizzare l'uno piuttosto che l'altro strumento.

Più complicato il confronto sull'efficienza di questi apparecchi, una partita che si gioca sulle caratteristiche principali di uno strumento destinato a eliminare la polvere, in primo luogo la potenza di aspirazione (non legata alla potenza elettrica, così pubblicizzata sui dépliant), la purezza dell'aria che esce dallo scarico dopo la filtrazione, la rumorosità e il raggio di azione dell'elettrodomestico.

Partiamo dalla potenza reale, che nulla ha a che fare con la potenza elettrica assorbita dell'apparecchio, che normalmente oscilla tra 1.200 e i 2.000 watt. La vera forza dell'apparecchio, infatti, è la capacità aspirante: si misura in watt aria (o air watts) ed è la combinazione tra aspirazione e flusso d'aria, vale a dire tra la capacità di sollevare la polvere e la velocità con cui viene immessa nel



contenitore di raccolta (sacco o cassetta). In generale, un buon valore è compreso tra 250 e 400 watt.

molto rumore per nulla

Un punto su cui non transigere, se si utilizza spesso questo apparecchio, è la sua rumorosità, che dipende dalla potenza del motore e dalla qualità dei materiali. Difficile scendere al di sotto dei 70 decibel, più facile, nei modelli di qualità peggiore, sfiorare o addirittura superare i

90 decibel. Non sottovalutate le differenze, visto che a un aumento di soli 3 decibel raddoppia la pressione dell'onda sonora. E il fastidio per chi usa l'aspirapolvere o per chi è in casa.

Altra caratteristica da valutare per giudicare la qualità di quanto stiamo acquistando è il sistema filtrante, la cui efficienza è essenziale per non reimmettere nell'ambiente appena pulito aria polverosa, magari con quei tanto detestati nemici di chi soffre di allergie.

Per i modelli che lo prevedono, il sacchetto è il primo livello di filtro: le sue pareti a doppio strato trattengono gran parte degli inquinanti, ma non quelli di dimensione inferiore a un micron (pari a 0,001 mm), come spore e acari. Per questo, con o senza sacchetto, un sistema filtrante è davvero efficace se dotato allo scarico dell'aria di un filtro Hepa (High Efficiency Particulate Air), che trattiene oltre il 97 per cento delle micro particelle inquinanti.

A questo punto non resta che scegliere tra i metodi di "cattura" di polvere e sporcizia. Ce ne sono per tutti i gusti: dai classici modelli forniti di sacchetto a quelli che riescono a evitare questo costoso accessorio, attraverso sistemi particolari di separazione della polvere. Se questi ultimi garantiscono un notevole risparmio nel tempo (i ricambi possono costare anche 10 euro), sono ugualmente efficaci nella quotidiana lotta contro la polvere?

A giudicare dai test realizzati dalle riviste dei consumatori europei, la nuova generazione di apparecchi senza sacco sembra garantire risultati addirittura migliori della precedente.

aspirapolveri

marca modello	potenza max (Watt)	forza aspirante (Watt)	rumorosità (dBA)	capacità sacco (l)	filtro	raggio d'azione (m)	prezzo (euro)
AEG AAM 6130	2.000	340	80	3	filtro uscita aria microfiltro	9	99,90
Black&Decker VN2010	2.000	300	76	senza filtro, cassetta di 2,5 l	filtro uscita aria Hepa 12	10	159
DeLonghi XTJ 140 B	1.400	nd	nd	2	sistema microfiltro 5 livelli	7	60
Hoover Freespace TFS5181	1.800	310	79	2,3	filtro uscita aria Purefilt lavabile	8	99
Hoover Freespace TFS7207	2.000	220	79	senza filtro, cassetta di 2 l	filtro uscita aria Purefilt lavabile + Hepa H10	8	99
Philips FC8260/01	1.600	250	85	senza filtro, cassetta di 1 l	filtro uscita aria Hepa H 12	8	159
Philips FC9088	1.250	350	78	3	filtro uscita aria Hepa 13, Hepa AirSeal	11	169
Samsung SC4140	1.600	300	nd	3	filtro uscita aria microfiltro lavabile	9,20	90
Samsung SC4350	1.800	360	80	senza filtro, cassetta di 1,3 l	filtro uscita aria Hepa H11	9	49
Samsung VCS112	1.200	180	89	senza filtro, cassetta di 0,8 l	filtro uscita aria microfiltro	7	49
Simac VTE14	1.400	140	86	2,5	filtro uscita aria Hepa	8	59

Chi ricorda "Io e Caterina", il film in cui Alberto Sordi si innamora di un robot maggiordomo dalle sembianze femminili? Pur senza arrivare agli eccessi del divertente Albertone, il sogno di avere un tuttodore che al posto nostro svolga le faccende di casa senza alcun impegno e aggravati economici è comune a tutti, non solo maschietti. Ebbene qualcuno, nel campo degli aspirapolvere ci aveva provato. Lo aveva fatto, per esempio, l'**Electrolux** con **Trilobite**, un piccolo robot che assomiglia a una tartaruga presentato nel 2001. Tondo, con un diametro di appena 35 centimetri e un'altezza di 13 e peso di soli 5 chilogrammi, prometteva di lavorare senza il controllo umano. Girava da solo per casa e doveva muoversi con agilità tra tavoli e divani, sedie e letti, evitandoci ogni fatica. Trilobite, infatti, non possiede fili elettrici e funziona grazie a una batteria con l'autonomia di un'ora e la possibilità di essere ricaricata in due ore. Tra l'altro questo elettrodomestico futurista non possiede neppure un tubo né una testa per aspirare. Il suo segreto è in una spazzola elettrica costituita da lamelle di plastica, che dovrebbe pulire qualunque superficie.

In Francia l'aveva testato **60 millions de consommateurs**, il mensile dei consumatori, per verificare l'efficacia dei suoi tre programmi (normale, rapido e localizzato) in una stanza ammobiliata di 26 metri quadrati.

Il risultato, però, non è stato sempre brillante. Tra i punti forti di Trilobite il periodico d'oltralpe ha segnalato la facilità d'uso, le dimensioni ridotte e i risultati sulle superfici morbide, come tappeti e moquette. Il problema, invece, è che la sua forma tonda non gli permette di pulire bene gli angoli, e uno spazio con molti ostacoli rallenta il suo lavoro. Necessita spesso del cambio dei filtri e questo ne aumenta notevolmente i costi, dal momento che una scatola di 10 filtri costava ben 30 euro. Infine, è rumoroso e poco efficace nel raccogliere i peli d'animale dai tappeti e sulle superfici dure che presentano piccole fessure, come il parquet.

Limiti che ne hanno fortemente limitato il successo e hanno costretto la ditta a una lunga riprogettazione che da poco ha prodotto un nuovo modello che, a detta dell'Electrolux, tiene conto di tutte le critiche. In attesa di vederlo di nuovo all'opera, non ci resta che continuare a sognare. E a faticare...

PICCOLI MA BUONI

Forni elettrici e a microonde, tostapane, mixer a immersione con e senza accessori, robot multifunzione, tritatutto, ferri da stiro a vapore o con caldaia autonoma illimitata, aspirapolvere a traino con e senza sacco, asciugacapelli ionico o professionale, piastra ionica... sono i piccoli elettrodomestici a marchio Coop entrati nell'assortimento degli iper da poco più di un mese; una nuova linea composta di 16 referenze che sarà progressivamente estesa

a tutta la rete di vendita. Già in diversi Super ci sono il forno a microonde, il mixer a immersione, i due aspirapolvere, l'asciugacapelli ionico, i ferri da stiro a vapore e con caldaia. Dentro c'è tutta la qualità e la garanzia di un prodotto a marchio Coop. Design elegante ed essenziale, elevate prestazioni e soprattutto affidabilità – sono tutti certificati da **IMQ**, marchio di qualità che attesta la sicurezza –, praticità e convenienza; la garanzia è di tre anni e l'assistenza completa.

coccio bello

**Le qualità della vecchia pentola di coccio,
ancora insuperata nella lunga cottura.
di Daniele Fabris**

Vecchia quasi quanto il mondo. La pentola di coccio è uno dei primi strumenti utilizzati dall'uomo per cucinare e uno dei più longevi e universali per la tradizione culinaria di ogni angolo del globo.

Merito della terracotta, materiale adatto a una cucina speciale e a piatti un po' più complicati e soddisfacenti del mordi e fuggi a cui, purtroppo, ci stiamo abituando anche a casa. La pentola di coccio, infatti, ha dalla sua molte qualità e alcune indicazioni che la rendono adatta a preparazioni particolari.

a qualcuno piace caldo

È inimitabile, innanzitutto, per piatti che richiedono lunga cottura e, per la sua capacità termica, mantiene la temperatura uniforme. Questa caratteristica ha dei vantaggi e degli svantaggi: se le pentole in questo materiale si riscaldano più lentamente di quelle in acciaio, è anche vero che impiegano molto più tempo per raffreddarsi. Nella preparazione, dunque, è sempre bene considerare che anche a fornelli spenti i cibi continueranno a cuocere per diversi minuti. Da questa particolare conduzione del calore, inoltre, deriva un'altra peculiarità: con la cottura al coccio si può tranquillamente lavorare a bassa fiamma.

Dunque calma e dedizione alla preparazione, come vuole la tradizione della migliore cucina. In cambio i risultati sono garantiti. Basta fare i conti con la porosità della terracotta che trattiene gli aromi degli alimenti. Per questo, per esempio, si sconsiglia di conservarvi a lungo i cibi. D'altra parte proprio questa caratteristica costituisce per molti un pregio. Esistono, infatti, in molte cucine pentole di terracotta destinate alla preparazione sempre dello stesso tipo di piatto, come i fagioli stufati

e i crauti ai quali, secondo gli intenditori, donano un sapore particolare.

doppio smalto

Un po' di attenzione è necessaria anche nella scelta e nella manutenzione di questi strumenti. Innanzitutto è preferibile utilizzare pentole prive di decorazioni perché le vernici colorate contengono pigmenti a base di metalli tossici. L'ideale sarebbe trovare una serie completa di stoviglie di terracotta di buona qualità, meglio se smaltate senza piombo, comprandole anche una alla volta. Per tenersele care, poi, serve molta attenzione dato che il coccio è molto fragile e basta un urto un po' deciso per romperlo. Prima di utilizzarle la prima volta debbono sempre essere messe in ammollo (l'ideale è che rimangano per almeno 12 ore in acqua fredda) per permettere alla terracotta di idratarsi uniformemente. Durante l'uso, invece, basta non adoperare strumenti metallici per non graffiare il fondo e le pareti e porre sempre lo spargifiamma tra pentola e fornello.

Una volta utilizzata, infine, la pentola non va mai messa sotto l'acqua fredda ma va fatta raffreddare gradatamente. In compenso può non essere lavata con il sapone: basta lasciarla una notte in ammollo per poi tirar via lo sporco con un risciacquo. ■

In promozione dal 12 al 25 novembre negli Iper e dal 5 al 18 novembre nei Super e nei Mini di Amelia, Civita Castellana, Fuggi, Montefiascone, Narni, Vetralla

**Confezione 6 pezzi per cottura in coccio
umidiera cm 21 + coperchio + 4 zuppini cm 13
Prezzo soci: 14 euro (non soci 19,90)**



nel carrello a cura di Rita Nannelli

pan per pagnotta

Anche sfilatini, pagnotte e rosette sentono la crisi. Ma se gli Italiani comprano meno pane – in calo le vendite di produzione industriale –, al tempo stesso riscoprono con piacere le tante varietà tipiche dello Stivale: dal pane di Altamura in Puglia a quello di Genzano nel Lazio al pane scuro della tradizione contadina della Lunigiana. 250 tipi e oltre 1.000 varianti per pani artigianali dalle ricette, dalle pezzature e dai profumi diversi. Perché al pane gli italiani fanno fatica a rinunciare: il 60,8 mangia il pane durante i pasti, l'89,6 almeno una volta al giorno, per una spesa media annua pro capite di 248 euro, cioè 0,68 centesimi al giorno. E il pane fresco è scelto dal 96,9 per cento per la gioia dei 35mila fornai d'Italia.



niente di personal

C'è il personal trainer per fitness e benessere, c'è l'allenatore dell'anima che consiglia i pazienti per la loro armonia mentale e c'è il personal shopper, un consulente per gli acquisti tutto per noi. Trovare il regalo perfetto per il compleanno di un'amica, rivoluzionare il guardaroba o comprare un oggetto per la casa? Basta affidarsi a un professionista preparatissimo in fatto di tendenze, perfetto conoscitore dei luoghi sacri dello shopping: incontro conoscitivo con lui o lei, indicazione di desideri, aspettative e budget, e poi via con gli acquisti in giro per la città che sia Milano, Roma, Firenze o un piccolo centro, in qualsiasi momento dell'anno evitando, magari, il periodo caotico dei saldi o di Natale. Su internet basta digitare "personal shopper" e non avrete che da scegliere, la nota dolente è che per averlo c'è da sborsare 300 euro, più o meno.

presi in castagna

Un giro tra i castagneti toscani, laziali e campani, dove nascono frutti-non frutti di grande qualità.

di Eleonora Cozzella

Buona per tutti. Per le umili tavole dei contadini di una volta, in forma di caldarroste e ballotte, e per i sontuosi banchetti aristocratici, grazie all'arte dei maestri pasticceri che dal Settecento ne creavano marron glacé magari accompagnati da violette candite. E per tutti i gusti, dalle saporite zuppe con cereali e patate alle vellutate dolcissime creme aromatizzate con la vaniglia. Come ingrediente unico o parte del ripieno che esalta tacchini e faraone. Intera o ridotta a farina, base di pani poveri, dolci semplici come il castagnaccio e polente rustiche. La versatilità della castagna non ha confini se non quelli stagionali, che la vedono protagonista in autunno, puntuale con le prime piogge, i primi freddi e i camini accesi.

pan degli alberi

Per secoli cibo di sussistenza, soprannominate infatti "pane degli alberi", le castagne possono essere oggi considerate frutti pregiati e la loro è una storia di ascesa sociale: non più raccolta fortuita di montanari ma ingrediente prelibato di manicaretti delle feste. A riprova dell'elezione a cibo pregiato stanno anche i numeri: negli ultimi 30 anni i castagneti sono passati da 140mila ettari nel nostro paese a una superficie di circa la metà.

Nonostante ciò, l'Italia ne resta il maggior produttore in Europa e il terzo nel mondo dopo la Corea del Sud e la Cina. E, quantità a parte, la nostra castanicoltura resta quella di migliore qualità. Passati, infatti, i decenni in cui l'obiettivo era la raccolta abbondante, oggi grazie alla selezione degli ibridi l'attenzione è passata verso la qualità di questo frutto-non frutto. Infatti la Castanea Sativa è il seme della pianta, i cui frutti sono in realtà i ricci, corazza di aculei a difesa dei gustosi semi, ricchi di glucidi e fibre, preziosi per l'organismo. Da Nord a Sud nei paesi montani della Penisola sono numerose le varietà di castagne e marroni. E in alcune aree sono un simbolo della gastronomia locale, tanto che alcune varietà sono molto rinomate.

La Castagna del Monte Amiata, per esempio, che deriva dalle varietà Cecio, Marrone e Bastarda Rossa, ha ottenuto la **Igp** (indicazione geografica tipica).

Per fregiarsi della certificazione i castagni devono crescere in una zona tra i 350 e 1.000 metri d'altitudine, con raccolta che avviene tra il 15 settembre e il 15 novembre. È di grandi dimensioni (circa 80 frutti per chilo), di forma ovale e apice poco pronunciato, colore rossastro con striature più scure, dalla polpa color crema chiaro e sapore dolce e delicato.

Sul Monte Amiata le castagne godono da sempre di particolare importanza, tanto che sono stati ritrovati documenti del Quattrocento in cui i governanti dettavano leggi per salvaguardare i castagneti. E non c'è da stupirsi, visto che le castagne, al pari dei funghi e delle erbe spontanee, costituivano la base della dieta della popolazione. Tanto è vero che la tipica polenta, fatta con la farina di castagne, si chiamava anche "pan di legno", a sottolineare da una parte il suo essere indispensabile, dall'altra la sua origine. Siccome era importante non solo raccoglierle, ma anche conservarle, come riserva nei mesi successivi, nella zona dell'Amiata si è sviluppato uno specifico metodo di "curatura": il prodotto è immerso in acqua fredda per cinque o sei giorni, poi asciugato su pavimenti di cotto, in stanze ventilate e prive di umidità. A questo punto è pronto anche per essere venduto o macinato. Ne deriva una delle ricette più semplici e insieme grandiose, il castagnaccio che qui è arricchito con olio d'oliva, pinoli, uvetta e profumato con rosmarino.

i globi di Vallerano

Passando dalla Toscana al Lazio troviamo le famose castagne del viterbese, in particolare quelle di Vallerano (Viterbo), che si fregiano della Denominazione di origine protetta (**Dop**).

Si riconoscono per la forma ellissoidale, a volte globosa, con apice appuntito che termina in una "torcia" (i residui stilari). La buccia bruno-rossiccia è piuttosto sottile e facile da staccare, e lascia apparire una pellicina (episperma) color camoscio. L'interno è caratterizzato da pochissime solcature, polpa candida, croccante, dolce, di ottima resistenza alla cottura.

Raccolta tra il 20 settembre e il 10 novembre, anche la castagna di Vallerano ha dato luogo a preparazioni



specifiche per destinare al mercato solo il meglio. Così si può procedere a una cura a freddo, cioè per immersione in acqua fredda, o una a caldo, che prevede la sterilizzazione in acqua calda e un successivo passaggio in bagno freddo. Prima della commercializzazione sono addirittura spazzolate perché arrivino sul mercato belle lucide.

Da questo è facile capire quanto sia antica e sentita la storia della castagna nel territorio di Viterbo, dove fin dal Cinquecento si preservano i castagneti con tanto di censimenti delle piante ordinati dallo Stato Pontificio. Riserva di castagne voleva dire possibilità di scambio commerciale, per questo non dovevano essere sprecate: così si spiega un documento del 1584 a firma del Farnese, che ne autorizzava l'esportazione solo verso quei paesi che potevano offrire in cambio cereali.

Ed eccoci alla Campania. Qui le castagne più famose sono di Montella Igp, quella di Serino (di cui è stata richiesta la Dop) e quella pregiata di Summonte, tutte della provincia di Avellino, delle cultivar locali "Montemarano", "Verdole" e "Palommina", molto richieste dai pasticceri per farne marron glacé.

La raccolta, che si fa ad ottobre, viene effettuata ancora con tecniche tradizionali che consentono di selezionare i frutti, calibrarli, trattarli con l'acqua per poi procedere all'asciugatura.

Le castagne hanno pezzatura media o medio-grande, di forma tondeggiante con la faccia inferiore piatta, base convessa e sommità ottusa con presenza più o meno significativa di peluria. La polpa è bianca, croccante, gradevolmente dolce. La buccia sottile è marrone scuro e facile da staccare.

La storia delle castagne avellinesi è plurisecolare e mescola sacro e profano, con una coltivazione diffusa fin dal V secolo a. C. quando la pianta, proveniente dall'Asia Minore, trovò in Campania un habitat perfetto per il clima mite e la natura vulcanica del terreno. Già i Longobardi emanarono le prime leggi per tutelare i castagneti e tenevano questa risorsa in gran considerazione, soprattutto per la incredibile conservabilità della farina di castagne. Furono poi fra il XI e il XII secolo i monaci Benedettini, come testimoniano manoscritti dell'epoca, ad occuparsi della castanicoltura. In seguito, con i flussi migratori dalla Campania, la castagna di Montella nel XIX secolo arrivò negli Usa e in Canada, stati che tutt'oggi assorbono oltre la metà della produzione. ■

A SPASSO NELLA STORIA

Visitare Viterbo è una passeggiata nella storia: dallo splendido Palazzo dei Papi, risalente al XIII secolo alle strette e tortuose vie del quartiere medievale di San Pellegrino, dove il tempo sembra essersi fermato; dalla piazza del Gesù, nella cui chiesa si consumò nel 1271 l'uccisione di Enrico di Cornovaglia, alla piazza del Plebiscito, dominata dalla Torre dell'Orologio e dal Palazzo dei Priori; dall'edificio ottocentesco del Teatro Unione alla Basilica di Santa Rosa, dove è conservato il corpo intatto della santa giovinetta di Viterbo, celebrata ogni 3 settembre a partire dal '600 con il Trasporto della Macchina di Santa Rosa. Questa è una struttura a forma di campanile, realizzata in materiale composito, alta quasi trenta metri e pesante più di 50 quintali che la sera del 3 settembre viene portata a spalla per le ripide vie del centro storico da circa 100 uomini, detti "Facchini". La loro storia è testimoniata nel Museo Del Sodalizio Facchini Di Santa Rosa, in pieno centro storico. Il museo raccoglie materiale relativo a questa che è la più antica e sentita tradizione della città, che attira ogni anno decine di migliaia di spettatori. Il museo comprende uno spazio espositivo-didattico presso il quale sono visibili alcuni modellini in scala delle varie macchine di S. Rosa succedutesi dal 1924 al 1955. Nella sala proiezioni sono visibili vari filmati relativi ai trasporti effettuati dal 1964 a oggi. In uno spazio contiguo, infine, è allestita una mostra fotografica con le formazioni dei facchini e le macchine dal 1919 al 1995.

L'INTERVISTA

Torna l'inverno e porta con sé tanti frutti di stagione, tra cui le immancabili castagne, sempre amatissime dai consumatori, come ci conferma

Ciro Gallucci, caporeparto ortofrutta dell'Ipercoop di Afragola.

Da dove provengono le castagne che si acquistano all'Ipercoop di Afragola?

«Sono prodotte nel territorio avellinese, in particolare nella zona di Summonte, famosa proprio per questa produzione tipica. E nei mesi più freddi non c'è nulla di più piacevole delle ballotte (castagne lesse), delle caldarroste o del castagnaccio».

Quando i clienti cercano le castagne chiedono consigli?

«Non ne chiedono. Ma non è un dato negativo. Anzi: in questo caso vuol dire semplicemente che si tratta di un frutto talmente radicato nelle abitudini alimentari che il consumatore ha già le idee piuttosto chiare. Anche sul rapporto qualità prezzo».

A proposito, in che modo il costo dipende dalle dimensioni?

«Per le dimensioni delle castagne si parla di calibro: le castagne più grandi hanno un calibro 60-65 – le più ricercate –, si trovano in particolare verso dicembre al prezzo di 3,49 euro al chilo circa. Quelle un po' più piccole (calibro 70-75), più abbondanti in ottobre e novembre, vengono circa 3,29 euro, mentre le piccole (calibro 80-85) sono le più convenienti: con 2,99 euro se ne compra una rete da un chilo. Poi i pregiati marroni, dal gusto più intenso, a 5 euro/Kg».

Se ne vendono parecchie?

«Certo. Il successo delle castagne non conosce crisi. Si parla per questo di prodotto "alto vendente". Ne vanno via anche 2mila chili alla settimana, di cui 500 chili sono marroni».

fiori di zuppa

Tanti gusti, veloci e facili da preparare, saziano e apportano fibre. Con un occhio agli ingredienti le zuppe pronte.
di Silvia Inghirami

Purché siano verdure. I nutrizionisti non hanno dubbi: surgelate, fresche, in lattina, liofilizzate, in busta o in barattolo, tutte le zuppe vanno bene per far crescere il consumo di vegetali e legumi. «In Italia mangiamo troppa carne – afferma **Andrea Ghiselli**, esperto dell'Inran (Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) –, in media 700 grammi



a settimana, mentre dovremmo limitarci a 4/500 grammi; di contro consumiamo pochi legumi, meno della media europea». Secondo le indicazioni dell'Inran occorrerebbe inserire nella dieta settimanale da 2 a 4 porzioni di legumi; una porzione equivale a 100 grammi di legumi freschi, 120 grammi in scatola, 30-40 grammi secchi. Ben vengano dunque i nuovi brick con la crema già pronta, la ciotola ripiena pronta per il microonde, la busta a cui basta aggiungere un po' d'acqua, la confezione di surgelato che bisogna solo tirare fuori dal freezer e personalizzare a piacere. Eppure un po' di diffidenza resta: quali verdure saranno state utilizzate? Non saranno stati aggiunti conservanti o coloranti? Non stiamo rinunciando per comodità e pigrizia ai tesori di un alimento fresco?

salta la minestra

«Nulla è comparabile a una minestra preparata con le verdure colte dall'orto – risponde Ghiselli –. Ma è meglio il surgelato del prodotto di cui non si sa da quanto tempo è stato raccolto». E il rischio di prodotti scadenti? «Le grandi case produttrici italiane utilizzano ingredienti italiani e devono sottostare a leggi stringenti. Conoscere la reale provenienza di un pomodoro è difficile anche al mercato rionale». E il pericolo di sostanze aggiunte non salutari? «Solitamente non si trovano conservanti né coloranti. Possono esservi tra gli ingredienti esaltatori di sapidità come il glutammato di sodio, ma in percentuali molto basse». E la quantità di vitamine? «Ininfluente. Nel caso dei legumi il valore nutrizionale più significativo è quello del ferro e delle proteine, che non si perde, e delle vitamine del gruppo B, che sono le meno sensibili al danno del calore». Insomma, i seguaci di Mafalda, l'accanita contestatrice nata dalla penna di Quino, devono rassegnarsi. La minestra fa bene e va mangiata. Anche se forse un po' di attenzione alla quantità di sale e agli ingredienti in etichetta non guasta, per verificare l'assenza di aromi artificiali e valutare il tipo di olio adoperato.

presi per la gola

Ma non è solo questione di salute: magari la mamma di Mafalda propinava insipide brodaglie, ma ora le aziende alimentari sanno come prendere per la gola anche

l'irriducibile della pastasciutta. Le ricette e gli abbinamenti stuzzicano la curiosità: zuppa di funghi porcini, crema di zucca e carote, vellutata di asparagi, minestra di piselli e zucchine. I cuochi ingaggiati dall'industria hanno poi rispolverato la strada della tradizione, riportando in auge farro, orzo, miglio, intitolando le ricette con nomi evocativi, come "zuppa del

contadino", "zuppa rustica", del "bosco" o "casareccia". Il messaggio trasmesso è che i cereali "alternativi" possano vantare qualche qualità in più: «È solo una moda – osserva Ghiselli –. Hanno le stesse proprietà del grano. Possono servire solo a variare di gusto». Si sono richiamate al valore della cucina locale anche le nuove zuppe fresche "come fatte in casa": prodotti "sirena" per i salutisti che appaiono destinate a un sicuro successo. Naturalmente, però, il tasto su cui battono questi prodotti, oltre a quello della corretta alimentazione, sono la velocità e la facilità di preparazione: il trend dei piatti pronti al consumo, destinati a quanti non hanno tempo di cucinare ma non vogliono abdicare al fast food, è in sicura ascesa. Le zuppe fresche escono per lo più vincenti nel confronto con surgelati, liofilizzati o secchi per il profilo organolettico, grazie alla freschezza degli ingredienti garantita da alcuni produttori, ma offrono una gamma più limitata rispetto al surgelato per questioni di stagionalità.

a sazietà

In generale, dal punto di vista nutrizionale, le zuppe hanno il pregio dell'alto grado di sazietà (se fatte con legumi possono rappresentare degnamente un pasto unico) ma se si vuole tenere basso l'apporto energetico occorre controllare che non vi siano tra gli ingredienti panna e grassi idrogenati. Uno dei pregi più apprezzati è l'apporto di fibre, necessarie per regolarizzare la funzione intestinale e riequilibrare la flora batterica. Ma forse il vero valore aggiunto di un piatto di minestra fumante è la capacità di divenire un momento di incontro e condivisione tra commensali, soprattutto se infreddoliti dalle temperature invernali. Dal mescolamento di ingredienti ed esperienze è nato in Francia il "Festival della zuppa" nel quartiere multietnico di Wazemmes a Lille, esportato in molte città europee e preso d'esempio per il progetto europeo S.O.U.P.E, che in Italia è stato messo in atto dal "Festival della zuppa" di Bologna. Un momento di incontro di ricette e culture diverse che termina con l'assegnazione del mestolo d'oro, d'argento e di bronzo ai piatti più gustosi. Chi vuole partecipare (l'appuntamento è per il 25 aprile), deve preparare almeno 10 litri di zuppa da far assaggiare al mondo.



la piccola pesca

**Un'antica tradizione del litorale romano,
la pesca della tellina, delicato mollusco che
lega il suo nome alla famosa bruschetta.
di Francesca Baldereschi**



Sul litorale romano numerose comunità di pescatori praticano ancora la piccola pesca costiera e tengono vive alcune tradizioni locali come la pesca della tellina. La tellina si trova comunemente sulle coste italiane ovunque ci siano fondali sabbiosi, ma nella zona che va da Passoscuro

a Capo d'Anzio la pesca è sempre stata abbondante e rinomata grazie alla qualità e alla finezza della sabbia. La storia recente racconta che da Minturno, nei pressi di Latina, le comunità di pescatori si spostavano stagionalmente per pescare lungo questo tratto di costa, dove sfociano il Tevere e l'Arrore, fermandosi dove la pesca era più propizia e costruendo delle capanne sulla spiaggia per ripararsi. Erano nomadi del mare, si fermavano ogni stagione in un punto della costa e costruivano capanne che riutilizzavano anche negli anni successivi. Non pescavano solo telline, ma anche altre specie che trovavano sotto costa. Quando questi gruppi di pescatori decisero, alla fine degli anni Cinquanta, di fermarsi stanzialmente nei luoghi di pesca, comparvero i primi villaggi dei pescatori fatti in muratura. È possibile ancora oggi osservare questi primi nuclei di insediamento a Fregene, a Ostia e in altre località lungo le poche decine di chilometri di questo litorale.

Rara ormai e ricercata, la tellina è un bivalve più dolce e delicato di altri molluschi, si presenta più piccola e dal gusto inconfondibile tanto che va condita poco per rispettarne le delicate qualità organolettiche. La ristorazione locale ne ha fatto un simbolo dedicandole il piatto più famoso in zona: la bruschetta con la tellina, una specialità che ha trovato il suo momento di massimo splendore negli anni Cinquanta, appunto, quando sulle spiagge del litorale arrivavano da Cinecittà attori e registi, tra cui Federico Fellini, a degustare le pregiate telline.

Anche oggi la pesca della tellina è artigianale e spesso solitaria: le licenze professionali di pesca per questo tipo di attività sono circa una sessantina lungo il litorale romano. I rastrelli da usare a piedi camminando sulla spiaggia sono larghi circa 60 centimetri, quelli da natante sono più grandi, circa un metro e mezzo, e sono costruiti personalmente dai pescatori, un tempo erano di legno, oggi d'acciaio.

Il Presidio riunisce i "tuninolari" (da "tuniola", nome dialettale della tellina) detti anche "tellinari" che stanno predisponendo un disciplinare per tutelare questo tratto di costa, per salvaguardarlo dall'inquinamento dei corsi d'acqua dovuto all'attività agricola, per proteggerlo da una urbanizzazione eccessiva.

di buona pasta

Dalla terra al mare le buone ricette della pasta fresca e ripiena del Pastificio Maremmano di Roccastrada. di Cristina Vaiani

Dopo un giro sulla planetaria, che impasta gli ingredienti simulando il movimento dei pianeti, il ripieno incontra la pasta. È venerdì e al **Pastificio Maremmano** di Roccastrada (GR) si fanno i tortelli. In cucina tutto è spento e pulito ma di buon mattino erano sicuramente in funzione la macinatrice per il ripieno dei tortelli e la braciara per cuocere il pesce – perché qui si fanno anche ripieni di mare – mentre le uova spaccate la sera prima e conservate in frigo durante la notte raggiungevano gli altri ingredienti dentro l'impastatrice – la farina, l'acqua, il sale e l'olio – per fare la pasta. Uscito dalla planetaria ben amalgamato il ripieno – che sia di carne o di pesce – finisce nella raviolatrice dove viene aggiunto alla pasta precedentemente tagliata a strisce mentre si seleziona lo stampo che dà forma ai tortelli o ai ravioli oppure ai cannelloni. Al lavoro in altri giorni la prestigiosa specializza nei ripieni più duri e negli gnocchi e la taglierina che fa i picci, le pappardelle, le tagliatelle e i tagliolini.

lauto impasto

Nel piccolo, ma funzionale, laboratorio della pasta di Roccastrada c'è odore di farina e buone cose. «Nell'impasto vanno solo farina, olio, sale e uova» insegna **Silvia Bartali**, responsabile alla produzione. Freschissime di categoria A alle uova è riservato uno spazio tutto per loro, la stanza delle uova, appunto. «Gli ingredienti del ripieno tradizionale dei tortelli maremmani sono, invece,

prodotti dal fornitore



la ricotta di mucca fresca e la bieta – continua Silvia –, il sale e il pepe, la noce moscata. Gli aromi cambiano ovviamente a seconda del tipo di ripieno: a volte usiamo il timo e la maggiorana, il rosmarino per il ripieno di selvaggina ecc.». Intanto i tortelli maremmani fioccano copiosi dalla raviolatrice, ricevono una sfarinata di semolino di riso e, sistemati su appositi vassoi, entrano nel tunnel della surgelazione da cui escono dopo un paio di ore pronti per essere confezionati ed etichettati.



fuori dal tunnel

Da gennaio 2010 tutto il processo dovrebbe andare in automatico. «Abbiamo in progetto un tunnel di surgelazione in continuo – afferma **Vincenzo Cibelli**, responsabile acquisti e un po' il jolly tuttofare dell'azienda – che funzionerà così: il prodotto esce dalla raviolatrice, percorre il nastro ed entra direttamente nel tunnel senza essere toccato; dopodiché esce surgelato direttamente nella tramoggia della confezionatrice». Ma i progetti non finiscono qui. Nel loro piccolo – ma solo per adesso – le sorelle Antonella e Stefania Calvellini, amministratrice la prima e impiegata la seconda, pensano in grande. Il pastificio artigianale nato a Roccastrada circa 20 anni fa e rilevato dall'attuale gestione nel 2004 si trasformerà nel giro di qualche anno in un'azienda più grande: un nuovo stabilimento più vasto e più attento al risparmio energetico – ci saranno i pannelli solari – che manterrà le caratteristiche artigianali dell'attuale produzione. E ancora all'ambiente hanno voluto pensare quelli del Pastificio Maremmano nel confezionare i loro prodotti: «Siamo passati a materiali di confezionamento ecocompatibili», spiega **Stefania Calvellini**, impiegata in amministrazione.

ripieno zeppo

Trenta tipologie di ripieni, dai classici alla carne, ai maremmani ricotta e bieta, funghi, tartufi, verdure, formaggi, patate ai nuovi sapori di mare – scampi, polpa di granchio, salmone, nero di seppia, cernia, scoglio, spigola – per finire con la linea alla selvaggina (cervo, lepre, capriolo, cinghiale), che vanno a riempire tortelli, ravioli, spicchi e mezzelune, triangoli e cannelloni, quest'ultimi fatti sia a macchina che a mano. Non mancano poi i prodotti a base di patate, gnocchi e gnocchetti,

in teglia come le lasagne e i cannelloni, e la pasta fresca senza ripieno disponibile anche in monoporzione: strozzapreti (pici), spaghetti alla chitarra, tagliatelle all'uovo, tagliolini, pappardelle. Infine i tortellini di carne e una linea iposodica di prossima creazione. Decisamente una grande varietà di prodotti per una vasta produzione – migliaia di quintali di pasta fresca surgelata l'anno che Stefano Falaschi, responsabile commerciale, smista tra grossisti, ristorazione, Coop e un 10 per cento all'estero – in bilico tra tradizione e novità. Ma chi ha la meglio tra il vecchio o il nuovo? «Sono i tortelli maremmani i prodotti di punta che continuano ad andare per la maggiore – confessa Stefania – mentre sono molto apprezzati i prodotti ripieni di pesce, in particolare i ravioli agli scampi, che rappresentano gusti decisamente nuovi. Tra le novità i medaglioni ai peperoni e le rotelle di ricotta e spinaci fatti interamente a mano che presto

entreranno nell'assortimento Coop», dove sono già presenti, nei punti vendita di Toscana e Lazio, i tortelli maremmani, i ravioli agli scampi, i cannelloni ricotta e spinaci, e di carne, gli gnocchetti di patate, i ravioli ai funghi porcini.

siamo solo noi

L'amministratrice, un'impiegata, quattro pastaie, un autista e magazziniere, un responsabile acquisti e un responsabile commerciale. E Anna, la madre di Stefania e Antonella, che dà una mano, anzi due, a lavorare la pasta come si faceva una volta.

«Facciamo tutto noi – garantisce Stefania – dalla produzione alla surgelazione, dal confezionamento allo stoccaggio. Persino l'etichetta, quella che ritrae il profilo di Roccastrada tra i girasoli sui prodotti destinati a Coop, è un disegno di mia sorella». La mamma Anna rappresenta, invece, la tradizione della pasta fatta a mano secondo le ricette di una volta. «Cerchiamo di riportare in tavola le tradizioni e i gusti genuini della nostra terra conservando le caratteristiche della pasta fatta in casa secondo la migliore produzione artigianale – spiega Stefania –. Usiamo ingredienti semplici e sani, di qualità. I nostri sono tutti fornitori locali, non utilizziamo conservanti né altri additivi chimici». «È tutto scritto – interviene Silvia con in mano documenti riempiti di dati di registrazione dei lotti delle materie prime. È la rintracciabilità – dice – che ci permette di risalire sempre alla natura e provenienza degli ingredienti utilizzati».

Infine la surgelazione: per mantenere inalterate nel tempo le qualità organolettiche e garantire la tenuta in cottura la pasta fresca viene surgelata appena fatta. «La surgelazione è di tipo meccanico, la migliore – assicura Cibelli –, perché stressa meno il prodotto».

Lo stabilimento è a norma H.A.C.C.P. per la sicurezza alimentare e sottoposto a uno stretto controllo igienico-sanitario con tanto di riconoscimento comunitario di idoneità per produzioni alimentari. ■



Pastificio Maremmano srl

via dei Cacciatori 32 Roccastrada (GR)

tel. 0564563038

info@pastificiomaremmano.com

www.pastificiomaremmano.com

65

menu di carne

carpaccio di funghi e pinoli



Ingredienti per 4 persone:
400 g di fettine di manzo sottilissime
1 cuore di sedano
50 g di scaglie di parmigiano
1 bustina di pinoli
2 funghi porcini molto sodi
3 cucchiaini di succo di limone
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Pulire i funghi e ridurli a fettine sottili, tagliare il sedano a pezzettini, mischiare il succo di limone con il sale, il pepe e l'olio e sbattere leggermente fin quando gli ingredienti saranno amalgamati. Disporre la carne su un piatto da portata, distribuirvi sopra i funghi, il sedano, il parmigiano e i pinoli. Irrorare il carpaccio con la salsina al limone, cospargere di prezzemolo tritato e portare in tavola dopo qualche minuto.

LA DIETISTA 200 Kcal a porzione

Carboidrati ● Proteine ●●● Grassi ● Colesterolo ●

Piatto adatto a chi è a dieta perché nutriente, ricco del ferro di manzo e pinoli, delle proteine e delle fibre del porcino, proteico quasi come la carne.

preparazione:



tempo:
30 min.

costo:



Ottimo l'abbinamento tra Rosato e funghi, meglio se del Salento ma può andare bene anche toscano.

bucatini, polpette e piselli

Ingredienti per 4 persone:

500 g di bucatini
400 g di macinato di manzo
300 g di pisellini surgelati
100 g di prosciutto cotto
2 fette di pancarrè
1 uovo
30 g di pecorino grattugiato
3 spicchi d'aglio
2 cipolline fresche

brodo vegetale
latte
farina
passata di pomodoro
olio extravergine d'oliva
sale e pepe
preparazione:



tempo: 60 min.
costo:



Unire alla carne tritata le fette di pane inzuppate nel latte e sbriciolate, il prosciutto tritato, l'uovo e il pecorino e con il preparato formare delle polpette da passare in un velo di farina. Cuocere le polpette in una padella con l'olio facendole dorare da tutte le parti e metterle da parte. Fare dorare in un altro recipiente l'aglio nell'olio, toglierlo e far imbiondire le cipolline tritate. Fare cuocere i pisellini, unire la passata di pomodoro con un ramaiolo di brodo e cuocere 10 minuti regolando di sale e pepe. Aggiungere al sugo le polpette e cuocere per altri 10 minuti. Lessare la pasta al dente e condirla con abbondante sugo.

LA DIETISTA 600 Kcal a porzione

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

Un primo completo grazie alle proteine del manzo, del prosciutto e delle uova; il cotto, salume povero di sale e molto digeribile, è ricco di proteine nobili e di tutte le vitamine del gruppo B.



Da provare in abbinamento a questi bucatini un Montepulciano d'Abruzzo.

faraona all'uva

Ingredienti

per 4 persone:

1 faraona pulita
400 g di uva bianca
200 g di scalogni tritati
1 carota
100 g di pancetta a fettine
mollica sbriciolata di 1 panino
30 g di burro
30 g di parmigiano grattugiato
1 bicchierino di Porto

brodo di dado

aceto balsamico
2 cucchiaini di timo e salvia tritati
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

preparazione:



tempo: 50 min.
costo:



Rosolare 2/3 degli scalogni con olio e poco brodo, unire due fette di pancetta tritata, un cucchiaino di salvia e timo, sale, pepe e la mollica. Cuocere per pochi minuti e incorporare il parmigiano. Riempire la faraona con il composto ottenuto, chiuderla con stuzzicadenti, avvolgerla nella rimanente pancetta e legarla con dello spago da cucina. Mettere in una pirofila con l'olio, il burro, il Porto e qualche cucchiaino di brodo e farla dorare. Unire la carota tritata, gli scalogni e le erbe rimasti, infornare per un'ora a 200°, versando del brodo. Centrifugare metà dell'uva, togliere la faraona dalla pirofila e nel suo fondo versare il succo d'uva, un cucchiaino di aceto balsamico e cuocere per 2 minuti. Unire gli acini rimasti tagliati a metà, cuocere per 1 minuto e versare la salsa intorno alla faraona.

LA DIETISTA 480 Kcal a porzione

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

La faraona ha carni molto più magre e proteiche del pollo; l'uva arricchisce il piatto di antiossidanti, toccasana per la pelle, e ottime fibre solubili. Gli unici grassi saturi sono quelli della pancetta.



Ideale per questo piatto saporito un Chianti Colli Senesi d'annata.

pere affogate al vino bianco



Ingredienti per 4 persone:

6 pere
200 g di zucchero
4 dl di vino bianco secco
20 g di burro
scorza di 1 arancia
scorza di 1 limone
1 pezzetto di cannella
250 g di cioccolato fondente
1 bicchiere di latte
4 cucchiaini di grappa alle pere
50 g di mandorle affettate

preparazione:



tempo:
20 min.

costo:



Sbucciare le pere, privarle del torsolo e dividerle a metà. Versare in un tegame basso e largo 3 litri d'acqua, aggiungere il vino bianco, le scorze di arancia e limone, la cannella e 150 g di zucchero. Mettere il tegame sul fuoco con le pere che dovranno essere completamente immerse nel liquido e fare bollire a fuoco medio per 20 minuti. Fare freddare le pere nel loro liquido di cottura e preparare la salsa. Mettere lo zucchero rimasto nel latte, aggiungere il cioccolato spezzettato e sciogliere a fuoco molto basso. Aggiungere, quando sarà pronto, il burro e la grappa di pere, amalgamare bene e versare su un piatto da portata. Sgocciolare bene le pere, adagiarle sul piatto e guarnire con le mandorle.

DIETISTA 300 Kcal a porzione

Carboidrati ●●● Proteine Grassi ●● Colesterolo

Dolce light e benefico per l'intestino. La pera, infatti, è più ricca di fibre solubili – che svolgono un delicato massaggio intestinale – degli altri frutti freschi. Senza grappa è un buon modo per far mangiare la frutta ai bambini.



Vista la presenza del cioccolato si consiglia un Passito di Pantelleria.



tolleranza zero

Circa un anno fa, su consiglio di un'amica, ho fatto un test per le intolleranze alimentari chiamato "test citotossico". Sono risultata intollerante a molti alimenti tra i quali la pasta, il pane e i latticini. Per qualche settimana ho provato a escluderli dalla dieta e, in effetti, sono dimagrita di qualche chilo, ma poi ho ricominciato a mangiarli e ho ripreso il peso perduto. Ma è vero che le intolleranze alimentari possono essere una causa del sovrappeso?

via e-mail



Le intolleranze alimentari non possono essere in nessun modo causa del sovrappeso, anzi le vere e gravi intolleranze possono farci dimagrire perché spesso provocano un transito intestinale anomalo (con diarree e con minore assorbimento del cibo). Inoltre mancano le prove a sostegno della validità scientifica del test citotossico che si basa sull'ipotesi che un alimento

può danneggiare le cellule di una persona con reazione avversa a quel cibo. In questi ultimi anni il fenomeno delle intolleranze e delle allergie alimentari sembra conoscere un vero e proprio boom e il mercato ci offre una miriade di test "alternativi" costosi e molto spesso inutili. In un sondaggio effettuato negli Stati Uniti circa un terzo degli intervistati riteneva di avere un'allergia alimentare e quasi il 25 per cento evitava particolari cibi temendone l'effetto, mentre i dati scientifici indicano un tasso delle allergie alimentari intorno al 4 per cento della popolazione adulta. Purtroppo per seguire le indicazioni di questi test si rischia di sottoporsi a diete severissime con esclusioni di interi e importanti gruppi alimentari come nel suo caso e rischiando di pagare quei chili persi (solo per deficit calorico) in termini di salute.

In questo caso è utile ricordare il vecchio adagio "la vita è già difficile, perché complicarsela?".

pancia all'aria

Gli esercizi per gli addominali aiutano a ridurre la pancia? lettera

Fare esercizi per gli addominali per ridurre il grasso addominale non è più efficace, a parità di calorie spese, che camminare, nuotare o fare le capriole. Fare il sollevamento delle gambe, ad esempio, non aiuta a ridurre il grasso sulle cosce e il braccio del tennista che tiene la racchetta (e quindi che "lavora") ha lo stesso contenuto di grasso del braccio "inattivo". Il fatto è che la "riduzione focalizzata" del grasso corporeo è soltanto un mito e non regge alla prova dei fatti. La notizia positiva è che il dimagrimento, ottenuto abbinando una dieta moderata all'esercizio fisico, inizia proprio dal grasso addominale perché è quello metabolicamente più attivo. Perciò la pancia è la prima cosa a ridursi.

* Biologo nutrizionista ed etologo alimentare



**Nuovo consumo on line
è nuovissimo.**

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

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

coop

Unicoop Tirreno

semiseria
di Simona Marchini



in segno di gratitudine

**Perché si può e si deve tornare
a credere nella parte migliore
dell'umanità.**

Voglio raccontarvi una piccola storia gentile che fa bene al cuore. Sono circa vent'anni che ho "adottato" tre ragazzi a distanza in Bangladesh. Tutto nacque da un'amica che conosceva Don Rigon, missionario italiano che si occupava attivamente di bambini assai disagiati. Io scelsi di aiutare negli studi i più grandicelli, perché i piccoli trovano più facilmente "genitori" a distanza, fanno più tenerezza. Ma poi, arrivati ai 10-12 anni, non hanno sostegno per continuare gli studi e sono destinati a una vita di squallore e miseria. In breve, si sono diplomati col mio piccolo aiuto almeno una decina di ragazzi che mi hanno mandato fotografie e ringraziamenti a ogni fine corso. I diplomati vengono rimpiazzati da altri ragazzi, ovviamente. Ora, aprendo la posta ho trovato una lettera commovente di un ragazzo indiano che non fa che ringraziarmi e benedirmi, insieme alla direttrice della scuola, per avergli dato la dignità di un essere umano in grado di esprimere il suo talento nella vita. Questa piccola grande cosa mi ha riscaldato il cuore e mi ha consolato: se ancora qualcuno al mondo è capace di gratitudine e di speranza, vuol dire che si può tornare a credere nella parte migliore dell'umanità, cancellando per un attimo la brutalità di chi brucia un extracomunitario su una panchina, di chi accoltella un gay, di chi profana tombe israelite, di chi insulta pubblicamente l'Unità d'Italia e l'Inno di Mameli, di chi offende quotidianamente la civiltà con la sua arroganza.



**CULTURA,
TEMPO LIBERO,
INNOVAZIONE**

Che noia!
il piacere di annoiarsi

Libri di stagione
consigli per gli acquisti

Alien
gli animali "stranieri"
che minacciano l'ambiente

E ora viene il bello
a ciascuno la sua cura di bellezza



che noia!

Toccasana per gli adulti, indispensabile per i più piccoli.

Annoiarsi un po' durante la giornata fa bene, tempo permettendo o no.
di Barbara Autuori

Non avere nulla da fare, tanto che il tempo non sembra passare mai. Quante volte da bambini ci si è "annoiati", magari trascorrendo un pomeriggio in casa a ciondolare senza trovare un'occupazione interessante. Ricordi sempre più sbiaditi di un tempo in cui la noia aveva ancora un suo spazio. «Trovare oggi qualcuno, soprattutto tra gli adulti, che si annoi è praticamente impossibile – conferma **Elena Armano**, psicoterapeuta dell'età evolutiva a Milano –. I ritmi della vita quotidiana, in particolare nelle grandi città, sono sempre più frenetici tanto che sembra di non avere mai abbastanza ore per fare tutto».

dammi solo un minuto

Una percezione del tempo che si è profondamente modificata negli ultimi decenni, contribuendo a dare alla noia un'accezione negativa. Nell'immaginario collettivo, infatti, chi si annoia non è capace di organizzare le proprie giornate quasi che impegnare il proprio tempo al massimo sia un obbligo. Bloccati nel traffico, in coda al supermercato, sull'autobus che ci porta a casa, poco importa: la tentazione di fare qualcosa è in agguato. E allora si ascolta l'i-pod, si telefona, si sfoglia un libro o il giornale, appunto per non annoiarsi. «In realtà – spiega l'esperta – attivarsi è molto più facile che disattivarsi. Avere a che fare con il vuoto mette quasi paura e la tendenza è appunto quella di riempirlo con qualcosa che viene considerato "utile"». Ma lasciarsi andare, staccare la spina, assecondare queste pause forzate, può rivelarsi molto più proficuo e stimolante. «Percepire il vuoto, fermarsi ad ascoltarlo è un esercizio capace di sorprendere: e così questo spazio nero a volte si popola di cose che non si erano mai immaginate, altre di pensieri tralasciati che piano piano tornano a galla». Un lusso che solo pochi possono concedersi? «Assolutamente no – specifica Armano –. È un'abitudine che può essere praticata da chiunque anche solo cinque minuti al giorno: l'importante è la volontà di opporsi al modello socio-culturale prevalente che mette al bando la noia».

tempo pieno

E se per gli adulti annoiarsi può diventare la molla per innescare nuove passioni o risvegliarne di antiche, per i più piccoli è addirittura indispensabile per aiutarli ad "aguzzare l'ingegno". «Di solito i bambini cominciano a sperimentare la noia a partire dalla scuola dell'infan-



zia – sottolinea la psicoterapeuta aggiungendo come la faticosa frase "Non so cosa fare. Mi annoio" diventa un po' lo spauracchio di tanti genitori –. La reazione più comune è riempire a tutti i costi questi tempi morti, con il risultato che spesso l'incapacità dei più piccoli a gestire i momenti noiosi deriva proprio dalla tendenza degli adulti a organizzare ogni singolo minuto dei propri figli». Alla scuola si aggiungono così tanti e vari impegni extra che davanti ad un pomeriggio "vuoto" i bambini possono facil-

mente andare in crisi. Secondo gli esperti imparare a gestire la noia è, invece, molto importante: si è costretti ad esercitare la propria fantasia e creatività, scovando stimoli imprevedibili anche in cose apparentemente poco attraenti». Così in una domenica uggiosa può capitare di inciampare nella vecchia chitarra del papà, rispolverare un gioco che si era dimenticato in un angolo, curiosare in garage o nell'armadio della nonna. Finestre aperte su mondi inconsueti, diversi dai soliti programmi Tv o da videogiochi preconfezionati, capaci di portare alla luce qualità inesprese e spesso sconosciute. «Bambini abituati a esercitare la propria inventiva saranno molto probabilmente adulti più creativi e con una marcia in più», afferma Armano.

non m'annoio

Riscoprire dunque il valore della noia può rivelarsi un esercizio utile sia per i più grandi che per i più piccoli, con un'unica eccezione: gli adolescenti. «In questa fascia d'età va sondato quanto la noia sia fisiologica, cioè nella norma, e quanto invece sia rappresentativa più di un vuoto legato alla solitudine» avverte l'esperta. Non dimenticando che talvolta la categoria degli adolescenti "annoiati" è stata protagonista negativa di numerose pagine di cronaca, la noia nei teenagers andrebbe arginata. Non ha dubbi Armano: «A differenza di quanto suggerito per i più piccoli, ridurre i tempi morti dei figli adolescenti può essere utile e necessario. Interi pomeriggi da soli in casa lasciati a se stessi potrebbero infatti spingere a fare cose senza senso, pericolose per sé e per gli altri». Ben vengano allora impegni sportivi, corsi e attività di vario genere, un buon escamotage per contenere la noia nei ragazzi. Fermo restando che la presenza continua e attenta dei genitori è il miglior antidoto contro qualunque strana tentazione. ■



tempi moderni a cura di Rita Nannelli

teste calde

Profondo rosso... per i capelli dei mesi invernali. Torna di gran moda in tutte le varianti, dal vinato al mogano, purché sfumato. Teste bionde sì, ma solo se dorate o mescolate al rame, perché nella stagione fredda ci vogliono i colori caldi. Il taglio? Corto, medio o lungo fa lo stesso, però senza troppe sfilature, facile da mettere in piega anche senza parrucchiere. E se volete una parte più lunga e una più corta state respirando l'aria dei tempi.



“Per molti la noia è il contrario del divertimento; e divertimento è distrazione, dimenticanza. Per me, invece, la noia non è il contrario del divertimento; potrei dire, anzi, addirittura, che per certi aspetti essa rassomiglia al divertimento in quanto, appunto, provoca distrazione e dimenticanza, sia pure di un genere molto particolare”. Una delle più famose definizioni letterarie di questo stato dell'anima nelle parole di Dino, protagonista de **La noia**, romanzo con il quale Alberto Moravia vinse il **Premio Viareggio** nel 1961 e dal quale fu tratto l'omonimo film di Damiano Damiani con Catherine Spaack e Bette Davis.

**«La noia è in qualche modo
il più sublime dei sentimenti umani»**

Giacomo Leopardi, poeta

**«Un imbecille non si annoia mai:
contempla»**

Rémy de Gourmont, poeta

**«L'uomo che si annoia
fa strada più in fretta degli altri.
Se ti annoi ti rispettano»**

Saul Bellow, premio Nobel per la letteratura

**«La noia è una sorta di anelito
verso un piacere ideale»**

Immanuel Kant, filosofo

**«La considero un indice di intelligenza superiore e
credo che la sua importanza sia davvero enorme»**

Bertrand Russell, filosofo, logico e matematico

over the top

Basta con le modelle filiformi, le vere top sono le ragazze della porta accanto, carine s'intende. A lanciare la nuova tendenza è la rivista tedesca di moda "Brigitte" che, dal prossimo anno, sostituirà modelle stuzzicadenti con fanciulle "normali". Così finalmente, a detta dei sociologi dei consumi, gli stilisti scenderanno dal loro mondo tra i comuni mortali: basti pensare che in Italia la metà delle italiane indossa abiti che superano la taglia 44. Insomma una scelta conveniente e di buon senso.



libri di stagione

Qualche assaggio di ciò che potete trovare sugli scaffali delle librerie.
a cura di librerie.coop

Al via la stagione delle grandi uscite librerie. Premiata la lunga attesa dei lettori con l'uscita (il 23 ottobre) del nuovo libro di Dan Brown, **Il Simbolo perduto** – Mondadori – seguito da **Il Codice da Vinci** e **Angeli e Demoni**. (La stessa casa editrice pubblicherà poi il quinto romanzo dell'ormai acclamato Fabio Volo). Attesissime le vicissitudini della nuova eroina

di Isabel Allende protagonista de **L'isola sotto il mare**, per Feltrinelli e **Il ritorno del bar sport** di Stefano Benni, un libro amaro, comico, commovente ed epico come già lo erano stati **La grammatica di Dio** e **Margherita Dolcevita**.

superclassifica show

Ai vertici delle classifiche negli Stati Uniti e in Francia, esce ora in Italia il nuovo romanzo di Paulo Coelho, **Il vincitore è solo** (Bompiani) che descrive un mondo dove le luci della ribalta e l'ambizione hanno eclissato i valori autentici della vita. Guanda pubblica il libro del londinese Nick Horby, **Canzoni per Juliet**. Dopo il grandissimo successo de **La figlia del silenzio** Garzanti esce con una nuova storia scritta da Kim Edwards **La madre perfetta**. Fra le grandi novità Einaudi segnaliamo lo spericolato romanzo di Niccolò Ammaniti **R.s.v.p. Rispondi se vuoi partecipare** e la struggente storia d'amore ambientata nella Istanbul degli anni Settanta de **Il museo dell'innocenza**, del premio nobel Orhan Pamuk.

freschi di stampa

Dopo la commovente storia de **Il bambino con il pigiama a righe**, Rizzoli pubblica il nuovo romanzo di John Boyne,



Il ragazzo del Bounty, mentre Bompiani, sulla scia dell'enorme successo de **Il signore degli anelli** e de **I figli di Hurin**, dà alle stampe un nuovo inedito di Tolkien **La leggenda di Sigurd & Gudrun**. Gli amanti del romanzo di avventura potranno approfittare delle uscite di James Rollins, **La via d'oro** (Nord) e di Clive Cussler con **La stirpe di Re Salomone**

(Longanesi). Per il settore thriller e gialli il divertimento e la suspense sono assicurati con **Il settimo inferno** di James Patterson (Longanesi).

aspettando Natale

Una grande storia capace di coinvolgere il lettore è quella scritta da Ildefonso Falcones, autore del celebrato **Cattedrale del mare**, con **La mano di Fatima**, edito da Longanesi. La casa editrice Rizzoli pubblica, raccolte nel volume **Intevista con la storia 2**, le interviste inedite di Oriana Fallaci a grandi personaggi della storia del XX secolo, da Robert Kennedy a Lech Walesa al Dalai Lama. A grande richiesta di pubblico la trasmissione di Benedetta Parodi in onda tutti i giorni su Italia 1 diventa un libro pubblicato da Vallardi **Cotto e mangiato**. Per i più piccoli segnaliamo l'uscita del **Quinto viaggio nel Regno della fantasia** di Geronimo Stilton, da anni garanzia di grande divertimento. E prima di Natale in libreria un'ampia scelta di libri illustrati per bambini di tutte le età della casa editrice Dami, ma anche i libri Walt Disney che raccontano le storie dei film di animazione, presenti nelle sale cinematografiche a Natale, pronti per essere impacchettati e messi sotto l'albero. ■



aria fresca a cura di Barbara Bernardini

supercar

Grazie a DRIVSCO, uno speciale computer in grado di imparare le caratteristiche di guida del conducente, l'automobile diventa intelligente.



Dopo essere diventata ibrida ed elettrica, dopo aver montato accessori di tutti i tipi, Gps, sistemi d'assistenza alla manovra, sensori di ogni tipo, finalmente l'automobile è pronta per diventare anche intelligente. Una vera "supercar" dotata di un pensiero cibernetico grazie a un sistema innovativo prodotto dall'ingegno di ricercatori appartenenti a sei diverse nazioni europee tra cui un team italiano appartenente all'Università di Genova. Il prodotto di tanta ingegneria si chiama DRIVSCO ed è un computer che, per così dire, regala un cervello all'automobile e la rende in grado di imparare le caratteristiche di guida del conducente. Non importa se al volante c'è uno sportivo o un lumacone, il sistema si adatta a qualsiasi stile, il cervello artificiale di DRIVSCO prende informazioni dalle ruote dell'auto e impara tutto, persino come il conducente imposta le curve, rallenta ai semafori, guida sul bagnato o parcheggia in retromarcia. Il cervello della macchina è dotato di un sistema di visione artificiale anche notturna più sensibile dell'occhio umano soprattutto al buio. In effetti DRIVSCO è studiato soprattutto per aiutare chi guida di notte, quando si registra almeno il 42 per cento degli incidenti stradali dovuti alla riduzione della visibilità: un dato spaventoso considerando che le auto in circolazione sulle strade si riducono del 60 per cento. E qui entra in scena DRIVSCO, il cervellone che in un certo senso guida accanto al conducente. Il sistema non prende i comandi, ma avverte il conducente con appositi segnali quando verifica un comportamento anomalo, ad esempio, una velocità eccessiva nel prendere una curva impegnativa o sull'asfalto bagnato. DRIVSCO, insomma, terrà d'occhio il conducente, pungolandolo di tanto in tanto per far sì che la sua attenzione rimanga sempre focalizzata sulla guida. E se avere una macchina intelligente contribuirà a diminuire il numero di vittime della strada, allora non si può che darle il benvenuto.

SEGNALIBRO



Raul Montanari
Strane cose, domani
Baldini Castoldi Dalai
pp. 279, euro 17,50

Danio fa lo psicologo, è separato dalla moglie, ha un giovane figlio irrequieto, una fidanzata e qualche segreto inconfessabile. Com'è realmente accaduto all'autore, il protagonista ritrova su una panchina del Parco Sempione un diario. Questo dà il la a una storia ricca di suspense e colpi di scena attorno alla figura del protagonista, un uomo complesso e ambiguo, ricettacolo di vizi e virtù tipicamente maschili. Intorno a lui e in un'ottica speculare ci sono le tre figure femminili del romanzo, la ex moglie, la fidanzata e Federica, la proprietaria del diario, tre archetipi femminili molto forti. Raul Montanari è stato uno dei protagonisti dell'affermazione del noir in Italia e in questo romanzo, pur rimanendo lontano dai luoghi comuni del genere, ne sfrutta il clima e la suspense per proporre, senza annoiare, riflessioni più profonde.



David Foster Wallace
Questa è l'acqua
Einaudi
pp. 166, euro 16

A un anno dalla morte dell'autore, Einaudi ci propone una raccolta di racconti e saggi scritti fra il 1984 e il 2005. Uno dei più grandi scrittori della sua generazione, di sicuro il più filosofico, proprio in questi brevi scritti ci chiarisce la visione del mondo dei protagonisti che è poi la sua. Il titolo prende spunto da un discorso – vero gioiello di filosofia pratica – che l'autore tenne al Kenyon College in occasione della consegna delle lauree nel 2005 e anch'esso pubblicato nel libro. L'incipit è una sorta di parabola "didattico-pedagogica" classica dei discorsi pronunciati nelle occasioni di diplomi e lauree a giovani che si apprestano ad affrontare il mondo degli adulti. È la storia di due giovani pesci che nuotano e a un certo punto incontrano un pesce più anziano che chiede loro: "Ciao ragazzi, com'è l'acqua?". Questa domanda apparentemente tanto banale getta i due giovani pesci in confusione. Dopo essersi allontanati senza dare una risposta uno dei due si gira verso l'altro e gli fa: "Che cavolo è l'acqua?". Pur non avendo la pretesa di essere il "pesce anziano" depositario della "verità" o colui che ha da offrire chissà quale perla di saggezza, Wallace ci invita a vedere "l'acqua", il macroscopico che a volte, proprio per questo, diventa invisibile. Ci spinge a dare uno sguardo al di là di noi stessi e del nostro smisurato egocentrismo e di essere consapevoli che, a volte, l'essenziale è nascosto ai nostri occhi pur essendo in bella vista.



alien

Tartarughe dalle orecchie rosse, gamberi "killer", pesci siluro, scoiattoli grigi: nei laghi, nelle campagne, nei torrenti animali esotici che minacciano la fauna dello Stivale, creando gravi problemi all'ambiente. Insomma gli "alieni" sono fra noi...

di Riccardo Banchi

Non arrivano dallo spazio, ma per il nostro ambiente sono dei veri e propri alieni. Di solito si tratta di piccoli animali esotici, che ormai non troviamo più solo nei negozi specializzati o in luoghi delimitati, ma nelle campagne, nei laghi e nei torrenti dello Stivale. Molti non sopravvivono all'inverno, alcuni si sono ambientati senza creare particolari problemi, ma una buona parte sta prendendo il sopravvento sulla fauna nostrana, rappresentando un grave problema per l'ambiente.

mal di testuggine

A qualcuno sarà capitato di comprare in un negozio di acquari le cosiddette tartarughe dalle guance rosse. L'importazione di questa testuggine è ormai vietata in Europa dal '97, ma altre sottospecie simili vengono ancora commerciate. Sono tutte originarie del Nord America e appena nate, piccole poco più di una moneta, vengono acquistate volentieri per arricchire il terracquario di casa. Ma in pochi anni crescono e, quando le dimensioni si fanno "scomode", finiscono nei laghetti dei giardini pubblici, o peggio ancora, in natura. Qual è il problema? Un tempo si pensava che queste testuggine non potessero sopravvivere libere alle nostre latitudini; smentita quest'ipotesi, si pensò che non fossero comunque in grado di riprodursi. Adesso, invece, gli esperti si sono accorti che entrano in competizione con la nostra testuggine palustre, determinando un impatto negativo sull'ecosistema. Liberare in natura un animale estraneo all'ambiente del luogo può provocare, infatti, un'alterazione dell'habitat, determinare la diffusione di patologie e la predazione-competizione a scapito degli animali del posto: per questo introdurre specie alloctone – non originarie del posto – è vietato dalla Direttiva Habitat del '92. Non sempre accade, ma quando accade, cominciano i guai...

a passo di gambero

Un caso eclatante è quello del cosiddetto gambero "killer" della Louisiana, ma questa volta non c'è stata nessuna liberazione volontaria. È stato importato in Italia per allevarlo a scopo culinario. L'alluvione del '92 fece sì che buona parte di questi animali fuoriuscisse dalle vasche di allevamento nei pressi del Lago di Massaciuccoli, che nel giro di poco tempo ne risultò infestato, come tutti i



Sopra, il gambero killer; in alto, la tartaruga dalle guance rosse.

corsi d'acqua vicini. Nell'estate del '95 i gamberi "killer" apparivano ovunque: per le strade, schiacciati dalle macchine, nei giardini, dove pizzicavano con le chele i piedi di qualche bambino scalzo. C'è chi addirittura telefonò ai vigili urbani dicendo di averne trovato uno in frigorifero in atteggiamento minaccioso.

Non pochi i problemi per l'ambiente. Per fare un esempio, questi crostacei scavano tane ramificate che indeboliscono gli argini di fossi e bacini, anche se i danni maggiori si hanno sotto il profilo biologico: hanno raggiunto rapidamente, grazie alla loro voracità e all'eccezionale capacità di riproduzione e adattamento, il vertice della catena dell'ecosistema. Si

nutrono, infatti, di bulbi e foglie di piante acquatiche, distruggendo ecosistemi fino a quel momento regno di grande biodiversità; mangiano girini di rane, rospi e tritoni, con conseguente aumento vertiginoso del numero di insetti, soprattutto zanzare. La diffusione a macchia d'olio di questo gambero, in grado di camminare agilmente fuori dall'acqua, riguarda ormai gran parte dell'Italia. Dove qualche anno fa esistevano stagni e canali ricchi di piante acquatiche e piene di anfibi, adesso è facile trovare ambienti poveri di vegetazione infestati da questi gamberi, scorgendo – se va bene – solo qualche rana o un tritone superstite dalla coda mozzata.

Ma qualche soluzione per ridurre di numero il gambero americano c'è. Utile la pesca controllata di questo crostaceo, evitando però assolutamente la rischiosa esportazione di gamberi vivi. Va poi ricordato che esistono efficaci predatori fra gli uccelli, come l'airone, la garzetta, il tarabuso; tra i pesci, il cacciatore per eccellenza sembra essere il luccio.

il nemico alle porte

Le nostre acque dolci conoscono numerosi altri nemici invasori, di solito pesci alloctoni, introdotti dall'uomo in modo sconsiderato, spesso per favorire la pesca sportiva in laghi o fiumi: il persico sole, il persico trota, la trota fario, il pesce gatto americano, il siluro e molti altri che, a seconda delle specie, possono alterare pesantemente l'habitat esistente, entrare in competizione con i pesci del luogo o predarli direttamente, portandoli in certi



le vite degli altri a cura di Barbara Autuori

alta moda

La Cooperativa 1000 Donne Fashion, perché la creazione di abiti, oltre che una professione, sia uno strumento di riscatto ed emancipazione sociale.

casi a rischio di estinzione. Ma guai anche a introdurre pesci nostrani in acque dove non sono naturalmente presenti: di nuovo si produrrebbero danni all'ambiente acquatico e i primi a rimetterci sarebbero gli anfibi. La lista degli "alieni" sarebbe lunghissima e ovviamente non riguarda solo gli animali acquatici. Basti pensare allo scoiattolo grigio, di origine nordamericana, introdotto in Italia circa un secolo fa in Piemonte e Liguria, che adesso costituisce un grave pericolo per la sopravvivenza del nostro scoiattolo rosso. In Gran Bretagna, dove il roditore esotico è stato introdotto a più riprese, lo scoiattolo autoctono è estinto in gran parte del suo luogo di origine e nel tempo il nuovo arrivato colonizzerà tutto il continente europeo. ■

PIANTA... GRANE

Nei nostri giardini trovano quasi sempre alloggio piante ornamentali esotiche: e fin qui nulla da eccepire, sebbene la flora nostrana spesso non abbia nulla da invidiare a quella dei paesi extracontinentali. I problemi cominciano quando alcune di queste piante "straniere" si rivelano infestanti.

Un esempio è costituito dall'acacia, (robinia pseudoacacia), importata dal Nord America in Europa nel Seicento per la capacità di consolidare scarpate e terreni vulnerabili. È ornamentale e da essa si ricava un ottimo miele e un buon legno, ma essendo molto adattabile, a crescita rapida e con un imponente apparato radicale, finisce col soffocare la vegetazione autoctona, come la quercia e il castagno, determinando la perdita della biodiversità vegetale. Per ridurre la diffusione della robinia nei boschi in cui si è insediata occorre evitare il taglio dei suoi polloni e lasciarla invecchiare, perché la modesta longevità della specie determina un deperimento relativamente precoce delle piante.

Ma il nemico forse peggiore per i nostri boschi è l'ailanto, o albero del paradiso, originario dell'estremo Oriente, introdotto in Italia per cercare di allevare una farfalla destinata alla produzione della seta. Ormai si trova ovunque, soprattutto in città, e sta sostituendo a poco a poco la vegetazione nostrana.

Una brutta storia di usura alle spalle, Maria Vittoria Costa, stilista romana di 57 anni, è la fondatrice della Cooperativa **1000 Donne Fashion** (www.1000donne.it) che dal 2007 opera al Laurentino 38, uno tra i quartieri più difficili della Capitale.



Perché nasce questa Cooperativa?

«Per offrire un'occasione di riscatto a quelle donne che vivono in contesti sociali e lavorativi difficili. Ragazze madri, tossicodipendenti, disabili ma anche donne sole ed emarginate. Il progetto della Cooperativa è proporre loro un'alternativa attraverso la riscoperta di un lavoro artigianale come quello della sartoria».

Come realizzate i vostri capi?

«Una parte è realizzata da un laboratorio di Napoli, un'altra la produciamo a Roma al domicilio delle nostre sarte perché non disponiamo ancora di una sartoria vera e propria. A questa vorremmo poi affiancare una scuola di moda sociale, alla portata di tutti in modo da offrire una prospettiva concreta di lavoro anche ai giovani dei quartieri più disagiati».

Come proponete le vostre creazioni?

«Attraverso eventi e sfilate. Il mese scorso abbiamo presentato le nostre collezioni 2010 alla sala del Tempio di Adriano grazie al sostegno di LegaCoop Lazio e della Camera di Commercio di Roma. Altri aiuti ci arrivano dalle istituzioni del territorio ma anche da singole realtà come la Scuola di formazione del quartiere che ospita la Cooperativa o il piccolo negozio d'abbigliamento alla Garbatella dove la proprietaria commercializza i nostri capi».

Di cosa avete più urgente bisogno?

«Pensando al Natale, di un bello spazio per organizzare una vendita all'asta dei nostri pezzi e pagare così il lavoro svolto finora dalle nostre donne».

Dopo la dura esperienza vissuta, cosa l'ha spinto a buttarsi in un'avventura così impegnativa?

«Nonostante l'usura mi abbia portato via tutto, compreso mio marito, la mia vicenda dimostra che ci si può rimboccare le maniche e rinascere. Ecco perché ogni défilé che organizziamo si intitola immancabilmente "Una sfilata per ricominciare a vivere"».



e ora viene il bello

Chi sceglie la profumeria, chi l'erboristeria, chi la farmacia, ma alla cura della bellezza quasi nessuno rinuncia, neanche gli uomini. Crisi o non crisi.
di Alessia Quiriconi

A farla da padrone sono state le "miracolose" creme al caviale, tensore naturale, gli esfolianti-illuminanti alla polvere di diamante e tutte le creme "di lusso", nonostante il vento di crisi. Gli italiani lo scorso anno hanno speso in cosmetici oltre nove miliardi di euro, in particolare un miliardo e duecento milioni in creme per il viso, e un miliardo duecentocinquanta milioni in prodotti per il corpo: 6-7, infatti, sono di media le volte al giorno in cui gli italiani utilizzano prodotti cosmetici, superando le 25 se si tratta del gentil sesso.

il siero della vanità

Profumerie, erboristerie e farmacie vengono in soccorso contro quegli insopportabili difetti che si chiamano cellulite, adipe, capelli secchi, pelle lucida a signore, che usano quotidianamente fino a dieci prodotti di bellezza, e signori che con i loro sette giornalieri stanno raggiungendo l'altra metà del cielo in fatto di vanità.

Se da un lato prosegue il trend positivo del consumo nei primi sei mesi del 2009 nelle farmacie (+3,8%, con un valore di quasi 1.390 milioni di euro) e nell'erboristerie (+3,7% per un mercato che pesa oltre 310 milioni di euro), calano, invece, le frequentazioni dei saloni professionali, acconciatura (-7,1%) ed estetica (-4%), e gli acquisti in profumeria (-2%) nella seconda parte dell'anno con un valore di poco superiore ai 2.300 milioni di euro previsti per la fine del 2009. La Grande Distribuzione con un tasso di crescita dell'1,5% si conferma il canale con il più alto volume di vendite di cosmetici, oltre il 44%. E tra i prodotti si registra l'aumento (+5,3%) di quelli per il make-up, degli smalti, cresciuti del 9,3%, e dei colluttori, con un tasso di quasi dieci punti percentuali. Complice la crisi, negli ultimi tempi si è assistito, infatti, a una polarizzazione dei consumi: resistono i prodotti di altro livello e quelli a buon mercato.

crème de la crème

Ma che cosa spinge a entrare in profumeria anziché in erboristeria o in farmacia visto che i prodotti si assomigliano un po' tutti? A parte la diversa fascia di prezzo, a influenzare la scelta è anche il diverso rapporto che lega il cliente al venditore. Chi va in profumeria, secondo gli esperti, vive il benessere e la cura del corpo in maniera "leggera", segue le tendenze del momento, si lascia influenzare dalla pubblicità. Chi, invece, si rivolge



alla farmacia, lo fa con la convinzione che i prodotti di bellezza siano vere medicine che curano le smagliature, la pelle a buccia d'arancia o una sudorazione imbarazzante. Fondamentale la figura del farmacista: professionalità e studi rappresentano la migliore garanzia per risultati sicuri e soddisfacenti. Non a caso la farmacia è leader nel

mercato dei prodotti per l'igiene della bocca, per il cuoio capelluto e per le creme per il corpo. Appartengono, invece, alla categoria del "naturale è meglio" i fans delle erboristerie – dove gli odori delle erbe e le etichette "bio" ricordano antiche tradizioni e rimedi della nonna –, attenti all'ecologia del prodotto e alla sua naturalezza ottenuta con l'impiego di componenti attivi assolutamente vegetali. I dati parlano chiaro: negli ultimi due anni l'utilizzo di cosmetici naturali è cresciuto del 70 per cento. ■

A CURA DI

In farmacia per mantenersi belli.

Secondo uno studio elaborato per il Gruppo Cosmetici in Farmacia di Unipro, (Associazione Italiana delle Imprese Cosmetiche) il canale mostra ormai da anni una crescita superiore a quella degli altri quanto alla cura della bellezza. Quelli che scelgono la farmacia come canale preferenziale sono **3,5 milioni**, di cui **2,6** donne, soprattutto nel Centro Italia. La fascia d'età è compresa fra i **25** e i **34 anni** e l'acquisto avviene nell'ottica della prevenzione; mentre i clienti **fra i 45** e i **50 anni** sono più attenti alla correzione dei segni del tempo. A contraddistinguere i clienti della cosmesi farmaceutica sono anche una più alta scolarità e il reddito più elevato. L'**80%** di queste consumatrici acquista in farmacia con una frequenza piuttosto elevata, almeno una volta al mese il **22%**. Ma esiste anche la tendenza a intensificare la frequentazione: **18%** più dell'anno precedente, soprattutto tra le signore che già frequentano la profumeria in maniera piuttosto assidua.

Si acquistano soprattutto trattamenti viso e corpo, per i quali l'attesa di efficacia è più elevata.

Secondo la ricerca si sceglie la farmacia per l'offerta di prodotti adatti a esigenze specifiche, di qualità e che danno sicurezza; in secondo luogo per la presenza di un consiglio professionale.



triplavu a cura di Luca Carlucci

modalità open

Durante le ultime elezioni politiche ottenne una certa notorietà mediatica e una grande popolarità sul web una piccola e divertente applicazione finalizzata a orientare nel voto imminente l'elettore sempre più spaesato. In sostanza, il visitatore rispondeva a una serie di domande su questioni cruciali – immigrazione, lavoro, economia, istruzione – e il sistema confrontava le sue risposte con un database contenente le posizioni dei vari partiti su tali questioni. Ne veniva fuori un grafico che collocava l'utente in una sorta di mappa partitica, aiutandolo a capire a quale compagine fosse più vicino. L'applicazione, intitolata giustappunto **Voi siete qui**, era in realtà un ludico progettino laterale di un progetto ben più corposo e ambizioso, noto come progetto **Open Polis**. Sostenuto e implementato dalla libera e apartitica associazione omonima, e da tutti i comuni cittadini che vogliono dare il loro contributo, Open Polis è, in poche parole, un sito dinamico che cerca di effettuare una mappatura completa del personale politico italiano, a partire dai comuni, passando al Parlamento nazionale fino al Parlamento europeo. Voi andate sul sito, inserite il vostro comune di residenza, ed ecco che vi appare una schedatura di tutti i politici eletti da voi e dai vostri concittadini. A ognuno è dedicata una scheda con notizie, attività legislative e politiche, dichiarazioni pubbliche. Una vera e propria radiografia, insomma, per rendere il cittadino più informato e il politico italiano un po' meno tranquillo e impunito. La collaborazione costituisce la forza di un progetto aperto e libero come questo: cosicché ogni visitatore è invitato ad "adottare" un politico che lo rappresenta e a contribuire a tenerlo d'occhio, inserendo dati e notizie sulle sue attività. Sempre da quelli di Open Polis nei mesi scorsi è stato messo online un nuovo sito-progetto, altrettanto utile e ambizioso e con la medesima filosofia collaborativa e open source. Si chiama **Open Parlamento** e punta, per dirla con parole loro, "a rendere trasparente l'attività del Parlamento mettendo a disposizione di chiunque strumenti di controllo e intervento che facilitino la rappresentanza democratica". Atti, leggi approvate e in discussione, profili, produttività e costi dei parlamentari: tutto è reso disponibile e consultabile con una precisione e completezza che i siti istituzionali si sognano. E allora, cari lettori di **Nuovo Consumo**, andate e partecipate: perché il Governo rimarrà per sempre ladro finché non avrà alle costole degli agguerriti cani da guardia.

ANNESSI E CONNESI

Per scegliere una buona connessione a internet ci vuole internet.

Scegliere il fornitore di connessione internet e l'offerta contrattuale che più si adatta alle nostre necessità è un vero rompicapo. Per provare a risolverlo soccorre proprio internet grazie a un paio di siti di servizio alquanto utili.

Il primo si chiama **SOS Tariffe** ed è un sito che consente di orientarsi nella giungla di tutte le principali offerte di connessione presenti sul mercato. Attraverso alcuni semplici menu visuali molto ben congeniati, selezionate le vostre esigenze (casa o ufficio, navigazione a tempo o a forfait e così via), e il sito vi renderà una lista esaustiva delle offerte che potrebbero fare al caso vostro, complete di prezzi e caratteristiche tecniche. Il secondo si chiama **Isposure** e altro non è che un misuratore di prestazioni della vostra connessione (se ancora non ne avete una, potete provare a chiedere a un amico o parente che abita vicino a voi di fare il test). Andate sul sito, scaricate un semplice programmino, lo installate sul computer, e questo non solo misurerà con precisione le prestazioni della connessione in uso, ma le confronterà con le prestazioni degli altri operatori presenti nella vostra zona.

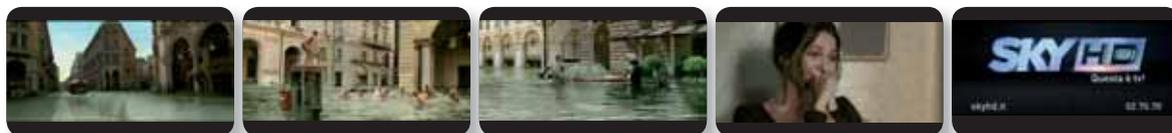
per approfondimenti: www.nuovoconsumo.it
dove troverete tutti i link consigliati





rovescio d'acqua

Una vera alluvione provocata dalle lacrime di alcune donne che guardano un film su Sky, capace di regalare "emozioni più forti". Forse uno spot un po' esagerato.



SPOT A memoria d'uomo

Calzedonia e Intimissimi in pochissimi anni hanno rivoluzionato l'offerta di biancheria intima e calze, rendendola accessibile a tutti e aprendo negozi monomarca in tutto il mondo. Propongono campagne pubblicitarie raffinate e spot televisivi irresistibili. Quest'anno Intimissimi si affida a una modella mozzafiato moltiplicata in un gioco di specchi, mentre Calzedonia reinterpreta l'Inno d'Italia affidandolo a una soave voce femminile che esordisce con "Sorelle d'Italia...". Vogliamo trovare un difetto a tanta perfezione? Eccolo servito. È la totale esclusione del genere maschile dagli spot Tv. L'uomo scompare, non viene citato, non si fa vedere. Eppure nei negozi, accanto a reggiseni e collant, ci sono anche boxer e calzini. Forse è proprio questo il problema, anche se si ha il fisico del modello Jesus (fidanzato di Madonna protagonista del servizio Intimissimi sui giornali, ndr) il risultato in Tv non sarà mai quello di una modella – anche sconosciuta – in reggicalze e guêpière. (B.R.)

C'è uno strano spot che sta girando sul piccolo schermo. Mostra una città allagata, ma molte cose non sono in linea con le nostre aspettative rispetto a un evento del genere. Ad esempio, non ci sono scene drammatiche di persone in affanno né si vede traccia della spasmodica opera dei soccorritori che tentano di portare in salvo le persone rifugiate su tetti e terrazzi, immagini a cui i molti eventi calamitosi che non infrequentemente affliggono questo nostro paese ci hanno purtroppo abituato. Al contrario: l'atmosfera è serena e persino allegra. E poiché lo spot – non va mai dimenticato – è un testo completamente costruito e artificiale, gli autori tentano di trarre il massimo profitto dall'idea della presenza di una grande quantità d'acqua. Così, accanto ai tram che viaggiano regolarmente con la sicurezza di tranquilli transatlantici per le vie della città e ai vigili che fanno il loro abituale lavoro di elevare contravvenzioni ai malcapitati automobilisti con l'acqua che arriva loro fino alla vita, ci sono anche scene di vero divertimento. Un gruppo di persone in costume fa spensieratamente il bagno nel mezzo della piazza allagata e uno di questi bagnanti è salito su una cabina telefonica, pronto a fare un bel tuffo. Altre persone sono su un terrazzo che pescano. L'idea dell'acqua associata a quella del divertimento produce un altro corso improbabile di eventi in questo mondo possibile alla rovescia: un gruppo di giovani più spericolati su un gommone fa un vorticoso rafting tra i portici e i cortili di un quartiere cittadino.

Ma è tempo che lo spot arrivi anche a spiegare la situazione inscenata. A questo proposito c'è una scena che fa da commutatore, in cui si vede un uomo affannato a mettere secchi sul pavimento per raccogliere le copiose gocce d'acqua che filtrano dal soffitto. Ma da dove provengono? La scena seguente svela finalmente il mistero: c'è una giovane donna al piano di sopra che guarda un film alla televisione ed è tanto presa da quello che sta vedendo che non può trattenersi dal versare copiose lacrime. E poi ce n'è un'altra, e un'altra ancora con le stesse reazioni... Ecco da dove proviene tutta quell'alluvione! È la solita iperbole pubblicitaria, questa volta utilizzata da Sky HD per reclamizzare i film che trasmette, capaci di suscitare "emozioni più forti", come dice lo slogan finale. Ma è proprio efficace l'intero spot per dire che i film di Sky sono davvero belli?

IGIENE AMBIENTE

F A C I L I T Y M A N A G E M E N T



SERVIZI INTEGRATI PER NUOVE PROSPETTIVE DI CITTÀ

L'impresa

CoopLAT è una tra le più grandi cooperative del settore dei servizi, con 2300 addetti e una presenza nelle principali città toscane e in numerose regioni italiane. È un'impresa moderna, che guarda al futuro, attenta ai nuovi scenari del mercato e ai nuovi sviluppi sociali. È una cooperativa a mutualità prevalente, che fa dell'etica imprenditoriale solidale il suo punto di forza a favore dei clienti, dei soci lavoratori, dei dipendenti e del territorio in cui opera.

Le attività

- Igiene e sanificazione
- Movimentazione e Facchinaggio
- Manutenzione aree verdi
- Mostre e sorveglianze
- Ecologia Logistica e Manutenzione
- Facility Management

Il progetto globale

Dalla progettazione del servizio allo studio preventivo di fattibilità, fino all'organizzazione di ogni aspetto del lavoro e al coordinamento delle specifiche prestazioni:

- **Qualità, efficienza, affidabilità e competenza** al servizio dei clienti.
- **Moderni strumenti aziendali e informatici** di contabilità industriale e controllo finanziario.

Tanti aspetti di un unico progetto: organizzare e offrire servizi che rispondano al meglio alle esigenze degli interlocutori e alle aspettative della società.

BIZERBA

PESARE IN GRANDE



GRANDE NELLE PRESTAZIONI GRANDE NELL'INNOVAZIONE
GRANDE NELL'AFFIDABILITÀ



BIZERBA s.p.a.

Filiale Toscana, Umbria, Lazio - Via Tevere, 92/2 - 50019 Sesto Fiorentino (FI)
Tel. +39 055 3027423 - Fax +39 055 3027431



Pan di Casa

Spaccatine Integrali

con farina macinata a pietra,
sempre buone come appena sfornate.



Il nuovo
Panino da Tavola
con tutto il nutrimento e la
fibra della **farina integrale**.

Ideale per accompagnare al meglio
i tuoi pasti, ogni giorno.



Da 111 anni per la libera espressione dei capelli.

Da 111 anni* Testanera, professionista nella cura del capello, mette la sua competenza ed esperienza a tua disposizione, offrendoti prodotti di altissima qualità per il trattamento dei capelli a casa. Scegli una colorazione Testanera oppure una linea Gliss o un prodotto per lo styling Taft e i tuoi capelli saranno sempre liberi di esprimersi.



PARTECIPA AL CONCORSO 111 ANNI TESTANERA.

Acquista un prodotto, conserva lo scontrino
e partecipa su www.testanera.com/111anni/coo

Ogni giorno puoi vincere **1 kit beauty** con attrezzatura professionale
e partecipi all'estrazione di una **card del valore di 1.000 euro**.



Valore montepremi: euro 2.793,33 IVA esclusa.

Concorso valido dal 26/11/09 al 9/12/09. Estrazione entro il 31/01/10.

Regolamento completo e informazioni su www.testanera.com/111anni/coo